

VCO sebagai Produk Inovatif dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Daerah Penghasil Kelapa

Wachidah Nur Latifah*, Siti Nur Ngaeni, Mohammad Damzun Zaeroni, Rillo Pambudi, Fatimatul Zahro, Nanda Ulfa Lutfiana, Maiga Surya N., Devi Irmayani, Mohammad Faisal, Miftakhul Khoir

KKN 96 UIN Sunaggn Kalijaga Yogyakarta Kelompok 6

Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739

Email: najmalatefa030@gmail.com*

Abstrak. VCO atau Virgin Coconut Oil merupakan salah satu produk inovatif hasil olahan kelapa. Pemanfaatan kelapa menjadi VCO ini bertujuan untuk menambah nilai jual kelapa, memberikan pengetahuan tentang manfaat VCO dan cara pembuatannya kepada masyarakat Desa Hargowilis, serta sebagai upaya membantu meningkatkan ekonomi masyarakat Hargowilis. VCO dikenal sebagai minyak yang baik bagi kesehatan tubuh karena memiliki manfaat seperti sebagai antijamur, antibakteri, dan antioksidan. Kelapa yang dimanfaatkan sebagai bahan baku VCO adalah kelapa tua yang sudah tumbuh tunas berukuran kecil. Metode yang digunakan dalam pembuatan VCO ini adalah metode pengendapan karena dinilai sebagai metode paling sederhana dan tidak membutuhkan biaya yang mahal. Materi yang disampaikan dalam sosialisasi VCO ini terdiri dari materi pembuatan VCO, materi pengemasan produk VCO, dan materi pemasaran VCO secara koperasi dan secara online. Sosialisasi dilakukan secara bertahap yaitu pada tingkat desa dan dusun. Pada tingkat desa, sosialisasi bertempat di Balai Desa Hargowilis sedangkan pada tingkat dusun berlangsung di Dusun Clapar 2 yang berlokasi di kediaman Bapak Saridi selaku kepala dusun Clapar 2.

Kata Kunci: kelapa, kesehatan, produk inovatif, *vco*.

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan sumber daya alam yang melimpah di Indonesia. Pemanfaatan kelapa pada seluruh bagiannya membuat tumbuhan ini disebut tumbuhan serba guna (Setyamidjaja, 2008). Pemanfaatan kelapa secara tradisional dan sudah meluas diantaranya adalah pembuatan gula merah yang bahan bakunya dari kelapa. Pembuatan gula merah ini merupakan salah satu cara meningkatkan harga jual kelapa.

Seiring perkembangannya, kelapa dan hasil olahannya mengalami pertumbuhan yang signifikan. Salah satu produk inovasi pemanfaatan kelapa adalah VCO atau *Virgin Coconut Oil*. VCO memiliki banyak manfaat, terutama dalam dunia kesehatan dan kecantikan. Kandungan asam laurat yang tinggi, yaitu sekitar 45-53 % membuat VCO dijuluki sebagai “minyak paling sehat di dunia” (Argawal & SJD, 2017). Selain kaya manfaat, harga jual VCO yang lebih mahal dan proses pembuatannya yang relatif mudah merupakan keunggulan tersendiri yang dimiliki oleh produk inovatif ini.

Program pengabdian masyarakat ini ditujukan kepada daerah penghasil kelapa. Hal ini dikarenakan daerah tersebut dapat menghasilkan kelapa dalam umlah banyak, namun hanya dapat dijual dengan harga yang sangat murah. Selain menjual kelapa secara langsung, daerah-daerah penghasil kelapa biasanya terdapat produsen gula merah. Seiring berjalannya waktu, jumlah warga yang memproduksi gula merah berkurang. Generasi muda lebih banyak yang memilih

untuk merantau dan bekerja di kota yang dinilai lebih nyaman.

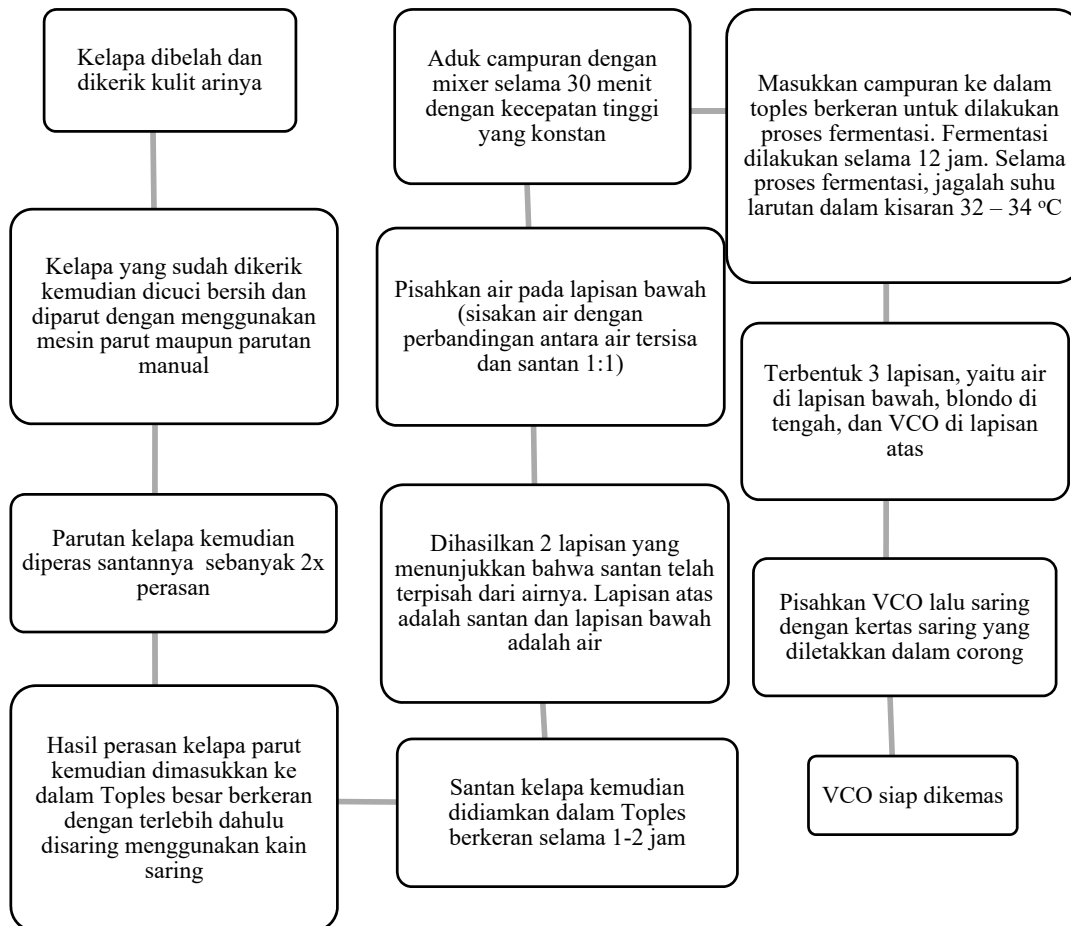
Hargowilis yang merupakan salah satu desa di Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo merupakan daerah penghasil kelapa yang melimpah. Hampir semua dusun yang terletak di desa ini memiliki lahan perkebunan kelapa yang luas. Salah satunya Dusun Clapar 2. Lahan perkebunan kelapa yang luas dan iklim yang sesuai, membuat pohon kelapa tumbuh subur di dusun ini. Masyarakat Dusun Clapar 2 memanfaatkan kelapa sebagai bahan pembuatan gula merah, selain itu kelapa dijual langsung ke pasar. Dusun Clapar 2 merupakan salah satu target yang sesuai untuk berlangsungnya program pengabdian masyarakat berupa pembuatan dan pemasaran VCO. Terdapat 3 metode berbeda dalam pembuatan VCO. *Metode sentrifugasi*, yaitu metode pembuatan VCO dengan memanfaatkan alat sentrifugasi. Metode ini dinilai sebagai metode yang membutuhkan biaya mahal. *Metode pancingan*, yaitu metode dengan menambahkan VCO jadi ke dalam santan yang akan dibuat VCO. *Metode pengendapan*, metode ini adalah metode paling sederhana karena alat yang digunakan mudah dicari dan hanya membutuhkan kelapa dan air sebagai bahan.

Terdapat beberapa tujuan dilakukannya program ini, di antaranya yaitu sebagai bentuk pengelolaan sumber daya alam kelapa yang melimpah menjadi produk inovatif, yaitu VCO. Selain itu sebagai bentuk berbagi pengetahuan tentang manfaat VCO serta memberikan simulasi pembuatan VCO secara langsung agar warga dapat membuatnya secara mandiri. Selain itu juga sebagai upaya meningkatkan tingkat ekonomi warga

Dusun Clapar dengan penjualan produk *VCO* yang merupakan produk inovatif olahan kelapa bernilai jual tinggi.

METODE PENELITIAN

Sosialisasi pembuatan dan pemasaran *VCO* dilakukan dalam 3 tahap penyampaian materi, yaitu: Simulasi Pembuatan, Pengemasan, dan Pemasaran Online. Pembuatan *VCO* digunakan metode pengendapan. Metode ini dinilai sebagai metode paling sederhana dalam pembuatan *VCO*.



Gambar 1. Skema pembuatan *VCO*

Pengemasan

Pengemasan yang disosialisasikan pada program ini adalah pengemasan produk *VCO* dalam botol dan pelabelan. Botol yang digunakan adalah botol plastik 100 mL. Pemilihan botol tersebut bertujuan untuk menjaga kualitas produk. Botol yang digunakan bukan botol besar seperti botol minyak goreng karena pemakaian *VCO* yang sedikit demi sedikit sehingga lebih cocok jika digunakan kemasan berupa botol kecil. Tahap selanjutnya yaitu pelabelan Label yang digunakan berupa stiker yang mudah dibuat terutama oleh anak-anak muda. Harga cetak label ini pun termasuk murah, yaitu Rp 500/ pcs.

Pemasaran Online

Era digital seperti sekarang ini menuntut masyarakat untuk mengikuti arus zaman dalam berbagai aspek

kehidupan, termasuk ekonomi. Ekonomi di era digital adalah pemanfaatan internet sebagai media jual beli. Program ini tak luput dari pemasaran dengan internet. Pemateri memperkenalkan beberapa jenis marketplace kepada para peserta sosialisasi. Penjelasan materi dimulai dari penggunaan marketplace hingga pengiriman produk kepada konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pendampingan masyarakat ini telah dilakukan dengan lancar. Sosialisasi pembuatan dan pemasaran *VCO* telah dilakukan di tingkat Desa Hargowilis yang Desa Hargowilis dan di tingkat Dusun Clapar 2 yang berlangsung di rumah Bapak Saridi selaku kepala dukuh. Sosialisasi di tingkat Desa

Hargowilis dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2018, sedangkan sosialisasi pada tingkat Dusun Clapar 2 dilaksanakan pada tanggal 27 Agustus 2018.

Terdapat 3 materi dalam sosialisasi *VCO* ini, yaitu simulasi pembuatan, pengemasan, dan pemasaran digital. Materi disampaikan oleh Dinas Koperasi Kulon Progo dan 3 mahasiswa Program Studi Kimia. Jumlah peserta sosialisasi mencapai 50an orang yang merupakan perwakilan warga dari 12 dusun yang terletak di Hargowilis. Sedangkan pada sosialisasi tingkat dusun bertempat di Dusun Clapar 2, tepatnya di rumah Bapak Saridi selaku kepala dusun.

Desa Hargowilis terkenal akan banyaknya pohon kelapa dan buahnya selalu melimpah, sehingga hal tersebut membuat nilai jualnya menjadi sangat rendah. Pada umumnya kelapa dimanfaatkan menjadi nira, selain itu ada yang di pasarkan dalam bentuk primer atau belum diolah lebih lanjut. Hal tersebut membuat nilai ekonomi dari kelapa rendah, sehingga membuat kerugian bagi masyarakat yang memiliki pohon kelapa.

Buah kelapa sendiri memiliki banyak manfaat yakni dapat dijadikan sebagai bahan pelengkap masakan seperti menjadi santan, gula merah, minyak *VCO*, serta dapat dijadikan bahan pembuatan obat dan kosmetik. *Virgin Coconut Oil (VCO)* sendiri merupakan minyak kelapa murni yang dibuat tanpa melalui proses pemanasan. Kandungan asam laurat pada *VCO* membuat minyak ini berbeda dibandingkan minyak goreng. Asam laurat adalah jenis asam lemak jenuh yang terjadi secara alami dalam buah kelapa dan beberapa lemak nabati lainnya. Asam laurat yang masuk ke dalam tubuh akan diubah menjadi monolaurin, yaitu sebuah senyawa monogliserida yang dapat berperan sebagai antijamur, antimikroba, dan antibakteri. Selain itu, asam laurat juga berfungsi sebagai antioksidan yang bermanfaat untuk mencegah penuaan dini (Setiaji dan Surip, 2006). Asam laurat yang terkandung di dalam *VCO* ini apabila masuk ke dalam tubuh akan dikonversikan menjadi monogliserida yang disebut monolaurin yang dapat menyerang berbagai macam virus, bakteri, dan protozoa (Vetter SM dan Schlievert PM, 2005).

VCO juga mengandung asam lemak rantai menengah atau medium chain saturated fatty acid (MCFA) sebanyak 60-62 %. Sifat unik yang dimiliki *VCO* yaitu dapat langsung diserap tubuh kemudian dibawa ke hati lalu akan dikonversikan menjadi energi. Oleh karenanya *VCO* baik jika dikonsumsi secara langsung. Sifat unik *VCO* ini disebabkan oleh kandungan asam lemak rantai menengahnya (Hanafiah dkk, 2011). *VCO* biasanya dimanfaatkan dalam bidang kesehatan dan kosmetik. Beberapa penyakit seperti masalah pencernaan hingga kanker dapat diatasi dengan *VCO*. Manfaat bagi kesehatan kulit seperti sebagai masker wajah maupun pelembap kulit, *VCO* sudah tidak asing lagi digunakan. Inovasi pembuatan produk *Virgin Coconut Oil (VCO)* ini, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari kelapa, sehingga

bisa meningkatkan pendapatan masyarakat karena harga kelapa di Desa Hargowilis, termasuk Dusun Clapar 2 berkisar Rp 500 – Rp 1.000, sedangkan harga 1 liter *VCO* berkisar Rp. 150.000 atau Rp 25.000 tiap 100 mL.



Gambar 2. Alat dan Bahan yang digunakan dalam Pembuatan *VCO*

Pembuatan *VCO* dari proses persiapan bahan baku hingga produk jadi memerlukan waktu selama 24 jam. Bahan baku yang digunakan adalah kelapa yang sudah tua dengan ditandai oleh tumbuhnya tunas kecil. Sedangkan alat-alat yang digunakan yaitu toples berkeran, saringan, kain saring, mesin parut, mixer, corong plastik, baskom, gayung plastik kecil, kertas saring, termometer alkohol, dan rangkaian lampu bohlam. Kelapa tersebut kemudian diambil daging buahnya. Kulit ari buah kelapa dikerik. Pengerikan ini bertujuan untuk meminimalisir kotoran pada santan. Kelapa yang telah dikerik kemudian diparut dan diperas santannya. Pemerasan santan dilakukan sebanyak 2 kali perasan. Hal ini dilakukan agar santan yang dihasilkan tidak terlalu kental sehingga nantinya dapat terjadi interaksi antara santan dan air dengan baik. Santan yang dihasilkan kemudian didiamkan didalam toples berkeran selama 1-2 jam yang bertujuan agar santan dan air memisah. Sebagian air dikeluarkan kemudian campuran tersebut diaduk dengan alat mixer selama 30 menit yang bertujuan untuk memecah senyawa-senyawa minyak dalam campuran sehingga mempermudah dalam menghasilkan *VCO*. Campuran tersebut kemudian didiamkan kembali dalam toples berkeran selama 12 jam dengan suhu yang diatur antara 32°-34° C. Interval suhu tersebut dipilih dibawah titik lebur asam laurat yaitu sebesar 44° C. Jika suhu melebihi titik lebur asam laurat maka asam laurat akan rusak dan kualitas *VCO* yang dihasilkan berkurang. Agar lebih mudah maka digunakan rangkaian lampu bohlam untuk pengaturan suhu. Rangkaian lampu bohlam ini membantu dalam kenaikan suhu kemudian dibantu termometer alkohol sebagai alat pemantau suhu.

Setelah 12 jam maka akan terbentuk 3 lapisan, yaitu lapisan air di bagian bawah, lapisan *blondo* di bagian tengah, dan lapisan *VCO* di bagian atas. Lapisan *VCO* dipisahkan dengan gayung kemudian disaring dengan kertas saring. Penggunaan kertas saring ini bertujuan untuk menyaring kotoran-kotoran yang terbawa dalam *VCO* sehingga akan dihasilkan *VCO* yang tidak berwarna. Lapisan tengah yang berupa *blondo* dapat

dipanaskan dan menjadi minyak goreng yang berkualitas tinggi.



Gambar 3. Pemixuran campuran, salah satu proses pembuatan VCO

Materi kedua yang disampaikan adalah materi tentang pengemasan VCO. Botol plastik yang kuat dipilih sebagai kemasan produk VCO. Botol plastik yang digunakan pun bervolume kecil, yaitu 100 mL. Penggunaan botol plastik bervolume kecil ini bertujuan agar VCO tidak mudah terkontaminasi karena penggunaan VCO biasanya dalam jumlah sedikit.



Gambar 4. VCO yang telah dikemas

Materi yang disampaikan selanjutnya yaitu mengenai pemasaran. Dinas Koperasi Kabupaten Kulon Progo menyampaikan materi tentang pemasaran VCO melalui koperasi, sedangkan mahasiswa melengkapinya dengan menyampaikan materi pemasaran online. Pemasaran melalui koperasi yaitu pemasaran produk UMKM yang difasilitasi oleh

pemerintah, sedangkan pemasaran online cenderung lebih mengutamakan pemasaran yang dilakukan secara mandiri.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat berupa sosialisasi pembuatan dan pemasaran VCO ini adalah salah satu bentuk pemanfaatan SDA kelapa yang melimpah di Desa Hargowilis. Pembuatan VCO dengan metode pengendapan yang relatif sederhana sehingga masyarakat diharapkan mampu mengaplikasikannya secara mandiri. VCO adalah salah satu produk inovatif yang dapat membantu dalam peningkatan ekonomi masyarakat Desa Hargowilis.

Workshop VCO yang telah dilakukan diharapkan mampu menjadi salah satu inovasi dalam pengolahan kelapa. Selain itu, program kerja ini diharapkan mampu membantu dalam menumbuhkan kemandirian masyarakat. Pembuatan produk bernilai jual tinggi dari bahan baku yang murah merupakan salah satu tujuan yang diharapkan dari workshop VCO ini. Selain itu pembuatan VCO yang relatif sederhana diharapkan menjadi penyemangat bagi masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya kelapa yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Argawal, Ravindra dan Bosco SJD. 2017. *Extraction Processes of Virgin Coconut Oil*. *MOJ Food Process Technol* 2017;4(2)54-56.
- Hanafiah, Aang dkk. 2011. *Pembuatan, Pemurnian dan Stabilitas Virgin Coconut Oil (VCO) bertanda Radioiodium-131*. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia Vol. XII, No. 2, Agustus 2011*;75-84.
- Setiaji Bambang dan Prayugo Surip. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2008. *Bertanam Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Vetter SM, Schlievert PM. 2005. *Glycerol Monolaurate Inhibits Virulence Factor Production in Bacillus Anthracis*. *Antimicrob Chemother* 2005;49(4);1302.