



INTISARI

Pada umumnya dikenal dua macam cara pembuatan minyak kelapa yaitu proses kering dan proses basah. Proses kering dengan memeras kopra, sedangkan proses basah dengan mengolah daging kelapa segar secara basah, seperti cara industri rumah tangga yang membutuhkan waktu pemanasan berjam-jam.

Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan minyak kelapa proses basah secara industri rumah tangga dengan memanfaatkan daun pepaya muda segar (irisan) dan kering (serbuk), yang diketahui mengandung enzim proteolitik. Enzim proteolitik akan memecah protein sebagai *emulsifying agent* dalam santan, sehingga didapatkan minyak kelapa. Minyak kelapa dipisahkan dari protein terhidrolisis melalui pemanasan yang relatif singkat.

Irisan daun pepaya muda segar 0 g (blangko), 1 g, 2 g, 4 g, 6 g dan 8 g dicampur masing-masing dengan 300 cc krim, didiamkan selama 4 jam. Bagian protein dipisahkan dari bagian minyak dengan pemanasan, disaring dan minyak ditampung. Cara yang sama dilakukan terhadap serbuk daun pepaya muda kering 0 g (blangko), 0,25 g, 0,5 g, 1g, 2 g dan 4 g. Diperoleh jumlah optimum penambahan irisan daun pepaya muda segar 4 g dan 2 g serbuk daun pepaya muda kering. Irisan daun pepaya muda segar 4 g dicampur dengan 300 cc krim dalam enam kelompok uji, didiamkan selama 0 jam (blangko), 1 jam, 2 jam, 3 jam, 4 jam dan 5 jam. Masing-masing kelompok dididihkan, disaring dan minyak ditampung. Cara yang sama dilakukan terhadap serbuk daun pepaya muda kering 2 gram. Kedua perlakuan diperoleh waktu pendiaman optimum 4 jam.

Minyak kelapa yang diperoleh dengan pemanfaatan irisan daun pepaya muda segar berwarna kuning muda, jernih, bau khas, tidak tengik; bobot jenis $0,9194 \pm 0,0009$; indek bias (40°C) $1,4492 \pm 0,0001$; bilangan peroksida $0,412 \pm 0,089$; bilangan penyabunan $260,18 \pm 16,63$; bilangan asam $0,320 \pm 0,016$ dan rendemen 78,43%. Minyak yang diperoleh dengan penambahan serbuk daun pepaya muda kering berwarna kuning muda, jernih, bau khas, tidak tengik; bobot jenis $0,9181 \pm 0,0005$; indek bias (40°C) $1,4491 \pm 0,0001$; bilangan peroksida $0,407 \pm 0,063$; bilangan penyabunan $254,62 \pm 15,57$; bilangan asam $0,407 \pm 0,027$ dan rendemen 77,45%. Jadi minyak kelapa yang diperoleh memenuhi persyaratan yang berlaku (FI), kecuali bilangan asam. Pemanfaatan daun pepaya muda segar dalam pembuatan minyak kelapa proses basah (cara industri rumah tangga) lebih praktis dibandingkan daun pepaya muda kering. Daun pepaya muda yang mengandung enzim proteolitik, dapat digunakan untuk memecah protein *emulsifying agent* dalam santan, sehingga proses pembuatan minyak kelapa lebih efisien dan minyak kelapa yang diperoleh berkualitas cukup baik.