

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki nilai manfaat yang tinggi dalam kehidupan masyarakat. Tanaman ini termasuk dalam genus *cocos* dari keluarga *Arecaceae* atau palem – palem. Kelapa diperkirakan berasal dari daerah pesisir Samudera Hindia di Asia dan saat ini telah menyebar luas ke berbagai belahan dunia (Solechah *et al.*, 2021). Indonesia merupakan negara beriklim tropis, yang sangat mendukung pertumbuhan berbagai jenis tumbuhan, salah satunya ialah pohon kelapa (*Cocos nucifera*). Oleh karena itu, pohon kelapa dapat ditemukan di hampir seluruh wilayah Indonesia. Sebagian besar pohon kelapa, sekitar 98,12% ditanam oleh masyarakat lokal, sementara pemerintah hanya memiliki sekitar 0,12% dan sisanya sekitar 1,76% pohon kelapa dikelola oleh perusahaan swasta (Indonesian Commercial Newsletter, 2011) (Prayoga, 2025). Menurut data dari *Asian and Pacific Coconut Community* (APCC, 2017), Indonesia menempati posisi kedua perkebunan kelapa terluas di dunia, dengan luas 3.441 juta ha dengan jumlah produksi mencapai 13.934 juta butir, yang setara dengan 2.787 MT kopra (Prayoga, 2025). Jawa timur merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menempati posisi ketiga sebagai penghasil kelapa terbesar, dengan total produksi mencapai 235.168 ton pada tahun 2021 (Saputro *et al.*, 2023).

Kabupaten Sumenep merupakan salah satu daerah yang menjadi pusat produksi kelapa, dengan tingkat produktivitas yang terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tanaman kelapa di Kabupaten Sumenep memiliki potensi yang besar sebagai basis pertumbuhan dan memiliki keunggulan komparatif, sehingga hasilnya dapat memenuhi kebutuhan baik di dalam kabupaten sumenep maupun di luar wilayahnya (Tamimah *et al.*, 2018). Produksi kelapa di Kabupaten Sumenep pada tahun 2023 mencapai 4.485.000 ton (BPS, 2023). Potensi kelapa di Kabupaten Sumenep sangat besar, namun pengelolaannya belum dilakukan secara maksimal. Produk kelapa yang dipasarkan masih berupa produk primer, yang menyebabkan harga jualnya menjadi rendah. Untuk meningkatkan nilai jual produk kelapa, diperlukan upaya diversifikasi dengan mengolahnya menjadi minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) (Ika Fatmawati *et al.*, 2009).

Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak kelapa yang proses pembuatannya telah dimodifikasi, sehingga menghasilkan produk minyak dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, memiliki warna yang jernih,

aroma yang menyenangkan, serta daya simpan yang cukup lama, yaitu lebih dari 12 bulan (Siahaya *et al.*, 2020). Di pasar, terdapat banyak produsen yang memproduksi minyak VCO dengan berbagai metode. Setiap produsen memiliki metode pengolahan, bahan baku, dan teknologi yang berbeda – beda, yang dapat berdampak pada kualitas dan kuantitas VCO yang dihasilkan.

Menurut Perdani *et al.*, (2019), penambahan enzim dalam proses pembuatan VCO dapat meningkatkan hasil rendemen. Penggunaan enzim juga dilakukan untuk proses pemisahan krim dan air, sedangkan Menurut Pramitha *et al.*, (2023), proses pemanasan dapat mengurangi kadar air dan meningkatkan bilangan asam pada VCO. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan kualitas dan kuantitas minyak VCO yang dihasilkan dari perlakuan kombinasi variasi metode pemanasan dan jenis enzim. Pemanasan yang digunakan, yaitu pemanasan matahari dan kompor dan jenis enzim yang digunakan, yaitu enzim papain dan bromelin. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengetahui kuantitas dan kualitas minyak VCO dengan perlakuan kombinasi variasi metode pemanasan dan jenis enzim, serta faktor – faktor yang mempengaruhi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan metode pemanasan dan jenis enzim terhadap karakteristik VCO yang dihasilkan?
2. Bagaimana perlakuan metode pemanasan dan jenis enzim terhadap profil asam lemak VCO yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a) Menganalisis pengaruh penggunaan metode pemanasan dan jenis enzim terhadap karakteristik VCO yang dihasilkan.
- b) Menganalisis profil asam lemak minyak VCO dengan perlakuan metode pemanasan dan jenis enzim.