

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman picung merupakan sejenis tanaman yang mudah tumbuh di seluruh Indonesia. Di provinsi Riau, tepatnya di Desa Tanjung Belit Selatan, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, tanaman ini lebih dikenal dengan nama *kapencong*. Di wilayah tersebut tanaman ini banyak tumbuh subur di suatu pulau, sehingga pulau itu dinamakan dengan Pulau Pencong. Tanaman picung sendiri tumbuh tersebar secara tidak merata di Pulau Pencong. Hal ini menyebabkan jumlah tanaman dan luas lahan yang ditanami tanaman picung tersebut sulit didata secara rinci.

Walaupun jumlah tanaman picung di Desa Tanjung Belit Selatan sangat besar, namun bagi masyarakat di desa tersebut, buah picung termasuk buah yang kurang dimanfaatkan, sehingga banyak buah picung yang terbuang busuk begitu saja. Secara turun temurun, sebagian masyarakat Pulau Pencong hanya memanfaatkan buah picung untuk memperoleh minyaknya sebagai minyak goreng. Hal ini-pun perlahan-lahan mulai ditinggalkan oleh masyarakat Desa Tanjung Belit Selatan.

Minyak yang berasal dari daging inti biji picung sebenarnya memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan minyak kelapa, antara lain tidak mudah tengik dan dapat disimpan lebih lama dibandingkan dengan minyak kelapa. Minyak akan memiliki ketahanan terhadap kerusakan oksidatif jika mengandung antioksidan dan memiliki kandungan asam lemak tidak jenuh yang rendah (Carrasco-Pancorbo et al., 2005). Penelitian yang dilakukan oleh Puspitasari et



al., (1994) mengatakan bahwa biji picung terfermentasi mengandung antioksidan bersifat non polar yaitu tokokhromanol (γ dan α -tokotrienol). Tokotrienol memiliki aktivitas vitamin E, *neuroprotection* yang sangat ampuh, anti kanker dan memiliki kemampuan menurunkan kolesterol yang tidak dimiliki oleh tokoferol (Sen et al., 2006). Minyak sawit kaya tokotrienol telah terbukti mampu mencegah penyakit kardiovaskular, γ -tokotrienol memiliki kemampuan paling aktif diikuti oleh α -tokotrienol dan δ -tokotrienol (Das et al., 2007; Rossi et al, 2007), mampu mencegah oksidasi protein dan peroksida lemak di dalam mikrosom hati tikus (Kamat dan Nevasagayam, 1997; Yoshida et al, 2003) dan mitokondria otak tikus (Kamat et al, 1995). Selain senyawa antioksidan yang bersifat non-polar, biji picung juga mengandung antioksidan bersifat polar yaitu asam askorbat (vitamin C) serta asam organik dan gula yang mempunyai aktivitas antioksidan yang tidak begitu tinggi, mineral fosfor dan kalsium (Andarwulan et al., 1998; 1999; 1999).

Disamping sebagai minyak goreng, minyak picung ternyata juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan ramuan obat-obatan dan sebagai penerangan dengan cara disulut api. Beberapa macam akar tanaman (sebagai bahan penyembuh) yang diseduh dengan minyak kepayang di Sumatera Barat digunakan sebagai bahan pelumas atau minyak gosok untuk menyembuhkan penyakit encok. Di samping itu, tanaman pincung sendiri di daerah lain sudah lama dimanfaatkan untuk berbagai macam keperluan, mulai dari batang, daun, daging buah sampai biji. Batang dimanfaatkan sebagai bahan bangunan dan kayu bakar, daun sebagai racun ikan, daging buah sebagai pengawet (Junianto, 1989; Afrianto, 1991) dan biji sebagai bumbu sayur.



Menurut Surat Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, yang dimaksud dengan minyak goreng nabati adalah minyak goreng yang diperoleh dengan cara memurnikan minyak nabati (*vegetable oil*). Tujuan pemurnian adalah untuk menghilangkan bahan-bahan logam, bau, asam lemak bebas, dan zat-zat lain yang tidak diperlukan. Untuk mengetahui bagaimana mutu minyak dan tingkat kerusakan minyak selama penanganan, penyimpanan maupun aplikasi minyak dalam proses pengolahan, perlu dilakukan karakterisasi sifat fisiko-kimia dari minyak goreng tersebut. Beberapa parameter yang biasanya digunakan untuk menentukan sifat kimia minyak antara lain : bilangan asam, bilangan penyabunan, bilangan iod dan bilangan peroksida. Sedangkan parameter yang menentukan sifat fisik lemak antara lain titik leleh, berat jenis, indeks bias dan kadar air (Ketaren, 1986; Onyeike dan Acheru, 2002). Pengujian evaluasi sensorik terhadap minyak goreng juga perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap minyak goreng tersebut.

Kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Tanjung Belit Selatan tentang teknologi pengolahan minyak goreng akibat ketidaktersediaan teknologi, sarana dan prasarana, menyebabkan proses ekstraksi minyak dari biji picung masih dilakukan secara tradisional dan seadanya. Hal ini tentu saja berakibat pada rendemen dan mutu minyak yang rendah serta karakterisasi sifat fisiko-kimia dan evaluasi sensorik minyak goreng yang belum diketahui dengan pasti, sehingga pemanfaatan biji picung untuk menghasilkan minyak goreng perlahan-lahan mulai ditinggalkan oleh masyarakat Desa Tanjung Belit Selatan.

Mengingat potensi pemanfaatan biji picung sebagai penghasil minyak goreng pengganti minyak kelapa dan kelapa sawit cukup menjanjikan, maka perlu



dilakukan penelitian untuk mendapatkan teknologi pengolahan yang optimal sekaligus mengkarakterisasi sifat fisiko-kimia serta evaluasi sensorik dan penerimaan konsumen terhadap minyak goreng yang dihasilkan agar diperoleh minyak goreng yang bermutu tinggi, disukai dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

- Mendapatkan proses ekstraksi yang optimal untuk mendapatkan minyak dari biji picung
- Mengetahui karakterisasi sifat fisiko-kimia minyak dari biji picung
- Mengevaluasi sifat sensorik dan mengetahui penerimaan konsumen terhadap minyak goreng dari minyak inti biji picung

