

# KATA PENGANTAR

Halaman

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan, sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian dengan judul **Karakterisasi Sifat Fisiko-kimia serta Evaluasi Sensorik dan Penerimaan Konsumen terhadap Minyak Goreng dari Biji Picung (*Pangium edule* Reinw).** Penelitian ini dapat terlaksana berkat bantuan dana proyek I-MHERE, Universitas Riau, IBRD Loan No.4789-Ind dan IDA Loan No.4077 IND Nomor Kontrak 08/RG/I-MHERE/Unri/2008.

Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada Direktur dan Staff Proyek I-MHERE, Rektor Universitas Riau, Dekan Fakultas Pertanian, dan semua pihak yang telah membantu terlaksananya penelitian ini. Akhir kata sangat diharapkan agar laporan penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak terutama dosen dan mahasiswa.

Pekanbaru, Mei 2009

Tim Peneliti



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1. Tanaman Picung ( <i>Pangium edule</i> Reinw).....	5
2.2. Komposisi Kimia Biji Picung ( <i>Pangium edule</i> Reinw) .....	6
2.3. Minyak Biji Picung ( <i>Pangium edule</i> Reinw).....	7
2.4. Proses Ekstraksi Minyak .....	9
2.5. Karakteristik Sifat Fisiko-kimia dan Evaluasi Sensorik Minyak Goreng.....	10
<b>III. BAHAN DAN METODA</b> .....	14
3.1. Tempat dan Waktu .....	14
3.2. Metode Penelitian.....	14
3.2.1. Penelitian Tahap I .....	14
Bahan dan alat .....	14
Metoda Penelitian .....	15
Pelaksanaan Penelitian .....	15
Parameter.....	16
3.2.2. Penelitian Tahap II .....	22
Bahan dan alat .....	22
Metoda Penelitian .....	22
Pelaksanaan Penelitian .....	22
Parameter.....	23
3.4.4. Penelitian Tahap III .....	28



#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Optimasi Ekstraksi Minyak Biji Picung.....	29
4.1.1. Rendemen .....	29
4.1.2. Kadar Air .....	30
4.1.3. Bilangan Asam.....	32
4.1.4. Bilangan Iod.....	34
4.1.5. Bilangan Peroksida .....	35
4.1.6. Bobot Jenis .....	37
4.1.7. Uji Organoleptik terhadap Warna Minyak .....	38
4.2. Pemurnian dan Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Minyak .....	40
4.2.1. Kadar Air .....	40
4.2.2. Bilangan Asam.....	42
4.2.3. Bilangan Iod.....	43
4.2.4. Bilangan Peroksida .....	45
4.2.5. Bobot Jenis .....	46
4.2.6. Uji Organoleptik terhadap Warna.....	48
4.3. Evaluasi Sensorik dan Penerimaan Konsumen.....	49
4.3.1. Minyak Goreng .....	49
4.3.2. Produk Gorengan .....	51
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	49
5.1. Kesimpulan .....	53
5.2. Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSAKA</b> .....	55
<b>LAMPIRAN</b> .....	59