

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu komoditi tanaman perkebunan yang saat ini masih banyak dibudidayakan di Indonesia selain komoditi kakao, kopi, kelapa sawit, panili, lada dan komoditi perkebunan lainnya. Hal ini dikarenakan tanaman kelapa adalah salah satu tanaman industri yang memegang peranan penting bagi kelangsungan hidup bangsa Indonesia. Tanaman kelapa banyak dibudidayakan di daerah tropis, yaitu terletak pada daerah sepanjang garis katulistiwa (Anwar dan Salima, 2016).

Komoditas perkebunan merupakan andalan bagi pendapatan nasional dan devisa negara Indonesia. Dapat dilihat dari nilai ekspor komoditas perkebunan, pada Tahun 2018 total ekspor perkebunan mencapai US\$ 28,1 milyar atau setara dengan Rp. 393,4 triliun (asumsi 1 US\$ = Rp 14.000). Salah satu komoditi perkebunan yang menyumbang besar bagi devisa negara adalah Kelapa (*Cocos nucifera* L.). Berdasarkan rata-rata produksi kelapa per provinsi pada tahun 2015-2020 terdapat 10 (sepuluh) provinsi yang merupakan daerah penghasil kelapa terbesar di Indonesia dengan total kontribusi sebesar 66,18% terhadap total produksi kelapa Indonesia. Hal tersebut menjadi salah satu kesempatan para petani kelapa untuk memanfaatkan hasil produksi, untuk mengembangkan lebih lanjut produk olahan pasca panen buah kelapa (Kementerian Pertanian, 2019).

Bagian utama kelapa yang dimanfaatkan untuk pengolahan pasca panen adalah daging buah kelapa. Pada umumnya daging buah kelapa di Indonesia hanya dimanfaatkan untuk membuat kopra yang selanjutnya diolah untuk diambil minyaknya. Padahal buah kelapa dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk olahan pasca panen yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini menyebabkan Indonesia masih melakukan ekspor minyak dalam bentuk minyak kelapa biasa. Sedangkan di Filipina sudah mulai merintis menjangkau dunia dengan minyak kelapa murni yang dikenal dengan (*Virgin Coconut Oil*). Hal ini sejalan dengan pernyataan Tanasale, (2013) salah satu produk diversifikasi dari buah kelapa adalah minyak kelapa murni atau (*Virgin Coconut Oil*). Minyak

kelapa murni atau (*Virgin Coconut Oil*) memiliki banyak manfaat yang diantaranya dapat berperan untuk mencegah penyakit jantung, kanker, diabetes, memperbaiki pencernaan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan dapat mencegah infeksi virus HIV.

Minyak kelapa murni atau (*Virgin Coconut Oil*) diperoleh dengan cara pemisahan santan kelapa. Istilah dari *Virgin* sendiri digunakan untuk membedakan antara minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan minyak konvensional. VCO didapatkan dari bahan baku kelapa segar tanpa melalui proses penyulingan, sehingga tidak dilakukan pemanasan pada saat proses pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dan suhunya relatif lebih rendah. Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) memiliki beberapa metode yang saat ini banyak digunakan dalam pembuatan minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*), yang diantaranya adalah metode pemanasan bertahap, metode pemancingan minyak, metode fermentasi dan metode sentrifugasi. Metode sentrifugasi adalah salah satu metode pembuatan VCO dengan cara mekanik. Metode ini dilakukan dengan cara memutus ikatan lemak-protein pada santan dengan gaya putaran. Setelah dilakukan pemutaran atau sentrifugasi minyak akan terpisah dengan sendirinya karena berat jenis minyak dengan air berbeda (Noer dkk., 2009).

Proses sentrifugasi merupakan salah satu peranan penting dalam menghasilkan minyak kelapa murni. Dalam proses pembuatannya diperlukan lama sentrifugasi yang tepat agar mendapatkan hasil yang baik, sehingga diperlukan penelitian mengenai lama proses sentrifugasi. Dalam penelitian sebelumnya, proses lama sentrifugasi dalam pembuatan minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) sudah pernah dilakukan oleh Anwar dan Salima, (2016) menyatakan bahwa, lama sentrifugasi 20 menit menghasilkan rendemen 26,99 % dan kadar air 0,20 %. Sedangkan pada penelitian lain, yang dilakukan oleh Chandra, (2008) menyatakan bahwa, lama sentrifugasi 20 menit menghasilkan rendemen 7,61 %, kadar air 0,43 % dan asam lemak bebas (*Free Fatty Acids*) 0,13 %. Selain itu, syarat mutu kadar air minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang sesuai dengan standar SNI 7381-2008 yaitu maksimal 0,2 %. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut mengenai pengaruh lama proses

sentrifugasi untuk mengetahui hasil minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*), sehingga mampu mendapatkan hasil yang optimum.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dipaparkan di atas, maka didapatkan rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a) Bagaimana pengaruh lama proses sentrifugasi terhadap minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang dihasilkan ?
- b) Berapa lama proses sentrifugasi yang optimum untuk menghasilkan minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) ?

1.3 Tujuan

- a) Untuk mengetahui pengaruh lama proses sentrifugasi terhadap minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang dihasilkan.
- b) Untuk mengetahui berapa lama proses sentrifugasi yang optimum untuk menghasilkan minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*).

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Bagi Peneliti

- a) Untuk menambah pengetahuan tentang pengaruh lama proses sentrifugasi terhadap minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang dihasilkan.
- b) Menambah wawasan dan ilmu serta mampu memanfaatkan ilmu yang sudah didapatkan, agar dapat diterapkan untuk berwirausaha.

1.4.2 Bagi Masyarakat

- a) Mendapatkan informasi mengenai produk pengolahan pasca panen kelapa.
- b) Mendapatkan informasi mengenai minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang didapatkan dari proses sentrifugasi.
- c) Sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan usaha produksi minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*).
- d) Dapat digunakan sebagai acuan atau referensi untuk penelitian selanjutnya.