

PELATIHAN PENGOLAHAN MINYAK GORENG BERBAHAN BAKU KELAPA PADA KELOMPOK IBU PKK DESA PULAU BUSUK KECAMATAN INUMAN

Tri Nopsagiarti¹, Elfi Indrawanis², Wahyudi³, Deno Okalia⁴, Chairil Ezward⁵, A. Haitami⁶,
Seprido⁷, Pebra Heriansyah⁸, Gusti Marlina⁹, Desta Andriani¹⁰

Dosen Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi

*Email Corresponding author: trinopsagiarti@gmail.com

Abstrak

Minyak goreng merupakan kebutuhan pokok manusia sebagai bahan dalam pengolahan berbagai jenis makanan. Memasuki Februari 2022 terjadi fenomena dikalangan ibu rumah tangga yang mengeluhkan tingginya harga minyak goreng, tidak hanya harganya yang tinggi namun juga semakin sulitnya untuk didapat dipasaran. Mencermati hal tersebut maka diperlukan solusi lain untuk mengatasi kelangkaan minyak sehingga kebutuhan masyarakat dapat dipenuhi, salah satunya dengan mengganti minyak goreng berbahan sawit dengan minyak berbahan baku kelapa. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) dilaksanakan di Desa pulau Busuk Kecamatan Inuman, Kabupaten Kuantan Singingi. Waktu pelaksanaan PkM dari bulan Juni hingga Agustus 2022. Kegiatan terdiri dari survei lokasi, kegiatan penyuluhan dan pelatihan, dan pada akhir kegiatan akan dilaksanakan monitoring dan keberlanjutan program. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta (100%) sangat antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan, Hasil kegiatan pelatihan pengolahan minyak kelapa yang dilakukan kepada ibu PKK menunjukkan bahwa teknologi pengolahan sederhana minyak kelapa dapat diterima dengan mudah oleh peserta (92%). Semua peserta membutuhkan pelatihan pengolahan minyak (100%), sebanyak 100% peserta setelah pelatihan memahami cara pengolahan minyak kelapa dengan teknologi sederhana.

Kata Kunci: Kelapa, Minyak Goreng, Pelatihan, PKK Pulau Busuk.

PENDAHULUAN

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai bahan dalam pengolahan berbagai jenis makanan. Minyak goreng berfungsi sebagai media penggorengan sangat penting dan kebutuhannya semakin meningkat seiring dengan permintaan masyarakat, memasuki bulan Februari 2022 terjadi fenomena dikalangan ibu rumah tangga yang mengeluhkan tingginya harga minyak goreng, tidak hanya harganya yang tinggi namun juga semakin sulitnya untuk didapat dipasaran, kondisi ini mengakibatkan terjadinya kepanikan ibu-ibu rumah tangga untuk berburu minyak goreng dan situasi ini terjadi secara nasional.

Minyak goreng kemasan yang ada dipasaran sebagian besar terbuat dari bahan minyak sawit, dengan naiknya harga CPO mengakibatkan naiknya harga bahan baku untuk pembuatan minyak goreng, hal ini disampaikan oleh Ketua Umum Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (Gapki) Joko Supriyono yang mengatakan eksportir mengalami kendala untuk memenuhi ketentuan domestic market obligation (DMO) dan domestic price obligation (DPO) minyak sawit mentah (crude palm oil/CPO) untuk menekan harga bahan baku minyak goreng.

Ketua Umum Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia lebih lanjut menyampaikan bahwa kendala pada perizinan ekspor CPO ke luar negeri turut menghambat proses pemenuhan bahan baku murah untuk minyak goreng domestik itu. Dia berpendapat pemenuhan pasokan domestik itu bakal berjalan lancar ketika perizinan dapat dipercepat (Bisnis.Com, 2022). Hal tersebutlah yang menjadi permasalahan naiknya harga minyak dan semakin sedikitnya minyak goreng dipasaran.[1]

Mencermati hal tersebut maka diperlukan solusi lain untuk mengatasi kelangkaan minyak sehingga kebutuhan masyarakat dapat dipenuhi. Salah satu solusi yang dapat ditawarkan dengan mengganti penggunaan minyak goreng berbahan sawit dengan minyak yang berbahan baku kelapa. Indonesia dinobatkan sebagai negara yang memiliki lahan tanaman kelapa terbesar di dunia. Luas lahan kelapa di Indonesia mencapai 3,88 juta hektar, di mana 97% di antaranya merupakan perkebunan rakyat. Dengan lahan seluas itu, Indonesia mampu memproduksi 3,2 juta ton kopra per sekali panen. Produksi kelapa yang besar ini dapat dijadikan bahan baku produk berbasis kelapa. Industri turunan kelapa pun berkembang di Indonesia. Berdasarkan data yang dipublikasikan oleh BPS Riau (2021) maka produksi kelapa Kabupaten Kuantan Singingi pada tahun 2020 sebanyak 978 ton, dan tahun 2021 sebanyak 980 ton. Angka ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan, terutama untuk bahan baku pembuatan minyak goreng. Sentra produksi kelapa di Kabupaten Kuantan Singingi umumnya tersebar di wilayah yang berada dipinggiran sungai Kuantan. Umumnya kelapa di wilayah Kuantan singing tumbuh secara alami disepanjang sungai, belum ada masyarakat yang secara intensif melakukan budidaya kelapa, termasuk disalah satu desa yang berada dipinggir sungai Kuantan yakni di Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman. Masyarakat Kuantan Singingi umumnya menjadikan buah kelapa sebagai bahan baku untuk pembuatan sayur, hingga saat ini belum ada yang mengolah buah kelapa menjadi produk minyak goreng ataupun produk olahan lainnya, sementara jumlah buah kelapa cukup tersedia. Melihat situasi minimnya minyak goreng berbahan baku sawit dipasaran dan harganya yang melambung tinggi, maka kelapa dapat dijadikan bahan olahan untuk menghasilkan minyak goreng yang sehat dan ekonomis.[2]

Pengolahan cara tradisional yang biasa dilakukan oleh masyarakat menghasilkan minyak yang kualitasnya rendah, karena mudah mengalami keterusakan atau tengik, maka dengan mengubah pengolahannya dengan cara tahap fermentasi dan pemanasan. diharapkan dapat memperbaiki berkualitas minyak goreng yang dihasilkan.[3]

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman dibagi menjadi 3 tahap kegiatan, yaitu: Survei Lokasi, Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Minyak Goreng Berbahan Kelapa, dan monitoring evaluasi. Evaluasi kegiatan ini dilakukan secara langsung pada saat kegiatan. Pertama, evaluasi dilakukan setelah penyuluhan dan kedua setelah kegiatan pelatihan. Ada beberapa metode yang dapat digunakan untuk memproduksi minyak kelapa, di antaranya adalah:

1. Metode ekstraksi dengan menggunakan pelarut: Cara ini dilakukan dengan menggunakan pelarut organik seperti etil asetat atau hexana untuk mengeluarkan minyak dari biji kelapa. Pelarut tersebut kemudian diuapkan atau dipertukarkan dengan udara sehingga minyak yang terkandung dalam pelarut tersebut terpisah dari pelarut.
2. Metode ekstraksi dengan menggunakan panas: Cara ini dilakukan dengan menggunakan panas tinggi untuk menghancurkan biji kelapa dan mengeluarkan minyak dari biji kelapa. Minyak yang dihasilkan melalui metode ini memiliki kualitas yang lebih rendah dibandingkan dengan minyak yang dihasilkan melalui metode ekstraksi dengan pelarut.
3. Metode ekstraksi dengan menggunakan tekanan: Cara ini dilakukan dengan menggunakan tekanan tinggi untuk mengeluarkan minyak dari biji kelapa. Tekanan tinggi tersebut dapat dihasilkan dengan menggunakan mesin ekstraksi atau dengan cara lain seperti menggunakan roda apung.
4. Metode ekstraksi dengan menggunakan fermentasi: Cara ini dilakukan dengan menggunakan proses fermentasi untuk mengeluarkan minyak dari biji kelapa. Proses ini biasanya dilakukan dengan menggunakan bakteri atau jamur yang dapat mengurai lemak yang terkandung dalam biji kelapa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman diawali dengan pertemuan dengan Kepala Desa Pulau Busuk, untuk mengkoordinasikan dan mensosialisasikan kegiatan. Hasil pertemuan tersebut kepala desa menyambut dengan baik kegiatan tersebut.

Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan diawali dengan sambutan dari kepala Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman, lalu dilanjutkan dengan arahan dari Dekan Fakultas Pertanian. Pada sambutan tersebut Kepala Desa Pulau Busuk mengucapkan Terimakasih atas kunjungan dan kegiatan yang dilakukan oleh Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian UNIKS.



Gambar 1. Sambutan dari Kepala Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman

Penyuluhan diikuti oleh ibu-ibu anggota PKK Desa Pulau Busuk Kecamatan Inuman, dimana selama kegiatan penyuluhan para peserta sangat antusias dalam mengikuti materi yang diberikan. Setelah dilakukannya kegiatan penyuluhan maka dari hasil diskusi dan wawancara dengan peserta penyuluhan maka semua peserta (100%) masyarakat di desa Pulau Busuk masih menggunakan cara tradisional untuk mengolah santan menjadi minyak. Cara tradisional membutuhkan waktu pemasakan yang cukup lama, minyak yang dihasilkan jumlahnya sedikit, minyak lebih cepat rusak (tengik) karena kandungan air yang tinggi. Setelah penyuluhan pengetahuan peserta bertambah



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan yang dihadiri oleh Ibu-ibu PKK

Melalui penyuluhan pengolahan minyak dengan menggunakan teknologi yang sederhana maka dapat dijadikan solusi untuk mengurangi waktu pemasakan minyak dan menghasilkan minyak yang memiliki kadar air yang lebih rendah, dan daya simpannya lebih

lama. Pengolahan minyak dengan cara didiamkan dalam lemari pendingin hingga terjadi pemisahan krim dan air, lalu dilakukan penyaringan dimana airnya dibuang dan krimnya dimasak dengan menggunakan api kecil hingga menjadi minyak, membutuhkan waktu pemasakan yang lebih singkat dan jumlah minyak yang dihasilkan lebih banyak dan daya simpannya juga lebih lama. Dengan memberikan materi ini kepada ibu PKK mereka sangat antusias untuk melakukan praktek, dan mereka berpendapat bahwa dengan menggunakan teknologi sederhana dapat menghasilkan minyak yang kualitasnya lebih baik.

Pelatihan Pengolahan Minyak Berbahan Baku Kelapa.

Kegiatan pelatihan dilakukan setelah dilaksanakannya penyuluhan, berbagai persiapan dilakukan sebelum kegiatan pelatihan pengolahan minyak berbahan baku kelapa. Persiapan bahan berupa pemilihan buah kelapa yang tua untuk dijadikan bahan baku pembuatan minyak, selanjutnya daging kelapa di parut dicampur dengan air perbandingan 5:1 (5 butir kelapa: 1liter air) hingga dihasilkan santan yang kental.



Gambar 3. Buah kelapa tua sebagai bahan baku pembuatan minyak

Daging buah kelapa yang telah diparut dan dijadikan santan selanjutnya didiamkan selama 24 jam di dalam lemari pendingin, dan telah terpisah antara krim dan air, selanjutnya bagian krim diambil untuk dilakukan pemanasan. Krim yang telah dipisahkan dengan air selanjutnya dilakukan pemanasan hingga menghasilkan minyak, minyak mulai terbentuk setelah 20 menit pemanasan, dan pemanasan menggunakan api kecil supaya minyak terbentuk secara perlahan. Selama lebih kurang 45 menit, maka sudah terlihat pemisahan antara minyak dengan pati (blondo), pemanasan dihentikan bila blondo sudah berwarna kecoklatan, selanjutnya api dipadamkan selanjutnya campuran minyak dan blondo didinginkan. Kelapa tua juga menghasilkan minyak kelapa yang banyak digunakan dalam berbagai keperluan, seperti minyak goreng, minyak kelapa untuk kecantikan, atau bahan baku industri. Selain itu, biji kelapa juga dapat diolah menjadi tepung kelapa yang banyak digunakan sebagai bahan pangan atau bahan industri. Santan dapat dibuat dengan menggunakan biji kelapa muda atau biji kelapa tua. Santan yang dihasilkan dari biji kelapa muda lebih encer dan memiliki rasa yang lebih segar, sedangkan santan yang dihasilkan dari biji kelapa tua lebih kental dan memiliki rasa yang lebih kuat.[3]



Gambar 4. Santan yang sudah didiamkan selama 24 jam

Hasil kegiatan pelatihan pengolahan minyak kelapa yang dilakukan kepada ibu PKK menunjukkan bahwa teknologi pengolahan sederhana minyak kelapa dapat diterima dengan mudah oleh peserta (92%). Peserta dapat menyelesaikan masalah ketengikan pada minyak yang diolah secara tradisional. Semua peserta membutuhkan pelatihan pengolahan minyak (100%) Sebanyak 100% peserta setelah pelatihan memahami cara pengolahan minyak kelapa dengan teknologi sederhana.

Berdasarkan hasil kegiatan PkM ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi pemanfaatan sekaligus pelatihan pengolahan minyak berbahan baku kelapa telah menambah pengalaman, wawasan dan keterampilan warga. Sebagian besar warga tertarik untuk mengolah kelapa menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, peserta juga dapat menyebutkan berbagai varian produk olahan kelapa setelah mengikuti rangkaian kegiatan ini dan dapat mengurutkan tahapan pengolahan daging kelapa segar menjadi minyak kelapa.



Gambar 5. pelatihan pengolahan minyak berbahan baku kelapa diikuti oleh ibu PKK Desa Pulau Busuk Kec. Inuman

Selain itu tantangan lainnya adalah adanya pembinaan dimasa mendatang mengenai cara pengolahan berbagai produk lain dari kelapa. Oleh karena itu diharapkan melalui serangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan ini, setidaknya warga tertarik untuk mengolah kelapa menjadi minyak yang saat ini telah memiliki pasar sendiri dengan harga yang menjanjikan. Hal ini secara tidak langsung akan meningkatkan pendapatan anggota mitra.



Gambar 6. Foto Bersama Tim PKM Program Studi Agroteknologi dengan Perangkat Desa serta ibu-ibu PKK Desa Pulau Busuk Kec. Inuman

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan diketahui bahwa mitra belum mengetahui cara pengolahan minyak dari bahan kelapa dengan menggunakan teknik pendiaman dan pemisakan krim dan air. Namun setelah mengikuti kegiatan ini, mitra mengetahui dengan baik manfaat dan produk olahan kelapa yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Selain itu, keterampilan mitra pun meningkat setelah melakukan praktek langsung pengolahan kelapa menjadi minyak.

SARAN

Perlu dilakukan tindak lanjut berupa pelatihan pengemasan dan penyimpanan minyak kelapa, serta pendampingan dalam proses produksi agar membantu strategi pemasaran dan memperluas jangkauan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS.Go.id. 2021. *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton), 2018-2020*. <https://www.bps.go.id/indicator/54/132/1/produksi-tanaman-perkebunan.html>.
- [2] Karouw S dan Indrawanto C. 2014. Pengolahan Dan Peluang Pengembangan Minyak Goreng Berbagai Jenis Kelapa Genja. *Jurnal Perspektif*. Volume 14 Nomor 1, Juni 2015: 01 – 13. ISSN: 1412-8004
- [3] Sinar mas. 2020. Potensi Minyak Kelapa Untuk Masa Depan Indonesia. Sinar mas diakses 10/10/2020. <https://sarimas.com/post/detail/potensi-minyak-kelapa-untuk-masa-depan-indonesia>