


| | | |
|---------------|--|---|
| No | 11 |  |
| Nama | WINDA | |
| No Mhs | 02/163688/EPA/0340 | |
| Pembimbing I | Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si | |
| Pembimbing II | Drs. Iqmal Tahir, M.Si | |
| Skripsi | PENGARUH JENIS AIR PADA PEMBUATAN MINYAK KELAPA DENGAN METODE PENGGRAMAN | |
| Abstrak | <p>Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh jenis air pada pembuatan minyak kelapa metode penggaraman dengan menggunakan tiga jenis air yaitu air sumur, air PAM dan akuades. Air digunakan sebagai pelarut atau pengestrak yang ditambahkan ke dalam kelapa yang sudah diparut sehingga akan diperoleh santan, dimana perbandingan antara kelapa dan air adalah 1:1. Garam CaCl_2 ditambahkan ke dalam krim santan yang dilakukan dengan dua variasi jumlah sistem santan antara krim santan dan larutan garam dengan komposisi 300:200 mL dan 150:100 mL. Hasil pencampuran tersebut didiamkan selama ± 12 jam sehingga akan dihasilkan minyak. Pada penelitian juga dilakukan pengukuran tegangan muka santan pada setiap jenis air yaitu air sumur, air PAM dan akuades untuk mengetahui pengaruh jenis air terhadap kestabilan emulsi, selain itu dilakukan juga analisis tegangan muka santan yang dibuat dengan air yang mengandung variasi kadar ion Zn.</p> <p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis air tidak berpengaruh terhadap tingkat keberhasilan pembuatan minyak tetapi lebih berpengaruh terhadap variasi minyak yang dihasilkan. Pembuatan minyak dengan air PAM akan menghasilkan rendemen yang relatif lebih tinggi baik pada perbandingan 300:200 mL dan 150:100 mL yaitu sebesar 25,18% dan 26,84% dibandingkan dengan jenis air yang lain. Hal ini juga teramati bahwa tegangan muka santan dengan air PAM lebih tinggi dari tegangan muka santan dari jenis air yang lain.</p> | |