

Penyuluhan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) di Dusun Surabaya Kelurahan Ateuk Pahlawan Kecamatan Baiturrahman

Aida Apriani¹, Tajul Muna², Muhammad Riski³, Saiful Azhari⁴

^{1,2,3,4}STIKES Assyifa Aceh
Email: aidaapriani@gmail.com

ABSTRAK

Minyak kelapa murni (virgin coconut oil) VCO adalah minyak kelapa murni yang proses produksinya tidak melalui tahapan RBD (Refined, Blades dan Deodorized). VCO dibuat tanpa proses perebusan atau penggorengan seperti yang biasa dilakukan oleh kebanyakan masyarakat Indonesia. Pembuatan VCO yang berkualitas baik, dibuat dengan proses yang sederhana namun memerlukan pengawasan kualitas yang tinggi, mulai dari pemilihan bahan, kebersihan peralatan yang dipakai, kebersihan dan kesehatan pembuat minyak. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan tanya jawab. Hasil dari pengabdian ini adalah menambah pengetahuan masyarakat dan mampu mengolah hasil kelapa menjadi VCO yang bernilai ekonomis sehingga mampu meningkatkan ekonomi warga setempat. Berdasarkan hasil survey sekitar 60% tingkat pengetahuan warga terhadap VCO adalah tinggi dan 30% warga telah mencoba membuat secara mandiri.

Kata Kunci: minyak kelapa murni, refined, blades dan deodorized

ABSTRACT

Minyak kelapa murni (virgin Coconut Oil) VCO adalah minyak kelapa murni yang proses produksinya tidak melalui tahapan RBD (Refined, Blades dan Deodorized). VCO dibuat tanpa proses perebusan atau penggorengan seperti yang biasa dilakukan oleh kebanyakan masyarakat Indonesia. Pembuatan VCO yang berkualitas baik, dibuat dengan proses yang sederhana namun memerlukan pengawasan kualitas yang tinggi, mulai dari pemilihan bahan, kebersihan peralatan yang dipakai, kebersihan dan kesehatan pembuat minyak. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode ceramah, pemaparan dan tanya jawab. Hasil dari pengabdian ini adalah menambah pengetahuan masyarakat dan mampu mengolah hasil kelapa menjadi VCO yang bernilai ekonomis sehingga mampu meningkatkan perekonomian warga setempat. Berdasarkan hasil survei sekitar 60% tingkat pengetahuan warga terhadap VCO adalah tinggi dan 30% warga telah mencoba membuat secara mandiri

Keywords: virgin coconut oil, Refined, Blades dan Deodorized

PENDAHULUAN

Masyarakat pedesaan tidak bisa terlepas dari sumber daya alam (SDA) yang berbentuk tanaman. Tanaman kelapa merupakan salah satu potensi sumber daya alam yang nantinya bisa menjadi penunjang kebutuhan dan pendapatan masyarakat. Salah satu pemanfaatan buah kelapa yang sekarang diperhatikan adalah kelapa diolah menjadi minyak kelapa yang murni

* Apriani, A., dkk. (2024)

(*virgin coconut oil*) yang mana produk olahan kelapa ini sudah menjadi nilai ekonomis murni dan menunjang kesehatan di trend *back to nature* sekarang.

VCO adalah minyak kelapa yang murni melalui proses produksi yang bukan menggunakan tahap RBD (Refined, Blades dan Deodorized) (Jnanadevan, 2018). VCO adalah minyak kelapa murni dimana mempunyai khasiat ampuh sebagai aneka penyakit [2]. Buah kelapa yang diolah menjadi VCO adalah proses verifikasi mengolah produk agar nilai guna produk dapat ditingkatkan. Untuk masyarakat desa, sekarang ini VCO masih belum dikenal secara luas yang mengakibatkan banyak masyarakat belum mengolah atau menggunakan VCO, akan tetapi berbeda dengan masyarakat kota di mana beberapa masyarakat telah menggunakan VCO untuk kebutuhan pangan fungsionalnya seperti untuk kesehatan. Oleh sebab itu peluang terbuka untuk masyarakat desa agar kelapa diolah menjadi VCO dan bisa membuat kehidupan masyarakat desa meningkat (Hasibuan dkk, 2018).

Pembuatan VCO tidak direbus atau digoreng seperti yang dilakukan masyarakat Indonesia. VCO dibuat dengan kualitas baik, dimana prosesnya sederhana tetapi membutuhkan pengawasan berkualitas tinggi, memilih bahan, peralatan yang digunakan dijaga kebersihannya, kesehatan dan kebersihan pembuat minyak (Widiyanti, 2015). Berdasarkan pengamatan, kelapa yang dimiliki daerah ini sebagian besar dilakukan penjualan dengan berbentuk kelapa muda dan tua untuk dikonsumsi rumah tangga. Hingga sekarang masih belum terdapat warga dan masyarakat yang membuat kelapa diolah menjadi VCO (*virgin coconut oil*) menjadi komoditas terbaik untuk kesehatan.

Sekarang ini pemasaran produk VCO hanya di apotik disertai harga yang lumayan mahal. Supaya warga Dusun Surabaya mendapatkan nilai tambah yang dihasilkan kelapa yang ada sehingga pelatihan dilaksanakan dengan cara pembuatan VCO melalui proses yang ramah lingkungan dimana BBM ataupun energi yang lain tidak digunakan sehingga memiliki biaya yang murah. Teknologi ini sangat tepat digunakan warga Dusun Surabaya. Berhubungan dengan hal tersebut sehingga Pengabdian Kepada Masyarakat bermaksud agar membagikan teknologi tepat guna dengan penerapan yang mudah, biaya murah, dan masyarakat mendapatkan nilai tambah.

METODE

Pelaksanaan kegiatan mengabdikan kepada masyarakat dilakukan dengan metode :

1. Ceramah, yaitu menjelaskan peluang usaha dalam pembuatan VCO (*virgin coconut oil*) dan manfaat kesehatannya.
2. Demonstrasi, yakni demonstrasi diberikan melalui mempraktekkan secara langsung tata cara pembuatan *virgin coconut oil* (VCO).
3. Tanya jawab, yakni bertanya mengenai pemahaman masyarakat dusun Surabaya tentang tata cara membuat VCO (*virgin coconut oil*) dan sekaligus memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk bertanya tentang tata cara membuat VCO (*virgin coconut oil*) yang belum dipahami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian dilakukan pada hari minggu tanggal 5 november 2023. Tempat berlangsungnya pengabdian adalah di masjid At-Taqwa dusun Surabaya, kecamatan Baiturrahman kota Banda Aceh. Adapun masyarakat yang hadir adalah beberapa ibu-ibu

perangkat desa dan anggota desa. Selain itu juga dihadiri oleh mahasiswa/I STIKES Asy-syifa Banda Aceh.

Kelapa yang digunakan adalah kelapa dengan daging buah yang sudah tua sehingga menghasilkan santan yang banyak (Emilia, dkk. (2021). Kelapa selanjutnya dibuat santan dengan mencampurkan air dan diremas. Adapun gambar kelapa dan hasil santan terlihat dalam Gambar 1 dan 2.



Gambar 1.Hasil Parutan Kelapa



Gambar 2. Hasil santan

Hasil santan tersebut selanjutnya didiamkan selama kurang lebih 2 jam dengan tujuan terpisahnya antara pati kelapa dan air. Terpisahnya kedua komponen ini ditandai dengan terbentuknya 2 lapisan pada santan. Lapisan atas merupakan pati kelapa dan dibawah merupakan air. Hal ini terjadi karena masa jenis air lebih berat dari pada pati kelapa (Aziz dkk, 2017). Gambar 3 menunjukkan terbentuknya 2 lapisan pada santan setelah 2 jam.



Gambar 3. Santan Setelah 2 jam (terbentuk 2 lapisan)

Hasil dari pati yang terdapat pada Gambar 2 selanjutnya didiamkan selama 24 jam dengan tujuan munculnya mikroba alamiah agar terjadi proses fermentasi untuk menghasilkan produk VCO. Adapun hasil fermentasi berbentuk 3 lapisan yakni minyak berada di lapisan teratas, ampas atau blonde terdapat di bagian bawah dan lapisan ketiga adalah air (paling bawah). Warna bening seperti air dihasilkan oleh minyak murni (VCO) (Rahman, 2016). Adapun bau yang dihasilkan adalah bau khas kelapa yang segar di mana tidak tengik seperti

minyak kelapa dengan pemanasan. Metode pembuatan VCO ini menggunakan fermentasi, yakni suatu metode merubah kimia pada substrat organik dengan aktivitas enzim yang diperoleh mikroorganisme (Suamiati dkk, 2023). Dalam metode fermentasi menggunakan mikroba alami. Adapun diketahui mikroba memiliki peran selama fermentasi kelapa adalah bakteri asam laktat (BAL). salah satu bakteri asam laktat yang banyak ditemukan dalam proses pembuatan VCO adalah *actobacillus bulgaris* dan *Lactobacillus achidophilus* (Rachmayanti dkk, 2020). Tujuan dilakukannya metode fermentasi salah satunya adalah menghindari pemanasan yang dapat merusak minyak esensial yang terdapat dalam minyak murni. Hasil Fermentasi setelah 24 jam bisa diketahui Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Fermentasi setelah 24 jam

Hasil VCO yang didapatkan selanjutnya di saring dengan menggunakan kertas saring dengan tujuan untuk menyaring sisa-sisa blonde yang terikut dalam proses pengambilan minyak. Selanjutnya VCO dikemas dalam bentuk botol yang bersih, diberi label dan siap dipasarkan. Hasil VCO bisa diketahui dalam Gambar 5 dan Hasil VCO dalam bentuk produk yang bisa diketahui dalam Gambar 6.



Gambar 5. Hasil VCO



Gambar 6. Hasil VCO dalam bentuk produk

Khasiat VCO diantaranya adalah mengurangi resiko penyakit jantung coroner karena diketahui mampu meningkatkan kadar HDL dalam darah juga membantu mengurangi kolesterol jahat (LDL). Selain itu VCO juga mempunyai aktivitas antibakteri dan antijamur (Parinduri dkk, 2020). VCO mengandung mengandung asam lemak jenuh 90,896%. Kandungan utama VCO adalah lebih dari 90% lemak rantai sedang (MCT) dan 50% darinya adalah asam laurat. Adapun kegunaan asam laurat adalah dapat meningkatkan HDL (high density lipoprotein) sebagai kolesterol baik dalam tubuh. MCT ialah asam lemak yang cepat terhidrolisis, dan lebih cepat terserap. Sistem sirkulasi bisa dimasuki MCT, di mana secara langsung memasuki liver melalui vena (pemssbuluh darah balik) dan secara cepat dimetabolisme berbentuk energi, artinya tidak tertimbunnya MCT dalam jaringan tubuh (Djaelani, 2015). Sehingga penyakit jantung dan obesitas tidak didorong oleh MCT, berbeda dengan LCT (long chain trygliseride) yang dilakukan penyerapan oleh lipoprotein melalui limpa (sistem getah bening) dare sekitar 70% selanjutnya secara sistematis sebelum sampai di liver dilakukan sirkulasi. Serta ketersediaan sumber energy diberikan minyak dan lemak MCT yang bisa dipergunakan dan dioksidasi tubuh secara cepat. Berdasarkan hasil survey sekitar 60% tingkat pengetahuan warga terhadap VCO adalah tinggi dan 30% warga telah mencoba membuat secara mandiri. Adapun dokumentasi kegiatan ini bersama masyarakat ddusun Surabaya dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Dokumentasi kegiatan Bersama masyarakat

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah bahwa pengolahan minyak kelapa menjadi VCO dapat menjadi solusi dalam meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat dan berguna dalam pengobatan penyakit.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada STIKES Asyifa Aceh yang telah memberikan kepercayaan dana hibah kepada kami.

REFERENSI

- Aziz, Tamil., Yohana Olga., Ade Puspita. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan metode penggaraman. JTK.
- Djaelani, Muhammad anwar (2015). *Profil Kolesterol Darah Tikus Setelah Pemberian Virgint Coconut Oil dan Minyak Zaitun*. BIOMA.
- Emilia, dkk. (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 Volume 18 No. 1, Juni 2021.
- Hasibuan, Charlis Fajri., Rahmiati., Jamilah. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Menggunakan Cara Tradisional. MARTABE Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Jnanadevan, R. (2018). *Virgin Coconut Oil Gaining Popularity as a Functional Food*. Indian Coconut Journal: 6-8.
- Parinduri Luthfi, Bonar Harahap, Antoni. (2020). *Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil* (VCO) bagi warga desa Sei Nagalawan. Buletin Utama Teknik, Vol 15. No 2.
- Rachmayanti, Imaniar Ragil., Rafli Iman Firdaus., Kindari. (2020). *Fermentasi Santan Menggunakan Lactobacillus menjadi Virgin Coconut Oil dengan Katalis Enzim Bromelin*. CHEMPRO : Journal of Chemical and Process Engineering.
- Rahman, S., Palenewen, V. V. J., dan Elly, F. H. (2016). *Analisis Kelayakan Agroindustri Virgin Coconut Oil (Studi Kasus Kelompok Tani Anugrah Kelurahan Tandurusa Kecamatan Aertembaga Kota Bitung)*, Agri Sosio Ekonomi Unsrat. Volume 12. Nomor 3A.
- Side sumiati, Suriati Eka Putri, Diana Eka Pratiwi, Muhammad Iskandar Musa. (2023). *PKM Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Fermentasi Pada Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu*. Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Vol. 4, No. 1
- Widiyanti, R. A. (2015). *Pemanfaatan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015*. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015. Malang. Indonesia: 577-584.