

PEMBUATAN MARGARIN NABATI DARI MINYAK JAGUNG DAN MINYAK SAWIT

Oleh:

Imam Fatkhurrohman

Dosen pembimbing:

Rima Azara

Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains Dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

2024

Pendahuluan

- Margarin merupakan emulsi dari jenis emulsi Water in Oil (W/O), yang berarti lebih mudah dicerna oleh tubuh dibandingkan lemak non-emulsi seperti minyak goreng karena fase air berada dalam fase minyak atau lemak (S. Ketaren 1986).
- Tahapan prosesnya adalah formulasi minyak atau lemak, pencampuran fasa minyak dengan fasa udara, pendinginan untuk teksturisasi atau plastisisasi, dan tempering (Noraini dan Teah, 2009).

Pendahuluan

- MARGARIN

Margarin digunakan sebagai pengganti mentega (*butter*) karena memiliki komposisi hampir sama dengan mentega. Bahan baku utama pembuatan margarin dalam minyak cair, minyak nabati, antara lain minyak diambil dari kelapa, kelapa sawit, biji kapas, jagung, kedelai, kacang, dsb (Reski, 2012).



Pendahuluan

- Minyak Jagung

Minyak jagung merupakan trigliserida yang tersusun dari gliserin dan asam lemak. Asam lemak penyusun minyak jagung terdiri dari asam lemak jenuh dan tak jenuh (Ketaren, 1986).



Pendahuluan

- Minyak Sawit

minyak sawit dibagi menjadi 2 : bagian cair yang disebut olein dan bagian padat yang disebut stearin. Titik leleh slip Olein berkisar antara 13 hingga 23 derajat Celcius, sedangkan stearin berkisar antara 44,5 hingga 56,2 derajat Celcius. Hal ini menunjukkan bahwa stearin, dengan jumlah slip leleh yang lebih besar, akan tetap padat pada suhu kamar (Pantzaris, T. P. 1994).



Metode

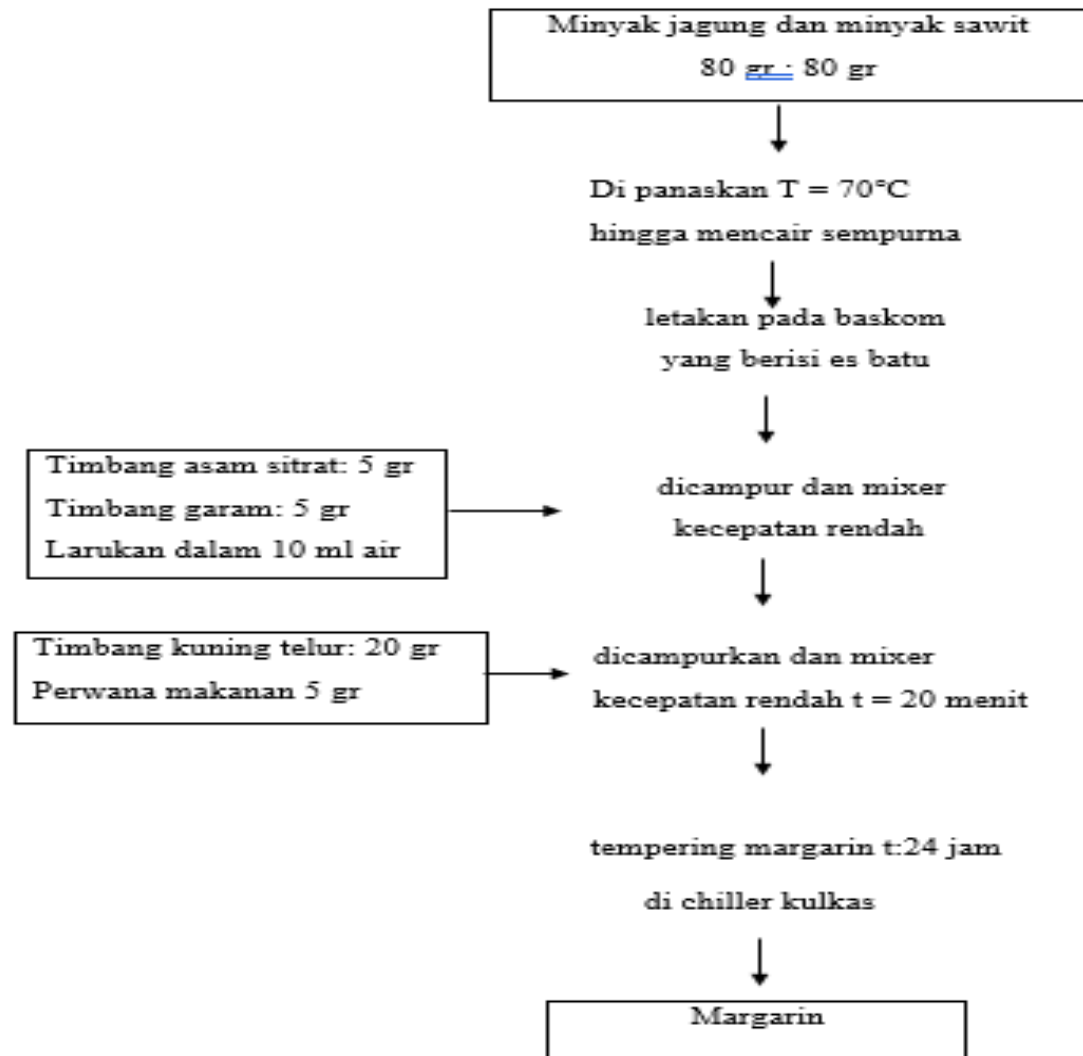
- **Bahan**

Bahan baku yang digunakan untuk membuat margarin meliputi: minyak stearin sawit, minyak jagung, air, garam, Asam sitrat, *emulsifier* kuning telur, *colour*.

- **Alat**

Alat yang digunakan untuk membuat margarin meliputi: Mixer Philips, baskom stainless, kompor, mangkok kaca, es batu, timbangan digital, sendok, magkok kecil, kulkas.

Pembahasan



Gambar



Referensi

- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Noraini, S. dan Teah, Y.K. (1994). Palm and palm kernel oils in margarines and other emulsion products. Dalam : Arifin, A., Basri, M.N.H., Minal, J., Jaais, M.R.M., Ghazali, R., Halim, N.A., Mazlan, M.R. (ed). Selected Readings on Palm Oil and Its Use, hal. 130-136. Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia.
- Reski, A. 2012, Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang, Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univ. Hasanuddin, Makassar.
- Pantzaris, T. P. 1994. Pocket Book of Palm Oil Uses. Kuala Lumpur : Palm Oil Research Institute of Malaysia.

