

Ekstraksi minyak kelapa menggunakan enzim bromelain dan ekstrak enzim ragi tempe

Jeiny Agustin Mantow, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20179817&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK Minyak kelapa adalah minyak yang besar manfaatnya untuk kesehatan karena kandungan asam lauratnya yang besar, dimana asam laurat termasuk dalam golongan asam lemak rantai menengah yang lebih mudah dicerna, diserap dan diangkut. Dalam percobaan ini akan diekstraksi minyak kelapa secara enzimatik menggunakan ekstrak kasar enzim bromelain dari buah nenas dan ekstrak enzim ragi tempe. Enzim yang telah diisolasi dicampur dengan santan, diaduk perlahan selama 15 menit dan diinkubasi selama 16 jam pada suhu kamar dan suhu optimal enzim. Minyak yang dihasilkan adalah minyak yang jernih dengan rendemen 80-85%. Minyak yang diperoleh kemudian diuji sifat fisiko-kimianya (bilangan asam, bilangan penyabunan, bilangan iodium, dan bilangan peroksida). Dari hasil uji fisiko-kimia terlihat bahwa minyak yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Kata kunci: Bromelain, ekstraksi, enzim, minyak kelapa, Virgin Coconut Oil