

ABSTRAK

Minyak goreng kelapa olahan tradisional mudah rusak. Pentingnya penelitian “Karakteristik Mutu Minyak Goreng Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor” yaitu pemanfaatan antioksidan daun kelor dalam peningkatan mutu minyak. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun kelor, lama pemanasan, dan interaksi kedua perlakuan tersebut terhadap mutu minyak kelapa. Bahan penelitian yaitu minyak kelapa dan daun kelor. Rancangan penelitian menggunakan RAL dengan dua faktor yaitu ekstrak daun kelor (konsentrasi 0%, 5%, dan 10%), lama pemanasan (durasi 0 jam, 4 jam, dan 8 jam). Parameter penelitian yang digunakan yaitu analisis FFA dan uji sensoris (warna dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai FFA paling bagus diantara perlakuan lainnya yaitu perlakuan 5% 8 jam (Konsentrasi ekstrak daun kelor 5% dan lama pemanasan 8 jam) sebesar 0,2%, nilai ini tidak melewati batas syarat yang ditentukan SNI-3741-1995 sebesar max 0,3%. Uji sensoris (warna dan aroma), nilai warna yang paling bagus diantara perlakuan lainnya yaitu perlakuan 0% 8 jam (Konsentrasi ekstrak daun kelor 0% dan lama pemanasan 8 jam) sebesar 8,867 sedangkan nilai aroma yang paling bagus diantara perlakuan lainnya yaitu perlakuan 0% 4 jam (Penambahan konsentrasi ekstrak daun kelor 0% dan lama pemanasan 4 jam) sebesar 7,065. Aplikasi ekstrak daun kelor berpengaruh signifikan terhadap nilai warna, aroma dan interaksi keduanya namun tidak berpengaruh signifikan terhadap nilai FFA minyak kelapa. Sedangkan lama pemanasan berpengaruh signifikan terhadap nilai warna, aroma, dan interaksi keduanya namun tidak berpengaruh signifikan terhadap nilai FFA minyak kelapa. Aplikasi ekstrak daun kelor lebih efektif untuk produk-produk yang membutuhkan inovasi warna hijau.

Kata kunci: Minyak kelapa, Antioksidan daun kelor, Pemanasan, FFA, Sensoris.

ABSTRACT

Coconut cooking oil processed tradisisonal easily damaged. The importance of research "Quality Characteristics Coconut Oil Cooking With the addition of Moringa Leaf Extract" is the use of Moringa leaf antioxidants in improving the quality of the oil. The purpose of research to determine the effect of Moringa leaf extract concentration, duration of heating, and the interaction of the two treatments on the quality of coconut oil. Materials research is coconut oil and moringa leaves. The study design used RAL with two factors, moringa leaf extract (concentration of 0%, 5%, and 10%), prolonged heating (duration of 0 hours, 4 hours, and 8 hours). Parameters used in this research is the analysis of FFA and sensory testing (color and flavor). The results showed that the FFA good value among other treatments, namely the treatment of 5% to 8 hours (Moringa leaf extract concentration of 5% and prolonged heating 8 hours) of 0.2%, this value does not pass through the boundary conditions set by ISO-3741-1995 max 0.3%. Sensory Test (color and flavor), most flattering color values among the other treatments is that 0% to 8 hours (Moringa leaf extract concentration of 0% and prolonged heating 8 hours) of 8.867, while the value of the most nice aroma among other treatments is that 0% to 4 hours (addition of Moringa leaf extract concentration 0% and prolonged heating 4 hours) of 7.065. Applications Moringa leaf extract significantly influence the value of the color, aroma and the interaction of both, but no significant effect on the value of coconut oil FFA. While prolonged heating significant effect on the value of the color, aroma, and their interaction, but no significant effect on the value of coconut oil FFA. Applications Moringa leaf extract is more effective for products that require innovation in green.

Keywords: Coconut oil, moringa leaf Antioxidant, Heating, FFA, Sensory.