DONASI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
P-ISSN : 0000-0000
E-ISSN : 0000-0000
https://jurnal.staibta.ac.id/donasi
Diterbitkan oleh: Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

Peningkatan Potensi Desa Pedataran Kabupaten Ulu Ogan Melalui Ekonomi Kreatif Pengolahan Biji Durian Menjadi Keripik Dan Emping

Dani Atmaja[1], Marliat[2], Akbar Roniko[3], Shello Adya Metha[4], Dini Apriyani[5], Indri Yanti[6], Radeta Sri Puji Astuti[6], Toni Setiawan[7], Nurma Nurmala[8], Agus Antoni[9]
[1,2,3,4,5,6,7,8,9] Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja
Email : dani.atmaja2008@gmail.com

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

Copyright ©2024 by Dani Atmaja, 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

Penelitian pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan biji durian yang selama ini sering terbuang menjadi produk olahan bernilai ekonomis berupa keripik dan emping. Kegiatan dilaksanakan dengan metode pelatihan dan pendampingan pada kelompok masyarakat sasaran dalam proses pengolahan biji durian. Tahapan kegiatan meliputi sortasi biji durian, pencucian, pengupasan kulit ari, pemotongan, perendaman, pengeringan, penggorengan, dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan biji durian menjadi keripik dan emping dapat meningkatkan nilai ekonomi limbah buah durian serta menciptakan alternatif usaha bagi masyarakat. Produk keripik dan emping biji durian memiliki karakteristik rasa yang khas, tekstur renyah, dan kandungan gizi yang cukup baik. Analisis ekonomi menunjukkan bahwa usaha ini layak dikembangkan dengan tingkat keuntungan yang menjanjikan. Keberlanjutan kegiatan ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya wirausaha berbasis olahan biji durian dan meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mengurangi limbah buah durian.

Kata Kunci: *Pengolahan, Biji Durian, Keripik.*

Abstract

This community service research aims to optimize the utilization of durian seeds which are often wasted into processed products of economic value in the form of chips and chips. Activities are carried out using training and mentoring methods for target community groups in the processing of durian seeds. The stages of the activity include sorting durian seeds, washing, peeling the epidermis, cutting, soaking, drying, frying, and packaging. The results showed that processing durian seeds into chips and chips can increase the economic value of durian fruit waste and create alternative businesses for the community. Durian seed chips and chips have distinctive flavor characteristics, crunchy texture, and good nutritional content. Economic analysis shows that this business is feasible to develop with promising profit levels. The sustainability of this activity is expected to encourage the growth of durian seed-based entrepreneurs and increase community income while reducing durian fruit waste.

Keywords: *Processing, Durian Seeds, Chips.*

PENDAHULUAN

Limbah organik, termasuk limbah dari buah-buahan seperti durian, merupakan salah satu tantangan besar dalam manajemen lingkungan. Di satu sisi, limbah organik dapat menjadi sumber polusi lingkungan jika tidak dikelola dengan baik. Namun, di sisi lain, potensi nilai tambah dari limbah organik ini dapat dimanfaatkan dengan cara yang kreatif dan inovatif. Salah satu cara untuk mengatasi masalah limbah organik dan sekaligus meningkatkan nilai tambahnya adalah dengan mengubahnya menjadi produk bernilai.

Buah durian terdiri dari daging buah 20-35%, bagian kulit 60-75% dan biji 5-15%.[1] 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 munculmya aroma tidak sedap, bahkan mengganggu keindahan dan kebersihan lingkungan. Karena itu, perlu dilakukan penanganan terhadap limbah biji durian ini.

Dalam konteks ini, pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biduan sehat merupakan salah satu solusi yang menarik. Durian, sebagai salah satu buah tropis yang kaya akan nutrisi, memiliki biji yang seringkali diabaikan dan dianggap sebagai limbah. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biduan sehat. Melalui pendekatan kreatif dan berkelanjutan, diharapkan limbah biji durian dapat diubah menjadi produk yang memiliki nilai tambah baik dari segi ekonomi maupun lingkungan, dengan memanfaatkan limbah biji durian menjadi produk yang dapat dikonsumsi, potensi nilai tambah dari limbah organik ini dapat dioptimalkan. Namun, untuk mencapai hal tersebut, diperlukan upaya terpadu dan kreatif dalam pengolahan limbah biji durian.

Desa Pedataran, Kecamatan Ulu Ogan, Kabupaten Ogan Komering Ulu yang memiliki potensi durian yang cukup melimpah. Umumnya bagian buah durian yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pedataran adalah daging buahnya saja, sedangkan biji durian dibuang begitu saja. Berdasarkan analisis situasi di Lokasi, 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.

TUJUAN PROGRAM

Pendampingan ini memiliki tujuan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat tentang pentingnya berwirausaha, memberikan pengetahuan cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan kripik dan emping. Adapun tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengurangi jumlah limbah biji durian yang tidak terkelola dengan baik dan mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan., meningkatkan nilai tambah dari limbah biji durian dengan mengubahnya menjadi produk bernilai tambah yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat dan mengedukasi masyarakat tentang pentingnya pengelolaan limbah organik dan manfaat produk bernilai tambah dari limbah biji durian.

METODE PENGABDIAN

Seiring dengan proses pembuatan keripik dan emping biji durian, kami melaksanakan sosialisasi kepada masyarakat tentang bagaimana proses pembuatan keripik dan emping dari biji durian, serta apa saja manfaat dari biji durian bagi Kesehatan. Kegiatan pengabdian ini diakhiri dengan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan dan efektivitas pembuatan keripik dan emping dari biji durian. Kami juga melakukan monitoring secara berkala untuk memastikan keripik dan emping biji durian tetap terjaga kualitasnya, sehingga dapat menarik minat para konsumen di desa pedataran dan sekitarnya. Pelaksanaan Pengabdian masyarakat ini melalui beberapa tahapan dalam metode pelaksanaan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Tahap awal melibatkan sosialisasi kepada masyarakat tentang tujuan dan manfaat dari program pengabdian ini. Dilakukan pula pendekatan kepada pemilik kebun durian untuk mengumpulkan limbah biji durian secara teratur.

2. Pelatihan dan Pendampingan

Masyarakat lokal, termasuk petani durian dan anggota komunitas, akan diberikan pelatihan tentang teknik pembersihan dan pengolahan biji durian menjadi keripik. Pelatihan juga mencakup aspek kesehatan dan keamanan pangan, serta manajemen usaha kecil.

3. Pembagian Peran

Setelah pelatihan, peran akan dibagikan kepada masyarakat sesuai dengan keahlian dan minat mereka. Beberapa individu mungkin bertanggung jawab atas pembersihan biji durian, sementara yang lain akan terlibat dalam proses pengeringan dan pengemasan.

4. Pengumpulan dan Pengolahan Bahan Baku

Masyarakat akan mengumpulkan limbah biji durian dari petani setempat. Biji durian kemudian akan dibersihkan, dipotong, dan direndam sesuai dengan prosedur yang telah dipelajari selama pelatihan.

5. Proses Produksi Keripik

Masyarakat akan bekerja bersama-sama dalam proses produksi keripik. Setelah pengolahan awal, biji durian akan dikeringkan dan diolah menjadi keripik menggunakan peralatan yang telah disediakan.

6. Pengemasan dan Penyimpanan

Setelah keripik biduan sehat selesai diproduksi, mereka akan dikemas dalam kemasan yang sesuai dan diberi label yang mencantumkan informasi produk. Keripik kemudian disimpan dalam kondisi yang sesuai untuk mempertahankan kesegaran dan kualitasnya.

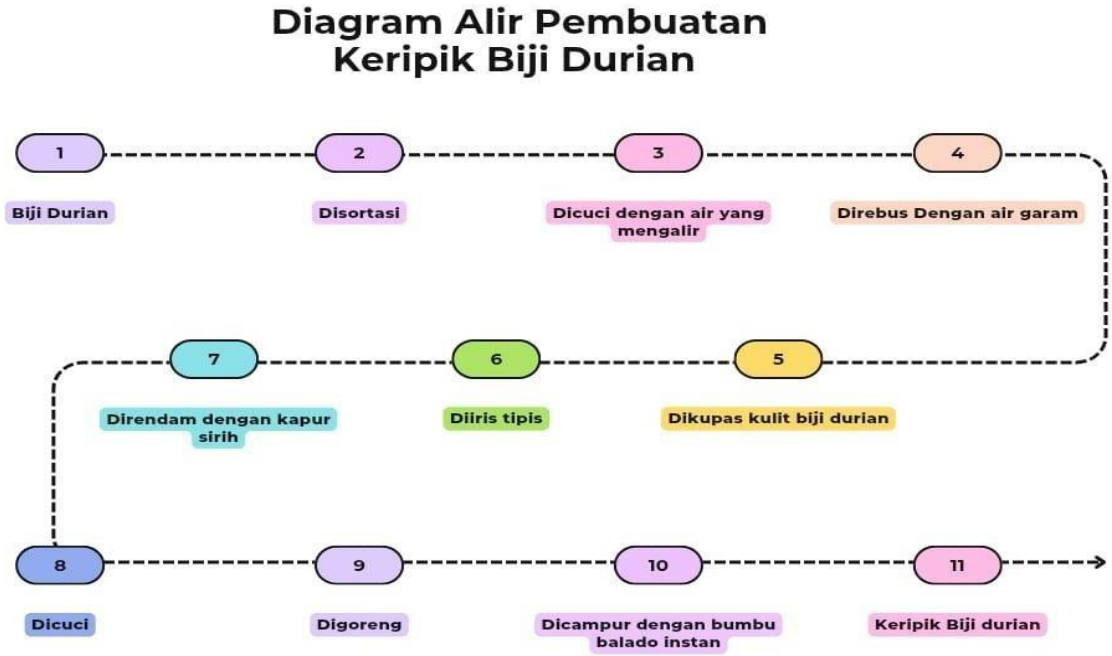
7. Promosi dan Pemasaran

Masyarakat akan terlibat dalam kegiatan promosi dan pemasaran produk, baik secara langsung maupun melalui media sosial atau kerjasama dengan toko-toko lokal. Ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang produk keripik biduan sehat.

8. Monitoring dan Evaluasi

Selama dan setelah pelaksanaan program, dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap berbagai aspek, termasuk kualitas produk, partisipasi masyarakat, dan dampak ekonomi sosial dari program. Hasil evaluasi akan digunakan untuk meningkatkan efektivitas program di masa depan.

Adapun lokasi Kegiatan PKM pemanfaatan biji durian ini Desa Pedataran, Kecamatan Ulu Ogan, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Provinsi Sumatera Selatan. Peneliti mengambil lokasi ini karena merupakan lokasi yang cukup strategis dan memudahkan peneliti untuk menyiapkan alat dan bahan. Waktu pelaksanaan hari Ahad tanggal 8 dan 22 Februari 2025. Kegiatan ini tidak akan berhasil tanpa adanya kontribusi dari beberapa pihak. Dalam hal ini kepada ketua TP. PKK Desa Pedataran dan anggotanya yang. Dimana kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan diberikan kemudahan dalam mengkoordinasikannya serta dalam pelaksanaan pembuatan keripik dan emping dari biji durian dengan tema "Pengolahan Biji Durian Menjadi Keripik dan Emping", dengan sasaran masyarakat berjumlah 20 orang, serta media yang digunakan berupa banner dan poster.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Biji Durian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di posko KKN STAI Baturaja Desa Pedataran Kecamatan Ulu Ogan Kabupaten Ogan Komering Ulu. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 16 orang. Data tentang jumlah peserta bisa dilihat di tabel berikut ini:

Tabel 1. Jumlah peserta PKM Pengolahan Biji Durian

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1	Laki-laki	2
2	Perempuan	14
	Total	16

Sumber: Presensi Kegiatan

Peningkatan pengetahuan masyarakat dalam PKM ini dilakukan melalui wawancara dengan Kepala Desa Pedataran mengenai seberapa banyak limbah biji

durian di desa Pedataran. Kemudian dilakukan kegiatan sosialisasi yang diawali dengan penyuluhan dan penyampaian materi oleh tim PKM Ekosy tentang cara pengolahan biji durian menjadi keripik dan emping. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa potensi durian di Desa Pedataran cukup melimpah, namun yang umumnya dikonsumsi adalah daging buahnya, sedangkan biji durian biasanya dibuang begitu saja.

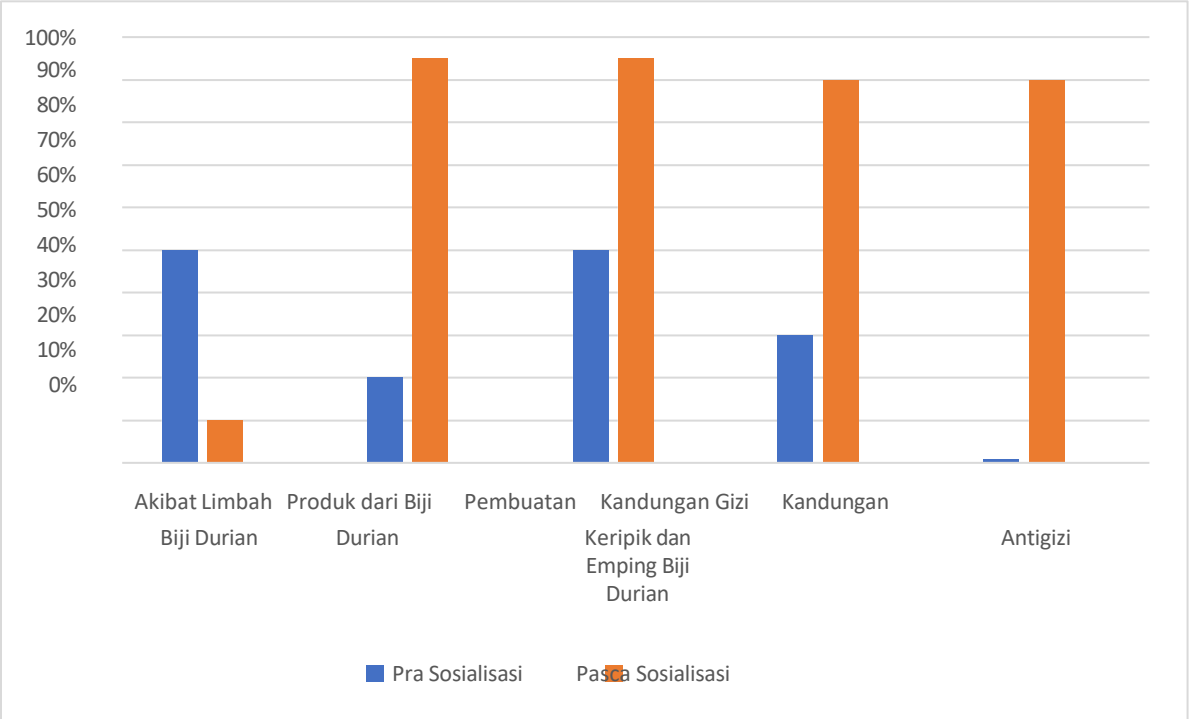
Hasil wawancara dan sosialisasi diketahui bahwa pengetahuan masyarakat tentang gizi dan cara pengolahan biji durian masih minim. Untuk itu, dalam kegiatan sosialisasi ini, materi yang disampaikan oleh tim antara lain: kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, kandungan antigizi biji durian, akibat yang ditimbulkan dari limbah biji durian, produk olahan dari biji durian serta cara pengolahan biji durian menjadi keripik. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung dengan lancar dan memiliki manfaat bagi peserta. Pada akhir sesi pemateri memberikan kesempatan keada peserta untuk menyampaikan pertanyaan-pertanyaan mengenai pengolahan biji durian menjadi keripik dan emping.

Dalam pengabdian ini, kami berhasil mengoptimalkan pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biji durian sehat melalui serangkaian tahapan yang terstruktur. Berikut adalah hasil yang dicapai :

1. Proses Pengolahan yang Terstandar. Cara mengembangkan proses pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biduan dan emping sehat yang terstandar dan dapat diulang. Setiap tahapan proses telah ditetapkan dengan jelas untuk memastikan konsistensi kualitas produk akhir.
2. Pemanfaatan Limbah Biji Durian. Melalui pengabdian ini, kami berhasil memberikan solusi untuk mengurangi limbah biji durian yang sering kali dibuang begitu saja. Dengan mengolahnya menjadi produk bernilai tambah seperti keripik, kami mendorong pemanfaatan limbah dan mendukung konsep ekonomi berkelanjutan.
3. Produk Berkualitas Tinggi. Melalui penelitian yang teliti dan pengoptimalan proses, kami berhasil menciptakan keripik biduan sehat yang memiliki tekstur renyah, rasa yang lezat, dan kandungan gizi yang tinggi. Produk ini tidak hanya enak dinikmati, tetapi juga memberikan nilai gizi yang baik bagi konsumen.
4. Promosi Kesehatan. Produk keripik biduan sehat ini tidak hanya berfokus pada aspek rasa dan tekstur, tetapi juga pada nilai kesehatannya. Kami menyertakan informasi nutrisi yang jelas pada kemasan produk untuk memberikan pemahaman yang lebih baik kepada konsumen mengenai manfaat kesehatan yang mereka dapatkan dari mengonsumsi keripik ini.
5. Pengembangan Pasar. Melalui pengabdian ini, kami juga berupaya untuk mengembangkan pasar bagi produk keripik biduan sehat ini. Kami melakukan berbagai kegiatan promosi dan pemasaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk ini dan mendukung pertumbuhan pasar yang berkelanjutan.

Pengabdian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam bidang pengolahan limbah dan pemanfaatan sumber daya lokal. Dengan mengoptimalkan pengolahan limbah biji durian menjadi produk bernilai tambah seperti keripik, kami tidak hanya menciptakan peluang bisnis baru tetapi juga memberikan dampak positif pada lingkungan dan ekonomi lokal. Pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biduan sehat juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendukung pertumbuhan ekonomi berbasis sumber daya lokal dan promosi gaya hidup sehat. Produk ini dapat menjadi

alternatif makanan ringan yang sehat dan lezat bagi masyarakat, serta memberikan kontribusi pada diversifikasi produk lokal. Selain itu, pengabdian ini juga dapat menjadi contoh bagi daerah lain dalam memanfaatkan limbah pertanian menjadi produk bernilai tambah yang bermanfaat bagi masyarakat. Melalui dokumentasi dan publikasi hasil pengabdian ini, kami berharap dapat menginspirasi pihak lain untuk melakukan inovasi serupa dalam pengelolaan limbah dan pengembangan produk lokal yang berkelanjutan. diberikan mampu menghasilkan keterampilan baru bagi masyarakat dalam membuat keripik biji durian, yakni sebesar 95%.



Gambar 2. Hasil Evaluasi Kegiatan PKM Pengolahan Biji Durian

SIMPULAN

Biji durian memiliki kandungan kadar air, karbohidrat, fosfor, kalium, serta beta karotan yang tinggi, sehingga biji durian memiliki beberapa manfaat yaitu untuk manfaat kesehatan, manfaat di bidang pangan, dan manfaat untuk lingkungan. Oleh karena itu biji durian cukup bermanfaat untuk diolah kembali.

SARAN

Biji durian dapat bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, sehingga dapat diolah menjadi bahan makanan dan olahan makanan. Untuk bahan makanan biji durian dapat diolah menjadi cemilan keripik dan emping biji durian. Selain diolah menjadi bahan makanan, biji durian juga dapat diolah menjadi bahan campuran dalam pembuatan obat. Harapannya dikemudian hari ada eksperimen produk–produk inovatif lainnya dengan bahan baku biji durian sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang serta dapat menjadi produk keluaran terbaru, sehingga produk yang dikeluarkan tidak cenderung monoton, dan selalu ada banyak variasi yang tentunya dapat diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

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.

Sujarweni, Wiratna. 2014. *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis Dan Mudah Dipahami*, Yogyakarta : Pustaka Baru Press.

Wulandari. 2019. *Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah*. Jurnal, (Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, 2019), Vol. 12 No. 1 (https://ejournal.unib.ac.id . diakses 1 April 2019).