

## **BAB III**

### **TUJUAN DAN MANFAAT**

#### **3.1 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui *yield* minyak kacang tanah yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan.
2. Mengetahui sifat fisik minyak kacang tanah yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan.
3. Mengetahui berapa kali pengepresan hingga didapat hasil minyak kacang tanah yang maksimal.
4. Mengetahui harga derajat asam dan bilangan penyabunan minyak kacang tanah yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan.
5. Mengetahui variabel optimum dalam pembuatan minyak kacang tanah dengan metode penekanan mekanis.
6. Mengetahui proses pembuatan salad dressing menggunakan homogenizer.
7. Mengetahui pemanfaatan salad dressing dalam kehidupan sehari-hari.
8. Mengetahui prinsip kerja alat homogenizer.

### 3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penulisan makalah ini adalah :

1. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai pembuatan minyak kacang dengan proses hidrolis.
2. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai proses pembuatan *salad dressing* menggunakan alat homogenizer.
3. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai pemanfaatan *salad dressing* dalam kehidupan sehari-hari.
4. memberikan informasi kepada pembaca bagaimana prinsip kerja alat homogenizer.