CERS | Journal of Community Engagement Research for Sustainability
e-ISSN: 2807-6451
Vol. 4, No. 2, 2024, pp. 65-75

Inovasi Pangan Berbahan Dasar Blondo pada KUB HRG BERJAYA Kelurahan Sidomulyo Barat

Food Innovation Based On Blondo At KUB HRG BERJAYA Kelurahan Sidomulyo Barat

Sujarwati*, Mayta Novaliza Isda, Titrawani, Wahyu Lestari, Eki Susanto
Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Indonesia

*sujarwati@lecturer.unri.ac.id

Article Info
Article history:
Received Jun 12th, 2023
Revised Aug 20th, 2023
Accepted April 26th, 2024

Abstrak
Pembentukan kelompok usaha bersama didasari oleh kenyataan bahwa banyak anggota masyarakat yang ingin memulai usaha namun tidak memiliki modal dan keberanian untuk melakukan usaha. Kegiatan pemberdayaan kelompok masyarakat terbukti mampu membuat produk lebih dikenal, meningkatkan jumlah pesanan dan pendapatan anggota kelompok. *Virgin Coconut Oil* merupakan salah satu contoh usaha fermentasi santan selama 24 jam untuk membentuk VCO dan ampas. Ampas ini disebut blondo yang dapat diubah menjadi berbagai macam produk olahan sehingga dapat mengurangi pencemaran lingkungan. Metode yang digunakan dalam penerapannya adalah modeling, training dan mentoring. Berdasarkan hasil kegiatan tersebut kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah berhasil meningkatkan keterampilan anggota KUB HRG BERJAYA dalam menghasilkan inovasi makanan berbasis blondo yaitu blondo sauce dan blondo abon. Kegiatan pengabdian juga berhasil meningkatkan keterampilan anggota KUB HRG BERJAYA dalam pemasaran online. Kegiatan pendampingan produksi dan pemasaran juga telah banyak memasarkan produk. Hasilnya adalah peningkatan pendapatan KUB dan anggota KUB.
Kata kunci:
Virgin coconut oil, blondo, KUB, pangan, pemasaran

Abstract
The formation of a joint business group is based on the fact that there are many community members who want to start a business but do not have the capital and courage to do business. Community group empowerment activities have proven to be able to make the product better known, increase the number of orders and the income of group members. Virgin Coconut Oil is one example of coconut milk fermenting business for 24 hours to form VCO and dregs. This dregs is called blondo which can be converted into various kinds of processed products so as to reduce environmental pollution. The method used in its application is modeling, training and mentoring. Based on the results of these activities, community service activities have succeeded in improving the skills of KUB HRG BERJAYA members in producing innovative blondo-based foods, namely blondo sauce and blondo abon. Service activities have also succeeded in improving the skills of KUB HRG BERJAYA members in online marketing. Production and marketing

assistance activities have also marketed many products. The result is an increase in the income of KUB and KUB members.
Keywords:
Virgin coconut oil, dregs, KUB, food, marketing

PENDAHULUAN

Langkah penting dalam pemberdayaan masyarakat adalah pembentukan kelompok usaha bersama (KUB). Melalui kelompok, para anggota akan belajar menyusun program kegiatan, melaksanakan kegiatan dan mengevaluasi kemajuan hasil kegiatan (Purnama Sari, 2017). Kelompok Usaha Bersama (KUB) HRG BERJAYA yang terbentuk pada tahun 2021 merupakan salah satu contoh inisiatif masyarakat di Perumahan Hariguna, Kelurahan Sidomulyo Barat, Kecamatan Tuahmadani, Pekanbaru. Inisiatif pembentukan KUB didasari oleh banyaknya warga masyarakat yang ingin berusaha, namun tidak memiliki modal dan keberanian untuk memulai usaha. Aktivitas pemberdayaan yang dilakukan meliputi peningkatan kemampuan kelompok dalam membuat produk yang inovatif, kemampuan marketing dan penjualan secara online. Aktivitas pemberdayaan kelompok masyarakat terbukti mampu membuat produk lebih dikenal oleh masyarakat luas, meningkatkan jumlah orderan dan pendapatan anggota kelompok (Bahri & Prasetyo 2020).

VCO merupakan singkatan dari *Virgin Coconut Oil* atau disebut juga minyak kelapa murni. VCO memiliki komponen utama asam lemak rantai sedang (*MCFA= Medium Chain Fatty Acid*) antara lain asam laurat, asam kaprat dan asam myristat (Setiaji *et al.* 2012). Ciri-ciri VCO menurut SNI adalah sebagai berikut: bau khas kelapa segar dan tidak tengik, rasa khas kelapa segar, tidak berwarna hingga kuning pucat, kadar air maksimal 0,2%, kadar asam lemak bebas maksimal 0,2%, kadar asam laurat 43-53%, kadar asam miristat 16-21%, kadar asam palmitat 7,5-10%, kadar asam kaprilat 5,0-10,0%, dan kadar asam kaprat 4,5-8,0% (BSN 2008). Asam laurat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan antara lain sebagai sumber energi, anti virus, anti bakteri, dan anti jamur (Karouw 2020, Sujarwati *et al.*, 2020). Proses pembuatan VCO dengan metode fermentasi dilakukan dengan mengendapkan santan selama ±2 jam sampai terpisah santan kental dan air. 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 (Sujarwati *et al.*, 2021).

Blondo basah memiliki warna putih dengan protein yang berbentuk cream. Apabila blondo tidak diolah lebih lanjut, dalam waktu beberapa hari blondo akan mengeluarkan bau tidak sedap dan sangat menyengat sehingga dapat mencemari lingkungan. Blondo basah harus segera diolah menjadi blondo kering. Pengolahan dilakukan dengan cara memanaskan blondo basah dengan api kecil hingga terbentuk minyak kelapa dan blondo kering (Sujarwati *et al.*, 2021). Blondo yang selama ini dianggap limbah tanpa guna ternyata mengandung protein yang cukup tinggi sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi berbagai produk makanan.

Blondo dapat diolah menjadi beberapa produk pangan, salah satunya diolah menjadi sambal blondo. Untuk menambah kandungan gizi dan citarasa, sambal blondo dapat divariasikan dengan berbagai bahan protein hewani antara lain baby cumi, teri, patin, lele, selais. Dari uji sampel produk, konsumen lebih menyukai sambal blondo yang divariasi dengan penambahan cumi asin dan salai patin (Sujarwati, 2021; Sujarwati *et al.*, 2021).

METODE PENERAPAN

Program pengabdian terdiri dari tiga kegiatan yaitu pembuatan sambal dan abon blondo, pengurusan SPP-IRT, dan pelatihan pemasaran online. Kegiatan pembuatan sambal dan abon blondo dilakukan melalui tiga metode penerapan yaitu percontohan, pelatihan, dan pendampingan. Percontohan dilakukan dengan uji coba resep dan menunjukkan contoh produk kepada anggota KUB. Pelatihan dilaksanakan dengan penjelasan materi dan praktik memasak. Pendampingan dilakukan dengan mendampingi anggota KUB membuat produk hingga pengemasan produk. Pengurusan SPP P-IRT dilakukan dengan metode pendampingan penyusunan dokumen SK-KUB dan SPP P-IRT. Pelatihan pemasaran *online* dilakukan dengan

pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dilaksanakan dengan penjelasan materi mengenai foto produk dan cara pemasaran. Pendampingan dilaksanakan dengan mendampingi anggota KUB dalam mempraktikkan materi pelatihan.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Tingkat ketercapaian sasaran program diukur melalui beberapa indikator. Pengukuran indikator dilakukan sebanyak 3 kali yaitu di awal kegiatan (Tabel 1), di tengah masa pelaksanaan kegiatan (Tabel 2), dan di akhir kegiatan (Tabel 3).

Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian, 60% anggota KUB kurang memahami manfaat dan kandungan gizi blondo. Keterampilan anggota KUB dalam mengolah blondo menjadi produk pangan masih kurang. Meskipun blondo dihasilkan oleh salah satu anggota KUB, namun sebagian besar anggota KUB belum memahami bahwa blondo dapat diolah menjadi produk pangan. Selain itu, pemahaman anggota tentang legalitas usaha yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB) dan ijin edar SPP-IRT masing sangat kurang. Berdasarkan diskusi dengan anggota KUB, ternyata legalitas pembentukan KUB HRG BERJAYA masih belum selesai proses pengurusan SK-nya. Kegiatan KUB belum aktif dan belum mulai berproduksi. Dengan demikian, belum ada keuntungan usaha sehingga belum terjadi peningkatan pendapatan anggota KUB dan peningkatan kas KUB.

Tabel 1. Hasil pengukuran indikator di awal kegiatan

No.	Indikator pengukuran	Hasil pengukuran (%)				
		1	2	3	4	5
1.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang manfaat blondo	40	20	10	30	
2.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang kandungan gizi blondo	40	10	30	20	
3.	Ketrampilan anggota KUB mengolah blondo menjadi sambal blondo	30	50	10	10	
4.	Banyaknya produk pangan olahan blondo	30	50	10	10	
5.	Produk sudah dikemas dengan baik	80	10		10	
6.	Usaha sudah memiiliki Nomor Induk Usaha (NIB)	90	10			
7.	Produk sudah memiliki ijin edar P-IRT	90		10		
8.	Produk sudah dipasarkan di wilayah Pekanbaru	90	10			
9.	Produk sudah dipasarkan di luar Pekanbaru	90	10			
10.	Produk sudah dipasarkan di luar Riau	10				

11.	Peningkatan pendapatan KUB	90	10
12.	Peningkatan pendapatan anggota KUB	80	20

Blondo yang selama ini dianggap limbah tanpa guna ternyata banyak mengandung protein yang cukup tinggi, sehingga dapat dimanfaatkan untuk diolah khususnya dalam produk makanan. Kegiatan pembuatan sambal dan abon blondo dilakukan dalam tiga metode yaitu percontohan, pelatihan, dan pendampingan. Metode percontohan dilaksanakan dengan uji coba resep oleh tim pengabdian. Hasil uji resep diberikan sebagai contoh produk kepada anggota KUB untuk dievaluasi. Testimoni dari ibu-ibu KUB terhadap sambal dan abon blondo adalah rasanya yang pas dan enak. Rata-rata kritik dan saran dari ibu-ibu anggota KUB pada abon blondo adalah masih sedikit terasa amis, kurang pedas, dan kurang kering. Abon blondo masih terasa kurang kering karena keterbatasan alat pengering minyak. Menurut anggota KUB, rasa sambal blondo sudah pas pedasnya. Masalah krusial dalam pembuatan sambal blondo adalah bagaimana cara mengolah cumi kering menjadi lunak dan tidak alot. Tim pengabdian mencoba tiga cara pengolahan cumi kering. Didapatkan cara mengolah cumi yang paling baik dan menghasilkan cumi yang lembut dan tidak alot adalah dengan cara merebus cumi kering dalam air mendidih selama 10 menit. Kemudian cumi dibersihkan tanpa perendaman, lalu direbus kembali dalam air mendidih selama 5 menit. Setelah itu cumi ditiriskan dan digoreng sebentar sebelum dicampurkan dengan tumisan bumbu.

Pelatihan pembuatan sambal dan abon blondo dilaksanakan pada hari Jumat, 22 Juli 2022 di Aula RT 04 Perumahan Hariguna. Pelatihan diawali dengan mengedukasi ibu-ibu anggota KUB HRG BERJAYA mengenai definisi, kandungan gizi, serta pemanfaatan blondo dilakukan. Tim pengabdian mengajarkan resep olahan sambal blondo cumi dan abon blondo ikan patin asap. Pelatihan ini disambut dengan meriah dan antusias oleh ibu-ibu anggota KUB HRG BERJAYA. Anggota KUB berperan aktif dalam praktek pengolahan blondo menjadi sambal blondo dan abon blondo (Gambar 1).



Gambar 1. Pelatihan pembuatan sambal dan abon blondo

Pendampingan pembuatan produk olahan blondo dilaksanakan pada hari Selasa, 09-15 Agustus 2022. Bentuk kegiatan yang dilaksanakan yaitu praktek pembuatan sambal dan abon blondo yang didampingi mahasiswa KUKERTA di rumah salah satu anggota KUB HRG BERJAYA. Pada kegiatan ini mahasiswa Kukerta mendampingi ibu-ibu anggota KUB mengolah sambal blondo cumi dan abon blondo ikan patin serta cara pengemasannya. Hasilnya didapatkan

sebanyak 19 kemasan sambal blondo dan 15 kemasan abon blondo. Contoh produk sambal dan abon blondo terdapat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sambal dan abon blondo produksi KUB HRG BERJAYA

Pendampingan Kelompok Usaha Bersama (KUB) HRG BERJAYA dalam pengurusan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dilakukan dengan beberapa tahapan. Salah satunya yaitu mendampingi dalam memenuhi berkas-berkas sebagai persyaratan dalam mengurus SPP-IRT melalui *Online Single Submission Risk Based Approach* (OSS RBA). KUB HRG BERJAYA belum memiliki SK KUB sehingga kegiatan pendampingan pengurusan SPP-IRT ini diawali dengan pengurusan SK KUB. Proses pengurusan SK KUB ini dibantu juga oleh Konsultan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Riau yaitu Bapak Dahroni, S.Sos dan Ibu Silvia, S.E. Konsultan membantu dalam hal pengoreksian berkas-berkas yang diperlukan yaitu Anggaran Dasar Anggaran Rumah Tangga (AD-ART) KUB HRG BERJAYA, Struktur Organisasi KUB HRG BERJAYA, Berita Acara KUB HRG serta lampiran-lampiran seperti dokumentasi kegiatan, hasil produksi, denah lokasi serta identitas diri dari masing-masing anggota KUB HRG BERJAYA. Setelah proses pengoreksian selesai, dilanjutkan dengan pendampingan dalam mengurus pengesahan berkas-berkas tersebut yang dimulai dari Sekretaris KUB HRG BERJAYA, Ketua KUB HRG BERJAYA, Lurah Sidomulyo Barat hingga sampai pada Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru. Namun sampai akhir Juli 2022 belum SK KUB HRG BERJAYA belum disahkan oleh Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru. Kegiatan berikutnya adalah membantu persiapan dokumen-dokumen persyaratan SPP-IRT. Adapun dokumen-dokumen yang perlu dipersiapkan untuk pengurusan SPP-IRT seperti denah lokasi tempat produksi, alur proses produksi, rancangan label, surat perizinan P-IRT, dokumentasi tempat dan fasilitas produksi, sertifikat pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Dokumen-dokumen tersebut nantinya dikirim dalam bentuk *file* PDF melalui *website Online Single Submission Risk Based Approach* (OSS-RBA).

Pelatihan pemasaran *online* diadakan pada hari Jumat, 22 Juli 2022 di Perumahan Hariguna Permai RT 04 RW 11 Kelurahan Sidomulyo Barat (Gambar 3). Peserta pelatihan berjumlah 11 orang ibu-ibu anggota KUB HRG BERJAYA. Materi pelatihan meliputi teknik pemotretan produk, cara pembuatan poster untuk promosi dan cara pemasaran secara *online* melalui sosial media seperti *Whatsapp* dan *Facebook*. Untuk mempermudah ibu-ibu anggota KUB melakukan *editing* foto, diberikan *template* brosur dari aplikasi canva. Setelah pemberian materi pelatihan pemasaran, anggota KUB HRG BERJAYA mulai mempraktekkan pengeditan sederhana untuk pemasaran dengan aplikasi Canva. Rata-rata peserta menganggap pelatihan ini sangat

bermanfaat untuk meningkatkan penjualan mereka melalui cara pemasaran yang lebih menarik bagi konsumen. Materi pelatihan juga mudah dipahami karena disampaikan secara langsung serta juga dilakukan pendampingan untuk pembuatan poster pemasaran. Anggota KUB HRG BERJAYA juga bisa membuat poster yang lebih variatif karena tersedia banyak pilihan template pemasaran (Gambar 4).



Gambar 3. Pelatihan pemasaran online



Gambar 4. Template untuk poster pemasaran online

Setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan produk dan pelatihan pemasaran secara online, dilakukan pengukuran indikator untuk memperoleh gambaran pengaruh pelatihan terhadap perubahan pemahaman dan perilaku anggota KUB (Tabel 2). Hasil pada Tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan pemahaman anggota KUB tentang manfaat blondo, kandungan gizi blondo, dan cara pengolahan blondo menjadi produk pangan. Sebelum pelatihan, pemahaman tentang blondo masih kurang (Tabel 1), pemahaman meningkat menjadi sangat baik dan baik setelah mengikuti pelatihan (Tabel 2). Hasil ini menunjukkan bahwa materi dan cara penyampaian materi pada pelatihan telah tepat sasaran dan dapat dipahami dengan baik oleh anggota KUB.
Penilaian anggota KUB terhadap proses legalitas usaha (NIB) dan ijin edar SPP-IRT masing kurang (Tabel 2). Hal ini dapat dipahami karena pada pertengahan pelaksanaan kegiatan,

pengurusan NIB dan SPP-IRT masih tahap penyusunan dokumen. Pada pengukuran indikator yang berkaitan dengan pemasaran, penilaian anggota KUB masih berkisar pada nilai sangat kurang dan kurang. Hal ini mencerminkan keadaan sesungguhnya karena pengukuran indikator pada Tabel 2 dilakukan setelah dilaksanakannya pelatihan pemasaran online. Anggota KUB belum mempraktekkan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan sehingga belum berdampak pada peningkatan pemasaran produk.

Tabel 2. Hasil pengukuran indikator di tengah waktu kegiatan

No.	Indikator pengukuran	Hasil pengukuran (%)				
		1	2	3	4	5
1.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang manfaat blondo			20	20	60
2.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang kandungan gizi blondo			10	40	50
3.	Ketrampilan anggota KUB mengolah blondo menjadi sambal blondo			10	40	50
4.	Banyaknya produk pangan olahan blondo			20	40	40
5.	Produk sudah dikemas dengan baik	20		10	40	30
6.	Usaha sudah memiiliki Nomor Induk Usaha (NIB)	60	30		10	
7.	Produk sudah memiliki ijin edar P-IRT	50	40		10	
8.	Produk sudah dipasarkan di wilayah Pekanbaru	60	40			
9.	Produk sudah dipasarkan di luar Pekanbaru	60	40			
10.	Produk sudah dipasarkan di luar Riau	60	40			
11.	Peningkatan pendapatan KUB	60	40			
12.	Peningkatan pendapatan anggota KUB	60	40			

Kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan anggota KUB untuk mempraktekkan materi dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan pembuatan produk dan pemasaran secara online. Pendampingan dilakukan pada proses persiapan produksi, proses produksi, pengemasan dan pemasaran. Untuk mengukur tingkat ketercapaian program, dilakukan pengukuran indikator di akhir kegiatan. Hasil pengukuran indikator di akhir kegiatan disajikan pada Tabel 3. Pengemasan produk dilakukan menggunakan standing pouch dan diberi label sebagai identitas sehingga produk dapat dipasarkan secara luas.

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat pemahaman tentang manfaat, kandungan gizi, keterampilan mengolah blondo telah meningkat menjadi sangat baik sebanyak 50%-60% dari anggota.KUB. Penilaian anggota tentang banyaknya produk pangan olahan blondo juga meningat menjadi sangat baik (40%). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan telah berhasil mencapai indikator yaitu peningkatan pemahaman tentang blondo dan keterampilan mengolah blondo. Kemudian sebelum dilakukannya pendampingan pengurusan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), anggota KUB HRG BERJAYA masih sangat minim informasi mengenai dokumen-dokumen sebagai persyaratan yang diperlukan dalam pengurusan SPP-IRT ini. Setelah dilakukannya pendampingan pengurusan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), kegiatan pendampingan telah berhasil meningkatkan pemahaman anggota KUB tentang pengurusan SPP-IRT. Kegiatan pengurusan SPP-IRT belum mencapai indikator ketercapaian karena sampai dengan selesainya kegiatan KUKERTA belum terbit izin edar SPP-IRT, Namun kegiatan ini sudah membantu menyiapkan dokumen-dokumen yang dibutuhkan untuk pengurusan SPP-IRT.

Tabel 3. Hasil pengukuran indikator di akhir kegiatan

No.	**Indikator pengukuran**	**Hasil pengukuran (%)**				
		1	**2**	**3**	**4**	**5**
1.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang manfaat blondo		20	20		60
2.	Tingkat pemahaman anggota KUB tentang kandungan gizi blondo		20	10	20	50
3.	Ketrampilan anggota KUB mengolah blondo menjadi sambal blondo	10		30		60
4.	Banyaknya produk pangan olahan blondo		10	20	30	40
5.	Produk sudah dikemas dengan baik	10	10	10	40	30
6.	Usaha sudah memiiliki Nomor Induk Usaha (NIB)		100			
7.	Produk sudah memiliki ijin edar P-IRT		100			
8.	Produk sudah dipasarkan di wilayah Pekanbaru	20	30	30	20	
9.	Produk sudah dipasarkan di luar Pekanbaru	10	30	40	20	
10.	Produk sudah dipasarkan di luar Riau	30	10	40	20	
11.	Peningkatan pendapatan KUB	10	40	20	30	
12.	Peningkatan pendapatan anggota KUB	20	30	40	10	

Setelah dilakukannya pelatihan dan pendampingan pemasaran *online*, anggota KUB telah mempraktekkan memasarkan produk Sambal Blondo dan Abon Patin Asap Blondo secara *online* melalui sosial media, antara lain pada *story* dan grup WA, *Facebook*, dan *Instagram.* Hingga akhir kegiatan, KUB HRG BERJAYA telah berhasil menjual 17 bungkus sambal blondo cumi dan 10 bungkus abon blondo dengan omset sebesar Rp 655.000,00. Hasil ini sangat baik karena sebelum kegiatan pendampingan, belum ada aktivitas produksi dan aktivitas penjualan pada KUB HRG BERJAYA. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan, dibagi untuk KUB dan anggota yang terlibat aktif dalam pembuatan produk. Dengan demikian telah terjadi peningkatan pendapatan KUB dan pendapatan anggota KUB.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan ketrampilan anggota KUB HRG BERJAYA dalam memproduksi pangan inovatif berbahan dasar blondo yaitu sambal blondo dan abon blondo. Sampai dengan akhir bulan Juli 2022, pengurusan izin edar SPP-IRT masih dalam proses penyelesaian. Kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan ketrampilan anggota KUB HRG BERJAYA dalam pemasaran secara *online*. Dari kegiatan pendampingan produksi dan pemasaran, telah terjual 17 bungkus sambal bondo dan 10 bungkus abon blondo. Kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan pendapatan KUB dan anggota KUB.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Dekan FMIPA Universitas Riau atas dana pengabdian yang diberikan melalui Dana PNBP FMIPA Universitas Riau Tahun 2022. Terima kasih juga kepada Lurah Sidomulyo Barat dan KUB HRG BERJAYA sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Terima kasih dan rasa bangga kepada Tim Kukerta Terintegrasi Abdimas Sidomulyo Barat Tahun 2022 yaitu M. Ezat Taufik, Indri Fitriani, Balqis Juanne Tasliyah, Sonia Ananda Putri (Jurusan Biologi FMIPA), Muhammad Haikal, Mila Wahyuni, Sonia Solvarina, Khodijah Pramita Utami (Jurusan Kimia FMIPA), Novia Syafril (Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik) dan Musfa Denita (Jurusan Ilmu Komunikasi FISIP).

DAFTAR PUSTAKA

Bahri, B., & Prasetyo, W. (2020). Pengentasan kemiskinan melalui pemberdayaan wirausaha dan program life skill untuk meningkatkan produktivitas kelompok UPPKS Kalipakem Baru. *Riau Journal of Empowerment*. 3(1) : 27-37. https://doi.org/10.31258/raje.3.1.27-37.

BSN.2008. SNI (Standar Nasional Indonesia) Minyak Kelapa Virgin (VCO). SNI 7381:2008.hlm:1-2.

Karouw S. 2020. Manfaat Kesehatan Virgin Coconut Oil dan Minyak Kelapa. Disampaikan pada Webiner: "Manfaat Kesehatan VCO dan Minyak Kelapa di Masa Pandemic Covid-19". 14 Mei 2020.

Purnama Sari. 2017. Kelompok Usaha Bersama (KUBE). Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan. 3(2) : 99-107.
https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat/article/view/688.

Setiaji, B. Dan S. Prayugo. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sujarwati, S. Fatonah, B.L. Fibriarti, S. Devi Sy, O. Hasanah, Arini. 2020. *Bertuahnya VCO: Produk Sederhana, Kaya Manfaat*. Penerbit TAMAN KARYA. Pekanbaru.

Sujarwati, 2021. Peningkatan Peran UMKM VCO BERTUAH Dalam Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Sidomulyo Barat. Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Kukerta Terintegrasi Abdimas. LPPM Universitas Riau.

Sujarwati, S. Devi, Arini. 2021. *Blondo: Manfaat dan Resep*. Penerbit TAMAN KARYA. Pekanbaru.