

Teknik Pengemasan dan Penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* Yang Benar dan Halal Pada Produksi Skala Rumah Tangga

Elfia Siska Yasa Putri^{1*}, Wijastuti², Herlina B. Setijanti³

elfia.siska@uhamka.ac.id^{1*}, wijastuti@uhamka.ac.id², herlinasetijanti@uhamka.ac.id³

^{1,3}Program Studi Farmasi

²Program Studi Analisis Kesehatan

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Prof Dr Hamka

Received: 10 08 2020. Revised: 24 04 2021. Accepted: 02 07 2021.

Abstract : Women in the community in RT 03 Kekupu village, Depok wants to help the family finances by having a skill that can produce a product that can be sold. In this area, a lot of pineapples grow so the Community Service Faculty of Pharmacy and Science has taught the making of *Virgin Coconut Oil (VCO)* in the previous service. This service will continue with education on the correct and halal packaging, storage and critical points of *Virgin Coconut Oil (VCO)* products. The partners also obtained a pocket book to assist them practice independently. They are interested in this activity because their new insights are inclined. Nearly 100% who attended the community service were very excited to join the program and they hope this activity will continue.

Keywords : Packaging and Storing, Critical Points Products, *Virgin Coconut Oil (VCO)*

Abstrak : Komunitas ibu-ibu RT 03 Desa Kekupu, Depok ingin membantu keuangan keluarga dengan memiliki suatu ketrampilan yang dapat menghasilkan suatu produk yang dapat dijual. Pada daerah ini banyak nenas yang tumbuh sehingga tim pengabdian masyarakat Fakultas Farmasi Dan Sains telah mengajarkan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* pada pengabdian sebelumnya. Pada pengabdian ini dilanjutkan dengan edukasi tentang pengemasan, penyimpanan dan titik kritis suatu produk *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang benar dan halal. Mitra juga diberikan buku saku untuk membantu mereka menerapkan secara mandiri. Mereka tertarik dengan kegiatan ini karena menambah wawasan baru. Hampir 100 % peserta yang hadir sangat antusias dengan kegiatan ini dan mereka berharap ada keberlanjutan program ini.

Kata kunci : Pengemasan dan Penyimpanan, Titik Kritis Produk, *Virgin Coconut Oil (VCO)*

ANALISIS SITUASI

Kampung Kekupu berada di kelurahan Rangkapan Jaya, Kecamatan Pancoran Mas, Depok. Letak geografis kecamatan ini strategis karena ada di tengah jantung Kota Depok dengan luas wilayah $\pm 18,04 \text{ km}^2$. Untuk ketinggian wilayah dari permukaan air laut sekitar 50-60 meter dengan keadaan permukaan tanah yang relatif datar dan berbukit (Kota Depok,

Peer reviewed under responsibility of Universitas Nusantara PGRI Kediri.

© 2021 Universitas Nusantara PGRI Kediri, All right reserved, This is an open access article under the CC BY license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

2019). Di sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Grogol Kecamatan Limo, sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Mampang Kecamatan Pancoran Mas, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Cipayung Kecamatan Cipayung dan di sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Rangkapanjaya Baru Kecamatan Pancoran Mas Memuat (Kecamatan Pancoran Mas, 2018).

Pada RT 03 RW 03 Kampung Kekupu ini, kepala keluarganya memiliki pekerjaan sebagai tukang ojek, jasa perbaikan peralatan listrik, dan lain-lain. Penghasilan yang didapatkan kurang memadai. Oleh sebab itu, ibu-ibu membantu keuangan keluarga dengan bekerja sebagai asisten rumah tangga, membuka usaha warung yang menjual barang kebutuhan sehari-hari, dan menjual berbagai makanan dan minuman. Penduduk disini menjual makanan dan minuman yang berasal dari olahan hasil tanaman mereka, seperti aneka gorengan, rujak, es buah dan lainnya.

Pada daerah ini banyak buah yang tumbuh, seperti buah pisang, buah nanas, buah pepaya, buah jambu, buah rambutan, dan lain-lain. Buah nanas biasanya diolah menjadi es buah, rujak, selai buah. Padahal mereka ingin menambah penghasilan keluarga dengan menjual olahan buah nanas selain olahan tersebut. Oleh sebab itu, tim pengabdian dosen dari Fakultas Farmasi dan Sains, Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka telah melakukan pelatihan bagi ibu-ibu PKK di lingkungan ini yakni proses produksi *Virgin Coconut Oil (VCO)* menggunakan enzim yang terkandung dalam buah nanas. Untuk tahap berikutnya, tim pengabdian melakukan pelatihan teknik pengemasan dan penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang benar dan halal pada produksi skala rumah tangga. Pada kegiatan pengabdian terdahulu telah didapatkan data bahwa 86,7 % peserta pengabdian menyatakan bahwa kegiatan ini tidak sulit dimengerti. Kemudian 93,3 % peserta merasakan kegunaannya, diantaranya yaitu : menambah wawasan baru mengenai proses produksi *Virgin Coconut Oil (VCO)* dengan bantuan enzim yang terkandung dalam buah nanas. Metode ini mudah dan berdaya guna, dapat dilakukan secara mandiri sehingga peserta menyatakan agar kegiatan ini dapat dilakukan secara rutin ke tahap selanjutnya sehingga dapat memproduksi *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang sesuai. Dengan demikian *Virgin Coconut Oil (VCO)* ini bisa dipasarkan kepada konsumen (Putri et al., 2020).

Untuk tahap selanjutnya pada kegiatan pengabdian ini, mitra akan diberikan wawasan baru tentang proses penyimpanan dan teknik pengemasan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang benar pada produksi skala rumah tangga. Mitra juga akan diberikan pengetahuan tentang titik kritis suatu produk. Titik kritis suatu produk adalah suatu tahapan produksi dimana ada

kemungkinan suatu produk menjadi haram dilihat dari bahan baku, proses pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang dihasilkan mitra diharapkan dapat bersaing di pasaran. Dari program pengabdian ini diharapkan ibu-ibu di lingkungan RT03 RW 03 dapat menghasilkan produk *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang dapat menambah pendapatan bagi keluarga

SOLUSI DAN TARGET

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada mitra, tim dosen FFS Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka (UHAMKA) melakukan pengabdian masyarakat dengan kegiatan (1) Memberikan edukasi dan penyuluhan kepada mitra tentang teknik pengemasan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang baik (Minyak Kelapa Virgin (VCO), 2008) (Standard, 2009) dengan target luaran pemahaman mitra akan pengemasannya dan tersedianya buku saku untuk mitra (2) Memberikan sosialisasi mengenai penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang baik sehingga suatu saat mitra dapat secara mandiri melakukannya (3) Mengadakan penyuluhan tentang sistem jaminan halal yang membahas titik kritis suatu produk *Virgin Coconut Oil (VCO)* sehingga bahan dan proses produknya dapat menjadi halal (Indonesia, 2014). (4) Mitra yang terlibat pada kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK RT 03 RW 03 Desa Kekupu, Depok, Jawa Barat. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 17 Mei 2020. Adapun target capaian luaran yang dihasilkan adalah berupa publikasi ilmiah di jurnal terakreditasi sinta, penerbitan artikel di media *online*, publikasi kegiatan pengabdian masyarakat di sosial media

METODE PELAKSANAAN

Realisasi kegiatan dimulai dengan mengumpulkan data, seleksi kelompok sasaran capaian dan pencerahan program kegiatan di lokasi mitra dimana tahap ini telah dilakukan pada pengabdian sebelumnya. Selanjutnya, mitra yang terdiri dari ibu penggerak PKK RT 03 RW 03 Desa Kekupu, Depok, ibu-ibu yang berada di rumah, dan tim penggerak PKK, diminta untuk ikut terlibat lagi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Rincian aktivitas dimulai dengan pemberian informasi tentang pengemasan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang mencakup fungsi dan peranan kemasan, jenis-jenis bahan kemasan, cara kemasan yang menarik dan baik dalam mendukung produk ini (Pangan, 2012), (Sucipta et al., 2017).. Tahapan kegiatan berikutnya adalah edukasi tentang penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* (Anonim, 2018). Selanjutnya pembagian buku saku yang berisi panduan tentang pengemasan dan penyimpanan

Virgin Coconut Oil (VCO). Pada sesi ini terjadi interaksi yang positif pada mitra karena keantusiasan mereka mengikuti acara ini.

Kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan mengenai titik kritis suatu produk yang mencakup bahan baku dan tambahan, pengolahan, penyimpanan, pencucian dan transportasi *Virgin Coconut Oil (VCO)* (Zulaekah & Yuli Kusumawati, 2005), (Sunhadji, 2010). Selanjutnya adanya pemberian angket dan wawancara pada peserta pengabdian untuk mengetahui keantusiasan mereka terhadap acara ini. Tahapan-tahapan pengabdian dapat diringkas pada tabel berikut.

Tabel 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

No	Kegiatan	Penanggung jawab	Keterangan
1	Pengumpulan data, seleksi kelompok	Ketua PKK	Sudah dilakukan pada pengabdian sebelumnya
2	Edukasi pengemasan <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i> : fungsi dan peranan kemasan, macam-macam bahan kemasan, cara pengemasan	Tim	Narasumber
3	Sesi tanya jawab tentang pengemasan <i>Virgin coconut Oil (VCO)</i>	Tim	Mitra sangat antusias
4	Edukasi penyimpanan <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i>	Tim	Narasumber
5	Diskusi tentang penyimpanan <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i>	Tim	Mitra ikut berpartisipasi aktif
6	Pembagian buku saku tentang pengemasan dan penyimpanan <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i>	Tim	Panduan untuk mitra
7	Penyuluhan mengenai titik kritis suatu produk : bahan baku dan tambahan, pengolahan, penyimpanan, pencucian dan transportasi <i>Virgin Coconut Oil (VCO)</i>	Tim	Narasumber
8	Sesi tanya jawab tentang titik kritis produk	Tim	Interaksi positif mitra dan narasumber
9	Pembagian buku saku titik kritis produk	Tim	Sebagai panduan bagi mitra
7	Pengisian angket	Tim dan mitra	Mengetahui pemahaman mitra

HASIL DAN LUARAN

Pada saat kegiatan pengabdian banyak ibu-ibu yang sangat antusias mengikuti acara ini terlihat adanya tanya jawab dengan pemateri. Berdasarkan angket yang diberikan pada

akhir sesi, hampir 100 % mitra menyatakan tingkat kesesuaian materi dengan kebutuhan karena kegiatan ini kelanjutan dari kegiatan pengabdian pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Sebanyak 86 % ibu-ibu komunitas RT 03 RW 03 Desa Kekupu, Depok ini menyatakan kecukupan waktu yang diberikan untuk memahami materi. Keantusiasan yang tinggi pada mitra dalam mengikuti kegiatan ini karena pengabdian ini dapat menambah wawasan mereka tentang pengemasan, penyimpanan dan titik kritis *Virgin Coconut Oil (VCO)* sehingga dapat mendorong kreativitas mereka. Sebanyak 6/7 dari semua peserta antusias dengan kegiatan ini sedangkan 1/7 dari total peserta sangat antusias adanya acara ini.

Menurut mitra, tingkat keahlian narasumber dalam menyampaikan materi dan kemampuan narasumber dalam mengefektifkan waktu dalam penyampaian materi sangat baik karena narasumber memiliki latar belakang yang dapat memenuhi kompetensi dalam penyampaian edukasi terhadap mitra. Selanjutnya, hampir 100 % mitra berpendapat sangat sesuai tingkat ketersediaan fasilitas penunjang (kebutuhan kegiatan ini). Kesesuaian tingkat pemahaman ibu-ibu peserta terhadap materi sebanyak 72 % sedangkan masing-masing 7 % ibu-ibu di lingkungan ini sangat sesuai dan cukup sesuai akan pemahaman materi ini. Hampir 100 % mitra pengabdian mengungkapkan kegiatan pengabdian ini perlu dilanjutkan karena sangat berguna bagi mitra dalam mengatasi masalah. sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

Kesinambungan (*sustainability*) kegiatan ini secara mandiri dapat diperhatikan dari kerutinan mitra dalam melaksanakan pembuatan, pengemasan dan penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang baik dan halal. Mitra diharapkan memiliki keinginan dan kemauan yang besar untuk menyiarkan kepada keluarga dan masyarakat pengetahuan tentang *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Untuk kelanjutan program, mitra secara aktif dalam melakukan pembuatan, pengemasan dan penyimpanan *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang baik dan halal secara mandiri sesuai petunjuk pada buku yang telah dibagikan oleh tim. Setelah program ini selesai diharapkan pada mitra akan terbentuk kelompok ibu-ibu yang bisa melakukan secara mandiri hasil dari pengabdian ini. Kegiatan pengabdian ini dipublikasikan pada media *online* dan media sosial.

**Farmasi UHAMKA Latih Masyarakat
Depok mengemas virgin Coconut Oil**

Redaksi Pendidikan © Jumat, Juni 19, 2020



Tim pengabdian Masyarakat dari Fakultas Farmasi Dan Sains, Universitas Muhammadiyah Prof DR. Hamka (UHAMKA) yang diketuai oleh Elfia Si...

> Tips Mengerjakan Tugas Agar Tidak Menumpuk saat Pandemi

> UHAMKA bantu masyarakat Cijengkol-Setu Kabupaten Bekasi hadapi Covid-19



Gambar 1. Publikasi media *online* www.koranmu.com

Pengabdian yang dilakukan oleh tim dosen ini juga dipublikasikan di *youtube* dengan alamat *link* <https://youtu.be/SC69SOjdmI>.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang membahas pengemasan, penyimpanan dan titik kritis suatu produk Virgin Coconut Oil (VCO) yang benar dan halal yang telah dilakukan pada ibu-ibu PKK RT 03 RW 03 Kampung Kekupu, Depok diikuti dengan bersemangat oleh mitra ini karena terjadi interaksi positif pada saat acara berlangsung. Hampir 100 % mitra antusias dengan kegiatan ini dan berharap ada program selanjutnya

DAFTAR RUJUKAN

- Anonim, A. (2018). *Tips menyimpan minyak kelapa agar awet tahan lama*. Mandiri Sejahtera Alami. <https://mandirisejahteraalami.com/tips-menyimpan-minyak-kelapa-agar-awet-tahan-lama/>
- Pangan, Pub. L. No. 18, 66 Undang-Undang Republik Indonesia 37 (2012).
- Indonesia, R. (2014). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal*.
- Kecamatan Pancoran Mas, K. (2018). *Kecamatan Pancoran Mas Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kota Depok. depokkota.bps.go.id

- Kota Depok, B. (2019). *Kecamatan pancoran Mas dalam angka 2019*. BPS Kota Depok.
<https://depokkota.bps.go.id>
- Minyak kelapa virgin (VCO), Pub. L. No. SNI 7381:2008, 1 (2008).
- Putri, E. S. Y., Wijastuti, W., & Setijanti, H. B. (2020). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) menggunakan Enzim Bromelin di Kampung Kekupu, Depok. *JAST : Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi*, 4(1), 38–43. <https://doi.org/10.33366/jast.v4i1.1557>
- Standard, A. Q. (2009). *APCC Quality Standard Virgin Coconut Oil*.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. . (2017). Pengemasan pangan, kajian pengemasan yang aman ,nyaman, efektif dan efisien. In *Udayana University Press*.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/166003a89b42be8dffd99e8ff14e0c25.pdf
- Sunhadji, R. (2010). *Pengertian Halal dan Haram Menurut Ajaran Islam (I)*. Mui Bali.
<https://www.halalmuibali.or.id/pengertian-halal-dan-haram-menurut-ajaran-islam/>
- Zulaekah, S., & Yuli Kusumawati. (2005). Halal dan haram makanan dalam Islam. *Suhuf*, XVII(1), 25–35. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/856>