

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu tanaman industri yang memegang peranan penting bagi kelangsungan bangsa Indonesia. Kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan selain kakao, kopi, sawit, vanili, dan lada. Komoditas ini telah lama dikenal dan hampir ditanam di seluruh Indonesia, terutama di daerah pantai. Sentr produksinya menyebar di Sumatra, Jawa, Sulawesi, NTT dan Maluku (Anwar, C., & Salima, R. (2016). Bagian utama kelapa yang dimanfaatkan adalah daging buah kelapa. Umumnya daging kelapa hanya dimanfaatkan untuk membuat kopra, padahal buah kelapa dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk.

Salah satu produk diversifikasi dari buah kelapa adalah minyak kelapa murni atau VCO (Tanasale, 2013) dalam (Anwar,C.,& Salima,R.(2016). Menurut (Winarno, 2014) dalam (Ningrum,20), Kelapa *Cocos nucifera* merupakan salah satu tanaman Perkebunan yang memiliki arti strategi bagi bangsa Indonesia. Pada dasarnya tanaman kelapa tergolong salah satu jenis tanaman tahunan yang paling bermanfaat karena mulai dari daunnya, daging buahnya, batang hingga akarnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Karena manfaatnya yang beraneka ragam Benzoon dan Valesco menamakan kelapa sebagai pohon kehidupan (the tree of life).

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar memiliki kebun kelapa terluas di dunia dengan luas areal sebesar 3.654.478 Ha atau setara dengan 30% dari total luas perkebunan kelapa di dunia (Ditjenbun, 2014). Sayangnya, ekspor Indonesia masih dalam bentuk minyak kelapa biasa, sementara Filipina sudah mulai menjangkau dunia dengan VCO yang dikenal dengan virgin coconut oil (VCO). Namun, masih kurangnya diversifikasi yang dapat dilakukan petani kelapa membuatnya lambat berkembang. Padahal, harga VCO yang tiga kali lipat dari minyak kelapa biasa membuat minyak ini potensial untuk dikembangkan di Indonesia. VCO diolah dari daging buah kelapa segar dan proses pembuatannya dilakukan pada suhu yang relatif rendah. Beberapa metode yang saat ini banyak digunakan dalam pembuatan VCO adalah : metode pemanasan bertahap, metode pemancingan minyak dan metode fermentasi. Metode pemanasan bertahap dilakukan dengan memanaskan santan pada suhu $< 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ kemudian minyak yang diperoleh dipanaskan kembali dengan suhu rendah ($< 65\text{ }^{\circ}\text{C}$). Indonesia Negara yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah. Khususnya bidang pertanian seperti perkebunan kelapa. Saat ini komoditi pertanian Indonesia cukup dikenal dan permintaannya meningkat dari berbagai negara sejalan dengan perkembangan teknologi (Nursyam, 2013) dalam (Ningrum,2019). Saat ini banyak berkembang teknologi rekayasa kimia untuk mengolah minyak dari lemak tanaman menjadi bahan baku maupun bahan tambahan dalam berbagai kebutuhan industri, contohnya sebagai alternatif bahan bakar dan pelumas, untuk pengolahan hasil pertanian atau digunakan untuk penggorengan, campuran cat, dan diubah menjadi berbagai macam senyawa

turunannya untuk menambah nilai jual dan nilai fungsional dari minyak. Indonesia merupakan negara dengan wilayah pertanian yang sangat luas. Pemanfaatan lahan pertanian menjadi salah satu sektor dalam peningkatan perekonomian negara. Subsektor dari pertanian yang besar potensinya adalah perkebunan. Komoditas tanaman dari subsektor perkebunan yang dikembangkan di Indonesia salah satunya adalah kelapa (coconut) (BPS Riau, 2015) dalam (Emilia & Niarti, 2021). Salah satu alternatif diversifikasi produk kelapa yang dapat diolah secara tradisional yaitu minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil (VCO). Virgin Coconut Oil (VCO) atau minyak kelapa murni atau yang disingkat VCO dibuat dengan cara memodifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga menghasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan (Widiyanti, 2015) dalam (Emilia, & Niarti, 2021). Virgin Coconut Oil (VCO) juga mendapatkan popularitas di seluruh dunia karena pembuatannya yang murni tanpa mengandung bahan-bahan kimia, serta pemanfaatan selanjutnya yang menjadi nilai tambah. Secara umum VCO dapat dijadikan sebagai makanan fungsional, karena memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan dan mengurangi resiko penyakit kronis (Jnanadevan, 2018) dalam (Emilia & Niarti, 2021).

Minyak kelapa digunakan sebagai bahan baku industri atau sebagai minyak goreng. Minyak kelapa sebagai minyak goreng yang biasanya digunakan untuk kebutuhan

sehari-hari, berfungsi sebagai penghantar panas dalam penggorengan dan menambah nilai gizi dalam bahan pangan.

Minyak kelapa diperoleh dari kopra (meat cocanut) atau daging buah kelapa yang difermentasi secara alamiah, digiling atau dikukur kemudian daging buahnya dijemur dengan sinar matahari dan setelah itu dipress dengan mesin press atau alat press (peuneurah) dengan kadar air dalam minyak kelapa $< 3 \%$). Pada pengolahan minyak kelapa dengan metode fermentasi alamiah minyaknya harus diolah kembali untuk meningkatkan kualitasnya, di samping itu rendemen minyaknya hanya 40 %. Hal ini disebabkan tumbuhnya jamur seperti *Rhizopus sp.*, *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Penicillium glaucum* dan *Aspergillus famarii* pada kopra selama fermentasi berjalan (Ishak, & Israwati, I. (2020). Berdasarkan alasan ini maka pengolahan minyak kelapa dari bahan segar atau santan kelapa merupakan salah satu alternatif agar dapat diperoleh produksi minyak kelapa dengan rendemen dan kualitas yang tinggi. Minyak kelapa dengan fermentasi santan kelapa atau VCO banyak digunakan sebagai bahan obat-obatan karena dapat menyembuhkan berbagai penyakit kulit, mata, dan penyakit rontok rambut,(Setiaji dan Prayugo, 2006) dalam (Ishak, I., Aji, A., & Israwati, I. (2020).

1.2.Rumusan masalah

- A. Bagaimana pengaruh lama waktu pengadukan dengan Mixser terhadap kualitas dan hasil Virgin Coconut Oil (VCO)
- B. Bagaimana cara pengukuran Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)

1.3.Tujuan

- A. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengadukan dengan Mixser terhadap kualitas dan hasil Virgin Coconut Oil (VCO).
- B. Untuk mengetahui cara pengukuran Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)

1.4.Manfaat

Dari penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:

Memberikan pemahaman bagi peneliti pemerintah dan masyarakat informasi kepada masyarakat bagaimana proses pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan bagaimana pengaruh proses pengadukan dengan mixser terhadap hasil dan kualitas VCO.