

Virgin Coconut Oil (VCO) Filipina

VCO banyak dibutuhkan oleh pasar karena memiliki beberapa manfaat, salah satunya di bidang kecantikan, yaitu melembutkan serta mengencangkan kulit, mencegah keriput, memberikan penampilan rambut yang sehat dan tidak kering, mencegah kerusakan yang ditimbulkan radiasi sinar ultra violet pada kulit, dan lain-lain.

Persyaratan mutu yang ditetapkan dengan Standar Nasional Filipina untuk Minyak Kelapa Murni (VCO) antara lain:

- *Virgin coconut oil (VCO)*, (PNS/BAFPS 22:2007 ICS 67.200.10) *Revised*
- *Virgin coconut oil (VCO)*, (PNS/BAFPS 22:2004 ICS 67.200.10)
- *The Philippine Coconut Authority Series 2005, Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards (BAFPS) Implementing Rules And Regulations To Enforce Standards In The Production And Marketing Of Virgin Coconut Oil (VCO).*
- *Standards for Essential Composition and Quality Factors of Commercial Virgin Coconut Oil (Philippine Journal of Science 136 (2): 119-129, December 2007 ISSN 0031 – 7683)*

VCO merupakan minyak kelapa yang diproses tanpa menggunakan suhu tinggi dan penambahan zat kimia. VCO mengandung asam lemak jenuh rantai menengah atau Medium Chain Fatty Acid (MCFA) yang terdiri atas asam laurat, asam kaprat, asam kaplirat, dan asam miristat.

Contoh Standar Filipina untuk Tepung Kelapa. (*Virgin coconut oil (VCO)*, PNS/BAFPS 22:2007 ICS 67.200.10)

1. Definisi Minyak Kelapa Murni

Minyak yang diperoleh dari daging kelapa yang segar dan matang diolah dengan sistem mekanis atau alami, dengan atau tanpa menggunakan panas, tanpa mengalami penyulingan kimia, pemutihan atau penghilang bau, dan yang paling penting tidak menyebabkan perubahan sifat dari minyak. *Virgin Coconut Oil* adalah minyak yang cocok untuk dikonsumsi tanpa perlu diproses lebih lanjut.

Minyak Kelapa Murni (VCO) terdiri dari trigliserida rantai menengah, yang tahan terhadap peroksidasi. Asam lemak jenuh dalam VCO berbeda dari lemak hewani, yang terakhir terutama terdiri dari asam lemak jenuh rantai panjang.

2. Komposisi penting dan faktor-faktor kualitas (*Essential composition and quality factors*)

2.1 Karakter identitas (*Identity characteristics*)

Gas Cair kromatografi (Gas Liquid Chromatography) rentang komposisi asam lemak harus sesuai dengan **Tabel 1**.

Virgin Coconut Oil (VCO) Filipina

Tabel 1 - Gas liquid chromatography range of fatty acid composition

Common name	Composition	(%)
Caproic acid	C 6:0	0.1 – 0.7
Caprylic acid	C 8:0	4.0 – 10.0
Capric acid	C 10:0	4.0 – 8.0
Lauric acid	C 12:0	45.1 – 56.0
Myristic acid	C 14:0	16.0 – 21.0
Palmitic acid	C 16:0	7.5 – 10.2
Stearic acid	C 18:0	2.0 – 5.0
Oleic acid	C 18:1	5.0 – 10.0
Linoleic acid	C 18:2	1.0 – 2.5

2.2. Kualitas karakter

Warna, Rasa dan Bau

Minyak Kelapa Murni akan berwarna, sedimen gratis, dengan aroma alami kelapa segar dan bebas dari bau tengik atau selera.

Minyak Kelapa Murni akan berwarna, sedimen gratis, dengan aroma alami kelapa segar dan bebas dari bau tengik atau selera.

Tabel 2 - Persyaratan properti minyak kelapa murni

Properties	Maximum Level
% Moisture content (w/w)	≤ 0.10
% Matter volatile at 120 °C (w/w)	0.12 – 0.20
% Free fatty acids (expressed as lauric acid)	0.20
Peroxide value, meq/kg oil	3.0
Food additives	None permitted

3. Kontaminan

Tabel 3 - Tingkat kontaminan yang diizinkan dalam Minyak Kelapa Murni

Specifics	Maximum level
Heavy metal, mg/kg, max.	
Iron (Fe)	5.0
Copper (Cu)	0.40
Lead (Pb)	0.10
Arsenic (As)	0.10

4. Kebersihan

Virgin Coconut Oil (VCO) Filipina

Disarankan bahwa produk yang tercakup oleh ketentuan standar ini harus sesuai dengan Bagian yang sesuai dari Prinsip Umum Makanan Kesehatan yang direkomendasikan dari Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)

Jumlah total mikroba aerobik tidak melebihi 100 cfu per mL, total cetakan gabungan dan jumlah ragi tidak melebihi 10 cfu per mL, dan memenuhi persyaratan tes karena tidak ada spesies *Salmonella* dan *Escherichia coli*.

5. Kemasan

Minyak Kelapa Murni (VCO) harus dikemas dalam wadah *food grade* yang sesuai dan dapat menahan kondisi transportasi, penanganan dan penyimpanan.

6. Label

Label setiap paket harus memiliki informasi berikut :

1. Nama produk: "Virgin coconut oil";
2. Nama merek atau nama dagang;
3. Konten bersih;
4. Identifikasi Lot;
5. Nama dan alamat produsen dan / atau pengemas, atau distributor;
6. Jenis Proses (lihat Lampiran);
7. Tanggal diproduksi dan "Best Before"; dan
8. Nomor registrasi dan kode batang BFAD (opsional).

7. Metode analisis dan pengambilan sampel

Penentuan komposisi asam lemak Menurut IUPAC 2.301, 2.302 dan 2.304 atau ISO 5508: 1999 dan ISO 5509: 1999.

Penentuan Kadar Air Menurut AOAC 984.20. (*Metode Karl Fisher*)