

## ABSTRAK

### **UJI KUALITAS MINYAK URUT VCO DENGAN METODE FERMENTASI DIKOMBINASI REMPAH KUNYIT (*Curcuma longa L.*) (Oleh Husna Maulida; Pembimbing apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm. Sci dan M. Hidayatullah, M. Farm; 2024; 136 Halaman)**

Jumlah peminat VCO dipasar lokal maupun internasional semakin bertambah hal ini tidak terlepas dari kandungan dan manfaat VCO itu sendiri. Dengan jumlah peminat yang luas, maka produksi VCO untuk dipasarkan akan sangat menjanjikan. Produksi ini juga harus diimbangi dengan produk hasil produksi yang berkualitas baik. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas produk dapat dilakukan dengan menambahkan rempah-rempah yang mengandung komponen fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas VCO murni, VCO dengan penambahan rempah kunyit dan VCO komersial dengan parameter mutu yang meliputi yaitu organoleptik, bilangan asam lemak bebas, 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 VCO dengan penambahan rempah kunyit memiliki warna kuning bening dan berbau khas kunyit. Bilangan asam lemak bebas terukur berturut-turut 0,1866%; 0,1666%; 0,4533%, bilangan peroksida terukur berturut-turut 0,1762 meq O<sub>2</sub>/kg; 0,0721 meq O<sub>2</sub>/kg; 0,0187 meq O<sub>2</sub>/kg dan uji GCMS menunjukkan bahwa pada VCO murni, VCO dengan penambahan rempah kunyit dan VCO komersial tidak menunjukkan adanya lemak tak jenuh. Sehingga dapat disimpulkan dengan penambahan rempah kunyit pada VCO tidak dapat meningkatkan kualitas minyak yang sesuai dengan SNI.

**Kata kunci:** VCO, Peningkatan kualitas, GC-MS, Kunyit (*Curcuma longa L.*)

## **ABSTRACT**

### **QUALITY TESTING OF VCO MASS OIL USING FERMENTATION METHOD COMBINED WITH TURMERIC SPICE (*Curcuma longa L.*) (By Husna Maulida; Supervisor of apt. Putri Indah Sayakti, M. Pharm. Sci and M. Hidayatullah, M. Farm; 2024; 136 Pages)**

*The number of VCO enthusiasts in local and international markets is increasing, this cannot be separated from the content and benefits of VCO itself. With a wide number of enthusiasts, the production of VCO for marketing will be very promising. This production must also be balanced with good quality products. Therefore, improving product quality can be done by adding spices that contain functional components. This research aims to determine the quality of pure VCO, VCO with the addition of turmeric spice and commercial VCO with quality parameters which include organoleptics, free fatty acid number, peroxide number and Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). The organoleptic test results showed that pure VCO and commercial VCO were clear in color and had a distinctive coconut smell, while VCO with the addition of turmeric spice had a clear yellow color and had a distinctive turmeric smell. The measured free fatty acid numbers were 0.1866%; 0.1666% 0.4533%, measured peroxide values respectively 0.1762 meq O<sub>2</sub>/kg; 0.0721 meq O<sub>2</sub>/kg; 0.0187 meq O<sub>2</sub>/kg and the GCMS test shows that pure VCO, VCO with the addition of turmeric spices and commercial VCO do not show the presence of unsaturated fats. So it can be concluded that adding turmeric spice to VCO cannot improve the quality of the oil in accordance with SNI.*

**Keywords:** *VCO, Quality improvement, GC-MS, Turmeric (*Curcuma longa L.*)*