

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa sawit banyak dijumpai di Indonesia terutama di daerah Sumatera. Menurut dinas perindustrian dan perdagangan provinsi Sumatera Selatan luas areal perkebunan kelapa sawit pada tahun 1995 adalah seluas± 589.421 Ha dengan lahan produktif seluas ± 213.188 Ha meliputi daerah Kabupaten Banyuasin. Kebutuhan minyak goreng di Sumatera Selatan lebih kurang 5.626.214,10 liter/bulan, sedangkan kebutuhan per orangnya 0,79 liter/bulan dengan asumsi jumlah penduduk SUMSEL tahun 2008 adalah sebesar 7.121.790 jiwa Di Sumatera Selatan. (AgrIBA No.1 Edisi Maret, 2013).

Hasil dari tanaman kelapa sawit adalah minyak sawit yang digunakan sebagai bahan mentah untuk memproduksi minyak goreng. Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok yang digunakan sebagai media untuk menggoreng bahan makanan maupun sebagai pencampur bahan makanan, minyak goreng sangat diperlukan untuk kebutuhan rumah tangga juga untuk kebutuhan industri kecil dan menengah yang mengolah makanan, baik itu makanan ringan seperti keripik, kue-kue kering, bahkan juga pisang dan ubi goreng serta masakan sehari-hari. Dalam hal ini konsumsi minyak goreng cukup tinggi, sehingga untuk memperkecil atau menekan biaya pengeluaran akibat konsumsi minyak yang cukup tinggi, maka masyarakat, maupun para pelaku usaha industri dan rumah tangga melakukan penggorengan secara berulang-ulang tanpa menyadari resikonya terhadap kesehatan.

Padahal telah banyak diketahui masyarakat, bahwa minyak jelantah dapat menimbulkan penyakit seperti kerongkongan gatal atau serak dan memicu penyakit kardiovaskuler atau jantung (Sukada, 2006). Sebenarnya minyak goreng bekas tersebut masih dapat dimanfaatkan kembali setelah dilakukan proses pemurnian ulang

(*reprocessing*), namun dengan mengkonsumsi minyak goreng hasil *reprocessing*, dapat menyebabkan keracunan bagi manusia, sehingga diambil alternatif lain dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku industri non pangan seperti sabun. Berdasarkan hal tersebut dipandang perlu dilakukan penelitian untuk mengolah minyak goreng bekas menjadi sabun cair transparan melalui proses saponifikasi KOH dengan penambahan *essence* kulit jeruk nipis (*citrus aurantifolia*), (Suryani, 2001).

Pembuatan sabun transparan dari minyak jelantah diharapkan dapat lebih meningkatkan nilai ekonomisnya, dibandingkan dengan dibuat menjadi sabun biasa. Penelitian tentang pembuatan sabun transparan menggunakan minyak kelapa sawit telah dilakukan. Pada penelitian tersebut telah diperoleh formulasi terbaik dari minyak kelapa sawit untuk dapat dibuat menjadi sabun transparan (Sugiawati,W.,2007;Suryani,2001). Hasil penelitian tersebut akan dijadikan pedoman untuk membuat sabun transparan menggunakan minyak jelantah sebagai bahan dasar pengganti minyak kelapa sawit.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Membuat sabun cair dengan memanfaatkan minyak jelantah menggunakan jeruk nipis (*citrus aurantifolia*) sebagai *essence* .
2. Melakukan analisa terhadap karakteristik mutu sabun yang dihasilkan
3. Memperoleh perbandingan etanol dengan gliserin yang optimum dalam menghasilkan sabun cair sesuai standar SNI 06-3532-1994

1.3 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memanfaatkan minyak goreng bekas dan kulit jeruk nipis menjadi produk yang lebih berguna serta mengurangi pencemaran sehingga potensi nilai ekonomisnya meningkat.

2. Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi mengenai pembuatan sabun transparan dari minyak goreng bekas.

1.4 Perumusan Masalah

Permasalahan yang dihadapi dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh perbandingan etanol dengan gliserin untuk mendapatkan produk dengan formula yang optimum dan memenuhi standar mutu sabun sesuai SNI 06-3532-1994.