

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* sebagai Alternatif Produk Unggulan dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Manawa Gorontalo

Usman¹, Victorson Taruh²

¹Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia
e-mail: usmandaming@ung.ac.id

²Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia
e-mail: Victortaruh07846@gmail.com

Abstract

There has been an increase in the price of cooking oil made from palm oil in Indonesia leading to shortages. Various efforts have been made to process alternative vegetable oils as a substitute for palm oil, one of which is pure coconut oil. Pure kalapa oil or VCO as a substitute for palm oil has great potential to be developed in Pohnuawato village. Implementation of community service activities in Manawa Village, Patilaggio District, Pohnuawato Regency with the background of community livelihoods in the agricultural and plantation sectors, especially with plantation products in the form of coconut, but community income is still low due to a lack of innovation in processing plantation products. Coconuts are sold raw to collectors without processing them first so the selling price is low. Therefore, assistance and training is needed for the community in Manawa Village, Patilaggio District, Pohnuawato Regency to process plantation products. For this reason, this community service activity will provide outreach and training on making pure coconut oil (VCO) to the people of Tabongo Village. There are several programs that will be implemented regarding the problems that have been described, namely providing socialization on the use of coconuts to make pure coconuts (VCO), providing training on processing coconuts into innovative products and assistance with pure coconut oil businesses. With the training and assistance, it is hoped that the community in Manawa Village, Patilaggio District, Pohnuawato Regency can provide solutions for processing coconut into products with high selling value that can increase family income.

Keywords: *virgin coconut oil; featured product; Manawa Village.*

Abstrak

Terjadinya peningkatan harga minyak goreng berbahan baku kelapa sawit di Indonesia mengakibatkan terjadinya kelangkaan. Berbagai usaha dilakukan untuk mengolah minyak nabati alternative sebagai pengganti minyak kelapa sawit, salah satunya adalah minyak kelapa murni. minyak kalapa murni atau vco sebagai pengganti minyak sawit sangat potensial untuk dikembangkan didesa pohnuawato. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohnuawatodengan latar belakang mata pencaharian masyarakat di sektor pertanian dan perkebunan terutama dengan hasil perkebunan berupa Kelapa, namun penghasilan masyarakat masih rendah dikarenakan kurangnya inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan. Kelapa dijual secara mentah kepada pengepul tanpa diolah terlebih

dahulu sehingga harga jualnya rendah. Oleh karena itu diperlukan sebuah pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat di Desa Manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato untuk mengolah hasil perkebunan. Untuk itu pada kegiatan pengabdian masyarakat ini akan diberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minyak kelapa murni (VCO) kepada masyarakat Desa Tabongo. Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan mengenai masalah yang telah diuraikan yakni akan memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi kelapa murni (VCO), memberikan pelatihan pengolahan kelapa menjadi produk yang inovatif dan pendampingan usaha minyak kelapa murni. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan diharapkan masyarakat yang ada di Desa Manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato dapat memberikan solusi pengolahan kelapa menjadi produk yang bernilai jual tinggi yang dapat meningkatkan penghasilan keluarga.

Kata Kunci: minyak kelapa murni; produk unggulan; Desa Manawa.

© 2024 Universitas Negeri Gorontalo

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Usman, usmandaming@ung.ac.id, Gorontalo, Indonesia

PENDAHULUAN

Pengembangan Ekonomi Lokal dan Daerah yang pendekatannya berfokus kepada pemanfaatan dan optimalisasi sumberdaya dan kompetensi daerah dalam menggerakkan perekonomian daerah untuk mengatasi persoalan kemiskinan, pengangguran dan menciptakan pembangunan berkelanjutan menemukan momentumnya di tengah arus ekonomi global. Strategi pengembangan ekonomi daerah yang tepat diharapkan mampu menemukan dan menggali potensi ekonomi produktif yang berdaya saing sekaligus berbasis sumber daya daerah (*local resources based economy*).

Pengembangan ekonomi daerah yang ada saat ini masih berbasis ideologi ekonomi tradisional. Pengembangan ekonomi daerah yang baik, seyogyanya mengadopsi pengembangan ekonomi lokal, yaitu: pendekatannya kewilayahan, pendekatan dari bawah, membangun kemitraan dan memanfaatkan potensi lokal

Dalam upaya meningkatkan kemandirian masyarakat yang memungkinkan masyarakat mampu membangun diri dan lingkungannya berdasarkan potensi, keahlian dan kemampuan yang keras dari masyarakat itu sendiri maka diperlukan bentuk-bentuk kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan-pelatihan guna mengasah kemampuan setiap masyarakat dalam memulai sektor usaha yang diinginkan. Secara umum pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu pilar dalam mendukung dan menguatkan pendapatan ekonomi baik secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun suatu daerah.

Salah satu produk olahan kelapa yang banyak dibutuhkan masyarakat adalah minyak kelapa, dimana minyak kelapa mensuplai kurang lebih 10% dari total kebutuhan minyak dan lemak yang masuk ke pasar dunia. Permintaan minyak kelapa sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan minyak dan lemak lain karena memiliki ciri khas dan kelebihan yang membuatnya cocok untuk bahan baku industri pangan khususnya dan kimia pada umumnya. Produksi minyak kelapa selalu meningkat sejalan dengan kenaikan kebutuhan minyak kelapa oleh masyarakat.

Kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena hampir semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan. Buah kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industry dan juga dapat menghasilkan produk olahan yang populer belakangan ini yaitu *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang bermanfaat bagi kehidupan manusia.

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai

daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan. Pembuatan minyak kelapa murni ini memiliki banyak keunggulan yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah, pengolahan yang sederhana dan tidak terlalu rumit, serta penggunaan energi yang minimal karena tidak menggunakan bahan bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. Jika dibandingkan dengan minyak kelapa biasa atau sering disebut dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra) minyak kelapa murni mempunyai kualitas yang lebih baik sedangkan minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Oleh karena itu dari segi ekonomi minyak kelapa murni VCO mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Kelapa merupakan tanaman yang paling banyak dijumpai termasuk di halaman belakang masing-masing rumah. Namun kelapa belum dimanfaatkan sebagai bagian usaha dari masyarakat di daerah tersebut padahal ketersediaan bahan baku banyak tersedia disana.

Potensi kelapa sangat besar di Desa manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato dan bahkan kelapa-kelapa tersebut tidak memiliki nilai jual dan hanya diberikan secara gratis kepada siapa yang membutuhkan. Jika kelapa ini diolah dengan lebih baik maka dapat memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat Desa Manawa, Kecamatan Patilanggio, Kabuapten Pohuwato. Bertolak dari kondisi tersebut kami dari staf pengajar Universitas Negeri Gorontalo mencoba memformulasikan bentuk pemberdayaan olahan kelapa dalam program

pengabdian pada masyarakat dengan tema pelatihan usaha kreatif pengolahan kelapa dan pengemasannya dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Manawa, Kecamatan Patilanggio, Kabuapten Pohuwato. Bentuk pengabdian ini diharapkan dapat bersinergi dalam mencari dan mengangkat potensi yang ada di pedesaan khususnya di Desa Manawa, Kecamatan Patilanggio, Kabuapten Pohuwato.

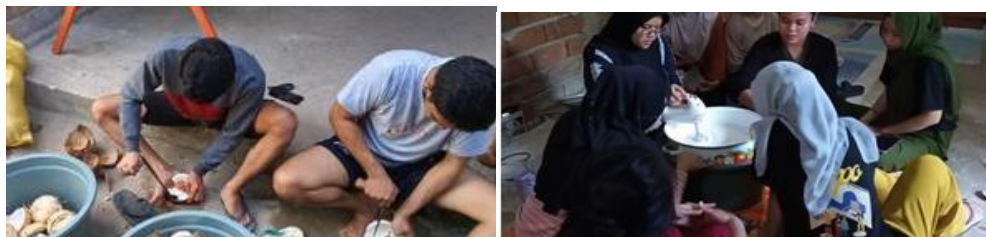
Pengolahan kelapa sangat baik untuk disosialisasikan dan dilakukan pelatihan kepada masyarakat karena kelapa sangat mudah dijumpai dilingkungan masyarakat dan pengelolaan kelapa sangat mudah diolah menjadi beberapa produk sekaligus yakni, santan, minyak goreng dan minyak murni atau *virgin coconout oil*.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Desa manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato pada bulan september hingga Oktober 2023. Metode pelaksanaan yang digunakan pada kegiatan PKM adalah pendekatan pendekatan dengan melibatkan masyarakat (mitra) dalam keseluruhan kegiatan meliputi perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program kegiatan. Secara rinci penjelasan teknis pelaksanaan PKM yaitu penyiapan kelompok, sosialisasi program, metode pelaksanaan program, pendampingan paska pelatihan serta monitoring dan evaluasi

VCO (Virgin Coconut Oil) merupakan minyak yang dibuat dari bahan baku kelapa tua segar yang diproses dengan pemanasan terkendali atau tanpa pemanasan sama sekali dan tanpa bahan kimia. Pada prinsipnya, ada 3 tahapan pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) yaitu pembuatan santan, pemubatan VCO (Virgin Coconut Oil), dan

penyaringan. Sebelum itu, ada proses yang juga harus diperhatikan yaitu, pemilihan kelapa yang tua alami, penggunaan air yang matang, persentase kelapa dan air, penggunaan alat yang steril, dan proses yang higienis.



Gambar 1. Pembuatan VCO

Pembuatan santan bisa dilakukan menggunakan alat parut manual, mesin parut, maupun blender. Persentase atau perbandingan kelapa dengan air menurut beberapa referensi 1 kg kelapa parut dengan 2 liter air. Buat santan dengan memeras campuran parutan kelapa dan air, lalu memasukkannya ke toples transparan. Kurang lebih 1 hingga 2 jam akan terbentuk dua lapisan, yaitu krim (kanil) di bagian atas dan air di bagian bawah. Ambil bagian kanil untuk proses pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil).

Adapun yang menjadi tahapan-tahapan yang dilakukan dalam mengelolag kelapa menjadi minyak kelapa murni atau yang disebut dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Manawa sebagai berikut:

1. Parut daging kelapa dan peras santannya (bisa juga diberikan air sedikit agar santan keluar lebih banyak).
2. Masukkan santan ke kantong plastik dan diamkan selama satu hingga dua jam, selanjutnya terbentuk dua lapisan yakni santan di atas dan air di bawah.
3. Lubangi bagian bawah plastik agar air terpisah dan terbuang. Tuang santan kental ke wadah plastik, tutup rapat, kemudian

simpan di suhu ruang yang tidak terkena sinar matahari selama 24 jam

4. Setelah itu, akan terbentuk tiga lapisan yakni minyak kelapa (atas), santan (tengah), air (bawah)
5. Sendok minyak untuk dituang ke wadah yang telah dilapisi kain bersih atau tisu tanpa parfum untuk memisahkan minyak dan santan.
6. Anda juga bisa memasukkan wadah ke kulkas, sehingga bagian atas dari ketiga lapisan tersebut membeku.
7. Ambil bagian beku yang merupakan minyak, lalu ulangi langkah dengan tisu atau kain bersih tersebut.
8. Tetesan minyak dari tisu itulah yang disebut dengan minyak kelapa murni/VCO (*Virgin Coconut Oil*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara kualitatif hasil pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) di Desa Manawa Kecamatan Patilanggio, Kabupaten Pohuwato dapat terlaksana dengan baik dan sesuai dengan harapan. Hal ini terbukti dengan tercapainya semua program yang telah dilaksanakan ditambah dengan kegiatan-kegiatan ringan diluar program kerja utama yang di sesuaikan dengan situasi dan kondisi masyarakat. Pelaksanaan program kerja KKNT berhasil dilaksanakan dengan baik dengan mengangkat tema "Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Virgin Coconut Oil Sebagai Alternatif Produk Unggulan Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat

Adapun realisasi dalam pelaksanaan program kerja mahasiswa Desa Manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato sebagai berikut:

Ada beberapa metode pembuatan VCO yang dapat digunakan diantaranya adalah pemanasan, fermentasi dan pemancingan. Pengolahan metode pembuatan VCO dengan metode pemanasan, merupakan metode pengolahan minyak kelapa murni yang memungkinkan diaplikasikan pada berbagai skala industri atau usaha dikarenakan lebih ekonomis dan praktis dengan melakukan penyesuaian ukuran dan jenis peralatan serta sistem kendali proses.



Gambar 2. Rilis Produk VCO bersama warga Desa Manawa

Rilis produk VCO dilaksanakan pada hari Sabtu, 05 Agustus 2023 di aula kantor desa Manawa yang di hadiri kepala desa Manawa, Kepala-Kepala Dusun, dan beberapa masyarakat desa Manawa. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan para masyarakat desa Manawa dapat ikut serta dalam pemanfaatan buah kelapa menjadi produk VCO.

Masyarakat desa Manawa banyak yang belum tahu tentang pembuatan produk VCO tetapi ada juga beberapa masyarakat yang sudah tahu cara mengolah produk VCO sehingganya produk VCO didesa manawa terbilang hanya sebagian orang yang tau cara pengelolaannya akan tetapi dengan hadirnya mahasiswa kknt didesa manawa sudah banyak orang yang tau cara pengelolaannya. Dusun 1 Tawulenga juga terdapat rumah produksi *virgin coconut oil* yang sudah beroperasi sekitaran 5 tahun lamanya dan sudah tersebar di Kabupaten Pohuwato, sehingga desa manawa terkenal dengan hasil alamnya yang

melimpah khususnya petani kelapa oleh karena itu kami sebagai peserta KKN Tematik Desa Manawa ditugaskan untuk mendampingi masyarakat dalam pengolahan produk VCO.

Adapun yang menjadi alat yang digunakan dalam pelatihan pembuatan minyak kelapa burni atau yang disebut dengan *virgin coconut oil* (VCO) antara lain pisau besar, parutan, wadah besar, wadah kecil, *mixer*, sendok besar, sendok kecil, panci kecil, kompor, botol produk, alat penyaringan. Bahan-bahannya yaitu kelapa, es batu, air secukupnya. Cara pembuatan *Virgin Coconut Oil*:

1. Pemisahan daging kelapa dari tempurung
2. Pamarutan daging kelapa
3. Diperas santan kelapanya
4. Setelah diperas di saring santan kelapanya
5. Santan kelapa dituangkan ke dalam wadah kecil kemudian siapkan wadah besar berisikan es batu dan wadah kecil diletakan di atas wadah besar.
6. Langkah selanjutnya yaitu tahap mixer pemisahan krim dengan air
7. Selanjutnya krim diperas menggunakan kain peras, setelah semua krim sudah diperas kemudian dituangkan kedalam panci untuk dipanaskan.
8. Langkah selanjutnya krim yang sudah cair dituangkan kedalam wadah bening untuk didiamkan selama 30 menit untuk hasil pemisahan antara santan dan VCO
9. Kemudian VCO di pisahkan dari santannya dan hasil pengambilan VCO disaring menggunakan kapas wajah dan dilapisi kertas saring.
10. Hasil penyaringan dituangkan kedalam wadah bening selama 5 menit

11. Setelah itu dituangkan kedalam botol produk dan siap dikonsumsi.

Manfaat VCO diantaranya dapat mencegah penyakit jantung, kanker, diabetes, memperbaiki pencernaan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah infeksi virus HIV, dan SARS, mencegah infeksi jamur, menjaga berat badan, meredakan stress, menunjang kesehatan tulang, mencegah perut buncit, melindungi kulit dan rambut

Kekurangan VCO yaitu dapat menyebabkan diare jika dikonsumsi berlebihan, dapat beresiko alergi, kandungan asam lemak yang tinggi.

KESIMPULAN

Untuk permasalahan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya alam berupa kelapa kami mengenalkan virgin coconut oil kepada masyarakat dan menjadikan VCO sebagai sumber penghasilan utama. Saat ini dengan adanya pelatihan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*). maka masyarakat Manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato dapat membuat sendiri VCO (*Virgin Coconut Oil*). di rumahnya masing-masing sehingga kebutuhan minyak goreng dapat terpenuhi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima Kasih Kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo untuk pendanaan yang telah diberikan sehingga KKN Tematik Desa Manawa Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato dapat terlaksana dengan baik dan tanpa halangan.

REFERENCES

- Adrianto. (2004). *Evaluasi Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Di Kecamatan Soropia Kabupaten Kendari*. Tesis-S2 UGM Tahun 2004
- Mattoasi dan Usman, (2022) Pelatihan Pembuatan Kelapa Menjadi Minyak Murni/Virgin Coconut Oil (VCO) Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Mopolayio Pengabdian Ekonomi Volume 02, Nomor 01, ISSN: 2808-8883*
- Muharun, Mulono dan Apriyanto. (2014). Pengolahan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk Nkl. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Sumitro. (2006). *Teknologi pembuatan minyak kelapa dengan tanpa pemanasan*. Tesis S-2 Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tansakul, A. and P., Chaisawang. (2005). Thermophysical properties of coconut milk. *Journal of Food Engineering 73: 276-280*
- Teuku Zulfadli. (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Sciences and Engineering. Volume 2, Number 1, Tahun 2018, pp. 34-41*