BAB II. KEMASAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) MUBARAK

II.1. Minyak Kelapa

II.1.1. Definisi Minyak Kelapa

Minyak kelapa adalah minyak yang berwarna kuning pucat sampai tidak berwarna, atau lemak semi padat berwarna putih yang dihasilkan dari daging buah kelapa atau kopra (daging buah kelapa yang dikeringkan). Minyak kelapa kaya dengan asam laurat, asam lemak rantai medium. Minyak kelapa merupakan minyak yang paling stabil diantara minyak nabati lainnya dan memiliki titik didih moderat mirip seperti mentega.

Minyak kelapa juga dikenal sebagai minyak klentik. Minyak kelapa termasuk minyak nabati yang sangat bermanfaat untuk kehidupan manusia. Selain berguna sebagai minyak makan dan minyak goreng, minyak kelapa dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat kosmetik, sabun, minyak rambut, dan obat-obatan.



Gambar II.1. Buah kelapa
Sumber : Dokumentasi Pribadi (18-01-2016)

Minyak kelapa pada umumnya dijual di pasar lokal dan sebagian besar diantaranya merupakan bahan industri minyak goreng. Kebutuhan akan minyak

kelapa bertambah sekitar 4,6 kilogram perkapita pertahun berhubungan dengan bertambahnya penduduk yang membutuhkan minyak kelapa (Winarno, 2014:67-68).



Gambar II.2. Minyak kelapa sawit untuk memasak
Sumber : Dokumentasi Pribadi (19-01-2016)

Minyak kelapa secara dominan tersusun dari asam lemak rantai pendek (*short chain*) dan medium atau MCFA (*medium chain fatty acids*). Secara umum minyaknya terdiri atas gliserida. Gliserida yang terdiri atas asam lemak MCFA disebut MCT (*medium chain triglycerides*).

Kandungan MCT pada minyak kelapa bermanfaat untuk metabolisme tubuh dan sumber energi. Ciri minyak kelapa yang mengandung MCT bersifat jernih hampir menyerupai air seperti yang terdapat pada virgin coconut oil karena pengolahannya tanpa proses hidrogenasi (pemanasan) sehingga memiliki kandungan MCT yang tinggi (Winarno, 2014:73-76).

II.1.2. Sejarah Penggunaan Minyak Kelapa

Penggunaan buah kelapa telah diketahui selama sekitar 3960 tahun yang lalu sebagai bahan makanan dan kesehatan yang sangat bermanfaat tanpa efek samping. Pohon kelapa dipandang sebagai sumber daya yang memberikan hasil panen yang berpengaruh untuk kehidupan khususnya masyarakat di daerah tropis.

Selain dapat dihasilkan daging buah, air kelapa bahkan santan kelapa, dapat juga dihasilkan minyaknya yang sangat bermanfaat.

Penggunaan minyak kelapa di dunia, khususnya daerah tropis merupakan sesuatu yang umum, penggunaan minyak kelapa di negara lain seperti Amerika Tengah dan Selatan, Afrika, anak benua India, Mikronesia, Melanesia, Polinesia dan Asia. Penjelajah bangsa Eropa, Kapten Cook menulis tentang masyarakat di Samudra Pasifik yang menggunakan minyak kelapa sebagai kepentingan untuk kehidupan sehari-hari (Darmowuyono, 2006:7-8).

Selama Perang Dunia ke-II, air kelapa muda dari jenis kelapa hijau telah digunakan sebagai pengganti air garam yang berhasil menyelamatkan banyak nyawa serdadu sekutu. Setelah perang usai, minyak kelapa digunakan dan dijual sebagai margarin di Inggris, dan mentega kelapa di Amerika. Hingga kini penggunaan minyak kelapa sering digunakan sebagai bahan makanan bahkan minyak untuk memasak (Darmowuyono, 2006:9).

II.1.3. Jenis-Jenis Minyak kelapa

Minyak kelapa terbagi dalam beberapa jenis berdasarkan cara pembuatannya, yaitu :

1. Minyak kelapa industri atau minyak kelapa sawit, dibuat dengan bahan baku kopra (daging kelapa yang dikeringkan) yang melalui proses RBC (*refining*, *bleaching*, dan *deodorizing*) yang nantinya dibersihkan. Minyak kelapa industri yang sering juga digunakan untuk memasak biasanya dicampur dengan minyak sayur lain sehingga harganya cukup murah.



Gambar II.3. Kelapa sawit yang biasa dijadikan untuk pembuatan minyak industri
Sumber:http://agro.kemenperin.go.id/post/resized/610x380/images/1369813625.jpg, (10-12-2015)

2. Minyak kelapa klentik, dibuat secara tradisional oleh para petani. Dengan cara memasak santan kelapa sehingga minyak terpisah dari blondonya (karamel). Hasilnya berwarna kuning sampai coklat akibat terkontaminasi karamel yang gosong.



Gambar II.4. Proses pembuatan minyak klentik dengan dipanaskan
Sumber : http://literanews.com/wp-content/uploads/2015/06/Gula-kelapa-1.jpg (10-12-2015)

3. Minyak kelapa murni atau yang disebut juga virgin coconut oil yaitu minyak yang tidak mengalami proses hidrogenasi (pemanasan) sehingga menghasilnya minyak yang murni. Warnanyapun bening hampir menyerupai air. Virgin coconut oil sangat bermanfaat dan ampuh membantu menyembuh penyakit bahkan penyakit yang mematikan. Saat ini virgin coconut oil sudah

banyak dipasarkan dari hasil olahan pabrik maupun yang tidak diproduksi di pabrik. Salah satu produk virgin coconut oil yang tidak diproduksi di pabrik, melainkan diproduksi di rumah *(home industry)* yaitu Virgin Coconut Oil Mubarak atau VCO Mubarak.

II.2. Virgin Coconut Oil

II.2.1. Definisi Virgin Coconut Oil

Virgin coconut oil adalah minyak kelapa berwarna putih atau bening hampir menyerupai warna air yang dihasilkan dari daging buah kelapa segar yang dapat dilakukan dengan beberapa metode yaitu metode fermentasi, metode basah, metode pancingan, metode penambahan enzim dan metode dingin dan segar (Darmowuyono, 2006:47).

Proses pembuatan virgin coconut oil tidak mengalami proses hidrogenasi. Hidrogenasi adalah proses kimia komersial yang menambahkan hidrogen kepada lemak tak jenuh alamiah untuk menghilangkan potensi ketengikan. Contoh proses hidrogenasi adalah minyak tak jenuh dari minyak kedelai yang mengandung asam lemak tak jenuh asam oleat dan linoleat dipanaskan dengan katalis logam disertai penyuntikan gas hidrogen. Dengan proses ini, gas hidrogen masuk kedalam molekul asam lemak sehingga menjadi jenuh dengan hidrogen.

Pembuatan virgin coconut oil tidak mengalami proses hidrogenasi oleh karena itu tidak mengandung pengawet ataupun bahan kimia. Virgin coconut oil memiliki sifat-sifat kimia seperti berikut :

1. Ciri fisik : tidak berwarna, kristal seperti jarum.
2. Aroma : ada sedikit berbau asam ditambah bau karamel.
3. Kelarutan : tidak larut dalam air, tetapi larut dalam alkohol (1:1).
4. Berat jenis : 0,883 pada suhu 20^0C.
5. PH : tidak terukur, karena tidak larut dalamair. Namun karena termasuk dalam senyawa asam maka dipastikan memiliki pH di bawah 7.
6. Persentase penguapan : tidak menguap pada suhu 21^0C (0%).

7. Titik cair : 20-25^{0}C.
8. Titik didih : 225^{0}C.
9. Kerapatan udara (udara = 1) : 6,91
10. Tekanan uap (mmHg) : 1 pada suhu 121^{0}C.
11. Kecepatan penguapan (asam butirat = 1) : tidak diketahui

II.2.2. Kandungan Virgin Coconut Oil

Virgin coconut oil mengandung asam lemak rantai sedang yang mudah dioksidasi dan dicerna oleh tubuh. Kandungan antioksidan dalam virgin coconut oil sangat tinggi seperti tokoferol dan betakaroten. Antioksidan tersebut berfungsi untuk mencegah penuaan dini menjaga dan ketahanan tubuh.

Komponen utama yang terdapat dalam kandungan virgin coconut oil adalah asam lemak jenuh sekitar 90 % dan asam lemak tak jenuh 10 %. Asam lemak jenuh virgin coconut oil berupa asam laurat . Virgin coconut oil mengandung sekitar 53% asam laurat dan sekitar 7% asam kaprilat. Keduanya merupakan asam lemak rantai sedang yang biasa disebut MCFA (*medium chain fatty acids*) berdasarkan Wardani, 2007 (seperti dikutip oleh Hasibuan, 2011).

Asam laurat yang berada dalam kandungan virgin coconut oil bila dicerna secara enzimatis akan menghasilkan *monoglycerida* yang disebut monolaurin. Peningkatan asam laurat maupun monolaurin dapat membantu membunuh bakteri dan virus sehingga dapat mencegah tubuh dari penyakit. Kandungan virgin coconut oil dapat menurunkan kolesterol darah dan menurunkan resiko penyakit jantung. Asam lemak jenuh mampu meningkatkan HDL (kolesterol baik) dan merubah LDL (kolesterol jahat) menjadi kolesterol baik (Winarno, 2014:87-89).

Berikut adalah tabel mikroorganisme berselubung-lipid yang berasal dari virus dan bakteri yang dapat dibunuh oleh asam laurat.

Tabel II.1. Virus Dan Bakteri Yang Dibunuh Oleh Asam Laurat
Sumber : Coconut Oil Miracle, 2006 hal 97 (22-12-2015)

Mikroorganisme Berselubung – Lipid Yang Dibunuh Oleh Asam Laurat	
Virus Berselubung - Lipid	**Bakteri Berselubung - Lipid**
- HIV - Virus Campak - Virus Herpes - *Sarcoma virus* - *Syncytial virus* - HIV tipe 1 - *Visna virus* - *Cytomegalo virus* - *Influenza virus* - Leukemia - *Pneumovirus* - Hepatitis C virus	- *Streptokokus* (sinusitis, infeksi tenggorokan, gigi berlubang) - *Stafilokokus* (keracunan makanan, infeksi saluran kemih) - *Neisseria* (meningitis, gonore, radang) - *Klamidia* (infeksi genital, konjungtivitis, pneumonia) - *Helicobacter* Pylori (luka lambung) - Organisme Gram-Positif (antraks, tetanus)

Asam laurat berperan penting dalam kandungan virgin coconut oil untuk membunuh virus dan bakteri yang menyebabkan penyakit. Selain asam laurat, dalam kandungan virgin coconut oil terdapat asam kaprilat yang berfungsi sebagai zat kekebalan tubuh ketika diubah menjadi monokaprin di dalam tubuh manusia.

II.2.2.1. Nilai Nutrisi Kandungan Virgin Coconut Oil

Berikut ini adalah data nilai nutrisi virgin coconut oil berkualitas tinggi. Angka yang diperoleh dapat berbeda-beda tergantung pada kualitas minyaknya.

Tabel II.2. Nilai Nutrisi Pada Virgin Coconut Oil
Sumber : Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil, 2006 hal 45 (23-12-2015)

Informasi Nutrisi **(Direkomendasikan mengkonsumsi 3-4 sendok makan sehari)**			
		Per 100g	Per 15g
Energi dalam kJ atau Kcal		3760 / 900	564 / 135
Protein		0	0
Karbohidrat		0	0
Gula		0	0
Lemak		100 g	15 g
	Jenuh :	92.1 g	13.7 g
	Asam lemak rantai medium		
	Kaprilat C8	8 g	1.2 g
	Kaprat C10	10 g	1.5 g
	Laurat C12	48 g	7.2 g
	Miristat C14	17 g	2.6 g
	Asam lemak rantai panjang		
	Palmitat C16	9 g	1.4 g
	Stearat C18	2 g	0.3 g
	Tak jenuh :	6.2 g	1 g
	Poli – tak jenuh	2.1 g	0.3 g
Natrium		0	0

Dari tabel nilai nutrisi virgin coconut oil, lemak jenuh yang terdapat pada virgin coconut oil memiliki angka tertinggi yaitu 92.1 g. Nilai lemak jenuh tersebut dapat meningkatkan dan menjaga metabolisme tubuh manusia. Mengkonsumsi

rutin 3 – 4 sendok makan perhari dapat merasakan hasil dari khasiat virgin coconut oil.

II.2.3. Manfaat Virgin Coconut Oil

Mengkonsumsi virgin coconut oil sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh dan dapat mengatasi berbagai macam penyakit ringan hingga penyakit yang mematikan. Manfaat virgin coconut oil bagi manusia dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Sebagai sumber energi tubuh.

   Sebagian besar komponen virgin coconut oil terdiri dari asam lemak rantai pendek dan medium yang dibutuhkan oleh tubuh untuk dijadikan sumber energi. Tubuh akan membakar terlebih dahulu asam lemak rantai pendek dan medium tersebut sehingga menjadi sumber energi dan tidak akan mengakibatkan kegemukan karena asam lemak dibakar cepat oleh tubuh.

2. Menyembuhkan penyakit akibat virus, mikroba, protozoa, jamur dan cacing.

   Virus ataupun bakteri merupakan mikroorganisme yang menyerang sistem kekebalan tubuh. Suhirman, peneliti ahli LIPI, Kebun Raya Bogor menyatakan bahwa virgin coconut oil mengandung asam laurat yang tinggi yang apabila dikonsumsi. Di dalam tubuh manusia asam laurat tersebut dapat dibuah menjadi monolaurin yang dapat menanggulangi serangan virus, seperti HIV, herpes, *influenza* dan berbagai bakteri patogen lainnya (Winarno, 2014:81-82).

   Kandungan MCFA yang merupakan asam laurat pada virgin coconut oil dapat membunuh serta merusak membran virus dan bakteri berselubung lipid. MCFA dengan mudah menembus masuk kedalam membran lipid sehingga membran menumpahkan isinya dan membunuh organisme penyusup. MCFA membunuh organisme penyusup tanpa menyebabkan kerusakan terhadap jaringan tubuh manusia. Berikut adalah penyakit-penyakit akibat virus, bakteri, protozoa, jamur dan cacing :

   - Penyakit akibat virus seperti HIV / AIDS, hepatitis C, herpes, cacar air dan lain-lain.

- Penyakit akibat bakteri seperti *pneumonia*, TBC, radang tenggorokan, gigi berlubang, infeksi saluran kencing, *gonorrhea*, dan masih banyak lainnya.
- Penyakit akibat jamur seperti *candida*, kadas, *jock itch*, *athletes foot*, ruam karena keringat dan infeksi lainnya.
- Melumpuhkan dan mematikan cacing pita, lice, giardia, dan parasit lainnya.

3. Mengatasi penyakit akibat gangguan metabolisme dan degeneratif.

   Kandungan asam lemak dalam virgin coconut oil dapat mencegah dan mengobati penyakit akbiat gangguan metabolisme. Salah satu penyakit mematikan seperti penyakit jantung timbul akibat peningkatan kadar kolesterol, obesitas dan tekanan darah tinggi.

   Menurut Dr. AH Bambang Setiaji, M.Sc (seperti dikutip oleh Duryatmo, 2005:13) yang mempopulerkan minyak dara, asam lemak jenuh atau asam laurat yang terdapat pada virgin coconut oil sifatnya tak dapat tersintesis menjadi kolesterol karena tidak ditimbun dalam tubuh, melainkan dibakar dan dicerna oleh tubuh.

   Virgin coconut oil mampu melewati endapan kolesterol dalam tubuh dan melarutkan kolesterol sehingga peredaran darah lancar dan mengurangi resiko terjadinya penyakit jantung. Tentunya dengan rutin mengkonsumsi virgin coconut oil agar dapat merasakan hasilnya, karena tidak bisa dirasakan hanya dengan satu kali atau sehari minum saja.

   Berikut adalah beberapa manfaat virgin coconut oil untuk memperbaiki metabolisme tubuh :

   - Memperbaiki pencernaan dan penyerapan vitamin dan asam amino yang larut dalam lemak.
   - Menyembuhkan diabetes.

- Mencegah terjadinya penyakit *oestoporosis*.
- Meringankan peradangan kronis.
- Melindungi tubuh dair kanker payudara, kanker kolon dan kanker lainnya.
- Membantu mencegah penyakit jantung.
- Meredakan nyeri akibat wasir.
- Mencegah penyakit hati.
- Mengatasi sembelit atau sulit buang air besar.
- Melindungi terhadap penyakit ginjal dan infeksi kantung kemih
- Meredakan gejala *benign prostatic hyperplasia* (pembesaran prostat) dan masih banyak manfaat lainnya.

4. Sebagai bahan kecantikan

   Selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh dan menyembuhkan penyakit, virgin coconut oil bermanfaat untuk kecantikan terutama untuk kesehatan kulit dan rambut. Dr Mangestuti Agil, penanggung jawab aroma terapi pada Poli Obat Tradisional Dr Sutomo, berpendapat bahwa virgin coconut oil mampu melembutkan dan melembabkan kulit. Selain itu virgin coconut oil dapat mengangkat kotoran seperti jerawat di kulit wajah, karena virgin coconut oil bersifat melarutkan dan menarik kotoran (Cahyana, 2005:18-19).

   Penggunaan virgin coconut oil sudah banyak dipakai dalam pembuatan produk kosmetik. Virgin coconut oil merupakan pelembab terbaik untuk kesehatan kulit bahkan dapat dijadikan sebagai *sunscreen*, yaitu mampu melindungi kulit dari sinar matahari sekitar 205 sinar ultra violet. Virgin coconut oil juga dapat digunakan sebagai obat kumur dalam proses yang disebut *oil puling*, yang dapat membunuh beberapa jenis bakteri dalam mulut, memperbaiki kesehatan gigi dan mengurangi bau mulut

   Virgin coconut oil juga bermanfaat untuk kesehatan rambut. Virgin coconut oil merupakan kondisioner rambut yang sangat bagus. Rambut yang dioleskan oleh virgin coconut oil dapat menghasilkan rambut yang lembut dan berkilau.

Keuntungan lain dari penggunaan virgin coconut oil sebagai kondisioner rambut adalah dapat membantu mengendalikan ketombe dengan mengoleskan hingga ke kulit kepala dan memijat kulit kepala agar ketombe hilang (Fife, 2006:171-172).

II.2.4. Metode Pembuatan Virgin Coconut Oil

Pembuatan virgin coconut oil dapat dilakukan dengan beberapa metode, tentunya dengan proses yang alami dan tidak menggunakan bahan pengawet. Berikut adalah beberapa metode yang dapat digunakan untuk membuat virgin coconut oil:

1. Metode basah

   Metode ini adalah metode yang paling sederhana. Daging kelapa tua yang sudah dipisahkan dari tempurungnya, diparut lalu diperas sampai menghasilkan santan dan didiamkan 2 hingga 3 hari. Setelah didiamkan akan mengasilkan bagian padat di atasnya lalu digoreng dengan api hingga mengahasilkan uap air.

   Setelah air menguap bagian padat dipisahkan dengan saringan dan minyak yang dihasilkan dimasukan kedelam botol. Metode ini disarankan untuk tidak dikonsumsi sebagai virgin coconut oil karena cara pembuatannya yang kurang sehat.

2. Metode fermentasi

   Metode ini hampir sama dengan metode basah, bedanya pada saat santan terbentuk, santan ditambahkan ragi, bisa menggunakan ragi tape, ragi roti, ataupun ragi tempe. Fermentasi dilakukan sektiar 8 jam hingga satu malam. Hasil dari metode fermentasi dapat menghasilkan virgin coconut oil lebih banyak namun hasilnya tidak selalu maksimal.

3. Metode pancingan

   Metode pancingan menggunakan botol, bisa botol bekas galon atau yang lainnya namun dibersihkan terlebih dahulu. Bagian bawah botol diberi lubang

dan bagian tutupnya dipasang keran. Santan yang diperas dari daging buah kelapa lalu dimasukan kedalam botol.

Setelah didiamkan selama satu jam, bagian kental putih berada diatas dan air dibawah. Air kemudian dipisahkan dari bagian santan yang kental dengan membukan keran yang terdapat di bagian tutup botol. Bagian kental ditambahkan virgin coconut oil yang sudah jadi agar menstimulasi sampai benar-benar merata dengan menggunakan *mixer* adonan.

Campuran tersebut didiamkan dalam wadah transparan sampai terpisah menjadi tiga bagian yaitu air paling bawah, minyak pada bagian tengah dan bagian padat atau ampas di paling atas. Saring bagian padat atas nya lalu ambil minyak pada bagian tengah dengan menggunakan pipet dan dituangkan kedalam mangkuk bening. Minyak itulah yang disebut virgin coconut oil.

4. Metode penambahan enzim

   Metode ini jarang dilakukan. Bagian kental atau padat ditambahkan cairan perasan enzim (ketam) dan diaduk hingga merata. Setelah didiamkan dua sampai tiga jam, emulsi mulai memisah air dibawah, lapisan padat, kemudian minyak dan paling atas lapisan padat tipis.

   Cara pemisahannya sama seperti metode-metode sebelumnya. Karena virgin coconut oil dikonsumsi langsung, pembuatan virgin coconut oil dengan metode ini masih diragukan karena jenis enzim dari ketam belum diteliti apakah cukup sehat untuk dikonsumsi langsung atau tidak.

5. Metode dingin dan segar

   Metode ini dengan memilih kelapa secara khusus. Buah kelapa segar diplih dari pohon yang cukup tua. Buah kelapa didiamkan ditempat yang teduh selama dua minggu atau satu bulan. Setelah didiamkan, kelapa diparut kemudian diperas tanpa ditambahkan air. Hasil perasan didiamkan selama tiga sampai lima jam. Lalu terbentuk tiga lapisan yaitu air paling bawah, bagian

padat berwarna putih dan paling atas adalah minyak. Lalu minyak diambil dan dipisahkan dari bagian padat dan air.

Cara pembuatan virgin coconut oil dengan metode ini merupakan cara yang paling sempurna, karena prosesnya benar-benar dingin, bersih dan sehat. Virgin coconut oil yang dihasilkan dengan metode ini memiliki nilai kandungan yang tinggi dan nyari sempurna.

6. Metode Winarno

   Metode ini merupakan penemuan terbaru yang dilakukan oleh Dr.Winarno. Santan kelapa yang dihasilkan dari daging buah kelapa segar dibungkus kedalam plastik berwarna putih lalu dimasukan kedalam kulkas hingga membeku. Setelah membeku santan dikeluarkan dari kulkas lalu didiamkan beberapa hari hingga terpisah menjadi 3 bagian. Bagian tengah adalah virgin coconut oil yang nantinya disaring agar mendapatkan virgin coconut oil yang jernih. Metode ini juga digunakan oleh Virgin Coconut Oil Mubarak saat-saat ini, selain menggunakan metode sentrifugasi.



Gambar II.5. Proses pembuatan virgin coconut oil dengan metode Winarno
Sumber : Dokumentasi Pribadi (30-12-2015)

II.3. Virgin Coconut Oil Mubarak

II.3.1. Sejarah Virgin Coconut Oil Mubarak

Berdasarkan hasil wawancara kepada Wahyu Supriyanto, pengusaha bisnis Virgin Coconut Oil Mubarak di kota Bandung tahun 26 Desember 2015, Virgin Coconut Oil Mubarak atau disebut juga VCO Mubarak merupakan *home industry* yang menjual virgin coconut oil yang berguna untuk kesehatan dan menyembuhkan penyakit.

Virgin Coconut Oil Mubarak diawali oleh seorang wirausahawan di Bandung yaitu Edi Wibowo yang dimulai sekitar tahun 2010. Nama Virgin Coconut Oil Mubarak diambil dari nama kepanjangan anaknya yaitu Fakhry Mubarak. Pada tahun 2012 Wahyu Supriyanto kakak ipar dari Edi Wibowo bergabung dalam bisnis Virgin Coconut Oil Mubarak dan juga sekaligus yang membuat virgin coconut oil.



Gambar II.6. Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak dengan label
Sumber : Dokumentasi Pribadi (26-11-2015)

Proses pembuatan dan penjualan Virgin Coconut Oil Mubarak dilakukan di Jalan Maleber Srigunting Raya no. 525 Bandung. Virgin Coconut Oil Mubarak dikemas kedalam botol bening yang berisikan virgin coconut oil segar dengan berat bersih 100 ml, dan diberikan label bertuliskan Virgin Coconut Oil Mubarak. Virgin Coconut Oil Mubarak dijual di kota Bandung dan juga menerima pesanan dari luar kota Bandung.

Proses pembuatan Virgin Coconut Oil Mubarak menggunakan metode dingin dan segar (sentrifugasi) sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang natural serta tingkat kesegaran yang tinggi, karena metode sentrifugasi merupakan metode yang paling sempurna untuk menghasilkan virgin coconut oil dan juga memiliki kandungan MCT yang maksimal dibandingkan dengan metode lainnya (Supriyanto, 2015).

Virgin Coconut Oil Mubarak dapat dikonsumsi oleh semua usia, dari balita hingga lanjut usia karena tidak mengandung bahan pengawet apapun dan tidak menimbulkan efek samping. Sebagian besar konsumen yang membeli Virgin Coconut Oil Mubarak adalah masyarakat remaja dan masyarakat yang sudah dewasa. Masyarakat remaja biasanya menggunakan Virgin Coconut Oil Mubarak untuk kebutuhan perawatan tubuh seperti menghilangkan ketombe, menghilangkan jerawat dan untuk diet. Sedangkan masyarakat yang sudah dewasa menggunakan Vigin Coconut Oil Mubarak untuk menjaga metabolism tubuh dan menyembuhkan penyakit.

II.3.2. Sistem Penjualan Virgin Coconut Oil Mubarak

Penjualan Virgin Coconut Oil Mubarak belum dipasarkan di apotek-apotek ataupun di toko kesehatan. Virgin Coconut Oil Mubarak dipasarkan disekitar lingkungan rumah karena merupakan *home industry*. Selain di lingkungan sekitar rumah, Virgin Coconut Oil Mubarak menerima pesan antar dari luar lingkungan rumah dan juga menerima pesanan hingga luar kota Bandung.

Virgin Coconut Oil Mubarak menggunakan media promosi seperti brosur, dan juga memanfaatkan sosial media. Setelah virgin coconut oil dikemas dalam botol bening dan diberi label Virgin Coconut Oil Mubarak, produk siap di jual. Satu botol berisi berat bersih 100 ml Virgin Coconut Oil Mubarak dihargai sebesar 25 ribu rupiah.



Gambar II.7. Brosur Virgin Coconut Oil Mubarak
Sumber: Edi Wibowo VCO Mubarak (26-11-2015)

II.3.3. Proses Produksi dan Pengiriman Virgin Coconut Oil Mubarak

Virgin Coconut Oil Mubarak rutin diproduksi setiap minggu. Dalam satu minggu sekitar 8 kg santan segar yang dibeli dari pasar diolah untuk menghasilkan 24 botol (berisi 100 ml) virgin coconut oil. Biasanya 1 kg santan dapat menghasilkan 3 botol hingga 4 botol tergantung kualitas santan dari daging buah kelapa. Virgin Coconut Oil Mubarak dapat laku terjual sekitar 8 botol kepada orang-orang terdekat di kota Bandung, dan juga konsumen sekitar lingkungan rumah (*home industry*) setiap minggunya.

Virgin Coconut Oil Mubarak menerima pesanan dari luar kota Bandung. Saat ini Virgin Coconut Oil Mubarak dipesan rutin dari Pekanbaru, Riau dan Cililin. Sebanyak 15 botol Virgin Coconut Oil Mubarak dikirim dua minggu sekali ke Pekanbaru, Riau dan sebanyak 10 botol dikirim satu minggu sekali ke Cililin. Untuk pengiriman ke Pekanbaru, Riau 15 botol Virgin Coconut Oil Mubarak dimasukan kedalam kardus seadanya yang sesuai dengan jumlah botol lalu dikirim menggunakan jasa JNE.

Sedangkan untuk pengiriman ke Cililin, biasanya konsumen yang datang sendiri untuk mengambil Virgin Coconut Oil Mubarak atau diantar langsung oleh Edi Wibowo dengan menggunakan motor. 10 botol Virgin Coconut Oil Mubarak yang dipesan dimasukan kedalam kantong plastik karena jumlahnya yang tidak terlalu banyak sehingga tidak menggunakan kardus.

II.3.4. Modal dan Omset Virgin Coconut Oil Mubarak

Memproduksi Virgin Coconut Oil Mubarak tidak membutuhkan modal yang besar karena proses produksinya menggunakan alat-alat sederhana. Modal untuk peralatan seperti kertas penyaring, pipet, gelas ukur dan lainnya kurang lebih sebesar Rp 150.000,00. Untuk membeli 150 botol plastik dalam sebulan sebesar Rp 165.000,00. Sedangkan untuk membeli 8 kg santan dalam seminggu sebesar Rp 160.000,00 (dalam 1 bulan = Rp 600.000,00).

Omset penjualan Virgin Coconut Oil Mubarak diperkirakan dalam seminggu dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp 450.000,00 atau dalam sebulan dapat menghasilkan kurang lebih sebesar Rp.2.000.000,00 hingga Rp 3.000.000,00 jika sudah dikurangi oleh modal.

II.4. Analisa Virgin Coconut Oil Mubarak

II.4.1. Analisa Terhadap Kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak

Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak memiliki tinggi sekitar 12 cm dengan bagian leher botol berdiameter sekitar 3,5 cm dan bagian badan botol berdiameter sekitar 4 cm. Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak terbuat dari bahan plastik. Bagian luar botol diberi label kertas dengan latar berwarna biru dengan perpaduan putih.



Gambar II.8. Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak tampak depan dan belakang
Sumber: Dokumentasi Pribadi (4-7-2016)

Kurangnya elemen-elemen visual, terutama warna pada kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak merupakan salah satu penyebab sebagian besar masyarakat kurang mengenali kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan.

Kemasan harus mempunyai desain yang menarik agar masyarakat atau konsumen dapat mudah mengenali suatu produk salah satunya dari segi warna. Selain mudah dikenali, kemasan dengan 6 atau lebih dari 6 warna banyak diinginkan produsen karena sangat sulit untuk dipalsukan (Rofik, 2015:5).



Gambar II.9. Label Virgin Coconut Oil Mubarak
Sumber: Edi Wibowo VCO Mubarak (26-11-2015)

Label Virgin Coconut Oil Mubarak berukuran panjang 8 cm dan lebar 3,5 cm. Warna biru pada latar label Virgin Coconut Oil Mubarak melambangkan kesegaran. Warna biru biasanya sering digunakan pada produk minuman (Galung, 2014:3). Ilustrasi kelapa muda menunjukan bahwa Virgin Coconut Oil Mubarak berbahan dasar dari kelapa. Tipografi " VCO Mubarak" menunjukan produk tersebut bermerek "Mubarak". *Tagline* bertuliskan "Dapat Mengobati Semua Penyakit" menegaskan produk Virgin Coconut Oil Mubarak adalah produk kesehatan yang dapat mengobati semua jenis penyakit.

Kemasan dapat berbentuk tempat atau wadah untuk melindungi produk dari kemungkinan kerusakan sejak keluar dari pabrik hingga ke tangan konsumen (Pirous, 2007:7). Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak tidak dilengkapi dengan kotak kemasan untuk melindungi botol Virgin Coconut Oil Mubarak dari segala kemungkinan kerusakan tersebut.

Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak juga tidak memiliki infomasi yang lengkap seperti tidak adanya informasi penyimpanan yang tepat, tidak adanya informasi kandungan dan komposisi, tidak adanya tanggal kadaluarsa dan tidak

adanya alamat produsen. Produk yang baik adalah produk dengan kemasan yang dirancang dengan gaya, daya tahan, dan keandalan sehingga menyenangkan dilihat oleh konsumen (Dudung, 2012:113). Sama hal nya dengan kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak yang perlunya perbaikan dalam segi pengemasan dan penampilan.

II.4.2. Analisis SWOT Virgin Coconut Oil Mubarak

Berikut adalah analisa Virgin Coconut Oil Mubarak berdasarkan SWOT (*Strenght, Weakness, Opportunity, Threats*) :

1. *Strenght* (kekuatan)
   - Virgin Coconut Oil Mubarak relatif lebih murah dibanding dengan produk-produk yang sudah dipasarkan di apotek atau toko kesehatan.
   - Bisa melihat langsung pembuatan Virgin Coconut Oil Mubarak dengan cara tradisional, agar konsumen percaya bahwa pembuatan Virgin Coconut Oil Mubarak tidak menggunakan bahan pengawet dan aman untuk dikonsumsi.

2. *Weakness* (kelemahan)
   - Virgin coconut oil jika terkena suhu yang dingin akan cepat menggumpal dan membeku dan tidak dicantumkannya informasi tersebut pada kemasan.
   - Kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak kurang mencirikan produk kesehatan.
   - Kemasan kurang informatif.

3. *Opportunity* (peluang)
   - Virgin Coconut Oil Mubarak dapat berkembang lebih baik lagi.
   - Berpeluang untuk dipasarkan di apotek atau toko kesehatan.

4. *Threats* (Ancaman)

- Resiko kerusakan pada saat pengiriman jarak jauh Virgin Coconut Oil Mubarak karena tidak dilengkapinya kemasan kotak untuk melindungi kemasan botol dari Virgin Coconut Oil Mubarak.
- Belum ditemukannya pesaing dari Virgin Coconut Oil Mubarak yang produksinya sama-sama *home industry* dan penjualannya belum dipasarkan di apotek atau toko kesehatan. Namun ada beberapa produk virgin coconut oil yang merupakan produksi pabrik dan sudah dipasarkan di apotek yang mungkin bisa menjadi pesaing Virgin Coconut Oil Mubarak, yaitu :

Tabel II.3. Beberapa Produk Virgin Coconut Oil
Sumber : Trubus, 2005 hal 14-16 (10-5-2016)

PRODUK	KETERANGAN
Cocosbran VCO 	Produsen : CV Bintang Kelapa Kemasan : Botol plastik bening Isi : 125 ml Harga : 45.000 rb / botol
VCO spesial virgin coconut oil 	Produsen : CV AS-SHOHWA Kemasan : Botol plastik bening Isi : 125 ml Harga : 30.000 rb / botol

VCO VISIO  	Produsen : Bogor Agro Lipi Kemasan : Botol plastik bening Isi : 120 ml Harga : 150.000 rb / 2 botol
VICO BAGOES  	Produsen : Pj Herba Bagoes Kemasan : Botol plastik bening Isi : 50 ml dan 1000 ml Harga : 25.000 rb / botol 50 ml 185.000 rb / botol 1000 ml
Virjint Exclusive  	Produsen : CV Vermindo International Kemasan : Botol plastik bening Isi : 80 ml Harga : 25.000 rb / botol

II.4.3. Definisi Kemasan

Kemasan atau *packaging* adalah wadah yang dapat melindungi suatu produk dari kerusakan yang tidak diinginkan, seperti kerusakan fisik atau pencemaran sehingga lebih mudah untuk disimpan dan dipasarkan kepada konsumen. Kemasan sangat membutuhkan unsur bentuk, warna dan dekorasi untuk menarik perhatian konsumen (Nur, 2015:2).

Kemasan tidak dapat dipisahkan dari unsur bentuk, sruktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan (Rosner, 2006:33). Elemen-elemen desain pada kemasan dapat mengkomunikasikan kemasan tersebut untuk siapa dan untuk apa produk tersebut dipasarkan. Selain itu, unsur dan elemen-elemen desain pada kemasan dapat mengidentifikasikan suatu produk agar memiliki ciri khas dan dapat dibedakan dengan produk-produk lainnya sehingga konsumen mudah untuk mengenali berbagai produk dari kemasannya.

Dalam segi pemasaran, kemasan berperan penting sebagai penentu pembelian. Kemasan yang menarik akan merangsang pikiran konsumen untuk membeli produk yang diinginkan. Konsumen memilih produk dengan kemasan yang diinginkannya, baik itu dari segi warna ataupun kualitas, sesuai dengan kecocokan produk dan persepsi dari masing-masing konsumen (Permana, 2012:154).

II.4.4. Jenis-jenis Kemasan

Berdasarkan Yuyun A (seperti dikutip Julianti, 2013) berikut adalah jenis-jenis kemasan yang sudah ada sejak dulu hingga sekarang :

1. Kemasan kertas dan karton

   Kemasan yang terbuat dari kertas dan karton menjadi pilihan yang lebih murah dibanding dengan botol dan kaleng. Pada awalnya, kertas dan karton diproduksi menggunakan kayu *pulp* yang tidak cocok untuk minuman atau makanan yang mengandung kuah. Pada tahun 1880, Amerika membuat

kemasan karton yang dilapisi paraffin sehingga tahan terhadap minyak dan cairan) .



Gambar II.10. Kemasan kertas Jco Donuts
Sumber:
http://s.kaskus.id/r540x540/images/2014/10/05/7166250_20141005045459.jpg (7-4-2016)



Gambar II.11. Kemasan kertas Teh Celup Sosro
Sumber:http://supermetroemall.com/image/cache/data/Sosro_Teh_Celup__515e8a47d86dc-228x228.jpg (7-4-2016)

2. Kemasan gelas / kaca

   Gelas/ kaca terbuat dari campuran bahan soda, silika dan pasir yang dicetak saat masih panas. Menggunakan kemasan dari bahan gelas cukup mahal, namun lebih aman penggunaannya dibanding dengan menggunakan kaleng, atau besi. Kekurangan kemasan berbahan kaca adalah mudah pecah.



Gambar II.12. Kemasan kaca selai Morin
Sumber:
http://supermetroemall.com/image/cache/data/Morin%20Strawberry%20Jam-500x500-228x228.jpg (7-4-2016)

3. Kemasan kaleng

   Kemasan kaleng di Indonesia, dimulai pada tahun 1950. Kemunculan kemasan kaleng dikarenakan faktor kekurangan pada kemasan gelas yang mudah pecah. Kemasan berbahan kaleng lebih praktis dan ringan untuk dibawa.



Gambar II.13. Kemasan kaleng susu Indomilk
Sumber:
http://images.sukamart.com/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/i/n/indomilk_susu_kental_manis_putih_385_gr_front_1.jpg (7-4-2016)

4. Kemasan plastik

   Plastik merupakan kemasan yang paling modern dan bervariasi serta terjangkau. Plastik pertama ditemukan pada abad ke-19 yang pada saat itu digunakan untuk keperluan militer dan perang. Keunggulan menggunakan kemasan berbahan plastik adalah lebih ringan, praktis, fleksibel dan murah.



Gambar II.14. Kemasan botol plastik Aqua Mineral
Sumber: https://aquasetiabudi.files.wordpress.com/2014/02/aqua-baru1.png?w=900 (7-4-2016)

II.4.5. Fungsi Kemasan

Kemasan memiliki peran dan fungsi yang besar pada suatu produk. Kemasan merupakan faktor penting dalam upaya memastikan bahwa suatu produk aman dan terlindungi. Berikut adalah beberapa fungsi kemasan berdasarkan (Yuyun, 2011:14-20) :

1. Fungsi tradisional

   Pada awalnya fungsi kemasan adalah untuk membungkus makan dan minuman agar mudah dibawa dan tidak tumpah. Pada saat itu, makanan dan minuman dijual dalam jumlah yang banyak. Agar tidak tercecer pada saat pengangkutan dibutuhkan pembungkus sebagai kemasannya.

2. Fungsi keamanan dan manfaat

   Kemasan tidak hanya sebagai pelindung produk. Kemasan tidak boleh mengandung bahan yang berbahaya yang dapat menimbulkan keracunan bahkan kematian pada konsumennya. Dalam segi manfaatnya, contohnya kemasan kaleng bermanfaat untuk penyimpanan sarden agar produknya awet karena menahan udara, air dan bakteri yang dapat menembus sarden.

3. Fungsi marketing

   Ketika suatu produk diproduksi dalam jumlah yang banyak, adanya keuntungan pada sistem marketing karena adanya minat dari konsumen terhadap produk tersebut.

II.4.6. Unsur-unsur Pada Kemasan Yang Harus Diperhatikan Dalam Mendesain Kemasan

Berikut adalah unsur-unsur pada kemasan yang harus diperhatikan dalam mendesain sebuah kemasan agar mendapat perhatian dari konsumen atau masyarakat :

1. Merek *(brand)* sebagai identitas produk

   Merek adalah nama produk atau simbol yang digunakan untuk mengidentifikasi suatu produk (Permana, 2012:1). Pencantuman merek pada kemasan dapat diwakili dengan logo produk tersebut. Suatu merek yang dicantumkan pada kemasan akan membuat produk itu mudah dikenali dan diingat oleh konsumen.

2. Bentuk dan warna

   Bentuk merupakan peran penting pada kemasan untuk menciptakan daya tarik kepada konsumen. Bentuk yang sederhana biasanya lebih disukai oleh konsumen. Begitupun dengan warna. Warna merupakan perangsang yang paling penting untuk menciptakan daya tarik visual kepada konsumen. Berikut adalah beberapa manfaat dari warna pada kemasan (Danger, 1992:24-25) :

   - Warna merupakan sasaran utama yang mudah terlihat oleh mata.
   - Kemasan dengan warna yang menarik perhatian lebih banyak dilirik oleh konsumen.
   - Warna mengingatkan konsumen atas kemasan tersebut.
   - Warna dapat memudahkan tulisan untuk dibaca.



Gambar II.15. Warna biru yang menjadi karakter pada produk Carb Options
Sumber: buku desain kemasan hal 110 (7-4-2016)

3. Tipografi

Menurut Lazlo Moholy , berpendapat bahwa tipografi adalah alat komunikasi. Tipografi harus bisa berkomunikasi dalam bentuk yang paling kuat, jelas *(clarity)* , dan terbaca *(legibility)* (Kusumo, 2007:140). Tipografi dalam desain kemasan berperan penting untuk mengkomunikasikan nama, fungsi, dan fakta produk bagi konsumen. Ekspresi visual sebuah produk dapat diciptakan salah satunya melalui tipografi yang menarik dan mudah dibaca (Rosner, 2007:87).



Gambar II.16. Tipografi pada kemasan Cocacola
Sumber: http://rumah-kemasan.com/wp-content/uploads/2013/09/desain-kemasan.png (7-4-2016)

4. Ilustrasi dan fotografi

Ilustrasi dan fotografi merupakan medium pencitraan pada kemasan yang dapat digunakan untuk memberi kesan kepribadian merek yang berbeda-beda. Ilustrasi dan fotografi pada kemasan juga dapat mempersentasikan apa yang terdapat pada isi kemasan (Rosner, 2007: 123-125).



Gambar II.17. Ilustrasi pada kemasan Organic Valley
Sumber: buku desain kemasan hal 125 (7-4-2016)

II.4.7. Bagian-bagian Penting Yang Harus Ada Pada Kemasan

Berdasarkan artikel pada bisnisukm.com tahun 2014, ada 7 hal penting yang perlu dicantumkan pada kemasan produk yang dapat dikonsumsi, agar produk dapat dipercaya oleh konsumen, yaitu :

1. Perlunya pencantuman nama produk atau merek agar dapat mudah dikenali oleh pelanggan.
2. Perlunya pencantuman informasi berat besih produk agar konsumen dapat menilai kualitas dan kuantitas pada produk tersebut.
3. Informasi lengkap produsesn atau distributor menjadi salah satu hal yang banyak ditanyakan oleh konsumen.
4. Perlunya Pencantuman komposisi atau bahan yang digunakan agar dapat memberikan informasi kepada konsumen.
5. Produk yang baik adalah produk yang dilengkapi dengan legalitas seperti no dinas kesehatan , BPOM, atau label halal.

6. Perlunya pencantuman tanggal kadaluarsa agar konsumen dapat mengetahui produk tersebut masih dapat dikonsumsi atau tidak.
7. Agar konsumen dapat mengetahui proses produksi produk yang diproduksi pada waktu dan kondisi yang sama diperlukan pencantuman kode produksi.



Gambar II.18. Yang wajib untuk pacakaging
Sumber:
http://klikkemasan.com/uploads/YANG%20WAJIB%20ADA%20DI%20KEMASAN(edit2).jpg (7-4-2016)

II.5. Pandangan Masyarakat Terhadap Virgin Coconut Oil Mubarak

II.5.1. Hasil Kuesioner Kepada Masyarakat Di Kota Bandung Terhadap Virgin Coconut Oil

Berikut ini adalah kesimpulan hasil dari kuesioner kepada 50 responden di kota Bandung yang diserbarkan melalui *online* dan *offline* dari tanggal 30 Desember 2015 hingga 2 Januari 2016. 50 responden tersebut terdapat 26 laki-laki dan 23 perempuan, dengan patokan umur dari 18 tahun hingga 46 tahun.



Diagram II.1. Pertanyaan 1 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 1 diatas, membuktikan bahwa masyarakat yang mengetahui virgin coconut oil sebanyak 21 orang, dan yang tidak mengetahui virgin coconut oil sebanyak 29 orang. Dapat disimpulkan bahwa sebagian besar dari masyarakat belum mengetahui virgin coconut oil.



Diagram II.2. Pertanyaan 2 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

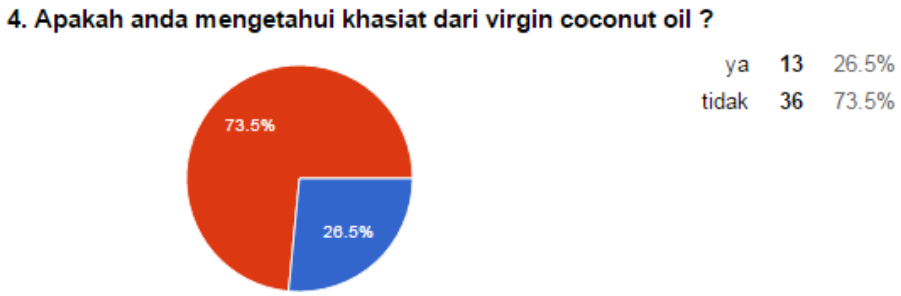
Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 2, dapat dilihat masyarakat yang berpikir bahwa virgin coconut oil tidak seperti minyak kelapa lainnya adalah 22 orang, dan yang berpikir sebaliknya sebanyak 28 orang. Bagi masyarakat tidak mengetahui virgin coconut oil, masyarakat tersebut berpikir bahwa virgin coconut oil tidak seperti minyak kelapa lainnya. Karena dapat dilihat dari perbedaan

sebutan nama “virgin coconut oil” yang berpikir bahwa virgin coconut oil tidak sama seperti minyak kelapa lainnya.



Diagram II.3. Pertanyaan 3 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 2, sebagian besar masyarakat tidak pernah mengkonsumsi virgin coconut oil, yaitu sebanyak 41 orang.



Grafik II.4. Pertanyaan 4 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 4, membuktikan bahwa banyak dari masyarakat yang tidak mengetahui khasiat dari virgin coconut oil, yaitu sebanyak 36 orang dari 50 orang.

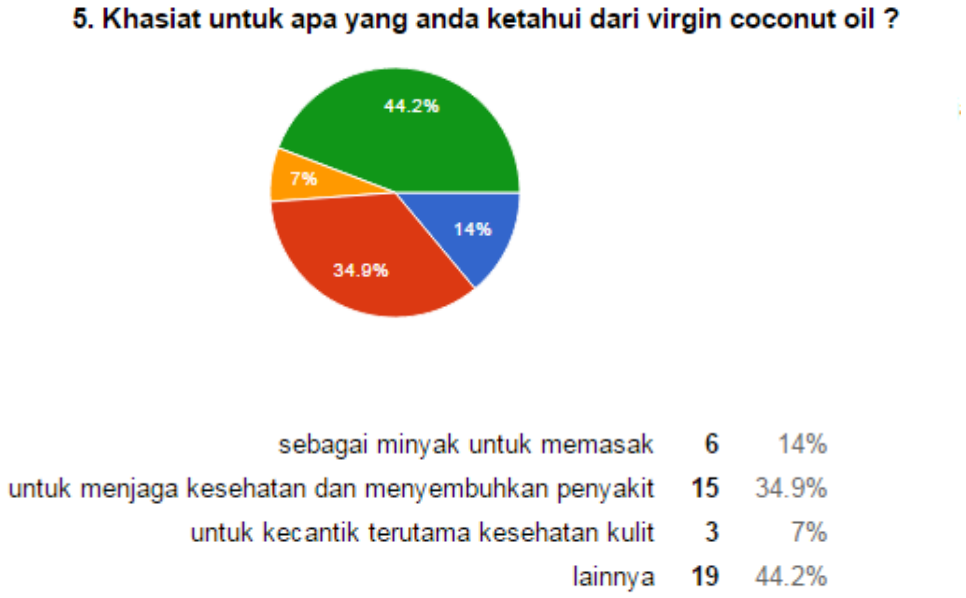


Diagram II.5. Pertanyaan 5 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan nomor 5, 19 orang menjawab “lainnya” sebagai khasiat dari virgin coconut oil. 15 orang menjawab untuk menjaga kesehatan dan menyembuhkan penyakit.

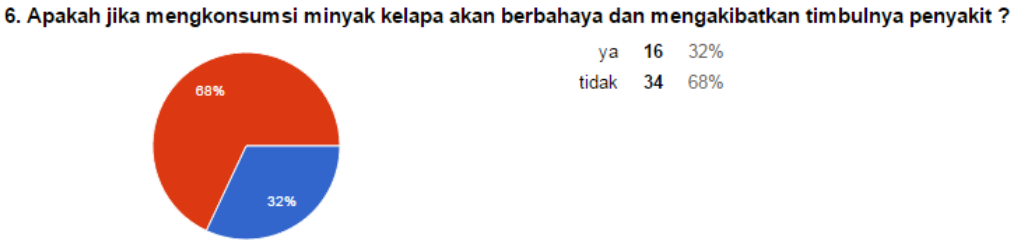
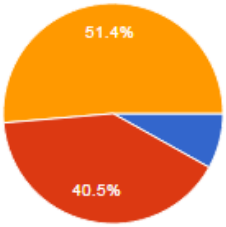


Diagram II.6. Pertanyaan 6 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan nomor 6, 34 orang menjawab tidak akan berbahaya jika mengkonsumsi minyak kelapa.

7. Jika iya, apa yang membuat anda berpikir bahwa minyak kelapa itu berbahaya ?



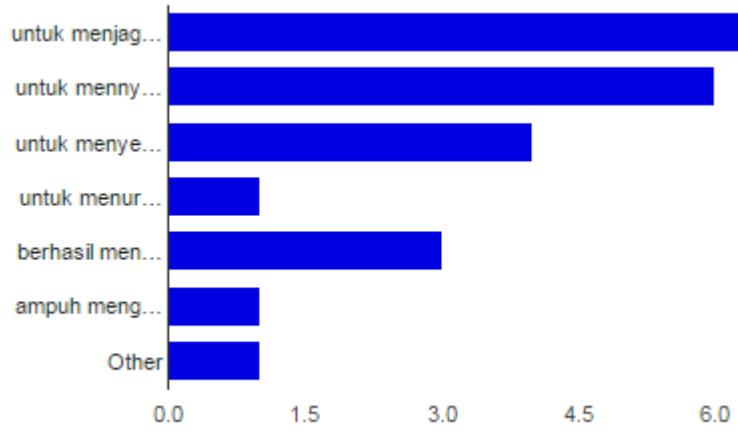
minyak kelapa mengandung lemak jahat	**3**	8.1%
minyak kelapa mengakibatkan kolesterol	**15**	40.5%
minyak kelapa yang dijual dipasar banyak yang di oplos	**19**	51.4%

Diagram II.7. Pertanyaan 7 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 7, masyarakat berpikir bahwa minyak kelapa yang dijual dipasar banyak yang dioplos sehingga dapat berbahaya, yaitu sebanyak 19 orang. Dan 15 orang masih berpikir bahwa minyak kelapa dapat mengakibatkan kolesterol. Masyarakat masih berpikir bahwa minyak kelapa berbahaya, namun jika diolah menjadi virgin coconut oil minyak tersebut bagus untuk kesehatan tubuh manusia.

8. Jika anda pernah atau sering mengkonsumsi virgin coconut oil, tujuan atau pengalaman apa yang anda dapatkan dari mengkonsumsi virgin coconut oil ?

(pertanyaan ini boleh memilih lebih dari satu pertanyaan !)



untuk menjaga tubuh agar tetap bugar	7	41.2%
untuk mennyembuhkan penyakit ringan	6	35.3%
untuk menyembuhkan penyakit berat	4	23.5%
untuk menurunkan berat badan	1	5.9%
berhasil menurunkan berat badan berkat mengkonsumsumsi VCO	3	17.6%
ampuh menghilangkan jerawat dikulit wajah	1	5.9%
Other	1	5.9%

Diagram II.8. Pertanyaan 8 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Berdasarkan pengalaman masyarakat, dari diagram pertanyaan no 8 diatas, 7 orang mengkonsumsi virgin coconut oil yaitu untuk menjaga tubuh agar tetap bugar.

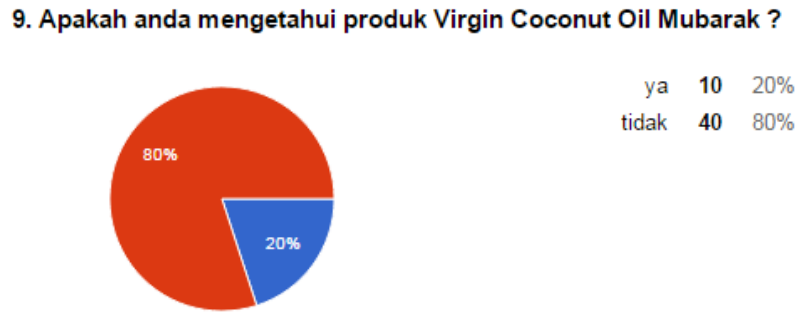


Diagram II.9. Pertanyaan 9 kuesioner virgin coconut oil
Sumber : Kuesioner pengetahuan masyarakat tentang virgin coconut oil (3-01-2016)

Dari diagram pertanyaan kuesioner nomor 9, masyarakat yang tidak mengetahui produk Virgin Coconut Oil Mubarak sebanyak 40 orang. Sesuai yang dikatakan oleh Edi Wibowo, pendiri Virgin Coconut Oil Mubarak, bahwa kurangnya media promosi dan penjualan Virgin Coconut Oil Mubarak masih terbatas, sehingga kurangnya informasi yang tersebar tentang Virgin Coconut Oil Mubarak untuk diketahui.

II.5.2. Ketidaktahuan Masyarakat Terhadap Virgin Coconut Oil Mubarak Sebagai Produk Kesehatan Berdasarkan Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara kepada Edi Wibowo, pemilik atau *owner* dari bisnis Virgin Coconut Oil Mubarak di kota Bandung pada 30 Desember 2015, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan. Terutama masih banyak yang belum mengetahui apa itu virgin coconut oil dan kegunaan dari virgin coconut oil.

Saat melakukan promosi Virgin Coconut Oil Mubarak, banyak dari masyarakat yang bertanya dan bingung tentang khasiat dari virgin coconut oil, kegunaan virgin coconut oil bahkan mengira bahwa minyak dari virgin coconut oil itu seperti minyak yang biasa dipakai untuk memasak.

Adapula kesulitan untuk meyakinkan masyarakat bahwa minyak dari virgin coconut oil berguna untuk kesehatan yang dapat menyembuhkan penyakit.

Walaupun ada beberapa masyarakat yang mengetahui virgin coconut oil namun dalam merek yang berbeda yang sudah sering dipasarkan di apotek-apotek terutama di kota Bandung.

Virgin Coconut Oil Mubarak yang merupakan hasil dari *home industry*, menjadi salah satu faktor sulitnya untuk meyakinkan masyarakat bahwa Virgin Coconut Oil Mubarak adalah produk kesehatan, serta kurangnya media promosi sehingga masyarakat kurang mengetahui Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan. Untuk saat ini Virgin Coconut Oil Mubarak mengandalkan brosur untuk mempromosikannya kepada masyarakat namun untuk melakukan penyebaran brosur tersebut tidaklah sering atau rutin, hanya dilakukan sesekali saja. Mempromosikan Virgin Coconut Oil Mubarak juga menggunakan media sosial seperti facebook yang cukup ampuh dibanding dengan penyebaran brosur (Wibowo, 2015).

Kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak yang menggunakan botol bening saja yang diberi label, dan belum diberikan kemasan yang ideal, merupakan faktor sulitnya untuk mendapatkan kepercayaan dari masyarakat terhadap Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan.

II.5.3. Hasil Kuesioner Online Kepada Masyarakat Pengguna Internet Terhadap Kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak

Berikut ini adalah hasil dari kuesioner tentang pandangan masyarakat terhadap kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak kepada 50 responden pengguna internet yang diserbarkan melalui *online* dari tanggal 21 Maret 2016 hingga 26 Maret 2016. 50 responden tersebut dipilih secara acak.

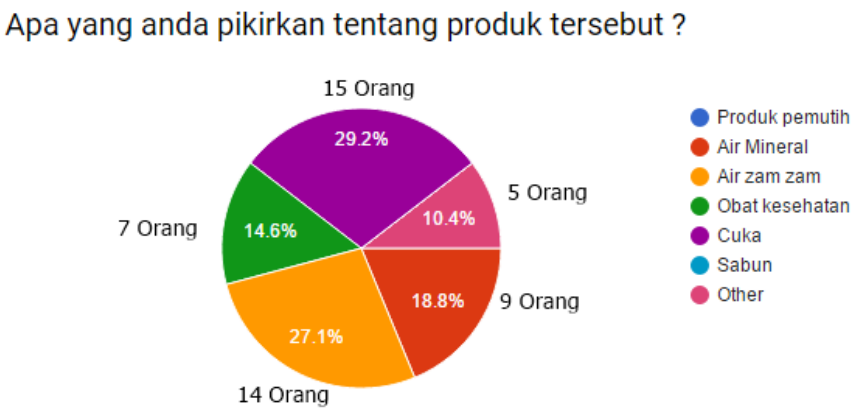


Diagram II.10. Pandangan masyarakat terhadap kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak
Sumber : Kuesioner pandangan masyarakat terhadap kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak (26-03-2016)

Dari hasil diagram kuesioner diatas, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar masyarakat tidak mengenali kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan. Sebesar 29,2 % (15 orang) beranggapan bahwa kemasan teresebut adalah produk cuka, dan sebesar 27,1 % (14 orang) beranggapan bahwa kemasan tersebut adalah air zam-zam, sedangkan yang mengenali kemasan tersebut adalah Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan sebesar 14,6 % (7 orang).

Berdasarkan hasil kuesioner diatas, kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak kurang mencirikan produknya sebagai produk kesehatan. Sebagian besar masyarakat kurang mengenali kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan.

II.6. Kesimpulan dan Solusi Dari Analisa Kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak

Berdasarkan permasalahan yang ada di BAB I dan BAB II, sebagian besar masyarakat belum mengenali produk Virgin Coconut Oil Mubarak. Kurangnya media promosi menjadi salah satu faktor sebagian besar masyarakat tidak mengenali produk Virgin Coconut Oil Mubarak. Namun permasalahan utama pada produk Virgin Coconut Oil Mubarak adalah dalam segi pengemasan yang menyebabkan sebagian besar masyarakat kurang mengenali dan kurang mempercayai Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan.

Kemasan botol Virgin Coconut Oil Mubarak kurang terlindungi karena tidak adanya pembungkus atau kotak kemasan dan juga kurangnya elemen-elemen visual sehingga kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak kurang mencirikan produk kesehatan. Tidak adanya informasi yang lengkap dalam kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak, juga menjadi salah satu faktor sebagian masyarakat kurang mempercayai Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan.

Perlunya upaya untuk memperbaiki kemasan Virgin Coconut Oil Mubarak agar dapat mencirikan produk kesehatan yang terpercaya dan juga informatif sehingga masyarakat dapat mengetahui dan mengenali Virgin Coconut Oil Mubarak sebagai produk kesehatan serta memudahkan masyarakat untuk mendapatkan informasi terhadap produk yang terdapat pada kemasan.