

ABSTRAK

Lora Marsaulina Silalahi , NIM 4201210001 (2020). Pengaruh Kadar Garam Dan Suhu Terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Penggaraman.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kadar garam dan suhu terhadap kualitas *virgin coconut oil* (VCO) dengan penggaraman. Metode yang digunakan pada penelitian ini yakni berdasarkan parameter uji mutu pada minyak kelapa. Hasil penelitian menunjukkan minyak kelapa dari proses pemanasan melalui pada suhu 40°C dan 80°C dengan penambahan natrium klorida sebanyak 0%, 0,008%, 0,012%, 0,016% santan kelapa hingga volume 250 mL. Hasil uji mutu menunjukkan minyak kelapa pada suhu 40°C berwarna bening dan suhu 80°C berwarna kuning muda dan bau khas kelapa, dan rasa khas kelapa, Hasil Rendemen menunjukkan bahwa minyak kelapa yang terbaik diperoleh dari penggaraman 0,0016 % Natrium Klorida (NaCl) dengan suhu 80°C yaitu 0,20 %. Ini membuktikan bahwa semakin tinggi nilai rendemen maka menghasilkan *virgin coconut oil* (VCO) lebih banyak, Hasil uji bilangan asam lemak bebas yang paling optimal *virgin coconut oil* (VCO) dengan penggaraman 0,016% Natrium Klorida (NaCl) dengan suhu 80°C yaitu 0,195%. Hal ini menunjukkan bahwa *virgin coconut oil* (VCO) sesuai dengan syarat mutu SNI 7381:2008 adalah < 0,2 %. Sementara itu, Hasil uji bilangan peroksida yang paling optimal dalam pembuatan minyak kelapa dengan penggaraman 0,016% Natrium Klorida (NaCl) dengan suhu 80°C yaitu 2,0 mek O₂/Kg. Hal ini menunjukkan semakin tinggi suhu pemanasan maka bilangan peroksida semakin meningkat, yang berarti semakin rendah kualitas *virgin coconut oil* (VCO). Hasil uji kadar air yang paling optimal dalam pembuatan minyak kelapa dengan penggaraman 0,016% Natrium Klorida (NaCl) dengan suhu 40°C adalah 0,19% .Hal ini menunjukkan *virgin coconut oil* (VCO) telah sesuai dengan syarat mutu SNI 7381:2008 yaitu < 0,2 %.

Kata Kunci: *Virgin Coconut Oil*, Natrium Klorida, Uji Mutu

ABSTRACT

Lora Marsaulina Silalahi NIM 4201210001 (2020). *Influence of Salt Levels and Temperature on the Quality of Virgin Coconut Oil (VCO) with Salting*

This research aims to determine the effect of salt content and temperature on the quality of virgin coconut oil (VCO) with salting. The method used in this research is based on quality test parameters for coconut oil. The research results showed that coconut oil was heated through a temperature of 40°C and 80°C with the addition of 0%, 0.008%, 0.012%, 0.016% sodium chloride to a volume of 250 mL. The quality test results show that coconut oil at a temperature of 40°C is clear in color and at a temperature of 80°C is light yellow in color and has a typical coconut smell and a typical coconut taste. The yield results show that the best coconut oil is obtained from salting with 0.0016% Sodium Chloride (NaCl) with a temperature of 80°C, namely 0.20%. This proves that the higher the yield value, the more virgin coconut oil (VCO) will be produced. The results of the optimal free fatty acid number test for virgin coconut oil (VCO) with salting of 0.016% Sodium Chloride (NaCl) at a temperature of 80°C are 0.195%. This shows that virgin coconut oil (VCO) in accordance with the quality requirements of SNI 7381:2008 is <0.2%. Meanwhile, the most optimal peroxide value test results in making coconut oil by salting 0.016% Sodium Chloride (NaCl) at a temperature of 80°C are 2.0 mek O₂/Kg. This shows that the higher the heating temperature, the higher the peroxide number, which means the lower the quality of virgin coconut oil (VCO). The most optimal water content test results in making coconut oil by salting 0.016% Sodium Chloride (NaCl) at a temperature of 40°C is 0.19%. This shows that virgin coconut oil (VCO) is in accordance with the quality requirements of SNI 7381:2008, namely < 0.2 %.

Keywords: *Coconut Oil, Sodium Chloride, Quality Test*



