

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN WAKTU PENGGARAMAN TERHADAP  
KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN VCO  
(*Virgin Coconut Oil*)**

**INTISARI**

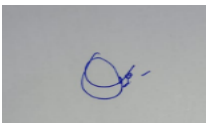
*Virgin coconut oil* merupakan produk olahan dari daging kelapa yang berupa cairan berwarna bening, tidak berasa dan berbau khas kelapa. Pembuatan *virgin coconut oil* ini tidak membutuhkan biaya yang mahal, karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah dan pengolahan yang sederhana. Pembuatan VCO dengan menggunakan metode pengasaman dan metode pancingan telah dilakukan oleh peneliti lain, sehingga pada penelitian ini dilakukan pembuatan VCO dengan metode penggaraman.

Pada penelitian ini dibuat VCO dengan perlakuan konsentrasi garam sebanyak 2g, 3g dan 4g/ 1000ml santan selama 24, 36 dan 48 jam. Uji yang dilakukan antara lain uji kimia yang meliputi kadar air, kadar asam lemak bebas dan uji kesukaan. Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi garam dan waktu penggaraman berpengaruh terhadap tingkat kesukaan VCO. Konsentrasi garam berpengaruh terhadap warna, bau dan kekeruhan. Semakin tinggi konsentrasi garam maka warnanya semakin bening, berbau khas kelapa dan jernih. Formulasi terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu perlakuan dengan konsentrasi garam sebanyak 4g dengan lama waktu penggaraman 36 jam, memiliki kadar air 0,20% dan kadar asam lemak bebas 0,78%.

Kata kunci : kelapa, konsentrasi, penggaraman, VCO

Dosen Penguji I



Ir. Astuti Setyowati, S.U

Dosen Penguji II



Dr.Ir. Bayu Kanetro, M.P

**THE EFFECT OF SALT CONCENTRATION AND SALTING TIME ON THE  
CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF VIRGIN COCONUT OIL  
(VCO)**

**ABSTRACT**

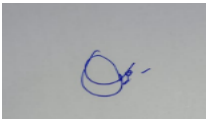
Virgin coconut oil is a processed product from coconut meat which is a clear liquid, tasteless and has a typical coconut management. Making virgin coconut oil does not require expensive costs, because the raw materials are easily obtained and the processing is simple. Other researchers have done the making of VCO by using the pickling method, so this research was carried out by making VCO using the salting method.

In this study, VCO was made with salt concentrations of 2g, 3g and 4g /1000ml coconut milk for 24, 36 and 48 hours. The taste carried out included other chemical test including moisture content and free fatty acid content and preference test. The experiment was repeated 2 times. The experiment design used was a completely randomised design (CRD).

The result showed that the salt concentration and salting time had an effect on the VCO preference level. Salt concentration affect color, odor and cloudiness. The higher the salt concentration, the better the warning, the distinctive smell of coconut and clearer. The best formulation based on the preference test is salt as much as 4g tith a long salting time of 36 houts, with a water content of 0,20% and free fatty acid content 0,78%.

Keywords : coconut, concentration, salting, VCO

Dosen Penguji I



Ir. Astuti Setyowati, S.U

Dosen Penguji II



Dr. Ir. Bayu Kanetro, M.P