

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pohon kelapa pada umumnya dapat dimanfaatkan pada seluruh bagian tanaman, mulai dari buah, daun hingga pohonnya. Kabupaten Jember menempati urutan ke-8 untuk luas dan produksi kelapa terbesar. Luas perkebunan kelapa di Kabupaten Jember adalah 12.918 ha dan 13.795 ha. Sedangkan produksinya masing-masing 11.845 ton dan 13.795 ton. Luas dan produksi perkebunan kelapa di Kabupaten Jember meningkat dibandingkan kabupaten lain sebesar 0,068% dan 0,165%(BPS, 2017). Indonesia, bahkan dunia, saat ini sedang dilanda wabah virus corona. Karena dinding sel virus adalah lapisan lemak, asam lemak yang ada dalam VCO memecah lipid dinding sel virus. Akibatnya, virus mati karena dinding selnya hancur. Dengan minum banyak air, virus mati juga dikeluarkan dari tubuh secara bersamaan. Oleh karena itu, senyawa yang terdapat dalam VCO dapat menyembuhkan virus.(Suryani, 2020).

Kelapa komersial tumbuh dengan baik pada ketinggian dari pantai hingga 600 meter di atas permukaan laut. Ketinggian terbaik untuk pertumbuhan adalah antara 0 dan 450 meter di atas permukaan laut, di mana kelapa dapat bertahan hidup, tetapi buahnya berkurang. Pada ketinggian 450 hingga 1000m, musim panen terlambat, jumlah produksi sedikit dan minyak sedikit. Ada banyak pohon kelapa yang tumbuh dengan baik di beberapa daerah pesisir (Damin et al., 2017)

Virgin coconut oil (VCO) merupakan produk olahan dari ampas kelapa berupa cairan bening tidak berasa dengan bau khas kelapa. VCO mengandung asam lemak jenuh rantai sedang dan rendah (sekitar 90%), sehingga mudah diserap tubuh dan diubah menjadi energi, serta cukup kaya akan asam laurat. Asam laurat dalam tubuh diubah menjadi monolaurin, suatu senyawa monogliserida yang memiliki sifat antibakteri, antivirus dan antiprotozoal, sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit dan mempercepat proses penyembuhan.(Bambang & Surip, 2006). Selain itu, VCO dapat digunakan sebagai pengganti minyak nabati lainnya dalam pengolahan produk pangan, farmasi dan kosmetik (Barlina & Torar, 2009).

Pembuatan VCO dibagi menjadi beberapa metode yaitu pemanasan, penjenuhan, induksi dan fermentasi. Kelemahan dari ketiga metode ini adalah membutuhkan waktu yang relatif lama dan jumlah produk yang dihasilkan sedikit. Kelemahan produksi VCO dengan metode pemanasan adalah rendemen VCO rendah, umur simpan tidak lama, dan minyak yang dihasilkan cenderung berbau anyir. Kelemahan pemeras santan tipe sentrifugal adalah pengoperasian alat yang rumit (Purwanto, 2006). Saat memproduksi VCO dengan cara memancing kurang efektif karena harus memancing terlebih dahulu. Kelemahan dari membuat VCO dengan metode fermentasi ragi tambahan adalah Anda harus menguji ragi terlebih dahulu untuk memastikan ragi yang digunakan masih aktif.(Elfianus, 2008).

Hasil penelitian Muis (2018) menunjukkan bahwa cara pengolahan dan umur panen berpengaruh terhadap rendemen, sifat kimia, dan kandungan senyawa fenolik dalam VCO. Umur panen kelapa, rendemen dan kandungan fenolik total VCO meningkat dan sebaliknya, tetapi total tokoferol dan flavonoid menurun. Menurut Rindengan & Novarianto (2004) Kelapa tua atau tua biasanya dipanen saat berumur 11-12 bulan. Oleh karena itu, umur buah kelapa yang tepat untuk diolah menjadi minyak kelapa murni adalah 12 bulan. Jika penelitian sebelumnya menggunakan umur panen kelapa, penelitian ini akan membandingkan pengaruh lama proses penyimpanan kelapa terhadap kualitas VCO yang dihasilkan.

Seperti diketahui bahwa setelah tanaman dipanen, hasil panen masih melakukan metabolisme seperti respirasi. Proses metabolisme tersebut dapat dilihat dari perubahan baik fisik maupun komposisinya. Perubahan fisik yang biasanya terjadi diantaranya seperti layu, kriptut ataupun menguning. Sedangkan perubahan komposisi antara lain seperti kadar air berkurang serta timbul aroma bau (Sudjatha & Wisaniyasa, 2017).

Penelitian ini akan membandingkan pengaruh lama penyimpanan kelapa dalam memproduksi VCO. Pembuatan VCO yang dilakukan dengan cara sederhana yaitu menggunakan teknik santrifugasi sederhana.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah lama penyimpanan buah kelapa berpengaruh terhadap rendemen VCO yang dihasilkan?
2. Apakah lama penyimpanan buah kelapa berpengaruh terhadap kualitas VCO yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan buah kelapa terhadap rendemen VCO yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan buah kelapa terhadap kualitas VCO yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

1. Dengan melakukan penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman belajar yang dapat memperluas wawasan peneliti mengenai masalah yang diteliti.
2. Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.
3. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam metode pembuatan VCO yang lebih mudah dan sederhana.