

Virgin Coconut Oil yang ditransliterasikan sebagai Minyak Kelapa Murni adalah minyak kelapa yang memenuhi standar Codex pada klasifikasi *Virgin Oil*. Proses pengolahannya meliputi pengeringan dan pengepresan. Pengeringan yang diaplikasikan adalah pengeringan dengan panas minimal, sementara proses pengepresan dilakukan secara mekanis.

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung kinetika sifat kimiawi (bilangan iod, bilangan asam, bilangan penyabunan, kandungan asam laurat dan kandungan asam lemak bebas) minyak kelapa murni selama pengeringan. Bilangan Asam dan FFA mewakili parameter mutu, kandungan Asam Laurat, Bilangan Penyabunan dan Bilangan Iod merupakan perwakilan karakteristik kimiawi.

Pada proses pengolahannya, terdapat perubahan pada angka – angka parametrik yang diukur. Perubahan – perubahan tersebut dikomunikasikan melalui kinetika perubahan. Hasil analisis kinetika kemudian mendapatkan angka Energi Aktivasi.

Kata Kunci : Minyak Kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*), Karakteristik kimiawi, Parameter Mutu, Kinetika.

ABSTRACT

Virgin Coconut Oil ; transliterated as *Minyak Kelapa Murni* in Indonesian defined as a kind of oil which qualify the Codex standard in Virgin Oil section. The making process included are drying and pressing. The applied drying method in this case is the minimum heat one. Meanwhile, the pressing method using mechanical pressing.

This research's objective is to determine the kinetics of virgin coconut oil chemical characteristic (Iod value, Acid value, Saponification value, Lauric acid and free fatty acids) on its drying process. Acid value and FFA stand as quality parameters while lauric acid, iod and saponification value are its own chemical characteristics.

In the making process, alteration occurs on the measured parametric values. The alteration is communicate as alterations kinetics . The kinetical analysis then resulted in the value of activation energy.

Keywords :

Virgin coconut oil, chemical characteristics, quality parameter, kinetics