

PEMANFAATAN BUAH KELAPA SEBAGAI MINYAK KELAPA MURNI (VIRGIN COCONUT OIL)

**Hafidz Rikka Alfabet¹, Nizrina Farah Rizani², Putri Tarmizi³, Sifa'Syahrani Fairuz
Hanan⁴, Siti Rafera⁵, Windi Sri Astuti⁶, Yoris Sihombing⁷**

²Mahasiswa KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : windi.sriastuti2052@students.unila.ac.id

Abstrak

VCO (*Virgin Coconut Oil*) merupakan produk olahan tanaman kelapa yang berbentuk cair dengan warna yang bening. VCO (*Virgin Coconut Oil*) terbuat dari daging kelapa segar yang diolah dan diambil saripatinya dalam suhu rendah atau tanpa adanya proses pemanasan, sehingga kandungan zat-zat baik di dalamnya tetap dapat dipertahankan. Dari segi ekonomi, minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa, sehingga pembuatan VCO perlu dikembangkan. Tujuan dari sosialisasi pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) ini untuk memberikan informasi pemanfaatan hasil kelapa yang dapat diolah kembali menjadi minyak VCO yang memiliki nilai jual tinggi dan memiliki banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan, serta memberikan informasi terkait pemasaran produk VCO (*Virgin Coconut Oil*). Artikel ini berupaya memberikan gambaran dan penjelasan terkait program kerja pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*), meliputi proses pengolahan, tahapan, hasil, manfaatnya, serta pemasaran produk VCO (*Virgin Coconut Oil*). Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif. Hasilnya, masyarakat menerima pemahaman dan wawasan baru dalam hal pemanfaatan tanaman kelapa yang diolah sebagai VCO (*Virgin Coconut Oil*). Selain itu, masyarakat desa sumber agung dapat memanfaatkan hasil buminya sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat desa sumber agung. Artikel ini terbatas pada pelaksanaan KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung.

Kata kunci: VCO (*Virgin Coconut Oil*), Kelapa, Sosialisasi

Abstract

VCO (*Virgin Coconut Oil*) is a product of processed coconut plants in liquid form with a clear color. VCO (*Virgin Coconut Oil*) is made from fresh coconut meat which is processed and extracted for its essence at low temperatures or without any heating process, so that the content of the good substances in it can still be maintained. From an economic point of view, pure coconut oil has a higher selling price than ordinary coconut oil, so the manufacture of VCO needs to be developed. The purpose of this socialization on making VCO (*Virgin Coconut Oil*) is to provide information on the utilization of coconut products which can be reprocessed into VCO oil which has a high selling value and has many benefits, especially in the health sector, as well as providing information related to the marketing of VCO (*Virgin Coconut Oil*) products. . This article seeks to provide an overview and explanation regarding the work program for making VCO (*Virgin Coconut Oil*), including the processing, stages, results, benefits, and marketing of VCO (*Virgin Coconut Oil*) products. Writing this article uses a qualitative approach with a descriptive-explanative model. As a result, the community received new understanding and insight in terms of utilizing coconut plants which are processed as VCO (*Virgin Coconut Oil*). In addition, the Sumber Agung village community can utilize their crops so that they can improve the economy of the Sumber Agung village community. This article is limited to the implementation of Period 1 2023 Community Service Program at the University of Lampung.

Keywords: VCO (*Virgin Coconut Oil*), Coconut, Socialization

1. Pendahuluan

Pekon Sumber Agung adalah Pekon yang berada di Kecamatan Suoh, Kabupaten Lampung Barat, Provinsi Lampung, Indonesia. Jika dilihat berdasarkan letak geografis daerah ini mempunyai potensi dibidang pertanian yang sangat luas, serta mayoritas mata pencaharian masyarakatnya adalah bertani dan berkebun. Hal ini juga didukung dengan adanya kesuburan tanah di daerah Pekon Sumber Agung, dengan adanya kesuburan tanah tersebut maka sangat cocok untuk dijadikan sebagai wahana bertani. Namun berdasarkan keadaan yang terjadi masih banyaknya pekarangan rumah yang masih kosong di Pekon Sumber Agung. Walaupun mayoritas penduduk nya berprofesi sebagai petani, namun banyak masyarakat yang belum mengenal fungsi dari tanaman kelapa itu sendiri. Tanaman kelapa harus dikembangkan karena tidak hanya bermanfaat sebagai bahan masakan tetapi tanaman kelapa dapat dimanfaatkan sebagai alternatif untuk membuat minyak kelapa murni VCO (*Virgin Coconut Oil*).

Kelapa adalah suatu jenis tumbuhan dari suku aren-arenan atau Arecaceae. Tumbuhan ini memiliki manfaat yang banyak, hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serba guna. Kelapa secara alami tumbuh didaerah pantai sampai pegunungan mencapai ketinggian 30 m. Kelapa merupakan salah satu keluarga Palmae. Tanaman ini memiliki batang yang lurus dan umumnya tidak bercabang. Tanaman kelapa merupakan tanaman monokotil dengan bentuk akar serabut dan daun yang menyirip. Sedangkan bunga tanaman ini terletak diantara ketiak daunnya yang disebut mayang (Palungkun, 2001).

Salah satu produk unggulan yang belum banyak dikembangkan dari industri kelapa secara terintegrasi adalah *Virgin Coconut Oil* (VCO). VCO (*Virgin Coconut Oil*) merupakan minyak kelapa murni yang terbuat dari daging kelapa segar yang diolah dan diambil saripatinya dalam suhu rendah atau tanpa adanya proses pemanasan sehingga kandungan zat-zat baik di dalamnya tetap dapat dipertahankan. Kandungan asam lemak berantai pendek dan sedang pada VCO memberikan manfaat bagi kesehatan manusia diantaranya dapat memberikan stamina pada tubuh, menurunkan berat badan, sebagai antimikrobia, baik untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah, mencegah timbulnya penyakit degeneratif seperti diabetes, lever, keropos tulang serta timbulnya kanker (Claudia dkk.,2019)

Adapun yang menjadi tujuan dalam kegiatan sosialisasi pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) ini yaitu untuk memberikan informasi pemanfaatan hasil kelapa yang dapat diolah kembali menjadi minyak VCO yang memiliki nilai jual tinggi dan memiliki banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan, serta memberikan informasi terkait pemasaran produk VCO (*Virgin Coconut Oil*).

2. Bahan dan Metode

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif dengan maksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata. Selain itu, metode ini juga memberikan menjelaskan mengenai langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga hasil jangka pendek (*output*) dan hasil setelah pelaksanaan jangka pendek (*outcome*) dari program kerja yang dilakukan. Data-data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber dari pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui berbagai literatur dan penelitian terdahulu terkait VCO (*Virgin Coconut Oil*).

Alat dan bahan yang digunakan dalam sosialisasi *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang kami lakukan adalah baskom, pisau, alat parut, plastik, karet gelang, corong, saringan, botol plastik, kelapa, air, dan ragi.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi tahap persiapan dan tahap pelaksanaan :

a. Tahap Persiapan

Tahap ini meliputi koordinasi dengan peratin dan ibu-ibu PKK di desa sumber agung mulai dari perizinan kegiatan dan jadwal kegiatan

b. Tahap pelaksanaan

Adapun pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Disiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Diparut kelapa, lalu dicampur dengan air dan diremas
3. Disaring kelapa yang sudah dicampur dengan air.
4. Dimasukkan santan ke dalam kantong plastik.
5. Ditutup Kantong plastik yang diikat dengan karet gelang
6. Didiamkan kurang lebih 1-2 jam sehingga terbentuk 2 lapisan. Dimana bagian atas adalah santan kental dan bagian bawah adalah air.
7. Diangkat plastik serta dilubangi sedikit salah satu sudut di bawahnya. Air dibiarkan terbuang melalui lubang tersebut. Segera ditutup lubangnya jika bagian air sudah habis. Dituang dibagian Santan kentalnya ke dalam wadah plastik yang bersih tertutup.
8. Didiamkan kurang lebih 24 jam fermentasi. Akan muncul gelembung di bagian permukaan dan minyak mulai akan terpisah. Terbentuk 3 lapisan. Lapisan paling Atas adalah minyak, bagian bawah adalah blondo atau ampas santan dan air berada paling bawah. Minyak murni (VCO) terlihat warna bening (jernih) seperti air biasa. Berbeda dengan minyak kelapa setelah dimasak menimbulkan warna keruh.
9. Disiapkan botol yang bersih, yang bagian atasnya diisi corong berlapis kain saringan/tissue.
10. Diambil minyak dan dituang ke saringan.
11. Dibiarkan minyak menetes demi tetes ke dalam botol.
12. VCO siap di konsumsi.

3. Hasil dan Pembahasan

Program kerja sosialisasi dan praktik pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) ini dalam skala rumah tangga berlangsung selama 2 hari. Pelaksanaan sosialisasi dihadiri oleh 20 peserta. Kegiatan tersebut meliputi persiapan alat dan bahan, sosialisasi, dan praktik pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Pada tanggal 1 Februari 2023 program ini dimulai dengan berkoordinasi bersama masyarakat sekitar untuk mencari bahan bahan pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil). Setelah semua alat dan bahan terkumpul, dilakukan pembuatan santan terlebih dahulu yaitu dengan memarut buah kelapa yang sudah tua, setelah proses memarut selesai, dilanjutkan dengan menambahkan air pada kelapa yg sudah diparut secukupnya. Kemudian peras parutan kelapa yg sudah dicampur air tadi kedalam wadah yang bersih untuk menampung santan. Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) ini kami rekomendasikan dikarenakan bahan dasarnya mudah ditemukan dengan memanfaatkan hasil perkebunan di desa Sumber Agung dan proses pembuatannya sangat mudah dengan menggunakan alat-alat sederhana. Tanaman ini memiliki banyak manfaat yaitu sebagai minyak kelapa yang selain minyak goreng juga dimanfaatkan sebagai produk kecantikan, obat tradisional, selain itu dapat memberikan manfaat bagi kesehatan manusia diantaranya dapat memberikan stamina pada tubuh, menurunkan berat badan, sebagai antimikrobia, baik untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah, mencegah timbulnya penyakit degeneratif seperti diabetes, lever, keropos tulang serta timbulnya kanker.

Selain melakukan penyuluhan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) yang baik, kami juga memberi materi tentang cara penyimpanan VCO (*Virgin Coconut Oil*) agar VCO tersebut tidak cepat tengik. Setelah itu kami melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK. Sosialisasi pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*), kegiatan ini dilakukan karena merupakan salah satu komponen yang paling penting

dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat. Adapun sasaran dari kegiatan sosialisasi adalah masyarakat Pekon Sumber Agung, khususnya ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga). Maksud dan tujuan dari kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan bagi masyarakat dalam memanfaatkan tanaman kelapa yang ada. Selain itu sosialisasi ini juga memberi pengetahuan bagi masyarakat terutama dalam hal pemasaran produk VCO (*Virgin Coconut Oil*). Dengan adanya kegiatan sosialisasi ini harapannya masyarakat Pekon Sumber Agung bisa lebih paham mengenai pemanfaatan dan pembuatan produk minyak kelapa berupa VCO (*Virgin Coconut Oil*). Selain itu kegiatan ini juga melakukan penyuluhan berupa pemasaran suatu produk berupa VCO (*Virgin Coconut Oil*). Adapun penyuluhan pemasaran tersebut diawali dengan pemahaman mengenai harga pokok penjualan yang menjabarkan tentang modal awal hingga hasil keuntungan yang didapatkan, dan cara-cara agar produk tersebut dapat bersaing dipasaran dimulai dari memasarkan produk dengan foto yang menarik, memanfaatkan media sosial, melakukan riset pasar, menggunakan kemasan menarik, menggunakan cara promosi yang unik, dan pasaran lewat marketplace. Dengan pemahaman tersebut harapannya masyarakat Pekon Sumber Agung bisa memanfaatkan tanaman kelapa sekitar untuk dijadikan sebagai peningkat perekonomian di Pekon Sumber Agung sendiri. Sehingga masyarakat bisa lebih produktif lagi dalam hal meningkatkan pendapatan desa. Dalam mengetahui tingkat keberhasilan program kerja yang telah dilaksanakan dapat dilihat dari hasil evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Sedangkan untuk mengetahui kelancaran program kerja dapat digambarkan dengan berlangsungnya kegiatan.



Gambar 1. Pembuatan sampel VCO (*Virgin Coconut Oil*)



Gambar 2. Sosialisasi VCO (*Virgin Coconut Oil*)



Gambar 3. Produk VCO siap dipasarkan



Gambar 4. Foto Produk VCO bersama Peratin

Tabel 1. Keadaan awal dan akhir yang diharapkan dari para peserta penyuluhan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam penyuluhan belum mengetahui dan memahami tentang VCO (Virgin Coconut Oil).	Pemberian materi mengenai VCO (Virgin Coconut Oil) mulai dari pengenalan VCO, cara pembuatan dan manfaat dari VCO.	Peserta dapat mengetahui, memahami dan membuat minyak kelapa murni VCO (Virgin Coconut Oil)
2)	Masyarakat yang ikut dalam penyuluhan belum menguasai cara pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil)	Praktik cara pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dimulai dengan membuat santan, proses fermentasi, dan proses pengambilan VCO (Virgin Coconut Oil) yang sudah jadi, serta pengetahuan lain di bidang pertanian	Peserta mampu mengaplikasikan praktik pembuatan VCO, dari mempersiapkan alat dan bahan, sampai dengan teknik pemasaran VCO.

Sumber: Hasil Diskusi dengan ibu-ibu anggota PKK

Pada pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata) ini tema yang diambil adalah peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan tanaman kelapa di Pekon Sumber Agung, Kecamatan Suoh, Kabupaten Lampung Barat. Pekon Sumber Agung dengan keadaan geografis di daerah pegunungan maka sangat tepat sekali jika ada pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil), yang menjadikan hal ini penting untuk dilakukan di Pekon Sumber Agung adalah banyaknya tanaman kelapa yang bisa dijadikan sebagai VCO (Virgin Coconut Oil) akan tetapi banyak sekali masyarakat di desa tersebut yang belum memanfaatkannya. Sehingga tanaman kelapa yang ada hanya dijual ke pengepul secara menahan tanpa dimanfaatkan sedikitpun oleh masyarakat. Oleh karena itu, ada beberapa cara yang dapat dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian ini salah satunya pemanfaatan tanaman kelapa sebagai VCO (Virgin Coconut Oil).

VCO (Virgin Coconut Oil) atau biasa disebut dengan minyak kelapa murni adalah kegiatan pembuatan minyak kelapa tanpa adanya proses pemanasan/pemasakan ataupun tambahan bahan kimia. Jika dibandingkan dengan CCO (Copra Coconut Oil) atau yang dikenal dengan minyak kopra, ada sedikit perbedaan sehubungan dengan nilai yodium, nilai penyabunan, indeks bias, profil asam lemak, berat jenis, dan kadar air. VCO ditemukan sebagai minyak goreng yang baik dalam hal stabilitas dan penerimaan setelah 8 jam penggorengan Bengal gram dhal yang direndam. Campuran VCO ditemukan stabil hingga 12 bulan penyimpanan dalam berbagai sistem pengemasan yang fleksibel dan kaku, pada berbagai suhu. Setelah ekstraksi VCO, bahan sisa yang diperoleh, disebut sebagai tepung kelapa murni (VCM), telah digunakan untuk membuat manisan tradisional India yang berbeda (ladoo & burfi) serta makanan yang dipanggang (biskuit & kue).

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Perhatian masyarakat khususnya ibu-ibu anggota PKK Pekon Sumber Agung terhadap materi penyuluhan “Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil)” yang disampaikan sangat tinggi. Hal ini dapat dilihat dari para peserta yang mengajukan pertanyaan dalam kegiatan penyuluhan. Pertanyaan yang diajukan tidak hanya menyangkut bagaimana proses pembuatannya saja, namun bagaimana teknik pemasaran, pengemasan, dan riset pasar produk VCO (Virgin Coconut Oil).
- 2) Masyarakat dapat mengikuti dengan baik dan ikut serta dalam melakukan praktik pembuatan VCO dan memiliki rasa ingin tau bagaimana mekanisme pemasaran produk VCO (Virgin Coconut Oil) cukup tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan seluruh masyarakat dapat membuat VCO (Virgin Coconut Oil) sendiri di rumah. Tingkat keberhasilan sosialisasi ini sebesar 95%. Hal tersebut disebabkan karena sebelumnya masyarakat Pekon Sumber Agung masih belum begitu mengenal VCO (Virgin Coconut Oil).

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT karena dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan KKN (Kuliah Kerja Nyata) ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan waktu, tenaga, pikiran, dan sebagainya. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- e) Kepala Pekon Sumber Agung, Kec. Suoh
- f) Masyarakat Pekon Sumber Agung, Kec. Suoh

Penulis menyadari bahwa jurnal ini masih belum sempurna. Karena penulis juga masih dalam proses pembelajaran. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bermanfaat. Mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan jurnal ini. Semoga isi dari jurnal ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Daftar Pustaka

- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Minyak Kelapa *Virgin Coconut Oil* (VCO). SNI 7381:2008.
- Claudia Gadizza Perdani, Maimunah Hindun Pulungan, dan Siti Karimah. (2019). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 238-246.
- Emilia, I., Yunita, P.P., Dewi, N. & Melly, N. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan cara Fermentasi di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 18(1), 88-92.
- Palungkan, R. (1992). *Aneka Produk Olahan Kelapa Cetakan Ketujuh*. Swadaya. Jakarta.
- Patty, Z. (2011). Analisis Produktivitas Dan Nilai Tambah Kelapa Rakyat (Studi Kasus Di 3 Kecamatan Di Kabupaten Halmahera Utara). *Jurnal agroforestry*, 4(2), 153-159.
- Purnawati, A. (2017). Pengaruh metode pembuatan virgin coconut oil (vco) dan varietas kelapa terhadap karakteristik virgin coconut oil (vco). *Artikel Fakultas Teknik*, Universitas Pasundan, Bandung.
- Retno, R. S., Pujiati., dan Utami, S., (2016). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Secara Fermentasi di Desa Belotan, Bendo, Magetan. *Jurnal Terapan Abdimas*, 1(1), 35-37.
- Setiaji, B dan Surip Prayugo. (2006). *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadana. Jakarta.