

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kenari adalah salah satu tanaman asli Indonesia yang banyak di manfaatkan sebagai bahan pangan. Ada dua spesies kenari di Indonesia yaitu *Canarium vulgaree* dan *Canarium indicum*. *Canarium vulgaree* banyak terdapat di Maluku, sedangkan *Canarium indicum* banyak terdapat di Maluku dan Maluku Utara. Daerah yang memproduksi biji kenari terbanyak di Maluku Utara adalah di Pulau Makian, Kabupaten Halmahera Selatan (Media Informasi Kesehatan Indonesia, 2012).

Dalam satu hektar lahan dapat di tumbuhi kurang lebih 90 pohon kenari dan setiap pohon mampu menghasilkan 50 kg/ biji kenari per-bulan (Djarkasi *et al.*, 2008). Biji kenari yang sudah matang mengandung lemak 70%, karbohidrat 7%, protein 12%, *tocopherol* 22 mg/g, Natrium 50 mg/kg dan juga mengandung senyawa fenolik. Biji kenari kering mengandung kadar air 3,67%, kadar abu 2,82%, kadar protein 14,89%, serta kadar lemak 38,29% (Djarkasi *et al.*, 2007). Biji kenari kaya akan komponen bioaktif terutama dari kelompok asam lemak seperti asam oleat, asam linoleat, asam palmitoleat, asam palmitat, asam stearat, dan asam arakidonat. (Rahman *et al.*, 2019).

Biji kenari biasa dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti bahan campuran pada pembuatan aneka kue dan langsung dimakan sebagai makanan ringan. Di Maluku Utara masyarakatnya mengolah biji kenari menjadi berbagai macam produk pangan, yaitu halua kenari, bagea kenari,

bubur kenari, campuran air guraka, roti kenari, biskuit kenari, sambal kenari, dan produk pangan lainnya (Aryani, 2014).

Biji kenari memiliki komposisi lemak yang tinggi, sehingga berpotensi menjadi bahan baku pembuatan minyak nabati (Djarkasi *et al.*, 2011). Minyak biji kenari diperoleh dari hasil ekstraksi biji (kernel) kenari, baik dengan metode pengepresan mekanik maupun ekstraksi dengan pelarut organik. Komposisi minyak biji kenari terdiri dari trigliserida, asam lemak, dan senyawa lain sebagai komponen minor. Komponen minor minyak biji kenari diantaranya adalah fosfolipida, tokoferol, flavonoid, komponen fenolik, pigmen (karotenoid dan klorofil), sterol, asam lemak bebas, digliserida, dan monogliserida (Djarkasi, 2016).

Terdapat beberapa jenis biji kenari yang tumbuh di Pulau Makian, Halmahera Selatan, Maluku Utara. Dua jenis diantaranya adalah kenari jenis Ifa Tamate dan Ifa Wagol. Kedua jenis biji kenari ini memiliki bentuk dan ukuran buah dan biji kenari yang berbeda. Pembuatan minyak biji kenari berbahan baku kedua jenis biji kenari ini belum pernah dilakukan sebelumnya. Biji kenari dilapisi oleh kulit ari yang mengandung pigmen karotenoid dan kaya akan komponen fenolik (Djasibani *et al.*, 2013).

Biji kenari yang diekstraksi bertujuan untuk mengetahui minyak biji kenari tanpa kulit ari dan dengan kulit ari. Minyak kenari memiliki warna yaitu coklat muda dan kekuningan sehingga perbedaan warna dapat disebabkan karena kulit yang tidak terlepas dari biji pada proses pengepresan minyak. Dari hasil penelitian (Djarkasi *et al.*, 2007) menyatakan bahwa biji kenari yang diekstraksi sebagai bahan penelitian hanya menggunakan

minyak biji kenari dengan kulit ari dari jenis *Canarium Vulgare* dan *Canarium Indicum*. Oleh sebab itu, peneliti ingin mengetahui karakteristik kimia minyak biji kenari lokal di Maluku Utara dengan dan tanpa kulit ari.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana karakteristik fisik buah dan biji kenari, kimia biji kenari, kimia minyak biji kenari berbahan dasar kenari lokal Maluku Utara (Ifa Tamate dan Ifa Wagol) dengan dan tanpa kulit ari?”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik buah dan biji kenari, kimia biji kenari, kimia minyak biji kenari berbahan dasar kenari lokal Maluku Utara (Ifa Tamate dan Ifa Wagol) dengan dan tanpa kulit ari,

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui berat, diameter perpanjang dan diameter keliling buah dan biji kenari.
- b. Untuk mengetahui kadar lemak dan kadar air biji kenari basah dan kering.
- c. Untuk mengetahui rendemen, kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, dan bioaktif (karotenoid, fenol, flavonoid dan vitamin E) minyak biji kenari.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

### 1.4.1. Untuk Masyarakat Maluku Utara

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi cara pengolahan biji kenari menjadi minyak biji kenari sebagai alternatif pengolahan biji kenari.

### 1.4.2. Untuk Prodi THP, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi terkait komponen gizi minyak biji kenari dan cara pengolahan biji menjadi menjadi minyak biji kenari. Penelitian ini juga dapat menjadi sumber referensi penelitian selanjutnya terkait pembuatan minyak biji kenari.

### 1.4.3. Untuk Peneliti

Penelitian ini dapat menambah ilmu dan keterampilan peneliti dalam memproduksi minyak biji kenari.