

PRODUKSI COOKIES BLONDO SEBAGAI MAKANAN KONSUMSI
TAMBAHAN DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI DESA TENIGA

*Production of Blondo Cookies as Additional Consumption Food in Stunting
Prevention Efforts in Teniga Village*

Made Sutha Yadnya¹, Serlyana Amilia², Aditia Irawan³, Doddy Setya
Darsanti Putra⁵, Miftahul Jannah⁶, Seha Shahab⁷, Ena Noviana⁸,
Sukmawati⁹, Naufal Nanda Fiandra¹⁰, Nilti Haeratun Nujulia¹¹, Solihati¹²

¹Jurusan Teknik Elektro Universitas Mataram, ²Program Studi Ilmu hukum
Universitas Mataram, ³Program Studi Manajemen Universitas Mataram,
⁴Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Mataram, ⁵Program
Studi Agribisnis Universitas Mataram, ⁶Program Studi Pendidikan Bahasa
Inggris Universitas Mataram, ⁷Jurusan Teknik Sipil Universitas Mataram,
⁸Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi	: msyadnya@unram.ac.id
Tanggal Publikasi	: 5 Juli 2024
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v2i4.5527

ABSTRAK

Desa Teniga merupakan salah satu desa dengan potensi perkebunan kelapa di Kabupaten Lombok Utara. Pada saat ini, desa Teniga sendiri dihadapkan dengan permasalahan stunting. Menanggapi tantangan stunting yang menjadi masalah kesehatan signifikan di Desa Teniga, tim KKN-PMD dari Universitas Mataram melakukan proyek inovasi pemanfaatan "blondo" untuk membuat kue anti-stunting. Blondo merupakan sisa atau ampas dari minyak kelapa (masyarakat Lombok biasa menyebutnya dengan tai lale) yang kaya akan nutrisi penting seperti protein, vitamin, dan mineral, menjadikannya salah satu bahan yang cocok untuk mencegah stunting. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat gizi blondo serta mendorong penggunaannya sebagai camilan harian guna meningkatkan gizi anak-anak. Program kerja ini mencakup edukasi gizi kepada masyarakat lokal, serta distribusi kue dan selebaran edukatif. Hal ini menunjukkan bagaimana sumber daya lokal dapat dimanfaatkan secara efektif untuk mengatasi tantangan kesehatan masyarakat, serta mendorong solusi berkelanjutan di dalam komunitas yang ada di desa.

Kata kunci: Desa Teniga, Kelapa, Blondo, Stunting

ABSTRACT

Teniga Village is one of the villages with coconut plantation potential in North Lombok Regency. Currently, Teniga village itself is faced with the problem of stunting. Responding to the challenge of stunting, which is a significant health problem in Teniga Village, the KKN-PMD team from Mataram University conducted an innovation project to utilize "blondo" to make anti-stunting cakes. Blondo is the residue or dregs of coconut oil (Lombok people usually call it tai lale) which is rich in essential nutrients such as protein, vitamins, and minerals, making it one of the suitable ingredients to prevent stunting. This innovation aims to increase public awareness about the nutritional benefits of blondo and encourage its use as a daily snack to improve children's

nutrition. The work program includes nutrition education to local communities, as well as distribution of cookies and educational leaflets. It demonstrates how local resources can be effectively utilized to address public health challenges, and encourages sustainable solutions within village communities.

Keywords: *Teniga Village ,Coconut, Blondo, Stunting*

PENDAHULUAN

Produksi kelapa 2,8 juta ton per tahun menjadikan Indonesia sebagai produsen kelapa terbesar di dunia (T. Nareswari *et al*, 2024) Selain kelapa sawit dan karet, kelapa adalah tanaman perkebunan terbesar ketiga di Indonesia. Namun produktivitas kelapa mengalami penurunan sejak tahun 2018. Penurunan ini kemungkinan disebabkan karena hampir 99,09% pemilik perkebunan kelapa di Indonesia ialah masih petani kecil yang melibatkan lebih dari 6 juta rumah tangga petani, sehingga stabilitas produktivitasnya menjadi kurang kuat.

Blondo memiliki kandungan asam amino esensial yang sangat baik untuk dimanfaatkan sebagai tambahan pada makanan dengan harga yang relatif murah. Pemanfaatan blondo masih terbilang sangat terbatas karena masyarakat yang belum mengetahui kandungan gizi tinggi yang dimiliki blondo (Afrizal & Purnamasari, 2020). Kandungan nutrisi yang terdapat pada blondo cukup tinggi, terutama kandungan proteinnya. Oleh karena itu blondo dapat di manfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan bernilai tinggi salah satunya untuk pembuatan *cookies*. Tujuan penelitian ini untuk mengkaji manfaat blondo sebagai *cookies* dalam upaya pencegahan stunting di desa Teniga Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Penelitian ini berfokus pada upaya pencegahan stunting dengan memanfaatkan hasil perkebunan kelapa yang ada di desa kemudian diolah menjadi bahan tambahan makanan pembuatan *cookies* anti stunting (*Cookies Blondo*).

Desa Teniga Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara memiliki banyak potensi utama dalam bidang perkebunan. Salah satu hasil perkebunan yang terdapat di desa ini ialah kelapa sehingga dapat dijadikan sebagai bahan utama maupun bahan tambahan pangan unggulan dalam pencegahan dan penanganan terkait masalah gizi khususnya stunting. Pemanfaatan Blondo secara maksimal sebagai cemilan harian bagi anak akan membantu memberikan asupan gizi dan protein yang cukup. Tujuan dari pemanfaatan blondo menjadi *cookies* yaitu untuk membangun kesadaran masyarakat akan banyaknya kandungan gizi dan protein blondo yang dalam upaya pencegahan stunting.

Stunting pada anak-anak merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang utama di Indonesia. Stunting menjadi masalah yang sangat serius karena di kaitkan dengan risiko kesakitan dan kematian yang lebih besar, Selain itu stunting juga bisa mempengaruhi kualitas sumber daya manusia di kemudian hari (Haskas, 2020). Stunting adalah kondisi pada anak yang memiliki tinggi badan yang lebih rendah dari standar usianya akibat kekurangan gizi kronis dalam jangka waktu yang lama. Stunting terjadi ketika pertumbuhan anak terganggu, biasanya pada 1.000 hari pertama kehidupan (dari masa kehamilan hingga usia dua tahun). Selain berpengaruh pada pertumbuhan fisik, stunting juga dapat memengaruhi perkembangan otak, yang dapat berdampak pada kemampuan kognitif, prestasi sekolah, dan produktivitas di masa dewasa (Firrahmawati, 2023).

Banyak sekali wilayah di Indonesia ini yang anak-anaknya terdampak stunting, salah satunya yaitu di desa Teniga Kabupaten Lombok Utara NTB. Di desa Teniga sendiri masalah stunting menjadi salah satu masalah yang cukup serius untuk di tangani, terdapat 45 anak yang terdampak stunting di desa tersebut. Hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran dari calon ibu maupun ibu dari anak yang terdampak stunting seperti dari cara pengolahan makanan yang masih salah, kurangnya

asupan gizi dan nutrisi dan pola asuh pada anak-anak yang masih salah. Ini terjadi karena kurangnya kesiapan mental maupun fisik serta ketidaktahuan dari para calon orang tua.

Stunting di sebabkan oleh beberapa faktor yang saling mempengaruhi, bukan hanya karena asupan gizi yang buruk pada ibu hamil atau balita saja. Penyebab utama stunting meliputi asupan gizi yang tidak memadai, infeksi berulang, pola asuh yang kurang baik, serta akses yang terbatas ke layanan kesehatan dan sanitasi yang layak. Upaya pencegahan stunting biasanya mencakup peningkatan asupan gizi ibu selama kehamilan, pemberian ASI eksklusif selama enam bulan pertama, pemberian makanan pendamping ASI yang bergizi, serta perbaikan sanitasi dan akses terhadap layanan kesehatan (Nirmalasari, 2020).

Adapun salah satu inovasi yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram sebagai salah satu upaya dalam pencegahan stunting di Desa Teniga yaitu dengan menciptakan cemilan anti stunting yang di beri nama *cookies* blondo. *Cookies* blondo merupakan pangan tambahan yang berbahan dasar blondo (tai minyak). Blondo merupakan sisa atau ampas dari minyak kelapa (orang lombok biasa menyebutnya dengan tai *lale*). Blondo dapat berpotensi sebagai salah satu upaya dalam pencegahan stunting karena terdapat kandungan lemak sehat, kaya akan protein, mengandung vitamin E dan mineral, sumber serat dll.

Blondo memiliki potensi sebagai sumber nutrisi yang layak untuk dikembangkan sebagai makanan bernutrisi. karena (1) Mengandung lemak sehat, seperti asam lemak jenuh rantai sedang (MCTs) seperti asam laurat. Ini penting untuk anak-anak, terutama di usia dini, untuk mendukung pertumbuhan fisik dan fungsi otak, (2) mengandung protein. Protein dalam blondo bisa mendukung perkembangan otot, tulang, dan organ lainnya, serta membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh anak. (3) Kandungan Vitamin, seperti vitamin E yang merupakan antioksidan kuat. Vitamin E berperan penting dalam melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan oksidatif dan menjaga kesehatan kulit serta sistem kekebalan tubuh. (4) Kandungan mineral seperti zat besi yang penting untuk produksi hemoglobin, yang membawa oksigen dalam darah. Lalu magnesium, yang berperan dalam banyak fungsi enzimatik dan penting untuk kesehatan tulang serta sistem saraf. Kemudian kalium membantu dalam menjaga keseimbangan cairan dan fungsi normal sel-sel tubuh. (5) Serat, blondo mengandung serat makanan yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Serat membantu menjaga saluran pencernaan tetap sehat dan dapat mencegah konstipasi, yang sering menjadi masalah pada anak-anak.

METODE KEGIATAN

1. Lokasi dan Waktu

Kegiatan ini dilaksanakan di posko KKN-PMD Universitas Mataram. Kegiatan ini diselenggarakan pada hari Kamis, 25 Juli 2024.

2. Alat dan Bahan *Cookies* Blondo

a. Alat-alat *Cookies* Blondo

Alat *cookies* blondo yang digunakan adalah mixer, kompor, oven atau teflon, sendok, baskom, panci kukus, cobek.

b. Bahan-bahan *Cookies* Blondo

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *cookies* blondo 2 butir kuning telur, 3 sendok gula pasir, 3 sendok tepung terigu, 3 sendok tepung maizena, 1 saset susu bubuk, 2 sendok blondo, 2 sendok margarin, ½ papan tempe yang sudah dikukus dan ditumbuk, ½ sdt vanili, ½ sdt baking powder, ½ sdt pengembang (sp). Serta *topping* abon sapi/ayam dan keju.

3. Metode Campur

a. Siapkan alat dan bahan

b. margarin, gula. Mixer hingga tercampur rata. Kemudian masukkan kuning telur, vanili, baking powder dan pengembang. Kemudian mixer sebentar

- c. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, blondo dan tempe kemudian mixer sampai tercampur merata
- d. Selanjutnya bentuk adonan kemudian panggang dalam oven atau teflon, Di panggang selama 25-30 menit
- e. Setelah setengah matang taburi *topping* abon dan keju kemudian panggang kembali
- f. Setelah matang angkat *cookies* blondo dan tunggu hingga dingin
- g. *Cookies* blondo siap disajikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan KKN PMD Universitas Mataram di mulai dari perizinan kepada pihak Desa Teniga. Setelah melakukan diskusi dengan Kepala Desa Teniga permasalahan Utama di Desa Teniga adalah tingginya angka stunting. Berdasarkan hasil diskusi tim KKN Desa Teniga mulai menyusun program kerja dengan tema sehat mandiri. Dalam upaya pencegahan stunting tim KKN Desa Teniga merancang program kerja utama yaitu sosialisasi pencegahan pernikahan usia anak dan edukasi gizi dan nutrisi disertai dengan pendistribusian *cookies* blondo.

Cookies blondo merupakan produk yang di kembangkan oleh tim KKN Desa Teniga yang memiliki bahan dasar blondo. Blondo merupakan produk samping dari hasil pemanasan santan. Pemanfaatan blondo masih belum optimal. Masyarakat sering memanfaatkan blondo sebagai campuran sambal, dan pakan ternak, padahal blondo memiliki kandungan protein yang relatif tinggi, dilaporkan berkisar antara 16,90-24,22% (T. Nareswari et al, 2024). Blondo mengandung karbohidrat 36,6%, protein 45,6%, air 6,5%, lemak 0,79%, dan abu 8,8% (S. Islamiyah et al, 2023). Salah satu sumber daya terbanyak di Desa Teniga adalah komoditas kelapa. Akan tetapi, masih banyak masyarakat yang belum teredukasi mengenai pemanfaatan kelapa untuk menghasilkan suatu produk karena masyarakat Desa Teniga hanya memanfaatkan kelapa utuh saja lalu di jual ke pengepul tanpa ada nilai tambahnya. Berdasarkan wawancara kami dengan petani kelapa di Desa Teniga, harga satu buah kelapa utuh seharga Rp2.000 sedangkan jika kelapa tersebut di produksi menjadi minyak kelapa murni harganya di pasaran dapat menyentuh Rp14.500 per 250ml. Dengan memproduksi produk-produk turunan dari kelapa ini dapat menambah nilai dari tanaman kelapa serta dapat meningkatkan ekonomi warga Desa Teniga. Sehingga, Tim KKN PMD Unram mengajak masyarakat Desa Teniga untuk mengatasi stunting sekaligus menghasilkan produk yang mempunyai nilai tambah dari kelapa melalui kegiatan edukasi gizi dan nutrisi serta pendistribusian *cookies* blondo.

Percobaan pembuatan *cookies* blondo pertama kali dilaksanakan pada tanggal 9 Juli 2024 di posko KKN Unram untuk di berikan ke petugas gizi di Puskesmas Tanjung. Setelah berkonsultasi dengan petugas gizi Puskesmas Tanjung, dilakukan perubahan pada komposisi *cookies* blondo dikarenakan kurangnya protein nabati dan hewani pada *cookies* blondo. Oleh karena itu, tim KKN Desa Teniga menambahkan tempe sebagai protein nabati dan abon sapi sebagai *topping* *cookies* agar menambah kandungan protein hewani dalam *cookies* blondo.



Gambar 1. Proses Pembuatan *Cookies* Blondo

Dengan berbagai persiapan yang telah Tim KKN PMD Unram persiapkan, Pada tanggal 1 Agustus 2024 dilaksanakan kegiatan Edukasi Gizi dan Nutrisi sekaligus pendistribusian *cookies* blondo. Pemateri dari kegiatan Edukasi Gizi dan Nutrisi merupakan Bidan dan Petugas Gizi Desa Teniga, target pesertanya ialah orang tua dari anak-anak yang terdampak stunting di Desa Teniga, dan kader-kader posyandu Desa Teniga. Pada kegiatan Edukasi ini Tim KKN Desa Teniga turut mengundang aparat Desa Teniga dan Camat Tanjung.

Acara edukasi Gizi dan Nutrisi di mulai dengan sambutan Camat Tanjung dan Sekretaris Desa Teniga. Penyampaian materi di lakukan oleh Petugas Gizi Desa Teniga yang memaparkan pengertian, penyebab, dan akibat dari stunting, di lanjutkan oleh Bidan Desa Teniga yang memaparkan mengenai bagaimana cara pencegahan stunting. Menjelang penutupan acara, dilakukan pendistribusian *cookies* blondo dan leaflet *cookies* blondo. Sebelum membagikan *cookies* blondo, tim KKN Desa Teniga memperlihatkan video tutorial pembuatan *cookies* blondo. Tidak hanya membagikan *cookies* blondo tim KKN Desa Teniga juga membagikan leaflet yang berisi informasi mengenai tata cara pembuatan, bahan-bahan dan manfaat dari *cookies* blondo. Kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses pembagian *cookies* Blondo dan Leaflet.

KESIMPULAN

Desa Teniga merupakan desa yang terletak di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara, masalah utama yang dihadapi oleh desa ini merupakan masalah kesehatan yang umumnya terjadi pada anak-anak yang dimana dikenal dengan istilah stunting.

Stunting adalah kondisi pada anak yang memiliki tinggi badan yang lebih rendah dari standar usianya akibat kekurangan gizi kronis dalam jangka waktu yang lama. Stunting terjadi ketika pertumbuhan anak terganggu, biasanya pada 1.000 hari pertama kehidupan (dari masa kehamilan hingga usia dua tahun).

Dalam upaya menangani kasus stunting yang terjadi di Desa Teniga ini kami melakukan inovasi melalui hasil perkebunan yang melimpah di Desa Teniga yaitu kelapa, inovasi yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram sebagai salah satu upaya dalam pencegahan stunting di desa Teniga yaitu dengan menciptakan cemilan anti stunting yang di beri nama *cookies* blondo. *Cookies* blondo merupakan pangan tambahan yang berbahan dasar blondo (tai minyak).

Blondo dapat berpotensi sebagai salah satu upaya dalam pencegahan stunting karena terdapat kandungan lemak sehat, kaya akan protein, mengandung vitamin E dan mineral, sumber serat dan sebagainya.

SARAN

1. Harapan kami inovasi yang kami ciptakan dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh masyarakat guna mengurangi angka stunting di Desa Teniga
2. *Cookies* blondo dapat dijadikan produk yang dimasukkan kedalam BUMDES Teniga
3. Para orang tua harus lebih memperhatikan makanan anak-anak terutama komposisi dari makanannya agar anak-anaknya terhindar dari stunting orang tua harus memberikan sumber protein hewani.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M., & Purnamasari, I. (2020). Pembuatan Bubuk Konsentrat Protein Kelapa (Blondo) Sebagai Susu Rendah Lemak Menggunakan Alat Pengereng 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>
- Agus Wibowo, 2011. Pendidikan Kewirausahaan (Konsep dan Strategi). Yogyakarta: PustakaPelajar.
- Danar (2021). Desa Preneur Tumbuhkan Perekonomian Pedesaan. Diakses pada 18 Agustus 2023, dari <https://www.krjogja.com/berita-lokal/diy/yogyakarta/desa-preneur-tumbuhkan-perekonomian-pedesaan/>
- Dewantari, M., & Suranjana, I. G. (2019). Pengembangan Budidaya Lebah Madu Trigona Spp Ramah Lingkungan Di Desa Antapan Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(1), 114–119. <https://doi.org/10.24843/bum.2019.v18.i01.p23>
- Fitriska, K. (2003). Strategi Pengembangan Badan Usaha Milik Desa dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa di Desa Lancang Kuning Kecamatan Bintan Utara. Naskah Publikasi, (130563201023), 1–21.
- Firrahmawati. (2023). Analisis faktor penyebab yang mempengaruhi kejadian stunting. *Jurnal Kebidanan*, 12(1), 28–38. <https://jejakntb.com/gandeng-akademisi-dokter-kkn-pmd-unram-cegah-pernikahan-usia-dini/>
- Haskas, Y. (2020). Gambaran Stunting Di Indonesia: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 15(2), 2302–2531. <https://mediaunram.com/mahasiswa-kkn-pmd-unram-adakan-sosialisasi-bahaya-stunting-dan-distribusi-cookies-blondo-di-desa-teniga/?amp=1> <https://suarantb.com/2024/07/11/lppm-unram-dan-bkkbn-ntb-bersinergi-upayakan-penurunan-angka-stunting/>
- Made Sutha Yadnya, Salman Ardi, Anggara Riksa, Baiq Zatil Hidayah Fajrina , Ni

- Nengah Cista Nanda Sugiartini, Laely Hidayati, Wahyu Priadana, Ida Ayu Tresna Dewi Utami, Anya Putri Sugiarta, Nahriyatul Hayat, Muhammad Haekal, "PENINGKATAN DAN PENGEMBANGAN POTENSI UMKM DARI HASIL PERTANIAN DESA SUKADANA, KECAMATAN BAYAN, KABUPATEN LOMBOK UTARA", *Jurnal Wicara Desa*, Volume 1 Nomor 6, Desember 2023, e-ISSN: 2986-9110.
- Made Sutha Yadnya, Misbahhudin Misbahhudin, IK Wirajati, Abdullah Zaenuddin, Bulkis Kanata, IA Sri Adnyani "Progam Isi Piring Dengan Nutrisi Bolu Singkong Atasi Stunting di Desa Sukadana Kabupaten Lombok Utara", *Jurnal Gema Ngabdi* 5 (3), hal. 329-333
- Made Sutha Yadnya, Made Sutha Yadnya, Dwi Kurniadianto, Lani Sapitri Hajatsyah, Zurrizka Putri Wulandari, Muhammad Azwar Fidar Azminda, Aldhi Putra Ade Kurniawan, Ramdani Rahayuningsih, Affan Atsani "Progam Isi Piring Dengan Nutrisi Bolu Singkong Atasi Stunting di Desa Sukadana Kabupaten Lombok Utara", *Jurnal Wicara Desa*, Volume 2 Nomor 1, Januari 2024, e-ISSN: 2986-9110.
- Nirmalasari, N. O. (2020). Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia. *Qawwam: Journal For Gender Mainstreaming*, 14(1), 19–28. <https://doi.org/10.20414/Qawwam.v14i1.2372>
- S. Islamiyah, M. Tiffany, I. (2023). Pemanfaatan Produk Samping Pengolahan Minyak Kelapa Mandar (Blondo) di Desa Galung Lombok. *Jurnal Ilmiah Pengabdhi*, 9, 96.
- T. Nareswari, S. Aziz, W. Septiani, A. M. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN BLONDO MENJADI COOKIES UNTUK PENANGANAN STUNTING DI CV. BUAH ASA TANI, BANGUNREJO, LAMPUNG. *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)*, 7, 1981.
- Wijandari, A., & Sumilah, N. (2021). Sosialisasi Manajemen Strategi Pemasaran Di UMKM Kecamatan Cileungsi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 61–64. <https://doi.org/10.51805/jpbm.v1i1.12>