
INOVASI PELATIHAN PEMBUATAN VCO (VIRGIN COCONUT OIL) UNTUK MENINGKATKAN PENGHASILAN MASYARAKAT DI KELURAHAN MANGGE

Rima prastika¹, Abu Ni'am², Balgis Wahyu Widat Rochima³, Dwi Hidayatun⁴, Ika Fakihatun Janah⁵, Latri Nugrahini⁶, Khoirul Anwar⁷, Muhammad Aziz Zakaria⁸, Muhammad Ngarif Hasbulloh⁹, Nurul Aini Dwi Ambarsari¹⁰, Rotib Saifulloh¹¹, Siti Rahayu¹², Sri Maryatun¹³, Ummi Halimatussa'diyah¹⁴

Institut Agama Islam Ngawi

Email : *ppmiaingawikel7@gmail.com*

ABSTRACT: Virgin Coconut Oil (VCO) is pure coconut oil that comes from old coconuts that are processed by fermentation. The benefits of VCO which are good for body health are a reference for many people for a healthy lifestyle. The purpose of this research is to provide education and training to the public on how to process coconut to make it a healthy oil without preservatives. The method used is the presentation of material and the practice of making VCO with the community, especially PKK women and elderly exercise groups. The implementation received a very positive response from both participants and village officials. Through the implementation of this training, the results of the activity can be obtained, namely, in which the activity of making coconut oil products can help increase the income of the people in Mangge Village, with this method of processing coconuts it is hoped that the community can understand what are the benefits of coconut fruit waste which can be processed into a product that is useful for the needs of people's lives.

Keywords: *training, making VCO, increase income*

ABSTRAK: Virgin Coconut Oil (VCO) ialah minyak kelapa murni yang diperoleh dari buah kelapa tua yang diolah secara fermentasi. Ada banyak manfaat dari minyak VCO diantaranya yaitu untuk kesehatan tubuh yang menjadi acuan banyak orang untuk pola hidup sehat. Tujuan dari penelitian ini untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat mengenai bagaimana proses pengolahan kelapa hingga menjadi minyak yang sehat tanpa bahan pengawet. Metode yang digunakan adalah presentasi materi dan praktek pembuatan VCO bersama masyarakat khususnya ibu PKK dan kelompok senam lansia. Pelaksanaan kegiatan ini sangat mendapat respon positif dan apresiasi baik dari peserta maupun perangkat kelurahan. Melalui pelaksanaan pelatihan ini memperoleh hasil kegiatan yaitu, dimana dalam kegiatan membuat produk minyak kelapa ini dapat membantu meningkatkan penghasilan masyarakat yang ada di Kelurahan Mangge, dengan diadakannya pelatihan pengolahan kelapa ini diharapkan masyarakat bisa memahami apa saja manfaat dari suatu limbah buah kelapa yang bisa diolah menjadi suatu produk yang berguna bagi kebutuhan hidup Masyarakat.

Kata Kunci : *pelatihan, pembuatan VCO, meningkatkan penghasilan*

PENDAHULUAN

Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) adalah mata kuliah wajib, yang harus ditempuh oleh mahasiswa S-1 Institut Agama Islam (IAI) Ngawi, dalam rangka memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan bekerja bersama masyarakat. Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) yang dilaksanakan mahasiswa untuk menggali potensi diri, mengembangkan keahlian dan menambah pengalaman, baik akademik maupun non akademik guna menjadi bekal mahasiswa setelah kelulusan tiba. Selain itu Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) ini bisa menjadi sebuah wadah yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa untuk menuangkan dan mewujudkan ide kreatif dan inovatif sekaligus menerapkan ilmu yang diperoleh di dalam kelas.

Pada Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) terdapat 3 unsur yang penting yaitu, pendidikan, penelitian dan pengabdian pada masyarakat. Sebagai kegiatan pendidikan, melalui Praktikum Pengembangan Masyarakat (PPM), mahasiswa dikenalkan secara langsung dengan masyarakat dan segala permasalahannya dengan cara kerja antar sektor. Sebagai kegiatan penelitian, melalui kegiatan Praktikum Pengembangan Masyarakat, mahasiswa dapat mendata permasalahan, potensi dan sumber daya serta mampu memberikan alternatif pemecahan masalah dan analisis pengembangan potensi dan sumber daya yang ada di masyarakat. Sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat, melalui kegiatan Praktikum Pemberdayaan Masyarakat mahasiswa mengamalkan ilmu, teknologi dan seni untuk memecahkan masalah tersebut dan menanggulangi secara rasional, dengan kata lain Praktikum Pemberdayaan Masyarakat membantu masyarakat desa (Anindra, 2005).

Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) untuk mahasiswa diinginkan dapat menjadi suatu pengalaman belajar yang baru untuk menambah wawasan, pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian, beserta sikap untuk menerapkan ilmu, teknologi dan seni. Selain menjadi pembelajaran yang baru bagi mahasiswa Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) juga mampu memberikan pengarahan untuk pemecahan masalah yang tepat bagi masyarakat. Maka dalam hal lain mahasiswa diharapkan mampu memberikan inovasi baru bagi masyarakat yang akan menjadi program kerja bagi mahasiswa, yang mana kondisi ini berlokasi di Kelurahan Mangge, Kecamatan Barat, Kabupaten Magetan. Kelurahan Mangge ini memiliki 3 lingkungan/Rukun Warga (RW) dan 10 Rukun Tetangga (RT). Kelurahan Mangge membangun kemandirian perekonomiannya dengan memanfaatkan kekayaan alam yang dimiliki daerah tersebut, salah satunya adalah sektor pertanian dan perdagangan. Usaha dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di kelurahan Mangge telah dilakukan melalui berapa program dan kebijakan untuk memperdayakan masyarakat. Potensi yang dimiliki

oleh masyarakat kelurahan Mangge antara lain Pertanian/perkebunan, Peternakan, Perdagangan dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Masyarakat kelurahan Mangge sejak dahulu sudah melakukan pendayagunaan dari potensi desa, yang pada akhirnya membentuk pengetahuan atau kebiasaan masyarakat desa dengan belajar sendiri secara otodidak pada sektor pertanian, perkebunan dan perdagangan. Keadaan ini sangat mempengaruhi jenis pekerjaan yang ditekuni oleh masyarakat kelurahan Mangge. Aktivitas di pasar merupakan salah satu komoditi dalam sektor perdagangan yang ada di kelurahan Mangge yang memberikan hasil disepanjang tahun.

Praktikum Pemberdayaan Masyarakat (PPM) di IAI Ngawi memberikan program kerja yang berupa pelatihan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) yang mana bertujuan sebagai alternatif UMKM baru di Kelurahan Mangge. VCO (*Virgin Coconut Oil*) merupakan salah satu produk olahan tanaman kelapa yang berbentuk cair dengan warna bening dan berbau khas kelapa serta daya simpan yang lama. VCO (*Virgin Coconut Oil*) dibuat tidak membutuhkan biaya yang mahal, dikarenakan bahan baku yang mudah didapat dengan harga murah dan pengolahan yang sederhana. VCO (*Virgin Coconut Oil*). Dalam pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dapat dilakukan melalui beberapa metode yaitu pemanasan, fermentasi dan pengendapan.

Manfaat yang paling penting dari penggunaan VCO (*Virgin Coconut Oil*) adalah mampu membantu memperbaiki sistem pencernaan. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan asam lemak rantai menengah dari VCO (*Virgin Coconut Oil*). Kandungan tersebut dapat langsung diserap melalui dinding usus tanpa harus mengalami proses hidrolisis. Selain itu, minyak kelapa murni merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar lemak yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan (Ayu Rahma, 2015). Pembuatan minyak kelapa murni pun 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 kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Oleh sebab itu, dari segi ekonomi minyak kelapa murni VCO mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibandingkan minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan (Matoasi, 2022).

VCO (*Virgin Coconut Oil*) berlimpah dengan kandungan asam laurat (*laurat acid*) sekitar 50-70 % (Wayan Karta, 2013). Pada tubuh manusia asam laurat akan diganti menjadi monolaurin yang bersifat antivirus, antibakteri dan antipprotozoa

dengan asam-asam lain seperti asam kaprilat, yang ada dalam tubuh manusia diganti menjadi monocaprin yang bermanfaat untuk penyakit yang diakibatkan oleh virus HSV-2 dan HIV-1 dan bakteri *neisseria gonorrhoeae*. VCO (*Virgin Coconut Oil*) juga tidak memberati kerja pankreas serta dalam energi bagi penderita diabetes dan mengatasi masalah obesitas. Oleh karena pemanfaatannya yang cukup luas, maka dengan pembuatan minyak kelapa murni ini dapat menjadi salah satu obat alternative (Mahmud Idris, 2022).

Berdasarkan rendahnya pengetahuan masyarakat serta informasi mengenai pengelolaan kelapa menjadi minyak kelapa murni VCO (*Virgin Coconut Oil*) secara fermentasi. Maka dari itu penulis tertarik mengambil judul untuk pemberdayaan masyarakat “Inovasi Pelatihan Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat di Kelurahan Mangge.”

METODE

Pada program ini menggunakan beberapa tahapan proses : 1) tahap persiapan, yaitu survei tempat dilaksanakannya pelatihan, jumlah peserta, menyusun bahan dan alat yang akan disiapkan pada saat pelatihan, serta menyiapkan materi praktik yang akan diberikan pada pelatihan. 2) tahap pelaksanaan, yaitu pelatihan dilakukan secara tatap muka langsung atau luring yang berlokasi di Balai Pertemuan Kelurahan Mangge. Pelaksanaan pelatihan yakni dengan memberikan materi serta pengetahuan mengenai manfaat VCO (*Virgin Coconut Oil*) bagi tubuh dan peluang bisnis memproduksi dan memasarkan produk VCO (*Virgin Coconut Oil*) ke masyarakat. 3) tahap evaluasi, yaitu dilaksanakan dengan melihat dari segi keberhasilan kegiatan mulai dari awal, proses kegiatan hingga pada hasil kegiatan. Pada kegiatan ini di dukung oleh berbagai pihak, baik dari perangkat kelurahan, ibu PKK, kelompok senam lansia dan seluruh panitia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan kegiatan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) secara fermentasi dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 15 Juli 2023 di balai pertemuan Kelurahan Mangge, Kecamatan Barat, Kabupaten Magetan. Sasaran dan pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK dan kelompok senam lansia Kelurahan Mangge. Pelatihan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) ini berjalan dengan baik dan disambut dengan baik pula oleh warga Kelurahan Mangge. Hal ini dibuktikan dengan adanya antusiasme masyarakat terutama ibu-ibu PKK dan kelompok senam lansia yang hadir dalam acara pelatihan tersebut selain itu juga dihadiri oleh perangkat Kelurahan Mangge.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dibagi menjadi tiga sesi yakni sesi pemaparan materi, praktek pelatihan dan sesi tanya jawab. Dalam kegiatan ini dihadiri 25 peserta dengan menargetkan ibu-ibu PKK, kelompok senam lansia juga masyarakat dan perangkat Kelurahan Mangge. Kegiatan pada sesi pertama diawali dengan pembekalan materi terkait dengan pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dan kandungan gizi yang terdapat pada VCO (*Virgin Coconut Oil*) tersebut, dan juga pengenalan alat dan bahan penunjang dalam pembuatannya. Sesi kedua praktek pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*), pada sesi ini dijelaskan keseluruhan proses produksi dimulai dari pemilihan jenis kelapa sampai dengan penyaringan dan menghasilkan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dengan hasil yang berkualitas. Proses pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) sangatlah sederhana dan mudah, berikut petunjuk proses pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) secara alami tanpa pemanasan dan bahan tambahan. Secara garis besar berikut tahapan proses pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*):

1. Pilihlah kelapa tua yang kulitnya kering dan sudah bertunas.
2. Kupas kelapa dan selanjutnya langsung diparut halus.
3. Parutan kelapa campur dengan air hangat secukupnya peras pelan-pelan di dalam baskom.
4. Peras parutan kelapa di atas saringan santan menghasilkan santan yang kental.
5. Masukkan santan dalam plastik ukuran 1 kg dan digantung selama kurang lebih 1 jam menunggu terpisahnya sari pati santan kelapa (*Jawa : kanil*)
6. Buanglah air yang terpisah dari kanil dengan cara melubangi sudut bawah plastik.
7. Ambil sari pati santan kelapa (*Jawa : kanil*) dan masukkan dalam plastik kemasan ½ kg
8. Berilah starter VCO (*Virgin Coconut Oil*) 1 sendok makan dalam plastik kanil selanjutnya Tali dan gantung plastik selama 24 jam di suhu ruangan minimal 27 C.
9. Setelah fermentasi 24 jam kanil murni akan terpisah menjadi tiga bagian yaitu Minyak Kelapa Murni (VCO), Blondo (kanil) dan air.
10. Ambil Minyak Kelapa Murni (VCO) dengan cara menancapkan sedotan pada sisi bawah lapisan VCO dan dialirkan ke dalam gelas penampungan.
11. Saring VCO dengan saringan halus

Gambar 1. Memeras kelapa menjadi santan



Gambar 2. Memasukkan santan ke kemasan



Gambar 3. Sari pati difermentasi 24 jam



Gambar 4. Sari pati terpisah menjadi 3 bagian



Gambar 5. Penyaringan VCO



Gambar 6. Produk VCO



Sumber: Dokumentasi Kegiatan

Sesi ketiga adalah sharing atau tanya jawab mengenai pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dan sedikit disampaikan bagaimana pentingnya produk yang di hasilkan dan dapat memiliki harga pokok penjualan yang tepat sehingga dapat menentukan harga jual yang dapat bersaing dengan produk yang sejenisnya dipasaran. Selain perhitungan juga dijelaskan bagaimana perlunya memahami perhitungan produksi VCO (*Virgin Coconut Oil*) sehingga mampu mengantisipasi sejak awal agar terhindarkan dari kondisi kerugian. Selain itu dengan pemahaman BEP (*Break Even Point*) dapat membantu dalam memprediksi laba dan membantu menjalankan usaha dengan efektif dan efisien.

Adapun hasil yang dicapai pada pelatihan yang diadakan sebagai berikut : Dengan adanya pelatihan ini menambah wawasan dan informasi tentang pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dengan kualitas yang baik, dan juga antusiasme ibu-ibu PKK dan kelompok senam lansia ditunjukkan bahwa banyak minat untuk membuat VCO (*Virgin Coconut Oil*) tersebut karena sangat mudah untuk membuatnya. Sampel yang dibawa oleh kelompok PPM juga habis karena banyaknya minat yang ingin mencicipi VCO (*Virgin Coconut Oil*) tersebut. Selain itu banyak sekali pertanyaan yang menuju kepada pemateri tentang VCO (*Virgin Coconut Oil*). Berdasarkan hasil analisis situasi yang terjadi di lapangan nyaris semua peserta aktif terhadap pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) secara fermentasi yang bisa dijadikan peluang bisnis. Harga VCO (*Virgin Coconut Oil*) dipasaran bisa mencapai Rp. 20.000,00 untuk satu botolnya dengan ukuran 50 ml. Dari harga tersebut bisa dijadikan peluang bisnis yang menjanjikan mengingat bahwa alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) mudah untuk diperoleh dan harganya relatif murah.

Gambar 7. Antusias Warga



Gambar 8. Kegiatan Pelatihan Pembuatan VCO



Sumber: Dokumentasi Kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) Inovasi Pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) memberikan nilai tambah bagi masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dan kelompok senam lansia Kelurahan Mangge yakni kemampuan menerapkan inovasi pengolahan kelapa yang berupa VCO (*Virgin Coconut Oil*). Pelaksanaan pelatihan ini selain menghasilkan produk yang bermanfaat untuk kesehatan juga dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi sehingga bisa meningkatkan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindra Damavita, Elvan Kurniawan. (2019). Pengolahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Produk Unggulan Desa Selelos kabupaten Lombok Utara. Laporan Mahasiswa KKN Universitas Mataram Semester Gasal Tahun 2019.
- Mattoasi, Usman. (2022). Pelatihan Pembuatan Kelapa Menjadi Minyak Murni/Virgin Coconut Oil (VCO) Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Ekonomi:Volume 5 Nomor 4 Desember 2022*.
- Ayu Rahma Widiayanti. (2015). Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015, 21 Maret 2015*.
- Wayan Karta, Ni Made Ary Sarasmita, Analisis Virgin Coconut Oil (VCO) Dan Pengembangan Diversifikasi Produknya pada KWT Balicocos Desa Tengkidak Kabupaten Tabanan, *Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA, 2013*.
- Mahmud Idris, Puspita Ayu Armi, Rancang Bangun Alat Pengolahan Santan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil, *Metana, 2022*.