

Minyak Makan Merah

Meningkatkan Daya Saing Petani Sawit Rakyat dengan Hilirisasi Produk Sawit



Keunggulan

"Modifikasi teknik pengolahan minyak sawit di Indonesia perlu dilakukan untuk menghasilkan produk diversifikasi minyak sawit yang mengandung nutrisi alami yang dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan bagi konsumen".

**GIMNI dan
Presiden Joko Widodo, 2015**

Manfaat

Minyak sawit adalah minyak nabati dengan kandungan asam lemak jenuh dan tidak jenuh yang seimbang dan senyawa fitonutrien yang sangat baik bagi kesehatan. Sebagai salah satu sumber beta karoten dan tokotrienol (Vit. E) alami yang dapat diproduksi secara massal, namun konfigurasi produksi minyak makan konvensional saat ini justru menghilangkan nutrisi alami yang terkandung pada minyak sawit.

Hadir menjadi sebuah inovasi

Pusat penelitian kelapa sawit melakukan terobosan baru dalam memproduksi minyak makan berbasis sawit melalui proses sederhana untuk mempertahankan kandungan zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan yang dapat diaplikasikan untuk beragam produk multiguna (*functional oil*). Inovasi ini diharapkan dapat diterapkan oleh petani sawit rakyat agar dapat berkontribusi aktif serta mendapat keuntungan dari proses hilirisasi yang komprehensif dan bermanfaat.



Karakteristik Minyak Makan Merah PPKS

Parameter	Min (%)	Max(%)	Parameter	Min (%)	Max(%)
C:12-0	0.02	0.14	C:18-3	0.23	0.28
C:14-0	0.73	0.82	C:20-0	0.23	0.35
C:16-0	34.69	37.89	C:20-1	0.13	0.17
C:16-1	0.12	0.17	Karoten	626.17	753.40
C:18-0	3.26	3.73	Squalene	344.46	378.43
C:18-1	44.21	45.67	Vit. E Total	875.14	1,036.83
C:18-2	12.62	14.59	IV	63.43	68.44

Kelebihan

Hasil Konfigurasi Produksi Minyak Makan Merah

01

Tinggi Fitonutrien

Kandungan fitonutrien terkonsentrasi hingga 3x dari minyak sawit (CPO)

02

Teknologi Sederhana dan Mudah Diaplikasikan

Mengurangi alur produksi refinasi minyak sawit hingga 60%

Oleh : Tim Minyak Makan Merah PPKS



PUSAT PENELITIAN KELAPA SAWIT
 Indonesian Oil Palm Research Institute
 Jl. Brigjend Katamsno No. 51, Medan 20158, Indonesia
 Telp. 061-7862477, Fax. 061-7862488
 e-mail: www.iopri.co.id, http://www.iopri.co.id