

**PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL DENGAN METODE
SPONTANITAS DAN ANALISIS KUALITAS PRODUK YANG
DIHASILKAN**

NURI SETIANI
(11/313085/PA/13631)

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu dan tempat pendiaman krim santan terhadap kualitas minyak kelapa murni yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan melalui 2 tahap. Tahap pertama yaitu pembuatan minyak kelapa murni dengan variasi waktu dan variasi tempat pendiaman krim santan, tahap kedua yaitu analisis kualitas minyak yang dihasilkan berupa warna dan aroma, kadar air, viskositas, turbiditas, kadar asam lemak bebas, bilangan peroksida, kandungan vitamin E dan profil asam lemak penyusun VCO.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu 72 jam dan wadah plastik memiliki rendemen minyak tertinggi sebesar 36,1 dan 40,5%. Uji kualitas minyak yang dihasilkan menunjukkan waktu 24 jam dan wadah plastik merupakan minyak kelapa dengan kualitas terbaik yang ditandai oleh kadar air sebesar 0,1618 dan 0,1602%, tingkat kekeruhan yang sangat rendah sebesar 0,68 dan 0,59 NTU, tingkat viskositas sebesar 38,50 dan 38,40 mm² s⁻¹, kadar asam lemak bebas sebesar 0,1547% dan 0,1468%, bilangan peroksida sebesar 0,60 dan 0,56 mEq kg⁻¹ dan kandungan vitamin E berupa α -tokoferol sebesar 24,33 mg/100mL serta profil asam lemak penyusun VCO didominasi oleh asam lemak rantai karbon sedang (C8-C12) dengan kandungan asam laurat sebesar 47,75 dan 47,91%. Parameter kualitas yang ditetapkan memenuhi standar persyaratan kualitas VCO yang ditetapkan oleh SNI 7381:2008 dan APCC 2008.

Kata kunci: metode spontanitas, VCO, asam lemak

**PREPARATION OF VIRGIN COCONUT OIL BY SPONTANEITY
METHOD AND ANALYSIS THE QUALITY OF PRODUCED VIRGIN
COCONUT OIL**

NURI SETIANI
(11/313085/PA/13631)

ABSTRACT

This research aims to know the influences of time and place of agitation of coconut milk on quality of coconut oil produced. This research was conducted through two steps. The first step, namely the preparation of oil with variation of time and place for sedimentation of coconut milk, the second step, analysis of the quality of the oil produced such as colour and odour, moisture content, viscosity, turbidity, level of free fatty acid, peroxide value, amount of vitamin E and composition of fatty acids.

The results showed that the 72 hours and plastic basin have the highest yield. Test of the quality of the coconut oil which was obtained at 24 hours and the plastic basin indicated that they had the best quality which is indicated with water content of 0.1618 and 0.1602%, very low turbidity levels at 0,68 and 0,59 NTU, viscosity levels at 38,50 and 38,40 mm² s⁻¹, free fatty acid content of 0,1547% and 0,1468%, the peroxide value of 0,60 and 0,56 mEq kg⁻¹ and content of vitamin E in the form of α -tocopherol 24,33 mg 100 mL⁻¹ as well as the fatty acid profile of the components of the VCO is dominated by the fatty acid chains medium carbon (C8-C12) with lauric acid content of 47,75 and 47,91%. Based on the quality requirements Standar Nasional Indonesia (SNI) 7381:2008 and Asian Pacific Coconut Community 2008, the VCO which produced has fulfilled quality standard.

Key words: spontaneity method, VCO, fatty acid