

ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUKSI DAN PEMASARAN VIRGIN COCONUT OIL {VCO} DI KOTA TEMBILAHAN KABUPATEN INDRAGIRI HILIR PROPINSI RIAU

Nuryanti

Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Riau
Kampus Bina Widya Km 12,5 Simpang Baru - Pekanbaru 28293

ABSTRAKSI

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengembangan pengolahan dan produksi Virgin Coconut Oil (VCO) di Kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir; Sedangkan manfaat penelitian adalah dapat memberikan gambaran tentang banyaknya manfaat ekonomis yang dimiliki komoditas kelapa bagi masyarakat dan dengan pengolahan dan penerapan teknologi dapat menciptakan nilai tambah yang cukup tinggi. Penelitian ini dilaksanakan di Kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir.

Penelitian ini menggunakan data primer dan skunder, metode pengumpulan data dilakukan mewawancarai kelompok sentra pengolah kelapa terpadu. Analisis ini dilakukan dengan menggunakan desain penelitian Case Study dengan tujuan untuk menganalisis aspek produksi dan pemasaran dari perusahaan pengolah virgin coconut oil. Hasil dari penelitian ini adalah ; Virgin Coconut Oil (vco) atau minyak kelapa murni terbuat dari daging kelapa segar dan minyak kelapa murni bermutu tinggi dan merupakan produk alami yang sangat bermanfaat untuk gizi, kesehatan dan perawatan kecantikan, Produksi hasil olahan kelompok tani yang ditampung dan dikumpulkan oleh CV.Genta Inhil Sejahtera, daerah pemasarannya disekitar provinsi Riau dan Jakarta.

Kata kunci ; Produksi, pemasaran, V.C.O.

PENDAHULUAN

Provinsi Riau memiliki areal perkebunan kelapa yang cukup luas, kurang lebih 579.399 hektar, sekitar 75 % berada di kabupaten Indragiri Hilir, oleh karenanya kabupaten ini merupakan salah satu daerah penghasil kelapa terbesar di Indonesia bahkan di dunia. Sebahagian besar penduduk Indragiri Hilir adalah petani kelapa, sehingga kelapa merupakan mata pencaharian yang diandalkan oleh masyarakat, yang diandalkan oleh masyarakat, yang apabila harga jualnya berfluktuasi, maka akan sangat berpengaruh luas terhadap perekonomian masyarakat secara keseluruhan.

Kelapa juga sering disebut dengan pohon kehidupan {tree of Life} dan pohon surga [a. heavenly tree] karena semua bagian tanaman ini dapat digunakan untuk kehidupan. Komoditas kelapa selama ini dan sebagian besar dimanfaatkan untuk kelapa sayur dan minyak makan dan beberapa tempat telah dikembangkan berbagai produk olahan dari kelapa dan memanfaatkan hasil sampingannya, seperti dessicated coconut, nata de coco, serat serabut, dan arang aktif. Dibidang kesehatan, sampai sekarang khasiat kelapa untuk mendukung dan menjaga kesehatan telah semakin diakui. Meskipun demikian kelapa masih sering dipandang sebagai tanaman senja (Sunset crop) yang tidak mampu bersaing dipasar ekspor.

Selama ini petani kelapa hanya mengolah buah kelapa menjadi minyak goreng. Pembuatan minyak goreng cara tradisional adalah dengan cara digoreng santannya dengan api yang cukup besar dan memerlukan waktu yang cukup lama sehingga memerlukan bahan bakar yang banyak. Ada juga yang

diolah menjadi kopra untuk kebutuhan Industri minyak kelapa, dengan cara kopra dipres sampai minyaknya keluar. Kedua metode ini kelihatannya sudah sukar untuk dikembangkan dalam masyarakat yang sudah maju ini, sehingga sudah harus ada alternative untuk membuat sesuatu yang lebih baru dan dapat menarik masyarakat untuk mau ikut berfartisipasi bersama.

Saat ini sudah ditemukan teknologi tepat guna untuk membuat minyak kelapa ini tanpa harus dimasak atau dipanaskan, tanpa fermentasi atau deperi zat kimia lainnya, produk itu dinamakan VIRGIN COCONUT OIL (VCO) atau minyak kelapa murni.

Dari berbagai riset yang dilakukan baik di dalam maupun diluar negeri diketahui bahwa minyak ini sangat berguna bagi kesehatan manusia, karena dapat berfungsi sebagai obat untuk berbagai penyakit seperti HIV /AID, Jantung, Kanker, Diabetes, Obesitas, Hipatitis dan berbagai penyakit lainnya. Yang disebabkan oleh virus, bakteri dan jamur, juga digunakan untuk kosmetika, seperti perawatan kulit dan rambut.

Melihat begitu banyaknya manfaat Virgin Coconut oil ini, ditambah dengan harganya yang cukup baik dipasaran baik didalam maupun diluar negeri, maka pengolahan VCO ini sangat dimungkinkan untuk dikembangkan kepada petani kelapa, karena akan dapat memberikan nilai tambah bagi mereka dibandingkan hanya dijual buahnya atau hanya dibuat kopra dan minyak goreng.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian drngan judul “Analisis Pengembangan Produksi Dan Pemasaran Virgin Coconut Oil (VCO) di Kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Propinsi Riau

Berdasarkan uraian diatas, maka dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :”Bagaimana perkembangan pengolahan dan produksi Virgin Coconut Oil serta pemasarannya di Kota Tembilahan”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perkembangan pengolahan dan produksi Virgin Coconut Oil (VCO) di kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir (RIAU).

Sedangkan manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan gambaran tentang banyaknya manfaat ekonomi yang dimiliki komoditas kelapa bagi masyarakat dan dengan pengolahan dan penerapan teknologi dapat menciptakan nilai tambah yang cukup tinggi.

Minyak kelapa murni (VCO) merupakan bahan baku Industri pangan, kosmetika dan farmasi, dibidang kosmetika, minyak kelapa murni, terutama untuk meningkatkan metabolisme tubuh dan menaggulangi beragam prnyakit.

Kelapa merupakan salah satu tanaman perkebunan yang mampu tumbuh dan berproduksi dengan baik. Hal ini semata-mata dipengaruhi oleh factor iklim di Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman kelapa. Buah kelapa berbentuk bulat lonjong dengan ukuran bervariasi, tergantung pada keadaan tanah, iklim, dan variatasnya, warna luar kelapa juga bervariasi, mulai dari kuning sampai hijau muda dan setelah masak berubah menjadi coklat.

Adapun Struktur buah kelapa terdiri dari sabut (35%), daging buah (28%), air kelapa(15%),tempurung(12%), serta bagian lainnya(tongkol buah, kulit luar, lembaga dan testa). Hampir semua bagian kelapa tersebut bias dimanfaatkan, tetapi daging buah merupakan bagian yang paling banyak dimanfaatkan untuk bahan makanan dan bahan baku industri (Bambang Setiaji, Surip Prayoga, 2006).

Peran komoditas kelapa hingga saat ini masih terbatas sebagai penyedia bahan baku bagi industri Hilir yang berkembang di Negara lain , dan belum dimanfaatkan secara optimal bagi pengembangan industri Hilir berbasis kelapa di Indonesia. Padahal margin keuntungan terbesar Industri berbasis kelapa dapat diperoleh dari pengembangan industri hilirnya (Andi Nur Alamsyah, 2005).

Produk utama yang dikembangkan dari industri kelapa secara terintegrasi adalah minyak kelapa murni (virgin Coconut Oil). Minyak kelapa murni merupakan produk olahan kelapa yang memiliki nilai tambah tinggi, tetapi belum banyak dikembangkan di Indonesia . Minyak kelapa murni merupakan minyak kelapa yang diperoleh lewat pemanasan minimal dan tanpa proses pemurnian kimiawi , minyak tersebut memiliki kandungan asam laurat yang sangat tinggi (45-55%). Penggunaan produk minyak kelapa murni lebih diutamakan sebagai produk kesehatan dan kosmetika, sedangkan minyak kelapa konvensional digunakan untuk minyak makan (Andi Nur Alamsyah, 2005).

Virgin Coconut Oil atau VCO merupakan produk modern buah kelapa yang memiliki kemampuan meningkatkan taraf kesehatan ,mengobati, dan bahkan dimanfaatkan pula dalam bidang kosmetik. Selain dari fungsi teknisnya dalam aspek kesehatan, minyak VCO tetap berkaitan dengan akar budaya masyarakat Indonesia.

Sebagai produk modern yang dikembangkan dalam skala industri , pengembangan minyak VCO dari sisi social ekonomi juga memiliki keterkaitan erat dengan sikap hidup masyarakat, khususnya masyarakat petani produsen kelapa. Dengan demikian pengembangan Industri VCO dan pemanfaatannya senantiasa melibatkan berbagai aspek teknis pertanian, aspek ekonomi dan industri, aspek teknis kesehatan dan aspek budaya masyarakat yang telah lama menggantungkan hidup pada tanaman kelapa. Keterkaitan aspek ini merupakan pendorong utama bagi berkembangnya industri VCO sebagai industri hilir yang pada implementasinya akan membawa serta perkembangan industri hulu komoditas kelapa, peningkatan penyerapan tenaga kerja , dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pada umumnya, disamping pengembangan tanaman kelapa itu sendiri dalam mengembalikan Indonesia sebagai negeri niyur melambai (Susilo Wibowo. 2005).

Minyak kelapa murni atau 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 dari 12 bulan. Pembuatan minyak kelapa murni 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, sedang penggunaan energy yang minimal karena tidak menggunakan bahan baku sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. Jika dibandingkan dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra), minyak kelapa murni mempunyai kualitas yang lebih baik, minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Dari segi ekonomi minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibanding minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Beberapa pendekatan yang patut dipertimbangkan dalam pengembangan produk kelapa masa depan antara lain : penggunaan teknologi tepat guna, partisipatif, pemasaran dan kelembagaan. Menurut Saragih (2002), teknologi tepat guna adalah inovasi teknologi yang memenuhi kriteria :

a.) Secara teknis teknologi dapat diterapkan oleh pengguna, b.) Secara ekonomi member nilai tambah dan isentif yang memadai , c.) Secara social budaya dapat diterima oleh pengguna dan d.) Teknologi ramah lingkungan.

Menciptakan teknologi tepat guna atau teknologi inovatif tidaklah mudah, namun kedepan harus mampu dilakukan, sehingga keterlanjutan perepan teknologi lebih terjamin. Efektifnya pembinaan dan pengendalian kegiatan pengembangan dibuyuhkan wadah pemacu yakni kelompok tani dengan unit pengolahannya. Peran petani adalah menyediakan bahan baku, mengolah dan memasarkan produk yang dihasilkan.

Fungsi paling menentukan bagi prngembangan produk, yakni pemasaran, perancangan dan manufaktur. Fungsi pemasaran menjembatani interaksi antara perusahaan dengan pelanggan dan memfasilitasi proses indentifikasi peluang produk, segmen pasar dan kebutuhan pelanggan.

Fungsi pemasaran secara khusus merancang komunikasi antara produsen dengan konsumen, menetapkan target harga, merancang peluncuran dan promosi produksi. Fungsi perancangan memainkan peranan penting dalam menentukan bentuk fisik, estetika dan mutu produk agar dapat memenuhi kebutuhan pelanggan, Fungsi manufaktur bertanggung jawab dalam merancang, mengoperasikan system proses produksi dan mengendalikan persediaan yang meliputi bahan baku , bahan penunjang, hasil olah dan produksi siap dipasarkan. Pengembangan produk pada berbagai skala usaha senantiasa memperhatikan standar mutu yang berlaku.

Menurut Adam dan Ebert (1989) bahwa efisiensi, efektivitas, kualitas dan fleksibilitas merupakan criteria dasar bagi keberhasilan pengembangan industry atau usaha pengolahan . Peningkatan efisiensi, memerlukan biaya rendah dan peningkatan produktivitas tenaga kerja. Efektivitas meliputi kemampuan pelayanan pemasaran dan teknis penanganan produksi . Kualitas berkaitan dengan penyediaan produk sesuai persyaratan konsumen. Fleksibilitas mencakup kemampuan adaptasi terhadap perubahan dan kesanggupan penyediaan produk.

Menurut Suryonotonegoro (2002) bahwa, dengan terpuruk kondisi petani kelapa, termasuk moral petani merupakan fenomena mendasar yang perlu dikaji dan ditata kembali. Pemberdayaan petani dapat dilakukan dalam dua tahap, yakni tahap pemulihan dan pengembangan, tahap pemulihan, untuk mendidik dan mendorong motivasi petani dalam meningkatkan produktivitas dan efisiensi pengolahan, sehingga petani mampu meningkatkan motivasi dan kepercayaan pada kemampuan sendiri. Tahap pengembangan, diarahkan untuk mengembangkan agri industri skala pedesaan dan kelembagaan ekonomj petani kelapa yang mandiri.

HIPOTESIS

Berdasarkan konsep teori diatas dan dikaitkan dengan permasalahan dari penelitian maka penulis membuat suatu hipotesis sebagai berikut: “ Pengembangan produksi dan pemasaran Virgin Coconut Oil (VCO) di Kota Tembilahan dipengaruhi oleh bahan baku, pengolahan, kapasitas produksi dan pemasaran “.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di wilayah Kabupaten Indragiri Hilir yaitu Kota Tembilahan pada kelompok sentra pengolah kelapa terpadu (Sepakat) jalan Rindang Permata no. 17 Tembilahan.

Data dan Sumber Data.

Sumber data dari penelitian ini terdiri dari data primer dan data Skunder. Sumber data primer adalah data dari anggota kelompok sentra pengolah kelapa terpadu (Sepakat). Sedangkan sumber data skunder diperoleh dari CV. Genta Inhiy Sejahtera di Tembilahan yang bergerak dalam pengolahan Virgin Coconut OIL (VCO)

Metode Pengumpulan Data

Metode Pengumpulan Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan wawancara dan kuisioner.

Populasi dan Sampel.

Sesuai dengan permasalahan yang diteliti, penulis melakukan observasi, survey dan penelitian kepada anggota kelompok sentra pengolah kelapa terpadu (Sepakat).

Analisis Data

Penelitian ini menggunakan desain penelitian case study dengan tujuan untuk menganalisis aspek produksi dan pemasaran dari perusahaan pengolah Virgin Coconut Oil. Proses produksi dengan menggunakan bahan baku kelapa dengan teknologi pengolahan yang digunakan perusahaan, dan infrastruktur perusahaan, manajemen sumberdaya manusia dengan aktivitas itu bertujuan untuk menghasilkan margin bagi perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

BAHAN BAKU

Bahan baku yang digunakan untuk proses pengolahan minyak kelapa segar. Daging buah kelapa segar yang sudah tua atau sudah berumur $i_0 = i_2$ bulan. Pemilihan bahan baku dengan criteria seperti diatas dilakukan karena kadar minyak pada daging buah kelapa mencapai maksimal saat kelapa berumur $i_0 = i_2$ bulan. Pada umur tersebut minyak yang dihasilkan memiliki rasa dan bau kelapa yang unik.

Usaha untuk meningkatkan nilai tambah produk dari kelapa yang mampu meningkatkan harga jual kelapa dan produknya dapat dilaksanakan melalui industry pengolahan kelapa secara terintegrasi



Dalam kegiatan memperoleh bahan baku yang digunakan untuk pengolahan minyak kelapa murni (virgin Coconut Oil) cukup mudah dan tersedia banyak karena Kabupaten Indragiri Hilir sebagai salah satu daerah yang memiliki kebun kelapa rakyat terluas di Indonesia, dengan luas kurang lebih 400.000 hektar, sehingga memiliki peluang yang sangat besar untuk dapat mengembangkan pengolahan VCO. Pada saat ini beberapa petani kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir yang sudah mendapatkan pelatihan cara pengolahan VCO dari Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kabupaten Indragiri Hilir berhimpun dalam kelompok usaha pengolahan VCO dengan nama kelompok SEPAKAT (Sentra Pengolah Kelapa Terpadu).

PENGOLAHAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO)

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan virgin coconut oil (VCO) merupakan modifikasi proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan 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, Dari segi ekonomi minyak kelapa murni mempunyai harga jual yang lebih tinggi

dibandingkan dengan minyak kelapa kopra sehingga studi pembuatan VCO perlu dikembangkan.

Virgin Coconut Oil atau minyak kelapa murni diolah tanpa proses pemanasan, fermentasi ataupun pemberian zat kimia lainnya. prosesnya sangat sederhana hanya dengan tehnik pancingan dengan minyak kelapa juga. Akan diperoleh minyak kelapa murni. Sehat dan alami.

Tahap pembuatan VCO secara tradisional dikelompokkan menjadi tiga. Yaitu pembuatan santan kelapa. Pembuatan VCO, serta penyaringan, caranya yaitu buah kelapa diparut kemudian dibuat santan. Lalu dibiarkan selama dua jam agar air dan santan terpisah, Proses selanjutnya diberi minyak pancing yang kualitasnya baik agar hasil minyak yang dihasilkan juga akan baik, Setelah itu didiamkan sampai delapan jam maka minyak akan terpisah antara blondo dan airnya, Hasilnya ditandai dengan terdapat tiga lapis. Paling bawah air, kemudian blondo dan paling atas adalah minyak, Minyak dan blondo dapat dipanaskan sebentar. Sudah keluar minyaknya lagi sehingga minyak yang ada di blondo dapat diambil seluruhnya, Pemanasan memerlukan waktu tidak lebih 15 menit dengan menggunakan kompor biasa.

Kualitas minyak yang dihasilkan berupa minyak yang bening persis seperti aqua saja dan hasilnya sangat bagus sebagai minyak goreng, minyak kelapa yang diperoleh dengan cara pemancingan ini belum murni benar atau belum berwarna bening. Oleh sebab itu minyak perlu disaring lagi menggunakan alat penyaring minyak khusus dengan kapasitas yang lebih besar yang terbuat dari aluminium, Hasil saringan ini lalu disaring kembali dengan kertas whatman 42. agar hasilnya lebih baik diperlukan mesin penyaring yang menggunakan filter atau mesin panjang vacuum.

Setelah disaring minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil lalu dikemas dalam wadah kemasan berupa botol yang terbuat dari plastic atau kaca dengan berbagai ukuran, Kemasan ini merupakan kemasan primer yang siap dipasarkan. Dan akan lebih baik bila botol tersebut diberi label, lalu dikemas dengan kemasan skunder berupa kotak dari karton yang juga diberi merek atau label. Agar tampilannya menarik.

PEMASARAN DAN PENJUALAN

Pengolahan minyak murni dilakukan secara bertingkat yakni pengolahan tahap awal pada tingkat kelompok tani dengan cara dan system pengolahan yang sama. Sedangkan pengolahan lanjut sebelum produk dipasarkan dilakukan pada unit pengolahan akhir penentuan dengan mempertimbangkan bahwa produk yang dihasilkan petani berkadar air agak tinggi dan penyaringan yang kurang efektif. Produk hasil olahan kelompok tani segera diangkat ke unit pengolahan akhir permintaan untuk diproses lanjut. Agar diperoleh mutu yang seragam sesuai permintaan / ekspor, CV, GENTA INHIL SEJAHTERA berfungsi membeli produk minyak murni olahan kelompok tani. memproses lanjut dan memasarkannya,

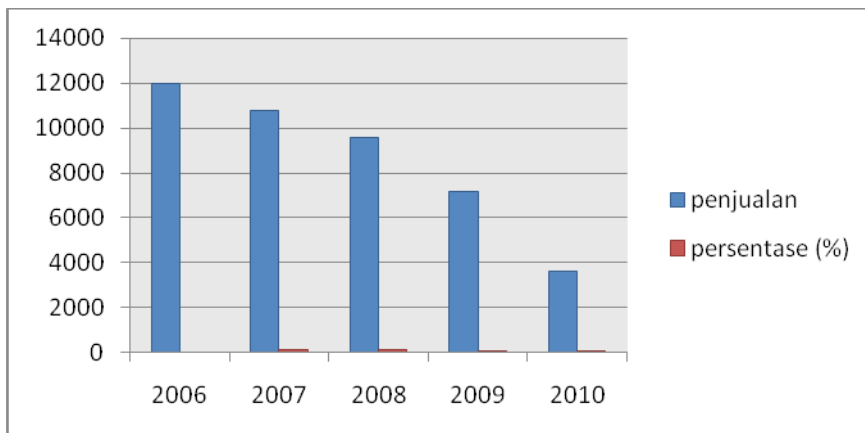
Produksi dari hasil olahan kelompok tani yang ditampung atau dikumpulkan oleh CV, Genta Inhil Sejahtera rata-rata perbulan 3000 liter. Daerah pemasaran yaitu Provinsi Riau. Jakarta dan juga mempromosikan pada pameran – pameran,

Penjualan Virgin Coconut Oil yang dipasarkan oleh CV. Genta Inhil Sejahtera selama 5 tahun sebagai berikut ;

Rata-rata Penjualan Virgin Coconut Oil pada CV.Genta Inhil Sejahtera Tahun 2006 - 2010 (Botol)

Tahun	penjualan	Persentase (%)
2006	12000	-
2007	10800	90
2008	9600	89
2009	7200	75
20010	3600	50

Sumber : CV. Genta Inhil Sejahtera



Dari tabel diatas tergambar bahwa penjualan VCO selama 5 tahun semakin menurun hal ini disebabkan pada tahun 2006 dan 2007 adanya promosi produk VCO pada pameran – pameran untuk meningkatkan pemasaran, sehingga produksi meningkat dan penjualan naik dengan cepat, dan pada tahun 2008, 2009 dan 2010 produksi menurun disebabkan oleh pengolahan VCO yang sederhana dan tidak adanya promosi pemasaran.

KHASIAT VIRGIN COCONUT OIL

Minyak kelapa murni mempunyai manfaat yang besar untuk kesehatan, yaitu :

1. Mengurangi resiko arteriosklerosis dan penyakit yang terkait
2. Menurunkan resiko kanker dan penyakit degenerative lainnya.
3. Membantu mencegah infeksi virus
4. Mensupport system kekebalan tubuh
5. Membantu mencegah osteoporosis
6. Membantu mengontrol diabetes
7. Memulihkan kembali (kehilangan) berat badan
8. Menyediakan sumber energy yang cepat
9. Menyediakan sedikit kalori dibandingkan dengan lemak lain
10. Menyediakan nutrisi penting untuk kesehatan
11. Memperbaiki system pencernaan dan penyerapan nutrisi
12. Membantu kulit tetap lembut dan halus
13. Membantu mencegah kanker kulit
14. Tidak mengandung kolesterol
15. Tidak menaikkan kolesterol darah
16. Tidak menyebabkan kegemukan

(allorerung, 2000)

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengolahan dan produksi Virgin Coconut Oil di Indragiri Hilir dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Virgin Coconut Oil atau minyak kelapa murni terbuat dari daging kelapa segar dan minyak kelapa murni bermutu tinggi merupakan produk alami yang sangat bermanfaat untuk gizi, kesehatan dan perawatan kecantikan.
2. Pengolahan minyak kelapa murni cukup sederhana secara tradisional dikelompokkan menjadi tiga yaitu pembuatan santan kelapa, pembuatan VCO dan penyaringan, pengolahan minyak kelapa murni secara tradisional sehingga dapat dilakukan oleh petani
3. Produksi hasil olahan kelompok tani yang ditampung atau dikumpulkan oleh CV. Genta Inhil Sejahtera dan memasarkan VCO dan daerah pemasaran nya disekitar Provinsi Riau dan Jakarta.

Selanjutnya penulis memberikan saran sebagai berikut ;

1. Untuk menghasilkan VCO yang bermutu dan berkualitas tinggi maka diperlukan peralatan=peralatan yang mempermudah dalam pengolahan VCO seperti masin pamarut kelapa, mesin press santan dan mesin penyaring VCO.
2. Dalam meningkatkan produksi dan pemasaran VCO maka diperlukan pameran=pameran dalam pengenalan produk VCO yang banyak berkhasiat untuk kesehatan dan perawatan kecantikan sehingga dapat meningkatkan pengembangan V.C.O.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, B.E. dan Rj. Ebert., 1989. Production and Operations Management, Prentice Hall International Ine, Englewood Cliff, Now Jersey.
- Andi, Nur, Alamsyah, 2005. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit. Bambang Setiaji, Surip, Prayogo, 2006. Membuat VCO berkulitas Tinggi.
- Susilo Wibowo, 2005. VCO, pencegahan komplikasi diabetes
- Suryonotonegoro, O.A, 2002. Pemberdayaan Petani Kelapa, Prosiding, Komprensi Nasional kelapa V. Tembilahan Indragiri Hilir, 22- 24 Oktober 2002
- Saragih, B. 2002., Peranan Tehnologi Tepat Guna dalam Pengembangan Sistem Agrobisnis Kerakyatan dan Berkelanjutan, Analisi kebijaksanaan, Pendekatan, Pembangunan, dan kebijaksanaan agribisnis pertain, pusat penelitian dan pengembangan social Ekonomi.

