



INTISARI

Dikenal ada bermacam-macam metoda pembuatan minyak kelapa mentah : proses basah (metoda Lava, pengendapan dengan ion logam, "klentikan") dan proses kering, melalui proses pembuatan kopra.

Telah dilakukan penelitian mengenai kualitas minyak kelapa yang dibuat dengan metoda Lava, metoda pengendapan dengan ion logam, cara "klentikan" dan metoda pengepresan mekanik (metoda kopra).

Pengujian kualitas dilakukan berdasarkan atas warna, bau, kadar air, bilangan peroksida, bilangan asam, bilangan yodium, dan bilangan penyabunan minyak kelapa sebelum dan setelah penyimpanan lebih kurang 6 bulan. Interpretasi data di atas didasarkan pada analisis varian satu jalan dan uji Scheffe. Uji t ($P=0,95$) dilakukan untuk membandingkan bilangan peroksida, bilangan yodium dan bilangan penyabunan minyak kelapa sebelum dan setelah penyimpanan.

Dari penelitian diperoleh bahwa ada perbedaan kualitas yang bermakna untuk masing-masing minyak kelapa mentah sebelum dan setelah penyimpanan dan perbedaan kualitas antara keempat macam minyak kelapa hasil penelitian. Perubahan kualitas keempat minyak hasil penelitian akibat



penyimpanan dapat dilihat pada tabel 1.

Berdasarkan hasil penelitian, minyak kelapa yang dibuat dengan metoda pengendapan dengan ion logam mempunyai kualitas terbaik, sedangkan minyak kelapa yang dibuat dengan metoda pengepresan mekanik mempunyai kualitas terburuk, karena mudah tengik dalam masa penyimpanan yang relatif pendek.