



Proses Pengolahan Biji Durian Dan Pengemasan Kripik Ijat Dehian Sebagai Cemilan Baru Di Desa Belandang Kecamatan Ulu Ogan Kabupaten OKU

Iriyansyah¹, Yudi Rudi²

¹ Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

² Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Email: Yankarim7@gmail.com

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



Copyright ©2024 by Iriyansyah, 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

Pengolahan biji durian menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi merupakan langkah inovatif untuk mengurangi pemborosan dan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan proses pengolahan biji durian dan pengemasan kripik ijat dehian sebagai cemilan baru di Belandang, Ulu Ogan. Selama ini, biji durian sering dianggap sebagai limbah yang tidak dimanfaatkan, padahal mengandung banyak potensi gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Proses pengolahan dimulai dengan pemilihan biji durian yang berkualitas, kemudian dilanjutkan dengan pencucian untuk menghilangkan kotoran, perebusan untuk menghilangkan getah, serta pengeringan untuk memperoleh tekstur yang renyah. Setelah melalui proses penggorengan, kripik biji durian siap untuk dikemas dalam kemasan yang menarik dan aman bagi konsumen. Pendekatan pengemasan menggunakan bahan ramah lingkungan dan desain yang menarik untuk meningkatkan daya tarik pasar. Melalui inovasi ini, diharapkan dapat membuka peluang pasar baru di masyarakat, memperkenalkan cemilan sehat dan bergizi, serta meningkatkan perekonomian lokal dengan mengoptimalkan pemanfaatan biji durian yang sebelumnya tidak bernilai. Selain itu, pelatihan kepada masyarakat setempat mengenai proses pengolahan ini dapat memberikan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

Kata kunci; *Pengolahan Biji Durian, Gizi Biji Durian, Pemanfaatan Limbah Durian.*

Abstract

Processing durian seeds into high-value products is an innovative step to reduce waste and optimally utilize local resources. This study aims to develop the process of durian seed processing and packaging "ijat dehian" chips as a new snack in Belandang, Ulu Ogan. Durian seeds, which are often considered waste, actually contain a high nutritional potential beneficial to health. The processing begins with selecting quality durian seeds, followed by washing to remove dirt, boiling to eliminate sap, and drying to achieve a crispy texture. After frying, the durian seed chips are ready to be packaged in attractive and safe packaging for consumers. The packaging approach uses environmentally friendly materials and designs that appeal to the market. Through this innovation, it is expected to open up new market opportunities, introduce a healthy and nutritious snack, and enhance the local economy by optimizing the use of previously discarded durian seeds.

Additionally, training for the local community on this processing technique can provide new skills that will improve their welfare.

Keywords; *Durian Seed Processing, Nutritional Value of Durian Seeds, Utilization of Durian Waste.*

PENDAHULUAN

Durian adalah salah satu buah tropis yang banyak ditemukan di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Selain dikenal karena daging buahnya yang kaya rasa dan aroma khas, durian juga memiliki biji yang sering kali dianggap sebagai limbah. Di banyak daerah, biji durian tidak dimanfaatkan secara optimal, meskipun sebenarnya biji durian mengandung berbagai kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Biji durian diketahui mengandung karbohidrat, protein, lemak, serta sejumlah vitamin dan mineral yang sangat baik bagi tubuh (Sudarmaji, 2019). Oleh karena itu, pemanfaatan biji durian menjadi sebuah peluang untuk menciptakan produk olahan bernilai ekonomi tinggi yang dapat memberikan manfaat kesehatan sekaligus mengurangi pemborosan sumber daya alam.

Pengolahan biji durian menjadi produk olahan yang bernilai tinggi menjadi salah satu langkah inovatif yang dapat mengubah persepsi masyarakat terhadap biji durian yang sebelumnya dianggap limbah. Proses pengolahan biji durian yang tepat dapat menghasilkan produk olahan seperti kripik biji durian yang memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat menjadi alternatif cemilan sehat. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Iskandar (2020), pengolahan biji durian dengan cara yang tepat, seperti perebusan, pengeringan, dan penggorengan, dapat menghasilkan produk yang tidak hanya enak, tetapi juga bergizi dan aman untuk dikonsumsi. Hal ini tentunya dapat membuka peluang pasar baru dan memperkenalkan masyarakat pada produk makanan yang sehat dan bergizi.

Di sisi lain, Belandang, sebuah desa yang terletak di Kecamatan Ulu Ogan, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk olahan berbasis biji durian. Masyarakat Belandang telah lama mengenal durian sebagai komoditas unggulan, namun pemanfaatan biji durian masih terbatas. Padahal, jika dimanfaatkan dengan baik, biji durian dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat setempat. Inovasi dalam pengolahan biji durian menjadi produk olahan kripik biji durian dapat menjadi salah satu solusi untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal, meningkatkan perekonomian, serta membuka peluang usaha baru di daerah tersebut.

Produk olahan kripik biji durian, yang dikenal dengan nama Ijat Dehian dalam rencana ini, merupakan alternatif cemilan yang sehat dan bergizi, di mana produk ini dapat disajikan dalam kemasan menarik dan ramah lingkungan. Pengemasan produk yang menggunakan bahan ramah lingkungan dan desain yang menarik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik pasar, terutama di kalangan konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan. Dalam hal ini, pengemasan menjadi aspek penting dalam strategi pemasaran, mengingat tren konsumen yang semakin mengutamakan produk-produk yang tidak hanya sehat, tetapi juga ramah lingkungan.

Selain itu, pelatihan kepada masyarakat setempat mengenai proses pengolahan biji durian ini diharapkan dapat memberikan keterampilan baru kepada mereka, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Belandang. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan praktis tentang cara mengolah biji durian, mengemas produk dengan benar, serta mengembangkan strategi pemasaran yang efektif. Seperti yang diungkapkan oleh Nugroho (2021),

pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan produk olahan lokal tidak hanya memperkuat ekonomi daerah, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Dengan latar belakang tersebut, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan proses pengolahan biji durian menjadi kripik Ijat Dehian sebagai cemilan baru yang dapat meningkatkan perekonomian lokal. Selain itu, inovasi ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat Belandang, Ulu Ogan, dalam menciptakan peluang usaha baru dan memperkenalkan produk sehat yang bernilai gizi tinggi kepada konsumen.

METODE PENGABDIAN

Metode penelitian dalam laporan jurnal pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan proses pengolahan biji durian menjadi kripik Ijat Dehian sebagai cemilan baru di Belandang, Ulu Ogan. Penelitian ini dilakukan melalui observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pelaku UMKM, serta dokumentasi aktivitas pengolahan biji durian. Selain itu, dilakukan uji coba dan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan, mulai dari tahap pemilihan biji durian, pengolahan, hingga proses pengemasan, serta penerimaan pasar terhadap produk kripik tersebut. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui keberhasilan dan kendala yang dihadapi dalam pengembangan produk kripik biji durian di masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Biji Durian

Biji durian adalah bagian dalam buah durian yang terbungkus oleh daging buah berwarna kuning atau putih dan kulit yang keras. Biji ini biasanya memiliki bentuk bulat atau oval dengan permukaan yang licin dan keras. Meskipun biji durian sering kali dibuang, biji durian sebenarnya mengandung sejumlah manfaat. Biji durian juga digunakan sebagai bahan pangan yang diolah menjadi berbagai produk, seperti kripik karena memiliki rasa yang unik dan tekstur yang bisa diolah menjadi camilan yang lezat oleh Irawan, A. & Nugroho, S. (2021). Salah satunya olahan kripik ijat dehian, kripik adalah makanan ringan yang biasanya terbuat dari potongan tipis dari suatu bahan tertentu. Ijat, Ijat artinya biji, kata ijat diambil dari bahasa ulu ogan, tepatnya bahasa yang digunakan oleh masyarakat di desa belandang ini. Dehian, dehian artinya durian, kata dehian juga diambil dari bahasa ulu ogan, tepatnya bahasa yang digunakan oleh masyarakat di desa belandang ini, buah yang memiliki ciri dengan duri pada kulitnya, serta memiliki rasa dan bau yg khas.

2. Perkembangan Olahan Biji Durian

Perkembangan olahan biji durian mengalami kemajuan seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan manfaat dan potensi biji durian sebagai bahan pangan alternatif. Dulu, biji durian hanya dianggap sebagai limbah yang dibuang setelah daging buahnya dimakan. Namun, seiring waktu, biji durian mulai dilihat sebagai bahan yang dapat dimanfaatkan dengan cara yang lebih kreatif dan bergizi.

Pada awalnya, biji durian hanya dimanfaatkan dengan cara direbus atau dipanggang untuk dikonsumsi langsung. Hal ini telah dilakukan oleh masyarakat tradisional di berbagai daerah penghasil durian, terutama di Asia Tenggara. Biji durian

yang telah dimasak memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang sedikit manis. Namun, seiring berkembangnya teknologi dan inovasi dalam industri pangan, olahan biji durian pun semakin beragam.

Sejak beberapa tahun terakhir, banyak pengusaha UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang mulai mengolah biji durian menjadi produk-produk baru, seperti keripik biji durian, tepung biji durian, dan produk olahan lainnya. Keripik biji durian, misalnya, dibuat dengan cara mengeringkan biji durian yang telah dibersihkan dan diproses, lalu digoreng atau dipanggang dengan bumbu tertentu untuk menghasilkan camilan yang renyah dan gurih. Produk ini tidak hanya menarik karena rasa dan teksturnya yang unik, tetapi juga karena kandungan gizinya yang tinggi.

Inovasi terus berkembang, dengan beberapa riset dan eksperimen untuk mengolah biji durian menjadi produk-produk lain yang lebih bernilai tambah. Dengan berkembangnya teknologi pengolahan pangan dan peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal, biji durian kini semakin dikenal sebagai bahan baku yang bernilai tinggi dan dapat dijadikan produk olahan yang menarik di pasar oleh Sumarni, L. & Santosa, A.(2020).



Gambar 1. Produk Kripik Ijat Dehian

3. Proses Pembuatan Kripik Ijat Dehian

Dalam pelaksanaan program pembuatan Keripik Ijat Dehian di Desa Belandang, Kecamatan Ulu Ogan, dilakukan beberapa tahap sebagai berikut: Berikut adalah metode pelaksanaan untuk laporan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) yang berjudul Proses Pengolahan Biji Durian dan Pengemasan Keripik Ijat Dehian sebagai Cemilan Baru:

1. Persiapan dan Pengumpulan Bahan Baku
 - a. Biji Durian: Pengumpulan biji durian segar dari sumber yang terjamin kualitasnya. Biji durian akan dicuci bersih untuk menghilangkan sisa-sisa daging durian dan kotoran.
 - b. Bahan Pendukung Lain: Pengadaan bahan pendukung seperti minyak goreng, bumbu-bumbu seperti garam, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya untuk memberi rasa pada keripik, serta kemasan yang sesuai untuk produk akhir.
2. Penyortiran dan Pembersihan Biji Durian

Biji durian yang telah dipilih akan disortir berdasarkan kualitasnya. Biji durian yang busuk atau rusak akan dipisahkan. Setelah disortir, biji durian dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa durian yang menempel.

3. Pengolahan Biji Durian
 - a. Perebusan: Biji durian direbus dalam air mendidih selama sekitar 30-40 menit untuk melunakkan biji dan menghilangkan getah yang ada.
 - b. Pengeringan: Setelah direbus, biji durian dikeringkan dengan menjemurnya di bawah sinar matahari untuk mengurangi kadar air pada biji durian.
4. Pembuatan Kripik
 - a. Pemotongan: Inti biji durian dipotong tipis-tipis
 - b. Penggorengan: Setelah dipotong, irisan biji durian digoreng dalam minyak panas hingga renyah. Waktu penggorengan diatur agar kripik tidak terlalu gosong dan tetap renyah.
 - c. Penirisan: Setelah digoreng, kripik biji durian akan ditiriskan menggunakan saringan atau tisu untuk mengurangi kandungan minyak.
5. Pengemasan Produk
 - a. Pemilihan Kemasan: Pilih kemasan yang tahan udara dan kelembaban, seperti standing pouch, untuk menjaga kesegaran dan kerenyahan kripik biji durian.
 - b. Proses Pengemasan: Kripik yang sudah dingin dimasukkan ke dalam kemasan dengan jumlah yang sesuai. Kemasan diberi label yang mencakup nama produk, bahan-bahan, tanggal produksi, dan informasi nutrisi.

Dengan langkah-langkah ini, diharapkan produk kripik biji durian dapat berhasil dikembangkan dan diterima sebagai cemilan baru yang menarik di pasaran.

1. Persiapan dan Pengolahan:

a. Pelatihan dan Sosialisasi

Mengadakan workshop dan pelatihan untuk masyarakat setempat serta para pelaku usaha kecil, dengan tujuan standarisasi teknik pembuatan Kripik Ijat Dehian. Kegiatan ini mencakup penjelasan mengenai resep dan pengolahan untuk menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas.

b. Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Merancang SOP yang meliputi setiap tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pengemasan. Hal ini bertujuan untuk memastikan setiap Kripik Ijat Dehian memiliki mutu yang seragam dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

c. Persiapan Lokasi Produksi

Menata area produksi dengan memisahkan zona persiapan, pengolahan, dan pengemasan untuk menjaga kebersihan dan efisiensi proses produksi.

2. Alat dan Bahan yang Digunakan

Untuk menunjang dari kelancaran melakukan kegiatan ekonomi kreatif ini kami menggunakan beberapa peralatan, diantaranya:

a. Alat Produksi

- Kualiti
- Serok
- Kompor
- Gas
- Talenan
- Baskom
- Pisau
- Standing Pouch

- Gunting
- Sticker Label Kemasan

- b. Bahan baku
- Bawang Putih
 - Bawang Merah
 - Asam Jawa
 - Cabe Merah
 - Cabe Rawit
 - Gula pasir
 - Gula merah
 - Minyak Goreng

3. Riset Harga Pasar

Dilakukan survei pasar di tingkat lokal dan regional untuk mengumpulkan data mengenai harga, permintaan konsumen, serta keunggulan dan kelemahan produk sejenis.

Mengidentifikasi produk sejenis yang beredar di pasar, mempelajari strategi pemasaran dan harga jual mereka, serta menentukan posisi kompetitif Lempok duren agar dapat menetapkan harga yang sesuai dengan nilai tambah produk.

4. Pemasaran Produk

a. Branding dan Desain Kemasan

Merancang kemasan yang menarik, informatif, dan menggambarkan keaslian serta keunikan Lempok duren. Kemasan yang inovatif diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk dan menarik minat konsumen.

b. Strategi Promosi

- 1) Mengoptimalkan media sosial
- 2) Kerjasama dengan *influencer* kuliner dan diperkenalkan melalui partisipasi dalam bazaar, pameran kuliner, serta event-event lokal yang dapat meningkatkan eksposur pasar.
- 3) Melalui Distributor
- 4) Dari mulut ke mulut

SIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat ini menunjukkan bahwa pengolahan biji durian menjadi kripik Ijat Dehian di Belandang, Ulu Ogan, memiliki potensi besar sebagai inovasi produk pangan lokal yang dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat. Proses produksi yang melibatkan tahapan pemilihan bahan baku yang tepat, pengolahan yang efisien, dan pengemasan yang menarik, berhasil menghasilkan cemilan yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi. Dukungan terhadap pengembangan produk ini melalui pelatihan dan pendampingan kepada pelaku UMKM diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, menciptakan peluang usaha baru, serta memperkenalkan produk olahan biji durian yang unik ke pasar yang lebih luas. Dengan adanya produk ini, diharapkan dapat membuka peluang ekonomi baru dan memperkenalkan potensi sumber daya lokal yang selama ini terabaikan, serta memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Belandang, Ulu Ogan.

DAFTAR PUSTAKA

- Irawan, A., & Nugroho, S. (2021). *Pemanfaatan Biji Durian sebagai Bahan Olahan Pangan*. Jurnal Teknologi Pangan, 8(2), 45-50.
- Iskandar, M. (2020). *Pengolahan Biji Durian Menjadi Produk Olahan yang Bernilai Tinggi: Sebuah Inovasi Pangan Sehat*. Jurnal Teknologi Pangan, 7(2), 115-123.
- Nugroho, A. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Keterampilan Pengolahan Pangan Lokal*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(1), 45-52.
- Sudarmaji, T. (2019). *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif yang Bernilai Gizi Tinggi*. Jurnal Gizi dan Pangan, 6(3), 89-95.
- Sumarni, L., & Santosa, A. (2020). *Potensi dan Inovasi Olahan Biji Durian sebagai Produk Pangan Alternatif*. Jurnal Pengolahan Pangan, 5(3), 98-105.

Proses Pengolahan Biji Durian Dan Pengemasan Kripik Ijat Dehian Sebagai Cemilan Baru
di Desa Belandang Kecamatan Ulu Ogan Kabupaten OKU
Iriyansyah, Yudi Rudi