

ABSTRAK

Kenari (*canarium indicum*) merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak tumbuh di daerah Indonesia bagian timur, seperti Sulawesi Utara, Maluku dan pulau Seram. Selain digunakan sebagai pengganti kuliner almond, kenari biasa digunakan sebagai bahan kosmetik dan minyak nabati. Kandungan minyak dalam kenari berkisar 60-70% sehingga kenari memiliki potensi untuk dimanfaatkan secara optimum. Proses pengambilan minyak dilakukan dengan dua cara yaitu dengan pengepressan dan pelarut. Cara yang digunakan untuk minyak dengan kandungan kadar melebihi 30% secara umum menggunakan pengepresan dengan perlakuan pendahuluan pemanasan. Penelitian ini mempelajari tentang "Pengaruh Perbedaan Temperatur Pemanasan dan Massa terhadap Perolehan Minyak Kenari menggunakan Metode Pengepresan Hidrolik (*Hydraulic Pressing*)". Biji kenari dibersihkan dari pengotor kemudian ditimbang dan dipanaskan sesuai dengan variabel. Variabel massa (dengan suhu pemanasan 80°C) 80 gr, 90 gr, 100 gr, 110 gr, dan 120 gr. Dan Variabel suhu (dengan massa 100 gr) 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, dan 100°C. Kemudian biji di press dengan tekanan 2000 psia atau setara 140 kg/cm². Hasil dari penelitian ini diperoleh rendemen terbesar dari variabel massa 90 gram dengan rendemen 58,11%. Sedangkan untuk variabel suhu 90°C dengan rendemen 52%.

Kata kunci: Kenari, Press Hidrolik, Minyak Kenari

Walnuts (*Canarium indicum*) is an Indonesian native plants that grow in the area of eastern Indonesia, such as North Sulawesi, Maluku and Seram island. Besides being used as a culinary substitute almonds, walnuts commonly used as a cosmetic ingredient and vegetable oil. Walnut oil content in the range of 60-70% so that walnuts have the potential to be utilized optimally. The process of extracting the oil is done in two ways by pressing and solvent. The means used to oil with a content levels exceeding 30% in general used pressing with heating pretreatment. This research study "Influence of Temperature Difference Heating and Mass to the Acquisition of Oil Walnuts using hydraulic Pressing Method (*Hydraulic Pressing*)". Canary seeds cleaned of impurities and then weighed and heated in accordance with the variable. Variable mass (with a heating temperature of 80°C) 80 g, 90 g, 100 g, 110 g and 120 g. And variable temperature (with a mass of 100 g) 60°C, 70°C, 80°C, 90°C and 100°C. Then the seeds pressed in 2000 psia or the equivalent of 140 kg/cm². The results of this study obtained the largest yield of variable mass is 90 grams with a yield of 58.11%. As for the variable temperature of 90°C with a yield of 52%.