



PEMBUATAN MINYAK INTI SAWIT MURNI DENGAN METODE PENGARAMAN

Nandya Arifka Puspaningrum
13/348985/PA/15502

INTISARI

Telah dipelajari metode pembuatan minyak inti sawit murni berkualitas tinggi menggunakan metode pengaraman. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat minyak inti sawit murni sebagai alternatif dari produk VCO, termasuk meneliti kualitas dan kuantitas sifat fisika kimia dari minyak yang terbentuk. Penelitian ini diawali dengan pembuatan santan dari biji kernel sawit yang telah dihaluskan. Santan tersebut didiamkan selama 12 jam lalu diambil krimnya dan diberi variasi garam dapur (NaCl) serta CaCl_2 dengan perbandingan garam 1, 2 dan 3 g untuk setiap 200 g krim kernel. Krim santan tersebut diaduk dan didiamkan selama 12 jam dan minyak murni diambil. Selanjutnya dilakukan analisis komposisi asam lemak minyak dan sifat fisika kimianya seperti warna, aroma, turbiditas, viskositas, kadar air, kadar asam lemak bebas (FFA) dan titik beku. Perasa vanila ditambahkan sebagai penambah rasa serta untuk menurunkan titik beku.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa minyak murni dapat dibuat dari kernel sawit melalui metode pengaraman baik menggunakan garam dapur maupun CaCl_2 . Kandungan asam lemak terbanyak adalah asam laurat sebanyak 46,83%. Diperoleh rendemen, kadar air, dan kadar FFA terbaik untuk variasi garam dapur sebesar 58,09%, 0,19% dan 2,01%; sementara untuk CaCl_2 51,82%, 0,39% dan 2,68%. Penambahan perasa vanila efektif dalam menurunkan titik beku dan memberikan cita rasa yang lebih menarik.

Kata kunci: minyak inti sawit, garam dapur, CaCl_2 , VCO, vanila.



VIRGIN PALM KERNEL OIL PRODUCTION BY SALTING METHOD

Nandya Arifka Puspaningrum
13/348985/PA/15502

ABSTRACT

A research about virgin palm kernel oil production by salting method has been conducted. The aim of this research was to produced a pure palm kernel oil as an alternative product for VCO, including investigate the physical and chemical properties from virgin palm kernel oil. The research has begun by produced coconut milk of palm kernel from crushed nut. The coconut milk of palm kernel let for 12 hours and the cream was taken and added with salt (NaCl) and CaCl₂ with variation 1, 2 and 3 g per 200 g sample. The cream was stirred and let for 12 hours and virgin oil was taken afterwards. The determination of the quantity based on volume while the quality based on color, odor, turbidity, viscosity, water content, free fatty acid (FFA) content and freezing point. Vanilla essence as flavour enhancer as well as frost-lowering agents was added.

The result showed that virgin oil could be produced by salting method from palm kernel. The dominant saturated fatty acid was lauric acid (46.83%). The best result of yield, water content and FFA for sea salt variation was 58.09%, 0.19% and 2.01%, respectively; and for CaCl₂ was 51.82%, 0.39% and 2.68%, respectively. The addition of vanilla essence was effective in lowering the freezing point and provided a more appealing flavour.

Keywords: virgin palm kernel oil, sea salt, CaCl₂, VCO, vanilla.