

ABSTRAK

UJI KUALITAS MINYAK URUT VCO DENGAN METODE FERMENTASI DIKOMBINASI REMPAH SEREH (*Cymbopogon citratus*) (Oleh Syarifah Aminah Alaydrus : Pembimbing apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm.Sci dan apt. H. Hafiz Ramadhan, M.Sc; 2024;128 Halaman)

Virgin Coconut Oil (VCO) yang merupakan salah satu produk olahan kelapa yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu sebagai alternatif pengobatan dan sebagai bahan dasar kosmetik. Oleh karena itu, diperkenalkan inovasi untuk meningkatkan fungsional dari VCO yaitu pengolahan menjadi produk minyak urut dengan penambahan rempah sereh. Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas VCO murni, VCO rempah sereh dan VCO komersial dengan parameter fisika, kimia dan *Gas Chromatography-Mass Spectrometry* (GCMS). VCO dibuat melalui metode fermentasi kemudian digunakan untuk maserasi simplisia rempah sereh. Sampel dilakukan uji organoleptik, bilangan asam, bilangan peroksida & GC-MS. Hasil Uji Organoleptik menunjukkan bahwa VCO murni dan VCO komersial berwarna bening dan berbau khas kelapa, sedangkan untuk VCO sereh berwarna kuning bening dan berbau khas sereh. bilangan asam lemak bebas dari VCO murni, rempah sereh dan komersial terukur berturut-turut 0,1866%; 0,2044%; 0,1867%, bilangan peroksida terukur berturut-turut 0,3459 meq O₂/kg; 0,2026 meq O₂/kg; 0,1251 meq O₂/kg, uji bilangan asam lemak pada VCO rempah menunjukkan nilai yang melebihi SNI, Sehingga dapat disimpulkan dengan penambahan simplisia rempah sereh pada VCO belum dapat meningkatkan kualitas minyak yang sesuai dengan SNI

Kata kunci : VCO, Inovasi, Rempah, Sereh (*Cymbopogon citratus*).

ABSTRACT

VCO MASSAGE OIL QUALITY TEST WITH FERMENTATION METHOD COMBINED LEMONGRASS SPICE (*Cymbopogon citratus*) (By Syarifah Aminah Alaydrus: Supervisor apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm.Sci and apt. H. Hafiz Ramadhan, M.Sc; 2024; 128 pages)

Virgin Coconut Oil (VCO) is a processed coconut product that has many health benefits, namely as an alternative treatment and as a basic ingredient for cosmetics. Therefore, innovation was introduced to improve the functionality of VCO, namely processing it into massage oil products with the addition of lemongrass spices. This research aims to determine the quality of pure VCO, lemongrass VCO and commercial VCO using physical, chemical and Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GCMS) parameters. VCO is made through a fermentation method and then used to macerate the lemongrass spice simplicia. Samples were subjected to organoleptic tests, acid number, peroxide value & GC-MS. Organoleptic test results show that pure VCO and commercial VCO are clear in color and have a characteristic coconut smell, while lemongrass VCO is clear yellow in color and has a characteristic lemongrass smell. The free fatty acid numbers of pure VCO, lemongrass spice and commercial measured were 0.1866% respectively; 0.2044%; 0.1867%. Measured peroxide values respectively 0.3459 meq O₂/kg; 0.2026 meq O₂/kg; 0.1251 meq O₂/kg, the fatty acid number test on VCO spices shows a value that exceeds SNI, so it can be concluded that adding lemongrass spice simplicia to VCO has not been able to improve the quality of the oil in accordance with SNI.

Keywords : VCO, Innovation, spice, Sereh (*Cymbopogon citratus*)