

## EDUKASI PEMBUATAN VCO SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH KELAPA DI JEMAAT GPM LUMAHPELU KECAMATAN TANIWEL TIMUR, KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT

**Sophia Grace Sipahelut**

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura - Ambon

\*Email : [sipahelut.grace@gmail.com](mailto:sipahelut.grace@gmail.com)

Diterima : 24 Maret 2026

Disetujui : 23 April 2026

Diterbitkan : 30 April 2026

### Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) sebagai produk bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan di Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat, dengan melibatkan 20 peserta. Metode yang digunakan meliputi tahap persiapan, penyuluhan, dan evaluasi. Penyuluhan dilakukan melalui penyampaian materi mengenai kandungan gizi VCO serta potensinya sebagai bahan pangan fungsional, dan teknik pengolahan VCO, yang dilengkapi dengan diskusi dan tanya jawab. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta terkait pemanfaatan kelapa serta proses pembuatan VCO. Evaluasi kegiatan melalui kuesioner dan wawancara mengindikasikan bahwa program ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Kegiatan ini berkontribusi dalam mendorong pemberdayaan masyarakat dan peningkatan nilai ekonomi kelapa, meskipun diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan pengembangan usaha VCO.

**Kata kunci:** kelapa; VCO ; penyuluhan, Taniwel Timur

### Abstract

*This community service activity aims to improve the community's knowledge and skills in processing coconuts into Virgin Coconut Oil (VCO) as a value-added product. The activity was carried out at the GPM Lumahpelu Congregation, Taniwel District, West Seram Regency, involving 20 participants. The methods used included preparation, counseling, and evaluation. The counseling was carried out through the delivery of material on the nutritional content of VCO and its potential as a functional food ingredient, and VCO processing techniques, supplemented by discussions and questions and answers. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge and understanding regarding the use of coconuts and the VCO production process. Evaluation of the activity through questionnaires and interviews indicated that this program had a positive impact on increasing community capacity. This activity contributed to encouraging community empowerment and increasing the economic value of coconuts, although further mentoring is needed to ensure the sustainability of the VCO business development.*

**Keywords:** coconut; VCO; counseling, East Taniwel

### PENDAHULUAN

#### Latar belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kelapa terbesar di dunia dengan potensi sumber daya yang melimpah dan tersebar hampir di seluruh wilayah kepulauan, terutama di daerah pesisir (Lubis dkk, 2025). Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional karena

hampir seluruh bagian buahnya dapat dimanfaatkan, mulai dari daging buah, air kelapa, tempurung, hingga sabut. Daging kelapa, khususnya, dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti minyak kelapa, santan, dan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang memiliki prospek pasar yang luas baik di dalam maupun luar negeri. Selain sebagai sumber pangan, kelapa juga berkontribusi dalam penyediaan lapangan

kerja serta peningkatan pendapatan masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan.

Kelapa di Provinsi Maluku, khususnya di Kabupaten Seram Bagian Barat, menjadi sumber mata pencaharian utama masyarakat (Makaruku dkk, 2025), termasuk di Kecamatan Taniwel Timur dan Jemaat GPM Lumahpelu. Namun demikian, pemanfaatan kelapa oleh masyarakat umumnya masih terbatas pada produk tradisional dengan nilai tambah yang relatif rendah, seperti kopra atau konsumsi langsung, sehingga belum memberikan kontribusi optimal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Salah satu upaya diversifikasi produk kelapa yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah pengolahan menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). VCO diperoleh dari daging kelapa segar (bukan kopra) melalui proses yang tidak melibatkan bahan kimia maupun pemanasan suhu tinggi, sehingga menghasilkan minyak yang jernih dengan aroma khas kelapa (Kusuma & Putri, 2020). Dalam beberapa tahun terakhir, VCO semakin diminati karena dianggap lebih sehat dibandingkan minyak kelapa konvensional (Tanami, 2025). Hal ini berkaitan dengan kandungan asam lemak rantai menengah (*Medium-Chain Fatty Acids*/MCFA), seperti asam laurat, kaprilat, dan kaprat, yang berkontribusi terhadap berbagai manfaat fisiologis. Asam laurat dalam VCO diketahui memiliki aktivitas antimikroba, antivirus, dan antijamur yang berperan dalam meningkatkan sistem imun tubuh (Permadi dkk., 2024). Selain itu, VCO memiliki peluang pasar yang luas, mencakup sektor pangan, kesehatan, dan kosmetik, serta proses pembuatannya relatif mudah sehingga berpotensi untuk dikembangkan pada skala rumah tangga

dengan penerapan teknologi tepat guna.

Keunggulan VCO ini belum diketahui oleh semua masyarakat termasuk Jemaat GPM Lumahpelu, sehingga tingkat pengetahuan dan keterampilan mereka terkait pengolahan VCO masih tergolong rendah. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan akses terhadap informasi, kurangnya pelatihan teknis, serta minimnya pendampingan dalam pengolahan produk berbasis kelapa yang bernilai tambah. Kondisi ini berdampak pada belum optimalnya pemanfaatan potensi lokal yang tersedia secara melimpah di wilayah tersebut.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi pembuatan VCO ini menjadi sangat penting untuk dilakukan. Edukasi ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dalam menciptakan peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan produk VCO secara mandiri, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah kelapa serta mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Jemaat GPM Lumahpelu.

### **Tujuan Kegiatan**

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan Jemaat GPM Lumahpelu di Kecamatan Taniwel Timur dalam mengolah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) sebagai produk bernilai tambah guna mendukung peningkatan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Kabupaten Seram Bagian Barat.

## Kajian Pustaka Virgin Coconut Oil

Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak kelapa murni yang dihasilkan dari daging kelapa segar melalui proses tanpa pemanasan suhu tinggi, sehingga kandungan nutrisi serta senyawa bioaktifnya tetap terjaga. Berbeda dengan minyak goreng konvensional yang didominasi oleh asam lemak rantai panjang, VCO kaya akan asam lemak rantai sedang (Medium-Chain Fatty Acids), sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional yang memberikan berbagai manfaat kesehatan, termasuk aktivitas antioksidan. Nilai kandungan fenolik total dan aktivitas penangkap radikal bebas DPPH (IC50) pada VCO dilaporkan berkisar antara 1,16–12,54 mg asam galat (GAE)/g dan 7,49–104,52 mg/ml. Komposisi asam lemak dalam VCO terdiri atas asam lemak jenuh dan tidak jenuh, di mana asam lemak jenuh meliputi asam kaproat, kaprilat, miristat, palmitat, dan laurat, sedangkan asam lemak tidak jenuh antara lain asam siklopropanpentanoat, oleat, dan stearat (Kusuma dan Putri, 2020).

VCO memiliki berbagai potensi dalam bidang kesehatan, antara lain membantu mengurangi stres, menjaga fungsi hati, menstabilkan kadar glukosa darah, meningkatkan metabolisme lemak, sebagai sumber energi, serta berperan dalam menjaga kesehatan sistem pencernaan, tulang, dan gigi, serta meredakan kejang (Pawestri dkk., 2022). Dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, pemanfaatan VCO juga telah diaplikasikan untuk mendukung peningkatan produksi ASI (Wahyuni dkk., 2023) serta perawatan kesehatan kulit (Putri dkk., 2024), yang menunjukkan luasnya potensi penggunaan VCO dalam kehidupan sehari-hari. Dengan berbagai keunggulan tersebut, VCO memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan

peluang pasar yang menjanjikan, baik pada skala lokal maupun global.

## Teknik Pengolahan VCO

Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dilakukan dengan prinsip menjaga mutu minyak melalui proses tanpa pemanasan suhu tinggi atau menggunakan suhu rendah, sehingga komponen bioaktif tetap terpelihara. Bahan baku yang digunakan berupa daging kelapa segar yang terlebih dahulu diolah menjadi santan, kemudian dipisahkan menjadi fraksi minyak melalui berbagai metode, seperti teknik mekanik, fermentasi, penambahan enzim, teknik pemancangan, pengasaman, dan penggaraman. Metode mekanik umumnya dilakukan melalui proses pengadukan untuk merusak sistem emulsi santan sehingga minyak dapat terpisah dari komponen lainnya. Sementara itu, metode fermentasi dilakukan dengan penambahan starter untuk mempercepat proses pemecahan emulsi santan atau krim hingga diperoleh VCO (Nay dkk., 2024).

Pengolahan VCO dari sisi ekonomi mampu memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan produk kelapa konvensional, sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan pada skala rumah tangga maupun industri kecil. Oleh karena itu, penguasaan teknik produksi VCO menjadi faktor penting dalam mendukung pemberdayaan masyarakat berbasis pemanfaatan sumber daya lokal.

## METODE PELAKSANAAN

### Lokasi dan Peserta

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 20 orang yang berasal dari masyarakat setempat, dan kegiatan dilaksanakan selama satu hari.

## Tahapan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri atas beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap penyuluhan yang mencakup diskusi serta sesi tanya jawab, dan tahap evaluasi sebagai penilaian akhir kegiatan.

### a. Tahap Persiapan

Tahap awal kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan koordinasi bersama pihak Jemaat GPM Lumahpelu untuk menyampaikan tujuan dan rencana pelaksanaan kegiatan. Dalam pertemuan tersebut juga dibahas terkait penentuan peserta yang akan dilibatkan serta kesepakatan mengenai waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.

### b. Tahap Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan melalui penyampaian materi secara langsung kepada peserta dengan topik sebagai berikut:

- 1) Kandungan gizi VCO serta potensinya sebagai bahan pangan fungsional
  - 2) Teknik pengolahan VCO
- Selain penyampaian materi, kegiatan ini juga dilengkapi dengan sesi diskusi dan tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan.

### c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Metode yang digunakan dalam evaluasi meliputi pengisian kuesioner oleh peserta serta wawancara guna memperoleh umpan balik terkait pemahaman dan manfaat kegiatan yang telah dilaksanakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang dilaksanakan di Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat

menunjukkan respon yang positif dari masyarakat. Hal ini terlihat dari tingkat partisipasi peserta yang tinggi selama kegiatan berlangsung, baik pada saat penyampaian materi maupun pada sesi diskusi dan tanya jawab. Antusiasme peserta mencerminkan adanya kebutuhan akan pengetahuan dan keterampilan dalam pemanfaatan potensi lokal, khususnya kelapa, yang selama ini belum diolah secara optimal.

Penyampaian materi terkait kandungan gizi VCO memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa VCO tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan biasa, tetapi juga memiliki nilai fungsional yang tinggi (Rangana dan Wickramasinghe, 2023). Kandungan asam lemak rantai sedang, terutama asam laurat, menjadi salah satu komponen utama yang berkontribusi terhadap manfaat kesehatan. Pemahaman ini menjadi penting sebagai dasar dalam mendorong masyarakat untuk mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah, seperti VCO. Selanjutnya, materi mengenai teknik pengolahan VCO memberikan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah kelapa secara sederhana dengan teknologi tepat guna. Metode yang diperkenalkan relatif mudah diterapkan pada skala rumah tangga tanpa memerlukan peralatan yang kompleks.

Pembuatan VCO dengan metode pengadukan dimulai dari pemilihan kelapa tua yang segar, kemudian daging kelapa diparut dan dicampur dengan air hangat untuk diperas hingga menghasilkan santan. Santan tersebut didiamkan selama dua jam agar terpisah antara krim dan skim, lalu bagian krim diambil dan dimasukkan ke dalam wadah bersih untuk proses pengadukan. Pengadukan dilakukan menggunakan mixer selama 30 menit dengan kecepatan stabil. Selanjutnya, krim

didiamkan selama 20 jam dengan menggunakan wadah tertutup. Setelah itu, akan terbentuk tiga lapisan yakni minyak, blondo dan air. Minyak diambil dan disaring menggunakan kain bersih atau saringan halus untuk memisahkan sisa kotoran. Hasil akhir berupa VCO yang bening kemudian disimpan dalam botol bersih dan tertutup rapat agar kualitasnya tetap terjaga.

Selama kegiatan PkM, peserta menunjukkan ketertarikan yang tinggi terhadap proses pembuatan VCO, terutama karena peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut. Diskusi yang berlangsung juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait tahapan proses, faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas VCO, serta potensi pemasarannya.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui kuesioner dan wawancara, terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Sebagian

besar peserta menyatakan bahwa mereka memperoleh wawasan baru mengenai manfaat VCO serta teknik pembuatannya. Selain itu, peserta juga menunjukkan minat untuk mencoba memproduksi VCO secara mandiri sebagai alternatif usaha rumah tangga. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi yang dilakukan tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga mampu mendorong perubahan sikap dan perilaku masyarakat ke arah yang lebih produktif.

Pengolahan kelapa menjadi VCO ini memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan penjualan kelapa dalam bentuk bahan mentah atau produk tradisional. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, masyarakat memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan melalui diversifikasi produk. Karena itu, kegiatan ini memiliki peran strategis dalam mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.



**Gambar 1.** Penyampaian Materi PkM



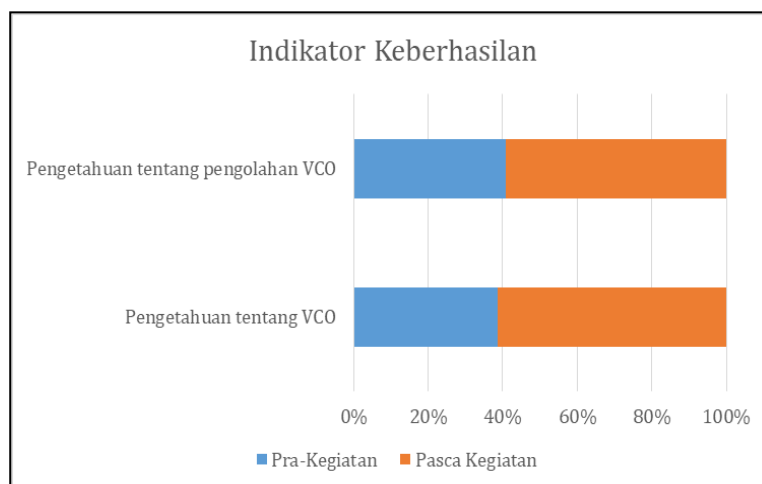
Gambar 2. Peserta Kegiatan PkM

### Hasil Evaluasi Kegiatan PkM

Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan program edukasi pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang telah dilaksanakan. Evaluasi ini mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, partisipasi, serta respon peserta terhadap materi dan metode penyuluhan yang diberikan.

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner dan wawancara, terjadi peningkatan yang

signifikan pada aspek pengetahuan peserta terkait kandungan gizi kelapa dan manfaat VCO (pra kegiatan 57% meningkat menjadi 90%) (Gambar 3). Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta hanya mengenal kelapa sebagai bahan konsumsi langsung atau diolah menjadi produk tradisional, sedangkan setelah kegiatan, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai potensi kelapa sebagai bahan baku produk bernilai tambah. Hal ini menunjukkan bahwa penyampaian materi edukasi berjalan efektif dalam meningkatkan wawasan peserta.



Gambar 3. Hasil Evaluasi Kegiatan PkM

Partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung tergolong tinggi, yang ditunjukkan melalui keaktifan dalam sesi diskusi dan tanya jawab. Banyak peserta yang mengajukan pertanyaan terkait teknik pengolahan, kendala yang mungkin dihadapi, serta peluang pemasaran produk VCO. Tingginya partisipasi ini menjadi indikator bahwa metode penyuluhan yang digunakan cukup interaktif dan mampu menarik minat peserta.

Selain itu, respon peserta terhadap kegiatan secara umum sangat positif. Peserta menyatakan bahwa materi yang diberikan relevan dengan kondisi dan potensi lokal yang dimiliki. Kegiatan ini juga dinilai memberikan manfaat praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam upaya meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan edukasi pembuatan VCO telah mencapai tujuan yang diharapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Meskipun demikian, keberlanjutan program memerlukan dukungan tambahan berupa pelatihan lanjutan, monitoring, serta fasilitasi akses pasar agar dampak kegiatan dapat lebih optimal dan berkelanjutan bagi masyarakat Jemaat GPM Lumahpelu.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan kelapa sebagai produk bernilai tambah. Penyuluhan yang dilaksanakan tidak hanya memberikan pemahaman mengenai kandungan gizi dan manfaat VCO, tetapi juga membekali peserta dengan keterampilan dasar dalam proses pengolahannya. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman serta minat masyarakat untuk mengembangkan VCO sebagai peluang usaha berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi positif dalam mendukung pemberdayaan masyarakat dan peningkatan kesejahteraan ekonomi, meskipun masih diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan usaha secara optimal.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ketua Majelis Jemaat GPM Lumahpelu, Majelis Jemaat dan Warga Jemaat GPM Lumahpelu, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku, juga kepada Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura.

## REFERENSI

- Kusuma, M. A. & Putri, N. A. 2020. Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal AGRINIKA*. Maret-2020. 4(1): 93-107.
- Lubis Nurjannah, Rangkuti Khairunnisa, Hafidzun Mohd (2025) Analisis Perbandingan Produktivitas Komoditi Kelapa di Indonesia dan Malaysia. *Journal of Food System and Agribusiness (JoFSA)* Vol. 9 (1): 86-94
- Nay, D. M. W., Bambut, K. N. N., Lalang, A. C., Panie, M. Y. 2024. Analisis Kualitas *Virgin Coconut Oil (VCO)* Pada Berbagai Teknik Pembuatan. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Sains Kimia 2024, ISSN 2460-027X
- Makaruku Marlita H., Vilma L. Tanasale, Nureny Goo (2025). Input Teknologi Pada Budidaya Tanaman Kelapa di Kecamatan Taniwel Timur Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *AGROLOGIA*, Vol.14, No. 1, pp.94-101, DOI: <http://dx.doi.org/10.30598/ajib.v14i1>
- Pawestri, G. N. S., Salsabina, Z., Rochma, N. M. N. 2022. Menilik Manfaat Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*) Dalam Dunia Kesehatan dan Kecantikan 2022. *Kaisa: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*. Vol. 2 No. 2, Desember 2022, 68-73.
- Permadi, A., Mahendra, A. M. W., Maryudi, Sevana, M. A., Khoirunnisa, I., Putri, M. W. 2024. Review: Optimasi dan Efektivitas Produksi Virgin Coconut Oil dengan Metode Enzimatis. Seminar Nasional Inovasi dan Teknologi (SEMNASINTEK) Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, 27 November 2024. Hal 162-169.
- Putri, P. A. C., Cahyaningrum, P. L., Wiryanatha, I. B. 2024. Manfaat Ramuan *Virgin Coconut Oil (VCO)* dan Kunyit (*Curcuma Longa*) untuk Kesehatan Kulit Wajah. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 6(1): 18-28.
- Rangana.W.M. Dilan, Indira Wickramasinghe (2023) *Comparison of physicochemical characteristics of virgin coconut oils from traditional and hybrid coconut varieties*. *Journal of Agriculture and Food Research*, Volume 12, June 2023, 100554
- Tanami (2025) VCO Kelapa dan Manfaatnya untuk Kesehatan. <https://tanami.co.id/artikel/vco-kelapa-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan/>
- Wahyuni, I., Utamingtyas, F., Apreliasari, H., Xanda, A. N., Aditi, D. S., Destri, Y., Muri, P. H. 2023. Efektivitas Konsumsi Virgin Coconut Oil dan Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi Asi Ibu Nifas. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)* Vol. 8 No. 2, 46-52.