

INTISARI

Press Hidrolik merupakan salah satu alat yang digunakan dalam pengambilan minyak nabati selain dengan menggunakan metode Ekstraksi Pelarut. Pengepresan mekanis merupakan salah satu cara pengambilan minyak atau lemak terutama untuk bahan yang berasal dari biji-bijian. Minyak nabati adalah minyak yang berasal dari tumbuh tumbuhan. Minyak nabati telah banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan maupun non pangan. Salah satu sumber minyak nabati adalah minyak kacang tanah, minyak kacang tanah yaitu minyak nabati yang berasal dari kacang tanah yang di ambil dengan cara di press. Kacang tanah dapat menghasilkan kandungan minyak sekitar 30%-60%.

Minyak Kacang tanah didapat dengan melalui beberapa proses yaitu pengeringan, pengepresan, pemisahan minyak dengan bungkil kacang. Minyak yang dihasilkan dilakukan analisa rendemen, densitas, viskositas, bilangan asam, bilangan penyabunan.

Dari Penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pengambilan minyak Kacang tanah menggunakan press hidrolik menggunakan variabel ubah berupa berat bahan dan tekanan operasi sebanyak sepuluh kali ulangan didapatkan variabel optimal pada pengaruh berat bahan terhadap rendemen yaitu pada variabel 3 dengan rendemen sebesar 16,11 %, angka asam sebesar 1,26 mgKOH/gr dan angka penyabunan sebesar 137,31 mgKOH/gr dengan waktu pengepresan selama 15 menit dan variabel yang optimum pada pengaruh tekanan didapatkan pada variabel ke-9 dengan rendemen sebesar 20,38 %, angka asam sebesar 1,12 mgKOH/gr dan angka penyabunan sebesar 136,247 mgKOH/gr dengan tekanan operasi pengepresan 140 kg/cm².

Hydraulic Press is one of the tools used in making edible oil besides using Solvent Extraction. Mechanical pressing is one way of extracting the oil or fat, especially for materials derived from grains. Vegetable oil is the oil derived from growing plants. Vegetable oil has been used for food and non-food needs. One source of vegetable oil is peanut oil, peanut oil is a vegetable oil derived from peanuts were taken by means of the press. Peanuts can produce an oil content of about 30% -60%.

Peanuts oil obtained through several processes are drying, pressing, separation of the oil with the peanut meal. The resulting oil yield analysis, density, viscosity, acid number, saponification.

From the research that has been done can be concluded that peanut oil extraction using hydraulic press used to change variables such as material weight and operating pressure as much as ten times repetition optimal variable obtained on the influence of the weight of the yield is at a variable 3 with a yield of 16.11%, a figure acid of 1.26 mgKOH / g and a saponification number of 137.31 mgKOH / g with a pressing time of 15 minutes and variables optimum effect is obtained in the variable pressure 9th with a yield of 20.38%, the acid number of 1, 12 mgKOH /g and a saponification number of 136.247 mgKOH /g with a pressing operation pressure of 140 kg / cm²