

**ANALISIS KUALITAS CRUDE PALM OIL VARIETAS D x P MARIHAT
DAN VARIETAS D x P JENIS DELI DURA x DUMPY AVROS
YANGAMBI YANG DITANAMI DI PTPN**

Juni Iryanti Manalu (4103210021)

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan yang signifikan mengenai kualitas *crude palm oil* antara varietas D x P Marihat dan varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi yang ditanami di PTPN. Untuk tujuan tersebut, data yang diperoleh dianalisis dengan teknik statistik t pada tingkat signifikansi 5%. Rancangan penelitian yang dilakukan untuk mendapatkan data tersebut adalah dengan 10 kali pengulangan terhadap tiap varietas yang meliputi analisis kadar asam lemak bebas, bilangan iodine, dan kadar air yang dilakukan melalui proses ekstraksi sokhletasi. Data yang diperoleh : rata-rata kadar asam lemak bebas varietas D x P Marihat sebesar 2,179%; sedangkan rata-rata kadar asam lemak bebas varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi sebesar 1,171%. Rata-rata bilangan iodine varietas D x P Marihat sebesar 50,52%; sedangkan rata-rata bilangan iodine varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi sebesar 53,122%. Rata-rata kadar air varietas D x P Marihat sebesar 0,175%; sedangkan rata-rata kadar air varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi sebesar 0,1866%. Berdasarkan data yang diperoleh, dengan teknik statistik t untuk menguji perbedaan pada tingkat signifikansi 5%, maka dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan antara kadar asam lemak bebas dan bilangan iodine secara signifikan antara varietas D x P Marihat dan varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi; tidak ada perbedaan kadar air secara signifikan antara varietas D x P Marihat dan varietas D x P jenis Deli Dura x Dumpy Avros Yangambi.

Kata kunci : varietas, minyak sawit , kualitas, ekstraksi