



Program Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Solusi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Desa Lasori

¹Sunyanti, ²Ismail, ³Anggun, ⁴Anisyah, ⁵Nurfiza Filihi, ⁶Wa Ode Halumi, ⁷Alfin, ⁸Shilvyani Putri, ⁹Rany, ¹⁰Andi Saputra, ¹¹Rifaldi, ¹²M. Aimin, ¹³Abdul Muhaimin, ¹⁴M. Sabrin

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}Universitas Sembilanbelas November Kolaka

kkndesalasori2025@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 16 th September 2025 Revised: 20 th November 2025 Published: 29 th November 2025	<i>This Community Service Program aims to optimize the utilization of coconut potential in Lasori Village through the production of Virgin Coconut Oil (VCO). Lasori Village has abundant coconut resources, but processing is still limited to conventional products such as copra and regular coconut oil. This program involved training for the community on simple and hygienic methods of producing high-value VCO. The results showed an increase in community knowledge and skills, as well as the emergence of new business opportunities based on coconut processing. It is expected that the people of Lasori Village can develop VCO as a superior local product to support economic empowerment.</i>
Keywords Virgin Coconut Oil, Community Empowerment, Village Economy, Coconut	

Informasi Artikel	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 16 September 2025 Direvisi: 20 November 2025 Dipublikasi: 29 November 2025	Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi kelapa di Desa Lasori melalui pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). Desa Lasori memiliki potensi kelapa yang melimpah, namun pengolahannya masih terbatas pada produk konvensional seperti kopra dan minyak kelapa biasa. Program ini melibatkan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan VCO dengan metode sederhana, higienis, dan bernilai ekonomi tinggi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, serta terbukanya peluang usaha berbasis pengolahan kelapa. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Lasori mampu mengembangkan VCO sebagai produk unggulan desa yang mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.
Kata kunci Virgin Coconut Oil, Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Desa, Kelapa	

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan utama di Indonesia dan banyak dimanfaatkan dalam berbagai sektor industri, seperti pangan, kosmetik, dan kesehatan (Astawan, 2014). Di tingkat pedesaan, kelapa memiliki nilai strategis sebagai sumber pendapatan karena dapat diolah menjadi beragam produk bernilai tambah, termasuk Virgin Coconut Oil (VCO). VCO diketahui memiliki kandungan asam laurat yang tinggi yang berfungsi sebagai antimikroba, antioksidan, dan imunomodulator sehingga permintaan pasarnya meningkat dalam satu dekade terakhir (Nevin & Rajamohan, 2010; Marina et al., 2009).

Desa Lasori di Kabupaten Muna menjadi salah satu wilayah dengan ketersediaan kelapa yang melimpah. Namun, berdasarkan observasi lapangan, pemanfaatan kelapa masih bersifat tradisional dan belum memaksimalkan nilai tambah. Pola pengolahan yang dominan adalah pembuatan kopra dan minyak kelapa konvensional, yang nilai ekonominya relatif rendah. Kondisi ini dapat menghambat pertumbuhan ekonomi desa dan tidak memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan masyarakat (Suharto, 2014).

Masalah lain yang ditemukan antara lain: (1) belum adanya standar operasional prosedur (SOP) produksi VCO yang sederhana dan dapat diterapkan oleh masyarakat; (2) minimnya pengetahuan tentang higienitas pangan dan sanitasi peralatan; (3) kurangnya pemahaman teknik pengemasan dan pemasaran; serta (4) ketiadaan kelompok usaha yang fokus pada produk turunan kelapa (Rahman & Lestari, 2018; Sumarlin, 2019). Padahal, produk VCO berpotensi memiliki nilai jual tinggi, serta dapat dikembangkan sebagai usaha mikro berbasis bahan baku lokal.

Pelaksanaan PKM ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan untuk mengatasi masalah tersebut dengan memberikan intervensi berbasis pelatihan teknis, sosialisasi pengetahuan, dan pendampingan usaha. Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi VCO berkualitas, memperkuat literasi sanitasi pangan, serta membangun fondasi kelembagaan usaha yang dapat meningkatkan perekonomian desa. Program ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan peningkatan kapasitas, akses terhadap teknologi, dan pengembangan potensi lokal (Ife, 2016; Chambers, 1995).

METODE

1. Sosialisasi

Tahap awal ini bertujuan memberikan pemahaman kepada peserta tentang potensi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai produk bernilai jual tinggi. Materi sosialisasi meliputi:

- a. Menjelaskan kandungan nutrisi dan khasiat VCO untuk kesehatan, kecantikan, dan sebagai bahan baku industri makanan atau kosmetik.
- b. Menggambarkan permintaan VCO di pasar lokal, regional, bahkan peluang ekspor. Termasuk analisis tren konsumen yang mengutamakan produk alami dan higienis.
- c. Pengenalan singkat terhadap proses pembuatan VCO, peralatan yang diperlukan, serta standar kebersihan dan kualitas yang harus dipenuhi.

2. Pelatihan Praktik

Peserta diajarkan proses pembuatan VCO dengan metode fermentasi tanpa pemanasan, yang dipilih karena dapat menjaga kualitas minyak, mempertahankan aroma alami kelapa, serta meminimalkan kerusakan kandungan bioaktif.

- a. Setiap peserta akan mempraktikkan sendiri tahap demi tahap pembuatan VCO mulai dari bahan baku hingga pengemasan akhir.
- b. Ditekankan pentingnya sanitasi peralatan, penggunaan air bersih, dan perlindungan terhadap kontaminasi selama proses berlangsung.

3. Tahapan Pembuatan

Proses produksi dilakukan melalui beberapa langkah utama:

1. Gunakan kelapa tua segar tanpa bercak jamur atau bau asam. Mutu kelapa sangat mempengaruhi kualitas VCO.
2. Daging kelapa diparut atau diblender, lalu ditambah sedikit air bersih dan diperas untuk menghasilkan santan kental.
3. Santan didiamkan dalam wadah tertutup bersih hingga terpisah menjadi tiga lapisan: krim, air, dan minyak.

4. Lapisan minyak diambil dengan hati-hati agar tidak tercampur endapan atau air di bawahnya.
5. Minyak disaring berulang menggunakan kain saring atau filter halus hingga jernih, namun pada proses penyaringan ini kami menggunakan tisu kering agar hasilnya lebih jernih tapi memiliki kekurangan yaitu memakan waktu yang cukup lama, selanjutnya dikemas dalam botol bersih, dan disimpan pada tempat yang aman dan kering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Sosialisasi

Sosialisasi menjadi tahap awal yang bertujuan untuk memperkenalkan pentingnya pengolahan kelapa bernilai tinggi. Kegiatan ini dihadiri oleh aparat desa, tokoh masyarakat, kelompok ibu rumah tangga, serta pemuda setempat.

Materi sosialisasi mencakup:

- a. potensi ekonomi produk VCO,
- b. kandungan gizi dan manfaat kesehatan (Marina et al., 2009),
- c. peluang pasar lokal dan internasional (Ramos et al., 2020),
- d. standar kebersihan dan sanitasi pangan (FAO, 2019).

Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan mengenai peluang pemasaran dan teknik pengolahan higienis.

2. Pelatihan Praktik Pembuatan VCO (Gambar 2)

Pelatihan dilaksanakan dengan pendekatan demonstrasi langsung. Peserta diperkenalkan metode fermentasi tanpa pemanasan yang dinilai lebih baik dalam menjaga kandungan bioaktif VCO (Neoh et al., 2021).

Tahapan praktik meliputi:

- a. pemilihan kelapa tua berkualitas,
- b. pamarutan dan pemerasan santan,
- c. proses fermentasi 24–48 jam,
- d. pemisahan lapisan minyak,
- e. penyaringan berulang hingga jernih.

Peserta berhasil menghasilkan beberapa liter VCO dengan tingkat kejernihan tinggi. Hal ini menunjukkan kemampuan masyarakat untuk memproduksi VCO secara mandiri setelah pelatihan.

3. Pembentukan Kelompok Usaha

Setelah pelatihan, dibentuk satu kelompok usaha percontohan yang bertugas mengembangkan produksi VCO secara berkelanjutan. Pembentukan kelompok mengikuti konsep “collective entrepreneurship” yang terbukti efektif dalam pengembangan ekonomi desa (Widodo, 2020).

4. Dampak Program terhadap Pengetahuan dan Keterampilan

Evaluasi awal menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam:

- a. pemahaman sanitasi pangan,
- b. keterampilan teknis pemisahan minyak,
- c. kemampuan pengemasan sederhana,
- d. kesadaran kewirausahaan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian PKM sebelumnya yang menyatakan bahwa pelatihan teknis dapat meningkatkan kemandirian masyarakat desa dalam mengelola potensi lokal (Hapsari et al., 2021).



Gambar 1. Sosialisasi Minyak VCO pada Masyarakat



Gambar 2. Pelatihan Praktik bersama Masyarakat



Gambar 3. Tahapan Pembuatan

KESIMPULAN

Program PKM pembuatan VCO di Desa Lasori telah berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah tinggi. Metode pelatihan fermentasi sederhana terbukti efektif dan mudah direplikasi. Hasil kegiatan meliputi peningkatan keterampilan teknis, pembentukan kelompok usaha, dan munculnya kesadaran terhadap peluang ekonomi baru.

Ke depan, program ini memerlukan dukungan terkait legalitas produk (PIRT), pemasaran digital, dan keberlanjutan kelompok usaha agar produksi VCO dapat memberikan dampak ekonomi lebih luas bagi masyarakat

PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Lasori, kader PKK, karang taruna, serta masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Terima kasih juga kepada pihak kampus dan mitra pendamping UMKM yang telah memberikan dukungan teknis dan fasilitasi selama pelaksanaan program ini. Dukungan semua pihak sangat berperan dalam keberhasilan program pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan VCO ini.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. (2014). *Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia.

Chambers, R. (1995). *Rural Development: Putting the Last First*. Longman.

FAO. (2019). *Food Safety and Hygiene Guidelines*. FAO Publishing.

- Hapsari, R., et al. (2021). Community empowerment in rural product development. *Journal of Community Service*, 7(2), 113–122.
- Ife, J. (2016). *Community Development in an Uncertain World*. Cambridge University Press.
- Marina, A. M., Man, Y. C., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: emerging functional food. *Food Science and Technology*, 20(2), 445–457.
- Neoh, B. K., et al. (2021). Comparison of VCO extraction methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3), e15233.
- Nevin, K. G., & Rajamohan, T. (2010). Beneficial effects of virgin coconut oil. *Indian Journal of Pharmacology*, 42(2), 113–117.
- Rahman, A., & Lestari, D. (2018). Pelatihan VCO sebagai pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 45–52.
- Ramos, M., et al. (2020). Global market trends for coconut-based products. *Agricultural Economics Review*, 11(4), 55–68.
- Sari, N. M., & Pratiwi, Y. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan komoditas lokal. *Jurnal Pemberdayaan Desa*, 5(1), 22–31.
- Setiawan, H., & Rahmat, R. (2021). Analisis nilai ekonomi produk turunan kelapa di pedesaan. *Agroindustrial Journal*, 10(3), 145–153.
- Suharto, E. (2014). *Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat*. Refika Aditama.
- Sumarlin, A. (2019). *Teknologi Pengolahan Kelapa*. Andi.
- Susilo, T., & Marwati, S. (2020). Fermentation methods for high-quality VCO production. *Journal of Food Technology*, 18(2), 87–96.
- Widodo, S. (2020). Collective entrepreneurship for rural development. *Rural Economics Journal*, 5(1), 88–97.
- Wijaya, D., & Lestari, P. (2021). Penguatan UMKM berbasis bahan baku lokal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(2), 134–145.
- Yuliani, S., et al. (2017). Hygienic practices in small-scale food production. *International Journal of Food Safety*, 4(3), 112–120.
- Yusuf, A., & Andriani, M. (2022). Strategi pemasaran digital produk lokal desa. *Journal of Digital Economy*, 3(1), 45–59.
- Zhang, Y., et al. (2020). Antimicrobial properties of coconut oil derivatives. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(12), 3577–3585.