



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Biji Durian (Biduan) di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

Azwar Arifin¹, Heri Sepriyadi²

Nuraisyah¹, Nova Amelia Romadona², Monica Elza Lestari³, Efri Juliansyah⁴, Dandi Arnado⁵, Dina Maria⁶, Liana⁷.

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

Email : nuraisyah300501@gmail.com¹, novaamel70@gmail.com², elzamonc@gmail.com³, eefjul@gmail.com⁴, dandiarnado29@gmail.com⁵, dm1241281@gmail.com⁶, lianaimutt2021@gmail.com⁷

Received: Juni 07, 2025
Reviewed: Juni 10, 2025;
Accepted: Juni 18, 2025;
Published: Juni 30, 2025;
DOI. -



Copyright ©2024 by Azwar Arifin, et.al. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

Abstrak

Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan memiliki prospek yang produktif dalam menghasilkan buah durian. Pada musim durian, limbah biji durian sangat melimpah dan belum banyak dimanfaatkan, di sisi lain biji durian memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan limbah biji durian menjadi keripik kepada masyarakat Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan. Hasil dari program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan yakni 1) Aspek penerapan IPTEK: kegiatan ini efektif untuk membangun kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal yakni limbah biji durian untuk diolah menjadi produk olahan; 2) Aspek manfaat: meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah biji durian menjadi keripik sehingga memberikan nilai tambah dan nilai guna pada biji durian. Hasil evaluasi kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan tentang kandungan gizi dan teknologi pengolahan biji durian sebesar 90% dan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah biji durian menjadi keripik biji durian sebesar 95%.

Kata Kunci : *Biji Durian, Kripik.*

Abstract

Mendingin Village, Ulu Ogan District has a productive prospect in producing durian fruit. During the durian season, durian seed waste is very abundant and has not been widely utilized, on the other hand durian seeds have good nutritional content for the body. This community service activity aims to introduce the technology of processing durian seed waste into chips to the people of Mendingin Village, Ulu Ogan District. The target of this activity is the people of Mendingin Village, Ulu Ogan District. The results of the community service program that have been carried out are 1) Aspect of the application of science and technology: this activity is effective in building community

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Biji Durian (Biduan) di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

Azwar Arifin, Heri Sepriyadi, Nuraisyah, Nova Amelia Romadona, Monica Elza Lestari, Efri Juliansyah, Dandi Arnado, Dina Maria, Liana

independence in utilizing local potential, namely durian seed waste to be processed into processed products; 2) Benefit aspect: increasing community knowledge and skills in processing durian seeds into chips so as to provide added value and utility value to durian seeds. The results of the community service activity evaluation show that there has been an increase in the knowledge of the people of Mendingin Village, Ulu Ogan District about the nutritional content and technology of durian seed processing by 90% and an increase in community skills in processing durian seed waste into durian seed chips by 95%.

Keywords: *Durian Seeds, Chips.*

PENDAHULUAN

Buah durian terdiri dari daging buah 20-35%, bagian kulit 60-75% dan biji 5- 15% (Sistanto et al., 2017). Bagian buah durian yang umumnya dikonsumsi adalah daging buahnya, baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan seperti dodol, sedangkan bagian kulit dan bijinya kurang dimanfaatkan dan dibuang begitu saja sehingga cenderung meresahkan masyarakat apabila musim durian tiba. Limbah biji durian dapat menyebabkan munculnya aroma tidak sedap, bahkan mengganggu keindahan dan kebersihan lingkungan. Karena itu, perlu dilakukan penanganan terhadap limbah biji durian ini.

Biji durian memiliki kandungan gizi. Biji durian yang masak mengandung air 51,1%, karbohidrat 46,2%, protein 2,5%, lemak 0,2%. Kadar karbohidratnya lebih tinggi dibanding singkong (34,7%) dan ubi jalar (27,9%) (Djaeni & Prasetyaningrum (2010). Biji durian yang masih mentah tidak dapat langsung dikonsumsi karena bersifat racun. Menurut Damayanti et al., (2020), biji durian mentah mengandung asam lemak siklopropena, dimana asam lemak ini bersifat racun. Sebagian kecil masyarakat mengonsumsi biji durian dengan cara dibakar, dikukus atau direbus.

Cara pemanfaatan biji durian yang dapat dilakukan dalam upaya diversifikasi olahan biji durian adalah mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan camilan (snack) yang mempunyai daya awet yang cukup tinggi, rasa yang enak, dan variasi yang banyak, sehingga dapat memenuhi selera konsumen (Maligan et al., 2011). Mengolah biji durian menjadi keripik dapat meningkatkan nilai ekonomis dan nilai guna dari biji durian. Selain itu, masyarakat dapat mengonsumsi biji durian walaupun tidak ada musim durian karena daya simpan keripik biji durian cukup lama.

Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan memiliki potensi durian yang cukup melimpah. Umumnya bagian buah durian yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan adalah daging buahnya saja, sedangkan biji durian dibuang begitu saja. Berdasarkan analisis situasi di atas, maka permasalahan prioritas masyarakat antara lain: 1) Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang teknologi pengolahan biji durian; 2) Minimnya keterampilan masyarakat dalam mengolah biji durian menjadi produk keripik..

METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode pengarahan, survei dan tanya jawab atau dialog interaktif dengan masyarakat desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan berkaitan dengan keterampilan diri dalam pembuatan keripik dari biji durian (Biduan).

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Biji Durian (Biduan) di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

Azwar Arifin, Heri Sepriyadi, Nuraisyah, Nova Amelia Romadona, Monica Elza Lestari, Efri Juliansyah, Dandi Arnado, Dina Maria, Liana

Langkah-langkah Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1. Tim pelaksana melakukan survei awal di desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan;
2. Tim pelaksana menghubungi Pemerintah Desa;
3. Tim pelaksana menentukan waktu yang tepat untuk melaksanakan pengabdian;
4. Tim pelaksana menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk praktik;
5. Tim pelaksana menuju lokasi pengabdian yang sudah disepakati;
6. Tim pelaksana memberikan pengarahan dan mulai mempraktikkan pembuatan kripik biji durian (Biduan) kepada ibu-ibu masyarakat Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan pengetahuan masyarakat ini dilakukan melalui kegiatan penyuluhan yang diawali dengan sesi tanya jawab singkat terkait potensi durian di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan serta memberikan penyuluhan terkait gizi yang terkandung dalam buah durian, kandungan antigizi biji durian, akibat yang ditimbulkan dari limbah biji durian, produk olahan dari biji durian serta cara pengolahan biji durian menjadi keripik.

Pada umumnya durian dikonsumsi adalah daging buahnya, sedangkan biji durian biasanya dibuang begitu saja. Diketahui bahwa pengetahuan masyarakat tentang gizi dan cara pengolahan biji durian masih minim. Untuk itu, dalam kegiatan penyuluhan ini, materi yang disampaikan oleh tim antara lain: kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, kandungan antigizi biji durian, akibat yang ditimbulkan dari limbah biji durian, produk olahan dari biji durian serta cara pengolahan biji durian menjadi keripik. Kegiatan penyuluhan ini berlangsung dengan lancar dan memiliki manfaat bagi peserta. Pada akhir sesi pemateri memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan pertanyaan-pertanyaan mengenai pengolahan biji durian menjadi keripik.



Gambar 1. Awal sesi Tanya jawab dan materi

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan, dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan keripik biji durian. Tujuan dilakukannya kegiatan pelatihan dilakukan setelah kegiatan penyuluhan adalah untuk mempraktekkan langsung cara pembuatan

keripik sehingga peserta mahir dalam mengolahnya. Kegiatan ini diawali dengan memperlihatkan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan keripik biji durian.

Bahan-Bahan pembuatan kripik biji durian (biduan)

1. Biji durian
2. Kapur sirih
3. Garam
4. Kunyit bubuk
5. Minyak goreng
6. Bubuk perasa balado pedas
7. Rasa jagung
8. Stiker
9. Standy pouch

Tata Cara pembuatan kripik biji durian (biduan)

1. Kumpulkan biji durian
2. Cuci terlebih dahulu biji durian yg sudah di kumpulkan
3. Setelah di cuci kemudian iris tipis tipis biji sesuai dengan bentuk yg di inginkan
4. Setelah di iris kemudian cuci di air mengalir sampai lendir² berkurang
5. Selanjutnya rendam biji durian yg sudah di cuci tersebut dan di campur kapur sirih garam dan kunyit bubuk
6. Rendam kira² sehari semalam sampai lendir lendir biji durian tersebut benar benar bersih
7. Kemudian cuci di air mengalir sampai benar benar bersih
8. Setelah biji durian bersih kemudian goreng sampai garing sampai berbentuk kripik
9. Selanjutnya setelah di goreng Campur I bumbu penyedap rasa yg di inginkan seperti rasa balado pedas rasa jagung
10. Sajikan dalam bentuk standy pouch
11. Kripik biji durian siap di sajikan

Pada pelaksanaannya, tim pengabdian mengikutsertakan peserta dalam tahapan demonstrasi sehingga tim pengabdian langsung dapat memperhatikan cara kerja dari peserta. Bila ada yang tidak sesuai dengan prosedur pembuatan keripik biji durian yang dilakukan oleh peserta, maka anggota tim pengabdian dapat langsung memperbaikinya. Limbah biji durian yang telah diolah menjadi produk keripik biji durian. Kami tim pengabdian dengan sukacita memberikan arahan dengan bahasa yang mudah agar mudah dimengerti oleh ibu-ibu peserta pembuatan kripik biji durian.



Gambar 2. Pengenalan Produk dan Bahan -Bahan

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Biji Durian (Biduan) di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

Azwar Arifin, Heri Sepriyadi, Nuraisyah, Nova Amelia Romadona, Monica Elza Lestari, Efri Juliansyah, Dandi Arnado, Dina Maria, Liana

Dalam rangka menilai keberhasilan dari kegiatan pengabdian yang dilakukan ini, maka digunakan beberapa indikator, yakni: pertama, peningkatan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi biji durian, kandungan antigiizi biji durian, akibat yang ditimbulkan dari limbah biji durian, produk-produk olahan dari biji durian; kedua, keterampilan peserta dalam mengolah biji durian menjadi keripik.

Hasil evaluasi sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan menunjukkan bahwa pengetahuan peserta di bawah 50%, sedangkan keterampilan dalam mengolah biji durian sekitar 55%. Namun, setelah dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan keripik biji durian, pengetahuan masyarakat meningkat menjadi 90% dan keterampilan peserta meningkat menjadi 95%. peserta sebesar 90%. Pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi yang diberikan mampu menghasilkan keterampilan baru bagi masyarakat dalam membuat keripik biji durian, yakni sebesar 95%.



Gambar 3. Hasil Produk Kripik Biji Durian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum dapat dilakukan sesuai dengan rencana. Walaupun pada pelaksanaan masih terdapat jadwal pelaksanaan kegiatan yang tertunda sebagai akibat dari penyesuaian jadwal antara kegiatan. Tim pengabdian masyarakat STAI Baturaja dengan masyarakat desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan dan perangkat desa yang ada. Namun pada akhirnya pelaksanaan kegiatan ini secara umum dapat dilakukan sesuai dengan prosedur kerja yang telah ditetapkan.

Respon dari masyarakat terhadap kegiatan pemberdayaan masyarakat yang diberikan oleh tim pengabdian masyarakat STAI Baturaja terdapat antusiasme yang tinggi dari masyarakat dalam mengikuti kegiatan tersebut, sehingga kegiatan ini perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga dengan memanfaatkan durian untuk dijadikan kripik biji durian (Biduan).

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Biji Durian (Biduan) di Desa Mendingin Kecamatan Ulu Ogan

Azwar Arifin, Heri Sepriyadi, Nuraisyah, Nova Amelia Romadona, Monica Elza Lestari, Efri Juliansyah, Dandi Arnado, Dina Maria, Liana



Gambar 4. Selesai Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kripik Biji Durian

SIMPULAN

Pada umumnya durian dikonsumsi adalah daging buahnya, sedangkan biji durian biasanya dibuang begitu saja. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan wawasan dan pengetahuan para peserta pelatihan. Kegiatan pengabdian ini dapat berjalan lancar meskipun ada kendala yang dihadapi. Namun demikian, perlu ada tindak lanjut setelah pelatihan agar kegiatan produksi keripik singkong varian rasa terus berjalan secara konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Djaeni, M & Prasetyaningrum, A. 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi. RIPTEK 4 (11): 37-45.
- Maligan, J. M., Nurcholis, M., Estiasih, T., Saparianti, E., Zubaidah, E. 2011. Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang
- Sistanto, Sulistyowati, E., Yuwana. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. Jurnal Sain Peternakan Indonesia 12 (1): 9-23