

Assistance for Increasing Farmers' Capacity in Processing Coconut Fruit into Virgin Coconut Oil (VCO) in Emplak Village Kalipucang District Pangandaran Regency

Pendampingan Peningkatan Kapasitas Petani Dalam Pengolahan Buah Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) Di Desa Emplak Kec. Kalipucang Kab. Pangandaran

Jenal Abidin^{a,*}, Asep Dudi Rianto^a, Aang Andi Kuswandi^a, Yayat Hidayat^b, & Noer Ayunda Novalinda^a

^aPendidikan Islam Anak Usia Dini, STIT NU Al-Farabi, Pangandaran, Jawa Barat, Indonesia

^bManajemen Pendidikan Islam, STIT NU Al-Farabi, Pangandaran, Jawa Barat, Indonesia

Abstract

Virgin coconut oil (VCO) is one of the processed products from coconuts that has high economic value. As one of the villages in Pangandaran Regency that produces a lot of coconut agricultural products, it is necessary to have a wider use of coconut itself. The benefit of community service from this program is to increase people's understanding, especially farmers or producers of *virgin coconut oil (VCO)*. The goals to be achieved in processing coconuts into *virgin coconut oil (VCO)* are to increase the income obtained by the community because they have been able to process coconuts into *virgin coconut oil (VCO)*, and to increase people's knowledge and skills in processing coconuts into *virgin coconut oil (VCO)*. The training was held in February 2022 in Emplak Village, Kalipucang District, Pangandaran Regency. The implementation method used is divided into three stages, namely the coordination, preparation and training stages. The results of this community service have succeeded in training the community in Emplak Village to make *virgin coconut oil (VCO)* well. In addition, other results obtained from this service are high participant responses. This can be seen from their attendance and enthusiasm in participating in the training. The community has additional skills in utilizing and processing local natural resources (coconuts).

Abstrak

Minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil (VCO)* adalah salah satu produk olahan dari buah kelapa yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Sebagai salah satu desa di Kabupaten Pangandaran yang menghasilkan banyak hasil pertanian buah kelapa maka perlu adanya pemanfaatan lebih luas dari kelapa itu sendiri. Manfaat pengabdian masyarakat dari program ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya para petani atau penderes terhadap minyak kelapa murni "*virgin coconut oil (VCO)*". Tujuan yang ingin dicapai dalam mengolah buah kelapa menjadi *virgin coconut oil (VCO)* adalah untuk meningkatkan pendapatan yang diperoleh masyarakat karena telah mampu mengolah buah kelapa menjadi *virgin coconut oil (VCO)*, dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa menjadi *virgin coconut oil (VCO)*. Pelatihan dilaksanakan pada bulan Februari 2022 di Desa Emplak, Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. Metode pelaksanaan yang digunakan dibagi dalam tiga tahap, yaitu tahap koordinasi, persiapan dan pelatihan. Hasil dari pengabdian masyarakat ini berhasil melatih masyarakat di Desa Emplak membuat *virgin coconut oil (VCO)* dengan baik. Selain itu hasil lainnya yang diperoleh dari pengabdian ini yaitu respon peserta tinggi. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran dan antusias mereka

* Corresponding author:

E-mail address: jenalabidin@stitnualfarabi.ac.id (Jenal Abidin)

dalam mengikuti pelatihan. Masyarakat memiliki keterampilan tambahan dalam memanfaatkan serta mengolah sumber daya alam lokal (buah kelapa).

© 2022 Author(s).

Keywords: Emplak, Coconut, Virgin Coconut Oil, Community Economic Income

1. Pendahuluan

Pengembangan Ekonomi Lokal dan Daerah yang pendekatannya berfokus kepada pemanfaatan dan optimalisasi sumber daya dan kompetensi daerah dalam menggerakkan perekonomian daerah untuk mengatasi persoalan jaminan kerja di hari tua. Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Barat yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, diantaranya kekayaan hasil alam berupa perkebunan. Komoditas tanaman perkebunan merupakan salah satu subsektor yang mengalami pertumbuhan paling konsisten, baik ditinjau dari area maupun produksinya. Di kabupaten Pangandaran terdapat potensi perkebunan yang variatif dan dapat diperoleh di beberapa wilayah. Salah satunya wilayah yang memiliki potensi alam pada sektor perkebunan yaitu Desa Emplak yang berada di Kecamatan Kalipucang.

Masyarakat Desa Emplak secara umum memiliki potensi pada sektor pertanian, peternakan dan perkebunan. Sejak dulu masyarakat Desa Emplak telah memanfaatkan ketiga potensi tersebut yang pada akhirnya membentuk pengetahuan atau kompetensi masyarakat desa secara otodidak pada sektor pertanian, peternakan dan perkebunan. Hal ini sangat mempengaruhi jenis mata pencaharian atau pekerjaan yang digeluti oleh masyarakat Desa Emplak. Tanaman kelapa adalah salah satu komoditi dalam sektor pertanian di Desa Emplak yang memberikan hasil disepanjang tahun. Menurut Putri & Ali, pohon kelapa merupakan tumbuhan yang memiliki banyak manfaat, hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna. Pohon kelapa banyak ditemukan tumbuh di daerah pesisir. Secara alami, pohon kelapa tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30m (Putri & Ali, 2021). Menurut Soekardi (2012), “Kelapa (nyir) atau *Cocos nucifera*, adalah tumbuhan palma pantai yang pohonnya tinggi, tanaman yang berusia cukup tua, yang banyak tersebar di seluruh daerah tropika, dan pada permulaan tarikh Masehi sudah dikenal dan dimanfaatkan orang dalam kehidupan sehari-hari...”. Dari kedua teori tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa buah kelapa merupakan sumber kehidupan yang dapat dipergunakan untuk keperluan tata boga, industri dan produk obat-obatan. Tanaman kelapa merupakan tumbuhan efisien yang sangat bermanfaat bagi memenuhi kebutuhan manusia sehari-hari, karena seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk keperluan manusia.

Kelapa pada umumnya dijual atau dikonsumsi langsung tanpa diolah sehingga harga bahan mentah menjadi rendah. Pengolahan kelapa menjadi suatu produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dapat dilakukan. Salah satu hasil olahan buah kelapa adalah minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (VCO). Minyak kelapa murni atau bahasa ilmiahnya *virgin coconut oil* (VCO) adalah minyak perawan yang berasal dari sari pati kelapa, diproses secara higienis tanpa sentuhan api secara langsung dan bahan kimia tambahan. Dilihat dari warnanya, minyak kelapa murni jauh lebih bening seperti air mineral. Selain itu kadar air dan asam lemak bebasnya kecil, serta kandungan asam lauratnya tinggi. Minyak kelapa murni mengandung anti oksidan bebas sehingga mampu menjaga kekebalan tubuh. Proses pembuatan minyak kelapa murni ini sama sekali tidak menggunakan zat kimia organik 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, *virgin coconut oil* (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 *virgin coconut oil* (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 *virgin coconut oil* (VCO) menjadi komponen lain. Secara fisik, *virgin coconut oil* (VCO) harus berwarna jernih. Hal ini menandakan bahwa di dalamnya tidak tercampur oleh bahan dan kotoran lain. Apabila didalamnya masih terdapat kandungan air, biasanya akan ada gumpalan berwarna putih. Keberadaan air ini akan mempercepat proses ketengikan. Selain itu, gumpalan tersebut kemungkinan juga merupakan komponen blondo yang tidak tersaring semuanya. Kontaminasi seperti ini secara langsung akan berpengaruh terhadap kualitas *virgin coconut oil* (VCO).

Menurut [Zulfadli \(2018\)](#), pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dapat dilakukan melalui beberapa metode yaitu pemanasan, fermentasi, pemancingan dan menurut Sutanto, dkk. dengan cara pemanasan. Pembuatan minyak kelapa oleh masyarakat umumnya masih menggunakan cara pemanasan. Minyak kelapa yang dihasilkan selain untuk dijadikan bahan pangan, sebagian dijual untuk kebutuhan ekonomi. *virgin coconut oil* (VCO) saat ini belum banyak dikenal luas sehingga belum banyak masyarakat yang mengolah ataupun mengkonsumsinya. Hal inilah yang membuka peluang bagi masyarakat pedesaan untuk mengolah minyak kelapa menjadi *virgin coconut oil* (VCO) sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Banyaknya masyarakat yang belum memiliki pengetahuan tentang pengolahan minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (*virgin coconut oil* (VCO) sehingga sangat penting dilakukan kegiatan pelatihan untuk membekali keterampilan bagi masyarakat di Desa Emplak Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran dalam pengolahan buah kelapa yang baik dan benar agar menjadi barang yang bernilai ekonomis serta memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Dalam upaya meningkatkan kemandirian masyarakat yang memungkinkan masyarakat mampu membangun diri dan lingkungannya berdasarkan potensi, keahlian dan kemampuan yang keras dari masyarakat itu sendiri maka diperlukan bentuk-bentuk kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan-pelatihan guna mengasah kemampuan setiap masyarakat dalam melalui sektor usaha yang diinginkan. Secara umum pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu pilar dalam mendukung dan menguatkan pendapatan ekonomi baik secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun suatu daerah.

Salah satu produk olahan kelapa yang banyak dibutuhkan masyarakat adalah minyak kelapa, dimana minyak kelapa mensuplai kurang lebih 10% dari total kebutuhan minyak dan lemak yang masuk ke pasar dunia ([Maharun & Apriyanto, 2014](#)). Permintaan minyak kelapa sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan minyak dan lemak lainnya karena memiliki ciri khas dan kelebihan yang membuatnya cocok untuk bahan baku industri pangan khususnya dan kimia pada umumnya. Produksi minyak kelapa selalu meningkat sejalan dengan kenaikan kebutuhan minyak kelapa oleh masyarakat ([Hui, 1996](#)).

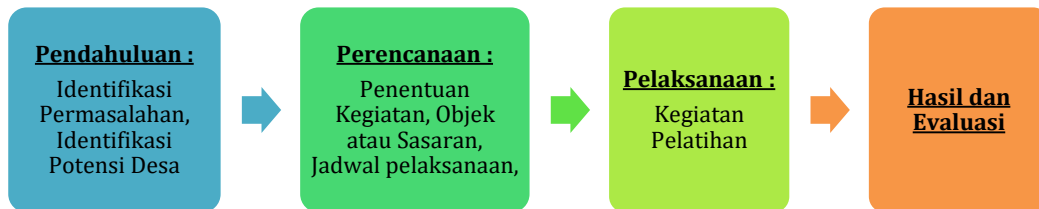
Masyarakat di Desa Emplak memiliki permasalahan pada penghasilan kelapa yakni kelapa yang dihasilkan hanya dijual secara langsung masih dalam bentuk kelapa mentah baik itu kelapa tua untuk diambil santannya ataupun kelapa muda untuk dipasarkan kepada pedagang-pedagang kelapa muda di sekitar wilayah Kabupaten Pangandaran. Untuk mengatasi masalah tersebut maka tim pengabdian akan memberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Adapun hasil observasi lapangan yang diperoleh mengenai pengolahan kelapa di Desa Emplak, yaitu: 1) Penjualannya masih dalam bentuk kelapa sehingga harganya murah, 2) Pengelolaan kelapa sebatas produk minyak kelapa dengan metode pemanasan, 3) Mempunyai keinginan untuk mendiversifikasikan produk olahan kelapa namun belum tahu pengolahannya, dan 4) Masyarakat belum memahami manfaat yang dimiliki *virgin coconut oil* (VCO).

Bentuk pelatihan ini bertujuan untuk memberikan ilmu pengetahuan bagi masyarakat mengenai pemanfaatan kelapa bagi peningkatan kualitas perekonomian desa. Pelatihan atau pengajaran atau pendidikan yang sesuai dengan pendapat dari Tokoh Pemikir Islam Dunia Ibnu Khaldun yaitu mengenai pendidikan berpijak pada konsep dan pendekatan filsafis-empiris. Melalui pendekatan ini, ia memberikan arahan terhadap visi tujuan pendidikan Islam secara ideal dan praktis. Menurut Ibnu Khaldun salah satu tujuan yang hendak dicapai dalam proses pendidikan, yaitu pengembangan kemahiran (*al-malakah* atau *skill*) dalam bidang tertentu. Seseorang pasti mempunyai pengetahuan dan pemahaman akan tetapi kemahiran tidak dapat dimiliki oleh tiap orang tanpa adanya usaha untuk mengembangkannya. Untuk memiliki kemahiran tertentu diperlukan usaha yaitu dengan pendidikan yang dilakukan dengan cara terus menerus sampai mendapatkan apa yang diinginkan ([Hidayat, 2019](#)).

2. Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah PAR (*participatory action research*). Jenis penelitian ini adalah suatu proses pencarian pengembangan pengetahuan praktis dalam memahami kondisi sosial, politik, lingkungan, atau ekonomi. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Maret 2022 dan bertempat di Desa Emplak Kecamatan Kalipucang.

Peserta kegiatan ini adalah masyarakat khususnya ibu-ibu kader PKK Desa Emplak berjumlah 25 orang. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah ceramah, diskusi, demonstrasi dan pelatihan. Adapun langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) di Desa Emplak Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran terdapat dalam diagram sebagai berikut :



Gambar 1. Diagram Metode Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan VCO

Dari diagram pada gambar 1, dapat disimpulkan bahwa metode dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) ini terbagi menjadi beberapa tahap yang diantaranya tahap pendahuluan yang berisi identifikasi permasalahan dan identifikasi potensi daerah yaitu tahap untuk menemukan permasalahan yang ada kemudian mencari solusi sesuai dengan potensi daerah yang ada. Selanjutnya adalah tahap perencanaan yang berisi tentang rancangan-rancangan kegiatan apa yang akan dilaksanakan dan siapa saja sasarannya kemudian menentukan jadwal pelaksanaannya. Tahap berikutnya adalah pelaksanaan kegiatan yaitu kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) di desa Emplak Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran dan yang terakhir adalah hasil dan evaluasi yaitu apakah kegiatan ini sudah berhasil atau belum untuk menentukan apakah kegiatan ini harus dilaksanakan kembali atau tidak atau bahkan untuk menentukan kegiatan lainnya sesuai dengan potensi di Desa Emplak Kec. Kalipucang Kab. Pangandaran.

3. Hasil dan Diskusi

Tahap pertama adalah koordinasi, tahap koordinasi merupakan pertemuan dengan Kepala Desa untuk membahas rencana kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan arahan terkait mekanisme pelaksanaan kegiatan dan mendapatkan persetujuan melakukan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). Kemudian tahap berikutnya adalah tahap persiapan, tahap persiapan merupakan persiapan materi serta alat dan bahan yang akan digunakan. Selain mempersiapkan alat dan bahan, pada tahap ini juga melakukan konfirmasi kepada masyarakat terutama ibu-ibu PKK untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Dan yang terakhir adalah tahap pelaksanaan, tahap pelaksanaan terdiri atas penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatan dan manfaat *virgin coconut oil* (VCO) kemudian praktek pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). Penjelasan mengenai cara pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman kepada warga mengenai cara membuat dan manfaat *virgin coconut oil* (VCO) dalam kehidupan sehari-hari (Hardin & Dewi, 2018).

Penjelasan cara pengolahan *virgin coconut oil* (VCO) mulai dari pemilihan bahan baku sampai pembuatan produk. Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) sudah banyak dilakukan di beberapa tempat di Indonesia bahkan di luar negeri, namun pembuatan VCO di Desa Emplak merupakan kegiatan yang pertama kali dilakukan. Pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) ini dimaksudkan untuk memberi pengetahuan dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dalam menghasilkan minyak kelapa murni yang berkualitas.

Metode dikemas dalam kegiatan seringan mungkin mengingat kondisi warga Desa Emplak yang tidak sepenuhnya menerima pembaruan yang diberikan. Fokus sasaran pelatihan utama adalah pada ibu-ibu PKK dikarenakan ibu-ibu PKK akan lebih mudah untuk mensosialisasikan dan melatih lagi masyarakat mengenai pengolahan *virgin coconut oil* (VCO) ini. Selain itu kemampuan ibu-ibu PKK di Desa Emplak cukup baik untuk menerima informasi dan pelatihan ini. Akan tetapi pelatihan ini hanya sebatas pembuatan dan pengolahan *virgin coconut oil* (VCO), untuk pemasaran dan pemasaran masih perlu dimusyawarahkan kembali dengan pemerintah Desa Emplak dan dapat direkomendasikan

menjadi program BumDes selanjutnya di Desa Emplak. *virgin coconut oil* (VCO) yang berkualitas baik banyak manfaat dan kegunaannya. Marlina, dkk menyatakan bahwa *virgin coconut oil* (VCO) sering digunakan untuk kegiatan industri farmasi, kosmetika, susu formula, maupun sebagai minyak goreng mutu tinggi. *Virgin coconut oil* (VCO) mempunyai banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan diantaranya merupakan anti bakteri, menjaga kesehatan jantung, membantu mencegah penyakit osteoporosis, diabetes, lever, serta dapat menurunkan berat badan dan memelihara kesehatan kulit (Marlina et.al, 2017). Ada beberapa keunggulan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) menurut Kurang, yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat, pengolahan yang sederhana serta tidak menggunakan bahan bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. *virgin coconut oil* (VCO) mengandung 92% asam lemak jenuh, diantaranya asam laurat (48,74%), asam miristat (16,31%), asam kaprilat (10,91%), asam kaprat(8,10%) dan asam kaproat (1,25%) (Kurang, 2021). Dari segi ekonomi, *virgin coconut oil* (VCO) mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa, sehingga studi pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) perlu dikembangkan.

Pelaksanaan kegiatan “(pembuatan *virgin coconut oil* (VCO))” bersama masyarakat di Desa Emplak Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran terlaksana dengan baik. Tahapan kegiatan yang terdiri atas koordinasi dengan pemerintah desa, persiapan materi, alat dan bahan yang akan digunakan serta pelaksanaan pelatihan. Kegiatan berjalan dengan menerapkan protocol kesehatan dikarenakan masih dalam masa pandemi Covid-19. Tahap awal kegiatan yaitu koordinasi dengan Kepala Desa Emplak. Kegiatan ini bertempat di Kantor Desa Emplak Kecamatan Kalipucang. Peserta kegiatan ini adalah kepala desa dan mahasiswa KKN. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mendapatkan persetujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). Selain itu, pada tahap ini sekaligus merupakan tahap untuk mendapatkan informasi mengenai pengetahuan dan kreativitas masyarakat dalam dalam mengolah daging kelapa. Pada kegiatan ini pemerintah desa menyambut dan memberi respon yang sangat baik serta menyetujui pelaksanaan kegiatan dan mengarahkan untuk melakukan konfirmasi kepada masyarakat terkait pelaksanaan kegiatan.

Tahap kedua adalah persiapan yang terdiri dari pembuatan materi serta pengadaan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). Kemudian dilanjutkan dengan melakukan konfirmasi kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK terkait waktu dan lokasi pelatihan. Adapun alat dan bahan yang digunakan yaitu parutan, baskom, toples, saringan, pengaduk, tissue, daging kelapa dan air. Alat dan bahan yang digunakan merupakan barang yang sudah ada dan disediakan oleh masyarakat.

Tahap terakhir adalah pelaksanaan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (*virgin coconut oil* (VCO)). Pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) di Desa Emplak Kecamatan Klaipucang Kabupaten Pangandaran dilaksanakan di salah satu halaman Masjid Kampung Tegong Dusun Emplak Desa Emplak Kecamatan Kalipucang dan dilaksanakan selama 2 hari. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah *virgin coconut oil* (VCO). Teknik pengolahan minyak kelapa menjadi *virgin coconut oil* (VCO) dilakukan dengan menggunakan metode tradisional. Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dimulai dari proses ekstraksi santan dari buah kelapa tua dikupas kemudian dibelah dan dagingnya dikeluarkan dari tempurung. Daging buah kelapa masih diparut secara manual. Parutan daging kelapa lalu ditambahkan air dengan perbandingan 1:2. Ekstrak daging kelapa dipres secara manual, kemudian disaring sehingga diperoleh santan. Santan yang diperoleh dituang pada toples plastik transparan, kemudian didiamkan selama 2 jam. Setelah didiamkan, santan terpisah menjadi tiga lapisan, yaitu lapisan atas berupa krim yang kaya akan minyak, lapisan tengah berbentuk skim yang kaya akan protein, dan lapisan bawah berupa endapan. Krim dipisahkan dan digunakan sebagai bahan baku *virgin coconut oil* (VCO). Saat pelaksanaan kegiatan, peserta terlihat sangat antusias dalam membantu dan mengerjakan proses demi proses pembuatan untuk dapat menghasilkan *virgin coconut oil* (VCO) seperti yang diinginkan. Pelatihan dan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dapat di lihat pada uraian dan Gambar berikut ini:

a) Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) ini terbagi menjadi 2 hari kegiatan. Pada hari pertama dilakukan pembukaan, pembukaan *mindset*, kontrak belajar, dan praktek pembuatan minyak *virgin coconut oil* (VCO) tahap pertama.



Gambar 2. *Open Mindset* Pada Hari Pertama

Sedangkan pada hari kedua dilakukan *mini games*, *warming up* materi hari pertama, evaluasi dan penjelasan hasil pembuatan *virgin coconut oil (VCO)* tahap kedua, dan penutupan.



Gambar 3. *Mini Games* Pada Hari Kedua

b) Proses Pengupasan Kelapa

Proses pengupasan kelapa yaitu proses pemisahan buah kelapa dari cangkangnya. Pemisahan ini ada beberapa tahap yaitu pemisahan dengan cangkang luar yang disebut sabut kelapa dan kemudian pemisahan daging kelapa dengan tempurung kelapa.



Gambar 4. Proses Pengupasan Kelapa

c) Proses pamarutan kelapa

Proses pamarutan kelapa adalah daging kelapa yang telah dibersihkan diparut menjadi ampas kelapa yang siap untuk diperas dan dipisahkan air perasan dari ampasnya.



Gambar 5. Proses Pamarutan Kelapa

d) Proses Penyaringan dan Pemisahan Minyak *virgin coconut oil* (VCO).

Proses ini merupakan proses untuk menyaring santan kelapa dan memisahkan dengan minyaknya.



Gambar 6. Proses Penyaringan dan Pemisahan Minyak *virgin coconut oil* (VCO).

Secara fisik, *virgin coconut oil* (VCO) yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan cukup bagus karena berwarna putih bening seperti air dan jernih. Hal tersebut menandakan bahwa proses pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) yang dilakukan sudah sesuai dan dapat dikatakan berhasil.

4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) secara umum berjalan dengan baik dan memuaskan peserta maupun tim pelaksana. Peserta berharap ditahun-tahun kemudian dapat diberikan kesempatan mendapatkan pelatihan sejenis dan dalam bentuk yang lain namun tetap menggunakan bahan baku kelapa agar dapat meningkatkan penghasilan masyarakat selain penjualan kelapa mentah.

Antusiasme masyarakat tentang program pembaruan berbasis dasar kelapa ini juga cukup baik, meski sulit bagi kami untuk memberikan sosialisasi yang ringan dan mudah dimengerti. Akan tetapi pada dasarnya kegiatan yang dilaksanakan dengan praktik akan lebih mudah dipahami. Kondisi Desa Emplak yang masih perlu ditingkatkan lagi akan dukungan pemerintah Desa terhadap program-program yang diminati dan dilakukan masyarakatnya. Perlu adanya komunikasi dan kedekatan dari pihak desa terhadap masyarakatnya agar setiap keinginan warga untuk maju dan berkembang mendapatkan dukungan penuh.

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) berhasil meningkatkan pemahaman ibu PKK di Desa Emplak Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran serta memiliki keterampilan untuk mengolah buah kelapa mereka sendiri. Saat pelaksanaan kegiatan peserta sangat aktif dalam mengikuti penjelasan yang diberikan. Hal ini dapat dilihat dari rasa antusias mereka dalam memberikan pertanyaan terkait dengan proses pembuatan dan manfaat yang diperoleh dari minyak *virgin coconut oil* (VCO).

Acknowledgements

Penulis mengucapkan terima kasih kepada STITNU Al-Farabi Pangandaran atas dukungan finansial dan terima kasih kepada semua pihak khususnya ibu-ibu PKK desa Emplak atas kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat berjalan dan selesai dengan baik. Kepada Anggota Tim Pengabdian Masyarakat Faisal Mas'ud, Riska Dwi Puspita, Anjar Prasetyo, Pahmi Idris, Euis Robi'ah Adawiya, Neng Rita, Shofa Nida Akifah, Rima Martikasari, Yosep Syaiful dan Nendah Nurjanah yang telah mensukseskan agenda pengabdian ini semoga bermanfaat dan bernilai ibadah dihadapan Allah Swt.

References

- Hardin & Dewi, I. K. (2018). Pengorganisasian Petani Untuk Menanam Bawang Merah di Kelurahan Kaisabu Baru Kecamatan Sorawolio. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 2(1), 33–41.
- Hui, YH. (1996). *Balley's Industrial Oil and Fat Products*. Ed ke 5. Vol 5. New York: J. Wiley.
- Kurang, R. Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service): Sasambo*, 3 (1): 10-16.
- Maharun & Apriyanto, M. (2014). Pengolahan Minyak Kelapa Kelapa Murni (VCO) dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk Nkl. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3 (2): 9-14.
- Marlina., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P., & Safitri, L. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur, *Jurnal Chemurgy*, 1 (2): 7-12.
- Putri, R. S. & Ali, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) di Desa Bulu Wattang sebagai Tindakan Preventif untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Panrita Abd*, 5 (1): 8-16.
- Soekardi, Y. (2012). *Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*. Bandung: Yrama Widya. p.2.
- Zulfadli, T. (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science and Engineering*. 2 (1): 34-41.