

# Pembuatan VCO



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian  
Proyek Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Inovasi-P4MI  
(Poor Farmers' Income Improvement through Innovation Project-PFI3P)  
2006



Pemilihan buah kelapa

**B**uah kelapa telah lama dimanfaatkan, baik sebagai bahan pangan maupun bahan keperluan lain. Harga jual petani untuk produksi buah kelapa sangat rendah, bahkan saat produksi buah kelapa melimpah harganya bisa sangat jatuh. Oleh sebab itu, perlu upaya agar buah kelapa yang berlimpah dapat diolah menjadi produk lain yang memiliki harga jual yang baik. Produk hasil olahan buah kelapa yang saat ini memiliki pangsa pasar yang baik dan sedang ramai dibicarakan adalah minyak kelapa murni atau kerap disebut *Virgin Coconut Oil* atau VCO.

Minyak kelapa murni diyakini memiliki sejumlah khasiat untuk menjaga kesehatan manusia, seperti mengurangi gejala salah cerna makanan, mendukung fungsi kekebalan tubuh dan membantu pencegahan infeksi bakteri, virus dan jamur. Selain itu, minyak kelapa murni dipercaya mengandung antioksidan dan vitamin E yang bisa membantu mencegah penyakit kanker. Minyak ini juga diyakini baik untuk kesehatan kulit agar tetap lembut dan halus, serta mengurangi risiko terkena kanker kulit.

Proses pembuatan VCO dapat dilakukan dalam skala rumah tangga, terutama oleh petani.

Dengan metode yang sederhana, alat dan investasi yang terjangkau oleh petani, hasil olahan dapat dijual dengan harga yang cukup tinggi dengan prospek pasar yang cukup menjanjikan. Sehingga diharapkan melalui penerapan teknologi ini pendapatan petani dapat meningkat.



Penyaringan minyak dengan corong

VCO ya

## **Bahan dan Alat**

### **A. Bahan**

Kelapa 15 butir,

### **B. Alat**

1. Pisau,
2. Baskom ukuran besar dan sedang,
3. Parutan kelapa,
4. Saringan ukuran besar dan sedang,
5. Toples ukuran besar dan sedang,
6. Selang kecil,
7. Gayung air,
8. Pengaduk santan,
9. Sendok sayur,
10. Corong ukuran besar dan sedang,
11. Botol plastik bening,
12. Ember,
13. Kain lap.
14. Kapas bersih 0,25 kg.
15. Tissue

Peralatan yang disebutkan diatas dapat diganti dengan peralatan lain yang berfungsi sama dan telah tersedia di rumah.



ing telah dikemas

## **Cara Pembuatan**

### **A. Persiapan**

Pertama, pilih buah kelapa yang akan dibuat VCO. Kelapa yang baik untuk dijadikan bahan baku memiliki ciri sebagai berikut:

- a. Sabut berwarna coklat,
- b. Belum tumbuh bakal tunas,
- c. Masih mengandung air kelapa, sehingga bila diguncangkan terdengar suara gemercik air.
- d. Usia buah antara 10 - 12 bulan dan telah didiamkan atau diangin-anginkan sedikitnya selama dua minggu setelah dipetik.

Kedua, pastikan peralatan yang digunakan terjamin kebersihannya. Proses pengolahan buah kelapa menjadi VCO harus dilakukan dalam ruangan yang bersih.

### **B. Cara Pembuatan**

1. Kupas sabut dan tempurung buah kelapa, kemudian bersihkan lapisan luar atau kulit arinya. Gunakan pisau untuk mengerik kulit ari tersebut. Setelah dikerik secara merata, belah butiran kelapa dan cuci dengan air bersih, lalu tiriskan.
2. Parut belahan kelapa menggunakan alat pamarut. Parutan kelapa langsung diperas untuk diambil santannya, bila tertunda lebih dari 30 menit beresiko menemui kegagalan.

Tuang air bersih sebanyak 4 sampai 6 liter ke dalam parutan kelapa. Kemudian aduk sampai rata sambil diremas-remas agar santan terkuras keluar. Peras parutan kelapa hingga santan keluar. Pemerasan dapat juga dilakukan dengan menggunakan kain. (sebelum memeras hendaknya tangan dicuci bersih)

3. Masukkan santan ke dalam toples, lalu tutup rapat dan diamkan selama 1 sampai 2 jam hingga terbentuk 2 lapisan, yaitu lapisan bawah berupa air dan lapisan atas berupa santan.
4. Pisahkan santan dari air dengan menggunakan gayung, atau menggunakan selang plastik.
5. Selanjutnya aduk santan secara merata selama 30 menit dengan cara diputar ke kiri dan kekanan. Putar ke kiri antara 2- 3 menit lalu putar ke kanan dengan waktu yang sama. Pada setiap pergantian arah putaran, selingi dengan gerakan mengocok. Gerak putaran ini membutuhkan kecepatan yang stabil. Pengocokan, dapat pula dilakukan dengan mixer.
6. Masukkan santan yang telah di aduk ke dalam toples tertutup dan diamkan atau fermentasikan selama 8 sampai 12 jam.

Setelah 8 sampai 12 jam akan terbentuk 3 lapisan, yaitu lapisan bawah berupa air, lapisan tengah berupa galendo dan lapisan atas berupa minyak.

7. Pisahkan minyak dari lapisan air dan ampas minyak (galendo/blondo) dengan menggunakan sendok sayur.
8. Kemudian saring minyak dengan alat yang terbuat dari corong dimana seperempat bagian dalam corong sampai ujung bawah corong tersebut sudah disumbat dengan kapas. Hubungkan bagian bawah corong ke toples penampung dan tutup dengan kantong plastik bening sampai proses penyaringan selesai.
9. Minyak yang telah tersaring merupakan VCO berkualitas tinggi dengan ciri-ciri antara lain warna minyak bening kristal, tidak berbau dan berasa kecuali aroma khas buah kelapa segar.
10. Sebelum dipasarkan, kemas VCO dalam botol, dan segel untuk menjaga kesegarannya.