

PELATIHAN PEMBUATAN *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) BAGI MASYARAKAT DESA BOLOBUNGKANG

Nurlia¹, Atika Tilaar²

¹ Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Luwuk, Jln. KH. Ahmad Dahlan No.79 Luwuk Banggai

² Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Luwuk, Jln. KH. Ahmad Dahlan No.79 Luwuk Banggai

E-mail: nurlia2811@gmail.com

Abstrak

Minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil (VCO) adalah salah satu produk olahan dari buah kelapa yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). Pelatihan dilaksanakan pada bulan Agustus 2021 di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai. Metode pelaksanaan yang digunakan dibagi dalam tiga tahap, yaitu tahap koordinasi, persiapan dan pelatihan. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini yaitu respon peserta cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran dan antusias mereka dalam mengikuti pelatihan. Masyarakat memiliki keterampilan tambahan dalam memanfaatkan serta mengolah sumber daya alam lokal (kelapa).

Kata Kunci: Bolobungkang, Kelapa, *Virgin Coconut Oil*

A. Pendahuluan

Kabupaten Banggai merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, baik berupa kandungan mineral, gas dan energi, maupun kekayaan hasil alam berupa perkebunan. Komoditas tanaman perkebunan merupakan salah satu subsektor yang mengalami pertumbuhan paling konsisten, baik ditinjau dari area maupun produksinya di Kabupaten Banggai. Hal tersebut terbukti menjadi sumber devisa di sektor perkebunan. Lebih penting lagi adalah rangkaian kegiatan ekonominya, mulai dari produksi sampai pemasarannya membuka kesempatan kerja yang besar. Di Kabupaten Banggai terdapat potensi perkebunan yang variatif dan dapat diperoleh di beberapa wilayah. Salah satu wilayah yang memiliki potensi alam pada sektor perkebunan yaitu Desa Bolobungkang yang berada di Kecamatan Lobu.

Masyarakat Desa Bolobungkang secara umum memiliki potensi pada sektor pertanian, peternakan dan perkebunan. Masyarakat desa sejak zaman dulu telah melakukan pemanfaatan ketiga potensi tersebut yang pada akhirnya membentuk pengetahuan atau kompetensi masyarakat desa secara otodidak pada sektor pertanian, peternakan dan perkebunan. Hal ini sangat mempengaruhi jenis mata pencaharian atau pekerjaan yang digeluti oleh masyarakat Desa Bolobungkang. Tanaman kelapa adalah salah satu komoditi dalam sektor pertanian di Desa Bolobungkang yang memberikan hasil disepanjang tahun. Menurut Putri & Ali (2021), pohon kelapa merupakan tumbuhan yang memiliki banyak manfaat, hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna. Pohon kelapa banyak ditemukan tumbuh pada daerah pesisir. Secara alami, kelapa tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m.

Kelapa pada umumnya dijual atau dikonsumsi langsung tanpa diolah sehingga harga bahan mentah menjadi rendah. Pengolahan kelapa menjadi suatu produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dapat dilakukan. Salah satu hasil olahan buah kelapa adalah minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (VCO). Menurut Zulfadli (2018), pembuatan VCO dapat dilakukan melalui beberapa metode yaitu pemanasan, fermentasi, pemancinan dan menurut Sutanto, dkk. (2017) dengan cara tanpa pemanasan. Pembuatan minyak kelapa oleh masyarakat umumnya masih menggunakan cara pemanasan. Minyak kelapa yang dihasilkan selain untuk dijadikan bahan pangan, sebagian dijual untuk kebutuhan ekonomi. VCO saat ini belum banyak dikenal luas sehingga belum banyak masyarakat yang mengolah ataupun mengkonsumsinya. Hal inilah yang membuka peluang bagi masyarakat pedesaan untuk mengolah kelapa menjadi VCO sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Banyaknya masyarakat yang belum memiliki pengetahuan tentang pengolahan minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (VCO) sehingga sangat penting dilakukan kegiatan pelatihan untuk membekali keterampilan bagi masyarakat di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai dalam pengolahan buah kelapa yang baik dan benar agar menjadi barang yang bernilai ekonomis serta memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

B. Masalah

Masyarakat di Desa Bolobungkang memiliki permasalahan pada penghasilan kelapa yakni kelapa yang dihasilkan hanya dijual secara langsung atau dibuat dalam bentuk kopra sehingga nilai jualnya masih rendah. Untuk mengatasi masalah tersebut maka tim pengabdian akan memberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Adapun hasil observasi lapangan yang diperoleh mengenai pengolahan kelapa di Desa Bolobungkang, yaitu: 1) Penjualannya masih dalam bentuk kelapa dan kopra sehingga harganya murah, 2) Pengelolaan kelapa sebatas produk minyak kelapa dengan metode pemanasan, 3) Mempunyai keinginan untuk mendiversikasikan produk olahan kelapa namun belum tahu pengolahannya, dan 4) Masyarakat belum memahami manfaat yang dimiliki *Virgin Coconut Oil*.

C. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Agustus Tahun 2021 bertempat di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah partisipatif. Kegiatan dibagi dalam tiga tahap yaitu tahap koordinasi, persiapan dan pelatihan.

1. Tahap koordinasi

Tahap koordinasi merupakan pertemuan dengan Kepala Desa untuk membahas rencana kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan arahan terkait mekanisme pelaksanaan kegiatan dan mendapatkan persetujuan melakukan pelatihan pembuatan VCO.

2. Tahap persiapan

Tahap persiapan merupakan persiapan materi serta alat dan bahan yang akan digunakan. Selain mempersiapkan alat dan bahan, pada tahap ini juga melakukan konfirmasi kepada masyarakat terutama ibu-ibu PKK untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.

3. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri atas penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatan dan manfaat VCO kemudian praktek pembuatan VCO. Penjelasan mengenai cara pembuatan VCO dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi (Hardin dan Indah Kusuma Dewi, 2018). Hal ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman kepada warga mengenai cara

membuat dan manfaat VCO dalam kehidupan sehari-hari. Penjelasan cara pengolahan VCO mulai dari pemilihan bahan baku sampai pembuatan produk. Pembuatan VCO sudah banyak dilakukan di beberapa tempat di Indonesia bahkan di luar negeri, namun pembuatan VCO di Bolobungkang merupakan kegiatan yang pertama kali dilakukan. Pelatihan pembuatan VCO ini dimaksudkan untuk memberi pengetahuan dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dalam menghasilkan minyak kelapa murni yang berkualitas. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan ini merupakan kolaborasi antara dosen pembimbing lapangan dengan mahasiswa peserta KKN-PPM Angkatan XXX Universitas Muhammadiyah Luwuk.

D. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan “pembuatan *virgin coconut oil* (VCO)” bersama masyarakat di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai terlaksana dengan baik. Tahapan kegiatan yang terdiri atas koordinasi dengan pemerintah desa, persiapan materi, alat dan bahan yang akan digunakan serta pelaksanaan pelatihan. Kegiatan ini dilakukan pada saat pemberlakuan PPKM sehingga peserta yang hadir terbatas karena harus mengikuti protokol kesehatan Covid-19. Tahap awal kegiatan yaitu koordinasi dengan Kepala Desa Bolobungkang. Kegiatan ini bertempat di Balai Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai. Peserta kegiatan ini adalah kepala desa, dosen pembimbing dan mahasiswa KKN. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mendapatkan persetujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan VCO. Selain itu, pada tahap ini sekaligus merupakan tahap untuk mendapatkan informasi mengenai pengetahuan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah daging kelapa. Pada kegiatan ini pemerintah desa menyambut dan memberi respon yang sangat baik serta menyetujui pelaksanaan kegiatan dan mengarahkan untuk melakukan konfirmasi kepada masyarakat terkait pelaksanaan kegiatan.

Tahap kedua adalah persiapan yang terdiri dari pembuatan materi serta pengadaan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan pembuatan VCO. Kemudian dilanjutkan dengan melakukan konfirmasi kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK terkait waktu dan lokasi pelatihan. Adapun alat dan bahan yang digunakan yaitu parutan, baskom, toples, saringan, pengaduk, tissue, daging kelapa dan air. Alat dan bahan yang digunakan merupakan barang yang sudah ada dan disediakan oleh masyarakat. Pada tahap ini, pelaksana mengidentifikasi jumlah ibu-ibu PKK yang bisa dijadikan peserta dalam kegiatan. Jumlah ibu-ibu PKK yang

dilibatkan sebanyak 5 orang, karena adanya aturan PPKM yang tidak bisa mengumpulkan banyak orang. Kegiatan akhir pada tahap persiapan adalah penentuan waktu dan lokasi pelatihan. Hasil diskusi dengan masyarakat terkait tempat pelatihan ditentukan di rumah salah satu ibu PKK.

Tahap terakhir adalah pelaksanaan pelatihan pembuatan VCO. Pelatihan pembuatan VCO di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai dilaksanakan di Rumah warga. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah VCO. Teknik pengolahan minyak kelapa menjadi VCO dilakukan dengan menggunakan metode tradisional. Pembuatan VCO dimulai dari proses ekstraksi santan dari buah kelapa tua dikupas kemudian dibelah dan dagingnya dikeluarkan dari tempurung. Daging buah kelapa masih diparut secara manual. Parutan daging kelapa lalu ditambahkan air dengan perbandingan 1:2. Ekstrak daging kelapa dipres secara manual, kemudian disaring sehingga diperoleh santan. Santan yang diperoleh dituang pada toples plastik transparan, kemudian didiamkan selama 2 jam. Setelah didiamkan, santan terpisah menjadi tiga lapisan, yaitu lapisan atas berupa krim yang kaya akan minyak, lapisan tengah berbentuk skim yang kaya akan protein, dan lapisan bawah berupa endapan. Krim dipisahkan dan digunakan sebagai bahan baku VCO. Saat pelaksanaan kegiatan, peserta terlihat sangat antusias dalam membantu dan mengerjakan proses demi proses pembuatan untuk dapat menghasilkan VCO seperti yang diinginkan. Pelatihan dan pembuatan VCO dapat di lihat pada Gambar berikut.





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



Gambar 2. Foto Bersama Peserta Pelatihan

Secara fisik, VCO yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan cukup bagus karena berwarna putih bening seperti air dan jernih. Hal tersebut menandakan bahwa proses pembuatan VCO yang dilakukan sudah sesuai dan dapat dikatakan berhasil. Menurut Ngatemin, dkk. (2013) bahwa lama fermentasi berpengaruh terhadap warna dan kekentalan, namun tidak berpengaruh terhadap aroma. Semakin lama waktu yang digunakan untuk fermentasi produk VCO, maka akan menghasilkan warna produk menjadi bening dengan bau kelapa yang khas. Menurut Maharun & Apriyanto (2014), minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan minyak kelapa yang dimodifikasi proses pembuatannya sehingga dapat menghasilkan produk minyak 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.

Marlina, dkk (2017) menyatakan bahwa VCO sering digunakan untuk kegiatan industri farmasi, kosmetika, susu formula, maupun sebagai minyak goreng mutu tinggi. VCO mempunyai banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan diantaranya merupakan anti

bakteri, menjaga kesehatan jantung, membantu mencegah penyakit osteoporosis, diabetes, lever, serta dapat menurunkan berat badan dan memelihara kesehatan kulit. Ada beberapa keunggulan pembuatan VCO menurut Kurang (2021), yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat, pengolahan yang sederhana serta tidak menggunakan bahan bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. VCO mengandung 92% asam lemak jenuh, diantaranya asam laurat (48,74%), asam miristat (16,31%), asam kaprilat (10,91%), asam kaprat(8,10%) dan asam kaproat (1,25%). Dari segi ekonomi, VCO mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa, sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Kegiatan pelatihan pembuatan VCO secara umum berjalan dengan baik dan memuaskan peserta maupun tim pelaksana. Peserta berharap ditahun-tahun kemudian dapat diberikan kesempatan mendapatkan pelatihan sejenis dan dalam bentuk yang lain namun tetap menggunakan bahan baku kelapa agar dapat meningkatkan penghasilan masyarakat selain penjualan kopra.

E. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan VCO berhasil meningkatkan pemahaman ibu PKK di Desa Bolobungkang Kecamatan Lobu Kabupaten Banggai serta memiliki keterampilan untuk mengolah buah kelapa mereka sendiri. Saat pelaksanaan kegiatan peserta sangat aktif dalam mengikuti penjelasan yang diberikan. Hal ini dapat dilihat dari rasa antusias mereka dalam memberikan pertanyaan terkait dengan proses pembuatan dan manfaat yang diperoleh dari minyak VCO.

DAFTAR PUSTAKA

- Hardin dan Indah Kusuma Dewi. (2018). Pengorganisasian Petani Untuk Menanam Bawang Merah di Kelurahan Kaisabu Baru Kecamatan Sorawolio. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 2(1), 33–41.
- Kurang, R. Y. (2021). Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service): Sasambo*. 3 (1): 10-16.

- Maharun dan Apriyanto, M. (2014). Pengolahan Minyak Kelapa Kelapa Murni (VCO) dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk Nkl. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3 (2): 9-14.
- Marlina., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P., dan Safitri, L. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur, *Jurnal Chemurgy*. 1 (2): 7-12.
- Ngatemia., Nurrahman dan Isworob, J. T. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi pada Produksi Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (8): 9-18.
- Putri, R. S. dan Ali, A. (2021). Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Bulo Wattang sebagai Tindakan Preventif untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Panrita Abd*. 5 (1): 8-16.
- Sutanto, T. D., Martono, A., Ratnawati, D. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Tanpa Pemanasan Sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Dharma Raflesia*. XVI (1): 55-59.
- Zulfadli, T. (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science and Engineering*. 2 (1): 34-41.