Minyak Kuikui - Minyak Kemiri Dingin Organik dari Silimalombu

Proses Pembuatan Minyak Kemiri Organik Cold Pressed Di Silimalombu

Tanaman Kemiri
Pohon kemiri tumbuh alami di hutan Silimalombu. Sebagian besar pohon tidak ditanam. Pohon kemiri yang kami rawat tidak menggunakan bahan kimia atau pestisida sama sekali, semuanya tumbuh secara organik.

Mengeringkan Kemiri
Kemiri dijemur di bawah sinar matahari selama 1-3 hari hingga kering, tergantung pada kekuatan matahari.

Membuka cangkang
Cangkang dibuka satu per satu dengan alat khusus buatan sendiri. Kemiri yang telah dipecah kemudian disortir dan menyisakan kualitas terbaik. Kemiri kualitas buruk tidak dapat digunakan karena akan merusak kualitas minyak.

Memeras Kemiri
Kemiri dihaluskan dengan food processor hingga berukuran sekitar 3-4 mm. Kami memiliki expeller press, yang dapat menghasilkan kualitas cold pressed. Di depan expeller press terdapat pemanas untuk memulai proses. Mesin harus hangat agar ampas kemiri dapat keluar. Kemudian, minyak yang dihasilkan akan turun ke bawah melalui corong dan akan ditampung di jerigen. Setelah itu, ampas kemiri keluar dari mesin dalam bentuk tipis dan kering. Selama proses pemerasan minyak kemiri dengan mesin, penting untuk memperhatikan keadaan mesin agar tidak terlalu dingin atau terlalu panas. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan, karena:

- Apabila terlalu panas, maka tidak akan menjadi minyak cold press.
- Jika minyak menjadi panas, maka tidak akan bisa menghasilkan minyak dengan warna yang jernih dan tentunya akan berbau menyengat akibat terlalu panas.
- Apabila mesin terlalu dingin, maka pemerasan minyak tidak akan berjalan dengan maksimal dan masih menyisakan minyak di ampas kemiri.

Pemesanan minyak kemiri melalui Tokopedia

Order the candlenut oil from Tokopedia

Pengendapan
Jerigen ditutup dan tanggal pengepresan ditulis dengan spidol permanen. Kemudian disimpan di rak gelap selama 4-6 minggu. Pada saat pengendapan ini, semua protein dan bagian air dan bukan bagian minyak akan mengendap di dasar Jerigen sampai minyak naik ke bagian atas dan benar-benar transparan.

Mengisi botol
Jerigen sedang diperiksa apakah minyaknya benar-benar 100% bening dan memiliki bau yang enak dan tidak ada bau yang mengganggu yang dapat dikenali. Kemudian minyak diisi dalam botol PET baru yang disegel 100 ml dengan selang kecil secara gravitasi. Botol-botol itu kemudian langsung ditutup dengan penutup dengan segel. Penting untuk keseluruhan proses adalah menjauhkannya dari sinar matahari. Sinar ultraviolet dapat merusak oli dan membuatnya kurang tahan lama.

Packing dalam Karton
Minyak harus disimpan di tempat khusus dan gelap serta ditutup rapat agar tidak terkena paparan oksigen. Kami mengemas botol langsung setelah mengisi label dalam karton dan menyimpannya di tempat yang gelap dan sejuk. Minyak kemiri yang dihasilkan seperti ini bisa bertahan hingga 2 tahun.

Tindakan pencegahan dan Penafian FDA: Brosur ini dimaksudkan hanya untuk tujuan referensi edukasi. Minyak kemiri telah digunakan dengan aman selama ribuan tahun, namun sebelum menggunakan minyak kemiri, penderita alergi kacang harus berkonsultasi dengan dokter. Informasi di brosur ini mengenai perawatan alternatif untuk kondisi kulit belum dievaluasi oleh FDA. Minyak kemiri tidak dimaksudkan untuk merawat atau menyembuhkan kondisi kulit, penyakit atau penyakit apa pun. Selalu mencari praktisi keluarga Anda sebelum digunakan jika Anda memiliki penyakit kulit lanjut atau berencana menggunakan minyak kemiri untuk pengobatan alternatif semacam itu. Referensi mengenai manfaat dan perawatan alami menggunakan minyak kemiri untuk kondisi kulit seperti eksim, psoriasis, kulit kering, kulit rusak, jerawat, kulit sensitif berasal dari referensi sejarah, kesaksian pribadi dan untuk tujuan pendidikan saja.

Scan for more information:

UD LakeToba.net, Silimalombu, Kec. Onan Runggu, Kode Pos 22094 Kab. Samosir, Sumatera Utara, Indonesia HP: +62 812 60 858 209, Email: r@laketoba.net; www.laketoba.net; Facebook: LakeToba.net, Instagram: ecovillage_silimalombu NIB: 9120100910775

Kuikui Oil - Organic cold pressed Candlenut Oil from Silimalombu

The Process of making cold pressed organic Candlenut Oil in Silimalombu

The Trees
The trees are growing wild in the forest of Silimalombu. The most of the trees were not planted. They just were growing and we took care, that the tree could grow up. They don´t get fertilizers or getting sprayed. They grow totally naturally. They are organic.

Drying the nuts
The nuts getting dried in the sun for 1-3 days until they are dry. It depends on the power of the sun.

Opening the shell
The shells were open one by one with a special self-made tool. With this we throw the nut to a stone, that the skin is getting broken. After this, the inner of the nuts is getting sorted out. In this process it is important to look, that each nut is good. Specially there are sometimes nuts which have not been really ripe or getting rotten. This is getting tested by smell.

Pressing the oil
The nuts are getting blended with a food processor until the size of around 3-4 mm. We have an expeller press, which can produce a cold pressed Quality. In front of the expeller press is a heating to start the process. The head must be warm to get in front the oil cake crushed. Then behind the oil can go down to the funnel, which transport it clean to the canister, staying down under. It is important, only to heat up the front until the oil cake comes crashed in big thin dry ships out. Then the heating must be instantly stopped. Though the traction inside of the expeller, it keeps the warmness, which is necessary. Sometimes it is getting too cold and then it needs to be reheated for maybe one minute. It is very important to take care of this, because:

- It is getting too hot, then it is not a cold pressed oil any more
- The oil afterwards will not get fully clear. With this point also the quality of the oil can be checked. If it was getting too hot, then it is not transparent and we don´t sell an oil like this. This also would not stabil for a longer time and starts very fast to get a bad smell.
- If the machine is too cold, then it couldn't produce much oil than usual and leave some oil in the oil cake.

Sedimentation
The canister is getting closed and the date of the pressing is getting written with a permanent pen on the canister. Then it is getting stored in the dark shelf for 4-6 weeks. In this time all the proteins and the water parts and not liquid parts are getting settled down to the ground of the canister until the upper oil is fully transparent.

Filling in bottles
The canister is getting checked if the oil is really 100 % clear and has a good smell and no irritating smell can be recognized. Then the oil is getting filled in new sealed PET bottles of 100 ml with a small hose by gravity. The bottles then directly getting closed with a lid with a seal. Important for the whole process is to keep it away from sunlight. The ultraviolet light can damage the oil and makes is less durable.

Packing in Cartons
The product should be stored dark and specially without exposition to oxygen. We pack the bottles direct after filling labelling in cartons and keep it at a dark and cool place. The candlenut oil produced like this can stay at a minimum of 2 years.

Precautions and FDA Disclaimer: This brochure is intended for educational and historic reference purposes only. Kukui Nut Oil has been used safely for thousands of years, however, before using kukui nut oil, people with nut allergies should consult a physician. The information on this web site concerning alternative treatments for skin conditions have not been evaluated by the FDA. Kukui Nut oil is not intended to treat or cure any skin condition, illness or disease. Always seek your family practitioner before use if you have an advanced skin disease or plan on using Kukui Nut oil for any such alternative treatment. References concerning the benefits and natural treatments using Kukui Nut oil for skin conditions like eczema, psoriasis, dry skin, damaged skin, acne, sensitive skin are from historic references, personal testimonials and for educational purposes only.

Scan For More Information:

UD LakeToba.net, Silimalombu, Kec. Onan Runggu, Kode Pos 22094 Kab. Samosir, Sumatera Utara, Indonesia HP: +62 812 60 858 209, Email: r@laketoba.net; www.laketoba.net; Facebook: LakeToba.net, Instagram: ecovillage_silimalombu NIB: 9120100910775