

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Minyak kelapa merupakan produk utama yang dapat dikembangkan dari tanaman kelapa. Saat ini, berkembang penelitian – penelitian baru mengenai minyak kelapa terutama minyak kelapa yang dihasilkan tanpa proses penambahan bahan kimia maupun pemanasan. Minyak merupakan hasil dari proses tersebut dikenal dengan minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil).

Virgin Coconut Oil (VCO) sudah banyak beredar di pasaran dengan berbagai merk. Fungsi dari VCO mempunyai efek fisiologis yang menguntungkan bagi kesehatan seperti mampu membunuh bakteri, virus, meningkatkan daya tahan tubuh, melembutkan kulit dan sebagainya. Berbagai khasiat VCO tersebut disebabkan oleh asam lemak berantai sedang yang dikandungnya yaitu asam laurat. Asam laurat merupakan kandungan paling dominan dalam VCO. ( Price. 2004).

Seiring dengan berkembangnya penelitian – penelitian yang membahas VCO dan manfaatnya bagi kesehatan, maka semakin banyak pula masyarakat yang tertarik untuk mencoba mengkonsumsi VCO baik sebagai obat maupun sebagai suplemen untuk menjaga ketahanan tubuh. Namun rasa minyak dari VCO merupakan salah satu hambatan masyarakat dalam mengkonsumsi VCO. Meskipun berkhasiat, orang masih enggan mengonsumsi VCO secara langsung. Salah satu cara untuk mengatasi hal ini, VCO dibuat menjadi emulsi dan sebelum dikonsumsi emulsi dasar VCO ini dikembangkan menjadi produk minuman dengan ditambah air dan bahan tambahan lain (Tensiska dkk, 2007). Oleh karenanya, harus ada teknologi

pengolahan produk lain yang diolah dari bahan dasar VCO agar dapat meningkatkan penerimaan konsumen

Berbagai penelitian tentang optimasi kecepatan putar homogenizer dan waktu putar homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier lesitin Zoya dan Gum Arab Pelarut Air (Haslinah, 2016). Selanjutnya Rizka Octavia (2017) melakukan penelitian Hibah Bersaing Tahun I (2017) tentang pengaruh pengadukan pada proses pembuatan minuman VCO (Virgin Coconut Oil) dengan pelarut air kelapa muda menggunakan emulsifier alami. Penelitian lain yang dilakukan oleh Nurmukmin (2017) tentang pengaruh pengadukan pada proses pembuatan minuman VCO (Virgin Coconut Oil) dengan pelarut air kelapa tua menggunakan emulsifier alami.

Berdasarkan hal tersebut, maka ruang lingkup penelitian ini adalah melakukan optimasi yang meliputi konsentrasi pemanis madu/gula dan aroma lemon/markisa terhadap emulsi VCO guna mendapatkan produk minuman emulsi VCO yang berkualitas.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Berapa kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air menggunakan emulsifier Gum arab pemanis madu/gula dan aroma lemon/markisa?
2. Berapa konsentrasi optimum pemanis madu/gula yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air menggunakan emulsifier Gum arab ?

3. Berapa konsentrasi optimum aroma lemon/markisa yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air menggunakan emulsifier Gum arab ?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air menggunakan emulsifier Gum arab pemanis madu/gula dan aroma lemon/markisa
2. Mengetahui konsentrasi optimum pemanis madu/gula yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pearut air menggunakan emulsifier Gum arab.
3. Mengetahui konsentrasi optimum aroma lemon/markisa yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO dengan pelarut air menggunakan emulsifier Gum arab.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai salah satu pengembangan produk kelapa menjadi salah satu produk yang bermanfaat
2. Meningkatkan nilai tambah produk kelapa
3. Menghasilkan emulsi VCO sebagai suplemen pangan yang lebih disukai sehingga dapat dirasakan manfaatnya oleh banyak orang