

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Meningkatnya konsumsi minyak nabati dunia yang diikuti dengan pertambahan penduduk yang semakin tinggi menjadikan minyak kelapa sawit juga meningkat peminatnya. Konsumsi minyak sawit dunia pada tahun 2017 mencapai 64,6 juta metrik ton (Aziz *et al.*, 2020). Sedangkan konsumsi minyak nabati di dunia pada 2018 mencapai 126,9, dan konsumsi terbanyak adalah minyak kelapa sawit atau *Crude Palm Oil (CPO)* yang mencapai 72,46 juta metrik ton atau sekitar 36% dari konsumsi minyak nabati dunia pada tahun 2018 (Wibowo, 2022). Meningkatnya permintaan minyak kelapa sawit yang signifikan akan berdampak besar pada sektor ekonomi sehingga terjadi kelangkaan pada sektor komoditi minyak goreng dan terjadilah kelangkaan minyak goreng pada awal februari 2022 (Mudjiyanto *et al.*, 2022). Indonesia telah lama menjadi penghasil minyak goreng dari komoditi kelapa sawit. Kelangkaan minyak goreng menyebabkan efek domino terhadap kebutuhan lain atau kegiatan di sektor lainnya, seperti rumah tangga, industri rumah tangga, dan semua produksi yang membutuhkan bahan minyak goreng. Kenaikan harga minyak goreng yang terjadi juga menjadi pusat perhatian, faktor *supply* dan *demand* menjadi kunci penentuan harga minyak goreng yang memicu pada kelangkaan minyak goreng (Alrasyid *et al.*, 2022).

Menurut Menperin, (2022) Kebijakan pemerintah terkait minyak goreng sawit (MGS) curah yang berbasis perdagangan kurang efektif karena tidak bisa menjaga pasokan dan harga MGS bagi masyarakat, pelaku usaha mikro, dan usaha kecil. Sehingga diganti dengan kebijakan MGS curah berbasis industri yang pada akhirnya pemerintah bisa mengatur bahan baku produksi dan distribusi MGS curah menjadi lebih baik hingga pasokan selalu tersedia dengan Harga Eceran Tertinggi (HET). Kebijakan ini ditetapkan melalui Peraturan Menteri Perindustrian (Permenperin) No. 8 Tahun 2022 tentang Penyediaan Minyak Goreng Curah untuk Kebutuhan Masyarakat, Usaha Mikro, dan Usaha Kecil dalam Kerangka Pembiayaan oleh Badan Pengelola Dana Perkebunan Kelapa Sawit (BPDPKS).

Indonesia masih terfokus pada kelapa sawit untuk bahan baku utama minyak goreng nabati, namun hal ini perlu diwaspadai karena apabila terjadi permasalahan pada budidaya atau produksi minyak kelapa sawit maka akan menimbulkan permasalahan terhadap persediaan salah satu kebutuhan 9 bahan pokok yaitu minyak. Faktanya di lapangan sumber minyak goreng tidak hanya dari kelapa sawit. Pertama adalah minyak kelapa merupakan produk olahan kelapa

dengan proses yang singkat sehingga sifat dan komponen alami kelapa masih bertahan. Komponen alami dari kelapa berfungsi untuk anti inflamasi, antipiretik, dan antimikroba (Novilla *et al.*, 2017). Bahan minyak goreng selain dari minyak kelapa dan minyak kelapa sawit adalah jagung. Jagung dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan minyak. Minyak jagung adalah trigliserida yang disusun oleh gliserol dan asam lemak jenuh serta asam lemak tak jenuh. Minyak jagung adalah minyak yang sehat, dimana terbukti dapat menurunkan kolesterol dalam darah mencapai angka total 8% (Marlini *et al.*, 2022). Sehingga dengan kandungan yang baik untuk tubuh maka minyak jagung diharapkan dapat menjadi alternatif minyak goreng.

Produksi komoditi jagung di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 27,95 juta ton. Indonesia yang terdiri dari banyak provinsi memiliki produksi jagung yang relatif tinggi, salah satunya adalah pada provinsi Jawa Timur yang mencapai 6,54 juta ton dengan luas lahan panen sebesar 1,17 juta ha. Peningkatan sebesar 6,34 juta ton dialami pada tahun 2018 dengan luasan panen sebesar 1,25 juta ha (Prasetyo dan Fauziah, 2020). Penghasil jagung di Jawa Timur salah satunya adalah Madura, keunggulan jagung lokal madura adalah memiliki masa simpan yang relatif lama (berkisar 1 tahun) sehingga bisa menjadi makanan cadangan selama 1 tahun. Kandungan protein 11,24% dan lemak 4,96% pada jagung lokal Madura masih lebih unggul jika dibandingkan dengan jagung-jagung hibrida yaitu, pioneer 11 dengan kandungan protein 8,70% dan lemak sebesar 3,34%, Bisi 2 dengan kandungan protein 9,51% dan lemak sebesar 3,95%. Sehingga sebagai penghasil jagung di Jawa Timur, jagung lokal Madura dapat memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi sebuah olahan bernilai tinggi yaitu minyak jagung (Amzeri, 2018). Minyak jagung berpotensi menjadi alternatif minyak goreng yang memiliki manfaat lebih baik jika dibandingkan dengan minyak kelapa sawit. Tingkat oksidasi minyak jagung juga lebih stabil jika dibandingkan dengan minyak kelapa sawit. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan pemurnian minyak jagung menggunakan adsorben dan menggunakan asam fosfat untuk meningkatkan kualitas minyak jagung lokal madura.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Berapakah konsentrasi asam fosfat yang tepat untuk proses *degumming* pemurnian minyak jagung lokal Madura ?
2. Jenis adsorben apakah yang efektif digunakan untuk pemurnian minyak jagung lokal Madura ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan konsentrasi asam fosfat yang tepat pada proses *degumming* terhadap karakteristik minyak jagung lokal Madura.
2. Mengetahui efektivitas jenis adsorben terhadap karakteristik minyak jagung lokal Madura.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai kandungan minyak jagung lokal madura yang dimurnikan dengan beberapa jenis adsorben.
2. Memberikan informasi sumber bahan minyak yang berpotensi baik terhadap kesehatan yaitu minyak jagung lokal madura.