

**PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK JELANTAH SEBAGAI AGEN
FAT LIQUORING TERHADAP KUALITAS KULIT IKAN NILA
TERSAMAK SYNTAN DAN MIMOSA**

Muhammad Aziz Nur Roufi

14/362767/PT/06717

INTISARI

Peminyakan merupakan bagian dari proses penyamakan kulit. Peminyakan dilakukan dengan tujuan untuk menempatkan molekul minyak pada ruang yang terdapat di antara serat-serat kulit dan dapat berfungsi sebagai pelumas sehingga kulit lebih lemas dan lunak. Peminyakan dapat menggunakan berbagai macam minyak, salah satunya yaitu minyak jelantah. Penggunaan minyak jelantah dalam proses peminyakan juga mempengaruhi hasil sifat fisik pada kulit samak yang dihasilkan. Parameter yang diamati meliputi uji kekuatan tarik, kemuluran, kadar lemak, kadar air dan suhu kerut. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan rancangan acak lengkap pola searah, kemudian dilanjutkan dengan uji *Duncans New Multiple Range Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minyak jelantah dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kemuluran, suhu kerut, kadar lemak dan kadar air, namun tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap kekuatan tarik. Penambahan minyak jelantah terbaik adalah pada konsentrasi 10%. Pada konsentrasi tersebut menghasilkan kekuatan tarik sebesar 4266,79 N/cm², kemuluran sebesar 62,44%, suhu kerut sebesar 75,96%, kadar lemak sebesar 16,34% dan kadar air sebesar 12%.

Kata kunci : syntan, mimosa, minyak jelantah, kulit ikan nila, kualitas kulit samak

THE EFFECT OF ADDITIONAL COOKING OIL AS A FAT LIQUORING AGENT ON THE SKIN QUALITY OF TILAPIA TANNED WITH SYNTA AND MIMOSA

Muhammad Aziz Nur Roufi

14/362767/PT/06717

ABSTRACT

Fat liquoring is part of the tanning process. Fat liquoring is done with the aim of placing oil molecules in the space between the skin fibers and can function as a lubricant so that the skin is more supple and soft. Oiling can use various kinds of oil, one of which is used cooking oil. The use of used cooking oil in the oiling process also affects the results of the physical properties of the leather produced. Parameters observed include tensile strength, elongation, fat content, moisture content and wrinkle temperature. The data obtained were analyzed using a completely randomized design with a unidirectional pattern, then continued with the Duncans New Multiple Range Test. The results showed that cooking oil with different concentrations had a significant effect ($p < 0.05$) on elongation, wrinkle temperature, fat content and moisture content, but had no significant effect ($p > 0.05$) on tensile strength. The best addition of used cooking oil is at a concentration of 10%. At this concentration, it produces a tensile strength of 4266,79 N/cm², elongation of 62,44%, wrinkle temperature of 75,96%, fat content of 16,34% and water content of 12%.

Keywords: syntan, mimosa, cooking oil, tilapia skin, quality of tanned skin