

---

## Pendampingan Pembuatan VCO Untuk Meningkatkan Penghasilan Warga Khususnya Ibu Rumah Tangga

Susilawati<sup>1</sup>, Farhana Muhammad<sup>2</sup>, Isfi Sholihah<sup>3</sup>, Roaeniyah Zein<sup>4</sup>, Huzain Jailani<sup>5</sup>, Danang Prio Utomo<sup>6</sup>, Muhamad Ali<sup>7</sup>

<sup>1234567</sup> Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi

Email : mb.susilawati@gmail.com

Received: 29 Januari, 2023

Accepted: 3 Februari 2023

Published: 9 Februari, 2023

**Abstrak :** Di Desa Korleko belum ada pengrajin VCO, padahal desa ini memiliki potensi kelapa yang besar. Oleh karena itu membutuhkan sosialisasi kepada masyarakat cara pengolahan kelapa menjadi VCO. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan penghasilan mitra yakni masyarakat di Desa Korleko khususnya ibu rumah tangga. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan praktek langsung. Adapun metode pembuatan VCO yang digunakan adalah dengan menggunakan enzim yang berasal dari alam yakni enzim papain yang berfungsi untuk memisahkan antara krim santan dan minyak VCO yang dihasilkan. Hasil yang diperoleh adalah para ibu rumah tangga yang telah mengikuti pendampingan merasa antusias dan memiliki ide bisnis baru untuk memanfaatkan sumber daya yang ada di sekitar mereka. Setelah pengabdian ini dilakukan, para ibu rumah tangga mulai menyadari pentingnya pengolahan kelapa untuk meningkatkan pendapatan dan memasarkan produknya di sekitaran daerah desa Korleko kecamatan Labuhan Haji.

**Kata kunci:** Pendampingan; Pembuatan minyak VCO; Olahan Kelapa

In Korleko Village there are no VCO craftsmen yet, even though this village has great coconut potential. Therefore it requires socialization to the community on how to process coconut into VCO. The purpose of this activity is to increase the income of partners, namely the people in Korleko Village, especially housewives. The method used is counseling and direct practice. The method for making VCO used is to use an enzyme that comes from nature, namely the papain enzyme which functions to separate the cream of coconut milk and the resulting VCO oil. The results obtained are that the housewives who have participated in the assistance feel enthusiastic and have new business ideas to utilize the resources around them. After this service was carried out, housewives began to realize the importance of coconut processing to increase income and market their products around the Korleko village area, Labuhan Haji sub-district.

**Keywords:** Assistance; Production of VCO oil; Processed Coconut

### PENDAHULUAN

VCO (Virgin Coconut Oil) atau minyak kelapa murni merupakan salah satu produk dari sari pati kelapa yang telah diketahui sangat baik bagi kesehatan. VCO ini dikenal dengan sebutan minyak kelapa murni. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua yang segar lalu kemudian diolah pada suhu rendah (<70°C) tanpa

proses pemutihan dan hidrogenasi. 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 dari komponen asam lemak jenuh yang tinggi sehingga proses oksidasi tidak mudah terjadi. Hal ini disebabkan oleh pengaruh oksigen, keberadaan air, dan mikroba yang akan mengurangi kandungan asam lemak yang berada dalam VCO menjadi komponen lain.

Secara fisik, VCO harus berwarna jernih. Hal ini menandakan bahwa di dalamnya tidak tercampur oleh bahan dan kotoran lain. Apabila di dalamnya 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.

Karakteristik lain dari VCO adalah memiliki warna jenuh, beraroma lembut dan rasanya gurih. Selain itu VCO mengandung salah satu komposisi tertinggi dari asam lemak jenuh yang menjadikannya tidak mudah tengik. VCO berdasarkan kandungan asam lemaknya digolongkan ke dalam minyak laurat. Klasifikasi ini dilakukan karena kandungan asam laurat VCO paling besar dibandingkan dengan asam lemak lainnya. VCO mengandung 90% asam lemak jenuh yang terdiri atas asam laurat, miristat, dan palmitat. Kandungan asam lemak jenuh dalam VCO didominasi oleh asam laurat dan asam miristat, sedangkan kandungan asam lemak lainnya lebih rendah. Tingginya asam lemak jenuh yang dikandungnya menyebabkan VCO tahan terhadap proses ketengikan akibat oksidasi. Komponen penting penyusun produk VCO adalah asam laurat. Kandungan asam laurat yang tinggi dari VCO merupakan ciri khas produk ini. VCO disamping mengandung asam laurat, juga mengandung vitamin E yang baik untuk kesehatan.

Jika dibandingkan dengan minyak kelapa biasa, atau sering disebut dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra), minyak kelapa murni mempunyai kualitas

yang lebih baik. Minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum, dan mudah tengik, sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Dari segi ekonomi, minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra. Pandemi yang sudah melanda dunia sejak akhir 2019 kemarin tentunya sangat memukul banyak sektor kehidupan umat manusia, tak terkecuali di Indonesia. Para wirausaha pastinya juga merasakan ya bagaimana pandemi banyak memunculkan dampak negatif mulai dari ekonomi, sosial, kesehatan dan lain sebagainya. Namun, dibalik itu semua ada satu hal yang menarik untuk dibahas yaitu tentang kesadaran akan pola hidup sehat. Dilansir dari katadata, selama pandemi covid 19 kesadaran akan pola hidup sehat masyarakat Indonesia meningkat. Berdasarkan data riset yang dilakukan oleh Alvara Research ternyata ada peningkatan sebesar 41,40% dalam hal konsumsi bahan makanan sehat dan sebesar 51,60% untuk konsumsi multivitamin. *Virgin Coconut Oil* (VCO) bukanlah produk komoditas layaknya minyak kelapa konvensional yang mungkin digunakan sebagai minyak goreng, sebab VCO biasanya dijual dengan harga premium, meskipun tetap mengikuti perkembangan harga minyak kelapa. Harga yang premium tersebut tentunya disebabkan karena VCO memiliki citra yang kuat sebagai produk minyak sehat di pasar baik ekspor maupun lokal.

Prospek penjualan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dipasar lokal terbilang cukup baik ditambah lagi akibat tingginya permintaan VCO saat pandemi covid-19. VCO sendiri sudah sangat familiar dikenal oleh masyarakat Indonesia karena beragam khasiatnya, beberapa diantaranya adalah karena *Virgin Coconut Oil* memiliki potensi antivirus, antibakteri, bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dan mencegah obesitas serta bisa menjaga kesehatan kulit dan kulit kepala. Untuk 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. Jadi salah satu kegiatan yang bisa meningkatkan keterampilan guna menunjang kehidupan ekonomi adalah memberikan pendampingan pengolahan minyak kepala menjadi virgin coconut oil (VCO).

Di Desa Korleko Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur 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 Korleko Kecamatan Labuhan Haji 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**

Persiapan kegiatan yang dilakukan yaitu Tim melakukan koordinasi dengan stakeholders terkait seperti ibu-ibu rumah tangga di Desa Korleko dan warga yang secara suka rela untuk mengikuti kegiatan. Setelah itu dimulai dengan ceramah untuk menjelaskan kepada warga sebagai sasaran kegiatan ini dalam pengolahan kelapa menjadi VCO dan manfaatnya bagi kesehatan serta bagaimana cara membuat VCO agar diperoleh kualitas yang baik. Langkah berikutnya adalah praktek pembuatan VCO yang sudah dijelaskan bersama-sama dengan ibu-ibu rumah tangga dalam sasaran kegiatan ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pendampingan teknis proses produksi minyak kelapa murni (VCO), dimulai dengan ceramah dan pemahaman langkah-langkah membuat VCO. Serta mendesain logo yang akan ditempelkan pada kemasan. Berikut contoh salah satu logo :



Gambar 1. Logo

Selanjutnya persipan alat dan bahan,serta proses pembuatannya. Adapun langkah pembuatannya sebagai berikut :

1. Buah kelapa diparut dan diperas dengan air bersih sehingga menghasilkan santan (perbandingan air bersih dan kelapa 2 : 1).
2. Santan ditempatkan dalam wadah plastik transparan.
3. Santan didiamkan selaim tiga jam sampai terbentuk tiga lapisan. Bagian yang dimanfaatkan untuk VCO, yaitu lapisan paling alas (krim).
4. Krim dipisahkan dengan menggunakan selang plastik. Satu ujung selang diletakkan path lapisan krim dan ujung lain pada wadah lain.
5. Pisahkan minyak dan blondo. Minyak didinginkan dan disaring sebanyak tiga kali menggunakan kertas saring.
6. Minyak yang berwarna bening didinginkan, kemudian menyaring minyak tersebut dengan kertas saring sebanyak 3-4 kali.
7. Minyak (VCO) yang diperoleh berwarna bening dikemas dalam botol.

Antusiasme warga ini terlihat ketekunan dan kecermatan warga khususnya ibu-ibu yang mengikuti kegiatan. Antusiasme warga ini juga ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan pada sesi diskusi yang berkaitan dengan pembuatan VCO dan pemanfaatannya untuk kesehatan. Keadaan ini disebabkan karena warga khususnya ibu-ibu rumah tangga merasa mendapatkan tambahan pengetahuan baru yang sangat bermanfaat yang langsung bisa diparaktekkan dengan

menggunakan bahan-bahan yang sudah dikenal dan dapat diperoleh dengan mudah dilingkungan sekitarnya, berikut beberapa dokumentasi kegiatan :



Gambar 2. Dokumentasi

## KESIMPULAN

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

1. Meningkatnya kreatifitas Ibu-ibu rumah tangga tentang penolahan kelapa.
2. Meningkatnya pemahaman Ibu-ibu rumah tangga terhadap manfaat minyak kelapa murni (VCO) dari sisi pemenuhan ekonomi dan Kesehatan

## DAFTAR PUSTAKA

- Harianingsih dan Maharani Kusumaningrum. "Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Di Patemon Gunungpati Semarang." *Abdimas Unwas* 3, no. 1 (2018): 36–39.
- Kurang, Rosalina Y. "Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya Sebagai Tepung Pembuat Kue" *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)* 5, no. 2 (2015): 101–107.
- Pramitha, Dewa Ayu Ika, dan Agung Ari Chandra Wibawa. "Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali." *Jurnal Pengabdian UNDIKMA* 2, no. 1 (2021): 24.
- Purnama, Titi, and Sanatang. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Tepung Yang Mempunyai Serat Tinggi Untuk Bahan Baku Pembuatan Kue Pencegahan Konstipasi." *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya* 1, no. 1 (2021): 22–27.