



# PROSES PEMBUATAN VCO



Oleh:

**Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc**

**Email: [rahadiandimas@yahoo.com](mailto:rahadiandimas@yahoo.com)**

JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

# Definisi VCO

VCO merupakan minyak kelapa yang dibuat dari kelapa segar (bukan kopra), tanpa proses kimiawi dan tidak menggunakan panas tinggi. Kandungan asam laurat mencapai 43-53%, dan kandungan asam lemak bebas sangat rendah (FFA) 0,5 %. Berdasarkan hal tersebut produk minyak kelapa murni hasil proses memenuhi syarat mutu sebagai *virgin coconut oil*.



# Pembuatan VCO



- Fermentasi
- Sentrifugasi
- Enzimatis
- Pancingan

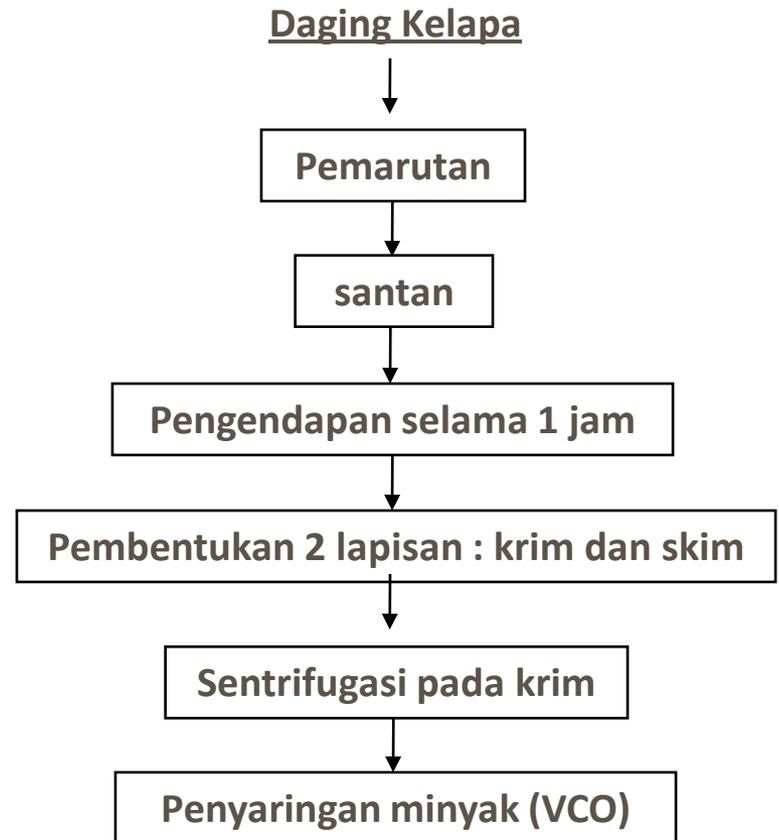
# 1. Fermentasi



- Fermentasi bisa dilakukan dengan menambahkan starter khamir *Saccharomyces cerevisiae*
- VCO yang benar-benar bermutu tinggi dihasilkan dari proses fermentasi dengan enzim poligalakturonase, alfa amylase, protease, atau pektinase

## 2. Sentrifugasi

- Memutuskan ikatan lemak protein pada santan dengan gaya sentrifugal.
- Prinsip sentrifugasi → pemisahan minyak dan air berdasarkan perbedaan berat jenis
- Biaya investasi besar.



### 3. Enzimatis



- Prinsip : ikatan protein-minyak dalam emulsi santan dipecah dengan bantuan enzim
- Enzim yang biasa digunakan → papain, bromelin, dan protease dari kepiting sungai

## 4. Metode Pancingan



Ikatan protein-lemak dalam santan diputus dengan pancingan VCO yang sudah jadi





# Kriteria Mutu VCO

- Kenampakan → warna : bening (tidak berwarna) atau kuning lembut.
- Bau → khas kelapa, tidak tengik.
- Kadar air → 0,1 - 0,5 %
- Kadar asam laurat → 43 - 53 %
- Umur simpan → idealnya lebih dari 12 bulan



**TERIMA  
KASIH**