

**ANALISIS MUTU KOPRA PUTIH DAN MINYAK KELAPA  
(*Cocos nucifera* L.) ASAL MENTAWAI**

**SKRIPSI**



Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Farmasi pada Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Baiturrahmah

**ANNISA SYAFAREDHA**

**1910070150008**

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

**UNIVERSITAS BAITURRAHMAH**

**PADANG**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN SKRIPSI**

**Judul : Analisis Mutu Kopra Putih dan Minyak Kelapa  
(*Cocos nucifera* L. ) Asal Mentawai**

Disusun Oleh

**ANNISA SYAFAREDHA**

**1910070150008**

**Telah Disetujui**

Padang, 17 Oktober 2023

Pembimbing 1

Pembimbing 2

**(Prof. Dr. apt. Amri Bakhtiar, MS, DESS)**

**NIDK : 8887823420**

**(apt. Arif Ferdian, M.Farm)**

**NIDN : 1013059001**

Penguji 1

Penguji 2

**(apt. Wida Ningsih, M.Farm)**

**NIDN : 1004058401**

**(apt. Meiridha Mutiara Andania, M.Farm)**

**NIDN : 1001058602**

## PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Annisa Syafaredha

NIM : 1910070150008

Mahasiswa : Program Studi Pendidikan Sarjana Farmasi Klinis  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Baiturrahmah, Padang

Dengan ini menyatakan bahwa,

1. Karya tulis saya ini berupa skripsi dengan judul “Analisis Mutu Kopra Putih dan Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Asal Mentawai” adalah asli dan belum pernah dipublikasi atau diajukan untuk mendapatkan gelar akademik di Universitas Baiturrahmah maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan orang lain, kecuali pembimbing dan pihak lain sepengetahuan pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan judul buku aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Apabila terdapat penyimpangan didalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lain sesuai norma dan hukum yang berlaku.

Padang, 17 Oktober 2023

Yang membuat pernyataan,

Annisa Syafaredha

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya kami dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Farmasi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Baiturrahmah. Kami menyadari sangatlah sulit bagi kami untuk menyelesaikan Skripsi ini tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sejak penyusunan proposal sampai dengan terselesaikannya skripsi ini. Bersama ini kami menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan UNBRAH yang telah memberikan sarana dan prasarana kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik lancar.
2. Bapak Prof. Dr. Apt. Amri Bakhtiar, MS, DESS selaku dosen pembimbing satu yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing kami dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak apt. Arif Ferdian, M.Farm selaku dosen pembimbing dua yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing kami dalam penyusunan Skripsi ini.
4. Ibu apt. Meiridha Mutiara Andania, M.Farm selaku dosen penguji satu yang telah memberikan banyak masukan dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu apt. Wida Ningsih, M.Farm selaku dosen penguji dua yang telah memberikan banyak masukan dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

6. Cinta pertamaku, Ayahanda Arpatopani, S.Pd. Terimakasih telah percaya atas semua keputusan yang telah penulis ambil untuk melanjutkan mimpinya, serta do'a, dukungan dan motivasi yang selalu membuat saya percaya bahwa saya mampu menyelesaikan skripsi ini hingga akhir
7. Pintu surgaku, Ibunda Ednida Wisni, S.Pd, S.D. Terimakasih sebesar besarnya penulis ucapkan kepada beliau atas segala bentuk bantuan, dukungan material serta dukungan batin yang sangat berarti untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi hingga akhir, semangat dan do'a yang tiada henti sampai akhirnya penulis mampu meraih gelar sarjana. Terimakasih nasehat yang selalu diberikan meski terkadang pikiran kita tidak sejalan, terimakasih atas kesabaran dan kebesaran hati menghadapi penulis, Ibu menjadi pengingat dan penguat paling hebat. Mustahl penulis mampu melewati semua permasalahan yang penulis alami selama ini tanpa do'a, ridha dari beliau. Terimakasih Ibu, berkatmu ternyata anakmu mampu.
8. Kepada cinta kasih saudara saya, adik kandung Moh. Hirsyad Arpared yang senantiasa mendukung dan membela penulis setiap kali melakukan kesalahan, melindungi ketika penulis merasa cemas dalam perjalanan hidup. Terimakasih sudah menjadi laki-laki kecil yang sudah mampu jadi tempat berkeluh kesah, semoga langkah penulis ini bisa jadi panutan untuk mu hingga mampu saling membahagiakan ayah dan Ibu.
9. Kepada tersayang saudara saya, Haysana Fatilla, Asep Waipan, Aldaer Dwiscaleo, dan semua adik-adik. Terimakasih telah memberikan semangat, dukungan dan motivasi serta meluangkan waktu untuk menjadi tempat

pendengar terbaik penulis sampai akhir penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

10. Kepada tercinta, Kakek Darmawis dan Nenek Nurbainis. Terimakasih tetap menjadi panutan dan contoh teladan dalam menentukan jalan hidup penulis yang baik, terimakasih segala nasehat dan do'a yang tiada henti kepada penulis hingga akhirnya mampu menyelesaikan skripsi ini, serta membuktikan kepada beliau bahwa penulis sebagai cucu pertama akan mampu mencapai cita-cita yang sudah Allah siapkan.
11. Untuk diri sendiri yang sudah mampu dan mau bertahan hingga detik ini melewati berbagai macam badai namun tetap memilih tegak dan kuat. Terimakasih Annisa Syafaredha, kamu hebat bisa menyusun tugas akhir ini dengan segala drama yang ada, terimakasih sudah lebih baik.
12. Untuk laki-laki baik, Zikra Rahman. Terimakasih atas dukungan, do'a dan motivasi serta cinta yang telah diberikan kepada penulis. Terimakasih setia meluangkan waktu untuk menemani penulis dari awal penulisan skripsi ini, menjadi tempat dan pendengar terbaik pada saat penulis hampir menyerah menyelesaikan skripsi ini, walaupun kamu tidak bisa menempuh pendidikan sarjana tapi mampu menemani dan ikut serta dalam semua proses sulit ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini dan meraih gelar sarjana. Terimakasih sudah mau meluangkan waktu disetiap hari penting penulis.
13. Kepada keluarga kami yang senantiasa memberikan dukungan moral maupun material.

14. Seluruh Dosen Universitas Baiturrahmah Padang khususnya Dosen Program Studi S1 Farmasi Klinis Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Baiturrahmah yang telah memberikan ilmu dan pengetahuannya kepada penulis selama dibangku perkuliahan, serta karyawan/I Tata Usaha Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Baiturrahmah yang telah ikut membantu proses kegiatan perkuliahan dikampus.
15. Serta pihak lain yang tidak mungkin kami sebutkan satu-persatu atas bantuannya secara langsung maupun tidak langsung sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Akhir kata kami berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 17 Oktober 2023

Penulis



## ABSTRAK

### ANALISIS MUTU KOPRA PUTIH DAN MIYAK KELAPA

(*Cocos nucifera* L.) ASAL MENTAWAI

ANNISA SYAFAREDHA

**Latar belakang :** Tanaman kelapa dapat diolah bagian buahnya menjadi kopra hitam dan kopra putih, karena kualitas serta pengolahan kopra putih yang lebih baik sehingga dapat dijadikan minyak kelapa. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu yang dihasilkan oleh kopra putih dan minyak kelapa asal Mentawai dari daerah Siberut, Tuapejat, Sikakap. **Metode :** Pada penelitian ini untuk proses pengolahan kopra putih menjadi minyak kelapa dilakukan dengan metode pengepressan menggunakan mesin press. Pengujian dilakukan secara eksperimental terhadap kopra putih dan minyak berdasarkan persyaratan dari SNI kopra dan SNI 2902:2011 untuk minyak kelapa. **Hasil:** Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan pada kopra putih diperoleh analisis memenuhi persyaratan kecuali analisis kadar minyak lemak pada kopra putih Tuapejat dan Sikakap yang melebihi persyaratan. Hasil pengujian terhadap minyak kelapa memenuhi persyaratan kecuali analisis kadar kotoran yang memperoleh hasil diatas persyaratan dan bilangan penyabunan yang memperoleh hasil dibawah rentang nilai. **Kesimpulan:** Berdasarkan hasil analisis kopra putih dan minyak kelapa dapat dikategorikan mutu yang baik untuk digunakan lebih lanjut.

**Kata kunci:** Kopra putih, minyak kelapa, Mentawai, analisis

## ABSTRACT

### ANALYSIS OF WHITE COPRA AND COCONUT OIL QUALITY (*Cocos nucifera* L.) FROM MENTAWAI

ANNISA SYAFAREDHA

**Background:** Coconut plants can be processed into black copra and white copra, because the quality and processing of white copra is better so it can be made into coconut oil. **Objective:** This research aims to analyze the quality produced by white copra and coconut oil from Mentawai from the Siberut, Tuapejat, Sikakap areas. **Method:** In this research, the processing of white copra into coconut oil was carried out using the pressing method using a press machine. Tests were carried out experimentally on white copra and oil based on the requirements of SNI for copra and SNI 2902:2011 for coconut oil. **Results:** Based on the results of tests carried out on white copra, it was found that the analysis met the requirements except for the analysis of fatty oil content in Tuapejat and Sikakap white copra which exceeded the requirements. The test results for coconut oil met the requirements except for the analysis of impurity content which obtained results above the requirements and the saponification number which obtained results below the value range. **Conclusion:** Based on the results of the analysis of white copra and coconut oil, it can be categorized as good quality for further use.

**Key words:** White copra, coconut oil, Mentawai, analysis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR SKRIPSI.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>12i</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>13ii</b>

<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Rumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Manfaat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.1 Klasifikasi Tanaman Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.2 Morfologi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.3 Ekologi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.4 Varietas .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.5 Luas Lahan dan Produksi Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Kopra .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Jenis Kopra.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Minyak Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.1 Kandungan Minyak Kelapa.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.2 Jenis Minyak Kelapa.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.3 Ekstraksi Minyak Kelapa Berbasis Kopra .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.5 Pemanfaatan Minyak Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Standarisasi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.2 Kualitas Kopra.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.3 Kualitas Minyak Kelapa.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

<b>BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP HIPOTESIS..</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Kerangka Teori.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Kerangka Konsep .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.3 Hipotesis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Jenis dan Rancangan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4 Populasi dan Sampel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5 Sampel .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5.1 Cara Sampling .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.6 Definisi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.7 Cara Pengambilan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.7.1 Bahan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.7.2 Alat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.7.4 Cara Kerja .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.8 Alur Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1 Hasil Analisis Kopra Putih.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.2 Hasil Analisis Minyak Kelapa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB VII PENUTUP .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7.1 Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7.2 Saran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Biodata Penulis .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2.4.2 Spesifikasi Persyaratan Kualitas Kopra**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 2.4.3 Syarat Mutu Minyak Kelapa Mentah**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 4.6 Defenisi Operasional .....**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 5.1 Hasil analisis organoleptis kopra putih asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 5.2 Hasil analisis kadar air kopra putih asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 5.3 Hasil analisis kadar minyak lemak kopra putih asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 5.4 Hasil analisis bagian berkapang kopra putih asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.1 Hasil analisis organoleptis minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.2 Hasil analisis kadar air minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.3 Hasil analisa kadar kotoran minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.4 Hasil analisis bilangan iod minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.5 Hasil analisis bilangan penyabunan minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.6 Hasil analisis asam lemak bebas minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.7 Hasil analisis bahan tidak tersabunkan minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Tabel 6.8 Hasil analisis cemaran logam minyak kelapa asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Gambar Kopra Putih Asal Mentawai**Error! Bookmark not defined.
- Lampiran 2. Gambar Bagian Berkapang Kopra Putih**Error! Bookmark not defined.
- Lampiran 3. Gambar Mesin Pres .....**Error! Bookmark not defined.
- Lampiran 4. Gambar Minyak Kelapa.....**Error! Bookmark not defined.
- Lampiran 5. Tabel Hasil Analisis Kopra Putih ....**Error! Bookmark not defined.
- Lampiran 6. Table Hasil Analisis Minyak Kelapa**Error! Bookmark not defined.