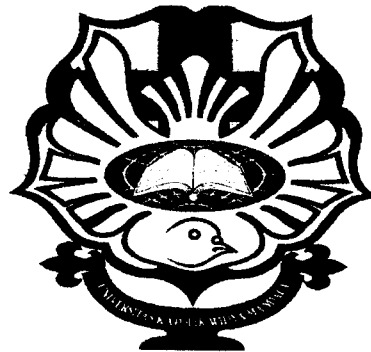


**PENGARUH EKSTRAK DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.)
DAN EKSTRAK BUAH NENAS (*Ananas comosus*) TERHADAP
PEMBUATAN *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas MIPA
Program Studi Biologi
Untuk memenuhi Persyaratan
Derajat Sarjana S-1**



**Disusun oleh:
YULIANA DAMANIK
NIM: 31499009**

**JURUSAN BIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS WIDYA MANDALA MADIUN**

2008

Bio0056
009
16 Desember 2008
2008 / BIO / Dam / P
16 Desember 2008

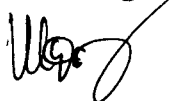
HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH EKSTRAK DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.) DAN EKSTRAK
BUAH NENAS (*Ananas comosus*) TERHADAP PEMBUATAN *VIRGIN COCONUT*
*OIL (VCO)***

**Yang dipersiapkan dan disusun oleh
Yuliana Damanik
NIM: 31499009**

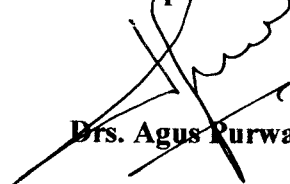
**Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal.....
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

Dosen pembimbing I



Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si

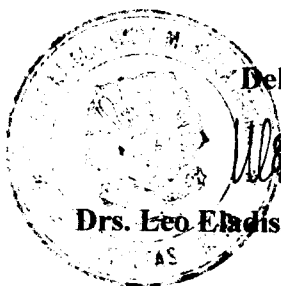
Dosen pembimbing II




Drs. Agus Purwanto, M.Si

Madiun,

**Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Program Studi Biologi
Universitas Widya Mandala Madiun**



Dekan



Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi . Dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Madiun, Juli 2008

Yulian Damanik

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Syukur dan Terima Kasih kepada Tuhan Yesus yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi untuk memenuhi derajat S-1 Program Studi Biologi dengan judul “ **Pengaruh Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus*) terhadap Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)**”.

Selama penyusunan skripsi ini, penyusun tidak lepas dari bantuan semua pihak. Oleh karena itu penyusun berterima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus dan Bunda Maria atas terkabulnya doa Novena dan kronkanya 3x berturut-turut yang senantiasa selalu mendampingi, menyertai, melindungi, mengabdikan doa permohonan dalam menyelesaikan skripsi dan menguatkan menghadapi cobaan hidup dan selama berjuang di Universitas Widya mandala Madiun.
2. Rm.B. Justisianto sebagai Rektor Universitas Widya Mandala Madiun yang telah banyak memperjuangkan baik pikiran, tenaga dan solidaritasnya, “*Tuhan menyertai dan memberkati*”.
3. Bapak Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si, selaku Dekan dan Dosen pembimbing Utama yang banyak memperjuangkan, sabar, memberikan masukan dan arahan, motivasi, membimbing,, hingga terselesaikannya penyusunan skripsi ini. Maaf karena selama menjadi mahasiswa banyak mempunyai kesalahan dan kehilafan “*Tuhan memberkati*”.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAKSI.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Kelapa.....	8
2.1.1 Klasifikasi Tanaman Kelapa.....	9
2.1.2 Gambar Buah Kelapa.....	10
2.2 Prinsip Pembuatan VCO.....	15
2.2.1 Pembuatan VCO Dengan Cara Pemanasan Bertahap.....	28
2.2.2 Membuat VCO Dengan Cara Enzimatis.....	30
2.2.3 Membuat VCO Dengan Cara Tradisional.....	32

2.3 Nenas (<i>Ananas comosus</i>).....	34
2.3.1 Klasifikasi Tanaman Nenas.....	35
2.3.2 Gambar Buah Nenas.....	36
2.4 Pepaya (<i>Carica papaya L.</i>).....	38
2.4.1 Klasifikasi Tanaman Pepaya.....	38
2.4.2 Gambar Daun Tanaman Pepaya.....	39

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	44
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	44
3.2.1 Bahan Penelitian.....	44
3.2.2 Alat Penelitian.....	44
3.3 Cara Kerja.....	45
3.3.1 Cara Pembuatan Santan Kanil.....	45
3.3.2 Persiapan Santan Kanil.....	46
3.3.3 Persiapan Ekstrak Daun Pepaya.....	46
3.3.4 Persiapan Ekstrak Buah Nenas.....	47
3.3.5 Perlakuan Kontrol.....	47
3.3.6 Perlakuan Dengan Ekstrak Buah Nenas.....	48
3.3.7 Perlakuan Dengan Ekstrak Daun Pepaya.....	48
3.4 Pengambilan Data.....	48
3.4.1 Perlakuan Kontrol.....	48
3.4.2 Perlakuan Dengan Ekstrak Buah Nenas.....	49
3.4.3 Perlakuan Dengan Ekstrak daun Pepaya.....	49

3.5 Analisa Data.....	50
3.6 Cara menghitung Data.....	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil.....	52
4.2 Pembahasan.....	53
4.2.1 Hasil pembuatan VCO Dengan Minyak dan Berat Blondo Sebelum Dipanaskan.....	53
4.2.2 Berat blondo Sebelum Dipanaskan.....	56
4.2.3 Hasil pembuatan VCO Dengan Minyak dan Berat Blondo Setelah Dipanaskan.....	56
4.2.4 Berat Blondo Setelah Dipanaskan.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	65
GAMBAR.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Komposisi Kimia daging Buah Kelapa Berdasarkan Tingkat Kematangannya.....	11
Tabel 2	Kandungan Zat Gizi/komposisi Kimia Air Buah Kelapa Muda (Umur 7 Bulan) dan kelapa tua (Umur Lebih dari 7 Bulan) per 100gram.....	12
Tabel 3	Komposisi Kimia Minyak kelapa.....	17
Tabel 4	Standart Mutu <i>Virgin Coconut Oil</i> (AFCC).....	18
Tabel 5	Hasil Pengukuran Pembuatan VCO dengan Ekstrak Buah Nenas dan Ekstrak Daun Pepaya.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Penghitungan Persentase Minyak (ml) Sebelum	
	Dipanaskan.....	65
Lampiran 2	Penghitungan Persentase Berat Blondo (gram) Sebelum	
	Dipanaskan.....	66
Lampiran 3	Penghitungan Persentase Minyak (ml) Setelah	
	Dipanaskan.....	67
Lampiran 4	Penghitungan Persentase Berat Blondo (gram) Setelah	
	Dipanaskan.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Kelapa Tua yang digunakan dalam Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).....	10
Gambar 2 Bentuk Olahan Daging Buah Kelapa.....	14
Gambar 3 Ikatan Lipoprotein.....	26
Gambar 4 Diagram Alir Kunci Keberhasilan pembuatan VCO.....	27
Gambar 5 Buah Nenas yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).....	36
Gambar 6 Daun Pepaya yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).....	39
Gambar 7 Jumlah minyak (ml) dan Berat Blondo (gram) Hasil Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO) dengan Pemberian Ekstrak Daun Pepaya dan Ekstrak Buah Nenas Dengan Jumlah Minyak(ml)SebelumDipanaskan.....	53
Gambar 8 Jumlah minyak (ml) dan Berat Blondo (gram) Hasil Pembuatan <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO) denganPemberian Ekstrak Daun Pepaya dan Ekstra Buah Nenas Dengan Jumlah Minyak(ml)SetelahDipanaskan.....	57