

INOVASI PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) DI DESA TOLNAKU KECAMATAN FATULEU KABUPATEN KUPANG

Melkianus Nuhamara¹, Renya Rosari²

^{1,2}Universitas Kristen Artha Wacana

e-mail: ¹m.nuhamara@gmail.com, ²123ny4@gmail.com

Abstract

Virgin Coconut Oil (VCO) is pure coconut oil derived from ripe coconuts (physiologically ripe) and processed with a simple technique. Coconut oil processing that has been carried out by some partners so far is grated coconut with added water or coconut water in a 1:1 weight/volume ratio, kneaded and then squeezed over a sieve to get coconut milk. After that, it will be cooked. Commonly, partners have the knowledge of how to make VCO, but they have not tried to put it into practice. The target of Community Partnership Program (CPP) is to see the innovation in making VCO with an efficient time for three hours of incubation period. The purpose is to get the oil, water and cream separated in order to produce VCO with high quantity and quality. The common problems which the partners encounter in the production aspect of using coconuts are not homogeneous such as coconuts of various levels of maturity, some fell from the tree themselves, some were picked long ago and some were picked when they are ripe on the tree. Those affect the quality of the resulting VCO. In addition, the partners experience difficulties in marketing and financial management. Therefore, the target to be achieved is to increase Partner's business scale in VCO production as well as financial management and digital-based marketing. Another thing is the legality aspect of the VCO distribution permit by including the chemical composition written in the packaging label. Those raise the image of VCO which guarantees quality. The target group is the VCO productive business group in Tolnaku village, Fatuleu District, Kupang Regency, in which the activity conducted in 6 (six) months from May 2022 - November 2022. The method used in this activity were direct approach method and the outreach about innovations in making VCO which talked about the benefits of VCO, financial management training, digital marketing network and practical method like demonstrating VCO processing technology innovation. On the other hand, the practical method is carried out by providing training on VCO manufacturing innovations to some productive business groups. The results of this community service done by the target group in Tolnaku village were: a good quality VCO has the characteristics of clear color, normal smell and taste, 0.09% water content, 0.65 mg/kg peroxide value and 0.20% free fatty acids. The level of partner participation is very high from the target of 12 members before, then increased became 27 people. It shows that, people have been aware and interested in developing the innovations of making VCO. The implementation of the program is to produce products which have high selling value in order to improve the economy of the partners and wider society.

Keywords: Innovation, VCO, Financial Management, Digital Marketing, Partners

Abstrak

Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan minyak kelapa murni yang berasal dari buah kelapa tua (masak fisiologis) yang diolah secara sederhana. Pengolahan minyak kelapa yang dilakukan mitra selama ini adalah parutan kelapa ditambahkan air ataupun air kelapa dengan perbandingan 1:1 berat/volume, diremas-remas kemudian diperas diatas saringan untukmendapatkansantan dan dilakukan proses pemasakan. Mitra juga memiliki pengetahuan tentang proses pembuatan VCO, namun belum mencoba untuk mempraktekannya. Target dari PKM adalah inovasi pembuatan VCO dengan waktu yang efisien selama 3 jam masa inkubasi telah Nampak pemisahan minyak, air dan krim, sehingga menghasilkan VCO dengan kuantitas dan kualitas yang tinggi. Permasalahan mitra pada aspek produksi menggunakan buah kelapa yang tidak homogen. Kelapa dari berbagai tingkat kematangan, ada yang jatuh sendiri dari pohon, dipetik sudah lama dan kelapa tua yang baru dipetik. Hal ini mempengaruhi kualitas VCO yang dihasilkan. Selain itu mitra mengalami kesulitan pemasaran, dan pengelolaan keuangan. Karena itu, target yang ingin dicapai adalah meningkatkan skala usaha Mitra dalam produksi VCO serta manajemen keuangan serta pemasaran yang berbasis digital, aspek legalitas ijin edar VCO dengan mencantumkan komposisi kimia dalam kemasan berlabel akan mengangkat citra VCO yang menjamin kualitas. Kelompok sasaran adalah kelompok usaha produktif VCO didesa Tolnaku Kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang, dengan lama pelaksanaan kegiatan 6 (enam) bulan mulai Mei 2022 - November 2022. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu metode pendekatan secara langsung dan melakukan penyuluhan tentang inovasi pembuatan VCO, manfaat VCO, pelatihan manajemen keuangan, jaringan pemasaran digital dan metode praktek yaitu, mendemonstrasikan inovasi teknologi pengolahan VCO. Sedangkan metode praktik dilakukan dengan memberikan pelatihan inovasi pembuatan VCO kepada kelompok usaha produktif. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah produktif. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah: VCO memiliki karakteristik mutu warna jernih, bau dan rasa normal, kadar air 0,09%, bilangan peroksida 0,65 mgek/kg dan asam lemak bebas 0,20%. Tingkat partisipasi mitra sangat tinggi dari target 12 anggota namun peserta mencapai 27 orang. Telah tumbuh kesadaran dan minat untuk mengembangkan inovasi pembuatan VCO. Pelaksanaan program mampu menghasilkan produk yang memiliki nilai jual tinggi, sehingga dapat meningkatkan perekonomian mitra dan masyarakat secara luas.

Kata Kunci: Inovasi, VCO, ManajemenKeuangan, Pemasaran Digital, Mitra

Pendahuluan

Desa Tolnaku terletak di Kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang yang berjarak kurang lebih 45 km dengan jarak tempuh 1 jam 32 menit dari kampus Universitas Kristen Artha Wacana Ibu kota Propinsi NTT. Desa ini merupakan salah satu sentra produksi kelapa di Kabupaten Kupang. Pada tahun 2021, produksi kelapa di Propinsi NTT 68.620 Ton/ tahun. Produksi kelapa di Wilayah Fatuleu mencapai 158 ton/tahun. Secara umum pemanfaatan kelapa oleh produsen di desa Tolnaku digunakan untuk tujuan komersial, konsumsi rumah tangga dan makanan ternak.

Masyarakat desa Tolnaku umumnya menjual kelapa kering atau pun kelapa muda dengan harga yang sangat murah. Harga kelapa muda dan kelapa kering di desa Tolnaku sebesar Rp.1000,- hingga Rp.1500,-/ buah, sedangkan penjualan di pasar Kota Kupang seharga Rp.5000,- hingga Rp. 7000,-/ buah. Di desa Tolnaku terdapat beberapa masyarakat yang melakukan pengolahan minyak kelapa dengan cara memasak untuk mendapatkan minyak dan di jual di pasar desa tersebut dengan harga Rp.7.500/ botol. Ada juga yang menjual di Kota Kupang dengan harga Rp.10.000,-/botol. Namun tidak berkembang karena masyarakat lebih tertarik dengan minyak goreng kemasan dari industry. Sedangkan minyak goreng produksi masyarakat local, cepat mengalami tengik setelah disimpan dalam waktu 4-6 hari. Keterbatasan pengetahuan dan teknologi para pemilik pohon kelapa di desa Tolnaku menyebabkan usaha pemasaran kelapa dilakukan dengan harga rendah guna mendapat uang untuk memenuhi berbagai keperluan rumah tangga, seperti belanja sabun, kopi, teh dan gula, serta kebutuhan jajanan anak-anak sekolah setiap rumah tangga. Fenomena ini berlangsung sudah sejak lama dan masyarakat pasrah dengan kenyataan tersebut.

Sejak tahun 2018, adanya penyuluh pertanian memperkenalkan teknologi pembuatan dan manfaat VCO (minyak murni) bagi kesehatan, maka timbulah inisiatif mitra yang beranggotakan 12 orang memulai usaha pembuatan minyak kelapa murni tersebut. Usaha mitra berhasil menarik minat masyarakat sekitar, sehingga produk kelapa masyarakat dijual pada Mitra produsen VCO. Secara teknologi proses pembuatan VCO oleh mitra sudah trampil. Setiap kali proses pembuatan menggunakan 50 buah kelapa dan menghasilkan rendemen minyak 6 - 7 liter. Minyak murni tersebut dimasukan dalam kemasan plastic bersegel ukuran 100 ml dan diberi label VCO Desa Tolnaku. Pada label dicantumkan pula khasiat kesehatan berdasarkan kajian teoritis yang diperkenalkan mahasiswa KKN di desa tersebut. Mitra mematok harga jual sebesar Rp.25.000,-/kemasan 100 ml. Beberapa anggota kelompok Mitra melakukan penjualan pada masyarakat di desa tersebut, maupun di desa sekitarnya. Sedangkan anggota lainnya melakukan penjualan ke Kota Kupang, seperti di perkantoran,

pertokoan dan beberapa tempat pasar kota Kupang. Hasil penjualan dalam sekali produksi mencapai 30 -35 kemasan saja, tersisa \pm 25 kemasan. Kemasan VCO bila disimpan selama 2-3 bulan, bila akan dijual lagi tidak disukai konsumen karena sudah beraroma tengik. Oleh karena itu dibutuhkan strategi penjualan dengan metode baru yang saat ini dikenal dengan toko online.

Ketrampilan menggunakan teknologi dalam memproduksi VCO saja belum menjamin menghasilkan VCO berkualitas tinggi. Salah satu aspek yang selama ini tidak diperhatikan oleh mitra adalah pemilihan bahan dasar pembuatan VCO. Pada proses pembuatan, mitra menggunakan kelapa secara campuran, yaitu kelapa tua yang kulitnya sudah kering, kelapa matang yang kulitnya hijau kering/ kecoklatan dan buah kelapa yang gugur sendiri dari pohonnya/ lewat matang. Penggunaan buah kelapa yang tidak tepat, tidak melakukan sortasi untuk memilih tingkat kematangan yang relative seragam sangat mempengaruhi kualitas VCO yang dihasilkan. Pada dasarnya mitra yang diwawancarai tidak mengetahui adanya keragaman komposisi dari buah kelapa yang digunakan dalam pembuatan VCO. Pengetahuan mereka hanya sebatas tidak boleh menggunakan kelapa muda, karena pengalaman dalam pembuatan minyak kelapa dengan cara pemasakan menghasilkan rendemen minyak rendah, cepat rusak dan keruh.

Berdasarkan permasalahan rendahnya pengetahuan mitra terhadap kandungan zat yang terdapat pada air kelapa, maka ketidaktepatan pemilihan bahan dasar kelapa seperti yang disebutkan diatas menyebabkan komponen zat pengatur tumbuh, vitamin telah mengalami kerusakan, sehingga pemanfaatan air kelapa dalam proses pembuatan santan tidak memberikan pengaruh positif. Dalam proses pembuatan VCO. air kelapa yang bersumber dari kelapa tua memakan waktu / masa inkubasi yang lama, yaitu mencapai 24 jam untuk memecah emulsi santan. Oleh karena itu melalui PKM ini ingin menerapkan suatu inovasi pembuatan VCO yang menghasilkan kualitas VCO terbaik melalui penggunaan buah dan air kelapa dengan tingkat kematangan optimum. Mitra sangat tertarik mendengarkan penjelasan tentang buah kelapa yang mengalami perkembangan secara kontinyu dan semakin mendekati umur panen buah mengalami penambahan berat maksimum, ditandai dengan penebalan daging buah. Pada umur 9 -10 bulan, buah kelapa mencapai masak optimum (masak fisiologis). Pada periode tersebut, kadar air semakin berkurang yang ditandai dengan buah kelapa akan berbunyi jika dikocok-kocok. Perbedaan mendasar antara daging buah kelapa muda dan tua adalah kandungan minyaknya. Kelapa muda memiliki rasio kadar air dan minyak yang besar, sedangkan kelapa tua rasio kadar air dan minyak semakin kecil.



Gambar 1
Kondisi Mitra sebelum PKM

Mitra yang semula mengelola skala usaha industry rumah tangga berbahan baku local ini telah memiliki pengetahuan dan ketrampilan memproduksi VCO dengan jumlah sangat terbatas. Mengingat potensi bahan baku lokal yang tersedia sepanjang tahun dengan jumlah yang melimpah, maka mitra ingin mengembangkan skala UKM dengan merekrut anggota dari masyarakat lokal yang memiliki pohon kelapa. Saat ini telah memiliki anggota sebanyak 12 orang, memiliki mesin parut dan mixer agar proses pembuatan dapat dilakukan kapasitas yang semakin besar dan waktu semakin singkat. Pengelolaan usaha yang dilakukan secara konvensional kenyataannya kurang efektif dan efisien, maka mitra mengharapkan bantuan dari berbagai pihak untuk memberikan fasilitas, bimbingan dan pendampingan, mulai dari aspek hulu penyiapan bahan baku, prosesing, hingga aspek hilir pengemasan dan pelabelan dan pemasaran, agar dapat mengembangkan usaha pada skala ekonomi produktif dan menumbuhkan spirit jiwa kewirausahaan.

Pesatnya perkembangan teknologi informasi dan komunikasi yang dikenal dengan istilah Information and Communication Technology (ICT) dan internet telah merambah berbagai bidang kehidupan tidak terkecuali bidang bisnis dan perdagangan maupun jaringanpemasaran. Adanya internet dan ICT proses pemasaran dan penjualan dapat dilakukan kapan saja tanpa terikat ruang dan waktu. Untuk itu perlu dibangun program pemasaran yang berbasis pada pengelolaan IPTEK yang tepat, guna meningkatkan omset penjualan, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan anggota kelompok. Oleh karena itu tujuan yang ingin dicapai dalam Program Kemitraan Masyarakat ini adalah menerapkan inovasi pembuatan VCO untuk meningkatkan kualitas dalam rentan yang lebih pendek dan manajemen keuangan serta pemasaran secara online pada media sosial dan marketplace.

Metode

Tahapan pelaksanaan

Metode yang digunakan adalah dengan ceramah, diskusi, dan praktik pembuatan VCO dan praktik perhitungan harga pokok penjualan, Break even point dan laporan keuangan sederhana menggunakan aplikasi lamikro serta pembuatan iklan produk melalui sosial media (Facebook dan Instagram). Berikut uraian metode pelaksanaan dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra :

1. **Ceramah**, pada sesi ini TIM PKM memberikan materi terkait Proses produksi VCO, Manajemen Keuangan dan Pemasaran platform digital
2. **Diskusi**, pada sesi ini TIM PKM membuka ruang diskusi dua arah atas materi yang disampaikan
3. **Pelatihan dan pendampingan**, pada sesi ini terdapat praktek dan pendampingan yang di eksekusi adalah :
 - a. Praktek membuat produk VCO
 - b. Praktek perhitungan harga pokok penjualan, BEP dan pembukuan sederhana dengan aplikasi lamikro
 - c. Pembuatan dan memfungsikan sosial media (Facebook dan Instagram) untuk promosi produk

Proses Analisis hasil kualitas VCO

Hasil pengujian kualitas VCO dilakukan dengan metode:

1. Thermogravimetri untuk pengujian Kadar air
2. Tritimetri untuk pengujian FFA (kadar asam lemak bebas)
3. Organoleptik untuk pengujian rasa, aroma dan warna

Hasil dan Pembahasan

PKM Inovasi Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) bagi kelompok usaha Tunas Baruyang berada dibawah naungan Bumdes Moen'Ha di Desa Tolnaku kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang adalah mitra yang desanya memiliki hasil pertanian kelapa yang berlimpah. Pelaksanaan PKM dibagi menjadi tiga sesi yakni sesi pradiskusi, pemaparan materi dan sesi ketiga praktek pelatihan. Kegiatan PKM dihadiri 27 peserta yang tidak hanya dihadiri oleh mitra namun juga masyarakat dan aparat desa Tolnaku. Kegiatan PKM pada sesi pertama diawali dengan diskusi pra kegiatan terkait materi yang akan disampaikan untuk mengetahui sejauh mana mitra memiliki pengetahuan awal tentang produksi VCO, Manajemen Keuangan dan pemasaran menggunakan sosial media. Hasil diskusi didapati bahwa secara keseluruhan mitra belum memiliki keterampilan yang cukup untuk mengolah kelapa menjadi VCO. Selain minimnya pengetahuan produksi VCO, mitra juga sama sekali belum memahami tentang pengelolaan keuangan usaha,, belum paham cara menentukan harga jual, BEP dan menyusun laporan keuangan usaha serta mitra juga belum terlalu familiar menggunakan sosial media (Facebook dan Instagram) untuk media memasarkan produk.

Sesi kedua kegiatan PKM dilanjutkan dengan pemaparan materi dengan metode ceramah. Materi pertama tentang Produksi VCO disampaikan oleh ketua tim

PKM yakni Melkianus Nuhamara. Pada sesi ini dijelaskan keseluruhan proses produksi dimulai dari pemilihan jenis kelapa sampai dengan penyaringan dan menghasilkan VCO dengan hasil yang berkualitas. Selain pemaparan tentang proses produksi, dijelaskan pula manfaat dari VCO untuk kesehatan. Pada sesi ini terlihat sekali peserta sangat antusias menyimak materi yang disampaikan dan pada sesi diskusi peserta banyak yang mengajukan pertanyaan terkait keingintahuan peserta untuk proses kelapa menjadi VCO.

Selesai pemaparan materi produksi VCO dilanjutkan dengan materi manajemen keuangan usaha kecil. Sesi ini disampaikan oleh anggota TIM PKM Renya Rosari, materi dan juga pelatihan yang disampaikan menekankan bagaimana mitra dalam menjalankan usaha perlunya mengelola keuangan dengan disiplin dan juga dapat memisahkan antara keuangan pribadi dan keuangan usaha. Pada sesi ini juga di jelaskan bagaimana pentingnya produk yang di hasilkan dan dapat memiliki harga pokok penjualan yang tepat sehingga mitra dapat menentukan harga jual yang dapat bersaing dengan produk yang sejenisnya dipasaran. Selain perhitungan juga dijelaskan bagaimana perlunya mitra memahami perhitungan batas aman produksi VCO sehingga mitra mampu mengantisipasi sejak awal agar terhindarkan dari kondisi kerugian. Selain itu dengan pemahaman BEP dapat membantu mitra dalam memprediksi laba dan membantu mitra menjalankan usaha dengan efektif dan efisien. Mitra pada sesi ini juga mendapatkan materi perlunya pembukuan sederhana bagi usaha, dijelaskan bahwa manfaat memiliki laporan keuangan usaha mitra bukan saja dapat mengetahui kinerja keuangan usaha namun akan mempermudah mitra dalam mengajukan pinjaman modal usaha di Bank atau lembaga pembiayaan lainnya. Mitra diberikan pelatihan menyusun laporan keuangan menggunakan Aplikasi Lamikro yang dibuat oleh Kementrian Koperasi dan UKM.

Sesi terakhir pemaparan materi tentang bagaimana memasarkan produk memanfaatkan sosial media. Pada bagian ini mitra diberikan pemahaman tentang sosial media dan manfaatnya serta dampaknya dalam memasarkan produk. Mitra didampingi dimulai dari pembuatan akun sampai dengan menjalankan fitur yang ada untuk mempromosikan produk VCO.

Sesi pemaparan materi secara keseluruhan berjalan dengan lancar dan peserta yakni mitra sangat antusias mengikuti sesi ini sampai selesai. Pada kesempatan diskusi pun mitra sangat aktif menanyakan seputar proses produksi kelapa menjadi VCO dan juga materi pengelolaan keuangan. Selama pelaksanaan pun tidak terlepas dari kendala yang dialami namun kendala tersebut tidak menyurutkan peserta untuk mengikuti dan berusaha memahami materi yang disampaikan sampai selesai.

Sesi ketiga kegiatan PKM adalah praktek pembuatan kelapa menjadi Virgin Coconut Oil (VCO). Awal praktek dimulai dengan pemilihan jenis kelapa yang baik untuk diproduksi yakni kelapa yang tidak terlalu muda atau terlalu tua yang dapat diketahui melalui warna kulit kelapa dan bunyi air kelapa yang digoyangkan. Secara garis besar berikut tahapan proses produksi VCO :

1. Persiapan Bahan Dasar Kelapa.

Pada tahapan ini tim pengabdi menjelaskan kepada mitra tentang ciri-ciri buah kelapa yang akan digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan VCO. Ciri-ciri yang secara visual dapat dilihat dari warna kulit buah hijau kecoklatan, sabut mulai mengering dan kalua digoyang air kelapa dalam buah tersebut berbunyi. Hal ini menunjukkan bahwa masak fisiologis (masak penuh). Mitra bersama pengabdi yang dibantu oleh 3 orang mahasiswa program studi Teknologi Hasil Pertanian semester akhir (VI) menuju lokasi tanaman kelapa dan menentukan pohon kelapa yang memiliki ciri-ciri buah secara visual dapat diketahui. Buah kelapa yang telah dipanen dibawa kerumah produksi ketua kelompok.

2. Pra prosesing.

Pada tahapan ini buah kelapa yang telah disortir berdasarkan ciri-ciri visual dan kalua digoyang air kelapa dalam buah tersebut berbunyi, dikupas kulit dan tempurungnya sebanyak 50 buah. Buah kelapa dibelah untuk menampung airnya dan dilakukan pamarutan.

3. Prosesing sesungguhnya.

Hasil parutan dimasukan dalam baskom, dicampur secara homogen sambil diremas-remas dan dimasukan dalam saku kain terigu, diperas untuk mendapatkan air santan pertama. Selanjutnya dituang kembali kedalam baskom dan dilakukan pencampuran parutan kelapa: Air kelapa: Air = 1 : 1

4. Selanjutnya diremas-remas, dimasukan dalam saku kain terigu dan diperas dengan menggunakan balok penjepit. Proses pada tahapan tersebut dilakukan sebanyak 2 kali. Santan yang diperoleh dimasukan kedalam wadah plastic transparan berukuran 20 liter dan dilakukan pengadukan menggunakan mixer. Selanjutnya dilakukan pengukuran pH, biasanya pH santan mencapai 4,5 -4,7. Pada masa inkubasi 4 jam mulai terjadi pemisahan air berada bagian bawah dan minyak bagian tengah dan blondo lapis antipis bagian atas sebagai protein. Pemisahan sempurna terjadi setelah mencapai 10 jam. Blondo dapat diseduh dengan menggunakan sendok makan. Air bagian bawah dapat disedot dengan menggunakan selang berukuran kecil. Selanjutnya minyak VCO yang diperoleh disaring dengan kertas saring.

5. Final Prosesing. Setelah proses pemisahan air, minyak dan blondo



Pengupasan Kelapa



Pemarutan Kelapa



Penyedotan Air



Mixer



Proses Inkubasi



Hasil Inkubasi



Sharing Materi Produksi VCO



Sharing Materi Manajemen Keuangan



VCO siap dijual



Gambar 2
Rangkaian Pelaksanaan PKM Inovasi Pembuatan Virgin Coconut Oil
Di Desa Tolnaku Kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang

Simpulan dan Rekomendasi

Kegiatan Program Kemitraaan Masyarakat (PKM) Inovasi Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Desa Tolnaku memberikan nilai tambah bagi mitra yakni peningkatan kemampuan mitra menerapkan inovasi pengolahan kelapa menjadi VCO sebagai produk unggulan desa Tolnaku. Selain peningkatktan kemampuan mitra dalam produksi VCO, mitra juga mulai memahami bagaimana manajemen keuangan suatu usaha, menstimulasi perhitungan harga pokok penjualan, BEP dan dapat menjalankan aplikasi penyusunan laporan keuangan Lamikro

Hal terpenting sebagai saran dalam program kemitraan masyarakat adalah potensi keberlanjutan dari kegiatan PKM. Perijinan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang telah diterbitkan oleh Dinas Kesehatan melalui BPOM menjadi kekuatan dalam pengembangan produk dan mendapatkan akses permodalan usaha dari berbagai pihak (Perbankan). Karena itu upaya pendampingan pengembangan produk dan ketrampilan mengelola usaha dengan sistim akuntansi yang baik perlu dilakukan secara berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Jean W. H. Yong, Liya Ge, Yan Fei Ng and Swee Ngim Tan, 2009** The Chemical Composition and Biological Properties of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water. *Molecules* **2009**, *14*, 5144-5164.
- B. Setiaji dan Djaka,S.,1987. Makalah Seminar Kajian Kimiawi Pangan PAU Pangan dan Gizi UGM.
- I Putu Gede Diatmika1, dkk. 2020.** Pelatihan Strategi Pemasaran *Home Industry Virgin Coconut Oil* Berbasis Media Sosial Di Desa Panji. Proceeding Sinadinas, Undiksha.
- William Lee, 2011.** Manajemen Keuangan Usaha Kecil. Sinar IlmuPublising. Yogyakarta.
- Aplikasi Lamikro**