

ZEILINA RIZKI PANGESTIKA NIM. 14.03.3.1.1.00014. Karakterisasi Kimia pada Proses Pembuatan Lauk ‘Bungkil’ Kelapa (*Fermented Coconut*) Di bawah bimbingan **Dr. Umi Purwandari, M.App.,Sc., Ph. D. dan Dr. Moh. Fuad Fauzul M, STP., M.Si.**

ABSTRAK

‘Bungkil’ kelapa merupakan makanan yang terbuat dari hasil samping minyak kelapa yang berasal dari Banyumas, Jawa Tengah. Ciri yang dimiliki ‘bungkil’ kelapa berbentuk bulat (3-6 cm) dan berwarna coklat kehitaman. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik kimia dari proses pembuatan ‘bungkil’ kelapa. Design penelitian menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 2 faktor yaitu media perendaman (air dan campuran air dengan air kelapa) dan lama perendaman (3 dan 6 hari). Proses pembuatan bungkil ada 5 tahapan proses diantaranya kelapa segar, perendaman, ‘emplep’ pertama, dan ‘emplep’ kedua. Pengujian yang dilakukan meliputi pH, total asam, kadar air, a_w , titrasi formol, ketengikan, dan asam lemak. Hasil yang diperoleh dari perlakuan perendaman menggunakan air selama 3 hari menghasilkan pH $7,50 \pm 0,35$; total asam $0,20 \pm 0,03\%$; kadar air $9,80 \pm 0,47\%$; a_w $0,88 \pm 0,01$; dan asam amino $0,35 \pm 0,08$. Perlakuan perendaman menggunakan air selama 6 hari menghasilkan pH sebesar $6,89 \pm 0,10$; total asam $0,22 \pm 0,04\%$; kadar air $5,69 \pm 0,87\%$; a_w $0,87 \pm 0,01$; dan asam amino $0,32 \pm 0,07\%$. Perlakuan perendaman campuran air dan air kelapa dengan pH $7,08 \pm 0,10$; total asam $0,21 \pm 0,02\%$; kadar air $9,26 \pm 0,35\%$; a_w $0,89 \pm 0,04$; dan asam amino $0,33 \pm 0,07\%$. Sedangkan perlakuan perendaman campuran air dan kelapa selama 6 hari menghasilkan pH $6,78 \pm 0,17$; total asam $0,25 \pm 0,02\%$; kadar air $4,19 \pm 0,27\%$; a_w $0,85 \pm 0,01$; asam amino $0,23 \pm 0,11\%$. Semua perlakuan mempunyai bilangan peroksida 0 mek O_2/kg . Asam lemak yang mengalami peningkatan pada ‘bungkil’ kelapa adalah asam lemak kaproat, kapriat, kaprat, laurat, miristat, linoleat, dan linolenat.

Kata Kunci: ‘bungkil’ kelapa, karakteristik kimia, asam lemak

ZEILINA RIZKI PANGESTIKA NIM. 14.03.3.1.1.00014. *Chemical Characterization In The Process Of Cooking 'Bungkil' Kelapa (Fermented Coconut)* The advisors **Dr. Umi Purwandari, M.App.,Sc., Ph. D. and Dr. Moh. Fuad Fauzul M, STP., M.Si.**

ABSTRACT

Fermented coconut is a food made from the remnant result of coconut oil process from Banyumas, Central Jawa. The characteristic of it are its circle shape (3-6 cm) and its colour which is dark brown. The goal of the research is to know the chemical characteristic of the production process of fermented coconut. This research design is using RAL (Random Complete Plant) with 2 factors, those are submerge media and the submerge. There are 5 process of fermented coconut production. These are the fresh coconut, submerge, first 'emplep', and second 'emplep'. The research that was done like pH, acid total, water degree, a_w , formol titration, rancidity, and sweet acid. The result that got from the submerge of pure water for 3 days are pH $7,50 \pm 0,35$; acid total $0,20 \pm 0,03\%$; water degree $9,80 \pm 0,47\%$; a_w $0,88 \pm 0,01$; and amino acid $0,35 \pm 0,08$. While the submerge of pure water for 6 days result's were pH $6,89 \pm 0,10$; acid total $0,22 \pm 0,04\%$; water degree $5,69 \pm 0,87\%$; a_w $0,87 \pm 0,01$; and amino acid $0,32 \pm 0,07\%$. While the submerge for 3 days result's were pH $7,08 \pm 0,10$; acid total $0,21 \pm 0,02\%$; water degree $9,26 \pm 0,35\%$; a_w $0,89 \pm 0,04$; and amino acid $0,33 \pm 0,07\%$. While the mixing submerge of pure and coconut water for 6 day's result's were pH $6,78 \pm 0,17$; acid total $0,25 \pm 0,02\%$; water degree $4,19 \pm 0,27\%$; a_w $0,85 \pm 0,01$; amino acid $0,23 \pm 0,11\%$. All cases have peroxida amount 0 mek O_2/kg . Fatty acid that get the development at the fermented coconut were cuproat, capriat, caprat laurat, miristat, linoleat, and linolenat

Key word: fermented coconut, chemical characteristic, fatty acid