


No	5	
Nama	TRI SURYANI	
No Mhs	01.09.0047	
Pembimbing I	Drs. Iqmal Tahir, M.Si.	
Pembimbing II	Dra. Sri Sumarsih	
Instansi	Fakultas MIPA Institut Sains & Teknik Akprind Yogyakarta	
Skripsi	MEMPELAJARI PROSES EKSTRAKSI MINYAK KELAPA DENGAN MENGGUNAKAN PEMANASAN GELOMBANG MIKRO	
Abstrak	<p>Telah dilakukan pembuatan minyak kelapa menggunakan pemanasan dengan oven <i>microwave</i> untuk merusak emulsi protein supaya diperoleh hasil minyak berwarna jernih dengan bau aroma kelapa. Proses pembuatan minyak kelapa dilakukan dengan mevariasikan daya 300 w, 425 w, 550 w dan ukuran wadah dengan menggunakan gelas Beker 250 mL dan 600 mL terhadap 50 mL krim santan. Proses ekstraksi diamati secara visual dengan pengukuran waktu pembentukan minyak dan untuk proses terbaik diukur volume minyak yang dihasilkan.</p> <p>Minyak yang diperoleh dianalisis kualitasnya dengan uji bilangan iod, bilangan penyabunan, bilangan peroksida, kadar asam bebas dan uji warna dan bau dengan mengacu pada standar mutu minyak dalam Standar Industri Indonesia (SII, 1977).</p> <p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan minyak kelapa dengan pemanasan gelombang mikro ini yang paling efisien waktunya adalah dengan menggunakan daya 550 w, sedangkan ukuran wadah yang digunakan 600 mL untuk koloid 50 mL. Hasil analisis kualitas minyak kelapa menunjukkan bahwa minyak hasil metode ini mempunyai kualitas baik berdasarkan SII</p>	