

Hendri. NIM. 080331100029. Pengaruh Lama Pemanasan Dan Konsentrasi Ekstrak Biji Kelor Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Goreng Kelapa.

Dibawah bimbingan Millatul Ulya, S.TP., MT. Dan Darimiyya Hidayati, S.TP., MP.

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 07 sampai 29 Mei 2014 yang bertempat di Laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui sifat sensoris pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi ekstrak biji kelor pada karakteristik mutu minyak goreng kelapa serta untuk mengetahui sifat asam lemak bebas (*FFA*) pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi ekstrak biji kelor pada karakteristik mutu minyak goreng kelapa. Sedangkan metode analisis data yang digunakan adalah uji efektivitas antioksidan: *FFA* (angka asam) dan uji sensoris. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat interaksi pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi ekstrak biji kelor terhadap warna dan aroma pada karakteristik mutu minyak goreng kelapa. Skor hasil A2B1 yaitu 8,00 dan tidak beda nyata dengan A3B1 yaitu 8,333. Serta terdapat interaksi terhadap *FFA* pada lama pemanasan dan konsentrasi ekstrak biji kelor terhadap karakteristik mutu minyak goreng kelapa. Kata kunci: pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi, ekstrak biji kelor, minyak goreng kelapa.

Kata kunci: pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi, ekstrak biji kelor, minyak goreng kelapa.

Hendri. NIM. 080331100029. The Influence of Old Heating and Concentration to an Extract of Seeds Kelor Characteristic of the Quality of Coconut Cooking Oil. Under the Guidance of Millatul Ulya, S.TP., MT.and Darimiyya Hidayati, S.TP., MP.

ABSTRACT

Study was conducted on the 07 may 014 which is housed in the laboratory technology university trunojoyo madura agricultural industry. The purpose of research to know the nature of sensory old the influence of heating and the concentration of an extract of seeds kelor in characteristic of the quality of coconut cooking oil and to know the nature of free fatty acids (*FFA*) the influence long heating and the concentration of an extract of seeds kelor in characteristic of the quality of coconut cooking oil. While the method of analysis test the effectiveness of the data used was anti oxidant: *FFA*, the acid, and the sensory. The result of the research indicated that there is interaction old the influence of heating and concentration to an extract of seeds kelor color and scent in characteristic quality cooking oil birth.

Keyword: The old heating and concentration, shark extractabd kelor seeds, cooking oil palm.