

## **Pelatihan Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Murni (VCO) Untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid 19**

Mattoasi<sup>1</sup>, Usman<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No.6, Dulalowo Tim., Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia  
email: mattoasi@ung.ac.id

### **ABSTRAK**

Wilayah Gorontalo memiliki potensi besar dalam hal ketersediaan pohon kelapa. Namun pengolahan kelapa khususnya di Desa Babalonge, Kecamatan Lemito, Kabupaten Pohuwato belum dilakukan secara maksimal. Manfaat pengabdian masyarakat dari program ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap minyak kelapa murni. Tujuan yang ingin dicapai dalam mengolah kelapa menjadi VCO adalah untuk meningkatkan pendapatan yang diperoleh masyarakat karena telah mampu mengolah kelapa menjadi virgin coconut oil (VCO). Hasil dari pengabdian masyarakat ini berhasil melatih masyarakat di desa Babalonge membuat VCO baik dengan cara fermentasi maupun menggunakan mesin sentrifugal.

Kata Kunci: Virgin Coconut Oil, fermentasi, dan Pendapatan Ekonomi Masyarakat

### **ABSTRACT**

*Gorontalo region has great potential in terms of coconut tree availability. However, coconut processing, especially in Babalonge Village, Lemito District, Pohuwato Regency, has not been carried out optimally. The benefit of community service of this program is to increasing understanding societies to virgin coconut oil. The objectives is to be achieved in processing coconut into VCO is to increase the income earned by the community income based because they have been able to process coconut into virgin coconut oil (VCO). The results of this Community service have succeeded in training people in Babalonge village to make VCO both by fermentation and using centrifugal machines.*

*Kata Kunci: Virgin Coconut Oil, fermentasi, dan Income*

© 2020 Mattoasi, Usman

Under the license CC BY-SA 4.0

---

**Correspondence author:** Mattoasi, mattoasi@ung.ac.id, Gorontalo, and 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 (Muhammad, 2015).

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 (Muharun dan Mulono, 2014; Hani Putranto, 1990). 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 (Hui,1996).

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 menurut Teuku Zulfadli (2018) tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri, antara lain sabut kelapa dapat dibuat keset, sapu, dan matras. Tempurung dapat dimanfaatkan untuk membuat karbon aktif dan kerajinan tangan. Dari batang kelapa dapat dihasilkan bahan-bahan

bangunan baik untuk kerangka maupun untuk dinding serta atap. Daun kelapa dapat diambil lidinya yang dapat dipakai sebagai sapu, serta barang-barang anyaman. Daging buah dapat dipakai sebagai bahan baku untuk menghasilkan kopra, minyak kelapa, coconut cream, santan dan parutan kering, sedangkan air kelapa dapat dipakai untuk membuat cuka dan nata de coco. Santan adalah cairan yang diperoleh dengan melakukan pemerasan terhadap daging buah kelapa parutan. Santan merupakan bahan makanan yang dipergunakan untuk mengolah berbagai masakan yang mengandung daging, ikan, ayam, dan untuk pembuatan berbagai kue-kue, es krim, gula-gula. Selain itu, kelapa juga menghasilkan produk olahan yang populer belakangan ini yaitu Virgin Coconut Oil (VCO) yang bermanfaat bagi kehidupan manusia (Teja-Dwi Susanto, 2017, Alfi, 2020, dan Adrianto, 2004).

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan Virgin Coconut Oil (VCO) menurut Setiaji dan Prayogo (2006) dan Sumitro (2006) serta Tansakul dan Chaisawang (2005) 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

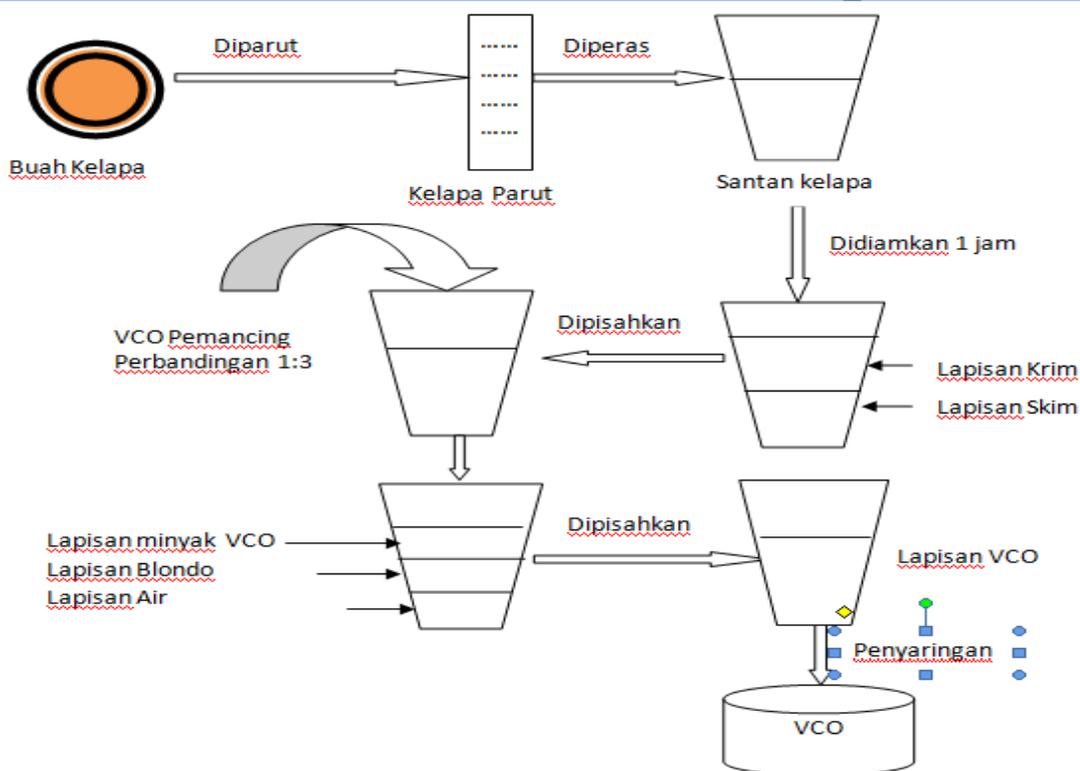
lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan (Riliani, Feti; dan Meiske, 2014).

Di Desa Babalonge Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato 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 Babalonge Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato 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.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini dimulai dengan ceramah untuk menjelaskan kepada warga Desa Babalonge Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato sebagai sasaran kegiatan ini dalam pengolahan kelapa menjadi VCO dan manfaatnya bagi kesehatan serta bagaimana cara membuat VCO agar diperoleh kualitas yang baik. Selanjutnya diberikan kesempatan kepada warga khususnya ibu-ibu rumah tangga peserta kegiatan ini untuk menanyakan yang belum jelas mengenai pengolahan kelapa menjadi VCO dan cara teknis pembuatannya.

Langkah berikutnya adalah praktek pembuatan VCO dengan metode tanpa pemanasan untuk mempraktekkan metode pembuatan VCO yang sudah dijelaskan bersama-sama dengan ibu-ibu rumah tangga dalam sasaran kegiatan ini. Metode ini dimulai dengan pamarutan kelapa, pembuatan santan kanil (krim santan) dan kemudian pembuatan VCO dengan metode tanpa pemanasan untuk mendapatkan VCO dengan kualitas yang baik. Secara skematis metode pembuatan VCO ditunjukkan sebagai berikut:



Sumber: Ernalia (2016)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan kelapa menjadi minyak kelapa murni VCO sesuai dengan pengamatan yang telah dilakukan sesudah pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini terlihat bahwa masyarakat khususnya warga Desa Babalonge kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato terlihat sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan ini mulai dari penjelasan hingga praktek pembuatan VCO dengan yang dibimbing langsung oleh para ahli yang professional dengan metode yang sederhana.

Antusiasme masyarakat ini terlihat dari banyaknya peserta yang hadir yaitu hampir seluruh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Babalonge kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato ikut serta menghadiri kegiatan ini. Antusiasme masyarakat ini juga ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan pada sesi diskusi yang berkaitan dengan

pembuatan VCO dan pemanfaatannya untuk kesehatan. Keadaan ini disebabkan karena masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga merasa mendapatkan tambahan pengetahuan baru yang sangat bermanfaat yang langsung bisa dipraktikkan dengan menggunakan bahan-bahan yang sudah dikenal dan dapat diperoleh dengan mudah dilingkungan sekitarnya, yaitu teknologi sederhana pembuatan VCO dengan metode tanpa pemanasan yang berbeda dengan yang sudah dikenal selama ini.

Pengetahuan tersebut dapat melengkapi pengetahuan mengenai teknik pembuatan minyak kelapa yang biasa dilakukan masyarakat yaitu dengan pemanasan, disamping itu dapat dijadikan sebagai alternatif teknologi pembuatan minyak kelapa yang sangat baik untuk kesehatan masyarakat. Masyarakat sasaran terlihat sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan VCO dengan metode tanpa pemanasan yang diberikan tim sehingga sesudah mengikuti pelatihan yang diberikan pada kegiatan ini ibu-ibu rumah tangga Desa Babalonge kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato sangat antusias untuk dapat membuat sendiri VCO dengan metode yang disampaikan dengan menggunakan peralatan sederhana yang sudah tersedia di rumah masing-masing. Hal ini disebabkan karena alat dibutuhkan untuk membuat VCO dengan metode ini menggunakan teknologi yang sangat sederhana dan mudah dimengerti oleh masyarakat. Disamping itu berdasarkan penjelasan yang diberikan, alat-alat yang dibutuhkan tersebut semuanya sudah tersedia di rumah yaitu berupa toples, saringan kelapa, corong dan selang. Bahan yang digunakan juga dapat diperoleh dengan sangat mudah di pasar karena biasa digunakan untuk keperluan sehari-hari.

Selanjutnya dari beberapa percobaan pembuatan VCO yang dilakukan ternyata setiap 10 butir kelapa yang digunakan diperoleh VCO sebanyak  $\pm$  1000 ml. Disamping itu masih dihasilkan minyak goreng sehat (Healthy Coconut Oil HCO) jika blondo yang diperoleh sedikit dipanaskan, selanjutnya blondo yang sudah tidak menghasilkan minyak yang masih berwarna putih dapat digunakan untuk membuat tepung. Hal ini tentu saja sangat menguntungkan karena disamping diperoleh VCO yang

mempunyai nilai jual tinggi (Rp. 35.000,- setiap 100 ml) dan dapat digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit, juga diperoleh minyak goreng sehat (HCO) dan blondo yang dapat digunakan untuk membuat tepung, sehingga secara ekonomis sangat menguntungkan masyarakat (Setiaji dan Prayogo, 2006).

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, maka dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam pelatihan pengolahan kelapa menjadi minyak kelapa murni (VCO), mahasiswa tetap mengedepankan standar protokol kesehatan guna mencegah penyebaran *COVID-19* dengan menggunakan masker dan tetap jaga jarak (*social distancing*).
2. Saat ini dengan adanya pelatihan pembuatan VCO maka masyarakat Desa Babalonge Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato dapat membuat sendiri VCO di rumahnya masing-masing sehingga kebutuhan minyak goreng dapat terpenuhi.
3. Dalam pengolahan kelapa menjadi minyak kelapa murni (VCO) dengan menggunakan bahan kelapa maka masyarakat Desa babalonge mampu membuat dan mendesain sendiri pruduk VCO yang siap dipasarkan untuk menambah pendapatan di keluarganya.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM), Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan Dana Pengabdian PNBPN 2020.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Adrianto (2004), Evaluasi Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Di Kecamatan Soropia Kabupaten Kendari, Tesis-S2 UGM Tahun 2004

- Alfi, Y. (2020) 7 Manfaat Virgin Coconut Oil bagi Kesehatan, Tak Hanya Sebagai Bahan Masakan. <https://www.bola.com/ragam/read/4188967/7-manfaat-virgin-coconut-oil-bagi-kesehatan-tak-hanya-sebagai-bahan-masakan>
- Ernalia, R. (2016). Laporan Praktikum Minyak Kelapa Modern dan Tradisional. <https://www.slideshare.net/ernaliarosita/laporan-praktikum-minyak-kelapa-modern-dan-tradisional>
- Hui, Y.H (1996). Baileys Industrial oil and Fat Products, Volume 3. John Wiley & Son. Inc. New York. <https://www.google.com/search?q=hui+1996.+Virgin+cocnut+oil&oq=hui+1996.+Virgin+cocnut+oil&aqs=chrome..69i57.10536j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
- Muharun, dan Mulono. (2014). Pengolahan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk Nkl. Jurnal Teknologi Pertanian
- Riliani, P.M; Feti- Fatimaha, Meiske S.S. (2016). Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang Dibuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum sanctum* L.). <https://media.neliti.com/media/publications/114928-ID-kualitas-virgin-coconut-oil-vco-sebagai.pdf>
- Setiaji, B., dan Prayogo, S., 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- 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
- Teja Dwi Sutanto, (2017) Pembuatan virgin coconut oil (vco) dengan metode tanpa pemanasan sebagai upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. Jurnal Dharma Raflesia Tahun XVI Nomor 1,*

- 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.
- Hani-Putranto (2014). BIOEKONOMI, EKONOMI MASYARAKAT DAN KEPENDUDUKAN: Dalam Kaitannya dengan Upaya Membantu Pemerintah RI Mengatasi Keterpurukan Sektor Riil dan Menghadapi Tantangan di Masa Datang. [http://ragam-opini.blogspot.com/2008/11/hani-putranto-bioekonomi-ekonomi\\_03.html](http://ragam-opini.blogspot.com/2008/11/hani-putranto-bioekonomi-ekonomi_03.html)
- Muhammad, u. (2015). Konsep pengembangan ekonomi kerakyatan di Kota Medan. [https://www.researchgate.net/publication/324561941\\_konsep\\_pengembangan\\_ekonomi\\_kerakyatan\\_di\\_Kota\\_Medan](https://www.researchgate.net/publication/324561941_konsep_pengembangan_ekonomi_kerakyatan_di_Kota_Medan).