

PRODUK MINYAK NABATI DARI CAMPURAN MINYAK KELAPA DAN BIJI KACANG METE

(*VEGETABLE OIL PRODUCTS FROM A MIXTURE OF COCONUT OIL AND CASHEW NUTS*)

Irene Indri Astuti, Nur Hidayati
D-III Analis Kesehatan Falkutas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta.
Jl. Letjen Sutoyo, Mojosongo. Solo 57127. Telp. (0271) 852 518
Email: ireneindria69@gmail.com

INTISARI

Minyak kelapa adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari bahan nabati yang digunakan untuk menggoreng. Biji kacang mete mengandung asam amino (asam glutamat dan asam aspartat sangat berkontribusi penting akan timbulnya rasa gurih), dan merupakan sumber fitokimia, antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh biji kacang mete terhadap kualitas minyak kelapa yang ditinjau kadar angka asam lemak bebas.

Minyak nabati diperoleh melalui proses penggorengan biji kacang mete dengan minyak kelapa yang dibuat dalam berbagai konsentrasi perbandingan (1 : 1, 1 : 0,75, 1 : 0,50, 1 : 0,25). Penentuan kadar asam lemak bebas dilakukan dengan metode alkalimetri.

Hasil penentuan kadar asam lemak bebas pada minyak kelapa tanpa perlakuan sebesar 0,48%, dengan perbandingan 1 : 1 sebesar 0,40%, 1 : 0,75 sebesar 0,41%, 1 : 0,50 sebesar 0,42%, dan 1 : 0,25 sebesar 0,44%. Hal ini menunjukkan ada penurunan kadar asam lemak bebas dan telah memenuhi Standar Nasional Indonesia untuk kadar asam lemak bebas pada produk minyak kelapa dengan batas maksimum 5%.

Kata kunci: minyak nabati, minyak kelapa, biji kacang mete.

ABSTRACT

Coconut oil is food ingredients with the main composition triglyceride derived from vegetable materials used to fry. Cashew nuts containing amino acids (glutamate acid and aspartic acid is very important contribution to the emergence of the taste of crispy), and is a source of physicochemical, antioxidants. This research aims to find out the influence of cashew nuts against the quality of coconut oil which reviewed the level of the number of free fatty acid.

Vegetable oil obtained through the frying process cashew nuts with coconut oil made in various concentration of comparison (1 : 1, 1 : 0.75, 1 : 0.50, 1 : 0.25). The determination of the level of free fatty acid was do with alkalimetry method.

The results of the determination of the level of free fatty acid in coconut oil without the treatment of 0.48%, with comparison of 1 : 1 USD 0.40%, 1 : 0.75 content of 0.41%, 1 : 0.50 content of 0.42%, and 1 : 0.25 content of 0.44%. This result showed that decreacing of free fatty acid has fulfill the rule of Indonesian National Standards to the level of free fatty acid in coconut oil products with the maximum limit of 5%.

Key Words: vegetable oil, coconut oil, cashew nuts.