



PELATIHAN PEMBUATAN LIMBAH BIJI DURIAN MENJADI TEPUNG BIJI DURIAN BERNILAI EKONOMIS DI KABUPATEN EMPAT LAWANG

Ngabdul Munif^{1*}, Wika Rinawati², Kurni Marifa², Nur Aulia Wijayanti²

¹ Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia
ngabdulmunif@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia
wika@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia
kurnimarifa@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia
nurauliawijayanti@uny.ac.id

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) memberikan pengetahuan dalam mengolah biji durian., (2) memberikan ketrampilan dalam membuat dan mengemas produk tepung biji durian., (3) memberikan pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual produk tepung biji durian. Metode yang digunakan antara lain ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan pendampingan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa: (1) peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah biji durian., (2) peserta mempunyai ketrampilan dalam membuat dan mengemas produk tepung biji durian., (3) Peserta mempunyai pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual tepung biji durian. Rekomendasi pengabdian selanjutnya dapat mengambil berkaitan pembuatan aneka olahan makanan sebagai produk oleh-oleh kabupaten empat lawang berbahan dasar tepung biji durian.

Kata Kunci : Pelatihan, Biji Durian, Tepung, Limbah

ABSTRACT

The objectives of this community service activity are: (1) provide knowledge in processing durian seeds, (2) provide skills in making and packaging durian seed flour products, (3) provide knowledge and skills related to calculating the selling price of durian seed flour products. The methods used include lectures, demonstrations, questions and answers and mentoring. The results of the service showed that: (1) participants have knowledge in processing durian seeds, (2) participants have skills in making and packaging durian seed flour products, (3) participants have knowledge and skills related to calculating the selling price of durian seed flour. Further service recommendations can be taken regarding the manufacture of various processed foods as souvenir products of the four lawang district made from durian seed flour.

Keywords: Training, Durian Seeds, Flour, Waste

PENDAHULUAN

Durian, yang dikenal sebagai "Raja Buah," tidak hanya terkenal karena dagingnya yang lezat dan aromanya yang khas, tetapi juga memiliki bagian lain yang bernilai tinggi, yaitu bijinya. Selama ini, biji durian sering kali dianggap sebagai limbah atau hanya digunakan untuk konsumsi terbatas. Namun, inovasi dalam dunia pangan telah membuka peluang baru dengan mengolah biji durian menjadi tepung yang kaya manfaat.

Tepung biji durian mulai mendapatkan perhatian karena kandungan nutrisinya yang potensial, seperti karbohidrat, serat, protein, dan mineral esensial. Selain itu, penggunaannya sebagai bahan baku alternatif dalam industri pangan juga mendukung upaya pengurangan limbah organik sekaligus memberikan solusi bagi kebutuhan bahan pangan yang berkelanjutan.

Durian (*Durio zibethinus* Murr.) merupakan salah satu buah musiman di Asia Tenggara dan terkenal dengan julukan *The King of Fruits*. Thailand, Indonesia, Malaysia, dan Filipina merupakan produsen utama durian (Azima, Anggraini, Syukri, & Septia, 2017). Kabupaten Empat Lawang di Provinsi Sumatera Selatan dikenal sebagai salah satu daerah penghasil durian yang cukup potensial di Indonesia. Durian menjadi salah satu komoditas unggulan di Kabupaten Empat Lawang karena banyaknya petani yang menanam durian sebagai sumber penghasilan utama. Bagian durian yang umum diolah adalah dagingnya untuk diolah menjadi lempok, sehingga saat musim durian banyak biji durian yang menjadi limbah, sebagian dibuang dan sebagian dijadikan pupuk. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan biji durian untuk diolah kembali dan dapat memberikan nilai jual, menjadikan biji durian hanya ditumpuk saja sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan (Sugeng, Mayasari, & Ratnaningtyas, 2021)

Limbah biji durian berpotensi sebagai bahan utama maupun bahan substitusi dalam pembuatan berbagai macam olahan, biji durian memiliki kandungan karbohidrat 85,4 gr, protein 8,97 gr, dan lemak 1,14 gr (verawati & yanto, 2019). Biji durian juga memiliki kandungan 36,32% amilosa, dan 63,68% amilopektin (Ariantika, 2017). Biji durian mengandung karbohidrat, protein, dan serat yang cukup tinggi, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dalam mengolah limbah durian menjadi tepung biji durian. Pelatihan dilaksanakan 17-19 Desember 2024 di kabupaten Empat Lawang dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Metode yang digunakan dalam adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik/ latihan berkelompok. Penjelasan lebih rinci berkaitan kegiatan pengabdian yaitu sebagai berikut:

a. Metode ceramah

Metode ceramah digunakan dalam penjelasan teori berkaitan sanitasi hygiene, keselamatan kerja di dapur, teknik olah, kemasan dan resep pembuatan tepung biji durian.

b. Metode demonstrasi

Metode demonstrasi digunakan dalam mendemokan pembuatan tepung biji durian meliputi:

- 1) Mendemokan pengambilan biji durian yang bagus dan mengandung banyak pati
- 2) Mendemokan dalam proses pengerinagn biji durian
- 3) Mendemokan dalam menggiling biji durian menjadi tepung

c. Tanya jawab dan diskusi

Proses tanya jawab dan diskusi dilakukan agar terjadinya proses interaktif dan pelatihan dipahami oleh peserta pelatihan

d. Pendampingan

Proses pendampingan dilakukan pada saat peserta melaksanakan praktik membuat tepung biji durian. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan produk karakteristik yang sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan dimulai dengan tahap persiapan, yaitu koordinasi antara narasumber dengan dinas perindustrian dan perdagangan kabupaten empat lawang, pembagian tugas serta kesepakatan dengan kelompok sasaran. Pelaksanaannya dilakukan beberapa kegiatan untuk mencapai target luaran yaitu:

1. Teori

kegiatan teori dilaksanakan sebelum peserta melaksanakan kegiatan pembuatan tepung biji durian. Tim menyajikan materi berkaitan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja di dapur, ruang lingkup biji durian, pengemasan, karakteristik produk tepung biji durian. Terdapat beberapa peserta menanyakan berkaitan dengan kemasan, pengolahan biji durian serta pemanfaatannya.



Gambar 1. Kegiatan Teori

2. Ketrampilan dalam mengolah biji durian

Praktik pembuatan olahan tepung biji durian dilaksanakan setelah kegiatan pemaparan teori atau materi. Biji durian yang umumnya hanya direbus atau dibuang menjadi limbah, diinovasikan dan diawetkan dalam bentuk tepung.



Gambar 2. Bahan Dasar Tepung Biji Durian





Gambar 3. Proses Pembuatan Tepung Biji durian

3. Penentuan harga jual dan pengemasan produk

Peserta selain mendapatkan pelatihan dalam pembuatan tepung biji durian juga diberikan berkaitan dengan pengetahuan dalam penentuan kemasan, penentuan harga jual dan hasil jadi dari produk tersebut. Peserta juga dapat pengetahuan berkaitan kemasan serta stiker produk yang menarik sehingga menambah nilai jual pada produk tersebut.



Gambar 4. Produk Tepung Biji Durian Empat Lawang

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim narasumber dengan berbagai pihak yaitu pemerintah kabupaten empat lawang, dinas Perindustrian dan perdagangan kabupaten empat lawang, Masyarakat kabupaten empat lawang, serta adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan dan ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan tepung biji durian.



Gambar 5. Peserta Bimbingan Teknis Pengolahan Biji Durian Menjadi Tepung

KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat berkaitan kegiatan pelatihan pembuatan tepung biji durian , dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah tepung biji durian
- b. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas produk tepung biji durian
- c. Peserta mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan berkaitan jenis-jenis pengemasan dan harga jual produk yang dibuat.

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang diberikan dalam kegiatan ini yaitu:

- a. Rancangan pengembangan yaitu membuat aneka jenis olahan produk yang menjadi oleh-oleh khas kabupaten empat lawang dengan bahan dasar tepung biji durian.
- b. Perlunya pelatihan *e commerce* tentang penjualan digital bagi peserta supaya bisa memasarkan produk, serta mengikuti tren belanja konsumen saat ini. Pengetahuan dan pembuatan platform yang bisa diberikan yaitu *Market Place* Facebook, Tiktok dan Instagram.

REKOMENDASI

Berdasarkan pelatihan yang sudah dilaksanakan tentang pembuatan tepung biji durian maka rekomendasi untuk pelatihan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan aneka olahan makanan sebagai produk oleh-oleh kabupaten empat lawang berbahan dasar tepung biji durian.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepada Pemerintah Kabupaten Empat Lawang., 2) Kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Empat Lawang., 3) kepada seluruh peserta warga Kabupaten Empat Lawang., 3) Kepada Universitas Negeri Yogyakarta yang sudah memberikan ijin tugas untuk mengisi pelatihan di Kabupaten Empat Lawang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariantika. (2017). *Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Pati Biji Durian (*Durio zibethinus*) dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) Sebagai Pelarut Terhadap Karakteristik Bioplastik Berpengisi Kitosan dengan Pemlastis Sorbitol*. Skripsi. Sumatera Utara: Departemen Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Azima, F., Anggraini, T., Syukri, D., & Septia, R. A. (2017). Effects of sodium bisulfite soaking on the quality of durian seed flour and its application to dakak-dakak production (west sumatra's traditional snack). *Pakistan Journal of Nutrition*, 175-178.
- Patriyani, D. (2021). REVIEW ARTIKEL: AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN. *JURNAL FARMASI MALAHAYATI*, Vol 4 No 1.
- Sugeng, N., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). Biji durian merupakan salah satu bahan pangan lokal yang pemanfaatannya belum maksimal. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan biji durian untuk diolah kembali dan dapat memberikan nilai jual, menjadikan biji durian ha. *Jurnal Pengolahan pangan*, 44.
- verawati, & yanto. (2019). Substitusi Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *MGI*, 14.
- Wahyudi, H., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2021). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kelor (*Moringa Oliefera*) - Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3, 106-112.