

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat
26 November 2022, Hal. 1039-1043
e-ISSN: 2686-2964

Sosialisasi pengolahan minyak goreng nabati dari kelapa genjah

Fatma Nuraisyah^{1*}, Apik Rusdiarna Indra Praja², Nuril Anwar³

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Jl. Prof. DR. Soepomo Sh, Warungboto, Kota Yogyakarta,¹
Fakultas Sains dan Teknologi Terapan, Jl. Kolektor Ring Road Selatan, Bantul²
Program Studi Informatika, Jl. Kolektor Ring Road Selatan, Bantul³
Email: fatma.nuraisyah@ikm.uad.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Minyak goreng nabati yang berbahan baku dari kelapa dikelola masih jarang disebabkan aroma yang dikeluarkan masih menyengat. **Tujuan:** kegiatan ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi serta pendampingan pengolahan minyak goreng kelapa yang tidak beraroma.

Metode: Metode kegiatan ini dilaksanakan dengan pemaparan materi serta pendampingan pengenalan proses pembuatan minyak goreng kelapa yang tidak beraroma di Dusun Tangkisan II. **Hasil:** Kegiatan ini dihadiri sebanyak 30 Orang yang bertempat tinggal di Dusun Tangkisan II. Berdasarkan hasil temuan bahwa mayoritas warga yang pekerjaannya petani kelapa masih jarang mengolah kelapa menjadi minyak goreng nabati. Hal tersebut dikarenakan aroma yang dihasilkan sangatlah menyengat dan tidak disukai. Oleh sebab itu, warga sangat antusias bersemangat dalam sosialisasi pengenalan bahan tambahan yang aman untuk ditambahkan saat proses pembuatan minyak. Selama kegiatan ini berlangsung, warga sangat bersemangat karena adanya diskusi tanya-jawab dengan pemateri.

Dampak yang diperoleh dari kegiatan pengabdian: adanya pengetahuan warga setempat tentang bahan kimia yang aman untuk ditambahkan ke proses pembuatan minyak goreng kelapa supaya tidak menimbulkan beraroma yang khas.

Kata kunci: Kelapa, Minyak Goreng Nabati

ABSTRACT

Background: Vegetable cooking oil composition coconut is rarely managed because the aroma released is still strong. **Objectives:** To aims dissemination and assist the processing of unscented coconut cooking oil.

Method: presenting the material and assisting the introduction of the process of making unscented coconut cooking oil in the Tangkisan II Hamlet.

Result: participants was attended 30 people who in Dusun Tangkisan II. Based on the findings, the majority of residents whose jobs are coconut farmers still rarely process coconut into vegetable cooking oil. This is because the aroma produced is very pungent and unwelcome. Therefore, residents are very enthusiastic and enthusiastic about socializing the introduction

of additives that are safe to be added during the oil-making process. During this activity, residents were very excited because of the question-and-answer discussion with the presenters.

The impact obtained from service activities: the knowledge of local residents about chemicals that are safe to add to the process of making coconut cooking oil so that it doesn't smell good.

Keywords : Coconut, coconut oil

PENDAHULUAN

Kelapa atau latar belakang (permasalahan) dan tujuan pengabdian ini kegiatan ini untuk menyebarluaskan informasi tentang pengolahan kelapa menjadi minyak goreng yang tidak beraroma sehingga bisa berpotensi untuk dijual ke pasaran.

METODE

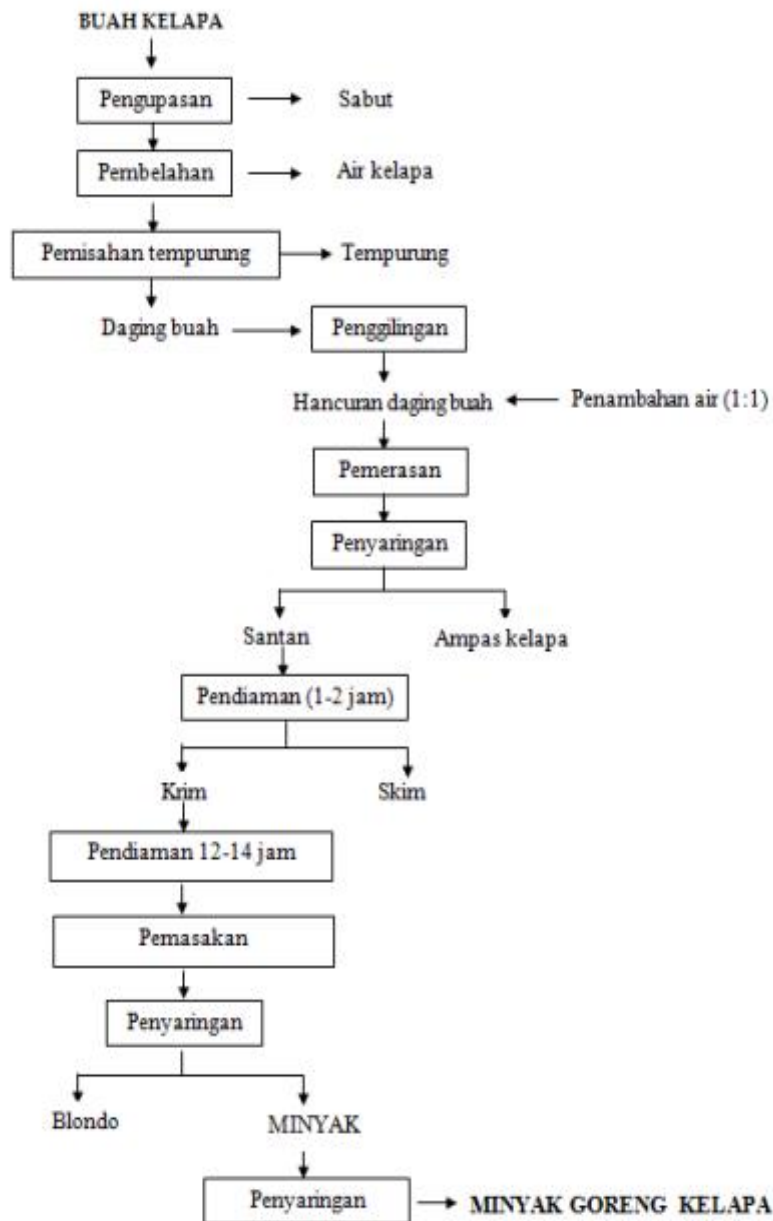
Diseminasi pada kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan instrument dan alat yang digunakan yaitu ceramah/penyuluhan serta alat yang digunakan yaitu laptop dan Power Point. Program yang ditawarkan dalam kegiatan ini meliputi: 1). Diseminasi informasi dengan materi sebagai berikut: a) Identifikasi Industri b) Pengolahan kelapa menjadi minyak goreng yang tidak beraroma. Selanjutnya, kegiatan ini dilakukan dengan 2 tahapan yaitu: tanggal 15 Agustus 2022 dan 3 September 2022 di Balai Dusun Tangkisan II, 3). Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa sebanyak 2 orang dari Fakultas Kesehatan Masyarakat UAD dan Prodi Teknologi Pangan UAD, dan 4). Mitra yang terlibat yaitu warga dengan profesi petani kelapa yang bertempat tinggal di Dusun Tangkisan II. Tahapan pelaksanaan meliputi: 1). Persiapan: pada tahapan ini, tim melakukan koordinasi kegiatan dengan bapak Saryono selaku kepala dukuh serta menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian. 2). Pelaksanaan: pada tahapan ini terbagi menjadi 3 sesi pada saat acara yaitu: a) Perkenalan tim pelaksana, b) kedua, pemaparan materi oleh pakar Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc 3.) Ketiga, pada sesi terakhir ini akan dilakukan sesi tanya-jawab terkait materi yang diberikan oleh pemateri.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan ini dihadiri sebanyak 30 Orang warga yang mayoritas petani kelapa yang bertempat tinggal di Dusun Tangkisan II. Berdasarkan informasi dari Bapak Saryono selaku Kepala Dukuh setempat, Menyatakan bahwa mayoritas warganya masih belum mengelola kelapa secara optimal. Kelapa yang dipanen langsung dijual ke pengepul. Sehingga harga jual kelapa utuh masih dianggap murah serta potensi dari pengolahan kelapa masih dapat dikatakan jauh dari dunia industry. Mengolah kelapa menjadi minyak goreng masih minoritas karena Teknik yang digunakan masyarakat masih tradisional sehingga hasil yang diperoleh masih muncul aroma minyak. Oleh sebab itu, dibutuhkan Teknik pengolahan yang dapat mengurangi aroma yang dihasilkan dari kelapa.

Metode *transfer knowledge* pada kegiatan ini dengan cara penyuluhan dengan menggunakan media audiovisual. Dengan adanya metode ini masih dianggap efektif untuk melakukan diseminasi informasi (Yulinda and Fitriyah, 2018; Nelwan, 2019; Nuraisyah and Ruliyandari, 2020). Tahapan pengolahan minyak goreng kelapa dapat dilihat pada (Gambar 1) (Karouw and Indrawanto, 2014). Dengan adanya Teknik *transfer knowledge* pemateri menyampaikan beberapa teknik pengolahan yaitu: 1) Cara pemanasan bertahap. Cara ini, yang masih sering dilakukan warga sehingga hasil yang diperoleh keluar aroma yang tidak enak, 2) cara enzimatik. Dengan cara enzimatik dapat mengurangi aroma yang dikeluarkan dari kelapa misalkan dengan penambahan senyawa yang aman untuk dikonsumsi misalkan enzim papain (daun pepaya) (Andaka and Fitri, 2017) dan enzim bromelin (buah nanas). 3) cara pengasaman. Metode ini menambahkan asam cuka konsumsi pada saat proses pembuatan minyak goreng dan

4) Cara Sentrifugasi. Metode ini belum bisa diterapkan karena digunakan pada industry skala besar karena menggunakan cara mekanik serta berbiaya mahal (Yan Jer Ng, 1 Pei En Tham, 1 Kuan Shiong Khoo, 1 Chin Kui Cheng, 2 Kit Wayne Chew, 2021).



Gambar 1. Diagram Alir Pengolahan Minyak Goreng Kelapa
Sumber: Karouw *et al.* (2014b)

Pada sesi pertama terlihat bahwa peserta sangat memperhatikan pemaparan materi tentang Pengolahan kelapa menjadi minyak goreng yang tidak beraroma serta Identifikasi potensi industry yang lebih tepat yang akan dikembangkan paad skala menengah kebawah (Gambar 2a). selanjutnya, sesi kedua terlihat pada gambar 2(b) adanya antusias warga untuk menanyakan terkait bahan yang bisa ditambahkan saat proses pengolahan kelapa menjadi minyak goreng agar mengurangi aroma yang tidak enak.



Gambar 2. Kegiatan Pengolahan kelapa menjadi minyak goreng yang tidak beraroma

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi serta pendampingan pengolahan minyak goreng kelapa yang tidak menimbulkan aroma yang khas terlihat antusias para peserta yang mengikuti karena adanya tanya-jawab dengan pendamping di Dusun Tangkisan II.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1). LPPM UAD selaku penyandang dana kegiatan, 2). Warga Dusun Tangkisan II, serta 3). Pihak-pihak yang berkontribusi secara tidak langsung dan tidak langsung pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andaka, G. and Fitri, K. (2017) 'Pengambilan Minyak Kelapa dengan Menggunakan Enzim Papain', pp. 453–458.
- Karouw, S. and Indrawanto, C. (2014) 'Processing and Development of Frying Oil from Fruit of Some Varieties of Dwarf Coconut', *Indonesian Palm Crops Research Institute*, 14(1), pp. 01-13. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/156541-ID-none.pdf>.
- Nelwan, J. E. (2019) 'Pengaruh Penyuluhan Kesehatan Terhadap Perubahan Pengetahuan Masyarakat Tentang Hipertensi Di Kota Manado', *Journal PHWB*, 1(2), pp. 1–7.
- Nuraisyah, F. and Ruliyandari, R. (2020) 'Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga : Pelatihan Pembuatan Sabun Dari Minyak Goreng Bekas Menjadi Home', 4(2), Pp. 2019–2021.
- Yan Jer Ng, 1 Pei En Tham, 1 Kuan Shiong Khoo, 1 Chin Kui Cheng, 2 Kit Wayne Chew, corresponding author3 and P. L. S. author1 (2021) 'A comprehensive review on the techniques for coconut oil extraction and its application', *Yan Jer Ng, Pei En Tham, Kuan Shiong Khoo, Chin Kui Cheng, Kit Wayne Chew, and Pau Loke Show*, 44(9), pp. 1807–1818. doi: 10.1007/s00449-021-02577-9.
- Yulinda, A. and Fitriyah, N. (2018) 'Efektivitas Penyuluhan Metode Ceramah dan Audiovisual

dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Tentang SADARI di SMKN 5 SURABAYA', *jurnal Promkes*, 6(2), pp. 116–128.