



Pemanfaatan Daging Buah Kelapa Menjadi VCO Pada Kelompok Kasih Di Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kupang

Made Tusan Surayasa^{1*}, Johanna Suek¹, Aplonia Bani¹

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia).

Article history

Received: 25 Mei 2024

Revised: 30 Mei 2024

Accepted: 3 Juni 2024

**Corresponding Author:*

Made Tusan Surayasa,
Program Studi Agribisnis, Fakultas
Pertanian Universitas Nusa
Cendana, Kupang, Indonesia;
Email:
made.surayasa@staf.undana.aci.id

Abstract: *Virgin Coconut Oil (VCO) processing from coconut meat using fermentation technology without additives and heating is still new to the partner community. This community service program explores the processing of VCO from coconut meat using fermentation technology without additives or heating. The training approach is carried out in a participatory manner to the partner community to produce VCO and utilize waste from making VCO. VCO products are known for their fatty acid content, especially lauric acid, which is beneficial for health. Because of this content, VCO has a high potential selling value. The purpose of the activity is to increase understanding and improve skills related to VCO production and waste utilization among members of the Kasih Group. This training involved 12 participants conducted interactively. The participants actively participated in hands-on practice under the guidance of the facilitator. The results of the activity were very positive where all participants were actively involved with 100% attendance in the activity. This shows the high enthusiasm of the participants in the process of VCO production and utilization of waste into cooking oil, as well as waste from cooking oil into processed snacks; Pepes Londo Fish. The training produced 5.3 liters of VCO from 72 coconuts and 2.3 liters of cooking oil. The good thing about this training is that the participants gained valuable knowledge about the potential of VCO for health, the potential to increase household income, and how to process waste.*

Keywords: *coconut; meat; vco; blondo*

Abstrak: Pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) dari daging buah kelapa menggunakan teknologi fermentasi tanpa bahan tambahan dan pemanasan, masih hal yang baru bagi masyarakat mitra. Program pengabdian masyarakat ini mengeksplorasi pengolahan VCO dari daging kelapa dengan menggunakan teknologi fermentasi tanpa bahan tambahan atau pemanasan. Pendekatan pelatihan dilakukan secara partisipatif terhadap masyarakat mitra untuk menghasilkan VCO dan memanfaatkan limbah dari pembuatan VCO. Produk VCO dikenal dengan kandungan asam lemaknya terutama asam laurat yang bermanfaat bagi kesehatan. Karena kandungan yang dimiliki oleh VCO inilah membuat VCO memiliki potensi nilai jual yang tinggi. Tujuan kegiatan adalah untuk meningkatkan pemahaman dan meningkatkan keterampilan terkait produksi VCO dan pemanfaatan limbah di antara anggota Kelompok Kasih. Pelatihan ini melibatkan 12 peserta dilakukan secara interaktif. Para peserta secara aktif berpartisipasi dalam praktik langsung di bawah bimbingan fasilitator. Hasil kegiatan sangat positif dimana semua peserta terlibat aktif dengan kehadiran dalam kegiatan 100%. Hal ini menunjukkan antusiasme yang tinggi peserta dalam proses produksi VCO dan pemanfaatan limbah menjadi minyak goreng, serta limbah dari minyak goreng menjadi olahan panganan; *Ikan Pepes Londo*. Pelatihan menghasilkan 5,3 liter VCO dari 72 butir kelapa dan 2,3 liter minyak goreng. Hal baik diperoleh dari pelatihan ini adalah para peserta mendapatkan pengetahuan yang berharga tentang potensi VCO untuk kesehatan, potensi peningkatan pendapatan rumah tangga serta cara pengolahan limbahnya.

Kata kunci: daging; buah-kelapa, vco; blondo

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) telah banyak dikenal oleh masyarakat luas. Namun, menurut (Mardiatmoko & Mira, 2018) bagaimana cara membudidayakan kelapa yang baik, kegunaan hingga pengolahan buah kelapa masih belum dipahami oleh masyarakat secara umum. Karena pohon kelapa memiliki manfaat yang sangat beragam, sehingga sering disebut sebagai *the tree of life*. Hampir keseluruhan bagian dari pohon kelapa memiliki kegunaan mulai dari akar, batang, daun, bunga, buah, air buah, serabut dan tempurung, masing-masing memiliki manfaat bagi masyarakat (Widiyanti, 2015); (Syah, 2006)

Menurut (Widiyanti, 2015); (Syah, 2006) dikatakan bahwa kelapa digunakan oleh masyarakat masih terbatas pada pemanfaatan untuk kelapa sayur dan dibuat minyak kelapa tradisional. Pada kenyataannya daging buah kelapa dapat dibuat aneka produk di antaranya daging buah dapat dijadikan bahan baku kopra, minyak kelapa, santan dan krem kelapa. Sedangkan cuka dan nata de koko dapat dibuat dari air kelapa. Selanjutnya santan dapat diperas dari hasil parutan daging buahnya. Santan dimanfaatkan untuk mengolah ragam masakan yang bahan bakunya dari daging, ikan dan bahan pencampur untuk bergaman kue, permen dan es krim. Selain itu, perasan dari daging buah dapat dijadikan minyak murni atau dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO. Lebih lanjut dari kedua studi dijelaskan pula bahwa VCO dihasilkan dari modifikasi proses pembuatan minyak kelapa, sehingga kadar air dan kadar asam lemak bebas yang dihasilkan berwarna bening, berbau harum dan tetap tersimpan dengan mutu yang tidak berubah hingga lebih dari 12 bulan. Andalan lainnya adalah proses pembuatannya tidak rumit, murah dengan pemanfaatan energi minimal tanpa bahan bakar. Teknologi yang dikenalkan melalui proses pembuatan VCO tanpa pemanasan dan tanpa bahan tambahan. Misalnya seperti ragi, getah buah pepaya dan nenas. Teknologi tanpa bahan penolong ini menghasilkan VCO dengan kandungan nutrisi dan kandungan kimia, khususnya asam lemak yang tetap terjaga. Apabila dibandingkan dengan proses pembuatan minyak kelapa dengan energi atau bahan bakar yang tinggi, VCO memiliki kualitas lebih baik.

Pembuatan VCO dapat dilakukan dengan berbagai metoda, misalnya cara pengadukan, pemancingan dan juga fermentasi tanpa ada bahan tambahan lain seperti getah buah pepaya, nenas ataupun ragi seperti yang dinyatakan dalam (Winarti et al., 2007); (Pontoh et al., 2008); (Silaban et al., 2012). Prosedur pembuatan VCO tanpa suhu tinggi atau ultraviolet, dan bahan kimia lebih baik karena semua unsur aktif alami seperti vitamin, antioksidan dan bahan kimia baik lainnya dapat dijamin keberadaannya, sehingga VCO yang dihasilkan dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi, bahan kosmetik, dan pengobatan kesehatan.

Produk VCO terbukti dapat menurunkan jumlah virus pada penderita HIV jika dikonsumsi secara teratur. Beberapa lembaga AIDS misalnya telah mendokumentasikan hasil dari beberapa penderita HIV/AIDS dimana jumlah virusnya cenderung menurun hingga titik terendah dengan menambahkan VCO pada diet harian mereka dan pengobatan penderita HIV (Nursyabani, 2020). Selain itu, kandungan VCO yang kaya oleh asam laurat berkisar 50-70%. (Syah, 2006), (CNN, 2019); (Pane, 2023) dan dinyatakan pula dalam artikel yang ditulis oleh (Tim Prokes, RSUP S Tirtonegoro, 2022). Manfaat lain dari VCO adalah untuk membantu menjaga kesehatan jantung, meningkatkan kolesterol baik (HDL) dan menurunkan kolesterol jahat (LDL) dalam tubuh, memperbaiki penyakit diabetes, mengatasi penyakit oleh mikroba misalnya keputihan, herpes dan meningkatkan imun tubuh, serta mengurangi osteoporosis,

Kota Kupang, khususnya di Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa, potensi pohon kelapa dan buahnya cukup memadai. Daging buah umumnya hanya sebagai bahan baku minyak kelapa yang diproses secara konvensional melalui pemanasan. dan juga sebagai pelengkap makanan, serta limbah pembuatan minyak goreng dimanfaatkan sebagai pakan ternak, khususnya babi. Sementara itu, kelapa tua dapat diproses menjadi VCO yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan nilai jual yang tinggi, mencapai 3-4 kali lebih dari nilai jual minyak kelapa dengan proses konvensional. Tambahan pula bahwa masyarakat Kota Kupang, khususnya di Kelurahan Kolhua belum begitu familiar dengan proses pembuatan VCO.

Di Kelurahan Kolhua, Kecamatan Maulafa Kota Kupang, juga belum ada pengrajin VCO. Hasil bincang-bincang dengan kelompok ibu-ibu rumah tangga di wilayah RT 26 RW 08, yang tergabung dalam Kelompok Kasih, selanjutnya disebut mitra belum mengenal proses pembuatan VCO. Selama ini, ibu-ibu tersebut sudah

terbiasa mengolah daging buah kelapa menjadi minyak goreng yang diolah dengan cara pemanasan. Anggota Kelompok Kasih, pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan VCO masih perlu ditingkatkan, termasuk mengolah limbah pembuatan VCO menjadi minyak goreng dan menjadi panganan yang bergizi bagi keluarga. Peningkatan nilai tambah tersebut, akan berpotensi menjadi sumber tambahan penghasilan keluarga mitra. Mitra juga kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah limbah sisa produksi berbahan dasar kelapa, juga tentang pemasaran produk-produk olahan. Permasalahan yang dihadapi mitra tersebut, diatasi dengan cara meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan VCO, dan olahan limbah VCO menjadi minyak goreng, dan makanan bergizi bagi keluarga. Produk yang dihasilkan selain dapat digunakan sendiri, juga dapat dipasarkan guna menambah penghasilan keluarga. Kegiatan PkM dilakukan melalui pelatihan dan praktek. Tujuan kegiatan yang disasar adalah (1) meningkatkan pengetahuan mitra dan kemampuan mitra memproduksi VCO dari daging buah kelapa segar, yang selanjutnya dapat dijadikan peluang usaha untuk memperoleh tambahan penghasilan anggota kelompok, dan (2) mampu mengolah limbah produksi VCO, dan (3) mampu menjual produk yang dihasilkan.

METODE

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini telah dilakukan pada Kelompok Kasih yaitu kelompok ibu-ibu rumah tangga di RT 26 RW 08 Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang. Waktu pelaksanaan dari tanggal 4-6 Mei 2024.

Metode Pelaksanaan PKM

Metode yang digunakan dalam PkM pada anggota Kelompok Kasih di RT 26 RW 08 Kelurahan Kolhua Kota Kupang ini adalah kombinasi penyuluhan dan pelatihan. Peningkatan pengetahuan terhadap manfaat VCO, proses pembuatannya dan manfaat limbah dijelaskan secara singkat dengan metode ceramah. Selanjutnya peningkatan keterampilan pembuatan VCO dan pengolahan limbah limbah VCO (blondo/kelentit) menjadi minyak goreng dan makanan (lauk), dilakukan dengan metode partisipatif melalui praktik bersama. Tahap selanjutnya, pendampingan dilakukan terhadap peserta PkM dalam proses produksi VCO secara mandiri dari menyiapkan bahan, membuat santan, memisahkan cream santan dengan air, memanen VCO, menyaring dan mengemas VCO yang dihasilkan dalam botol kemasan.

Mitra kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga anggota Kelompok Kasih RT 26 RW 08 Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang, berjumlah 12 orang. Partisipasi anggota kelompok antara lain menyiapkan tempat kegiatan, sebagian bahan baku yang dibutuhkan, mendengar penjelasan, praktik bersama dan pembuatan secara mandiri. Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program setelah Pasca Kegiatan

Untuk mengetahui respons atau perubahan tingkah laku peserta ditentukan dari segi kemanfaatan yang mereka rasakan dari kegiatan ini, yang meliputi:

1. Dalam evaluasi kegiatan PkM, keberhasilan program dilihat dari kriteria jumlah materi yang disampaikan, tingkat penerimaan materi dan persentase kehadiran peserta dan instruktur.
2. Evaluasi hasil dilihat dari pencapaian tujuan, ada/tidaknya tambahan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan tentang teknologi pengolahan buah kelapa menjadi VCO dan asa tidaknya motivasi peserta untuk secara mandiri melakukan apa yang sudah dilatih.

Kriteria perubahan pengetahuan dan keterampilan dilakukan dengan evaluasi melalui diskusi dengan peserta terkait materi yang telah diberikan. Perubahan keterampilan dilakukan melalui peninjauan terhadap peserta saat pembekalan/penjelasan singkat, diskusi, praktik dan pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang pemanfaatan buah kelapa di RT 26 RW 08 Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang, telah dilaksanakan dan berlangsung dengan baik, melalui kegiatan pelatihan pembuatan VCO, pengolahan limbah VCO menjadi minyak goreng dan makanan yang bernilai gizi cukup bagi keluarga. Kegiatan diawali dengan penyepakatan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan antara tim PkM dengan anggota Kelompok Kasih sebagai mitra kegiatan. Disepakati kegiatan dilakukan di halaman rumah ketua Ketua Kelompok Kasih. Sedangkan waktu pelaksanaan, tanggal 4-6 Mei 2024.

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

1. Acara Pembukaan PKM

Kegiatan PKM ini dibuka oleh Bapak RT 26 mewakili Lurah Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang. Dalam sambutannya beliau menyatakan bahwa kegiatan PkM yang dilakukan oleh tim Program Studi Agribisnis Faperta Undana ini sangat baik dan bermanfaat terutama bagi ibu-ibu anggota Kelompok Kasih. Manfaat pelatihan diharapkan adanya tambahan pengetahuan dan semakin trampilnya masyarakat mitra dalam pengolahan kelapa menjadi VCO, yang saat ini belum ada pengrajin yang melakukannya di wilayah kegiatan. Hal ini mendorong terjadinya potensi menaikkan nilai tambah dari pemanfaatan daging buah kelapa. Untuk itu, mewakili Lurah Kolhua saya mengucapkan limpah terima kasih. Ke depan diharapkan ada kegiatan-kegiatan sejenis di wilayah ini yang lebih banyak dengan menyertakan anggota masyarakat yang lain. Pada kesempatan ini Tim PkM menyerahkan bantuan modal awal berupa mesin parut kelapa, baskom, toples transparan, nampan, saringan, corong, tissue, kapas medical, batu Zeolit dan buah kelapa. Penyerahan peralatan dan bahan kepada Ketua Kelompok Kasih, dilakukan melalui Bapak RT 26. seperti terlihat pada gambar-gambar berikut:



Gambar 1. (a). Penyerahan bantuan peralatan dan bahan baku; (b). Pembekalan tentang manfaat buah kelapa; (c). Proses pelepasan serabut dan batok buah kelapa; (d). VCO siap dikemas dan diberi label.

2. Kegiatan Peningkatan Pengetahuan Peserta

Kegiatan peningkatan pengetahuan peserta tentang manfaat buah kelapa dan VCO, proses pembuatan VCO, kiat pemasaran produk VCO dan cara pengolahan limbah VCO (blondo) menjadi minyak goreng, dan makanan bergizi serta bernilai ekonomi, dilakukan dengan metode ceramah. Seluruh peserta berpartisipasi aktif dalam mengikuti ceramah, seperti terlihat pada gambar 1b.

3. Kegiatan Peningkatan Keterampilan Peserta dalam Pembuatan VCO

Kegiatan peningkatan keterampilan peserta dilakukan dengan metode praktik. Peserta langsung mempraktikkan seluruh tahapan proses pembuatan VCO, seperti nampak pada gambar 1c.

Tahapan pembuatan VCO yang dipraktikkan mulai dari pemilihan kelapa, pengupasan kulit kelapa, daging buah dipisahkan dari tempurung dan kulit arinya, kemudian dicuci dan dilanjutkan dengan pamarutan, pembuatan santan Tahap berikutnya dilakukan pengendapan untuk memisahkan air dengan krim santan. Kemudian, proses fermentasi untuk memisahkan blondo, air dan minyak, serta penyaringan minyak murni atau VCO. Setelah 2-3 kali dilakukan penyaringan VCO siap dikemas dalam botol dan diberi label pada botol kemasan.

Panen VCO dapat dilakukan setelah krim santan dipisahkan dengan air dan dibiarkan selama kurang lebih 15 jam. Pemanenan VCO dilakukan dengan cara memisahkan VCO dengan blondo dan air, dengan menggunakan sendok sayur. VCO yang terambil disaring dengan menggunakan saringan teh untuk memisahkannya dengan blondo dan ditampung pada wadah yang bersih. Untuk memperoleh VCO yang berkualitas baik, jernih, bening, dan berkadar air rendah, perlu dilakukan penyaringan kembali 2-3 kali lagi. Teknik penyaringan dapat menggunakan

corong yang dilapisi dengan kapas medical, zeolite, dan kertas saring. Jika kertas saring tidak ada dapat digunakan 2-3 lapis kertas tissue muka.

4. Kegiatan Peningkatan Keterampilan dalam Pengolahan Limbah VCO

Limbah pembuatan VCO adalah blondo yang masih cukup banyak mengandung minyak. Blondo tersebut dipanaskan dalam wajan dengan api kecil sampai sedang, dipanaskan sampai keluar minyak. Selanjutnya minyak tersebut diambil hingga di wajan hanya tersisa blondo yang berwarna agak kecoklatan. Minyak yang dihasilkan agak keruh dan berwarna kecoklatan, berbeda dengan VCO yang sangat bening dan jernih. Minyak goreng yang diperoleh sebanyak kurang lebih 2 liter dari 50 butir yang diolah menjadi VCO. Selanjutnya, blondo yang berwarna kecoklatan limbah pembuatan minyak goreng tersebut, dapat diolah menjadi lauk sebagai pendamping nasi, yang disebut *Pepes Blondo Ikan*. Bahan dasarnya blondo, ikan segar atau ikan kering, bisa ditambah daun kelor atau daun singkong, dengan bumbu-bumbu antara lain cabai, tomat, terasi, bawang merah, bawang putih, jahe, terasi, garam, dan gula (bumbu sesuai selera).



Gambar 2. Limbah olahan minyak goreng yang diolah menjadi makanan '*Pepes Ikan Blondo*' yang cukup bernilai gizi.

Program PkM Pemanfaatan Buah Kelapa pada mitra Kelompok Kasih di RT 26 RW 08 Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang telah dilaksanakan pada Tanggal 4-6 Mei 2024. Peserta PkM sebanyak 12 orang. Kegiatan pada hari pertama adalah pembukaan oleh aparat Kelurahan Kolhua, dilanjutkan dengan pembekalan, dan praktek. Pada saat ini juga diserahkan bantuan dari Tim PkM kepada kelompok berupa mesin parut kelapa, bahan baku dan peralatan pembuatan VCO sebagai modal usaha. Hari kedua juga dilakukan praktek pembuatan VCO dan pemanenan VCO hasil praktek hari pertama, dan mengolah limbah VCO berupa blondo menjadi minyak goreng, dan mengolah ampas (blondo) pembuatan minyak goreng tersebut menjadi "*Pepes Ikan Blondo*" sebagai langkah penganeekaragaman menu makanan bergizi. Sedangkan pada hari ketiga dilakukan praktek proses pemanenan VCO, penyaringan dan pengemasan, juga mengolah blondo menjadi minyak goreng, yang semuanya didampingi tim pelaksana. Berdasarkan pengamatan tampak bahwa seluruh peserta begitu semangat mengikuti kegiatan dari pembukaan, pembekalan, demonstrasi dan praktik mandiri.

Antusiasme diekspresikan oleh peserta pada semua tahapan kegiatan hingga pengemasan VCO. Pengemasan VCO dalam botol ukuran 100 ml dan 250 ml. Mereka juga sangat bergembira dan bangga karena mereka telah dapat membuat VCO dari kelapa parut, yang sebelumnya mereka tidak tahu dan tidak mengerti caranya. Teknologi pengolahan daging buah kelapa menjadi VCO yang diintroduksi ke peserta pelatihan adalah metode fermentasi tanpa penambahan zat apapun dan tanpa pemanasan. Pengambilan santan dari kelapa parut secara konvensional, dimana kelapa parut tersebut dituangkan ke dalam wadai, diberikan air dan diremas-remas hingga keluar santannya. Selanjutnya disaring ditaruh pada toples transparan dan didiamkan kurang lebih selama 1-2 jam. Pada toples transparan tersebut akan terlihat lapisan krim santan dengan air di bagian bawah. Selanjutnya, krim santan dan air dipisahkan dengan menggunakan selang sedemikian rupa sehingga yang tersisa di toples hanya krim santan saja. Kemudian krim santan ini difermentasi, dengan cara mendiamkan selama kurang lebih 15-20 jam. Setelah 15-20 jam kemudian, umumnya akan terlihat pada toples 4 lapisan, yaitu mulai dari bawah lapisan air, blondo, minyak, dan lapisan tipis blondo pada lapisan paling atas toples. Selanjutnya pemanenan VCO dapat dilakukan dengan memisahkan blondo dengan minyak (VCO) menggunakan sendok sayur dan disaring dengan saringan teh ditempatkan pada wadah yang bersih. Cara ini dilakukan agar VCO yang diperoleh berkualitas yakni VCO berwarna bening, jernih dan rendah kadar airnya. Untuk itu, perlu disaring sebanyak 2-3 kali lagi. Teknik

penyaringan dilakukan dengan menggunakan corong yang dilapisi kapas medical, zeolite, dan kertas saring atau tissue 1-2 lapis. VCO yang dihasilkan dikemas ke dalam botol kemasan transparan dengan volume 100 ml, dan 250 ml, serta diberi label kemasan. VCO yang diperoleh selama pelatihan hanya 2,5 liter saja dan 1,8 liter minyak goreng dari 42 butir buah kelapa. Hal ini disebabkan karena kualitas bahan baku kelapa kurang baik, karena terlalu tua dan nampaknya sudah lama dipanen. Namun cukup menggembirakan bahwa kelompok sudah berhasil menerapkan teknologi pembuatan VCO yang diintroduksi. Informasi yang diperoleh dari salah satu anggota kelompok, seminggu pascapelatihan dengan memanfaatkan modal peralatan yang telah diberikan Tim PkM, mereka telah mampu menerapkan teknologi tersebut, dengan menghasilkan 13 botol VCO kemasan 100 ml, dan 6 botol VCO kemasan 250 ml dari 30 butir kelapa. Tidak ada informasi berapa liter memperoleh minyak goreng hasil olahan blondo limbah VCO. Penerapan teknologi pembuatan VCO seperti yang dilaporkan oleh salah satu anggota kelompok.

Dilaporkan juga bahwa kelompok telah berhasil menjual VCO hasil pelatihan sebanyak 10 botol kemasan 100 ml seharga Rp.25.000,- per kemasan. Hasil VCO yang diperoleh kelompok selama pelatihan dan pascapelatihan tidak berbeda jauh dengan hasil PkM di Desa Oben, yang ditemukan dalam tulisan (Surayasa et al., 2022) yakni diperoleh 300-400ml VCO dari 5 butir kelapa.

Mengacu pada hasil pelaksanaan kegiatan yang telah diuraikan, maka target luaran PKM telah tercapai, yaitu adanya manual pelatihan yaitu materi pembekalan, VCO, minyak goreng, dan makanan berbasis blondo/kelentit/ampas minyak kelapa goreng (*Pepes Ikan Blondo*), serta satu artikel publikasi. Para peserta serius dan semangat dalam setiap proses dan tahapan kegiatan hal ini dinyatakan dalam bentuk apresiasi dari bapak RT 26 RW 08 dimana beliau menyatakan bahwa kegiatan ini sangat baik dan sangat bermanfaat terutama bagi peserta kegiatan dalam hal peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam hal pembuatan minyak kelapa yang lain dari yang telah biasa mereka lakukan yaitu membuat VCO, dan mengolah limbahnya. Pengetahuan dan ketrampilan yang didapat dari masyarakat mitra merupakan modal dasar untuk terus dikembangkan, dan produk VCOnya selain dapat memenuhi kebutuhan keluarga, juga berpotensi meningkatkan ekonomi rumah tangga. Ketua RT berharap lebih banyak lagi warga memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat untuk peningkatan kesejahteraan mereka.

Berdasarkan hasil evaluasi tim pelaksana dan diskusi dengan peserta, diketahui bahwa mereka sangat senang dan puas dengan kegiatan ini, karena telah dibimbing dan diajarkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat VCO, dan sangat senang memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan limbah VCO, menjadi minyak goreng dan makanan (lauk) berbasis blondo dicampur ikan teri dan daun kelor. Mereka baru tahu blondo (ampas minyak kelapa) bisa dibuat makanan (lauk) yang cukup lezat dikombinasi dengan bahan lainnya seperti sayur daun kelor, daun ubi kayu, ikan segar, ikan kering, ayam, dan lainnya.

Anggota Kelompok Kasih berkomitmen menjadikan VCO sebagai produk yang dapat meningkatkan penghasilan tambahan karena teknologi pembuatannya mudah dan murah untuk diterapkan. Di samping memproduksi VCO juga untuk dikonsumsi agar kesehatan keluarga meningkat. Kelompok Kasih akan memanfaatkan modal usaha berupa peralatan dan mesin parut yang sudah diberikan oleh Tim PkM Prodi Agribisnis Faperta Undana. Untuk itu, jika nanti telah berproduksi rutin, mereka berharap dibantu untuk memasarkan VCO yang dihasilkan. Ke depan mereka juga berharap masih perlu ada kegiatan PkM dengan topik yang berbeda yang memanfaatkan sumberdaya yang ada di lingkungannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Mengacu pada hasil dan evaluasi pelaksanaan kegiatan PkM Pemanfaatan Buah Kelapa pada Kelompok Kasih di Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kota Kupang, dapat disimpulkan bahwa Peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Kasih telah dapat dicapai dalam hal mengolah daging buah segar menjadi VCO, dan mengolah limbah VCO menjadi minyak goreng dan 'Pepes ikan berbahan dasar blondo', yang dapat dipadukan dengan daun kelor ataupun daun singkong. VCO telah dapat dihasilkan oleh anggota Kelompok Kasih dengan teknologi fermentasi tanpa bahan tambahan zat-zat tertentu dan pemanasan. Melalui kegiatan ini, anggota

Kelompok Kasih telah mengetahui bahwa VCO sangat bermanfaat menjaga kesehatan dirinya sendiri dan keluarga, dan dapat menjadi alternative sumber pendapatan keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Dekan Fakultas Pertanian, melalui Dana PNBPU Undana Tahun 2024, sehingga kegiatan ini dapat berlangsung. Terima kasih juga disampaikan kepada seluruh anggota Kelompok Kasih, yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Kami juga berterima kasih kepada Bapak Ketua RT 26 RW 08 mewakili Lurah Kolhua, yang telah memberi izin dan membuka kegiatan PkM ini. Tak lupa terima kasih kepada seluruh Tim Pelaksana kegiatan, dan mahasiswa yang terlibat, sehingga PkM ini dapat berlangsung dengan baik dan sukses sesuai dengan harapan.

Daftar Pustaka

- CNN, I. 2019. Manfaat Virgin Coconut Oil Bagi Kesehatan dan Kecantikan. *CNN Indonesia Com*, 1–7. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20190823152809-255-424139/manfaat-virgin-coconut-oil-untuk-kesehatan-dan-kecantikan>
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. 2018. (*Cocos nucifera L.*) Gun Mardiatmoko. In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- Nursyabani, F. 2020. Virgin Coconut Oil , si Minyak Nabati Paling Sehat. *Ayo Bandung COM*, 1–4. <https://www.ayobandung.com/sehat/pr-79700640/virgin-coconut-oil-si-minyak-nabati-paling-sehat>
- Pane, M. D. C. 2023. Cara Membuat Minyak Kelapa Murni Sendiri di Rumah, Mudah dan Sederhana. *Liputan 6-Alodokter*, 1–3. Cara Membuat Minyak Kelapa Murni Sendiri di Rumah, Mudah dan Sederhana
- Pontoh, J., Surbakti, M. B., & Papilaya, M. 2008. Kualitas Virgin Coconut Oil Dari Beberapa Metode Pembuatan. *Chem.Prog*, 1(1), 60–65. <https://doi.org/10.35799/cp.1.1.2008.28>
- Silaban, R., Hutapea, V., Manullang, R., & Josafat, A. I. 2012. Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil, Vco) Melalui Kombinasi Teknik Fermentasi Dan Enzimatis Menggunakan Getah Pepaya. *Jurnal Unimed*, 1(2), 55–64. [https://www.google.com/search?q=Pembuatan+Minyak+Kelapa+Murni+\(Virgin+Coconut+Oil%2c+Vco\)+Melalui+Kombinasi+Teknik+Fermentasi+Dan+Enzimatis+Menggunakan+Getah+Pepaya](https://www.google.com/search?q=Pembuatan+Minyak+Kelapa+Murni+(Virgin+Coconut+Oil%2c+Vco)+Melalui+Kombinasi+Teknik+Fermentasi+Dan+Enzimatis+Menggunakan+Getah+Pepaya).
- Surayasa, M. T., Darlen, M. F., & Suek, J. 2022. Pemberdayaan Kelompok Tani Pelatihan Pembuatan VCO.pdf. *Pemberdayaan Masyarakat Petani*, 3(2), 456–464.
- Syah, A. N. A. 2006. *Syah-2006_VIRGIN COCONUT OIL.pdf*. AgroMedia Pustaka.
- Tim Prokes, RSUP S Tirtonegoro, K. 2022. Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. *DIektorat Jenderal Pelayanan Kesehatan*, 16/12/2022, 1–3. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1777/stress-dan-penyebabnya%0Ahttps://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1767/s-top-tuberkulosis%0A
- Widiyanti, A. R. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*, 577–584.
- Winarti, S., Purnomo, Yudi, Jurusan, P., Pangan, T., Industri, T., Pembangunan, U., Veteran, N. ", Alamat, ", Raya, J., Madya, R., & Penulis, S. *. 2007. PROSES PEMBUATAN VCO (Virgine Coconut Oil) SECARA ENZIMATIS MENGGUNAKAN PAPAINE KASAR VCO (Virgine Coconut Oil) Preparation by Enzymatic Method Using Crude Papain. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 136–141.