



PELATIHAN PEMBUATAN BROWNIS TEPUNG BIJI DURIAN 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 brownis tepung biji durian., (2) memberikan ketrampilan dalam membuat dan mengemas produk brownis tepung biji durian., (3) memberikan pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual produk brownis tepung biji durian. Metode yang digunakan antara lain ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan pendampingan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa: (1) peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah brownis tepung 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 uji lab dan pengemasan brownis tepung biji durian.

Kata Kunci : Pelatihan, Tepung Biji Durian, Brownis

ABSTRACT

The objectives of this community service activity are: (1) to provide knowledge on processing durian seed flour brownies, (2) to provide skills in making and packaging durian seed flour brownies, (3) to provide knowledge and skills related to calculating the selling price of durian seed flour brownies. The methods used include lectures, demonstrations, question and answer sessions, and mentoring. The results of the community service show that: (1) participants have knowledge in processing durian seed flour brownies, (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. Recommendations for future community service activities may include laboratory testing and packaging of durian seed flour brownies.

Keywords: Training, Durian Seed Flour, Brownies

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara penghasil buah tropis, salah satunya adalah durian (*Durio zibethinus*), yang banyak ditemukan di berbagai daerah, termasuk Kabupaten Empat Lawang, Provinsi Sumatera Selatan. Produksi buah durian yang melimpah setiap musimnya tidak hanya menghasilkan daging buah yang dikonsumsi langsung atau diolah menjadi berbagai produk makanan, tetapi juga menghasilkan limbah berupa biji durian yang belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, biji durian memiliki potensi sebagai bahan baku alternatif dalam industri pangan, terutama sebagai tepung fungsional yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi, seperti kue brownis.

Biji durian mengandung karbohidrat, terutama pati, yang memungkinkan biji ini diolah menjadi tepung (Mulyadi et al., 2020). Penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk pangan tanpa mengurangi kualitas sensorik secara signifikan (Putri et al., 2019). Pemanfaatan biji durian sebagai bahan baku pembuatan brownis tidak hanya mendukung pengurangan limbah organik, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya di daerah penghasil durian seperti Kabupaten Empat Lawang.

Namun, rendahnya tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan biji durian menjadi produk bernilai jual masih menjadi kendala. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan pembuatan brownis dari tepung biji durian diharapkan dapat memberikan solusi praktis untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus memberdayakan masyarakat. Pelatihan ini juga sejalan dengan semangat pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan.

Dengan pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*), kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah biji durian menjadi produk brownis yang higienis, menarik, dan layak jual. Selain itu, diharapkan kegiatan ini dapat menjadi langkah awal pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal di Kabupaten Empat Lawang.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dalam mengolah tepung biji durian menjadi brownis tepung biji durian. Pelatihan pembuatan brownis dilaksanakan 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 penimbangan bahan
- 2) Mendemokan dalam proses pembuatan brownis tepung biji durian
- 3) Mendemokan dalam mengemas brownis tepung biji durian

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 brwonis tepung biji durian. Tim menyajikan materi berkaitan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja di dapur, ruang lingkup tepung biji durian, pengemasan, karakteristik produk tepung dan brownis dari biji durian. Terdapat beberapa peserta menanyakan berkaitan dengan kemasan, pengolahan tepung biji durian serta pemanfaatnnya.



Gambar 1. Kegiatan Teori

2. Ketrampilan dalam mengolah tepung biji durian

Praktik pembuatan olahan tepung biji durian dilaksanakan setelah kegiatan pemaparan teori atau materi.



Gambar 2. Bahan Dasar Tepung Biji Durian

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 brownis tepung biji durian.



Gambar 5. Peserta Bimbingan Teknis Pengolahan Brownis Tepung Biji Durian

KESIMPULAN

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

- a. Peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah tepung biji durian menjadi olahan brownis
- b. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas produk brownis 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 menganalisis kandungan gizi dan perijinan berkaitan produk brownis 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 brownis tepung biji durian maka rekomendasi untuk pelatihan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan aneka olahan yang lain dengan 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.
- Hidayat, R., & Lestari, W. (2021). *Pengabdian Masyarakat Berbasis Pemberdayaan Komoditas Lokal: Studi Kasus di Daerah Penghasil Durian*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 12–20
- Mulyadi, A., Nurjanah, S., & Damayanti, R. (2020). *Karakteristik Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 45–52
- Patriyani, D. (2021). REVIEW ARTIKEL: AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN. *JURNAL FARMASI MALAHAYATI*, Vol 4 No 1.
- Putri, D. A., Susanti, R., & Wahyuni, S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Biji Durian sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Brownies Kukus*. *Jurnal Pangan Lokal*, 3(2), 23–30

- 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 LUnderweight. *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.