

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan hasil pertanian yang cukup tinggi. Banyak tanaman produksi Indonesia yang dapat menghasilkan minyak, seperti tanaman biji-bijian. Salah satu hasil pertanian yang cukup banyak adalah kelapa. Tanaman kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan jenis tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena hampir semua bagian tanaman kelapa dapat memberikan manfaat bagi manusia.

Minyak kelapa sudah dikenal di Indonesia sejak lama. Penggunaan minyak kelapa dalam kehidupan sehari-hari sangat luas seperti untuk minyak goreng/ bahan makanan, balsem, obat-obatan, bahan pembuat sabun, pembuat minyak rambut, dan sebagainya.

Namun, minyak kelapa saat ini kurang digunakan di masyarakat karena minyak kelapa yang dihasilkan saat ini bermutu kurang baik. Masyarakat lebih banyak memilih minyak yang berlabel mewah yang mempunyai daya simpan lebih lama dan tidak berbau tengik. Minyak kelapa dapat diekstraksi dari daging buah kelapa atau daging kelapa yang dikeringkan. Kandungan minyak pada kopra umumnya 60 – 65%, sedangkan daging buah kelapa sekitar 43% (Suhadirman, 1999). Kelapa mengandung gizi yang cukup tinggi, namun perhatian terhadap kelapa serta potensinya untuk dijadikan minyak di Indonesia masih cukup rendah.

Minyak kelapa murni (*virgin coconut oil*) merupakan minyak kelapa yang dihasilkan dengan sebuah proses alamiah tanpa menggunakan zat kimia atau bahan

sintetik lainnya yang tidak mempunyai efek samping bagi tubuh. Minyak kelapa murni mengandung senyawa-senyawa aktif yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Senyawa-senyawa tersebut antara lain tokoferol, dan beberapa jenis asam lemak seperti kaproat, kaprilat, kaprat, dan laurat. Tokoferol berkhasiat sebagai antioksidan sehingga dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan menangkal radikal bebas. Manfaat yang luas dari minyak kelapa murni tidak hanya digunakan sebagai pengobatan, tetapi juga untuk perawatan dan kecantikan kulit. Minyak kelapa murni mengandung anti oksidan tinggi yang berkhasiat sebagai anti radikal bebas dan anti penuaan pada kulit.

Pengembangan minyak kelapa murni di Indonesia belum mendapat perhatian lebih. Penelitian ini berisi tentang cara memperoleh minyak kelapa murni dengan maksimal menggunakan metode mekanik (*screw press*), dengan variabel yang diamati suhu pemanasan awal, dan temperatur saat pengepresan.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan dibahas yaitu dari proses pembuatan minyak kelapa murni dengan metode *screw press*. Pada penelitian sebelumnya menurut Mochamad Hadi Fadlana (2006), VCO yang dihasilkan dengan cara pengepresan menghasilkan kadar air sebesar 0,181%, bilangan penyabunan 243,734 mg KOH/gram, bilangan asam 0,694 mh KOH/ gram dan asam lemak bebas 0,253%, dengan menggunakan suhu optimal 50 – 60°C, dan lama pengeringan 70 – 85 menit.

Pada penelitian ini akan dilakukan pengambilan minyak pada buah kelapa menggunakan variabel kecepatan putar ulir dan suhu saat pengepresan. Minyak yang dihasilkan akan dilakukan analisa % *oil yield*, densitas, viskositas, derajat asam dan bilangan penyabunan. Selain itu juga akan dilakukan perhitungan berapa kali pengepresan hingga didapat hasil minyak yang maksimal. Dari hasil penelitian yang akan dilakukan maka dapat ditentukan perlakuan yang optimum dalam pembuatan minyak kelapa murni dengan penekanan mekanis (Screw Press).