

PENGEMBANGAN UMKM DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN KELAPA MENJADI KOPRA DAN INOVASI OLAHAN KELAPA MENJADI VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DI DESA TELUK JIRA KECAMATAN TEMPULING KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Novriyani¹⁾, Irawati²⁾, Yusnedi³⁾, Heriasman⁴⁾

¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ Program Studi S1 Manajemen, Institut Teknologi dan Bisnis Indragiri
Jalan R. Soeprapto No. 14 Rengat Kabupaten Indragiri Hulu, Riau

¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ E-mail : advnovrie@gmail.com, irawati@itbind.ac.id,
yusnedi165@gmail.com, heriasman69.sssnh@gmail.com

Riwayat Artikel :

Dikirim :10.06.2024
Direvisi :11.06.2024
Diterima :12.06.2024

Abstrak :

Di desa Teluk Jira terdapat masyarakat yang menggantungkan hidupnya dari perkebunan. Khususnya perkebunan kelapa yang mana hasil dari buah kelapa hanya diolah menjadi kopra. Kopra sendiri merupakan daging buah kelapa yang dikeringkan. Kopra adalah salah satu produk turunan kelapa yang sangat penting, karena merupakan bahan baku pembuatan minyak kelapa dan turunannya. Produk kopra yang dihasilkan masih bersifat tradisional yaitu kelapa butiran berkualitas rendah pemanfaatan hasil belum banyak dilakukan oleh petani, sehingga pendapatan dari usaha kopra belum diperoleh secara optimal. Selain itu, Inovasi Olahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) lebih dikenal dengan nama minyak kelapa murni di Desa Teluk Jira masih menggunakan metode tradisional, tahap yang perlu dilalui untuk terbentuknya minyak kelapa yaitu pembuatan santan kelapa secara alami. Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan merupakan suatu modifikasi dari proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan.

Abstract : In Teluk Jira village there are people who depend on plantations for their livelihood. Especially coconut plantations where the results of coconuts are only processed into copra. Copra itself is dried coconut flesh. Copra is a very important coconut derivative product, because it is the raw material for making coconut oil and its derivatives. The copra product produced is still traditional, namely low quality granulated coconut, but not many farmers have utilized the results, so income from the copra business has not been obtained optimally. Apart from that, the Innovation of Processing Coconut into Virgin Coconut Oil (VCO), better known as pure coconut oil, in Teluk Jira Village still uses traditional methods, the steps that need to be passed to form coconut oil are making coconut milk naturally. Pure coconut oil or better known as Virgin Coconut Oil (VCO) is a modification of the process of making coconut oil so that a product is produced with low water content and free fatty acid content, clear color, fragrant smell, and has a long shelf life, namely more than 12 months.

Kata kunci :

Pengembangan UMKM, Pendapatan Masyarakat, Kelapa Kopra dan Virgin Coconut Oil (VCO)

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara agraris dengan salah satu komoditas utamanya ialah perkebunan yang memiliki begitu banyak manfaat, khususnya perkebunan kelapa. Masyarakat Indonesia mengenal kelapa sebagai pohon yang memberikan kehidupan, hal ini karena setiap bagian dari pohon kelapa ini sering diberdayakan masyarakat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa buah, daun kelapa, dan bagian lainnya dapat diolah menjadi berbagai macam produk.

Potensi pendapatan kelapa yang begitu baik dapat dikembangkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Namun kenyataannya tidaklah demikian, hal ini terjadi karena potensi yang ada belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Di desa Teluk Jira terdapat masyarakat yang menggantungkan hidupnya dari perkebunan. Khususnya perkebunan kelapa yang mana hasil dari buah kelapa hanya diolah menjadi kopra. Kopra sendiri merupakan daging buah kelapa yang dikeringkan. Kopra adalah salah satu produk turunan kelapa yang sangat penting, karena merupakan bahan baku pembuatan minyak kelapa dan turunannya. Kualitas kopra sangatlah menentukan kualitas produk akhir minyak kelapa yang dihasilkan, sementara kualitas kopra sangat ditentukan oleh proses pengeringan untuk mencapai tingkat kadar air yang diinginkan. Proses pengeringan merupakan salah satu tahap kritis dalam proses penanganan pasca panen buah kelapa.

Produk kopra yang dihasilkan masih bersifat tradisional yaitu kelapa butiran berkualitas rendah pemanfaatan hasil belum banyak dilakukan oleh petani, sehingga pendapatan dari usaha kopra belum diperoleh secara optimal. Kontribusi usaha menjadi kopra memiliki prospek yang cukup baik yang untuk mengisi peluang pasar lokal. Untuk mendapatkan daya saing produk kelapa yang baik maka diperlukan pengolahan produk kelapa agar dapat memperoleh hasil memuaskan. Dalam bidang industri, kelapa juga memegang peranan yang sangat penting.

Selain itu, Inovasi Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) lebih dikenal dengan nama minyak kelapa murni di Desa Teluk Jira masih menggunakan metode tradisional, tahap yang perlu dilalui untuk terbentuknya minyak kelapa yaitu pembuatan santan kelapa secara alami. Berjalannya perkembangan saat ini, masyarakat mulai membuat minyak kelapa dengan metode fermentasi alami yaitu pembuatan minyak kelapa dengan cara membuat krim santan, lalu didiamkan berkisar 10-14 jam. Proses fermentasi berjalan dengan baik apabila terbentuk tiga lapisan, yakni lapisan atas berupa minyak, lapisan tengah berupa *Blondo* (*Coconut Milk Proteins*) dan lapisan bawah berupa air. Proses pembuatan *Virgin Coconut Oil* yang memerlukan peralatan sederhana ini juga membuat biaya operasional yang kecil dan dapat memperoleh keuntungan yang relatif besar sehingga potensi usaha ini memiliki prospek jangka panjang.

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan merupakan suatu modifikasi dari proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan. Pembuatan minyak kelapa murni ini memiliki banyak keunggulan yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah, pengolahan yang sederhana dan tidak terlalu rumit, serta penggunaan energi yang minimal karena tidak menggunakan bahan bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak.

Berkaitan dengan bidang kesehatan sampai sekarang khasiat kelapa sangat bermanfaat dan semakin diakui oleh masyarakat. Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) sangat bermanfaat bagi kesehatan, antara lain dapat membantu penurunan berat badan dan mencegah kegemukan, mencegah dan mengurangi resiko sakit jantung, tekanan darah tinggi, kolesterol, liver, diabetes, arterosklerosis, osteoporosis dan stroke, memperbaiki pencernaan

dan juga asam-asam yang dapat dilarutkan lemak, menghentikan virus influenza, cacar air, herpes dan penyakit penyakit lainnya, serta melindungi tubuh dari penuaan dini.

Metode Pelaksanaan

Ada beberapa tahapan yang dilakukan dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mulai dari persiapan sosialisasi sampai pada tahap pelaksanaan kegiatan sosialisasi meliputi :

- Analisis situasi masyarakat
- Identifikasi potensi desa
- Melaksanakan observasi dan mengidentifikasi pengembangan UMKM di desa Teluk Jira
- Penetapan solusi dan perancangan kegiatan PKM
- Pelaksanaan kegiatan PKM dengan memberikan sosialisasi tentang pengembangan UMKM di Desa Alang Kepayang

Hasil dan Diskusi

- Meningkatkan pengetahuan kepada masyarakat setempat dalam Pengolahan Kelapa Menjadi Kopra dan Inovasi Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)* di Desa Teluk Jira Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir
- Program inovasi olahan kelapa menjadi VCO mampu memberikan solusi untuk kesehatan, dan aman dikonsumsi, demi terwujudnya mahasiswa kreatif untuk mendirikan suatu usaha
- Diharapkan secara mandiri menerapkan teknik dan pengetahuan yang diperoleh dalam pelatihan sehingga tercipta kesinambungan usaha yang baik terkait Inovasi Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)*
- Setiap usaha yang dikelola oleh petani kelapa membutuhkan input untuk menghasilkan output, sehingga produksi yang dihasilkan akan dinilai secara ekonomis berdasarkan biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh.

Dokumentasi

YAYASAN PENDIDIKAN INDRAGIRI (YPI)
INSTITUT TEKNOLOGI DAN BISNIS INDRAGIRI
 Izin: Kepmendikbudristek RI Nomor 583/E/O/2022
 Program Studi: 51 Manajemen – 51 Teknik Sipil – 51 Agribisnis – 53 Kalkulator – 53 Teknik Mesin
 Raktiratni, S. R. Soerandono, Po. 14. Telp. (0778) 21019 Rangail, Kabupaten Indragiri Hulu, Riau – Indonesia
 Website: www.itbis.ac.id – Email: info@itbis.ac.id

**BERITA ACARA DAN PRESENSI
 PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM) DOSEN
 INSTITUT TEKNOLOGI DAN BISNIS INDRAGIRI**

Pada hari ini Kamis, Tanggal 22, Bulan Februari, Tahun 2024 telah dilaksanakan / dipresentasikan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh Dosen Institut Teknologi dan Bisnis Indragiri pada :

Hari / Tanggal : Kamis, 22 Februari 2024
 Jam : 14.00 wib s.d selesai
 Tempat : Aula Kantor Desa
 Desa / Kelurahan : Teluk Jira
 Kecamatan : Tempuling
 Kabupaten : Indragiri Hilir

Judul : **Pengembangan UMKM Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Melalui Pengolahan Kelapa Menjadi Kopra dan Inovasi Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil (VCO)* di Desa Teluk Jira Kecamatan Tempuling**

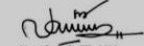
DAFTAR PESERTA

NO	NAMA PESERTA	ASAL PESERTA	TANDA TANGAN
1	M. SYARIF	T. JIRA.	[Tanda Tangan]
2	MUHAMMAD	T. Jira	[Tanda Tangan]
3	SANDI S.	T. Jira.	[Tanda Tangan]
4	Nova Ha AUSTINA	T. Jira	[Tanda Tangan]
5	KURNIA PUTRI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
6	MARLUKHAH	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
7	RATNA	Teluk Jira.	[Tanda Tangan]

8	ARBAHANI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
9	KACUA	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
10	AMAH	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
11	RATNA	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
12	SITI FATIMAH	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
13	ERMAWATI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
14	RISKA IMYATI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
15	HUE AZLINA	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
16	KELUWATI	T. Jira	[Tanda Tangan]
17	NAYATI	--	[Tanda Tangan]
18	SITI ARRIYATI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
19	SITI RUAIYAH	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
20	MUSLINA	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
21	SUPRIYATI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
22	SARI DEWI	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
23	SUPRIAN	Teluk Jira	[Tanda Tangan]
24	FATMA KUSUMA	T. Jira.	[Tanda Tangan]
25	ZENI PURBA	AV. BUKIT	[Tanda Tangan]
26	GILANG ANAMA	RENGAS	[Tanda Tangan]
27	M. FAHMI ALHAFIDHANI	SAKAP	[Tanda Tangan]
28	FARIS AGRIYATI	Puncung Rehal.	[Tanda Tangan]
29	MARLI YAHYUDI AL-ARIF	BELUKA, AV. BUKIT	[Tanda Tangan]
30	MARLUKHAH KUSUMA	AV. BUKIT	[Tanda Tangan]
31	MIRZAH JAHARA	RENGAS.	[Tanda Tangan]
32	KEANTHORA	Beluk.	[Tanda Tangan]

33	MARY ASHARI	Templaran	Md
34	RUKA	Sugrianti	R
35	JULA SMIHES	P. mah.	J
36	PATIMATI	K. mah.	P
37	SITI INDRAGIRI	Sugrianti	M

Demikian berita acara ini ditulis dan disampaikan sesuai dengan yang sesungguhnya.

Rengat, 22 Februari 2024
 Ketua Pelaksana,

Novriyani, SE, MM
 NIDN. 1014118803

YAYASAN PENDIDIKAN INDRAGIRI (YPI)
INSTITUT TEKNOLOGI DAN BISNIS INDRAGIRI
 Izin: Kepmendikbudristek RI Nomor 585/E/0/2022
 Program Studi: S1 Manajemen - S1 Teknik Sipil - S1 Agribisnis - D3 Kebidanan - D3 Teknik Mesin
 Rektorat: Jl. R. Soepragoto No. 14, Telp. (0741) 2079 Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu, Riau - Indonesia
 Website: www.itbni.ac.id - Email: info@itbni.ac.id

SURAT TUGAS
 Nomor : 30/P3M/ITB-IN/RT/III/2024

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Suwaji, SE, MM
 NIDN : 1022097401
 Jabatan : Kepala P3M ITB Indragiri
 Menugaskan kepada nama-nama di bawah ini :

NO.	NAMA	NIDN/NIDK	JABATAN
1	Novriyani, SE, MM	1014118803	Dosen ITB Indragiri
2	Hj. Irawati, SE, MM	1011076401	Dosen ITB Indragiri
3	Yusnedi, SH, M.Hum	1015085901	Dosen ITB Indragiri
4	Heriasman, ST, MT	8838110016	Dosen ITB Indragiri

Untuk melaksanakan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Dosen, pada:
 Hari : Kamis
 Tanggal : 7 Maret 2024
 Tempat : Aula Desa Teluk Jira
 Bentuk Kegiatan : Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2024, dengan tema :
 "Pembangunan UMKM Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Melalui Pengolahan Kelapa Menjadi Kopra dan Inovasi Olahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) di Desa Teluk Jira Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir"

Demikianlah Surat Tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya dan dengan penuh tanggung jawab.

Rengat, 5 Maret 2024

INSTITUT TEKNOLOGI DAN BISNIS INDRAGIRI
 Kepala P3M,

SUWAJI, SE, MM



PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)
DOSEN INSTITUT TEKNOLOGI DAN BISNIS INDRAGIRI
"PENGEMBANGAN UMKM DAN STUNTING"
DESA TELUK JIRA, KECAMATAN TEMPULING
KAMIS, 22 FEBRUARI 2024





Kesimpulan

Masyarakat nantiya diharapkan menjadi acuan dalam pelaksanaan program pembelajaran, serta menjadi subjek dalam pengembangan kewirausahaan atau UMKM di wilayah sekitarnya. Tentunya, sangat diharapkan bahwa rangkaian kegiatan yang dilaksanakan dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Teluk Jira pada umumnya

Semoga kedepannya terbentuk unit usaha masyarakat (*home industry*) atau pabrik dengan peserta yang telah memiliki kemampuan dalam bidang usaha kelapa kopra dan minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO), memiliki jiwa wirausaha dan memiliki keahlian memasarkan produk sehingga dapat memasarkan produk ke wilayah yang lebih luas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Teluk Jira.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada Rektor Institut Teknologi dan Bisnis Indragiri dan pihak-pihak terkait yang telah memfasilitasi dan membantu berjalannya kegiatan ini.

Daftar Referensi

Ardika, I. N., & Darmiati, N. N. (2018). Produksi Dan Kualitas Virgin Coconut Oil (Vco) Di Desa Dalang Dan Gadung Sari, Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan. Buletin Udayana Mengabdi

Baharuddin, Dkk (2021). Kontribusi Usaha Kelapa Menjadi Kopra terhadap Pendapatan Rumah Tangga Petani di Kelurahan Gubukusuma.

Ismail, R., Niode, I. Y., & Juanna, A. (2022). Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Diversifikasi Produk Turunan Kelapa (Kopra)

Pramitha, D. A. I., & Wibawa, A. A. C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali.