Jurnal Abdi Negeriku
Vol. 1 No. 2 (2022)
https://doi.org/xxx/sxxx

e-ISSN: 2962-3014
p-ISSN: 2962-3782

PKM PEMBERDAYAAN KELOMPOK PKK MELALUI KETRAMPILAN MEMPRODUKSI VCO DI KELURAHAN TERANG-TERANG KABUPATEN BULUKUMBA

A. Muflihunna1*, Rahmawati2, Sukmawati3, Halifah Pagarrah4, A. Mu'nisa5

Fakultas Farmasi Universitas Muslim Makassar, Makassar, Indonesia
Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia
* Penulis Korespodensi: andi.muflihunna@umi.ac.id

Abstrak

Kegiatan fermentasi alami masyarakat pada pengolahan asal minyak kelapa (VCO) ini telah dilakukan di kelurahan Terang-terang Kabupaten Bulukumba pada tanggal 6 dan 7 Juli 2022. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang fermentasi alami pada memproses VCO. Metode kegiatannya adalah dengan memberikan pelatihan dan penyuluhan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK Kelurahan Terang-Terang tentang sifat fungsional VCO dan teknologi fermentasi alami memproses VCO. Adapun kesimpulannya adalah bahwa para peserta sangat menyukai warna, kekentalan, dan tertarik pada tehnik pembuatan VCO.

Kata-kata kunci: VCO, Kelurahan Terang-Terang, fermentasi

Abstract

The community's natural fermentation activity in processing coconut oil (VCO) has been carried out in the Kelurahan Terang-Terang of Bulukumba Regency on 6 and 7 July 2022. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of the community about natural fermentation in processing VCO. The method of activity is to provide training and counseling to housewives who are members of the Kelurahan Terang-Terang PKK group about the functional properties of VCO and natural fermentation technology to process VCO. The conclusion is that the participants really liked the color, the thickness, and were interested in the VCO making technique.

Keywords: VCO, Kelurahan Terang-Terang, fermentation

1. Pendahuluan

BB.instan

Pada umumnya ibu-ibu rumah tangga tidak memiliki penghasilan, sebenarnya sangat berpotensi untuk diberdayakan dalam rangka meningkatkan penghasilan rumah tangga, dengan tidak mengganggu kesibukannya dalam mengurus rumah tangganya. Peningkatan ketrampilan yang dilakukan diantara adalah dengan memanfaatkan ketrampilan memproduksi bahan-bahan yang dibutuhkan masyarakat antara lain minyak kelapa murni atau sering dikenal dengan nama *Virgin Coconut Oil* (VCO). Hal ini dapat dilakukan oleh masyarakat dengan peralatan sederhana, bisa dalam skala kecil maupun dalam skala besar, bahan baku yang dibutuhkan sangat mudah didapat dan murah.

Proses pembuatan minyak kelapa murni ini sama sekali tidak menggunakan zat kimia organis dan pelarut minyak. Dari proses seperti ini, rasa minyak yang dihasilkan lembut dengan bau khas kelapa yang unik. Jika minyak membeku, warna minyak kelapa ini putih murni. Sedangkan jika cair, VCO tidak berwarna (bening). Minyak kelapa murni tidak mudah tengik karena kandungan asam lemak jenuhnya tinggi sehingga proses oksidasi tidak mudah terjadi. Namun, bila kualitas VCO rendah, proses ketengikan akan berjalan lebih awal. Hal ini disebabkan oleh pengaruh oksigen, keberadaan air, dan mikroba yang akan mengurangi kandungan asam lemak yang berada dalam VCO menjadi komponen lain. Nilai ekonomis VCO cukup tinggi, sehingga menguntungkan dan memungkinkan untuk dapat membantu perekonomian rumah

tangga sekaligus perekonomian desa. *Virgin Coconut Oil* (VCO) adalah minyak kelapa murni yang dibuat dari bahan baku daging buah kelapa segar, diproses tanpa pemanasan. Pengambilan minyak kelapa dengan cara tersebut menyebabkan kandungan senyawa-senyawa esensial yang dibutuhkan tubuh tetap utuh. Minyak kelapa mengandung asam lemak jenuh yang tidak mempunyai ikatan rangkap atau kehilangan atom hydrogen, sehingga tidak peka terhadap oksidasi dan pembentukan radikal bebas sebagaimana lemak tidak jenuh, sehingga minyak kelapa dengan asam lemak jenuhnya lebih aman bagi kesehatan tubuh (Loliger, 1991).

Minyak kelapa murni dengan kandungan utama *lauric acid* dan capric acid yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Banyak peneliti telah membuktikan bahwa lauric acid di dalam tubuh manusia akan dirubah menjadi monolaurin yang dapat menanggulangi berbagai serangan virus seperti HIV, herpes, influenza dan berbagai bakteri pathogen. *Lauric acid* merupakan lemak jenuh berantai sedang atau sering disebut *Medium Chain Fatty Acid* (MCFA), *lauric acid* berfungsi meningkatkan metabolisme dalam tubuh sehingga dapat menambah energi dan efek stimulasi dan mengontrol berat badan (Setiaji, 2005).

Sentra perkebunan kelapa yang cukup potensial di Sulawesi Selatan adalah Kabupaten Bulukumba merupakan. Sama halnya dengan daerah lain di Sulawesi Selatan, Kabupaten Bulukmba juga banyak memiliki kelompok usaha dalam bidang kopra untuk pembuatan minyak kelapa. Setelah melakukan konfirmasi dengan kelompok tani diketahui bahwa kelompok tersebut belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan pembuatan VCO. Terlebih lagi pembuatan VCO dengan tehnik fermentasi belum diketahui.

Salah satu kelurahan di Kecamatan Ujung Bulu di Kabupaten Bulukumba adalah Kelurahan Terang-Terang. Kelurahan tersebut memilik luas wilayah 23,84 km^2 yang berada di 0-499,9 m dari permukaan laut serta sebagian besar adalah wilayah daratan, dengan jumlah dusun sebanyak 4 (empat). Profesi yang dimiliki penduduk Kelurahan Terang-Terang adalah pedagang dan petani.

Berdasarkan manfaat dan kegunaan dari VCO inilah, sehingga sudah seharusnya memperkenalkan dan mensosialisasikan VCO kepada masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu dharma dari Tri dharma Perguruan Tinggi, maka pada kesempatan ini kami selaku Tim PKM mandiri berinisiatif untuk melakukan proses pembuatan VCO bersama-sama dengan kelompok PKK Kelurahan Terang-Terang Kabupaten Bulukumba dalam memberi pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan VCO.

2. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan kondisi yang ada di desa tersebut pemecahan masalah yang dilakukan, yaitu dengan melakukan pelatihan pengolahan buah kelapa dengan metode fermentasi alami. Dipilihnya pemecahan masalah ini, karena sampai saat ini proses pengolahannya masih secara tradisional dan kualitas minyak yang dihasilkan kurang baik, yaitu mudah tengik. Disamping itu, di masyarakat sering terdapat minyak goreng curah yang dari segi keamanan pangan tidak layak dikonsumsi, sehingga dapat mengganggu kesehatan. Metode fermentasi ini sangat sederhana, bahkan lebih sederhana daripada secara tradisional. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 6 dan 7 Juli 2022 pukul 10.00-16.00 WITA, semua peserta praktek langsung mengerjakannya.

2.1 Persiapan

Adapun tahap persiapan ini yang dilakukan oleh tim pelaksana, yakni diantaranya koordinasi tim pelaksana untuk merencanakan pelaksanaan secara konseptual, operasional serta pembagian tugas masing-masing anggota tim, penentuan dan rekruitmen peserta kegiatan, seperti lembar presensi, pelatihan dan persiapan konsumsi, publikasi, izin penggunaan lokasi kegiatan, dan dokumentasi. *Focus Group Disccusion* (FGD) tim pelaksana dan masyarakat dilakukan secara intensif untuk menunjang pemantapan kesiapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

2.2 Pelaksanaan Kegiatan

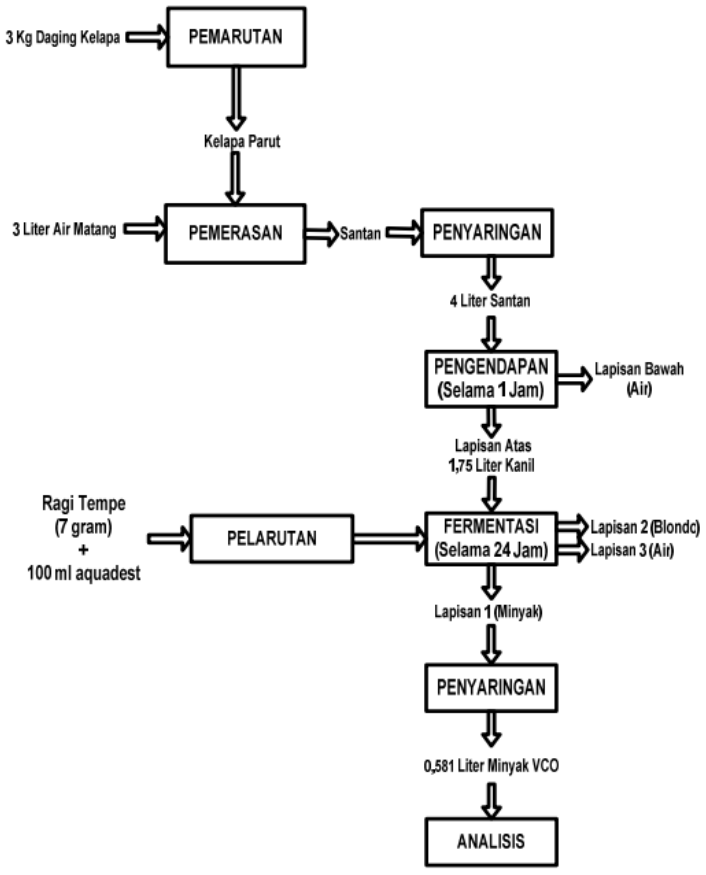
Langkah-langkah pembuatan minyak goreng kelapa murni meliputi :

A. Penyiapan alat dan bahan Pelatihan

1. Penyiapan alat : baskom, pemarut kelapa, saringan, toples plastik bening, dan botol
2. Penyiapan bahan berupa : daging kelapa 3 kg.

B. Proses Pembuatan VCO:

Proses pembuatan VCO secara umum dapat dijelaskan (Setiaji, B dan Surip, P, 2006) sebagai berikut :
a. Kelapa dikupas dengan cara memisahkan antara daging buah dengan kulit sabut dan tempurungnya, lalu airnya dibuang. Kelapa yang sudah dikupas ditempatkan di dalam satu wadah dan siap untuk diparut.
b. Kelapa diparut dan dikumpulkan dalam wadah yang cukup besar, agar hasil parutan tidak berhamburan.
c. Parutan kelapa dicampur dengan air bersih, lalu diperas. Hasil perasan kelapa ditampung di dalam toples plastik. Proses pemerasan kelapa ini dilakukan dua kali. Jadi, ampas hasil perasan pertama dicampur lagi dengan air bersih, lalu diperas dan hasil perasan disaring dan ditampung di dalam toples plastik. Proses pemerasan ini sangat penting dan harus segera dilakukan, karena jika hasil parutan kelapa terlalu lama didiamkan rasanya akan asam dan tidak bisa menghasilkan VCO.
d. Air hasil perasan yang ada di toples plastik didiamkan sekitar 2 jam, sehingga terdapat 2 lapisan lapisan atas adalah kanil (krim) dan bagian bawah adalah air (skim)
e. Setelah air terbuang, proses selanjutnya kanil (krim) dapat diolah dengan berbagai metode yaitu sentrifugasi, pancingan, pengasaman, fermentasi, dan enzimatis.
f. Selanjutnya akan terbentuk tiga lapisan. lapisan pertama berada paling bawah adalah air, lapisan kedua berada ditengah adalah blondo dan lapisan ketiga yang paling atas minyak.
g. Minyak yang berada di lapisan atas adalah minyak VCO, karena itu harus ditampung di tempat bersih dan hieginis (toples plastik atau lainnya). Cara mengambil minyak dengan memasukkan selang kecil, lalu disedot dan ditampung dalam wadah yang telah disiapkan.
h. Untuk menghindari masuknya bakteri dan membuang kadar air, lakukan penyaringan. Penyaringan ini sangat penting agar selain kadar air bisa mencapai 0,015%, juga supaya minyak tidak berbau tengik.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan VCO dengan bahan baku 3 kg kelapa (Setiaji, B dan

Surip, P, 2006)

Gambar 2. Kegiatan bersama warga dalam proses pembuatan VCO dan proses fermentasi dalam proses pmbuatan VCO

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan minyak goreng yang lebih bermutu (VCO) dilakukan kantor Kelurahan Terang-Terang kabupaten Bulukumba. Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang peserta ibu rumah tangga untuk meningkatkan pengetahuan teknologi fermentasi alami dalam pembuatan minyak. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan oleh tim pendamping/instruktur dari UMI. Kegiatan ini meliputi:1) Diskusi tentang manfaat dari minyak hasil fermentasi (VCO) untuk kesehatan, cara-cara pemilihan buah kelapa sebagai penghasil minyak yang berkualitas serta limbah hasil fermentasi dapat dipakai sebagai pakan ternak dan sebagai bahan untuk memfermentasi pakan ternak. 2) pelatihan dan praktek langsung tentang proses pembuatan minyak menurut metode Trisnawati dan Yasa (2007). Pada awal kegiatan, masyarakat belum pernah mengetahui tentang VCO hasil fermentasi alami dengan menggunakan air kelapa sebagai stater, baik itu dari warna, aroma, kekentalan, karena itu diberikan penyuluhan dan praktek langsung ke masyarakat seperti terlihat pada Gambar 2. Proses pembuatan VCO sampai proses pemisahan air dari krem santan selesai dalam satu hari, kemudian disimpan/diinkubasi semalam dan dilanjutkan besoknya sehingga terbentuk tiga lapisan pada krem santan (minyak, blondo dan air), dilanjutkan dengan proses penyaringan minyak (lapisan paling atas) dengan menggunakan kertas saring. Penyaringan diulang-ulang sehingga minyak yang diperoleh putih bening dan bersih.

Dari kegiatan pengabdian ini menghasilkan beberapa hal, yaitu:1) meningkatkan pengetahuan peserta/ masyarakat akan pentingnya VCO untuk kesehatan, 2) meningkatkan keterampilan teknik pembuatan VCO dengan fermentasi alami, 3) dapat membedakan minyak VCO dengan minyak yang bukan hasil fermentasi (minyak yang diolah dengan proses pemanasan) erbukti dengan adanya diskusi-diskusi secara langsung dengan instruktur.

KESIMPULAN

Berdasakan evaluasi pelaksanaan pelatihan pada Kelompok PKK Kelurahan Terang-Terang Kabupaten Bulukumba dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan buah kelapa menjadi minyak secara fermentasi alami (VCO) mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, indikatornya dari kehadiran peserta cukup tinggi. Peserta dapat membedakan minyak (VCO) hasil fermentasi dan minyak yang bukan hasil fermentasi (minyak yang diolah dengan proses pemanasan), serta keinginan peserta untuk dibina lebih lanjut sehingga terbentuk kelompok penghasil minyak VCO yang bermanfaat sebagai obat dan limbahnya dapat menjadi makanan ternak.

DAFTAR PUSTAKA

Loliger, J., 1991, Free Radicals and Food Additives, Taylor and Feancis.

Setiaji, B., 2005, Menyingkap Keajaiban Minyak Kelapa Virgin, Pusat Pengelolaan Kelapa Terpadu, Jogjakarta.

Setiaji, B dan Surip Prayugo, 2006, Membuat VCO Berkualitas Tinggi, Penebar Swadana, Jakarta

Trisnawati,W dan Yasa, M.R.2007. Pemberdayaan Petani Lahan Kering Desa Sanggalangit Kabupaten Buleleng Melalui Pelatihan Membuat Minyak VCO. Denpasar: *Prosiding Seminar Nasional Percepatan Alih Teknologi Pertanian Mendukung Ketahanan Pangan BPT*