

PENGOLAHAN MINYAK KELAPA SEBAGAI PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA DI DESA PLEDO KECAMATAN WITIHAMA KABUPATEN FLORES TIMUR

Martha Saryanthi Lier Nuban

Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Widiya Mandira
Kupang, Indonesia
e-mail: saryanthi23@gmail.com

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) merupakan upaya dalam memberikan kontribusi untuk membangun dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pledo, Kecamatan Witihamo dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan pemanfaatan potensi lokal, terutama dalam hal mengelola minyak kelapa guna peningkatan ekonomi keluarga. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu studi pendahuluan, pelatihan, pendampingan, bimbingan, evaluasi dan pemantauan. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya kemampuan dan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya pemanfaatan potensi lokal khususnya minyak kelapa yang diolah menjadi minyak goreng. Selain itu meningkatkan pemahaman masyarakat dalam hal pengolahan minyak kelapa agar dapat meningkatkan kualitas minyak kelapa guna peningkatan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: Pengabdian Kepada Masyarakat; Pengolahan minyak kelapa; Peningkatan Ekonomi Keluarga.

Abstract

Community Service (PKM) is an effort to contribute to building and improving the community's quality of life. This Community Service activity was carried out in Pledo Village, Witihamo District, to increase understanding and utilization of local potential, especially in managing coconut oil to improve the family economy. The methods used in this activity are preliminary studies, training, mentoring, guidance, evaluation, and monitoring. The result of this activity is increasing the ability and understanding of the community on the importance of utilizing local potential, especially coconut oil, which is processed into cooking oil, in addition to increasing public knowledge in terms of coconut oil processing to improve the quality of coconut oil and increase the family economy.

Keywords: Community Service; Processing of coconut oil; Improving the Family Economy.

1. PENDAHULUAN

Desa Pledo merupakan salah satu Desa dari enam belas desa yang ada di Kecamatan Witihamo Kabupaten Flores Timur. Sejarah pembentukan Desa Pledo tidak terpisahkan dari sejarah terbentuknya Kecamatan Adonara Timur dan Kecamatan lain di Kab. Flores Timur, berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Timur tanggal 22 Februari 1962, Nomor: Pem.66/1/2 tentang pembentukan 64 kecamatan dalam Provinsi Nusa Tenggara Timur maka, Kab. Flores Timur dibagi menjadi 19 Kec, antara lain Kec. Larantuka; Kec. Ile Mandiri; Kec. Tanjung Buga; Kec. Demon Pagong; Kec. Lewolema; Kec. Titehena; Kec. Wulan Gitang; Kec. Ile Bura, Kec. Adonara, Kec. Adonara tengah, Kec. Wotan Ulumado, Kec. Witihamo, Kec. Ile Bolong, Kec. Kelubagolit, Kec. Solor Timur, Kec. Solor Barat, Kec. Solor Selatan, Adonara Barat (1).

Desa Pledo merupakan salah satu desa dari enam belas desa yang ada di wilayah Kecamatan Witihamo, dengan jumlah penduduk yang menetap di desa sebanyak 1.747 jiwa pada akhir 2022. Jumlah tersebut terdiri dari laki-laki sebanyak 854 jiwa dan perempuan sebanyak 893 jiwa. Total Kepala Keluarga (KK) sebanyak 532 dan bangunan fisik sejumlah 475 rumah. Komposisi penduduk berdasarkan pekerjaan kurang lebih sebanyak 70% sebagai petani sementara sisanya 30% sebagai nelayan, PNS, pedagang, peternak dan lainnya. Adapun Rumah Tangga miskin sebanyak 244 Kepala Keluarga dan Penerima Program Keluarga Harapan (PKH) 89 KK (1).

Potensi unggulan yang ada di Desa Pledo untuk meningkatkan pendapatan penduduk perkapita pada dasarnya adalah petani, dikarenakan lahan yang masih sangat luas dan subur. Potensial untuk tanaman lahan kering (Jagung, dan palawija), tanaman buah-buahan (pisang, mangga, papaya, dan Kelapa), usaha budidaya ternak (babi, kambing, dan lain-lain). Sedangkan pada bidang kehutanan, dan sumber daya alam juga masih sangat banyak yang belum dimanfaatkan dengan baik.

Potensi lokal dikatakan merupakan kekayaan alam, budaya, dan sumber daya manusia yang terdapat dalam sebuah daerah (2)(3). Potensi lokal pada sebuah daerah bergantung dari kondisi geografis dan iklim. Keadaan alam menentukan hasil keragaman serta menjadikan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Sehingga pembangunan masyarakat dapat dimulai dengan melihat kekhasan alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, dan akan memberikan dampak pada kesejahteraan masyarakat dengan menggali potensi lokal yang ada.

Berdasarkan potensi yang di sampaikan diatas, diketahui bahwa desa Pledo memiliki potensi Kelapa yang belum diolah secara maksimal. Untuk itu, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri merupakan upaya untuk memberikan kontribusi dalam membangun dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan cara mengolah kelapa menjadi minyak goreng yang dapat dimanfaatkan dalam rumah tangga ataupun dijual sebagai salah satu upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Di samping itu, kaum wanita yang menjadi sasaran dalam pelatihan dan pendampingan pengolahan minyak kelapa umumnya hanya sebagai Ibu Rumah Tangga sehingga diharapkan kegiatan ini membawa manfaat ekonomi dalam keluarga.

2. METODE

A. Waktu dan lokasi

Kegiatan ini dilakukan di Desa Pledo, Kecamatan Witihama, Kabupaten Flores Timur dalam kurun waktu dua bulan April – Juni 2023, dengan fokus pada masyarakat Desa Pledo (Kaum Wanita).

B. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan ialah fieldre search yang dilakukan dengan cara terjun langsung kelapangan dengan tujuan observasi dan wawancara. Beberapa tahapan yang dilakukan ialah: 1) Identifikasi masalah; 2) Sosialisasi dan pelatihan produksi minyak kelapa; 3) Pelatihan pengemasan produk yang baik dan benar.

C. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan selama 2 Bulan pada tanggal 28 April sampai tanggal 28 Juni. Pada tahap pertama dilakukan identifikasi kebutuhan dan tantangan mengenai pemanfaatan potensi lokal khususnya kelapa dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pledo. Dari hasil studi yang dilakukan, diketahui bahwa pengolahan minyak kelapa sebagai industri rumahan telah dilakukan oleh masyarakat desa pledo namun belum dilakukan secara kontinyu. Hal ini karena masyarakat belum menganggap pengolahan minyak kelapa sebagai salah satu sumber pendapatan. Hal ini meliputi wawancara dan observasi langsung di lapangan.

Tahap kedua dilakukan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan minyak kelapa secara tradisional. Pelatihan meliputi pemilihan bahan baku yang baik, pengupasan dan pemisahan daging kelapa, penggilingan dan pemerasan santan, teknik ekstraksi santan melalui metode fermentasi, proses memasak santan dan pengolahan produk minyak kelapa untuk meningkatkan kualitas minyak kelapa. Pada tahap ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi secara langsung disertai pendampingan lapangan kepada kmasyarakat desa Pledo dalam produksi minyak goreng kelapa. Pada tahap ketiga adalah melakukan proses pengemasan produk yang baik dan benar sehingga dapat meningkatkan umur penyimpanan. Pada tahap ini, pengabdian mengadakan kemasan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Minyak kelapa atau *coconut oil* memiliki beragam manfaat. Selain bisa digunakan untuk minyak goreng yang dipercaya sebagai alternatif minyak kelapa sawit yang lebih sehat, minyak kelapa juga memiliki beragam manfaat lainnya untuk kesehatan dan kecantikan. Minyak kelapa dipasarkan secara luas sebagai makanan super di Indonesia. Kombinasi kandungan asam lemak pada minyak kelapa dipercaya memiliki efek positif bagi kesehatan mulai dari menghilangkan lemak, menurunkan potensi penyakit jantung dan lainnya. Terlepas dari manfaatnya, popularitas minyak kelapa masih kalah dibanding minyak kelapa sawit untuk bahan menggoreng makanan. Namun, sejalan dengan kesadaran masyarakat tentang dampak lingkungan dan sosial dari minyak kelapa sawit membuat beberapa konsumen mulai beralih menggunakan minyak alternatif lain seperti minyak kelapa.

Melambungnya harga minyak di pasaran berdampak besar pada hajat hidup banyak orang. Pasalnya, minyak goreng termasuk kebutuhan penting dalam rumah tangga hingga pelaku bisnis. Tidak hanya harganya yang jadi persoalan, masyarakat juga dihadapkan dengan situasi ketika minyak goreng mulai langka di

pasaran. Melihat kondisi langka dan harga minyak melambung, sebenarnya ada solusi lain yang bisa kamu lakukan. Salah satunya dengan mengganti penggunaan minyak goreng menjadi minyak kelapa untuk memasak. Minyak kelapa juga bisa dibuat sendiri dengan bahan dan alat yang mudah dijangkau (4).

Di Indonesia sendiri, pohon kelapa bisa tumbuh subur di banyak titik tempat sehingga ketersediaannya bisa mendukung untuk memenuhi kebutuhan minyak kelapa. Ternyata, selain membeli minyak kelapa di pasaran, Anda juga bisa membuat minyak kelapa sendiri di rumah (5). Di desa pledo, kecamatan witihamo kabupaten Flores timur minyak kelapa diolah oleh masyarakat yang seluruhnya adalah perempuan. Hal ini untuk memenuhi kebutuhan minyak goreng rumah tangga ataupun di jual. Pembuatan minyak kelapa di desa pledo Kecamatan Witihamo Kabupaten Flores Timur dilakukan sebagai berikut.

A. Proses Membuat Minyak Kelapa di Desa Pledo

Minyak kelapa di desa Pledo umumnya dibuat dengan cara menekan daging kelapa kering yang disebut sebagai kopra atau daging kelapa segar. Sebelum masuk ke cara-cara tersebut, bahan yang disiapkan dan alat yang diperlukan untuk membuat minyak kelapa, yaitu (6)(7):

1. Kelapa tua sesuai dengan kebutuhan.
2. Air secukupnya.
3. Saringan.
4. Parutan.
5. Kuwali Masak
6. Kayu Api
7. Wadah untuk menyimpan minyak kelapa.

Jika sudah menyiapkan bahan-bahannya, silahkan ikuti beberapa langkah berikut dalam membuat minyak kelapa. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengupas sabut kelapa. Pecahkan dan tampung airnya di wadah untuk mempermudah proses pengolahan dagingnya. Tampak pada Gambar 1



Gambar 1. Proses Mengupas Sabut Kelapa

Sebagaimana pembuatan santan, daging kelapa yang sudah dicuci kemudian diparut. Bisa dengan menggunakan alat parut manual atau alat dengan tenaga listrik maupun mesin untuk mempersingkat waktu. Seperti tampak pada Gambar 2



Gambar 2. Proses Parut Kelapa

Seperti tampak pada Gambar 3, langkah selanjutnya adalah dengan mencampur parutan kelapa dengan air dengan takaran satu liter air untuk satu buah kelapa. Atau bisa juga dengan mencampur parutan kelapa dengan air kelapa untuk menghasilkan blendo yang manis gurih untuk mengurangi limbah produksi.



Gambar 3. Proses Mencampur Parutan Kelapa dengan Air

Selanjutnya adalah uleni campuran kelapa tersebut lalu peras untuk diambil santannya. Untuk proses pemerasan secara tradisional, santan bisa dimasukkan ke dalam kain kemudian diperas manual. Bisa juga dipres menggunakan ulir elektrik atau mesin ekstraksi supaya santan bisa keluar lebih maksimal, seperti tampak pada Gambar 4.

Setelah dipindahkan ke dalam wadah bening, diamkan santan selama satu jam di suhu ruang. Ketika sudah terlihat lapisan putih di bagian atasnya, tutup wadah kemudian pindahkan ke kulkas hingga lapisan tersebut mengeras. Bagian santan ini yang nantinya akan dimasak dan diolah menjadi

minyak. Namun jika ingin menghemat waktu, step ini bisa dilewati dengan langsung memasak santan yang sudah diparut, tampak pada Gambar 5



Gambar 4. Proses Mendapatkan Santan dari Parutan Kelapa



Gambar 5. Proses Pendinginan Santan dalam Suhu Ruang



Gambar 6. Proses Memasak Santan

Gambar 6 menunjukkan proses memasak santan di atas panci kompor sambil terus diaduk. Kamu bisa memanfaatkan sabut kelapa, tempurung, dan ampas untuk bahan bakar api pada tungku kayu, jadi bisa lebih mengurangi limbah.



Gambar 7. Proses Memasak Santan

Hentikan memanaskan santan jika minyak sudah terpisah dari blendo yang berwarna agak kekuningan. Jika sudah kekuningan atau cokelat keemasan, matikan api. Lihat Gambar 7. Jika santan sudah dingin, selanjutnya lakukan penyaringan. Saring minyak agar terpisah dari blendo agar menghasilkan minyak yang lebih jernih. Hasil minyak bisa kamu simpan di wadah atau botol bersih untuk digunakan sewaktu-waktu, seperti tampak pada Gambar 8.



Gambar 8. Hasil Akhir Minyak Kelapa



Gambar 9. Limbah Blendo

Gambar 9 menunjukkan limbah hasil pengolahan yang disebut sebagai blendo. Sebenarnya blendo bisa dimasak lalu dikonsumsi, lho. Tapi sebelum itu, pres terlebih dahulu blendo supaya minyak dapat keluar hingga bersih. Setelah terbentuk bantalan, blendo bisa diiris lalu dapat dimakan langsung maupun diolah dulu jadi masakan. Blendo punya rasa manis dan gurih.

4. KESIMPULAN

Pemanfaatan potensi lokal perlu digali seiring dengan peningkatan kemampuan dengan peningkatan potensi masyarakat. Dengan kemampuan yang dimiliki masyarakat desa baik fisik maupun non fisik, dapat memberikan peningkatan kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Peningkatan pemahaman masyarakat menjadi jalan bagaimana potensi lokal dapat dibangun sehingga masyarakat memiliki kemampuan dan kekuatan untuk merubah kehidupan kearah yang lebih baik. Saran saya, apa yang telah dilakukan di desa Pledo tetap terus dilakukan dan ditingkatkan serta dilakukan inovasi guna peningkatan kualitas dan juga peningkatan produksi. Semoga, dengan terus dilakukan maka ekonomi keluarga masyarakat di Desa Pledo dapat meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini tentu saja penulis di bantu dana tau di bombing oleh berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini, penulis mengucapkan limpah terima kasih kepada :

1. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah membimbing selama kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berlangsung.
2. Pemerintah Kecamatan Witihama dan Pemerintah Desa Pledo yang telah menerima dan mengizinkan penulis melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Pledo selama Kurun Waktu 2 Bulan.
3. Masyarakat Desa Pledo khususnya Ibu-Ibu dampingan pengolahan Minyak kelapa yang tela bersama-sama melaksanakan kegiatan pengolahan Minyak Kelapa.
4. Teman-Teman seperjuangan Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah sama-sama saling *support* dalam pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.
5. Semua Pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini

DAFTAR PUSTAKA

1. Profl Desa Pledo. (2022). Profl Desa Pledo. Profil Desa Pledo 2022, 5–24.
2. Azis R, Akolo IR, Pomalingo MohF, Staddal I. Pengembangan Usaha Minyak Kelapa Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan IKM Desa Posso, Kabupaten Gorontalo Utara. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* [Internet]. 2020 Jul 2; Available from: <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.2.150-158>
3. Endah, K. Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 2020, 6(1), 135–143.
4. Mahdiyan, N. Landasan Teori Produk. Paper Knowledge. 2019. Toward a Media History of Documents, 11–35.
5. Ngatirah, Ringo GS, Ruswanto A, Widyasaputra R. Analisis kualitas minyak kelapa hasil dari berbagai proses pengolahan tradisional. *G-Tech* [Internet]. 2023 Jan 3;7(1):52–61. Available from: <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i1.1830>

6. Lukisworo AA. Pemanfaatan Kelapa sebagai Minyak di Desa Hargotirto, Kecamatan Kokap, Kulon Progo, Yogyakarta. *Jurnal Atma Inovasia* [Internet]. 2021 Nov 30;1(5):644–51. Available from: <https://doi.org/10.24002/jai.v1i5.4439>
7. Pantiyasa IW, Sutiarto MA, Suprpto INA. PENINGKATAN POTENSI MASYARAKAT DALAM PENGEMBANGAN DESTINASI “PELAGA AGROTOURISM PARK” MELALUI PROGRAM PENDAMPINGAN DESA MITRA DI DESA PELAGA KABUPATEN BADUNG, BALI. *JPM17* (*Jurnal Pengabdian Masyarakat*) [Internet]. 2020 Jan 16;5(01):07–12. Available from: <https://doi.org/10.30996/jpm17.v5i01.3244>