

Pelatihan Pembuatan VCO sebagai Pangan Fungsional di Nagari Aur Malintang Selatan

Yasdinul Huda¹, Achie Kaylla², Anjuni Fesus Sumbayak³, Hafizin Pahmi⁴, Silva Monica⁵, Calsi Susanti⁶

¹Departemen Teknik Elektronika, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang

²Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang

³Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang

⁴Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

⁵Pendidikan Tata Rias dan Kecantikan, Fakultas Perhotelan dan Pariwisata, Universitas Negeri Padang

⁶Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Padang

*e-mail: yasdinul5330@ft.unp.ac.id

Abstract

Indonesia has significant potential in the plantation sector, particularly in coconut, which holds economic, social, and cultural value. West Sumatra, as one of the largest coconut-producing regions, has great opportunities for developing derivative products such as Virgin Coconut Oil (VCO). VCO is a pure coconut oil produced without high-temperature heating or chemical additives, making it highly beneficial for health. This study examines VCO production training for the community in Nagari III Koto Aur Malintang Selatan as part of a community service program by the KKN team of Universitas Negeri Padang. Using a qualitative descriptive method with observations and interviews, the activities included socialization, VCO production practice, and oil harvesting and filtration. The results show that the community effectively understood the VCO production process, yielding an initial production of approximately 1 liter. This training enhances the community's skills in processing coconut into high-value economic products. The sustainability of this program is expected to create new coconut-based business opportunities. Further assistance and marketing strategies are needed to develop VCO production and make it more competitive in the market.

Keywords: Coconut; Training; Virgin Coconut Oil

Abstrak

Indonesia memiliki potensi besar dalam sektor perkebunan, terutama kelapa yang bernilai ekonomi, sosial, dan budaya. Sumatra Barat, sebagai salah satu daerah penghasil kelapa terbesar, memiliki peluang besar dalam pengembangan produk turunan seperti Virgin Coconut Oil (VCO). VCO merupakan minyak kelapa murni yang diproduksi tanpa pemanasan tinggi atau bahan kimia tambahan, sehingga memiliki manfaat kesehatan yang tinggi. Penelitian ini mengkaji pelatihan pembuatan VCO bagi masyarakat di Nagari III Koto Aur Malintang Selatan sebagai bagian dari pengabdian masyarakat oleh tim KKN Universitas Negeri Padang. Menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan observasi dan wawancara, kegiatan ini meliputi sosialisasi, praktik pembuatan, serta panen dan penyaringan minyak. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat mampu memahami proses produksi VCO secara efektif dengan hasil produksi awal sekitar 1 liter. Pelatihan ini meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Keberlanjutan program ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru berbasis kelapa. Pendampingan dan strategi pemasaran diperlukan untuk mengembangkan produksi VCO agar lebih kompetitif di pasar.

Kata kunci: Kelapa; Pelatihan; Virgin Coconut Oil

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki wilayah pertanian yang luas, dengan subsektor perkebunan sebagai salah satu sektor berpotensi dalam peningkatan ekonomi. Salah satu komoditas unggulan yang dikembangkan adalah kelapa, yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah (Emilia et al., 2021). Sumatra Barat merupakan salah satu provinsi penghasil kelapa di Indonesia, dengan produksi mencapai 78.902 ton per tahun di lahan seluas 87.298 hektare. Perkebunan kelapa tersebar di 19 kabupaten dan kota, salah satunya Padang Pariaman, yang memiliki luas areal kelapa 40.755 hektare dengan produksi 35.436 ton per tahun pada 2019 (Meilizar et al., 2021).

Kelapa memiliki nilai ekonomi tinggi karena seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Selain sebagai sumber penghidupan bagi petani dan pelaku bisnis, kelapa dapat diolah menjadi berbagai

produk, seperti *nata de coco*, cuka kelapa, kecap, serta minuman berbasis kelapa. Daging kelapa digunakan untuk menghasilkan *desiccated coconut*, *cocomix*, dan *virgin coconut oil*, sementara batang dan lidinya bernilai ekonomis sebagai sumber pendapatan tambahan (Hestina et al., 2023). Kelapa memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia, baik secara ekonomi, sosial, maupun budaya. Seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan, sementara perkebunan rakyat mencakup 98% dari total areal kelapa dan melibatkan lebih dari 3 juta rumah tangga petani. Selain itu, industri kelapa turut menciptakan lapangan kerja melalui pengolahan berbagai produk turunan (Rindawati & Wibowo Kurniawan, 2020). Saat ini, pemanfaatan kelapa lebih berkembang. Salah satunya dengan membuatnya menjadi minyak kelapa kelapa murni (*Virgin Coconut Oil/VCO*).

Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak yang diperoleh dari kelapa segar. Berbeda dengan minyak kelapa pada umumnya, *VCO* diproduksi tanpa tambahan bahan kimia atau proses pemanasan dengan suhu tinggi. Minyak ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar tinggi asam lemak rantai menengah (*Medium Chain Fatty Acid/MCFA*) (Ummah, 2019). Minyak *VCO* diperoleh dari kopra, yaitu daging kelapa yang telah dikeringkan, atau melalui ekstraksi dari santan kelapa. Daging kelapa yang sudah tua mengandung minyak sekitar 30% hingga 35%, sedangkan kandungan minyak dalam kopra lebih tinggi, yakni sekitar 63% hingga 72%. Ketersediaan Minyak *VCO* dapat tercukupi berkat pemanfaatan lahan perkebunan kelapa yang mencapai sekitar 3,712 juta hektar. Permintaan terhadap Minyak *VCO* terus meningkat dari waktu ke waktu, seiring dengan kenaikan harga minyak jenis lainnya (Hasibuan et al., 2018).

Pengolahan minyak kelapa murni dalam industri pangan dapat meningkatkan nilai tambah serta memiliki peran penting bagi kesehatan masyarakat. Salah satu bentuk pengolahan yang saat ini berkembang adalah produksi *Virgin Coconut Oil (VCO)*. *VCO* bermanfaat bagi kesehatan dengan meningkatkan imunitas serta melawan bakteri, virus, dan jamur. Sebagai suplemen alami, *VCO* berfungsi sebagai antibakteri, antistres, dan antikanker. Selain itu, kandungan antioksidan dan vitamin E di dalamnya membantu menjaga kesehatan tubuh (Hambakodu et al., 2020). Selain itu, *VCO* mengandung asam laurat dan asam kaprat sebagai komponen utama. Dalam tubuh, kedua asam ini diubah menjadi monolaurin dan monocaprin, yang memiliki sifat antivirus, antibakteri, dan antijamur. Selain itu, *VCO* juga dimanfaatkan sebagai suplemen dalam produk makanan, kosmetik, dan farmasi (Rahmawati et al., 2020).

Melihat banyaknya manfaat dari *VCO*, tim KKN Universitas Negeri Padang mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk melatih warga dalam mengelola sumber daya alam yang tersedia di Kabupaten Padang Pariaman, khususnya di Nagari III Koto Aur Malintang Selatan. Kegiatan ini berfokus pada pelatihan pemanfaatan hasil olahan kelapa, agar masyarakat dapat mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomis, seperti *VCO* dan turunannya. Selain meningkatkan keterampilan, pelatihan ini juga diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memanfaatkan potensi kelapa secara optimal.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami suatu fenomena berdasarkan pengalaman subjek penelitian, seperti persepsi, perilaku, tindakan, serta motivasi yang muncul dalam suatu konteks tertentu (Avrizal & Rahmah, 2023). Adapun penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan kondisi subjek atau objek penelitian secara sistematis, kemudian menganalisis serta membandingkannya dengan situasi yang sedang berlangsung, sehingga dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ditemukan (Asiva Noor Rachmayani, 2015).

Penelitian ini berfokus pada masyarakat di Nagari III Koto Aur Malintang Selatan dengan objek pelatihan pembuatan *VCO*. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara, kemudian dianalisis menggunakan teknik kualitatif. Pelaksanaan penelitian terdiri dari tiga tahap utama, yaitu sosialisasi pada hari pertama untuk memperkenalkan manfaat dan proses pembuatan *VCO*, praktik pembuatan *VCO* pada hari kedua dengan peserta dibagi ke dalam dua lokasi berbeda, serta proses panen dan penyaringan *VCO* pada hari ketiga yang menghasilkan sekitar 1 liter minyak murni. Setelah data terkumpul, dilakukan analisis guna mengevaluasi efektivitas pelatihan, yang kemudian disusun dalam

laporan penelitian untuk memberikan rekomendasi terkait peningkatan kualitas dan keberlanjutan pelatihan di masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* di Nagari III Koto Aur Malintang Selatan berlangsung selama tiga hari dengan berbagai tahapan. Pada hari pertama, kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat mengenai manfaat dan proses pembuatan VCO. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal tentang pentingnya VCO sebagai produk bernilai ekonomi tinggi serta potensinya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 1. Sosialisasi dan diskusi tentang VCO bersama masyarakat sekitar

Hari kedua merupakan tahapan praktik pembuatan *VCO* yang dilakukan dengan membagi peserta ke dalam dua kelompok di dua lokasi berbeda agar pelatihan berlangsung secara lebih efektif dan merata. Di lokasi pertama, digunakan 15 kg kelapa tua dengan perbandingan air 15 liter (1:1), sedangkan di lokasi kedua, digunakan 5 kg kelapa tua dengan 5 liter air. Pembagian ini memungkinkan peserta untuk mempraktikkan teknik yang sama dalam skala berbeda guna memahami proses pembuatan *VCO* secara lebih komprehensif.



Gambar 2. Proses Pembuatan VCO di lokasi 1 dan lokasi 2

Pada hari ketiga, peserta melakukan proses pemanenan dan penyaringan *VCO* dari hasil fermentasi yang telah dilakukan sebelumnya. Proses ini bertujuan untuk memisahkan minyak *VCO* dari komponen lain yang tidak diperlukan. Dari hasil pengolahan di kedua lokasi, total *VCO* yang dihasilkan sekitar 1 liter.



Gambar 3. Hasil penyaringan VCO

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa metode yang digunakan dalam pembuatan *VCO* mampu memberikan pemahaman yang baik kepada masyarakat mengenai proses produksi yang efektif dan efisien. Pemanfaatan kelapa tua sebagai bahan baku utama memberikan hasil yang optimal, sesuai dengan karakteristik *VCO* yang berkualitas tinggi. Selain itu, pembagian kelompok dalam dua lokasi memungkinkan peserta untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam skala produksi yang berbeda, sehingga mereka dapat mengadaptasi metode tersebut sesuai dengan ketersediaan bahan baku dan kebutuhan produksi di masa mendatang.

Meskipun hasil produksi *VCO* dari pelatihan ini masih dalam jumlah terbatas, hal ini memberikan gambaran kepada masyarakat mengenai potensi yang bisa dikembangkan lebih lanjut. Dengan meningkatkan keterampilan dalam pembuatan *VCO*, masyarakat diharapkan mampu mengolah kelapa secara mandiri dan menghasilkan produk bernilai ekonomi tinggi. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan produksi serta strategi pemasaran yang tepat guna meningkatkan nilai jual produk *VCO* dari Nagari III Koto Aur Malintang Selatan.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* di Nagari III Koto Aur Malintang Selatan berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini meliputi sosialisasi, praktik pembuatan, serta proses panen dan penyaringan *VCO*, dengan hasil produksi awal sekitar 1 liter. Pemanfaatan kelapa tua dan pembagian kelompok di dua lokasi memungkinkan peserta memperoleh pengalaman praktis yang optimal. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan serta strategi pemasaran agar produksi *VCO* dapat berkembang dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Penelitian Tindakan Kelas Dalam Pendidikan Olahraga*.
- Avrizal, M., & Rahmah, M. (2023). Kecamatan Pasar Kemis Tentang Aplikasi Gojek Yang Dipergunakan Sebagai Media Berselingkuh. *Jurnal Ilmiah Research Student*, 1(2), 11 hlm.
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & Niarti, M. (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. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v17i3.5679>
- Hambakodu, M., Hina Tarapanjang, A., Pati Ranja, E., & Christine Nara, M. (2020). Pelatihan Pengolahan Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Minuman Suplemen Pada Masa Pandemi Covid 19

- Di Desa Wunga. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 268. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2756>
- Hasibuan, C. F., Rahmiati, R., & Nasution, J. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Menggunakan Cara Tradisional. *Martabe : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 128. <https://doi.org/10.31604/jpm.v1i3.128-132>
- Hestina, J., Purba, H. J., Yusuf, E., Dabukke, F. B. M., Erwidodo, N., Azhari, D., & Darwis, V. (2023). Industri Kelapa Indonesia: Kinerja Dan Perspektif Pengembangan Menuju Peningkatan Nilai Tambah Dan Daya Saing. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 40(1), 55. <https://doi.org/10.21082/fae.v40n1.2022.55-69>
- Meilizar, M., Luthvina, R., & Oktavia, N. (2021). Perancangan Model Klaster Industri Hilir Kelapa di Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 7(2), 111–115.
- Rahmawati, D., Alpiana, A., Ilham, I., Hidayati, H., & Rahmaniah, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Virgin Coconut Oil (Vco) Bagi Masyarakat Terdampak Bencana Gempa Di Desa Dangiing Kabupaten Lombok Utara. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 684. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3389>
- Rindawati, & Wibowo Kurniawan, E. (2020). Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis dan Pancangan Terhadap Karakteristik. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(2), 1–8.