

PELATIHAN PENGOLAHAN BLONDO MENJADI COOKIES UNTUK PENANGANAN
STUNTING DI CV. BUAH ASA TANI, BANGUNREJO, LAMPUNGTantri Liris Nareswari^{1*}, Syaikhul Aziz², Winda Septiani³, Abdul Muhyi⁴¹⁻²Fakultas Sains, Institut Teknologi Sumatera³Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Universitas Lampung⁴Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sumatera

Email Korespondensi: tantri.nareswari@fa.itera.ac.id

Disubmit: 05 Februari 2024

Diterima: 27 Maret 2024

Diterbitkan: 28 Maret 2024

Doi: : <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i5.14169>

ABSTRAK

Indonesia termasuk dalam jajaran negara penghasil kelapa terbesar di dunia. Untuk memastikan bahwa produk kelapa diserap oleh petani, usaha pengolahan kelapa, seperti UMKM yang menjual kelapa atau produk kelapa, adalah sektor yang krusial. Hasil samping pembuatan Virgin Coconut Oil, yaitu blondo, belum dimanfaatkan dan menimbulkan bau menyengat ketika dibuang langsung ke lingkungan. Padahal, blondo ini diketahui memiliki kandungan protein tinggi, yang dapat digunakan untuk pencegahan stunting. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pelatihan dan pembuatan produk berbahan hasil samping olahan VCO pada CV. Buah Asa Tani (BAT). Pelatihan dilakukan dengan metode sosialisasi, diskusi dan tanya jawab serta praktik pembuatan cookies blondo untuk karyawan CV. BAT. Sebelum dan setelah pelatihan, terhadap peserta pelatihan dilakukan evaluasi secara terstruktur menggunakan kuesioner. Pelatihan manfaat kesehatan kelapa dan *stunting*, cara pembuatan cookies blondo untuk karyawan CV. Buah Asa Tani telah diselenggarakan dengan seluruh peserta (100%) menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Hal ini menunjukkan potensi positif dalam mengatasi masalah limbah industri kelapa sambil meningkatkan keterampilan masyarakat setempat.

Kata Kunci: Blondo, VCO, Pengabdian Masyarakat, Stunting, Kue Kering

ABSTRACT

One of the world's leading producers of coconuts is Indonesia. Coconut processing companies, such as UMKM that sell coconuts or coconut goods, are an essential industry to guarantee that farmers receive their share of the product. The by-product of making Virgin Coconut Oil, namely blondo, has not been utilized and causes a strong odor when thrown directly into the environment. Blondo is known to have a high protein content, which can be used for stunting prevention. The purpose of this community service activity focuses on training and making products made from by-products of VCO processing in CV. Buah Asa Tani (BAT). The training was delivered to CV BAT employees through socialization, discussion, and question-and-answer sessions, along with the practical application of baking blondo cookies. Before and after the training, the training participants were evaluated in a structured manner using a

questionnaire. The community service activities carried out through training and making blondo cookies products have increased the trainees' knowledge and ability to process blondo. This shows a positive potential in addressing the coconut industry waste problem while improving the skills of the local community.

Keywords: *Blondo, VCO, Community Services, Stunting, Cookies*

1. PENDAHULUAN

Produksi kelapa 2,8 juta ton per tahun menjadikan Indonesia sebagai produsen kelapa terbesar di dunia (Roydatul Zikria, 2022). Selain kelapa sawit dan karet, kelapa adalah tanaman perkebunan terbesar ketiga di Indonesia (Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian, 2023). Namun, produktivitas kelapa mengalami penurunan sejak tahun 2018. Penurunan ini mungkin disebabkan oleh fakta bahwa sekitar 99,09% perkebunan kelapa di Indonesia dimiliki oleh petani kecil yang melibatkan lebih dari 6 juta rumah tangga petani, sehingga stabilitas produktivitasnya menjadi kurang kuat. Industri pengolahan kelapa menjadi sektor yang sangat penting dalam memastikan kelapa dari petani dapat terserap dengan baik (Hendrawati et al., 2016).

Di Kabupaten Lampung Tengah, CV. BAT adalah sebuah Persekutuan Komanditer yang didirikan pada tanggal 8 Desember 2021 di Lampung Tengah. UMKM ini aktif dalam perdagangan dan pengolahan kelapa. Dengan penggunaan 12.000 kelapa per butir, BAT menjual berbagai produk diantaranya kelapa utuh, kopra, *virgin coconut oil* (VCO), arang briket dan *nata de coco*. CV. BAT telah memberikan kontribusi penting dalam mendukung usaha petani kelapa dan menciptakan lapangan pekerjaan di wilayahnya.

Namun, perusahaan ini menghadapi masalah pengolahan limbah. Produk sampingan berupa massa semi-padat hasil proses VCO, yang disebut blondo, belum dapat diolah dan dibuang ke kolam, mengakibatkan timbulnya bau yang kurang menyenangkan dan berpotensi merusak ekosistem sekitar. Padahal, blondo mengandung potensi tinggi, terutama dalam hal kandungan protein, yang seharusnya bisa dimanfaatkan dengan baik (Aini, 2014; Dayrit & Newport, 2022; ENUNG SOLIHAN et al., 2018; Fajrina & Riska, 2022; Nurlita Oktavia, 2021; Slamet Widodo, 2021; Wijana et al., 2018; YOSSY ARYANTI et al., 2016). Oleh karena itu, penanganan dan pengelolaan limbah blondo menjadi perhatian penting, terutama dalam upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada dan meminimalkan dampak negatif pada lingkungan sekitar.

Dalam rangka meningkatkan pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan, pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk mengolah blondo sebagai *cookies* yang dapat dimanfaatkan untuk pencegahan stunting.

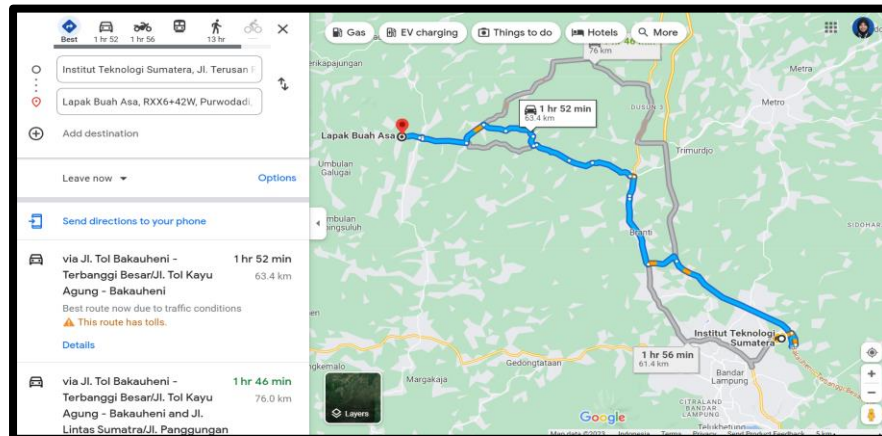
2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Beberapa permasalahan yang ditemui pengolahan produk samping VCO, yaitu blondo, memerlukan solusi yang tepat untuk penanganannya. Beberapa masalah tersebut diantaranya:

1. CV. Buah Asa Tani belum mengenai manfaat kesehatan blondo terutama sebagai pencegahan stunting.
2. CV. Buah Asa Tani belum dapat mengolah blondo menjadi produk pangan.

Uraian rumusan masalah tersebut menunjukkan bahwa salah satu upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah memberikan pelatihan tentang manfaat kesehatan dan cara membuat blondo menjadi *cookies* berprotein tinggi.

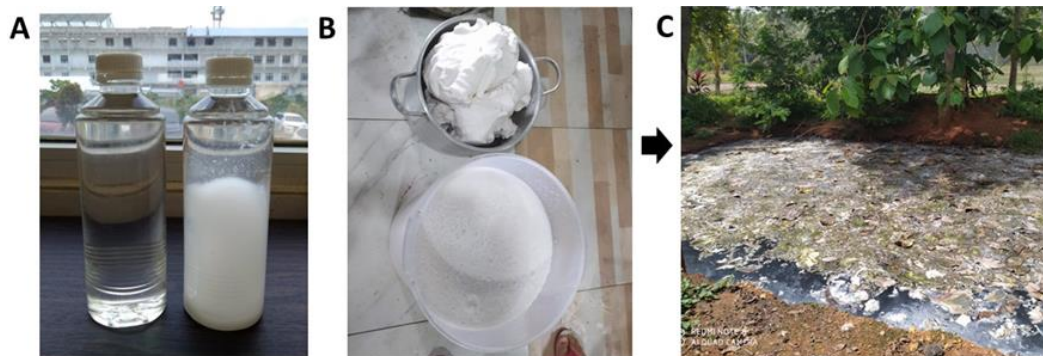
Adapun peta atau map lokasi kegiatan penyuluhan ditunjukkan pada Gambar



Gambar 1. Lokasi Kegiatan

3. KAJIAN PUSTAKA

Mitra adalah masyarakat produktif secara ekonomi. Walaupun memiliki beberapa sektor usaha dan problem pada proses produksinya, pengabdian masyarakat ini berfokus pada pengolahan hasil samping produksi VCO masih dibuang ke lingkungan begitu saja. Masalah ini disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Masalah prioritas CV. Buah Asa Tani: A) VCO mengendap pada penyimpanan 1 bulan di suhu kamar; B) hasil samping olahan pada proses pengolahan VCO yaitu beningan (bawah) yang dilanjutkan ke proses sentrifugasi dan padatan (atas) yang kemudian dibuang begitu saja ke lingkungan (C) (dokumentasi pribadi).

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) mempunyai peranan penting dalam kehidupan ekonomi masyarakat di Indonesia. Produksi kelapa 2,8 juta ton

per tahun dan perkebunan kelapa seluas 3,57 juta hektar menjadikan Indonesia sebagai produsen kelapa terbesar di dunia (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2017). Tanaman kelapa tersebar dan dibudidayakan hampir di setiap provinsi di Indonesia, dengan provinsi Riau, Sulawesi Utara, dan Jawa Timur merupakan provinsi penghasil kelapa terbesar (Alouw & Wulandari, 2020). Hal ini menjadikan kelapa menjadi sumber pendapatan utama bagi sekitar 6,3 juta petani (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2017).

Selama beberapa dekade terakhir, terjadi peningkatan yang signifikan baik dalam produksi maupun permintaan terhadap kelapa dan produk-produk yang terbuat dari kelapa (Abeysekara & Waidyarathne, 2020). Menurut *Allied Market Research*, nilai pasar global untuk produk kelapa mendekati \$13 miliar pada tahun 2019 dan mungkin meningkat menjadi \$31 miliar pada tahun 2024 (*Coconut Products Market to Garner \$31.1 Bn, Globally, by 2026 at 13.6% CAGR, Says Allied Market Research*, n.d.). Menurut Nor et al. (Nor Amna A'liah Mohammad Nor et al., 2020), bisnis kelapa memberikan kontribusi signifikan terhadap kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat pedesaan dengan menyediakan makanan, kesempatan kerja, mata pencaharian, dan pertanian berkelanjutan.

Hal ini mengakibatkan peningkatan total ekspor kelapa Indonesia di pasar global. Kelapa parut atau kering merupakan produk primer kelapa yang paling banyak diekspor di pasar global pada periode 2012-2017 (*Trade Map - List of Exported Products for the Selected Product (All Products)*, n.d.). Kelapa memberikan kontribusi terhadap pendapatan nasional karena eksportnya mencapai lebih dari USD 1,3 miliar atau setara dengan 2,17 juta ton pada tahun 2018 (*Coconut Products Market to Garner \$31.1 Bn, Globally, by 2026 at 13.6% CAGR, Says Allied Market Research*, n.d.).

Walaupun Indonesia menjadi salah satu produsen utama kelapa dunia, hal ini tidak berarti Indonesia memiliki keunggulan absolut di pasar global. Pengiriman produk mentah akan menyebabkan bahan diekspor dalam jumlah rendah dan memiliki resiko terjadinya ketidakstabilan harga (Setyawan et al., 2017). Oleh karena itu, diperlukan adanya peningkatan nilai jual produk kelapa Indonesia, salah satunya dengan cara diversifikasi produk.

Dalam hal diversifikasi produk, kinerja industri penting untuk diperhatikan dalam meningkatkan pendapatan petani. Data mengenai ketersediaan industri kelapa di Indonesia sendiri masih terbatas, dimana hanya memiliki data industri menengah dan besar. Sekitar 87 industri yang terdiri dari industri minyak kelapa, industri terpadu, industri kelapa kering dan industri karbon tercatat di Kementerian Perindustrian. Seluruh industri tersebut berlokasi di Sumatera, Jawa, Sulawesi, dan Kalimantan.

Peluang pasar produk kelapa sendiri terus berkembang karena alasan kesehatan dan permasalahan lingkungan yang mempengaruhi pola permintaan dan preferensi konsumen (Alouw & Wulandari, 2020). Permintaan berbagai produk kelapa sebagai makanan dan minuman fungsional di negara-negara non-penghasil kelapa meningkat secara signifikan (Naik et al., 2015). Hal terpenting dari buah kelapa adalah kemampuan antivirusnya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dayrit (Dayrit & Newport, 2022), pasar produk kelapa adalah bisnis yang berkembang paling cepat karena senyawa anti-virus yang ditemukan di dalamnya, yang menunjukkan kemanjuran dalam pengobatan COVID-19 (YOSSY ARYANTI et al., 2016).

Namun demikian, industri kelapa, khususnya industri kecil, memiliki berbagai macam masalah untuk diselesaikan. Permasalahan ini disebabkan

oleh kurangnya pengetahuan Masyarakat pelaku usaha kecil. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi dengan akademisi dalam rangka terciptanya kolaborasi *Academics, Business, Community, dan Government* (ABCG).

Galendo atau blondo merupakan hasil samping minyak kelapa. Blondo dapat diperoleh dari tahap pemanasan krim santan, pendinginan hingga memisah antara minyak dan krim, maupun fermentasi santan (YOSSY ARYANTI et al., 2016). Bagian kelapa yang berdaging putih dipecah dan ditekan dengan mesin press ulir untuk mengekstrak santan, kemudian disaring, dan krim dipisahkan menggunakan sentrifugasi. Sebuah metode yang dikenal sebagai inversi fase digunakan untuk mengekstraksi Minyak Kelapa Murni (VCO) dari krim. Minyak yang dihasilkan jernih, padat nutrisi, dan memiliki umur simpan lebih lama. Pemrosesan basah tanpa perlakuan panas digunakan untuk mengekstraksi minyak kelapa murni dari kelapa segar dan matang (Henrietta et al., 2022). Blondo memiliki kandungan protein yang relatif tinggi, dilaporkan berkisar antara 16,90-24,22% (ENUNG SOLIHAN et al., 2018; YOSSY ARYANTI et al., 2016). Selain itu, blondo juga mengandung lemak (21,27%), serat (0,96%), dan air (37,76%) (*Trade Map - List of Exported Products for the Selected Product (All Products)*, n.d.).

Blondo, pada industri kecil, belum dapat diolah dan dibuang begitu saja ke kolam penampungan (Gambar 3). Hal ini mengakibatkan timbulnya bau yang kurang menyenangkan dan berpotensi merusak ekosistem sekitar, termasuk pencemaran bau. Padahal, blondo mengandung protein tinggi (Murlan et al., 2015), yang seharusnya bisa dimanfaatkan dengan baik. Galendo umumnya digunakan sebagai pakan ternak atau dijadikan bahan pengisi dari beberapa jenis makanan (YOSSY ARYANTI et al., 2016). Blondo juga relatif murah sehingga diharapkan produk yang dibuat terjangkau oleh masyarakat.

Dalam rangka meningkatkan pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan, pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk mengolah blondo sebagai *cookies* yang dapat dimanfaatkan untuk pencegahan stunting. Pemanfaatan galendo dalam pembuatan biskuit merupakan langkah yang solutif pemanfaatan limbah untuk menjadi pangan pencegah stunting.

Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman untuk menyelesaikan masalah secara riil di lapangan, diharapkan dapat membuat produk yang dapat diterapkan secara langsung oleh mitra.

4. METODE

Pelatihan dan praktek pembuatan biskuit galendo

a. Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan pengumpulan bahan paparan yang kemudian dibuat dalam bentuk bahan tayang berupa power point yang akan ditampilkan kepada mitra, CV. Buah Asa Tani. Perekaman video cara pengolahan blondo menjadi kue, dilakukan menggunakan kamera yang kemudian disatukan dan diedit menggunakan piranti lunak Canva.

b. Pelaksanaan pelatihan

Target peserta dalam pelatihan ini adalah pegawai CV Buah Asa Tani. Peserta dikumpulkan dalam satu forum, dan diberikan penjelasan terkait bahan tayang dengan sambil diselingi tanya jawab ataupun diskusi dengan peserta yang hadir. diakhir paparan juga ditampilkan visualisasi

dalam bentuk video praktik pembuatan *cookies* blondo mulai dari bahan baku, alat yang diperlukan, tahapan proses pembuatan hingga diperoleh *cookies* blondo.

c. Evaluasi

Terhadap peserta yang hadir, pada saat sebelum pelaksanaan pelatihan diberikan kuesioner yang berisi 10 pertanyaan pilihan berganda. Pada akhir pelaksanaan pelatihan, peserta yang hadir diberikan kembali kuesioner dengan pertanyaan yang sama pada saat sebelum pelaksanaan.

5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil samping olahan VCO dibuat menjadi biskuit galendo, sebagai biskuit kaya akan protein untuk alternatif kudapan anak pencegah stunting. Produk galendo dapat dilihat pada Gambar 5. Pembuatan adonan *cookies* dimulai dengan menimbang dan menyatukan semua bahan, yaitu terigu, maizena, susu bubuk, vanili, garam dan baking soda. Pada wadah lain blondo, gula halus dan gula palem dimasukkan secara bertahap dan diaduk hingga homogen dan larut. Kuning telur kemudian dimasukkan kedalam adonan blondo dan diaduk menggunakan solet hingga homogen. Setelah homogen, bahan kering yang telah diayak dimasukkan dalam di wadah 1 tadi kedalam adonan basah secara bertahap dengan cara diayak. Adonan kemudian diuleni hingga kalis dan dibungkus dengan plastic wrap kemudian dimasukkan kedalam kulkas selama 30 menit. Setelah di-*resting*, adonan siap dicetak dan dioven hingga mencapai suhu 150 °C. *Cookies* kemudian dikeluarkan dari loyang dan dibiarkan di suhu ruang hingga *cookies* menjadi lebih dingin. *Cookies* siap disajikan atau disimpan dalam kemasan tertutup rapat.

Kegiatan PkM telah dilaksanakan pada tanggal 13 September 2023, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi Pelaksanaan Pelatihan.



Gambar 4. Hasil produksi biskuit galendo (dokumentasi pribadi).

Metode *pretest-postest* yang terkait dengan hasil pelatihan digunakan untuk melakukan evaluasi. Sebelum sosialisasi, peserta diberi soal dalam bentuk kertas. Setelah sosialisasi, peserta kemudian diberi soal *postest*. Selanjutnya, untuk mengidentifikasi peningkatan pengetahuan masyarakat, perbandingan hasil *pretest* dan *postest* dipelajari.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa semua peserta lebih memahami manfaat kelapa untuk kesehatan dan *stunting*, membuat *cookies* *blondo*, dan menggunakan *digital marketing*. Sasaran sangat tertarik untuk berpartisipasi dalam kegiatan PkM ini. Dokumentasi setelah acara berakhir ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Dokumentasi pada akhir acara sosialisasi (dokumentasi pribadi).

Pengolahan *blondo* menjadi kue telah banyak dilakukan sebelumnya (Aini, 2014; Nurlita Oktavia, 2021; Ramadhani et al., 2021; Slamet Widodo, 2021). Selain itu, *blondo* juga telah diolah menjadi bahan penyedap makanan dan *snack bar* (Fajrina & Riska, 2022; Wijana et al., 2018). *Blondo* dapat juga dicampurkan dalam campuran bumbu *gudeg* Jogja, *sambal*, atau *dodol* (Putra Firdana et al., 2021). Hasil yang didapatkan dari produk PkM ini telah dapat diterima dengan baik, dimana orang yang telah mencoba mengonsumsi *cookies* *blondo* memberikan penilaian aroma, rasa, dan bau sangat baik. Kandungan protein dari *cookies* dianalisis dan mendapatkan hasil yaitu 10,6%. Hasil *cookies* *blondo* pada PkM ini lebih tinggi dibandingkan yang sudah dilaporkan sebelumnya, yaitu sekitar 8% (Murlan et al., 2015;

Wijana et al., 2018), walaupun lebih rendah dibandingkan penelitian lain yaitu 14% (Aini, 2014; Nurlita Oktavia, 2021). Walaupun demikian, kadar protein pada cookies blondo di PkM ini bersaing dengan produk-produk makanan bayi yang ada di pasara, yaitu 11%. Ke depannya, formulasi *cookies* blondo dapat dikombinasikan dengan protein tinggi lain, misalnya dari ikan, sehingga lebih dapat meningkatkan kadar proteinnya. Produk ini juga perlu didaftarkan ke PIRT untuk mendapatkan izin edar secara resmi, serta membuat strategi yang efektif untuk pemasarannya.

Penanganan dan pengelolaan limbah blondo pada PkM ini dapat menjadi solusi strategis dalam upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada dan meminimalkan dampak negatif pada lingkungan sekitar, serta menawarkan produk alternatif pencegahan stunting.

6. KESIMPULAN

CV. Buah Asa Tani merupakan salah satu tempat pengolahan kelapa di Bangunrejo, Lampung Tengah. Pelatihan manfaat kesehatan kelapa dan *stunting*, cara pembuatan *cookies* blondo untuk karyawan CV. Buah Asa Tani telah diselenggarakan dengan seluruh peserta (100%) menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Untuk ke depannya, produk ini perlu didaftarkan ke PIRT untuk mendapatkan izin edar secara resmi dan mengidentifikasi strategi pemasaran yang efektif.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada CV. Buah Asa Tani yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abeyssekara, M. G. D., & Waidyaratne, K. P. (2020). The Coconut Industry: A Review Of Price Forecasting Modelling In Major Coconut Producing Countries. *Cord*, 36, 17-26. <https://doi.org/10.37833/Cord.V36i.422>
- Aini, Q. (2014). *Formulasi Biskuit Blondo Dan Tepung Ikan Gabus (Channa Striata) Yang Berpotensi Mengatasi Gizi Buruk Pada Balita*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/69180>
- Alouw, J. C., & Wulandari, S. (2020). Present Status And Outlook Of Coconut Development In Indonesia. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 418(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/418/1/012035>
- Coconut Products Market To Garner \$31.1 Bn, Globally, By 2026 At 13.6% Cagr, Says Allied Market Research*. (N.D.). Retrieved February 21, 2024, From <https://www.prnewswire.com/news-releases/coconut-products-market-to-garner-31-1-bn-globally-by-2026-at-13-6-cagr-says-allied-market-research-300975188.html>
- Dayrit, F. M., & Newport, M. T. (2022). *Indian Coconut Journal The Potential Of Coconut Oil And Its Derivatives As Effective And Safe Antiviral Agents Against The Novel Coronavirus (Ncov-2019)*.
- Direktorat Jenderal Perkebunan, K. P. (2017). *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2017-2018*. <http://ditjenbun.pertanian.go.id>

- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. (2023). *Statistik-Unggulan-2020-2022* (S. Kom. Mt. , Dhani Gartina, R. Lucky Lukmana Sukriya, W. K. Z. S. Si. E. P. S. K. A. U. S. Kom. N. K. S. Si. M. Stat. E. M. Se. M.Sc., & A. Md. Sp. Susilo Novianto Damarjati, Eds.; 1st Ed.). Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian. <https://Ditjenbun.Pertanian.Go.Id/Template/Uploads/2022/08/Statistik-Unggulan-2020-2022.Pdf>
- Enung Solihah, Ina Siti Nurminabari, D., & Yusep Ikrawan, D. (2018). *Pengaruh Perbandingan Pada Tepung Komposit Serta Konsentrasi Galendo Terhadap Karakteristik Bolu Galendo Kukus*. <http://Teknik.Unpas.Ac.Id>
- Fajrina, A. N., & Riska, N. (2022). Pengaruh Substitusi Ampas Minyak Klentik Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Daya Terima Konsumen Dan Uji Laboratorium Proksimat. *Comserva : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(5), 362-372. <https://Doi.Org/10.59141/Comserva.V2i5.337>
- Hendrawati, T., Hendrawati, T. Y., & Ab, S. (2016). Analisis Kelayakan Industri Kelapa Terpadu. *Jurnal Teknologi*, 8(2), 61-70. <https://Doi.Org/10.24853/Jurtek.8.2.61-70>
- Henrietta, H. M., Kalaiyarasi, K., & Raj, A. S. (2022). Coconut Tree (Cocos Nucifera) Products: A Review Of Global Cultivation And Its Benefits. *Journal Of Sustainability And Environmental Management*, 1(2), 257-264. <https://Doi.Org/10.3126/Josem.V1i2.45377>
- Murlan, M. (Murlan), Ruwiah, R. (Ruwiah), Suardi, S. (Santi), Lestari, W. (Weny), & Pratiwi, N. L. (Ninie). (2015). Knowledge, Attitude And Practice Of Mother With Children Under Five Years On The Use Of Virgin Coconut Oil'S Residue To Local Foods To Increase Child'S Nutritional In Buton. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 18(3), 20951. <https://Www.Neliti.Com/Publications/20951/>
- Naik, A., Madhusudhan, M., Raghavarao, K. S. M. S., & Subba, D. (2015). Downstream Processing For Production Of Value Added Products From Coconut. *Current Biochemical Engineering*, 2(2), 168-180. <https://Doi.Org/10.2174/2212711902999150615155807>
- Nor Amna A'liah Mohammad Nor, Engku Elini Engku Ariff, Nik Rahimah Nik Omar, Ahmad Zairy Zainol Abidin, Rasmuna Mazwan Muhammad, Hairazi Rahim*, Mohd Syauqi Nazmi, & Nurul Huda Sulaiman. (2020). Total Productivity And Technical Efficiency Of Coconuts In Malaysia (Jumlah Produktiviti Dan Kecekapan Teknikal Tanaman Kelapa Di Malaysia). *Economic And Technology Management Review*, 15, 11-22.
- Nurlita Oktavia. (2021). *Perbandingan Kacang Mete (Anacardium Occidentale) Dan Galendo Terhadap Mutu Kimia Dan Sensori Enting-Enting*.
- Putra Firdana, K., Novika Dewi Jurusan Teknik Kimia, E., Negeri Malang, P., & Soekarno Hatta No, J. (2021). Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Rendemen Minyak Kelapa Pada Metode Basah. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 649-654. <https://Doi.Org/10.33795/Distilat.V7i2.289>
- Ramadhani, I., Purwayantie, S., & Hartanti, L. (2021). Formulasi Blondo Minyak Kelapa Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Cake. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 64. <https://Doi.Org/10.26418/Jft.V4i2.56922>

