

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Buah kelapa (*Cocos nucifera L.*) telah menjadi salah satu sumber makanan sejak jaman dahulu. Buah ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan tradisional, daging buah kelapa merupakan sumber nutrisi yang penuh dengan santan berasa gurih. Pada sebagian besar kepulauan di Indonesia, kelapa merupakan sumber pangan yang telah dikonsumsi sejak puluhan bahkan ratusan generasi (Huang, 2005).

Minyak kelapa sebagaimana minyak nabati lainnya merupakan senyawa trigliserida yang tersusun atas asam lemak dan 90% diantaranya yaitu asam lemak jenuh, sementara 10% sisanya merupakan asam lemak tak jenuh berupa oleat dan linoleat. Setiap minyak nabati memiliki sifat dan ciri yang ditentukan oleh struktur asam lemak pada rangkaian trigliseridanya. Minyak kelapa kaya akan asam lemak berantai sedang (C8 – C14) (Ketaren, 1996).

Secara umum pengolahan minyak kelapa terbagi menjadi 2 macam yaitu metode basah dan metode kering. Pada metode kering menggunakan kelapa yang dikeringkan terlebih dahulu sedangkan metode basah tanpa adanya pengeringan kelapa. Pada metode kering terlebih dahulu daging buah kelapa dibuat dalam bentuk kopra dan dihaluskan menjadi serbuk kasar. Kemudian serbuk kopra dipanaskan, kemudian dipres sehingga mengeluarkan minyak. Untuk mendapatkan minyak kelapa pada metode basah yaitu dengan penyiapan bahan baku sampai diperoleh kelapa parut yang kemudian diperas untuk diambil santannya. Selanjutnya santan dipanaskan pada suhu 80-90 °C sampai

diperoleh minyak kelapa (Alamsyah, 2015). Pada metode basah, waktu proses lebih cepat karena tanpa adanya proses pengeringan terlebih dahulu. Di samping itu biaya yang di keluarkan pada metode basah lebih sedikit karena tidak memerlukan alat yang terlalu banyak (Karouw, 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di pengrajin yang ada di Kabupaten Sleman Yogyakarta produksi minyak kelapa cara tradisional dilakukan dengan cara pemanasan menggunakan tungku kayu untuk pembuatan minyak goreng kelapa. Pengolahan minyak kelapa dengan cara pemanasan merupakan metode pembuatan minyak kelapa yang telah umum dilakukan oleh petani. Parutan daging buah kelapa ditambah air lalu diaduk-aduk kemudian diperas untuk menghasilkan santan. Selanjutnya, krim yang berada pada lapisan atas dipisahkan dari skim. Krim yang diperoleh dipanaskan sampai terbentuk blondo yang berwarna kecoklatan, selanjutnya dilakukan penyaringan untuk menghasilkan minyak. (Rindengan dan Karouw, 2002).

Hasil pengamatan pada produk akhir minyak kelapa pada beberapa produsen minyak kelapa tradisional didapatkan kualitas produk minyak kelapa yang berbeda-beda terutama dari kualitas warna dan kadar kotoran diduga karena adanya perbedaan proses pengolahan. Permasalahan lain adalah belum diketahui kualitas minyak kelapa tradisional secara kimia, seperti kadar air, kadar kotoran, asam lemak bebas, warna, bilangan peroksida.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian survey untuk mengetahui proses pengolahan minyak goreng kelapa tradisional dan kualitas minyak goreng kelapa tradisional yang berada di Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

A. Rumusan Masalah

1. Apakah kualitas minyak goreng kelapa tradisional dipengaruhi oleh perbedaan proses pengolahan minyak goreng kelapa di setiap produsen?
2. Bagaimana perbedaan kualitas produk akhir minyak goreng tradisional yang dihasilkan dengan produk komersial?
3. Bagaimana proses pengolahan yang terbaik pada produsesn minyak kelapa tradisional?

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan proses pengolahan minyak goreng kelapa tradisional di Kabupaten Sleman.
2. Mengetahui pengaruh variasi produsen minyak goreng kelapa tradisional pada tahap proses pengolahan dan kualitas produk minyak goreng kelapa tradisional di Kabupaten Sleman.
3. Mengetahui minyak goreng kelapa tradisional terbaik yang kualitas nya mendekati minyak kelapa komersial

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai sumber informasi baru tentang pengolahan minyak goreng kelapa tradisional, dan untuk mengetahui kualitas minyak goreng kelapa di produsen minyak kelapa dan mengetahui proses minyak kelapa tradisional di produsen minyak goreng kelapa.