

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Berbagai macam produk kelapa diperdagangkan secara internasional. Ada lebih dari 50 produk kelapa olahan yang diproses, semi-olahan atau olahan yang memasuki pasar internasional dalam jumlah kecil dan besar. Selain kopra dan minyak kelapa, ekspor lain yang memiliki volume signifikan adalah kelapa kering, tepung kopra, cocochemical (asam lemak, alkohol lemak, metil eter), arang tempurung dan karbon aktif, produk serat, krim kelapa, susu, bubuk dan nata de coco. (P.G.Punchihewa, 2002)

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan yang memiliki lahan potensial untuk pertanian. Salah satu komoditas pertanian yang sangat berkembang di Indonesia adalah perkebunan kelapa. Produk kelapa yang biasa dijual oleh masyarakat umumnya masih dalam bentuk primer, hal ini menyebabkan harga jual kelapa rendah. Diversifikasi produk kelapa terbatas pada pengolahan kopra. Salah satu untuk meningkatkan harga jual dari produk kelapa, yaitu alternatifnya diversifikasi produk kelapa menjadi kelapa murni yaitu VCO atau *Virgin Coconut Oil*. (Widiyanti, 2015)

. Minyak kelapa merugikan kesehatan, karena di duga minyak ini mengandung lemak tak jenuh yang akhirnya terakumulasi di jantung sehingga dianggap sebagai penyebab penyakit jantung. Disamping itu minyak yang dihasilkan dengan proses pemanasan tidak tahan lama, karena dalam pembuatannya minyak ini bukan berasal dari santan murni namun berasal dari perasan air santan sehingga masih mengandung air, jika minyak ini disimpan lama maka menimbulkan bau tengik. Fenomena baru di bidang kesehatan justru berasal dari minyak kelapa murni yang

dibuat tanpa pemanasan. Virgin Coconut Oil sebutan minyak kelapa ini, sering disebut juga minyak dara atau minyak perawan.

VCO atau *Virgin Coconut Oil* sangat populer di masyarakat dan banyak mendapat perhatian. Salah satu bahan olahan alami dari buah kelapa berupa minyak kelapa hasil dari pemisahan santan secara tradisional. Hasil analisis kimia, menunjukkan minyak ini mengandung asam lemak jenuh rantai menengah atau *medium chain saturated fatty acids* (MFCA) sebanyak 60%. Minyak virgin coconut oil mempunyai sifat yang unik tidak seperti lemak jenuh yang lain sehingga lebih menyehatkan apabila di konsumsi. (Ws, Widyasari and Oekar, 2011)

VCO adalah minyak kelapa murni yang tahan terhadap panas, cahaya, oksigen dan proses degradasi, karena struktur kimianya yang tidak mengandung ikatan ganda. Karakteristik lain dari Virgin Coconut Oil antara lain adalah memiliki warna jernih, beraroma lembut dan rasanya gurih. Selain itu VCO mengandung asam – asam lemak jenuh tinggi yang menjadikannya tidak mudah tengik. (Raras Setyo Retno, 2016)

Seiring dengan berkembangnya penelitian-penelitian yang membahas VCO dan manfaatnya bagi kesehatan, maka semakin banyak pula masyarakat yang tertarik untuk mencoba mengonsumsi VCO baik sebagai obat maupun sebagai suplemen untuk menjaga ketahanan tubuh. Rasa berminyak dari VCO merupakan salah satu hambatan masyarakat dalam mengonsumsi VCO. Meskipun berkhasiat, orang masih enggan mengonsumsi VCO secara langsung. (Tensiska, Imas Siti Setiasih, 2007)

VCO yang "oily" dan agak asam diduga menyebabkan VCO kurang bisa diterima konsumen. Hal ini dikarenakan VCO memiliki cita rasa yang menyerupai minyak kelapa (CO) tetapi berasa agak asam. Oleh karenanya, harus ada teknologi pengolahan produk lain yang diolah dari bahan dasar VCO agar dapat meningkatkan penerimaan konsumen. (Villarino, Dy and Lizada, 2007)

Produk emulsi yang diminum biasanya tipe emulsi oil in water atau minyak dalam air. 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. Pada emulsi itu dapat ditambahkan flavor dan pemanis sehingga menjadi produk yang enak dan disukai. (Ansel, 1989)

Cara lebih baik untuk menyatukan larutan emulsi dengan tambahan flavor dan pemanis adalah dengan cara pengadukan agar terhomogenisasi. Proses homogenisasi digunakan untuk mempertahankan kualitas dari produk berbasis emulsi. (Dali, Harimu and Simbiti, 2017)

Penelitian sebelumnya tentang VCO, oleh (Tensiska, Imas Siti Setiasih, 2007) tentang Deskripsi Minuman Emulsi VCO (*Virgin Coconut Oil*) Pada Berbagai Jumlah Penambahan Air. Dimana Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan air pada emulsi dasarnya sebanyak 4 : 4 memberikan hasil deskripsi yang paling baik menurut panelis. Produk minuman emulsi VCO yaitu produk emulsi kental berwarna merah muda dengan rasa manis, ada rasa asam seperti yogurt, bercitarasa buah strawberry, beraroma minyak kelapa dan santan. (Fatimah and Kimia, 2011) tentang kualitas produk virgin coconut oil bercita rasa buah. Produk VCO bercita rasa buah Nanas dibuat menggunakan fasa air yang mengandung sari Nanas 25%, sedangkan untuk Jeruk dibuat menggunakan sari Jeruk 50%, dan untuk anggur kadar sari Anggur 50%.

penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan minuman yang dibuat dari bahan VCO (*virgin coconut oil*) yang berenergi alternative ditambah dengan pemanis madu dan gula serta emulsifier alami. Menyatakan bahwa VCO dengan komposisi Medium Chain Fatty Acid (MCFA) sekitar 50%. MCFA merupakan sumber energi instan karena dalam tubuh sangat

cepat di metabolisme menjadi energi. oleh karena itu pengembangan minuman berenergi dengan menggunakan VCO dan air kelapa muda bertujuan membuat minuman berenergi yang sehat bahkan dapat berfungsi sebagai minuman fungsional.

## **2. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka berikut ini dirumuskan masalah yang memungkinkan dipecahkan dalam rencana penelitian yaitu

1. Berapa kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab dengan pemanis madu/gula serta penambahan aroma lemon/markisa yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum?
2. Berapa konsentrasi optimum madu/gula yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air kelapa muda menggunakan emulsifier Gum arab yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum?
3. Berapa konsentrasi optimum aroma lemon/markisa yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air kelapa muda menggunakan emulsifier Gum arab yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum?

## **3. TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan penelitian ini :

1. Untuk mengetahui kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab dengan pemanis madu/gula serta penambahan aroma lemon/markisa yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum.

2. Untuk mengetahui konsentrasi optimum madu/gula yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air kelapa muda menggunakan emulsifier Gum arab yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum.
3. Untuk mengetahui konsentrasi optimum aroma lemon/markisa yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air kelapa muda menggunakan emulsifier Gum arab yang memiliki nilai creaming index minimum dan stabilitas emulsi yang maksimum.

#### **4. MANFAAT PENELITIAN**

1. Memberi informasi mengenai antara kecepatan putar homogenizer dan konsentrasi pemanis madu dan gula yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier alami.
2. Memberi informasi pembuatan minuman VCO dengan penambahan pemanis dan aroma.
3. Memberi informasi kegunaan VCO tidak hanya sebagai minyak tetapi dapat menjadi minuman yang kaya khasiat.