

Penyuluhan Pengolahan Pangan dan Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) Di Ohoi Wulurat

Socialization On Food Processing and Training On Making Virgin Coconut Oil (VCO) In Ohoi Wulurat

Hendro Hitijahubessy^{1*}, Marthinus Imanuel Halaay Hanoatubun¹, Bruri Berel Tumiwa²

¹Program Studi D-4 Bioteknologi Perikanan, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

²Program Studi D-4 Manajemen Rekayasa Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

*Corresponding author e-mail: hendro@polikant.ac.id

Abstrak

Penyuluhan Pengolahan Pangan dan Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa Murni (VCO) di Ohoi Wulurat ini dilakukan pada Jumat, 30 September 2022 dan berlangsung di rumah kepala Ohoi Wulurat. Masyarakat Ohoi Wulurat menjadi mitra atau sasaran kegiatan ini berjumlah 18 orang. Proses penyuluhan pengolahan dilakukan dengan mitra sebanyak 18 orang pada tanggal 30 September 2022 dengan cara membagi informasi pengolahan pangan dari bahan-bahan makanan yang sudah ada di pasaran dengan menunjukkan cara mengolah yang benar dan juga menerangkan tentang sifat-sifat kandungan zat-zat kimia dalam bahan makanan. Selain itu juga dilakukan pelatihan pembuatan minyak kelapa murni (VCO). Awalnya pembuatan minyak kelapa murni (VCO) yaitu dengan cara disiapkan alat dan bahan, serta dilakukan sosialisasi cara pembuatan. Kelapa berusia tua merupakan bahan dasar yang digunakan dalam pelatihan pembuatan VCO. Setelah semua disiapkan maka mitra secara langsung melakukan praktek pembuatan minyak kelapa murni (VCO). Hasilnya digunakan untuk kesehatan mitra.

Kata kunci: Pangan, VCO, Wulurat

Abstract

Socialization on Food Processing and Training on Making Virgin Coconut Oil (VCO) in Ohoi Wulurat was held on Friday, 30 September 2022 and took place at the Ohoi Wulrat Kepela House. The Ohoi Wulurat community became partners or targets for this activity totaling 18 people. The processing counseling process was carried out with as many as 18 partners on 30 September, 2022 by sharing information on food processing from food ingredients that are already on the market by showing how to process them correctly and also explaining the properties of chemical substances in the ingredients. food. In addition, training on the manufacture of Virgin Coconut Oil (VCO) was also carried out. Initially, the manufacture of Virgin Coconut Oil (VCO) was prepared by means of tools and materials, as well as socialization of the manufacturing method. Old coconut is the main ingredient used in VCO making training. After everything is prepared, the partners directly practice making Virgin Coconut Oil (VCO). The results are used for partner health.

Keywords: Food Processing, VCO, Wulurat

PENDAHULUAN

Kabupaten Maluku Tenggara adalah Kabuptaen yang memiliki luas areal tanaman perkebunan rakyat terkhususnya tanaman kelapa yang terbesar di Kabupaten/Kota dalam Provinsi Maluku. Selain itu, produksi kelapa pada Tahun 2017 sebesar 20.708,1 ton, sebagai produksi kelapa terproduktif di Provinsi Maluku dan Jumlah petani sebanyak 13.103 orang

(Badan Pusat Statistik Provinsi Maluku, 2017).

Minyak kelapa murni yang sering dikenal dengan nama VCO merupakan salah satu bentuk olahan daging kelapa yang banyak dihasilkan masyarakat di beberapa wilayah Indonesia. VCO sering juga disebut dengan minyak kelapa perawan. Minyak ini dapat diartikan sebagai minyak kelapa murni karena pengolahannya berlangsung secara alami. Minyak ini terbuat dari kelapa segar dan matang. Tidak ada penggunaan

bahan kimia atau suhu tinggi selama produksi minyak ini. Minyak kelapa murni yang dihasilkan akan mempertahankan struktur kimia alaminya dan menghasilkan rasa dan aroma kelapa yang unik (Syah, 2005). Dalam bidang mikrobiologi, minyak ini dapat digunakan sebagai agen antibakteri (Kardinasari, 2020). Jenis bakteri yang dapat dihambat pertumbuhannya adalah *Staphylococcus Aureus*. Bakteri ini merupakan bakteri patogen yang dapat menyebabkan berbagai penyakit pada manusia dan hewan (Widianingrum *et al.*, 2019). Selain itu, Minyak ini juga dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen pada tanaman, khususnya *Colletotrichum gloeosporioides*, bakteri penyebab antraknosa, penyakit jamur pada tanaman (Permana *et al.*, 2021). Beberapa penelitian yang menggunakan minyak ini pada otak tikus mungkin memiliki efek perlindungan pada sistem neurokimia, neurobehavioral, dan histokimia (Shehata *et al.*, 2020). Minyak ini dapat meningkatkan fungsi kognitif pada penyakit Alzheimer (Nwosu & Memudu, 2019). Selain itu minyak ini juga dapat digunakan sebagai agen antikanker dengan menghambat stres oksidatif (Famurewa *et al.*, 2017). Selain efeknya yang diteliti pada sistem saraf, minyak ini juga memiliki sifat antiinflamasi dan antidiabetes (Djurasevic *et al.*, 2019).

Industri produksi minyak kelapa murni (VCO) dalam negeri semakin berkembang, namun ternyata didapati kualitas VCO hasil produksi industri tersebut masih kurang baik, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yakni permasalahan pemasaran, kandungan asam lemak bebas, kadar air, kemudahan penguraian, dan prosedur pengemasan yang tidak memadai (Ahkam, 2005).

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan pengabdian pada masyarakat adalah dengan metode ceramah/penyuluhan dan pelatihan. Proses pelaksanaan pengabdian

pada masyarakat yang akan dilakukan meliputi:

Pelaksanaan penyuluhan pengolahan pangan

Proses penyuluhan pengolahan pangan dilakukan dengan membagi informasi pengolahan pangan dari bahan-bahan makanan yang sudah ada di pasaran dengan menunjukkan cara mengolah yang benar dan juga menerangkan tentang sifat-sifat kandungan zat-zat kimia dalam bahan makanan.

Kegiatan pelatihan pembuatan minyak kelapa murni (VCO)

Tahapan kegiatan ini diberikan dalam bentuk ceramah dan praktik cara membuat minyak kelapa murni (VCO). Tahapan pelatihan dilakukan sebagai berikut:

1. Persiapan alat dan bahan

➤ Alat

1. Baskom
2. Saringan
3. Botol penampung VCO
4. Botol plastik
5. Toples
6. *Mixer*

➤ Bahan

1. Air bersih
2. Kelapa tua

2. Cara kerja pembuatan VCO

Timbang 12 kg kelapa, parut, lalu campurkan 30 L dengan air bersih, uleni kelapa parut tersebut kurang lebih ± 10 menit lalu peras sarinya. Perasan yang diperoleh berupa santan didiamkan selama 2 jam hingga terbentuk 2 lapisan yaitu lapisan krim dan lapisan tanpa lemak. Setelah membuat 2 lapisan, pindahkan lapisan krim (bagian atas) dengan hati-hati, lalu dihomogenisasi dengan *mixer* selama ± 15 menit. Kemudian masukkan krim hasil *mixing* ke dalam wadah dan diamkan selama $\pm 18-24$ jam hingga terbentuk 3 lapisan minyak, blondo, dan air. Minyak kemudian dipisahkan dengan hati-hati dan ditampung dalam botol tertutup. Jika tidak terjadi pemisahan maka dilakukan pemanasan blondo di atas wajan dengan suhu yang rendah ($<60^{\circ}\text{C}$) sambil dikontrol dengan termometer (Suhardoyo, 1987; Sudarmadji dkk., 1984).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Pengolahan Pangan dan Pelatihan Pembuatan minyak kelapa murni (VCO) di Ohoi Wulurat ini dilaksanakan pada Jumat, 30 September dan berlangsung di rumah Kepala Ohoi Wulurat. Masyarakat Ohoi Wulurat menjadi mitra atau sasaran kegiatan ini berjumlah 18 orang. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan pengolahan pangan

Proses penyuluhan pengolahan pangan dilakukan dengan mitra sebanyak 18 orang pada tanggal 30 September 2022 dengan cara membagi informasi pengolahan pangan dari bahan-bahan makanan yang sudah ada di pasaran dengan menunjukkan cara mengolah yang benar dan juga menerangkan tentang sifat-sifat kandungan za-zat kimia dalam bahan makanan.



Gambar 1. Penyuluhan pengolahan pangan

Materi penyuluhan pengolahan pangan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kumpulan materi Pengolahan pangan

2. Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil*

Pelatihan pembuatan pembuatan minyak kelapa murni (VCO) sudah dilakukan bersama dengan mitra sebanyak 18 orang pada tanggal 30 September 2022. Awalnya pembuatan pembuatan minyak kelapa murni yaitu dengan cara disiapkan alat dan bahan, serta dilakukan sosialisasi cara pembuatan. Kelapa berusia tua adalah bahan utama yang digunakan dalam pelatihan pembuatan VCO. Setelah semua disiapkan maka mitra secara langsung melakukan praktek pembuatan minyak kelapa murni (VCO).



Gambar 3. Pelatihan pembuatan minyak kelapa murni (VCO)

Proses selanjutnya adalah membuat minyak kelapa murni (VCO), timbang 12kg kelapa parut, lalu campurkan 30L dengan air bersih, uleni kelapa parut tersebut kurang lebih \pm 10 menit lalu tekan hingga rapat. Perasan yang diperoleh berupa santan didiamkan selama 2 jam hingga terbentuk 2 lapisan yaitu lapisan krim dan

lapisan tanpa lemak. Setelah membuat 2 lapisan, lepaskan lapisan krim (bagian atas) dengan hati-hati. Kemudian masukkan krim ke dalam wadah dan diamkan selama 18-24 jam hingga terbentuk 3 lapisan minyak, emas, dan air. Minyak tersebut kemudian dipisahkan secara hati-hati (Suhardoyo, 1987).



Gambar 4. penyaringan *minyak kelapa murni* (VCO)

Hasil yang diperoleh langsung dilakukan uji organoleptik oleh mitra yaitu rasa, bau dan warna (Sudarmadji dkk., 1984). Selanjutnya disimpan oleh mitra untuk meningkatkan kesehatan mitra.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan penyuluhan pengolahan pangan yang benar kepada mitra sangat bermanfaat karena mitra dapat memahami pengolahan beberapa bahan pangan sehari-hari yang baik dan benar. Pelatihan pembuatan minyak kelapa murni (VCO) sangat bermanfaat untuk mitra, karena memudahkan mitra untuk dapat membuat minyak kelapa murni (VCO) dalam kategori rumah tangga dan dapat menyehatkan kehidupan mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih untuk Masyarakat Ohoi Wulurat dan Kepala Ohoi Wulurat, Kecamatan Kei Besar, Kabupaten Maluku Tenggara sudah memberikan kesempatan untuk melakukan

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dari Politeknik Perikanan Negeri Tual.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahkam. (2005). *Pilihan Baju Buat Sang Perawan*, Trubus. Volume 431. Oktober 2005.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Maluku. (2017). Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan Rakyat Tanaman Kelapa 2017. BPS Provinsi Maluku. <https://maluku.bps.go.id/indicator/54/288/1/luas-areal-dan-produksi-tanaman-perkebunan-rakyat-tanaman-kelapa-.html>.
- Djurasevic, S. & Nikolić, Gorana & Zaletel, I. & Grigorov, Ilijana & Memon, L. & Mitić-Ćulafić, Dragana & Vujovic, P. & Djordjevic, J. & Todorovic, Z. (2019). Distinct effects of virgin coconut oil supplementation on the glucose and lipid homeostasis in non-diabetic and alloxan-induced diabetic rats. *Journal of Functional Foods*. 103601.10.1016/j.jff.2019.103601.
- Famurewa, A. C., Ufebe, O. G., Nwanko, O. E., dan Obaje, G. S. (2017). Virgin Coconut Oil Supplementation Attenuates Acute Chemotherapy Hepatotoxicity Induced by Anticancer Drug Methotrexate Via Inhibition Of Oxidative Stress In Rats. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 437-442.
- Shehata, A. M., Ahmed-Farid, O. A., Rizk, H. A., Saber, S.M., Lashin, F. M., dan Re, L. (2020). Neurochemical, Neurobehavioral And Histochemical Effects Of Therapeutic Dose Ofl-Dopa On Striatal Neurons In Rats: Protective Effect Of Virgin Coconut Oil. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 130 (2020) 110473.
- Permana, A. W., Sampers, I. dan P. V. der Meeren. (2021). Influence Of Virgin Coconut Oil On The Inhibitory Effect

- Of Emulsion-Based Edible Coatings Containing Cinnamaldehyde Against The Growth Of Colletotrichum Gloeosporioides (*Glomerella cingulata*). *Food Control*, 121 (2021) 107622.
- Nwosu, H., dan A. E. Memudu. (2019). Improvement of Cognitive Functions in Cadmium-Induced Alzheimer Disease Rat Model after Treatment with Virgin Coconut Oil. *IBRO Reports*, 7 (2019) S2-S51.
- Kardinasari E., dan A. Devriany. (2020). Phytochemical Identification Of Bangka Origin Virgin Green Coconut Oil: Anti-Inflammatory And Anti-Bacterial Potential. *Enfermeria Clinica*, 171-174.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1984). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. (1987). *Tanaman Kelapa. Budidaya dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Jakarta.
- Syah, A. N. A. (2005). *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widianingrum, D. C. Noviandi, C. T., dan Salasia S. I. O. (2019). Antibacterial And Immunomodulator Activities Of Virgin Coconut Oil (VCO) against *Staphylococcus aureus*. *Heliyon*, 5 (2019) e02612.