

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah satu-satunya anggota marga *Cocos*, suku *Arecaceae*, famili palma. Tumbuhan ini tergolong tumbuhan serbaguna karena digunakan oleh manusia hampir di semua bagiannya. Kelapa juga merupakan nama buah yang dihasilkan oleh tanaman tersebut. Beberapa produk olahan kelapa adalah minyak goreng kelapa, minyak kelapa murni (VCO), air kelapa dan gula kelapa.

Minyak kelapa adalah salah satu produk olahan buah kelapa yang paling penting karena banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan sebagai minyak goreng dalam pengolahan makanan tingkat rumah tangga. Minyak kelapa terdapat dalam jumlah yang besar yaitu sekitar 33-35% dalam daging kelapa tua. Minyak kelapa dapat diperoleh dengan melakukan ekstraksi daging kelapa segar atau yang telah dikeringkan, yang dikenal sebagai kopra. Minyak kelapa mengandung sejumlah besar asam lemak jenuh (Norulaini *et al.* 2009). Asam lemak jenuh dalam minyak kelapa sebagian besar berupa asam lemak rantai medium (ALRM) yaitu sebesar 61,93% dan dari asam lemak rantai medium tersebut tersusun atas asam laurat sebesar 48,24% (Karouw dan Santosa, 2014). Asam lemak rantai medium telah diteliti memiliki kemampuan berperan sebagai antivirus, antibakteri, dan antiprotozoa (Verallo-Rowell, 2017). Asam lemak merupakan asam lemak yang tidak berikatan dengan gliserol terbentuk selama pengolahan atau penyimpanan. Asam lemak bebas sangat mempengaruhi kualitas minyak kelapa mentah yang dihasilkan karena dapat berkontribusi terhadap reaksi oksidasi penyebab ketengikan, sehingga mempercepat masa simpan dari minyak kelapa tersebut. Asam lemak bebas sangat berkaitan dengan jumlah kadar air dalam minyak kelapa mentah. Semakin banyak kadar air dalam minyak kelapa mentah maka semakin tinggi asam lemak yang

terbentuk. Selain itu asam lemak juga bisa terbentuk akibat hidrolisis dan oksidasi (Winarmo, 2004). Menurut AFCC (2005) dalam Setiaji dan Prayugo (2006) kadar asam lemak bebas minyak kelapa mentah maksimum 0,5%.

Minyak kelapa berupa cairan dengan kenampakan bening hingga kuning kecokelatan dan memiliki aroma yang khas. Pigmen warna yang ada dalam minyak kelapa terdapat secara alamiah dalam bahan yaitu buah kelapa dan dalam proses ekstraksi ikut terambil bersama minyak. Warna pada minyak kelapa dihasilkan oleh adanya zat warna dan kotoran-kotoran lain yang mungkin ada dalam minyak tersebut. Pigmen warna yang berada dalam minyak kelapa adalah betakaroten yang berupa hidrokarbon tak jenuh dan bersifat tidak stabil pada suhu tinggi. Adanya pemanasan dalam proses pengolahan minyak kelapa dapat menyebabkan warna minyak menjadi kuning karena karoten mengalami degradasi.

Pengolahan minyak kelapa memiliki peluang yang besar untuk dilakukan di Indonesia sebab memiliki area penanaman kelapa yang luas. Luas areal penanaman kelapa di Indonesia mencapai 3,5 juta ha dan 98% di antaranya diusahakan dalam bentuk perkebunan rakyat. Pada hampir seluruh sentra kelapa di Indonesia, petani mengolah kelapa menjadi kopra dan kelapa butiran. Rendahnya pendapatan petani antara lain disebabkan oleh rendahnya nilai jual kelapa dalam bentuk produk primer seperti kelapa butiran dan kopra (Novariant, 2018). Merosotnya harga komoditi kopra, menyebabkan petani kelapa terpaksa menjual buah kelapanya secara gelondongan untuk dapat memperoleh pendapatan dengan cepat. Buah kelapa tidak lagi diolah dan diproduksi menjadi produk turunan lain sehingga memiliki harga jual yang lebih rendah.

Adanya keprihatinan pada nasib petani kelapa dan untuk meningkatkan derajat kesejahteraan ekonomi rumah tangga petani kelapa, maka PT. Pintu Air Asia memberdayakan kembali masyarakat petani kelapa untuk melakukan pengolahan buah kelapa menjadi minyak kelapa mentah. Minyak kelapa mentah dari warga tersebut selanjutnya akan dibeli dengan harga yang layak dan diolah kembali menjadi minyak goreng kelapa yang bermutu tinggi dengan

menggunakan mesin produksi dan pengolahan berteknologi tinggi.

PT. Pintu Air Asia adalah perusahaan yang mengolah minyak goreng kelapa, berlokasi disekitar lahan penanaman buah kelapa di Maumere, Nusa Tenggara Timur. PT. Pintu Air Asia mengolah produk minyak goreng kelapa melalui salah satu unit usaha yang dikelola perusahaan tersebut yaitu rumah produksi Pintar *Crude Coconut Oil (CCO) Production*. Proses produksi pada perusahaan tersebut terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian hulu dan bagian hilir. Bagian hulu meliputi proses pengolahan mulai dari penanganan buah kelapa sampai menjadi minyak kelapa mentah (*crude coconut oil*) yang dilakukan di masing-masing rumah atau tempat produksi petani kelapa, yang selanjutnya menyetorkan minyak kelapa mentah tersebut ke rumah produksi Pintar CCO Production. Meskipun produksi minyak mentah dilakukan oleh masing-masing petani kelapa, namun masih dalam pengawasan langsung dan dilatih oleh petugas lapang dari pihak rumah produksi Pintar CCO Production. Produksi bagian hilir meliputi tahap pengolahan minyak kelapa mentah sampai menjadi minyak goreng kelapa dalam kemasan yang dilakukan dalam rumah produksi Pintar CCO Production.

1.2. Tujuan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan memiliki tujuan sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui, mempelajari serta memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan terutama pada proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya, khususnya pada produk minyak kelapa.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses pengolahan minyak kelapa mulai dari pengadaan bahan baku, tahapan proses produksi, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Memahami permasalahan-permasalahan di lapangan yang terjadi pada PT. Pintu Air Asia dan cara-cara

penyelesaiannya.

3. Memahami cara pengendalian mutu, sanitasi dan pengolahan limbah yang dilakukan PT. Pintu Air Asia.
4. Memahami pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara melakukan kunjungan, pengamatan dan terlibat langsung dalam rangkaian proses produksi dan pemasaran, wawancara dengan pimpinan maupun karyawan di rumah produksi Pintar CCO Production serta pengumpulan data-data maupun pustaka penunjang yang diperlukan untuk menyusun laporan.

1.4. Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan melakukan pengamatan dan terlibat langsung dalam rangkaian proses produksi, wawancara dengan pimpinan maupun karyawan pada tanggal 18-31 Januari 2021 di rumah produksi Pintar Coconut Production-PT. Pintu Air Asia yang berlokasi di Desa Ladogahar, Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur. Selain itu, juga dilakukan diskusi/tanya jawab dengan pimpinan PT Pintu Air Asia secara luring.