

Kajian Metode Pengasaman dalam Proses Produksi Minyak Kelapa ditinjau dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino Blondo

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20424891&lokasi=lokal>

Abstrak

Telah dipelajari metode pengasaman dalam proses produksi minyak kelapa sebagai alternatif proses produksi. Produk minyak kelapa yang dihasilkan dibandingkan dengan syarat mutu SNI 01-2902-2011 dan dilakukan uji komposisi asam amino pada produk samping (blondo) menggunakan HPLC untuk mendeteksi kegagalan produksi melalui proses pengasaman. Rendemen minyak kelapa yang diproduksi melalui proses pengasaman berkisar antara 14-32,3%, sedangkan kualitas mutu minyak kelapa meliputi kadar air berkisar 0,1-0,48%, kadar kotoran berkisar 0,01-0,06%, bilangan iodida berkisar 6%, 8-9%, 8%, kadar asam lemak bebas (FFA) berkisar 0, 2-1, 26, bilangan penyabunan berkisar 243-267, warna jernih dan aroma khas, sedangkan kadar protein dihitung sebagai total N-Kjeldhal 9%, 09-21%, 8%. Produk samping blondo dianalisa menggunakan HPLC, hasil kromatogram

blondo menunjukkan beberapa puncak asam amino asam aspartat, glutamin, serin, histidin, glisin, arginin, alanin, tirosin, metionin, valin, fenilalanin, isoleusin, leusin dan I/sin. Pada proses pengasaman yang gagal tidak muncul puncak kromatogram leusin dan lisin, sifat fisiknya menunjukkan bau tengik dan warna keruh pada sampel minyak kelapa tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengasaman menggunakan asam asetat (CH_3COOH) dapat dijadikan metode untuk proses produksi minyak kelapa yang memenuhi persyaratan mutu SNI 01-2902-2011 dan APCC Standards Asian & Pacific Coconut Community 2006.