



# Sambal Blondo

## BAHAN :

- Cabai rawit kering 250 g
- Cabai Keriting Kering 250 g
- Blondo 500g
- Bawang Putih 200 g
- Minyak goreng kelapa 500 ml
- Garam secukupnya
- Terasi secukupnya
- kaldu bubuk 9 g

## Cara Pengolahan

1. Cabai direndam terlebih dahulu dengan air panas selama kurang lebih 10 menit.
2. Pada waktu yang bersamaan, bawang putih dan bawang merah dibersihkan.
3. Bawang merah diiris tipis lalu digoreng
4. Semua bahan (cabai, bawang putih, garam, terasi) diulek halus. setelah halus dicampur dengan blondo.
5. Semua bahan siap digoreng dengan menggunakan api sedang selama kurang lebih 10 menit atau sampai sambal kering dan harum.
6. Sambal yang sudah digoreng ditaburi bawang goreng
7. Sambal didinginkan kemudian dikemas dan dihidangkan

# Sambal Blondo



# Pengolahan Sambal Blondo

Dr. Nurhayati, S.TP., M.P  
Muanah, S.TP., M.Si  
Novi Yanti Sandra Dewi, Lc., M.E  
Mursal Ghazali, S.Si., M.Si



# Sambal Blondo



## Sambal Blondo

Sambal menjadi salah satu makanan primadona bagi Masyarakat Indonesia. "Tidak Makan jika Tidak ada Sambal", itulah yang menjadikan masyarakat Indonesia belum puas makan jika tidak ada sambal. Tingginya minat konsumsi sambal membuat banyak orang menciptakan suatu inovasi terbaru untuk meracik membuat formulasi sambal baik dari level pedas maupun aneka bahan campuran. Salah satu terobosan yang dilakukan yakni mengolah sambal dengan blondo.

Blondo merupakan hasil samping dari pengolahan minyak kelapa. Pemanfaatan blondo sebagai bahan pangan masih sangat terbatas, padahal blondo memiliki nilai gizi yang cukup tinggi seperti protein sebesar 16,90%. Oleh karena itu pemanfaatan blondo sebagai sambal menjadi suatu kreasi yang inovatif untuk dikembangkan.



## *Pengolahan* Sambal *Blondo*

Dr. Nurhayati, S.TP.,M.P  
Muanah, S.TP., M.Si

Novi Yanti Sandra Dewi, Lc., M.E  
Mursal Ghazali, S.Si., M.Si

