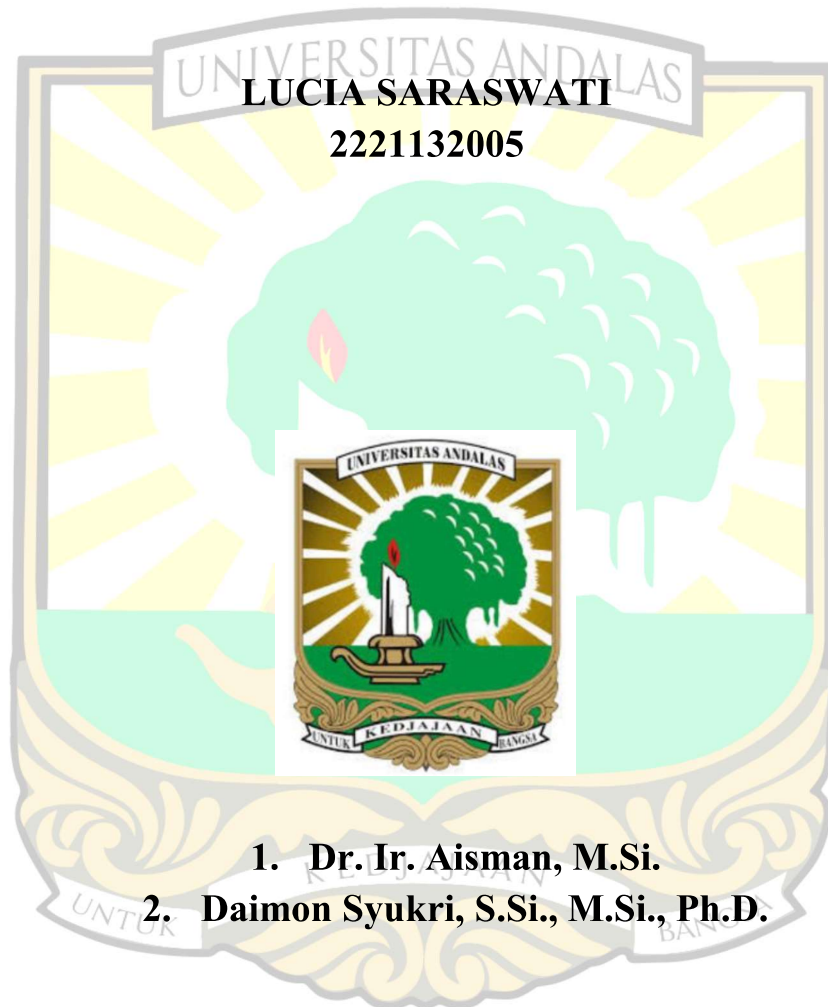


**STUDI KARAKTERISTIK DAN STABILITAS OKSIDATIF
PADA CAMPURAN MINYAK ALPUKAT DAN MINYAK
KELAPA**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**STUDI KARAKTERISTIK DAN STABILITAS OKSIDATIF
PADA CAMPURAN MINYAK ALPUKAT DAN MINYAK
KELAPA**



1. Dr. Ir. Aisman, M.Si.
2. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

STUDI KARAKTERISTIK DAN STABILITAS OKSIDATIF PADA CAMPURAN MINYAK ALPUKAT DAN MINYAK KELAPA

Lucia Saraswati, Aisman, Daimon Syukri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan sifat fisikokimia dan sensori dari campuran minyak alpukat dan minyak kelapa yang dihasilkan serta menentukan perlakuan terbaik dari campuran minyak alpukat dan minyak kelapa berdasarkan kestabilan oksidatif dan sensorinya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan enam perbandingan minyak alpukat dan minyak kelapa (100:0; 80:20; 60:40; 40:60; 20:80; 0:100 %). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi campuran minyak alpukat dan minyak kelapa berpengaruh nyata terhadap bilangan peroksida, FFA, bilangan iod, bilangan penyabunan, komposisi asam lemak, warna, serta kesukaan panelis terhadap kualitas sensori (warna, aroma, dan rasa). Campuran minyak alpukat dan minyak kelapa pada perlakuan D (40:60 %), merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik yaitu bilangan peroksida ($8,20 \pm 0,71$ meqO₂/kg), FFA ($0,48 \pm 0,06\%$), bilangan iod ($32,89 \pm 0,79$ gI₂/100 g), bilangan penyabunan ($221,63 \pm 0,89$ mg KOH/g), warna (10 R + 58 Y + 7,9 B) dan nilai organoleptik (warna 4,0; aroma 3,35; dan rasa 3,10).

Kata Kunci : Asam lemak; campuran minyak, minyak alpukat, minyak kelapa

STUDY OF CHARACTERISTICS AND OXIDATIVE STABILITY OF A MIXTURE OF AVOCADO OIL AND COCONUT OIL

Lucia Saraswati, Aisman, Daimon Syukri

ABSTRACT

This study aims to determine the changes in the physicochemical and sensory properties of the resulting avocado oil and coconut oil blends and to determine the best treatment for the avocado oil and coconut oil blends based on their oxidative stability and organoleptic value. The method used in this study employed a completely randomized design (CRD) with six ratios of avocado oil and coconut oil (100:0; 80:20; 60:40; 40:60; 20:80; 0:100%). The results showed that the concentration of the avocado oil and coconut oil mixture had a significant effect on the peroxide value, FFA, iodine value, saponification value, fatty acid composition, color, and panelists' preference for sensory quality (color, aroma, and taste). The mixture of avocado oil and coconut oil in treatment D (40:60%) was the best treatment with characteristics of peroxide value (8.20 ± 0.71 meqO₂/kg), FFA ($0.48 \pm 0.06\%$), iodine value (32.89 ± 0.79 gI₂/100 g), saponification value (221.63 ± 0.89 mg KOH/g), color (10 R + 58 Y + 7.9 B), and organoleptic value (color 4.0; aroma 3.35; and taste 3.10).

Keywords: avocado oil; blended oil; coconut oil; fatty acid.