

Pemanfaatan Produk Samping Pengolahan Minyak Kelapa Mandar (Blondo) di Desa Galung Lombok

Syahmidarni Al Islamiyah¹, Margaretha Hanna Tiffany¹, Indrastuti¹
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sulawesi Barat
Jl. Prof. Dr. Baharuddin Lopa Talumung Majene Sulawesi Barat

*E-mail : Syahmidarni.alislamiyah@unsulbar.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v9i2.19857>

Article Submitted : March 24th, 2023; Accepted : October 10th, 2023

Abstrak

Blondo merupakan produk samping pengolahan minyak kelapa yang belum optimal termanfaatkan di kalangan masyarakat. Permasalahan yang dihadapi adalah warga Desa Galung Lombok belum memiliki pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan blondo. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk berbagi pengetahuan sekaligus membekali kerampilan memanfaatkan blondo menjadi tepung blondo dan aplikasinya dalam pembuatan cookies. Metode dalam kegiatan ini meliputi pemaparan materi dan pelatihan. Hasil yang didapatkan pada kegiatan pengabdian ini antara lain: 1) blondo produk samping pengolahan minyak kelapa mandar termanfaatkan menjadi produk olahan; 2) peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat tepung blondo dan mengaplikasikannya dalam pembuatan cookies. Kesimpulan pada kegiatan ini bahwa masyarakat yang mengikuti kegiatan pengabdian ini memperoleh pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan blondo menjadi tepung blondo dan cookies. Adapun rekomendasi kegiatan ini agar dapat terlaksana secara kontinu adalah dilakukannya pendampingan khusus dari pihak pemerintah untuk mengembangkannya menjadi kegiatan ekonomi masyarakat Desa Galung Lombok.

Kata Kunci : pemanfaatan blondo, produk samping, minyak kelapa Mandar

Abstract

Blondo is a by-product of coconut oil processing that has not been optimally utilized among the community. The problem faced is that the residents of Galung Lombok Village do not have the knowledge and skills to use blondo. This community service aims to share knowledge as well as equip the ability to use blondo into blondo flour and its application in making cookies. Methods in this activity include material presentation and training. The results obtained in this service activity include: 1) blondo, a by-product of coconut oil processing, mandar is used in processed products, 2) participants have knowledge and skills in making blondo flour and applying it in making cookies. The conclusion of this activity is that people who participated in this service activity gained knowledge and skills to use blondo into blondo flour and cookies. The recommendation for this activity to be carried out continuously is the implementation of special assistance from the government to develop it into an economic activity for the people of Galung Lomhok Village.

Key Words : utilization, blondo, by-products, Mandar coconut oil

PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi Barat merupakan provinsi penghasil komoditas kelapa yang melimpah. Salah satunya adalah Desa Galung Lombok Kecamatan Tinambung. Menurut Devina (2020), kelapa di Desa ini adalah kelapa dalam berumur sekitar 20-40 tahun. Masyarakat mengolahnya menjadi minyak kelapa yang oleh masyarakat lokal menyebutnya dengan minyak kelapa mandar. Minyak kelapa mandar merupakan minyak kelapa khas masyarakat Mandar yang diproses menggunakan metode tradisional melalui proses pemanasan. Minyak ini selain untuk kebutuhan rumah tangga juga dijual sebagai sumber pendapatan.

Minyak kelapa hasil pemanasan santan menghasilkan produk samping berupa blondo (Elok & Khaerunnisa, 2018; Muharun & Apriyanto, 2014). Masyarakat belum optimal memanfaatkan blondo, hanya dijadikan sebagai campuran sambel, pakan ternak, atau bahkan dibuang. Padahal blondo memiliki kandungan gizi yang baik terutama protein yang cukup tinggi. Blondo mengandung karbohidrat 36,6%, protein 45,6%, air 6,5%, lemak 0,79%, dan abu 8,8% (Susanto, 2012). Menurut (Rosida *et al.*, 2020) kandungan protein blondo minyak kelapa sebesar 8,3% per 100g berat bahan lebih tinggi dari protein pada daging kelapa tua. Blondo memiliki kadar protein sekitar 3-8% tergantung metode ekstraksi (Chambal *et al.*, 2013; Haerani, 2010), protein blondo hasil sentrifugasi dan pengempaan hidrolik sebesar 29,03% (Apriyanto, 2020). Blondo dengan karakteristik berbentuk *cream* dan berwarna putih dengan protein sebagai penyusun utamanya dengan asam amino esensial yaitu



histidin, valin, fenilalanin, treonin, arginin isoleusin, lisin dan leusin (Fauzy, 2017). Kandungan protein blondo yang tinggi ini dapat dimanfaatkan bahan setengah jadi seperti tepung blondo. Tepung blondo diproses dengan menghilangkan lemak dan zat lainnya melalui proses ekstraksi (Sjarif *et al.*, 2022). Kandungan nutrisi blondo yang telah diproses menjadi tepung menurut Sjarif (2018) yaitu rendemen 40.35%, lemak 41.72%, air 1.43%, dan protein 48.42%, mengandung 7 jenis asam amino esensial yaitu leusin, isoleusin, fenilalanin, treonin, valin, lisin, dan histidin sebesar 14,95%. Kandungan tepung blondo tersebut dapat dijadikan sebagai salah satu bahan suplemen gizi.

Permasalahan yang ada di Desa Galung Lombok ini adalah masyarakat belum ada yang mengolah tepung blondo karena tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan cara mengolah blondo menjadi tepung blondo. Oleh karena itu, dibutuhkan kegiatan untuk mengajarkan dan berbagi pengetahuan sekaligus membekali keterampilan mengolah blondo menjadi tepung blondo dan pengaplikasiannya sebagai bahan baku pembuatan *cookies*, sebagaimana pendapat Permatasari *et al.*, (2015), bahwa isolat protein blondo memiliki sifat sebagai emulsifier terbaik sehingga sangat cocok diaplikasikan dalam pembuatan es krim, cake, dan biskuit. Hal ini didukung dari beberapa hasil penelitian tentang pemanfaatan tepung blondo sebagai substitusi seperti pada pembuatan kue kering (Tahir *et al.*, 2018), dodol pocong (Uwete, 2018), *cookies* (Sjarif *et al.*, 2022) dan roti tawar (Noppy, 2018). Pemanfaatan sumber pangan lokal seperti blondo menjadi tepung mendukung upaya peningkatan potensi lokal desa dan menekan penggunaan tepung terigu dengan menghadirkan bahan baku alternatif.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka tim pengabdian dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sulawesi Barat berinisiatif melakukan kegiatan pengabdian untuk mengatasi masalah tersebut. Langkah ini sebagai bentuk upaya mensinergikan sumberdaya antara akademisi dan pemerintah desa dalam memanfaatkan potensi lokal desa (Endah, 2020) melalui transfer teknologi (Pringgenies *et al.*, 2017).

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kantor Desa Galung Lombok Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar secara langsung (tatap muka) dan praktek pembuatan tepung blondo menggunakan alat-alat pengolahan yang sebelumnya telah disediakan oleh tim. Pertemuan ini diselenggarakan pada hari Rabu, 12 April 2023, pukul 10.00 WITA sampai selesai, yang dihadiri oleh aparat pemerintah desa, ibu-ibu kelompok tani, dan mahasiswa KKN-T Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sulawesi Barat. Dengan melibatkan aparat desa diharapkan dapat membantu menyebarkan pengetahuan dan keterampilan kepada staf desa (Koto, 2017; Putri *et al.*, 2017).

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri dari pemaparan materi, dan pelatihan. Adapun tahap pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari :

- Tahap identifikasi masalah dan solusinya yang dilakukan untuk menggali informasi tentang masalah yang dihadapi oleh masyarakat dan mencari solusi penyelesaiannya. Tim pengabdian bersama dengan mahasiswa/i KKN-T Prodi THP mencari informasi dengan mendatangi kepala desa setempat. Setelah memperoleh informasi, tim pengabdian mendiskusikan solusi yang akan dilakukan untuk memecahkan masalah sesuai informasi yang diperoleh.
- Tahap koordinasi dengan pihak pemerintah setempat. Tahapan ini tim melakukan koordinasi kepada pihak pemerintah dan masyarakat terkait solusi pemecahan masalah yang akan dilakukan dalam bentuk kegiatan pengabdian sekaligus meminta persetujuan.
- Tahap persiapan dan teknis pelaksanaan kegiatan. Melakukan persiapan terkait kebutuhan kegiatan seperti alat dan bahan pembuatan tepung blondo dan *cookies*, materi kegiatan, absen peserta, perangkat audio visual, spanduk, dan lain-lain. Adapun teknis pelaksanaan kegiatan meliputi pemaparan materi, praktek, dan diskusi.
- Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian, terdiri dari:
 - Pemaparan materi tentang blondo, tepung blondo dan *cookies*.
 - Praktek pembuatan tepung blondo dan *cookies* di depan peserta pengabdian
 - Diskusi interaktif dengan peserta yang bertujuan untuk tanya jawab, tukar pendapat, pengetahuan, dan pengalaman dengan peserta



HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian diawali dengan kegiatan identifikasi potensi dan masalah khususnya mengenai masalah pemanfaatan pangan lokal. Tim pengabdian yang terdiri dari tiga orang dosen dan mahasiswa/i KKN-T Prodi Teknologi Hasil Pertanian bertemu langsung dengan kepada pihak pemerintah setempat sehingga informasi yang diperoleh akurat. Dengan mengetahui potensi desa dan masalah yang dihadapi, tim pengabdian bisa menentukan solusi yang akan diberikan untuk mengatasi masalah yang dihadapi masyarakat. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Soleh (2017) potensi lokal desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Hasil koordinasi diperoleh informasi bahwa salah satu sumber daya perkebunan yang banyak tersedia di Desa Galung Lombok adalah komoditas kelapa. Secara umum, warga desa mengolah kelapa menjadi minyak kelapa dengan metode tradisional (pemanasan). Salah satu produk samping pengolahan minyak kelapa adalah blondo. Blondo oleh masyarakat belum dimanfaatkan dan hanya dijadikan sebagai pakan ternak atau bahkan dibuang. Padahal blondo ini memiliki manfaat dan kandungan protein yang tinggi. Selain itu, masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah blondo. Oleh karena itu, tim melakukan pengabdian ini. Melalui kegiatan ini, masyarakat mendapatkan informasi tentang cara memanfaatkan blondo menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Kegiatan pemberdayaan ini menjadi media pendayagunaan modal penciptaan lapangan kerja bagi masyarakat (Erwin, et al., 2013). Pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa dimana masyarakat tinggal (Endah, 2020).

Kegiatan pengabdian ini memberikan penjelasan mengenai blondo, cara pembuatan tepung blondo dan aplikasinya dalam pembuatan *cookies* kepada peserta pengabdian yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok tani Desa Galung Lombok. Dalam penjelasan tim menyampaikan bahwa blondo yang selama ini dibuang dapat dimanfaatkan menjadi bahan pangan, selain karena kandungan proteinnya yang tinggi, cara pengolahannya pun mudah. Blondo yang diolah menjadi tepung blondo dapat dijadikan bahan campuran pembuatan kue seperti *cookies* yang berfungsi memberi tekstur lembut dan gurih. Dengan mengolah blondo menjadi tepung blondo tentu masyarakat tidak akan membuang blondo lagi tetapi memanfaatkan menjadi bahan pangan dan menjadi alternatif bagi ibu-ibu untuk mengembangkannya menjadi usaha rumahan.



Gambar 1. Praktek Pembuatan Tepung Blondo dan Cookies

Praktek pembuatan tepung blondo diperlihatkan langsung di depan peserta mulai dari persiapan bahan sampai pengolahannya. Tim memperlihatkan bahan yang digunakan seperti blondo, gula pasir, tepung terigu, minyak kelapa, vanili, soda kue, dan air. Sedangkan alat yang digunakan adalah kompor, oven, wajan, ayakan, grinder, mixer, loyang, baskom, pengaduk, sendok, dan sebagainya. Selama praktek berlangsung, tim pengabdian turut melibatkan peserta sehingga peserta merasakan langsung cara membuat tepung blondo dan *cookies*. Setelah mengikuti tahap pelatihan ini, peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan membuat tepung blondo dan *cookies*.

Kegiatan pengabdian berjalan lancar sampai selesai dan sangat memuaskan. Semua peserta sangat antusias mengikuti dan menyimak semua materi yang disampaikan dan interaktif selama kegiatan. Hal ini terlihat dari aktifnya peserta dalam kegiatan tanya jawab dan hadir hingga kegiatan selesai. Kegiatan pengabdian ditutup dengan foto bersama tim pengabdian dan semua peserta.

Materi dan praktek pembuatan tepung blondo dan *cookies* blondo yang telah disampaikan dan diajarkan langsung kepada peserta memberikan dampak berupa peserta menjadi tahu dan memiliki pengetahuan, keterampilan mengolah blondo menjadi tepung blondo sekaligus pengaplikasiannya dalam pembuatan *cookies* ataupun untuk jenis kue lainnya. Pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki tentunya menjadi modal peserta untuk pengembangan ke depan. Oleh karena itu, strategi yang bisa dilakukan agar kegiatan ini berlanjut dan dampaknya dapat dirasakan jangka panjang adalah pemerintah setempat membentuk unit usaha kecil yang dikelola oleh ibu-ibu kelompok tani, pengadaan alat produksi dan pendampingan kelompok, sehingga ilmu dan keterampilan yang sudah diperoleh dipergunakan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga sendiri tetapi bisa menjadi usaha yang memberikan tambahan penghasilan. Adapun kekurangan dari kegiatan ini adalah tidak disediakan panduan atau resep ataupun video tutorial pembuatan tepung blondo dan *cookies* dari tepung blondo sehingga mengharuskan peserta mencatat sekaligus melihat tahapan demi tahapan prosesnya selama kegiatan praktek berjalan.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Galung Lombok adalah bahwa ibu-ibu kelompok tani setelah mengikuti kegiatan telah memiliki pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan blondo menjadi *cookies*. Adapun saran untuk keberlanjutan kegiatan ini yaitu adanya pendampingan khusus dari pihak pemerintah untuk dikembangkan menjadi kegiatan ekonomi masyarakat Desa Galung Lombok.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto, M. (2020). Recovery Protein by Product Virgin Coconut Oil. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 14-18.
- Chambal, B., B. Bergenståhl, P. Dejmek. (2013). Coconut press cake alkaline extract—protein solubility and emulsification properties. *Food and Nutrition Sciences*, 4, 29-37. <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2013.49A2005>.
- Delvia. (2020). *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usahatani Kelapa Dalam Desa Galung Lombok Kecamatan Tinambung Kabupaten Polewali Mandar*. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Erwin, T. et al. (2013). Pengaruh modal sosial terhadap perilaku kewirausahaan; Suatu studi pada pelaku usaha mikro kecil menengah di Kecamatan Kabaruan Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Acta Diurna*, 2(2), 1-10.
- Fauzy, A. (2017). *Penentuan Kandungan Nutrisi pada Blondo Sisa Pembuatan Minyak Kelapa* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Haerani. (2010). Pemanfaatan limbah virgin coconut oil (VCO). *Jurnal MKMI*, 6(4), 244-248.



- Koto, A.G. (2017). Pelatihan Dasar-Dasar Pemetaan Bagi Staf Desa Se-Kecamatan Botumoito Kab. Boalemo. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Semarang, 30 September 2017
- Muharun, M., & Apriyanto, M. (2014). Pengolahan minyak kelapa murni (VCO) dengan metode fermentasi menggunakan ragi tape merk NKL. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 9-14.
- Nopy, N., Ahmadi, K. G. S., & Sasongko, P. (2018). Substitusi tepung terigu dengan mocaf dan penambahan blondo dalam pembuatan roti tawar. *Fakultas Pertanian*, 6(1).
- Permatasari, S., Puji, H., Bambang, S., & Chusnul, H. (2015). Sifat fungsional idolat protein 'blondo' (*coconut presscake*) dari produk samping pemisahan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dengan berbagai metode. *AGRITECH*, 35(4), 441-448.
- Pringgenies, D., Yudiati, E., Nuraeni, R. A., & Susilo, E. S. (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan Pesisir Pantai dengan Aplikasi Teknologi Pewarna Alam Mangrove jadi Batik di Mangkang Kecamatan Tugu Semarang. *PANRITA_ABDI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 83-89.
- Rahmawati, E. (2018). Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan proses fermentasi dan enzimatis. *Journal of Food and Culinary*, 1(1), 1-6.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sjarif, S.R., 2018. Pemanfaatan Limbah Proses Pengolahan VCO. Manado
- Sjarif, S. R., Mandei, J. H., Edam, M., Kumolontang, N. P., Nuryadi, A. M., Manurung, S., ... & Assah, Y. F. (2022). Penggunaan Tepung Blondo dan Anuwun sebagai Substitusi Tepung Terigu terhadap Mutu Produk Suplementasi Gizi Berbentuk Cookies. *Majalah Teknik Industri*, 30(1), 1-12.
- Susanto, T. (2012). Kajian metode pengasaman dalam proses produksi minyak kelapa ditinjau dari mutu produk dan komposisi asam amino blondo. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(2), 124-130.
- Soleh, A. (2017). Strategi pengembangan potensi desa. *Jurnal Sungkai*, 5(1), 32-52.
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Mawardi, A. (2018). Studi pembuatan kue kering dari tepung sagu dengan penambahan tepung blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 70-80.
- Uwete, L. (2018). Pengaruh penambahan tepung blondo (*coconut presscake*) terhadap kadar protein dan tingkat kekenyalan dodol pocong. *Skripsi*, 1(651413012).