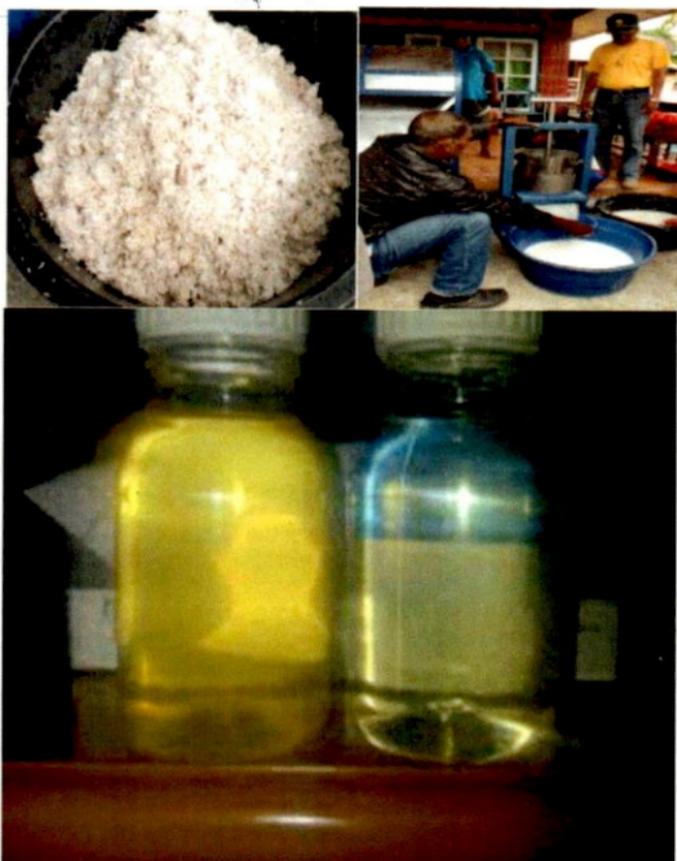


**TEKNOLOGI PEMBUATAN
MINYAK KELADA SEHAT**



**BADAN LITBANG PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI
PERTANIAN MALUKU**

2015

PENDAHULUAN

Minyak kelapa merupakan produk olahan kelapa bernilai ekonomis dan prospek pasar cukup baik untuk pengembangan agro industri kelapa. Cara pengolahan minyak kelapa yang berkembang di masyarakat selama ini dilakukan dengan cara pemanasan langsung dengan suhu yang tinggi. Cara ini menghasilkan kandungan air dan asam lemak bebas lebih tinggi yakni masing-masing 0,37% dan 5,37% sehingga minyak kelapa yang dihasilkan lebih cepat tengik, dan daya simpan lebih pendek.

Perbaikan cara pengolahan minyak kelapa dengan metoda pendiaman atau fermentasi dapat menghasilkan minyak kelapa bermutu dan menghasilkan warna dan aroma yang lebih baik, dibanding dengan minyak kelapa tradisional serta lebih menghemat bahan bakar.

CARA PEMBUATAN MINYAK KELAPA SEHAT

1. Pilihlah buah kelapa tua yang menghasilkan banyak santan. Untuk membuat 10 kg minyak kelapa diperlukan 100 butir buah kelapa.
2. Kupas buah kelapa dan belah menjadi dua bagian, kemudian diparut menggunakan mesin

peamarut. Hasil parutannya kemudian ditimbang.



Gambar 1. Cara pengupasan sabut kelapa

3. Hasil parutan tersebut, ditambahkan air dengan perbandingan air : kelapa (1 kg kelapa parut ditambahkan dengan 1 kg air), selanjutnya di peras menggunakan mesin peras hidraulik sampai keluar santannya.



Gambar 2. Cara peras santan kelapa

4. Santan hasil perasan ditampung didalam wadah yang dilengkapi dengan keran, kemudian didiamkan atau difermentasikan selama satu malam. Setelah pendiaman selama satu malam, akan terjadi pemisahan antara lapisan minyak dan air.

5. Selanjutnya kedua lapisan tersebut dipisahkan dengan membuang air melalui selang atau keran.



Gambar 3. Cara pemisahan santan kelapa

6. Lapisan minyak yang tertinggal dimasak (pemanasan I) pada suhu 120°C menggunakan kuili dan diaduk sampai menjadi minyak selama kurang lebih 30-45 menit.
7. Kemudian dilakukan pemanasan ke dua pada suhu berkisar 130°C – 140°C yang ditandai dengan tidak terbentuknya lagi gelembung air dan blondo yang masih terikut. Pada tahap ini minyak berwarna coklat kemerahan.



Gambar 4. Cara pemanasan santan kelapa I

- Setelah dingin di tambahkan NaOH 0.1 % atau (1 gram per 1 kg minyak kelapa) untuk menetralisasi asam lemak bebas dan arang aktif untuk bahan penyerap warna agar dihasilkan minyak goreng yang jernih.



Gambar 5. Cara pemanasan santan kelapa II

- Untuk mendapatkan minyak kelapa yang jernih dilakukan penyaringan dengan menggunakan kain kasa. Penyaringan menyebabkan terjadinya pemisahan antara minyak dengan blondo atau tahi minyak.
- Minyak kelapa sudah jadi dan dapat di kemas dalam botol atau Jiregen.



Gambar 6. Pengemasan dalam botol



Gambar 7. Bagan Alir proses pembuatan minyak kelapa Sehat

Agdex : 170.7/10
Penyusun : Ir. Saleh Malawat
Sumber Infoemasi : BPTP MALUKU