

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kenari yang memiliki nama binomial *Canarium indicum*, L., adalah tumbuhan berpotensi ekonomi. Pemanfaatan kenari cukup luas, salah satu bagian tumbuhan ini yang dimanfaatkan adalah bijinya. Biji yang terbungkus cangkang (endokarp) keras berisi "daging" ini, mengandung lemak dan protein yang cukup tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai cemilan atau dipakai pula sebagai pengganti amandel (almond) untuk menghias kue. Disebutkan pula dalam Wikipedia, bahwa buah kenari juga dapat diekstrak untuk diambil minyaknya, untuk menggantikan minyak kelapa. Dari penjelasan diatas, muncul ide untuk memanfaatkan biji kenari sebagai bahan utama perolehan minyak, mengingat kandungan lemak pada biji yang cukup tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini berisi tentang cara memperoleh minyak biji kenari dengan maksimal menggunakan metode penekanan mekanik (press Hydrolic), dengan variasi variabel tekanan dan temperatur pemanasan awal.

1.2 Perumusan Masalah

Pada penelitian ini, akan dilakukan menggunakan variabel Tekanan Press dan temperatur pemanasan awal. Kemudian dilakukan analisa yield, densitas, viskositas, nilai bilangan asam, nilai bilangan penyabunan dan nilai bilangan peroksida. Dari hasil penelitian yang akan dilakukan maka dapat ditentukan perlakuan yang optimum dalam perolehan minyak biji kenari dengan penekanan mekanis.