



**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN



**SNI 7381:2022**  
**MINYAK KELAPA VIRGIN**  
*(Virgin Coconut Oil)*

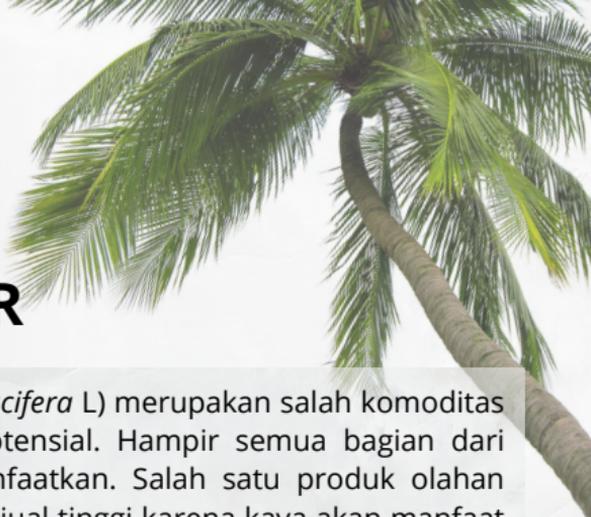


AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN



# PENGANTAR

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L) merupakan salah komoditas pertanian yang cukup potensial. Hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan. Salah satu produk olahan kelapa yang memiliki nilai jual tinggi karena kaya akan manfaat adalah minyak kelapa virgin atau dikenal *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Virgin Coconut Oil* (VCO) diperoleh dari daging buah kelapa tua yang segar dan diproses dengan diperas atau tanpa penambahan air, tanpa pemanasan atau pemanasan tidak lebih dari 60°C dan aman dikonsumsi manusia. Minyak VCO diklaim sebagai minyak yang sehat yang dapat digunakan untuk kesehatan, bahan makanan dan kosmetik. Potensi pemasaran minyak VCO tidak hanya di dalam negeri saja, melainkan telah merambah ke pasar internasional.

Namun tidak sembarang, produk VCO yang berpotensi masuk pasar global memiliki standar kualitas yang harus dipenuhi. Minyak VCO harus didapatkan secara murni dari kelapa segar. Prosesnya bisa saja mekanis, tapi tanpa ada perubahan kimia. VCO kualitas tinggi haruslah beraroma dan berbau seperti kelapa, tidak tengik, dan mudah cair. Secara visual harus jernih, bening, dan tanpa warna.

SNI 7381:2008 merupakan standar mutu minyak kelapa virgin yang bertujuan untuk menjamin kualitas mutu minyak kelapa virgin yang beredar di Indonesia maupun untuk pasar internasional serta melindungi keamanan konsumen.



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN

# RUANG LINGKUP

Standar ini menetapkan :

- 1 Istilah dan Definisi
- 2 Bahan
- 3 Persyaratan Mutu
- 4 Pengambilan Contoh
- 5 Cara Uji
- 6 Syarat Lulus Uji
- 7 Higiene
- 8 Pengemasan
- 9 Penandaan Minyak Kelapa Virgin



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



## 1 Minyak Kelapa Virgin (*Virgin Coconut Oil/VCO*)

Minyak kelapa yang diperoleh dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera* L.) tua dan segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C, dengan atau tanpa bahan penolong dan tanpa penambahan bahan tambahan pangan.

## 2 Proses Mekanis

Proses pengolahan yang mencakup diantaranya pamarutan, penggilingan, pengeringan, pengepresan atau pengempaan, pengendapan, sertrigugasi dan penyaringan.

## 3 Proses Kering

Proses memperoleh minyak kelapa virgin melalui pembuatan santan.

## 4 Proses Basah

Proses memperoleh minyak kelapa virgin melalui pembuatan santan, dengan atau tanpa penambahan air, dengan atau tanpa proses fermentasi.

## 5 Proses Fermentasi

Penggunaan mikroba atau enzim dalam produksi minyak kelapa virgin, baik yang ditambahkan secara sengaja (tidak spontan) maupun tidak sengaja (spontan).





**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN

## BAHAN

### BAHAN BAKU

Daging buah kelapa (*Coconut nucifera* L.) yang berusia 10 bulan sampai 12 bulan sejak penyerbukan, dengan ciri-ciri belum ada tunas dan daging kelapanya keras dan segar.

### BAHAN PENOLONG

Bahan penolong yang diizinkan untuk minyak kelapa virgin sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



Kriteria Uji	Satuan	Syarat
Warna	-	normal
Bau	-	normal
Rasa	-	normal
Kadar air & bahan mudah menguap	fraksi massa, %	maks. 0,2
Bilangan iod	g iod/100g	4,1 - 11,0
Bilangan peroksida	mek O <sub>2</sub> /g	Maks. 2,0
Asam lemak bebas	Fraksi mass, %	Maks. 0,2
Asam kaproat (C6:0)	fraksi massa, %	TTD**'-0,95
Asam Kaprilat (C8:0)	fraksi massa, %	4,6 - 10,0
Asam kaprat (C10:0)	fraksi massa, %	5,0 - 8,5
Asam laurat (C12:0)	fraksi massa, %	min. 42,0
Asam miristat (C14:0)	fraksi massa, %	16,0 - 23,0
Asam palmitat (C16:0)	fraksi massa, %	7,5 - 10,2
Asam stearat (C18:0)	fraksi massa, %	2,0 - 4,0
Asam oleat (C18:2)	fraksi massa, %	5,0 - 10,0
Asam linoleat (C18:2)	fraksi massa, %	0,7 - 2,5
Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,10
Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,10
Timah (Pb)	mg/kg	maks. 40/maks. 250***'
Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,10

\*Asam lemak dihitung berdasarkan persentase fraksi massa total asam lemak

\*\*TTD = Tidak Terdeteksi

\*\*\*Untuk produk yang dikemas dalam kaleng





**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN



## PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428.

## SYARAT UJI LULUS

Cara memproduksi produk yang higienis termasuk cara penyiapan dan penanganannya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN

## PENANDAAN

Penandaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



**BSIP**  
KEMENTERIAN  
PERTANIAN

Follow us @  
**BSIP PENERAPAN**



[www.bbpsip.bsip.pertanian.go.id](http://www.bbpsip.bsip.pertanian.go.id)

Dibuat dan diperbanyak oleh:

**BALAI BESAR PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN**  
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN

Tahun Anggaran 2023



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION