

**STUDI KARAKTERISTIK MINYAK KELAPA HASIL
EKSTRAKSI METODE KERING DAN PEMANASAN**

Characteristic Study of Coconut Oil Extracted by Dry or Hot Methods

Oleh

**UMMU FARAH FADILLAH
G 311 09 271**



**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2014**

Ummu Farah Fadillah, G 31109271. **Studi Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering dan Pemanasan.** Dibawah bimbingan Nandi K Sukendar dan Zainal.

RINGKASAN

Telah dilakukan penelitian tentang karakteristik minyak kelapa hasil ekstraksi metode kering dan pemanasan. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan dan mengelompokkan minyak hasil ekstraksi kedua metode. Ekstraksi minyak dengan cara pemanasan dilakukan dengan cara mengekstrak santan, santan dipanaskan dan disaring. Parameter penelitian ini adalah warna, aroma, kadar air, total tokoferol, kadar asam lemak bebas, viskositas, rendemen, dan profil asam lemak. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif kualitatif maupun kualitatif. Hasil pengujian menunjukkan bahwa masing-masing metode menghasilkan karakteristik minyak yang berbeda. Minyak hasil ekstraksi dengan cara pemanasan dikelompokkan ke dalam *Virgin Coconut Oil* (VCO) sedangkan untuk cara kering dikelompokkan ke dalam minyak kelapa goreng.

Kata kunci : ekstraksi minyak, minyak kelapa, VCO.

Ummu Farah Fadillah, G 31109271. ***Characteristic Study Coconut Oil Extracted by Dry or Hot Methods.*** Supervised by Nandi K Sukendar dan Zainal.

ABSTRACK

The research about characteristic study coconut oil extracted by dry or hot methods has been conducted. The aim of research were to compare and to group the oil extracted by the methods. It was analysed color, aroma, yield, water content, tocopherol, free fatty acid, viscosity, and fatty acid profile. Oil extracted by hot method was extracted coconut milk, heated and filtered. Whereas extracted by dry method was dried grated coconut, pressed, and filtered. Data was processed by using descriptive qualitative or quantitative. The result showed that extraction methods produced different characteristic of oil. Characteristic of oil extracted by hot method grouped in Virgin Coconut Oil (VCO) and by dry methods grouped in coconut oil.

Keyword : Oil Extracted, Coconut Oil, VCO

**STUDI KARAKTERISTIK MINYAK KELAPA HASIL EKSTRAKSI
METODE KERING DAN PEMANASAN**

Oleh

**UMMU FARAH FADILLAH
G 311 09 271**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN
pada
Jurusan Teknologi Pertanian

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2014**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Studi Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering dan Pemanasan
Nama : Ummu Farah Fadillah
Stambuk : G 311 09 271
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Disetujui :

1. Tim Pembimbing

Ir. Nandi K. Sukendar, M.AppSc

Dr.rer.nat. Zainal, STP. M.FoodTech

Mengetahui :

2. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian

3. Ketua Panitia Ujian Sarjana

Prof. Dr. Ir. Hj. Mulyati M. Tahir. MS

Ir. Nandi K. Sukendar, M.AppSc

Tanggal Lulus : Januari 2014

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan berkah-Nya yang tak terkira sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar STP (Sarjana Teknologi Pertanian). Penulis juga berterima kasih atas kesempatan yang diberikan oleh-Nya untuk menjalani hidup ini dengan sebaik-baiknya .

Skripsi ini penulis persembahkan untuk kedua orangtua penulis. Terima kasih untuk semua dukungan yang kalian berikan, baik materi maupun moril, tanpa kalian penulis tidak akan sampai di titik ini.

Penelitian ini dapat penulis rampungkan berkat kesediaan pembimbing untuk meluangkan waktunya guna memberikan petunjuk dan arahan demi menghasilkan sesuatu yang lebih baik dalam penulisan skripsi ini, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada **Ir. Nandi K. Sukendar M.App.Sc**, selaku pembimbing I dan **Dr.rer.nat. Zainal STP, M.FoodTech**, selaku pembimbing II. Tak lupa pula ucapan terima kasih kepada **Prof. Dr. Ir. Hj. Mulyati M. Tahir, MS** dan **Februadi Bastian, S.Tp, M.Si** selaku penguji yang telah meluangkan waktunya guna memberikan masukan dan petunjuk menuju kesempurnaan dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis tak lupa menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian beserta seluruh staf dan karyawan Jurusan Teknologi Pertanian.

2. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, dan

3. Staf Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan

Yang telah banyak memberikan bantuan dan pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan penyusunan skripsi ini. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan Rahmat-Nya baik di dunia dan di akhirat.

Sekumpulan cewe'2 fleksibel **G2FC (Anchy, Arni, Devi, Dita, Desi, Wiji)** terima kasih untuk selalu ada disaat-saat penulis membutuhkan kalian. Seperti yang selalu penulis katakan, penulis selalu bahagia bersama kalian....

Seperombolan manusia heri *heboh sendiri* **Teletubbies (Achy, Anita, Amrida)** empat tahun sama-sama... saling tau kebusukan masing-masing... terima kasih telah menjadi teman, sahabat dan saudari penulis.. kalian adalah salah satu mozaik teraneh, terindah dan terbaik di hidup penulis, kalian takkan terlupakan....

Geng VCO a.k.a **Geng PHP** (Amma, Riska & Anita), ada banyak cerita unik yang kita lalui bersama di tahun terakhir kita. Terima kasih untuk semua bantuannya, terima kasih untuk selalu ada disamping penulis ☺ *especially for Anita*, Ayo kawan selesaikan cepat skripsimu...

Rahma, Tariq, Mustar, Nulpia, Agus, Nasir, Om Awal, Akkil, Ahmad uceng, Ali... terima kasih untuk semua bantuan yang kalian berikan selama penelitian... untuk teman-teman seperjuanganku **Upi, Ai', Unnu, Ica, Nira, Hikma, Novi, Aca, Asri Mahe, Ikki, Yoland, Ndi', Lia,**

Tenri, Ipeh, Ira, Halim, Fiser, Uya, Vano, Adi, Diyat, Erik, lukman, Agi, Hamsah, Hasri & Uceng... terima kasih untuk semua kisah indah yang kita rangkai bersama kawan...

Geng Uno (Tono, Tika, Rawe, Dirko, K'Fito) terima kasih mau main uno bareng, penghilang penat disela-sela penelitian... untuk **Isri**, makasih bantuannya selama seminar hasil dan ujian meja...

Untuk rekan-rekanku se-**OBOR 09, kanda-kanda, dan dinda-dinda se-KMJ TP UH**, terima kasih atas semua kisah seru yang takkan terlupakan selama penulis mengenyam pendidikan di Teknologi Pertanian. Kalian merupakan bagian dari perjalanan hidup penulis. Dan penulis juga mengucapkan terima kasih untuk semua pihak yang tak mampu penulis jabarkan, atas segala do'a dan bantuannya yang telah ikhlas diberikan untuk penulis hingga penulis mendapatkan gelar sarjana ini.

Mungkin masih terdapat kekurangan dalam skripsi ini. Untuk itu penulis membutuhkan saran dan kritik yang membangun agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik. Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang pangan. Aamiin.

Makassar, Januari 2014

Penulis

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Ummu Farah Fadillah lahir di Kolaka, 5 Juli 1992.

Penulis dilahirkan dari pasangan Edy Shabara dan Nurhayati.

Pendidikan formal yang pernah dijalani adalah :

1. SDN 22 Beloparang, Bantaeng. Tahun 1997-2003.
2. SMPN 1 Bissappu, Bantaeng . Tahun 2003-2006.
3. SMAN 1 Bantaeng, Bantaeng. Tahun 2006-2009.
4. Pada tahun 2009, penulis diterima di Perguruan Tinggi Universitas Hasanuddin Makassar, Program Strata Satu (S1) sebagai mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian.

Selama menjalani studinya di Universitas Hasanuddin, penulis aktif dalam LDF (Lembaga Dakwah Fakultas) Ulul Al-Baab Fakultas Pertanian.