

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa adalah salah satu penghasil bahan makanan yang sangat penting dalam kehidupan rakyat Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari kenyataan bahwa 75% dari minyak nabati (minyak tumbuhan) dan 8% dari konsumsi protein bersumber dari kelapa. Menurut sejarah, pohon kelapa sudah sejak lama dikenal oleh manusia. Tetapi daerah asal kelapa tidak dapat ditentukan dengan pasti, karena ada yang berpendapat kelapa berasal dari Amerika Selatan, New Zealand dan ada pula yang berpendapat bahwa pohon kelapa itu berasal dari Indonesia, karena sejak abad ke-19 minyak kelapa mulai diperdagangkan oleh VOC yang dibawa ke negeri Belanda.

Indonesia luas tanaman kelapa meliputi sekitar 2,2 juta ha, 95% dari tanaman merupakan perkebunan rakyat, sedangkan perkebunan besar (baik swasta maupun pemerintah) luasnya sekitar 15 ribu ha. Perkebunan milik rakyat lebih penting artinya dibandingkan dengan perkebunan kelapa milik pemerintah. Sebelum Perang Dunia II Indonesia dikenal sebagai penghasil kelapa yang utama di dunia, maka sekarang Indonesia menduduki tempat kedua dalam luas perkebunan kelapa setelah Philipina. Hal ini disebabkan ketidak seimbangan antara peningkatan produksi dengan kenaikan jumlah kebutuhan konsumsinya, yang jumlah konsumsi akan terus meningkat tiap tahun sebagai akibat pertambahan jumlah penduduk maupun pendapatan per kapita. (Maison, 1984)

Tanaman kelapa dikenal sebagai tanaman serba guna karena seluruh bagian dari tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Bagian tersebut antara lain batang, daun, bunga, dan buah. Bagian yang paling banyak

digunakan dan bermanfaat bagi manusia adalah buah kelapa. Buah kelapa mempunyai daging buah yang dapat diolah menjadi minyak kelapa. Dalam pembuatan minyak kelapa dikenal 3 metode, yaitu metode kering, metode ekstraksi dengan zat pelarut, dan metode basah. Pada metode kering menggunakan alat hidrolik pres untuk mengepres daging buah kelapa yang telah dikeringkan sehingga diperoleh minyak kelapa. Pada metode ekstraksi minyak dengan zat pelarut dilakukan dengan menggiling kopra menjadi tepung, kemudian dicampur dengan zat pelarut dan didiamkan selama 40 menit. Terakhir zat pelarutnya diuapkan untuk memperoleh minyak kelapa. Pada metode basah yang tradisional tahapan terdiri dari pemisahan daging buah, pamarutan, pemerasan, dan pemanasan untuk menguapkan kandungannya sehingga yang tersisa minyak dan endapan. Selain metode di atas telah dikembangkan cara pengolahan dengan metode basah secara modern dengan cara memekatkan santan dalam alat sentrifugal sehingga air didalam santan dapat dikurangi. Selanjutnya santan pekat tersebut agar emulsi minyak dalam santan pecah. Dalam kegunaannya minyak kelapa dapat digunakan sebagai bahan pembuatan sabun, margarine, kosmetik, ramuan obat-obatan, dll. (Fachry,2007)

1.2 Perumusan Masalah

- Bagaimana karakteristik kelapa? Apakah kelapa memiliki suatu kelebihan?
- Bagaimana cara pembuatan minyak kelapa menggunakan alat Screw Press?
- Apakah minyak kelapa bisa berpotensi untuk dibuat pomade?
- Bagaimana cara pembuatan pomade dari bahan baku minyak kelapa?