

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman picung (*Pangium edule* Reinw) atau dikenal juga sebagai kluwak merupakan tanaman beracun yang banyak tersebar di Desa Tanjung Belit Selatan, Kabupaten Kampar. Desa Tanjung Belit Selatan adalah sebuah Desa yang terletak di pulau yang banyak ditumbuhi tanaman Picung, sehingga dikenal dengan nama Desa Pulau Picung. Tanaman Picung sendiri sudah dimanfaatkan oleh masyarakat sejak turun temurun, baik dari batang, daun, maupun buah. Batang dimanfaatkan sebagai bahan bangunan dan kayu bakar, daun sebagai racun ikan (pengganti putas), daging buah sebagai pengawet dan biji sebagai bumbu sayur serta penghasil minyak goreng. Tanaman picung mulai dikembangkan oleh masyarakat di Desa Tanjung Belit Selatan dengan cara pembibitan atau dengan memperbanyak tanaman dari biji picung.

Bila dibandingkan dengan jumlah pohon yang tersebar di Pulau Picung, pemanfaatan buah picung oleh masyarakat belum maksimum. Hal ini disebabkan karena pengetahuan masyarakat tentang teknologi pengolahan buah picung yang minim serta sarana dan prasarana pengolahan yang tidak memadai. Sebagian besar pemanfaatan buah picung hanya digunakan untuk menghasilkan minyak goreng sebagai pengganti minyak kelapa. Hal ini-pun masih dilakukan secara tradisional dan dalam skala kecil.

Biji picung memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai penghasil minyak goreng (*edible oil*) seperti halnya minyak kelapa dan kelapa sawit. Masyarakat Desa Pulau Pincung yang terdiri atas 238 kepala keluarga, sebagian besar tidak menggunakan minyak kelapa dan kelapa sawit sebagai minyak goreng. Mereka mengolah biji picung secara berkelompok dengan mengumpulkan buah-buah pincung secara bersama-sama dari hutan, dan diolah oleh kepala kelompok untuk dijadikan minyak goreng.

Secara tradisional biji picung diolah untuk dijadikan minyak goreng dengan proses pengasapan dan selanjutnya diekstraksi dengan cara dipres. Mulyono dkk. (1993) mengatakan bahwa minyak picung sebagian besar terdiri atas asam lemak takjenuh sebesar 80.35% dan asam lemak jenuh sebesar 19,65%. Disamping sebagai minyak goreng, minyak picung memiliki kelebihan dibandingkan dengan minyak-minyak nabati lainnya, antara lain dapat dimanfaatkan sebagai obat-obatan, penyedap rasa dan memberikan aroma pada bahan makanan.

Pengolahan biji picung menjadi minyak goreng merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh masyarakat di Desa Tanjung Belit Selatan untuk meningkatkan nilai tambah buah picung. Salah satu persyaratan kualitas agar dapat diolah menjadi minyak goreng adalah buah picung pada tingkat kematangan buah yang optimal. Proses pembuatan minyak picung yang dilakukan oleh masyarakat masih dilakukan secara sederhana, sehingga kuantitas dan kualitas minyak biji picung yang dihasilkan belum optimal. Hal ini disebabkan karena belum diketahuinya perlakuan perajangan dan lamanya pengasapan pada proses ekstraksi untuk menghasilkan minyak biji picung.

Perajangan merupakan kegiatan mengubah ukuran bahan baku dengan cara memotong, mengiris dan lain sebagainya sesuai dengan ukuran yang dikehendaki. Tujuan utama perajangan adalah untuk memperluas permukaan, sehingga kadar air yang terkandung di dalam bahan akan lebih cepat menguap. Disamping itu penetrasi uap air dalam bahan baku akan menjadi lebih baik sehingga akan memudahkan pendesakkan molekul-molekul minyak terlepas dari bahan baku. Begitu juga dengan waktu pengasapan akan lebih singkat.

Pengasapan dilakukan dengan cara menyusun endosperm yang telah terpisah dari tempurung menjadi satu lapisan. Di bawah tumpukan endosperm dinyalakan api selama 24 jam, dengan ukuran tempat pengasapan sebagai berikut: tinggi 125 cm, lebar 150 cm dan panjang 200 cm. Suhardiyono (1995) menyatakan bahwa proses pengeringan dengan cara pengasapan dilakukan menggunakan bahan bakar dari tempurung dan sabut kelapa. Asap dari tempurung dan sabut kelapa mengandung asam *pyroligenous*, *phenol* dan *creosote* yang dapat berfungsi sebagai pengawet, penghambat pertumbuhan kapang dan organisme lainnya.

Bertitik tolak dari permasalahan di atas, menggunakan cara tradisional yang dilakukan oleh masyarakat Desa Pulau Picung diperoleh informasi bahwa rendemen minyak yang dihasilkan rendah, mutu minyak belum diketahui dan perlu dilakukan optimasi dalam proses pengolahan dan ekstraksi minyak. Oleh karena itu dilakukan penelitian tentang pengaruh perajangan dan lama pengasapan terhadap rendemen dan mutu minyak biji picung.

1.2. Perumusan Masalah

Biji picung terutama minyak picung memiliki banyak manfaat yang besar. Selain sebagai minyak goreng pengganti minyak kelapa, minyak picung juga dapat

digunakan sebagai bahan ramuan obat-obatan dan sebagai penerangan dengan cara disulut api. Namun, permasalahan masih tradisional dan turun temurunnya proses ekstraksi untuk menghasilkan minyak picung sehingga rendemen dan mutu minyak yang dihasilkan masih rendah. Hal ini menyebabkan pemanfaatan buah picung untuk mendapatkan minyaknya perlahan-lahan mulai ditinggalkan terutama oleh masyarakat di Desa Tanjung Belik Selatan, Kabupaten Kampar.

Ekstraksi minyak dari biji picung secara tradisional dilakukan sebagai berikut ; mula-mula biji-biji yang sudah masak direndam dalam air selama 2-3 jam, lalu dikupas, noda hitam dalam inti biji dibuang, setelah itu biji direndam dalam air mengalir selama 24 jam. Kemudian biji dijemur pada panas terik matahari hingga biji mengeluarkan minyak jika dipijit, lalu inti biji dicincang dan dilakukan pengepresan. Karena rendemen minyak yang dihasilkan dari proses ekstraksi secara tradisional masih rendah, maka perlu dilakukan beberapa macam dan waktu perlakuan terhadap biji picung yang bertujuan untuk mempermudah pengeluaran minyak dari biji picung sekaligus mengurangi kadar air sehingga rendemen minyak yang dihasilkan menjadi lebih tinggi. Beberapa perlakuan yang berbeda dalam proses ekstraksi minyak dari biji picung tentu akan mempengaruhi mutu minyak picung yang dihasilkan. Melalui penelitian ini diharapkan akan diperoleh proses ekstraksi minyak dari biji picung yang dapat memberikan hasil optimal baik dari segi jumlah rendemen maupun mutu minyak yang dihasilkan.

Penelitian mengenai kadar asam lemak dan pengujian kualitas minyak picung pernah dilakukan oleh Taufik (2000). Hasil penelitian ini diperoleh bahwa minyak picung mengandung asam lemak palmitat 2,64%, linoleat 20,75%, dan oleat 23,89%. Dengan kadar asam lemak yang diperoleh, minyak picung dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif pembuatan minyak goreng. Namun, pengaruh berbagai perlakuan ekstraksi untuk memperoleh rendemen minyak yang optimal dan karakterisasi mutu minyak picung yang dihasilkan belum pernah dilaporkan. Apa lagi pada saat sekarang harga minyak goreng semakin mahal dan ketersediaannya belum tercukupi.

1.3. Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perajangan dan lama pengasapan optimal dalam proses pembuatan minyak goreng ditinjau dari segi rendemen dan mutu minyak biji picung.