

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Dalam dunia kuliner terdapat beberapa proses yang dilakukan dalam pengolahan makanan, salah satunya adalah proses emulsi, proses emulsi merupakan proses pencampuran antara lemak dan air. Seiring berjalannya waktu makin banyak produk yang diolah melalui proses emulsi, beberapa produk yang diyakini pengolahannya melalui proses emulsi diantaranya saus, keju, coklat, krim, mentega, margarin dan beberapa produk lainnya. Proses emulsi terbagi atas dua jenis emulsi yaitu proses emulsi dengan memasukkan lemak ke dalam air serta proses emulsi dengan memasukkan air ke dalam lemak (MPOC, 2024)

Proses emulsi didefinisikan sebagai cairan atau *liquid* yang dapat terurai dalam cairan lainnya karena menggunakan bahan pengemulsi, contohnya pada proses emulsi minyak dan air (Annisha & Dhanarindra, 2017). Beberapa jenis produk yang biasa diterapkan proses emulsi pada tahapan pembuatannya seperti produk *bakery and confectionary* dan sebagian diterapkan pada produk susu, minyak dan produk lainnya dengan menggunakan bahan pengemulsi yang berbeda-beda (Ratnasari et al, 2019). Proses emulsi berfungsi untuk memberikan stabilitas pada suatu emulsi lemak, salah satu contoh jenis produk emulsi yang mengandung air dan minyak yaitu mentega dan margarin (Annisha & Dhanarindra, 2017).

Mentega dan margarin merupakan produk emulsi yang memiliki perbedaan, dimana mentega berasal dari lemak hewani yaitu susu, sedangkan margarin berasal dari lemak nabati yang biasanya dijadikan sebagai bahan alternatif penggunaan produk susu karena intoleransi laktosa (MPOC, 2024). Margarin merupakan salah satu produk lemak nabati yang memiliki tekstur semi padat yang dihasilkan dari 80% lemak (Sitorus et al, 2022). Margarin biasanya banyak digunakan pada beberapa olahan pastry serta beberapa jenis olahan makanan lainnya. Margarin umumnya diolah dengan menggunakan minyak sawit, yang mana minyak sawit merupakan salah satu jenis minyak nabati yang paling sering dimanfaatkan (Hasibuan et al, 2021). Indonesia merupakan salah satu negara yang berada pada tingkat teratas eksportir minyak sawit mentah di dunia (Ibid, 2021). Banyaknya

permintaan atas ekspor minyak sawit serta perluasan lahan perkebunan kelapa sawit dinilai mengakibatkan proses penghilangan hutan alam, selain itu kelapa sawit juga memiliki banyak dampak terhadap lingkungan sehingga dinilai hanya mementingkan perkembangan ekonomi, beberapa negara salah satunya Uni Eropa memutuskan untuk menggunakan minyak nabati jenis lain dan tidak menggunakan minyak sawit (Sitompul & Zulian, 2024).

Akibat dari dampak perkebunan kelapa sawit dinilai tidak ramah lingkungan, sehingga peneliti berinisiatif untuk memanfaatkan minyak nabati yang berasal dari bahan pangan lain. Beberapa upaya yang telah dilakukan oleh penelitian terdahulu dengan memanfaatkan minyak nabati jenis lain, salah satunya “Prospek Industri Margarin Alpokat Skala Industri Rumah Tangga” oleh Wahyu Mushollaeni pada tahun 2011 mengatakan penggunaa gliserin pada margarin alpukat berpotensi meningkatkan nilai preferensi konsumen, dimana hasil dari margarin tersebut dapat dipasarkan dengan baik. Selain memanfaatkan minyak nabati yang berasal dari buah alpukat, Indonesian memiliki banyak bahan pangan yang mengandung minyak serta memiliki potensi besar untuk dijadikan margarin atau olahan makanan lainnya, salah satu contoh bahan pangan yang dapat dimanfaatkan yaitu kacang-kacangan.

Kacang-kacangan merupakan salah satu sumber daya yang berasal dari Indonesia serta memiliki potensi yang besar untuk dijadikan bahan olahan makanan, selain itu kacang-kacangan memiliki keunggulan mulai dari segi harganya yang terjangkau, kandungan lemak yang umumnya baik untuk kesehatan tubuh serta kandungan mineral yang cukup (Koswara, 2013; Ekafitri & Isworo, 2014). Terdapat beberapa jenis kacang-kacangan lokal yang dihasilkan di Indonesia, seperti kacang kecipir, kacang merah, kacang hijau, kacang tanah, kacang tunggak, kacang hijau, kacang kenari dan jenis kacang lainnya (Ibid, 2014).

Kacang kenari merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang dapat dijumpai sepanjang tahun karena memiliki umur simpan yang lama jika telah melalui proses pengeringan, kacang kenari biasanya dimanfaatkan oleh sebagian orang sebagai bahan tambahan untuk kue, seperti klaper koek, dodol kenari, dan kue halua kenari (Kasim;2019). Kacang kenari merupakan kacang yang masuk ke

dalam kelompok *tree nuts* yang mana kelompok ini dapat dikatakan kelompok kacang-kacangan yang memiliki komposisi minyak yang cukup besar (Djarkasi et al.2011; Rahman et al,2018). Menurut Djarkasi (2007), minyak dari kacang kenari dapat digunakan sebagai makanan seperti minyak goreng, farmasi, sabun, dan olahan lainnya. Jumlah minyak yang cukup besar yang terkandung pada kacang kenari dapat dijadikan potensi dalam penggunaan bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan margarin kacang kenari.

Kacang kenari mengandung minyak atau lemak tinggi sekitar 65-70% yang merupakan komponen utama dalam kacang kenari. Namun,terkait dengan hal tersebut komposisi kacang kenari juga tergantung pada spesies, keadaan tanah, iklim dan lokasi dimana kacang kenari tersebut tumbuh (Utomo, 2017). Minyak pada kacang kenari dapat didapatkan melalui hasil ekstraksi biji (kernel) kenari, yang dapat didapatkan melalui beberapa metode, yaitu metode pengepresan atau pun metode ekstraksi menggunakan pelarut organik, yang mana minyak pada kacang kenari dapat dimanfaatkan pada beberapa industri (Ibid, 2017)

Kacang kenari merupakan jenis tanaman asli berasal dari Indonesia yang dapat tumbuh secara alami di seluruh Indonesia, kebanyakan kacang kenari tumbuh di bagian timur Indonesia, terutama di Sulawesi, Maluku, dan pulau seram (Ramadani, 2020). Selain itu, kacang kenari juga banyak ditemukan di Kabupaten Selayar, dimana masyarakat Selayar rata-rata bekerja sebagai pengelola lahan (kebun), dimana produksi sektor perkebunannya meliputi; jagung, kenari, jambu mente, kelapa, vanili ubi kayu dan jenis tanaman kebun lainnya (Akhmadin, 2012). Selain itu, masyarakat yang ada di Kabupaten Selayar khususnya perempuan, biasanya hanya bekerja dirumah dengan mengolah kenari, kemiri dan kacang tanah untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas Selayar seperti *tentang* kenari dan *tentang* kacang tanah bagi wisatawan (Risdayani et al, 2022).

Menurut Agus (2024), sebagai warga asli Selayar dan merupakan salah satu penghasil kacang kenari, mengatakan bahwa beberapa kacang kenari yang memiliki bentuk yang cacat, berwarna kecoklatan, tidak dapat dijual dengan harga normal, sehingga beberapa dari warga memilih menjadikan kacang kenari tersebut sebagai pakan atau makanan bagi hewan ternak seperti ayam, bebek dan jenis lainnya. Hal

ini disebabkan kurangnya konsumen yang ingin membeli kacang kenari yang memiliki warna kecoklatan ataupun cacat. Kacang kenari yang memiliki warna kecoklatan, dikatakan memiliki lebih banyak kandungan minyak, yang mana hal ini dapat dijadikan sebagai potensi bagi masyarakat Selayar untuk dijadikan bahan pembuatan margarin kacang kenari, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari kacang kenari yang dianggap tidak layak jual atau memiliki harga rendah. Sehingga pada penelitian ini selain dapat meningkatkan nilai jual kacang kenari yang dijual dengan harga rendah, juga dapat menggantikan fungsi dari minyak sawit dalam pembuatan margarin yang diyakini tidak ramah lingkungan.

Beberapa

Studi penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi kacang kenari yang diolah menjadi margarin dengan mengetahui proses pembuatan margarin menggunakan minyak kacang kenari. Selain itu, penelitian ini juga ingin menambah nilai serta pemanfaatan bahan pangan lokal, agar lebih banyak digunakan dalam pengolahan makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Masalah dapat dirumuskan berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, penulis merumuskan masalah yang akan diteliti bagaimana tahapan proses pembuatan margarin kacang kenari.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tahapan proses pembuatan margarin kacang kenari.

## **D. Manfaat Hasil Penelitian**

Melalui penelitian ini diharapkan memiliki hasil yang bermanfaat, adapun hasil manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Untuk umum, yaitu dapat dijadikan bahan bacaan serta acuan bagi peneliti selanjutnya atau orang lain khususnya bidang seni kuliner.

2. Untuk masyarakat, dapat menambah wawasan mengenai pemanfaatan kacang kenari pada pembuatan margarin kacang kenari, khususnya daerah penghasil kacang kenari yaitu Kabupaten Selayar.
3. Untuk penulis, yaitu dapat mengetahui serta mengembangkan pemanfaatan dalam pengolahan kacang kenari sebagai bahan pembuatan margarin.