



Pemanfaatan Kelapa Menjadi Cookies Blondo Dalam Mencegah Kejadian Stunting Pada Balita Di Desa Pangadaa

Harismayanti¹, Ani Retni², Fahmi A. Lihu³

¹Program studi Ners Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

^{2,3}Program studi Kebidanan Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

Email: ¹harisamyanti@umgo.ac.id, ²aniretni@umgo.ac.id, ³fahmialihu@umgo.ac.id

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat dengan pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Pangadaa merupakan fokus kegiatan yang dilakukan. Program Pengolahan produk inovasi berbahan kelapa yang diolah menjadi VCO yang difermentasi, sisah dari fermentasi tersebut menghasilkan blondo yang kemudian blondo tersebut diolah kembali menjadi 1 produk yaitu cookies blondo. Tujuan dari pengmas ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa pangadaa, dimana dapat menambah pengetahuan dan meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk inovasi berbahan kelapa, untuk memberdayakan masyarakat serta menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat desa pangadaa. Metode Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara penyuluhan dan pelatihan dengan cara demonstrasi langsung pengolahan cookies blondo. Langkah-langkah kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 3 tahap yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Pada persiapan dilakukan mulai pengumpulan bahan baku, alat serta media yang akan digunakan dalam demonstrasi, persiapan peserta dengan melakukan penyuratan ke masyarakat dan instansi desa maupun pihak puskesmas terkait dan melakukan survey tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Selanjutnya pada tahap pelaksanaan dilakukan beberapa kegiatan yaitu tim melakukan penyuluhan kepada masyarakat dan pelaku UMKM Desa Pangadaa yang dilaksanakan di Aula Kantor Desa. Selanjutnya Dilakukan penjelasan singkat terkait produk olahan berbahan kelapa dilanjutkan dengan pameran video pengolahan produk kemudian mahasiswa mempraktekan langsung tahap-tahap pengolahan produk inovasi berbahan kelapa mulai dari mempersiapkan alat dan bahan, dan dilanjutkan dengan proses memasak serta pengemasan produk olahan. Tahap ketiga dilakukan tahap Evaluasi yaitu dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan dan pemahaman masyarakat dalam kegiatan pengelolaan kearifan lokal ini. Adapun luaran yang dihasilkan dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu terciptanya produk lokal berbahan kelapa yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk kesehatan khususnya penambahan zat gizi pada anak stunting maupun pencegahan stunting.

Kata Kunci: Kearifan Lokal ; kelapa ; Blondo ; Stunting





PENDAHULUAN

Masa balita merupakan suatu periode penting dalam proses pertumbuhan dan perkembangan seorang anak, dimana pada masa ini pertumbuhan dan perkembangan anak berlangsung secara cepat dan tidak akan pernah terulang, sehingga masa ini di kenal dengan *golden periode* atau masa keemasan. Pertumbuhan dan perkembangan yang optimal pada masa balita merupakan aspek penting dalam menjamin kesehatan dan kualitas hidup anak di masa depan. Sayangnya, masalah stunting masih menjadi masalah kesehatan yang signifikan di banyak negara, termasuk di Indonesia (Sutumo, 2020).

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh yang ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih pendek dari tinggi badan rata-rata anak sebaya. Kondisi ini disebabkan oleh kekurangan gizi yang berkepanjangan, terutama pada periode seribu hari pertama kehidupan, yaitu dari masa kehamilan hingga usia 2 tahun. Stunting merupakan suatu keadaan kondisi fisik yang tidak normal, atau tubuh yang kurang tinggi/pendek menurut usianya, yang didasarkan pada indeks panjang badan menurut umur (PB/U) atau tinggi badan menurut umur (Latief & Al, 2021).

Berdasarkan hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) 2021, Angka stunting secara nasional mengalami penurunan sebesar 3,3% dari 27,7% atau 6,53 juta pada tahun 2019 turun menjadi 24,4% atau 5,33 juta pada tahun 2021. Beberapa Provinsi yang memiliki prevalensi balita *stunting* tertinggi yakni Nusa Tenggara Timur (37,8%), Aceh (33,2%), Nusa Tenggara Barat (31,4%), Sulawesi Tenggara (30,2%), Kalimantan Barat (29,8) dan Gorontalo (29%) (Kemenkes RI, 2021). Estimasi terbaru dari WHO, menunjukkan Tahun 2020 Indonesia berada pada peringkat kedua dengan kategori prevalensi stunting tinggi (31,8%) dikawasan Asia Tenggara setelah Timor Leste (48,8%). Kondisi tersebut, menjadikan prevalensi stunting Indonesia berada pada posisi ke 115 dari 151 negara di dunia (WHO, 2021).

Berdasarkan data SSGI tahun 2022 prevalensi stunting di Provinsi Gorontalo sebesar 23,8% dan masuk kategori tinggi. Sedangkan di Kabupaten Gorontalo paling tinggi angka kejadian stunting pada tahun 2022 ini yaitu sebanyak 30,8%, sedikit lebih tinggi Kabupaten Boalemo yaitu 29,9%, Kabupaten Gorontalo Utara jumlah kejadian stunting pada tahun 2022 termasuk tinggi juga yaitu 29,3%, kemudian Kabupaten Bone Bolango sebanyak 22,3% dan yang



terakhir yaitu Kabupaten Pohuwato sebesar 6,4% (Dikes Provinsi Gorontalo, 2022). Kecamatan Tilango merupakan kecamatan yang memiliki balita stunting tertinggi se-Kabupaten Gorontalo yaitu sebanyak 206 balita mengalami *stunting* (Dinkes Kabupaten Gorontalo, 2022).

Pemberian makanan tambahan pada balita stunting memiliki peran penting dalam memperbaiki status gizi dan mencegah komplikasi kesehatan yang dapat terjadi pada masa pertumbuhan tersebut. Salah satu pendekatan yang menarik adalah penggunaan makanan tambahan berbasis kearifan lokal kelapa. Kelapa merupakan salah satu sumber daya alam yang melimpah di Indonesia dan memiliki potensi besar dalam meningkatkan status gizi anak-anak (Sutrisna, 2018).

Dalam hal pemanfaatan, Kelapa tidak hanya di olah menjadi kopra, tetapi juga dapat di integrasikan sebagai Kearifan lokal merujuk pada pengetahuan dan praktik tradisional yang berkaitan dengan pengolahan makanan berbasis lokal. Dalam konteks pemberian makanan tambahan pada balita stunting, penggunaan kearifan lokal kelapa dapat menjadi solusi yang efektif dan berkelanjutan. Kelapa kaya akan nutrisi penting seperti lemak sehat, serat, dan berbagai vitamin dan mineral. Selain itu, kelapa juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan tambahan yang mudah diakses dan terjangkau oleh masyarakat khususnya di Provinsi Gorontalo sebagai penghasil kelapa terbanyak.

METODE

Adapun metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu dengan melalui 3 tahap yaitu tahap persiapan, tahap Program pengabdian kepada masyarakat dengan pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Pangadaa. Program Pengelolaan produk inovasi berbahan kelapa yang diolah menjadi VCO yang difermentasi, sisah dari fermentasi tersebut menghasilkan *blondo* yang kemudian *blondo* tersebut diolah kembali menjadi 1 produk yaitu *cookies blondo*. Metode Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara penyuluhan dan pelatihan dengan cara demonstrasi langsung pengolahan *cookies blondo*. Langkah-langkah kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 3 tahap yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap



evaluasi. Pada persiapan dilakukan mulai pengumpulan bahan baku, alat serta media yang akan digunakan dalam demonstrasi, persiapan peserta dengan melakukan penyuratan ke masyarakat dan instansi desa maupun pihak puskesmas terkait dan melakukan survey tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Selanjutnya pada tahap pelaksanaan dilakukan beberapa kegiatan yaitu tim melakukan penyuluhan kepada masyarakat dan pelaku UMKM Desa Pangadaa yang dilaksanakan di Aula Kantor Desa. Selanjutnya Dilakukan penjelasan singkat terkait produk olahan berbahan kelapa dilanjutkan dengan pemaparan video pengolahan produk kemudian mahasiswa mempraktekan langsung tahap-tahap pengolahan produk inovasi berbahan kelapa mulai dari mempersiapkan alat dan bahan, dan dilanjutkan dengan proses memasak serta pengemasan produk olahan. Tahap ketiga dilakukan tahap Evaluasi yaitu dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan dan pemahaman masyarakat dalam kegiatan pengelolaan kearifan lokal ini. Adapun sasaran pada kegiatan ini yaitu masyarakat Desa Pangadaa dan Tim UMKM dan juga dihadiri oleh aparat desa dan Puskesmas terkait.

Bentuk kegiatan yang dilakukan :

1. Penyuluhan terkait kearifan lokal Desa Pangadaa yaitu pemanfaatan berbahan kelapa
2. Pelatihan tentang pengolahan pemanfaatan produk kelapa menjadi Cookies Blondo untuk pencegahan stunting balita
3. Pelatihan pengemasan produk pemanfaatan kelapa menjadi Cookies Blondo untuk pencegahan stunting pada balita

Tempat dan waktu Pelaksanaan

Adapun tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu di Aula Kantor Desa Pangadaa Kabupaten Gorontalo.

Waktu pelaksanaan dilaksanakan pada tanggal 06 November 2023 jam 09.00 – 12.00

Media Penyuluhan :

Adapun media penyuluhan yang digunakan yaitu LCD, Video, Demonstrasi

Bahan dan Alat



Adapun bahan dan alat yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu :

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pengmas ini adalah sebagai berikut:

No	Alat dan Bahan	Kuantitas
1.	Kelapa	15 biji
2.	Botol kemasan	10
3.	Air RO	1 Galon
4.	Gula Pasir	1 kg
5.	Keju	1 Bungkus
6.	Tepung terigu	1 Kg
7.	Mentega	½ Kg
8.	Blondo	1 mangkuk
9.	Susu bubuk	4 Bungkus
10.	Telur	4 Buah
11.	Maezena	1 Buah
12.	Vanila	1 Bungkus
13.	Boking powder	1 Botol
14.	Ram butter	1 Sendok
15.	Kemasan Blondo	1 pack
16.	Sticker Blondo	1 Pack

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil Pengabdian masyarakat yaitu terlaksananya pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk inovasi



kelapa menjadi Cookies Blondo yang dapat digunakan untuk pencegahan stunting bagi balita.

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 6 November 2023 pada pukul 09.00 – 12.00 WITA, adapun detail waktu pelaksanaan program kegiatan dapat dilihat sebagai berikut :

No	Waktu	Langkah-Langkah Kegiatan
1.	Minggu, 29 Okt (pukul 19.32-21.44)	Rapat Persiapan proker
2.	Senin, 30 Okt (pukul 10.12-12)	Koordinasi dengan pemerintah desa
3.	- Selasa, 31 Okt (pukul 15.20) - Rabu, 1 Nov (pukul 09.12) - Kamis, 2 Nov (pukul 09.00)	Persiapan alat dan bahan dan uji coba produk olahan
4.	Jum'at, 3 Nov (10.00)	Pembuatan dan Penyebaran Undangan
5.	Sabtu, 4 Nov (09.00)	Penyiapan lokasi pelatihan
6.	Senin, 6 Nov (15.00-17.30)	Pelaksanaan pelatihan
7.	Selasa, 7 Nov (19.55)	Evaluasi pelaksanaan

Kegiatan Pelatihan Pengelolahan Produk Inovasi Berbahan Kelapa bertempat di Auala Kantor Desa Pangadaa, Kecamatan Dungaliyo yang dihadiri oleh kepala Desa, dan Puskesmas Dungaliyo serta masyarakat desa pangadaa dan Pelaku UMKM Desa Pangadaa. Dalam pelaksanaan kegiatan Program Pengelolahan produk inovasi berbahan kelapa yang dolah menjadi VCO yang difermentasi, sisah dari fermentasi tersebut menghasilkan blondo yang kemuadian blondo tersebut diolah kembali mejadi 1 produk yaitu *cookies* blondo, kegiatan ini dilaksanakan di Aula kantor desa pangadaa, pelaksanaan program ini diawali dengan pembukaan kegiatan dan penjelasan singkat terkait produk olahan selama 10 menit, dilanjutkan dengan pamaran vidio pengelolahan produk selama 15 menit, kemudian masuk pada acara inti yakni Anggota tim pengmas dan Masyarakat mempraktekan langsung tahap-tahap pengelohan produk inovasi berbahan kelapa mulai dari mempersiapkan alat dan bahan, dan dilanjutkan dengan proses memasak serta pengemasan produk olahan selama kurang lebih 1 jam 57 menit, dilanjutkan dengan kegiatan foto



bersama selama 5 menit, kemudian masuk pada tahap akhir kegiatan yakni penutup.

Antusias dari masyarakat setempat sangat luar biasa dalam pembuatan Cookies Blondo ini karena manfaat yang sangat baik dalam pencegahan stunting. Dengan terlaksanakannya program ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa pangadaa, dimana dapat menambah pengetahuan dan meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengelolaan produk inovasi berbahan kelapa, untuk memberdayakan masyarakat serta menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat desa pangadaa serta produk ini dapat dimanfaatkan bagi keluarga khususnya pada balita untuk pencegahan masalah stunting.

Pembuatan Cookies Blondo ini merupakan fregmentasi dari VCO sehingga dihasilkan Blondo yang akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan Cookies Blondo. Tahap pembuatan VCO dikelompokkan menjadi tiga yaitu pembuatan santan, pembuatan VCO dan penyaringan. 1. Pembuatan santan Adapun tahap-tahap pembuatan santan kelapa secara sebagai berikut: a. Mengupas serabut kelapa dengan parang atau mesin pengupas kelapa sampai serabut tersebut terpisah daging buah kelapa yang masih terbungkus oleh tempurung kelapa. b. Membelah kelapa kemudian congkel daging buah kelapa yang masih merekat pada tempurung menggunakan pisau penyukil. c. Mencuci daging buah kelapa, parut menggunakan mesin pamarut kelapa. d. Mencampurkan air kedalam hasil parutan dengan perbandingan 1:1 artinya 1 buah kelapa dicampur dengan 1 liter air. e. Meremas santan, tujuannya untuk mengeluarkan seluruh kandungan gizi, terutama minyak yang terdapat pada parutan buah kelapa. f. Menyaring santan menggunakan alat saring tujuannya untuk memisahkan santan dengan ampas. 2. Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) a. siapkan krim santan dan masukkan ke dalam toples b. kemudian tambahkan 1-2 sendok makan VCO dan aduk hingga merata. c. Tutuplah toples kemudian tunggu selama 24 jam. d. Hasilnya yakni akan terbentuk 3 lapisan yaitu: lapisan atas (minyak), lapisan tengah (blondo), lapisan bawah (air) e. Buang air yang berada di dasar wadah menggunakan selang. f. Ambil lapisan tengah (blondo) dengan sendok besar, usahakan blondo (warna putih) terambil.



Tahap terakhir merupakan evaluasi, pada kegiatan ini tim akan mengamati hasil dari penyuluhan dengan memantau kegiatan ibu-ibu setelah beberapa pekan dari waktu penyuluhan apakah terjadi perubahan atau tidak dalam hal pengetahuan tentang pentingnya kesehatan dan pembuatan Cookies Blondo dari hasil fregmentasi VCO. Sesuai dengan hasil yang ingin dicapai kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu tumbuhnya pemahaman (kognitif), sikap (afektif), dan kebiasaan baik (psikomotorik) terhadap upaya menjaga kesehatan dan meningkatkan keterampilan para ibu dalam mengolah buah kelapa. Keberhasilan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini tidak terlepas dari keterlibatan para peserta yang antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Adanya pengabdian masyarakat seperti ini bisa memberikan pencerahan karena masih terbatasnya relawan/kader perumahan yang menguasai materi penyuluhan. Harapannya semoga hasil dari kegiatan seperti ini bisa dikembangkan lagi di beberapa daerah yang membutuhkan, sehingga tercipta kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan buah kelapa dalam bidang kesehatan.

Adapun bentuk Dokumentasi Kegiatan Penyuluhandan Pelatihan

No	Gambar	Keterangan
1		Pembukaan acara kegiatan
2		Pemaran vidio pengolahan produk



		
3		Penjelasan singkat terkait produk olahan
4	 	Proses pembuatan VCO dan Cookies Blondo
5		Proses pengemasan Produk olahan



		
6		Foto bersama

Pembahasan

Pemanfaatan Kearifan local berupa produk Inovasi Kelapa sangat berpotensi bagi masyarakat untuk dikembangkan dalam suatu bentuk usaha selain itu juga manfaat kelapa sangat baik bagi balita khususnya dalam pencegahan stunting. Meningkatnya jumlah penduduk dunia sekarang ini mendorong peningkatan pemenuhan kebutuhan manusia yang semakin kompleks. Salah satunya yang sangat penting adalah pemenuhan kebutuhan manusia di bidang pangan. Banyak upaya yang dilakukan oleh pemerintah ataupun individu langsung untuk memperbaiki kualitas bahan pangan yang dikonsumsi sehari-hari terutama perbaikan dalam hal kualitas kesehatan. Salah satu bahan pangan yang banyak digunakan oleh berbagai lapisan masyarakat adalah minyak kelapa (Cocos nucifera). Cookies Blondo merupakan produk yang sangat penting karena digunakan secara luas baik dalam hal peningkatan dan pemanfaatan kearifan local daerah menjadi sebuah produk yang berguna dan dapat menjadi sebagai sumber penghasilan tambahan. Bahan kelapa juga sangat bermanfaat karena tingginya kandungan asam lemak jenuh, asam lemak jenuh ini mengakibatkan minyak tidak mudah teroksidasi oleh radikal bebas



Virgin Coconut Oil (VCO) mengandung asam lemak jenuh rantai pendek dan asam lemak jenuh rantai menengah. Dalam tubuh, asam lemak tersebut mudah dicerna dan diserap oleh usus karena ukuran molekulnya relatif kecil sehingga asam lemak tersebut langsung dibakar oleh tubuh untuk memproduksi energi. Selain itu, asam laurat melarutkan membran virus berupa lipid sehingga akan mengganggu kekebalan virus, sehingga virus inaktif. Oleh karena itu, Virgin Coconut Oil (VCO) mempunyai banyak manfaat bagi tubuh, yaitu: 1) Mampu mengatasi penyakit degeneratif seperti diabetes militus, jantung, kegemukan (obesitas), osteoporosis, dan kolesterol. 2) Membasmi penyakit yang disebabkan oleh mikroba dan jamur seperti keputihan, influenza, herpes, cacar, dan HIV/AIDS. 3) Menghalau penyakit akibat radikal bebas. 4) Untuk anti kerut dan penuaan dini yang dioleskan pada kulit. 5) Untuk pertumbuhan anak seperti menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak, meningkatkan kecerdasan, menambah daya tahan, dan stamina tubuh. Oleh karena itu, harus ada upaya untuk melakukan pelatihan kepada para ibu-ibu rumah tangga. Sehingga masyarakat dapat meningkatkan kualitas produk berbahan kelapa yang digunakan dalam sehari-hari dan dapat meningkatkan kesehatan keluarga. Masalah pokok yang akan dipecahkan dalam pengabdian masyarakat ini berkaitan dengan kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga tentang pengolahan kelapa menjadi produk minyak kelapa ataupun cookies dengan teknik efisien dan menghasilkan minyak kelapa sefta cookies blondo yang sangat besar manfaatnya. Hasil fregmentasi dari kelapa berupa blondo pada umumnya masyarakat membuang blondo tersebut karena kurang memahami kegunaan dan cara pengolahanya.

Berdasarkan hasil uji laboratorium kandungan biskuit blondo per 100gr antara lain kadar air 5.588%, kadar abu 1.485%, lemak total 17.181%, protein 8.874%, karbohidrat 66.871%, vit.A 0.00695%, vit.E 0.00555, vit.C 0.084%. Berdasarkan data tersebut terlihat bahwa biskuit blondo kaya akan karbohidrat. Potensi gizi blondo yang cukup tinggi tersebut sangat baik dalam meningkatkan kandungan gizi berbagai makanan, khususnya makanan untuk anak gizi kurang. Sedangkan untuk kandungan VCO per 100gr berdasarkan tabel 2 antara lain kadar air 0.185%, kadar lemak 99.005%, protein 0.71%, FFA 0.135%, vit.E 0.00606% dan vit.A 0.00426%. berdasarkan data tersebut terlihat bahwa VCO kaya akan kadar lemak. Dalam daging buah kelapa sekitar 90%



mengandung asam lemak jenuh dan sisanya dalam bentuk asam lemak tidak jenuh.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pemberian pelatihan pengolahan bahan kelapa menjadi biskuit blondo yang dilaksanakan selama satu hari. Proses kegiatan dimulai dari koordinasi bersama aparat desa dan Puskesmas terkait masyarakat sasaran pemberian pelatihan pembuatan Biskuit Blondo. Kemudian mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, mengukur tinggi badan dan berat badan balita, memberikan informasi tentang manfaat VCO dan Biskuit Blondo bagi tumbuh kembang balita dan memberikan VCO dan Biskuit Blondo pada balita. Berdasarkan hasil tersebut, kegiatan edukasi dan pembagian VCO serta biskuit blondo masih perlu di tingkatkan dan di aplikasikan di wilayah lain mengingat potensi alam yang ada di kabupaten Gorontalo sangat melimpah dan sangat di sayangkan jika tidak di manfaatkan.

REFERENSI

1. Flora R, Zulkarnain M, Fajar NA, et al. Pemanfaatan tanaman lokal sebagai pangan fungsional bagi balita stunting. *Pros Semin Nas Penelit dan Pengabdi Kpd Masy AVoER*. 2022;15(1):1-5.
2. Rachmawati PADI, Gz S, Gizi M, et al. Laporan Pengabmas Protein Hewani Dan Stunting Rev I. Published online 2023.
3. Lydia S. Tatura, ST. MS, Ernawati, ST. M, Prof.Dr.Enos Taruh MP. Laporan Akhir Kks Pengabdian Periode Ii Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2019. Published online 2019.
4. Ulfa Aulia, Jusuf H, Radhia S, et al. Edukasi dan Pembagian VCO dan Biskuit Blondo untuk Meningkatkan Tinggi Badan dan Berat Badan Balita. *Genitri J Pengabdi Masy Bid Kesehat*. 2022;1(2):104-109. doi:10.36049/genitri.v1i2.68
5. Tuhuteru S, Kaiwai O, Douw L, et al. J . A . I : Jurnal Abdimas Indonesia. *Abdimas Indones*. 2021;1(2):26-32. <https://dmi-journals.org/jai/article/view/226>
6. 13441-27633-1-PB.pdf.
7. Al Islamiyah S, Tiffany MH, Indrastuti I. Pemanfaatan Produk Samping Pengolahan Minyak Kelapa Mandar (Blondo) di Desa Galung Lombok. *J Ilm Pangabdhi*. 2023;9(2):96-100. doi:10.21107/pangabdhi.v9i2.19857
8. Tahir MM, Mahendradatta M, Mawardi A. STUDI PEMBUATAN KUE KERING DARI TEPUNG SAGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BLONDO (Study



- of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). *J Teknol Pangan*. 2018;11(2). doi:10.33005/jtp.v11i2.899
9. Nadimin N, Sirajuddin S, Fitriani N. Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*. 2019;26(1):8. doi:10.32382/mgp.v26i1.991
 10. Widodo S, Riyadi H, Tanziha I, Astawan M. Acceptance Test of Blondo , Snakehead Fish Flour and Brown Rice Flour based Biscuit Formulation. *Int J Sci Basic Appl Res*. 2015;20(January 2015):264-276. <https://core.ac.uk/download/pdf/249334511.pdf><http://gssrr.org/index.php?journal=JournalOfBasicAndApplied&page=article&op=view&path%5B%5D=3514&path%5B%5D=2170>
 11. Akbar CE, Sutiadiningsih A. Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (Vigna Ridiata) dan Sagu (Metroxylon Sagu) pada Pembuatan Cookies. *J Creat Student Res*. 2023;1(4):368-384.