

PROSES PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI SKALA RUMAHTANGGA YANG PRAKTIS DAN BERKUALITAS

**Natalia Kristiani Lase, Destini Friska Bestari Waruwu, Sri Oktafiyanti Lumbu,
Priska Rahmat Yanti Zega, Victoris Julman Waruwu, Cahya Masaindah
Zendrato, Gusti Fanolo Bate'e, Cynthia Florentina Mendrofa,
Joy Blesswan Endriyanti Mendrofa, Jefon Citrawan Halawa**

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nias
natalialase16@gmail.com

Abstract

VCO (Virgin Coconut Oil) is pure coconut oil extracted from fresh coconut meat using a process that does not require the application of heat (fire). A common issue encountered in VCO production is the reliance on conventional methods involving lengthy fermentation times, which can compromise the quality of the final product. This study employed a qualitative research method utilizing a direct approach. The research was conducted at a resident's home in Hilimbuasi Village, Lolofitu Moi District, West Nias Regency. The results indicate that a fermentation process using clear plastic is capable of separating the pure coconut oil, water, and solid residue without the need for heat.

Keywords: Virgin Coconut Oil, VCO, Fermentation, Clear Plastic.

Abstrak

VCO (Virgin Coconut Oil) adalah minyak kelapa murni yang diekstraksi dari daging kelapa murni yang proses pembuatannya tidak memerlukan pemanasan (api). Masalah yang sering dihadapi dalam pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) yaitu pembuatan yang masih secara konvensional dengan waktu fermentasi yang memakan waktu yang sedikit lama sehingga mempengaruhi kualitas hasil yang tidak begitu optimal. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kualitatif dengan melakukan pendekatan langsung. Penelitian ini dilakukan di salah satu rumah warga Desa Hilimbuasi, Kecamatan Lolofitu Moi, Kabupaten Nias Barat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses fermentasi di plastik bening mampu memisahkan minyak kelapa murni, dari air dan ampas tanpa memerlukan pemanasan.

Keywords: Minyak Kelapa Murni, VCO, Fermentasi, dan Plastik Bening.

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu tanaman perkebunan yang saat ini masih sangat banyak di budidayakan di Indonesia. Filipina dan Indonesia merupakan kedua negara penghasil terbesar dan hampir setiap daerah pesisir di Indonesia memiliki banyak pohon kelapa (Najla D. T. et al., 2024).

Minyak kelapa murni (VCO) merupakan produk minyak kelapa murni

yang sangat mudah dibuat dan dihasilkan tanpa pemanasan (J. N. L. Hutapea, 2018). Pembuatan minyak kelapa murni ini sangat banyak dibuat oleh masyarakat pedesaan khususnya di Indonesia. Selama ini, dalam menghasilkan minyak kelapa murni masyarakat biasanya menggunakan pemanasan (api) dalam memproduksi minyak kelapa ini. Namun dengan perlakuan atau metode baru yang dapat digunakan maka, untuk menghasilkan minyak kelapa murni ini tidak harus menggunakan pemanasan lagi

melainkan mengikuti proses dan tahapan fermentasi.

VCO (Virgin Coconut Oil) atau Minyak kelapa murni adalah minyak kelapa yang mempunyai kandungan asam lemak rantai sedang (medium chain fatty acids mcfa) yang mudah diurai oleh tubuh dengan jumlah yang sangat tinggi.

VCO (Virgin Coconut Oil) juga mendapatkan popularitas di seluruh dunia karena karna pembuatannya yang murni tanpa mengandung bahan kimia, serta pemanfaatan selanjutnya yang menjadi nilai tambah.. Secara umum VCO dapat dijadikan sebagai makanan fungsional, karena memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan dan mengurangi resiko penyakit kronis (Jnanadevan,2018).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kualitatif dengan melakukan pendekatan langsung. Penelitian ini dilakukan di salah satu rumah warga Desa Hilimbuasi, Kecamatan Lolofitu Moi, Kabupaten Nias Barat. Pendekatan ini dipilih karena berfokus pada pengamatan terhadap setiap tahapan proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir, serta mengevaluasi karakteristik mutu minyak yang di hasilkan berdasarkan pengamatan langsung.

Melalui metode ini mahasiswa tidak hanya menyampaikan materi, tetapi juga melibatkan masyarakat tetap terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan yang diberikan dapat dipahami, di praktikkan dan di terapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Data yang diperoleh di analisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan mengorganisasi, mengelompokan, dan menginterpretasikan hasil pengamatan sehingga diperoleh gambaran mengenai proses pembuatan

minyak kelapa murni yang sederhana, praktis, dan mampu menghasilkan produk yang berkualitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

VCO (Virgin Coconut Oil) berasal dari daging buah kelapa yang memiliki kandungan asam lemak yang baik untuk tubuh. Manfaat dari VCO ini telah dikenal pesat pada bagian di indutrsi pangan, kesehatan dan kesehatan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses pembuatan minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) skala rumah tangga dapat dilakukan dengan sederhana tanpa menggunakan bahan kimia dan pemanasan suhu tinggi. Bahan baku yang digunakan adalah kelapa tua yang memiliki kandungan minyak yang lebih tinggi. Tahapan produksi meliputi pamarutan daging kelapa, kemudian pemerasan santan menggunakan air matang, fermentasi santan hingga terbentuknya lapisan krim, proses fermentasi atau pendiaman selama 3 hari (72 jam), pemisahan minyak dari air dan ampas, penyaringan, kemudian pengemasan dalam botol yang bersih dan steril.

Adapun hasil observasi pada hasil fermentasi, proses fermentasi menghasilkan tiga lapisan, yaitu lapisan minyak pada bagian atas, lapisan blondo (protein kelapa) dibagian tengah, dan lapisan air bagian bawah. Minyak yang diperoleh berwarna bening, memiliki aroma kelapa segar dan tidak ada sisa ampas dari lapisan blondo. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode sederhana dapat diterapkan serta mampu menghasilkan minyak kelapa murni dengan mutu yang baik untuk skla rumah tangga. Selain menghasilkan produk yang berkualitas, metode ini juga mudah untuk dilakukan dalam skala rumah tangga karena tidak memerlukan biaya produksi yang tinggi dan peralatan yang digunakan

tidak rumit atau menggunakan alat sederhana.

Keberhasilan proses pembuatan minyak kelapa murni sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan ketepatan setiap tahapan produksi. Penggunaan kelapa tua yang segar menghasilkan minyak yang lebih tinggi karena kandungan lemaknya telah mencapai tingkat optimal. Kebersihan alat dan wadah juga penting dalam menjaga kualitas minyak sehingga produk yang dihasilkan tidak mudah mengalami kerusakan atau kontaminasi mikroorganisme.

Metode fermentasi atau pengendapan alami yang digunakan dalam penelitian mampu memisahkan minyak dari santan kelapa tanpa meruskan kandungan senyawa bioaktif yang terdapat pada kandungan kelapa. Hasil observasi ini juga menunjukkan bahwa proses produksi minyak kelapa murni skala rumah tangga memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan.

Secara keseluruhan observasi yang kami lakukan membuktikan bahwa pembuatan minyak kelapa murni menggunakan metode sederhana merupakan alternatif yang praktis, ekonomis, dan mampu menghasilkan produk berkualitas. Metode ini dapat diterapkan oleh masyarakat sebagai upaya peningkatan nilai tambah kelapa sekaligus membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat atau PKM di desa Hilimbuasi berjalan dengan baik dan sangat disambut baik oleh seluruh masyarakat. Pada akhirnya masyarakat sangat meminati minyak VCO dan mampu membuat sendiri minyak VCO, hal ini terbukti bahwa masyarakat telah berhasil membuat produk

minyak VCO dengan mengundang mahasiswa KKT di rumah warga serta mengirim hasil produksi kepada mahasiswa KKT dalam bentuk Dokumentasi.

Saran

Dengan dilakukannya pengabdian kepada masyarakat tentang pembuatan minyak VCO ini, dapat meningkatkan keberlanjutan pembuatan minyak VCO dengan metode tanpa pemanasan dan juga dapat menambah nilai ekonomi masyarakat serta meningkatkan kesehatan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemerintah desa Hilimbuasi, Kecamatan Lolofitu Moi, Kabupaten Nias Barat, serta seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan pembuatan VCO. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Universitas Nias dan rekan-rekan mahasiswa PKM yang telah membantu dan mendukung pelaksanaan kegiatan hingga penyusunan artikel ini dapat diselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Sutanto, T. D., Agus Martono, H. P., & Ratnawati, D. (2017). PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DENGAN METODE TANPA PEMANASAN SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KESEHATAN MASYARAKAT MAKING VIRGIN COCONUT OIL (VCO) BY WITHOUT HEATING METHOD TO INCREASE THE PUBLIC

- HEALTH. *Jurnal Dharma Raflesia* Tahun XVI Nomor, 1, 4.
- Maahury, M. F., Bijang, C. M., Siahaya, A. N., Hasaneta, N., & Sohilait, M. R. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Pada Desa Oma, Pulau Haruku, Maluku Tengah. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 3(2), 125-129.
- 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), 88-92.