

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kelapa terbesar didunia. Pada tahun 2008, areal pertanaman kelapa Indonesia mencapai 3,783 juta H atau sekitar 3,239 juta ton setara kopra atau 28% dari total produksi dunia. Peringkat kedua diduduki oleh Filipina dengan areal pertanaman 3,16 juta H (26,66%) dan produksinya 2,49 juta ton setara kopra, selanjutnya diikuti oleh India dengan areal tanam 1,83 juta H 15,47% dengan produksi 2,74 juta ton setara kopra.

Tanaman kelapa dapat tumbuh pada berbagai kondisi lahan, tanah, dan iklim, sehingga daerah penyebarannya sangat luas. Tanaman kelapa terbesar di Indonesia tersebar diseluruh kepulauan dengan daerah penghasil utamanya yang tercatat pada tahun 2009, yaitu Riau (14,24%), Jawa Timur (7,71%), Sulawesi Utara (7,11%), Jawa Tengah (6,08%), Maluku Utara (5,83%), Jawa Barat (4,86%), Sulawesi Tengah (4,80%), dan Nusa Tenggara Timur (4,22%). (Hidayat 2010).

Kandungan minyak pada daging buah kelapa sekitar 34,7%. Minyak kelapa banyak digunakan sebagai minyak goreng atau sebagai bahan baku industri. Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan nama *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan pengolahan dari kelapa. VCO dihasilkan tidak melalui penambahan bahan kimia ataupun proses yang melibatkan panas tinggi. Selain warna dan rasa yang berbeda dengan minyak kelapa yang biasa, minyak kelapa murni memiliki asam lemak yang tidak terhidrogenasi. VCO menjadi populer karena manfaatnya untuk kesehatan tubuh, yang disebabkan oleh kandungan asam lemak rantai menengah (*Medium Chain Triglyceride* : MCT). Sifat MCT yang mudah diserap sampai ke mitokondria akan meningkatkan metabolisme tubuh. Penambahan energi yang dihasilkan oleh metabolisme itu menghasilkan efek stimulasi dalam seluruh tubuh manusia sehingga meningkatkan tingkat energi yang dihasilkan.

Pengolahan VCO bisa dilakukan atau diproduksi dengan skala besar ataupun skala kecil. Skala besar biasanya dilakukan oleh perusahaan atau industri besar

sedangkan untuk skala kecil dilakukan oleh industri rumah tangga (RT).). Salah satu rumah industri rumah tangga yang mengelola VCO yaitu ada di Kecamatan Arjasa Kepulauan Kangean yaitu ibu atmo.

Kelemahan dari metode lama yaitu warna VCO yang dihasilkan kurang bening, Oleh karena itu diperlukan perbaikan proses pembuatannya, dengan penambahan beberapa perlakuan yaitu proses pengadukan, penambahan enzim zingibain (dari ekstrak jahe) dan penambahan arang aktif. Pengadukan pada emulsi minyak dalam air bertujuan untuk mengganggu kestabilan emulsi agar minyak keluar. (Nour, 2009), sedangkan menurut Muhidin (2001) menambahkan suatu enzim yang dapat memecah protein dengan menghidrolisa ikatan peptidanya menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana sehingga ikatan minyak memisah dari santan. Sedangkan arang aktif berfungsi menyerap warna sebanyak 95-97 persen yang ada pada minyak sehingga minyak akan berwarna lebih jernih. Arang aktif akan memperbesar luas permukaan dengan membuka pori pori yang tertutup, sehingga bias menyerap zat pewarna (Ketaren, 2008).

Berdasarkan latar belakang tersebut sangat perlu dilakukan introduksi teknologi lebih lanjut untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas dari VCO yang dihasilkan di Kecamatan Arjasa Kepulauan Kangean.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas dan kuantitas VCO yang diperoleh dengan metode yang baru dibandingkan yang lama?

1.3 Tujuan Masalah

1. Membandingkan hasil VCO yang diperoleh dengan metode baru dengan metode lama.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat kangean khususnya yang memproduksi VCO akan mengerti bagaimana cara memperbaiki kualitas minyak kelapa murni.

2. Bagi peneliti memberikan penambahan ilmu yang lebih baik tentang pengolahan dan memperbaiki kualitas minyak kelapa murni (VCO).
3. Bagi pembaca akan mengerti bagaimana proses pengolahan dan menjaga kualitas minyak kelapa murni (VCO).