

## **SIFAT FISIK DAN KIMIA BLONDO DARI HASIL PRODUKSI MINYAK GORENG KELAPA DENGAN PERLAKUAN TANPA DAN MENGGUNAKAN KULIT ARI SERTA VARIASI LAMA PEMANASAN SANTAN KENTAL**

**Vallian Prasetya**

13/353481/TP/10813

### **ABSTRAK**

Blondo adalah hasil samping dari produksi minyak kelapa yang kaya akan protein namun belum banyak dimanfaatkan secara maksimal. Sedangkan minyak kelapa adalah minyak yang kaya akan asam lemak rantai menengah berupa asam laurat. Asam lemak rantai menengah diketahui memiliki berbagai macam manfaat kesehatan seperti menurunkan berat badan, mencegah penyakit jantung, dan mencegah penyakit degeneratif lainnya. Sejauh ini produksi minyak kelapa secara tradisional masih memerlukan waktu dan biaya yang besar karena harus menguapkan kandungan air yang cukup tinggi pada santan. Oleh karena itu diperlukan inovasi baru dalam produksi minyak kelapa, yaitu dengan menggunakan santan kental sebagai bahan baku pembuatan minyak kelapa.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik dan kimia blondo yang dihasilkan sebagai hasil samping dari produksi minyak kelapa menggunakan bahan baku santan kental. Produksi minyak kelapa dilakukan dengan perlakuan ada atau tidaknya kulit ari buah kelapa serta variasi waktu pemanasan selama 45, 60, dan 75 menit pada suhu 100°C. Kemudian setelah dilakukan pemisahan blondo dari minyak kelapa, dilakukan analisa terhadap sifat fisik dan kimia blondo. Sifat yang dianalisa meliputi kadar air, abu, minyak, protein, karbohidrat, warna, serta *yield* blondo.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada tidaknya kulit ari kelapa dan variasi waktu pemanasan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap sifat fisik dan kimia blondo ( $p \leq 0,05$ ). Blondo dengan mutu terbaik berdasarkan sifat fisik dan kimianya didapatkan pada perlakuan dengan menghilangkan kulit ari pada pemanasan selama 60 menit, dengan karakteristik meliputi kadar air  $6,02 \pm 0,93\%$  (wb), kadar abu  $6,01 \pm 0,18\%$  (db), kadar minyak  $27,31 \pm 1,07\%$  (db), kadar protein  $23,85 \pm 2,41\%$  (db), kadar karbohidrat  $42,82\%$  (db), warna yang paling cerah (nilai a dan b tertinggi), dan *yield*  $15,14 \pm 3,10\%$  dari berat daging buah kelapa (b/b)

Kata kunci : Minyak kelapa, blondo, santan kental.

**PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF COCONUT CAKE  
FROM COCONUT OIL PRODUCTION BY TREATMENT OF  
PRESENCE OR ABSENCE OF COCONUT EPIDERMIS AND HEATING  
TIME VARIATION OF THICK COCONUT MILK**

**Vallian Prasetya**

13/353481/TP/10813

**ABSTRACT**

---

Coconut cake is a byproduct coconut oil production which is rich in protein but has not been used optimally. While coconut oil is an oil that is rich in medium chain fatty acids in the form of lauric acid. Medium chain fatty acids are known to have various health benefits such as losing weight, preventing heart disease, and preventing other degenerative diseases. So far, traditional coconut oil production still requires a large amount of time and money because it has to evaporate a fairly high water content in coconut milk. Therefore, new innovations in the production of coconut oil are needed, namely by using thick coconut milk as the raw material for making coconut oil.

This study aims to determine the physical and chemical properties of coconut cake as a by-product of coconut oil production using thick coconut milk. Coconut oil production was done by treatment of presence or absence of coconut epidermis and variations in heating time for 45, 60 and 75 minutes. Then after coconut cake was separated from coconut oil, analysis of coconut cake's physical and chemical properties was carried out. The properties analyzed include content of water, ash, oil, protein, carbohydrate, color, and coconut cake's yield.

The results showed that the absence or presence of coconut epidermis and variation of heating time has a significant effect on the physical and chemical properties of coconut cake ( $p \leq 0,05$ ). Coconut cake with the best quality based on its physical and chemical properties was obtained in the treatment by excluding the epidermis on heating for 60 minutes, with characteristics including water content  $6,02\% \pm 0,93\%$  (wb), ash content  $6,01\% \pm 0,18\%$  (db), oil content  $27,31\% \pm 1,07\%$  (db), protein content  $23,85\% \pm 2,41\%$  (db), carbohydrate content  $42,82\%$  (db), brightest color (highest a and b value), and yields  $15,14 \pm 3,10\%$  from coconut meat's weight (w/w)

---

Keywords: Coconut oil, coconut cake, thick coconut milk.