

ABSTRAK

UJI KUALITAS MINYAK URUT VCO DENGAN METODE FERMENTASI DIKOMBINASI REMPAH KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) (Oleh Fahmidil Akbar; Pembimbing apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm. Sci dan M. Hidayatullah, M. Farm; 2024; 132 Halaman)

Pemanfaatan VCO dimasyarakat semakin bertambah karena perkembangan pengobatan yang berlandaskan *back to nature* dengan bahan-bahan yang berasal dari alam. Sehingga diperlukan inovasi pengembangan produk VCO supaya bisa menarik minat konsumen. Salah satu inovasi dalam meningkatkan nilai fungsional VCO adalah dengan menambahkan rempah-rempah yang mengandung komponen fungsional. Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas VCO murni, VCO kayu manis, dan VCO komersial dengan Parameter mutu yang ditentukan adalah organoleptik, bilangan asam, bilangan peroksida, dan *Gas Chromatography–Mass Spectrometry* (GC-MS). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa VCO murni dan VCO komersial berwarna bening dan berbau khas kelapa, sedangkan untuk VCO kayu manis berwarna kuning bening dan berbau khas kayu manis. bilangan asam lemak bebas terukur berturut-turut 0,1866%; 0,1733%; 0,3288%, bilangan peroksida terukur berturut-turut 0,5197 meq O₂/kg; 0,5246 meq O₂/kg; 0,5467 meq O₂/kg, dan uji GCMS menunjukkan bahwa pada VCO kayu manis dan VCO komersial menunjukkan masih terdapat asam lemak tak jenuh berturut – turut sebesar 1,937%; 3,390%, sedangkan pada VCO murni tidak menunjukkan adanya asam lemak tak jenuh. Sehingga dapat disimpulkan dengan penambahan simplisia kayu manis pada VCO dapat meningkatkan kualitas minyak yang sesuai dengan SNI.

Kata kunci: VCO, Inovasi, GC-MS, Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)

ABSTRACT

TEST OF VCO OIL QUALITY BY FERMENTATION METHODS IN COMBINATION WITH SWEET WOOD (Cinnamomum burmannii) REMPAH (By Fahmidil Akbar; Supervisor apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm. Sci and M. Hidayatullah, M. Farm; 2024; 132 pages)

The use of VCO in the community is increasing due to the development of medicine based on back to nature with ingredients derived from nature. Therefore, innovation in VCO product development is needed to attract consumers. One of the innovations in increasing the functional value of VCO is by adding spices that contain functional components. This study aims to determine the quality of pure VCO, cinnamon VCO, and commercial VCO with quality parameters determined are organoleptic, acid number, peroxide number, and Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). Organoleptic test results showed that marni VCO and commercial VCO were clear in colour and had a distinctive coconut odour, while cinnamon VCO was clear yellow in colour and had a distinctive cinnamon odour. The free fatty acid number measured was 0.1866%; 0.1733%; 0.3288%, the peroxide number measured was 0.5197 meq O₂/kg; 0.5246 meq O₂/kg; 0.5467 meq O₂/kg, and the GCMS test showed that cinnamon VCO and commercial VCO still contained unsaturated fatty acids of 1.937%; 3.390%, respectively, while pure VCO did not show any unsaturated fatty acids. So it can be concluded that the addition of cinnamon simplisia to VCO can improve the quality of oil in accordance with SNI.

Keywords: *VCO, Innovation, GC-MS, Cinnamon (Cinnamomum burmannii)*