



INTISARI

Bungkil kelapa merupakan hasil samping dari proses ekstraksi minyak kelapa dengan cara kering, yang masih mengandung protein cukup tinggi dan memungkinkan untuk dimanfaatkan lebih lanjut.

Hidrolisis protein merupakan proses yang bertujuan untuk memecah protein menjadi protein sederhana dan asam amino dengan menggunakan larutan tertentu. Hidrolisis protein dengan larutan asam kuat akan menghasilkan hidrolisat protein yang dapat dijadikan bahan penyedap makanan.

Pada penelitian ini serbuk bungkil kelapa diekstraksi dengan pelarut petroleum eter untuk mengurangi kadar lemaknya, kemudian serbuk tersebut dihidrolisis dengan menggunakan larutan asam klorida. Proses hidrolisis dilakukan dengan jalan memanaskan serbuk bungkil kelapa dengan larutan asam klorida (3N, 4N, dan 5N) selama 4,8 dan 12 jam. Hasil hidrolisis yang diperoleh, diambil filtratnya dan ditambah dengan larutan natrium hidroksida sampai mencapai pH akhir 5-6. Variabel yang dipelajari adalah waktu hidrolisis dan konsentrasi asam klorida.

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa yield yang tinggi (lebih dari 80 %) didapat dari hidrolisis selama 12 jam dengan menggunakan HCl 4N dan 5N. Hidrolisat protein yang dihasilkan setara dengan bahan penyedap komersial. Perolehan yield dapat ditingkatkan dengan jalan memperpanjang waktu hidrolisisnya sampai 15,05 jam dengan menggunakan HCl 4N dan 14,37 jam dengan menggunakan HCl 5N. Tidak terdapat korelasi antara kadar NaCl dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap hidrolisat protein yang dihasilkan.