

RINGKASAN

Mesin *Press* Hidrolik merupakan salah satu alat yang digunakan dalam pengambilan minyak dari biji-bijian selain dengan menggunakan metode Ekstraksi Pelarut. Pengepresan mekanis merupakan suatu cara pengambilan minyak atau lemak terutama untuk bahan yang berasal dari biji – bijian. Perlu cara pendahuluan sebelum biji-bijian di *press* dengan mesin *press* hidrolik, seperti perajangan, pembuatan serpihan, atau pemasakan. Setelah dilakukan cara pendahuluan di *press* dengan menggunakan mesin *press* hidrolik.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) adalah tanaman polong-polongan atau legum anggota suku Fabaceae yang dibudidayakan, serta menjadi kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Kacang tanah kaya dengan lemak, mengandung protein yang tinggi, zat besi, vitamin E dan kalsium, vitamin B kompleks dan Fosforus, vitamin A dan K, lesitin, kolin dan kalsium. Kandungan protein dalam kacang tanah adalah jauh lebih tinggi dari daging, telur dan kacang soya.

Minyak kacang tanah mengandung 76-82% asam lemak tidak jenuh, yang terdiri dari 40-45% asam oleat dan 30-35% asam linoleat. Asam lemak jenuh sebagian besar terdiri dari asam palmitat, sedangkan kadar asam miristat sekitar 5%.

Resume

Hydraulic Press is one of the tools that are used in extracting the oil from grains other than by using Solvent Extraction. Mechanical pressing is a way of extracting the oil or fat, especially for materials derived from grains - grains. Need a preliminary way before the grains in the press with a hydraulic press machine, such as perajangan, manufacture flake, or cooking. After a preliminary way in the press by using a hydraulic press machine.

Peanut (*Arachis hypogaea* L.) is a crop of legumes or legume Fabaceae cultivated tribal members, as well as being the second most important legume after soybean in Indonesia. Peanuts are rich in fat, high in protein, iron, vitamin E and calcium, vitamin B complex and phosphorus, vitamins A and K, lecithin, choline and calcium. The content of proteins in peanuts is much higher than meat, eggs and soya beans.

Peanut oil contains 76-82% unsaturated fatty acid, comprising 40-45% 30-35% oleic acid and linoleic acid. Saturated fatty acids mostly composed of palmitic acid, myristic acid levels while about 5%.