



Minyak Kelapa Berkualitas dengan Sistem Pendiaman Santan

Low Free Fatty Acid Coconut Oil

Inventor : Nur Asni, Linda Yanti, Dewi Novalinda,
Kiki Suheiti, dan Hasniarti
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi
Jambi Assessment Institute for Agricultural Technology

Teknik pembuatan minyak kelapa berkualitas merupakan perbaikan sederhana terhadap cara pengolahan minyak kelapa tradisional yang berkembang di masyarakat. Cara perbaikan ini dilakukan dengan pendiaman santan selama 2 jam, lalu krimnya dipisahkan untuk dipanaskan (sekitar 2 jam) sampai terbentuk minyak. Teknologi ini menggunakan bahan baku buah kelapa yang cukup tua (umur panen 11-12 bulan).

Keunggulan kualitas minyak kelapa dengan sistem pendiaman santan lebih baik dan memenuhi standar mutu SNI 01-2902-1992 (minyak kelapa mentah). Karakteristik mutu minyak kelapa yang dihasilkan mengandung kadar air 0,1%, asam lemak bebas lebih rendah (0%), tidak berwarna (bening jernih), berbau khas kelapa dan daya simpan dapat mencapai 1 tahun. Keunggulan minyak ini terletak pada tingginya kandungan asam laurat (sekitar 40%). Zat ini dapat berfungsi sebagai anti virus, anti bakteri dan anti protozoa.

Untuk menghasilkan 1 kilogram minyak, membutuhkan 8-9 butir kelapa, dengan produk samping berupa ampas sebanyak 2 kilogram dan 0,2 kilogram blondo. Ampas dan blondo dapat digunakan sebagai pakan ternak.

The technique of producing low free fatty acid coconut palm oil is an improvement of the traditional technique which is widely practiced by coconut oil producers. Fresh coconut milk is kept for 2 hours before the cream appear on top is separated. The cream is boiled for approximately two hours until the coconut oil is produced. Choose an old ripe coconut (11-12 months).

The quality of this coconut palm oil meet the standard of quality as set by the SNI 01-2902-1992. The characteristics of this coconut oil are low in free fatty acid (0%), low water content (0.1%), clean and transparent, high in lauric acid (about 40%), good smell as typically coconut oil, and can be kept up to 12 months. Laurate acid is considered good as antiviral, antibacterial, and antiprotozoa. To produce 1 kg of low free fatty acid coconut oil needs 8-9 old ripe coconuts.