

RINGKASAN

Penggunaan enzim bromelin dari empulur nanas pada pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) metode fermentasi, Mohammad Zaka Maulana, Nim A3221832, Tahun 2023, 46 hlm., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir Usken Fisdiana, M.ST

Peranan komoditas kelapa sangat besar Sebagai sumber pendapatan bagi petani, mengingat kemampuannya berproduksi sepanjang tahun secara terus menerus dan siap dijual untuk memenuhi kebutuhan keluarga petani. Manfaat buah kelapa untuk kesehatan sendiri sudah banyak diteliti dan terbukti bisa memberikan berbagai kebaikan untuk tubuh, mulai dari meningkatkan daya tahan hingga menurunkan risiko diabetes (Anita, 2022). Minyak kelapa merupakan minyak nabati hasil olahan dari tanaman kelapa. Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) adalah salah satu produk minyak kelapa yang mulai dikenal karena memiliki banyak manfaat dan berguna (Putri, 2020).

Kegiatan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah penggunaan empulur nanas pada pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) metode fermentasi. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif yang diambil dari data primer hasil perhitungan dan pengujian laboratorium. Parameter yang diamati pada kegiatan tugas akhir ini yakni perhitungan rendemen, dan uji analisis kadar air, asam lemak bebas dan asam laurat dari VCO yang dibuat dengan cara fermentasi dengan menggunakan 72 ml ekstrak empulur nanas dan 96 ml ekstrak empulur nanas yang mana masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali

Berdasarkan hasil kegiatan tugas akhir ini dapat diketahui bahwa pada pembuatan VCO metode fermentasi menggunakan 72 ml ekstrak empulur nanas, pada ulangan pertama menghasilkan rendemen sebesar 27,1%, kadar air 0,18%, asam lemak bebas 0,18% dan asam laurat 48,86%. Selanjutnya pada ulangan kedua menghasilkan rendemen sebesar 26,6%, kadar air 0,19%, asam lemak bebas 0,18% dan asam laurat 48,81% sesuai dengan SNI 7381-2008. Pada pembuatan VCO metode fermentasi menggunakan 96 ml ekstrak empulur nanas, pada ulangan pertama menghasilkan rendemen sebesar 32,6%, kadar air 0,17%, asam lemak

bebas 0,16% dan asam laurat 48,81%. Selanjutnya pada ulangan kedua menghasilkan randemen sebesar 31,6% kadar air 0,18%, asam lemak bebas 0,18% dan asam laurat 48,86%. yang dimana sesuai dengan SNI 7381-2008. Penggunaan 96 ml ekstrak empulur nanas diduga lebih baik dari 72 ml ekstrak bonggol nanas hal ini karena dengan nilai rendemen yang dihasilkan. Untuk mutu dan kualitas yang dihasilkan, penggunaan 72 ml dan 96 ml ekstrak empulur nanas bisa dikatakan baik dikarenakan nilai kadar air, asam lemak bebas dan asam lauratnya memenuhi standar nasional SNI (VCO) 7381 2008.