

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Pulau Kangean (*Changean Island*) adalah pulau yang kaya sumber daya alam (SDA) salah satunya sebagai penghasil minyak kelapa. Secara keseluruhan, produksi minyak kelapa di Kangean masih menggunakan cara tradisional dan tergolong produksi kecil atau rumah tangga sehingga mutu dan kualitas minyak yang dihasilkan kurang baik.

Minyak kelapa (*Cocos nucifera* L) adalah hasil olahan paling berharga dari buah kelapa. Minyak ini mempunyai fungsi dalam melengkapi kebutuhan hidup salah satunya sebagai medium penggorengan atau minyak goreng. Minyak goreng kelapa merupakan minyak yang diperoleh dari kopra (daging buah kelapa yang dikeringkan) atau dari perasan santannya yang diberikan proses pengolahan kering atau basah hingga menjadi minyak. Keunggulan minyak kelapa bukan hanya dilihat dari fungsi namun juga dari kelebihan dan manfaat minyak kelapa, antara lain sebagai perawatan rambut, perawatan kulit, menghilangkan stress, mengurangi berat badan, melancarkan fungsi pencernaan, obat penyembuh luka, pencegah sakit jantung dan menjaga sistem kekebalan tubuh serta sebagai bahan kosmetika dan obat-obatan di dunia kesehatan (Anonymous, 2014).

Pada umumnya minyak goreng kelapa yang diproduksi secara tradisional mudah rusak. Proses kerusakan minyak goreng kelapa dapat terjadi dengan cepat dan menyebabkan turunnya mutu dan kualitas minyak. Kerusakan minyak goreng kelapa ditandai dengan munculnya ketengikan, bau tidak sedap, berbusa dan berubahnya warna minyak. Kerusakan tersebut terjadi saat masa penyimpanan, yang disebabkan oleh adanya radikal bebas, penyerapan bau, hidrolisis, dan oksidasi pada minyak goreng kelapa (Ketaren, 1986). Dalam hal ini diberikan perlakuan lama pemanasan bertujuan memurnikan minyak kelapa dengan menurunkan dan menghilangkan kadar air dari minyak kelapa sehingga mutu minyak kelapa menjadi lebih baik dari sebelumnya dan daun kelor dimanfaatkan sebagai antioksidan alami untuk memperlambat/mencegah tingkat kecepatan kerusakan pada minyak goreng kelapa yang disebabkan pengaruh

oksidasi/udarasehingga dapat meningkatkan mutu minyak kelapa olahan tradisional masyarakat Kangean.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman yang mudah tumbuh di daerah yang lembab juga dapat tahan tumbuh di daerah tandus kering dan mempunyai manfaat besar dalam bidang medis dan industri. Daun kelor mengandung senyawa antioksidan alami, kandungan antioksidan dari daun kelor diantaranya yaitu saponin, alkaloids, fitosterols, tannins, fenolik dan flavonoid (Rajanandh *et al.*, 2012). Beberapa kandungan antioksidan ini berfungsi untuk peningkatan daya simpan sehingga otomatis dapat meningkatkan mutu dan kualitas suatu olahan bahan pangan.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak daun kelor terhadap mutu minyak goreng kelapa?
2. Bagaimana pengaruh lama pemanasan terhadap mutu minyak goreng kelapa?
3. Bagaimana pengaruh interaksi kedua perlakuan tersebut terhadap mutu minyak goreng kelapa.

1.3. TUJUAN

Penelitian dengan judul “Karakteristik Mutu Minyak Goreng Kelapa dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor” selama penyimpanan bertujuan :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun kelor terhadap mutu minyak goreng kelapa.
2. Mengetahui pengaruh lama pemanasan terhadap mutu minyak goreng kelapa.
3. Mengetahui pengaruh interaksi kedua perlakuan tersebut terhadap mutu minyak goreng kelapa.

1.4. HIPOTESIS

Pemberian ekstrak daun kelor dan lama pemanasan terhadap minyak goreng kelapa berpengaruh nyata terhadap *FFA*, warna dan bau dari minyak goreng kelapa yang diteliti.

1.5. MANFAAT

1. Memberikan informasi tentang pentingnya pemanfaatan antioksidan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap bahan pangan (minyak kelapa).
2. Memberikan informasi tentang pentingnya sebuah inovasi produk dalam meningkatkan mutu minyak kelapa(*Cocos nucifera L*).
3. Menambah nilai ekonomis daun kelor dan meningkatkan daya beli minyak kelapa disektor pasar.