

PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK KELAPA DENGAN CARA PEMANASAN DAN PENGENDAPAN

Wiwin Nurzanah^{1*}, Irma Dewi², Indrayani³, Riadhini Wanty Lubis⁴

^{1,2,3,4} Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Jl. Kapten Muchtar Basri No.3, Glugur Darat II, Kec. Medan Tim., Kota Medan, Sumatera Utara 20238

*Korespondensi: wiwinnurzanah@umsu.ac.id¹

ABSTRAK. Kelangkaan minyak goreng yang terjadi baru baru ini membuka mata dan pikiran kita untuk mencari solusi termudah bagi ibu-ibu rumah tangga dan para remaja putri. Agar dapat memenuhi kebutuhan minyak goreng dari bahan-bahan di sekitar kita dengan biaya terjangkau. Pelatihan pembuatan minyak kelapa ini juga bertujuan agar ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri bertambah wawasannya agar lebih peka melihat sumber daya di sekelilingnya guna memenuhi kebutuhan rumah tangganya. Metode pelatihan adalah dengan tatap muka memberikan contoh langsung bagaimana cara pembuatan minyak kelapa tersebut. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada warga dan perangkat kelurahan. Setelah jadwal disepakati selanjutnya pelatihan dilaksanakan pada tanggal 26 Mei 2022 dari jam 09.00 – 12.30 WIB di balai kelurahan Alur Dua. Pencapaian dari pelatihan ini adalah peserta mampu memahami dan membuat sendiri minyak kelapa dengan cara dan alat-alat yang sederhana. Kesimpulannya bahwa pelatihan ini dapat membantu ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri untuk membuka wawasan berpikir dan memanfaatkan bahan-bahan sederhana di sekitarnya guna keperluan rumah tangga.

Kata kunci: kelapa; minyak goreng; pelatihan

ABSTRACT. The scarcity of cooking oil that has occurred recently has opened our eyes and minds to find the easiest solution for homemakers and young women in order to be able to meet the needs of cooking oil from materials around us at an affordable cost. The training on making coconut oil also aims to increase phomemakers' and young women's knowledge so that they are more sensitive to seeing the resources around them to meet their household needs. The face-to-face training method gives direct examples of how to make coconut oil. The activity begins with outreach to residents and village officials. After the agreed schedule, the training will be held on 26 May 2022 from 09.00 – 12.30 WIB at the Alur Dua village hall. The achievement of this training is that participants can understand and make their coconut oil with simple methods and tools. The conclusion is that this training can help homemakers and young women to open their minds and use simple materials around them for household needs.

Keywords: coconut; cooking oil; training

Terima 27 Juni 2022

Terima dan di revisi 1 Juli 2022

Disetujui 3 Juli 2022

PENDAHULUAN

Melambungnya harga minyak di pasaran berdampak besar pada hajat hidup banyak orang. Karena, 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, kami civitas akademika Universitas Muhammadiyah sumatra Utara mengajak ibu rumah tangga dan remaja putri di lingkungan kelurahan Alur Dua bersama-sama mencari alternatif lain. Salah satunya dengan mengganti penggunaan minyak goreng menjadi minyak kelapa untuk memasak sehari-hari. Minyak kelapa bisa dibuat sendiri dengan bahan dan alat yang mudah dijangkau. Cara membuat minyak kelapa juga jauh lebih sehat

karena dibuat sendiri sehingga tidak menggunakan bahan pengawet. Bukan hanya untuk memasak, minyak kelapa juga bisa dijadikan bahan kosmetik untuk perawatan kulit hingga rambut. Tujuan utama kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk membuka wawasan dan mengedukasi ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri agar dapat memanfaatkan bahan-bahan sederhana di sekitarnya guna keperluan rumah tangga

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan adalah dengan memberikan latihan sesuai jadwal yang sudah disepakati bersama. Pelatihan dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 26 Mei 2022 bertempat di balai kelurahan Alur Dua, kec. Sei Lelan kab. Langkat.



Materi pelatihan adalah:

- Pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan dan dengan cara pengendapan
- Membersihkan minyak jelantah dengan menggunakan tepung kanji, sehingga jernih dan bisa digunakan kembali

Target capaian adalah

- Ibu rumah tangga dan remaja putri mampu membuat minyak kelapa dengan cara pemanasan dan dengan cara pengendapan
- Ibu rumah tangga dan remaja putri mampu membersihkan minyak jelantah hingga bisa digunakan kembali

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dimulai pada jam 09.00 WIB, bertempat di balai kelurahan. Materi pelatihan dimulai dengan penyampain materi bagaimana cara pembuatan minyak kelapa dengan pemanasan dan tanpa pemanasan, dilanjutkan dengan materi bagaimana cara membersihkan minyak jelantah agar menjadi jernih dan bisa digunakan kembali. Selanjutnya di berikan contoh dengan mempraktekkan langsung di hadapan ibu-ibu dan para remaja putri. Untuk pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan, bahan yang dibutuhkan adalah 5 butir kelapa yang sudah diparut kemudian peras kelapa parut dengan menambahkan 3 liter air sehingga mengeluarkan santan. Kemudian pindahkan santan yang sudah bersih dan tersaring ke wadah tertutup dan berwarna bening sehingga terlihat pemisahan antara santan kental dan air. Diamkan di suhu ruang lebih kurang 1 jam agar terpisah air dan santan kentalnya. Kemudian sendok sedikit demi sedikit santan kental, masukkan ke kualu lalu panaskan dengan api sedang. Aduk sesekali hingga santan mengering, mengeluarkan minyak dan ampas minyak berwarna kecoklatan. Pisahkan ampas dan minyak kelapa dengan cara disaring. Proses pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan selesai dan minyak kelapa siap digunakan. Dari lima butir kelapa dapat menghasilkan kira-kira 380 ml minyak kelapa. Untuk lebih jelasnya, proses pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan

Materi kedua adalah pembuatan minyak kelapa dengan cara pengendapan. Kita menggunakan lima butir kelapa. Proses awalnya sama dengan pembuatan minyak kelapa dengan cara pemanasan. yaitu kita ambil santan yang sudah diperas, letakkan di wadah tertutup dan berwarna bening. Kemudian simpan di dalam dalam lemari es hingga santan kentalnya mengeras/membeku. Setelah itu pindahkan santan kental ke dalam stoples kaca bening tertutup dan diamkan selama 1x24 jam dalam suhu ruang. Setelah 1x24 jam akan terpisah antara air, santan dan minyak kelapa yang sudah siap dipanen. Sendok perlahan minyak kelapa dan pindahkan ke wadah lain. Agar minyak kelapa bersih dari sisa- sisa santan dapat disaring dengan menggunakan kapas sehingga menghasilkan minyak kelapa yang jernih dan bersih. Pembuatan minyak kelapa dari 5 butir kelapa dengan cara pengendapan dapat menghasilkan lebih kurang 300 ml.

Proses pembuatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses pembuatan minyak kelapa dengan cara pengendapan

Materi yang ketiga adalah membersihkan/mensaring minyak goreng yang sudah kotor akibat beberapa kali digunakan atau sering disebut minyak jelantah dengan menggunakan larutan tepung kanji. Larutan tepung kanji akan mengumpulkan semua sisa-sisa gorengan yang ada sehingga minyak jelantah menjadi jernih kembali. Bahan utama untuk membersihkan minyak jelantah adalah larutan tepung kanji dengan perbandingan 3 sendok makan tepung kanji dilarutkan dengan 100 ml air. Takaran larutan ini untuk 300 ml minyak jelantah. Cara membersihkannya adalah, masukkan 300 ml minyak jelantah ke dalam kuah. Lalu masukkan larutan tepung kanji setengah bagian ke dalam minyak jelantah. Panaskan dengan api sedang sambil diaduk-aduk sehingga kotoran atau endapan sisa-sisa penggorengan melekat pada tepung kanji. Angkat tepung kanji hasil dari penyaringan pertama dari minyak goreng. Kemudian dilakukan penyaringan kedua dengan menggunakan sisa larutan tepung kanji tadi. Masukkan larutan tersebut ke dalam

minyak goreng yang masih panas sambil diaduk-aduk. tetapi jangan hidupkan api, cukup gunakan sisa panas dari penyaringan yang pertama. Angkat tepung kanji hasil penyaringan kedua. Minyak goreng sudah layak digunakan kembali untuk menggoreng. Cara ini lumayan berguna untuk penghematan dikala harga minyak goreng selangit dan langka di pasaran. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 3



Gambar 3. Proses pembersihan minyak jelantah dengan larutan tepung kanji

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan satu hari kerja dengan cara pemberian materi dan praktik secara langsung. Sehingga diharapkan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri di lingkungan Sukajadi kelurahan Alur Dua dapat lebih memahami apa yang disampaikan. Kegiatan ini cukup mendapatkan respons yang baik terlihat dari antusias peserta yang tekun mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 4



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan

menjernihkan-minyak-jelantah-alami-sehat/ , diakses 20 Juni 2022)

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada bapak Sutadi sebagai kepala lingkungan di lingkungan Sukajadi dan ibu. Terima kasih juga kepada Lurah Alur Dua, ibu Siti Jusnah S.Sos sehingga acara pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan lancar. Tak lupa ucapan terima kasih untuk segenap Civitas Akademika Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Semoga kita dapat terus melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan semangat.

DAFTAR PUSTAKA

- Mattoasi, M dan Usman. 2020. Pelatihan Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Murni (VCO) Untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid 19, Jurnal Sibermas Vol 9 No 2
- Muriyati dkk., 2021. Pemberdayaan Masyarakat dalam Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan Kelapa Menjadi Minyak Kelapa Murni (VCO) Skala Industri Rumah Tangga. Jurnal ABDIMAS Panrita Vol 2 No 2
- Tim Redaksi, CNBC Indonesia. 2022. Cara Mudah Buat Minyak Kelapa Pengganti Minyak Goreng. (<https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20220222095258-33-317229>, diakses 20 Juni 2022)
- HD, Bangun. 2022. Cara Menjernihkan Minyak Jelantah Alami & Sehat (<https://digstraksi.com/cara->

