

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) telah dikenal sebagai salah satu produk olahan tanaman kelapa yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan (Pontoh, 2008). Namun, tidak semua VCO memiliki kualitas yang sama. Kualitas VCO dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk ragi yang digunakan dalam proses pembuatannya. VCO (*Virgin Coconut Oil*) adalah minyak kelapa murni yang dihasilkan dari proses pengolahan tanpa pemanasan atau tanpa bahan kimia tambahan. VCO memiliki kandungan asam lemak rantai sedang yang sangat baik untuk kesehatan, seperti asam laurat yang memiliki sifat antivirus, antibakteri, dan antijamur alami serta asam-asam lain yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh seperti menjaga kesehatan jantung, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu menurunkan berat badan, dan menjaga kesehatan kulit dan rambut (Ramlan & Riza, 2014). *Virgin Coconut Oil* atau VCO adalah minyak kelapa murni yang dihasilkan dari proses pengolahan kelapa tanpa melalui proses pemanasan. Berbeda dengan minyak kelapa kopra, VCO memiliki warna yang bening, berbau khas kelapa serta daya simpan yang lama. VCO sangat kaya dengan kandungan asam laurat (laurat acid) berkisar 50-70%, yang akan diubah menjadi monolaurin di dalam tubuh manusia yang bersifat antivirus, antibakteri, dan antiprotozoal (Nur *et al.*, 2021).

Minyak kelapa atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) telah dikenal sebagai salah satu jenis minyak yang memiliki manfaat kesehatan yang sangat baik. Minyak

kelapa VCO memiliki kandungan asam lemak jenuh yang lebih tinggi daripada minyak kelapa biasa, yaitu asam laurat sebesar 48-53%, asam kaprat 7-10%, asam kaprilat 6-9%, asam miristat 16-21%, asam palmitat 7-10%, dan asam stearat 2-4% (Fathurahmi *et al.*, 2020). Kandungan asam lemak jenuh yang tinggi membuat VCO mampu meningkatkan kadar kolesterol baik dalam tubuh, serta meningkatkan daya tahan tubuh terhadap bakteri, virus, dan jamur (Rohmah, 2022).

Proses pembuatan minyak kelapa VCO dilakukan dengan cara fermentasi parutan kelapa dengan bantuan ragi. Proses fermentasi ini dilakukan dengan menggunakan ragi tempe, ragi roti, ragi tape, atau bahkan tanpa ragi (Hasibuan *et al.*, 2018). Tetapi, perlu membandingkan pengaruh dari ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi dalam pembuatan minyak kelapa VCO (Kolo & Stafenus, 2023).

Metode fermentasi dalam pembuatan minyak kelapa murni merupakan pilihan utama karena efisiensi ekonomis, kemurnian produk yang superior, proses pemisahan minyak yang lebih efisien, dan kontribusi mikroorganisme dalam memperbaiki kondisi lingkungan produksi. Dengan demikian, fermentasi tidak hanya mengurangi biaya produksi tetapi juga meningkatkan kualitas dan efisiensi ekstraksi minyak kelapa murni secara keseluruhan (Hidayah & Rosika, 2020).

Selain ragi, rasio antara parutan kelapa dan air juga mempengaruhi hasil akhir dari minyak kelapa VCO. Penelitian yang dilakukan oleh Mukrimaa *et al.*, (2016) menunjukkan bahwa perbandingan antara parutan kelapa dan air yang berbeda dapat mempengaruhi kadar asam lemak dalam minyak kelapa VCO.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membandingkan pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi pada variasi rasio parutan kelapa dan air dalam pembuatan minyak kelapa VCO. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna dalam memperoleh minyak kelapa VCO yang berkualitas dan memberikan manfaat kesehatan yang optimal.

I.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi pada pembuatan minyak kelapa VCO?
2. Bagaimana pengaruh variasi rasio parutan kelapa dan air terhadap pembuatan minyak kelapa VCO?
3. Bagaimana pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi pada pembuatan minyak kelapa VCO dengan variasi rasio parutan kelapa dan air yang berbeda?

I.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membandingkan pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi pada pembuatan minyak kelapa murni.
2. Membandingkan pengaruh variasi rasio parutan kelapa dan air terhadap pembuatan minyak kelapa murni.
3. Membandingkan pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi pada

pembuatan minyak kelapa murni dengan variasi rasio parutan kelapa dan air yang berbeda.

4. Menganalisis kualitas minyak kelapa VCO yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan.
5. Menentukan kombinasi terbaik antara jenis ragi dan rasio parutan kelapa dan air untuk memproduksi minyak kelapa murni yang berkualitas tinggi.

I.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi yang berguna dalam memperoleh minyak kelapa murni yang berkualitas dan memberikan manfaat kesehatan yang optimal.
2. Menambah pengetahuan tentang pengaruh ragi tempe, ragi roti, ragi tape, dan tanpa ragi serta variasi rasio parutan kelapa dan air terhadap kualitas minyak kelapa murni.
3. Memberikan panduan bagi produsen minyak kelapa murni dalam memilih jenis ragi dan rasio parutan kelapa dan air yang optimal untuk memproduksi minyak kelapa murni yang berkualitas tinggi.
4. Menambah data dan informasi yang dapat digunakan sebagai dasar untuk penelitian lebih lanjut tentang minyak kelapa murni.
5. Meningkatkan potensi pengembangan industri minyak kelapa murni di Indonesia dan menghasilkan produk lokal yang berkualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.