

Dosen UGM Kembangkan Minyak Kelapa Murni Tanpa Asam Lemak dan Tidak Tengik

Friday, 27 April 2018 WIB, Oleh: Ika



Dosen UGM berhasil membuat ekstra VCO atau minyak kelapa murni yang kaya protein, tanpa kandungan asam lemak bebas (free fatty acid), dan tidak tengik.


Ekstra VCO tersebut didapat dengan menggunakan metode spontan tanpa melalui pemanasan maupun penambahan bahan tambahan.

"Dengan metode spontan ini maka menghasilkan ekstra VCO yang kaya protein, encer, jernih, dan baunya harum atau tidak tengik," jelas Dra. Ani Setyopratiwi, M.Si., sang inovator pengolahan VCO metode spontan, kepada wartawan Jumat (27/4) di ruang Fortakgama UGM.

Pengolahan VCO dengan metode spontan, lanjutnya, juga menjaga kandungan vitamin E dalam kelapa tetap utuh saat diproses menjadi ekstra VCO. Selain itu, dengan kadar asam lemak bebas nol dalam VCO dapat mencuci pembuluh darah yang terkena lemak. Ibarat deterjen, ekstra VCO akan mencuci lemak yang menempel di pembuluh darah dan mengeluarkannya lewat sistem sekresi.

Keberhasilan dalam membuat ekstra VCO seperti ini tidak lepas dari penelitian yang dilakukan sejak 28 tahun lalu. Ani menceritakan saat dia diterima menjadi dosen pada tahun 1989 di FMIPA UGM, kala itu tengah marak penelitian pembuatan minyak kelapa tanpa pemanasan sehingga dia pun terjun dalam riset tersebut dan menekuninya hingga kini.

"Ada banyak metode pembuatan minyak kelapa tanpa pemanasan yang dilakukan di UGM. Berbagai metode ini menghasilkan VCO yang tidak sama pula," jelasnya.



Pada tahun 2006 sempat *booming* VCO, tetapi kebanyakan olahan para pengusaha mengeluarkan aroma tengik. Sementara dengan metode yang dikembangkannya mampu menghasilkan VCO yang tidak tengik.

Ani menyampaikan kunci keberhasilan dalam pembuatan VCO ditentukan oleh dua hal. Pertama, bahan baku (kelapa) harus cukup tua, kering, tetapi masih dalam kondisi segar atau kering di pohon. Kedua, terletak pada metode pemisahan minyak dari santan.

"VCO di Indonesia tidak sama karena metode yang dipakai berbeda-beda. Ada yang menggunakan metode pancingan, pengasaman, penggaraman, elektroforesis, fermentasi, enzimatik dan lainnya," jelasnya.

Setelah melalui proses penelitian yang cukup panjang sejak, Ani akhirnya berhasil menemukan metode pembuatan ekstra VCO secara spontan di tahun 2004.

Pembuatan ekstra VCO dengan metode spontan cukup sederhana. Awalnya, kelapa diparut lalu dibuat santan. Berikutnya, santan yang diperoleh didiamkan selama 4-5 jam hingga minyak kelapa pecah.

"Dari 1 butir kelapa Jawa bisa didapatkan ekstra VCO maksimal 125 ml, sementara dengan kelapa Sulawesi bisa sampai 200 ml," ujar Ketua HIPPI (Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia) ini.

Ketekunan Ani dalam meneliti minyak kelapa tidak hanya menghasilkan ekstrak VCO yang berkualitas. Saat ini, dia juga mengembangkan produk olahan minyak kelapa dengan brand Heltico. Setidaknya ada 25 jenis produk kosmetik dan kesehatan yang dihasilkan, seperti minyak telon, baby lotion, penyubur rambut, krim pagi-malam, vitamin bibir dan lainnya yang sebentar lagi akan menembus pasar internasional. (Humas UGM/Ika; foto: Firsto)

Berita Terkait

- [Dosen UGM Raih Paten di Korea](#)
- [Mahasiswa FTP UGM Juara 1 NFTC 2018](#)
- [Mahasiswa UGM Olah Minyak Jelantah Jadi Biopelumas](#)
- [Dosen UGM Kembangkan Biodiesel dari Catfish Oil](#)
- [Tantangan Pembangunan Industri Sawit Indonesia yang Berkelanjutan](#)