


No	6	
Nama	RASMIYATI	
No Mhs	97/114337/PA/7063	
Pembimbing I	Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si	
Pembimbing II	Drs. Iqmal Tahir, M.Si	
Skripsi	EKSTRAKSI MINYAK KELAPA DENGAN METODE PEMECAHAN KRIM SANTAN KELAPAMENGGUNAKAN GELATIN	
Abstrak	<p>Telah dilakukan ekstraksi minyak kelapa dengan metode pemecahan krim santan kelapa menggunakan gelatin. Proses dilakukan berupa pemecahan zat pematap pada sistem emulsi krim dengan penambahan gelatin. Ke dalam 100 mL krim santan ditambahkan 20 mL larutan gelatin dengan variasi konsentrasi gelatin mulai 0,1 g/L sampai dengan 200 g/L dan diaduk sampai homogen. Sistem campuran kemudian diukur tegangan muka dan pH-nya. Campuran krim santan dan gelatin dibiarkan semalam sehingga akan didapatkan tiga lapisan yaitu minyak, blondo dan air. Pemisahan minyak dilakukan dengan jalan disentrifuse selama 20 menit dengan kecepatan 2000 rpm kemudian diukur volume minyak yang diperoleh.</p> <p>Hasil percobaan menunjukkan bahwa penambahan gelatin akan menurunkan pH sampai kisaran 4,90 dan menurunkan tegangan muka. Produk minyak yang dihasilkan akan konstan sesuai dengan kadar minyak alami dalam bahan dan produk maksimal diperoleh setelah penambahan konsentrasi gelatin mulai 100 g/L. Data analisis kualitas minyak relatif memenuhi kriteria SII dengan data: angka penyabunan 264,26, ransiditi/bilangan peroksida 0,38 mg/kg, viskositas 0,52 poise, angka asam 0,28, asam lemak bebas/asam laurat 0,14 %, angka iod 8,52 dan kadar air 0,29 %.</p>	