

VIRGIN COCONUT OIL (VCO)



PANGAN BIJAK
Nusantara

www.panganbijak.org

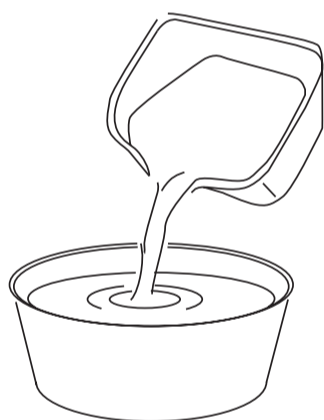
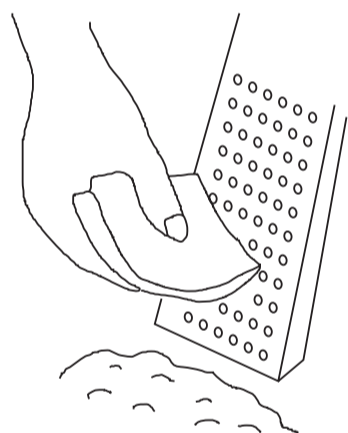
MINYAK AMPUH PENAKLUK BERBAGAI PENYAKIT

Virgin Coconut Oil atau minyak kelapa murni terbuat dari daging kelapa segar yang diolah dengan suhu rendah/tanpa pemanasan, sehingga unsur/zat penting di dalamnya dapat dipertahankan.

PROSES PEMBUATAN VCO

1. Pamarutan daging kelapa tua yang segar dan bermutu baik.

2. Parutan kelapa kemudian diperas menggunakan mesin atau dengan tangan secara manual untuk mendapatkan santan.



3. Perasan santan kental kemudian dimasak di suhu dibawah 60°C.



4. Setelah didinginkan, akan terjadi pemisahan antara ampas santan pada lapisan bagian atas, dengan minyak VCO yang jernih pada lapisan bagian bawah.



FAKTA VCO



Cocok untuk dikonsumsi manusia karena diperoleh dari inti kelapa yang segar dan matang tanpa pemanasan tinggi.



Banyak mengandung jenis asam lemak jenuh rantai karbon sedang (MCFA).



Tingginya senyawa fenolik yang berfungsi sebagai antioksidan alami

Perbandingan kandungan antara VCO dan Minyak kelapa

| | | |
|------|----------------------------------------------|------|
| 9.19 | Total fenolik (mg katekin/100g) ¹ | 0.00 |
| 0.12 | Kadar protein (g/100g) ¹ | 0.00 |
| 0.10 | Kadar Fitosterol (g/100g) ² | 0.03 |

1. Dia et al (2005), The Philippine Agricultural Scientist

2. Daryit et al. (2011), Pure Appl.Chem .Fitosterol membantu menurunkan jumlah kolesterol dalam darah

LOKASI PRODUKSI VCO



VCO PULAU NIAS

Hasil pengujian³ VCO yang dilakukan menunjukkan bahwa:

- Memiliki bau dan rasa khas VCO dan tidak tengik dan tidak berwarna
- Kadar air, kadar asam lemak bebas dan asam lemak tidak jenuh masih sesuai dengan persyaratan mutu dari SNI VCO

Proses pengolahan VCO yang memang sangat berbeda dengan minyak kelapa, inilah yang menyebabkan VCO memiliki beberapa keunggulan sehingga kita bisa memanfaatkannya untuk menjaga kesehatan kita bersama.

VCO dari Pulau Nias, Sumatera Utara diproduksi oleh Credit Union Faolala Perempuan Nias yang terbentuk paska gempa dan tsunami 2005 di Pulau Nias.



PANGAN BIJAK
Nusantara

www.panganbijak.org

Contact person: _____

Miranda

Local Harvest Project Manager
Hivos
miranda@hivos.org
www.hivos.org

Hartaty

Asosiasi Pendamping
Perempuan Usaha Kecil (ASPPUK)
tatydive@yahoo.co.id
www.asppuk.or.id

3. Pengujian dilakukan di Laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

Sumber: Nur Faridah, Didah. (2020). *Kajian Nutrisi Tiga Produk Pangan Bijak*. Bogor: IPB University