

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemiri (*Aleurites moluccanus*) merupakan tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai rempah-rempah dan sumber minyak. Kemiri biasanya dihasilkan oleh pohon s ejenis beringin dengan kawasan tumbuh di sekitar Asia Timur dan Asia Tenggara. Biji kemiri biasanya diolah menjadi berbagai macam olahan seperti bumbu masakan, bahan bakar, bahan minuman serta dapat juga diolah menjadi minyak kemiri (Setiawan, 2016).

Indonesia memiliki produksi kemiri yang cukup tinggi. Hal tersebut dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2010 sampai 2015 dengan rata-rata produksi sekitar 101,025 ribu ton per tahunnya. Sementara itu untuk wilayah Sumatera Barat pada tahun 2010 sampai 2015 memiliki rata-rata produksi sebesar 6.471,26 ton per tahunnya. Hasil produksi tersebut diperoleh dari 8 kabupaten dan kota di Sumatera Barat yang aktif memproduksi kemiri. Diantara 8 kabupaten dan kota tersebut Kota Solok merupakan daerah produksi tertinggi sampai tahun 2012. Pada tahun 2013 sampai 2017 data terbaru menunjukkan bahwa daerah Kabupaten Tanah Datar sebagai daerah produksi kemiri terbesar di Sumatera Barat saat ini.

Minyak kemiri sendiri memiliki berbagai macam manfaat dalam kehidupan sehari-hari. Manfaat umum dari minyak kemiri memang sebagai bahan kosmetik terutama penggunaannya pada rambut, namun sebenarnya minyak kemiri memiliki manfaat lain dalam dunia kesehatan dan juga dalam bahan bangunan yaitu sebagai pernis. Kadar minyak yang terkandung dalam biji kemiri termasuk tinggi, yaitu berkisar antar 55-66% dari berat bijinya. Dengan komponen utama penyusunnya adalah asam lemak tak jenuh. Walaupun mengandung asam lemak jenuh, namun itu dalam jumlah yang relatif kecil (Setiawan, 2016)

Berdasarkan penelitian pengaruh suhu pemanasan biji kemiri dengan menggunakan oil press tipe ulir terhadap rendemen dan mutu minyak yang dihasilkan yang dilakukan oleh Lumbantoruan, Rohanah, dan Rindang (2014) rendemen minyak kemiri yang dapat dihasilkan berkisar antara 27-45%. Sementara itu penelitian mengetahui pengaruh pemanasan daging kemiri terhadap

rendemen dan warna minyak yang dilakukan oleh Darmawan (2006) mendapatkan rendemen minyak kemiri sebesar 33,12% - 39,14%. Berbeda dengan 2 penelitian di atas, Estrada, Gusmao, Mudijijati, Indraswati (2007) melakukan penelitian ekstraksi minyak kemiri dengan 2 macam metode yaitu pengepresan dan dilanjutkan dengan ekstraksi cake oil rendemen yang didapatkan cukup tinggi yaitu 55,42%. Sementara itu rendemen yang didapat hanya dengan pengempaan adalah 42,41%. Dari beberapa penelitian yang dilakukan tersebut menunjukkan bahwa masih rendahnya rendemen minyak kemiri yang dapat diekstrak. Padahal menurut Rahardi pada artikelnya tentang mengolah kemiri agar harganya selangit tahun 2015 menyebutkan bahwa harga minyak kemiri cukup tinggi. Harga tinggi ini terbukti dengan harga minyak kemiri di tingkat produsen mencapai Rp200.000 per kilogramnya, sedangkan harga minyak di tingkat eceran mencapai Rp70.000 per 100 gram atau setara Rp700.000 per kilogramnya.

Pada pengolahan kakao dikenal istilah alkalisasi. Alkalisasi merupakan perlakuan penambahan bahan alkali pada proses pengolahan bubuk kakao yang merupakan sumber lemak untuk menurunkan viskositas minyak sehingga lebih mudah diekstraksi dan rendemen yang dihasilkan jadi lebih banyak. Sama halnya dengan kakao kemiri juga merupakan salah satu sumber lemak. Oleh sebab itu proses pengestrakan minyak kemiri pada penelitian ini akan ditambahkan alkali sehingga dapat menurunkan viskositas minyak kemiri tersebut dan dapat meningkatkan rendemen yang dihasilkan. Alkali yang digunakan dalam alkalisasi tersebut adalah natrium karbonat (Na_2CO_3), hal ini berdasarkan penelitian Dewi dan Sri (2018) alkalisasi menggunakan natrium karbonat (Na_2CO_3) pada proses pengolahan biji kakao dapat meningkatkan rendemen yang dihasilkan. Hal ini dapat dilihat dengan membandingkan antara uji yang menggunakan 0,5% natrium karbonat menghasilkan rendemen sebesar 32,23%. Sedangkan uji dengan penambahan 2% natrium karbonat menghasilkan rendemen sebesar 35,33%. Semakin tinggi konsentrasi alkali yang diberikan, semakin tinggi pula rendemen yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui **“Pengaruh Penambahan Natrium Karbonat (Na_2CO_3) Pada Proses Ekstraksi Minyak Kemiri Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Minyak”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan persentase penambahan natrium karbonat (Na_2CO_3) pada pengempaan minyak kemiri.
2. Untuk mengetahui persentase penambahan natrium karbonat (Na_2CO_3) yang optimum pada pengempaan minyak kemiri.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Untuk meningkatkan rendemen yang dihasilkan dari pengempaan minyak kemiri.
2. Untuk mendapatkan minyak kemiri yang sesuai standar.

