Optimalisasi Potensi Sumber Daya Alam Nabati di Desa Lumeneng sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat

DOI: https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v7i1.3596

Mochammad Achwan Baharuddin^{1*}, Aris Priyanto², Wibowo Sopan Aji³, Riza Arlan Saputra⁴.

^{1,2,3,4}Universitas Islam Negeri K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan Jl. Pahlawan KM 5, Rowolaku, Kajen, Kab Pekalongan

*Email Korespondensi: mochammad.achwan.baharuddin@uingusdur.ac.id

Abstract - The potential of natural vegetable resources in Lumeneng village has the potential to improve the community's economy. However, its utilization is constrained by the presence of adequate Human Resources (HR). Optimizing the potential of natural vegetable resources in Lumeneng Village aims to provide awareness to the community regarding the proper and correct management of vegetable lamam resources which have selling value. This research focuses on the process of optimizing vegetable natural resources in Lumeneng village, how to implement the optimization of vegetable natural resources in Lumeneng village and how it affects the economy of the Lumeneng village community. This qualitative research uses a sociological approach using descriptive analysis. This research found that the process of optimizing nabati natural resources must be carried out by conducting outreach and Forum Group Discussion (FGD) with the Lumeneng village community. Then the community is mapped according to the potential and quantity of natural vegetable resources that will be optimized. So that through optimizing the potential of natural vegetable resources, the awareness of the Lumeneng village community has increased.

Keywords: Potential Optimization, Vegetable Natural Resources, Lumeneng.

Abstrak - Potensi sumber daya alam nabati yang ada di desa Lumeneng sangat berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun pemanfaatannya terkendala dengan adanya Sumber Daya Manusia (SDM) yang memadahi. Adanya optimalisasi potensi sumber daya alam nabati di Desa Lumeneng bertujuan memberikan kesadaran bagi masyarakat akan pengelolaan sumber daya lamam nabati dengan baik dan benar yang memiliki nilai jual. Penelitian ini focus pada bagaimana proses optimalisasi sumber daya alam nabati di desa Lumeneng, bagaimana implementasi dari optimalisasi sumber daya alam nabati di desa Lumeneng dan bagaimana pengaruhnya bagi perekonomian masayarakat desa Lumeneng. Penelitian kualitatif ini menggunakan pendekatan sosiologi dengan menggunakan analisis deskriptif. Penelitian ini ditemukan proses optimalisasi sumber daya alam nabti harus dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi dan Forum Grup Discussion (FGD) dengan masyarakat desa Lumeneng. Kemudian masyarakat dipetakan sesuai dengan potensi dan kuantitas sumber daya alam nabati yang akan dioptimalisasi. Sehingga melalui optimalisasi potensi sumber daya alam nabati, kesadaran masyarakat desa Lumeneng mengalami peningkatan.

Kata Kunci: Optimalisasi Potensi, Sumber Daya Alam Nabati, Lumeneng.

I. PENDAHULUAN

Era pasca pandemi covid-19 merupakan kesempatan bagi seluruh kalangan untuk mulai bangkit dari keterpurukan perekonomian, kesehatan, dan lain-lain akibat dampak dari pandemi (Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan, 2020). Pandemi menyadarkan kita untuk lebih perduli dengan kesehatan dan menyadarkan kita bahwa usaha tingkat mikro dan kecil menengah yang telah menyelamatkan perkonomian nasional (Soetjipto, 2020; Subagyo, 2020; Tulus Tambunan, 2020). Oleh karena itu, Perlu pengabdian yang insentif di berbagai desa di Indonesia agar kekayaan alamnya bisa dimanfaatkan untuk kesejahteraan dan kesehatan masyarakatnya.

Sebagai seorang dosen maka berkewajiban melakukan pengabdian masyarakat, salah satunya pengabdian yang berbasis kemitraan kampus dan masyarakat. UIN K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan telah melakukan observasi (Analisis Situasi) mengenai desa yang cocok menjadi mitra kerjasama kampus dalam melakukan pemberdayaan sesuai dengan visi misi dan tema ARKAN Kemenag. Dari hasil analisis dan pemberdayaan awal ditentukan 6 daerah Desa yang akan dijadikan sebagai tempat penelitian dan pemberdayaan kampus, salah satunya yaitu Desa Lumemeng Kecamatan Paninggaran Kabupaten Pekalongan. Desa lumeneng memiliki potensi sumber daya alam nabati yang sangat kaya, seperti bambu, kopi, kelapa, berbagai macam sayur, dan lain-lain. Saat ini yang dimanfaatkan oleh warga desa baru Kopi, Bahan sapu songket, dan Reyeng alat penangkap dan pembungkus ikan dari bambu (N. Nasukha, komunikasi pribadi, 2023).

Menurut Penuturan R (60) tahun, karena dampak pandemi covid-19 maka penghasilan dari kopi menurun drastis bahkan tidak bisa untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, mengambilnya juga cukup jauh harus ke kebun yang lokasinya di hutan yang berbukit dan bertebing (Yon, 2020). Para pembuat reyeng juga memiliki penghasilan yang sangat sedikit, 1 reyeng dipengepul dihargai hanya Rp.150,00 jika sehari bisa membuat 20 reyeng maka hanya mendapatkan Rp.3000,00. Penghasilan dari bahan sapu songket juga tidak memberikan pengaruh banyak terhadap penghasilan warga. Koperasi Unit Desa juga belum berjalan dengan baik sehingga potensi-potensi desa tidak bisa terwadahi dengan baik. Web desa lumeneng.sideka.id juga tidak optimal dalam pengelolaannya sehingga belum bisa memberikan pengaruh terhadap peningkatan serta promosi potensi desa (S. Rasto, komunikasi pribadi, 2023).

Sebenarnya ada salah satu potensi besar yang bisa dikembangkan oleh warga desa Lumeneng yaitu dengan memanfaatkan buah kelapa yang menjadi minyak nabati, tanaman kelapa banyak dimiliki oleh warga dan menjadi tanaman yang berbuah banyak karena berada pada curah hujan yang cukup dan tanah yang subur. Riset terkini mengenai minyak nabati dapat digunakan sebagai pelengkap terapi penderita covid-19, pengganti minyak goreng yang tidak berkolesterol, bagus untuk ibu hamil, anak-anak, serta bisa digunakan sebagai bahan kosmetik. Harganyapun cukup mahal sehingga jika buah kelapa dikelola dengan baik dengan diekstrak menjadi minyak nabati maka tentunya akan menjadi potensi peningkatan kesejahteraan masyarakat Lumeng Apalagi kegiatan primer dalam pengabdian yang akan dilakukan adalah pelatihan pembuatan minyak nabati dari proses pembuatan, pengemasan, sampai pemanfaatan/penjualan. Sedangkan Program sekundernya adalah optimalisasi Koprasi Unit Desa, Web Desa, dan Potensi Kopi, Bahan Baku Sapu Songket, serta Reyeng dalam satu pengelolaan di Koperasi Unit Desa (M. Muzaki, komunikasi pribadi, 2023)..

Sumber daya alam nabati khususnya kelapa, selama ini dikelola oleh masyarakat dijual dengan bentuk kopra dan butiran kelapa yang memiliki harga fluktuatif. Namun dengan melakukan diversifikasi produk olahan kelapa, seperti minyak kelapa (VCO), minyak goreng, tepung ampas serta produk non-pangan, menunjukkan bahwa hal itu menjadi solusi masyarakat untuk menaikkan pendapatan dibandingkan dengan tanpa di olah (Karouw dkk., 2021).

Wilayah atau daerah yang memiliki sumber alam Nabati melimpah dapat membentuk IKM (Industri Kecil Menengah) yang didampingi dan dikembangkan secara berkelanjutan terbukti dapat meningkatkan potensi desa dan nilai tambah produk (Azis dkk., 2020).

Kelapa juga bisa dijadikan sebagai minyak kelapa murni atau Virgin coconut oil yang termasuk modifikasi dari pembuatan minyak kelapa. Sehingga dihasilkan suatu produk dengan kadar air dan kadar asam yang lebih rendah, berwarna bening dan memiliki daya serapan yang cukup lama yaitu sekitar 12 bulan. Bahkan dari segi ekonomi, harga jual minyak kelapa yang telah diolah secara tradisional dengan memmanaskan santan atau mengendapkan santan dalam waktu yang lama dan menghasilkan bau tengik dan kualitas yang kurang baik akibat kadar air dan asam lemak bebas yang lebih rendah sesuai SNI (Zulfadli, 2018). Bahkan ada pengaruh pembuatan minyak VCO sistem pancingan dan enzimatis terhadap karakteristik minyak kelapa murni yang dihasilkan (VCO) setelah dianalisis kadar air, asam lemak bebas dan rendemen (Rindawati, 2020).

Selain produk di atas, sumber daya alam nabati kelapa khususnya produk jadi minyak kelapa, juga dapat dimanfaatkan untuk lainnya. Seperti kajian Sani Nurlaela Fitriansyah dan Dolih Gozali (Fitriansyah & Gozali, 2018) bahwa olahan minyak kelapa juga dapat dipakai sabagai bahan campuran pelembab *dymethylsilanol hyaluronate* berbasis Nano.

II. METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini adalah pengabdian dengan dengan menggunakan metode Asset Based Community Development (ABCD), yaitu pengabdian yang berusaha mengidentifikasi dan mengembangkan asset dan peluang sumber daya alam nabati yang dimiliki oleh Desa Lumeneng sebagai tempat pemberdayaan (Cormac Russell, 2021; The Art of Service, 2021).

1. Fokus Pengabdian

Fokus pengabdian ini adalah potensi sumberdaya alam nabati di Desa Lumeneng; peluang dan tantangan dalam mengembangkan sumberdaya alam nabati di Desa Lumeneng; Cara mengoptimalkan mitra produktif, Minta non produktif, dan mitra yang menuju produktif di desa Lumeneng.

2. Teknik Penerapan Pengabdian

Teknik penerapan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa langkah. Pertama Discovery yaitu merumuskan kekuatan dan asset yang dimiliki Desa. Kedua, Dream bersama-sama menyusun tujuan komunitas komunitas yang ingin dicapai. Ketiga, Design merancang bersama kegiatan yang dapat dilakukan berdasarkan kekuatan dan asset yang dimiliki. Keempat, Define dengan memilih focus dan solusi penyelesaian masalah. Kelima, Destiny yaitu mengimplementasikan berbagai hal yang sudah dirumuskan pada tahap define dan design (Djirimu, 2020).

3. Teknik Analisis Pengabdian

Dalam melakukan proses analisis pengabdian ini menggunakan teknik analisis CIPP (Context, Input, Process, dan Product) Stufflebeam (Fajar et al., 2021; Tsani et al., 2021).

III. HASIL PENEMUAN DAN DISKUSI

Proses Optimalisasi Potensi Sumber Daya Alam Nabati di Desa Lumeneng

Aset warga desa Lumemeng ada 4 yaitu: Pertama, Sumberdaya Alam Nabati. Kedua, mitra produktif yaitu yang memiliki karakteristik sebagai pengelola Koprasi Unit Desa, Pelaku UMKM Bahan Baku Sapu Songket dan Reyeng. Ketiga, Mitra Non Produktif dengan karkateristik sebagai Pemerintah Desa. dan Keempat Mitra Menuju Produktif dengan

karakteristik warga desa, Ibu-Ibu PKK dan Karang Taruna yang mau berwirausaha membuat minyak nabati di Desa Lumemeng (Ismail, Pemdes Lumeneng, komunikasi pribadi, 2023)

Lumeneng merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan paninggaran, pekalongan, jawa tengah, indonesia. Dari segi administratif, desa lumeneng terdiri dari lima dusun, dibagi menjadi 6 rw dan 17 rt, dengan jumlah penduduk mencapai 3.908 jiwa. Jumlah ini mengalami kenaikan dibandingkan pada tahun 202, yaitu 3.1413 jiwa (Widodo, 2022). Secara geografis, luas lumeneng mencapai 998.539 km dengan batas desa sebelah utara : ds. Paninggaran, sebelah selatan : ds. Sukoharjo, sebelah batar : ds. Krandegan dan sebalah timur : ds. Tanggeran (Pemdes Lumeneng, t.t.). Desa Lumeneng terletak di bagian selatan Kecamatan Paninggaran dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Banjarnegara. Jarak Desa Lumeneng dari pusat Kecamatan Paninggaran sekitar 1 km, sementara dari Kajen, pusat pemerintahan Kabupaten Pekalongan, berjarak sekitar 27 km (*Pemdes Lumeneng*, komunikasi pribadi, 2023).

Potensi yang ada tentunya tidak biasa dipisahkan dari adanya kekayaan sumber daya alam nabati yang melimpah di desa tersebut. Desa Lumeneng merupakan desa penghasil buah kelapa, manggis, kopi, manga, nangka, pisang dan durian. Hasil sumber daya alam nabati tersebut seharusnya biasa dimanfaatkan dan dikelola dengan baik oleh masyarakat. Namun berbagai kendala yang ada menyebabkan pemanfaatan sumber daya alam nabati tersebut masih belum maksimal. Maka adanya optimalisasi potensi sumber daya alam nabati diharapkan biasa menjadi solusi jitu bagi masyarakat tentang pemanfaatan potensi desa yang ada (*Pemdes Lumeneng*, komunikasi pribadi, 2023)

Menurut Undang-undang No 18 tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan bukan mencakup ketersediaan dan keterjangkuan pangan, namun juga mencakup bagaimana kedaulatan pangan (food soveregnity), kemandirian pangan (food autonomy), dan keamanan pangan (food safety) harus diperkuat secara berkelanjutan. Untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional, perlu diperhitungkan beberapa hambatan dan gangguan yang membahayakan stabilitas nasional dapat berasal dari faktor alam maupun non-alam, seperti kondisi iklim atau cuaca secara signifikan mampu mempengaruhi ketersediaan pangan nasional khususnya proses produksi dan berdampak pada kuantitas dan kualitas komoditas yang dihasilkan.(Rhofita, 2022).

Sebagaimana produksi kelapa yang ada di desa Lumeneng sampai sat ini juga masih belum biasa dikatakan sesuai dengan harapan masyarakat. Apalagi tidak adanya sarana prasareana yang memadahi seperti alat produksi, proses pengolahan, pengemasan, packing bahkan pemasaran masih bersifat tradisional. Bahkan sampai saat ini, buah kelapa hanya dijual masih dalam bentuk kelapa yang untuk dan baru dipetik dari pophon. Hal ini tentunya harga jualnya masih murah dan belum biasa memenuhi kebetuhan sehari-hari masyarakat. Oleh karena itu, adanya optimalisasi dari potensi sumber daya alam nabati dalam hal ini buah kelapa sangat penting sekali. Meskipun untuk dapat mewujudkannya membutuhkan waktu yang lama, dukungan dari pemerintah desa dan yang paling penting lagi adalah kesadaran dari masyarakat akan pentingnya pengolahan kelapa menjadi hasil produksi yang memiliki nilai jual tinggi (N. Nasukha, komunikasi pribadi, 2023).

Kegiatan yang dilakukan berupa pemberian materi dan penyuluhan pembuatan VCO. Teknik yang dipilih untuk pembuatan VCO ialah teknik fermentasi dengan bantuan gist starter berupa ragi roti. Untuk peralatan yang digunakan untuk pembuatan VCO terdiri dari mesin pemarut kelapa, saringan santan kelapa, waskom plastik, alat pengaduk, corong plastik, plastik ukuran 20 x 35 cm, karet, kertas saring, botol plastik ukuran 500 mL. Bahan-bahan yang digunakan yaitu kelapa tua, air dan ragi roti kering (Saccharomyces cerevisiae). Prosedur pembuatan VCO melalui dalam 3 tahapan yaitu pembuatan krim kelapa, persiapan gist starter dan pembuatan VCO (Sudirman dkk., 2023).

Adanya upaya pengenalan terhadap pengolahan kelapa menjadi virgin oil merupakan hal yang sebenarnya tidak baru, namun diharapkan hal itu biasa membantu meningkatkan

perekonomian masyarkat desa Lumeneng. Seiring dengan perkembangan, masyarakat mulai membuat minyak kelapa dengan metode fermentasi alami yakni pembuatan minyak kelapa dengan cara membuat krim santan dan didiamkan kurang lebih 10-14 jam. Proses fermentasi akan berjalan dengan baik jika terbentuk tiga lapisan, yakni lapisan atas berupa minyak, lapisan tengah berupa blondo (coconut milk proteins) dan lapisan bawah berupa air (Agarwal, 2017). Lapisan minyak dipisahkan secara hati-hati. Minyak ini memberi aroma khas dan warna yang lebih jernih. Lapisan minyak yang terbentuk merupakan minyak murni yang sering disebut dengan Virgin Coconut Oil (VCO) (Pramitha & Wibawa, 2021).

Salah satu manfaat pohon kelapa ialah menjadi minyak kelapa atau virgin coconut oil (VCO). VCO merupakan produk utama hasil pengolahan buah kelapa tua dalam bentuk minyak (Wahidin & Nopy, 2022). VCO banyak digunakan di bidang industri mulai produk makanan, kesehatan, hingga kecantikan. VCO menyumbang 10% kebutuhan minyak dan lemak di seluruh dunia. Namun Selama ribuan tahun bangsa-bangsa di wilayah tropis menggunakan kelapa untuk keperluan hidup. Pohon kelapa digunakan dari daun hingga akarnya, karena itu muncul berbagai julukan untuk pohon kelapa seperti Kalpa Vriksha (pencukup segala kebutuhan hidup) dalam bahasa Sanskerta dan "pohon seribu guna" dalam bahasa Melayu yang menunjukkan banyaknya manfaat pohon kelapa (Sudirman dkk., 2023).

Implementasi dari Optimalisasi Sumber Daya Alam Nabati di Desa Lumeneng

Potensi sumber daya alam nabati yang berupa kelapa yang diolah menjadi virgin oil termasuk bagian dari pengembangan terhadap hasil pengolahan kelapa menjadi suatu hasil produksi yang memiliki nilai jual tinggi. Dukungan masyarakat akan adanya potensi yang besar dari pengolahan kelapa menjadi *Vigin Coconut Oil* (VCO) harus benar-benar dapat direalisasikan demi terwujudnya implementasi dari optimalisasi sumber daya alam nabati. Peran pemerintah desa akan lebih mengena sasaran jika seluruh masyarakat yang memiliki pohon kelapa mau bersama-sama mengolah kelapa menjadi sebuah hasil produksi yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan mempu meningkatkan perekonomian masyarakat (M. Muzaki, komunikasi pribadi, 2023)..

Pohon kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena hampir semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan. Buah kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri, antara lain sabut kelapa dapat dibuat keset, sapu, dan matras. Tempurung dapat dimanfaatkan untuk membuat karbon aktif dan kerajinan tangan. Dari batang kelapa dapat dihasilkan bahan-bahan bangunan baik untuk kerangka maupun untuk dinding serta atap. Daun kelapa dapat diambil lidinya yang dapat dipakai sebagai sapu, serta barang-barang anyaman. Daging buah dapat dipakai sebagai bahan baku untuk menghasilkan kopra, minyak kelapa, coconut cream, santan dan parutan kering, sedangkan air kelapa dapat dipakai untuk membuat cuka dan nata de coco. Santan adalah cairan yang diperoleh dengan melakukan pemerasan terhadap daging buah kelapa parutan. Santan merupakan bahan makanan yang dipergunakan untuk mengolah berbagai masakan yang mengandung daging, ikan, ayam, dan untuk pembuatan berbagai kue-kue, es krim, gula-gula. Selain itu, kelapa juga menghasilkan produk olahan yang populer belakangan ini yaitu Virgin Coconut Oil (VCO) yang bermanfaat bagi kehidupan manusia (Widiyanti & Pkn, 2015).

Diantara ragam manfaat dan kegunaan kelapa, pengabdian kepada masyarakat di desa Lumeneng memilih fokus terhadap minyak kelapa. Minyak kelapa adalah minyak yang diekstraksi dari daging atau kopra (daging kelapa yang dikeringkan) kelapa. Minyak kelapa memiliki berbagai kegunaan dan aplikasi dalam berbagai bidang, termasuk kuliner, perawatan tubuh, dan industri. Ada dua jenis utama minyak kelapa, yaitu minyak kelapa murni dan minyak kelapa sawit. Namun yang tumbuh dan banyak dimiliki oleh masyarakat desa Lumeneng adalah buah kelapa yang biasaanya dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari dan dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Tentunya harga jualnya masih dibawah standar dan rata-rata

belum biasa meningkatkan perekonomian masyarakat. Maka pengolahan buah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan salah satu upaya yang baik dalam rangka optimalisasi potensi sumber daya alam nabati yang ada di desa Lumeneng yang kaya akan berbagai potensi sumber daya alam nabati (*Pemdes Lumeneng*, komunikasi pribadi, 2023).

Sebenarnya, istilah "minyak kelapa goreng" tidak umum digunakan. Biasaanya, minyak yang digunakan untuk menggoreng adalah minyak kelapa sawit atau minyak goreng biasaa yang bukan berasal dari kelapa, tetapi dapat digunakan untuk menggoreng berbagai jenis makanan. Namun, jika Anda merujuk pada minyak yang digunakan untuk menggoreng dan ingin mengonfirmasi apakah itu minyak kelapa, kemungkinan besar itu adalah minyak kelapa sawit. Minyak kelapa sawit diperoleh dari ekstraksi daging kelapa yang telah dipanaskan untuk menghasilkan minyak. Minyak kelapa sawit sering digunakan dalam industri makanan dan penggorengan karena memiliki titik lebur yang tinggi dan dapat tahan terhadap suhu tinggi tanpa menghasilkan bau atau rasa yang tidak diinginkan pada makanan (Sundari, komunikasi pribadi, 2023).

Proses pengolahan kelapa menjadi minyak kelapa dapat dilakukan dengan beberapa metode, tergantung pada jenis minyak kelapa yang diinginkan. Dua metode utama yang sering digunakan adalah:

1. Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil/VCO)

- a. Pemilihan dan Persiapan Kelapa:
 - ✓ Pilih kelapa segar yang masih muda dan berkualitas baik.
 - ✓ Pisahkan daging kelapa dari kulitnya dan cuci bersih.
- b. Ekstraksi Minyak
 - ✓ Gunakan mesin penggiling atau parutan untuk menghasilkan parutan halus dari daging kelapa.
 - ✓ Parutan daging kelapa kemudian diperas atau dijepit untuk mengeluarkan santan (air kelapa).
 - ✓ Santan tersebut kemudian didiamkan agar lemak terpisah dari air.
- c. Fermentasi atau Pemisahan
 - ✓ Proses fermentasi dapat digunakan untuk memisahkan minyak kelapa dari air. Fermentasi dilakukan dengan membiarkan santan yang dihasilkan beristirahat selama beberapa jam atau semalam.
 - ✓ Setelah fermentasi, minyak kelapa murni yang terapung di atas dapat dipisahkan.
- d. Penyaringan dan Pembersihan
 - ✓ Minyak kelapa hasil ekstraksi kemudian disaring untuk menghilangkan residu atau partikel.
 - ✓ Proses penyaringan dapat menggunakan kain atau penyaring khusus.
- e. Pemurnian (Opsional)

Beberapa produsen mungkin memilih untuk memurnikan minyak kelapa melalui proses tambahan, seperti penyulingan atau pemisahan lemak dan protein tambahan.

2. Pengolahan Minyak Kelapa Sawit

- a. Pemilihan dan Persiapan Kelapa
 - ✓ Pilih kelapa segar yang sesuai untuk pengolahan minyak kelapa sawit.
- b. Ekstraksi Minyak
 - ✓ Daging kelapa diperas atau dihancurkan untuk mengeluarkan minyaknya.
 - ✓ Minyak yang dihasilkan kemudian dipanaskan untuk memisahkan minyak dari komponen lainnya.
- c. Pembersihan dan Penyaringan
 - Minyak kelapa sawit kemudian melalui proses penyaringan untuk menghilangkan impuritas dan partikel yang tidak diinginkan.
- d. Pemurnian dan Hidrogenasi (Opsional)

- ✓ Minyak kelapa sawit dapat mengalami proses pemurnian untuk menghasilkan minyak yang lebih murni.
- ✓ Beberapa produsen mungkin juga melakukan hidrogenasi untuk meningkatkan stabilitas dan titik lebur minyak.

Setelah proses tersebut, minyak kelapa atau minyak kelapa sawit dapat digunakan untuk berbagai keperluan, termasuk dalam masakan, industri makanan, perawatan tubuh, dan produk-produk lainnya. Proses di atas dapat bervariasi tergantung pada metode produksi dan kualitas minyak yang diinginkan.

Pengaruh dari Optimalisasi Sumber Daya Alam Nabati di Desa Lumeneng

Pohon kelapa yang sudah diolah menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) memiliki manfaat dan pengaruh besar dalam kehidupan masyarakat desa Lumeneng khususnya dalam bidang perekonomian. Sebagian besar masyarakat yang sadar akan tingginya nilai jual kelapa yang sudah diolah menjadi virgin oil mengalami peningkatan dalam perekonomian. inyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan merupakan modifikasi 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 (Wiharti, komunikasi pribadi, 2023).

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. Jika dibandingkan dengan minyak kelapa biasaa atau sering disebut dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra) minyak kelapa murni mempunyai kualitas yang lebih baik. Minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Dari segi ekonomi minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan (Widiyanti & Pkn, 2015).

Beberapa saat kemudian, temannya melintas dan mencoba bertanya berkali-kali, namun tidak mendapatkan jawaban. Orang yang bertanya tersebut kemudian berkomentar, "*Lho ditakoni kok meneng*" (Kenapa ditanya diam saja). Kata "Lomeneng" dari komentar tersebut kemudian berkembang menjadi nama desa, yaitu Lumeneng. Menurut catatan sejarah, dalam kurun waktu 10 tahun, Desa Lumeneng mengalami kemajuan signifikan di berbagai sektor. Peningkatan ekonomi terjadi, kesejahteraan masyarakat meningkat, sektor pendidikan mengalami perkembangan, dan prasarana desa juga mengalami peningkatan (Widodo, 2022).

Kesadaran masyarakat terhadap sumber alam nabati dapat mencakup pemahaman mengenai pentingnya menjaga keberlanjutan sumber daya alam nabati, konservasi lingkungan, dan pemanfaatan sumber daya alam nabati secara bijak. Kesadaran ini mencakup pemahaman akan manfaat alam nabati dalam menjaga ekosistem, menyediakan sumber pangan, bahan bangunan, energi terbarukan, serta berbagai produk dan layanan ekosistem lainnya (Suharjo dkk., 2015).

Supaya optimalisasi potensi sumber daya alam nabati di desa Lumeneng berhasil dan sukses memang butuh kesadaran dari masyarakat khususnya yang memiliki pohon kelapa. Meskipun untuk dapat menumbuhkan kesadaran tersebut butuh waktu yang cukup lama dan tentunya butuh pendampingan ekstra dari berbagai pihak termasuk pemereintah desa. Maka sudah seharusnya pemerintah desa dan warga bersama-sama menumbuhkan kesadaran akan pengolahan sumber daya alam nabati menjadi sebuah hasil produksi yang memiliki nilai jual tinggi. Tidak hanya itu saja, dukungan terhadap sarana prasarana untuk menunjang produksi pengolahan kelapa menjadi *virgin coconut oil (VCO)* juga harus disiapkan sejak dini mungkin

demi tumbuhnya semangat dan kesadaran pentingnya pengolahan kelapa menjadi sebuah hasil produksi yang memiki nilai jual tinggi (Ismail, Pemdes Lumeneng, komunikasi pribadi, 2023).

Dalam beberapa dekade terakhir, kesadaran masyarakat terhadap sumber alam nabati telah semakin meningkat, terutama seiring dengan perhatian global terhadap isu-isu lingkungan dan keberlanjutan. Pendidikan, kampanye lingkungan, serta akses informasi melalui media massa dan internet turut berkontribusi pada peningkatan kesadaran ini (Cohen, 2016). Kesadaran masyarakat terhadap sumber alam nabati juga tercermin dalam preferensi konsumen terhadap produk yang ramah lingkungan, organik, dan berkelanjutan. Perubahan pola konsumsi ini dapat memberikan dampak positif pada pelestarian sumber daya alam nabati (Biswas & Roy, 2018).

Pentingnya konservasi hutan, pengurangan limbah plastik, dan peran taman kota dalam menyediakan ruang hijau bagi kesejahteraan masyarakat adalah contoh konkretnya. Kesadaran ini merupakan langkah awal dalam membangun perilaku berkelanjutan yang berdampak positif pada sumber alam nabati (Kabisch & van den Bosch, 2017). Namun, perlu dicatat bahwa kesadaran masyarakat terhadap sumber alam nabati masih menjadi tantangan di berbagai daerah, dan upaya terus menerus diperlukan untuk meningkatkan pemahaman dan tindakan positif dalam menjaga keberlanjutan sumber daya alam nabati (Chapin dkk., 2011). Meskipun dalam realitanya kelapa memiliki beberapa jenis yang berbeda, dan perbedaannya dapat dilihat dari bentuk buah, warna, dan karakteristik lainnya. Setiap jenis kelapa memiliki karakteristik yang unik, dan pemanfaatannya dapat berbeda tergantung pada tahap kematangan dan kegunaan produk yang diinginkan.

IV. SIMPULAN

Optimalisasi sumber daya alam nabati di desa Lumeneng yang berupa pengolahan minyak kelapa menjadi *virgin coconut oil (VCO)* sangat membantu sekali dalam peningkatan perekonomian masyarakat. Namun proses untuk dapat merealisasikannya dibutuhkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya produksi kelapa sampai menjadi *VCO*. Sehingga pohon kelapa yang ada dirawat dengan baik dan ketika berbuah, maka buah kelapanya diolah menjadi *VCO* bukan dijual dalam bentuk kelapa yang masih utuh atau belum diolah. Hal tersebut tentunya membutuhkan dukungan dari pemerintah desa dan berbagai stakeholder untuk biasa mendampingi optimalisasi potensi sumber daya alam nabati tersebut.

Sudah seharusnya pemerintah desa dan para stakeholder ikut berperan aktif dalam mengawal pengolahan kelapa yang diproduksi menjadi *VCO*. Apalagi adanya hal demikian dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan menjadikan mereka biasa mandiri dalam perekonomian dengan memanfaatkan sumber daya alam nabati yang ada. Selain itu, pengolahan kelapa yang menjadi *VCO* juga akan membuka lapangan pekerjaan sekaligus mengurangi pengangguran yang selama ini membayangi masyarakat. DEngan begitu, pengaruh dari adanya optimalisasi potensi dari sumber daya alam nabati dalam hal ini pemanfaatan kelapa menjadi *VCO* merupakan tangguh jawab bersama antara masyarakat dan pemerintah desa demi meningkatnya perekonomian masyakat dan mengurang terhadap tingkat pengangguran yang ada di desa Lumeneng

Daftar Pustaka

Azis, R., Akolo, I. R., Pomalingo, M. F., & Staddal, I. (2020). Pengembangan Usaha Minyak Kelapa Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan IKM Desa Posso, Kabupaten Gorontalo Utara. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 150–158.

Biswas, A., & Roy, M. (2018). Organic Food Products in India: A Study of Consumer Behaviour. *Indian Journal of Marketing*, 48(10), 30–41.

- Chapin, F. S., Pickett, S. T. A., Power, M. E., Jackson, R. B., Carter, D. M., & Duke, C. (2011). Earth stewardship: A strategy for social–ecological transformation to reverse planetary degradation. *Journal of Environmental Studies and Sciences*, 1(1), 44–53. https://doi.org/10.1007/s13412-011-0010-7
- Cohen, M. J. (2016). Does awareness of environmental impacts promote environmentally significant behavior? *The Journal of Environmental Education*, 47(1), 22–40.
- Fitriansyah, S. N., & Gozali, D.-. (2018). FORMULASI DAN EVALUASI FISIK SEDIAAN KRIM **PELEMBAB** DIMETHYLSILANOL **HYALURONATE DENGAN** PENAMBAHAN BASIS NANO DAN FASE MINYAK KELAPA MURNI. Jurnal Teknologi Sains dan Farmasi Indonesia, 3(1),Article 1. https://doi.org/10.58327/jstfi.v3i1.34
- Ismail, Pemdes Lumeneng. (2023). Wawancara Pemdes Lumeneng [Komunikasi pribadi].
- Kabisch, N., & van den Bosch, M. (2017). *The Routledge Handbook of Urban Ecology* (R. Lafortezza, Ed.). Routledge.
- Karouw, S., Institute, I. P. R., Santosa, B., Institute, I. P. R., Maskromo, I., & Institute, I. P. R. (2021). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINYAK KELAPA DAN HASIL IKUTANNYA / Processing Technology of Coconut Oil and Its By Products*. https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/13446
- M. Muzaki. (2023). Wawancara Pemdes Lumeneng [Komunikasi pribadi].
- Nasukha, N. (2023). Pemdes Lumeneng [Komunikasi pribadi].
- Pemdes Lumeneng. (t.t.). Profil Desa Lumeneng. Pemerintah Desa Lumeneng.
- Pemdes Lumeneng (Romadlon). (2023). [Komunikasi pribadi].
- Pramitha, D. A. I., & Wibawa, A. A. C. (2021). Pemanfaatan Virgin Coconut Oil (VCO) dalam Kehidupan Sehari-Hari di Desa Cemagi Badung Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 2(1), 24. https://doi.org/10.33394/jpu.v2i1.3743
- Rasto, S. (2023). *Pemdes Lumeneng* [Komunikasi pribadi].
- Rhofita, E. I. R. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Pertanian Indonesia untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan dan Energi Nasional. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 82. https://doi.org/10.22146/jkn.71642
- Rindawati, R. (2020). Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis dan Pancingan terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni yang Dihasilkan. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(1), Article 1. https://doi.org/10.22146/ijl.v2i1.54196
- Sudirman, M., Hendrayana, A. S., Enceng, E., & Adamy, Z. (2023). Pengolahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil dengan Teknik Fermentasi di Desa Karanglayung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*, 3(1), 50–59. https://doi.org/10.31004/abdira.v3i1.249
- Suharjo, B., Prayitno, G., & Widhiono, I. (2015). Pengembangan Kesadaran Lingkungan dan Keterampilan Mengolah Bahan Nabati Lokal Melalui Implementasi Program Green School. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, & Pengembangan, 1*(6), 748–752.
- Sundari. (2023). Masyarakat Desa Lumeneng [Komunikasi pribadi].
- Widiyanti, R. A., & Pkn, G. M. (2015). PEMANFAATAN KELAPA MENJADI VCO (VIRGIN COCONUT OIL) SEBAGAI ANTIBIOTIK KESEHATAN DALAM UPAYA MENDUKUNG VISI INDONESIA SEHAT 2015.
- Widodo, U. (2022, Februari 17). *Kilas Profil Desa Lumeneng, Paninggaran, Pekalongan.* medianasional.id. https://www.medianasional.id/kilas-profil-desa-lumeneng-paninggaran-pekalongan/
- Wiharti. (2023). Masyakat Desa Lumeneng [Komunikasi pribadi].

Jurnal Abdi MOESTOPO

ISSN: 2599-249X - Vol. 07, No. 01 (2024), pp.57-66

Zulfadli, T. (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 2(1), Article 1. https://doi.org/10.23887/ijnse.v2i1.13911