

## Produksi VCO Secara Tradisional sebagai Obat Alami dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Watukamba

Marianus Yufrinalis<sup>1\*</sup>, Henderikus Darwin Beja<sup>2</sup>, Yosef N. Tembu Muda<sup>3</sup>  
Yosep A. Wisang<sup>4</sup>, Ambrosius P. Nong<sup>5</sup>, Theresia Y. Ercilia<sup>6</sup>, Regina D. Gitan<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Universitas Nusa Nipa, Maumere, Indonesia

\*Corresponding Author: [andryjfr88@gmail.com](mailto:andryjfr88@gmail.com)

**Info Artikel** Diterima: 25/10/2022 Direvisi: 05/11/2022 Disetujui: 05/11/2022

**Abstract.** *Virgin Coconut Oil is an oil that is processed from the extraction carried out from fresh coconut fruit which is processed in various ways, one of which is by using traditional methods, namely the natural processing process, namely by photosynthesis. The purpose of making Virgin Coconut Oil is to take advantage of the potential of nature in agriculture in increasing the empowerment of the creative economy of coastal communities during the Covid-19 pandemic. The method used is socialization and training on the process of making Virgin Coconut Oil (VCO). The result obtained is that the people of Watukamba Village realize the importance of utilizing the natural potential in agriculture and being able to produce VCO independently to increase the economic income of the community. The conclusion after community service activities during the pandemic is still felt the benefits by the community and the sustainability of virgin coconut oil (VCO) processing.*

**Keywords:** *Virgin Coconut Oil (VCO), Traditional Way, People's Income*

**Abstrak.** *Virgin Coconut Oil merupakan minyak yang diperoleh dari ekstraksi yang dilakukan dari buah kelapa segar yang diproses dengan berbagai cara salah satunya adalah dengan menggunakan cara tradisional yakni proses pengolahannya secara alami yakni dengan fotosintesis. Tujuan dari pembuatan Virgin Coconut Oil ini adalah memanfaatkan potensi alam di bidang pertanian dalam meningkatkan pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat pesisir di masa pandemi Covid-19. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan pelatihan proses pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). Hasil yang diperoleh adalah masyarakat Desa Watukamba menyadari pentingnya memanfaatkan potensi alam di bidang pertanian dan mampu memproduksi VCO secara mandiri untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat. Kesimpulan setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada masa pandemi masih tetap di rasakan manfaatnya oleh masyarakat dan adanya keberlanjutan dari pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO).*

**Kata Kunci:** *Virgin Coconut Oil (VCO), Cara Tradisional, Pendapatan Masyarakat*

**How to Cite:** Yufrinalis, M., Beja, H. D., Muda, Y. N. T., Wisang, Y. A., Nong, A. P., Ercilia, T. Y., Gitan, R. D. (2022). Produksi VCO Secara Tradisional sebagai Obat Alami dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Watukamba. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 383-388. <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i4.2177>



Copyright (c) 2022 Marianus Yufrinalis, Henderikus Darwin Beja, Yosef N. Tembu Muda, Yosep A. Wisang, Ambrosius P. Nong, Theresia Y. Ercilia, Regina D. Gitan. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

### Pendahuluan

Wilayah Desa Watukamba di Kecamatan Maurole Kabupaten Ende memiliki potensi sumber daya alam yang sangat mendukung keberlangsungan hidup masyarakatnya. Salah satu potensi alam di bidang pertanian yang dapat menunjang kehidupan ekonomi masyarakat Desa Watukamba yakni kelapa. Kelapa merupakan salah satu tanaman perkebunan yang paling banyak dibudidayakan di wilayah Desa Watukamba. Pohon kelapa sering disebut pohon kehidupan karena sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia baik di bidang ekonomi maupun kesehatan (Latifah, et.al., 2019).

Pengolahan tanaman kelapa masih digunakan untuk keperluan sehari-hari. VCO merupakan salah satu produk olahan buah kelapa yang memiliki banyak manfaat seperti bahan baku industri pangan, kosmetik dan farmasi, di bidang kesehatan dapat meningkatkan metabolisme tubuh dan menyembuhkan berbagai macam penyakit (HIV/AIDS, diabetes, jantung, kanker, dan lain-lain), dan kini didukung oleh trend mengenai makanan kesehatan yang berasal dari alam (Nurhidayah, 2022). Masyarakat

memanfaatkan bagian batang tanaman kelapa sebagai bahan bangunan, lidi daunnya untuk pembuatan sapu dan buahnya dijadikan kopra. Hasil olahan tersebut belum mengalami peningkatan produk. Agar produk yang di hasilkan memiliki nilai guna yang lebih baik, maka buah kelapa dapat dibuat menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)*. VCO merupakan produk olahan dari daging kelapa yang berupa cairan berwarna jernih tidak berasa, dengan aroma khas kelapa. Produk minyak kelapa yang dihasilkan memiliki warna yang bening, berbau harum, memiliki kadar air dan kadar *Free Fatty Acid* (Fathur R., et.al., 2018). Dari segi ekonomi VCO mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelapa kopra namun VCO saat ini belum banyak dikenal luas sehingga belum banyak masyarakat yang mengolah ataupun mengkonsumsinya. Beda halnya bagi masyarakat yang tinggal di perkotaan, sebagian menjadikan VCO sebagai salah satu kebutuhan pangan fungsional untuk kesehatan (Lusclarita, 2022).

Dalam banyak publikasi VCO telah terbukti mampu mengatasi dan membantu menyembuhkan berbagai macam penyakit. Pembuatan VCO dilakukan dengan beberapa metode salah satunya yaitu dengan menggunakan metode tradisonal yang tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah diperoleh dengan harga yang murah dan pengolahan yang sederhana (Aziz, et.al., 2017). Hal inilah yang membuka peluang bagi masyarakat Desa Watukamba untuk mengolah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)* untuk menunjang perekonomian di masa pandemi Covid -19.

### **Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung selama tiga (3) hari, bertempat di Posyandu Nanganio, Dusun Nanganio Desa Watukamba Kecamatan Maurole. Metode yang di gunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan praktek. Adapun tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

#### 1. Pertemuan awal dengan Kepala Desa.

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pertemuan bersama kepala desa untuk membahas rencana kegiatan pengabdian. Dalam pembahasan rencana kegiatan di sepakati untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini tidak hanya ibu-ibu PKK kelompok minyak tapi di ikuti oleh tokoh masyarakat, dan pememrintah Desa Watukamba.

#### 2. Tahap Sosialisasi.

Sosialisasi atau penjelasan kepada peserta pelatihan tentang proses pembuatan VCO serta manfaatnya bagi kesehatan dan juga keuntungan ketika mengolah kelapa menjadi kopra dan ketika mengolah kelapa menjadi VCO yang mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat menjadikan VCO sebagai usaha yang akan dikembangkan sehingga dapat menunjang ekonomi masyarakat.

#### 3. Tahap pembuatan VCO.

Pada tahap ini peserta di bagi dalam dua kelompok dan di berikan praktek tentang cara pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Adapun tahapan pembuatan VCO sebagai berikut :

- a. Menyiapkan alat dan bahan. Bahan-bahan yang digunakan yaitu: Buah kelapa dan air. Alat-alat yang digunakan yaitu: toples plastik, baskom, saring air, kain serbet, selang, botol aqua besar, kapas, parang, tiang kayu.
- b. Proses pembuatan VCO

Kelapa dikupas dari kulitnya kemudian diambil isinya. Gunakan kelapa yang sudah tua karena kelapa yang tua memiliki kandungan lemak yang tinggi. Untuk menghasilkan satu botol VCO dengan volume 250 ml membutuhkan  $\pm$  8 buah kelapa yang tua. Selanjutnya kelapa yang telah di kupas di giling. Parutan kelapa tersebut di tambahkan dengan air  $\pm$  750 ml dan di peras dan kemudian di saring sehingga di peroleh sari santan kelapa. Masukkan sari santan kelapa tersebut ke dalam toples plastik. Simpanlah toples yang berisi sari santan tersebut di bawah sinar matahari selama 3 hari. selama proses penjemuran akan terlihat lapisan di mana lapisan bawah yang merupakan air dipisahkan dari santan kental. Selanjutnya air dipisahkan dari minyak dengan dilakukan penyulingan. Hasil sulingan minyak tersebut dimasukkan ke dalam botol aqua yang sudah di isi kapas dengan tujuan agar proses penyaringan minyak kelapa benar-benar jernih. Hal tersebut di lakukan  $\pm$  2 kali untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Setelah semua proses ini di lakukan, selanjutnya minyak kelapa murni atau yang lebih sering dikenal *Virgin Coconut Oil (VCO)* dikemas dalam botol yang siap dipasarkan.

### Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pertemuan bersama kepala desa untuk membahas rencana kegiatan pengabdian. Dalam pembahasan rencana kegiatan di sepakati untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini tidak hanya ibu-ibu PKK kelompok minyak tapi diikuti oleh tokoh masyarakat, dan pemerintah Desa Watukamba. Selain pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* dan penjelasan tentang manfaat dari VCO dijelaskan juga mengenai perbandingan ketika mengolah kelapa menjadi kopra dan ketika mengolah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang mempunyai nilai jual yang tinggi serta cara mengemas produk untuk dipromosikan dan teknik memasarkan produk tersebut.



**Gambar 1.** Peserta sosialisasi pengolahan VCO bersama mahasiswa

Dalam kegiatan ini sebelum dilakukan pelatihan maka diawali dengan pemberian sosialisasi kepada peserta pelatihan tentang proses pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* serta manfaatnya bagi kesehatan. Masyarakat 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 *Virgin Coconut Oil* (VCO). Masyarakat mendapatkan tambahan pengetahuan baru yang sangat bermanfaat dan langsung bisa dipraktikkan. Apalagi Desa Watukamba memiliki potensi kelapa yang sangat banyak dan juga mendapatkan pengetahuan tentang teknologi sederhana pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan metode tradisional (fotosintesis). *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dihasilkan dalam kegiatan tersebut  $\pm$  2.500 ml dengan bahan khas kelapa segar tua, tidak tengik, dan tidak berwarna.



**Gambar 2.** Mahasiswa melakukan demonstrasi pengolahan VCO di hadapan masyarakat

*Virgin Coconut Oil* merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak yang rendah, berwarna bening, berbau harum serta mempunyai daya simpan yang cukup lama (Yadi, R., et.al., 2022). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) ini memiliki banyak keunggulan yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan mudah di dapat, pengolahan yang sederhana. Dari segi ekonomis *Virgin Coconut Oil* (VCO) mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Melalui pelatihan ini maka masyarakat memperoleh teknologi baru yang sederhana dan mudah di mengerti. Selain itu di harapkan produk yang di buat dapat di pasarkan sehingga dapat meningkatkan taraf pendapatan ekonomi masyarakat di Desa Watukamba di tengah pandemi Covid-19. Ketika semua bahan kebutuhan pokok langka, terutama kebutuhan minyak goreng, maka minyak VCO menjadi jalan keluar untuk memenuhi kelangkaan itu (Setyono, 2022). Harapan dari kegiatan ini adalah program ini tetap berkesinambungan. Pemerintah setempat pun menghimbau kepada peserta agar dengan pengetahuan yang akan di lanjutkan dirumah dan dusun masing-masing agar dapat meningkatkan daya guna tanaman kelapa dan peningkatan pendapatan ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Watukamba berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Hal ini ditunjukkan dari antusias peserta dengan menyampaikan pertanyaan-pertanyaan serta peran aktif dalam kegiatan dimaksud. Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan awal untuk peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pembuatan minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO). Melalui kegiatan ini di harapkan juga masyarakat Desa Watukamba dapat melanjutkan sampai pada proses pemasaran dengan teknik pemasaran yang

sudah dijelaskan. Adapun solusi yang dapat diberikan berkaitan dengan pemasaran prodak ini adalah dilakukannya kerjasama dengan pihak kampus Unversitas Nusa Nipa berkaitan dengan sistem pemasaran prodak dari VCO.



**Gambar 3.** Minyak VCO hasil olahan masyarakat bersama mahasiswa dengan desain kemasan sendiri

### **Simpulan dan Tindak Lanjut**

Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan sangat berperan aktif dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang diberikan. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran mereka dan antusias mereka dalam mengikuti sosialisasi ataupun pelatihan. Harapan dari kegiatan ini adalah program ini tetap berkesinambungan menjadi usaha utama dari masyarakat Desa Watukamba sehingga dapat menunjang taraf perekonomian masyarakat. Pihak desa sebagai pengelola progam kegiatan desa melalui kelompok-kelompok tani dapat memanfaatkan peluang bisnis minyak kelapa murni sebagai alternatif minyak goreng sekaligus mendorong geliat perekonomian petani kelapa ke arah lebih baik.

### **Daftar Pustaka**

- Aziz, T., Yohana O., Sari, A.P., (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dengan Metode Penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*. 23(2), <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/view/751>
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. (2015). *Peningkatan Produksi, Produktivitas, dan Mutu Tanaman Tahunan : Pedoman Teknis Pengembangan Tanaman Kelapa Tahun 2014*. Jakarta : Kementerian Pertanian
- Fathur R., et.al. (2018). Optimasi Nilai Rendemen Dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Menggunakan Pemanasan Suhu Rendah dan Kecepatan Sentrifugasi Dengan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6(3), <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/478/415>

- Nurhidayah, E., (2022). Karakteristik VCO (*Virgin Coconut Oil*) Yang Dibuat Dengan Metode Pancingan dan Pemanasan Bertahap. *Medimuh : Jurnal Kesehatan Muhammadiyah*. 3(1), <https://doi.org/10.37874/mh.v3i1.400>
- Setyono, K. (2022). *VCO Laris Manis Saat Minyak Goreng Langka, Produsen Bantul Sedih Tanpa Penerus*. <https://www.gatra.com/news-537765-ekonomi-vco-laris-manis-saat-minyak-goreng-langka-produsen-bantul-sedih-tanpa-penerus.html>
- Latifah, W.N., et. al., (2019). VCO sebagai Produk Inovatif dalam Meningkatkan Ekonomi. Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat Daerah Penghasil Kelapa. 1(3), <https://sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/download/333/308>
- Lusclarita, F., Strategi Pemasaran Produk Virgin Coconut Oil (VCO) di Rumah Produksi Kena Ketik Nita. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 8(7), <https://doi.org/10.5281/zenodo.6568266>
- Sutanto, T.D., Agus, M.H., Ratnawati, D., (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Tanpa Pemanasan Sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat, *Jurnal Dharma Rafflesia*. XV(1), <https://doi.org/10.33369/dr.v15i1.4235>
- Yadi, R., et.al. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO). <https://bppsipekanbaru.kemenperin.go.id/2022/06/17/diversifikasi-produk-olahan-kelapa-menjadi-virgin-coconut-oil-vco/>
- Zulfadli, T., (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science Engineering*. 2(1), <https://doi.org/10.23887/ijnse.v2i1.13911>