

PENGARUH LAMA PENGEPRESAN DAN TINGKAT KEMASAKAN BUAH ALPUKAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN MINYAK BIJI ALPUKAT

INTISARI

Biji Alpukat merupakan memiliki kandungan minyak yang cukup besar sehingga berpotensi untuk dijadikan salah satu sumber minyak nabati. Pengepresan bubuk biji alpukat dilakukan secara manual dengan menggunakan mesin Press Hidrolik. Penelitian ini Bertujuan untuk menghasilkan minyak biji alpukat yang memenuhi standar minyak goreng.

Pada Penelitian ini dibuat menggunakan Rancangan percobaan yaitu adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan 2 faktorial yaitu perbandingan umur buah alpukat 3 bulan, 5 bulan dan 7 bulan dan lama pengepresan 5 menit, 10 menit dan 15 menit. Minyak yang dihasilkan dianalisa warna , kejernihan, kadar air, antosianin, aktivitas antioksidan, persen *yield*, berat jenis, viskositas , FFA, angka asam dan uji kesukaan. Uji tingkat kesukaan meliputi aroma, warna dan keseluruhan. Data yang diperoleh dianalisa statistik uji anova dengan tingkat kepercayaan 95% dan dilanjutkan *Duncan Multi Range Test* (DMRT) jika terdapat perbedaan nyata.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variasi umur buah alpukat mentega dan lama pengepresan berpengaruh terhadap minyak biji alpukat yang sesuai standar minyak goreng.

Kata kunci : Minyak biji alpukat, umur buah alpukat mentega, lama pengepresan.

EFFECT OF PRESSING TIME AND RIPENESS LEVEL OF FRUIT AVOCADO ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF AVOCADO SEED OIL

ABSTRACT

Avocado seeds have a large amount of oil content to be used as a source of vegetable oil. Avocado seed powder pressing is done manually using a hydraulic pressing machine to produce avocado seed oil that meets cooking oil standards.

This research used an experimental design, a completely randomized design (CRD) using two factorials, namely the ratio of the age of avocados to three months, five months, and seven months and the pressing time of 5, 10, and 15 minutes. The resulting oil was analyzed for colour, clarity, water content, anthocyanins, antioxidant activity, per cent yield, specific gravity, viscosity, FFA, acid number, and a preference test. The level of preference test includes aroma, colour, and overall. The data obtained were analyzed statistically by the ANOVA test with a 95% confidence level and continued with the Duncan Multi Range Test (DMRT) if there was a significant difference.

This study indicates that variations in the age of avocado butter and the length of pressing affect the avocado seed oil according to the standard of cooking oil.

Keywords: avocado seed oil, avocado butter fruit age, length of pressing pressure process