PKM Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Fermentasi Pada Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu

Sumiati Side[1], Suriati Eka Putri[1*], Diana Eka Pratiwi[1], Muhammad Iskandar Musa[2]
[1]Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar
[2]Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar
Email: ekaputri_chem@unm.ac.id

Abstrak. Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak kelapa murni yang dibuat tanpa melalui tahapan pemanasan. VCO memiliki kandungan asam lemak rantai sedang atau medium chain fatty acids (MCFA) yang mudah terurai di dalam tubuh. Selain itu, VCO juga mempunyai kandungan antioksidan sehingga dapat dikonsumsi langsung untuk kesehatan masyarakat. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan VCO dengan metode fermentasi menggunakan ragi roti pada Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara anggota kelompok (mitra) belum mengetahui mengenai produk VCO. Dengan demikian, kegiatan ini dimulai dengan sosialisasi pengenalan VCO yang dilanjutkan dengan diskusi dan praktek pembuatan VCO dengan metode fermentasi. Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan mitra sangat antusias mengikuti kegiatan ini karena merupakan pengetahuan baru dan dapat membantu meningkatkan pendapatan mitra karena harga jual VCO yang dikenal cukup mahal. Dengan pengetahuan mengenai cara pembuatan VCO dengan metode fermentasi, maka mitra mempunyai alternatif produk yang dapat diproduksi dan dipasarkan selain minyak kelapa.

Kata Kunci: *Minyak kelapa, fermentasi, VCO*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan wilayah pertanian yang cukup luas. Lahan pertanian tersebut merupakan salah satu sector dalam peningkatan perekonomian negara. Potensi yang besar dari lahan pertanian salah satunya berasal dari subsektor perkebunan, salah satunya adalah kelapa. Sumber daya alam kelapa tersebar luar di beberapa daerah di Indonesia, salah satunya adalah Sulawesi Selatan (Putri, Ramdani, and Salempa 2019).

Dengan dekimian, Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan bermitra dengan Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan. Kondisi mitra sebelum dilaksanakan kegiatan adalah mereka mengolah kelapa tua hasil perkebunan daerah setempat menjadi minyak kelapa atau dijual langsung dalam bentuk butiran kelapa. Untuk meningkatkan pemanfaatan kelapa di Kelurahan Walennae diperlukan alternatif diversifikasi produk kelapa. Salah satunya adalah minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan VCO.

Namun, mitra belum memiliki pengetahuan terkait pengolahan kelapa menjadi minyak murni atau VCO. Mitra juga belum memiliki pengetahuan terkait khasiat VCO dan harga jual VCO di pasaran. Menurut (Dwi Sutanto, Ratnawati, and HP 2021), VCO merupakan salah satu produk unggulan kelapa karena manfaatnya yang sangat baik bagi kesehatan. Pada proses produksi VCO dapat menggunakan dua metode yaitu dengan pemanasan dan tanpa pemanasan atau metode dingin. Di antara metode tersebut, metode dingin memiliki beberapa keunggulan jika dibandingkan dengan metode pemanasan.

Produk yang dihasilkan dengan metode dingin memiliki kandungan oksidan yang lebih besar sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas (Emilia et al. 2021). Metode dingin dibagi menjadi beberapa cara yaitu dengan metode titik isoelektrik, metode pemancingan, metode enzimatis, dan metode peragian atau fermentasi (Susanto 2012; Winarti et al. 2007).

Di antara metode tersebut, metode fermentasi merupakan salah satu metode pembuatan VCO yang dilakukan tanpa pemanasan dan metodenya cukup sederhana sehingga dapat dengan mudah dipahami serta dipraktekkan oleh mitra (Perdani, Pulungan, and Karimah 2019; Side, Putri, and Musa 2022). Permasalahannya adalah produk VCO dan metode fermentasi belum banyak dikenal oleh masyarakat Kabupaten Wajo, khususnya bagi mitra Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu Kabupaten Wajo.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka kegiatan pelatihan pembuatan VCO dengan metode fermentasi kepada mitra Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae dianggap penting untuk dilaksanakan. Adapun manfaat yang diharapkan dari kegiatan PKM ini adalah menambah pengetahuan mitra terkait pemanfaatan kelapa pada proses produksi VCO dan diharapkan setelah kegiatan ini mitra mampu memproduksi dan memasarkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah setempat.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan PKM ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

a. Agar mitra memiliki pengetahuan mengenai metode pembuatan VCO secara fermentasi, maka metode yang digunakan adalah penyuluhan, tanya jawab, dan diskusi.
b. Agar mitra terampil dalam membuat VCO secara fermentasi maka metode yang digunakan adalah demonstrasi, praktek, dan pendampingan mitra pada proses pembuatan VCO.
c. Agar mitra memiliki kemampuan meningkatkan kuantitas produk dan mampu memasarkan produk VCO, maka metode yang digunakan adalah pendampingan dan pelatihan terkait cara pengemasan dan pemasaran produk baik secara offline maupun online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penyuluhan Pembuatan VCO dengan Metode Fermentasi

Pada tahapan ini, tim pengabdi memperkenalkan kepada mitra produk VCO dan manfaat VCO. Selain itu, juga dipaparkan alat yang digunakan pada proses pembuatan VCO dan juga bahan-bahan yang biasa digunakan pada proses pembuatan VCO dengan metode fermentasi (pada kegiatan ini bahan yang digunakan adalah fermipan). Pada tahapan ini juga diperkenalkan tahapan metode pembuatan VCO dengan metode fermentasi dan kelebihan metode fermentasi dibandingkan dengan metode konvensional. Kegiatan ini ditunjukkan pada Gambar 1.

Gambar 1. Penyuluhan pembuatan VCO dengan metode fermentasi

Selain itu, pada tahap ini juga dilakukan tanya jawab dan diskusi antara tim pengabdi dan mitra sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 2. Pada tahap ini tampak seluruh mitra antusias dan ingin tahu mengenai proses pembuatan VCO menggunakan fermipan, karena hamper seluruh peserta tidak mengetahui manfaat dan proses pembuatan VCO.

Gambar 2. Tanya jawab dan diskusi antara mitra dan tim pengabdi

B. Praktek pembuatan VCO dengan metode fermentasi

Pada tahapan ini tim pengabdi melakukan demonstrasi pembuatan VCO dan diikuti praktek pembuatan VCO bersama dengan mitra. Tahapan pembuatan VCO dengan metode fermentasi menggunakan ragi roti ditunjukkan pada Gambar 3, yang selanjutnya didemonstrasikan oleh tim pengabdi sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 4 dan selanjutnya dipraktekkan serta dilakukan pendampingan oleh tim pengabdi kepada mitra ditunjukkan pada Gambar 5. Berdasarkan kuesioner yang disebarkan ke mitra, seluruh anggota kelompok baru mengetahui metode pembuatan VCO secara fermentasi dan setelah dilakukan demonstrasi seluruh anggota kelompok

mampu mempraktekkan proses pembuatan VCO menggunakan ragi roti.

Gambar 3. Tahapan pembuatan VCO dengan metode fermentasi

Gambar 4. Demonstrasi pembuatan VCO dengan metode fermentasi

Gambar 5. Praktek dan pendampingan pembuatan VCO dengan metode fermentasi

C. Pendampingan pengemasan dan pemasaran VCO hasil produksi mitra

Pada tahapan ini, tim pengabdi melatih dan mendampingi mitra melakukan proses pengemasan VCO hasil produksi mitra kelompok pembuat pembuat minyak kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu. Kegiatan pendampingan proses pengemasan VCO hasil produksi mitra ditunjukkan pada Gambar 6.

Gambar 6. Pendampingan proses pengemasan VCO hasil produksi mitra

Adapun penampakan produk yang telah dikemas ditunjukkan pada Gambar 7.

Gambar 7. Produk VCO mitra yang siap dipasarkan

Selain pendampingan proses pengemasan produk juga dilakukan pendampingan proses pemasaran yang saat ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline produk VCO masih terbatas dipasarkan di wilayah Kecamatan Sabbangparu dan secara online dilakukan melalui Instagram dengan akun @minyakkelapadanvcowalennae. Proses pemasaran secara offline ditunjukkan pada Gambar 8 dan pemasaran secara online ditunjukkan pada Gambar 9.

Gambar 8. Produk VCO dipasarkan secara offline di warung campuran warga Kecamatan Sabbangparu

Gambar 9. Produk VCO dipasarkan secara online melalui akun Instagram @minyakkelapadanvcowalennae

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan bahwa setelah diadakan kegiatan PKM seluruh mitra paham mengenai pembuatan VCO secara

fermentasi dan mengetahui manfaat VCO bagi Kesehatan. Kelompok pembuat minyak kelapa Wallennae menghasilkan produk baru selain minyak kelapa yaitu VCO dan telah mampu dikemas serta dipasarkan secara offline maupun online.

DAFTAR PUSTAKA

Dwi Sutanto, Teja Dwi, Devi Ratnawati, and Agus Martono HP. 2021. "Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Enzimatis Dan Fermentasi." *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)* 1(1): 6–9.

Emilia, Ita, Yunita Panca Putri, Dewi Novianti, and Melly Niarti. 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.

Perdani, Claudia Gadizza, Maimunah Hindun Pulungan, and Siti Karimah. 2019. "Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi Dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar Virgin Coconut Oil (VCO) Production : Incubation Temperature and Crude Papain Enzyme Concentration." *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 8(3): 238–46.

Putri, Suriati Eka, Ramdani Ramdani, and Pince Salempa. 2019. "Peningkatan Produksi Minyak Kelapa Dengan Cara Fermentasi Di Kabupaten Bulukumba." *Dedikasi* 21(1): 26–29.

Side, Sumiati, Suriati Eka Putri, and Muhammad Iskandar Musa. 2022. "Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Mesin Pemeras Santan Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu." 2(2): 80–86.

Susanto, Tri. 2012. "Kajian Metode Pengasaman Dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau Dari Mutu Produk Dan Komposisi Asam Amino Blondo." *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 23(2): 124–30.

Winarti, Sri et al. 2007. "PROSES PEMBUATAN VCO (Virgine Coconut Oil) SECARA ENZIMATIS MENGGUNAKAN PAPAIN KASAR VCO (Virgine Coconut Oil) Preparation by Enzymatic Method Using Crude Papain." *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2): 136–41.