

**Pemanfaatan Blondo Menjadi Resep Olahan Makanan
Sebagai Peluang Usaha Masyarakat**

*Using Blondo As Recipe For Processed Food As A Community Business
Opportunity*

Sujarwati¹, Silvera Devi², Arini³

Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia
Email: sujarwati@gmail.com

ABSTRAK

Buah kelapa dan minyak kelapa telah menjadi bahan makanan pokok masyarakat Asia selama ribuan tahun. Berbagai macam bentuk olahan makanan yang disajikan dari bahan minyak kelapa. Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconot Oil (VCO)* yang dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan nama Blondo. Blondo merupakan salah satu produk dari olahan minyak kelapa murni. Blondo memiliki berbagai manfaat yang berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Blondo mengandung bakteri yang menguntungkan dibidang kesehatan, mengandung serat yang bermanfaat bagi tubuh, serta memperlancar proses metabolisme. Namun saat ini sedikit sekali masyarakat yang mengetahui manfaat dan kegunaan blondo. Oleh karena itu, Tim Kukerta Terintegrasi Universitas Riau memberikan pemahaman tentang manfaat dan cara pengelolaan blondo sebagai bahan makanan kepada masyarakat. Tim kukerta terintegrasi memberikan pemahaman kepada masyarakat beberapa bentuk pemanfaatan blondo baik untuk makanan maupun untuk bahan kesehatan seperti pembuatan *Hand Sanitizer*. Tim kukerta terintegrasi juga memberikan pemahaman beberapa resep serta cara pengolahan blondo menjadi bahan makanan yang bisa membuka peluang usaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: Blondo, minyak kelapa murni, bakteri, metabolisme.

ABSTRACT

Coconuts and coconut oil have been staples of the Asian diet for thousands of years. Various forms of processed food are served from coconut oil. Pure coconut oil or *Virgin Coconot Oil (VCO)* is known by the Indonesian people as Blondo. Blondo is a product made from refined coconut oil. Blondo has various benefits that are efficacious for the health of the body. Blondo contains beneficial bacteria in the health sector, contains fiber that is beneficial to the body, and facilitates metabolic processes. But at this time very few people know the benefits and uses of blondo. Therefore, the Integrated Kukerta Team of the University of Riau provides an understanding of the benefits and ways of managing blondo as a food ingredient to the community. The integrated kukerta team provides an understanding to the community of several forms of using blondo both for food and for health ingredients such as making *Hand Sanitizer*. The integrated kukerta team also provided an understanding of several recipes and how to process blondo into food ingredients that could open up business opportunities so as to improve the community's economy.

Keyword : Blondo, virgin coconut oil, bacteria, metabolism.

PENDAHULUAN

Indonesia berada di garis khatulistiwa yang membuat Indonesia menjadi negara tropis.

Indonesia memiliki banyak pulau serta pohon kelapa yang tumbuh tersebar di seluruh pulau di Indonesia, hal ini yang menjadikan

Indonesia sebagai produsen kelapa utama di dunia. Hal ini tentu bisa menjadi peluang untuk di kembangkan menjadi berbagai produk dan usaha masyarakat. Tanaman kelapa merupakan tanaman yang kaya akan manfaat karena hampir semua bagian dari tanaman kelapa dapat membawa manfaat untuk manusia. Bagian yang sering dimanfaatkan oleh manusia adalah bagian buahnya. Daging buah kelapa dapat dipakai sebagai bahan baku untuk menghasilkan kopra, santan, *coconut cream*, minyak kelapa, dan parutan kering. Santan merupakan salah satu hasil dari proses perasan terhadap daging buah kelapa yang sudah diparut. Santan inilah yang kemudian diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan serta memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh manusia. Santan ini yang kemudian menghasilkan minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil (VCO)* yang dikembangkan oleh tim kukerta terintegrasi (Setiaji et al, 2006).

Minyak kelapa murni atau *Virgin Coconut Oil (VCO)* merupakan salah satu produk dari olahan minyak kelapa sehingga kemudian menghasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah (Sriwijaya, 2020), berwarna bening, berbau harum serta memiliki daya simpan yang cukup lama lebih dari 12 bulan. Masyarakat Indonesia mengenal produk ini dengan nama blondo. Pembuatan blondo dibuat tanpa

pemanasan. Santan diendapkan selama selama ± 2 jam sampai terpisah santan kental dan air. Kemudian air dibuang. Santan kental difermentasikan selama maksimal 24 jam hingga terbentuk 3 lapisan yaitu VCO, ampas, air. Kemudian dilakukan proses penyaringan untuk memisahkan antara vco dan ampas. Ampas ini disebut blondo basah. Apabila blondo tidak segera diolah dalam waktu beberapa hari maka akan menyebabkan blondo berubah bentuk dan bau, blondo dapat mengeluarkan bau tidak sedap dan sangat menyengat sehingga dapat mencemari lingkungan. Oleh sebab itu, blondo basah harus segera diolah menjadi blondo kering.

Blondo juga mengandung asam-asam lemak esensial seperti asam oleat, linolenat, dan teridentifikasi mengandung *Lactobacillus sp.* Blondo atau VCO memiliki banyak manfaat untuk tubuh manusia (Firmansyah, 2011). VCO sangat kaya dengan kandungan asam laurat (laurat acid) berkisar 50-70% (Widodo, 2007). Asam laurat sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, di dalam tubuh manusia asam laurat akan diubah menjadi monolaurin yang bersifat antivirus, antibakteri dan antiprotozoal. Selain itu blondo juga mengandung serat yang bermanfaat bagi tubuh. Serat pangan dalam jumlah yang cukup pada makanan sangat bagus untuk pencernaan yang baik dalam usus. Serat pangan tidak dapat dicerna dan tidak diserap oleh saluran

pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Serat pangan ini juga mengontrol pelepasan glukosa seiring waktu, membantu pengontrolan dan pengaturan diabetes mellitus dan obesitas. Kandungan lemak yang terdapat pada blondo cukup tinggi dengan adanya kandungan minyak nabati yang baik dikonsumsi untuk memperlancar metabolisme dalam tubuh dan menjadi sumber energi tambahan.

Banyaknya manfaat yang dapat dirasakan dari blondo membuat tim kukerta tertarik untuk memanfaatkan potensi ini untuk membuat produk-produk yang dapat bermanfaat untuk masyarakat (Wijayanti, 2008). Seperti kita ketahui pada saat ini kebanyakan masyarakat bahkan tidak mengenal cara pengelohan, manfaat serta cara menyajikan blondo sebagai resep olahan makan yang lezat. Hal ini tak terlepas dari perkembangan zaman serta masuknya budaya-budaya luar ke dalam negeri salah satunya seperti makanan yang membuat masakan-masakan tradisional semakin terlupakan oleh masyarakat khususnya anak-anak muda.

Beragam bentuk makanan dapat disajikan dari bahan blondo. Blondo bisa dimakan langsung dengan nasi hangat atau nasi tiwul. Biasanya blondo diolah menjadi sambal, dicampur dengan nasi

goreng. Bahkan blondo dianggap sebagai penyedap masakan. Sehingga biasa digunakan sebagai bumbu dalam masakan.

Berdasarkan permasalahan tersebut tim kukerta tertarik untuk menumbuhkan kembali wawasan masyarakat terhadap produk blondo serta memberikan pemahaman bagaimana cara menyajikan blondo dalam bentuk makanan, baik makanan basah maupun makanan kering seperti cemilan dengan memasukkan gaya penyajian makanan yang sesuai dengan perkembangan saat ini namun tidak menghilangkan citra rasa khas dari blondo. Dengan memanfaatkan blondo dengan baik, maka masyarakat dapat membuka peluang usaha serta memberikan manfaat kesehatan untuk orang lain mengingat banyaknya manfaat yang dapat diserap oleh tubuh dari produk blondo tersebut. Sehingga dengan adanya usaha-usaha masyarakat tersebut tentu hal ini akan berdampak pada peningkatan perekonomian masyarakat. Serta masyarakat dapat memanfaatkan perkembangan teknologi untuk melakukan penjualan produk blondo.

METODE

Metode penerapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam Pemanfaatan Blondo Menjadi Resep Olahan Makanan Sebagai Peluang Usaha Masyarakat yang dilakukan oleh tim kukerta ini dilakukan

melalui beberapa karakteristik, antara lain:

1. Penerapan dengan Gagasan Bersama (Co-Creation)

Penerapan pelaksanaan kegiatan dengan Co-Creation dimaksudkan dengan Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini didasarkan pada suatu tema dan program yang merupakan gagasan bersama antara pihak universitas (Dosen Pembimbing, Mahasiswa, Pusat Studi) dengan pihak masyarakat (lingkungan pembaca atau konsumen), dan mitra kerja.

2. Penerapan dengan Keleluasaan (Flexibility)

Penerapan pelaksanaan kegiatan dengan flexibility dimaksudkan dengan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan berdasarkan pada suatu tema dan program yang sesuai dengan situasi dan kebutuhan masyarakat, konsumen, dan mitra kerja dalam proses Pemanfaatan Blondo Menjadi Resep Olahan Makanan Sebagai Peluang Usaha Masyarakat.

3. Penerapan dengan Berkesinambungan (Sustainability)

Penerapan pelaksanaan kegiatan dengan sustainability dimaksudkan dengan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara berkesinambungan atau dilaksanakan berdasarkan suatu tema dan program yang sesuai dengan tempat serta target tertentu.

4. Penerapan dengan Berbasis riset (Research based Community Services)

Penerapan pelaksanaan kegiatan dengan Research based Community Services dimaksudkan dengan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sedapat mungkin melalui riset terhadap manfaat, kandungan serta bentuk-bentuk makanan olahan blondo yang dapat dikembangkan serta dimanfaatkan oleh masyarakat.

Kegiatan penyuluhan akan dilaksanakan oleh mahasiswa KKN kepada masyarakat. Materi penyuluhan berupa : (1) memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang kandungan nutrisi dan manfaat blondo untuk kesehatan tubuh manusia. (2) memberi pelajaran cara membuat blondo dari minyak kelapa murni (3) memberikan resep olahan makanan dari blondo. (4) memberikan pemahaman tentang peluang usaha dari produk-produk blondo.



a. Proses pengendapan santan ± 2 jam



b. Setelah diendapkan



c. Proses pembuangan air



d. Proses fermentasi ± 7 jam



e. Blondo basah



f. VCO

Gambar 1.1 Proses Pembuatan VCO

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Gambaran Umum

Blondo adalah hasil samping dari pembuatan minyak kelapa (Cooking Oil = CO) dan minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil = VCO). Minyak kelapa murni mengandung Medium Chain Triglyserida (MCT) yang memiliki banyak manfaat. VCO memiliki komponen anti bakteri dan anti mikroba yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Blondo memiliki karakteristik berwarna putih dengan protein yang baik dan berbentuk cream atau santan. Dapat kita ketahui bahwa blondo yang selama ini dianggap limbah tanpa guna ternyata mengandung protein yang cukup tinggi sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi berbagai produk makanan. Kandungan nutrisi blondo berdasarkan uji yang telah dilakukan di Laboraturium Terpadu Fakultas Kesehatan Masyarakat disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Kandungan Nutrisi Blondo per 100 Gram

Unsur Gizi	Jumlah
Energi	341 kkal
Karbohidrat	14,6 g
Lemak	23,9 g
Protein	16,9 g
Abu	1,4 g
Serat	9,1 g
Air	16,9 g
Calsium	104,6 mg
Phospor	64,8 mg
Fe	96,9 mg
Zn	40,1 mcg

Yodium	0,7 mcg
Vitamin A	0,1 RE
Asam Folat	0,04 mg

Sumber : Widodo (2007)

b) Potensi Pemanfaatan Blondo

Tim pengabdian melihat bahwa blondo memiliki potensi yang baik untuk dilakukan pemanfaatan menjadi produk yang sehubungan dengan resep makanan dan ekonomi masyarakat berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh tim pengabdian diketahui blondo memiliki potensi yang dapat dikembangkan untuk peningkatan ekonomi masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh tim, tim kukerta mendapatkan 4 fakta manfaat dari blondo. 4 fakta penelitian belondo sebagai berikut:

- a. mengandung bakteri yang menguntungkan
- b. mengandung serat yang bermanfaat bagi tubuh
- c. memperlancar proses metabolisme
- d. Suplai nutrisi bagi kulit

Pembuatan blondo memiliki banyak keunggulan karena bahan baku yang mudah didapatkan serta pengolahan yang mudah karena tidak memerlukan bahan bakar. Hal ini menyebabkan blondo tidak perlu mengeluarkan biaya yang mahal untuk pengolahannya. Oleh karena itu kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak.

c) Solusi Pemanfaatan Blondo

setelah mematangkan ide untuk menjalankan pogram yang bertujuan untuk pemanfaatan blondo

menjadi resep olahan makanan baik itu makanan basah atau kering sebagai peluang usaha masyarakat. Tim kukerta mengajak dan bekerjasama dengan masyarakat agar dapat menjalankan program pemanfaatan blondo berjalan dengan lancar dan dapat terus dijalankan. Pengolahan blondo yang baik lalu kemudian diolah menjadi resep masakan tentu dapat mengundang pundi-pundi peningkatan perekonomian masyarakat.

Tim kukerta melaksanakan beberapa langkah untuk pengolahan blondo agar dapat dimanfaatkan oleh masyarakat kedepannya. Langkah pertama yang dapat dilakukan oleh masyarakat yaitu dengan memilih buah kelapa yang baik. Kemudian cara pembuatan blondo basah dapat dibuat tanpa pemanasan. Santan diendapkan selama selama ± 2 jam sampai terpisah santan kental dan air. Kemudian air dibuang. Santan kental difermentasikan selama maksimal 24 jam hingga terbentuk 3 lapisan yaitu VCO, ampas, air. Kemudian dilakukan proses penyaringan untuk memisahkan antara VCO dan ampas. Ampas ini disebut blondo basah. Blondo basah harus segera diolah menjadi blondo kering agar tidak berbau busuk dan mencemari lingkungan. Pengolahan dilakukan dengan cara memanaskan blondo basah menggunakan api kecil sampai berbentuk minyak dan ampas. Ampas inilah yang disebut blondo kering. Blondo dapat diolah menjadi banyak bentuk makanan baik

makanan basah dan kering yang dapat dikemas untuk dijual kepada konsumen. Hasil pengolahan blondo seperti agar-agar blondo, kue galendo, sambal blondo, kue babon, blondo cookies dan masih banyak lagi.

Contoh pembuatan blondo cookies dengan cara blondo harus dimasak hingga kering kemudian di blender halus. Campurkan bahan seperti tepung *jelly*, diabetasol, garam, vanili, mentega dan keju parut. Setelah tercampur rata, masukkan santan dan diaduk, lalu panggang semua bahan hingga permukaan cookies kering dan siap disajikan. Program ini tentu dapat terus berkelanjutan dengan cara terus memproduksi blondo dan mengolahnya menjadi bahan makanan dengan mengikuti tran perkembangan kuliner saat ini. Melihat hal tersebut, tim kukerta tertarik untuk dapat memasarkan produk-produk dari bahan blondo tersebut. Tim kukerta juga mendapatkan data harga blondo yang ada dipasaran, harga blondo kering yang siap dijadikan bahan masakan berkisar antara Rp. 25.000-35.000, untuk blondo yang sudah dijadikan makanan dengan aneka rasa, blondo dipasarkan dengan harga berkisar Rp. 45.000, serta blondo cookies di pasarkan dengan harga berkisar Rp. 25.000. Hal ini tentu dapat menguntungkan bagi perekonomian masyarakat.

SIMPULAN

Keberhasilan dan kesuksesan program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim kukerta terintegrasi diharapkan dapat memberikan manfaat yang saling menguntungkan antara mahasiswa dan masyarakat. Beberapa manfaat dapat dirasakan oleh tim kukerta dan masyarakat dengan adanya program blondo yang telah dikembangkan. Seperti Sisi positif untuk mahasiswa adalah dapat meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan sekitar serta dapat melatih keaktifan dan kekreatifan mahasiswa dalam hidup bermasyarakat. Sedangkan, untuk masyarakat adalah dapat meningkatkan semangat bekerja keras untuk mengembangkan ide-ide produk blondo yang baru, keinginan untuk meningkatkan perekonomian, sikap mental positif, serta memiliki pola pikir kritis yang pada akhirnya mampu meningkatkan dan mengembangkan kemampuan diri dan lingkungan. Dengan adanya antusias keingintahuan masyarakat yang baik, maka blondo akan terus berkembang di masyarakat serta dapat dipasarkan kepada seluruh lapisan masyarakat Indonesia bahkan mancanegara yang membawa ciri khas rasa masakan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah, N., Nursiera, S. S., Kimia, J. T., Industri, F. T., & Timur, J. (2011). Hidrolisis Protein Konsentrat dalam Blondo limbah hasil produk virgin coconut oil (VCO).
- Setiaji, B dan Surip Prayugo, 2006, *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*, Penebar Swadana, Jakarta
- Sriwijaya, P. N. (2020). Pembuatan bubuk konsentrat protein kelapa (Blondo) sebagai susu rendah lemak menggunakan alat pengering beku vakum production of coconut protein concentrate (coconut presscake) powder as low fat milk using vacuum, 11(02).
- Widodo, S. 2007. Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo) dalam Pembuatan MP-ASI (Biskuit Bergizi) [Tesis]. Makassar (ID): Pascasarjana Universitas Hasanuddin.. Pemberdayaan Koperasi, Usaha Mikro, Kecil,dan Menengah.
- Wijayanti, D.D., dan Sugiyarti, L., 2008, *Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Ekstrak Belimbing Wuluh Sebagai Sumber Asam*, Tugas Akhir Teknik Kimia, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.