

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kelapa sawit di Indonesia merupakan tanaman perkebunan yang pertumbuhan produksinya lebih unggul dibanding dengan tanaman perkebunan lainnya. Crude Palm Oil (CPO) atau minyak sawit merupakan bahan baku pembuatan minyak goreng, margarine, sabun, lilin, krim pencuci, bahan kosmetik dan obat-obatan. Sejak tahun 2005 hingga sekarang, minyak sawit telah menjadi produk minyak goreng terbesar di dunia. Konsumsi minyak sawit dunia mencapai 26 persen dari total konsumsi minyak goreng dunia. Untuk gambaran selengkapnya dapat dilihat pada tabel produksi dan konsumsi minyak nabati dunia mulai dari 1993 sampai dengan prediksi tahun 2012 dibawah ini.

Tabel 1.1. Produksi dan Konsumsi Minyak Nabati Dunia

No.	Uraian	1993-1997	1998-2002	2003-2007	2008-2012
1.	M. sawit	15.500.382	20.752.640	25.340.360	29.949.312
2.	M. Kedelai	17.765.278	19.915.840	22.376.016	25.174.784
3.	M. kanola	10.121.254	11.966.240	12.526.744	15.517.216
4.	M. bunga matahari	8.351.804	9.790.560	12.526.744	12.044.832
5.	M. lainnya	19.039.282	21.254.720	22.854.136	25.825.856
Total Produksi/(ton)		70.778.000	83.680.000	95.624.000	108.512.000
1.	M. sawit	15.385.170	20.021.952	25.973.420	29.752.650
2.	M. Kedelai	17.828.697	20.126.233	22.313.529	25.124.460
3.	M. kanola	10.045.611	11.783.753	13.577.015	15.471.378
4.	M. bunga matahari	8.326.092	9.593.852	10.861.612	12.033.294
5.	M. lainnya	38.915.430	42.755.210	45.335.424	49.852.218
Total Konsumsi/(ton)		90.501.000	104.281.000	118.061.000	132.234.000

Sumber : Oil World (Naryo, 2010)

Jika ditinjau untuk masing-masing komoditi, diperoleh gambaran bahwa pertumbuhan produksi untuk minyak kelapa sawit pada periode 2003-2007 mengalami kenaikan menjadi 25.340.360 ton (26,5 %) dari total produksi jenis

minyak nabati. Begitu pula mulai periode 2003-2007 pangsa konsumsi minyak kelapa sawit mengungguli pangsa konsumsi minyak kedelai. Kondisi tersebut diperkirakan masih akan terus berlanjut hingga tahun 2020.

Indonesia merupakan salah satu penghasil kelapa sawit terbesar dunia namun standar mutu yang dipakai untuk mutu CPO masih menggunakan standar mutu SNI. Selain Indonesia, beberapa negara lain juga termasuk kategori produsen CPO di dunia, antara lain Malaysia, Thailand, Nigeria, dan Colombia. Berdasarkan tingkat produksi CPO nya dalam tahun 2008 - 2012, Malaysia sangat berpotensi menjadi pesaing utama Indonesia dengan persentase 39% sedangkan Indonesia 45% (Azizah, 2015).

Sejumlah parameter yang dinyatakan terkait dengan mutu produksi CPO nya, yaitu parameter-parameter yang juga sesuai dengan syarat mutu CPO di Indonesia (sebagaimana yang tercantum dalam syarat mutu yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional) dan beberapa parameter yang merupakan sifat fisiko kimia terutama parameter bilangan peroksida. Produksi CPO akan menghasilkan minyak goreng kemasan dengan beberapa standar mutu yang sudah ditetapkan sehingga dapat dikonsumsi masyarakat.

Minyak goreng adalah minyak yang dipakai untuk menggoreng, seperti minyak kelapa, minyak jagung, minyak kacang. Minyak goreng tersusun atas asam lemak berbeda yaitu sekitar dua puluh jenis asam lemak. Setiap minyak atau lemak tidak ada yang hanya tersusun atas satu jenis asam lemak, karena minyak atau lemak selalu ada dalam bentuk campuran dari beberapa asam lemak. Asam lemak yang dikandung oleh minyak sangat menentukan mutu dari minyak, karena asam lemak tersebut menentukan sifat kimia dan stabilitas minyak (Haryono, 2010).

Minyak goreng juga merupakan salah satu bahan pokok yang hampir dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia baik yang berada dipertanian maupun pedesaan. Saat ini terdapat lebih dari 20 merek minyak goreng kemasan nasional yang ada dipasar artinya kompetisi diproduk minyak goreng bermerek memiliki tekanan yang tinggi dan menawarkan harga dan kualitas yang hampir sama.

Standar mutu minyak goreng kemasan yang ditetapkan oleh SNI 7709:2012 mencakup warna merah/kuning, kadar asam lemak bebas (sebagai asam palmitat) maksimal 0,3%, kadar air dan kotoran maksimal 0,1%, bilangan peroksida maksimal 10 meq O₂/kg. Kadar maksimum asam lemak bebas dalam minyak kemasan yang diharapkan adalah 0,3%, lebih dari itu maka minyak akan terasa masam. Semakin tinggi kadar asam lemak bebasnya maka makin rendah kualitas minyak dan semakin rendah pula harga jual minyak tersebut.

WFP (World Food Programme) atau Program Pangan Dunia didirikan oleh FAO pada 1960. Bermarkas besar di Kota New York, WFP memberikan bantuan kemanusiaan dan perkembangan jangka panjang untuk program pangan di negara-negara berkembang. WFP merupakan agensi yang didanai secara sukarela, oleh karena itu agensi ini bergantung pada sumbangan dari pemerintah dan pribadi. Program-programnya menekankan pengembangan pelayanan masyarakat untuk mempromosikan program pangan. Berdasarkan World Food Programme (WFP) bilangan peroksida tersebut maksimum 2 meq O₂/ kg CPO (WFP,2011).

Sehubungan dengan keseluruhan informasi yang telah dikemukakan diatas, dimana Indonesia sebagai salah satu penghasil minyak kelapa sawit terbesar dunia maka perlu dilakukan pengujian terhadap mutu hasil olahan minyak kelapa sawit berdasarkan Standar Nasional Indonesia dengan standar Internasional atau WFP. Dengan demikian, penelitian ini berjudul “Kualitas Minyak Goreng Yang Bersumber Dari Crude Palm Oil (CPO) Varietas Dura Berdasarkan SNI Dan Standar Internasional”.

1.2.Rumusan Masalah

Dari uraian di atas,maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Berapa bilangan peroksida pada minyak goreng kemasan dengan menggunakan SNI dan Standar Internasional?
2. Berapa kadar Asam Lemak Bebas, yang terkandung dalam minyak goreng kemasan dengan menggunakan SNI dan Standar Internasional?

3. Berapakah kadar cemaran logam yang terdapat pada minyak goreng kemasan dengan menggunakan SNI dan Standar Internasional?

1.3.Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah minyak goreng yang diproduksi dengan varietas Dura sudah memenuhi SNI dan standar internasional dengan parameter mutu minyak goreng meliputi warna, bau, rasa, asam lemak bebas, bilangan peroksida, cemaran logam, dan minyak pelikan.(SNI 7709 : 2012).

1.4.Manfaat Penelitian

Khusus kepada peneliti sendiri, pelaksanaan penelitian ini sangat bermanfaat menambah wawasan, pemahaman, keterampilan dalam melakukan penelitian. Disamping itu, hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah informasi mengenai standar mutu minyak goreng kemasan yang dikonsumsi masyarakat.