

Pemanfaatan Bidurian (Biji Durian) Sebagai Produk Olahan Makanan Keripik Di Desa Ulak Lebar Kecamatan Ulu Ogan Kabupaten OKU

Dedi Siswanto¹, Reza Fahlepi²

^{1,2}Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

Email: iwaniwanbaturaja2018@gmail.com

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



Copyright ©2024 by Dedi Siswanto, 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

Durian adalah salah satu buah yang sangat populer di kalangan masyarakat, terutama di Asia Tenggara yang memiliki banyak penggemar mengonsumsi buah durian, rasa yang unik, tekstur yang lembut seperti mentega, sering digunakan sebagai berbagai makanan olahan. Diketahui bahwa Desa Ulak Lebar adalah salah satu produsen buah durian di Kabupaten Ogan Komering Ulu. Namun, biji durian masih belum dimanfaatkan dan terbuang. Oleh karena itu, tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengedukasi masyarakat untuk mengolah biji durian menjadi kerupuk. Dari program ini masyarakat memperoleh pengetahuan tentang pemanfaatan biji durian, dan akan digunakan sebagai penghasilan tambahan. Selain itu, juga akan dilakukan sosialisasi kepada pemerintah setempat agar nantinya dapat digunakan sebagai oleh-oleh khas Desa Ulak Lebar

Kata Kunci: *Biji Durian, Keripik Desa Ulak Lebar*

Abstract

Durian is one of the most popular fruits among the public, especially in Southeast Asia, where many people enjoy consuming it. With its unique taste and buttery texture, durian is often used in a variety of processed foods. It is known that Ulak Lebar Village is one of the producers of durian fruit in the Ogan Komering Ulu Regency. However, durian seeds are still underutilized and often discarded. Therefore, the purpose of this community service program is to educate the community on how to process durian seeds into crackers. Through this program, the community gains knowledge about the utilization of durian seeds, which can later be used as an additional source of income. In addition, there will be a socialization initiative with the local government so that the product can eventually be promoted as a typical souvenir from Ulak Lebar Village.

Keywords: *Durian Seeds, Chips, Ulak Lebar Village*

PENDAHULUAN

Durian (*Durio spp*) dijuluki *the King of Fruit* yang merupakan salah satu buah cukup populer di Indonesia. Buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas ini sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat. Rasa buahnya yang manis dan aroma harum

buahnya menjadi daya tarik tersendiri bagi pecinta durian. Warna daging buahnya bervariasi, ada yang berwarna putih, kuning, dan oranye, serta buah ini dilengkapi dengan adanya kandungan kalori, vitamin, lemak, dan protein, akan tetapi kurang dalam hal pemanfaatan lainnya (Widyastuti dkk, 1993).

Biji durian memiliki kandungan pati cukup tinggi dan berpotensi sebagai alternatif pengganti makanan (dapat dibuat bubur yang dicampur daging buahnya), Potensi dan Kandungan Nutrisi Biji Durian selain sebagai makanan buah segar dan olahan lainnya, terdapat pula manfaat dari bagian lainnya, yaitu: tanamannya sebagai pencegah erosi dilahan-lahan miring, batangnya untuk bahan bangunan/perkakas rumah tangga, kayu durian setaraf dengan kayu sengon sebab kayunya cenderung lurus.

Selama ini, bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Persentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) belum termanfaatkan secara maksimal. Umumnya kulit dan biji menjadi limbah yang hanya sebagian kecil dimanfaatkan sebagai pakan ternak, malahan sebagian besar dibuang begitu saja. Biji durian mentah tidak dapat dimakan karena mengandung asam lemak siklopropena yang beracun. Sebagian kecil masyarakat mengkonsumsi bijinya dengan cara dibakar, dikukus atau direbus.

Padahal jika diolah lebih lanjut biji durian dapat bermanfaat lebih sebagai bahan baku berbagai olahan makanan yang tentunya akan memberikan nilai tambah. Secara fisik, biji durian berwarna putih kekuning-kuningan berbentuk bulat telur dan berkeping dua. Setiap 100 gr biji durian yang dimasak mengandung 51,1 gr air, 46,2 gr karbohidrat, 2,5 gr protein dan 0,2 gr lemak. Kadar karbohidratnya ini lebih tinggi dibanding singkong 34,7% ataupun ubi jalar 27,9%. (Aji, Jurnal Riptek, Tahun 2010: 50).

Bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Jika dilihat kegunaan durian ternyata bukan hanya daging buahnya yang dikonsumsi, tetapi jika digali lebih dalam lagi dapat ditemukan berbagai manfaat dari semua bagian tumbuhan durian tersebut, misalnya batang dari durian dapat digunakan sebagai bahan bangunan (Purnomosidhi dkk, 2007). Biji duriannya juga dapat direbus atau dibakar dan dapat dijadikan cemilan sehat, dengan mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan. Namun perlu diingat bahwa tidak diperbolehkan memakan biji mentah dari buah yang berasal dari *genus Durio* ini, karena asam lemak siklopropena yang terkandung dalam biji durian bersifat racun bagi tubuh.

Biji durian juga dapat diolah sebagai campuran tablet, yaitu biji durian dikeringkan kemudian dibuat pati dengan menggunakan metoda ekstraksi. Pengertian Metoda ekstraksi adalah salah satu cara menghaluskan bahan sampai berukuran sangat kecil sehingga menyerupai debu halus.

Desa Ulak Lebar Kecamatan Ulu Ogan yang kebetulan merupakan salah satu daerah penghasil Durian terbanyak, dari sanalah juga sebagian durian yang di bawa ke kota Baturaja untuk dijual bahkan buah durian olah dagingnya di kirim ke Baturaja untuk dijadikan TEMPOYAK dan aneka makanan lainnya.

Dari pengasaman dan pengolahan durian ini tentu sangat banyak biji durian yang terbuang dan menjadi sampah tentu akan mengganggu kelestarian lingkungan. Persalahannya adalah mampukah kita mengolah sampah biji Durian menjadi bernilai guna yang selama ini dianggap sebagai sampah tebuang padahal biji Durian bisa dijadikan aneka makanan yang bernilai gizi tinggi dan sangat baik buat kesehatan tubuh. Oleh karena itu, perlu diadakan edukasi kepada masyarakat terkait pengolahan biji durian.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Ulak Lebar Kecamatan Ulu Ogan, diikuti 33 peserta (12 peserta KKN STAI, 20 orang pengurus PKK, 1 peserta Dosen Pembimbing Lapangan Sekolah Tinggi Agama Islam yang dilaksanakan di Desa Ulak Lebar Kecamatan Ulu ogan.

Metode pada kegiatan ini sangat sederhana yaitu meliputi (1) proses pengumpulan data sekunder, (2) proses pengumpulan bahan dan alat yang akan digunakan yaitu berupa biji durian, alat untuk memotong biji durian, wadah/ tempat penampungan bahan, (3) proses penggorengan, (4) proses penirisan dan (5) proses pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil :

Karakteristik buah Durian adalah buahnya yang memiliki kulit rapat berduri. Harus hati hati memegangnya karena bisa terkena duri apalagi yang belum biasa menyentuhnya, baik jika menggumakan sarung tangan, Kalau sudah masak baunya harum menyengat. Membukanya baik dari ujungnya maka akan terbuka jalan apa lagi memang sudah masak. Setelah terbelah akan lebih mudah melakukan pembelahan berikutnya untuk mendapatkan daging atau biji durian yaitu tinggal menekan sisikannya dan kirinya maka terbelahlah kulitnya.

Selain buah daging durian, biji Duriannya memiliki banyak manfaat. Biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bioetanol. Biji merupakan alat perkembang biakan yang utama karena di dalam biji terdapat calon tumbuhan baru. Biji durian terdiri dari beberapa bagian yaitu kulit biji, tali biji, dan inti biji (Aak, 1997). Biji durian berbentuk bulat telur, dan berkeping dua. Selain itu, biji durian berwarna putih kekuningan hingga coklat (Wiryanta, 2008). Biji durian memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai pengganti bahan makanan (Aak, 1197). Komposisi kimia biji durian hampir sama dengan biji-biji yang termasuk famili Bombacaceae. Biasanya famili Bombacaceae memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi bila dibandingkan ubi jalar dan juga singkong. Apabila dipotong atau dikupas kulitnya, biji durian biasanya mengeluarkan lendir. Lendirnya tidak berbau dan berasa serta larut dalam air dingin ataupun panas. Lendirnya dapat membentuk suatu larutan kental yang disebut gum.



Gambar 1: Biji Durian yang telah diambil dagingnya.

Gambar ini bentuk bijinya yang setelah di ambil daging buahnya untuk diolah dijadikan keripik atau aneka makanan lainnya. yang terbuang bergoni goni menjadi tumpukan sampah, yang padahal biji Durian ini dapat di jadikan aneka macam makanan dan manfaatnya juga sangat banyak antara lain:

1. Mengatasi masalah pencernaan.

Biji durian mengandung serat yang baik untuk mengatasi masalah pencernaan dan sembelit. Kandungan seratnya akan bekerja dengan makanan probiotik yang berkontribusi dalam menjaga sistem pencernaan.

2. Bisa dijadikan sebagai sumber energi dan tenaga.

Selain mengandung serat, biji durian juga mengandung sari pati yang tinggi. Pati merupakan karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air, berwujud bubuk putih, tawar, dan tidak berbau. Senyawa ini juga diklasifikasikan sebagai energi tinggi, yang bisa membuat perut lebih lama terisi dari pada jenis karbohidrat lain. Karena mengandung sari pati yang tinggi inilah, menurut beberapa ahli biji durian bisa dijadikan sebagai pengganti makanan karena bisa *mensupply* kebutuhan energi seseorang.

3. Menjadi kesehatan tulang dan gigi.

Selanjutnya biji durian juga bisa menjaga kesehatan tulang dan gigi, karena kandungan fosfor serta kalsium yang tinggi. Selain itu, kandungan tersebut juga bisa mencegah seseorang dari resiko osteoporosis.

4. Mengandung minyak esensial yang baik

Tak kalah dengan dagingnya, biji durian juga mengandung banyak lemak yang baik untuk kesehatan, kandungan lemak yang ada di dalam biji durian ini sama baiknya dengan minyak ikan. Sehingga, menurut para ahli kandungan lemak yang ada di dalam biji durian tersebut disarankan untuk dimanfaatkan oleh pasien dengan masalah kolesterol jahat.

5. Memperkuat otot dan menjaga daya tahan tubuh

Biji durian juga mengandung protein yang cukup sehingga bermanfaat dalam menambah energi, memperkuat otot, dan menjaga daya tahan tubuh. Meskipun mengandung segudang manfaat, namun perlu dicatat, bahwa jangan pernah mengonsumsi biji durian ini dalam kondisi mentah. Karena biji durian yang masih mentah mengandung asam lemak siklopropena, yang merupakan racun berbahaya bagi tubuh.

Untuk bisa mendapatkan beragam manfaat tersebut, pastikan biji durian diolah terlebih dahulu; seperti merebusnya, menjadikan sebagai keripik atau di olah menjadi aneka makanan lainnya.

➤ **Jenis jenis makanan yang bisa dibuat dengan menggunakan bahan dasar biji Durian**

Untuk mengonsumsi biji durian yang baik sebenarnya dengan di bakar atau direbus, namun karena manusia memiliki kreasi inovasi tidak ada salahnya jika diolah menjadi berbagai makanan agar tidak bosan, seperti membuatnya menjadi kerupuk biji Durian sekali membuatnya dalam volume banyakpun tidak khawatir akan basi, tinggal konsumsi kapan saja bahkan dapat di pasarkan. Dan biji Durian dapat dibuat menjadi tepung sehingga dapat dijadikan berbagai aneka makanan. Sepuluh aneka olahan biji Durian sebagaimana yang tertera di bawah ini

1. Keripik Biji durian (dapat di buat dengan aneka rasa)
2. Cake biji Durian (aneka macam Cake dengan aneka rasa)
3. Cendil Biji Durian
4. Bubur cendil biji Durian
5. Dodol biji Durian
6. Rendang biji Durian

7. Sambal goreng biji Durian
8. Perkedel biji Durian
9. Susu Biji Durian
10. Kerupuk durian

➤ **Cara pembuatan Keripik dari biji Durian**

Bahan :

Biji durian dikupas, dikukus sampai empuk lalu di iris tipis-tipis atau diparut dengan parutan keripik.

Selanjutnya buatlah bahannya menjadi :

1. Siapkan biji durian yang sudah direbus secukupnya
2. Siapkan parutan khusus keripik
3. 1 kg minyak makan
4. Siapkan Cabe merah dan hijau secukupnya
5. Bawang putih dan merah secukupnya
6. Garam secukupnya
7. Masako
8. Sasa dan penyedap rasa secukupnya

➤ **Cara Pembuatan:**

1. Kupas kulit biji durian yang sudah direbus
2. Setelah dikupas lanjut di parut tipis-tipis atau di iris tipis-tipis
3. Goreng dengan api sedang dan setelah agak kekuningan setengah mengeras angkat tiriskan biar tidak banyak minyak yang menempel Dinginkan sejenak
4. Lanjutkan untuk mengisi penyedap rasa yang sudah di siapkan bumbu "pedas" yang sudah disiapkan
5. Siap disajikan. Dapat dikemas sesuai selera, bagaimana model kemasannya berapa harga jualnya.

a. **Mencuci biji durian**



b. Proses pembuatan



c. Sesudah Digoreng



d. Proses Pengemasan



e. Sesudah Pengemasan



f. Sosialisasi Cara Pembuatan Keripik Bidurian



SIMPULAN

Biji durian bisa dimanfaatkan Menjadi Keripik Bidurian biji durian, Strategi pemasaran merupakan kunci utama dalam usaha oleh karena itu untuk memperkenalkan Keripik Bidurian (Biji Durian) memerlukan media promosi, Pengelolaan Keripik Bidurian (Biji Durian) mempunyai nilai ekonomis, Dalam merintis suatu usaha ada baiknya direncanakan secara matang baik dari prospek masa depan maupun sistem menejeman yang dapat dilakukan untuk mengelola usaha yang bersangkutan, Selain itu perlu pula dipikirkan dan diperhitungkan tentang prospek persaingan, segmentasi pasar dan kelancaran usahanya, Khusus untuk pengelolaan usaha pembuatan Keripik Bidurian (Biji Durian) ini, perlu diperhatikan ketersediaan bahan baku berupa biji durian beserta sifat dari biji durian itu sendiri yang dapat membusuk, Penetapan harga jual merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam suatu usaha. Harga harus realistis tetapi tidak melupakan modal yang dikeluarkan untuk melakukan usaha yang bersangkutan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji Prasetyaningrum. (2010). *Mekanisme Proses olahan Biji durian menjadi Produk Pangan yang Kompetitif*. Jurnal Riptek, Vol 4, No.11, h.50
- Rossi prabowo. (2009). *Pemanfaatan Limbah Kulit Durian Sebagai Produk Briket di Wilayah Kecamatan Gunung Pati Kabupaten Semarang*. Mediaagro: Jurnal ilmu-ilmu Pertanian, Vol 5, No. 1, h.53
- Ashari, S. (2004). *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial*, Banyuwangi. Malang.
- Widyastuti, Yustina E, Paimin FB. (1993). *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purnomosidhi, P., Suparman, J. M. Roshetko, dan Mulawarman, (2007). *Perbanyakan dan Budidaya Buah Buahan: durian, manga, jeruk, melinjo, dan sawo*. Pedoman Lapangan, Edisi Kedua. World Agroforestry Center & Winrock Internasional, Bogor.