

Virgin coconut oil (vco): Production, advantages, and potential utilization in various food products

Ervina Mela, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920568497&lokasi=lokal>

Abstrak

Virgin Coconut Oil (VCO) adalah minyak kelapa yang diproses dengan cara sederhana tanpa melibatkan zat-zat kimia sintetis. Metode produksi yang umum dilakukan pada skala rumah tangga atau usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) meliputi metode pancingan, penggaraman, sentrifugasi, dan fermentasi. Proses ini menyebabkan kandungan asam laurat VCO menjadi yang tertinggi dibanding 2 minyak lainnya, yaitu sebesar 53.70-54.06 %, sementara minyak kelapa biasa sebesar 2.81 % dan minyak sawit sebesar 0.45%. Tingginya kandungan asam laurat menjadikan VCO bermanfaat untuk kesehatan, diantaranya meningkatkan daya tahan tubuh dan mempercepat proses penyembuhan penyakit. Pada pasar lokal dan global, hingga tahun 1990-an VCO berkembang sangat lambat. Namun pada tahun 2020 pasar VCO mulai menggeliat karena masyarakat menggunakan produk ini sebagai antivirus melawan Covid-19. Naskah ini menggali keunggulan, teknologi pembuatan, dan perdagangan VCO lokal dan global. Selain itu juga ditampilkan hasil-hasil penelitian yang mengaplikasikan VCO pada produk pangan dan dilengkapi dengan produk-produk pangan berbasis VCO yang berpotensi dikembangkan pada skala UMKM. Berdasarkan potensi pasar, teknologi, dan modal usaha maka produk berbasis VCO yang paling potensial dikembangkan ialah coklat batang