

VIRGIN COCONUT OIL (VCO): PEMBUATAN, KEUNGGULAN, PEMASARAN DAN POTENSI PEMANFAATAN PADA BERBAGAI PRODUK PANGAN / Virgin Coconut Oil (VCO): Production, Advantages, and Potential Utilization in Various Food Products

Title	VIRGIN COCONUT OIL (VCO): PEMBUATAN, KEUNGGULAN, PEMASARAN DAN POTENSI PEMANFAATAN PADA BERBAGAI PRODUK PANGAN / Virgin Coconut Oil (VCO): Production, Advantages, and Potential Utilization in Various Food Products
Author Order	1 of 2
Accreditation	2
Abstract	<p>Virgin Coconut Oil (VCO) is coconut oil that is processed in a simple way without involving synthetic chemicals. Production methods that are commonly carried out on a household scale or micro, small and medium enterprises (MSMEs) include the methods of induced, salting, centrifugation, and fermentation. This process causes the lauric acid content of VCO to be the highest compared to the other 2 oils, which is 53.70-54.06 %, while ordinary coconut oil is 2.81% and palm oil is 0.45%. The high content of lauric acid makes VCO beneficial for health, including increasing endurance and accelerating the healing process of disease. In national and global and markets, until the 1990s VCO developed very slowly. But in 2020 the VCO market began to grow because people use this product as an antivirus against Covid-19. This paper explores the advantages, manufacturing technology, and trade of local and global VCO. Research results that apply VCO to food products and VCO-based food products that have the potential to be developed on the MSME scale are presented. Based on market potential, technology, and business capital, the most potential VCO-based product to be developed is chocolate bar. Keywords: Virgin coconut oil, trade, food products</p> <p>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. Kata kunci: Virgin coconut oil, pemasaran, produk pangan</p>
Publisher Name	Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Publish Date	2021-08-29
Publish Year	2021
Doi	DOI: 10.21082/jp3.v40n2.2021.p103-110
Citation	
Source	Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Source Issue	Vol 40, No 2 (2021): December 2021
Source Page	103-110
Url	http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/11804/9902
Author	Dr ERVINA MELA, S.T, M.Si