

Pemberdayaan Ibu-Ibu Kampung Tanjung Sengkuang Melalui Produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO)

Afriyadi¹, Eka Kurnia Saputra², Rina Trikurnia³, Nur Ilmiyati⁴

¹Program Studi Akuntansi, STIE Pembangunan Tanjungpinang

^{2,3,4}Program Studi Manajemen, STIE Pembangunan Tanjungpinang

*e-mail: afriyadiardi@gmail.com

Abstract

Air Glubi is a very potential area for the development of pure coconut oil (VCO) business. As a coastal area, the existence of coconut trees is very abundant and can support the development of the VCO business because the raw materials can be met easily. Virgin coconut oil is oil obtained from the extraction of fresh coconuts which is processed in various ways, one of which is the traditional way, using household kitchen utensils. VCO which has a high selling value and has uses as medicine, from the results. The method of making VCO is done by practicing together between the presenters and KUBE Kemuning Indah partners. The results of participants' responses to the implementation of the training had an average value of 4.68 and it can be concluded that the implementation of the activities had been carried out very well and was able to increase participants' understanding.

Keywords: *Virgin Coconut Oil, Business, Production Process, Biological Industry, KUBE Kemuning Indah*

Abstrak

Air Glubi adalah daerah yang sangat potensial untuk pengembangan bisnis minyak kelapa murni (VCO). Sebagai daerah pesisir keberadaan pohon kelapa sangat melimpah dan dapat mendukung pengembangan bisnis VCO karena bahan baku dapat dipenuhi dengan mudah. Virgin coconut oil merupakan minyak yang diperoleh dari ekstraksi yang dilakukan dari buah kelapa segar yang diproses dengan berbagai cara salah satunya adalah dengan cara tradisional, menggunakan peralatan dapur rumah tangga. VCO yang memiliki nilai jual yang tinggi dan memiliki kegunaan sebagai obat, dari hasil. Cara pembuatan VCO dilakukan dengan cara praktek bersama sama antara pematery dengan mitra KUBE Kemuning Indah. Hasil tanggapan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan memiliki nilai rerata mencapai 4,68 dan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan telah terlaksana dengan sangat baik dan mampu meningkatkan pemahaman peserta.

Kata kunci: *Virgin Coconut Oil, Bisnis, Proses Produksi, Biologi Industri, KUBE Kemuning Indah*

1. PENDAHULUAN

Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil* atau VCO) merupakan produk olahan asli Indonesia yang terbuat dari daging kelapa segar yang diolah pada suhu rendah atau tanpa melalui pemanasan, sehingga kandungan yang penting dalam minyak tetap dapat dipertahankan (Dwijayanti, 2018). VCO dibuat dari kelapa segar tanpa melalui proses pemanasan, mengandung lauric acid atau laurat acid yang tinggi. Prosesnya dilakukan dalam suhu yang relatif rendah. Daging buah diperas santannya. Santan ini diproses lebih lanjut melalui proses fermentasi, pendinginan, tekanan mekanis atau sentrifugasi. Penambahan zat kimiawi organik dan pelarut kimia tidak dipakai serta pemakaian suhu tinggi juga tidak diterapkan. Hasilnya berupaminyak kelapa murni yang rasanya unik. Apabila beku warnanya putih murni dan dalam keadaan cair tidak berwarna atau bening.

VCO memiliki Kandungan utama adalah asam lemak jenuh sekitar 90% dan asam lemak tak jenuh sekitar 10%. Asam lemak jenuh VCO didominasi oleh asam laurat. VCO mengandung \pm 53% asam laurat dan sekitar 7% asam kaprilat. Keduanya merupakan asam lemak rantai sedang yang biasa disebut *medium chain fatty acid* (Earnestly, 2019). Kandungan *antioksidan* di dalam VCO pun sangat tinggi seperti α -tokoferol dan polifenol. Kandungan tokoferol (0,5 mg/100 g minyak kelapa murni) dapat mengurangi tekanan oksidatif (suatu keadaan dimana tingkat oksigen reaktif intermediat (*reactive oxygen intermediate/ROI*) yang toksik melebihi pertahanan

antioksidan endogen) yang diakibatkan oleh paparan sinar UV (Hartati, 2011). Antioksidan ini berfungsi untuk mencegah penuaan dini dan menjaga vitalitas tubuh (Hatab, 2019). Tinggi rendahnya kandungan α -tokoferol dan polifenol dalam VCO sangat ditentukan oleh kualitas bahan bakunya (kelapa) dan proses produksi yang digunakan. Secara umum, proses produksi yang menerapkan penggunaan panas dapat menurunkan kadar α -tokoferol dan polifenol sekitar 25%. Bahkan dapat hilang sama sekali dengan pemanasan yang berlebihan (Ibrahim, 2019).

Proses pembuatan minyak kelapa murni ini sama sekali tidak menggunakan zat kimia organik dan pelarut minyak. Dari proses seperti ini, rasa minyak yang dihasilkan lembut dengan bau khas kelapa yang unik. Jika minyak membeku, warna minyak kelapa ini putih murni. Sedangkan jika cair, VCO tidak berwarna (bening). Minyak kelapa murni tidak mudah tengik karena kandungan asam lemak jenuhnya tinggi sehingga proses oksidasi tidak mudah terjadi. Namun, bila kualitas VCO rendah, proses ketengikan akan berjalan lebih awal. Hal ini disebabkan oleh pengaruh oksigen, keberadaan air, dan mikroba yang akan mengurangi kandungan asam lemak yang berada dalam VCO menjadi komponen lain (Ibrahim, 2019).

Secara fisik, VCO harus berwarna jernih. Hal ini menandakan bahwa di dalamnya tidak tercampur oleh bahan dan kotoran lain. Apabila didalamnya masih terdapat kandungan air, biasanya akan ada gumpalan berwarna putih. Keberadaan air ini akan mempercepat proses ketengikan. Selain itu, gumpalan tersebut kemungkinan juga merupakan komponen blondo yang tidak tersaring semuanya. Kontaminasi seperti ini secara langsung akan berpengaruh terhadap kualitas VCO (Hasibuan, 2018).

Minyak kelapa murni (VCO) mempunyai banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan (Hasibuan, 2018), diantaranya: Membantu meredakan gejala-gejala dan mengurangi resiko kesehatan yang dihubungkan dengan diabetes; Membantu melindungi diri terhadap serangan penyakit osteoporosis; Membantu mencegah tekanan darah tinggi; - Membantu mencegah penyakit liver; Menjaga kesehatan jantung dan pembuluh darah; Membantu mencegah penyakit kanker; Membantu menurunkan berat badan; Menjaga stamina tubuh; Memelihara kesehatan kulit dan rambut serta berbagai manfaat kesehatan lainnya.

Air Glubi merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Bintang Pesisir, Kabupaten Bintang, Provinsi Kepulauan Riau. Wilayah Desa Air Glubi ini banyak ditumbuhi pohon kelapa. Pepohonan Kelapa di wilayah Air Glubi masih belum optimal diberdayakan oleh masyarakat desa dalam pengolahannya. Hasil kelapa hanya dikonsumsi biasa dan dijual pun masih tanpa pengolahan, sehingga peningkatan pendapatan secara ekonomi secara menyeluruh tidak dapat diperoleh dengan maksimal. Masyarakat desa belum banyak dibekali dengan pengetahuan akan produk-produk baru atau turunan yang dihasilkan melalui proses olahan seperti kelapa dan turunannya. Berdasarkan data potensi yang dimiliki wilayah desa ini maka kami berupaya melalui pembinaan kegiatan dengan memberikan informasi serta pelatihan kepada masyarakat setempat akan pembuatan minyak kelapa olahan yang sehat, rendah kolesterol dan bisa menggunakan alat yang sederhana. Melalui pelatihan ini diharapkan masyarakat desa mau memberdayakan potensi desanya dengan mengembangkan hasil penelitian VCO (Virgin Coconut Oil) atau yang biasa disebut minyak kelapa asli, sehingga membantu kepala keluarga dalam peningkatan taraf hidup secara ekonomi yang lebih baik.

Mitra dalam Pengabdian ini adalah masyarakat yang tinggal di wilayah Desa Air Glubi Kampung Tanjung Sengkuang khususnya ibu-ibu rumah tangga. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang penerapan proses produksi berkelanjutan dari tanaman yang bisa digunakan oleh masyarakat yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan memiliki banyak manfaat yaitu pohon kelapa yang diolah menjadi minyak kelapa asli, pelatihan ini dilakukan dengan cara tradisional yang bertujuan agar setelah diberikan pelatihan masyarakat Desa Air Glubi Kampung Tanjung Sengkuang dapat mengaplikasikan dengan baik dan mudah sehingga dapat menumbuhkan jiwa entrepreneur dan bisa digunakan sendiri untuk ibu-ibu wilayah Desa Air Glubi Kampung Tanjung Sengkuang. Melalui program kerja ini,

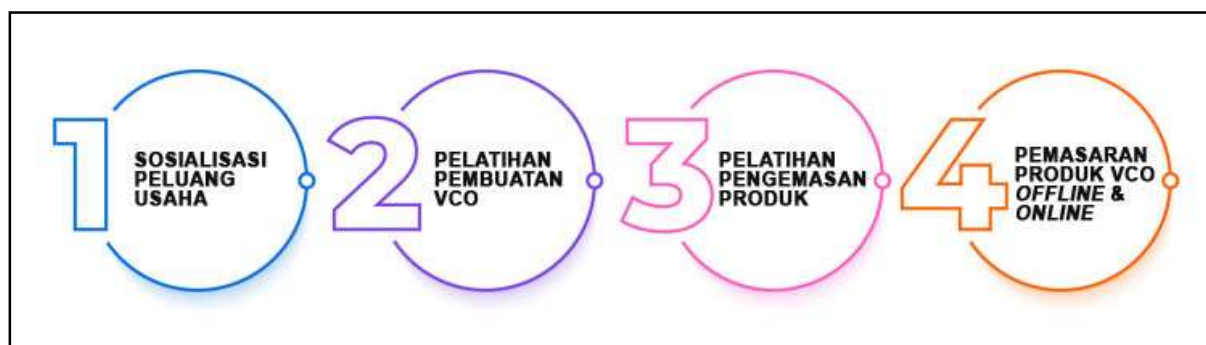
diharapkan ibu ibu rumah tangga dapat memanfaatkan nilai tambah dengan memproduksi VCO guna memenuhi kebutuhan masyarakat dan pasar yang ada.

Melihat pentingnya pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* dalam memanfaatkan hasil alam sekitar, terutama dalam meningkatkan perekonomian bagi masyarakat, maka pelaksanaan kegiatan pengabdian lebih difokuskan terhadap upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk olahan kelapa. Melalui program pemberdayaan ini, diharapkan ibu ibu rumah tangga dapat memanfaatkan nilai tambah dengan memproduksi VCO guna memenuhi kebutuhan masyarakat dan pasar yang ada.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui metode sosialisasi dan partisipasi aktif seluruh peserta melalui presentasi atau ceramah, praktek pembuatan *virgin coconut oil*, penjelasan tentang kemasan produk *virgin coconut oil*, serta penjelasan tentang pemasaran produk *virgin coconut oil*. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 31 Oktober 2020 dengan mitra ibu-ibu KUBE Kemuning Indah di Kampung Tanjung Sekuang, Desa Air Glubi - Kecamatan Bintan Pesisir. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 orang peserta yang merupakan anggota KUBE dan beberapa ibu-ibu rumah tangga yang tertarik untuk memahami kegiatan pembuatan *virgin coconut oil* secara tradisional. Sebelum kegiatan pelatihan dimulai, dilakukan presentasi pengenalan mengenai VCO, lalu dilanjutkan praktik pembuatan langsung VCO oleh ibu-ibu dan di dilanjutkan melalui pengemasan produk VCO dan penjelasan tentang pemasaran VCO. Responden juga diminta untuk mengisi kuesioner untuk mengetahui tingkat kepuasan pelaksanaan kegiatan pelatihan. Tingkat kepuasan diberi nilai dengan skala likert (1-5) terhadap 20 responden yang mengikuti pelatihan.

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu dengan cara : Sosialisasi peluang usaha diversifikasi pengolahan buah kelapa, Pelatihan pembuatan VCO, Pengemasan produk serta pelatihan pemasaran *offline* maupun *online*, seperti terlihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Metodologi Pelaksanaan Kegiatan

Persiapan pelaksanaan dilakukan dengan cara : Berkoordinasi dengan Ibu pengurus KUBE dan ibu-ibu Kampung Tanjung Sengkuang; Membawa alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan VCO; Menyiapkan ruangan untuk penyampaian teori, praktik, dan diskusi; serta menyiapkan keperluan administrasi misalnya daftar hadir, makanan ringan, dan kuesioner. Sedangkan metode teknis pelaksanaan pembuatan dan pemasaran VCO kepada ibu-ibu KUBE Kemuning Indah di Kampung Tanjung Sekuang, dilakukan melalui : (1) Pemilihan kelapa; (2) Kelapa diparut dan dijadikan santan; (3) Santan dipanaskan dengan suhu 70°C; (4) Penyaringan minyak dan blondo; (5) Dikemas dalam botol; (6) Pemberian merek dan (7) Pelatihan pemasaran produk, dilakukan dengan membuat akun instagram @kubekemuningindah.

Keseluruhan metodologi yang digunakan pada kegiatan pemberdayaan ini adalah : (1) Melakukan *Pre-Test* kepada ibu-ibu Kampung Tanjung Sengkuang yang bersedia mengikuti pelatihan yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat

berapa besar tingkat pengetahuan peserta terhadap materi yang akan diberikan; (2) Mengadakan pelatihan berupa teori-teori yang mudah dipahami kepada seluruh peserta masyarakat umum yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat (3) Mengadakan praktek-paktek pembuatan *virgin coconut oil* (VCO); (4) Melakukan pelatihan pengemasan produk dan memberikan penjelasan tentang pemasaran secara *offline* dan *online*, serta (5) Melakukan *Post-Test* kepada seluruh peserta yang terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan setelah menerima materi dan praktek pembelajaran pembuatan VCO. Evaluasi hasil, yaitu dengan cara membandingkan hasil sebelum dan sesudah dilakukannya pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Sosialisasi dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 31 Oktober 2020 , Pukul 13.00 WIB-Selesai. Pada saat sosialisasi ini hadir peserta sebanyak 20 orang, termasuk pengurus KUBE Kemuning Indah dan ibu-ibu Kampung Tanjung Sengkuang. Rangkaian kegiatan yang dilakukan yaitu pemaparan materi VCO, praktik pembuatan VCO, pengemasan produk VCO dan penjelasan tentang pemasaran produk VCO. Seperti terlihat pada Gambar 2 berikut :



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi Peluang Usaha VCO

Pada tahap pelatihan pembuatan VCO ini, alat yang diperlukan untuk pembuatan VCO yaitu : Baskom, saringan besi, parutan, kain saringan, toples bening besar botol Kemasan 100 ml, botol kemasan 80 ml, kompor, wajan, gas, sticker Kemasan, selang Kecil 1 m. Bahan yang digunakan yaitu Parutan Kelapa dan Air Putih. Langkah Pembuatan VCO yaitu:

- 1). parut Kelapa tua dengan parutan hingga parutan menjadi 1 baskom. Beri parutan kelapa dengan air putih sedikit demi sedikit lalu peras dengan menggunakan saringan besi hingga menjadi santan, tuang di dalam toples bening.
- 2). Santan yang telah dituang di toples bening sesungguhnya bukan lah santan murni tetapi masih mengandung air, sehingga kita harus mendinginkannya selama 2-3 jam untuk memisahkan air dan krimnya.
- 3) Setelah air dan krim terpisah lalu sedot dengan air selang untuk membuang airnya dan hingga tersisa krim nya saja. Krim inilah yang akan kita gunakan. Goreng krim santan ini sampai terpisah minyak dan blondo.
- 4) Lalu saringlah dengan menggunakan saringan kain ke kemasan botol, hingga didapatkan hasil minyak kelapa asli (VCO) yang bening.
- 5). Kemasan botol yang berisi minyak VCO yang telah dipasang stiker siap untuk dipakai atau dijual.

Untuk lebih jelasnya mengenai prosedur pembuatan *virgin coconut oil* dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 3. Prosedur Pembuatan VCO

Setelah dipraktekkan proses pembuatan VCO selanjutnya, ibu-ibu peserta pelatihan melakukan praktek langsung pelaksanaan pembuatan VCO, sebagaimana terlihat pada gambar berikut ini.



Gambar 4. Praktek Langsung Pembuatan VCO, Oleh Ibu-Ibu KUBE Kemuning Indah

VCO dikemas dalam botol plastik transparan, supaya terlihat hasil yang jernih, dan beningnya warna VCO menandakan kualitasnya yang bagus. Ukuran botol berisi 100 ml supaya mudah menghitung jumlah produksi, bila 10 botol berarti 1 liter, bila 17 liter berarti ada 170 botol ukuran 100 ml, karena harga penjualannya berkisar Rp. 35.000 per botol. Untuk pemasaran VCO bisa dilakukan secara *online* maupun *offline*. Dengan membandingkan biaya produksi dan penjualan, maka diperoleh *margin* (keuntungan) sebesar Rp. 15.000,- per botolnya.

Indikator Keberhasilan

Seluruh peserta belum terlalu mengetahui dan mengolah kelapa menjadi VCO. Mulai dari bagaimana cara memilih bahan baku yang baik, cara menyimpan yang baik dan mengolah menjadi bahan yang siap untuk dikonsumsi. Penjelasan materi yang disampaikan dengan bahasa yang sederhana agar dapat diterima dengan baik oleh seluruh peserta. Materi dan praktik pengolahan kelapa menjadi VCO agar dapat memberikan hasil peningkatan pengetahuan kognitif, keterampilan, dan evaluasi pengetahuan teknologi pengolahan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1 : Rangkuman Hasil Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Kinerja Kegiatan	Kondisi	
	Sebelum	Sesudah
Pengetahuan terhadap pengolahan kelapa menjadi VCO	10%	80%
Pengetahuan kognitif kelompok terhadap pengolahan kelapa menjadi VCO	20%	85%
Memperaktekan pengolahan kelapa menjadi VCO	15%	75%

Sumber : Hasil Pengolahan Data (*Pre-Test* dan *Post-Test*), 2020

Tingkat kepuasan pelaksanaan kegiatan pelatihan VCO secara tradisional yang dilaksanakan di KUBE Kemuning Indah dengan peserta sebanyak 20 orang, menunjukkan bahwa: Pengetahuan tentang berbagai produk olahan kelapa; Pengetahuan tentang olahan kelapa menjadi VCO; Pengetahuan tentang manfaat VCO; Pengetahuan tentang macam teknik pembuatan VCO; Penjelasan tentang pemberian materi VCO; Kesempatan bertanya; Kejelasan menjawab pertanyaan; Praktik pembuatan VCO secara tradisional; Pengemasan produk VCO serta Penjelasan pemasaran VCO secara *offline / online*, mendapatkan tingkat kepuasan baik hingga sangat baik. Hal ini dapat disimpulkan, bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan ini sangat membantu pemahaman masyarakat mengenai pelaksanaan kegiatan pembuatan *Virgin Coconut Oil* secara tradisional. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 2. Penilaian Tingkat Kepuasan Peserta Dalam Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

No.	Pernyataan	Tingkat Kepuasan Peserta	
		Hasil Penilaian Peserta	Kesimpulan
1	Pengetahuan tentang berbagai produk olahan kelapa	4.85	Sangat Baik
2	Pengetahuan tentang olahan kelapa menjadi VCO	4.40	Baik
3	Pengetahuan tentang manfaat VCO	5.00	Sangat Baik
4	Pengetahuan tentang macam teknik pembuatan VCO	4.35	Baik
5	Penjelasan tentang pemberian materi VCO	4.70	Sangat Baik
6	Kesempatan bertanya	4.20	Baik
7	Kejelasan menjawab pertanyaan	4.65	Sangat Baik
8	Praktik pembuatan VCO secara tradisional	4.90	Sangat Baik
9	Pengemasan produk VCO	5.00	Sangat Baik
10	Penjelasan pemasaran VCO secara <i>offline / online</i>	4.70	Sangat Baik
	Rerata Penilaian	4.68	Sangat Baik

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2020

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan kepada ibu-ibu di Kampung Tanjung Sekuang, dapat disimpulkan :

- (1) Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman peserta pelatihan (Ibu-ibu KUBE Kemuning Indah) sebanyak 20 orang tentang tentang potensi dan peluang usaha pembuatan VCO.
- (2) Meningkatnya keterampilan peserta pelatihan dalam pembuatan VCO secara sederhana, berbasis biologi industri, sehingga dimungkinkan peserta dapat membuat sendiri VCO di rumah dan mengetahui biaya produksi pembuatan VCO yang cukup murah, sehingga mampu memberikan nilai tambah dan pendapatan bagi keluarga.
- (3) Meningkatnya pemahaman peserta terhadap kemasan produk dan pemasaran VCO berbasis *e-commerce*.
- (4) Tingkat kepuasan peserta dalam pelaksanaan kegiatan memiliki nilai rerata mencapai 4,68 dan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan telah terlaksana dengan sangat baik dan mampu memberikan pemahaman kepada peserta, baik secara materi, praktik, peluang usaha dan proses pemasaran hasil produksi berbasis digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwijayanti, K., Darmawanto, E., & Umam, K. (2018). Penerapan Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Murni (VCO) Menggunakan Teknologi Pemanas Buatan. *JDC*, 2(1), 27-38.
- Earnestly, F. (2019). Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Nagari Sikucur Barat Melalui Produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO).
- Hartati, A. (2011). Profil Dan Prospek Bisnis Minyak Dara (*Virgin Coconut Oil / VCO*) Di Kabupaten Cilacap *The Business Profile and Prospect of Virgin Oil (Virgin Coconut Oil / VCO) in Cilacap Regency*. 16(2), 130-140.
- Hasibuan, C. F., Rahmiati, R., & Nasution, J. (2018). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Menggunakan Cara Tradisional. *Martabe : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 128. <https://doi.org/10.31604/jpm.v1i3.128-132>
- Hattab, S., & Palu, U. T. (2019). Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Minyak Kelapa Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. 2(1), 24-32.
- Ibrahim, P. S., Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Pelatihan Pembuatan VCO 3(2).