

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

Sari Delviana Marbun¹, Ratna Herawatiningsih¹, Gusti Eva Tavita¹, Jemima Hefni Togatorop², Jansen Sitohang²

¹Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Indonesia

²Program Studi S1 Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Indonesia

Penulis korespondensi : Sari Delviana Marbun

E-mail : saridm@fahutan.untan.ac.id

Diterima: 12 Maret 2026 | Direvisi: 26 Maret 2026 | Disetujui: 31 Maret 2026 | Online: 14 April 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Desa Peniti Dalam I memiliki potensi sumber daya kelapa yang cukup besar, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan bahan mentah sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat belum optimal. Permasalahan ini berkaitan dengan rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan *Virgin Coconut Oil* sebagai salah satu alternatif pengolahan kelapa. Mitra sasaran kegiatan adalah kelompok ibu-ibu PKK dan ibu-ibu Posyandu Desa Peniti Dalam I dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan partisipatif melalui tutorial dan diskusi, serta pendampingan teknis selama kegiatan, dengan evaluasi menggunakan kuesioner dan observasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami tahapan pembuatan *Virgin Coconut Oil* menggunakan metode fermentasi alami dan menunjukkan kesiapan untuk mempraktikkannya secara mandiri. Hal ini diperoleh dari perhitungan persentase peserta yang menyatakan mampu memahami tahapan pembuatan *Virgin Coconut Oil* yang diberikan melalui kuisisioner. Kegiatan ini memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengolahan kelapa serta membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis produk olahan kelapa.

Kata kunci: nilai tambah ekonomi; pengolahan kelapa; pemberdayaan masyarakat; *virgin coconut oil*.

Abstract

Peniti Dalam I village possesses significant potential in coconut resources; however, its utilization remains limited to the sale of raw materials, resulting in suboptimal economic value for the local community. This issue is primarily attributed to a lack of knowledge and technical skills regarding value-added coconut processing. To address this, a community service initiative was conducted to enhance the expertise of local partners in producing *Virgin Coconut Oil* (VCO) as a viable processing alternative. The program targeted 20 participants from the PKK and Posyandu women's groups. The methodology involved outreach, participatory training through tutorials and discussions, and technical assistance, with evaluation conducted via questionnaires and direct observation. The results indicate that participants successfully mastered the stages of VCO production using natural fermentation and demonstrated a readiness for independent implementation. This activity has positively contributed to community capacity building and opened new avenues for household-based enterprises centered on processed coconut products.

Keywords: economic added value; coconut processing; community empowerment; virgin coconut oil

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan komoditas pertanian yang berperan besar di Indonesia. Kondisi iklim tropis yang sesuai bagi pertumbuhan kelapa membuat Indonesia menempati posisi sebagai negara dengan produksi kelapa tertinggi di dunia (Aryani, 2023). Namun besarnya produksi tersebut belum diikuti dengan pengembangan produk turunan yang mampu memberikan nilai tambah signifikan. Di berbagai daerah penghasil kelapa, termasuk wilayah pedesaan, pengolahan masih didominasi oleh produk dasar seperti kopra dan kelapa parut. Kopra merupakan salah satu produk olahan kelapa yang paling banyak dihasilkan dan dikelola oleh masyarakat di Indonesia, namun pemanfaatan buah kelapa sebagai kopra belum memberikan hasil yang optimal dari sisi ekonomi maupun pengelolaan usaha jika dibandingkan dengan potensi yang besar dari sumber daya kelapa (Sibuea et al., 2021; Jumarniarti et al., 2020). Kondisi serupa juga terjadi di Desa Peniti Dalam I. Sebagai salah satu desa yang berada di sekitar Kawasan Hutan dengan Tujuan Khusus (KHDTK) Universitas Tanjungpura (UNTAN), Desa Peniti Dalam I berkaitan erat dengan pemanfaatan sumber daya alam dan berperan dalam konservasi lingkungan. Penduduk Desa Peniti Dalam I sebagian besar penduduk bertani dan berkebun dengan kelapa sebagai komoditas unggulan yang dibudidayakan. Namun pemanfaatannya masih terbatas pada produk dasar seperti kelapa parut dan aren, sementara peluang pengembangan produk bernilai tambah tinggi belum tergarap secara optimal.

Salah satu potensi besar yang belum banyak dikembangkan oleh masyarakat Desa Peniti Dalam I adalah pengolahan kelapa menjadi VCO. *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan minyak yang dihasilkan dari daging kelapa segar melalui proses ekstraksi tanpa pemanasan maupun perlakuan kimia (Rumtutuly et al., 2023; Basuki et al., 2019). VCO memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan produk olahan kelapa konvensional karena manfaatnya sebagai bahan pangan, kosmetik, maupun kesehatan (Putri & Ali, 2021; Rahmawati et al., 2020). Dalam penggunaan kosmetik, VCO murni sering dijadikan bahan pada minyak telon, handbody, maupun pelembap wajah. Minyak ini juga dikenal bermanfaat untuk kesehatan, yaitu membantu meningkatkan fungsi sistem pencernaan (Miladiarsi et al., 2022), menurunkan kadar kolesterol, lever, dan resiko terjadinya penyakit jantung dan kanker (Retno et al., 2016). Selain itu, VCO mengandung asam lemak jenuh, terutama asam laurat yang memiliki sifat antivirus, antibakteri, dan antijamur sehingga meningkatkan nilai fungsionalnya (Kusuma & Putri, 2020; Maromon et al., 2020).

Beberapa literatur terdahulu telah melaporkan bahwa teknik pembuatan VCO dapat dilakukan melalui berbagai metode seperti metode tradisional, fermentasi, pemancingan minyak, dan pemanasan bertahap (Ekyastuti et al., 2023; Diningsih & Yaturramadhan, 2021; Emilia et al., 2021; Basuki & Septhiani, 2019; Sutanto & Ratnawati, 2017). Variasi teknik tersebut memberi banyak pilihan bagi masyarakat dalam memproduksi VCO dengan kualitas yang baik. Prosesnya juga tidak membutuhkan peralatan mahal atau bahan kimia tambahan, sehingga mudah diterapkan pada tingkat rumah tangga maupun usaha kecil.

Melalui program ini, masyarakat Desa Peniti Dalam I diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang memadai agar mampu memproduksi VCO secara mandiri. Pengolahan kelapa menjadi VCO juga secara langsung dapat meningkatkan nilai ekonomi kelapa dan mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat. Selain permasalahan ekonomi, masyarakat di sekitar KHDTK UNTAN perlu memperoleh edukasi mengenai pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem hutan. Sebagian besar praktik pertanian dan perkebunan masih bersifat konvensional dan kurang memperhatikan prinsip keberlanjutan lingkungan. Oleh karena itu, intervensi berupa pelatihan pembuatan VCO menjadi strategi tepat yang memberikan manfaat ganda, yaitu meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat sekaligus menumbuhkan kesadaran akan pentingnya kelestarian hutan.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: (1) memberikan edukasi dan pelatihan teknik pembuatan VCO berkualitas tinggi yang bernilai ekonomi; (2) meningkatkan keterampilan

Pelatihan pembuatan *virgin coconut oil* (vco) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk turunan dengan daya jual lebih banyak; (3) mendorong pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan tanpa merusak keseimbangan ekosistem hutan di sekitar KHDTK UNTAN; (4) membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga lingkungan melalui praktik ekonomi berbasis sumber daya lokal yang ramah lingkungan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Peniti Dalam I, Kecamatan Segedong, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat. Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada April hingga Oktober 2025 yang mencakup tahap persiapan, pelaksanaan kegiatan, serta evaluasi dan monitoring. Kegiatan orientasi dan koordinasi awal dengan perangkat desa dilakukan pada 16 Juli 2025, sedangkan kegiatan inti berupa pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dilaksanakan pada 23 Juli 2025 bertempat di Kantor Desa Peniti Dalam I.

Mitra sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat Desa Peniti Dalam I, dengan sasaran utama kelompok ibu-ibu PKK dan ibu-ibu Posyandu. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam kegiatan ekonomi rumah tangga dan pemberdayaan masyarakat. Target peserta kegiatan ditetapkan sebanyak 15 orang, namun pada pelaksanaannya kegiatan diikuti oleh 20 peserta.

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, pendampingan, serta diskusi. Sosialisasi dan penyuluhan dilakukan untuk memberikan pemahaman awal mengenai *Virgin Coconut Oil* (VCO), manfaatnya bagi kesehatan dan kecantikan, serta peluang pengembangan produk bernilai ekonomi. Pelatihan dan tutorial dilaksanakan melalui penyampaian materi menggunakan presentasi serta pemutaran video tutorial pembuatan VCO dengan metode fermentasi alami. Pendampingan dilakukan melalui penjelasan teknis tahapan pembuatan VCO secara rinci serta diskusi interaktif selama kegiatan berlangsung.

Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, serta tahap evaluasi dan monitoring

Tahap persiapan meliputi survei dan orientasi lokasi kegiatan, koordinasi dengan perangkat desa, penyusunan materi dan video tutorial pembuatan VCO, penyusunan instrumen evaluasi berupa kuesioner, serta persiapan alat, bahan, dan contoh produk VCO.

Tahap pelaksanaan kegiatan meliputi pembukaan kegiatan oleh Kepala Desa, identifikasi pemahaman awal peserta melalui sesi tanya jawab, penyampaian materi tentang VCO dan peluang pengembangannya, pemutaran video tutorial pembuatan VCO, penjelasan teknis proses pembuatan VCO, diskusi dan tanya jawab, serta pemberian contoh produk VCO, VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan, dan *coconut cooking oil* (CCO). Selain itu, peserta juga diberikan alat dan bahan sederhana sebagai stimulan untuk praktik mandiri.

Pada tahapan pelaksanaan, peserta PKM diajarkan pembuatan VCO murni menggunakan metode fermentasi. Terdapat beberapa produk yang ditawarkan dan ditampilkan kepada masyarakat yaitu VCO murni, VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan dan *coconut cooking oil* (CCO). Metode fermentasi untuk menghasilkan minyak VCO murni yang digunakan adalah:

1. Daging kelapa diparut atau dihaluskan kemudian dicampurkan dengan air hangat dengan perbandingan 1:1 (b/b).
2. Kelapa parut dan air diremas-remas untuk mengeluarkan santannya atau dapat juga diblender dan selanjutnya disaring untuk mendapatkan santan kelapa.
3. Santan kelapa dimasukkan ke dalam wadah plastik bening dan dibiarkan pada suhu ruang selama 2 jam hingga membentuk 2 lapisan yaitu krim pada lapisan atas dan air di lapisan bawah.
4. Selanjutnya krim dan air dipisahkan. Krim dipindahkan ke wadah plastik bening lainnya menggunakan sendok sementara air dibuang. Krim kemudian dibiarkan pada suhu ruang selama 24 jam untuk difermentasikan.
5. Setelah 24 jam akan terbentuk 3 lapisan dari hasil fermentasi krim kelapa. Curd/blondo pada lapisan pertama, minyak pada lapisan kedua, dan air pada lapisan ketiga.
6. Pisahan blonde dengan hati-hati menggunakan sendok ke wadah lain.

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

7. Selanjutnya pisahkan minyak dengan hati-hati dan disaring menggunakan kapas yang dilapisi kain saring menggunakan corong-corong.
8. VCO yang sudah disaring kemudian dikeringkan menggunakan metode pemanasan bertingkat (metode pemanasan yang biasa digunakan untuk memanaskan coklat)
9. Siapkan wadah stainless steel dengan air dan dididihkan. Setelah air mendidihkan, kecilkan api.
10. Siapkan wadah stainless steel yang lain yang ukurannya lebih kecil dari yang sebelumnya. Masukkan VCO yang sudah disaring ke dalam wadah ini kemudian wadah tersebut dimasukkan ke wadah stainless steel pertama. Lakukan proses pengeringan selama 20 menit. Selama proses pengeringan akan terlihat gelembung-gelembung udara pada VCO yang akan menguap. Pastikan menggunakan api kecil dan VCO tidak sampai mendidih.
11. VCO murni yang telah bersih siap dipindahkan ke botol dan diberi label.
12. Blondo yang ada pada lapisan pertama selanjutnya dipanaskan dengan wajan menggunakan api kecil untuk mendapat CCO yang dapat digunakan untuk kebutuhan memasak.

Selain VCO murni, peserta PKM juga diajarkan untuk membuat diversifikasi VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan. Diversifikasi produk VCO ini bertujuan untuk menambah aroma pada VCO sekaligus memberi nilai tambah pada produk. Produk VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan biasanya digunakan untuk keperluan kosmetik. Metode fermentasi untuk menghasilkan minyak VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan yang digunakan adalah:

1. Daging kelapa diparut atau dihaluskan kemudian dicampurkan dengan air hangat dengan perbandingan 1:3 (b/b).
2. Di wadah berbeda, daun pandan (tidak muda dan tidak terlalu tua) dipotong kecil-kecil dan diblender dengan tambahan air suhu ruang perbandingan 1:2 (b/b).
3. Kelapa parut dan air diremas-remas untuk mengeluarkan santannya atau dapat juga diblender dan selanjutnya disaring untuk mendapatkan santan kelapa.
4. Ekstrak pandan selanjutnya disaring pada wadah berbeda.
5. Selanjutnya krim dan air dipisahkan. Krim dipindahkan ke wadah plastik bening lainnya menggunakan sendok sementara air dibuang.
6. Krim selanjutnya dicampur dengan ekstrak pandan dengan perbandingan 1 : 0,2% (b/b).
7. Campuran krim dan ekstrak pandan dibiarkan pada suhu ruang selama 24 jam untuk difermentasikan.
8. Setelah 24 jam akan terbentuk 3 lapisan dari hasil fermentasi krim kelapa. Minyak pada lapisan atas, curd/blondo pada lapisan kedua, dan air pada lapisan ketiga.
9. Pisahkan minyak dengan hati-hati dan disaring menggunakan kapas yang dilapisi kain saring menggunakan corong-corong.
10. Siapkan wadah stainless steel yang lain yang ukurannya lebih kecil dari yang sebelumnya. Masukkan VCO yang sudah disaring ke dalam wadah ini kemudian wadah tersebut dimasukkan ke wadah stainless steel pertama. Biarkan proses pengeringan selama 20 menit. Selama proses pengeringan akan terlihat gelembung-gelembung udara pada VCO yang akan menguap. Pastikan menggunakan api kecil dan VCO tidak sampai mendidih.
11. VCO murni yang telah bersih siap dipindahkan ke botol dan diberi label.
12. Blondo yang ada pada lapisan pertama selanjutnya dipanaskan dengan wajan menggunakan api kecil untuk mendapat CCO yang dapat digunakan untuk kebutuhan memasak.

Proses pembuatan VCO dengan fermentasi ini mengadopsi metode yang telah dilaporkan oleh Ekyastuti et al., (2023); Emilia et al., (2021); Putri & Ali (2021); dan Rahmawati et al., (2020). Tulisan-tulisan terdahulu juga melaporkan bahwa mereka menggunakan metode fermentasi dalam pembuatan VCO. Akan tetapi keseluruhan tulisan ini tidak memberikan takaran yang pasti dalam pencampuran kelapa parut dengan air pada tahap awal. Tetapi di dalam pelaksanaan PKM ini, penulis membuat prosedur yang lebih detail berdasarkan hasil uji coba dan survey data sekunder yang diperoleh untuk mempermudah masyarakat sasaran mengikutinya dan meningkatkan tingkat

keberhasilannya. Selain itu, Pada proses pembuatan VCO ini, CCO juga dapat dihasilkan melalui proses pemanasan sisa blondo dari proses fermentasi alami. Berbeda dengan tulisan-tulisan sebelumnya, tidak ada satupun yang mengolah sisa blondo lebih lanjut menjadi CCO. Produk CCO yang dihasilkan juga dapat memberikan nilai tambah dalam proses mengolah kelapa menjadi VCO. Meskipun khasiat dan kandungan gizi VCO dan CCO berbeda, tetapi CCO tetap memiliki nilai lebih dibandingkan minyak curah atau minyak kelapa sawit yang biasa digunakan oleh masyarakat.

Sementara itu, pembuatan VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan mengacu pada metode yang telah dilaporkan oleh Prianto et al., (2022). Mereka menambahkan ekstra daun pandan asli untuk meningkatkan daya tarik konsumen, khususnya daya tarik aroma dari VCO + ekstrak daun pandan tersebut. Tulisan tersebut melaporkan 3 konsentrasi ekstrak daun pandan yang ditambahkan pada VCO yaitu 0%, 0,10%, dan 0,20% berdasarkan berat terhadap kelapa parut. Hasil memperlihatkan bahwa masyarakat lebih tertarik kepada VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan 0,20%, melalui uji organoleptik dari peserta. Pada pelaksanaan PKM ini, penulis juga memberikan metode pembuatan VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan dengan perbandingan 1:0.2% antara krim santan dan ekstrak daun pandan. Konsentrasi ini dipilih berdasarkan uji coba penulis dan berdasarkan studi berbagai literatur. Pada pembuatan VCO dengan ekstrak daun pandan ini, penulis juga membuat CCO dari sisa blondo. VCO maupun CCO dengan ekstrak daun pandan ini baik digunakan untuk keperluan kecantikan seperti untuk rambut maupun untuk melembabkan kulit.

Tahap evaluasi dan monitoring dilakukan untuk menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan dan pemahaman peserta. Teknik evaluasi yang digunakan meliputi angket atau kuesioner untuk mengukur pengetahuan awal dan akhir peserta, tingkat pemahaman terhadap materi, serta minat dan komitmen peserta dalam mempraktikkan pembuatan VCO (Gambar 1). Evaluasi juga didukung oleh observasi langsung terhadap tingkat partisipasi dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung, serta diskusi dan wawancara singkat untuk memperoleh umpan balik terkait manfaat dan keberlanjutan kegiatan.

<p>Kuisoner PKM</p> <p>"Pelatihan pembuatan VCO bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar KHDTK UNTAN, Desa Peniti Dalam I"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah Bapak/Ibu mengetahui khasiat dari VCO? <ol style="list-style-type: none"> a) Saya mengetahui VCO memiliki banyak khasiat b) Saya hanya mengetahui sebagian kecil dari khasiat VCO c) Saya belum tahu sama sekali khasiat VCO 2. Apakah Bapak/Ibu pernah menggunakan VCO? <ol style="list-style-type: none"> a) Pernah b) Belum pernah 3. Jika iya, untuk apa biasanya Bapak/Ibu menggunakan VCO? <ol style="list-style-type: none"> a) Untuk dikonsumsi b) Untuk bahan kosmetik c) Untuk dikonsumsi dan untuk bahan kosmetik d) Saya tidak pernah menggunakan VCO 4. Apakah Bapak/Ibu pernah membuat VCO dalam jumlah kecil/besar sebelumnya? <ol style="list-style-type: none"> a) Belum pernah b) Sudah pernah dalam jumlah kecil c) Sudah pernah dalam jumlah besar 5. Melalui presentasi materi dan video demo pembuatan VCO, apakah Bapak/Ibu mengerti bagaimana cara membuat VCO metode fermentasi? <ol style="list-style-type: none"> a) Saya mengerti b) Saya hanya mengerti sebagian c) Saya tidak mengerti sama sekali 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Apakah presentasi dan video demo pembuatan VCO menarik dan mudah dipahami? <ol style="list-style-type: none"> a) Menarik dan mudah dipahami b) Menarik tetapi cukup sulit dipahami c) Tidak menarik dan sulit dipahami 7. Melalui kegiatan PKM ini, apakah Bapak/Ibu tertarik mencoba membuat VCO dalam jumlah kecil/besar? <ol style="list-style-type: none"> a) Iya, saya tertarik b) Tidak, saya kurang tertarik 8. Salah satu potensi Desa Peniti Dalam I adalah kelapa. Umumnya masyarakat memanfaatkan kelapa sebagai apa?
--	---

Gambar 1. Kuisoner yang digunakan sebagai evaluasi kegiatan PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Fakultas Kehutanan di Desa Peniti Dalam I dilakukan dalam tiga tahap, yaitu orientasi, pelaksanaan, dan monitoring. Kegiatan orientasi dilakukan pada hari Rabu, 16 Juli 2025. Kegiatan ini dilakukan dengan mengunjungi lokasi PKM dan selanjutnya melakukan koordinasi dengan salah satu pegawai kantor desa Peniti Dalam I dalam persiapan kedatangan peserta PKM Dosen ke desa tersebut. Pelaksanaan PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN dilakukan pada Rabu,

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

23 Juli 2025. Kegiatan PKM dilakukan di kantor desa Peniti Dalam I, Kecamatan Segedong, Kabupaten Mempawah (Gambar 2).



Gambar 2. Lokasi pelaksanaan kegiatan PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN di Desa Peniti Dalam I.

Target peserta pada kegiatan PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN adalah ibu-ibu PKK dan ibu-ibu Posyandu yang berjumlah 15 peserta. Namun pada pelaksanaannya, kegiatan PKM ini dihadiri oleh 20 orang seperti yang tertera pada daftar hadir (Gambar 3). Seluruh peserta memperlihatkan antusiasime yang tinggi terhadap seluruh materi yang disampaikan pada kegiatan PKM ini.

ABSEN HADIR
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS TANJUNGPURA

JUDUL : Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Bernilai Ekonomi untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Sekitar KHDTK UNTAN, Desa Peniti Dalam I

HARI/TANGGAL : Rabu / 23 Juli 2025

TEMPAT : Desa Peniti Dalam I, Kecamatan Segedong, Kabupaten Mempawah

No	Nama	Tanda Tangan
1	SEL. HARTATI	[Signature]
2	Nur Kumala Sari	[Signature]
3	NABILA	[Signature]
4	Sukawati	[Signature]
5	Ferinda	[Signature]
6	Siti Nuriana	[Signature]
7	SITI	[Signature]
8	Atunakati	[Signature]
9	Siti Zahara	[Signature]
10	Asyiqat	[Signature]
11	Humeira	[Signature]
12	JONI ISKANDAR	[Signature]
13	Desi Suriani	[Signature]
14	Sri H	[Signature]
15	Almasad Maulana	[Signature]
16	MARLADA	[Signature]
17	Hurmarudin	[Signature]
18	MARSUD RAHIL	[Signature]
19	Indra	[Signature]
20	Mulwinia	[Signature]

Gambar 3. Daftar hadir peserta PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN di Desa Peniti Dalam I

Pelaksanaan kegiatan PKM Dosen Fakultas Kehutanan, UNTAN di Desa Peniti Dalam I dilakukan dalam tim dan disambut baik oleh Kepala Desa Peniti Dalam I. Pelaksanaan PKM dimulai dengan penyampaian kata sambutan dari kepala desa serta perangkat desa lainnya. Di dalam kata sambutannya, kepala desa mengarahkan masyarakat agar mengikuti kegiatan dengan baik sehingga kegiatan PKM ini bisa memberikan manfaat kepada masyarakat Desa Peniti Dalam I (Gambar 4).

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I



Gambar 4. Sambutan kepala desa (kiri) dan pembukaan kegiatan PKM oleh Kepala Desa Peniti Dalam I (kanan).

Kegiatan PKM dengan judul 'Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Bernilai Ekonomi untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Sekitar KHDTK UNTAN, Desa Peniti Dalam I' diawali dengan sesi tanya jawab terkait pemahaman awal peserta terkait VCO. Setelah sesi tanya jawab, materi-materi dasar terkait VCO diberikan menggunakan perantara Power Point. Sesi pemberian pelatihan cara membuat VCO dengan cara fermentasi alami menjadi kegiatan puncak dari seluruh rangkaian kegiatan pelaksanaan PKM (Gambar 5). Pada kegiatan ini, pemateri juga memutar video cara pembuatan VCO yang telah direkam sebelumnya dengan detail. Tujuan pembuatan video ini adalah agar masyarakat mampu mengikuti proses pembuatannya di tempat mereka masing-masing.



Gambar 5. Penyampaian materi PKM dalam sesi pelatihan pembuatan VCO dengan fermentasi alami

Pembuatan VCO memerlukan waktu sekitar 2 hari. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan VCO tidak dapat dilaksanakan pada saat itu. Akan tetapi video pembuatan VCO yang telah ditampilkan dan dijelaskan akan memudahkan masyarakat untuk melakukannya secara pribadi. Pemateri juga memberikan sampel VCO, VCO dengan tambahan ekstrak daun pandan, dan CCO kepada masyarakat sebagai buah tangan (Gambar 6). Masyarakat dapat merasakan sendiri dan mengakui keharuman dan kejernihan dari VCO. VCO murni hasil fermentasi alami ini juga bersifat encer seperti air sehingga bisa diminum langsung tanpa meninggalkan kesan berminyak yang mengganggu di tenggorokan. Pemberian edukasi terkait manfaat VCO bagi kesehatan dan kecantikan juga diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan serta antusias masyarakat dalam mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam kelapa yang melimpah di Desa Peniti Dalam I.

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I



Gambar 6. Pemberian VCO (kiri) dari sampel yang telah dipersiapkan untuk masyarakat (kanan)



Gambar 7. Pemberian alat dan bahan sederhana dalam pembuatan VCO kepada peserta PKM

Di akhir sesinya, pemateri juga memberikan beberapa alat dan bahan sederhana dalam pembuatan VCO kepada masyarakat (Gambar 7). Melalui pemberian alat dan bahan sederhana ini diharapkan ibu-ibu PKK dapat mempraktekkan pembuatan VCO dalam kelompok mereka. Masyarakat juga menyatakan komitmennya untuk mempraktekkan pembuatan VCO di kelompok ibu-ibu PKK. Antusias masyarakat terlihat begitu tinggi terhadap materi pelatihan pembuatan VCO ini. Berbagai pertanyaan yang dilontarkan ibu-ibu PKK kepada pemateri terjadi sepanjang kegiatan PKM dan membuat suasana PKM begitu hangat (Gambar 8). Kegiatan PKM diakhiri dengan sesi foto antara pemateri, peserta kegiatan, dan perangkat desa Peniti Dalam I (Gambar 9).



Gambar 8. Sesi tanya jawab antara peserta pelatihan dan pemateri

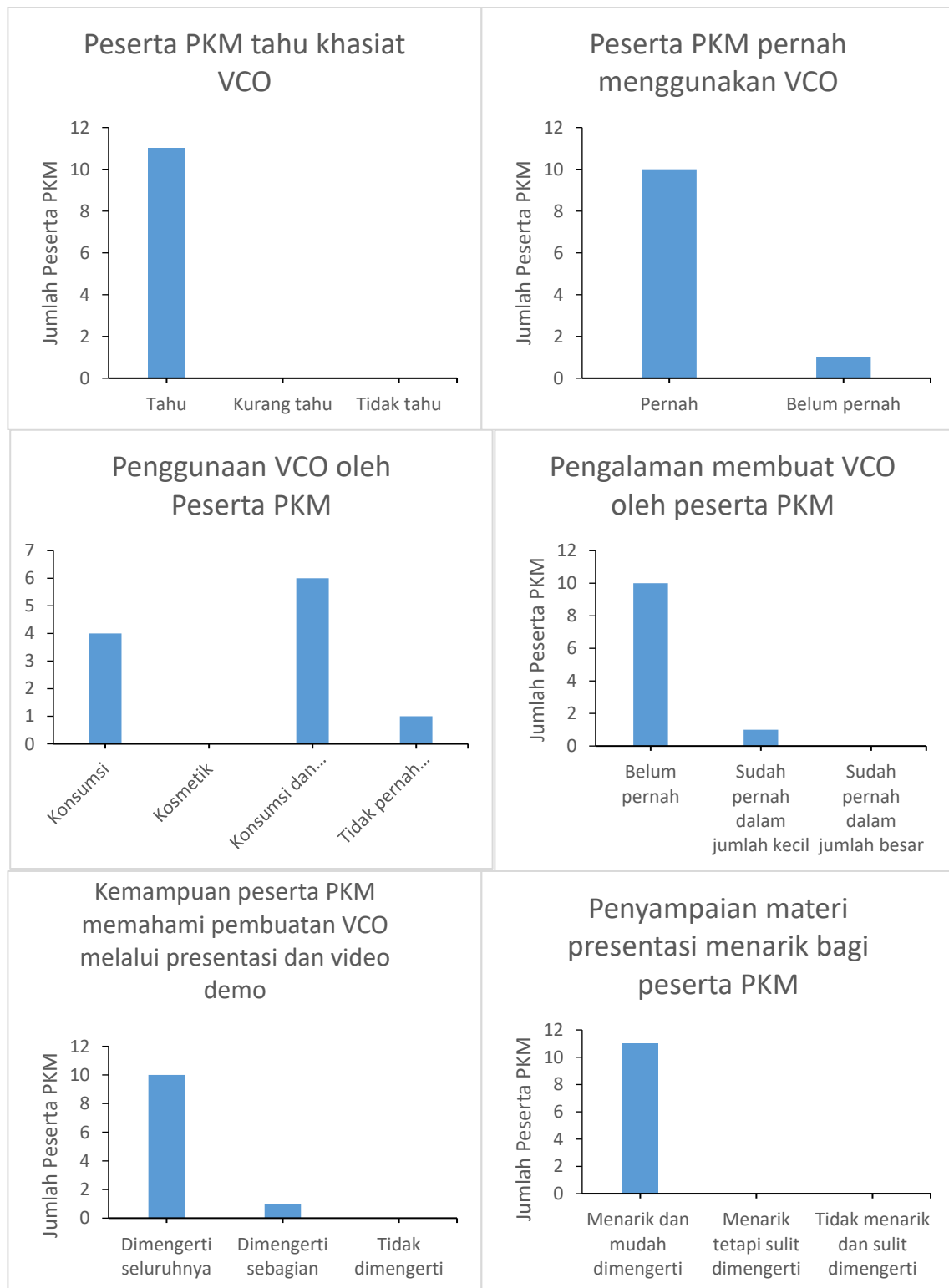
Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

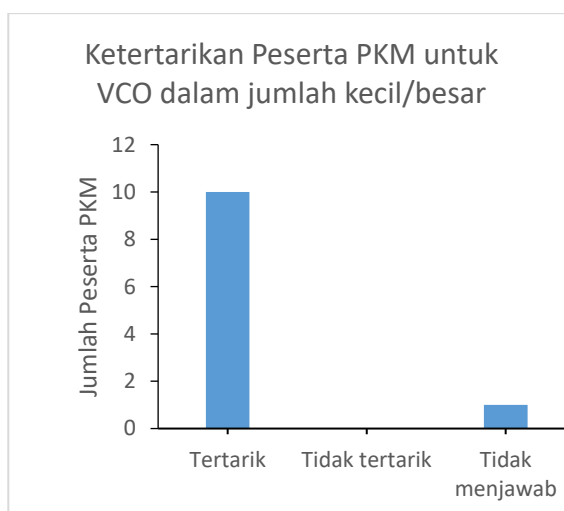


Gambar 9. Sesi foto antara pemateri, peserta kegiatan PKM, dan perangkat desa Peniti Dalam I

Evaluasi kegiatan PKM dilakukan dengan memberikan kuisioner yang telah dipersiapkan kepada setiap peserta PKM. Terdapat 8 pertanyaan pada kuisioner, dimana 8 pertanyaan adalah pertanyaan tertutup dan 1 pertanyaan adalah pertanyaan terbuka. Secara garis besar pertanyaan yang diajukan terkait dengan pengetahuan awal peserta terkait manfaat VCO, pengalaman penggunaan VCO, kemudahan memahami materi pelatihan, kemudian ketertarikan dan komitmen untuk membuat VCO.

Berdasarkan respon yang diterima dari peserta PKM (Gambar 10) dapat diketahui bahwa sebagian besar masyarakat menggunakan kelapa sebagai bahan baku pembuatan gula merah, pembuatan kue, pembuatan minyak sayur (CCO), serta sebagai bahan baku masakan lainnya. Hal senada juga ditemukan oleh Ekyastuti (2023), yang menemukan bahwa masyarakat di Desa Malikian, Kecamatan Mempawah Hilir, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat juga hanya memanfaatkan kelapa secara tradisional dan menjualnya dalam bentuk produk setengah jadi (kopra). Secara keseluruhan, peserta PKM mengetahui khasiat dari VCO serta telah pernah menggunakan VCO. Peserta umumnya menggunakan VCO sebagai bahan konsumsi dan kosmetik. VCO murni sering dijadikan bahan untuk melembabkan kulit. Di dalam kesehatan, VCO dipercaya mampu meningkatkan fungsi sistem pencernaan (Miladiarsi et al., 2022), menurunkan kadar kolestrol, lever, dan resiko terjadinya penyakit jantung dan kanker (Retno et al., 2016). Dari keseluruhan peserta PKM, hanya 1 peserta yang pernah punya pengalaman membuat VCO skala rumah tangga. Hasil kuisioner juga menunjukkan bahwa presentasi dan video demo yang telah diberikan juga membuat peserta memahami cara membuat VCO dengan cara fermentasi alam. Peserta PKM juga menyatakan bahwa materi yang disampaikan menarik dan mudah dimengerti. Kegiatan PKM ini juga mendorong hampir seluruh peserta PKM untuk tertarik membuat VCO baik dalam jumlah kecil maupun besar. Pelaksanaan PKM lainnya yang telah dilakukan oleh Ekyastuti et al., (2023); Emilia et al., (2021); Putri & Ali (2021); dan Rahmawati et al., (2020) telah menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dalam pembuatan VCO serta ketertarikan masyarakat untuk mengaplikasikannya dalam skala kecil maupun besar.





Gambar 10. Grafik hasil respon peserta PKM terhadap pertanyaan yang diberikan melalui kuisioner

SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan VCO terbukti memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Peniti Dalam I dalam mengolah kelapa menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait manfaat VCO serta proses pembuatannya melalui metode fermentasi alami yang sederhana dan mudah diaplikasikan. Peningkatan kemampuan tersebut terlihat dari keterlibatan aktif peserta selama kegiatan serta kesiapan mereka untuk menerapkan pembuatan VCO secara mandiri. Kondisi ini berpotensi mendorong pemanfaatan sumber daya kelapa secara lebih optimal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis produk olahan kelapa

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Kehutanan yang telah mendanai kegiatan PKM melalui skema Pendanaan PKM DIPA UNTAN No: 1472/UN22.7/PM.01.01/2025.

DAFTAR RUJUKAN

- Hapsari, O. A. (2023). *Menilik Potensi Ekspor Kelapa Bulat dan Produk Turunannya*. BRMP Pengelola Hasil Pertanian. <https://pengelolahasil.brmp.pertanian.go.id/berita/menilik-potensi-ekspor-kelapa-bulat-dan-produk-turunannya>
- Basuki, K. H., Septhiani, S., & Nursa'adah FP (2019). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Pancingan dan Pemanfaatannya untuk Kesehatan. Simposium Nasional Ilmiah dengan Tema: Peningkatan Kualitas Publikasi Ilmiah melalui Hasil Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat, 7 November, 1102–1106. <https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.544>
- Diningsih, A., & Yaturramadhan, H. (2021). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Enzim Papsin *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 6(2), 219–223.
- Ekyastuti, W., Astiani, D., Widiastuti, T., Roslinda, E., & Amalia, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil untuk Diversifikasi Produk Minyak Kelapa. *JMM* 7(2), 1015–1030.
- 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), 88–92. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v18i1.5679>
- Jumarniarti, Baharuddin, M. R., & Hisani, W. (2020). Peluang Wirausaha Mandiri melalui Diversifikasi Olahan Kelapa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 83–91.
- Kusuma, M. A., & Putri, N. A. (2020). Review : Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *AGRINIKA Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 4(1), 93–107.
- Maromon, Yeyen; Pakan, P., D; & Agnes, M., (2020). Uji Aktivitas Anti Bakteri Minyak Kelapa Murni

Pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) bernilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar khdtk untan, Desa Peniti Dalam I

- (Virgin Coconut Oil) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Cendana Medical Journal*, 20(2), 250–251.
- Miladiarsi, Wahdaniar, Irma, A., Aswad, H., Lukman, J. B., Fatany, A. I., Nurfadillah, A., & Adri, T. A. (2022). Pembuatan dan Peyuluhan Manfaat Virgin Coconut Oil Dalam Bidang Kesehatan sebagai Alternatif Pengobatan Herbal pada Kelurahan Kalegowa Kabupaten Gowa. *Jurnal Dharma Jnana*, 2(2), 137–143.
- Prianto, J., Novitasari, R., & Apriyanto, M. (2022). Pengaruh Penambahan Daun Pandan Wangi pada Pengolahan VCO (Virgin Coconut Oil) terhadap Kesukaan Konsumen. *Jurnal Selodang Mayang* 8(1), 66-72.
- Putri, R. S., & Ali, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) di Desa Bulu Wattang sebagai Tindakan Preventif untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat. *Panrita_Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 8–16.
- Rahmawati, D., Alpiana, Ilham, Hidayati, & Rahmaniah, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Minyak Virgin Coconut Oil (VCO) bagi Masyarakat Terdampak Bencana Gempa di Desa Dangieng. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 684–691.
- Retno, R. S., Pujiati, & Utami, S. (2016). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Secara Fermentasi di Desa Belotan, Bendo, Magetan. *Jurnal Terapan Abdimas*, 1(1), 35–37.
- Rumtutuly, F., Keipau, D., Ngilamele, N., Louk, R., Perasoa, A., Koupun, R., Tetiwar, V., Kelmaskosu, J., Unawekla, R., Sairdola, W., Lellola, I., Alam, A., Sugiarto, S., & Makatita, J., (2023). Pemberdayaan Masyarakat Lokal Melalui Produksi Virgin Coconut Oil Di Dusun Nyama. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi*, 2(3), 78-86.
- Sibuea, M. B., Lestari, A., Ahmad, F., & Nasution, N. (2021). April 2021 Volume 04 No 02 Supply Chain Analysis of Copra (Empirical Study in North Sumatra and Aceh). *Journal of Agribusiness Sciences*, 04(02), 53–57.
- Sutanto, T. D., Putranto, A., M., H., & Ratnawati, D. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Tanpa Pemanasan Sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Dharma Raflesia*, 1, 55–59.