

KAJIAN MUTU *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) PRODUKSI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI PULAU LOMBOK

STUDY OF THE QUALITY OF VIRGIN COCONUT OIL (VCO) PRODUCTION OF MICRO SMALL MEDIUM ENTERPRISES (MSMEs) IN LOMBOK ISLAND

Dwi Yunita Wulandari¹⁾, Baiq Rien Handayani²⁾, Moegiratul Amaro³⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.62 Mataram, 83125, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

*email: baiqrienhs@unram.ac.id

ABSTRACT

Virgin Coconut Oil (VCO) is coconut oil made from fresh coconut meat which is processed at low temperature or without heating. This study aims to determine the quality of VCO production of Micro Small Medium Enterprises (MSMEs) in Lombok island. The method used in this study was an experimental method carried out in a laboratory and designed using a completely randomized design (CRD) with one factor, which was the location of MSMEs VCO manufacturer location in East Lombok (UD. Sari Mulia and UD. Cahaya Langit), Central Lombok UD. Cempaka) and North Lombok (IKM Manfaat Nyiuh Daya and IKM Andana VCO). Observational data were analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) at 5% significance level using Co-Stat software. Significant Difference data were further tested using Honestly Significance Difference Test (HSD) for chemical and organoleptic parameters. The results showed that the VCO produced by MSMEs processing VCO in Lombok Island was significantly different in the parameters of free fatty acid, peroxide number and aroma but not significantly different in the parameters of water content, color and taste. UD. Sari Mulia produced VCO with water content and free fatty acid that meet SNI requirements, but all other MSMEs produce VCO quality that does not comply with SNI. IKM Manfaat Nyiuh Daya produced VCO with the highest water content, total microbial and total yeast growth at 0,34%, 3.1×10^7 CFU/mL and $2,9 \times 10^3$ CFU/mL, respectively. The highest VCO free fatty acid was produced by UD. Cahaya Langit which was 0.36%. The highest number of VCO peroxide produced by UD. Cempaka which was 9.33 mg.ek/kg. The organoleptic quality of VCO is hedonic accepted.

Keywords : Chemistry, Mikrobial, Quality, VCO

ABSTRAK

*Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak kelapa yang terbuat dari daging kelapa segar yang diproses pada suhu rendah atau tanpa pemanasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu VCO produksi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di pulau Lombok. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di Laboratorium dan dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu lokasi produsen UMKM VCO di Lombok Timur (UD. Sari Mulia dan UD. Cahaya Langit), Lombok Tengah (UD. Cempaka) dan Lombok Utara (IKM Manfaat Nyiuh Daya dan IKM Andana VCO). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter kimia dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa VCO yang dihasilkan UMKM pengolahan VCO di Pulau Lombok berbeda nyata pada parameter asam lemak bebas, bilangan peroksida dan aroma namun tidak berbeda nyata pada parameter kadar air, warna dan rasa. UD. Sari Mulia menghasilkan VCO dengan kadar air dan asam lemak bebas memenuhi syarat SNI, tetapi seluruh UMKM lainnya menghasilkan mutu VCO yang tidak sesuai SNI. IKM Manfaat Nyiuh Daya menghasilkan VCO dengan kadar air, pertumbuhan total mikroba dan total khamir tertinggi berturut-turut sebesar 0,34%, $3,1 \times 10^7$ CFU/mL dan $2,9 \times 10^3$ CFU/mL. Asam lemak bebas VCO tertinggi dihasilkan oleh UD. Cahaya Langit yaitu 0,36%. Bilangan peroksida VCO tertinggi dihasilkan oleh UD. Cempaka yaitu 9,33 mg.ek/kg. Mutu organoleptik VCO secara hedonik dapat diterima.*

Kata kunci : Kimia, Mikrobiologi, Mutu, VCO