

TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINYAK KELAPA BERKUALITAS

KEISTIMEWAAN MINYAK KELAPA

1. Minyak kelapa mempunyai konsistensi dan kestabilan yang tinggi terhadap oksidasi, sehingga banyak digunakan untuk produk pangan, kosmetika dan farmasi.
2. Minyak kelapa hampir tidak mengandung kolesterol (0-10 ppm) dibandingkan dengan minyak nabati lain, sehingga baik untuk kesehatan.
3. Memiliki kandungan asam laurat tinggi ($\pm 40\%$) yang berfungsi sebagai anti virus, anti bakteri dan anti protozoa. Asam laurat ini tidak atau sedikit sekali terdapat pada minyak nabati.

KEUNGGULAN TEKNOLOGI

Teknologi pengolahan minyak kelapa dengan sistem pengendapan santan mampu menghasilkan minyak dengan kualitas lebih baik dan memenuhi standar mutu S.N.I. dengan kadar air 0,1% dan asam lemak bebas 0,0%, tidak berwarna (bening), berbau khas kelapa dan daya simpan lebih lama (± 1 tahun).

KEUNGGULAN EKONOMIS

- Harga minyak kelapa berkualitas Rp. 7.500,-/Kg
- Harga minyak kelapa petani Rp. 4.500,-/Kg
- Nilai tambah minyak kelapa berkualitas Rp. 3.000,-/Kg

Oleh: Kiki Suheiti



PENDAHULUAN

Minyak kelapa merupakan produk olahan kelapa yang mempunyai nilai ekonomi dan prospek pasar yang cukup baik untuk pengembangan agro industri kelapa. Hal ini terlihat dari volume ekspor minyak kelapa Provinsi Jambi mencapai 20.214.480 kg dengan nilai US \$ 5.256.800 pada tahun 2003.

Teknologi pengolahan minyak kelapa yang berkembang di masyarakat selama ini dilakukan dengan cara pemanasan langsung dengan suhu yang tinggi. Cara ini menghasilkan tingkat kandungan air dan asam lemak bebas yang lebih tinggi yakni masing-masing 0,37% dan 5,37% sehingga minyak kelapa lebih cepat menjadi tengik, dengan warna kecoklatan dan daya simpan menjadi lebih pendek (± 30 hari).

Perbaikan teknologi pengolahan minyak kelapa dengan metoda pendiaman santan ± 3 jam dapat menghasilkan minyak kelapa bermutu tinggi. Teknologi ini telah disosialisasikan di Kabupaten Tanjung Jabung Timur yang merupakan sentra produksi kelapa di Provinsi Jambi.

PROSES PEMBUATAN

1. Persiapan

• Bahan

Buah kelapa yang digunakan adalah buah kelapa yang umur panennya 11-12 bulan setelah bunga betina dibuahi, yang ditandai dengan kulit sabut berwarna coklat, pada umur ini kadar minyaknya tinggi.

• Alat

- Linggis
- Alat pamarut kelapa
- Wadah untuk pemisahan air dengan kanil
- Kompur
- Thermometer
- Tissue penyaring



Alur proses pembuatan minyak kelapa berkualitas dapat dilihat pada bagan berikut ini:

