

Workshop Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Mendukung UMKM Desa Lendang Nangka Utara

Farlina Hardianti^{1*}, Aidil Izzah¹, Sry Anita Rachman¹, Samsul Mujtahidin¹

¹Program Studi PG-PAUD, Institut Pendidikan Nusantara Global, Indonesia

*Corresponding author e-mail: farlina.hardianti91@gmail.com

Artikel History

Dikirim : 20- 12 -2024
Diterima: 23 - 12 -2024
Disetujui : 02 - 01-2025
Dipublish: 08 - 01-2025

Doi

10.61924/insanta.v3i1.49

ABSTRAK

Desa lendang nangka utara merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan masbagik, Kabupaten nusa tenggara barat. Desa ini terdiri atas 15 dusun. Potensi alam yang dimiliki Desa lendang nangka utara yaitu sektor peternakan, pertanian, dan perkebunan, akan tetapi tidak sepenuhnya masyarakat Desa lendang nangka utara fokus pada sektor tersebut. Permasalahan yang ditemukan di Desa lendang nangka utara adalah kurangnya kesadaran untuk mengelola hasil potensi sumber daya alam desa yang ada menjadi produk siap konsumsi seperti contohnya adalah buah kelapa. Adanya potensi perkebunan kelapa yang dimiliki oleh Desa lendang nangka utara ini kurang didukung oleh kemampuan sumber daya manusia dalam mengolah potensi yang ada yang mengakibatkan sumber daya alam yang terkumpul dijual sebagai barang mentah dengan harga murah, berdasarkan permasalahan tersebut pemecahan masalah yang paling tepat yaitu dengan memberikan pelatihan soft skill bagaimana cara mengolah potensi SDA yang ada (buah kelapa) menjadi barang jadi yang siap jual dengan harga yang lebih tinggi. Edukasi ini bertujuan memberikan wawasan bagi masyarakat pemilik perkebunan kelapa di Desa Peninjoan mengenai cara menambah nilai jual dari potensi sumber daya kelapa yang ada melalui workshop singkat tentang "Workshop Pengenalan Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Meningkatkan Umkm Desa Lendang Nangka Utara".

Kata Kunci : Virgin Coconut Oil, Umkm, Sumber Daya Alam

ABSTRACT

Lendang Nangka Utara Village is one of the villages located in Masbagik District, West Nusa Tenggara Regency. This village consists of 15 hamlets. The natural potential of North Lendang Nangka Village is the animal husbandry, agriculture and plantation sectors, but the people of North Lendang Nangka Village do not fully focus on these sectors. The problem found in Lendang Nangka Utara Village is the lack of awareness to manage the potential results of the village's existing natural resources into ready-to-consume products, for example coconuts. The potential for coconut plantations owned by North Lendang Nangka Village is not supported by the ability of human resources to process the existing potential which results in the collected natural resources being sold as raw goods at low prices. Based on this problem, the most appropriate solution to the problem is by providing soft skills training on how

to process existing natural resource potential (coconut fruit) into finished goods that are ready to be sold at a higher price. This education aims to provide insight for the community who own coconut plantations in Peninjoan Village regarding how to increase the selling value of the existing potential coconut resources through a short workshop on "Introductory Workshop on Making Virgin Coconut Oil to Improve the MSMEs of North Lendang Nangka Village".

Keywords: *Virgin Coconut Oil, MSMEs, Natural Resources*



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis dengan banyaknya pula merupakan negara produsen kelapa utama di dunia (Wulansari et al, 2016). Minyak Kelapa adalah salah satu jenis tanaman konsumsi yang memiliki berbagai macam fungsi. Di Indonesia Hampir semua bagian pada tanaman ini dapat di dimanfaatkan. Buah Tanaman Kelapa dimanfaatkan untuk berbagai macam kebutuhan seperti daging buah diolah menjadi santan atau daging buah kelapa muda (dogan) bisa dikonsumsi langsung (Palinggau et al, 2022). Kulit buah dibuat untuk arang, sabut kulit buah juga memiliki berbagai macam kegunaan seperti bahan dasar untuk membuat sapu, tali dan lain sebagainya (Putera et al, 2023). Tanaman Kelapa termasuk ke Manfaat tanaman kelapa tidak saja terletak pada daging buahnya yang dapat diolah menjadi santan, kopra, dan minyak kelapa, tetapi seluruh bagian tanaman kelapa mempunyai manfaat yang besar. Alasan utama yang membuat kelapa menjadi komoditi komersial adalah karena semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. (Syah, 2005).

Perkebunan juga merupakan salah satu potensi sumber daya alam yang digunakan sebagai sumber mata pencaharian oleh banyak wilayah di Nusa bali tidak terkecuali desa lendang nangka utara, Desa lendang nangka utara merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan masbagik, Kabupaten lombok timur nusa tenggara barat. Salah satu potensi sumber daya alam yang paling banyak ditemui di desa lendang nangka utara adalah potensi sumber daya alam kelapa. Hal ini merupakan peluang untuk pengembangan kelapa menjadi aneka produk yang bermanfaat, salah produk kelapa yang memanfaatkan daging kelapa yang di olah menjadi minyak kelapa atau Virgin coconut oil (VCO) yang dihasilkan dari pemurnian santan kelapa dengan metode tertentu untuk memisahkan unsur-unsur kimiawi secara bertahap. (Widyasari et al., 2021)

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 (Pontoh et al, 2016; Zulfadli, 2018). 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 (Nurlia & Tilaar, 2021). Berdasarkan manfaat dan kegunaan dari VCO inilah, sehingga sudah seharusnya memperkenalkan dan mensosialisasikan VCO kepada masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu dharma dari Tri dharma Perguruan Tinggi, maka pada kesempatan ini kami selaku Tim PKM mandiri berinisiatif untuk melakukan proses pembuatan VCO bersama-sama dengan warga masyarakat desa lendang nangka utara dusun borok lelet baru kecamatan masbagik sebagai kepedulian dan menyebarkan pengetahuan serta produk olahan murni dari kelapa murni.

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan tanaman perkebunan berupa pohon batang lurus dari famili *Palmae*. Permentan No. 511 Tahun 2006 dan No. 3599 Tahun 2009 tentang komoditi binaan perkebunan. ada 127 komoditas, tetapi prioritas penanganan difokuskan pada 15 komoditas strategis yang menjadi unggulan nasional yaitu karet, kelapa sawit, kelapa, kakao, kopi, lada, jambu mete, teh, cengkeh, jarak pagar, kemiri sunan, tebu, kapas, tembakau, dan nilam. (Wiyanti, et.al., 2015).

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. Salah satu cara yang dapat memberikan nilai ekonomis adalah dengan pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). (Aziz et al., dalam Wiyanti, et.al., 2015).

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 Wiyanti, et.al., 2015).

Pembuatan minyak cara basah dibagi menjadi 3 (tiga) tahap berturut-turut yaitu pembuatan santan, pemisahan krim dan skim, dan pemecahan krim santan agar terpisah (Muharun & Apriyantono, 2014). Proses pemisahan krim dengan santan salah satu dengan cara pemanasan bertahap. Rahmawati & Khaerunnisa dalam Sujana (2023) menyebutkan terbentuknya minyak merupakan akibat terhidrolisisnya ikatan peptide pada krim santan. Jika ikatan peptide tersebut terhidrolisis akan menyebabkan system emulsi menjadi tidak stabil maka minyak dapat keluar dari system emulsi.

Dwijayanti et al., dalam Idris & Armi (2022) menyebutkan Virgin Coconut Oil (VCO) bersifat bening hasil pemisahan unsur kimiawi yang bertahap dengan pengolahan yang benar, VCO tidak berasa dan berbau jika pengolahannya benar. Santosa & Mulyana dalam Sujana (2023) Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan produk olahan dari daging kelapa yang berupa cairan berwarna jernih, tidak berasa, dengan bau khas kelapa. Virgin Coconut Oil mengandung asam lemak jenuh rantai sedang dan pendek yang tinggi. Manfaat dari Virgin Coconut Oil (VCO) diantaranya adalah peningkatan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit serta mempercepat proses penyembuhan. Pemanfaatan VCO dalam pengolahan berbagai produk dapat digolongkan dalam tiga kelompok, yaitu produk pangan, farmasi dan kosmetik. (Idris & Armi, 2022).

METODE PELASANAAN

Metode awal yang kami lakukan adalah melakukan survey di lingkungan Desa lendang nangka utara dengan tujuan mencari informasi yang ada mengenai potensi sumber daya alam lingkungan sekitar desa. Kemudian, melakukan koordinasi bersama dengan kepala desa desa Peninjoan terkait rencana program kerja yang akan dilakukan, yaitu melakukan kegiatan workshop di lingkungan desa. Sasaran peserta dalam kegiatan workshop ini adalah tokoh masyarakat, tokoh perkebunan, komunitas PKK, berjumlah 20 masyarakat. Setelah melakukan koordinasi dengan Kepala Desa kami menjelaskan tujuan dan manfaat melakukan kegiatan workshop yang dimana bertujuan untuk mengajarkan kepada masyarakat tentang manfaat pengolahan potensi sumber daya alam barang mentah desa yaitu buah kelapa menjadi produk jadi siap jual dengan harga yang lebih tinggi. Permasalahan yang dihadapi saat ini yaitu kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya memulai usaha UMKM sederhana dengan tujuan menambah value dari barang mentah buah kelapa yang beredar dengan mudah di desa. Oleh karena itu, menurut kami pemberian workshop tentang cara mengolah buah kelapa menjadi produk jadi siap jual Virgin Coconut Oil merupakan cara mengatasi permasalahan sampah yang tepat.

Kegiatan workshop ini dilaksanakan pada 28 agustus 2024 bertempat di posko Kkn, Desa lendang nangka utara kecamatan masbagik . Kegiatan workshop dibagi menjadi dua sesi yaitu, yang pertama pemberian materi pengenalan resesi yang dibawa oleh pak ahmad rifa'i s,pd Kemudian sesi kedua pemberian materi pengenalan VCO. Setelah memberikan materi dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dengan tujuan audience bisa saling berinteraksi dengan narasumber dan bertanya sesuai keinginan mereka, kemudian

dilanjutkan dengan kegiatan praktik dimana audience diajarkan untuk membuat VCO dari bahan dan alat yang mudah ditemukan pada lingkungan desa. Setelah praktik selesai dilanjutkan dengan sesi foto bersama dengan audience. Kegiatan workshop ini bertujuan untuk meningkatkan soft skill masyarakat di Desa Peninjoan agar bisa memproduksi barang jadi siap jual yang dimana dapat support UMKM desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta pengabdian masyarakat yaitu Kelompok PKK Dusun borok lelet baru desa lendarang nangka utara. Tim KKN dibantu oleh kades setempat dengan tujuan kegiatan yang dirancang untuk memberikan tambahan wawasan, pengetahuan dan sekaligus memberikan bimbingan melalui pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada kelompok PKK dan masyarakat setempat. Pengabdian masyarakat ini mengambil tema Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Kegiatan pelatihan akan dilaksanakan satu hari, kelompok PKK dan masyarakat akan diberikan Pendidikan singkat mengenai VCO lalu dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan VCO sampai tahap memproses kelapa dengan metode pengadukan (mixer) dan metode pancingan.

Prinsip-prinsip Pengolahan Kelapa Menjadi VCO dan Manfaat VCO Bagi Kesehatan Tubuh

a. Prinsip-Prinsip Pengolahan Kelapa menjadi VCO

Peserta diberikan pemahaman tentang prinsip pengolahan buah kelapa menjadi VCO yang berkualitas tinggi meliputi : a) buah kelapa dipilih yang sudah tua, b) faktor kebersihan alat yang digunakan harus dijaga higienitas, c) menggunakan air yang bersih dan steril untuk membuat santan, serta d) dalam pembuatannya tidak boleh ada unsur pemanasan (digoreng atau direbus).

b. Manfaat Virgin Coconut Oil

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 dalam Nurlia & Tilaar (2021) 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, liver, serta dapat menurunkan berat badan dan memelihara kesehatan kulit.

Keunggulan 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.

Tabel 1. Indikator Pelaksanaan Kegiatan

NO	INDIKATOR	SEBELUM WORKHSOP	SESUDAH WORKSHOP
1	Pemahaman audience terhadap pentingnya menambah nilai produk	Masih belum paham cara meningkatkan produk nilai jual tinggi	Sudah mulai paham akan pentingnya menambah nilai produk
2	Kondisi sekitar	Masih banyak masyarakat yang menjual barang mentah (kelapa) dengan harga murah	Sudah mulai ada kesadaran dalam mengolah kelapa menjadi produk VCO yang siap jual dengan harga yang lebih tinggi
3	Niat untuk memulai UMKM	Masih belum ada semangat membuat UMKM karena kurangnya soft skill dari masyarakat	Sudah ada semangat membuat dan antusias dalam mengikuti praktik



Gambar 1. Workshop VCO



Gambar 2. Santan dari kelapa

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan VCO kepada ibu-ibu warga desa lendang nangka utara berlangsung dengan lancar dan dihadiri oleh 20 orang. Setelah mereka mengikuti pelatihan mereka memahami bahwa kelapa bukan hanya menghasilkan minyak goreng melainkan bisa menghasilkan minyak beribu manfaat yaitu minyak Vco (virgin coconut oil). Vco mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak goreng biasa. Semua warga yang mengikuti pelatihan, mempraktikkan langsung membuat VCO di rumah masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Idris, M., & Armi, P. A. (2022). Rancang bangun alat pengolahan santan kelapa menjadi virgin coconut oil. *METANA*, 18(1), 71-76.
- Kadek Wulandari Laksmi P, & I Gede Harry Ramanda Sujana. (2023). Workshop Pengenalan Cara Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Mendukung UMKM Desa Peninjoan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(1), 177-183. Retrieved from <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/747>
- Kailola, Inggrid Nortalia, and Beatrix Irene Sanderina Wanma. "Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Kampung Yaugapsa Kabupaten Jayapura Dalam Membentuk Usaha Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)." *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi* 1.3 (2022): 320-325.
- Kurang, R. Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 3(1), 10-16.
- Muharun, M., & Apriyanto, M. (2014). Pengolahan minyak kelapa murni (VCO) dengan metode fermentasi menggunakan ragi tape merk NKL. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 9-14.
- Sari, N. L. P. T., Aditya, I. W. P., Astuti, N. L. G. S. D., Aprinica, N. P. I., Kesumayathi, I. A. G., Rahayu, N. M. S., & Paramitha, M. W. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DI DESA CAU BELAYU, MARGA, TABANAN. Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS), 3(1), 27-34.

- Nurlia, N., & Tilaar, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Bagi Masyarakat Desa Bolobungkang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 5(2), 333-340.
- Palinggau, A., Hertati, L., & Asharie, A. (2022). MODIFIKASI DAN INOVASI OLAHAN KELAPA MUDA MENJADI PUDING DOGAN SEBAGAI PROGRAM MBKM MAHASISWA INDO GLOBAL MANDIRI. *Journal of Sustainable Community Service*, 2(3), 167-182.
- Pontoh, J., Surbakti, M. B., & Papilaya, M. (2019). Kualitas virgin coconut oil dari beberapa metode pembuatan. *Chemistry Progress*, 1(1), 60-65.
- Putera, D. B. R. A., Mutmainnah, M., & Mudhi, A. C. (2023). Kekayaan Sabut Kelapa. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Sujana, I. G. H. R. (2023). Workshop Pengenalan Cara Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Mendukung UMKM Desa Peninjoan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(1), 177-183.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin coconut oil: minyak penakluk aneka penyakit*. AgroMedia.
- Widiyanti, R. A., & Guru Mapel, P. K. N. (2015). Pemanfaatan kelapa menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) sebagai antibiotik kesehatan dalam upaya mendukung visi Indonesia sehat 2015. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi* (Vol. 21, pp. 577-584).
- Wulansari, E., Yulianto, E., & Pangestuti, E. (2016). Pengaruh Jumlah Produksi, Harga Internasional, Nilai Tukar Dan Tingkat Suku Bunga Terhadap Tingkat Daya Saing Ekspor Kelapa Sawit Indonesia (Studi pada Tahun 2009-2013) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- 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.