

PENGARUH PEMBERIAN PAPAIN KASAR PADA METODE PEMANCINGAN TERHADAP KUALITAS PRODUKSI MINYAK KELAPA MURNI



Oleh: HERMALIPAH EVI HANDAYANI (02330002)

Biology

Dibuat: 2007-04-10 , dengan 3 file(s).

Keywords: Getah pepaya, minyak kelapa murni

Saat ini kelapa banyak dimanfaatkan untuk menghasilkan minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil). Yang dimaksud sebagai minyak murni (virgin oil) adalah minyak kelapa yang diolah tanpa pemanasan atau dengan pemanasan terbatas, sehingga minyak berwarna bening (jernih) dan beraroma khas kelapa. Minyak kelapa murni mempunyai manfaat yang besar bagi tubuh manusia. Masyarakat telah mengenal minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) untuk menyembuhkan penyakit. Minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) dapat mengatasi berbagai macam penyakit seperti HIV-AIDS, hepatitis, TBC, diabetes, darah tinggi, kolesterol, jantung, influenza, batuk, menjaga stamina, prostat, osteoporosis, maag, ambeien, penuaan dini dan dapat mematikan berbagai jenis virus, bakteri dan jamur.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi papain kasar dan beberapa waktu inkubasi terhadap perbedaan jumlah rendemen dan kualitas minyak kelapa murni pada metode pemancingan serta ada tidaknya interaksi antara keduanya. Desain eksperimen sungguhan yang digunakan pada penelitian ini adalah desain faktorial dengan 2 faktor. faktor pertama yaitu konsentrasi papain kasar dimana K1= 2%, K2= 3% dan K3= 4%. Sedangkan faktor kedua adalah waktu inkubasi dimana untuk L1= 10 jam, L2= 12 jam dan L3= 14 Jam. Perlakuan dalam lahan percobaan akan digunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap). Dalam rancangan ini terdiri dari 2 faktor dengan 3 kali ulangan. Sedangkan untuk uji organoleptik digunakan rancangan acak kelompok.

Dari hasil analisis anava 2 faktor dan anava sama subyek yang kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan's. Didapatkan bahwa penggunaan berbagai konsentrasi papain kasar dan waktu inkubasi mempengaruhi perbedaan kualitas minyak kelapa murni. Namun, tidak terjadi interaksi antara konsentrasi papain kasar dan waktu inkubasi dalam mempengaruhi kualitas minyak kelapa murni. Interaksi antara kedua faktor tersebut hanya mempengaruhi jumlah rendemen hingga mencapai hasil optimal 43.03% pada perlakuan K3L3 (konsentrasi papain kasar 4% dan waktu inkubasi 14 jam). Indikator kadar air mencapai nilai optimal pada perlakuan, K3 (konsentrasi papain kasar 3%) sebesar 0.16%. Indikator kadar asam lemak bebas (FFA) mencapai nilai optimal pada perlakuan L1 (waktu inkubasi 12 jam) dimana kadar asam lemak bebas (FFA) sebesar 0.54%. Indikator bilangan peroksida mencapai nilai optimal pada perlakuan L1 (lama waktu inkubasi 10 jam), dengan bilangan peroksida sebesar 0.95 mili/equivalen. Indikator jumlah rendemen mencapai nilai optimal pada perlakuan K2L3 (konsentrasi papain kasar 3% dan waktu inkubasi 14 jam), dimana mencapai jumlah rendemen 49.033%. Indikator organoleptik warna dan bau tidak memberikan perbedaan rata-rata yang signifikan, namun rerata tertinggi pada perlakuan K2L1 (konsentrasi papain kasar 2% dan waktu inkubasi 12 jam).