



PELATIHAN PENGOLAHAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DI DESA CAU BELAYU, MARGA, TABANAN

*TRAINING THE PROCESSING OF VIRGIN COCONUT OIL (VCO) IN CAU BELAYU
VILLAGE, MARGA, TABANAN*

**Ni Luh Putu Tisna Sari¹, I Wayan Putra Aditya², Ni Luh Gede Sari Dewi Astuti³,
Ni Putu Isha Aprinica⁴, Ida Ayu Gayatri Kesumayathi⁵, Ni Made Sri Rahayu⁶,
Made Widya Paramitha⁷**

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: tisnasari6@gmail.com¹, putraaditya@ipb-intl.ac.id², dewiastuti@ipb-intl.ac.id³,
ishaaprinica@ipb-intl.ac.id⁴, gayatri.kusumayanthi@ipb-intl.ac.id⁵, sri.rahayu@ipb-intl.ac.id⁶,
widyaparamitha@ipb-intl.ac.id⁷

ABSTRAK

Desa Cau Belayu, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan merupakan desa wisata yang memiliki potensi alam yang melimpah. Kondisi alam dan lahan yang cukup besar mengakibatkan Desa Cau Belayu kaya akan hasil pertanian dan perkebunannya, seperti kelapa. Namun, pengembangan aktivitas wisata di Desa Cau Belayu belum berjalan secara maksimal, mengingat masih lemahnya SDM yang berkaitan dengan jiwa kewirausahaan, belum adanya produk unggulan berbasis kelapa (*something to buy*) yang ditawarkan kepada wisatawan. Hal ini terkait lemahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa untuk dijadikan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Tujuan pengabdian ini untuk menjadikan *Virgin Coconut Oil* sebagai produk wisata Desa Cau Belayu melalui pelatihan pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* kepada Kelompok PKK dan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) Desa Cau Belayu. Analisis data yang digunakan adalah pendekatan kualitatif yang bermaksud untuk memahami fenomena dan melakukan percobaan terkait subjek penelitian melalui metode demonstrasi. Hasil pengabdian ini adalah produk *Virgin Coconut Oil* melalui metode pengadukan (mixer) dan metode pancingan, lalu dikemas menjadi produk wisata menarik dan siap dipasarkan kepada wisatawan yang berkunjung. Kedepannya, diharapkan produk VCO ini mampu menjadi produk wisata unggulan bagi Desa Wisata Cau Belayu untuk dipasarkan kepada wisatawan yang berkunjung (*something to buy*) maupun proses produksinya dimanfaatkan sebagai atraksi wisata (*something to do*). Setelah pelatihan ini, diharapkan kelompok PKK dan POKDARWIS dapat mengembangkan Desa Cau Belayu sesuai dengan potensi yang dimiliki dengan memproduksi *Virgin Coconut Oil* sebagai usaha yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Virgin Coconut Oil, Kelapa, Metode Mixer, Metode Pancingan

ABSTRACT

Cau Belayu village, Marga district, Tabanan district is a tourist village that has abundant natural potential. The natural conditions and considerable land have resulted in Cau Belayu village rich in agriculture and vegetation, such as coconut. However, the development of tourist activity in Cau Belayu Village has not been performed to the maximum, given the still weakness of SDM associated with the spirit of entrepreneurship, there is no superior product based on coconut (*something to buy*) offered to tourists. The purpose of this dedication is to make Virgin Coconut Oil as a tourist product of Cau Belayu Village through the training of making Virgin coconut Oil (VCO) to the PKK Group and POKDARWIS (Tourist Awareness Group) Cau Belalu Village. Data analysis used is a qualitative approach intended to understand phenomena and conduct experiments related to research subjects through demonstration methods. The result of this dedication is the Virgin Coconut Oil products through the mixer and baiting methods, then packed into attractive tourist products and ready to market to visitors. In the future, it is hoped that this VCO product will be the best tourist product for Cau Belayu Tourist Village to be marketed to visiting tourists (*something to buy*) or its production process to be used as a tourist attraction (*something to do*). After this training, it is expected that the PKK and POKDARWIS group will be able to develop Cau Belayu Village in accordance with the potential it has by producing Virgin Coconut Oil as a sustainable venture.

Keywords: Virgin Coconut Oil, Coconut, Mixing Method, Baiting Method



PENDAHULUAN

Desa Cau Belayu terletak di wilayah perbatasan antara Kabupaten Tabanan dengan Kabupaten Badung, tepatnya Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan yang telah ditetapkan sebagai desa wisata pada 19 Agustus 2020 melalui Keputusan Bupati Tabanan Nomor 180/1286/03/HK & HAM/2020. Desa Cau Belayu sebagai desa wisata memiliki potensi untuk pengembangan wisata alam dan budaya berupa Air Terjun Pengempu, Mata Air Pengelukadan, Pura Puncak Geni, dan suasana pedesaan yang asri. Untuk mendukung pengembangan Desa Wisata, di Desa Cau Belayu sudah terbentuk beberapa kelompok-kelompok pemberdayaan masyarakat, seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), Kelompok Karang Taruna, Kelompok Subak, Kelompok PKK, dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis).

Secara topografi, Desa Cau Belayu merupakan daerah landai dan dataran rendah dengan ketinggian 500-700 meter di atas permukaan air laut dengan curah hujan 4.500 mm/tahun dan suhu rata-rata 23°C. Hal ini menyebabkan Cau Belayu menjadi daerah yang indah dan sejuk karena masih banyak memiliki hutan (alas) yang dipadati oleh pohon rimbun hijau serta bentangan sawah ladang yang subur. Luas wilayah Cau Belayu adalah 414 hektar (Ha) dengan batas-batas wilayah administratif sebagai berikut:

1. Sebelah Utara : Desa Perean Kangin, Kabupaten Tabanan
2. Sebelah Timur : Desa Sangeh, Kabupaten Badung
3. Sebelah Selatan : Desa Ayunan, Kabupaten Badung
4. Sebelah Barat : Desa Sembung, Kabupaten Tabanan

Desa Cau Belayu terdiri dari empat Banjar Dinas yaitu Banjar Dinas Cau Belayu,

Banjar Dinas Seribupati, Banjar Dinas Babakan, dan Banjar Dinas Padangalig. Perbandingan penggunaan lahan di Desa Cau Belayu dominan untuk sawah sekita 130 Ha, ladang dan perkebunan sekitar 176,25 Ha, permukiman sekitar 91,9 Ha dan fasilitas umum sekitar 2,51 Ha. Berdasarkan data ini, mayoritas penduduk bekerja sebagai petani yaitu sekitar 70%, pegawai negeri 10%, dan buruh/pedangan/ jasa lainnya 20%.

Gambar 1. Kondisi Alam Desa Cau Belayu



Kondisi alam dan lahan yang cukup besar mengakibatkan Desa Cau Belayu kaya akan hasil pertanian dan perkebunannya, seperti kelapa. Namun, pengembangan aktivitas wisata di Desa Cau Belayu belum berjalan secara maksimal, mengingat masih lemahnya SDM yang berkaitan dengan jiwa kewirausahaan, belum adanya produk unggulan berbasis kelapa (*something to buy*) yang ditawarkan kepada wisatawan. Hal ini terkait lemahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa untuk dijadikan *Virgin Coconut Oil* dan produk turunannya. Biasanya, hasil pohon kelapa di Cau Belayu dijual secara mentah tanpa pengolahan atau dijadikan sebagai arak, namun pengembangan buah kelapa dapat diolah menjadi minyak murni yang memiliki harga yang cukup tinggi.

Jenis minyak kelapa yang belakangan ini sering diproduksi adalah *Virgin Coconut Oil* (VCO) karena mudah diproduksi dan



tidak membutuhkan modal besar. Beberapa daerah, VCO lebih terkenal dengan nama minyak perawan, minyak sara, atau minyak kelapa murni (Setiaji & Prayugo, 2006). *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan minyak kelapa yang diproduksi tanpa melalui proses pemanasan/proses memasak sehingga menghasilkan minyak yang jernih yang beraroma khas kelapa.

Citra VCO di pasar global sangat bagus, khususnya Amerika Serikat dan Eropa yang dikenal sebagai minyak sehat karena kandungan *lauric acid* yang tinggi, tanpa *trans-fatty acid*, kandungan PFA (*polyunsaturated fatty acid*) yang lebih rendah dari minyak nabati lainnya sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol dan obesitas. Tak hanya bagi kesehatan, VCO juga dapat menyehatkan rambut dan melembutkan kulit karena mengandung antioksidan dan vitamin E. Berbeda dengan minyak goreng yang mengandung asam lemak rantai panjang, virgin coconut oil (VCO) memiliki asam lemak rantai sedang yang tinggi sehingga menjadi pangan fungsional potensial yang dapat memberikan beberapa manfaat bagi kesehatan (Kusuma & Putri, 2020). Peluang bisnis yang tinggi pada VCO menyebabkan diperlukannya pelatihan terhadap kelapa menjadi *Virgin Cocunut Oil* kepada masyarakat Desa Cau Belayu mengingat banyaknya pohon kelapa di daerah tersebut.

IDENTIFIKASI MASALAH

Namun, bertolak-belakang dengan potensi alamnya, Desa Wisata Cau Belayu menghadapi beberapa permasalahan-permasalahan dalam mengembangkan produk wisata desanya, yaitu sebagai berikut:

1. Kurangnya jiwa kewirausahaan masyarakat dalam mengolah komoditi desa

2. Kurangnya pengolahan kelapa sebagai produk wisata dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi secara maksimal
3. Kelompok PKK dan POKDARWIS belum sepenuhnya dapat mengembangkan pemanfaatan kelapa sebagai produk jadi
4. Kurangnya faktor “*something to buy*” di Desa Cau Belayu sebagai desa wisata

Berdasarkan permasalahan di atas, Desa Wisata Cau Belayu perlu pemberdayaan yang penting dibekali pengurus dan anggota Pokdarwis dan kelompok PKK di Desa Cau Belayu dalam mengolah buah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* sebagai produk wisata yang dikemas secara modern dan menarik untuk meningkatkan minat beli wisatawan yang berkunjung dan meningkatkan perekonomian lokal. Dari ide tersebut, dituangkan dalam judul Pelatihan Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Cau Belayu, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan.

METODELOGI PELAKSANAAN

Analisis data yang digunakan pada tulisan ini adalah pendekatan kualitatif, dimana analisis bermaksud untuk memahami fenomena dan melakukan percobaan terkait subjek penelitian. Informasi yang dikumpulkan dalam tulisan ini terkait dengan Desa Cau Belayu sebagai lokasi pengabdian. Sumber data yang digunakan adalah data primer berupa wawancara, observasi dan eksperimen serta data sekunder yang berasal dari buku, jurnal, dan artikel internet.

Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah menggunakan metode demonstrasi dalam menyampaikan materi pelatihan. Demonstrasi merupakan metode pelatihan yang efektif dimana peserta pelatihan diperlihatkan proses pembuatan sesuatu dan



peserta dapat mengamatinya secara langsung (Admin LP2M, 2022). Dengan menggunakan metode demonstrasi langsung para kelompok PKK dan POKDARWIS dapat melihat langsung proses pembuatan VCO sehingga dapat dengan mudah mengidentifikasi bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, langkah-langkah pembuatannya dan jika ada yang ingin ditanyakan dapat langsung ditanyakan kepada narasumber.

Pada tahap awal pelaksanaan program, mahasiswa melakukan koordinasi dengan pihak desa mengenai perijinan pelaksanaan kegiatan, dilanjutkan dengan pembentukan kepanitiaan yang diperlukan dalam kegiatan ini. Lalu panitia melakukan koordinasi dengan narasumber terkait program-program yang akan diberikan. Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu dikumpulkan dan diberikan pemahaman tentang rencana kegiatan program yang telah disusun bersama.

Langkah pelaksanaan program sebagai pelaksanaan solusi dari permasalahan, yaitu:

- a. Pemberian pendidikan terkait prinsip-prinsip pengolahan kelapa menjadi VCO dan manfaat VCO bagi kesehatan tubuh kepada kelompok PKKK dan POKDARWIS.
- b. Setelah pemberian teoritis, kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu akan dipandu dalam proses pengolahan VCO secara langsung oleh narasumber dan dibantu oleh mahasiswa. Kelompok PKK dan POKDARWIS dapat secara mandiri melaksanakan proses pengolahan VCO yang meliputi: a) Membuat santan, b) Pengambilan Kanil, dan c) Memproses kanil dengan metode pengadukan (*mixer*) dan metode pancingan.
- c. Selanjutnya, Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu akan

menunggu selama 24 jam untuk proses pemanenan VCO. Pada hari kedua, narasumber akan menjelaskan mengenai:
a) Pemanenan dan penyaringan VCO dan
b) Pengemasan VCO menjadi produk yang menarik dan siap dipasarkan.

Terakhir, mahasiswa akan mendampingi dan membantu Kelompok PKK dan POKDARWIS dalam mengemas VCO dalam kemasan yang menarik, lalu dilanjutkan dengan proses pembangian produk VCO kepada Kelompok PKK dan POKDARWIS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta pengabdian masyarakat yaitu Kelompok PKK dan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) Desa Cau Belayu. Tim pengabdian terdiri dari satu orang dan dibantu oleh mahasiswa dengan tujuan kegiatan yang dirancang untuk memberikan tambahan wawasan, pengetahuan dan sekaligus memberikan bimbingan melalui pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada kelompok PKK dan kelompok sadar wisata (pokdarwis). Pengabdian masyarakat ini mengambil tema Pemberdayaan Kelompok PKK dan Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Dalam Pelatihan Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Produk Wisata Desa Cau Belayu. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini dihadiri oleh anggota PKK, anggota kelompok Sadar Wisata, Sekdes Desa Cau Belayu, dan Kepala Desa Cau Belayu.

Kegiatan pelatihan akan dilaksanakan selama dua hari, pada hari pertama, kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu akan diberikan Pendidikan singkat mengenai VCO lalu dilanjutkan dengan praktek langsung pembuat VCO sampai tahap memproses kanil dengan metode pengadukan



(mixer) dan metode pancingan. Pada hari kedua, kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu akan melakukan pemanenan melalui metode penyaringan lalu proses pengemasan VCO menjadi produk menarik yang siap dipasarkan sebagai branding produk wisata Desa Wisata Cau Belayu.

Prinsip-prinsip Pengolahan Kelapa Menjadi VCO dan Manfaat VCO Bagi Kesehatan Tubuh

a. Prinsip-Prinsip Pengolahan Kelapa menjadi VCO

Peserta diberikan pemahaman tentang prinsip pengolahan buah kelapa menjadi

VCO yang berkualitas tinggi meliputi : a) buah kelapa dipilih yang sudah tua, b) faktor kebersihan alat yang digunakan harus dijaga higienitas, c) menggunakan air yang bersih dan steril untuk membuat santan, serta d) dalam pembuatannya tidak boleh ada unsur pemanasan (digoreng atau direbus).

b. Manfaat *Virgin Coconut Oil*

Menurut Maharun & Apriyanto (2014), minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan minyak kelapa yang dimodifikasi proses pembuatannya sehingga dapat menghasilkan produk minyak 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.

Marlina, dkk (2017) menyatakan bahwa VCO sering digunakan untuk kegiatan industri farmasi, kosmetika, susu formula, maupun sebagai minyak goreng mutu tinggi. VCO mempunyai banyak manfaat terutama dalam bidang kesehatan

diantaranya merupakan anti bakteri, menjaga kesehatan jantung, membantu mencegah penyakit osteoporosis, diabetes, liver, serta dapat menurunkan berat badan dan memelihara kesehatan kulit.

Keunggulan VCO menurut Kurang (2021), yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat, pengolahan yang sederhana serta tidak menggunakan bahan bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. VCO mengandung 92% asam lemak jenuh, diantaranya asam laurat (48,74%), asam miristat (16,31%), asam kaprilat (10,91%), asam kaprat (8,10%) dan asam kaproat (1,25%). Dari segi ekonomi, VCO mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa biasa, sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Pelatihan/Praktek Langsung Pengolahan Kelapa Menjadi VCO.

Setelah menerima pendidikan terkait prinsip-prinsip pembuatan VCO, Kelompok PKK dan POKDARWIS akan melaksanakan pelatihan langsung mengenai pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* yang dibimbing oleh Dr. I Putu Sudana, A. Par, M. Par. selaku wisausahawan *Virgin Coconut Oil* sekaligus dosen Fakultas Pariwisata Universitas Udayana.



Gambar 2. Kelompok PKK dan Pokdarwis menyimak pendidikan singkat mengenai VCO



Berikut langkah-langkah pembuatan VCO:

1) Membuat Santan

Pelatihan ini menggunakan 180 biji kelapa, masyarakat menyeluh daging kelapa lalu dicuci bersih, setelah itu dilakukan proses pamarutan kelapa. Santan dibuat dengan mencampurkan parutan kelapa dengan air yang steril dengan perbandingan setiap 15 biji kelapa dengan satu galon air. Perasan santan disaring dengan kain sehingga menghasilkan santan murni yang ditempatkan dalam ember berwarna bening. Kemudian dilakukan pengendapan selama dua jam sehingga membentuk kanil yang berada di permukaan ember.

Gambar 3. Proses Pamarutan Kelapa



Gambar 4. Proses Memeras Santan



2) Pengambilan Kanil

Endapan kanil yang telah muncul di permukaan ember kemudian diambil untuk dipisahkan ke tempat yang baru/baskom untuk diproses lebih lanjut, yakni proses metode pengadukan (*mixer*) atau metode pancingan.

Gambar 5. Proses Pengendapan Kanil



Gambar 6. Proses Pengambilan Kanil



3) Memproses kanil dengan metode pengadukan (*mixer*) dan metode pancingan

Kanil yang sudah dipisahkan ditempatkan dalam dua baskom yang terpisah, baskom I diproses dengan metode mixer yakni diaduk selama 15 menit. Baskom II diproses dengan metode pancingan yakni kanil dicampur dengan 150 ml VCO kemudian diaduk selama 3 menit. Kanil yang telah diproses, baik yang di-mixer atau diaduk melalui metode pancingan ini akan diendapkan selama 24 jam di ruangan tertutup sampai muncul minyak murni berwarna bening sebagai tanda siap untuk dipanen.



Gambar 7. Metode Pengadukan (Mixer)



Gambar 8. Metode Pancingan



4) Pemanenan dan penyaringan VCO

Pada proses pemanenan, baskom tidak boleh dipindah sehingga minyak yang terbentuk tidak bercampur kembali dengan blondo. Pisahkan blondo dan minyak yang muncul di wadah yang berbeda, minyak yang sudah terbentuk siap dipanen melalui proses penyaringan. Proses penyaringan menggunakan corong yang telah dilapisi oleh kertas saring / tisu dan kapas, kemudian tuangkan minyak ke corong sedikit demi sedikit, minyak akan menetes satu-persatu hingga menghasilkan minyak yang benar-benar berwarna jernih.

Gambar 9. Proses Pemanenan VCO



Gambar 10. Proses Penyaringan VCO



5) Pengemasan VCO menjadi produk menarik

Minyak kelapa murni yang sudah tersaring kemudian dikemas dalam ukuran botol baru yang diinginkan dan diisi stiker label yang sesuai dengan Desa Cau Belayu sesuai kesepakatan bersama sehingga dapat menjadi branding Desa Wisata Cau Belayu yang berkelanjutan.

Gambar 11. Proses Pengemasan VCO



Gambar 12. Produk Virgin Coconut Oil



Pelatihan pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) ini memfokuskan pada pembekalan keterampilan Kelompok PKK dan POKDARWIS dalam mengolah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* sebagai komoditas wisata yang dipasarkan kepada wisatawan Desa Wisata Cau Belayu dan dikemas sebagai atraksi wisata yang menarik.



SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas, masyarakat Desa Wisata Cau Belayu belum maksimal dalam mengembangkan potensi alam yang dimiliki menjadi produk wisata unggulan, khususnya dalam mengolah hasil panen kelapa. Desa Wisata Cau Belayu perlu diberikan tambahan wawasan, pengetahuan, dan bimbingan terkait mengolah hasil pertanian setempat melalui pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada peserta yaitu kelompok PKK dan POKDARWIS sehingga dapat mengembangkan potensi desa secara maksimal. Untuk mendukung mengembangkan Desa Wisata Cau Belayu, Tim Pengabdian telah berhasil memberikan pelatihan membuat VCO bagi kelompok PKK dan POKDARWIS agar mereka bisa mengembangkan jiwa wirausaha berbasis hasil pertanian setempat. Kedepannya, diharapkan produk VCO ini mampu menjadi produk wisata unggulan bagi Desa Wisata Cau Belayu untuk dipasarkan kepada wisatawan yang berkunjung (*something to buy*) maupun proses produksinya dimanfaatkan sebagai atraksi wisata (*something to do*). Setelah pelatihan ini, diharapkan kelompok PKK dan POKDARWIS dapat mengembangkan Desa Cau Belayu sesuai dengan potensi yang dimiliki dengan memproduksi *Virgin Coconut Oil* sebagai usaha yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah terlibat dalam pengadaan PkM dengan kegiatan “Pelatihan Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan”, khususnya kepada:

1) Desa Cau Belayu yang telah memfasilitasi penyelenggaraan kegiatan pengabdian

kepada masyarakat dalam bentuk “Pelatihan Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan.”

- 2) Prodi D3 Perhotelan IPB Internasional yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini.
- 3) Mahasiswa D3 Perhotelan C/4 IPB Internasional yang telah terlibat sebagai panitia kegiatan pemberdayaan ini serta semua pihak yang membantu dan mendukung penulisan artikel “Pelatihan Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan.”

DAFTAR PUSTAKA

- Darma Putra, Giri Adnyani, dan Murnati. (2021). *Bali Sweet Escape Village: Mengenal Desa Wisata Cau Belayu*. Bali:Pustaka Larasan.
- Kurang, R. Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil(VCO) dan Pemanfaatan Sisa Olahannya sebagai Tepung Pembuat Kue. *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*: Sasambo. 3 (1): 10-16.
- Maharun dan Apriyanto, M. (2014). Pengolahan Minyak Kelapa Kelapa Murni (VCO) dengan Metode Fermentasi Menggunakan Ragi Tape Merk Nkl. *Jurnal Teknologi Pertanian*.3(2): 9-14.
- Marlina., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P., dan Safitri, L. (2017). Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur. *Jurnal Chemurgy*.1(2): 7-12
- Setiaji, B dan Surip Prayugo.(2006). *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadana.
- Kusuma, M.A. 7 Putri, N.A. (2020). Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 4(1).