

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Virgin coconut oil atau biasa disebut minyak kelapa murni merupakan minyak yang diolah dari daging kelapa segar. Menurut Ghani dkk. (2018) disebutkan bahwa *virgin coconut oil* memiliki kandungan lemak rantai sedang yang cukup tinggi, sehingga baik digunakan untuk manfaat kesehatan. Berdasarkan manfaat kandungan yang berguna bagi kesehatan, maka produksi *virgin coconut oil* sangat bermanfaat untuk dilakukan. *Virgin coconut oil* mengandung asam laurat, dimana sebagian besar kandungan asam laurat pada *virgin coconut oil* antara 48,40% - 52,84% dari kandungan asam lemak Ghani dkk. (2018). Kandungan asam laurat diperoleh dengan beberapa teknik pengolahan *virgin coconut oil*. Kandungan asam laurat pada *virgin coconut oil* dimanfaatkan untuk meningkatkan kekebalan tubuh manusia.

Pola konsumsi masyarakat terhadap berbagai jenis makanan dapat mempengaruhi kondisi kekebalan tubuh manusia. Hal ini mengakibatkan daya tahan tubuh lebih mudah diserang virus dan penyakit. Karena asam laurat mampu menjaga daya tahan tubuh manusia, maka asam laurat dalam *virgin coconut oil* sangat diminati oleh berbagai kalangan. Asam laurat yang terkandung dalam *virgin coconut oil* pada dapat diolah dengan berbagai cara seiring dengan perkembangan teknologi. Mulai dari cara yang sederhana sampai ke cara yang lebih rumit lagi. Perkembangan teknologi yang ada mempengaruhi kualitas kandungan asam lemak yang terkandung di dalamnya sehingga tidak mengherankan jika metode pengolahannya pun beragam. Namun, pengolahan dengan metode berbeda tentu akan menghasilkan hasil yang berbeda pula. Hal ini terutama terjadi pada kandungan asam laurat sebagai kandungan utama yang ingin dipertahankan dalam proses pengolahan.

Penelitian mengenai pengolahan *virgin coconut oil* telah dilakukan oleh Paper dkk. (2011) dengan menggunakan metode sentrifugasi. Penelitian lainnya telah dilakukan oleh Ghani dkk. (2018) dengan metode sentrifugasi. Penelitian

lainnya juga telah dilakukan oleh Baru dkk. (2015) dengan cara *integrated wet process* atau bisa disebut dengan metode sentrifugasi dengan sedikit modifikasi. Hanya saja, sebagian penelitian hanya berfokus pada produksi *virgin coconut oil* dan kandungan yang ada didalam *virgin coconut oil* tersebut, sehingga belum terdapat studi literatur yang membandingkan pengolahan dengan berbagai teknik yang berbeda. Pada penelitian ini, tiga perlakuan metode sentrifugasi akan dibandingkan dalam menghasilkan *virgin coconut oil*.

1.2 Rumusan Masalah

Apa perbedaan penerapan metode sentrifugasi terhadap *virgin coconut oil*?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui dampak penerapan metode sentrifugasi terhadap *virgin coconut oil*.

1.4 Sistematika Penulisan

Makalah ini pertama-tama akan memperkenalkan literatur terkini mengenai topik ini, dan kemudian mengembangkan kerangka kerja, berdasarkan literatur. Hal yang akan dibahas juga mengenai temuan yang mencakup hasil dari tiga studi kasus. Makalah ini diakhiri dengan kesimpulan studi literature dari tiga studi kasus.