



PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI PENGENDAPAN DI DESA RIBANG KECAMATAN KOTING, KABUPATEN SIKKA

Ferdinandus Gahu Lewar, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

Sarlina Noni, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

Taras Saputera Wanda, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

*Corresponding author E-mail: ferdiyanuslewar@gmail.com

Abstract

Virgin Coconut Oil (VCO) is a modified version of traditional coconut oil production, resulting in a product with low water content and low free fatty acid levels. It is clear in color, has a pleasant aroma, and boasts numerous benefits. The purpose of this study is to enhance the value of coconut as a primary commodity in tropical regions. This process creates opportunities for empowering local communities through small and medium-sized enterprises (SMEs), reducing waste, and supporting environmentally friendly production practices. The VCO produced not only meets local market demands but also holds great potential as an export product, catering to the global trend for natural and organic products. Research on the processing and production of VCO concludes that Virgin Coconut Oil is a coconut derivative with numerous benefits and high economic value. Its simple production process, which uses natural ingredients without chemicals, preserves essential nutrients such as lauric acid, vitamin E, and fatty acids. Compared to regular coconut oil, VCO offers several advantages, including longer shelf life, superior oil quality, and significant health benefits such as antimicrobial and antiviral properties. In addition to its health benefits, VCO contributes to beauty care, including moisturizing skin and hair and addressing various skin issues. Economically, VCO creates opportunities for community empowerment through SMEs, supports eco-friendly production, and

Keywords: Export; Community empowerment through SMEs; Eco-friendly production; Virgin Coconut Oil (VCO).

Abstrak

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum. Tujuan dari penelitian ini meningkatkan nilai tambah kelapa sebagai komoditas utama daerah tropis. Proses ini membuka peluang pemberdayaan masyarakat lokal melalui usaha kecil dan menengah (UKM), mengurangi limbah, serta mendukung produksi ramah lingkungan. VCO yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar lokal tetapi juga memiliki potensi besar sebagai produk unggulan ekspor, menjawab trend permintaan global terhadap produk alami dan organik. Berdasarkan hasil penelitian dalam pengolahan atau pembuatan VCO, disimpulkan bahwa Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan salah satu produk olahan kelapa yang memiliki banyak manfaat dan nilai ekonomi tinggi. Proses pembuatannya yang sederhana, menggunakan bahan alami tanpa bahan kimia, memastikan kandungan nutrisi seperti asam laurat, vitamin E, dan asam lemak tetap terjaga. Keunggulan VCO dibandingkan minyak kelapa biasa mencakup daya simpan yang lebih lama, kualitas minyak yang lebih baik, dan manfaat kesehatan yang signifikan, termasuk sifat antimikroba dan antivirus. Selain manfaat kesehatan, VCO juga berkontribusi pada kecantikan, seperti melembapkan kulit dan rambut serta mengatasi berbagai masalah kulit. Secara ekonomi, VCO membuka peluang pemberdayaan masyarakat melalui UKM, mendukung produksi ramah lingkungan, dan berpotensi menjadi produk ekspor unggulan di pasar global.

Kata Kunci: Ekspor; Pemberdayaan masyarakat melalui UKM; Produksi ramah lingkungan; Virgin Coconut Oil (VCO).

PENDAHULUAN

Buah kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri. Dari batang kelapa dapat dihasilkan bahanbahan bangunan baik untuk kerangka maupun untuk dinding serta atap. Daun kelapa dapat diambil lidinya yang dapat dipakai sebagai sapu, serta barang-barang anyaman. (Ningrum,2019). 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. Selain itu, kelapa juga menghasilkan produk olahan yang populer belakangan ini yaitu Virgin Coconut Oil yang bermanfaat bagi kehidupan manusia (Syah, 2005)

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan Virgin Coconut Oil (VCO) 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. 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. Prinsip pembuatan VCO adalah pemecahan emulsi (campuran air dan minyak) yang terdapat dalam santan. Mekanisme pemecahan emulsi terjadi melalui perusakan atau denaturasi protein sehingga yang tersisa hanya minyak kelapa dan ampasnya (blondo). Protein yang terdapat dalam santan berbentuk lipoprotein dan berfungsi sebagai emulsifier.(anonim, 2009).

Model Penelitian

Kegiatan magang dilaksanakan secara online atau daring melalui platform digital yang

disediakan oleh Sekolah Ekspor Digital. Dari tanggal 09 September 2024 Sampai tanggal 05 Desember 2024. Kegiatan ini dilakukan di Kelurahan Beru, Kecamatan Alok Timur, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Magang secara daring dilaksanakan selama 3 bulan, mulai dari tanggal 09 September 2024 sampai tanggal 05 Desember 2024. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung dari hari senin sampai jumat, mulai dari jam 09:00 sampai 11:00 wita. Waktu pelaksanaan dapat dilihat pada tabel 1. dibawah ini.

Tabel 1. waktu pelaksanaan

No	Jam	
1	Senin	09:00 sampai 11:00 Wita
2	Selasa	09:00 sampai 11:00 Wita
3	Rabu	09:00 sampai 11:00 Wita
4	Kamis	09:00 sampai 11:00 Wita
5	Jumat	09:00 sampai 11:00 Wita

Prosedur Pelaksanaan

Prosedur pelaksanaan program magang studi independen di sekolah ekspor secara online atau daring melibatkan beberapa tahapan yang terstruktur agar peserta dapat mengembangkan kompetensi terkait ekspor secara efektif. peserta harus mendaftar melalui platform resmi sekolah ekspor dan memenuhi persyaratan yang ditentukan, seperti dokumen identitas, latar belakang pendidikan, dan motivasi mengikuti program. Setelah diterima, peserta akan diberikan akses ke modul pembelajaran, materi kursus, serta jadwal kegiatan yang mencakup pelatihan teori dan praktik.

Selama program berlangsung, peserta diharuskan mengikuti sesi daring, seperti webinar, diskusi kelompok, dan konsultasi individu dengan mentor. Materi yang diajarkan meliputi pengenalan pasar internasional, regulasi ekspor, manajemen logistik, hingga pemasaran produk secara global. Partisipasi aktif peserta diharapkan dengan menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan, seperti analisis pasar, studi kasus, dan penyusunan rencana

ekspor, guna menguji pemahaman dan keterampilan mereka.

Di akhir program, peserta diharapkan menyusun laporan akhir atau proyek studi kasus yang mengintegrasikan semua pengetahuan yang diperoleh selama magang. Laporan tersebut akan dikaji oleh pengajar dan mentor untuk mengevaluasi pencapaian peserta. Program ini bertujuan tidak hanya untuk mengembangkan wawasan peserta tentang proses ekspor tetapi juga untuk mempersiapkan mereka menghadapi tantangan nyata di dunia perdagangan internasional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan sistem pengendapan merupakan metode sederhana yang memanfaatkan perbedaan berat jenis antara minyak, air, dan partikel padat dalam santan kelapa. Proses ini dimulai dengan ekstraksi santan segar dari daging buah kelapa yang diparut, diikuti oleh pemisahan krim melalui fermentasi alami atau pendinginan. Setelah itu, krim kelapa didiamkan sehingga minyak kelapa murni terpisah secara alami dari lapisan air dan endapan. Proses ini dilakukan tanpa pemanasan tinggi atau bahan kimia tambahan, sehingga kandungan nutrisi, aroma, dan kualitas minyak tetap terjaga, menjadikannya bermanfaat untuk kesehatan, terutama sebagai sumber asam laurat yang memiliki sifat antibakteri dan antivirus. (Mansur dan Subagio, 2016),

Pembuatan VCO dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan untuk di produksi.

Alat yang digunakan adalah Ember, Mesin parut, Mesin pres, Parang, Penyaring, Sarung tangan, Masker, Toples dan Botol. Bahan yang digunakan kelapa tua sebanyak 80 buah. dan Air sebanyak 10-12 liter.

Pembuatan Santan Kelapa

Langkah-langkah pembuatan santan kelapa; 1. Kupas sabut kelapa dengan slumbat sampai sabut tersebut terpisah dari daging buah kelapa yang masih terbungkus oleh tempurung kelapa. 2. Selain slumbat, parang atau mesin pengupas kelapa juga bisa digunakan, tergantung skala

usaha yang diinginkan dan biaya. 3. Belah kelapa yang masih terselubungi oleh tempurung kelapa menggunakan parang/golok ini, yang bertujuan untuk membuang air kelapa. 4. Congkel daging buah kelapa yang masih melekat pada tempurung menggunakan pisau penyungkil. 5. Bersihkan daging buah kelapa dari kulit ari. 6. Cuci daging buah kelapa yang sudah terkumpul di dalam ember. Dengan tujuan agar mendapatkan santan yang bersih. 7. Giling daging buah kelapa dengan mesin pamarut. Ukuran partikel sekecil mungkin, agar santan yang diperoleh lebih banyak. 8. Setelah itu kelapa yang sudah diparut, dicampur dengan air bersih dan di peras hingga mengeluarkan santan, sedangkan sisa ampas kelapa yang masih bisa digunakan di masukan kembali kedalam mesin press sehingga mengeluarkan sisa-sisa santan. 9. Setelah itu santan disaring dengan alat penyaring. 10. Santan disimpan dalam wadah bening agar dapat terlihat dengan jelas pemisahan antara air dan santan murni.

Pembuatan Virgin Cocnout Oil

Selama proses pengendapan dalam pembuatan Virgin Coconat Oil VCO, santan kelapa yang telah diperas dan disaring dimasukkan ke dalam wadah bersih dan dibiarkan pada suhu ruang 20 – 25 0C selama 24–48 jam. Dalam periode ini, santan secara alami memisahkan diri menjadi tiga lapisan berdasarkan berat jenisnya: lapisan atas berupa krim kelapa (lemak padat), lapisan tengah berupa minyak kelapa murni (VCO), dan lapisan bawah berupa air kelapa. Proses ini terjadi karena gravitasi yang memisahkan komponen berdasarkan perbedaan densitas (Rohmat dan Rahayu 2014).Lingkungan yang bersih dan stabil sangat penting untuk memastikan hasil akhir minyak berkualitas tinggi.

Setelah proses pengendapan selesai dan lapisan minyak terlihat jelas, minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil/VCO) pada lapisan tengah diambil dengan hati-hati menggunakan sendok atau alat khusus. Langkah ini bertujuan untuk menghindari tercampurnya minyak dengan lapisan atas (krim kelapa) atau lapisan bawah (air kelapa), yang dapat memengaruhi kualitas

dan kejernihan minyak. Pemisahan manual ini penting untuk mempertahankan kemurnian VCO, sehingga menghasilkan minyak berkualitas tinggi dengan kandungan asam laurat yang optimal serta sifat antibakteri dan antimikroba yang bermanfaat bagi kesehatan (Mansur dan Subagio, 2016)

Penyaringan Virgin Cocnout Oil Yang Telah Terbentuk

Minyak ini kemudian disaring ulang menggunakan kain halus berwarna putih untuk memastikan tidak ada residu atau partikel yang tercampur. Proses ini menghasilkan minyak yang bening, beraroma khas kelapa segar, dan tetap mengandung nutrisi alami seperti asam laurat, kaprilat, dan kaprat tanpa melalui pemanasan tinggi (Kataren, 2008).

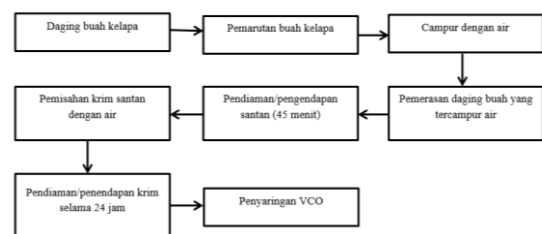
Hasil VCO yang diperoleh dari 80 buah kelapa setelah melalui proses penyaringan dengan sistem pengendapan bisa bervariasi, tetapi secara umum dapat berkisar antara 8 hingga 16 liter. Metode pengendapan ini dilakukan dengan membiarkan santan kelapa selama 24–48 jam hingga lapisan minyak terpisah di permukaan. Proses penyaringan dilakukan setelah pengendapan untuk memisahkan minyak murni dari residu santan, menghasilkan minyak dengan kadar air yang sangat rendah dan kejernihan yang tinggi.

Sistem pengendapan tanpa pemanasan ini sangat mengutamakan kualitas, menjaga kandungan nutrisi seperti asam laurat dan antioksidan agar tetap terjaga. Hasil akhir sangat dipengaruhi oleh kualitas kelapa yang digunakan; kelapa yang lebih tua biasanya menghasilkan lebih banyak minyak dibandingkan yang muda. Dengan teknik ini, produksi VCO dapat dilakukan secara efisien di skala kecil hingga menengah, dengan hasil minyak berkualitas tinggi yang siap untuk dikemas dan dipasarkan.(Haryanto 2014).

Berikut adalah tabel estimasi hasil VCO dari 80 buah kelapa menggunakan sistem pengendapan dapat dilihat pada tabel di bawah ini

Tabel 2. Estimasi hasil VCO

Parameter	Nilai
Jumlah kelapa	80 buah
Rata-rata hasil per kelapa	100–200 ml
Total hasil VCO	8–16 liter
Waktu pengendapan	24–48 jam
Kualitas hasil	VCO murni dengan kadar air rendah
Faktor penentu hasil	Ukuran kelapa, kualitas santan, sanitasi



Gambar 1. diagram aliran pemhuatan minyak VCO.

Kualitas VCO dapat terlihat dari beberapa aspek seperti kadar air, berat jenis, asam lemak bebas, kadar rendemen, bilangan peroksida dan juga uji organoleptik berupa warna dan aroma. Pada kegiatan ini karena peralatan dan bahan yang kurang memadai maka kualitas VCO diuji berdasarkan uji organoleptik. Berdasarkan uji organoleptik maka warna dan aroma pada VCO yang dihasilkan adalah berwarna jernih dan beraroma khas kelapa (Damin dkk, 2017). Berdasarkan Iskandar dkk, (2015) bahwa VCO yang berkualitas ditunjukkan dengan warna jernih serta tidak terdapat endapan. Warna jernih pada VCO yang dihasilkan ini juga sebagai akibat dari proses awal pemisahan antara kulit ari pada daging buah kelapa. Aroma dari VCO pada dasarnya adalah aroma khas kelapa. VCO dapat dinyatakan berkualitas jika tidak menimbulkan bau tengik. Hal ini diperkuat oleh Iskandar dkk. (2015) yang menyatakan bahwa sifat asam lemak jenuh yang stabil dan tidak mudah rusak menyebabkan minyak kelapa tidak mudah mengalami ketengikan (rancidity).

Penyaringan tidak hanya meningkatkan kualitas

fisik tetapi juga memastikan kandungan nutrisi minyak tetap terjaga. (Nevin dan Rajamohan, 2004) melaporkan bahwa VCO yang telah disaring mempertahankan kadar tinggi asam laurat, kaprilat, dan kaprat, yang memiliki manfaat kesehatan seperti sifat antimikroba dan peningkatan metabolisme. Proses penyaringan yang lembut memastikan nutrisi ini tidak hilang selama produksi. Minyak VCO yang dihasilkan setelah penyaringan memiliki stabilitas oksidatif yang lebih baik. Ini berarti minyak lebih tahan terhadap perubahan kualitas akibat paparan udara, cahaya, atau suhu selama penyimpanan. Stabilitas ini menjadikan minyak lebih awet tanpa memerlukan pengawet tambahan, sehingga memenuhi standar kualitas internasional seperti SNI dan standar lainnya. (Santos et al. 2011)

Pengemasan Dan Pemberian Label Pada Vco

Pengemasan dan pemberian label pada Virgin Coconut Oil (VCO) memiliki peran penting dalam menjaga kualitas, daya tarik, dan nilai jual produk. Pengemasan harus menggunakan bahan yang bersih, aman, dan kedap udara, seperti botol kaca atau plastik food grade, untuk mencegah kontaminasi dan oksidasi. Label pada kemasan harus informatif, mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, serta informasi produsen. Selain itu, label dapat mencantumkan klaim manfaat VCO, seperti kandungan asam laurat dan sifat alami tanpa bahan tambahan, guna meningkatkan daya tarik konsumen dan membangun kepercayaan terhadap produk. Menurut (Simatupang dan Halim, 2012)

Adapun beberapa proses pengemasan dan pemberian label VCO Menurut (Simatupang dan Halim. 2012):

- a. Pemilihan Wadah Kemasan Wadah yang digunakan untuk mengemas VCO harus memenuhi standar kualitas, seperti tahan terhadap kebocoran dan kontaminasi. Botol kaca atau plastik food-grade sering digunakan karena sifatnya yang aman dan mampu melindungi produk dari paparan

sinar matahari langsung. Pilihan ukuran kemasan dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar, seperti botol kecil (100 ml), sedang (250 ml), atau besar (1 liter).

- b. Pengisian Produk Sebelum pengisian, pastikan wadah telah disterilkan untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi mikroba. Proses pengisian dilakukan secara hati-hati, baik secara manual maupun menggunakan mesin, untuk memastikan VCO tetap higienis dan tidak tumpah selama pengemasan.
- c. Desain dan Pencetakan Label Label kemasan harus mencantumkan informasi yang jelas dan menarik, termasuk nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, nomor izin edar (BPOM atau sertifikasi lain), serta logo halal jika diperlukan. Desain label yang profesional dan informatif dapat meningkatkan daya tarik produk di pasaran.
- d. Proses Penempelan Label Setelah label dicetak, pastikan label ditempel pada posisi yang tepat dan rata di wadah kemasan. Proses ini dapat dilakukan secara manual atau menggunakan mesin otomatis untuk produksi skala besar. Pastikan label terpasang dengan rapi dan tidak mudah terlepas.
- e. Penyimpanan dan Distribusi Produk VCO yang telah dikemas disimpan di tempat yang bersih, kering, dan terlindung dari cahaya matahari langsung untuk menjaga kualitas minyak. Dalam proses distribusi, gunakan pengemasan tambahan seperti kotak karton untuk melindungi kemasan dari kerusakan selama pengiriman ke pasar atau konsumen. Penyimpanan yang baik memastikan umur simpan produk lebih lama dan kualitas tetap terjaga

Sertifikat Prodak VCO

Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/MIND/PER/7/2010 mengatur tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Peraturan ini bertujuan untuk meningkatkan

kualitas, keamanan, dan daya saing produk pangan olahan, sekaligus mendorong industri pangan bertanggung jawab terhadap mutu produk yang dihasilkan. Ruang lingkup peraturan ini mencakup berbagai aspek seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan baku, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, hingga dokumentasi dan pelatihan. Semua aspek tersebut dirancang untuk memastikan produk pangan olahan memenuhi standar keamanan dan mutu yang ditetapkan

Sertifikasi minyak Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan proses penting untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas, keamanan, dan regulasi tertentu. Sertifikasi seperti Good Manufacturing Practices (GMP), Standar Nasional Indonesia (SNI), dan sertifikasi organik meningkatkan daya saing produk di pasar internasional.

Sertifikasi ini juga memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk bebas dari bahan berbahaya dan memenuhi standar mutu tertentu (Mansor et al. 2012). Sertifikasi ini memerlukan dokumentasi lengkap tentang proses produksi, pengendalian risiko, dan pengelolaan kebersihan di pabrik. Tim auditor dari lembaga sertifikasi akan memeriksa implementasi prosedur keamanan pangan di setiap tahapan produksi. Sertifikasi ini menjadi syarat wajib untuk memasuki pasar negara maju yang memiliki regulasi ketat terhadap produk impor. Sertifikasi lain yang diperlukan adalah sertifikasi halal, terutama untuk menargetkan pasar negara-negara Muslim.

Proses ini melibatkan audit oleh lembaga sertifikasi halal yang memverifikasi bahwa seluruh bahan baku dan proses produksi tidak melibatkan unsur non-halal. Selain itu, produsen VCO juga dapat mempertimbangkan sertifikasi tambahan seperti Fair Trade untuk menunjukkan komitmen terhadap praktik perdagangan yang adil. Dengan memiliki sertifikasi yang lengkap, produk VCO tidak hanya memenuhi persyaratan pasar tetapi juga

meningkatkan kredibilitas dan daya saing di pasar internasional. (Syukur et al. 2017).

Pengajuan sertifikasi biasanya diajukan ke lembaga resmi seperti Badan Standardisasi Nasional (BSN), Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), atau lembaga internasional tergantung pada tujuan pasar.

Strategi Pemasaran Dan Promosi VCO

Pemasaran produk Virgin Coconut Oil (VCO) yang efektif memerlukan strategi yang didukung oleh riset pasar yang mendalam dan pendekatan yang terintegrasi. Menurut Kotler dan Keller (2016), analisis pasar adalah langkah awal yang penting untuk memahami kebutuhan dan preferensi konsumen di berbagai segmen, termasuk konsumen yang mengutamakan kesehatan dan gaya hidup organik. Strategi penargetan yang cermat memungkinkan produk VCO untuk diposisikan secara kompetitif, dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti harga dan preferensi pasar lokal dan internasional.

Chaffey dan Ellis-Chadwick (2016) menekankan pentingnya penggunaan saluran digital untuk promosi. Platform media sosial seperti Instagram, TikTok, dan e-commerce seperti Shopee dan Tokopedia dapat meningkatkan jangkauan produk secara signifikan. Konten visual yang menarik—seperti video proses produksi yang menggambarkan kualitas alami VCO dan manfaatnya—dapat membantu membangun citra positif dan kepercayaan konsumen. (Sterne, 2010) juga menyarankan kolaborasi dengan influencer dan pakar kesehatan untuk memperluas pengaruh produk dan meningkatkan kredibilitas.

Selain itu, Schiffman dan Kanuk (2010) menyarankan partisipasi dalam pameran dagang internasional, seperti yang dilakukan di Trade Expo Indonesia (TEI), untuk memperkenalkan produk kepada pembeli potensial dan investor. Strategi ini membuka peluang untuk menjalin hubungan bisnis yang lebih luas di pasar global. Penyesuaian kemasan dan label, sesuai dengan preferensi pasar target juga penting untuk menarik konsumen. Grant

(2016) menyarankan penggunaan kemasan premium dan klaim seperti "Organic Certified" untuk pasar dengan daya beli tinggi, sementara kemasan ekonomis seperti 100ml dan 500ml dapat menjangkau konsumen dengan anggaran terbatas.

Terakhir, strategi pemasaran melalui platform komunikasi seperti WhatsApp group dan media sosial dapat meningkatkan keterlibatan langsung dengan distributor dan konsumen. Dengan pendekatan yang menyeluruh ini, produk VCO memiliki peluang untuk tumbuh di pasar global, memperkuat merek sebagai pilihan berkualitas tinggi dan alami bagi konsumen.

Distribusi Dan Pengiriman VCO

Untuk pengiriman 3 botol minyak Virgin Coconut Oil (VCO) yang dikemas dalam 1 botol besar dengan total volume 1.500 ml ke Bogor, langkah-langkah yang perlu diperhatikan meliputi pengemasan, pemilihan metode pengiriman, dan pengaturan logistik. Berikut adalah rincian prosesnya:

- a. Pengemasan Karena pengiriman melibatkan 3 botol dalam satu botol besar, penting untuk memastikan bahwa botol tersebut terlindungi dengan baik untuk mencegah kerusakan atau kebocoran selama perjalanan. Botol VCO bisa dibungkus dengan bubble wrap atau bahan pelindung lainnya, dan diletakkan dalam kotak kardus dengan ruang kosong yang cukup untuk menghindari benturan. Agar lebih aman, penutup botol besar harus disegel rapat untuk memastikan tidak ada kebocoran
- b. Pengiriman Untuk pengiriman domestik ke Bogor, opsi yang paling umum adalah menggunakan layanan ekspedisi darat. Jasa pengiriman seperti JNE, dapat menjadi pilihan yang efisien untuk memastikan barang sampai tepat waktu. Biasanya, pengiriman darat memakan waktu 1- 2 minggu, tergantung pada lokasi pengiriman dan jenis layanan yang dipilih. Jika kecepatan menjadi prioritas, pengiriman

dengan layanan ekspres atau jalur khusus bisa dipilih.

- c. Distribusi ke Bogor Setelah tiba di Bogor, pengiriman dapat dilakukan langsung kepada konsumen atau melalui distributor yang mengelola produk di toko atau bisnis lokal. Pastikan bahwa produk diterima dalam kondisi baik, dan jika diperlukan, dapat dilakukan pengecekan ulang kualitas untuk memastikan VCO tetap terjaga keutuhannya. Jika pengiriman ini ditujukan untuk pasar retail, pastikan bahwa komunikasi dengan toko atau konsumen akhir dilakukan dengan baik agar produk sampai ke tangan pelanggan dalam keadaan optimal.

Dengan pengemasan yang aman, pemilihan metode pengiriman yang tepat, dan koordinasi distribusi yang baik, VCO dapat sampai ke Bogor dalam kondisi terbaik.

Distribusi Virgin Coconut Oil (VCO) untuk pasar ekspor adalah proses kompleks yang memerlukan persiapan produk dan dokumen pendukung secara menyeluruh. Grandview Research (2023), dokumen utama seperti Certificate of Origin, sertifikasi organik, halal, dan standar keamanan pangan menjadi elemen penting untuk memenuhi regulasi internasional dan memfasilitasi masuknya produk ke pasar global. Proses ini melibatkan koordinasi dengan lembaga seperti Bea Cukai dan lembaga sertifikasi, memastikan semua persyaratan ekspor telah terpenuhi sebelum produk dikirim.

Untuk pengiriman internasional, FAO (2023) menekankan pentingnya pemilihan mitra logistik yang andal untuk menjamin keamanan produk selama transportasi. Sebagai produk cair, VCO memerlukan pengemasan yang melindungi dari benturan dan suhu ekstrem. Biasanya, pengiriman dilakukan dalam kontainer berpendingin untuk distribusi skala besar, sementara pengiriman jalur udara digunakan untuk kebutuhan mendesak meskipun biayanya lebih tinggi. Setelah tiba di negara tujuan, distribusi lokal menjadi tantangan tersendiri. Technavio (2023)

menyarankan penggunaan jaringan distributor lokal yang memahami dinamika pasar setempat. Strategi distribusi melibatkan penempatan produk di toko organik, supermarket premium, serta platform e-commerce untuk menjangkau konsumen B2C. Selain itu, kerja sama dengan distributor besar untuk segmen B2B, seperti hotel dan klinik kesehatan, dapat memperluas jangkauan produk.

Keseluruhan pendekatan ini, menurut Dayrit et al. (2023), memastikan produk VCO sampai ke konsumen dengan kualitas terbaik, mempertahankan sifat alaminya, dan meningkatkan kepercayaan merek di pasar internasional. Strategi distribusi yang efektif tidak hanya meningkatkan penetrasi pasar tetapi juga memperkuat daya saing global VCO sebagai produk kesehatan berkualitas tinggi

SIMPULAN DAN SARAN

Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan salah satu produk olahan kelapa yang memiliki banyak manfaat dan nilai ekonomi tinggi. Proses pembuatannya yang sederhana, menggunakan bahan alami tanpa bahan kimia, memastikan kandungan nutrisi seperti asam laurat, vitamin E, dan asam lemak tetap terjaga. Keunggulan VCO dibandingkan minyak kelapa biasa mencakup daya simpan yang lebih lama, kualitas minyak yang lebih baik, dan manfaat kesehatan yang signifikan, termasuk sifat antimikroba dan antivirus. Selain manfaat kesehatan, VCO juga berkontribusi pada kecantikan, seperti melembapkan kulit dan rambut serta mengatasi berbagai masalah kulit. Secara ekonomi, VCO membuka peluang pemberdayaan masyarakat melalui UKM, mendukung produksi ramah lingkungan, dan berpotensi menjadi produk ekspor unggulan.

DAFTAR RUJUKAN

Anonim. (2009). Studi tentang Manfaat Minyak Kelapa dalam Industri Kesehatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Tropis*, 10(2), 45-50.

Chaffey, D., & Ellis-Chadwick, F. (2016). *Digital Marketing: A Practical Approach for Business Success*.

Journal of Digital Marketing Research, 12(4), 212-219.

Dayrit, F. M., et al. (2023). Health Benefits of Coconut Oil: A Comprehensive Review. *Journal of Medicinal Food*, 26(1), 51-58.

Damin, S., et al. (2017). Evaluasi Proses Produksi Virgin Coconut Oil Menggunakan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(3), 123-130.

Deb Mandal, M., & Mandal, S. (2011). Health Benefits and Applications of Virgin Coconut Oil. *Journal of Medicinal Food*, 14(9), 1020-1027.

FAO (2023). The Role of Coconut in Global Food Security. *Food and Agriculture Organization of the United Nations Reports*, 35(7), 8-15.

Grant, R. M. (2016). Contemporary Strategy Analysis: Text and Cases. *Journal of Strategic Management*, 34(3), 77-85.

Grandview Research (2023). Global Virgin Coconut Oil Market Analysis and Forecasts. *Grandview Research Reports*, 1-22.

Haryanto, A. (2014). Pengaruh Kualitas Kelapa Terhadap Hasil Minyak Kelapa Murni. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 9(2), 78-85.

Iskandar, H., et al. (2015). Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kualitas Minyak Kelapa Murni. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), 123-131.

Ketaren, S. (2008). Pengaruh Keasaman terhadap Proses Produksi Virgin Coconut Oil. *Jurnal Teknologi Minyak Nabati*, 14(2), 67-74.

Mansor, M., et al. (2012). Karakterisasi dan Aplikasi Minyak Kelapa dalam Industri Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2), 104-112.