

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk utama yang dikembangkan dari tanaman kelapa adalah minyak kelapa. Saat ini, penelitian-penelitian baru tentang keistimewaan minyak kelapa berkembang dimana minyak dihasilkan tanpa melalui proses pemanasan maupun penambahan bahan kimia, sehingga kandungan berharga dalam minyak tetap dapat dipertahankan. Minyak yang dihasilkan melalui proses tersebut dikenal dengan minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*). Dalam SNI 7381:2008, VCO didefinisikan sebagai minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera L*) tua segar yang diproses dengan diperas, dengan atau tanpa penambahan air, tanpa pemanasan atau pemanasan tidak lebih dari 60°C dan aman dikonsumsi manusia (BSN, 2008). VCO mampu mencegah dan mengobati berbagai penyakit seperti mampu membunuh virus, bakteri, meningkatkan daya tahan tubuh, melembutkan kulit dan sebagainya. Namun VCO masih memiliki rasa berminyak yang sulit diterima oleh masyarakat sebagai minuman. Untuk mengatasi hal tersebut, VCO dibuat menjadi minuman emulsi sebelum dikonsumsi, emulsi dasar VCO ini dikembangkan menjadi produk minuman dengan cara ditambah air dan bahan tambahan lain.

Produk emulsi yang diminum biasanya tipe emulsi o/w dimana minyak sebagai fase terdispersi dan air sebagai fase pendispersi, sehingga produk tersebut mempunyai rasa yang lebih enak walaupun yang diberikan sebenarnya adalah minyak yang tidak enak rasanya. Emulsi ini dapat ditambahkan flavor dan pemanis sehingga menjadi produk yang enak dan disukai. Emulsi merupakan sistem yang tidak stabil. Oleh karena itu, penggunaan bahan

penstabil sangat dibutuhkan pada pembuatan produk minuman emulsi. Ada beberapa bahan pangan yang sering digunakan sebagai penstabil contohnya gelatin, gum arab, CMC dan glukomanan. Menurut Akbar et al., (2013) glukomanan memiliki kandungan kadar serat yang cukup tinggi, sehingga dapat membentuk dan menstabilkan struktur gel, serta dapat digunakan sebagai pengental pada produk pangan. Glukomanan dapat diperoleh dari hasil pertanian yang masih jarang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia salah satunya tanaman porang.

Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) merupakan salah satu jenis tumbuhan umbi-umbian. Tumbuhan ini berupa semak (herba) yang dapat dijumpai tumbuh di daerah tropis dan sub-tropis. (Ramdana dan Suhartati, 2015).

Porang juga mengandung glukomanan yang sangat tinggi (hingga mencapai 65 persen). Kandungan glukomanan porang lebih tinggi dibanding varietas komersial Jepang yaitu konjac atau konnyaku (*Amorphophallus konjac*) yang hanya 44 persen. Kandungan glukomanan yang tinggi tersebut sangat potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan khususnya dalam menunjang ketahanan pangan nasional. Umbi porang mengandung serat tinggi dan rendah kolesterol sehingga dapat dikonsumsi penderita hipertensi dan kencing manis. Glukomanan yang terkandung pada umbi porang kering sekitar 15%- 64% dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kesehatan, makanan ataupun minuman (Wahyuni, dkk., 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dalam pembuatan minuman emulsi VCO untuk mengetahui formulasi yang tepat antara penambahan VCO dan porang sebagai bahan penstabil pada pembuatan minuman emulsi VCO. Pada pembuatan minuman emulsi dengan formulasi (A) VCO 68,5 ml, air 30 ml, glukomanan 1,5 g (B) VCO 69 ml, air 30 ml, glukomanan 1 g (C) VCO 69,5 ml, air,30 ml, glukomanan 0,5 g, (D) VCO 30 ml, air 68,5 ml, glukomanan 1,5 g, (E) VCO 30 ml, air 69 ml, glukomanan 1 g, (F) VCO 30 ml, air 69,5 ml, glukomanan 0,5 g.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang Glukomanan Porang Sebagai Bahan Penstabil Pada Pembuatan Minuman Emulsi VCO diatas, didapat identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan VCO, air, dan glukomanan porang sebagai bahan penstabil pada pembuatan minuman emulsi VCO?
2. Berapa formulasi terbaik pada penambahan glukomanan porang yang dapat diterima oleh konsumen pada minuman emulsi VCO?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian Glukomanan Porang Sebagai Bahan Penstabil Pada Pembuatan Minuman Emulsi VCO adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari pengaruh hasil struktur perbandingan VCO, air, dan glukomanan minuman emulsi VCO.
2. Menentukan perbandingan VCO, air, dan glukomanan yang menghasilkan minuman emulsi VCO yang paling di sukai panelis.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini secara umum diharapkan berhasil membuat minuman emulsi VCO dengan penambahan penstabil dari glukomanan porang yang bermutu baik dan disukai oleh konsumen.