

Training on Virgin Coconut Oil (VCO) Making from Coconut Fruit in Batang Anai District, Padang Pariaman Regency

Trisna Kumala Sari^{*1}, Syamsi Aini¹, Indang Dewata¹, Desy Kurniawati¹, Umar Kalmar Nizar¹,
Edi Nasra¹, Melindra Mulia¹

¹Universitas Negeri Padang, Jalan Prof. Dr. Hamka, Padang, 25171, Indonesia

*trisna.kumala.s@fmipa.unp.ac.id; Tel.: +6282390991277

Diterima 26 November 2020, Disetujui 16 Maret 2021, Dipublikasikan 31 Maret 2021

Abstract – Kataping, Batang Anai District, Padang Pariaman Regency is a suitable area for growing coconut. Coconut fruit has been used mostly for ingredients cook. Whereas this coconut fruit can be made the Virgin Coconut Oil (VCO) which is beneficial for health and also has antiviral properties. Therefore, the people of Kataping, Batang Anai District, Padang Pariaman Regency need to be equipped with knowledge and skill to process the coconut fruit into Virgin Coconut Oil (VCO) which is its use as an antiviral functional food product that can be consumed by families by attending a training. The activity carried out was the delivery of material by the resource person then continued with the direct practice of making Virgin Coconut Oil (VCO). This activity has a positive impact which can increase public knowledge about VCO, its benefits and how to make it.

Keywords — Virgin Coconut Oil, Antivirus, Training, Coconut Fruit

Pendahuluan

Katapiang merupakan salah satu nagari yang terdapat dalam kecamatan Batang Anai, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatera Barat. Secara umum kondisi geografis Kabupaten Pariaman menjadikan wilayahnya sebagai daerah yang cocok untuk tempat tumbuh kelapa. Menurut data Dinas Pertanian, Perkebunan, Peternakan dan Kehutanan, Pemerintah kabupaten Pariaman, jumlah pohon kelapa di kabupaten Pariaman mencapai 260 ribu batang lebih dengan produksi sebanyak 11 juta buah per tahunnya [1]. Kondisi ini menjadi peluang usaha cukup menjanjikan apabila dikelola secara maksimal. Pengolahan kelapa merupakan sebuah tantangan yang tengah dihadapi, yakni bagaimana cara memanfaatkan kelapa ini menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual dan dapat dijadikan sebagai sebuah peluang usaha baru bagi masyarakat.

Kelapa selama ini hanya dimanfaatkan sebagian besar pada daging buahnya untuk bahan

masakan oleh masyarakat. Padahal daging buah kelapa ini dapat dibuat *Virgin Coconut Oil* (VCO) atau minyak kelapa murni yang bermanfaat untuk kesehatan. Minyak kelapa murni diyakini memiliki sejumlah khasiat seperti mengurangi gejala salah cerna makanan, mendukung fungsi kekebalan tubuh, dan membantu pencegahan infeksi bakteri, virus serta jamur. Minyak kelapa murni (VCO) dipercaya mengandung antioksidan dan vitamin E yang bisa membantu mencegah penyakit kanker. Minyak ini juga diyakini baik untuk menjaga kesehatan kulit agar tetap lembut dan halus serta mengurangi resiko terkena kanker kulit [2,3]. Akhir-akhir ini VCO banyak diteliti yang mana ampuh sebagai antivirus [4].

Pada masa pandemi ini, diperlukan sekali keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan alam menjadi produk yang berkhasiat untuk kesehatan terutama berfungsi sebagai antivirus. Oleh karena itu, masyarakat Nagari Ketaping Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman perlu dibekali pengetahuan dalam pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil*

(VCO) dan pemanfaatannya menjadi salah satu produk pangan fungsional antivirus yang selain dapat dikonsumsi oleh keluarga dapat juga dijadikan sebagai produk homeindustri yang bernilai ekonomis.

Solusi/Metoda Pelaksanaan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan melalui program IPTEK Reguler ini adalah: Memberikan informasi tentang cara mengolah kelapa menjadi sumber pangan fungsional Virgin Coconut Oil (VCO) sehingga diharapkan dapat dikonsumsi oleh keluarga, Memberikan edukasi tentang manfaat Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai pangan fungsional antivirus sehingga diharapkan dapat menjaga kesehatan keluarga di Nagari Ketaping Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman, Memberikan pelatihan cara pengolahan buah kelapa menjadi VCO sehingga masyarakat dapat melakukan secara mandiri.

Pengolahan VCO dapat dilakukan dalam skala rumah tangga. Dengan pembekalan pengetahuan bagaimana mengolah buah kelapa menjadi VCO, diharapkan ini menjadi konsumsi sehat untuk keluarga sebagai antisipasi dari bahaya virus. Teknologi untuk memproduksi VCO sangatlah beragam. Pada saat ini telah dikembangkan berbagai cara pengolahan minyak kelapa seperti pengasaman, sentrifugasi [5,6], penambahan garam (penggaraman) [7], pendiaman atau pengendapan, pemanasan, dan lain sebagainya [8]. Pada kegiatan ini akan dijelaskan pengolahan VCO dengan metoda pendiaman atau pengendapan.

Adapun metoda pelaksanaan kegiatan ini meliputi: Pada pertemuan pertama, penyampaian materi oleh Narasumber Dr. Indang Dewata, M.Si mengenai pola hidup sehat selama masa pandemi, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi kedua oleh Narasumber Melindra Mulia, M.Si mengenai VCO dan manfaatnya, selanjutnya memberikan pelatihan bagaimana pengolahan VCO tersebut. Pada pertemuan kedua, masyarakat langsung mencobakan bagaimana pengolahan kelapa menjadi VCO dengan bimbingan tim pelaksana. Untuk pertemuan 3 dan 4 adalah kegiatan mandiri yang dilaksanakan oleh

masyarakat itu sendiri dengan pemantauan tim pelaksana.

Untuk melihat keberhasilan dari kegiatan ini, perlu dilakukan evaluasi. Supaya penyuluhan dan pelatihan ini berjalan dengan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan, maka dilakukan beberapa kegiatan persiapan sebagai berikut:

1. Melaksanakan pertemuan/diskusi dengan anggota pelaksana pelatihan untuk merumuskan langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan ini, terutama yang berhubungan dengan penyusunan proposal, penetapan jadwal, pembagian tugas dan menentukan materi pelatihan. Tujuan pertemuan dan diskusi ini adalah dalam rangka pemantapan rencana dan mencari masukan baru yang berhubungan dengan pelatihan yang dilaksanakan.
2. Memilih tempat pelaksanaan pengabdian yang sesuai dengan topik pengabdian dalam hal ini adalah daerah sentra penghasil kelapa di Sumatera Barat
3. Pelaksanaan; Kegiatan berikutnya adalah menetapkan peserta, jadwal kegiatan dan tempat dimana kegiatan dilaksanakan.
4. Penentuan peserta; Peserta ditentukan oleh ketua Majelis Taklim Istiqomah Korong Olo Bangau Nagari Ketaping Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman

Hasil dan Diskusi

Tahapan kegiatan ini diawali dengan membagikan angket kepada masyarakat dengan tujuan untuk menggali seberapa jauh pengetahuan masyarakat mengenai VCO yang mana meliputi defenisi VCO, manfaat VCO, khasiat VCO sebagai antivirus, metoda pengolahan VCO, cara membuat VCO, dan lain-lain. Angket dibagikan kepada 14 peserta yang mana beranggotakan komunitas ibu-ibu majelis Taqlim. Ibu-ibu tersebut memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda, dari tamatan SD hingga tamatan sarjana. Angket tersebut terdiri dari 15 pertanyaan. Peserta dibatasi maksimal 15 orang saja karena terkait pencegahan penularan Covid-19. Kegiatan dilaksanakan sesuai protokol kesehatan untuk Covid-19. Peserta difasilitasi perlengkapan,

seperti masker, sabun pencuci tangan, *Hand Sanitizer*, dan *Face-shield*.

Dari 15 pertanyaan, ada 8 pertanyaan yang perlu dianalisis respon dari masyarakat yang mengikuti kegiatan ini. Adapun 8 pertanyaan dan data analisis yang diperoleh ditunjukkan pada Tabel 1 berikut ini.

Table 1. Respon peserta dari sebaran angket pada tahap pendahuluan

Pertanyaan	Jawaban		Persentase (%)	
	Ya	Tidak		
Apakah anda tahu apa itu VCO?	4	10	28.57	71.43
Apakah anda tahu manfaat VCO?	3	11	21.42	78.57
Apakah anda tahu khasiat VCO sebagai antivirus?	3	11	21.42	78.57
Apakah anda tahu apa saja metoda pengolahan VCO?	1	13	7.14	92.86
Apakah anda tahu bagaimana cara pembuatan VCO?	1	13	7.14	92.86
Apakah anda tahu VCO dapat dikonsumsi secara langsung?	5	9	35.71	64.29
Apakah anda bisa membuat VCO?	3	11	21.42	78.57
Apakah anda sudah tahu VCO sudah banyak diaplikasikan untuk produk lain selain dikonsumsi?	3	11	21.42	78.57

Dari data kuesioner pada tahap pendahuluan atau tahap sebelum dilakukan kegiatan workshop, persentase peserta yang mengetahui tentang VCO, manfaat, khasiat VCO sebagai antivirus, VCO sebagai produk yang dapat dikonsumsi langsung, cara membuat VCO dan VCO dapat diaplikasikan untuk produk lain adalah pada range 21.42% - 35.71%. Sedangkan pengetahuan peserta mengenai metoda pengolahan VCO dan cara membuat VCO sangat minim yaitu berkisar 7.14%. Setelah dilaksanakan kegiatan yang meliputi pemberian materi oleh narasumber, kemudian dilanjutkan dengan demo cara

pembuatan VCO, 100% responden menjawab “ya” atas pertanyaan dari kuesioner yang disebar.

Berdasarkan data angket tersebut dapat diperoleh gambaran bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yang diberikan kepada masyarakat Ketaping Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman memberikan dampak yang positif terhadap pemahaman, pengetahuan, dan keterampilan mereka dalam mengolah buah kelapa menjadi produk sehat VCO.

Pengamatan dilakukan dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan. Tim pelaksana bertindak sebagai pengamat dan hal yang diamati adalah bagaimana respon dan aktivitas masyarakat dalam mengikuti kegiatan ini. Dari hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa masyarakat sangat antusias, aktif dan bersemangat, terlihat dari cara masyarakat mendengarkan materi, memperhatikan instruktur dalam memperagakan proses pembuatan VCO, dan antusias masyarakat mempraktekkan langsung pembuatannya baik secara mandiri maupun berkelompok. Ketika masyarakat mencobakan secara mandiri didapatkan laporan bahwa masyarakat berhasil memperoleh produk VCO.

Adapun tahapan pembuatan VCO tersebut, dimulai dari pemerasan kelapa tua yang sudah di raut, kemudian diperoleh santannya, selanjutnya didiamkan selama lebih kurang 2 jam, sehingga terbentuk 2 lapisan, lapisan air dibuang dengan cara menggunakan slang. Berikut adalah gambar 1. salah satu peserta yang sedang memisahkan air dari santan, sehingga yang tertinggal berupa krim santan.



Gambar 1. Workshop Pembuatan VCO

Krim santan selanjutnya didiamkan selama lebih kurang 18 jam. Keesokan harinya lapisan minyak kelapa murni terbentuk dan VCO siap untuk dipanen. VCO yang jernih didapatkan dengan cara menyaring beberapa kali menggunakan kapas dan kertas saring. Berikut gambar produk VCO yang dihasilkan (gambar 2)



Gambar 2. Produk VCO

Kesimpulan

Dari kegiatan ini dihasilkan produk sehat bernilai ekonomis, yaitu VCO. Kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Kecamatan Batang Anai, Kabupaten Padang Pariaman dalam pengolahan buah kelapa menjadi VCO, serta telah berhasil mempraktekkannya secara mandiri. Produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi keluarga sebagaiantisipasi menjaga kesehatan dari ancaman virus pada masa pandemi ini.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LP2M UNP yang telah memfasilitasi kegiatan ini dengan adanya pendanaan PNPB tahun 2020. Selain itu, tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada para narasumber dan Ibu-Ibu Majelis Taqlim Mesjid Istiqomah, Kecamatan Batang Anai.

Pustaka

- [1] Situs Resmi Pemerintahan Kabupaten Padang Pariaman. <https://padangpariamankab.go.id/category/potensi-daerah/pertanian/>
- [2] Barlina R, Novianto H. Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni. Depok: Penebar Swadaya, 2005.
- [3] Pulung M L, dkk. Potensi Antioksidan dan Antibakteri VCO dari Tanaman Kelapa Asal Papua. Chem. Prog No. 2, Vol9. 2016.
- [4] Widiyanti R A, Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Malang, 2015.
- [5] Fachry, A. Rasyidi., dkk. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dengan Metode Sentrifugasi. Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya, Palembang. *Jurnal BBTP_20* ISBN 979-97893-0-3, 2006.
- [6] Hapsari, Nur dan Tjatoer Welasih. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Sentrifugasi. Fakultas Teknologi Industri, UPN, Surabaya, 2009.
- [7] Aziz, T., Olga, Y., Sari, A.P., 2017, *Pembuatan VCO dengan metoda penggaraman*. Jurnal Teknik Kimia No. 2, Vol. 23.
- [8] Setiaji, Bambang dan Surip Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadaya.