

EDUKASI PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DI DESA LABISSA, KECAMATAN AJANGALE, KABUPATEN BONE

Education on Making Virgin Coconut Oil (VCO) in Labissa Village, Ajangale District, Bone Regency

Darsal Dahlan¹, Andi Pitung², Hadarmawandi³, Sri Hardianti Rosadi⁴, Syamsu Rijal^{5*}, Ahmad Yani⁶, Ruslang⁷, Muhammad Nasir⁸, Rizal Irfandi⁹, Andi Badli Rompegading¹⁰, Muhammad Arafah¹¹

- 1, 2, 3, 5, 8, 10 Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Puangrimaggalatung
Jl. Sultan Hasanuddin No.27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia
- ⁴ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan, Universitas Puangrimaggalatung
Jl. Sultan Hasanuddin No.27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia
- ⁶ Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Terbuka,
Jl. Jenderal Ahmad Yani No. 43 Jakarta Timur, Indonesia
- ⁷ Program Studi Administrasi Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Puangrimaggalatung
Jl. Sultan Hasanuddin No.27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia
- ⁹ Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar
Jl. A.P. Pettarani, Tidung Kota Makassar Sulawesi Selatan, Indonesia
- ¹¹ Program Pascasarjana, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Puangrimaggalatung
Jl. Sultan Hasanuddin No. 27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia

**Corresponding Email: email (syamsurijalspd@gmail.com)*

Artikel Info

Submisi:
04 Februari 2024
Penerimaan:
18 Februari 2024
Terbit:
29 Februari 2024

Keywords:

*pelatihan, kelapa,
minyak kelapa murni,
labissa.*

ABSTRAK

Indonesia yang dikenal sebagai negara penghasil kelapa terkemuka, berperan besar dalam memasok produk kelapa ke pasar global, dan juga berperan penting dalam membentuk arah industri kelapa menuju keberlanjutan dan kesejahteraan sosial. Kegiatan pelatihan VCO ini dilaksanakan di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone pada bulan November 2023. Alat yang digunakan berupa corong, gula plastik, ikat karet, pipet, baskom, mesin pamarut dan penyaring santan. Bahan yang digunakan adalah kelapa dan air hangat. Setelah proses wawancara berlangsung, terdapat 85% respon positif dari 25 peserta, dalam hal ini masyarakat Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone. Manfaat yang diharapkan dari pelatihan ini adalah masyarakat mempunyai wawasan mengenai Virgin Coconut Oil (VCO) sehingga dapat mengoptimalkan sumber daya alam dan manusia yang ada.

Pendahuluan

Indonesia, dikenal sebagai negara penghasil kelapa terkemuka, Indonesia memainkan peran besar dalam menyuplai pasar global dengan produk kelapa, dan juga berperan penting dalam membentuk arah industri kelapa menuju keberlanjutan

dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu daerah dengan hasil perkebunan kelapa yang besar adalah desa labissa kecamatan ajangale kabupaten bone.

Tanaman kelapa, dengan segala kekayaan dan manfaatnya, telah menjadi salah satu sumber penghasilan dalam dunia

perkebunan di Indonesia. Salah satu manfaat dari buah kelapa adalah sebagai bahan utama pembuatan minyak. Dalam pemanfaatannya daging kelapa tersebut dijadikan dalam bentuk kopra lalu kemudian diolah menjadi minyak dengan proses pemanasan.

Seiring berkembangnya industri minyak kelapa, metode ekstraksi yang melibatkan pemanasan tinggi dan bahan kimia menjadi umum. Meskipun efektif, proses ini dapat menghilangkan beberapa senyawa alami dan nutrisi dari minyak kelapa. Maka dengan demikian ditemukanlah cara ekstraksi minyak kelapa dengan menggunakan metode fermentasi atau tanpa pemanasan, yang dikenal sebagai Virgin Coconut Oil (VCO). Proses pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) yang melibatkan ekstraksi minyak dari daging kelapa dengan metode fermentasi atau tanpa menggunakan panas tinggi dan bahan kimia, memberikan produk akhir yang dianggap lebih murni dan mempertahankan sebagian besar khasiat alami kelapa.

Oleh karena itu Virgin Coconut Oil (VCO) atau minyak kelapa murni telah dikenal karena berbagai manfaatnya bagi kesehatan dan kecantikan. Seperti Sifat antibakteri, antivirus, dan antimikroba dari VCO dapat membantu mendukung sistem kekebalan tubuh dalam melawan infeksi dan penyakit dan VCO juga dapat digunakan sebagai pelembap alami untuk kulit. Kandungan asam lemaknya membantu menjaga kelembapan dan elastisitas kulit.

Selain kaya akan manfaat dalam bidang kesehatan dan kecantikan, produk VCO juga memiliki harga jual yang sangat tinggi dibandingkan dengan harga jual produk minyak sebelumnya. Maka dengan demikian, kami mengadakan pengabdian kepada masyarakat desa Labissa dalam hal ini edukasi pembuatan VCO untuk

meningkatkan kesehatan dan perekonomian masyarakat Desa Labissa.

Metode

Tempat dan Waktu

Kegiatan pelatihan VCO ini dilakukan di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone pada bulan November 2023.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan berupa corong, plastik gula, karet pengikat, pipet, baskom, mesin parut, dan penapis santan. Bahan yang digunakan berupa kelapa dan air hangat. Prosedur Pembuatan Tahapan pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai berikut:

1. Kelapa dikupas dan dicuci terlebih dahulu.
2. Setelah dicuci kelapa diparut dengan menggunakan mesin/alat parut.
3. Setelah kelapa diparut disiram dengan air hangat.
4. Kelapa diperas sampai menghasilkan santan.
5. Setelah diperas selanjutnya disaring.
6. Santan yang telah disaring dimasukkan ke dalam plastik gula dengan menggunakan corong.
7. Setelah dimasukkan ke dalam plastik didiamkan selama 3 jam sampai air dan santan terpisah.
8. Setelah air dan krim santan terpisah airnya dibuang.
9. Setelah air terbuang semua, krim santan yang tersisa dipindahkan ke plastik gula yang baru.
10. Selanjutnya dipindahkan dan didiamkan selama 24 jam sampai krim santan, minyak dan air terpisah.
11. Selanjutnya airnya dibuang, kemudian minyaknya dikeluarkan.
12. Minyak siap dikemas.

Hasil dan Pembahasan

Pada awal, pelatihan, masyarakat Desa Labissa diberikan materi dan sosialisasi mengenai pengenalan produk serta manfaat Virgin Coconut Oil (VCO) dibandingkan dengan produk minyak lain terkait dengan keadaan ekonomi dan kesehatan keluarga. Kemudian peserta diperkenalkan alat dan

bahan yang akan digunakan selama proses pengolahan VCO (Virgin Coconut Oil). Setelah itu, masyarakat diberikan pelatihan pengemasan, dan tahap terakhir evaluasi hasil dari pelatihan dengan menggunakan metode wawancara terhadap peserta pelatihan Virgin Coconut Oil (VCO).



Gambar 1. Pemaparan materi dan sosialisasi pembuatan VCO



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Minyak kelapa murni (VCO)



Gambar 3. Proses Pengambilan Buah Daging Kelapa



Gambar 4. Proses Pamarutan Kelapa



Gambar 5. Proses Pemerasan kelapa Yang Akan Menjadi Santan



Gambar 6. Proses Pemindahan Santan Ke Platik Gula



Gambar 7. Santan Yang Sudah Di Diamkan Selama 2 Jam



Gambar 8. Proses Pemisahan Antara Krimer, Minyak, dan Air.



Gambar 9. Inilah Hasil Minyak Kelapa Murni (VCO)



Gambar 10. Hasil Pengemasan Minyak Kelapa Murni (VCO) *Virgin Coconut Oil*

Setelah proses wawancara berlangsung, terdapat 85% respon positif dari 25 peserta, dalam hal ini Masyarakat Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone.

Ketercapaian dari tujuan pelatihan ini yaitu, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan Virgin Coconut Oil (VCO) juga meningkatkan perekonomian masyarakat. Setelah melakukan pelatihan ini diharapkan perekonomian masyarakat dapat meningkat secara berkala. Dampak dan manfaat yang diharapkan dalam pelatihan ini masyarakat memiliki wawasan mengenai Virgin Coconut Oil (VCO) sehingga dapat mengoptimalkan Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada.

Pembahasan Tahapan fermentasi yang pertama yaitu, kelapa parut atau daging kelapa dicampur dengan air hangat untuk membentuk santan. Dalam proses fermentasi, mikroorganisme mengonsumsi gula dan nutrisi lainnya, menghasilkan asam lemak, senyawa aroma, dan senyawa bioaktif lainnya. Pertumbuhan mikroorganisme membantu mengubah minyak kelapa menjadi Virgin Coconut Oil (VCO).

Metode fermentasi mempertahankan lebih banyak nutrisi dan senyawa bioaktif dibandingkan metode ekstraksi panas tinggi. Mikroorganisme yang terlibat dalam fermentasi memberikan kontribusi pada profil rasa dan aroma unik Virgin Coconut Oil (VCO). Asam lemak yang dihasilkan oleh mikroorganisme juga memiliki potensi manfaat Kesehatan.

Kesimpulan dan Saran

Proses pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) yang melibatkan ekstraksi minyak dari daging kelapa dengan metode fermentasi atau tanpa menggunakan panas tinggi dan bahan kimia, memberikan produk akhir yang dianggap lebih murni dan mempertahankan sebagian besar khasiat alami kelapa dan kaya akan manfaat dalam bidang kesehatan dan kecantikan.

VCO juga memiliki harga jual yang sangat tinggi dibandingkan dengan harga jual produk minyak sebelumnya. Maka dengan demikian, kami mengadakan pengabdian kepada masyarakat desa Labissa dalam hal ini edukasi pembuatan

VCO untuk meningkatkan kesehatan dan perekonomian masyarakat Desa Labissa.

Hasil Evaluasi Pencapaian kemajuan pelaksanaan Kegiatan Edukasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Labissa sudah menambah wawasan dan keterampilan dengan memanfaatkan potensi Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada. Pelatihan Virgin Coconut Oil (VCO) ini dapat meningkatkan dan membantu perekonomian masyarakat di Desa Labissa.

Ucapan Terimakasih

Pada akhirnya kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dikarenakan bantuan dan dari berbagai pihak, hormat dan terima kasih kepada Ketua dan tim LPPM Universitas Puangrimanggalatung, Ibu/Bapak dosen FIP Universitas Puangrimanggalatung yang telah membantu dalam menyediakan fasilitas pelatihan dan ilmu yang diajarkan serta masyarakat di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone atas kerja samanya yang sangat baik.

Daftar Pustaka

Rini Sahni Putri and Ali, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) di Desa Bulu Wattang Sebagai Tindakan Preventif Untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat. [online] 5(1), pp.8–16. doi:<https://doi.org/10.20956/pa.v5i1.8000>.

Ika, A. and Wibawa, C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali. Jurnal Pengabdian UNDIKMA, [online] 2(1), pp.24–24. doi:<https://doi.org/10.33394/jpu.v2i1.3743>.

Kadek Wulandari Laksmi P and Ramanda, H. (2023). Workshop Pengenalan Cara Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk

Mendukung UMKM Desa Peninjoan. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, [online] 4(1), pp.177–183. Available at: <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/747> [Accessed 17 Dec. 2023].

Fransheine Rumtutuly, Keipau, D., Nikolas Ngilamele, Louk, R., Angganita Peraso, Rode Koupun, Tetiwar, V., Kelmaskosu, J., Ridolvina Unawekla, Windya Sairdola, Ismo Lellola, Alam, A., Sigit Sugiarto and Juwahr Makatita (2023). Pemberdayaan Masyarakat Lokal Melalui Produksi Virgin Coconut Oil Di Dusun Nyama : Indonesia. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi, [online] 2(3), pp.78–86. doi:<https://doi.org/10.58169/jpmsaintek.v2i3.175>.

Siska, E., Wijastuti Wijastuti and Setijanti, H.B. (2021). Teknik Pengemasan dan Penyimpanan Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Benar dan Halal Pada Produksi Skala Rumah Tangga. Jurnal ABDINUS, [online] 5(1), pp.153–159. doi:<https://doi.org/10.29407/ja.v5i1.14666>.