



Pada pembuatan minyak kelapa secara fermentasi memberikan sisa berupa "blondo" yang berwarna putih namun rasanya sangat asam sehingga tidak disukai. "Blondo" tersebut merupakan protein kelapa yang memiliki nilai gizi cukup tinggi dengan kandungan asam amino yang lengkap.

"Blondo" dapat dibuat menjadi tepung konsentrat protein yaitu suatu bahan yang mengandung protein minimal 70% (bk). Untuk itu "blondo" yang telah bebas lemak dihilangkan asamnya menggunakan basa, air dan kombinasi keduanya. Kemudian bahan dikeringkan dengan variasi suhu 40°C, 60°C dan 80°C.

Berdasarkan percobaan pembuatan tepung konsentrat protein yang dilakukan ternyata pH, kadar abu dan kadar protein tepung konsentrat dipengaruhi oleh cara penghilangan asamnya dan warna tepung konsentrat dipengaruhi oleh suhu pengeringannya. Diketahui pula bahwa pembuatan tepung konsentrat protein yang terbaik adalah yang penghilangan asamnya secara kombinasi basa dan air kemudian dikeringkan pada suhu 60°C - 80°C.