



Journal of Human And Education
Volume 5, No. 2, Tahun 2025, pp 76-82
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Minyak Kelapa Murni Kelurahan Lokoboko Dusun Watumere

Lambertus Langga¹, Rafael Octavianus Byre², Maria Endang Jamu³, Santy Permata Sari⁴,
Universitas Flores

Email: lambertuslangga@yahoo.com¹, byrerafael@gmail.com², endangjamu2@gmail.com³,
santypermata66@gmail.com⁴

Abstrak

Pemberdayaan perempuan memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Kegiatan pelatihan pengolahan minyak kelapa murni di Dusun Watumere, Kelurahan Lokoboko, merupakan salah satu inisiatif untuk meningkatkan keterampilan dan ekonomi masyarakat perempuan setempat. Program pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam memproduksi minyak kelapa murni yang berkualitas, yang memiliki nilai jual tinggi. Metode pelatihan meliputi sesi teori dan praktik langsung mengenai teknik pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan yang sesuai dengan standar. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam memproduksi minyak kelapa murni, serta potensi pemasaran produk secara lokal maupun regional. Melalui pemberdayaan ini, diharapkan perempuan di Dusun Watumere dapat berperan lebih aktif dalam ekonomi keluarga dan meningkatkan kesejahteraan komunitas mereka. Program ini juga berpotensi menjadi model untuk pengembangan keterampilan serupa di wilayah lainnya.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Perempuan, Minyak Kelapa Murni, Pelatihan, Ekonomi Lokal, Dusun Watumere.*

Abstract

Women's empowerment plays an essential role in improving community welfare, particularly in rural areas. The training program on virgin coconut oil processing in Watumere Hamlet, Lokoboko Village, is an initiative aimed at enhancing the skills and economy of local women. This training program seeks to equip participants with the knowledge and skills needed to produce high-quality virgin coconut oil, which has significant market value. The training methods include both theoretical sessions and hands-on practice, covering raw material selection, processing techniques, and packaging standards. The results of the training indicate an improvement in participants' understanding and skills in producing virgin coconut oil, as well as the potential for marketing the product locally and regionally. Through this empowerment program, it is hoped that women in Watumere Hamlet can play a more active role in supporting family income and improving community welfare. This program also has the potential to serve as a model for similar skill development initiatives in other areas.

Keywords: *Women's Empowerment, Virgin Coconut Oil, Training, Local Economy, Watumere Hamlet*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan merupakan salah satu sasaran utama rencana pembangunan yang tertuang dalam RPJM 2005-2025. Pencantuman ini bertolak dari tingkat partisipasi perempuan dalam pembangunan yang dianggap masih belum ideal. Selain itu, kondisi perempuan Indonesia juga masih tergolong sebagai kelompok masyarakat rentan dalam bidang sosial maupun ekonomi (Hasyim and Makruf 2022). Pemberdayaan Perempuan merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan

kesejahteraan keluarga dan Masyarakat secara keseluruhan di banyak daerah pedesaan, termasuk di kelurahan Lokoboko Dusun Watumere, Perempuan memiliki peran setral dalam perekonomian keluarga, namun sering kali terbatas akses mereka terhadap Pendidikan, pelatihan dan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan produktif. Potensi ekonomi yang dapat dikembangkan di Dusun Watumere adalah pemanfaatan sumber daya alam lokal khususnya kelapa. Salah satu dusun penghasil kelapa di Kelurahan Lokoboko adalah dusun Watumere. Kelapa merupakan komoditas yang banyak ditemukan di wilayah ini, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penggunaan tradisional. Dari kondisi inilah maka dirasa perlu untuk memberikan inovasi pengolahan produk kelapa, salah satunya minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (VCO).

Berdasarkan cara pengolahannya, produksi minyak kelapa dapat dipisahkan menjadi tiga (Karouw, Santosa, and Maskromo 2019), yaitu (1) minyak kelapa industri yang dibuat dengan bahan baku kopra melalui pros RBC (*refining. Bleaching and deodorizing*); (2) minyak kelapa klenik yang dibuat dengan cara tradisional oleh masyarakat/petani; dan (3) minyak kelapa murni atau *virgin coconut oil* (VCO). Dari ketiga jenis kelapa tersebut, yang memiliki kualitas paling baik dengan nilai ekonomi (harga jual) paling tinggi adalah VCO yang merupakan minyak kelapa hasil fermentasi yang tidak mengalami proses hidrogenasi (Ekyastuti et al. 2023). Menurut Wardani(2007) dalam (Banowati and Nurhidayati 2021), *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan minyak kelapa yang dihasilkan dari buah kelapa segar yang diproses secara mekanis atau alami, baik dengan pemanasan tanpa melalui proses pemurnian atau penambahan bahan kimia. Dijelaskan oleh Novilla *et al* (2017) bahwa VCO memiliki kandungan asam kaproat (0.187%), asam oktanoat (1.12%), asam miristat (28.55%), asam palmitat (17,16%), asam oleat (14,09%), dan asam stearat (5,68%). Berdasarkan komposisi kandungan asam jenuh dan tak jenuh tersebut, asam laurat adalah yang tertinggi. Kondisi ini yang menyebabkan VCO menjadi lebih istimewa dibandingkan jenis minyak kelapa yang lain. Beberapa hasil penelitian menunjukkan aspek VCO sebagai obat herbal/nabati, diantaranya sebagai pencegah luka tekan pada pasien stroke (Sumah 2020), antimikroba (Silalahi, Permata, and Putra 2014), dan mencegah penuaan dini (Illam, Narayanankutty, and Raghavamenon 2017);(Rahmawati and Khaerunnisya 2018). Selain itu, VCO juga menyehatkan otak, mengurangi resiko penyakit jantung, membakar kalori, menyehatkan kulit, rambut dan gigi (Aini 2021);(Muharun and Apriyanto 2014); (Putri and Ali 2021)

Pelatihan pengolahan minyak kelapa murni bagi Perempuan di Dusun Watumere dapat menjadi salah satu cara yang efektif dalam meningkatkan keterampilan mereka. Dengan kemampuan untuk mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah seperti VCO, Perempuan tidak hanya akan memperoleh keterampilan baru, tetapi juga akan lebih mandiri secara ekonomi. Ini juga dapat membuka peluang usaha baru yang mampu menciptakan lapangan kerja lokal. Minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil/VCO*) di Dusun Watumere merupakan produk alami yang memiliki potensi besar dalam menggerakkan ekonomi lokal. Dusun Watumere, yang terletak di kawasan yang kaya akan perkebunan kelapa, telah lama mengandalkan kelapa sebagai sumber daya alam utama untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sebagai sumber penghasilan. Dengan berkembangnya teknologi dan pengetahuan tentang manfaat minyak kelapa murni, produksi VCO kini menjadi salah satu upaya strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Watumere. Proses pembuatan minyak kelapa murni yang sederhana, yakni melalui ekstraksi daging kelapa tanpa menggunakan bahan kimia dan pemanasan berlebih, memungkinkan produk ini untuk tetap mempertahankan sifat alami dan nutrisinya. VCO dikenal kaya akan asam laurat, yang memiliki sifat antimikroba, serta vitamin dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan, baik untuk konsumsi maupun perawatan tubuh. Permintaan terhadap minyak kelapa murni terus meningkat, baik di pasar lokal maupun internasional, karena manfaatnya yang luas. Produksi minyak kelapa murni di Dusun Watumere memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Melalui pelatihan dan akses terhadap teknologi pengolahan yang lebih baik, para petani dan pengrajin di Watumere dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas produk mereka. Dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak terkait sangat penting dalam membuka akses pasar yang lebih luas serta memberikan pendampingan dalam proses produksi dan pemasaran.

Dengan pengelolaan yang baik, minyak kelapa murni dari Dusun Watumere dapat menjadi produk unggulan yang tidak hanya meningkatkan perekonomian lokal, tetapi juga memberdayakan masyarakat melalui industri berbasis sumber daya alam yang berkelanjutan. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan Perempuan dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah khususnya minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oli / VCO*).
2. Mendorong kemandirian ekonomi Perempuan melalui pemberdayaan mereka dalam sektor usaha kecil berbasis sumber daya alam lokal.
3. Membuka peluang usaha baru bagi perempuan di Dusun Watumere dengan mengoptimalkan potensi kelapa sebagai produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi di pasar.
4. Optimalisasi sumber daya alam dengan Memanfaatkan potensi kelapa yang melimpah di wilayah ini untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi.
5. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat dalam teknik pengolahan minyak kelapa murni yang baik dan benar, sehingga mereka memiliki kemampuan untuk mengelola usaha sendiri.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah:

1. Sosialisasi

Sosialisasi adalah program pemberian edukasi dan bimbingan kepada peserta yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan oleh tim pengabdian kepada peserta. Tim pengabdian memaparkan latar belakang kegiatan ini dilaksanakan kemudian merancang peralatan serta jenis pelatihan dan pendampingan yang dibutuhkan oleh peserta untuk mencapai target luaran yang dimaksud.

2. Pelatihan dan Pengolahan

Pelatihan dan pengolahan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam melakukan pemilihan bahan baku, pengolahan dan pengemasan produk minyak kelapa murni.

3. Proses pembuatan minyak kelapa murni

- a. Pemilihan kelapa
- b. Pengolahan daging kelapa
- c. Pemerasan santan
- d. Fermentasi atau pengendapan santan
- e. Pemisahan minyak
- f. Penyaringan ulang
- g. Penyimpanan
- h. pengemasan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Dusun Watumere Kelurahan Lokoboko tepatnya di rumah bapak Adrianus Ima selaku RT 012, yang diawali dengan sambutan oleh Lurah Lokoboko Bapak Yosafat Livinus Mere, S.STP, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Bapak Rafael Octavianus Byre, SE., M.Sc, Wakil Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Bapak Lambertus Langga, SE., M.Sc, Sekertaris Program Studi Manajemen Ibu Santy Permatasari, SAB., MM dan Ketua Program Studi Manajemen Ibu Maria Endang Jamu, SE., MM sekaligus membuka kegiatan pengabdian masyarakat secara resmi. Kegiatan selanjutnya adalah pemberian sosialisasi mengenai Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Minyak Kelapa Murni. Kegiatan ini dilakukan guna memberikan pemahaman kepada peserta tentang pengolahan minyak kelapa murni, pengemasan, pemberian citra merk sampai dengan pemasaran produk. Dalam sambutan Ibu Endang Jamu juga memberikan peluang kepada ibu-ibu PKK untuk melakukan kerjasama dengan pihak kampus terkait pemasaran produk. Setelah sesi sosialisasi ini dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pengolahan minyak kelapa murni bersama ibu-ibu PKK yang difasilitasi oleh mahasiswa.



Gambar 1. Pemberian Sosialisasi

Dengan langkah-langkah yang sederhana dan jelas. Kami juga akan menghasilkan produk dengan nama WATPURE (Watumere Pure Coconut Oil). Berikut adalah cara pembuatannya:

1. Proses pemerasan kelapa

Pada tahap pemerasan, kelapa diperas untuk mengeluarkan santannya. Pada kegiatan ini kami dibantu oleh dua orang ibu warga dusun Watumere untuk melakukan pemerasan kelapa yang sudah disiapkan, parutan kelapa diperas menggunakan kain sarbet untuk menghasilkan santan kelapa lalu santan yang sudah di peras disaring untuk memisahkan air santan dan ampas kelapa, setelah itu santan di taruh di wadah yang bersih dan transparan.



Gambar 2. Proses Pemerasan Kelapa



Gambar 3. Proses Penyaringan

2. Proses penjemuran santan

Setelah melakukan proses pemerasan dan penyaringan santan kelapa menggunakan kain sarbet, santan kelapa yang sudah di tuangkan ke wadah lalu dijemur dibawah matahari selama 1 jam hingga santan terpisah menjadi dua bagian yakni lapisan santan dan air



Gambar 4. Proses Penjemuran santan

3. Proses pemisahan antara santan dan endapan air

Setelah santan dijemur selama 1 jam, langkah selanjutnya adalah memisahkan santan dari endapan air. Proses ini bertujuan untuk mendapatkan santan kental, yang nantinya akan di jemur kembali untuk menghasilkan minyak kelapa murni.



Gambar 5. Pemisahan santan dan air

4. Proses penyaringan minyak

Pada proses penyaringan minyak kelapa tahap pertama minyak kelapa disaring menggunakan kain satin untuk menangkap partikel-partikel kecil dan kotoran yang masih tersisa. Dilanjutkan pada tahap kedua minyak kelapa disaring menggunakan corong dan kapas sehingga minyak yang dihasilkan lebih jernih dan murni tanpa mengurangi kualitasnya. Proses penyaringan ini dilakukan secara perlahan untuk memastikan setiap tetes minyak tersaring dengan baik.



Gambar 6. Pemisahan santan dan air



Gambar 7. Penyaringan minyak menggunakan corong dan kapas serta, foto Bersama Masyarakat Dusun Watumere Kelurahan Lokoboko

5. Proses pengemasan minyak kelapa murni

Setelah melalui proses penyaringan yang teliti Minyak kelapa murni yang semula berupa cairan bening kini telah siap diisi kedalam botol kemasan yang berukuran 50ml. proses pengemasan ini memiliki tujuan utama untuk menjaga kualitas dan kemurnian minyak kelapa, serta memudahkan penggunaanya, dalam kehidupan sehari-hari. Kami juga akan menghasilkan produk dengan nama WATPURE (Watumere Pure Coconut Oil). Alasan kami memilih nama produk ini, dikarenakan sesuai dengan Brand dan Lokasi yang kami pilih untuk kegiatan pengabdian. Oleh karena itu, Brand yang kami gunakan ini khusus untuk Dusun Watumere dan agar orang lain tidak dapat menggunakan nama Brand ini selain dari Dusun Watumere



Gambar 8. Hasil produk jadi minyak kelapa murni

SIMPULAN

Dari kegiatan pembuatan produksi minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil/VCO) di Dusun Watumere, Kelurahan Lokoboko dapat disimpulkan bahwa usaha ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber penghasilan utama masyarakat. Proses produksi masih menggunakan metode tradisional, namun mampu menghasilkan minyak berkualitas baik dengan kandungan asam laurat tinggi dan tingkat keasaman rendah. Namun demikian, terdapat sejumlah tantangan yang menghambat pertumbuhan industri ini, seperti keterbatasan teknologi, akses pasar yang terbatas, dan kurangnya dukungan dalam hal pemasaran dan distribusi. Produksi VCO juga terbukti memberikan dampak positif dalam memberdayakan perempuan di Dusun Watumere, terutama dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga. Namun, untuk mencapai skala produksi yang lebih besar dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas, diperlukan peningkatan teknologi produksi dan strategi pemasaran yang lebih efektif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan perlindungan-Nya, sehingga kami dari Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Flores Ende, dapat menyelesaikan Pelatihan Pengolahan Minyak Kelapa Murni Kelurahan Lokoboko Dusun Watumere dengan baik. Kami juga menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada aparat dusun Watumere yang telah menerima kami dengan hangat dan berpartisipasi aktif dalam pelatihan. Selama kegiatan ini, kami merasa sangat senang dapat berinteraksi dan belajar dari masyarakat setempat, serta berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi melalui pengolahan minyak kelapa murni. Kami mengapresiasi semua peserta pelatihan yang telah menunjukkan semangat dan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti setiap sesi. Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Kami mohon maaf apabila ada kata atau tindakan yang kurang berkenan di hati. Semoga kerja sama ini dapat berlanjut dan memberikan manfaat bagi masyarakat Dusun Watumere Kelurahan Lokoboko ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur Sofiatul Aini. 2021. "Potensi VCO Sebagai Anti-Aging Ditinjau Dari Aspek Morfologi, Fisiologi, Dan Seluler: Article Review." *Jurnal Kesehatan Madani Medika (JKMM)* 12(2):205-9.
- Banowati, Galuh, and Annisa Risqiana Nurhidayati. 2021. "Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendeman Minyak VCO (Virgin Coconut Oil) Effect of Coconut Age on VCO (Virgin Coconut Oil) Oil Yield." *Mediagro* 17(1).
- Ekyastuti, Wiwik, Dwi Astiani, Tri Widiastuti, Emi Roslinda, and Riski Amalia. 2023. "Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil Untuk Diversifikasi Produk Minyak Kelapa." *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)* 7(2):1015. doi: 10.31764/jmm.v7i2.13158.
- Hasyim, Fuad, and Syahdara Anisa Makruf. 2022. "Pemberdayaan Perempuan Melalui Gerakan Literasi Di Era Digital." *JUKESHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1):46-52.
- Illam, Soorya Parathodi, Arunaksharan Narayanankutty, and Achuthan C. Raghavamenon. 2017. "Polyphenols of Virgin Coconut Oil Prevent Pro-Oxidant Mediated Cell Death."

- Toxicology Mechanisms and Methods* 27(6):442–50.
- Karouw, Steivie, Budi Santosa, and Ismail Maskromo. 2019. "Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa Dan Hasil Ikutannya." *Jurnal Litbang Pertanian* 38(2):86–95.
- Muharun, Muharun, and Mulono Apriyanto. 2014. "Pengolahan Minyak Kelapa Murni (VCO) Dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk NKL." *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(2):9–14.
- Novilla, Arina, Perdina Nursidika, and Wikan Mahargyani. 2017. "Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Yang Berpotensi Sebagai Anti Kandidiasis." *EduChemia: Jurnal Kimia Dan Pendidikan* 2(2):161–73.
- Putri, Rini Sahni, and Akhwan Ali. 2021. "Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Di Desa Bulu Wattang Sebagai Tindakan Preventif Untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat." *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 5(1):8–16.
- Rahmawati, Elok, and Nida Khaerunnisya. 2018. "Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Dengan Proses Fermentasi Dan Enzimatis." *Journal of Food and Culinary* 1(1):1–6.
- Silalahi, Jansen, YADE METRI Permata, and E. D. Putra. 2014. "Antibacterial Activity of Hydrolyzed Virgin Coconut Oil." *Asian J Pharm Clin Res* 7(2):90–94.
- Sumah, Dene Fries. 2020. "Keberhasilan Penggunaan Virgin Coconut Oil Secara Topikal Untuk Pencegahan Luka Tekan (Dekubitus) Pasien Stroke Di Rumah Sakit Sumber Hidup Ambon." *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan* 16(2):93–102.
- Wardani, Ika Erna. 2007. "Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan Dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan Dan Proses Pengadukan Dengan Pemancingan." *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang*.