



Pemanfaatan Buah Kelapa Tua Dengan Jahe Dalam Pembuatan Minyak *Virgin Coconut Oil* Jahe

Muhammad Syaiful ^{1)*}, Rizal ²⁾

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka.
Kolaka, Indonesia.

²Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo. Kota Kendari, Indonesia.

Diterima: 15 Desember 2023

Direvisi: 22 Mei 2024

Disetujui: 31 Mei 2024

Abstrak

VCO Jahe (Virgin Coconut Oil Jahe) adalah produk olahan kelapa dengan jahe yang memiliki banyak khasiat dibidang kesehatan. Dari riset yang dilakukan baik di dalam negeri maupun di luar negeri, VCO berfungsi sebagai obat untuk berbagai penyakit seperti HIV /AID, Jantung, Kanker, Diabetes, Obesitas, Hepatitis dan berbagai penyakit lainnya yang disebabkan oleh virus, bakteri dan jamur, juga digunakan untuk kosmetika, seperti perawatan kulit dan rambut. Tujuan pemberian pelatihan ini yaitu memberikan pemahaman terhadap pengolahan buah kelapa tua dengan jahe menjadi produk minyak VCO Jahe yang bermutu tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai jual kelapa khususnya kelapa tua. Metode yang digunakan berupa ceramah yang berisi penjelasan materi dan metode praktik tentang cara pembuatan VCO Jahe. Hasil dari pengabdian masyarakat adalah pemahaman peserta tentang pembuatan VCO Jahe dari bahan alam beserta fungsinya. Produk yang dibuat dapat langsung diaplikasikan karena terbuat dari bahan alami dan memiliki jumlah yang sangat banyak. Seluruh peserta tidak merasakan alergi ketika mengonsumsi setelah dilakukan pengamatan pasca penggunaan minyak VCO Jahe.

Kata kunci: ekonomi kreatif; kelapa; kesehatan; kewirausahaan; *virgin coconut oil*

Utilization of Old Coconut Fruit with Ginger in the Preparation of Ginger Virgin coconut oil

Abstract

Ginger VCO (Virgin coconut oil Ginger) is a product processed from coconut with ginger which has many health benefits. From research conducted both domestically and abroad, VCO functions as a medicine for various diseases such as HIV / AIDs, Heart Disease, Cancer, Diabetes, Obesity, Hepatitis and various other diseases caused by viruses, bacteria and fungi, it is also used for cosmetics, such as skin and hair care. The purpose of this training is to provide an understanding of the processing of old coconut fruit with ginger into high quality Ginger VCO oil products so as to increase the selling value of coconut, especially old coconut. The method used is a lecture containing explanations of material and practical methods on how to make Ginger VCO. The result of community service is participants' understanding of making ginger VCO from natural ingredients and its functions. The products made can be applied directly because they are made from natural ingredients and are available in very large quantities. All participants did not feel allergic when consuming it after observing post-use of Ginger VCO oil..

Keywords: creative economy; coconut; health; entrepreneurship; *virgin coconut oil*.

* Korespondensi Penulis. E-mail: muhammadsyaiful@gmail.com

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara tropis yang memiliki banyak pulau dan merupakan Negara produsen kelapa utama di dunia. Hampir di semua provinsi di Indonesia dijumpai tanaman kelapa yang pengusahaannya berupa perkebunan rakyat. Kelapa merupakan komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya, dan ekonomi dalam kehidupan masyarakat Indonesia, karena sampai saat ini masih mempunyai peluang untuk dapat dikembangkan. Manfaat tanaman kelapa tidak saja terletak pada daging buahnya yang dapat diolah menjadi santan, kopra, dan minyak kelapa, tetapi seluruh bagian tanaman kelapa mempunyai manfaat yang besar (Lerebulan et al., 2018). Menurut (Rahmawati et al., 2020) bahwa tanaman kelapa secara komersial dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian dari pinggir laut sampai 600 meter di atas permukaan laut. Ketinggian optimal untuk pertumbuhannya 0 - 450 m dpl, di atas ketinggian tersebut tanaman kelapa masih dapat tumbuh, namun hasilnya menjadi berkurang. Pada ketinggian 450 - 1000 m dpl waktu berbuah terlambat, produksi sedikit dan kadar minyaknya rendah. Pada beberapa lokasi dipinggir pantai, banyak kelapa tumbuh dengan baik. Permasalahan pada komoditas kelapa tidak terletak pada produktivitas dan jumlah lahan melainkan pada produk yang dihasilkan masih dalam jumlah terbatas serta dipasarkan dalam bentuk produk primer, belum diolah menjadi produk sekunder maupun tersier. Hal ini menyebabkan nilai jual dari kelapa masih belum optimal (Perdani et al., 2019).

Tanaman kelapa merupakan tanaman yang bermanfaat bagi kehidupan manusia. Hampir seluruh bagian dari pohon kelapa dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan. Daging buah kelapa merupakan satu bagian dari kelapa yang bisa diambil santannya untuk dijadikan minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) (Aprilasani & Adiwarna, 2014). Selanjutnya (Widiayanti, 2015) menyatakan bahwa pohon kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena hampir semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan. Buah kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri, antara lain sabut kelapa dapat dibuat keset, sapu, dan matras.

Sabut kelapa merupakan bagian terluar buah kelapa yang membungkus tempurung kelapa. Ketebalan sabut kelapa berkisar 5-6 cm yang terdiri atas lapisan terluar (*exocarpium*) dan lapisan dalam (*endocarpium*). *Endocarpium* mengandung serat-serat halus yang dapat digunakan sebagai bahan pembuat tali, karung, pulp, karpet, sikat, keset, isolator panas dan suara, filter, bahan pengisi jok kursi/mobil dan papan hardboard. Satu butir buah kelapa menghasilkan 0,4 kg sabut yang mengandung 30% serat. Komposisi kimia sabut kelapa terdiri atas selulosa, lignin, pyroligneous acid, gas, arang, ter, tannin, dan potassium (Indahyani, 2011).

Daging buah kelapa merupakan komponen utama yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk turunan. Dalam proses pengolahannya, buah kelapa menghasilkan tempurung yang dianggap sebagai limbah sisa. Limbah tempurung kelapa baik dari industri-industri pengolahan buah kelapa atau konsumsi rumah tangga pada umumnya dibuang begitu saja. Meskipun tergolong sampah organik, limbah tempurung kelapa tidak mudah terurai mikroorganisme dikarenakan sifatnya yang keras. Selain itu, tempurung kelapa memiliki bobot dan ukuran yang cukup besar. Hal ini mengakibatkan dalam pembuangan limbah tempurung kelapa sering terjadi penumpukan (Arfadiani & Larasati, 2015). Tempurung kelapa secara umum digunakan sebagai bahan bakar sehari-hari. Beberapa metode sudah dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi tempurung kelapa seperti souvenir, tas dan sebagainya (Nustini & Allwar, 2019).

Produk di Indonesia yang dihasilkan masih terbatas pada bentuk produk primer atau belum diolah lebih lanjut, hal ini menyebabkan nilai ekonomi kelapa menjadi rendah. Salah satu cara yang dapat meningkatkan nilai ekonomi kelapa yaitu pembuatan *virgin coconut oil* (Aziz et al., 2017). VCO adalah minyak kelapa yang diproses tanpa pemanasan, sehingga tidak mengubah komposisi atau karakteristik minyak. VCO mempunyai beberapa keunggulan, di antaranya kadar bilangan penyabunan, bilangan peroksida, dan asam lemak bebas yang rendah, dan sifat antibakteri yang lebih tinggi. (Aprilasani & Adiwarna, 2014).

Virgin coconut oil merupakan produk olahan dari daging kelapa yang berupa cairan berwarna jernih, tidak berasa, dengan bau khas kelapa. Pembuatan *virgin coconut oil* ini tidak membutuhkan biaya yang mahal, karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah dan pengolahan yang sederhana. *Virgin coconut oil* mengandung asam lemak jenuh rantai sedang dan pendek yang tinggi, yaitu sekitar 92%. Manfaat dari *virgin coconut oil* (VCO) di antaranya adalah peningkatan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit serta mempercepat proses penyembuhan (Aziz et al., 2017). Komponen utama VCO berdasarkan analisis standar komposisi asam-asam lemak yaitu asam laurat (43–53%); miristat (16–21%); palmitat (7,5–10%); kaprat (4,5–8,0%); oktanoat/kaprilat (5–10%); oleat (4–10%); stearat (2–4%); linoleat (1–2,5%) dan kaproat (0,4–0,6%). Sebagian besar komposisi VCO merupakan Asam lemak jenuh (Aprilasani & Adiwarna, 2014).

Jika dibandingkan dengan minyak kelapa biasa atau sering disebut dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra) minyak kelapa murni mempunyai kualitas yang lebih baik. Minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Dari segi ekonomi minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan (Hijriy et al., 2015). Oleh karena pemanfaatannya yang cukup luas, maka dengan pembuatan minyak kelapa murni ini dapat menjadi salah satu obat alternatif, selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomi.

VCO saat ini menjadi primadona baru di dunia kesehatan Indonesia bahkan dunia. VCO banyak diproduksi oleh berbagai negara secara besar-besaran. Di pasaran banyak VCO ditemukan dengan mudah. VCO diproduksi dalam bentuk kapsul atau cairan dan termasuk ke dalam golongan obat tradisional jenis jamu. (Emilia et al., 2021). Dari berbagai riset yang dilakukan baik di dalam maupun di luar negeri diketahui bahwa minyak kelapa ini memiliki banyak manfaat sangat bagi kesehatan manusia, karena dapat berfungsi sebagai obat untuk berbagai penyakit seperti HIV /AID, Jantung, Kanker, Diabetes, Obesitas, Hepatitis dan berbagai penyakit lainnya yang disebabkan oleh virus, bakteri dan jamur, juga digunakan untuk kosmetika, seperti perawatan kulit dan rambut (Luh et al., 2021).

Asam lemak jenuh pada VCO terdiri dari rantai pendek dan menengah, di mana dalam tubuh, asam lemak tersebut mudah dicerna dan diserap oleh usus karena ukuran molekulnya relatif kecil sehingga asam lemak tersebut langsung dibakar oleh tubuh untuk memproduksi energi. Menurut Sutarmi, 2005. VCO mengandung asam laurat yang dapat melarutkan membran virus berupa lipid sehingga akan mengganggu kekebalan virus, sehingga virus inaktif. Oleh karena itu, VCO mempunyai banyak manfaat bagi tubuh, yaitu: (1) Mengatasi penyakit diabetes, jantung, kegemukan, osteoporosis, dan kolesterol; (2) Mengobati penyakit karena mikroba dan jamur seperti keputihan, influenza, herpes, cacar, dan HIV/AIDS; (3) Menghalau penyakit akibat radikal bebas; (4) Untuk anti kerut dan penuaan dini yang dioleskan pada kulit; (5) Menopang pertumbuhan dan perkembangan anak, menambah kecerdasan, daya tahan, dan stamina; (6) Untuk membuat obat-obatan dan kosmetika (Aprilasani & Adiwarna, 2014).

Untuk kosmetika, Minyak VCO murni sering digunakan pada minyak telon, handbody, atau pelembap wajah. Selain itu, Minyak VCO murni juga mampu memperbaiki sistem pencernaan. Hal ini dikarenakan asam lemak rantai menengah (MCFA) yang terkandung dalam VCO langsung dapat diserap melalui dinding usus tanpa harus mengalami proses hidrolisis dan enzimatis sehingga langsung dimetabolisme dalam hati untuk diproduksi menjadi energi. VCO juga dapat digunakan untuk memasak dan menggoreng. Minyak VCO direkomendasikan dengan kuat oleh para dokter di Amerika sebagai ingredien dalam susu formula dan sapihan (Fajri Hasibuan et al., 2018).

Di Indonesia, tiga jenis jahe (jahe sunti, jahe gajah dan jahe emprit) banyak dibudidayakan secara intensif di daerah Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang, Dan dimanfaatkan untuk bumbu masakan, bahan obat herbal dan untuk minuman dalam (Redi Aryanta, 2019). Jahe tumbuh baik di kawasan beriklim lembab dan menyukai sinar matahari. Tanaman ini gampang tumbuh di berbagai tempat, termasuk di hutan, ladang, semak belukar, daerah terbuka atau di bawah naungan seperti di kebun bambu dan kopi. Jahe memiliki kandungan gingerol, minyak jahe (zingeron), zingeberon, borneol, cineol, dextro-kamfena dan beta-phelandrena. Jahe juga mengandung minyak atsiri, berupa cairan kuning kehijauan dengan rasa pedas dan bau yang khas (Yuriani, 2012). Dalam (Redi Aryanta, 2019), Bahwa senyawa kimia aktif yang juga terkandung dalam jahe yang bersifat anti-inflamasi dan antioksidan, adalah gingerol, beta-caroten, capsaicin, asam cafeic, curcumin dan salicilat.

Selain dibuat minuman, jahe juga dapat diolah menjadi jajanan pasar, contohnya teng-teng jahe kelapa. Pengolahan teng-teng jahe kelapa menggunakan bahan baku berupa kelapa, jahe dan gula. Campuran dari kelapa, jahe dan gula memberikan rasa yang khas pada teng-teng jahe kelapa (Firdausni & Kamsina, 2018). Metode pemanasan bertahap dilakukan dengan memanaskan santan pada suhu $< 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ kemudian minyak yang diperoleh dipanaskan kembali dengan suhu rendah ($< 65\text{ }^{\circ}\text{C}$). Metode pemancingan minyak dilakukan dengan menambahkan minyak pancing ke dalam santan dengan perbandingan tertentu. Metode fermentasi dilakukan dengan menambahkan ragi ke dalam santan (Pontoh et al., 2008).

Namun, selain dari metode di atas, pembuatan VCO dapat dilakukan dengan metode penggaraman. Metode pembuatan minyak kelapa dengan cara penggaraman dilakukan dengan menambahkan larutan garam pada krim santan yang telah diperoleh dari tahap awal pembuatan minyak. Garam digunakan sebagai perusak kestabilan emulsi. Metode penggaraman dilakukan dengan tujuan untuk pemecahan sistem emulsi santan dengan pengaturan ke larutan protein di dalam garam. Protein yang terdapat di dalam santan akan larut dengan adanya penambahan garam, akan tetapi pada kondisi tertentu kelarutan protein akan turun seiring dengan peningkatan konsentrasi garam. Dengan penurunan tingkat kelarutan protein diikuti dengan pengikatan molekul-molekul air oleh garam tersebut, yang selanjutnya juga terjadi pemisahan antara cairan minyak dengan air (Marlina et al., 2017).

Dari penelitian lain, pembuatan VCO dapat dilakukan dengan menggunakan metode mekanik (pengadukan) dengan cara basah. Ada tiga kelebihan metode mekanik ini, yaitu sederhana, hemat bahan bakar (tanpa pemanasan), dan tanpa penambahan zat aditif. Pengadukan pada emulsi minyak dalam air bertujuan untuk mengganggu kestabilan emulsi agar minyak keluar (Arniah Dali, La Harimu, 2015). Berbeda dengan metode-metode pembuatan VCO di atas, pada kegiatan ini, metode yang digunakan pada pembuatan VCO adalah dengan menggunakan metode pengendapan selama 24 jam. Metode ini memanfaatkan perbedaan massa antara air, blondo dan minyak VCO. Proses pembuatan minyak VCO pada metode ini tidak memerlukan bantuan dari bahan apa pun selain santan

kental itu sendiri sehingga tidak akan merusak kandungan dari minyak VCO tersebut. Selanjutnya pada pembuatan ini juga menggunakan metode filtrasi atau penyaringan untuk mendapatkan minyak VCO yang lebih jernih.

Pengolahan kelapa tua dengan jahe bertujuan agar minyak kelapa murni yang dihasilkan dapat bertahan lama dan tidak mudah berbau tengik. Permasalahan yang ditemukan khususnya di desa Marga Cinta, Kec. Konawe Selatan, pemanfaatan buah kelapa tua masih sangat minim. Berdasarkan hasil wawancara bersama kepala desa, pengolahan buah kelapa tua di desa Marga Cinta biasanya hanya diolah menjadi santan. Sehingga harga kelapa tua khususnya di daerah tersebut sangat rendah yang hanya berkisar Rp 800 hingga Rp 1.500 per butir. Oleh karena itu, kami berinisiatif memberikan pelatihan berupa pelatihan pengolahan buah kelapa tua dengan jahe menjadi produk minyak VCO Jahe yang bermutu tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai jual kelapa khususnya kelapa tua.

METODE

Peserta kegiatan ini adalah warga dari Desa Marga Cinta, Kecamatan Moramo. Kabupaten Konawe Selatan. Peserta yang hadir berjumlah sebanyak 15 Orang Program pelatihan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap yaitu: (1) Persiapan; (2) pembekalan; (3) Pelaksanaan tahapan prosedur. Persiapan yang dilakukan antara lain: (a) Membuat perencanaan. Proses perencanaan antara lain meliputi identifikasi kebutuhan, potensi dan kelemahan yang ada, menentukan solusi dan kegiatan yang akan dilakukan serta membuat pengorganisasian kegiatan. (b) Melakukan survei lokasi pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk menetapkan lokasi kegiatan dan sasaran peserta kegiatan. (c) Mempersiapkan proposal kegiatan. (d) Mengurus surat izin kegiatan. (e) Mengurus perizinan lokasi pengabdian dan (f) menyusun rencana kerja pengabdian kepada masyarakat serta rencana jadwal kerja dan pembagian kerja antara ketua tim dan anggota tim PKM.

Pembekalan meliputi (a) persiapan materi. Materi disampaikan oleh anggota tim kepada masyarakat. Materi ini berisikan tentang konsep Kewirausahaan, bentuk-bentuk usaha ekonomi kreatif dan materi terkait produk yang dibawakan. (b) Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pengabdian kepada masyarakat guna mendukung kelancaran kegiatan yang dilaksanakan. (c) Mempraktikkan produk, tahap ini lakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan produk yang akan dilaksanakan di lokasi PKM dan (d) Evaluasi kelengkapan dan kesiapan pelaksanaan program Tahapan ini merupakan evaluasi persiapan dalam tahapan pembekalan mahasiswa sebelum mahasiswa melaksanakan program pelatihan terhadap masyarakat desa.

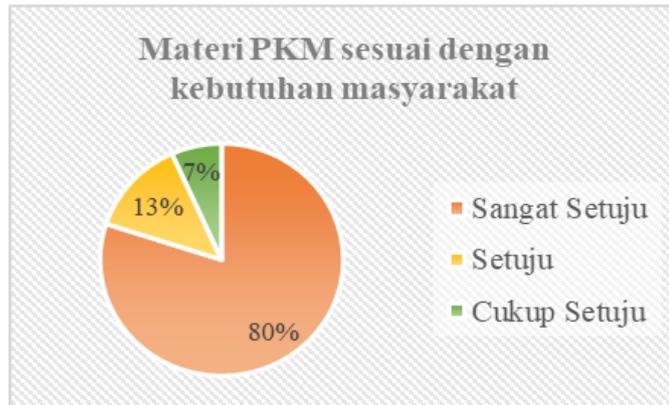
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diikuti oleh warga dari Desa Marga Cinta, Kecamatan Moramo. Kabupaten Konawe Selatan. Peserta yang hadir berjumlah sebanyak 15 Orang. Berdasarkan hasil survei penelitian menggunakan kuesioner dalam pembuatan produk olahan dari kelapa tua yaitu, minyak VCO Jahe yang diikuti oleh 15 orang peserta.

Metode Pembuatan VCO Jahe yakni pertama menyiapkan dan memilih buah kelapa yang sudah tua. Setelah itu membersihkan buah kelapa dari sabut dan tempurung dari daging kelapa. Kemudian memotong daging kelapa agar mudah diparut lalu dibilas dengan air bersih. Selanjutnya, membersihkan jahe dari tanah yang menempel lalu dikupas kulitnya dan dicuci dengan air bersih. Setelah itu, Memarut daging kelapa dan jahe. Lalu memeras daging kelapa parut dan jahe secara terpisah lalu campurkan perasan santan dan jahe lalu saring dan simpan

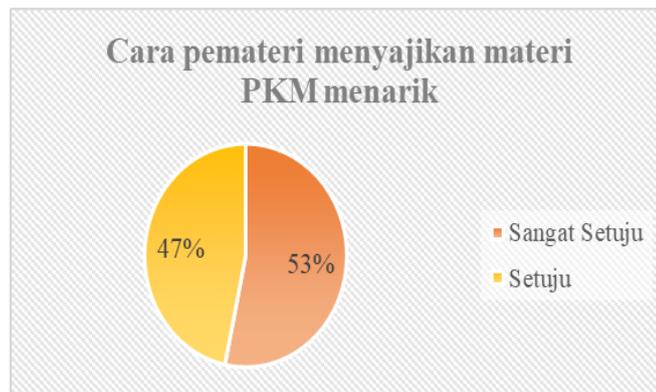
dalam wadah penampung. Setelah itu endapkan santan selama 3 jam dan buang airnya dan endapkan kembali krim santan selama 24 jam. Setelah proses pembentukan minyak VCO Jahe telah jadi, selanjutnya, pisahkan minyak dari blondo dan saring dengan menggunakan kapas. Setelah itu, minyak VCO Jahe dikemas dengan menggunakan botol kemasan.

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait materi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan masyarakat didapatkan bahwa 80% peserta menyatakan sangat setuju, 13% setuju dan 7% peserta menyatakan cukup setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1.



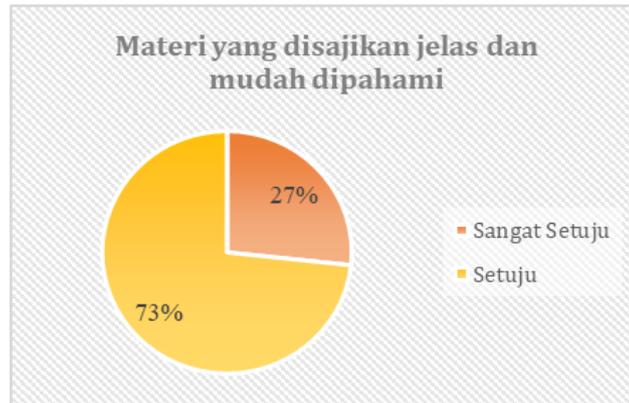
Gambar 1. Diagram materi PKM sesuai dengan kebutuhan Masyarakat

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait cara pemateri menyajikan materi PKM sangat menarik didapatkan adalah 53% peserta menyatakan sangat setuju dan 47% menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram cara pemateri menyajikan materi PKM menarik

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami didapatkan bahwa 27% peserta menyatakan sangat setuju dan 73% setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait peran anggota PKM dalam kegiatan masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan masyarakat didapatkan adalah 40% peserta menyatakan sangat setuju dan 60% menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4.



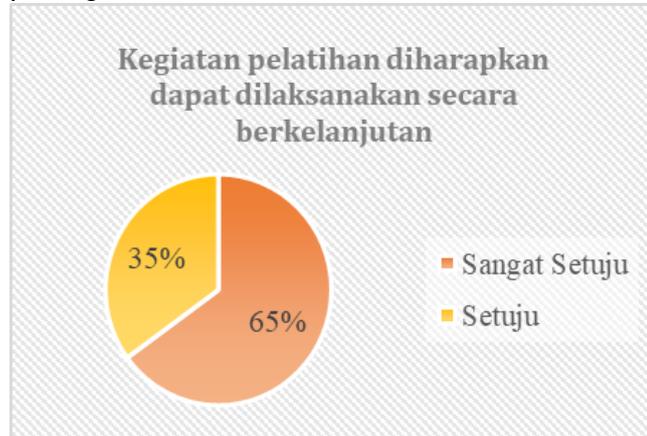
Gambar 4. Anggota PKM Yang Terlibat Dalam Kegiatan Masyarakat Memberikan Pelayanan Sesuai Dengan Kebutuhan Masyarakat

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait tahapan dalam pembuatan produk sangat menarik adalah 47% peserta menyatakan sangat setuju dan 53% menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5.



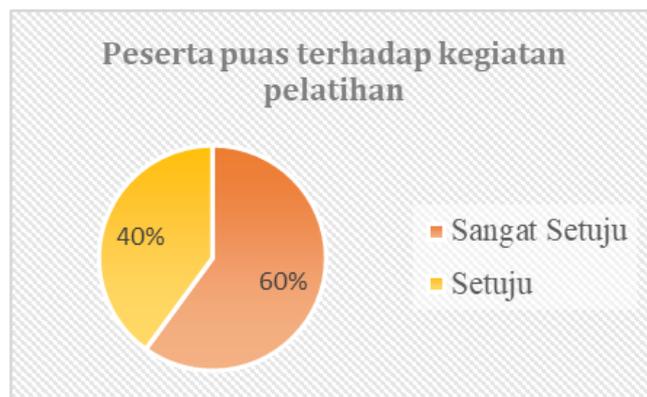
Gambar 5. Tahapan Pembuatan Produk Sangat Menarik

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait kegiatan pelatihan mendorong peserta pelatihan untuk berwirausaha adalah 40% peserta menyatakan sangat setuju dan 60% menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6.



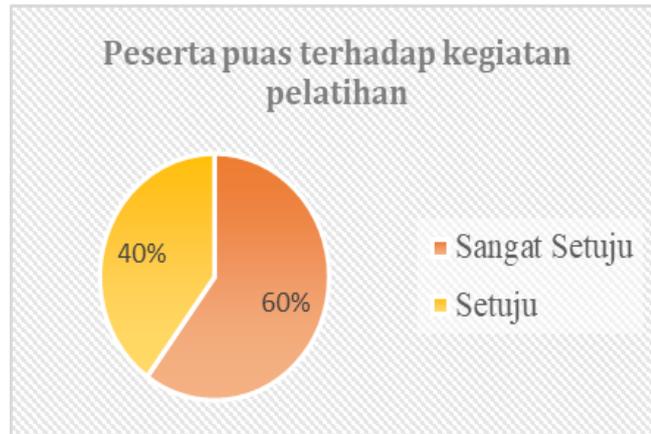
Gambar 6. Kegiatan Pelatihan Diharapkan Dapat Dilaksanakan Secara Berkelanjutan

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan terkait kepuasan peserta lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7.



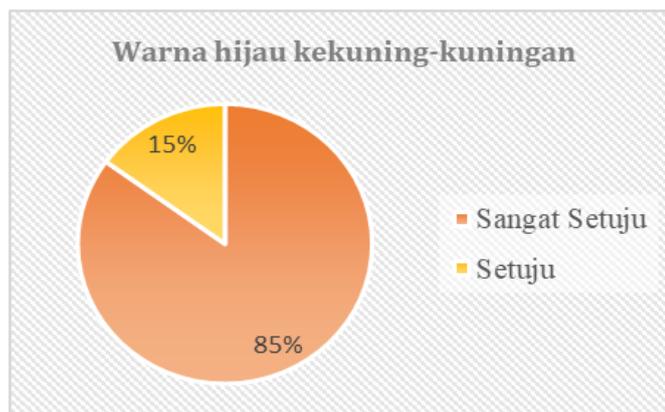
Gambar 7. Peserta puas terhadap kegiatan pelatihan

Dari hasil pengamatan terkait pelatihan yang kami laksanakan di Desa Marga Cinta, Kec. Moramo, Kab. Konawe Selatan, bahwa 75% masyarakat sangat antusias terhadap kegiatan PKM yang kami lakukan. Untuk survei terkait produk dalam bentuk rasa menunjukkan hasil survei dan wawancara terkait rasa minyak VCO Jahe kepada 20 orang masyarakat, 65% masyarakat sangat setuju mengatakan bahwa VCO Jahe memiliki rasa yang unik dengan sedikit rasa pedas dan 35 % menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8.



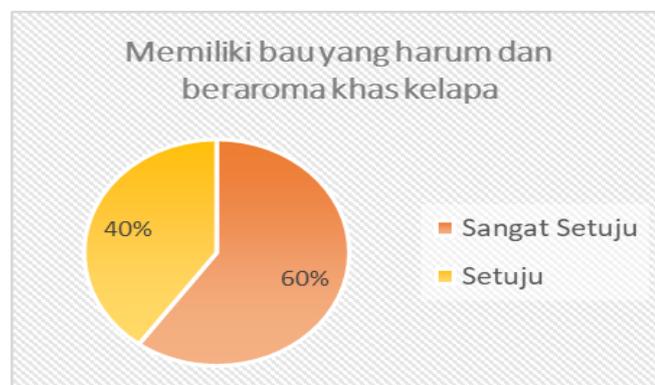
Gambar 8. Memiliki Rasa Yang Unik Dengan Sedikit Rasa Pedas

Survei terkait produk dalam bentuk warna menurut hasil survei dan wawancara terkait warna minyak VCO Jahe kepada 20 orang masyarakat, 85% masyarakat sangat setuju mengatakan bahwa VCO Jahe berwarna hijau kekuning-kuningan dan 15 % menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9.



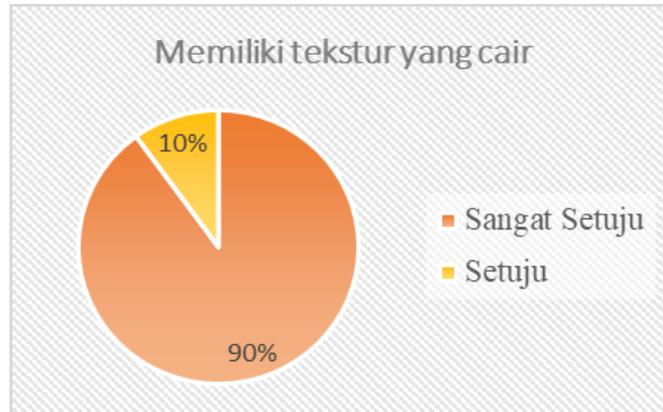
Gambar 9. Warna hijau kekuning-kuningan

Survei terkait produk dalam bentuk bau, berdasarkan hasil survei dan wawancara terkait bau minyak VCO Jahe kepada 20 orang masyarakat, 60% masyarakat sangat setuju mengatakan bahwa VCO Jahe memiliki bau yang harum dan beraroma khas kelapa serta 40 % menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Memiliki Bau Yang Harum Dan Beraroma Khas Kelapa

Survei terkait produk dalam bentuk tekstur, berdasarkan hasil survei dan wawancara terkait tekstur minyak VCO Jahe kepada 20 orang masyarakat, 90% masyarakat sangat setuju mengatakan bahwa VCO Jahe memiliki tekstur yang cair dan 10% menyatakan setuju. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Memiliki Tekstur Yang Cair

VCO Jahe adalah minyak kelapa murni yang dihasilkan dari perpaduan antara santan kelapa dengan jahe. Mengapa kami memilih memadukan antara kelapa dengan jahe adalah untuk menghasilkan produk minyak yang unik, bermutu tinggi dan dapat bertahan lama. Dari hasil pengamatan terkait produk, minyak VCO cukup disukai oleh masyarakat. Dan didukung oleh hasil lab yang dilakukan oleh BPOM bahwa VCO jahe sehingga Jahe yang kami hasilkan aman untuk dikonsumsi.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan terkait keberhasilan pelaksanaan kegiatan, keberhasilan kegiatan cukup baik. Di mana masyarakat di Desa Marga Cinta sangat antusias terhadap kegiatan sosialisasi dengan kegiatan praktik yang dilakukan. Dari kegiatan pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan potensi alam dapat digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan. Berdasarkan hasil pengamatan terkait keberhasilan produk dalam kegiatan pelatihan cukup bagus dan hasil dari produk cukup disukai oleh masyarakat sehingga produk olahan kelapa ini layak untuk dipasarkan dan dijadikan sebagai peluang usaha oleh masyarakat sekitar. Dengan adanya ide kreatif dan inovatif yang tepat, akan dihasilkan suatu produk yang bernilai guna dan ekonomis. Terkait produk yang dihasilkan, kualitas VCO Jahe yang dihasilkan sudah cukup baik dan rasa dan aroma pada minyak VCO Jahe cukup disukai oleh masyarakat. Penggunaan terhadap minyak VCO Jahe dapat digunakan secara langsung (sebagai pengganti minyak goreng dari kelapa sawit) dan dapat digunakan sebagai obat karena Minyak VCO terkenal memiliki khasiat yang banyak dibidang kesehatan dan dibidang kecantikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Bapak dan Ibu Kepala Desa Marga Cinta dan seluruh masyarakat yang telah memberikan izin dan fasilitas selama melaksanakan pelatihan di desa Marga Cinta.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, R. (2014). *Optimasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Penambahan Ragi Roti (Saccharomyces cerevisiae) dan Lama Fermentasi dengan VCO Pancingan*. (Universitas Sumatera Utara)
- 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), 1–12.
- Arfadiani, D., & Larasati, D. (2015). Pemanfaatan Limbah Tempurung Kelapa Muda Melalui Pengembangan Desain Produk Alat Makan. *Jurnal Tingkat Sarjana Senirupa Dan Desain*, 1, 1–8.
- Arniah Dali, La Harimu, L. C. S. (2015). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Waktu Pendiaman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa Murni (VCO). *Jurnal Al Kimia*, 3(1), 48–58.
- Aziz, T., Olga, Y., & Puspita Sari, A. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(2).
- Emilia, I., Putri, Y. P., Novianti, D., & Niarti, M. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Cara Fermentasi di Desa Gunung Megang Kecamatan Gunung Megang Muara Enim. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 18(1), 88. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v17i3.5679>
- Fajri Hasibuan, C., Nasution, J., & Biologi Unversitas Medan Area, F. (2018). Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Menggunakan Cara Tradisional, *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(3), 128–132.
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i2.4330.67-76>
- Hijriy, L., Krisno, M. A., & Muizzudin. (2015). *Pengaruh Pemberian Sari Jahe Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Ikan Tongkol*. 4(2007), 339–345.
- Indahyani, T. (2011). Pemanfaatan Limbah Sabut Kelapa pada Perencanaan Interior dan Furniture yang Berdampak pada Pemberdayaan Masyarakat Miskin. *Humaniora*, 2(1), 15. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i1.2941>
- Lerebulan, C., Fatimah, F., & Pontoh, J. (2018). Rendemen Dan Total Fenolik Santan Kelapa Dalam Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal MIPA*, 7(1), 44. <https://doi.org/10.35799/jm.7.1.2018.19283>
- Luh, N., Maharani, E., & Dewi, P. (2021). Pengembangan Produk Olahan Kelapa Sebagai Sektor Unggulan Di Desa Tibubeneng, Bali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 04, 97–103.
- Marlina, Wijayanti, D., Y, 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. <https://doi.org/10.2207/jjws.91.328>
- Nustini, Y., & Allwar. (2019). Pemanfaatan limbah tempurung kelapa menjadi arang tempurung

kelapa dan granular karbon aktif guna meningkatkan kesejahteraan Desa Watuduwur, Bruno, Kabupaten Purworejo. *Prosiding Seminar Nasional Mewujudkan Masyarakat Madani Dan Lestari*, 9, 172–183.

- Perdani, C. G., Pulungan, M. H., & Karimah, S. (2019). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) Kajian Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain Kasar. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 238–246.
<https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.03.8>
- Pontoh, J., Surbakti, M. B., & Papilaya, D. M. (2008). Kualitas Virgin Coconut Oil Dari Beberapa Metode Pembuatan. *Chemistry Progress*, 1(1), 60–65.
<https://doi.org/10.35799/cp.1.1.2008.28>
- Rahmawati, D., Alpiana, A., Ilham, I., Hidayati, H., & Rahmaniah, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Virgin Coconut Oil (Vco) Bagi Masyarakat Terdampak Bencana Gempa Di Desa Dangiang Kabupaten Lombok Utara. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 684.
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3389>
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
<https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Subiyanto. (2000). Prospek Industri Pengolahan Limbah Sabut Kelapa. *Teknologi Lingkungan*, 1(1), 1–9.
- Widiayanti, 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.
- Yuriani. (2012). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Jahe Sebagai Keterampilan Guru SMK dalam Upaya Mengembangkan Kewirausahaan Sekolah. *Inotek*, 14(1), 86–94.