

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Permasalahan

Di negara-negara yang sedang berkembang, termasuk Indonesia masalah gizi merupakan masalah yang patut mendapatkan perhatian. Di daerah perkotaan masalah ini mungkin tidak begitu nampak, namun di daerah pedesaan yang terpencil, permasalahan ini tidak bisa diabaikan, karena sebagian besar masyarakatnya tidak mengutamakan gizi dalam mengkonsumsi suatu makanan.

Protein merupakan salah satu zat gizi yang sangat penting selain karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral. Protein terdiri dari asam-asam amino, baik asam amino esensial maupun non esensial. Asam amino non esensial dapat disintesa oleh tubuh, tetapi asam amino esensial tidak dapat disintesa oleh tubuh, jadi harus dipenuhi oleh makanan kita. Makanan yang mengandung protein banyak sekali macamnya, baik nabati maupun hewani. Dan salah satunya adalah bungkil minyak kelapa yang bisa diperoleh dari pembuatan minyak kelapa secara tradisional maupun fermentasi. Sebagai hasil samping dari pembuatan minyak kelapa, bungkil ini merupakan sumber protein nabati.

Ada dua cara pembuatan minyak kelapa, yaitu cara basah dan cara kering.<sup>1)</sup> Yang termasuk cara basah adalah

cara tradisional dan fermentasi. Sedangkan cara kering meliputi pembuatan minyak kelapa dari kopra dan ekstraksi minyak menggunakan solven. Yang akan kita bahas disini adalah pembuatan minyak kelapa secara fermentasi yang merupakan metode baru dalam pembuatan minyak kelapa.

Sebenarnya masyarakat di desa-desa sudah sejak lama mengenal cara pembuatan minyak kelapa, yaitu cara tradisional. Mula-mula daging kelapa dilepaskan dari tempurung, daging kelapa yang masih segar itu kemudian diparut. Dengan dicampur sedikit air, kelapa parut itu diperas maka keluar santan yaitu cairan berwarna putih seperti susu. Santan selanjutnya dimasukkan ke dalam penggorengan, kemudian dipanaskan. Setelah beberapa lama akan didapatkan minyak kelapa dan didasar penggorengan akan terdapat endapan warna kecoklat-coklatan yaitu bungkil minyak kelapa yang sarat protein.

Dalam pembuatan minyak kelapa dengan fermentasi, maka kita memerlukan bibit atau stater. Air bibit ini ditambahkan pada santan kental (krim) dengan perbandingan satu banding lima. Campuran didiamkan beberapa saat, maka campuran akan terpisah menjadi tiga lapis. Lapisan paling atas adalah minyak kelapanya, lapisan tengah adalah protein dan paling bawah adalah air bibit yang dapat digunakan dalam pembuatan minyak kelapa selanjutnya.

## 1.2. Perumusan Masalah

Ada beberapa faktor yang berpengaruh terhadap proses pembuatan minyak kelapa secara fermentasi, tetapi kami

coba membatasi permasalahan dengan hanya melakukan perubahan pada suhu fermentasi dan bahan yang dipakai sebagai air bibit. Variasi suhu dilakukan pada 30°C, 40°C, dan 50°C. Sedangkan air bibit yang digunakan adalah campuran santan encer dengan air kelapa (9:1) dan campuran air kelapa dengan air (9:1)

Suhu fermentasi sangat menentukan macam mikroba yang dominan selama fermentasi.<sup>2</sup> Jika suhu optimum dapat dicapai maka hasil yang diperoleh juga bisa maksimum. Dengan membuat variasi pada suhu maka kita bisa mengetahui suhu optimum dari proses fermentasi untuk pembuatan minyak kelapa dengan menggunakan mikroorganisme yang ada pada ragi.

### 1.3. Hipotesa Masalah

Dari permasalahan yang ada kita bisa merumuskan hipotesa sebagai berikut:

1. Dengan variasi suhu (30°C, 40°C, 50°C) maka akan didapatkan prosentase dan kualitas minyak yang berbeda.
2. Dengan perbedaan bahan dari air bibit maka akan didapatkan prosentase dan kualitas minyak yang berbeda pula.
3. Dengan adanya prosentase minyak yang berbeda maka kandungan protein yang ada dalam bungkil minyak kelapa tersebut juga akan berbeda.

#### 1.4. Tujuan

Tujuan utama dari penelitian ini untuk mengetahui kandungan protein dalam bungkil minyak kelapa yang dibuat dengan cara fermentasi, yang selanjutnya dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati. Selain itu kualitas minyak yang dihasilkan diharapkan dapat memenuhi standar untuk kebutuhan sehari-hari.

Disamping itu diharapkan agar sumber protein ini tidak disia-siakan begitu saja karena masih bisa dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia dengan menyajikannya dalam berbagai bentuk makanan.

