

RINGKASAN

PENGARUH PENAMBAHAN RAGI TEMPE DAN LAMA PUTARAN TERHADAP KUALITAS *Virgin Coconut Oil* (VCO). Delfi Laili Aridanti, A43192122, 2024, 59 Halaman, Budidaya Tanaman Perkebunan, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anni Nuraisyah, S.TP., M..Si.

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu komoditi perkebunan yang banyak manfaat, sehingga masyarakat menyebut kelapa sebagai *tree of life* atau pohon kehidupan. Kelapa disebut pohon kehidupan karena kelapa memiliki pemanfaatan yang banyak dan setiap bagian kelapa memiliki manfaat. Salah satunya yaitu untuk pembuatan VCO. Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ragi tempe dan lama putaran terhadap kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) yang terdiri dari 2 faktor yaitu penambahan ragi tempe (0 gram, 6 gram, 8 gram dan 10 gram) dan lama putaran (10 menit, 20 menit dan 30 menit) serta dilakukan 3 kali pengulangan. Sehingga diperoleh 12 kombinasi dan mendapatkan 36 sampel perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor lama putaran 10 menit, 20 menit, dan 30 menit berpengaruh nyata terhadap rendemen dan faktor penambahan ragi tempe berpengaruh terhadap berat jenis VCO yang dihasilkan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, asam lemak, pH, dan viskositas VCO.