

SELUK BELUK PEMBUATAN MINYAK KELAPA & VICO

Articles / Berita

Date: Apr 28, 2005 - 10:04 PM

PENGANTAR

Pada dasarnya cara pembuatan virgin coconut oil (minyak kelapa perawan) dan minyak kelapa hanya dibedakan oleh hasil yang akan diperoleh dari proses pembuatannya. Oleh karena itu sebelum membahas lebih jauh tentang dasar dan teknik pembuatan kedua macam produk di atas, penulis ingin membawa pembaca mengerti dan memahami terlebih dahulu tentang produk yang akan dibuatnya.

Semua yang akan dibicarakan di sini sebenarnya hanya satu produk utama yaitu minyak kelapa. Yang membedakan dari produk minyak kelapa ini sebenarnya adalah kebutuhan konsumen akhir dan produsen produk yang bahan bakunya minyak kelapa. Oleh karena itu produsen minyak kelapa di tingkat hulu harus memperoleh informasi dan pengetahuan sebanyak-banyaknya tentang produk yang akan diproduksi olehnya. Dengan demikian produsen dan pasar atau para pengguna memperoleh hasil yang maksimal.

Saat ini diberitakan di seluruh dunia termasuk Indonesia mengenai vico (virgin coconut oil) atau emkape (minyak kelapa perawan) bisa memberikan nilai tambah luar biasa (dari segi materi) dan menjadi penyembuh luar biasa bak tongkat sakti Maha Dewa, alhasil ada kolerasi saling mendorong dalam mekanisme pasar. Ada gula ada semut, ada pembeli pasti ada penjualnya. Seperti air gula tertumpah di lantai, sebentar saja semut dari segala penjuru menyerbu dengan teratur dan rapi. Air gula habis, lantai menjadi bersih dan semut pergi dengan teratur. Ini seperti mimpi penulis. Tetapi yang terjadi adalah bak warga masyarakat tidak bertanggung jawab membuang bangkai tikus di tempat sampah warga RT, sebentar saja lalat dari segala macam jenis berdatangan dan berlomba ikut ambil bagian. Bangkai habis, lalat bertambah banyak dan menyerbu segala sesuatu yang bukan bagiannya. Oleh karena itu secara praktis dan filosofis, penulis mencoba ikut ambil bagian dalam pengembangan produk-produk kelapa khususnya vico.

Pohon kelapa termasuk keluarga Palmae adalah tanaman tropis yang penyebarannya di pantai (habitat asli). Namun dalam pengembangan budidaya akhirnya manusia dapat menemuinya sampai jauh di pedalaman. Ini menandakan pohon kelapa sangat toleran terhadap iklim mikro (tanah, air, udara, angin kencang

dan sinar matahari dan terlebih hara tanah). Hal ini nantinya sangat berpengaruh terhadap kandungan minyak dan senyawa kimia lain yang mendukungnya. Dari sini timbul banyak pertanyaan dari para produsen dan calon produsen vico. Ini menandakan sebagian produsen dan calon produsen mengerti, memahami dan terlebih lagi peduli terhadap hasil produksi berupa vico. Karena pengguna vico sebagian besar adalah orang-orang yang sakit dan perlu segera penyembuhan.

Pengamatan dan pengalaman penulis serta realitas yang ada akan menjawab sebagian pertanyaan yang selama ini belum terungkap. Seperti diketahui, kondisi lahan di pantai sangat ekstrim. Sebagian besar tanaman yang dapat tumbuh dari jenis palmae juga dan beberapa tanaman perdu serta pohon. Contohnya adalah berbagai jenis bakau yang memiliki kepadatan kayu serta kekuatan yang luar biasa. Pantai memiliki kekayaan unsur hara yang tidak terbatas, aliran air dari daratan pada akhirnya bermuara di laut. Laut dan lautan di daerah tropis satu dengan lainnya berhubungan. Artinya unsur hara yang tergerus dari permukaan bumi di wilayah ini secara tumpah ruah masuk dalam tempat yang saling berhubungan. Yang membedakan tentu saja kadarnya yang disebabkan perbedaan suhu dan tekanan di daerah-daerah tertentu. Mendekati pantai, penguapan terjadi sangat tinggi namun juga terjadi proses pencucian yang tinggi (ingat curah hujan di daerah pantai sangat tinggi terpengaruh angin laut). Ini memberikan situasi yang unik di daerah pantai. Oleh karena pengaruh lingkungan yang ekstrim dan berubah-ubah, kelapa memiliki ketahanan terhadap lingkungan besar sekali.

Keadaan ekstrim seperti di atas, memberikan sifat genetik dan phenotipe (penampakan) yang sangat istimewa pada kelapa pantai. Seringkali selama sehari-hari terjadi hujan dan badai terus menerus. Sehingga proses fotosintesis terhambat. Demikian pula dengan angin kencang terus menerus disertai terik matahari ekstrim menjadikan penguapan tak terbendung lagi. Namun bisa dibayangkan, sebuah pabrik minyak berupa minyak kelapa sedang berlangsung dengan sangat canggih di sebuah pohon kelapa. Pohon kelapa memiliki cadangan energi yang luar biasa di tangki-tangki berupa buah kelapa muda dan tua. Sewaktu-waktu, apabila pohon ini dalam keadaan ekstrim, energi minyaknya dapat disalurkan kembali untuk kehidupannya (statement terakhir ini hanyalah secara filosofi dan bukan hasil penelitian). Demikian pula, makin tinggi pohon kelapa atau makin tua pohonnya, kandungan senyawa kimianya makin sempurna. Tentu saja untuk menghadapi sesuatu yang lebih ekstrim lagi.

Oleh karena itu dari pengamatan dan beberapa test laboratorium, kelapa pantai kandungan MCT (medium chain triglycerida) atau MCFA (medium chain

fatty acid), khususnya asam laurat lebih tinggi di banding kelapa yang berasal dari pegunungan atau pedalaman. Seringkali juga terjadi bias, karena buah kelapa yang di olah dari varietas yang berbeda. Singkat kata, kandungan MCT sangat dipengaruhi oleh banyak variable yang sangat berpengaruh. Selain habitat tanaman kelapa, varietas juga sangat berpengaruh, umur pohon kelapa yang lebih tua jauh lebih baik, demikian pula umur panen buah kelapa segar serta cara penyimpanan buah kelapa segar yang sudah di panen. Buah kelapa segar yang sudah masak sebaiknya tidak langsung di olah. Mengapa demikian, buah kelapa segar memiliki enzim-enzim pemisah minyak dengan protein dan karbohidrat secara alamiah. Penjelasannya seperti berikut :

Buah kelapa yang cukup umur untuk dibuat sebagai bibit, memiliki kandungan total minyak dan MCT yang maksimal. Pada saat proses pembentukan lembaga, yang paling akhir digunakan adalah lemak atau minyaknya. Ini adalah logika sederhana yang mudah untuk dimengerti dan difahami. Karbohidrat pertama kali yang dibongkar dan diubah menjadi energi pembentuk. Protein sebagai dasar pembuatan lembaga juga segera digunakan. Minyak atau lemak paling akhir dibutuhkan. Selama itu pula enzim pembentuk lemak menjadikan sisa prrotein yang diubah menjadi lemak. Indikatornya adalah apabila buah yang siap dijadikan bibit sudah anda simpan sekitar satu atau dua minggu, segera proses menjadi minyak kelapa atau virgin coconut oil. Dengan demikian anda akan memperoleh kandungan minyak yang maksimal tanpa harus bekerja keras.

Metode di atas memberikan banyak keuntungan. Pertama kualitas yang tinggi serta kondisinya seragam. Kedua cara pembuatannya menjadi jauh lebih mudah dan sederhana. Artinya, kelapa yang anda parut sudah memiliki enzim pembentuk minyak. Jadi anda tidak perlu melakukan fermentasi atau bahkan pemanasan sama sekali. Ini bukan suatu penemuan yang dapat dibanggakan atau dipatent-kan, penulis hanyalah mengumbar logika dan filosofi sederhana dan dengan pamrih kebangkitan perkelapaan nasional. Karena metode ini hanya bisa dilakukan oleh petani pemilik kebun kelapa sendiri he he. Konglomerat dan fabrika sebagaimana hebatpun harus dapat memperoleh kelapa dengan kondisi seperti penulis jelaskan. Riset dan pengamatan yang dilakukan INDO-COCO masih sangat sederhana, tetapi metode pembuatan vico atau minyak kelapa secara sederhana, memang hanya bisa dilakukan di kebun atau di rumah petani dengan kontrol kualitas yang sangat ketat.

PEMBUATAN MINYAK KELAPA SECARA UMUM

Minyak kelapa dapat dibuat dengan banyak metode atau gabungan dari semua metode yang ada secara runut dan harmonis. Beberapa metode yang penulis sampaikan antara lain :

1. **Methodode basah**, ini paling sederhana dan sekarang hampir tidak dilakukan lagi untuk tujuan komersial. Kelapa dipilih yang tua, daging buah dipisahkan dari tempurung, diparut, diperas dengan tangan atau alat sampai santan menjadi encer sekali. Santan didiamkan, diambil bagian kental di sebelah atas setelah didiamkan beberapa jam sampai ada yang mendiamkan 2 – 3 hari. Bagian kental atau padat ini kemudian digoreng dengan api kecil untuk menguapkan airnya. Setelah air menguap habis penggorengan dihentikan. Bagian padat dipisahkan dengan disaring. Bagian padat ini dinamakan *blondo* yang dapat digunakan untuk berbagai campuran makanan (*rendang*, *gudeg*, *roti* dan *kue*, *dodol*, dll.). Minyak dikemas dalam botol dan bisa digunakan untuk berbagai keperluan rumah tangga si pembuat. Hasilnya sangat bergantung pada fermentasi alamnya. Makin lama didiamkan untuk mengurangi kadar air, hasilnya juga makin bias. Terutama *blondo* seringkali berbau busuk demikian pula minyak kelapanya. Untuk menghindari ini, petani biasanya hanya mendiamkan beberapa jam langsung dibuat minyak. Akibatnya kandungan air masih tinggi dan pemanasan minyak jadi lama. Dengan cara ini minyak yang didapat meskipun tanpa pemanasan (minyak pertama diambil terlebih dahulu), penulis tidak sarankan untuk dikonsumsi sebagai *vico*. Karena pembuatannya tidak sehat (Diperam terlampau lama, sehingga memungkinkan kontaminan lebih banyak).
2. **Methodode fermentasi**, ini juga pengolahan basah. Bedanya hanya pada saat santan terbentuk, emulsi santan ini ditambahkan ragi. Bisa ragi tape, ragi roti ataupun ragi tempe. Paling cepat dan mudah dengan ragi roti. Fermentasi atau pemeraman cukup delapan jam sampai satu malam saja. Hasilnya relatif lebih seragam dibanding yang pertama. Minyak *virgin* yang diperoleh lebih banyak namun hasilnya tidak selalu maksimal. Kadang-kadang gagal. Sehingga harus selalu dipanaskan untuk memisahkan minyaknya. Minyak pertama tanpa pemanasan yang diperoleh bisa disebut sebagai *vico*, tentunya yang dilakukan semua harus bersih dan sehat.
3. **Methodode pancingan**, sampai pembuatan santan sama dengan yang lain. Air santan dituangkan dalam bejana transparan yang memiliki kran di bawahnya (misal galon air dibalik, pantatnya dilubangi dan bagian tutup diberi kran). Setelah sekitar satu jam santan didiamkan, bagian kental putih berada di atas dan

air di bawah. Air kemudian dipisahkan dari bagian santan yang kental, cukup dengan membuka kran. Bagian yang kental kemudian ditambahkan minyak virgin dalam jumlah perbandingan dua bagian santan kental dan satu bagian minyak yang sudah jadi. Keduanya dicampur dan diaduk menjadi emulsi sampai benar-benar merata dan homogen, alatnya dengan menggunakan mixer roti. Campuran atau emulsi dimaksud didiamkan dalam wadah transparan sampai terpisah menjadi tiga atau empat bagian. Air paling bawah, bagian padat putih di atasnya, minyak di atasnya lagi dan bagian kental padat putih tipis berada paling atas. Jangan tergesa memisahkan. Tunggu sampai benar-benar semua butir-butir emulsi memecah dan memisah. Biasanya sampai lima jam. Pertama buang air secara perlahan dengan membuka kran. Selanjutnya tampung bagian padat dalam wadah sendiri dan terpisah dari lainnya. Demikian juga tampung di wadah yang bersih minyak yang ada. Minyak inilah yang disebut vico, tentunya setelah mengalami penyaringan dari partikel padat lainnya. Bagian padat terakhir dikeluarkan dimasukkan dalam wadah yang sama dengan lapisan kedua. Padatan berupa bubur putih sangat kental ini masih cukup banyak mengandung minyak. Panaskan padatan ini dalam api kecil, maka diperoleh minyak kelapa dengan kualitas yang sangat baik.

4. **Methode penambahan ensim**, ini sangat jarang dilakukan oleh awam. Banyak ensim pemecah atau pemisah lemak yang ada di alam bebas. Salah satunya ditemukan dan dibuat dengan menggerus sejenis ketam sawah dan diambil airnya. Bagian kental ditambah cairan perasan ketam (ensim) dan diaduk hingga merata. Setelah didiamkan dua sampai tiga jam, emulsi mulai memisah air di bawah sendiri, lapisan padat, kemudian minyak dan paling atas lapisan padat tipis lagi. Cara pemisahan sama. Meskipun dengan cara dan proses dingin, minyak yang dihasilkan tidak bisa disebut sebagai vico. Karena vico dikonsumsi langsung. Jenis ensim dari ketam dan lainnya belum diteliti cukup sehat ataukah tidak.
5. **Methode dingin dan segar**, yaitu dengan memilih kelapa secara khusus. Buah kelapa segar dipilih dari pohon cukup tua dan kelapa yang benar-benar cukup tua bila dibuat bibit. Setelah dipanen, kelapa dibiarkan ditempat teduh selama dua minggu atau satu bulan. Maksudnya agar ensim pembentuk minyak segera terbentuk dan nantinya memisahkan minyak dari bagian kasar dan padat. Setelah didiamkan, kelapa diparut kemudian diperas tanpa ditambah air sama sekali terlebih dahulu. Hasil perasan pertama didiamkan sekitar tiga sampai lima jam. Akan segera terbentuk tiga lapisan, air paling bawah, bagian padat berwarna putih dan paling atas adalah minyak. Demikian pula ampas perasan kedua dan selanjutnya yang ditambahkan air matang, juga didiamkan dengan cara yang

sama. Akan terbentuk tiga lapisan yang sama yang dapat segera dipisahkan. Cara ini sungguh pembuatan vico yang paling sempurna. Prosesnya benar-benar dingin, bersih dan sekaligus sehat. Vico yang diperoleh secara ini memiliki nilai yang tinggi dan nyaris sempurna. Hanya yang terakhir ini mengharuskan pemilihan buah yang sempurna. MENTAWAI VIRGIN COCONUT OIL, diproduksi dengan cara seperti ini. Sehingga hasilnya prima dan super. Kandungan MCT nya maksimal, dibandingkan dengan cara yang lainnya.

6. **Methode kering**, setelah diparut sebenarnya kelapa bisa langsung digoreng dengan menggunakan minyak pancingan. Hanya dengan methode ini yang diperoleh adalah minyak kelentik murni kualitas tinggi. Tidak diperoleh vico sama sekali. Tetapi cara ini membutuhkan penyaringan atau pemisahan minyak dari srundeng (bungkil) yang agak rumit bagi awam. Yaitu dengan pemusingan atau penyaringan sentrifugal. Srundeng atau bungkil masih dapat dibuat makanan untuk manusia yang cukup sehat, tentu saja semua harus bersih dan sehat.

Enam cara di atas yang selama ini penulis amati adalah cara yang paling tepat guna dan dapat dilakukan dengan mudah oleh siapapun. Pembuatan dengan maksud komersial skala kecil ataupun skala besar pada dasarnya menggunakan ke enam methode di atas. Secara teoritis dan praktis, semua cara ini dapat dilakukan oleh siapapun yang ingin melakukan pembuatan minyak kelapa. Oleh karena itu masyarakat disarankan untuk menyesuaikan methode yang akan dipakainya dengan cara di atas.

PROSES PENJERNIHAN

Proses penjernihan dimaksudkan untuk memperoleh minyak kelapa dan vico dengan kualitas yang lebih baik. Penjernihan dapat dilakukan dengan banyak methode, tentu saja disini akan dibahas yang paling tepat guna yang dapat dilakukan oleh masyarakat awam sekalipun. Banyak cara untuk menjernihkan minyak kelapa ataupun vico ini, namun yang disarankan disini hanya dengan cara menyaring biasa. yaitu dengan menyaring menggunakan kertas saring akan diperoleh minyak yang lebih jernih. Sebelum disaring, sebaiknya minyak didiamkan terlebih dahulu untuk maksud pengendapan. Dengan pengendapan terlebih dahulu, penyaringan bisa lebih cepat dan mudah. Karena partikel yang lebih besar sudah dapat dipisahkan. Yang tidak bisa dipisahkan dengan pengendapan, baru dilakukan penyaringan. Pengendapan juga dimaksudkan untuk memisahkan air dari minyak. Dalam menyaring dapat dilakukan sampai beberapa tingkat, tergantung tingkat kejernihan yang diinginkan. Kertas saring, kapas, kain atau kasa baja stainless

steel dan sebagainya dapat digunakan. Tentu saja bahan saringan harus bersih dan sehat.

MENGURANGI KADAR AIR

Minyak kelapa ataupun vico akan lebih awet apabila kadar air yang dikandungnya makin rendah. Untuk ini sebenarnya dengan melakukan penyaringan beberapa kali pengalaman penulis sudah cukup menekan kadar air sampai kebatas yang cukup rendah. Penjelasaannya adalah, pada saat penyaringan air diserap lebih dahulu oleh kertas saring dan diuapkan. Senyawa minyak sulit menembus kertas saring. Sedangkan air atau H₂O yang menembus dengan segera kertas saring, butir-butir airnya halus sekali sehingga langsung menguap. Minyak yang disaring dengan sendirinya akhirnya kadar airnya lebih rendah. Untuk mengetes kadar air ini memang sulit kalau tanpa alat. Coba hasil saringan ini anda panaskan sampai minyak mendidih, minyak tidak memeleitik sebagai tanda bebas air. Sebaliknya minyak yang belum disaring apabila anda panaskan sampai titik didih akan meletik dan meletup, tanda kadar airnya masih tinggi.

PENJELASAN BAU TENGIK

Ada sesuatu yang salah selama ini terjadi di masyarakat awam di Indonesia. Sudah lama sekali mereka tidak mengenali minyak kelapa di negeri sendiri. Akibatnya bau minyak kelapa murni ataupun vico yang alamiah dan normal dianggap berbau tengik. Bau tengik timbul karena proses oksidasi berkepanjangan. Baunya tengik khas kopra yang disimpan sangat lama dan tidak baik cara penyimpanannya. Semua produsen vico mengklaim minyaknya yang paling sempurna dan tidak berbau tengik. Proses pembuatan vico seperti yang diuraikan di atas, pasti menghasilkan bau minyak dengan kekhasan masing-masing. Ciri khas bau ini menunjukkan cara pembuatannya. Cara nomor satu sampai yang ke enam baunya pasti berbeda-beda. Banyak produsen membanggakan produknya dengan mengelabui pembelinya. Minyak viconya harum, jelas saja karena santan yang dipanaskan alias digoreng ya berbau harum. Bau harum berasal dari caramel santan karena pemanasan; santan mengandung zat gula yang kalau dipanaskan lama menjadi caramel yang berbau harum. Jadi produsen dan pemakai jangan ragu-ragu soal bau ketengikan ini. Bau khas minyak kelapa tidak boleh hilang bila produksinya berupa vico. Hal ini untuk mengetahui palsu atau tidaknya vico yang dihasilkan. Jangan sampai minyak kelapa biasa dijual dalam kemasan vico. Nanti masyarakat berbondong-bondong membeli minyak kelapa yang

dijual di supermarket, kemudian dikemas cantik dan diberi label vico. Kalau ini terjadi maka rusaklah citra vico di seantero dunia.

PENJELASAN RASA SERIK DI TENGGOROKAN

Rasa serik di tenggorokan yang timbul pada saat mengkonsumsi vico adalah normal. Banyak konsumen mengklaim viconya tengik sekaligus menimbulkan serik di tenggorokan dan menyebabkan batuk. Ini semua gejala normal dan bukannya viconya rusak atau sudah kedaluwarsa. Ada tips untuk konsumen vico. Cobalah sebelum minum siapkan air hangat. Basahi tenggorokan anda dengan minum setengah gelas air. Kemudian minum sesendok vico dan jangan langsung ditelan tetapi kumur-kumur dahulu bercampur ludah. Karena vico yang bertemu air ludah asam laurat akan diubah menjadi monolaurin. Kemudian telan vico bercampur ludah dan segera minum air hangat. Rasa serik tidak lagi timbul di tenggorokan anda. Silahkan mencoba!

(Dody Baswardojo / INDO-COCO)