

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGELOLAHAN BIJI DURIAN MENJADI KERIPIK

¹ DHAMURA DHUAHIDO, ² M. DJODI ADI S, ³M FADELI

¹ Fakultas Hukum, Ilmu Hukum, ² Fakultas Hukum, Ilmu Hukum, ³ Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Prodi Ilmu Komunikasi.

Universitas Bhayangkara Surabaya

Jl. Ahmad Yani No. 14, Ketintang, Gayungan, Surabaya, Jawa Timur

e-mail : ¹dhamuraido@gmail.com, ²djoadi@gmail.com,

³fadeli@gmail.com.

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan teknologi pangan kepada ibu-ibu PKK Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto dengan memanfaatkan biji Durian sebagai keripik. Target luaran yang diharapkan antara lain masyarakat dapat berwirausaha sehingga kesejahteraan keluarga dapat ditingkatkan. Hasil dari program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan ini adalah sebagai berikut: aspek penerapan iptek produk pangan dipandang sangat efektif untuk membangun kemandirian masyarakat yang berbasis potensi lokal yakni pemanfaatan biji durian dan biji rambutan, dan aspek manfaat yang dihasilkan dari program ini sangat besar yaitu meningkatkan kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan potensi pohon Durian dan Rambutan terutama bijinya untuk dibuat menjadi keripik, meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat bidang pengolahan biji durian dan rambutan untuk dibuat keripik serta menumbuhkan motivasi berwirausaha khususnya di Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto. Sehingga masyarakat menjadi lebih produktif dan memiliki wawasan lebih dalam memanfaatkan nilai tambah biji durian.

Kata kunci : keripik, biji durian, PKK Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto.

1. PENDAHULUAN

Durian adalah salah satu buah pada daerah tropis yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan *The King of fruits* ini termasuk dalam family *Bombacaceae*. (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010). Sampai sekarang jumlah spesies yang sudah ditemukan sebanyak 27 jenis tanaman durian, diantaranya ialah *Durio kutejensis*, *D. oxyleyanus*, *D. dulcis*, *D. grandifloras*, *D. testudinarium*, dan *D. zibhetinus Murr*, dan yang buahnya paling enak ialah *D. zibethinus* (Harmiatus, Sunarto, & Gultom, 2018). Bagian buah durian selama ini yang umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya sedangkan bagian lainnya sebatas menjadi limbah. Persentase berat bagian ini termasuk rendah hanya 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) belum dimanfaatkan secara maksimal. Biji mentah durian yang mengandung asam lemak siklopropena tidak dapat dimanfaatkan secara langsung karena beracun. Sedangkan kandungan yang ada pada biji durian ialah 51,5% air, 46,2% karbohidrat, 2,5% protein dan 0,2% lemak. Kandungan karbohidrat inilah yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan kering seperti keripik (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010).

Potensi unggulan hasil pertanian yang ada di kelurahan ngijo adalah Durian. Menurut ketua PKK Desa Duyung Ibu Jurianto, mengungkapkan adanya keinginan dari ibu-ibu PKK untuk mendapatkan

ketrampilan yang dapat memberi bekal berwirausaha. Salah satu bentuk ketrampilan tersebut adalah memanfaatkan dan meningkatkan ketrampilan dalam membuat makanan dan minuman yang sehat, sehingga bila nantinya akan dikembangkan sebagai wirausaha masih memiliki nilai efektif dan ekonomis. Untuk itu, kami dengan tim berkeinginan melakukan pendampingan pada masyarakat di lingkungan ibu-ibu PKK Desa Duyung untuk menumbuhkan kreativitas wirausaha memanfaatkan biji durian dan rambutan sebagai keripik yang dikemas secara menarik, dengan tujuan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan teknologi pangan kepada ibu-ibu PKK dengan memanfaatkan biji Durian sebagai keripik.

2. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka perlu diterapkan unit percontohan, kajian tentang aspek sosial dan ekonomi sehubungan dengan penerapan teknologi pembuatan keripik biji durian dan rambutan yang sekaligus sebagai sarana latihan dan praktek bagi para ibu-ibu PKK Desa Duyung, Kecamatan Kecamatan Trawas, Mojokerto.

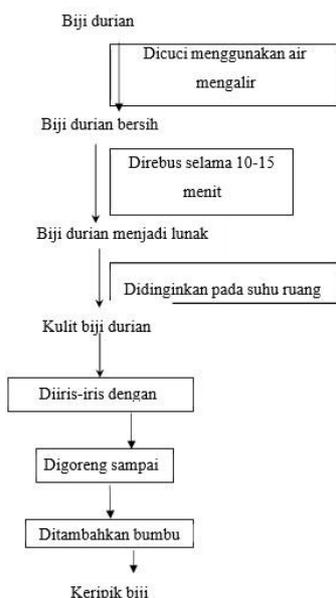
Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2021 yang terbagi dalam tahap survei dan analisis lapangan, percobaan kembali, penyuluhan, demonstrasi, dan praktek. Berdasarkan hasil survei dan analisis lapangan yang telah dilakukan maka dibutuhkan penyuluhan upaya untuk meningkatkan nilai tambah pada biji rambutan dan biji durian. Sebelum dilakukan penyuluhan kepada masyarakat dilakukan uji coba kembali untuk menghasilkan produk yang lebih baik Penyuluhan dimulai dengan membagikan diagram alir pembuatan keripik dari biji durian dan rambutan yang diberikan ke ibu-ibu disajikan pada Gambar 1.

Demonstrasi pengolahan kemudian dilanjutkan dengan menjelaskan langkah-langkah pengolahan produk sebagai berikut:

a. Pengolahan keripik biji durian

Tahap awal pemilihan biji, proses pencucian, perebusan dengan garam, pengupasan kulit terluar, pengirisan, perendaman dengan kapur sirih, pencucian ulang dan penggorengan. Tahap hari ialah pemberian bumbu tambur sesuai selera.

Langkah-langkat tersebut disajikan dalam diagram alur pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Pembuatan Keripik Biji Durian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan tentang pemanfaatan biji durian dan rambutan untuk dibuat keripik berdampak positif terhadap masyarakat, karena timbul motivasi untuk berwirausaha. Praktek pembuatan keripik dari biji durian tersebut sangat mudah, dan bahan dasarnya banyak tersedia di sekitar tempat tinggal masing-masing tempat pendampingan. Produk keripik yang telah diujicobakan oleh tim disajikan dengan sampel kemasan keripik biji durian dan sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibuibu PKK Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto yang disajikan pada Gambar 2.

3.1. Pengolahan Keripik Biji Durian



Gambar 2. Pengolahan Keripik Biji Durian
Sumbefoto: Dekdo Kel. 77 KK (2020) Tematik

Peserta yang datang dalam acara demo masak ini sangat antusias, mereka menyimak dengan seksama dan ada tanggapan yang cukup bervariasi. Selain kami menjelaskan secara

langsung kami juga menampilkan video bagaimana kepada ibu-ibu bagaimana cara membuat keripik biji durian.

3.2. Pengolahan Nugget Jamur.



Gambar 3. Simulasi Pengolahan Nugget Jamur. Sumber foto: Dekdok kel.77 KKN (2020) Tematik.

Kelompok kami melakukan percobaan kembali resep keripik biji durian yang telah dilakukan oleh (Kurniawati et al., 2015) dan (Widiarti et al., 2013) sebelum disosialisasikan ke masyarakat. Hasil percobaan kembali resep biji durian disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Percobaan Biji Durian

Percobaan	Variabel	Perlakuan	Hasil
I.	Didiamkan pada suhu ruang	a. Keadaan terbuka b. Keadaan tertutup	a. Struktur : Melempem b. Struktur : Keras dan tidak melempem
II.	Garam	a. Merebus biji durian tanpa garam b. Merebus biji durian menggunakan garam	a. Rasa : Gurih Warna : Kuning kecoklatan Kerenyahan : Renyah lendir yang dihasilkan banyak b. Rasa : Gurih Warna: Kuning kecoklatan Kerenyahan : Tidak renyah
III.	Bumbu	a. Memasukkan bumbu	Rasa: Kurang enak

Tabel 2. menunjukkan bahwa setelah dilakukan percobaan sebanyak tiga kali keripik biji durian dengan hasil yang baik diperoleh dari cara merebus biji durian dan bumbu yang digunakan. Perubahan yang dapat dilihat dari ibu-ibu PKK RT03/RW03, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Semarang setelah mengikuti program pengabdian ini antara lain lain:

1. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang optimalisasi buah durian sebagai produk makanan.
2. Menumbuhkan minat ibu-ibu pkk untuk mengembangkan usaha pembuatan keripik yang nantinya dapat dikembangkan sebagai *home industry*.
3. Meningkatkan keterampilan ibu-ibu pkk dalam membuat keripik dengan memanfaatkan biji buah durian.
4. Keripik biji durian memiliki ciri khas rasa sehingga dapat meningkatkan potensi penjualan dengan target pasar yang luas.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa di ibu-ibu PKK Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto sangat tertarik untuk mengembangkan wirausaha keripik biji durian.

Saran

Pendampingan masyarakat perlu dilakukan secara serius terhadap pelatihan kewirausahaan bagi ibu-ibu PKK Desa Duyung, Kecamatan Trawas, Mojokerto sebagai upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Memonitoring hasil kegiatan secara berkelanjutan untuk mengamati dan mengetahui perkembangan dan kemajuan, serta kendala permasalahan yang terjadi agar menjaga stabilitas usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan KKN 2020 Tematik (Kuliah Kerja Nyata 2020 Tematik) terselenggara dan biaya oleh Universitas Bhayangkara Surabaya yang telah memfasilitasi mahasiswa peserta KKN di Desa Duyung Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto, Kepala Desa Duyung Bpk. Jurianto yang telah mengizinkan kami untuk melakukan pengabdian masyarakat untuk Kepala Dusun Duyung Hendrik yang telah memberikan informasi dan tempat untuk pengabdian kami kepada masyarakat warga Desa Duyung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Augustin, M. ., & Chua, B. . (1988). Composition of rambutan seeds. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 11(2), 211–215.

- [2]. Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan buah durian sebagai bahan pangan alternatif : aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Riptek*, 4(II), 37–45.
- [3]. Harmiatun, Y., Sunarto, & Gultom, M. (2018). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinussMurr*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Alternatif Melalui Proses Fermentasi Oleh Jamur *Rhizopus oligosporus*. *Jurnal Pro-Life*, 5, 526–533.
- [4]. Kurniawati, F., Kamsiati, E., Rukayati, & Purwandari, S. E. (2015). *Lembar Inovasi Pertanian: Pembuatan Keripik Durian*.
- [5]. Widiarti, N., Wahyuni, S., & Mahatmanti, F. W. (2013). Pengolahan Buah Dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Koktail, Manisan, Emping Biji Rambutan Dan Obat Herbal Yang Berkhasiat. *Rekayasa*, 11(2), 75–78.