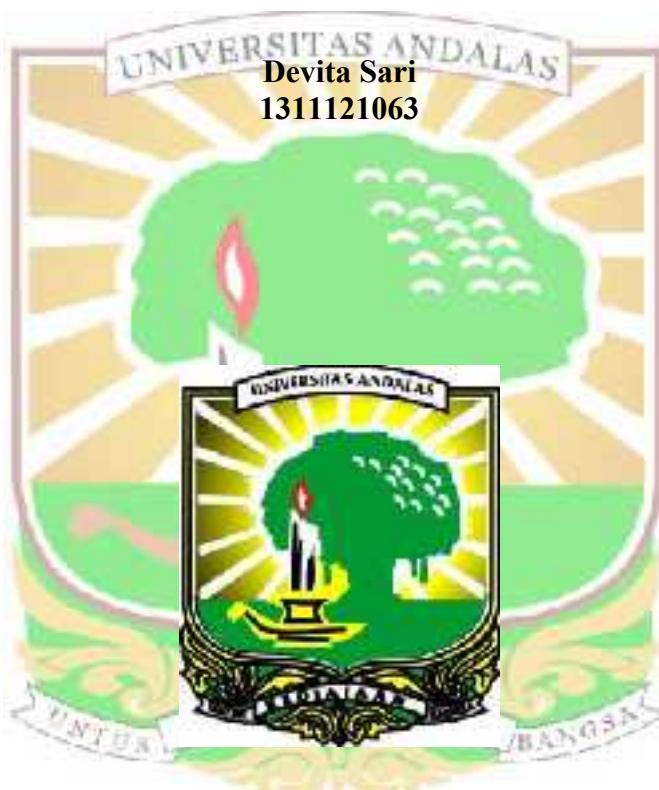


**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI NaCl TERHADAP
WAKTU PEMISAHAN KRIM DENGAN SKIM PADA
PEMBUATAN VCO**

SKRIPSI



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi NaCl terhadap Waktu Pemisahan Krim dengan Skim pada Pembuatan VCO

Devita Sari, Anwar Kasim, Aisman

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi NaCl terhadap waktu pemisahan krim dengan skim pada pembuatan VCO. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi dan Rekayasa Proses Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang dan Sekolah Menengah Analisis Kimia Padang pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2017. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisa secara statistika dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5 %. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perbedaan konsentrasi NaCl pada 1000 ml krim santan, yaitu 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan 2%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi NaCl terhadap waktu pemisahan krim dengan skim pada pembuatan VCO berpengaruh terhadap waktu pemisahan krim, waktu pemanasan krim, rendemen VCO dan rendemen blondo (protein), namun tidak berpengaruh terhadap indeks bias, densitas, kadar air dan kadar asam lemak bebas. Perlakuan yang paling tepat terhadap pemisahan krim dengan skim yaitu pada perlakuan B, NaCl konsentrasi 0,5 % dengan rata-rata waktu pemisahan krim dengan skim selama 30 menit, waktu pemanasan krim menjadi VCO selama 21 menit dan menghasilkan rendemen VCO tertinggi sebesar 21,33 %. Produk VCO pada penelitian yang telah memenuhi SNI-7381-2008 diantaranya densitas 0,92 (g/l); kadar air 0,1-0,5 %; kadar asam lemak bebas maks 0,2 %; VCO tidak bewarna. Nilai indeks bias VCO tidak sama dengan SNI-7381-2008 yaitu pada suhu 26°C adalah 0,45.

Kata Kunci– NaCl, VCO, Santan Kelapa

Influence of NaCl Concentration Differences with Respect to Time Separation of Cream with Skim on the Manufacture of VCO

Devita Sari, Anwar Kasim, Aisman

ABSTRACT

This research aims to know the influence of NaCl concentration differences with respect to time separation of cream with skim on the making of the VCO. This research has been carried out in the laboratory of technology and Process Engineering University of Agriculture Andalas middle school field and a chemical analysis of Padang in July up to August 2017. This study used a Randomized Complete Design consisting of 5 treatment and three replicates. The data were analyzed using ANOVA statistical basis and continued with the test Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatments in this study is the difference in concentration of NaCl in 1000 ml Coconut cream, namely 0%, 0.5%, 1%, 1.5% and 2%. The results showed that the difference in the concentration of NaCl to the time of the separation of the cream with skim on the making of the VCO to the time of the separation of the cream, cream of warming time, yield and yield VCO blondo (protein), but has no effect against refractive index, density, moisture content and free fatty acid levels. The most appropriate treatment against the separation of the cream with the skim in treatment B, NaCl concentration of 0.5% with an average time of separation with skim cream for 30 minutes, the time warming cream into a VCO for 21 minutes and yield VCO the highest of 21.33%. VCO on research products have met the SNI-7381-2008 of which 0.92 density (g/l); moisture content of 0.1-0.5%; the levels of free fatty acids max 0.2%; VCO was not the creature. The value of the refractive index VCO does not equal SNI-7381-2008 that is at a temperature of 26 °c is 0.45.

Keywords – NaCl, VCO, Coconut Milk