

BAB V

METODOLOGI

Penelitian ini akan dilakukan 2 tahap, yaitu :

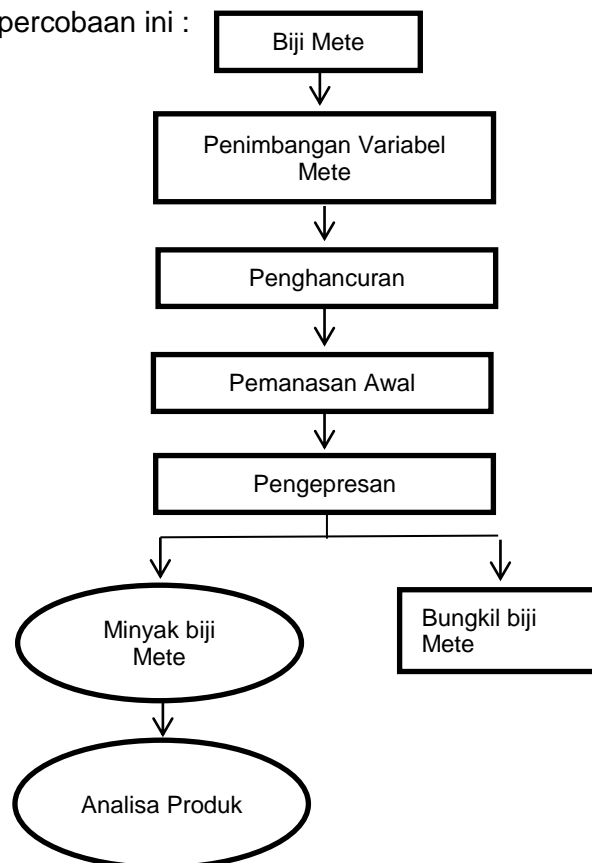
Tahap I : Tahap perlakuan awal (*pretreatment step*)

Pada tahap ini biji mete dibersihkan, dan dipanaskan pada suhu sesuai variabel.

Tahap II : Tahap pengepresan (*pressing operation step*)

Tahap pengepresan dilakukan dengan tekanan yang berbeda sesuai dengan variabel yang digunakan. Tahap pengepresan akan dilakukan 4 kali percobaan dengan variabel yang berbeda.

Berikut diagram alir percobaan ini :



Gambar.4 Diagram Alir Proses Pembuatan Minyak Biji Mete Menggunakan Metode *Hidraulic Press*

5.1 Alat yang digunakan:**Tabel 6. Alat yang digunakan pada penelitian**

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Panci	1
2.	Oven	1
3.	<i>Hydraulic Press</i>	1
4.	Kain saring	4
5.	Wadah kacang mete ketika di oven	1
6.	Neraca digital	1
7.	Sendok	1
8.	Erlenmeyer	3
9.	<i>Beaker glass</i>	3
10.	Buret	1
11.	Klem dan statif	1
12.	Piknometer	1
13.	Viskosimeter	1
14.	Gelas ukur	2
15.	Pipet tetes	3
16.	Labu takar	2
17.	Lap kain	1
18.	Kaca arloji	1
19.	Penjepit	1
20.	Kompur listrik	1

5.2 Bahan yang digunakan:

Tabel 7. Bahan yang Digunakan

No.	Nama Bahan	Konsentrasi
1.	Biji Mete	-
2.	KOH	0,1 N
3.	HCl	1 N
4.	Indikator PP	1 %
5.	Alkohol	95%
6.	Aquadest	-
7.	Na ₂ S ₂ O ₃	0,01 N
8.	KI	5 %
9.	H ₂ SO ₄	2 N
10.	KIO ₃	0,1 N
11.	Indikator amylum	1%
12.	Asam asetat	-
13.	Kloroform	-

5.3 Prosedur Penelitian

Prosedur pembuatan minyak biji mete (kacang mete) dengan metode *hydraulic press*.

1. Tahap Penghancuran.

Biji mete kering ditimbang 1000 gr untuk 5 kali run, kecilkan ukurannya. Setelah itu, ditempatkan pada nampan dan dipanaskan dengan oven sesuai dengan variabel suhu yaitu 70, 75, 80, 85 dan 90 °C.

2. Tahap pengepresan.

Biji kacang mete yang sudah dipanaskan kemudian di press dengan alat hydraulic press sesuai dengan variabel tekanan yaitu 90, 100, 110, 120 dan 130 kg/cm². Tunggu hingga tahap pengepresan selesai dan minyak sudah dihasilkan, apabila minyak yang dihasilkan mengandung pengotor, minyak disaring kembali menggunakan kain saring.

5.4 Variabel Percobaan

1. Variabel tetap : Berat sampel = 200 gram
2. Variabel berubah :
 - Suhu pemanasan awal = 70 °C; 75 °C; 80 °C; 85 °C dan 90 °C
 - Tekanan hydraulic press = 90 kg/cm²; 100 kg/cm²; 110 kg/cm²; 120 kg/cm²; dan 130 kg/cm²
3. Run

Tabel 8. Rancangan variabel

Praktikum	Variabel			
	Berat sampel (gram)	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Tekanan (kg/cm ²)
Run 1	200	15	70	90
Run 2	200	15	75	100
Run 3	200	15	80	110
Run 4	200	15	85	120
Run 5	200	15	90	130

5.5 Analisa Produk

5.5.1 Penghitungan rendemen

1. Menimbang bahan yang akan dimasukkan ke dalam alat press hidrolik.
2. Menimbang minyak yang dihasilkan dari proses pengepresan.
3. Menghitung rendemen dengan rumus:

$$\% \text{rendemen} = \frac{A}{B} \times 100\%$$

Keterangan: A = massa minyak yang terekstrak (gr)

B = massa sampel yang dimasukkan dalam alat pres (gr)

5.5.2 Analisa densitas

1. Menimbang piknometer yang kering dan bersih
2. Mencatat bobot piknometer kosong tersebut
3. Piknometer diisi dengan minyak biji mete dan ditutup hingga meluap dan tidak ada gelembung udara
4. Piknometer dibersihkan dengan tisu dan ditimbang bobot piknometer dan isinya
5. Mencatat bobot piknometer dan isi
6. Menghitung densitas dengan rumus

$$D_T = \frac{W' - W}{\text{volume piknometer}}$$

Keterangan:

D_T = densitas sampel minyak (gr/ml)

W = berat piknometer kosong (gr)

W' = berat piknometer yang berisi sampel (gr)

5.5.3 Analisa viskositas

1. Memasukkan air ke dalam Viskometer Ostwald.
2. Sedot cairan dengan bola karet hingga melewati garis batas atas.
3. Menghitung waktu alir zat cair dari garis batas atas hingga garis batas bawah.
4. Mencatat waktu yang dibutuhkan tersebut.
5. Mengulangi poin 1 sampai 5 untuk sampel minyak biji mete.
6. Menghitung viskositas dengan rumus:

$$\frac{\eta_1}{\eta_2} = \frac{d_1 t_1}{d_2 t_2}$$

Keterangan:

η_1 = viskositas zat cair 1 ($\text{gr}/\text{cm}^3 \cdot \text{det}$)

η_2 = viskositas zat cair 2 ($\text{gr}/\text{cm}^3 \cdot \text{det}$)

d_1 = densitas zat cair 1 (gr/cm^3)

d_2 = densitas zat cair 2 (gr/cm^3)

t_1 = waktu alir zat cair 1 (detik)

t_2 = waktu alir zat cair 2 (detik)

5.5.4 Analisa Angka Asam

Membuat larutan KOH 0,1 N

1. Menghitung jumlah padatan KOH yang dibutuhkan untuk membuat KOH 0,1N sebanyak x ml.
2. Menimbang padatan KOH sebanyak y gram.
3. Melarutkan padatan KOH di dalam beaker glass dengan sedikit air.
4. Memasukkan larutan tersebut ke dalam labu takar x ml.
5. Menambahkan air hingga tanda batas dan dihomogenkan.

Penetapan harga angka asam

1. Ambil 5 ml minyak biji mete masukkan dalam erlenmeyer.
2. Menambahkan 5 ml etanol 70 %.
3. Memanaskan minyak sampai mendidih.
4. Mendinginkan minyak tersebut dan menggojognya untuk melarutkan asam lemak bebasnya.
5. Menambahkan indikator PP sebanyak 3 tetes pada keadaan suhu dingin.
6. Mentitrasi dengan KOH 0,1N hingga titik akhir titrasi (merah muda).
7. Mencatat kebutuhan volume KOH, setelah TAT tercapai (perubahan warna menjadi merah muda)

8. Menghitung harga bilangan asam dengan rumus:

$$AV = \frac{56,1 \times T \times V}{m}$$

Keterangan:

- AV = *acid value* / angka asam (gr KOH/gr sampel)
 T = normalitas KOH (N)
 V = volume KOH yang digunakan untuk titrasi (ml)
 m = jumlah sampel yang digunakan (gr)
 56,1 = bobot molekul KOH

5.5.5 Analisa angka penyabunan

Membuat larutan HCl

1. Mengambil HCl 3,067 ml masukkan dalam labu takar 100 ml.
2. Menambahkan aquadest sampai tanda batas.
3. Menggojog hingga homogen.
4. Memasukkannya dalam buret untuk titrasi penentuan angka penyabunan

Penetapan harga angka penyabunan

1. Mengambil 5 gr minyak biji mete, lalu memasukkannya ke dalam erlenmeyer.
2. Menambahkan KOH 10 ml .
3. Memanaskan larutan sampai mendidih dan mencatat suhunya .
4. Mendinginkan larutan, setelah dingin menambahkan indikator PP sebanyak 3 tetes pada larutan tersebut .
5. Menitrasi dengan larutan HCl 1 N melalui buret .

6. Mencatat kebutuhan volume HCl setelah TAT tercapai yaitu terjadi perubahan warna dari putih keruh menjadi merah muda .

7. Menghitung angka penyabunan dengan rumus :

$$\text{Angka Penyabunan} = \frac{56,1 \times N \text{ HCl} \times (\text{titrasi blanko} - \text{titrasi contoh})}{\text{beratsampel}(\text{gr})}$$

8. Membuat larutan blanko , yaitu :

- Mengambil 3 ml aquadest , lalu memasukkannya dalam erlenmeyer
 - Menambahkan 25 ml larutan KOH
 - Memanaskan sampai mendidih , lalu mendinginkannya
 - Menambahkan 2 tetes indikator PP
 - Menitrasi dengan larutan standar 0,5 N HCl melalui buret
- Mencatat kebutuhan HCl setelah TAT tercapai yaitu terbentuk warna dari merah jambu menjadi putih kebiruan
 - Melakukan percobaan masing – masing dua kali

5.5.6 Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui warna, bau dan rasa minyak yang dihasilkan.