

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh metode pembuatan VCO dengan varietas kelapa terhadap karakteristik VCO. Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hasil perkebunan rakyat yaitu kelapa yang dimanfaatkan menjadi produk *virgin coconut oil*, memberikan informasi kepada masyarakat mengenai berbagai cara pembuatan *virgin coconut oil* melihat pengaruhnya dengan varietas kelapa yang digunakan terhadap kualitas *virgin coconut oil* yang dihasilkan, meningkatkan nilai ekonomis, nilai fungsional dan daya simpan dari komoditas daging buah kelapa dan sebagai produk antara sehingga mempermudah dalam proses pengemasan dan pengangkutan.

Model rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari metode pembuatan VCO yaitu metode enzimatis, metode minyak pancing, metode fermentasi dan metode *mixing* serta varietas kelapa yaitu kelapa dalam, kelapa genjah dan kelapa hibrida. Respon kimia yang dilakukan yaitu penentuan kandungan FFA (asam laurat). Respon fisik yang dilakukan yaitu penentuan yield dan penentuan viskositas. Respon organoleptik yang dilakukan yaitu pengujian uji rangking.

Hasil penelitian yang didapatkan bahwa metode pembuatan VCO, varietas kelapa maupun interaksi antara metode pembuatan VCO dan varietas kelapa berpengaruh terhadap karakteristik VCO pada berbagai respon yang dilakukan.

Kata Kunci : *Metode Pembuatan VCO, Varietas Kelapa*

ABSTRACT

The purpose of this study was to study the effect of VCO making method with coconut varieties on VCO characteristics. The benefit of this research are to provide information to the community about the results of smallholder plantations, namely coconut used as virgin coconut oil product, giving information to the community about the various ways of making virgin coconut oil to see the effect with the coconut varieties used on the quality of virgin coconut oil produced, economical, functional value and storage capacity of coconut meat commodity and as intermediate product making it easier in packaging and transportation process.

The model experimental design used in this study is a randomized block design with two (2) factors, performed 3 (three) replications, thus acquired 24 units of trials. The experimental variables consist of VCO making method, enzymatic method, oil fishing method, fermentation method and mixing method and coconut varieties, dalam coconut, genjah coconut and hybrid coconut. Chemical response is done that is determination of content of FFA (lauric acid. Physical response is the determination of yield and viscosity. Organoleptic response is done by testing the rank test.

The research result found that the method of making VCO, coconut varieties and the interaction between the method of making VCO and coconut varieties have an effect on the VCO characteristic in various responses.

Key Words : VCO making method, coconut varieties