JPM Pinang Masak
e-ISSN: 2747-0458

Sosialisasi Pemanfaatan Kelapa Menjadi Produk *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Pekon Way Nipah

Feerzet Achmad[1], Fajar Ezra Sitorus[2], Laurentsius Stevence Manalu[3], Riristiani Sinurat[4], Dara Alya Deenanti[5], Juro Dufan Saragih[6] , Oki Alfernando[7]

[1,2,3,4,5,6]Program Studi Teknik Kimia, Institut Teknologi Sumatera
[7] Program Studi Teknik Kimia, Universitas Jambi

**Corresponding Author*: feerzet.achmad@tk.itera.ac.id

Artikel masuk: 3 Juni 2025; Artikel diterima: 16 Juni 2025; Artikel terbit: 30 Juni 2025

Abstract

Way Nipah Village (Pekon), located in Pematangsawa Subdistrict, Tanggamus Regency, Lampung Province, possesses abundant coconut resources and holds significant potential to increase productivity through coconut processing. However, the local community still lacks sufficient knowledge and skills to produce high-quality coconut-based products. Farmers' income from selling raw coconuts has not yet made a substantial contribution to improving household economies. Therefore, product diversification through processing coconuts into derivative products such as Virgin Coconut Oil (VCO) is considered a strategic solution. This program aims to provide education and training to the people of Way Nipah Village on the benefits and production process of VCO, with the goal of enhancing their knowledge and technical skills in coconut processing. This initiative aligns with government efforts to increase the added value of agricultural products and improve the welfare of farmers.

Keywords: *product diversification, virgin coconut oil, community empowerment*

Abstrak

Pekon (Desa) Way Nipah, Kecamatan Pematangsawa, Kabupaten Tanggamus, Lampung dengan potensi kelapa yang melimpah, memiliki peluang besar untuk meningkatkan produktivitas melalui pengolahan kelapa. Selama ini, masyarakat masih belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk menghasilkan produk kelapa yang berkualitas. Penghasilan petani dari penjualan kelapa mentah belum mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi keluarga. Oleh karena itu, diversifikasi produk melalui pengolahan kelapa menjadi produk turunan, seperti *Virgin Coconut Oil* (VCO), menjadi salah satu solusi strategis. Program kerja ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Pekon Way Nipah tentang manfaat dan proses pembuatan VCO, dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah VCO. Langkah ini sejalan dengan upaya pemerintah dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan meningkatkan kesejahteraan para petani.

Kata Kunci: diversifikasi produk, *virgin coconut oil*, pemberdayaan masyarakat

A. PENDAHULUAN

1. ANALISIS SITUASI

2. Kelapa merupakan salah satu tanaman perkebunan terbesar di Indonesia. Pada tahun 2023 luas lahan perkebunan kelapa menempati posisi ketiga terbanyak setelah sawit dan karet. Luas lahan perkebunan kelapa mencapai 3,33 juta hektar (Badan Pusat Statistik, 2024a) dengan produksi hingga 2,89 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2024b) pada tahun 2023. Saat ini kelapa menjadi kekuatan ekonomi Indonesia, Indonesia merupakan penghasil dan pengekspor kelapa beserta produk turunannya terbesar pertama di dunia (FAO, 2023). Pengusahaan kelapa di Indonesia saat ini sudah melibatkan lebih dari 5,6 juta rumah tangga. Dengan produktivitas kelapa yang tinggi namun Indonesia masih belum bisa mengelola kelapa secara maksimal. Sebagian besar kelapa masih dijual dan diekspor dalam bentuk bahan mentah (*raw material*) (World Bank, 2024). Provinsi Lampung merupakan salah satu penghasil kelapa terbesar di Indonesia (Badan Pusat Statistik, 2024b) menjadi salah satu provinsi yang telah mencapai kemajuan dalam mengelola kelapa dengan diversifikasi produk dan ekspor yang signifikan (Nury dkk, 2022 dan Yulvianti dkk, 2015). Masih terdapat ruang untuk peningkatan, terutama dalam hal hilirisasi produk. Lampung berpotensi menjadi pusat industri kelapa yang lebih maju dan berdaya saing.

3. Pekon Way Nipah merupakan salah satu desa pontensial di Provinsi Lampung untuk pengolahan kelapa menjadi produk yang lebih bernilai jual. Pekon Way Nipah memiliki garis pantai yang cukup panjang, dan sebagian besar pantainya ditumbuhi banyak pohon kelapa. Daerah ini memilihi lahan tanaman kelapa yang luas, namun Pekon Way Nipah masih belum bisa mengelola secara maksimal hasil perkebunan kelapa. Salah satu produk bernilai jual tinggi yang bisa dihasilkan dari kelapa adalah minyak kelapa atau *Virgin Coconut Oil* (VCO).
4. VCO merupakan produk olahan dari daging kelapa yang tidak berwarna dan memiliki aroma yang khas, sering dijadikan bahan baku industri pangan,

kosmetika, dan farmasi. Selain itu minyak ini mempunyai kandungan asam lemak laurat yang sangat tinggi (45–55%) (Pramitha, 2021). Kandungan tersebut memiliki fungsi biologis tertentu untuk kesehatan tubuh manusia. Manfaat tersebut meliputi fungsi sebagai anti bakteri dan anti jamur (Melati, 2020). VCO juga mendapatkan popularitas di seluruh dunia karena pembuatannya yang murni tanpa mengandung bahan-bahan kimia, serta pemanfaatan selanjutnya yang menjadi bahan tambah olahan makanan (Widyasari, 2021).

5. Proses produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dapat dilakukan dalam skala rumah tangga menjadikannya alternatif strategis untuk mengoptimalkan potensi kelapa di Pekon Way Nipah. Pelatihan pembuatan VCO bagi masyarakat desa merupakan bentuk dukungan nyata dalam menghadapi tantangan industri sekaligus meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal. Kegiatan pelatihan ini tidak hanya membekali warga dengan keterampilan teknis dalam mengolah kelapa secara higienis dan efisien, tetapi juga memberikan pemahaman tentang standar kualitas produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar.
6. Melalui pelatihan yang berkelanjutan, masyarakat Pekon Way Nipah berpeluang untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk VCO secara mandiri. Inisiatif ini tidak hanya berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara menyeluruh. Selain itu, pelatihan ini memiliki peran strategis dalam pemberdayaan masyarakat, khususnya perempuan dan kelompok pemuda, dengan membuka ruang partisipasi yang lebih luas dalam aktivitas ekonomi lokal.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dilaksanakan di Pekon Way Nipah, Kecamatan Pematang Sawa, Kabupaten Tanggamus, pada tanggal 26 Juni 2024 Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu anggota PKK dan merupakan bagian dari program kerja mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) Institut Teknologi Sumatera.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomis, yaitu VCO. Produk ini dikenal memiliki banyak manfaat

bagi kesehatan dan dapat diproduksi dengan berbagai metode sederhana, seperti fermentasi, enzimatis, dan ultrasonik (Mela, 2021). Dalam kegiatan ini, tim KKN menggunakan metode fermentasi karena dinilai paling sesuai dengan kondisi dan sumber daya yang tersedia di masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan identifikasi permasalahan melalui observasi lapangan dan diskusi bersama aparatur desa, serta wawancara dengan warga yang sehari-hari beraktivitas di kebun kelapa. Metode pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan kolaboratif, dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan.

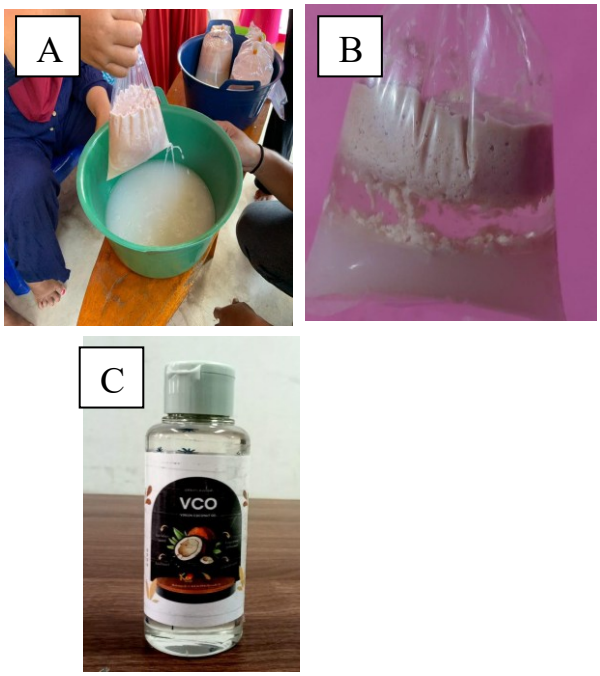
Kegiatan ini dibagi menjadi dua tahap, yaitu tahap penyuluhan dan tahap pelatihan teknis produksi. Pada tahap penyuluhan (Gambar 1), tim KKN memberikan materi mengenai pengertian VCO, manfaatnya bagi kesehatan dan lingkungan. Selain itu, juga dijelaskan prosedur pembuatan VCO yang tepat. Materi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah, serta mendorong kreativitas dan inovasi warga dalam pengembangan produk olahan kelapa. Sebelum penyuluhan, mahasiswa KKN telah membagi tugas dalam penyampaian materi serta pendampingan selama kegiatan berlangsung, dan setiap petugas telah mempelajari secara mendalam terkait topik yang akan disampaikan.

Gambar 1. Penyuluhan awal tentang pembuatan VCO

Tahap selanjutnya adalah pelatihan teknik produksi, yang dilakukan melalui demonstrasi langsung pembuatan VCO. Proses dimulai dari pemilihan bahan hingga tahapan fermentasi. Peralatan yang digunakan meliputi alat pengeruk kelapa, wadah plastik, kelapa tua, dan kain bersih. Langkah pertama adalah memarut daging kelapa, lalu mencampurnya dengan air hangat dan memerasnya menggunakan kain untuk menghasilkan santan (Gambar 2). Santan kemudian dimasukkan ke dalam wadah plastik bening dan difermentasi selama 12–24 jam di tempat yang teduh pada temperatur ruang (Hasibuan, 2018).

Gambar 2. Pelatihan Teknik Produksi VCO bersama warga

Setelah difermentasi akan terlihat bagian gumpalan (blondo) dan air yang terpisah, buang air dengan cara melubangi sedikit di bagian bawah kantong plastik seperti pada gambar 3a hingga menyisakan gumpalan, lalu pindahkan gumpalan tersebut ke kantong plastik yang baru untuk difermentasi kembali selama 1-2 hari (Hasibuan, 2018). Pada fermentasi kedua, hasil yang akan dilihat adalah seperti pada gambar 3b, terdapat minyak diantara gumpalan dan air. Keluarkan minyak tersebut dengan cara menusuk bagian dimana minyak berada dengan sedotan lalu dikumpulkan di wadah yang cukup untuk menampung minyak tersebut. Hasil akhir dari pelatihan ini merupakan minyak yang tidak berwarna, yang bisa disebut VCO seperti gambar 3c, memiliki bau yang sedikit pekat seperti bau santan.



Gambar 3. (a) Fermentasi selama 12-24 jam, (b) Tahap kedua setelah difermentasikan selama 1-2 hari, dan (c) Contoh produk VCO setelah dimasukkan di wadah botol.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dilaksanakan di Pekon Way Nipah bertujuan untuk mengatasi permasalahan rendahnya nilai ekonomi dari produk kelapa yang hanya dijual dalam bentuk utuh. Di tengah melimpahnya hasil panen kelapa di wilayah tersebut, masyarakat belum secara optimal memanfaatkan potensi kelapa sebagai bahan baku produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. VCO merupakan salah satu produk turunan kelapa yang memiliki prospek pasar cukup menjanjikan, baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional (Fitriani dkk, 2023)

Selain memiliki nilai ekonomi tinggi, VCO juga kaya akan kandungan asam laurat, antioksidan, serta bersifat antimikroba dan antiinflamasi, sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan (Hakim dkk, 2020).

Sebelum kegiatan utama dilaksanakan, mahasiswa KKN-PPM ITERA melakukan berbagai persiapan, termasuk pengumpulan bahan dan alat, serta pembagian tugas dalam penyampaian materi dan pendampingan teknis. Kegiatan pelatihan menggunakan metode fermentasi alami karena metode ini tidak memerlukan peralatan canggih dan dapat diaplikasikan dengan mudah oleh masyarakat secara mandiri. Metode fermentasi juga dinilai lebih ramah lingkungan karena tidak melalui proses pemanasan yang dapat merusak kandungan nutrisi dalam minyak kelapa (Hasibuan, 2018 dan Nury dkk, 2023).

Proses pembuatan VCO dimulai dengan menyiapkan sekitar 15–20 butir kelapa tua, yang kemudian diparut. Parutan kelapa direndam dalam air hangat selama kurang lebih lima menit untuk meningkatkan volume santan yang diperoleh. Santan kemudian diperas menggunakan kain bersih dan dimasukkan ke dalam wadah plastik bening. Wadah ini kemudian didiamkan selama 24 jam pada suhu ruang dalam kondisi tidak terguncang sebagai tahap awal fermentasi. Fermentasi ini memungkinkan pemisahan alami antara air dan komponen minyak dalam santan (Nury dkk, 2023). Setelah fermentasi tahap pertama, santan akan membentuk dua lapisan: bagian atas yang mengandung blondo dan bagian bawah berupa air. Air kemudian dibuang dengan hati-hati.

Selanjutnya, blondo dipindahkan ke wadah plastik baru untuk menjalani fermentasi tahap kedua selama 1–2 hari. Pada tahap ini, akan terbentuk tiga lapisan yang jelas: lapisan padat (endapan/blondo), lapisan air, dan lapisan minyak di tengah. Minyak ini merupakan VCO yang kemudian diambil dengan hati-hati menggunakan sedotan atau pipet, lalu disimpan dalam wadah bersih. VCO yang dihasilkan berwarna bening, beraroma khas kelapa, dan bebas dari campuran bahan kimia atau proses pemanasan, sehingga kandungan nutrisinya tetap terjaga (Hasibuan, 2018; Nury dkk, 2023).

Dari hasil sosialisasi dan pelatihan, masyarakat Pekon Way Nipah menunjukkan antusiasme tinggi. Warga merasa terbantu dengan adanya pengetahuan baru terkait pengolahan kelapa yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Selain itu, masyarakat mulai memahami perbedaan antara minyak kelapa konvensional (melalui pemanasan) dan VCO, terutama dalam hal kandungan gizi dan dampaknya terhadap kesehatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa VCO mengandung kadar asam lemak rantai menengah (*Medium*

Chain Triglycerides/MCTs) yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa, sehingga lebih mudah diserap oleh tubuh dan memberikan efek positif bagi metabolisme (Zulfadli, 2018).

Sebagai bentuk tindak lanjut dari kegiatan ini, tim KKN-PPM ITERA juga menyusun dan membagikan poster edukatif (Gambar 4) yang memuat informasi tentang tahapan pembuatan VCO, manfaat kesehatan, serta nilai gizi yang terkandung dalam produk VCO. Poster ini diharapkan menjadi media belajar visual yang mudah dipahami dan dapat digunakan oleh masyarakat dalam praktik sehari-hari. Melalui pendekatan ini, informasi mengenai manfaat ekonomi dan kesehatan dari produksi VCO dapat tersampaikan secara efektif dan berkelanjutan. Harapannya, masyarakat dapat beralih dari menjual kelapa utuh ke arah pengolahan produk turunan yang bernilai tambah.

Secara keseluruhan, kegiatan ini telah berhasil meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kelapa menjadi produk yang lebih bernilai. Pelatihan pembuatan VCO ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Pada tahap berikutnya, diperlukan pendampingan lebih lanjut agar produksi VCO di Pekon Way Nipah dapat terus berkembang dan memberikan dampak nyata terhadap kesejahteraan masyarakat setempat.

Gambar 4. Poster Edukatif Produk VCO

D. PENUTUP

Kesimpulan

Program KKN bertema "Pemanfaatan Sumber Daya Kelapa menjadi Produk Olahan VCO" mendapat sambutan yang sangat positif dari masyarakat lokal. Dukungan dan apresiasi yang diberikan menunjukkan bahwa kegiatan ini relevan dengan kebutuhan dan potensi desa. Inisiatif untuk meningkatkan nilai tambah komoditas kelapa melalui pengolahan menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan langkah strategis dalam mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal ini menjadi semakin penting

mengingat Pekon Way Nipah, Kecamatan Pematangsawa, memiliki sumber daya kelapa yang melimpah namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Saran

Meskipun program pemanfaatan kelapa menjadi VCO di Pekon Way Nipah menunjukkan respons positif dari masyarakat dan telah berhasil membangun kesadaran awal mengenai potensi ekonomi produk tersebut, masih diperlukan upaya lebih lanjut untuk mengoptimalkan dampaknya. Keunggulan kegiatan ini terletak pada ketersediaan bahan baku kelapa yang melimpah dan antusiasme masyarakat yang tinggi. Namun, kelemahannya adalah masih terbatasnya pengetahuan teknis masyarakat dalam memproduksi VCO secara konsisten dan higienis, serta belum adanya dukungan sistem pemasaran yang kuat.

Oleh karena itu, disarankan agar pelatihan lanjutan dilakukan secara berkelanjutan, disertai pendampingan produksi dan pemasaran. Selain itu, perlunya kolaborasi dengan pihak luar seperti UMKM, koperasi, atau dinas terkait akan sangat mendukung dalam menciptakan model usaha yang berkelanjutan. Dengan strategi tersebut, kegiatan ini tidak hanya menjadi program sesaat, tetapi dapat berkembang menjadi unit ekonomi produktif yang mandiri dan terus memberikan dampak sosial-ekonomi jangka panjang bagi masyarakat Pekon Way Nipah.

Ucapan Terima Kasih

Program KKN bertema "Pemanfaatan Sumber Daya Kelapa menjadi Produk Olahan VCO" mendapat sambutan yang sangat positif dari masyarakat lokal. Dukungan dan apresiasi yang diberikan menunjukkan bahwa kegiatan ini relevan dengan kebutuhan dan potensi desa. Inisiatif untuk meningkatkan nilai tambah komoditas kelapa melalui pengolahan menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan langkah strategis dalam mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal ini menjadi semakin penting mengingat Pekon Way Nipah, Kecamatan Pematangsawa, memiliki sumber daya kelapa yang melimpah namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

E. DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2024a). *Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribu Hektar), 2023*. Badan Pusat Statistik Indonesia. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMxIzI=/luas-tanaman-perkebunan-menurut-provinsi.html

Badan Pusat Statistik. (2024b). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton), 2023*. Badan Pusat Statistik Indonesia. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMyIzI=/produksi-tanaman-perkebunan.html

FAO. (2023). FAOSTAT Statistical Database: Coconut Production. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Retrieved from https://www.fao.org/faostat https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize

Fitriani, Andiyono, Junardi, and Anantasya,

T. (2023). Strategi Pengembangan Industri Pengolahan Minyak Kelapa Di Kecamatan Jawai. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2),1-10
DOI:10.58184/jfsa.v1i2.43

Hakim, W. A. F. H. and S. N. F. H. and H. H. M. Z. F. (2020). Kajian: karakter, proses dan potensi virgin coconut oil (VCO) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Science, Technology, and Entrepreneurship*, *2*(2), 1–5.

Hasibuan, R. R. H. and J. N. Q. C. F. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Menggunakan Cara Tradisional. *Martabe Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(3), 128.

Mela. (2021). Virgin Coconut Oil (VCO): Production, Advantages, and Potential Utilization in Various Food Products. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, *40*(2), 24–29.

Melati, N. A. P. M. and A. K. (2020). Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Agrinika*, *4*(1), 1–4.

Nury, D.F., Auriyani, W.A., Achmad, F., and Luthfi, M.Z. (2022). Penyuluhan dan Pembuatan Sabun Cair Berbasis Minyak Goreng Bekas di Desa Trisnomaju, Kabupaten Pesawaran, Lampung Selatan. *Journal of Industrial Community Empowerment*. 1 (1), 29-35
DOI: http://dx.doi.org/10.52759/jice.v1i1.93

Nury, D. F., Yunita Fahni, Y., Yuniarti, R., Achmad, F., Deviany dan Variyana, Y. (2023). Pengolahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Fermentasi Sederhana. *Journal of Industrial Community Empowerment*, 2(2), 30-36.
DOI:10.52759/jice.v2i2.215

Pramitha, W. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-hari di Desa Cemagi Badung Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *2*(1), 24–29.

Widyasari, R. Kurniawan, H., and Hidayat, A. F. (2021). Teknologi Tepat Guna Pada Industri Virgin Coconut Oil. *Buletin Udayana Mengabdi*, *20*(1), 1–6.
DOI:10.24843/BUM.2021.v20.i01.p01

World Bank. (2024). *Indonesia Coconuts, fresh or dried exports by country in 2023*. https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/IDN/year/2023/tradeflow/Exports/partner/ALL/product/080110?utm_source=chatgpt.com

Yulvianti, M., Ernayati, W.,Tarsono, and M. Alfian, R. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying, *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2), 101 - 107

Zulfadli., T. (2018) Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*. 2(1), 34-41