

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Tanaman kelapa dikenal sebagai tanaman serba guna karena pohon kelapa memiliki banyak manfaat mulai dari akar hingga daunnya, begitu pula dengan buahnya. Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kelapa yang memiliki potensi pengembangan cukup besar. Luas perkebunan kelapa di Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2018 dengan luas lahan sebanyak 87.300 Ha dan jumlah produksi sebesar 78.943 ton. Kabupaten Padang Pariaman adalah daerah produksi kelapa terbesar dibandingkan dengan Kabupaten lainnya di Provinsi Sumatera Barat dengan total luas lahan 40.312 Ha. Total produksi kelapa 36.556,31 ton di Padang Pariaman (Kabupaten Padang Pariaman Dalam Angka, 2019). Kelapa biasanya diolah sebagai produk seperti santan, copra, kelapa kering, arang kelapa, dan minyak kelapa (Kementrian Perdagangan RI, 2022).

Virgin Coconut Oil (VCO) adalah olahan kelapa yang dihasilkan dari daging kelapa tua segar yang diolah tanpa atau dengan pemanasan tidak lebih dari 60 °C menghasilkan minyak kelapa (Harmami *et al.*, 2021). Menurut Fathurahmi *et al.*, (2020) ciri-ciri VCO yang berkualitas adalah beraroma khas kelapa, tidak berbau tengik, secara fisik tampak jernih dan berwarna transparan. VCO memiliki banyak keunggulan antara lain mengandung asam laurat yang tinggi. Menurut Adi dan Prayitno, (2019) asam laurat akan terdegradasi menjadi senyawa monolaurin dan monogliserida, yang berfungsi sebagai antivirus, antibakteri, dan antiprotozoal. Munculnya senyawa monolaurin dan monogliserida akan meningkat kekebalan tubuh terhadap penyakit dan dapat mempercepat proses pemulihan dan penyembuhan. VCO juga mengandung senyawa antioksidan yang dapat digunakan sebagai penangkal unsur radikal bebas.

Beberapa metode pembuatan VCO diantaranya adalah dengan metode tradisional dengan cara pemanasan dan penggaraman (tanpa pemanasan). Cara pemanasan memiliki beberapa kelemahan yaitu produk minyak kelapa yang dihasilkan harganya rendah, proses pembuatannya kurang praktis dan memerlukan bahan bakar yang cukup banyak serta tidak dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama karena mudah tengik (Aba *et al.*, 2022). Sedangkan cara penggaraman

memiliki kelemahan yaitu tingginya bilangan asam yang menyebabkan rendahnya kualitas dari VCO yang dihasilkan (Marlina, 2017).

Salah satu metode alternatif yang dapat di gunakan dalam pembuatan minyak kelapa murni dengan memanfaatkan ragi sebagai starter untuk proses pemecahan emulsi santan/krim sehingga mendapatkan VCO yang diinginkan (Muharun dan Apriyantono, 2014). Metode fermentasi dengan memanfaatkan ragi digunakan untuk meningkatkan rendemen minyak yang terekstrak dari krim santan (Rahmawati dan Khaerunnisya, 2018). Metode ini dapat menghasilkan minyak berwarna jernih, beraroma khas minyak kelapa, tingkat ketengikan yang rendah, dan daya simpan yang lama (Aditiya *et al.*, 2014).

Penelitian pembuatan VCO dengan metode fermentasi sudah di lakukan oleh Fathurahmi *et al.*, (2020) berdasarkan penelitian tersebut didapat hasil yang berbeda-beda. VCO terbaik diperoleh pada perlakuan pemberian ragi roti 8 gr dan lama fermentasi 24 jam dalam 500 mL krim santan. Adapun kekurangan dari penelitian tersebut adalah kadar air yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang diatas maka judul penelitian adalah **“Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) Yang Dihasilkan”**. VCO dengan hasil terbaik selanjutnya diaplikasikan dalam proses pembuatan sabun.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ragi terhadap karakteristik (sifat fisik, kimia) VCO
2. Untuk mengetahui perlakuan VCO terbaik berdasarkan uji organoleptik
3. Mengetahui analisis *break event point* (BEP) pada pembuatan VCO dengan metode fermentasi.

1.3 Manfaat Penelitian

Menghasilkan VCO yang sesuai dengan standar SNI No: 7381:2008 yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat.