

Farhan Dwi Pramana 180331100114. Pengaruh Konsentrasi Enzim Bromelin Terhadap Kualitas Minyak Kelapa (*Cocos nucifera*). Dibawah bimbingan **Dr. Supriyanto, STP., MP.** dan **Cahyo Indarto., STP., MP., Ph.D.**

ABSTRAK

Minyak goreng merupakan salah satu komoditas yang paling dibutuhkan oleh masyarakat untuk mencukupi kebutuhan pangan. Minyak yang umumnya digunakan oleh masyarakat yaitu minyak kelapa sawit. Minyak kelapa sawit merupakan minyak nabati yang di dapatkan dari buah kelapa sawit dan memiliki kadar lemak jenuh yang tinggi. Tingginya harga minyak kelapa sawit membuat masyarakat harus mencari alternatif lain. Minyak kelapa dapat menjadi alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut. Minyak kelapa merupakan minyak yang diperoleh dari kopra (daging buah kelapa yang dikeringkan) atau dari perasan santannya. Metode pengolahan minyak kelapa yang tepat diperlukan agar kualitas minyak yang dihasilkan optimal. Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi enzim bromelin yang dapat memproduksi kualitas minyak kelapa yang baik. Proses ekstraksi minyak kelapa menggunakan metode enzimatik berupa enzim bromelin dengan perlakuan konsentrasi enzim yang berbeda (0%, 1%, 1,5%). Perbedaan jumlah konsentrasi enzim bromelin berpengaruh terhadap kualitas minyak kelapa yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi enzim bromelin yang digunakan maka kualitas minyak kelapa yang dihasilkan semakin baik. Dibuktikan dari rendemen paling banyak yaitu 11%, kadar air terendah yaitu $0,05 \pm 0,00\%$, viskositas sebesar $0,78 \pm 0,02$ Pa.s dan kadar asam lemak sebesar $0,65 \pm 0,01\%$. Nilai tersebut ada di perlakuan A3 dengan konsentrasi enzim bromelin sebesar 1,5%. Nilai berat jenis minyak kelapa yang dihasilkan dari semua perlakuan tidak ada yang dibawah berat jenis air, sehingga tidak ada berat jenis minyak kelapa yang memenuhi standar kualitas minyak goreng.

Kata kunci: Enzim bromelin, Minyak kelapa, Nanas

Farhan Dwi Pramana 180331100114. Effect of Bromelin Enzyme Concentration on the Quality of Coconut Oil (*Cocos nucifera*). Under the guidance of Dr. Supriyanto, STP., MP. and Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.

ABSTRACT

Cooking oil is one of the most needed commodities by the community to fulfill their food needs. The oil that is generally used by the community is palm oil. Palm oil is a vegetable oil obtained from the fruit of the palm oil and has a high saturated fat content. The high price of palm oil makes people have to look for other alternatives. Coconut oil can be an alternative to overcome these problems. Coconut oil is oil obtained from copra (dried coconut flesh) or from the juice of coconut milk. The right method of processing coconut oil is needed so that the quality of the oil produced is optimal. The purpose of this research is to determine the effect of bromelain enzyme concentration that can produce good quality coconut oil. The coconut oil extraction process uses an enzymatic method in the form of bromelain enzymes with different enzyme concentrations (0%, 1%, 1,5%). The difference in the amount of concentration of the bromelain enzyme affects the quality of the coconut oil produced. The higher the concentration of the bromelain enzyme used, the better the quality of the coconut oil produced. Evidenced by the highest yield of 11%, the lowest water content is $0,05\pm0,00\%$, the viscosity is $0,78\pm0,02$ Pa.s and the fatty acid content is $0,65\pm0,01\%$. This value was in the A3 treatment with a bromelain enzyme concentration of 1,5%. The value of the specific gravity of coconut oil produced from all treatments is not below the specific gravity of water, so there is no specific gravity of coconut oil that meets the quality standards of cooking oil.

Keywords: Bromelain enzyme, Coconut oil, Pineapple