



PROSES PRODUKSI MINYAK KELAPA

Oleh:

Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc

Email: rahadiandimas@yahoo.com

JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

Kopra



PENGHALUSAN



PEMANASAN



PENGEPRESAN



Ampas



Minyak



PENGGILINGAN



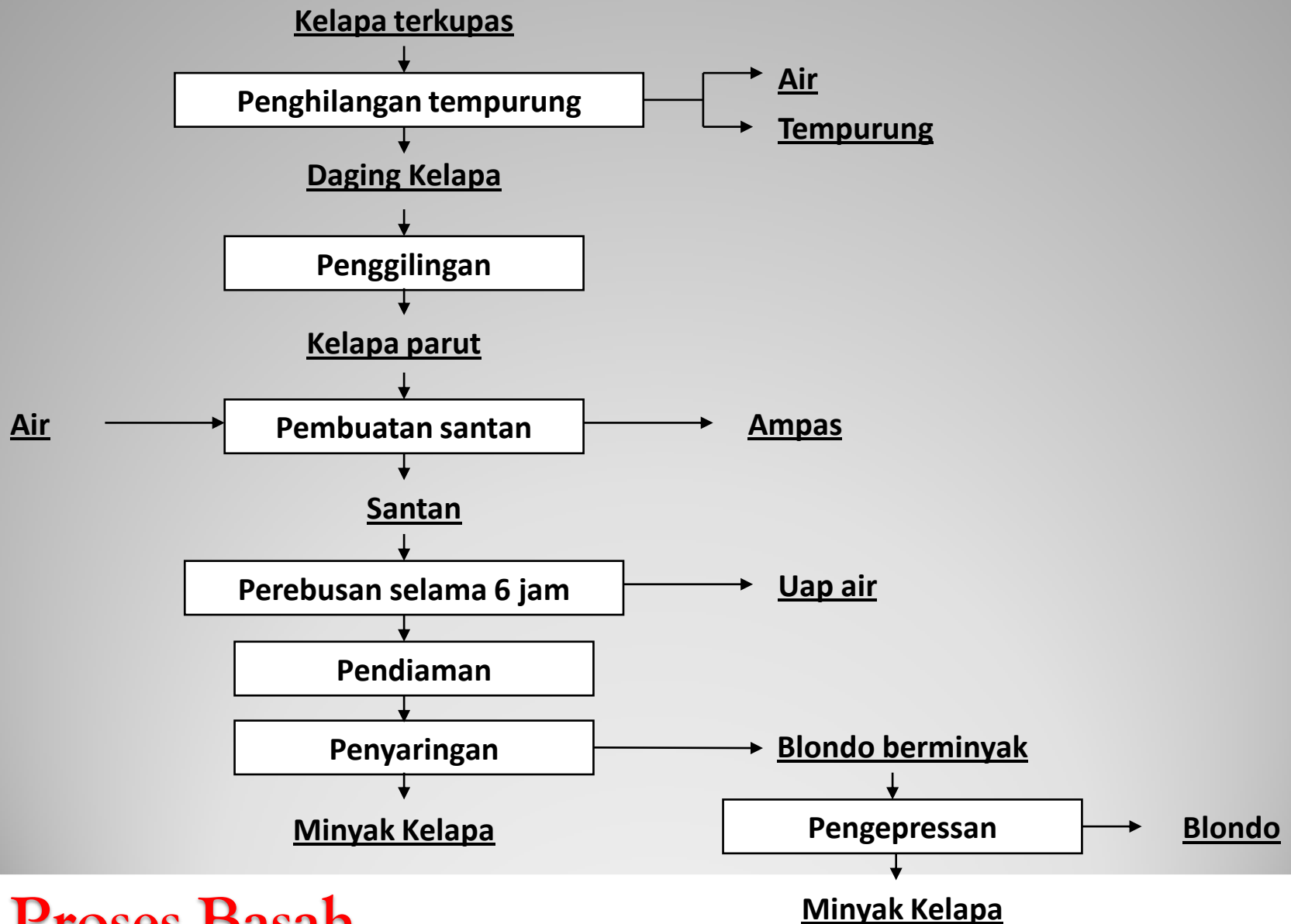
PENGEPRESAN



Minyak



PROSES KERING



Proses Basah



PEMURNIAN MINYAK MENTAH (*Refining*)

Menghilangkan *impurities* yang tidak berguna, mempertahankan *minor components* yang berguna dan mendapatkan trigliserida sebanyak mungkin namun tetap ekonomis

- Degumming → penghilangan gum
- Netralisasi → penghilangan asam lemak bebas (FFA)
- Bleaching → penghilangan warna
- Deodorisasi → penghilangan bau

No	Kriteria	Persyaratan
1	Bau dan rasa	-
2	Warna	Muda Jernih
3	Kadar air	Maksimal 0,3%
4	Berat jenis	0,9 gr/lt
5	Asam lemak bebas	Maksimal 0,3%
6	Bilangan peroksida	Mak 2 mega/kg
7	Bilangan iod	45-46
8	Bilangan penyabunan	196-206
9	Indeks bias	1,448-1,450
10	Cemaran logam	Maks 0,1 mg/g Kecuali seng

Bilangan peroksida kerusakan oksidatif asam lemak bebas

Titik asap minyak merupakan salah satu penentu mutu

Semakin tinggi titik asapnya, maka kualitas minyak goreng semakin baik

Kriteria Mutu (SNI - 3741- 1995)



Minyak Kelapa Hasil Industri Rumah Tangga



**TERIMA
KASIH**