

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Lontar Usadha Bali adalah manuskrip yang berisi tentang pengobatan, pengetahuan dan cara pengobatan tradisional yang memiliki arti yang penting dalam pengobatan tradisional di Bali yang ditulis di atas daun lontar /siwalan. Namun, belum semua tanaman dalam Lontar Usadha Bali dapat dikenali secara pasti oleh kalangan masyarakat. Salah satu produk yang sudah ada dan sering digunakan oleh masyarakat adalah minyak kelapa. Dalam usadha bali manfaat dari minyak kelapa yaitu untuk usada dalem (untuk mengobati penyakit dalam) (Mu'jizah 2016).

Minyak kelapa juga sebagai bahan pengobatan dalam Usadha Bali. Dalam bidang kesehatan manfaat kelapa semakin diakui untuk menjaga kesehatan konsumen. Minyak kelapa yang dihasilkan dengan mutu yang kurang baik dapat dilihat dari warna yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan dan memiliki kandungan bilangan peroksida serta asam lemak bebas yang tinggi, sehingga minyak menjadi cepat tengik dan hanya bertahan dalam waktu 2 bulan. Hal ini mengakibatkan nilai jual dari minyak kelapa menjadi rendah dan kurang diminati oleh masyarakat. Salah satu cara yang dapat meningkatkan nilai jual minyak kelapa yaitu dengan pembuatan minyak kelapa murni atau yang sering dikenal dengan VCO (*virgin coconut oil*) (Tanasale 2013).

VCO (*virgin coconut oil*) merupakan produk olahan daging kelapa yang berupa cairan berwarna jernih, tidak berasa dengan bau khas kelapa (Aziz, Olga & Sari 2017). Berbeda dengan minyak kelapa biasa, VCO diolah melalui pemanasan dengan suhu rendah atau tanpa adanya pemanasan dan tidak ada penambahan bahan kimia. Terdapat banyak metode yang digunakan dalam pembuatan dan pengolahan VCO (*virgin coconut oil*) yaitu, metode sentrifugasi, metode enzimatis metode fermentasi alami, dan metode pemanasan bertahap. Sehingga, minyak yang dihasilkan memiliki mutu yang lebih baik dan tidak berbau tengik. VCO merupakan

salah satu minyak yang memiliki banyak manfaat terutama bagi kesehatan (Tanasale 2013).

Saat ini, peminat penggunaan minyak kelapa murni (VCO) mungkin mengalami penurunan. Hal ini disebabkan karena VCO dianggap tidak secara instan dapat memulihkan penyakit, dibandingkan dengan jenis obat tertentu. Penurunan minat konsumen terhadap VCO ini, sangat berpengaruh di beberapa apotek dan pasar swalayan (Barlina 2008). Untuk mengatasi hal tersebut VCO dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk. Sehingga dapat diolah dengan memanfaatkan VCO untuk menambahkan nilai guna dan nilai jual VCO.

Solusi yang digunakan untuk meningkatkan nilai fungsional VCO salah satunya dengan adanya penambahan rempah memberikan aroma yang harum berbau khas rempah dan rasa yang hangat serta menambahkan bahan alam yang mengandung komponen fungsional. Sehingga masyarakat menjadi lebih tertarik. Selain itu VCO yang dibuat juga dapat memberikan aktivitas farmakologi pada VCO. Salah satu rempah dalam Usadha Bali yaitu Cabai Jawa (Sutomo dan Iryadi 2019).

Cabai jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) merupakan tanaman asli Indonesia. Walaupun buah cabai jawa ini asli Indonesia tetapi tidak banyak orang yang tahu manfaat cabai jawa. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Endang, dkk (2010) dijelaskan bahwa kandungan cabai jawa yaitu, piperine dapat digunakan sebagai (analgesik, antipiretik) atau pereda rasa nyeri pada menciit. Kandungan minyak atsiri pada buah cabai jawa ini berefek sebagai antibakteri, rasa pedas piperinnya dapat menghangatkan serta melancarkan peredaran darah (Supriyadi 2001). Piperin juga mempunyai efek sebagai antiinflamasi (Li et al. 2007). Biasanya masyarakat mengolah menjadi suatu sediaan obat berupa boreh (parem), namun penggunaan sediaan ini masih belum praktis karena dapat menimbulkan noda atau bekas sediaan pada kulit. Untuk itu perlu dikembangkan inovasi sediaan yang lebih praktis dan nyaman dalam penggunaannya. Salah satunya adalah dalam bentuk minyak oles *herbal oil*, yang digunakan dengan cara mengoleskan sediaan tersebut pada bagian tubuh yang diinginkan dan tidak menimbulkan noda atau bekas pada kulit (Kriswiyanti et al. 2015). Pembuatan *herbal oil* dapat dilakukan

dengan mencampurkan bahan alam seperti rempah-rempah dengan minyak lalu dipanaskan (Kriswiyanti et al. 2015).

Adanya pemanasan dapat menyebabkan terjadinya perubahan fisika maupun kimia. Perubahan fisika yaitu minyak dari yang berwarna bening menjadi kuning. Pemanasan bertujuan untuk meningkatkan zat aktif pada rempah agar terekstrak sempurna. Tetapi pemanasan yang tinggi juga dapat mempercepat terjadinya oksidasi yang menimbulkan perubahan organoleptik pada minyak seperti perubahan bau dan *flavour* (ketengikan) yang dapat menurunkan mutu minyak (Pangestuti & Rohmawati 2018).

Untuk mengetahui mutu dari VCO, dapat dilakukan dengan menguji sifat fisiko kimia VCO. Salah satu sifat fisiko kimia VCO antara lain bilangan peroksida dan bilangan iod. Bilangan peroksida dapat mengukur tingkat kejenuhan suatu minyak yang menyebabkan bau tengik (Pramitha dan Juliadi 2019). Sedangkan bilangan iod dapat mencerminkan ketidakjenuhan asam lemak. Banyaknya iod yang diikat menunjukkan banyaknya ikatan rangkap (Ketaren 2005).

Namun sampai saat ini di Indonesia khususnya, belum ada informasi ilmiah dari penelitian yang melakukan pembuatan minyak oles dari VCO yang dikombinasikan dengan rempah cabai jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) dan dilakukan uji analisis mutu dengan variasi suhu pemanasan 40°C, 50°C dan 60°C. Jadi perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui analisis mutu bilangan peroksida dan bilangan iod kombinasi VCO dan cabai jawa (*Piper retrofractum* vahl.) dengan variasi suhu pemanasan 40°C, 50°C dan 60°C

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu: “Apakah variasi suhu pemanasan 40°C, 50°C dan 60°C mempengaruhi nilai bilangan peroksida dan bilangan iod minyak oles kombinasi VCO dan cabai jawa?”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian yang dilakukan “untuk mengetahui apakah variasi suhu pemanasan 40°C, 50°C dan 60°C mempengaruhi nilai bilangan peroksida dan bilangan iod minyak oles kombinasi VCO dan cabai jawa”.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan informasi mengenai suhu pemanasan yang baik dalam pembuatan minyak oles kombinasi VCO dan cabai jawa.

#### **1.4.2 Manfaat praktis**

Diharapkan dengan penelitian ini dapat menjadi salah satu cara untuk mengembangkan variasi VCO untuk menambah nilai fungsional dan nilai jual VCO.

