



**PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI DENGAN METODE PENGENDAPAN DI DESA
RIBANG KECAMATAN KOTING KABUPATEN SIKKA**

Yoseph Rongan, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

Sarlina Noni, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

Yoseph Yakob Da Rato, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

*Corresponding author E-mail: yosephrongan80@gmail.com

Abstract

Virgin Coconut Oil (VCO) is a coconut-based liquid product characterized by its clear color, distinct coconut aroma, and long shelf life. The purpose of this study is to provide a deeper understanding of the production of Virgin Coconut Oil (VCO) using the sedimentation method and to explore the economic and social potential that VCO production offers to the community. Based on the results of VCO production activities in Ribang Village, Koting Subdistrict, it can be concluded that Virgin Coconut Oil (VCO) is a coconut derivative product with numerous benefits and high economic value. Its simple production process, which uses natural ingredients without chemicals, ensures the preservation of nutrients such as lauric acid, vitamin E, and fatty acids. The advantages of VCO over regular coconut oil include a longer shelf life, superior oil quality, and significant health benefits, such as antimicrobial and antiviral properties. In addition to health benefits, VCO also contributes to beauty care, such as moisturizing skin and hair and addressing various skin issues. Economically, VCO creates opportunities for community empowerment through SMEs, supports eco-friendly production, and has the potential to become a leading export product in the global market.

Keywords: Sedimentation method; Community empowerment through SMEs; Virgin Coconut Oil (VCO).

Abstrak

Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil* (VCO) merupakan salah satu produk olahan tanaman kelapa yang berbentuk cair dengan warna yang bening dan berbau khas kelapa serta daya simpan yang lama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pembuatan minyak kelapa murni (VCO) melalui metode pengendapan dan pemahaman terkait potensi ekonomi dan sosial yang dapat dihasilkan dari proses produksi VCO bagi masyarakat. Berdasarkan hasil kegiatan pemuatan VCO di Desa Ribang, Kecamatan Koting, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu *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: Metode pengendapan; Pemberdayaan masyarakat melalui UKM; Virgin Coconut Oil (VCO).

PENDAHULUAN

Minyak kelapa murni atau VCO merupakan salah satu produk olahan tanaman kelapa yang berbentuk cair dengan warna yang bening dan berbau khas kelapa serta daya simpan yang lama. VCO dibuat tidak membutuhkan biaya yang mahal, dikarenakan bahan baku yang mudah didapat dengan harga murah dan pengolahan yang sederhana. Kandungan asam lemak jenuh rantai sedang, pendek dan tinggi terkandung dalam VCO, yaitu sekitar 92%. VCO bermanfaat dalam proses penyembuhan diantaranya untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit (Widiyanti, 2015).

Permintaan pasar yang tinggi dan manfaat yang beragam membuat produksi VCO hingga kini tetap menjadi salah satu usaha dan mata pencaharian yang dilakukan masyarakat. Produksi VCO tidak memerlukan biaya yang besar, namun pemilihan kualitas buah dan metode pembuatannya hingga kini masih terus mengalami perkembangan agar didapatkan VCO dengan kualitas yang terbaik. Maka dari itu, melalui penelitian ini, penulis melakukan modifikasi metode pemanasan dengan pengendapan santan dan tanpa pengendapan santan, penggunaan variasi suhu, serta pengujian lengkap.

MODEL

Kegiatan magang dilaksanakan secara online atau (during) melalui platform Digital yang disediakan oleh Sekolah Ekspor Digital. Meskipun peserta magang berada di lokasi berbeda, kegiatan magang dapat diikuti secara efektif berkat dukungan teknologi komunikasi yang memadai. Kegiatan ini dilakukan dari Kelurahan Madawat, Kecamatan Alok Barat, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur yang merupakan lokasi tempat saya (peserta) tinggal. Pelaksanaan secara during memungkinkan saya untuk mengakses materi pembelajaran, mengikuti diskusi dan berinteraksi langsung dengan instruktur serta peserta lain tanpa batasan geografis.

Jadwal Kegiatan

Magang secara during dilaksanakan 3 bulan mulai dari tanggal 09 september 2024 sampai tanggal 05 desember. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung dari hari senin sampai jumatul mulai dari 09.00 sampai 11.00 wita.

Prosedur Pelaksanaan Kegiatan

Prosedur pelaksanaan program studi independen di sekolah ekspor secara online atau during melibatkan beberapa tahapan yang terstruktur agar peserta dapat mengembangkan kompetensi terkait ekspor secara efektif. Peserta harus dapat mendaftarkan 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 during seperti webinar, diskusi kelompok dan konsultasi 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

jenisantara 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.

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

Persiapan Alat Dan Bahan

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

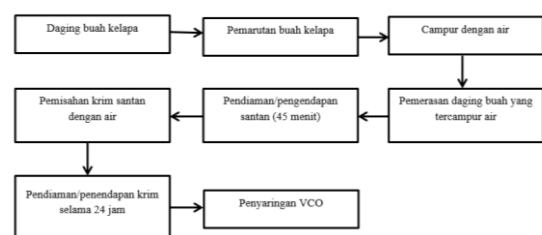
air bersih dan di peras hingga mengeluarkan santan, sedangkan sisa ampas kelapa yang masih bisa digunakan di masukan kembali kedalam mesin press sehingga mengeluarkan sisa-sisa santan. 9. Setelah itu santan disaring dengan alat penyaring. 10. Santan disimpan dalam wadah bening agar dapat terlihat dengan jelas pemisahan antara air dan santan murni

Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)

Selama proses pengendapan dalam pembuatan VCO, santan kelapa yang telah diperas dan disaring dimasukkan ke dalam wadah bersih dan dibiarkan pada suhu ruang 20-25 °C 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 k elapa murni (VCO), dan lapisan bawah berupa air kelapa. Proses ini terjadi karena gravitasi yang memisahkan komponen berdasarkan perbedaan densitas. Lingkungan yang bersih dan stabil sangat penting untuk memastikan hasil akhir minyak berkualitas tinggi Setelah lapisan minyak terlihat jelas, minyak kelapa murni di lapisan tengah diambil secara hati-hati menggunakan sendok atau alat lain untuk menghindari pencampuran dengan lapisan atas atau bawah.

Penyaringan VCO 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.



Gambar 1. diagram aliran pemhuatan minyak VCO.

Hasil VCO yang diperoleh dari 80 buah kelapa setelah meraka proggam 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.

Tabel 1. Estimasi hasil VCO dari 80 buah kelapa menggunakan sistem pengendapan

Parameter	Nilai
Jumlah kelapa	80 buah
Rata rata hasil perkelapa	100-200 ml
Total Hasil VCO	8-16
Waktu pengendapan	24-48 jam
Kualitas hasil	VCO murni dengan kadar air rendah
Faktor penentuan hasil	Ukuran kelapa, kualitas santan, santitasi

Proses pengendapan menghasilkan minyak tanpa pemanasan, menjaga kandungan nutrisi seperti asam laurat dan antioksidan. Hasil dapat bervariasi tergantung pada kualitas bahan baku (kelapa tua menghasilkan lebih banyak minyak). Penyaringan dilakukan setelah pengendapan untuk memisahkan residu, menghasilkan VCO jernih dan siap dikemas. Metode ini sangat cocok untuk produksi skala kecil hingga menengah. Hasil dapat bervariasi tergantung pada kualitas bahan baku (kelapa tua menghasilkan lebih banyak

minyak). Penyaringan dilakukan setelah pengendapan untuk memisahkan residu, menghasilkan VCO jernih dan siap dikemas. Metode ini sangat cocok untuk produksi skala kecil hingga menengah dengan teknologi sederhana.

Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO)

Menurut DebMandal dan Mandal (2011) dalam *Arion Pacific Journal of Tropical Medicine*, penyaringan adalah langkah penting dalam memastikan kemurnian minyak VCO. Proses ini membantu menghilangkan partikel halus, protein, dan sisa air yang dapat mempengaruhi kualitas minyak. Minyak yang telah melalui penyaringan yang baik biasanya lebih bening, bebas dari kekeruhan, dan memiliki aroma khas kelapa segar. Selain itu, penyaringan dapat mencegah kerusakan minyak akibat kontaminasi mikroba atau partikel yang terperangkap 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. Penyaringan adalah proses krusial dalam produksi VCO yang memastikan produk akhir memiliki kualitas tinggi, mulai dari kemurnian stabilitas, hingga kandungan nutrisi. Para ahli sepakat bahwa proses ini meningkatkan nilai komersial dan kepercayaan konsumen terhadap minyak kelapa murni (Santos et al, 2011).

Pengemasan dan Pemberian Label VCO

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 dan paparan sinar matahari langsung. Pilihan ukuran kemasan dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar, seperti

botol kecil (100 ml), sedang (250 ml), atau besar (Lliter).

b. Pengisian Produk

Sebelum pengisian, pastikan wadah telah distenilkan 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.



Gambar 5.3 Label minyak VCO

Sertifikasi Produk VCO

Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/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 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.

Distribusi Strategi Pemasaran 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 Proses Pengiriman Virgin Coconut Oil (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 memastikan barang sampai tepat waktu. Biasanya, pengiriman darat

memakan waktu 1-2 minggu, tergantung pada lokasi pengiriman dan jenis layanan yang dipilih. Jika kecepatan.

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) saat ini pasar ekspor adalah proses kompleks yang memerlukan persiapan produk dan dokumen pendukung secara menyeluruh. Menurut Grandview Research (2023), dokumen utama seperti Certificate of Origin, sertifikasi organik, halal, dan standar keamanan pangan menjadi elemen penting untuk memenuhi regulasi internal 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. Sebaiknya produk cair VCO dimasukkan ke dalam kemasan yang melindungi dari benturan dan suhu ekstrem. Biasanya pengiriman dilakukan dalam kontainer berpendingin untuk menjaga kualitas produk, sementara pengiriman jalur udara digunakan untuk ketepatan waktu meskipun biayanya lebih tinggi.

Setelah tiba di negara tujuan distribusi lokal menjadi tantangan tersendiri. Technayio (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 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. Pengiriman *Virgin Coconut Oil* (VCO) sebanyak 1.500 ml ke Bogor dapat dilakukan dengan mempertimbangkan efisiensi biaya.

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 di pasar global.

DAFTAR RUJUKAN

- Adi, & Wulandari. (2017). *Metodologi Riset Keperawatan*. Jakarta: CV. Trans Media
- Alouw, J. C., & Wulandari, S. (2020). *Present status and outlook of coconut development in Indonesia*. IOP

- Conference Series: Earth and Environmental Science, 418(1), 012035.
- Bintang, E. M. (2021). Virgin Coconut Oil (Vco): Pembuatan, Keunggulan, Pemasaran. jurnal penelitian dan pengembangan pertanian, 104.
- Chaffey, D. & Ellis Chadwick, F. (2016). Digital Marketing: A Practical Approach for Business Success. Journal of Digital Marketing Research, 12(4), 212-219
- Ningrum, M. 2019. Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Oleh Etnis Masyarakat (2011). Potensi daging buah kelapa sebagai bahan baku pangan bernilai. Jurnal Pangan, 20(1), 15–26
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. PANGAN. 20(1),15–26.
- Sukmaya, S. G., & Perwita, A. D.
- Sterne, J. (2010). Social Media Strategies for Business Success, Journal of Internet Marketing and e-Commerce, 18(2), 45-52
- Schiffman, L. & Kanuk, L. (2010). Consumer Behavior: Buying, Having, and Being. Journal of Consumer Research, 37(5), 1023-1031.
- Wikipedia. (2024, 9 15). pengertian kelapa. Retrieved from Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Kelapa>
- Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta