

I.PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis dengan banyaknya pulau dan merupakan negara produsen kelapa utama di dunia. Hal ini terjadi karena kelapa umumnya tumbuh di daerah pantai. Hampir di semua provinsi di Indonesia dapat dijumpai tanaman kelapa yang sebagian besar adalah perkebunan rakyat. Pohon kelapa sering di sebut sebagai pohon kehidupan karena sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia di seluruh dunia. Hampir semua bagian tanaman kelapa memberikan manfaat bagi manusia. Beberapa jenis produk kelapa antara lain adalah santan, gula, air kelapa segar, lidi, janur, dan daging kelapa (Rindengan B dan Hengky N, 2006).

Pohon kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting dalam pembangunan sub sektor perkebunan antara lain untuk memenuhi kebutuhan domestik maupun sebagai komoditi ekspor penghasil devisa negara. Permasalahan dari komoditas tersebut bukan pada luas lahan dan jumlah produksi, tetapi produk di Indonesia yang dihasilkan masih terbatas pada bentuk produk primer atau belum diolah lebih lanjut, hal ini menyebabkan nilai ekonomi kelapa menjadi rendah. Salah satu cara yang dapat meningkatkan nilai ekonomi kelapa yaitu pembuatan *virgin coconut oil* (VCO).

Virgin coconut oil merupakan produk olahan dari daging kelapa yang berupa cairan berwarna jernih, tidak berasa, dengan bau khas kelapa. Pembuatan *virgin coconut oil* ini tidak membutuhkan biaya yang mahal, karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah dan pengolahan yang sederhana. *Virgin coconut oil* mengandung asam lemak jenuh rantai sedang dan pendek yang tinggi yaitu sekitar 92%. Manfaat dari *virgin coconut oil* diantaranya adalah untuk peningkatan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit serta mempercepat proses

penyembuhan. Selama ini pengolahan minyak kelapa dengan bahan baku kelapa segar dilakukan dengan seccara tradisional oleh petani kelapa dengan mutu kurang baik. Kemudian dikembangkan berbagai cara pengolahan minyak kelapa untuk memperbaiki mutunya. Pembuatan VCO dengan menggunakan metode pengasaman dan metode pancingan telah dilakukan oleh peneliti lain, sehingga pada penelitian ini dilakukan pembuatan VCO dengan metode penggaraman. Metode penggaraman dilakukan dengan tujuan untuk memecah sistem emulsi santan dengan pengaturan kelarutan protein didalam garam.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Tamzil et al., membuat VCO dengan metode penggaraman menggunakan jenis garam CaCl_2 yang menghasilkan rendemen sebanyak 26,9% pada waktu penggaraman 36 jam dengan berat garam 3 gram dan kadar asam laurat sebesar 51,1%. Penelitian yang dilakukan oleh Susilowati (2009) menggunakan jenis garam CaCO_3 dengan hasil terbaik didapat pada penambahan garam CaCO_3 sebesar 4 gr dalam 6 hari dengan jumlah minyak yang didapat sebanyak 69,907 gr dengan kadar asam laurat sebesar 46,2%. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan VCO dengan metode penggaraman yang menggunakan garam *Natrium Klorida* (NaCl) dengan konsentrasi 2 gram, 3 gram dan 4 gram serta perbedaan waktu penggaraman yaitu 24 jam, 36 jam dan 48 jam.

B. Tujuan Penelitian

1. Umum

Menghasilkan produk VCO dari daging buah kelapa dengan metode penggaraman yang memiliki sifat kimia dan organoleptik yang baik.

2. Khusus

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi garam dan waktu penggaraman terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan VCO (*Virgin Coconut Oil*).
- b. Mengetahui konsentrasi garam dan waktu penggaraman terbaik untuk menghasilkan vco dengan sifat kimia dan tingkat kesukaan yang baik.