

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak berkaitan dengan kehidupan masyarakat. Minyak terdapat pada bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda. Minyak sering ditambahkan dengan sengaja ke bahan makanan dengan berbagai tujuan.

Minyak goreng atau minyak makan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Minyak goreng yang umum digunakan berasal dari kelapa dan kelapa sawit. Pengolahan minyak kelapa dengan bahan baku kelapa segar telah lama dilakukan secara tradisional oleh petani kelapa. Akan tetapi dengan perkembangan industri pengolahan minyak kelapa, pengolahan secara tradisional dapat bersaing dengan pengolahan secara modern.

Pengolahan secara modern dengan bahan baku kopra, hasil minyak yang diperoleh jauh lebih tinggi dibandingkan dengan cara tradisional tetapi belum siap dikonsumsi karena masih diperlukan tahapan proses penjernihan. Sedangkan hasil minyak melalui pengolahan secara tradisional siap dikonsumsi, hanya masih ditemukan kelemahan-kelemahan antara lain: kadar air masih cukup tinggi yaitu sekitar 1,6% dan asam lemak bebas 1,9% sehingga cepat menjadi tengik, dan warna minyak agak kekuningan serta daya simpannya kurang dari dua bulan, sehingga kadar air dan kadar asam lemak bebas yang masih tinggi merupakan indikator terhadap ketengikan pada minyak (Lay dan Rindengan, 1989 dalam Setiawan dan Ruskandi, 2004).

Menggoreng merupakan suatu metode memasak bahan pangan yang umum dilakukan. Hasil gorengan dari bahan pangan merupakan sebagian besar dari menu makanan manusia. Minyak goreng berfungsi sebagai medium penghantar panas, menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori dalam bahan pangan. Minyak yang digunakan berulang kali akan menimbulkan bahaya bagi kesehatan dan dapat menyebabkan penurunan mutu (Anwar, 2012).

Vitamin A adalah zat gizi yang berperan dalam pemeliharaan kesehatan. Meskipun begitu, Kurang Vitamin A (KVA) menjadi masalah gizi yang serius di Indonesia. Kekurangan vitamin A dapat mempertinggi resiko anak terhadap

penyakit infeksi, meningkatkan angka kematian karena campak dan menyebabkan keterlambatan pertumbuhan (Almatsier, 2003 dalam Martianto dkk, 2009)

Konsumsi minyak dimasyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding rebus, karena berasa lebih gurih dan renyah. Minyak goreng sangat sulit dipisahkan dari kehidupan masyarakat. Akan tetapi muncul masalah terkait penggunaan minyak goreng yakni maraknya penggunaan minyak goreng bekas atau penggunaan minyak goreng secara berulang.

Saat proses penggorengan berlangsung, minyak goreng akan terabsorpsi pada makanan masuk mengisi ruang-ruang kosong pada makanan sehingga hasil penggorengan mengandung 5-40 % minyak, dengan demikian minyak goreng juga akan ikut dikonsumsi dan masuk kedalam tubuh.

Fortifikasi minyak goreng dengan vitamin A dilakukan berdasarkan studi kelayakan yang mendalam, yang dilakukan oleh KFI tahun 2005 dengan dukungan *Microminutrient Initiative* (MI) Kanada. Pada tahun 2008/2009, KFI melakukan penelitian rintisan di Makassar. Kedua riset ini menunjukkan, minyak goreng yang sudah difortifikasi dengan vitamin A layak diimplementasikan dan dapat memperbaiki kadar retinol darah anak-anak sekolah (KFI, 2011).

Pada tahun 2010, proposal proyek yang didasarkan atas konsep tersebut disampaikan ke GAIN dan pada bulan juli 2010, GAIN memberikan dana hibah untuk KFI. Proyek fortifikasi minyak goreng dengan vitamin A resmi diluncurkan oleh Menteri Kesehatan di Jakarta pada tanggal 25 Januari 2011. Pada tahun 2007 telah dilakukan percobaan fortifikasi vitamin A ke dalam minyak goreng. Percobaan ini berhasil sehingga diterapkan dalam skala produksi yang diawali oleh 2 produsen minyak goreng yang ada di Indonesia (KFI, 2011).

Untuk membantu memantau kualitas minyak selama proses fortifikasi, BPOM didukung BASF (sebuah perusahaan kimia, antara lain memproduksi Vitamin A) melaksanakan dua workshop di Surabaya dan Bandung pada akhir Januari 2011. Workshop tersebut dimaksudkan untuk memberikan pelatihan kepada staf BPOM tentang pengawasan kualitas pada industri minyak dan mengajarkan mereka untuk menggunakan testkit BASF yang semi kuantitatif. Presentasi diberikan mengenai pengalaman internasional dalam fortifikasi pangan

pokok, manajemen dan pemantauan pada proses pengkayaan dan stabilitas vitamin A pada minyak goreng (KFI, 2011).

Untuk mendukung program pemerintah dalam menanggulangi masalah kekurangan vitamin A (KVA), Kementerian Perindustrian menyusun Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk minyak goreng sawit. Salah satu syarat dari SNI tersebut adalah Vitamin A sebagai salah satu unsur kualitas sedangkan untuk SNI minyak goreng selain sawit juga tengah diproses. Kedua SNI ini yang akan menggantikan SNI lama (2001) yang berlaku untuk berbagai macam minyak goreng, diantaranya minyak kedelai, minyak jagung, minyak kacang dan minyak goreng (KFI, 2011).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk menguji vitamin A pada minyak kelapa tradisional dan minyak kelapa industri.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat vitamin A pada minyak kelapa tradisional dan minyak kelapa industri?

1.3 Tujuan Penelitian

Menguji vitamin A pada minyak kelapa tradisional dan minyak kelapa industri.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Masyarakat

Untuk memberikan informasi bahwa minyak kelapa tradisional juga mengandung vitamin A

2. Mahasiswa

Dapat menjadi informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya khususnya penelitian tentang uji kualitatif vitamin A