



Teknologi Pengolahan

MINYAK KELAPA MURNI (Virgin Coconut Oil)



Proses Pembuatan

Daging Kelapa Segar

Pemarutan

Pengeringan

Pengepresan

Minyak Kelapa Murni
(virgin coconut oil)

Produk Turunan :

Coco monoglyceride (monolaurin),
Galaktomanan, Metil ester

Minyak kelapa murni diperoleh dari daging kelapa segar (non kopra) dengan pemanasan minimal serta tanpa penambahan bahan kimia, murni, kaya akan Medium Chain Triglycerides (MCT) dan asam laurat.

Teknologi pengolahan minyak kelapa murni yang dihasilkan oleh BB-Pascapanen memiliki beberapa keunggulan yaitu :

1. Waktu proses lebih singkat (\pm 3 jam)
2. Penggunaan panas minimal
3. Tanpa pemurnian kimiawi

Produk minyak kelapa murni memiliki keunggulan :

1. Kandungan asam laurat tinggi (48-50%)
2. Kadar FFA 0,1% (APCC max 0,5%)

Manfaat Kesehatan

Anti toksik, Anti Kanker, Antibiotik, Anti kegemukan, Anti Mikroba

Parameter Ekonomi

PBP	: 9 bulan
B/C	: 3,08
BEP	: 43.982
Harga	: 120.000 / l
IRR	: 49,36 %



Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Jl. Tentara Pelajar No.12, Bogor 16114

Tel: 62.251.321762/350920 - Fax: 62.251.321762

e-mail: bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id, bb_pascapanen@yahoo.com

Website : www.pascapanen.litbang.deptan.go.id