

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati dan lemak yang penting dan secara tradisional telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Kenari adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kenari mengandung energi sebesar 657 kilokalori, protein 15 gram, karbohidrat 13 gram, lemak 66 gram, kalsium 92 miligram, fosfor 691 miligram, dan zat besi 8 miligram. Selain itu di dalam Kenari juga terkandung vitamin, vitamin B1 dan vitamin C. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Kenari, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %. (Godam, 2013)

Secara umum, sifat khas (karakter) minyak pangan ditentukan oleh sifat fisik dan kimianya. Sifat fisik yang penting diantaranya: densitas. Dan Sifat kimia meliputi angka asam lemak, angka penyabunan, dan lainnya.

Pengepresan mekanis merupakan suatu cara ekstraksi minyak atau lemak, terutama untuk bahan-bahan yang berasal dari biji-bijian. Cara ini dilakukan untuk memisahkan minyak dari bahan yang berkadar minyak tinggi (30-70%). Pada pengepresan mekanis ini diperlukan perlakuan pendahuluan sebelum minyak atau lemak dipisahkan dari bijinya. Perlakuan pendahuluan tersebut mencakup pembuatan serpih, perajangan dan penggilingan serta tempering atau pemasakan. Dua cara umum dalam pengepresan mekanis, yaitu press hidrolik dan press berulir.

1.2 Perumusan Masalah

Pada penelitian ini, akan dilakukan penelitian pengaruh perolehan minyak kenari dengan perbedaan Temperatur pemanasan dan Massa menggunakan

press hidrolik. Untuk mengetahui karakter atau khas minyak pangan, akan dilakukan analisa sifat fisika (rendemen, yield, densitas, viskositas), serta sifat kimia (nilai bilangan asam, nilai bilangan penyabunan dan Uji peroksida). Dari hasil penelitian yang akan dilakukan maka dapat ditentukan perlakuan yang optimum dalam pembuatan minyak kenari dengan penekanan mekanis.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1** Untuk mengetahui rendemen dan yield minyak kenari yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan
- 1.3.2** Untuk mengetahui sifat fisik minyak Kenari yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan
- 1.3.3** Untuk mengetahui nilai bilangan asam, nilai bilangan penyabunan dan angka peroksida minyak kenari yang dihasilkan dari variabel yang telah ditentukan
- 1.3.4** Untuk mengetahui variabel optimum dalam pembuatan minyak kenari dengan metode penekanan mekanis.

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini dapat diketahui variabel optimal dalam pengepresan minyak kenari dengan metode penekanan mekanis dan juga informasi data rendemen, yield, densitas, viskositas, nilai bilangan asam, dan peroksida minyak berdasarkan perbedaan temperatur dan massa.