INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian
Vol 7 No 2, Agustus – Desember 2023
ISSN 2580 – 7978 (cetak) ISSN 2615 – 0794 (*online*)

PELATIHAN PEMBUATAN VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*) BAGI REMAJA PUTRI DI DUSUN LIAELA KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT

TRAINING ON MAKING VCO (VIRGIN COCONUT OIL) FOR YOUNG WOMEN IN LIAELA HAMLET WEST SERAM REGENCY

Corneli Pary[1*)], Sarmawaty Kotala[2)], Tri Santi Kurnia[3)], Sarty imkari[4)]
[1,2,3,4] Program Studi Pendidikan Biologi IAIN Ambon
[*]Email: corneliapary87@gmail.com

Abstrak : Dusun Liaela yang terletak di Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku adalah lokasi dengan sumber daya alam yang cukup melimpah. Kelimpahan sumber daya alam tersebut mencakup wilayah laut dan daratan. Sumber daya alam yang melimpah di daratan yakni dari sektor pertanian yaitu hutan kelapa yang cukup luas. Meskipun demikian, inovasi pemanfaatan buah kelapa agar menghasilkan produk dengan nilai ekonomi lebih tinggi masih minim. Pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahan buah kelapa merupakan penyebabnya. Salah satu produk hasil diversifikasi buah kelapa adalah Virgin Coconut Oil (VCO). Pelatihan pembuatan VCO kepada masyarakat Dusun Liaela sangat penting untuk dilakukan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat. Pelatihan tersebut telah dilaksanakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Rangkaian kegiatan PKM tersebut terdiri dari tahap sosialisasi untuk menarik minat masyarakat, tahap penyampaian materi untuk menjelaskan manfaat dari produk VCO, dan tahap praktik pengolahan buah kelapa menjadi VCO. Pelatihan VCO diikuti oleh 25 remaja putri yang terbagi atas 5 kelompok. Peserta yang mengikuti kegiatan ini memberikan tanggapan positif. Mereka mengakui bahwa pengetahuan dan keterampilan mereka meningkat setelah mengikuti tahapan kegiatan PKM. Kegiatan PKM ini juga menghasilkan produk dari olahan daging buah kelapa berupa VCO yang mempunyai nilai jual, dimana VCO yang dihasilkan pada tiap kelompok ± 250 ml.

Kata Kunci: dusun liaela, vco

Abstract : *Liaela Hamlet, which is located in the West Seram Regency, Maluku Province, is a location with quite abundant natural resources. The abundance of natural resources covers sea and land areas. The abundant natural resources on land come from the agricultural sector, that is extensive coconut forests. However, innovation in the use of coconuts to produce products with higher economic value is still minimal. Public knowledge about how to process coconuts is the cause. One of the products resulting from the diversification of coconut fruit is Virgin Coconut Oil (VCO). VCO making training for the people of Liaela Hamlet is very important to carry out as an effort to increase community knowledge. This training has been carried out in Community Service Activities. This activity consists of several stages. Socialization stage to attract public interest, a material delivery stage to explain the benefits of VCO products, and a practical stage of processing coconuts into VCO. The VCO training was attended*

by 25 young women divided into 5 groups. Participants who took part in this activity gave positive responses. They admitted that their knowledge and skills increased after participating in this stage of activity. This activity also produces VCO which has sales value, where the VCO produced in each group is ± 250 ml.

Keywords: *Liaela Hamlet, vco*

PENDAHULUAN

Kelapa menjadi salah satu komoditas penting dari sektor pertanian Indonesia termasuk di Provinsi Maluku. Jumlah produksi kelapa di Maluku pada Tahun 2017 sebanyak 103.067,60 Ton (BPS, 2017). Tanaman kelapa dapat dijumpai di seluruh daerah pesisir di Maluku, termasuk di Dusun Liaela Kabupaten Seram Bagian Barat. Masyarakat di Dusun Liaela memiliki kebun kelapa yang cukup luas. Masyarakat di dusun tersebut hanya memanfaatkannya untuk kebutuhan rumah tangga dan pembuatan kopra. Masyarakatnya belum memanfaatkan buah kelapa secara maksimal agar mendapatkan produk dengan nilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang inovasi dan diversifikasi buah kelapa. Salah satu bentuk inovasi dan diversifikasi buah kelapa yatu *Virgin Coconut Oil* (VCO)

VCO adalah minyak kelapa murni yang dihasilkan melalui cara khusus untuk memisahkan komponen-komponen kimiawi dari santan kelapa secara bertahap (Silaban, 2014). Proses pembuatan VCO merupakan modifikasi dari cara membuat minyak kelapa yang bertujuan untuk mendapatkan minyak yang mengandung asam lemak bebas dengan kadar air minim, beraroma khas dan tampak bening, serta memiliki umur penyimpanan lebih dari setahun (Marlina, dkk, 2017). Saat ini harga VCO di pasaran cukup tinggi karena sangat bermanfaat bagi kesehatan. Berkembangnya tren pengobatan dengan paradigma organik dan alami menyebabkan peningkatan permintaan VCO di pasaran.

VCO telah dijadikan sebagai bahan baku primer pada industry pangan, kosmetik, dan farmasi (Pramitha & Wibawa, 2021). Kegunaan dari minyak murni ini, yaitu dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh, mengurangi lemak, menurunkan kadar kolesterol, menurunkan resiko terjadinya penyakit hjantung dan kanker, dan bersifat sebagai antioksidan dalam tubuh (Widianti, 2015). Manfaat yang baik dari VCO ini tentunya tidak terlepas dari senyawa-senyawa yang terkandung di dalamnya.

Kandungan VCO yang paling penting yaitu asam laurat [CH3(CH2)10COOH] sebesar 50% dan asam kaprilat [CH3(CH2)6COOH] 7%. Kedua jenis asam lemak ini berpotensi antimikroba dan mudah dicerna oleh tubuh karena merupakan asam lemak jenuh (Damin, dkk., 2017). Selain kandungan utama tersebut, VCO juga mengandung vitamin E, sterol, dan asam fenolat dari fraksi polifenol. Senyawa-senyawa tersebut memiliki potensi antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Pulung, dkk., 2016). VCO yang dihasilkan dari pengolahan yang benar dan pemisahan unsur kimiawi secara bertahap akan berwarna bening, tidak berasa dan berbau (Suaniti, dkk, 2014).

VCO dapat diperoleh dari santan kelapa yang diproses atau diolah dengan metode-metode seperti; metode pemancingan minyak, metode pemanasan bertahap, atau metode fermentasi (Idris & Armi, 2022). Pembuatan VCO dengan metode fermentasi menghasilkan 300 ml VCO yang terbuat dari 3 buah kelapa (Emilia, dkk., 2021). Melalui proses sederhana dengan buah kelapa sebagai bahan bakunya, dapat diperoleh VCO dengan mudah, sehingga menjadikan produk ini sebagai salah satu sumber pendapatan yang menguntungkan bagi masyarakat. Kelimpahan buah kelapa di Dusun Liaela dan mudahnya pembuatan VCO menjadikan produk ini dapat hasilkan oleh siapa saja termasuk para remaja putri yang ada di Dusun Liaela Kabupaten Seram Bagian Barat. Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan ini dilaksanan untuk meningkatkan pengetahuan serta pengalaman kepada remaja putri di Dusun Liaela terkait VCO dan cara pembuatannya.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 23 Juli 2023 bertempat di rumah Kepala Dusun Liaela Kabupaten Seram Bagian Barat dengan jumlah peserta 25 orang. Metode yang digunakan adalah ceramah atau memberikan materi terkait manfaat dan cara pembuatan VCO kepada para peserta. Selanjutnya metode yang digunakan adalah demonstrasi dan praktik pembuatan VCO agar para peserta mendapatkan pengalaman dalam pembuatan VCO.

Vol 7 No 2, Agustus – Desember 2023
ISSN 2580 – 7978 (cetak) ISSN 2615 – 0794 (*online*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan ini bermaksud untuk menambah pengetahuan dan pengalaman bagi remaja putri di Dusun Liaela tentang manfaat dan pembuatan VCO. Setelah pemberian materi, peserta melakukan praktik pembuatan VCO dengan menggunakan bahan baku yang terlihat pada Gambar 1. Setelah itu, daging buah kelapa yang telah dipisahkan dari batoknya diparut dan dicampur air dengan perbandingan 1:1. Campuran tersebut selanjutnya diperas dan diambil santannya seperti terlihat pada Gambar 2. Praktik pembuatan VCO pada kegiatan ini menggunakan metode fermentasi. Santan kelapa hasil perasan tadi kemudian diendapkan agar antara air dan krim santannya terpisah perlahan-lahan selama 3 jam atau lebih. Setelah air dan krim santan terpisah, bagian air dibuang menggunakan selang atau pipet kecil, sehingga yang tersisa hanya bagian krimnya saja. Bagian krim santan diambil dan diaduk menggunakan *mixer* dengan kecepatan sedang selama ± 10 menit. Setelah itu, krim santan yang telah diaduk ditambahkan ragi ±2 sendok makan dan diaduk sebentar. Selanjutnya, krim yang telah bercampur dengan ragi didiamkan kembali selama ± 12 jam untuk mendapatkan bagian minyak (VCO) yang diinginkan (Retno, dkk, 2016). Setelah proses fermentasi selesai, dilakukan proses pemisahan untuk mendapatkan VCO murni (Gambar 3).

Gambar 1. Buah kelapa untuk pembuatan VCO

Gambar 2. Proses pembuatan VCO (a), pemerasan santan, (b), fermentasi santan

Seluruh peserta kegiatan PKM ini sangat antusias dan menunjukan sikap respon positifnya. Hal ini terlihat dari perhatian yang diberikan oleh para peserta saat pemberian materi dan kedisiplinan saat kegiatan berlangsung. Sebelum kegiatan pelatihan ini dilaksankan, kami selaku tim pengabdian melakukan survei ke lokasi yang akan dijadikan tempat kegiatan. Kedatangan tim pengabdian saat melaksanakan survei disambut dengan baik oleh Kepala Dusun Liaela. Survei dilakukan untuk mengetahui kondisi lokasi pelaksanaan kegiatan dan penentuan para peserta.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan hasil yang baik terkait dengan perubahan pengetahuan masyarakat, yaitu meningkatnya pengetahuan dan pemahaman para peserta. Adanya kegiatan ini memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat. Mereka mendapatkan pengalaman baru dan kedepannya mampu membuat VCO secara mandiri. VCO yang dihasilkan dalam kegiatan pelatihan ini untuk masing-masing kelompok adalah sebanyak ±250 ml. Hasil VCO yang diperoleh dari praktik pembuatan VCO memiliki kualitas yang baik, yaitu berwarna bening dan tidak berbau tengik. Menurut Faturahmi, dkk., (2020) dalam Kusuma, dkk, (2022), VCO dengan kualitas baik tidak berbau tengik, memiliki aroma khas kelapa, secara fisik tampak jernih dan berwarna bening atau transparan.

Masyarakat di Dusun Liaela mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan serupa yang dapat dilaksanakan dikemudian hari. Mereka ingin mendapatkan pengetahuan baru dan pengalaman yang bermanfaat untuk kehidupan mereka dan lingkungan.

Gambar 3. VCO (*Virgin Coconut Oil*)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan VCO bagi para remaja putri di Dusun Liela Kabupaten Seram Bagian Barat, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan bagi masyarakat di Dusun Liaela, khususnya remaja putri terkait VCO;
2. Kegiatan pengabdian ini mampu menghasilkan VCO dengan kualitas baik dan mempunyai nilai jual sehingga diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat di Dusun Liaela Kabupaten Seram Bagian Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kepala Dusun Liaela Kabupaten Seram Bagian Barat karena telah mengijinkan dan membantu dalam terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Maluku. 2017. Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan Rakyat Tanaman Kelapa. Available at: https://maluku.bps.go.id/indicator/54/288/1/luas-areal-dan-produksi-tanaman-perkebunan-rakyat-tanaman-kelapa-.htmlOpened: 15.10.2023

Damin, S. H., Alam, N., & Sarro, D. (2017). The Characteristics of Virgin Coconut Oil (VCO) of Coconut Harvesting at Different Glowing Altitude. *E-J. Agrotekbis*, *5*(4), 431–440.

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

Idris, M., & Armi, P. A. (2022). Rancang Bangun Alat Pengolahan Santan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil. *Metana*, *18*(1), 71–76. https://doi.org/10.14710/metana.v18i1.45103

Kusuma, Y. C.C., Permana, I. D. G. M, & Ina, P. T. (2022). Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *11*(1), 74. https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p08

Marlina., Wijayanti, D., Yudiastari, I.P., Safitri, L. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan Nacl dan Garam Dapur. *Jurnal Chemurgy*, Vol. 01, No.2

Pramitha, D. A. I., & Wibawa, A. A. C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *2*(1), 24. https://doi.org/10.33394/jpu.v2i1.3743

Retno, R. S., Pujiati, P., & Utami, S. (2016). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Secara Fermentasi Di Desa Belotan, Bendo, Magetan, *1*, 35–37.

Suaniti, N. M., Manurung, M., Hartasiwi, N. (2014). Uji Sifat Virgin Coconut Oil (Vco) Hasil Ekstraksi Enzimatis Terhadap Berbagai Produk Minyak Kelapa Hasil Publikasi. *Jurnal Kimia* (Journal of Chemistry. ISSN 2599-2740.

Widiayanti, R. A. (2015). Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO sebagai Antibiotik. Prosiding Seminar Nasional .