

---

## **Pelatihan Pembuatan Minyak Goreng Kelapa di Desa Sawang Lebar Bengkulu Utara**

Yogi Saputra<sup>1\*</sup>, Yonita Puspita Sari<sup>2</sup>, Zojhi Marten<sup>3</sup>, Lina Widawati<sup>4</sup>, Rika Dwi Y<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,5</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu

<sup>4</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu

\*E-mail : [yogisyahputra107@gmail.com](mailto:yogisyahputra107@gmail.com)

---

### **Abstrak**

#### **Sejarah Artikel**

Diterima : 22 Desember 2022

Disetujui : 30 Maret 2022

Dipublikasikan : 15 April 2023

---

**Kata kunci:** Pengolahan Produk, Minyak Kelapa, Pengemasan dan Penyimpanan Produk

Mengingat kondisi kelangkaan dan mahalnya minyak goreng sawit beberapa waktu yang lalu, menuntut kita untuk menjadi lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan komoditas pertanian yang bisa menjadi alternatif bahan baku pembuatan minyak goreng. Salah satu bahan hasil pertanian yang berpotensi untuk dijadikan bahan baku pemuatan minyak goreng adalah kelapa, dimana kelapa ini banyak ditemukan disekitar masyarakat terutama masyarakat petani. Kondisi masyarakat Desa Sawang Lebar yang bermata pencarian di bidang pertanian khususnya perkebunan kelapa memiliki potensi sangat besar untuk mengembangkan produk olahan berbahan dasar kelapa, salah satunya pembuatan minyak goreng dari santan kelapa. Selain itu, blondo dari proses pembuatan minyak goreng dari santan kelapa tersebut bisa juga dimanfaatkan sebagai cemilan dan sambal blondo.

---

### **Abstract**

**Keywords:** Product Processing, Coconut Oil, Product Packaging and Storage

*Considering the condition of the scarcity and high cost of palm cooking oil some time ago, it requires us to be more creative and innovative in utilizing agricultural commodities that can be an alternative raw material for making cooking oil. One of the agricultural products that has the potential to be used as raw material for loading cooking oil is coconut, where coconut is commonly found around the community, especially farming communities. The condition of the people of Sawang Lebar Village, whose livelihood is in agriculture, especially coconut plantations, has enormous potential to develop processed products made from coconut, one of which is the manufacture of cooking oil from coconut milk. In addition, blondo from the process of making cooking oil from coconut milk can also be used as a snack and blondo chili sauce.*

---

## **PENDAHULUAN**

Sawang Lebar merupakan salah satu desa di kecamatan Tanjung Agung Palik, kabupaten Bengkulu Utara. Desa ini memiliki luas wilayah sekitar ±4026 km<sup>2</sup>, dengan jumlah penduduk sebanyak 1.275 jiwa. Sebagian besar masyarakat desa Sawang Lebar adalah para petani yang bergerak di bidang perkebunan kelapa, karet maupun kelapa sawit (Data Kantor Desa Sawang Lebar, 2021).

Salah satu potensi lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk minyak goreng adalah kelapa. Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah tanaman yang banyak ditemukan di daerah yang memiliki

iklim tropis, salah satunya Indonesia. Menurut (Putri dan Ali, 2021), kelapa merupakan tanaman yang mempunyai banyak manfaat, hampir setiap bagian dari kelapa dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga kelapa dianggap sebagai tanaman sebagai (*Tree of Life*).

Minyak goreng adalah bahan yang digunakan untuk menggoreng makanan. Komposisi utama minyak goreng terdiri dari *triglicerida* dengan atau tanpa perubahan kimiawi. Umumnya minyak goreng berbentuk cair pada suhu ruang (Sugiati dalam Chairunisa, 2013). Minyak kelapa adalah produk minyak goreng yang dibuat dari bahan baku santan kelapa yang dapat menjadi alternatif dalam mengatasi kelangkaan minyak goreng sawit.

Selain untuk menggoreng makanan, minyak kelapa juga dapat digunakan sebagai bahan baku kosmetika seperti: minyak telon, *handbody*, atau pelembab wajah. Minyak kelapa juga memiliki manfaat untuk memperbaiki sistem pencernaan (Jamilah Nasution, 2018).

Minyak kelapa mempunyai kandungan asam lemak jenuh yang tinggi (Norulaini *et al.*, 2009). Asam lemak jenuh yang terdapat pada minyak kelapa sangat spesifik karena asam lemak jenuh pada minyak kelapa termasuk dalam asam lemak rantai medium (ALRM) dengan kandungan sebanyak 61,93% serta asam laurat sebanyak 28,4% (Karouw *et al.*, 2013). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kelangkaan minyak goreng sawit adalah memanfaatkan santan kelapa sebagai bahan baku dalam pembuatan minyak goreng. Sehingga dengan memanfaatkan komoditas kelapa sebagai alternatif dalam mengatasi kelangkaan minyak goreng sawit, diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat Desa Sawang Lebar tentang bagaimana memanfaatkan komoditas pertanian lokal sebagai alternatif dalam mengatasi kelangkaan minyak goreng sawit.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 26 Maret 2022 di Desa Sawang Lebar Kecamatan Tanjung Agung Palik Kabupaten Bengkulu Utara. Kegiatan pelatihan ini dibagi dalam dua tahap, yaitu sosialisasi dan pelatihan pengolahan minyak kelapa serta sosialisasi dan pelatihan pengemasan dan penyimpanan produk.

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut, digunakan beberapa metode pelatihan yaitu :

1. Metode ceramah : metode ini memberikan penjelasan mengenai materi sosialisasi pengolahan minyak kelapa serta penjelasan mengenai manfaat dari produk minyak kelapa.
2. Metode aplikasi : memperlihatkan kepada masyarakat mitra tentang bagaimana proses pengolahan minyak kelapa serta proses pengemasan dan penyimpanan yang baik untuk minyak kelapa yang dilakukan melalui praktik langsung proses pengolahan dan pengemasan minyak kelapa oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

### **Bahan dalam Pengolahan Minyak Kelapa**

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan minyak kelapa ini adalah daging kelapa tua yang berkualitas baik dan air bersih secukupnya.

### **Proses Pengolahan Minyak Kelapa**

1. Disiapkan 10 buah kelapa tua yang berkualitas baik.
2. Dikupas dan diambil bagian daging kelapa.
3. Daging kelapa diparut dan peras santannya (bisa juga diberikan air secukupnya, agar santan keluar lebih banyak).
4. Memasak santan dengan api sedang selama satu jam.
5. Pastikan santan tidak hangus dengan sesekali mengaduknya.
6. Setelah santan berubah menjadi kecoklatan dan lebih kental, minyak kelapa mulai muncul diatas santan tersebut.
7. Mematikan kompor dan diamkan minyak di suhu ruang.
8. Setelah minyak kelapa dingin, sendok minyak untuk dimasukkan ke wadah yang telah disiapkan.
9. Disiapkan saringan untuk memisahkan minyak dan blondo.
10. Minyak kelapa yang sudah disaring kemudian dimasukkan ke dalam botol kemasan yang telah disiapkan.
11. Kemudian tutup botol dengan rapat sehingga mencegah masuknya bakteri yang dapat merusak kualitas minyak kelapa tersebut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Santan Kelapa Menjadi Minyak Goreng**

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan minyak kelapa berupa penyampaian materi dan praktek langsung pengolahan minyak kelapa, dimana masyarakat desa Sawang Lebar bisa melihat dan menyaksikan secara langsung proses pengolahan minyak goreng dari bahan baku santan kelapa. Materi yang disampaikan pada saat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mudah dipahami oleh masyarakat Desa Sawang Lebar.

Minyak kelapa yang dihasilkan dari praktik bersama yaitu warnanya bening dan agak kekuningan serta mempunyai aroma yang harum dan manis.

Pembuatan minyak kelapa dengan metode pemanasan merupakan teknik yang biasa dilakukan masyarakat. Kelapa parut dicampur dengan air secukupnya untuk menghasilkan santan. Santan yang didapat kemudian dipanaskan hingga blondo terbentuk. Setelah itu, disaring untuk menghasilkan minyak (Rindengan dan Karouw, 2002). Masyarakat Desa Sawang Lebar antusias dalam praktik langsung pengolahan minyak kelapa (Gambar 1).



**Gambar 1.** Praktik Pengolahan Minyak Kelapa

Produk utama yang dibuat dari pengolahan kelapa (*Cocos nucifera* L.) adalah minyak kelapa atau minyak goreng (Palungkun, 2001). (Gambar 2)

Keunggulan produk minyak kelapa ini ketika digunakan untuk memasak adalah memiliki aroma yang nikmat, membuat rasa masakan menjadi lebih gurih, lebih renyah, dan tahan lama di dalam suhu ruang. Minyak kelapa juga mempunyai beberapa manfaat bagi kesehatan diantaranya tidak menimbulkan tumpukan lemak diperut, mudah diserap menjadi energi, mengandung asam lemak yang baik untuk kesehatan, menurunkan resiko kanker dan menurunkan resiko jantung koroner (Anonim, 2021).



**Gambar 2.** Produk Minyak Kelapa

Limbah yang dihasilkan dari praktik bersama proses pembuatan minyak kelapa berupa blondo yang memiliki warna kuning kecoklatan yang memiliki aroma yang harum dan rasa yang manis dan gurih.

Blondo mengandung protein (24,22%), lemak (21,27%), serat (0,96%), dan air (35,76%), sehingga sangat baik untuk dimanfaatkan sebagai sumber protein (Pertamasari *et al.*, 2015).

Blondo yang dihasilkan dari praktik bersama pembuatan minyak kelapa sebagian dibuat sambal dan sebagian lagi dibuat menjadi cemilan yang diberikan langsung kepada masyarakat yang hadir dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

### **Sosialisasi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Minyak Kelapa**

Menurut (Kotler & Keller, 2009), pengemasan adalah proses merencanakan dan membuat wadah atau bungkus suatu produk. Fungsi kemasan adalah untuk membungkus, menjaga, menyampaikan, kenyamanan, dan menjual (Sucipta *et al.*, 2017).

Kemasan minyak kelapa yang digunakan tim yaitu berupa botol plastik bening yang kemudian ditutup rapat. Dengan pengemasan menggunakan botol tersebut, minyak kelapa akan terhindar dari kontaminasi luar baik secara fisik, kimia dan mikrobiologi. Sehingga dengan adanya sosialisasi cara pengemasan produk minyak kelapa yang baik, diharapkan masyarakat desa Sawang Lebar mendapat tambahan bekal ilmu pengetahuan dan keterampilan tentang bagaimana memilih kemasan yang baik dan tepat untuk produk minyak kelapa.

Sebelum dilakukan pengemasan minyak kelapa kedalam botol plastik. Terlebih dahulu dilakukan sterilisasi pada bagian dalam botol kemasan dengan cara meletakkan botol di atas air yang mendidih dengan posisi bagian atas botol kemasan menghadap kebawah. Proses sterilisasi botol kemasan ini berlangsung selama 3 menit.

Sterilisasi adalah proses pembunuhan atau pemindahan mikroorganisme dan spora yang hidup di suatu produk untuk menghasilkan keadaan yang steril dengan cara yang memungkinkan (Robert Tungandi).

Setelah dilakukan proses pengemasan, kemudian produk minyak kelapa sebaiknya disimpan ditempat yang bersih dan bebas dari kontaminasi luar. Jika diletakkan di dalam suhu ruang, produk minyak kelapa ini dapat mempunyai umur simpan selama kurang lebih 2 bulan. Masyarakat Desa Sawang Lebar antusias dalam sosialisasi pengemasan dan penyimpanan produk minyak kelapa.

## **PENUTUP**

Sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat Desa Sawang Lebar Kecamatan Tanjung Agung Palik Kabupaten Bengkulu Utara terkait dengan proses pengolahan minyak kelapa dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan baru bagi masyarakat Desa Sawang Lebar tentang bagaimana memanfaatkan komoditas kelapa sebagai alternatif dalam mengatasi kelangkaan minyak goreng sawit. Sosialisasi dan Pelatihan mengenai pengemasan dan penyimpanan yang baik untuk produk minyak kelapa dapat memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat Desa Sawang Lebar Kecamatan Tanjung Agung Palik Kabupaten Bengkulu Utara.

Masyarakat Desa Sawang Lebar harus lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan komoditas kelapa, terutama dalam hal pembuatan produk minyak goreng dari santan kelapa serta produk cemilan dan masakan yang bisa dibuat dari blonde yang dihasilkan dari proses pembuatan minyak goreng kelapa tersebut.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih banyak kami ucapkan kepada masyarakat Desa Sawang Lebar yang telah berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang kami laksanakan di Desa Sawang Lebar dan Rekan-rekan kelompok I Pengabdian Kepada Masyarakat atas waktu dan kerja samanya

selama proses perencanaan dan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Sawang Lebar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2021. “Keuntungan Menggunakan Minyak Kelapa Untuk Memasak”.  
<https://sarimas.com/post/detail/keuntungan-menggunakan-minyak-kelapa-untuk-memasak>.
- Chairunisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Jamilah, N. 2018. Jurnal. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Menggunakan Cara Tradisional. Vol. 1. No. 3. Medan: Universitas Medan Area.
- Karow, S., Suparmo, Hastuti, P. and Utami, T. (2013). Sintesis ester metil rantai medium dari minyak kelapa dengan cara metanolisis kimiawi. *Agritech* 33(2): 182-188.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13*. Jakarta: Erlangga.
- Norulaini, N.A.N., Setiano, W.B., Zaidul, I.S.M., Nawi, A.H., and Azizi, C.Y.M.A.K.M.O. (2009). Effects of supercritical carbon dioxide extraction parameters on virgin coconut oil yield and medium-chain triglyceride content. *Food Chemistry* 116 (1): 193-197.
- Palungkun, R. (2001). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Swadaya.
- Pertamasari, S., Hastuti, P., Setiaji, B., dan Hidayat, C. 2015. *Functional Properties of Protein Isolates of Blondo (Coconut Presscake) from Side Products of Separation of Virgin Coconut Oil by Various Methods*. *AGRITECH*, 35(4): 442-448
- Putri, R. S. dan Ali, A. (2021). Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Bulowattang sebagai Tindakan Preventif untuk Menjaga Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Panrita Abd.* 5 (1): 8-16.
- Rindengan, B. dan S.Karouw. 2002. *Peluang Pengembangan Minyak Kelapa Murni*. Prosiding KNKV, Tembilahan Indragiri Hilir 22-24 Oktober 2002.hal 146-153.
- Sucipta, Nyoman, K. Suriasih, dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press. Kampus Universitas Udayana. Denpasar
- Tungandi, Robert. 2017. *Teknologi Sediaan Steril*. Jakarta : CV. Sagung Seto.