

## RINGKASAN

Indonesia merupakan negara dengan produksi kelapa tertinggi diantara negara-negara yang tergabung dalam APCC (*Asian Pacific Coconut Community*). Banyumas merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi tanaman kelapa urutan ketiga di Jawa Tengah. Minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil/VCO*) juga merupakan salah satu produk olahan kelapa yang memiliki nilai jual tinggi sehingga memiliki prospek yang bagus, baik di pasar domestik maupun pasar ekspor. Namun, pemanfaatan VCO yang dilakukan oleh Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) saat ini hanya terbatas pada minyak makan dan pengobatan. Perlu diadakan diversifikasi pengembangan produk turunan VCO dalam bidang pangan yang diharapkan masih dapat dinikmati konsumen. Diversifikasi produk VCO bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah VCO dan pendapatan UMKM. Dalam upaya diversifikasi produk VCO pada skala UMKM perlu diketahui terlebih dahulu produk yang dapat dikembangkan dari VCO serta menentukan urutan prioritas pengembangan produk. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui ragam jenis produk yang dapat dikembangkan dari VCO (*Virgin Coconut Oil*) melalui identifikasi di Kabupaten Banyumas; 2) mengetahui jenis urutan prioritas alternatif produk potensial VCO (*Virgin Coconut Oil*) untuk pengembangan pada skala UMKM di Kabupaten Banyumas.

Penelitian terdiri atas identifikasi produk potensial VCO, seleksi awal produk potensial dan penentuan prioritas pengembangan. Identifikasi dilakukan dengan mengumpulkan data melalui studi pustaka yang didapat dari jurnal, buku, dokumen instansi pemerintah, paten, ataupun laporan ilmiah lainnya. Seleksi awal dilakukan berdasarkan penilaian dominansi VCO sebagai bahan baku, nilai ekonomis produk, kesesuaian karakteristik VCO terhadap karakteristik produk yang dihasilkan, serta aspek fungsional produk dengan cara mewawancarai pakar. Sedangkan penentuan prioritas pengembangan dilakukan dengan metode Bayes. Penggunaan metode Bayes memerlukan sejumlah alternatif dan kriteria kesuksesan produk UMKM. Alternatif yang digunakan merupakan hasil dari identifikasi produk potensial VCO. Kriteria kesuksesan terdiri dari 5 aspek yaitu, potensi pasar, sumber daya manusia, ketersediaan bahan baku, modal usaha, dan teknologi. Setelah diketahui produk alternatif dan kriteria kesuksesan dengan masing-masing bobotnya, dilakukan penilaian alternatif dengan mewawancarai pakar sesuai dengan bidangnya. Hasil dari penilaian alternatif, kemudian dihitung dengan analisis Bayes untuk didapatkan prioritas pengembangan produk VCO. Penentuan rekomendasi dilakukan dengan mengelompokkan alternatif. Pengelompokkan dilakukan dengan menggunakan metode interval.

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 28 produk yang dapat dikembangkan dari VCO yaitu *margarine*, *mayonaise*, es krim, minuman energik, minuman emulsi, biskuit bayi, selai kacang, keju, *salad dressing*, cokelat batang, *cocoa butter substitute*, pasta kacang merah, krim pengisi cokelat, permen jelly, sosis, mie instan, sambal, brownies kukus, dodol, kukis, *coconut candy*, *edible film*, *snack bar*, keripik tempe, bubur instan, jus, sereal, dan biskuit. Sedangkan urutan

prioritas produk potensial VCO yang diperoleh berdasarkan analisis Bayes yakni 1) coklat batang, 2) *salad dressing*, 3) biskuit bayi, 4) pasta kacang merah, dengan kategori potensial untuk dikembangkan. Selanjutnya, diikuti oleh 5) *mayonaise*, 6) *margarine*, dengan kategori cukup potensial untuk dikembangkan, dan dilanjutkan oleh 7) keju, 8) *cocoa butter substitute*, 9) *coconut candy*, 10) selai kacang, dengan kategori cukup potensial dikembangkan namun perlu perbaikan, serta 11) minuman energik dan 12) *snack bar*, dengan kategori kurang potensial. Produk yang menduduki kategori potensial untuk dikembangkan seperti coklat batang, *salad dressing*, biskuit bayi dan pasta kacang merah dipilih karena memiliki potensi yang cukup baik untuk dikembangkan pada skala UMKM di Kabupaten Banyumas. Produk coklat memiliki potensi yang baik karena tanaman coklat sangat cocok dengan iklim tropis yang ada di Indonesia, sehingga apabila diolah menjadi coklat batangan dapat memperkaya cita rasa dan kekhasan produk coklat itu sendiri. *Salad dressing* juga berpotensi untuk dikembangkan, karena saat ini salad buah tengah menjadi salah satu makanan yang digemari masyarakat. Hal tersebut juga didukung oleh adanya trend gaya hidup sehat yang tengah menjadi perhatian masyarakat. Potensi pasar biskuit bayi dengan penambahan VCO juga cukup besar karena pada saat ini tidak banyak industri biskuit yang memproduksi biskuit dengan kandungan VCO, sedangkan permintaan akan makanan tambahan yang dapat meningkatkan gizi balita dalam waktu relatif singkat sangat dibutuhkan untuk dapat meningkatkan status gizi balita di Indonesia. Sama halnya dengan biskuit bayi, pasta kacang merah juga berpotensi untuk dikembangkan karena tingginya permintaan pasar akan produk selai kacang, namun belum banyak industri selai kacang yang memanfaatkan kacang merah sebagai bahan baku utamanya. Padahal, kacang merah dan VCO merupakan bahan pangan yang produksinya melimpah di Indonesia, sehingga kacang merah dan VCO dapat diolah menjadi produk pasta kacang merah sebagai upaya diversifikasi pangan.

## SUMMARY

*Indonesia is a country with the highest coconut production among countries that are members of the APCC (Asian Pacific Coconut Community). Banyumas is one of the regions in Indonesia with the third potential of coconut plantation in Central Java. Virgin coconut oil (VCO) is also one of the processed coconut products that has a high selling value with the result that it has good prospects, both in the domestic and export markets. However, the utilization of VCO that is done by Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is currently only limited to edible oils and medication. It is necessary to diversify the development of VCO derivative products in the food sector which are expected to be enjoyed by consumers. Diversification of VCO products aims to increase the value added of VCO and MSME income. In the effort to diversify VCO products on the MSME scale, it is necessary to know in advance which products can be developed from VCO and determine the order of product development priorities. This research was aimed to: 1) knowing the range of products that can be developed from VCO (Virgin Coconut Oil) through identification in Banyumas Regency; 2) knowing the type of priority order of alternative VCO (Virgin Coconut Oil) potential products for development on the MSME scale in Banyumas Regency.*

*The research consists of identifying potential VCO products, initial selection of potential products and determining development priorities. Identification is done by collecting data through literature studies obtained from journals, books, government agency documents, patents, or other scientific reports. Initial selection is based on VCO dominance assessment as raw material, the economic value of the product, conformity of VCO characteristic of product characteristics produced, as well as the functional aspects of the product by interviewing experts. While the determination of development priorities is done by the Bayes method. The use of the Bayes method requires a number of alternatives and the success criteria for MSME products. Alternative used is the result of the identification of VCO potential products. Success criteria consist of five aspects, namely, market potential, human resources, availability of raw materials, business capital, and technology. After finding out alternative products and success criteria with their respective weights, an alternative assessment is carried out by interviewing experts according to their fields. The results of the alternative assessment are then calculated by the Bayes analysis to obtain priority for VCO product development. Determination of recommendations is done by grouping alternatives. Grouping is done by using the interval method.*

*Based on the research of the results, there are 28 products that can be developed from VCO, which are margarine, mayonnaise, ice cream, energetic drinks, emulsion drinks, baby biscuits, peanut butter, cheese, salad dressing, chocolate, cocoa butter substitute, red bean paste, chocolate filler cream, jelly candy, sausages, instant noodles, chili sauce, steamed brownies, dodol, cookies, coconut candy, edible films, snack bars, tempeh chips, instant porridge, juices, cereals, and biscuits. While the priority order of potential VCO products obtained*

based on Bayes analysis are 1) chocolate, 2) salad dressing, 3) baby biscuits, 4) red bean paste, with potential to be developed categories. Next, followed by 5) mayonnaise, 6) margarine, with potential enough to be developed categories, and followed by 7) cheese, 8) cocoa butter substitute, 9) coconut candy, 10) peanut butter, with potential enough to be developed but need improvement categories, and 11) energetic drinks and 12) snack bars, with less potential categories. Products that occupy the potential categories to be developed such as chocolate, salad dressing, baby biscuits and red bean paste were chosen because they have good potential to be developed at the MSME scale in Banyumas Regency. Chocolate products have a good potential because the chocolate crop is very suitable with the tropical climate that exists in Indonesia, so that when processed into chocolate bars it can enrich the taste and the specificity of the chocolate product itself. Salad dressing also has the potential to be developed, because currently the fruit salad is becoming one of the foods that are popular with the community. The market potential for baby biscuits with the addition of VCO is also quite large because at this time there are not many biscuit industries that produce biscuits with VCO content, while the demand for additional food that can improve toddlers nutrition in a relatively short time is urgently needed to improve the nutritional status of toddlers in Indonesia. Similar to baby biscuits, red bean paste also has the potential to be developed due to the high market demand for peanut butter products, but not many peanut butter industries use red bean as its main raw material. In fact, red beans and VCO is a food ingredient that is abundant in Indonesia, so that red beans and VCO can be processed into red bean paste products as a food diversification effort.