

RINGKASAN

Kelapa sawit adalah tanaman penghasil minyak nabati yang dapat diandalkan, karena minyak yang dihasilkan memiliki berbagai keunggulan. Buah kelapa sawit menghasilkan minyak yang berasal dari daging buah (*mesokarp*) berwarna merah, dikenal sebagai minyak kelapa sawit kasar atau *Crude Palm Oil* (CPO). Kualitas CPO ditentukan oleh besarnya kandungan komponen tertentu, diantaranya kandungan digliserida dan kadar Asam Lemak Bebas (ALB). Pada kegiatan ini, dilakukan analisa kadar Asam Lemak Bebas (ALB) menggunakan metode titrasi asam basa yang melibatkan reaksi antara asam dengan basa, sehingga akan terjadi perubahan pH larutan yang dititrasi. Basa yang digunakan yaitu larutan NaOH 0,1 N yang distandardisasi dengan kalium hidrogen pthalate.

Kata kunci: Kelapa sawit, *Crude Palm Oil* (CPO), Asam Lemak Bebas (ALB), Titrasi asam basa.

SUMMARY

Palm oil is a reliable vegetable oil-producing plant, because the oil produced has various advantages. Oil palm fruit produces oil derived from the red flesh (mesocarp), known as crude palm oil or Crude Palm Oil (CPO). The quality of CPO is determined by the amount of certain components, including the content of diglycerides and levels of Free Fatty Acids (FFA). In this activity, analysis of Free Fatty Acid (FFA) levels was carried out using the acid-base titration method which involves the reaction between acid and base, so that there will be a change in the pH of the solution being titrated. The base used is 0,1 N NaOH ocean standardized with potassium hydrogen pfalate.

Keywords: Palm oil, *Crude* Palm Oil (CPO), Free Fatty Acids (FFA), Acid-base titration.