

PENYULUHAN PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DAN PEMANFAATAN SISA OLAHANNYA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PRODUK OLAHAN HASIL TERNAK

Kusmajadi Suradi, Jajang Gumilar dan Andry Pratama

Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

E-mail: kusmajadi@gmail.com

ABSTRAK. Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan asam lemak yang memiliki rantai sedang yang telah dipercaya memiliki banyak fungsi untuk kesehatan. Oleh karena itu mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, namun proses pembuatannya belum dikenal oleh masyarakat banyak khususnya di Desa Kertayasa. Potensi Desa ini merupakan penghasil buah kelapa yang besar. Potensi buah kelapa dan sumber daya manusia yang dimiliki desa Kertayasa diharapkan dapat menunjang pendapatan dan meningkatkan perekonomian keluarga dan desa serta pemanfaatan sisa olahan sebagai bahan pembuatan abon ayam diharapkan dapat menyediakan kebutuhan masyarakat akan tersedianya makanan bergizi, khususnya protein hewani. Hasil samping dari pembuatan VCO dan pembuatan minyak goreng adalah ampas kelapa yang sementara ini pemanfaatannya belum optimal. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan PPMD integratif ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan terhadap pembuatan VCO dan pemanfaatan sisa hasil VCO untuk produk olahan hasil ternak. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah penyuluhan dan praktek pada kelompok petani yang ada di Desa Kertayasa tentang pembuatan VCO dan produk olahan ternak. Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat kegiatan PPMD integratif yang telah dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan dan penganeekaragaman produk yang baik khususnya dalam pembuatan VCO dan produk olahan ternak. Hasil uji T-test tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah penyuluhan menunjukan perbedaan nyata. Respon masyarakat secara umum terhadap program pengabdian kepada masyarakat ini sangat baik karena program ini dinilai dapat memberikan manfaat secara nyata bagi masyarakat di wilayah setempat.

Kata kunci: Peningkatan, Pengolahan, Masyarakat Desa

PENDAHULUAN

Pemenuhan bahan pangan berkualitas dengan kuantitas yang mencukupi merupakan salah satu upaya yang harus ditempuh untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat di Jawa Barat. Namun kenyataan di lapangan khususnya masyarakat di pedesaan belum sepenuhnya terpenuhi, mengingat kondisi perekonomian saat ini dan terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat.

Masyarakat pedesaan di Desa Kertayasa tidak dapat dilepaskan dengan kehadiran sumber daya alam (SDA) berupa tanaman kelapa dan ternak peliharaan. Potensi SDA ini diharapkan dapat menunjang pendapatan dan kebutuhan masyarakat. Pengolahan buah kelapa menjadi VCO merupakan salah satu proses diversifikasi olahan produk dalam rangka meningkatkan nilai guna dari produk. Bagi masyarakat pedesaan, VCO saat ini belum banyak dikenal luas sehingga belum banyak masyarakat yang mengolah ataupun mengkonsumsi VCO ini, namun beda halnya bagi masyarakat perkotaan yang sebagian masyarakat menjadikan VCO ini sebagai salah satu kebutuhan pangan fungsional untuk kesehatan. Hal inilah yang membuka peluang bagi masyarakat pedesaan untuk mengolah kelapa menjadi VCO sehingga dapat meningkatkan masyarakat di pedesaan.

Hasil sampingan pembuatan VCO terdapat adalah ampas kelapa yang sementara ini pemanfaatannya terbatas bahkan menjadi limbah, padahal ampas kelapa ini masih dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengisi, diantaranya dalam pembuatan abon, nugget dan banyak hasil olahan ternak lainnya. Abon adalah produk olahan daging yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan

bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Menurut SNI 01-3707-1995 abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Selain untuk dijual, abon ini pun dapat dikonsumsi sendiri yang bermanfaat sebagai sumber protein hewani pada menu makanan sehari-hari. Seperti kita ketahui, protein hewani sangat dibutuhkan oleh manusia khususnya selama periode pertumbuhan dan pembentukan jaringan serta perbaikan sel yang rusak.

Oleh karena ini dengan kegiatan pengabdian berupa peningkatan ketertampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa dan pemanfaatan sisa VCO dalam pembuatan abon ayam diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat pedesaan dari sisi ekonomi dan kesehatan.

METODE

Prosedur Pelaksanaan Pembuatan Produk Persiapan Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan dilakukan dengan cara

1. Berkoordinasi dengan kepala Desa Kertayasa dan staf pembantu Desa Kertayasa serta mahasiswa

peserta KKNM untuk mengundang kelompok masyarakat umum dan kelompok pelaku usaha petani kelapa desa setempat.

2. Membawa alat dan bahan yang diperlukan.
3. Menyiapkan ruangan untuk penyampaian teori, praktik, dan diskusi.
4. Menyiapkan keperluan administrasi misalnya daftar hadir, makanan ringan, dan kuesioner.

Prosedur Praktek Pembuatan VCO dan Abon ayam

1. Penyampaian materi pengetahuan secara umum tentang VCO, prosedur pembuatan dan manfaatnya. Serta cara pemanfaatan sisa olahan pembuatan VCO untuk bahan baku pembuatan abon ayam.
2. Pada pembuatan VCO dilakukan empat perlakuan (2 jenis starter padat dan cair). P1 (menggunakan starter ragi roti padat 0,5%), P2 (menggunakan starter ragi tape padat 0,5%), P3 (menggunakan starter ragi roti cair 10%) dan P4 (menggunakan starter ragi tape cair 10%) .
3. Praktek pembuatan abon dilakukan menggunakan bahan baku daging ayam dan demonstrasi proses menggunakan bahan sisa pembuatan VCO.
4. Sebelum pelaksanaan penyampaian materi, dilakukan pre test dan setelah pelaksanaan dilakukan post test. Hal ini dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan setelah pelaksanaan PKM dilaksanakan

Anggota kelompok sasaran yang dianggap strategis dalam penerapan PKM ini adalah masyarakat umum dan kelompok petani buah kelapa mulai dari tingkat Desa sampai tingkat RT. Hal ini sangat strategis untuk menyampaikan materi penanganan dan peningkatan nilai guna buah kelapa menjadi VCO dan penggunaan sisa olahannya sebagai bahan pembuatan abon kepada masyarakat pedesaan karena dengan bertambahnya pengetahuan memberikan kesempatan meningkatkan pendapatan perekonomian keluarga dengan berusaha olahan kelapa. Disamping itu dengan pemanfaatan sisa olahan VCO dalam pembuatan abon ayam memberikan informasi kepada masyarakat khususnya ibu-ibu mampu mengolah daging ayam menjadi beberapa jenis olahan.

Pembuatan VCO dan abon ayam merupakan salah satu metode penganekaragaman produk pangan yang bertujuan meningkatkan nilai guna dari bahan pangan tersebut. Meningkatnya nilai guna tersebut dapat dimanfaatkan masyarakat untuk dapat meningkatkan pendapatan karena semakin banyaknya variasi dari produk tersebut.

Metode yang digunakan

1. Melakukan Pretest kepada seluruh masyarakat umum yang bersedia mengikuti pelatihan yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan

peserta terhadap materi yang akan diberikan.

2. Mengadakan pelatihan berupa teori-teori yang mudah dipahami kepada seluruh peserta masyarakat umum yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat.
3. Mengadakan praktek-praktek pembuatan virgin coconut oil (VCO)
4. Pembuatan abon ayam yang disubstitusi ampas kelapa limbah dari pembuatan VCO
5. Melakukan Post-test kepada seluruh peserta masyarakat umum yang terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan setelah menerima materi dan praktek pembelajaran pembuatan VCO dan abon ayam.

Evaluasi hasil, yaitu dengan cara membandingkan hasil sebelum dan sesudah dilakukannya PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat bertema “Penyuluhan Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya Sebagai Bahan Substitusi Produk Olahan Hasil Ternak” diperlihatkan sebagai berikut. Selanjutnya hasil dibahas berdasarkan literatur yang ada.

Peserta Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Peserta program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada 9-10 Agustus sebanyak 30 orang yang terdiri dari gabungan masyarakat umum dan staf kantor desa dan 24 peserta dari mahasiswa KKNM sedangkan pelaksanaan kegiatan pada tanggal 24 – 25 Agustus diikuti 27 peserta. Dari keseluruhan peserta tidak semuanya berasal dari petani kelapa, namun dari berbagai bidang pekerjaan dan keahlian lainnya yang tertarik untuk hadir dalam acara penyuluhan ini yaitu petani, aparat desa, pengurus kelompok, masyarakat umum, dll.

Partisipan sangat antusias mengikuti acara penyampaian materi maupun praktik. Antusiasme ini diwujudkan dalam pernyataan yang disampaikan kepada pembawa materi dan rekan. Antusiasme partisipan ini karena pada Desa Kertayasa ternyata belum pernah ada penyuluhan mengenai pembuatan VCO dan pembuatan abon ayam padahal desa ini merupakan produksi kelapa yang besar di Pangandaran. Hal ini ditunjukan saat proses diskusi yang sangat aktif, sementara yang lainnya tampak mencatat apa yang disampaikan. Penyampaian materi diselingi dengan pertanyaan dari peserta. Setelah dijawab, penyampaian materi dilanjutkan kembali. Selesai penyampaian materi, program pengabdian kepada masyarakat dilanjutkan dengan praktik pembuatan VCO dan pembuatan abon ayam. Saat praktik dan setelah selesai pun masih terjadi tanya jawab antara partisipan dan pelaksana program.

Indikator Keberhasilan

Hampir seluruh peserta belum pernah mengetahui dan mengolah kelapa menjadi VCO dan abon ayam. Mulai dari bagaimana cara memilih bahan baku yang baik, cara menyimpan yang baik dan mengolah menjadi bahan yang siap untuk dikonsumsi. Penjelasan materi yang disampaikan dengan bahasa yang sederhana agar dapat diterima dengan baik oleh seluruh peserta. Materi dan praktik pengolahan kelapa menjadi VCO dan abon ayam agar dapat memberikan hasil peningkatan pengetahuan kognitif, keterampilan, dan evaluasi pengetahuan teknologi pengolahan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rangkuman Hasil Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Kinerja kegiatan	Kondisi	
	Sebelum	Sesudah
Langkah kegiatan	Berkoordinasi dengan penentuan, pembuatan, dan penyebaran undangan, penyiapan tempat, penyiapan acara	Pemberian materi, proses pembuatan dan evaluasi hasil dari pembuatan VCO dan abon ayam
Indikator capaian		
Pengetahuan terhadap pengolahan kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam	10%	80%
Pengetahuan kognitif kelompok terhadap pengolahan kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam	20%	85%
Mempraktekan pengolahan kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam	15%	75%
Mengolah produk untuk menambah penghasilan	15%	70%
Target		
Pengetahuan masyarakat umum terhadap pengolahan kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam	Meningkat 25%	Meningkat 87,5%
Pengetahuan kognitif kelompok terhadap produk	Meningkat 50%	eningkat 76,5%
Mempraktekan pengolahan kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam	Meningkat 50%	Meningkat 80%
Mengolah produk untuk menambah penghasilan	Meningkat 50%	Meningkat 78,6%

Faktor Pendorong dan Penghambat

Faktor pendorong program terhadap kuliah kerja nyata mahasiswa program pengabdian kepada masyarakat dosen integratif berupa program yang belum pernah dilaksanakan sebelumnya di tempat tersebut, keinginan untuk mengetahui bagaimana cara mengolah kelapa menjadi VCO dan pembuatan abon ayam. Sedangkan,

yang menjadi faktor penghambat adalah bahasa yang perlu disesuaikan dengan kondisi keseharian peserta yang sering digunakan serta ketidaktahuan fungsi dan cara pembuatan VCO.

Hasil evaluasi yang didapatkan saat pre test dan post test menunjukkan hasil yang baik dengan $t_{hit} > t$ tabel. Dari hasil perhitungan tersebut dapat dilihat adanya peningkatan perilaku dari peserta yang sebelumnya kurang memahami dan mengetahui pengolahan kelapa menjadi VCO dan pemanfaatan sisa olahannya menjadi bahan pembuatan abon ayam menjadi memahami dan mengetahui bagaimana cara mengolah produk yang baik dan sehat agar dapat menunjang kesehatan keluarga serta lebih lanjut dapat meningkatkan tingkat perekonomian keluarga dengan dapat membuka usaha rumah tangga dengan cara pengolahan produk.

Hal ini diperlihatkan dari antusiasme seluruh peserta pada saat penyampaian materi dan praktek pembuatan VCO dan pengolahan daging ayam menjadi abon melalui pertanyaan-pertanyaan terhadap apa yang sedang dijelaskan. Peserta pelatihan pun mengharapkan adanya program berkesinambungan untuk memberikan penyuluhan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan pengolahan produk-produk yang dapat meningkatkan pendapatan.

Pelaksanaan penyuluhan ini mendapatkan sambutan yang baik dari Pemerintahan setempat, Bapak Kades beserta stafnya memberikan respon yang sangat baik dari awal masa penjajagan dan pendekatan kepada masyarakat kemudian kerja sama yang baik pada saat pelaksanaan sampai akhir acara. Bapak Kades juga menghimbau kepada masyarakat desa juga diharapkan mendapatkan dan mencari pengetahuan sebanyak-banyaknya dari penyuluhan ini.

Perubahan yang Terjadi

Penyuluhan tentang pembuatan vegin coconut oil (VCO) dan pemanfaatan sisa olahannya sebagai bahan substitusi produk olahan hasil ternak belum pernah dilaksanakan di Desa Kertayasa sebelumnya. Pemberian materi, contoh hasil, dan uji coba sangat meningkatkan pengetahuan praktis mereka. Berdasarkan hasil diskusi dan evaluasi dengan peserta dan masyarakat setempat dari Desa Kertayasa, tampaknya diperlukan program penyuluhan lebih lanjut dalam rangka memperkaya pengetahuan masyarakat umum di desa Kertayasa agar dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan desa.

Perubahan yang diharapkan terjadi dari hasil penyuluhan dimaksudkan untuk mengubah dalam arti agar peserta pelatihan memiliki dan dapat meningkatkan perilakunya mengenai:

1. Sikap yang lebih progresif dan motivasi tindakan yang rasional
2. Pengetahuan luas dan mendalam terutama mengenai ilmu teknis pengolahan produk pertanian dan peternakan.

Keterampilan teknis berusaha yang baik sehingga meningkatkan kemampuan mengelola usaha yang

efektif secara teknis dan ekonomis sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

SIMPULAN

1. Penyuluhan nyata berpengaruh meningkatkan pengetahuan peserta dalam mengetahui pengolahan kelapa menjadi VCO dan pemanfaatan sisanya sebagai bahan tambahan abon ayam
2. Praktek pengolahan pembuatan VCO dan abon ayam berhasil memberikan pengalaman dan sekaligus keterampilan dalam pengolahan produk pertanian dan peternakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat dan Inovasi UNPAD yang telah mendanai kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam Syah, Andi Nur. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. PT. AgroMedia Pustaka, Depok.
- Amertiningtyas, D., H.Purnomo dan Siswanto. 2001. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tepung Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan Yang Berbeda. *Biosain* Vol.1 No. 1.98-99, 101-102
- Bambang Suharno. 2004. *Data Bisnis Peternakan*. Dirjen Peternakan. Departemen Pertanian Republik Indonesia.
- Badan Perencanaan Pembangunan nasional dan Departemen Dalam Negeri. 1993. *Panduan Inpres Desa Tertinggal*. Jakarta. Hal. 7-9, 27, 41.
- Codex, Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards : Codex Stan 19-1981 (Rev.2-1999). <http://www.codexalimentarius.com>
- Direktorat Jenderal Peternakan. 1993. *Ketentuan Usaha Peternakan II*. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Jakarta. Hal. 6.
- Fife, Bruce. 2003. *The Healing Miracles of Coconut Oil*, 3rd Edition. Piccadilly Books Ltd. <http://www.coconut-oil.com>
- Fife, Bruce. 2004. *Coconut Oil Miracle*. PT. Bhuana Ilmu Populer, Jakarta.
- Google. 2015. Google Map. Diunduh 20 Oktober 2016 jam 11.00.
- Huky, W.D.A. 1988. *Mentalitas Manusia Indonesia*. Beria Harian Kompas, 24 Oktober. Jakarta.
- Henrickson, R.L. 1978. *Meat, Poultry and Seafood Technology*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey
- Indrawijaya, A.I. 1986. *Perilaku Organisasi*. Cetakan ketiga. Sinar Baru. Bandung. Hal. 90-91.
- Kartono, K. 1983. *Psikologi Sosial: Perusahaan dan Industri*. Cv Rajawali. Jakarta. Hal. 48.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta
- Lawrie, R.A. 1985. *Meat Science*. Edisi Ketiga. Penerbit Ed Pergamon Press, New York Maunder, A.H. 1972. *Agricultural Extension, A Reference Manual*. Food and Agriculture Organization. Rome. Pp. 70-71.
- McLelland, D.C. 1961. *The Achieving Society*. The Free Press. New york. Pp. 36-62.
- Mosher, A.T. 1968. *Getting Agriculture Moving*. Cetakan ketiga. Diterjemahkan oleh Krisandhi, S. dan B. Samad. Cv Yasaguna. Jakarta. Hal. 97, 133-149, 163-172, 183-186.
- Obin Rachmawan. 2001. *Hubungan Antara Waktu dan Suhu Penggorengan Abon Daging Ayam*. Fakultas Peternakan Unpad
- Rindengan, Barlin dan Hengky Novariantio. 2005. *Minyak Kelapa Murni : Pembuatan dan Pemanfaatan*. Penebar Swadaya, Depok.
- Setiaji dan Prayugo, 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya, Depok Standar Nasional Indonesia. 1995. No.01-3820-1995. Tentang Sosis.
- Soekanto, S. 1996. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Edisi kedua. Cetakan ketujuh. Cv rajawali. Jakarta. Hal. 103-105.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 249-251
- Sutarmi dan Hartin Rozaline. 2005. *Taklukkan Penyakit dengan VCO*. Penebar Swadaya, Depok.
- Sugarda, T.J. dan R.S. Iskandar. 1979. *Dasar-dasar Penyuluhan Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Bandung. Hal. 36.
- Tullis, L.M. 1970. *World Agricultural Structure*. FAO Review. FAO-UN Organization. Rome. P. 212.
- Wibowo, S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G.1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Hal 27-33.
- Wiriaatmadja. 1982. *Pokok-pokok Sosiologi Pedesaan*. Cetakan kedelapan. Cv Yasaguna. Jakarta. Hal. 7-8.