

## RINGKASAN

Kenari (*Canarium*) merupakan tanaman sumber minyak pangan nabati (edible oil), terutama bagian bijinya. Biji kenari mengandung lemak (65-70%) sebagai komponen utamanya. Biji kenari memiliki komposisi dengan konsentrasi tinggi pada kadar lemak dan kadar air. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisika dan kimia minyak biji kenari dengan metode ekstraksi pengepresan mekanis menggunakan pres hidrolik. Tahap persiapan (pendahuluan) meliputi pembersihan, pengupasan, pengecilan ukuran dan pemanasan atau pemasakan. Objek dalam penelitian ini adalah mengetahui pengaruh pemanasan awal dan tekanan terhadap rendemen minyak biji kenari dengan variabel pemanasan awal 50 °C, 60 °C dan 70 °C serta tekanan 90 kg/cm<sup>2</sup>, 100 kg/cm<sup>2</sup> dan 110 kg/cm<sup>2</sup>. Hasil minyak yang diperoleh memiliki nilai rendemen (*yield*) tertinggi sebesar 55,416 % pada suhu 70 °C dan tekanan 110 kg/cm<sup>2</sup> dengan perolehan nilai densitas 0,9236 gr/ml, nilai viskositas 24,455 Cp, kandungan angka asam 3,037 mg KOH/g, dan angka penyabunan sebesar 105,081 mg KOH/g.

Kata kunci : kenari, pres hidrolik, minyak biji kenari