

PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK VIRGIN COCONUT OIL (VCO) KEPADA MASYARAKAT DESA DOLOK MANAMPANG

Nofi Susanti¹, Ridwan Zulmi², KKN Kelompok 98 UINSU³

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

²Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

³Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

e-mail: nofiusanti@uinsu.ac.id¹, ridwanzulmi11@gmail.com², kkn98.uinsu23@gmail.com³

Abstrak

Pelatihan pembuatan minyak kelapa murni ditujukan untuk meningkatkan produktivitas pengolahan buah kelapa di Desa Dolok Manampang, kelompok KKN 98 UINSU 2023 mengangkat program kerja guna memenuhi salah satu program kerja yang diwajibkan oleh kampus, pengolahan minyak murni ini nantinya akan dilanjutkan oleh masyarakat Desa Dolok Manampang. Minyak murni kelapa atau lebih dikenal Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan hasil pemrosesan dari fermentasi santan kelapa kental yang diendapkan dalam beberapa hari kemudian setelah terpisahnya minyak murni dengan santan kelapa lalu disaring menggunakan alat penyaringan. Pada saat pelatihan berlangsung ibu-ibu di Desa Dolok Manampang sangat antusias mengikuti pelatihan tersebut, pelatihan yang terbilang mudah dan peralatan serta bahan yang mudah didapatkan yang dimana utamanya adalah buah kelapa semakin mendukung untuk pelatihan VCO ini dilakukan. Virgin Coconut Oil (VCO) ini mengandung banyak manfaat nutrisi yang cukup baik untuk tubuh dapat mengurangi resiko penyakit berbahaya, sebagai anti bakteri, obat luka bagian luar tubuh. Warnanya yang bening dan memiliki rasa harum menjadi daya tarik tambahan, di Desa Dolok Manampang sangat banyak terdapat pohon kelapa maka dari itu diharapkan masyarakat setempat mampu melanjutkan proses pengelolaan Virgin Coconut Oil (VCO). Dengan diadakan pelatihan ini diharapkan mampu mengangkat perekonomian masyarakat setempat karena VCO dapat dijual dengan pasar yang luas.

Kata kunci: Desa Dolok Manampang, Pelatihan, Virgin Coconut Oil (VCO)

Abstract

The training for making virgin coconut oil is aimed at increasing the productivity of coconut fruit processing in Dolok Manampang Village, the KKN 98 UINSU 2023 group raised a work program to fulfill one of the work programs required by the campus, this pure oil processing will later be continued by the people of Dolok Manampang Village. Pure coconut oil or better known as Virgin Coconut Oil (VCO) is the result of processing from fermented thick coconut milk which is precipitated a few days later after the separation of pure oil from coconut milk and then filtered using a filter. During the training, the women in Dolok Manampang Village were very enthusiastic about participating in the training, the training was relatively easy and the equipment and materials that were easy to obtain, where the main ingredient was coconuts, further supported the VCO training. Virgin Coconut Oil (VCO) contains many nutritional benefits that are good enough for the body to reduce the risk of dangerous diseases, as an anti-bacterial, medicine for wounds on the outside of the body. The clear color and fragrant taste are an additional attraction, in the village of Dolok Manampang there are very many coconut trees, so it is hoped that the local community will be able to continue the process of managing Virgin Coconut Oil (VCO). With this training, it is hoped that it will be able to lift the local community's economy because VCO can be sold in a wide market..

Keywords: Dolok Manampang Village, Training, Virgin Coconut Oil (VCO)

PENDAHULUAN

Negara tercinta kita yaitu Indonesia salah satu negara dengan wilayah perkebunan dan pertanian yang luas, hal ini menjadi anugrah dan keberuntungan bagi masyarakat Indonesia, di Indonesia sektor pertanian dan perkebunan bagian indikator dalam menunjang perekonomian negara . subsektor dari pertanian itu sendiri perkebunan memiliki sektor yang sangat luas potensinya ,salah satu tanaman yang berpotensi tersebut dan dikembangkan di Indonesia adalah buah kelapa. Desa Dolok Manampang merupakan desa yang lumayan banyak beraneka ragam hasil tanaman salah satunya kelapa tersebut .

Lumayan banyak penduduk Desa Dolok Manampang yang mempunyai pohon kelapa dan mencari penghasilan dari hasil kelapa tersebut , pengembangan usaha di bidang pertanian tanaman kelapa di Desa Dolok Manampang ini lumayan membantu bagi masyarakat sebagai sumber pendapatan . namun, untuk meningkatkan nilai efektifitas dan nilai jual dari pohon kelapa itu sendiri di perlukan subuah inovasi dalam pengelolaan yang dapat menjadi nilai tambah dalam penjualan kelapa . sementara pada kenyataan yang ada di Desa Dolok Manampang pengelolaan kelapa disini masih belum ada inovasi yang baru , dan juga bisa dibilang kebun tanaman kelapa di Desa Dolok Manampang berkurang , masyarakat setempat menjual kelapa tersebut masih tanpa di olah terlebih dahulu sehingga harga jualnya masih terbilang rendah . dari pada itu untuk mengupayakan pengengeloan dan peningkatan pemanfaatan Kelapa di Desa Dolok Manampang dengan cara melakukan sebuah fermentasi dari santan kelapa menjadi Virgin Coconut Oil (VCO)

Virgin Cocunut Oil merupakan minyak kelapa murni atau yang merupakan akronim dari VCO proses pembuatannya dengan cara memfermentasikan proses pembuatan minyak kelapa sehingga menjadi minyak kelapa dengan cakupan kadar air dan kualitas kadar garam serta asam lemak yang terbilang rendah , memiliki warna bening dengan sedikit kekuning kuningan , daya tahannya cukup lama kurang lebih 12 bulanan .

Minyak VCO ini juga menduduki kepopolaritasan di internasional hal ini di sebabkan proses pembuatannya yang murni dan tidak tercampur dengan bahan bahan yang berbentuk kimia , dan Virgin Cocunut Oil memiliki nilai manfaat sehingga dapat menjadi nilai tambah ketika memproduksinya . Virgin Coconut Oil secara umum dapat digunakan untuk banyak hal , minyak ini multi fungsi , VCO yang kami buat disini digunakan untuk obat luar dan bisa dijadikan minyak makan untuk menggoreng dan lain lain , Virgin Coconut Oil mengandung nutrisi yang cukup baik untuk tubuh dapat mengurangi resiko penyakit berbahaya .

Di masa masa suram seperti masa pandemi COVID 19 lalu , seluruh lapisan masyarakat di dunia mencari bentuk makanan yang mengandung sublemen yang dapat meningkatkan imun tubuh, Virgin Coconut Oil bisa menjadi suplemen berbahan alami murni yang juga sudah terbukti membantu kita untuk membunuh bakteri , di samping itu minyak VCO sangat banyak memiliki bahan kandungan yang alami bagi tubuh manusia dan tidak memiliki efek samping ketika mengkonsumsinya sebagai obat luar.

Masa sekarang ini minyak VCO telah menjadi pusat perhatian dan sedang dalam pengembangan primadona baru di dunia kesehatan internasional khususnya di Indonesia . dan VCO sudah banyak di produksi di beberapa negara dengan sekala besar , di VCO dapat di jumpai di pasar pasar tradisional maupun pasar moderen , VCO dapat di produksi dalam bentuk tablet dan dan dalam bentuk cairan yang di tuangkan kedalam botol , bisa juga menjadi alternatif pengganti jamu .

Menjadi daya tarik minyak VCO ini ialah minyak ini dibuat tidak membutuhkan biaya yang besar, sebab bahan baku utamanya merupakan kelapa tua yang mudah di dapatkan dengan harga yang relatif murah dan cara memproduksinya yang relatif mudah . kurang lebih sekitar 92% Virgin Cocunut oil (VCO) berguna bagi pengobatan dan penyembuhan salah satunya obat luka bagian luar tubuh . Sangat menguntungkan dan tidak memiliki resiko yang besar ketika kita mau memproduksi minyak VCO ini , disamping itu Virgin Cocunut Oil ini sudah mendapat verifikasi sebagai produksi kelapa yang menjanjikan yang menguntungkan, disebabkan permintaan pasar baik kancah internasional yang mengalami penambahan. Virgin Cocunut Oil ini bisa di produksi di rumahan , tingkat kecil di Desa dan secara besar di tingkat perusahaan .

Berpatokan dan menimbang jumlah permintaan Virgin Cocunut Oil di internasional yang terus mengalami kenaikan , sangat membuka peluang minyak ini di kembangkan khusus nya di Desa Dolok Manampang , proses pembuatan yang mudah dan tidak membutuhkan peralatan yang canggih , dengan bahan bahan yang sederhana minyak ini dapat di produksi , Desa Dolok Manampang , Kecamatan Dolok Masihul , Kabupaten Serdang Bedagai merupakan sebuah tempat dengan tanaman buah kelapa yang cukup banyak , dengan demikian bahan pokok pembuatan Virgin Cocunut Oil sangat mudah di dapatkan . dengan harga jual yang lumayan berkisar Rp. 60.000 per botol dengan ukuran 250 ml.

Dengan dasar penjelasan diatas kami dari KKN 98 UINSU 2023 , berniat baik untuk melakukan pelatihan dan pembekalan kepada masyarakat Desa Dolok Manampang dalam pembuatan Virgin Cocunut Oil (VCO) dengan proses pembuatan secara fermentasi (secara tradisional) di Desa Dolok Manampang , Kecamatan Dolok Masihul , Kabupaten Serdang Bedagai..

METODE

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan pada saat pengabdian Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilaksanakan yaitu Selasa, 1 Agustus 2023, di Aula Kantor Desa Dolok Manampang, Kecamatan Dolok Masihul, Kabupaten Serdang Bedagai. Adapun alat dan bahan yang digunakan sangat gampang di dapatkan yaitu baskom, ember, alat pamarut kelapa, saringan, botol plastik / kaca, pipet, plastik putih, sedangkan bahan yang digunakan hanya dua yaitu buah kelapa tua dan air bersih.

Kegiatan pelatihan pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) ini dilakukan dengan metode seminar yang berbentuk pelatihan dengan menjelaskan materi yang berkaitan dengan Virgin Coconut oil (VCO), langkah pertama yang dilakukan yaitu penjelasan materi yang akan dibawakan mengenai Virgin Coconut Oil. Terdapat 3 materi yang dibawakan ketika penyampaian materi, materi pertama berisikan penjelasan tentang apa sebenarnya Virgin Coconut Oil (VCO), materi kedua tentang cara penjualan dan ke sektor mana VCO ini akan di pasarkan, dan materi terakhir menjelaskan tentang manfaat dan proses pembuatan. Setelah penjelasan materi selesai, para peserta di berikan kesempatan untuk menggali informasi dan bertanya tentang materi yang disampaikan tadi manatau ada yang kurang paham dan kurang di mengerti, kegiatan berikutnya melakukan praktek pembuatan minyak VCO dengan cara pendiaman atau fermentasi. Proses peraktek ini dibawakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok 98 UINSU 2023, dan adapun peserta kegiatan ini yaitu Ibu-Ibu PKK Desa Dolok Manampang. Pada saat praktek diawali dengan proses pamarutan buah kelapa tua, setelah di parut kelapa di peras sehingga menghasilkan santan kental, lalu setelah mendapatkan santan kentalnya, masukan santan tersebut kedalam elastik putih, untuk selanjutnya lakukan proses pengendapan, sembari menunggu proses pemisahan santan dengan air, kami menunjukan kepada peserta yaitu Ibu-Ibu PKK Desa Dolok Manampang, tentang hasil yang sudah jadi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan utama pembuatan VCO ini yaitu buah kelapa yang dimana buah kelapa ini merupakan buah dan salah satu hasil dari pertanian yang ada di tanah air Indonesia yang sangat banyak manfaatnya, hampir keseleuruhan bagiannya dapat dikelola dan di manfaatkan. Banyaknya manfaat menjadikan kepala bahan olahan yang beragam jenis, salah satunya buah kelapa ini yang sudah tua di manfaatkan dan di jadikan menjadi VCO, dan minyak kelapa juga salah satu pemanfaatan buah kelapa yang sangat baik, dan dapat menghasilkan nilai ekonomi.

Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)

Proses Pembuatan Santan Kelapa

Langkah – langkah pembuatan santan kelapa adalah sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan minyak ini di sarankan pilih kelapa tua, kupas bagian sabut kelapa dengan menggunakan pisau atau parang hingga terpisah dengan bagian gading kelapa yang masih berbalut tempurung kelapa.
2. Buah kelapa yang masih berbalut tempurung kelapa tadi akan dibelah, membelahnya bisa menggunakan parang atau alat potong lainnya seperti pisau, di bagian ini juga berguna untuk memisahkan air kelapa.
3. Jika ada bagian kelapa yang masih lengket di bagian tempurung kelapa, maka di ambil daging kelapanya dengan cara di congkel.
4. Lakukan pencucian pada daging buah kelapa hingga bersih, bersih atau tidaknya pencucian daging kelapa mempengaruhi kejernihan hasil dari minyak kelapa tersebut, setelah di cuci langsung bisa di parut, pamarutan buah kelapa bisa dilakukan secara manual maupun menggunakan mesin parutan kelapa.
5. Setelah daging kelapa sudah terparut dan sudah menjadi sel sel kecil, selanjutnya campurkan air matang kedalam daging kelapa yang sudah di parut tadi dengan perbandingan 5 banding 3, hasil parutan dari 5 buah kelapa di gabungkan dengan 3 liter air, namun jika kita lihat jumlahnya masih kurang boleh ditambahkan setengah liter air lagi, karna jika airnya terlalu sedikit bisa jadi masih ada sisa minyak yang masih ketinggalan di bagian ampas kelapa. dan apabila air yang terlalu banyak di masukan ke dalam hasil parutan kelapa, juga akan menyulitkan kita ketika pembuangan air, dikarenakan jumlah air yang terkandung jauh lebih banyak dari jumlah minyaknya.

6. Selanjutnya melakukan pemisahan antara daging buah kelapa parut dengan santan, air yang sudah menyatu dengan parutan daging kelapa tadi akan di peras, pemerasaan ini di tujukan untuk mengeluarkan seluruh gizi yang terkandung di dalam buah kelapa , yang paling utama kandungan minyak yang ada di dalam daging buah kelapa yang sudah di parut .pada bagian pemerasan santan ini sebaiknya dilakukan sedikit lama , semakin lama pemerasaan dilakukan maka akan dapat menghaikan minyak yang lumayan banyak , dan juga hentikan pemerasaan apabila air bilasan sudah tidak lagi berwarna putih (kekuning kuningan) karna jika sudah berwarna tidak putih lagi menandakan bahwa kualitas santan sudah kurang.
7. Lakukan penyaringan menggunakan saringan atau bisa juga menggunakan kain putih yang bersih.
8. Simpan santan pada wadah yang transparan ataupun bening sehingga memudahkan kita untuk melihat pemisahan santan murni dengan air.



Gambar 1. Proses Pembuatan Santan Kelapa

Berikut peroses pembuatan VCO :

1. Santan kelapa yang telah di buat di dalam wadah tadi selanjutnya di endampkan ataupun di diamkan selama kurang lebih 2 sampai 3 jam , hingga kelihatan krim santan dan skim santan . Dan nanti krim santannya akan berada di bagian atas sebab di situ mengandung kandungan minyak yang banyak sedangkan yang berada dibagian bawah yaitu skim santan karna terdapat kandungan protein dan air , selanjutnya keluarkan atau ambil airnya dengan menggunakan pipit atau sedotan bisa sampai yang tersisah bagian krim yang ada di bagian atas.



Gambar 2. peroses pembuatan VCO

2. Selanjutnya krim santan yang masih tersisa akan di ednapkan di dalam toples ataupun bisa menggunakan plastik bening selama 14 – 15 jam.

Penyaringan VCO yang sudah berbentuk

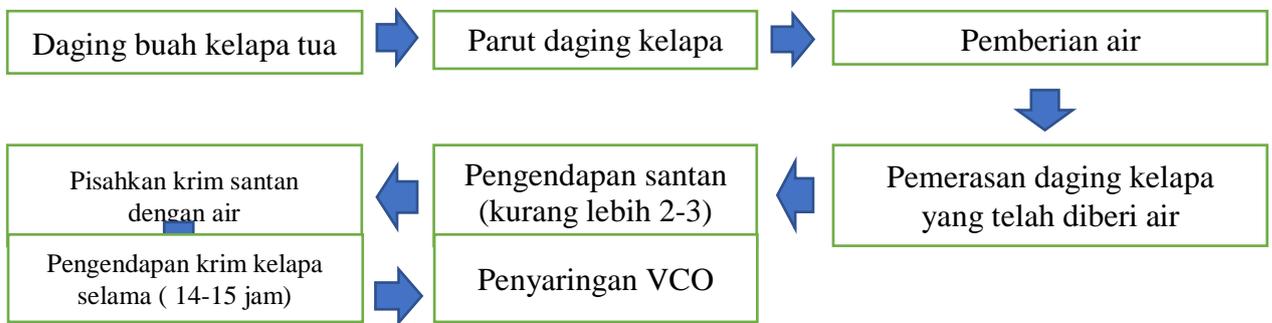
Pada tahap ini guna penyaringan di tujukan untuk memisahkan kotoran yang mengikut maupun partikel kecil lainnya, biasanya penyaringan ini di lakukan menggunakan kapas ataupun kain bersih bisa juga menggunakan kertas penyaringan , caranya di lakukan dengan meletakkan kain saringan tadi pada bagian corong botol yang telah di hubungkan dengan wadah untuk tempat minyaknya seperti

botol plastik dan botol kaca, saring secara perlahan , tuangkan VCO tersebut kedalam corong yang sudah berisikan kain penyaring.



Gambar 3. Penyaringan VCO yang sudah berbentuk

Berikut merupakan proses pembuatan VCO di gambarkan melalui diagram alir :



Gambar 4. Proses pembuatan VCO

Dari lima buah kelapa tua biasanya menghasilkan 250-300ml minyak VCO , dan kualitas yang terdapat di dalam minyak VCO ini tergantung dari bagaimana kita mengelolanya , mulai dari daging kelapa tua sampai proses penyaringan , pada latihan pembuatan minyak kelapa VCO kali ini menghasilkan warna minyak yang jernih dan memiliki aroma yang identik dengan buah kelapa , semakin jernih warna minyak dan tidak bau tengik , maka kualitas VCO akan semakin bagus mutunya. Dan pada kesempatan pelatihan ini , yang dilakukan oleh teman teman KKN 98 UINUS 2023 dan ibu ibu PKK Desa Dolok Manampang berkualitas baik sebab proses pembuatannya juga menggunakan bahan dan alat yang steril dan mekanisme pembuatan yang tuntut dan terarah , hasil dari pelatihan ini dibuat dengan metode pengendapan , dan beberapa perbedaan dengan pembuatan secara pancingan maupun menggunakan enzim , yaitu minyak yang dihasilkan jauh lebih banyak dan jernih serta berwarna lebih jernih .

Berbagai macam manfaat dari VCO ini yaitu , dapat sebagai anti bakteri , melembabkan kulit, meminimalkan munculnya kerutan di wajah , mengobati luka dan gigitan serangga , dapat menutrisi kulit kepala ,dapat dijadikan minyak goreng , dan dapat dijadikan minyak urut . banyaknya manfaat yang terkandung di dalam VCO dan pembuatannya yang tidak rumit dengan alat dan bahan yang mudah di dapatkan menjadikan VCO memiliki nilai ekonomi yang menguntungkan , di bandingkan dengan minyak kelapa kopra minyak kelapa murni memiliki harga yang lebih tinggi , oleh sebab itu kami berharap pelatihan tentang pembuatan minyak VCO ini perlu di produksi secara berkelanjutan oleh masyarakat Desa Dolok Manampang yang dimana di daerah ini lumayan banyak tanaman kelapanya.

SIMPULAN

Pelatihan ini berjalan dengan baik , dan pelatihan ini di ikuti oleh ibu ibu PKK Desa Dolok Manampang , ibu ibu PKK sangat antusias mengikuti pelatihan ini , tlangkah demi langkah sudah di buat sehingga menghasilkan minyak VCO yang berkualitas dengan memiliki berbagai macam manfaat, nantinya minyak VCO ini diharapkan mampu memberikan nilai manfaat yang berkelanjutan

dan memiliki nilai ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Dolok Manampang. Namun di samping itu pembuatan minyak VCO yang kami lakukan ini, masih memiliki beberapa kekurangan yaitu, belum ada nya uji riset yang mendalam sehingga diharapkan pada kedepannya pihak pemerintah di Desa Dolok Manampang dapat mengeksplorere lebih dalam lagi dan mau melengkapi dan mengurus tentang uji labolaturium serta mengurus izin MUI untuk pembuatan sertifikasi halal, sehingga produk VCO yang di buat memiliki daya tarik di mata masyarakat yang mengkonsumsinya, jika minyak VCO ini dapat dikelola dengan baik, maka ini dapat menjadi peluang untuk meningkatkan peluang ekonomi bagi masyarakat Desa Dolok Manampang, dan memajukan prekonomian Desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Azis, R., Staddal, I., & Al Islamiyah, S. (2021). Peningkatan Kualitas Dan Pemanfaatan Limbah Hasil Pembuatan Vco (Virgin Coconut Oil) Ikm Rumah Ikhtiar. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 7(2), 80–85. <https://doi.org/10.21107/Pangabdhi.V7i2.11475>
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & Niarti, M. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Cara Fermentasi Di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 18(1), 88. <https://doi.org/10.31851/Sainmatika.V17i3.5679>
- Karyani, M. S., & Waas, K. (2019). Program Ipteks Bagi Masyarakat (Ibm) Transfer Teknologi Optimalisasi Pembuatan Minuman Kesehatan Virgin Coconut Oil (Vco) Pada Masyarakat Desa Laha Kecamatan Teluk Ambon. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Iron*, 2(1), 76–85. <https://doi.org/10.31959/Jpmi.V1i2.306>
- Kolo, M. M., & Batu, M. S. (2023). Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Metode Endapan/Pendiaman Di Kelompok Tani Efata Desa Sunsea Kecamatan Naibenu Kabupaten Timor Tengah Utara. *Bakti Cendana*, 6(1), 26–36. <https://doi.org/10.32938/Bc.6.1.2023.26-36>
- Miladiarsi, Wahdaniar, Irma, A., Aswad, H., Lukman, J. B., Fatany, A. I., Nurfadilah, A., & Adri, T. A. (2022). Pembuatan Dan Peyuluhan Manfaat Virgin Coconut Oil Dalam Bidang Kesehatan Sebagai Alternatif Pengobatan Herbal Pada Kelurahan Kalegowa Kabupaten Gowa. *Dharma Jnana*, 2(2), 137–143.
- Rahmawati, D., Alpiana, A., Ilham, I., Hidayati, H., & Rahmaniah, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Virgin Coconut Oil (Vco) Bagi Masyarakat Terdampak Bencana Gempa Di Desa Dangiang Kabupaten Lombok Utara. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 684. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V4i1.3389>
- Tamzil Aziz, Yohana Olga, A. P. S. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 23(2), 129–136.