



Pelatihan Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (Vco) Sebagai Minuman Suplemen di SDN 2 Tondo untuk Pencegahan Penyebaran Covid-19

Sri Wahyuni¹, Amiruddin Kasim², Rafiqa³

Universitas Tadulako, Indonesia^{1,2,3}

E-mail: sri_wahyuniuntad18@yahoo.com¹, kasimamir@yahoo.co.id², rafiqaikha3@gmail.com³

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan dan meningkatkan kemampuan guru mengenai pemanfaatan *virgin coconut oil* (VCO) dan pengolahannya serta hasil olahannya. Hal ini dimaksudkan agar guru dapat memiliki keterampilan lain selain mengajar. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka perlu diterapkan metode dan pendekatan berupa pelatihan yang akan disesuaikan dengan target sasaran mitra. Adapun mitra dalam kegiatan pelatihan ini yaitu SDN 2 Tondo. Jumlah peserta yang siap untuk dilatih dalam kegiatan ini berjumlah 30 orang, karena mengingat dalam jadwal pelaksanaan kegiatan pelatihan ini masih dalam situasi Covid-19. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini, maka guru-guru di SDN 2 Tondo telah mampu mengolah *virgin coconut oil* (VCO) menjadi minuman suplemen di masa pandemi Covid-19.

Kata kunci: pemanfaatan, *virgin coconut oil* (VCO), minuman, suplemen, Covid-19

Abstract

This activity aims to increase knowledge, insight and improve the ability of teachers regarding the use of virgin coconut oil (VCO) and its processing and processed products. This is intended so that teachers can have other skills besides teaching. To achieve this goal, it is necessary to apply methods and approaches in the form of training that will be tailored to the partners' targets. The partners in this training activity are SDN 2 Tondo. The number of participants who are ready to be trained in this activity is 30 people, considering that the schedule for the implementation of this training activity is still in the Covid-19 situation. With this training activity, the teachers at SDN 2 Tondo have been able to process virgin coconut oil (VCO) into supplement drinks during the pandemic Covid-19.

Keywords: utilization, *Virgin Coconut Oil* (VCO), beverages, supplements, Covid-19

Copyright (c) 2022 Sri Wahyuni, Amiruddin Kasim, Rafiqa

✉ Corresponding author

Address : Universitas Tadulako

Email : rafiqaikha3@gmail.com

DOI : <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i3.483>

ISSN 2721- 9224 (Media Cetak)

ISSN 2721- 9216 (Media Online)

PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi Tengah dengan potensi luas tanaman kelapa yang dimilikinya, sangat berpeluang mendapatkan nilai tambah ekonomi dari sumber daya alam ini. Oleh karena itu, Provinsi Sulawesi Tengah harus membangun industri kelapa yang lebih terpadu agar nilai ekonomi dari tanaman yang menjadi lambang provinsi bisa bertambah. Artinya, jika ada industri kelapa terpadu di Provinsi Sulawesi Tengah, dipastikan petani kelapa yang ada saat ini bisa semakin sejahtera. Pasalnya, olahan buah kelapa saat ini yang diolah petani hanya berakhir pada satu hasil produk yaitu kopra.

Dinas Perkebunan Sulawesi Tengah mencatat potensi bahan baku pengelolaan kelapa industri di wilayah cukup besar. Luas area tanaman kelapa di Sulawesi Tengah 208.898 hektar. Sedangkan produksi tanaman kelapa pada 2015 163.071.944 kg. Dinas Perkebunan juga mencatat bahwa potensi kelapa belum dimanfaatkan secara maksimal.

Buah kelapa yang banyak diperdagangkan di Kota Palu berasal dari sejumlah desa di Kabupaten Sigi. Kabupaten Sigi sendiri berbatasan langsung dengan Palu. Sigi merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Tengah yang memiliki areal komoditas kelapa yang cukup luas. Oleh karena itu, banyak petani di Sigi menjual buah kelapa tua maupun muda untuk kebutuhan masyarakat di Kota Palu. Berdasarkan data diatas pengolahan kelapa menjadi produk pangan masih minim, sehingga potensi ini menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengolah menjadi produk pangan. Pengolahan pangan tentang pengolahan

minyak kelapa murni dapat meningkatkan nilai tambah serta fungsinya yang sangat esensial untuk Kesehatan masyarakat. Salah satu pengolahan pangan yang dikembangkan saat ini adalah pengolahan *virgin coconut oil* sebagai upaya pencegahan penyebaran Covid-19.

Teknologi yang sudah ada untuk menghasilkan minyak kelapa murni diantaranya adalah teknologi perubahan bentuk emulsi, teknologi pemanasan langsung, teknologi fermentasi, dan teknologi enzimatis. Beberapa metode yang digunakan seperti penambahan asam asetat dengan waktu pengadukan berbeda (Aprilasani dan Adiwarna, 2014), penambahan NaCl, garam Na₂SO₄ serta pengeringan dengan oven untuk mengurangi kadar air minyak kelapa murni (Raharja dan Dwiwuni, 2008), pembuatan minyak kelapa murni dengan penambahan enzim bromelain (Prayitno, 2019).

Penyebab masih tingginya kasus positif Covid-19 di Kota Palu salah satunya adalah kurangnya kesadaran masyarakat dalam menerapkan protokol kesehatan. Salah satu protokol kesehatan selain memakai masker dan menjaga jarak ialah mencuci tangan dengan sabun atau penggunaan *handsanitizer* pada saat beraktivitas, serta minum dan makan yang sehat.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pelatihan kepada para guru mengenai cara pengolahan *virgin coconut oil* (VCO) sebagai minuman suplemen di SDN 2 Tondo untuk pencegahan penyebaran Covid-19.

METODE

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan, untuk mengatasi permasalahan di sekolah tersebut, maka metode pelaksanaan pada kegiatan pelatihan ini sebagai berikut.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan kegiatan pelatihan ini dilakukan pada awal kegiatan. Kegiatan pada tahap persiapan ini terdiri dari kegiatan observasi di sekolah yang dijadikan sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selanjutnya, pengadaan alat dan bahan yang akan digunakan serta surat izin dan surat tugas dari pihak kampus yang ditujukan untuk mitra. Alat dan bahan yang akan digunakan sebagai berikut:

a. Alat

Alat yang akan digunakan, yaitu:

1. Loyang alumunium sebanyak 5 buah
2. Saringan alumunium sebanyak 5 buah
3. Corong sebanyak 5 buah
4. Botol kemasan sebanyak 20 buah

b. Bahan

Bahan yang digunakan, yaitu:

1. Kelapa parut sebanyak 100 buah
2. Tissue sebanyak 5 buah
3. Serbet sebanyak 5 buah
4. Air bersih 50 L

Tahap Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan ini merupakan kegiatan inti pelatihan pembuatan minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO) sebagai minuman suplemen yang dilaksanakan di SDN 2 Tondo Kota Palu. Pelatihan ini dimaksudkan untuk memberi

referensi, ilmu dan menambah keterampilan guru dalam menghasilkan minyak VCO sebagai minuman suplemen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan yakni tahap persiapan: observasi awal dengan pemetaan masalah dan pemetaan potensi wilayah. Tahap pelaksanaan: pada tahap sosialisasi ini tim PKM menjelaskan tujuan dan maksud kegiatan pelatihan. Tahap pelatihan; materi pelatihan sudah dicantumkan secara lengkap pada buku panduan pengolahan VCO, pelatihan di lakukan di SDN 2 Tondo. Adapun tahapan pembuatan virgin coconut oil sebagai berikut:

1. Tahap Pertama: Pembuatan Santan

Buah kelapa tua varietas dalam (berumur 11-12 bulan) dipilih sebanyak 20 buah, dikeluarkan sabut dan tempurung. Kemudian testanya dikeluarkan dengan pisau atau parang agar tidak mempengaruhi warna santan. Daging buah kelapa yang sudah dibuang batoknya kemudian diparut. Diambil santannya dengan menambahkan air bersih dengan perbandingan 5:1, diperas dan disaring.



Gambar 1. Santan Kelapa

2. Tahap Kedua: Proses Fermentasi

Tahap fermentasi bertujuan untuk mendapatkan minyak yang murni dengan cara memasukkan santan di dalam baskom, kemudian diaman di bawah sinar matahari langsung selama 2-3 jam, sampai terpisah menjadi dua bagian (krim dan skim).

3. Tahap Ketiga: Pemisahan dan Penyaringan

Pemisahan dan penyaringan VCO dilakukan setelah melewati tahap fermentasi. Hasil akhir dari fermentasi adalah minyak VCO dan blondo. Minyak VCO dipisahkan dari blondo dengan cara mengambil minyak dengan menggunakan sendok kuah atau bisa juga menggunakan selang kecil. Minyak tersebut ditampung dalam wadah yang steril. Proses penyaringan dilakukan dengan cara menyaring minyak VCO dengan menggunakan saringan yang dilapisi tissue kering. Penyaringan minyak VCO dilakukan sebanyak 5 kali.



Gambar 2. Proses Penyaringan VCO

4. Tahap Keempat: Packing

Minyak VCO yang telah disaring dimasukkan kedalam botol plastik yang sudah disteril untuk dipacking. VCO yang telah dipacking pada botol disteril dengan cara

menyiram air hangat pada bagian luarnya, kemudian dilap sampai kering. Botol VCO.



Gambar 3. Proses Packing VCO

Pada akhir kegiatan PkM dilakukan foto bersama antara tim PkM dan Peserta sebagai dokumen kampus dan sebagai penutup. Produk VCO yang dibagikan merupakan hasil kerja dari tim PkM sebelum melakukan pelatihan.



Gambar 4. Foto Bersama Sekolah Mitra/ Peserta Pelatihan

SIMPULAN

Simpulan yang kemudian dapat ditarik setelah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini terlaksana adalah sebagai berikut:

- a) Dimilikinya pengetahuan dan pemahaman yang merupakan upaya pemberdayaan bagi para Guru di Sekolah ini agar memiliki keterampilan dalam pengolahan kelapa khususnya pembuatan minyak VCO.
- b) memberikan keterampilan yang lebih akan pemanfaatan sumber daya alam agar menjadi tambahan penghasilan atau mampu meningkatkan pendapatan (*income*) yang cukup potensial sebagai langkah awal membangun masyarakat yang berdayaguna.

Saran yang dapat diberikan untuk perbaikan dan kemaslahatan bersama kedepan adalah hendaknya memang telah menjadi tugas dan tanggungjawab para tenaga ahli yang dalam hal ini pemerintah untuk selalu dapat mensosialisaikan dan memberikan pengetahuan dan pemahaman pada masyarakat khususnya di Kota Palu Sulawesi Tengah akan pentingnya sebuah mekanisme tindakan dalam mengolah dan pemanfaatan sumber daya alam yang dapat dijadikan sebagai nilai tambah dan mampu meningkatkan penghasilan dalam percepatan pemulihan kondisi ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini sangat perlu dilakukan secara simultan dan berkelanjutan agar masyarakat menjadi berdayaguna melalui pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Aprilasani, Z., & Adiwarna .(2014). Pengaruh Lama Waktu Pengadukan Dengan Variasi Penambahan Asam Asetat Dalam Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dari Buah Kelapa. *Konversi*, 3(1), Pp. 1–12.

Anonim₁,2021.<https://Sultengraya.Com/Read/38009/Sulteng-Perlu-Bangun-Industri-Kelapa-Terpadu>. Diakses 29 Januari 2021.

Anonim₂,2021[https://Sulteng.AntaraneWS.Com/Berita/41118/Kota-Palu-Dibanjiri-Pedagang - Kelapa](https://Sulteng.AntaraneWS.Com/Berita/41118/Kota-Palu-Dibanjiri-Pedagang-Kelapa). Diakses 29 Januari 2021.

Prayitno, S. A. (2019). *The Physical And Chemical Properties Of Virgin Coconut Oil (Vco) Product Obtained Through Fermentation And Enzymatic*. *Foodscitech*, 2 (1): 1 – 6.

Raharja, S. And DwiYuni, M. (2008) ‘Kajian Sifat Fisiko Kimia Ekstrak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Yang Dibuat Dengan Metode Pembekuan Krim Santan’, *Jurnal Teknik Industri Pertanian*, 18(2), Pp. 71–78.

Yeap, S. K., Beh, B. K., Ali, N. M., Yusof, H. M., Ho, W. Y., Koh, S. P., Alitheen, N. B., And Long, K. (2015) ‘Antistress And Antioxidant Effects Of Virgin Coconut Oil In Vivo’, *Experimental And Therapeutic Medicine*, 9(1), Pp. 39–42. Doi: 10.3892/Etm.2014.2045.