



Pengoptimalan Olahan Blondo untuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Pingaran Ulu, Kalimantan Selatan

Alia Rahmi,* Novianti Adi Rohmanna, Ahmad Saufi, Lailil Khusna, Muhammad Nabil Raihan A, Nur Azizah, Nur Sinta Sari, Mahfuzah Khairina

¹Prodi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangurat, Kalimantan Selatan

*Corresponding Author e-mail: novianti.rohamnna@ulm.ac.id

Received: Mei 2024; Revised: Juni 2024; Published: Juni 2024

Abstrak: Desa Pingaran Ulu merupakan salah satu desa yang terletak diwilayah Kecamatan Astambul, Kalimantan Selatan. Sebagian besar masyarakat bekerja sebagai produsen Jengkol saus tahi lala. Pengolahan tahi lala secara lanjut dapat menghasilkan blondo. Blondo mengandung protein dan asam amino dan baik untuk dimanfaatkan sebagai makanan. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah mengoptimalkan olahan blondo sebagai strategi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pingaran Ulu, Kalimantan Selatan. Kegiatan dilaksanakan selama 3 bulan dengan melibatkan sekitar 10 produsen saus tahi lala. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan sosialisasi, demonstrasi, dan diskusi. Evaluasi program dilakukan dengan mengukur partisipasi masyarakat, peningkatan pengetahuan dan keterampilan, dan perubahan perilaku. Selama kegiatan masyarakat diberikan informasi terkait proses pembuatan blondo dari saus tahi lala dan demonstrasi pembuatan bolu dan brownies dari blondo. Berdasarkan hasil kegiatan, sekitar 60% dari 40 peserta memahami teknik pengolahan blondo menjadi produk. Peserta juga menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti pelatihan dan berniat untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam usaha mereka. Kegiatan ini dinilai berhasil karena antusias warga untuk terlibat sangat tinggi. Masyarakat juga mampu mengolah blondo menjadi bolu dan brownies sebagai opsi penambahan pendapatan.

Kata Kunci: Bolu; Brownies; Blondo; Pingaran Ulu; Saus Tahi Lala

Optimizing The Blondo Product to Improve the Economy of Pingaran Ulu Village Community, South Kalimantan

Abstract: Pingaran Ulu Village is one of the villages located in Astambul District, South Kalimantan. Most of the people work as producers of Jengkol tahila sauce. Further processing of tahilala sauce could produce blondo. Blondo contains protein and amino acids and is suitable for use as a food. Therefore, the aim of this service activity is to optimize the blondo product to improve the economy of Pingaran Ulu Village community, South Kalimantan. The activity was carried out for 3 months involving around 10 tahilala sauce producers. Service activities are carried out through socialization, coercion, and discussion. Program evaluation is carried out by measuring community participation, increased knowledge and skills, and behavior changes. During the activity, the community was given information regarding the process of making blondo from tahilala sauce and a demonstration on making sponge cake and brownies from blondo. Based on the results of the activity, about 60% of the 40 participants understood the technique of processing blondo into products. Participants also showed high enthusiasm in attending the training and intended to apply the knowledge and skills gained in their business. This activity was successful because the enthusiasm of the communities was very high. The community was also able to process blondo into cakes and brownies as an option to increase income.

Keywords: Sponge cake; Brownies; Pingaran Ulu; Tahilala sauce

How to Cite: Rahmi, A., Rohmanna, N. A., Saufi, A., Khusna, L., Aristya, M. N. R., Azizah, N., Sari, N. S., & Khairina, M. (2024). Pengoptimalan Olahan Blondo untuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Pingaran Ulu, Kalimantan Selatan. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 268–276. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i2.1930>



<https://doi.org/10.36312/linov.v9i2.1930>

Copyright© 2024, Rahmi et al
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Desa Pingaran Ulu merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan dengan garis lintang dan bujur yaitu - 3,3905140, 144,9068256. Desa Pingaran Ulu memiliki 4 peratasan wilayah, yakni sebelah utara berbatasan dengan desa Pingaran Ilir, sebelah barat berbatasan dengan desa Labuan Tabu dan Bincau, sebelah selatan berbatasan dengan desa Sungai Arfat, sebelah timur berbatasan dengan desa Jati Baru dan Danau Salak. Berdasarkan data kantor balai Desa Pingaran Ulu, jumlah penduduk di Desa Pingaran Ulu pada tahun 2024 sebanyak 2.232 jiwa yang terdiri dari 1.109 laki-laki dan 1.723 perempuan yang termuat dalam 687 kartu keluarga. Data penduduk keseluruhan Desa Pingaran Ulu ini dari tahun ketahun mengalami mengalami perubahan hingga Tahun 2024 dikarenakan angka kematian dan angka kelahiran. Desa Pingaran Ulu merupakan hasil pemekaran dari kampung Pingaran, yang dimana terbagi menjadi Pingaran Ulu dan Pingaran Ilir. Adapun penduduk tersebut terdiri dari berbagai suku, ras, dan agama yang tersebar di beberapa Rukun Tetangga (RT) dan terbagi menjadi Rukun Warga (RW). Desa Pingaran Ulu merupakan kawasan padat penduduk yang mana sebagian besar penduduk merupakan pemilik UMKM kuliner jengkol tahlilala.

Jengkol saus tahi lala merupakan salah satu masakan khas Banjarmasin yang terbuat dari jengkol dan saus santan kental yang gurih dan manis. Saus santan ini dalam bahasa Banjar disebut "tahi lala" yang berasal dari kata "lalaan" yang berarti minyak kelapa. Jengkol terlebih dahulu direbus hingga empuk, kemudian dimasak bersama saus santan yang terbuat dari santan kental, garam, gula, merica, dan tepung maizena. Selama ini kegiatan pengolahan kelapa di Desa Pingaran Ulu hanya berhenti pada produk saus tahi lala saja. Padahal proses ini dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk minyak dan blondo. Proses pembuatan blondo dilakukan dengan melakukan proses pemanasan yang lebih lama, hingga membentuk blondo (Edam et al., 2019).

Menurut Kementerian Pertanian, produksi blondo di Indonesia mencapai 2,5 juta ton per tahun. Dengan pengolahan yang optimal, potensi nilai ekonomi blondo dapat mencapai triliunan rupiah. Industri pengolahan makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki pertumbuhan tinggi di Indonesia, menunjukkan peluang besar bagi produk olahan blondo untuk menembus pasar domestik dan internasional. Industri pengolahan blondo membutuhkan tenaga kerja, sehingga dapat membantu mengurangi pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Berdasarkan data BPS tahun 2024, tingkat pengangguran di Indonesia mencapai 5,86% pada tahun 2022. Oleh karena itu, pengembangan Industri pengolahan produk UMKM berbasis blondo dapat membantu mengurangi angka ini dengan menciptakan lapangan kerja baru.

Blondo memiliki manfaat gizi sebagai sumber karbohidrat, sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh, serta sumber serat untuk membantu melancarkan pencernaan dan mencegah penyakit pencernaan. Blondo mengandung protein dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh (Afrizal & Purnamasari, 2020). Potensi kandungan protein ini, menjadikan blondo baik untuk diolah menjadi berbagai makanan, khususnya bagi anak dengan gizi yang kurang (Widodo et al., 2015). Blondo memiliki rasa yang gurih dan lezat serta memiliki potensi ekonomi yang besar apabila dilakukan pengolahan secara tepat menjadi berbagai macam produk kuliner. Salah satu peran pengembangan produk kuliner blondo ini selain memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat, juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, menciptakan peluang lapangan kerja,

meningkatkan nilai tambah produk kelapa, serta meningkatkan diversifikasi produk pertanian (Fitriya et al., 2020). Akan tetapi, selama ini masyarakat di Desa Pingaran Ulu belum mengenal terkait pemanfaatan dan pengembangan produk kuliner berbasis blondo. Banyak masyarakat yang apa itu blondo dan belum mengetahui cara mengolah blondo dengan baik dan benar. Minimnya pengetahuan tentang berbagai produk olahan blondo yang dapat dibuat, seperti bolu blondo, sambal blondo, brownies blondo, pentol blondo dan lain sebagainya. Kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Selain itu, proses pengolahan kelapa juga masih sebatas hanya pada pengolahan saus tahi lala. Disisi lain, pengolahan blondo juga mampu berperan mengurangi limbah kelapa yang dibuang kelingkungan (Islamiyah et al., 2023), sehingga berkontribusi pada pengurangan pencemaran lingkungan.

Oleh karena itu, perlu dilakukan sosialisasi terkait proses pembuatan blondo dari hasil olahan kelapa. Kegiatan ini dilakukan untuk mengenalkan kepada masyarakat Desa Pingaran Ulu terkait potensi pengembangan produk berbasis kelapa. Selain itu, kegiatan juga dilakukan untuk mengenalkan kepada masyarakat terkait diversifikasi produk blondo menjadi berbagai kuliner seperti bolu blondo dan brownies blondo.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di desa Pingaran Ulu, Kecamatan Astambul, Banjar, Kalimantan Selatan. Kegiatan dilaksanakan selama 3 bulan. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan melibatkan masyarakat desa Pingaran Ulu sebanyak 10 orang, dimana sebagian peserta merupakan pengrajin jengkol saus tahi lala.

Tahapan Pelaksanaan

Secara garis besar kegiatan dilakukan berdasarkan beberapa tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan penutup. Adapun tahapan-tahapan tersebut dijabarkan sebagai berikut:

1. Tahapan Persiapan

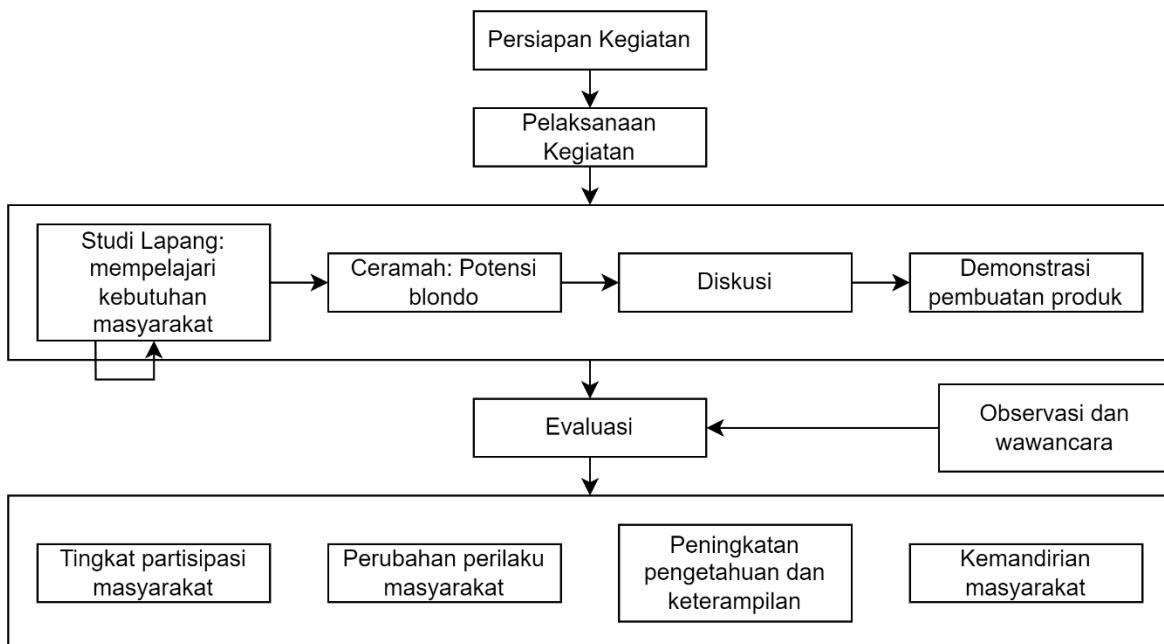
Tahapan persiapan dilakukan menjadi beberapa proses diantaranya pembentukan tim pengabdian, penentuan lokasi pengabdian, survei dan identifikasi kebutuhan di lokasi kegiatan terkait pemnafaatan blondo, pengembangan prosuk kuliner, dan persiapan bahan dan peralatan yang dibutuhkan selama kegiatan pengabdian

2. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan kegiatan dilaksanakan menjadi beberapa proses yaitu, sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat dan potensi blondo, serta cara pengolahan blondo menjadi berbagai produk kuliner, pelatihan pengolahan blondo kepada masyarakat tentang cara pengolahan blondo menjadi berbagai produk kuliner, demonstrasi pembuatan produk kuliner berbasis blondo, serta pendampingan kegiatan.

3. Tahapan Penutup

Pada tahap penutupan dilakukan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan dampak dari kegiatan pengabdian.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

Metode Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan dengan beberapa metode, diantaranya:

1. Ceramah: Metode ini digunakan untuk menyampaikan informasi dan pengetahuan tentang blondo dan pengolahan blondo kepada masyarakat
2. Diskusi: Metode diskusi digunakan untuk bertukar informasi dan pendapat tentang blondo dan pengolahan blondo dengan masyarakat
3. Studi Lapangan: Metode studi lapangan digunakan untuk mempelajari kondisi dan kebutuhan masyarakat di lokasi pengabdian terkait pemanfaatan blondo.
4. Demostrasi: Metode demonstrasi digunakan untuk mendemonstrasikan cara pembuatan berbagai produk kuliner berbahan dasar blondo

Evaluasi dan Indikator Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui keberhasilan program yang telah dilakukan selama proses kegiatan pengabdian. Evaluasi dilakukan dengan melakukan monitoring melalui survei, wawancara dan observasi, untuk mengukur pencapaian tujuan dan target kegiatan. Adapun instrument yang digunakan adalah kuisioner.

Adapun indikator keberhasilan dari program pengabdian ini adalah ditentukan berdasarkan:

Tingkat partisipasi masyarakat: Seberapa banyak masyarakat yang berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian.

1. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat: Seberapa besar pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang meningkat setelah mengikuti kegiatan pengabdian.
2. Perubahan perilaku masyarakat: Seberapa besar perubahan perilaku masyarakat yang terjadi setelah mengikuti kegiatan pengabdian.
3. Dampak positif terhadap masyarakat: Seberapa besar dampak positif yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian terhadap masyarakat.
4. Kemandirian masyarakat: Seberapa besar tingkat kemandirian masyarakat yang meningkat setelah mengikuti kegiatan pengabdian.

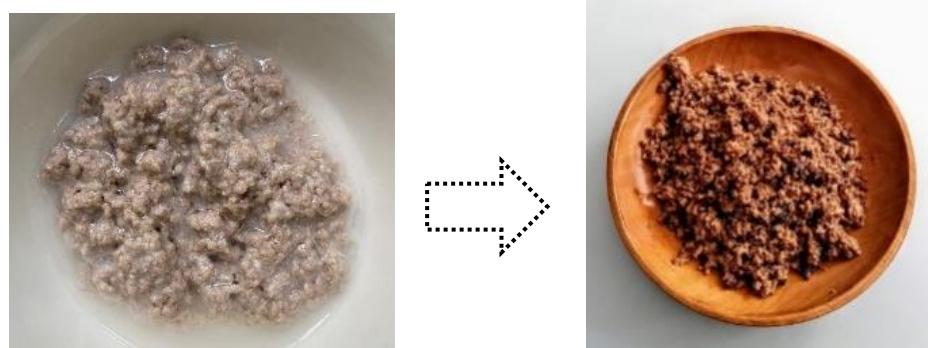
HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk beberapa tujuan diantaranya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dan memperkuat peran perguruan tinggi dalam pembangunan masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 3 bulan di desa Pingaran Ulu, dengan target utama adalah para pengrajin Jengkol suas Tahi lala.



Gambar 2. Pemaparan materi terkait pemanfaatan blondo dan potensi pasar diversifikasi produk blondo

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, sebagian besar masyarakat di Desa Pingaran Ulu menjual jengkol saus tahi lala. Salah satu masyarakat yang memproduksi jengkol tahi lala adalah acil Ina. Dalam satu minggu, tingkat penjualan dapat mencapai 300 kg. Selama ini jengkol lalaan dijual hanya dari mulut ke mulut atau dijual pada penjual lain untuk mereka dijual kembali. Bahkan setiap hari minggu, jengkol tahlala acil ina juga dijual di Banjarmasin. Akan tetapi, hasil samping dari proses pengolahan santan menjadi saus tahi lala belum dimaksimalkan secara optimal, padahal produk ini dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut menjadi produk blondo (Gambar 3). Pengolahan saus tahi lala menjadi blondo juga dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat. Dalam hal ini, para pelaksana memperkenalkan beberapa proses pembuatan produk kue berbasis blondo (Ramadhan et al., 2021), diantaranya bolu blondo dan brownies blondo. Penggunaan blondo sebagai bahan baku pembuatan kue juga bertujuan untuk pemanfaatan bahan pangan local serta memperkaya zat gizi pada kue tersebut (Suardi et al., 2015).



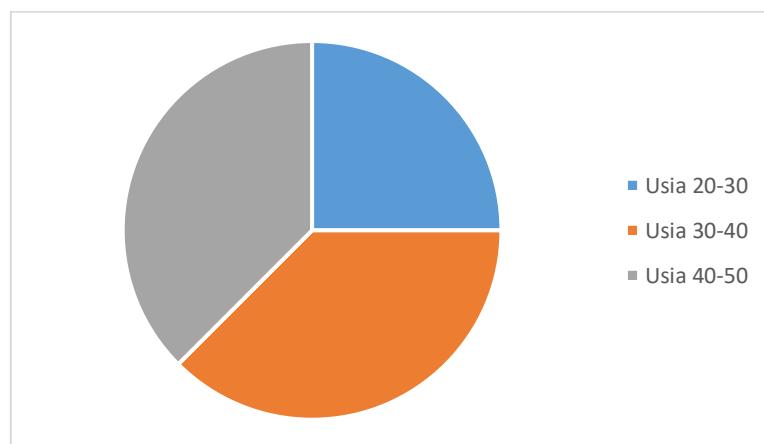
Gambar 3. Saus tahi lala dan blondo

Dua produk tersebutnya tentunya mampu meningkatkan nilai tambah dari produk santan. Selama ini masyarakat desa Pingaran Ulu menjual produk saus tahi lala dengan harga sekitar Rp 45.000/Kg sampai Rp 50.000/Kg, sedangkan berdasarkan akun marketplace harga blondo sekitar Rp. 75.000/kg. Alternatif pengolahan blondo menjadi bolu dan brownies (Gambar 4) tentunya dapat meningkatkan nilai jual dari blondo. Kedua kue ini memiliki harga cukup tinggi yaitu sekitar Rp. 50.000 untuk kue berukuran 500 gr. Untuk membuat kedua kue ini, hanya dibutuhkan sekitar 50 gr blondo atau rasio antara bahan kue dengan blondo adalah 10:1. Maka, 1 Kg blondo dapat diolah menjadi 20 loyang kue dengan penghasilan kotor mencapai Rp. 1.000.000.



Gambar 4. Bolu dan Brownies blondo

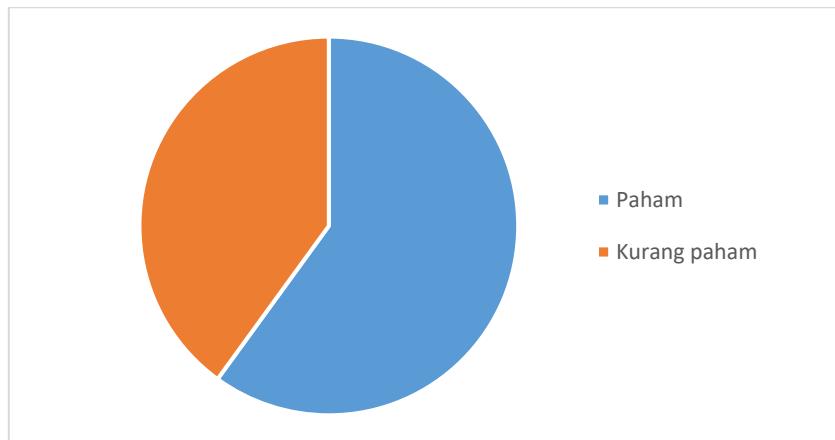
Kegiatan diikuti sebanyak 40 orang perempuan dengan rentang usia 20-30 tahun, 30-40 tahun, dan 40-50 tahun dengan proporsi yang ditunjukan pada Gambar 5.



Gambar 5. Persentasi banyaknya peserta berdasarkan usia

Dari data yang disajikan di Gambar 5, terlihat bahwa distribusi usia peserta kegiatan cukup merata antara kelompok usia 30-40 dan 40-50, masing-masing memiliki 15 orang. Sedangkan kelompok usia 20-30 berjumlah 10 orang. Distribusi ini menunjukkan bahwa kegiatan ini menarik bagi rentang usia yang luas, mungkin karena relevansinya dengan kebutuhan ekonomi dan pemanfaatan sumber daya lokal yang melibatkan berbagai generasi.

Berdasarkan hasil survei, sekitar 60% dari 40 peserta memahami teknik pengolahan blondo menjadi produk yang ditujukan pada Gambar 6.

**Gambar 6.** Proporsi pemahaman peserta

Gambar 6 menunjukkan bahwa sekitar 60% peserta memahami teknik pengolahan blondo menjadi produk, sedangkan 40% masih kurang paham. Proporsi ini mengindikasikan bahwa meskipun ada upaya sosialisasi dan pelatihan, masih ada kebutuhan untuk peningkatan metode pengajaran atau pendampingan lebih lanjut. Mungkin ini juga mencerminkan tantangan dalam mengkomunikasikan proses teknis atau mungkin peserta yang kurang paham memerlukan lebih banyak waktu praktik.

Adapun untuk mengetahui keberhasilan program, telah dilakukan evaluasi secara langsung di lapang dengan melakukan monitoring melalui survei, wawancara dan observasi, untuk mengukur pencapaian tujuan dan target kegiatan. Tabel 1 merupakan gambaran indikator capaian keberhasilan dari program pengabdian yang telah dilaksanakan di desa Pingaran Ulu.

Tabel 1. Indikator Capaian Kegiatan

Indikator	Target	Capaian
Tingkat partisipasi masyarakat	Kegiatan ditargetkan melibatkan 10 orang dari UKM tahi lala	Masyarakat yang terlibat adalah sekitar 40 orang (bukan hanya dari pengrajin tahi lala saja, namun juga para ibu rumah tangga)
Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat	Masyarakat pada awalnya belum mengetahui terkait blondo dan diversifikasi produk olahan blondo	Masyarakat telah mengetahui bahwa pengolahan saus tahi lala lebih lanjut dapat menghasilkan produk blondo dan dapat diolah menjadi produk makanan seperti bolu blondo dan brownies blondo
Perubahan perilaku masyarakat	Masyarakat hanya mengolah santan menjadi saus tahi lala	Masyarakat memiliki opsi dalam hal pemanfaatan santan
Dampak positif terhadap masyarakat	Masyarakat hanya mengetahui pengolahan saus tahi lala	Masyarakat mampu mengelola produk samping dari saus tahi lala menjadi minyak, dan dapat juga menghasilkan blondo sehingga masyarakat mampu memanfaatkan peluang usaha baru serta pengurangan limbah

KESIMPULAN

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias untuk mengikuti kegiatan pengabdian ini. Kegiatan berfokus tentang peningkatan nilai jual pada saus tahi lala melalui pengolahan hasil samping pengolahan saus tahi lala. Pengolahan saus tahi lala menjadi blondo mampu meningkatkan nilai ekonomi dari blondo. Dalam hal ini masyarakat terutama pengrajin saus tahi lala diajarkan bagaimana membuat diversifikasi produk berbasis blondo diantaranya adalah bolu dan brownies.

REKOMENDASI

Perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut mengenai proses pengemasan dan pemasaran produk dengan memanfaatkan marketplace.

ACKNOWLEDGMENT

Tim pelaksana kegiatan mengucapkan terimakasih kepada Kepala Desa Pingaran Ulu serta para jajarannya yang telah mendukung penuh dan menyediakan fasilitas selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M., & Purnamasari, I. (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 Freeze Dryer. *Jurnal Kinetika*, 11(02), 31–37. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>
- BPS. (2024). Tingkat Pengangguran Terbuka Menurut Provinsi. Retrieved from Maret, 30, 2023 Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/indicator/6/543/1/tingkat-pengangguran-terbuka-menurut-provinsi.html>
- Edam, M., Kumolontang, N., & Mandei, J. (2019). Metode Pemecahan Emulsi Krim Santan untuk Produksi Konsentrat Protein Blondo. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 173. <https://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5183>
- Fitriya, A., Pengabdian Masyarakat, J., Muhlis, A., & Thohari, H. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan: Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Dan Blondo Di Dusun Krajan Desa Balet Baru Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember.
- Islamiyah, S. A., Tiffany, M. H., & Indrastuti. (2023). Pemanfaatan Produk Samping Pengolahan Minyak Kelapa Muandar (Blondo) di Desa Galung Lombok. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 9 (2), 96-100. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v9i2.19857>
- 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>
- Suardi, S., Lestari, W., & Pratiwi, N. L. (2015). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Ibu Balita Dalam Pemanfaatan Sisa Produk Virgin Coconut Oil (Blondo Vco) Pada Makanan Lokal Untuk Peningkatan Gizi Balita Di Kabupaten Buton (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).

Widodo, S., Riyadi, H., Tanziha, I., Astawan, M., Pendidikan, J., & Keluarga, K. (2015). perbaikan status gizi anak balita dengan intervensi biskuit berbasis blondo, ikan gabus (*Channa striata*), dan beras merah (*Oryza nivara*).