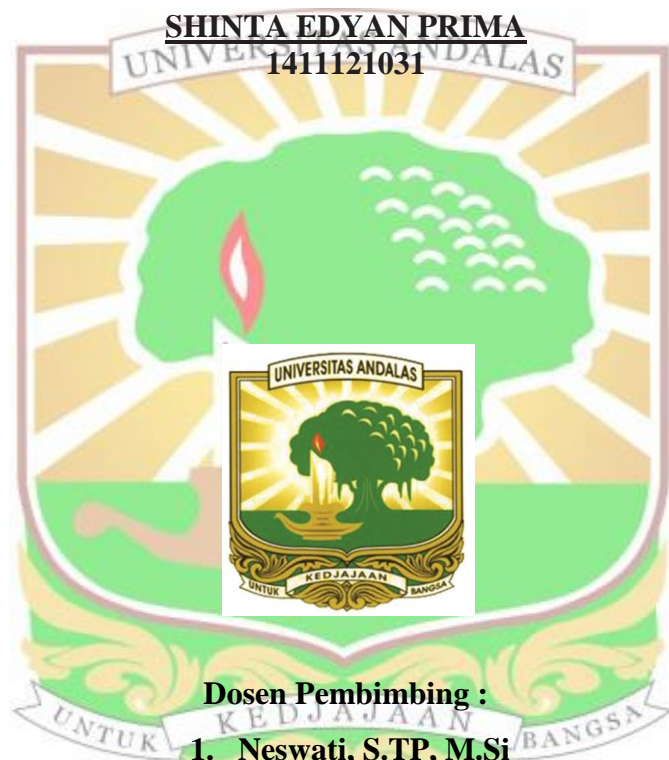


**PENGARUH PENAMBAHAN LILIN LEBAH TERHADAP  
KARAKTERISTIK MARGARIN YANG DIBUAT DARI  
STEARIN DAN MINYAK KELAPA MURNI**



2. Prof. Dr.Ir.rer nat. Anwar Kasim

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# **PENGARUH PENAMBAHAN LILIN LEBAH TERHADAP KARAKTERISTIK MARGARIN YANG DIBUAT DARI STEARIN DAN MINYAK KELAPA MURNI**

**Shinta Edyan Prima, Neswati , Anwar Kasim**

## **ABSTRAK**

Margarin merupakan salah satu produk emulsi air dalam minyak (w/o), yaitu fase air berada dalam fase minyak. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai dengan Desember 2018 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh penambahan lilin lebah terhadap karakteristik margarin yang dihasilkan dan menentukan konsentrasi terbaik penambahan lilin lebah. Metode penelitian yang dilakukan adalah RAL dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Formulasi pembuatan margarin adalah penambahan lilin lebah sebesar 1%, 2%, 3%, 4%, 5% dan stearin 70% serta minyak kelapa murni 30% untuk setiap perlakuan. Berdasarkan analisis data, penambahan lilin lebah memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap titik leleh, daya oles, bilangan iod, asam lemak bebas, uji sensori warna dan uji sensori daya oles, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, stabilitas emulsi, nilai uji sensori aroma, dan nilai uji sensori rasa. Penambahan lilin lebah yang optimal berdasarkan karakteristik margarin adalah sebesar 2% dari berat bahan baku dengan parameter yaitu titik leleh sebesar 38,17°C, stabilitas emulsi sebesar 100 %, daya oles 8,67 cm, asam lemak bebas sebesar 0,69, bilangan iod sebesar 10,47, nilai penetapan energy sebesar 5,18 kkal/1gr dan kadar air sebesar 4,53 %.

**Keyword: Blending, Lilin Lebah, Margarin, Minyak Kelapa Murni, Stearin**