

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil kopra kedua terbesar di dunia setelah Filipina. Jika ditinjau dari sudut areal penanaman kelapa, Indonesia menempati kedudukan yang pertama (Winarno, 2014). Pada tahun 2013, luas areal tanaman kelapa di Indonesia adalah 3.631.814 ribu Ha, dengan total produksi sebesar 3.031.310 ton serta produktivitasnya adalah 1.128 Kg/Ha (Direktoral Jendral Perkebunan, 2014).

Produksi kelapa pada tahun 2013 di Provinsi Sumatera Barat mencapai 86.815 ton. Kabupaten Padang Pariaman merupakan Kabupaten yang memproduksi kelapa paling banyak di Sumatera Barat yaitu 36.918 ton dibandingkan dengan produksi kelapa di Kota/Kabupaten lainnya (Disbun Sumbar, 2014). Penyebaran tanaman kelapa di Sumatera Barat dapat dilihat pada Lampiran 3.

Pohon kelapa yang dimanfaatkan oleh manusia adalah buahnya dan bagian pohon lainnya. Salah satu bagian dari buah kelapa adalah adanya daging buah kelapa. Daging buah kelapa dapat diolah menjadi santan (*juice extract*). Santan kelapa ini dapat dijadikan bahan pengganti susu atau dijadikan minyak (Ketaren, 2012).

Minyak adalah satu bentuk umum senyawa kimia yang tidak bisa bercampur dengan air dan berada di dalam kondisi cair pada suhu ruang. Minyak merupakan salah satu kebutuhan yang penting bagi manusia. Minyak juga merupakan jenis makanan yang paling padat energi, yaitu mengandung 9 Kkal per gram atau 37 kj/g (Winarno, 2004).

Pembuatan minyak kelapa secara tradisional atau yang biasa dikenal di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat adalah minyak tanak, sudah lama dilakukan oleh masyarakat setempat. Minyak tanak yang dihasilkan umumnya digunakan oleh masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari. Pembuatan minyak tanak ini merupakan upaya masyarakat untuk memanfaatkan buah kelapa yang dipanen dari kebunnya sendiri.

Dalam prakteknya, minyak tanak tidak banyak diproduksi oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena umur simpan minyak tanak relatif singkat hanya sekitar 40 hari. Setelah 40 hari minyak tanak yang disimpan mudah berbau tengik. Ketengikan (*rancidity*) terjadi karena asam lemak pada suhu ruang dirombak akibat hidrolisis atau oksidasi menjadi hidrokarbon, alkanal, atau keton, serta sedikit epoksi dan alkohol (alkanol). Bau yang kurang sedap muncul akibat campuran dari berbagai produk ini (Ketaren, 2012).

Ada beberapa cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketengikan, salah satunya adalah dengan proses netralisasi, yaitu dengan penambahan KOH. KOH merupakan basa kuat yang sangat larut dalam air dengan bentuk kristal berwarna putih. KOH digunakan dalam proses netralisasi dengan tujuan memisahkan senyawa-senyawa terlarut seperti fosfatida, asam lemak bebas dan hidrokarbon pada minyak (Winarno, 2004).

Dalam penelitian Nasikin (2004) menyatakan bahwa untuk mengurangi asam lemak bebas pada CPO, dilakukan perlakuan awal dengan memisahkan asam lemak bebas yang terkandung dalam CPO dengan metode netralisasi yaitu dengan mengetahui asam lemak yang terdapat dalam CPO. Berdasarkan penelitian Kurniati, *et al* (2015) mengatakan bahwa pemisahan asam lemak bebas yang dilakukan dengan proses netralisasi ditentukan dengan menghitung kebutuhan katalis basa yang ditambahkan yaitu mengetahui seberapa banyak minyak yang akan dinetralisasi dan kandungan asam lemak bebasnya.

Untuk menghilangkan asam lemak bebas dalam minyak tanak dapat dilakukan dengan proses penyabunan. Dalam proses penyabunan, trigliserida akan direaksikan dengan KOH, sehingga menghasilkan sabun dan gliserol. Dengan terbentuknya sabun yang kemudian dipisahkan dari minyak yang diikuti pula dengan pencucian diharapkan KOH yang terkandung dalam minyak tanak akan hilang. Selanjutnya dapat dihitung konsentrasi KOH yang dibutuhkan untuk menyabunkan asam lemak bebas yang akan didapatkan dilapangan. Berdasarkan latar belakang tersebut penelitian ini dilakukan.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi KOH terhadap pencegahan ketengikan pada minyak tanak yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui kondisi minyak tanak setelah sampai 6 minggu

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menjadi acuan bagi masyarakat setempat, dan bagi pihak yang berkepentingan untuk mengembangkan pengolahan minyak tanak sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Kabupaten Padang Pariaman.

1.4 Hipotesa Penelitian

H_0 : Penambahan variasi konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) pada minyak tanak tidak berpengaruh nyata terhadap pencegahan ketengikan.

H_1 : Penambahan variasi konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) pada minyak tanak berpengaruh nyata terhadap pencegahan ketengikan.

