

Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) sebagai penguatan ekonomi berbasis potensi kelapa

Siti Widiati^{1*}, Firda Daniyah², Muhammad Alphard Yalpandi³

¹Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia, email: sitiwidiati@untirta.ac.id

²Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia, email: 25551220051@untirta.ac.id

³Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia, email: 4443220125@untirta.ac.id

*Koresponden penulis

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-07-13

Diterima: 2025-09-03

Diterbitkan: 2025-09-16

Keywords:

community empowerment;
virgin coconut oil; halal
certification

Kata Kunci:

pemberdayaan masyarakat;
minyak kelapa murni;
sertifikasi halal



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Siti Widiati, Firda Daniyah, Muhammad Alphard Yalpandi

ABSTRACT

This community service activity focuses on empowering micro-entrepreneurs in Kertarahayu Village, Banjarsari District, Lebak Regency, through innovative Virgin Coconut Oil (VCO) production and business legality assistance. The main problems faced by the community are limited knowledge of VCO processing techniques and a low understanding of business legality, especially Business Identification Numbers (NIB) and halal certification. This activity uses a Participatory Action Research (PAR) approach that emphasizes active community participation at every stage of the activity, and is combined with the Asset-Based Community Development (ABCD) principle that utilizes local potential in the form of coconut commodities as a primary asset. The results of the activity showed that the majority of participants (52%) really need business legality assistance, while 15% need assistance but are constrained by facilities and time. In addition, 29% of participants emphasized the importance of technical training in VCO processing, and another 4% stated that this need was limited by the availability of tools and materials. These findings confirm that coconut MSME empowerment programs need to focus not only on improving production skills, but also on providing assistance with business legality, so that business actors can develop to be more professional, competitive, and have wider market access.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pemberdayaan wirausaha mikro di Desa Kertarahayu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Lebak, melalui inovasi produksi Virgin Coconut Oil (VCO) dan pendampingan legalitas usaha. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah terbatasnya pengetahuan mengenai teknik pengolahan VCO serta rendahnya pemahaman tentang legalitas usaha, khususnya Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal. Kegiatan ini menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menekankan partisipasi aktif masyarakat pada setiap tahap kegiatan, serta dipadukan dengan prinsip Asset-Based Community Development (ABCD) yang memanfaatkan potensi lokal berupa komoditas kelapa sebagai aset utama. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mayoritas peserta (52%) sangat membutuhkan pendampingan legalitas usaha, sementara 15% membutuhkan pendampingan namun terkendala sarana dan waktu. Selain itu, 29% peserta menekankan pentingnya pelatihan teknis pengolahan VCO, dan 4% lainnya menyatakan kebutuhan tersebut namun terbatas oleh ketersediaan alat dan bahan. Temuan ini menegaskan bahwa program pemberdayaan UMKM kelapa perlu difokuskan tidak hanya pada

peningkatan keterampilan produksi, tetapi juga pendampingan legalitas usaha, sehingga pelaku usaha dapat berkembang menjadi lebih profesional, berdaya saing, dan memiliki akses pasar yang lebih luas.

Cara mensitasi artikel:

Widiati, S., Daniyah, F., & Yalpandi, M. A. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan virgin coconut oil (VCO) sebagai penguatan ekonomi berbasis potensi kelapa. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(3), 551–565. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i3.24132>

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama di wilayah pesisir Indonesia yang secara geografis cocok untuk budidaya tanaman kelapa (Vaulina, 2019). Potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat lokal, sebagian besar petani kelapa masih bergantung pada penjualan kelapa dalam bentuk mentah atau utuh, yang memiliki nilai ekonomi rendah dan rentan terhadap fluktuasi harga pasar (Ibrahim et al., 2019). Pengolahan kelapa menjadi produk turunan seperti *Virgin Coconut Oil* (VCO), minyak goreng kelapa, sabun, kosmetik, dan olahan pangan lainnya dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dan membuka peluang pasar yang lebih luas, baik di tingkat nasional maupun internasional. Produk VCO, misalnya, dikenal memiliki manfaat kesehatan yang tinggi serta permintaan pasar yang terus meningkat.

Kelapa merupakan salah satu potensi unggulan di Kabupaten Lebak, termasuk di Desa Kertarahayu, yang memiliki lahan luas dan kondisi iklim tropis yang mendukung pertumbuhannya. Potensi ini tidak hanya menjadi sumber penghasilan utama bagi sebagian besar masyarakat, tetapi juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal (Haifan, 2018).

Oleh karena itu, prinsip dasar pemberdayaan dalam konsep *Asset-Based Community Development* (ABCD), yang berfokus pada pemanfaatan potensi dan aset lokal yang dimiliki masyarakat, sangat relevan untuk diterapkan dalam mengoptimalkan pengelolaan kelapa di daerah tersebut (Adji et al., 2025). Dengan mengadopsi prinsip-prinsip ABCD tersebut, pembuatan VCO dari kelapa tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pribadi, tetapi juga mampu memberdayakan masyarakat secara ekonomi dan sosial.

Potensi kelapa dalam pengembangan usahanya terutama di sektor pengolahan masih menghadapi berbagai tantangan mendasar, seperti kurangnya kesadaran melakukan pengolahan hasil pertanian dan penerapan nilai tambah produk. Selain itu, salah satu kendala adalah ketiadaan legalitas usaha dalam bentuk Nomor Induk Berusaha (NIB) yang menjadi syarat administratif penting dalam mengakses berbagai fasilitas pemerintah, seperti pembiayaan, pelatihan, dan kemitraan usaha (Widiati et al., 2023). Nomor Induk Berusaha merupakan nomor identitas bagi pelaku usaha dalam rangka pengoperasian aktivitas berusaha selaras dengan bidang usahanya. Dimana NIB ini juga dimiliki oleh pelaku usaha sebagai Tanda Daftar Perusahaan, Angka Pengenal Impor dan sebagainya.

Nomor Induk Berusaha (NIB) merupakan persyaratan administratif yang juga dibutuhkan dalam proses pengajuan sertifikasi halal bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Putri et al., 2024). Sejak diberlakukannya Undang-

Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, seluruh pelaku usaha di Indonesia, termasuk UMKM, diharapkan dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan telah bersertifikat halal. Ketentuan ini menegaskan pentingnya legalitas usaha sebagai dasar untuk menjamin keamanan, kepercayaan konsumen, serta daya saing produk di pasar yang lebih luas.

Sertifikasi halal memberikan keuntungan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen sehingga omset penjualan otomatis akan semakin meningkat dengan kepercayaan konsumen yang baik. Pelaku usaha yang belum memperoleh sertifikasi memiliki hambatan dalam menjangkau pasar yang lebih luas, khususnya konsumen muslim baik di dalam negeri maupun di pasar ekspor (Hasanah et al., 2023).

Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kehalalan produk, tetapi juga menjadi simbol kualitas dan kepercayaan konsumen yang sangat penting dalam persaingan produk pangan olahan (Widiati & Azkia, 2023). Dalam konteks produk *Virgin Coconut Oil* (VCO), sertifikasi halal menjadi elemen penting yang tidak dapat diabaikan. VCO sebagai produk olahan kelapa yang dikenal memiliki manfaat kesehatan tinggi dan digunakan baik sebagai bahan pangan maupun kosmetik, sangat potensial untuk dipasarkan secara luas (Ibrahim et al., 2019).

Oleh karena itu, pelatihan peningkatan nilai ekonomis buah kelapa dan pendampingan legalitas usaha seperti NIB dan sertifikat Halal kepada pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK), menjadi langkah strategis untuk pemberdayaan masyarakat dan memperkuat daya saing produk VCO. Upaya ini tidak hanya akan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, tetapi juga mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Pengabdian ini dilaksanakan bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pengolahan VCO, pendampingan dan fasilitasi pengurusan NIB dan sertifikasi halal. Diharapkan kegiatan ini mampu meningkatkan nilai ekonomi produk kelapa, membuka peluang usaha baru, serta mendukung ketahanan ekonomi masyarakat lokal.

METODE

Pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) dipilih sebagai metode pemberdayaan masyarakat dalam pembuatan VCO dan sosialisasi sertifikasi halal bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) karena pendekatan ini menitikberatkan pada keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahap kegiatan. Seperti yang diungkapkan oleh Arifin et al., (2025) pendekatan PAR tidak hanya menjadikan pelaku usaha sebagai objek intervensi, tetapi juga sebagai subjek yang berperan langsung dalam proses identifikasi masalah, perumusan solusi, hingga implementasi dan evaluasi tindakan yang dilakukan.

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan PAR yang menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perumusan solusi, pelaksanaan, hingga evaluasi. Pendekatan ini dipadukan dengan prinsip *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu memanfaatkan potensi lokal berupa komoditas kelapa sebagai aset utama untuk pengembangan ekonomi masyarakat.

Pendekatan ini dirancang untuk menciptakan proses kolaboratif yang tidak hanya menekankan pada pemberian bantuan, tetapi juga membangun kesadaran dan kapasitas pelaku usaha secara berkelanjutan (Arifin et al., 2025). Agar pelatihan mudah dipahami dan dapat diterapkan, kegiatan dilakukan melalui praktik langsung pembuatan VCO dengan menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam proses pemberdayaan dan peningkatan nilai ekonomis kelapa. Selain itu, pengabdian ini juga menerapkan ABCD, sehingga pengolahan kelapa menjadi VCO tidak hanya merefleksikan prinsip dasar pemberdayaan, tetapi juga menunjukkan bagaimana komunitas dapat memanfaatkan aset lokal untuk mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan (Komariah et al., 2025). Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam empat tahap pelatihan seperti yang disampaikan pada gambar 1.



Gambar 1. xxx

Kegiatan dilaksanakan di Desa Kertarahayu, Kabupaten Lebak dengan melibatkan 27 peserta sebagai pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian. Pemilihan peserta dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah desa, dengan kriteria: 1) Memiliki akses terhadap bahan baku kelapa. 2) Belum memiliki legalitas usaha Nomor Induk Berusaha. 3) Berminat mengembangkan produk turunan kelapa. Selain UMK, kegiatan ini juga melibatkan perangkat desa, pendamping dari perguruan tinggi, serta perwakilan lembaga terkait seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Penerapan pendekatan PAR dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini, mendorong proses pemberdayaan yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat, disesuaikan dengan kondisi lokal, dan berorientasi pada solusi (Arifin et al., 2025). Pendekatan PAR dipandang relevan untuk penelitian ini karena pengabdian yang dilakukan tidak hanya bertujuan menggambarkan kondisi yang ada, tetapi juga mendorong terjadinya perubahan melalui keterlibatan aktif partisipan dalam siklus refleksi dan tindakan (Felani et al., 2025).

Metode ini tidak hanya memberikan manfaat langsung berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis bagi pelaku UMKM, tetapi

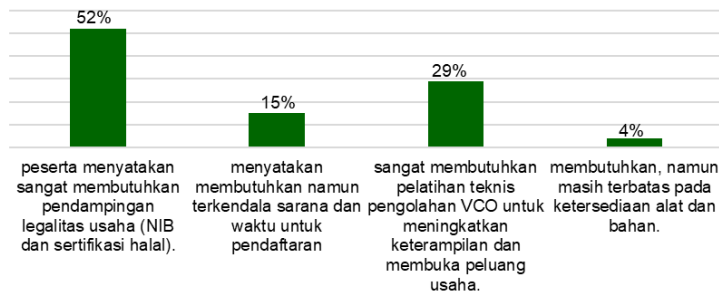
juga menumbuhkan lingkungan kerja sama yang mendukung keberlanjutan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini merupakan salah satu program kerja dari Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN) 2025 Kelompok 44, yang bertujuan untuk mendukung upaya pemberdayaan masyarakat. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 10 Februari 2025, bertempat di Kantor Desa Kertarahayu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Program kerja ini merupakan inisiatif Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dan dilaksanakan secara langsung oleh bersama mahasiswa. Kegiatan ini dipandu oleh dua orang mahasiswa sebagai penanggung jawab, dosen pembimbing sebagai pemateri dan pendampingan sertifikasi halal serta NIB, kegiatan ini juga melibatkan berbagai pihak, seperti pelaku usaha kelapa, pelaku usaha pengolahan VCO, perangkat desa, ketua RT, dan anggota PKK.

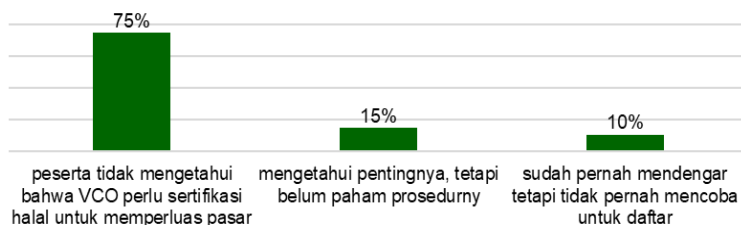
Masyarakat Desa Kertarahayu pada umumnya bekerja sebagai petani, dengan kelapa sebagai salah satu hasil panen utama yang dimanfaatkan. Sebagian pelaku usaha telah mengolah kelapa dalam skala mikro menjadi produk turunan seperti *Virgin Coconut Oil* (VCO), namun masih banyak yang hanya menjual kelapa dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan. Berdasarkan observasi awal dan diskusi dengan warga, diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha di desa ini masih menjalankan usahanya secara informal dan belum memiliki legalitas usaha yang memadai. Kondisi ini juga tercermin dalam pelaksanaan pelatihan, di mana peserta menghadapi sejumlah kendala, seperti kesulitan memahami prosedur pendaftaran OSS/SIHALAL, keterbatasan jaringan internet yang menghambat proses registrasi, serta keterbatasan alat dan bahan dalam praktik pengolahan VCO. Untuk mengatasi hal tersebut, pendampingan dilakukan secara intensif dengan pendekatan bertahap, penyediaan panduan sederhana, serta fasilitasi akses internet dan sarana produksi dasar. Upaya ini tidak hanya membantu peserta menyelesaikan kendala yang dihadapi, tetapi juga memperkuat kapasitas mereka agar lebih siap mengembangkan usaha secara formal dan berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan menunjukkan bahwa, pemberdayaan pelaku usaha kelapa melalui pelatihan pengolahan VCO serta pendampingan legalitas usaha sangat relevan dan dibutuhkan. Permasalahan utama yang dihadapi pelaku UMKM di wilayah ini adalah minimnya pengetahuan dan pemahaman terhadap pentingnya Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal, yang menjadi kunci untuk meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen terhadap produk. Hasil evaluasi dan diskusi bersama peserta pengabdian disampaikan pada Gambar 2, 3 dan 4.



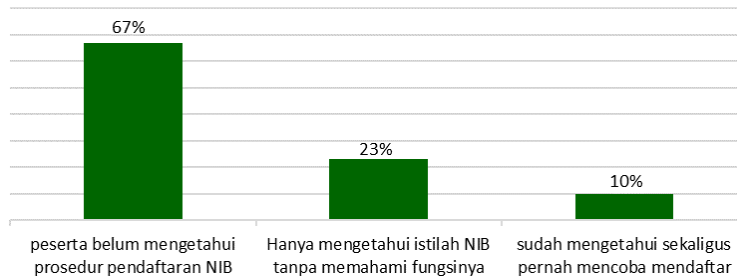
Gambar 2. Kebutuhan pelatihan

Berdasarkan Gambar 2 menunjukkan bahwa, mayoritas peserta (52%) menyatakan sangat membutuhkan pendampingan legalitas usaha, khususnya terkait Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal, karena hal ini dipandang sebagai syarat utama untuk meningkatkan nilai jual produk serta memperluas akses pasar. Sebanyak 15% peserta juga menyatakan membutuhkan pendampingan, namun terkendala oleh keterbatasan sarana dan waktu dalam proses pendaftaran, yang menunjukkan perlunya dukungan teknis agar mereka lebih mudah mengurus legalitas usaha. Di sisi lain, 29% peserta menekankan pentingnya pelatihan teknis pengolahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) untuk meningkatkan keterampilan sekaligus membuka peluang usaha baru, sementara 4% lainnya mengakui kebutuhan tersebut namun masih terbatas oleh ketersediaan alat dan bahan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa program pemberdayaan UMKM kelapa perlu difokuskan tidak hanya pada peningkatan keterampilan produksi, tetapi juga pada pendampingan legalitas usaha, sehingga pelaku usaha dapat bertransformasi menjadi lebih profesional, berdaya saing, dan memiliki akses pasar yang lebih luas.



Gambar 3. Pengetahuan tentang sertifikasi halal (BPJPH/SIHALAL)

Kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (75%) belum mengetahui bahwa VCO memerlukan sertifikasi halal untuk memperluas pasar, sehingga pemahaman dasar terkait pentingnya legalitas produk masih sangat rendah. Sebanyak 15% peserta sudah menyadari pentingnya sertifikasi halal, namun belum memahami prosedurnya, sedangkan 10% hanya sebatas pernah mendengar tetapi belum mencoba mendaftar. Temuan ini menegaskan perlunya edukasi dan pendampingan intensif terkait prosedur sertifikasi halal agar pelaku usaha lebih siap mengakses pasar yang lebih luas.



Gambar 4. Kebutuhan pelatihan

Gambar 4 menunjukkan bahwa, bahwa sebagian besar peserta (67%) belum mengetahui prosedur pendaftaran NIB, menunjukkan rendahnya literasi legalitas usaha di kalangan pelaku UMKM. Sebanyak 23% hanya mengetahui istilah NIB tanpa memahami fungsi dan manfaatnya, sedangkan 10% sudah mengetahui sekaligus pernah mencoba mendaftar. Hal ini menegaskan perlunya pendampingan intensif dalam pendaftaran NIB, agar pelaku usaha dapat beralih dari usaha informal menjadi formal dan memperoleh akses pasar serta dukungan yang lebih luas.

Berdasarkan hasil analisis menunjuka, dapat dilihat bahwa kebutuhan utama peserta terletak pada pendampingan legalitas usaha (NIB dan sertifikasi halal), di mana mayoritas peserta masih memiliki pengetahuan yang sangat terbatas baik terkait urgensi maupun prosedur pengurusan. Kondisi ini selaras dengan temuan bahwa 75% peserta belum mengetahui bahwa VCO membutuhkan sertifikasi halal untuk memperluas pasar, serta 67% belum memahami prosedur pendaftaran NIB. Hal ini memperkuat kesimpulan bahwa permasalahan utama UMKM di wilayah ini adalah rendahnya literasi dan pemahaman terkait legalitas usaha, yang menjadi faktor penghambat dalam peningkatan daya saing produk.



Gambar 5. Penyampaian materi pentingnya peningkatan nilai ekonomis buah kelapa melalui pengolahan VCO oleh DPL

Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengolahan VCO dan pendampingan legalitas usaha terbukti sangat relevan dan dibutuhkan. Upaya ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dalam mengolah kelapa menjadi VCO bernilai tambah,

tetapi juga menekankan pentingnya aspek legalitas untuk memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Program pengabdian ini sekaligus menjawab permasalahan mendasar yang dihadapi pelaku UMKM, yakni minimnya pengetahuan dan pemahaman terhadap pentingnya NIB dan sertifikasi halal, sehingga pendampingan intensif di bidang tersebut menjadi strategi utama dalam pemberdayaan masyarakat Desa Kertarahayu.

Materi pertama yang disampaikan adalah mengenai pentingnya meningkatkan nilai ekonomis buah kelapa melalui pengolahan menjadi Virgin Coconut Oil (VCO). Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kertarahayu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Lebak, menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan VCO disertai pendampingan legalitas usaha tidak hanya menjadi langkah strategis untuk meningkatkan keterampilan teknis pelaku usaha kelapa, tetapi juga menjadi jawaban atas kebutuhan mereka dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Melalui pendekatan ini, pelaku usaha memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan dukungan administratif yang dapat memperkuat daya saing produk kelapa di pasar.



Gambar 6. Fasilitasi dan pendampingan pendaftaran nib dan sertifikasi halal *self declare*

Peningkatan kapasitas digital masyarakat perlu diperkuat, mengingat proses pengajuan NIB dan sertifikasi halal sudah berbasis sistem daring (OSS dan SIHALAL) Dukungan pemasaran seperti pelatihan branding, pengemasan, serta akses ke marketplace daring perlu disinergikan agar produk VCO lokal dari Lebak mampu bersaing di pasar regional maupun nasional. Program serupa dapat direplikasi di desa-desa lain di Kabupaten Lebak yang juga memiliki potensi kelapa sebagai komoditas unggulan salah satunya adalah kertarahayu.

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kertarahayu tidak hanya berfokus pada pelatihan teknis pengolahan VCO, tetapi juga menekankan pentingnya legalitas usaha melalui Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal sebagai syarat utama peningkatan daya saing produk lokal. Materi dan pendampingan disampaikan dalam beberapa sesi diantaranya: Sesi 1: Pentingnya NIB bagi UMKM: Disampaikan oleh fasilitator dari tim pengabdian yang telah mengikuti pelatihan OSS berbasis risiko. Materi mencakup definisi NIB, manfaat memiliki NIB (legalitas formal, akses pembiayaan, keikutsertaan dalam program pemerintah), serta langkah-langkah pendaftaran melalui sistem

OSS. Simulasi langsung ditampilkan melalui proyektor, dan peserta diajak membuat akun OSS secara kolektif. Sesi 2: Sertifikasi Halal oleh BPJPH: Materi menjelaskan dasar hukum kewajiban sertifikasi halal (UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). Disampaikan alur pengajuan melalui SIHALAL, syarat dokumen, dan pentingnya memiliki sertifikat halal bagi produk makanan-minuman. Peserta diperkenalkan pada komponen utama dalam proses sertifikasi: pemilihan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal), audit bahan baku, pengolahan, dan labelisasi. Sesi 3: Materi disampaikan secara interaktif dengan pendekatan partisipatif peserta diberikan sesi tanya jawab untuk menggali pemahaman dan menyelesaikan kendala praktis yang dihadapi UMKM. Pendampingan Teknis: Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan teknis secara langsung terhadap peserta, khususnya dalam beberapa hal seperti: 1) Pendaftaran NIB melalui OSS: Tim membantu peserta mendaftar akun di sistem OSS (<https://oss.go.id>), memandu proses pengisian data usaha, memilih bidang usaha sesuai KBLI (misalnya, untuk pengolahan minyak kelapa), dan mencetak NIB. 2) Pendampingan dilakukan per peserta menggunakan perangkat laptop dan hotspot internet. 3) Persiapan Pendaftaran Sertifikasi Halal melalui SIHALAL: Pendampingan difokuskan pada: Pengumpulan dokumen usaha: NIB, daftar bahan baku, proses produksi, dan label produk. Pembuatan akun di SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id>). Simulasi pengisian form pengajuan secara daring. Penjelasan tentang mekanisme pemeriksaan oleh LPH dan waktu tunggu sertifikasi.

Dari hasil pendampingan ini, sejumlah pelaku usaha berhasil menyelesaikan proses pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB), sementara sebagian lainnya telah berhasil mengunggah dokumen awal sebagai langkah awal pendaftaran sertifikat halal. Keberhasilan ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas dan pemahaman peserta terhadap prosedur legalitas usaha yang sebelumnya dianggap sulit, rumit, dan membingungkan. Melalui bimbingan yang diberikan secara sistematis, peserta merasa lebih percaya diri dan mampu menerapkan langkah-langkah yang diperlukan secara mandiri. Mereka juga menyatakan bahwa pendampingan ini sangat membantu dalam memecah kerumitan proses menjadi tahapan yang jelas, terstruktur, dan mudah dipahami, sehingga mendorong motivasi untuk segera menuntaskan proses legalitas usaha mereka.



Gambar 7. Praktik langsung pembuatan VCO dengan masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengabdian

Selain pendampingan pelaku usaha untuk mendaftar NIB dan sertifikasi halal, kegiatan pengabdian ini mempraktikkan langsung bagaimana pembuatan VCO dengan tahap dan peralatan yang sederhana, sehingga lebih mudah dipahami dan diterapkan oleh peserta atau masyarakat. Praktik pembuatan VCO yang melibatkan peserta langsung dapat dilihat pada gambar 7.

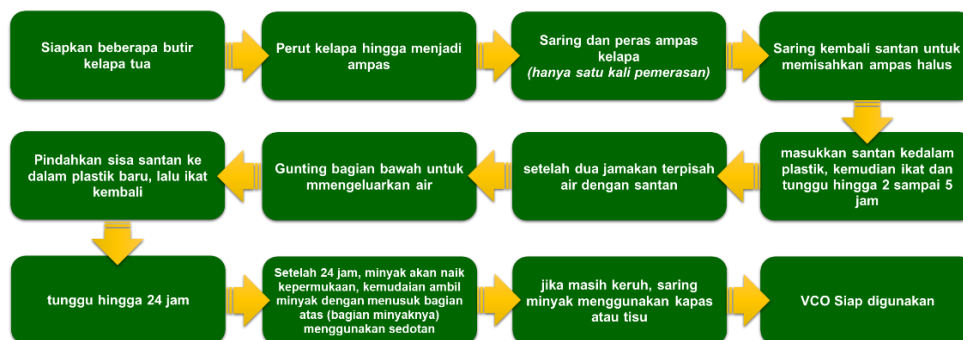
Kegiatan pengabdian ini mempraktikkan secara langsung proses pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan cara sederhana. Bahan utama yang digunakan adalah daging kelapa tua yang memiliki kandungan minyak tinggi, serta air bersih yang berfungsi membantu proses ekstraksi santan. Seluruh tahapan pembuatan tidak memerlukan tambahan bahan kimia, sehingga VCO yang dihasilkan tetap alami, higienis, dan aman digunakan. Peralatan yang digunakan juga bersifat sederhana dan mudah ditemukan di lingkungan rumah tangga. Proses diawali dengan menggunakan parutan kelapa untuk menghancurkan daging kelapa, kemudian hasil parutan ditempatkan dalam wadah sebagai tempat pencampuran dan penyimpanan santan. Pemisahan ampas dilakukan dengan bantuan saringan dan kain saring, sedangkan plastik bening bersih digunakan sebagai media fermentasi. Untuk menjaga fermentasi tetap rapat, plastik diikat menggunakan karet gelang, dan pada tahap pemisahan air bagian bawah plastik dapat dibuka dengan gunting. Selanjutnya, minyak yang terbentuk pada lapisan atas santan diambil menggunakan sedotan atau pipet kecil agar tidak bercampur dengan lapisan lain. Tahap akhir dilakukan dengan penyaringan menggunakan tisu atau kapas, yang berfungsi memurnikan VCO dari sisa partikel halus sehingga menghasilkan minyak kelapa murni yang jernih.

Peralatan yang sederhana menjadikan metode fermentasi VCO sangat sesuai diterapkan oleh pelaku UMKM di tingkat rumah tangga, karena tidak memerlukan teknologi tinggi namun tetap mampu menghasilkan produk dengan nilai jual yang tinggi. Proses pembuatan dilakukan menggunakan teknik fermentasi tanpa pemanasan, sehingga minyak kelapa yang dihasilkan memiliki kualitas baik dengan kandungan nutrisi yang tetap terjaga. Tahapan dimulai dengan memarut kelapa tua hingga menjadi ampas halus, kemudian ampas dimasukkan ke dalam wadah bersih dan ditambahkan air secukupnya untuk mengekstrak santan. Campuran ini diaduk merata, lalu disaring dan diperas satu kali guna memisahkan santan dari ampas kasar. Santan yang diperoleh kemudian disaring kembali untuk memastikan partikel halus terbuang, sehingga diperoleh cairan santan yang lebih murni. Selanjutnya, santan dimasukkan ke dalam plastik bening dan diikat rapat, lalu didiamkan selama dua hingga lima jam. Setelah sekitar dua jam, mulai tampak pemisahan antara lapisan air dan santan. Air yang mengendap di bagian bawah plastik kemudian dibuang dengan cara memotong atau menggunting bagian bawah plastik secara hati-hati. Santan yang tersisa dipindahkan ke plastik baru, diikat rapat kembali, dan didiamkan selama kurang lebih 24 jam untuk menjalani proses fermentasi alami. Dalam periode ini, minyak kelapa murni perlahan naik ke permukaan, membentuk lapisan bening di atas santan yang menandai terbentuknya *Virgin Coconut Oil*.

Pengambilan minyak dilakukan dengan sangat hati-hati, yaitu dengan menusuk bagian atas plastik menggunakan sedotan atau pipet, sehingga hanya lapisan minyak yang terambil tanpa mengganggu atau mencampur endapan di bagian bawah. Tahap ini memerlukan ketelitian agar kualitas minyak tetap terjaga. Apabila hasil *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang diperoleh masih tampak keruh, maka dilakukan proses penyaringan akhir menggunakan media seperti kapas atau tisu bersih. Penyaringan ini berfungsi untuk memisahkan partikel-partikel halus yang tersisa, sehingga dihasilkan minyak kelapa murni yang jernih, beraroma segar, dan memiliki mutu yang sesuai standar.

Teknik ini dapat dilakukan dengan peralatan sederhana, namun hasil VCO yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi dan layak untuk dikemas dan dipasarkan setelah melalui uji mutu dan standar kebersihan, alur pembuatan VCO juga dapat dilihat pada Gambar 8.

Peralatan yang sederhana menjadikan metode fermentasi VCO sangat sesuai diterapkan oleh pelaku UMKM di tingkat rumah tangga, karena tidak memerlukan teknologi tinggi namun tetap mampu menghasilkan produk dengan nilai jual yang tinggi. Proses pembuatan dilakukan menggunakan teknik fermentasi tanpa pemanasan, sehingga minyak kelapa yang dihasilkan memiliki kualitas baik dengan kandungan nutrisi yang tetap terjaga. Tahapan dimulai dengan memarut kelapa tua hingga menjadi ampas halus, kemudian ampas dimasukkan ke dalam wadah bersih dan ditambahkan air secukupnya untuk mengekstrak santan. Campuran ini diaduk merata, lalu disaring dan diperas satu kali guna memisahkan santan dari ampas kasar. Santan yang diperoleh kemudian disaring kembali untuk memastikan partikel halus terbuang, sehingga diperoleh cairan santan yang lebih murni. Selanjutnya, santan dimasukkan ke dalam plastik bening dan diikat rapat, lalu didiamkan selama dua hingga lima jam. Setelah sekitar dua jam, mulai tampak pemisahan antara lapisan air dan santan. Air yang mengendap di bagian bawah plastik kemudian dibuang dengan cara memotong atau menggunting bagian bawah plastik secara hati-hati. Santan yang tersisa dipindahkan ke plastik baru, diikat rapat kembali, dan didiamkan selama kurang lebih 24 jam untuk menjalani proses fermentasi alami. Dalam periode ini, minyak kelapa murni perlahan naik ke permukaan, membentuk lapisan bening di atas santan yang menandai terbentuknya *Virgin Coconut Oil*.



Gambar 8. Alur Pembuatan VCO yang disosialisasikan dalam kegiatan pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kertarahayu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten, dengan sasaran utama para pelaku usaha mikro yang memiliki potensi dalam mengolah buah kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). Berdasarkan observasi awal dan diskusi dengan warga, ditemukan bahwa sebagian besar pelaku usaha di wilayah ini masih menjalankan usahanya secara informal, tanpa legalitas usaha yang memadai. Mereka belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan belum memahami proses maupun pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan mutu dan akses pasar.

Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi ekonomi yang dimiliki masyarakat masih belum diikuti oleh kapasitas legal dan teknis yang memadai. Oleh karena itu, pengabdian ini diarahkan untuk mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui dua pendekatan utama, yaitu: inovasi produk berupa pelatihan teknis pengolahan kelapa menjadi VCO sebagai produk bernilai jual tinggi, dan akses legalitas melalui pendampingan intensif terhadap proses pengurusan NIB dan sertifikasi halal.

Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk, tetapi juga untuk memperkuat daya saing usaha lokal agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas, baik nasional maupun internasional. Inisiatif ini merupakan bentuk konkret dari pemberdayaan masyarakat yang menyeluruh yang mencakup aspek produksi, regulasi, serta pemenuhan standar mutu produk. VCO hasil prakti langsung yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Produk hasil pelatihan pengolahan kelapa menjadi VCO dalam kegiatan pengabdian

Produk akhir dari pelatihan pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) adalah minyak kelapa murni berwarna jernih dengan aroma khas kelapa segar, bebas dari endapan dan bahan tambahan, serta memiliki kualitas yang layak konsumsi dan bernilai jual tinggi. Selain memenuhi standar mutu, produk ini juga diarahkan untuk memenuhi aspek legalitas usaha dan persyaratan sertifikasi halal, sehingga dapat dipasarkan secara lebih luas dan memberikan jaminan keamanan, kebersihan, serta kehalalan untuk digunakan dan menjamin keamanan pangan bagi konsumen jika sudah diperjualbelikan. Produk akhir yang siap untuk didaftarkan NIB beserta sertifikasi halal dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Produk VCO hasil kegiatan pengabdian yang siap untuk didaftarkan NIB dan sertifikat halal *self declare*

Produk akhir dari pelatihan pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) adalah minyak kelapa murni berwarna jernih dengan aroma khas kelapa segar, bebas dari endapan dan bahan tambahan, serta memiliki kualitas yang layak konsumsi dan bernilai jual tinggi. Selain memenuhi standar mutu, produk ini juga diarahkan untuk memenuhi aspek legalitas usaha dan persyaratan sertifikasi halal, sehingga dapat dipasarkan secara lebih luas dengan jaminan keamanan, kebersihan, dan kehalalan bagi konsumen. Dengan karakteristik tersebut, produk VCO hasil kegiatan pengabdian ini telah siap untuk didaftarkan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Sertifikat Halal melalui mekanisme *self declare*, sehingga memberikan nilai tambah baik dari sisi legalitas maupun daya saing di pasar.

SIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian menunjukan bahwa bahwa, pemberdayaan masyarakat di Desa Kertarahayu melalui pelatihan produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan pendampingan legalitas usaha terbukti relevan dan sangat dibutuhkan masyarakat. Hasil pelaksanaan menunjukkan peningkatan keterampilan teknis masyarakat dalam menghasilkan VCO yang berkualitas, serta peningkatan kesadaran dan capaian legalitas usaha berupa perolehan NIB dan pengajuan sertifikasi halal. Berdasarkan hasil kuesioner, mayoritas peserta menekankan pentingnya pendampingan legalitas usaha sebagai syarat utama peningkatan nilai jual dan perluasan akses pasar, disusul kebutuhan pelatihan teknis VCO untuk membuka peluang usaha baru.

Hasil pengabdian juga menunjukkan masih rendahnya pemahaman peserta mengenai urgensi dan prosedur sertifikasi halal maupun pendaftaran NIB, sehingga diperlukan edukasi serta pendampingan berkelanjutan agar pelaku usaha dapat bertransformasi dari usaha informal menuju usaha formal yang profesional, berdaya saing, dan memiliki akses pasar yang lebih luas. Dengan demikian, program ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan produksi, tetapi juga memperkuat aspek legalitas dan daya saing produk, serta dapat direplikasi pada wilayah pedesaan lain yang memiliki potensi komoditas lokal serupa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sultan Ageng Tirtayasa melalui program KKN Tematik Tahun 2025 berkesempatan menjadi DPL untuk kelompok 44. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa yang menjadi anggota dalam Kerja Nyata Tematik (KKN) 2025 Kelompok 44, Pemerintah Desa Kertarahayu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Lebak, serta para pelaku usaha dan masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Adji, R., Enjelita, R., Wanda, A., Faqih, A., Andriawan, D., Ramadhani, A., & Himawan, T. (2025). Edukasi pengolahan limbah minyak goreng menjadi produk bernilai ekonomi. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(2), 266–279. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i2.22580>
- Arifin, M. Z., Rohmah, E. I., Rohmah, M. F., & Solichah, I. (2025). Pendampingan sertifikasi halal berbasis self-declare bagi UMKM di Sukodadi. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 1–21. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v7i1.1-21>
- Felani, E., Istiqomah, K. F., Sari, I. N. I., & Hidayatullah, R. (2025). Implementasi strategi participatory action research (PAR) untuk mengoptimalkan pengelolaan sampah berbasis sekolah: Sebuah pendekatan inovatif dan berkelanjutan. *AN NAJAH (Jurnal Pendidikan Islam Dan Sosial Keagamaan)*, 4(3), 21–27. <https://journal.nabest.id/index.php/annajah/article/view/513>
- Haifan, M. (2018). Analisis sektor dan komoditas unggulan dan strategi pengembangannya di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. *Jurnal IPTEK*, 2(1), 116–124. <https://doi.org/10.31543/jii.v2i1.103>
- Hasanah, U., Sunarko, B., Sulistyawan, V. N., Arsyad, A., Farkhan, M., & Aini, C. N. (2023). Pendampingan sertifikasi halal sebagai strategi peningkatan daya saing produk pangan UMKM Desa Wisata Melung. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 4971. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17480>
- Ibrahim, P. S., Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Pelatihan pembuatan VCO untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 197. <https://doi.org/10.30595/jppm.v3i2.3429>
- Komariah, I., Anton, & Marwah, S. S. (2025). Inovasi ekonomi kreatif: Ubah bawang tak terjual jadi bawang goreng bernilai tinggi. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(2), 1–15. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i2.23283>
- Putri, A. C. E., Wahyudi, M. R., Hijri, A. Y. Al, Andromeda, Y., Febriyana, K., Nurhasanah, S. D., Gustina, A. E., Faradilah, F., Ningsi, N., & Faiziyah, N. (2024). Meningkatkan daya saing UMKM melalui pendampingan pembuatan NIB dan sertifikat halal di Desa Gadingan. *Prosiding Webinar Abdimas (Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah)*.

- <https://doi.org/10.23917/abdimas.5229>
- Vaulina, S. (2019). Kajian komparasi produksi dan pendapatan usahatani kelapa dalam (*cocos nucifera* linn) berdasarkan tipologi lahan di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agribisnis*, 21(1), 84–98. <https://doi.org/10.31849/agr.v21i1.2733>
- Widiati, S., & Azkia, L. I. (2023). Strategi pengembangan usaha dan peran sertifikasi halal produk pangan lokal UMKM dalam menunjang ketahanan pangan tingkat rumah tangga. *Sebatik*, 27(1), 398–406. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v27i1.2275>
- Widiati, S., Subagja, F. A., Setianingrum, H. N., Suwarno, E. G., Sitompul, G. L., Tasmi, T., Putri, F. E., Puspitasari, W., Fadilah, A., Rizqullah, A. R., Sumardi, D., & Pratama, T. A. A. (2023). Pendampingan pembuatan nomor induk berusaha (nib) sebagai legalitas usaha dan syarat pendaftaran sertifikat halal produk bagi UMKM di Desa Cijaku. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 8(2), 235–240. <https://doi.org/10.33366/japi.v8i2.5000>