


Pelatihan Pengolahan Pie Durian Sebagai Alternatif Produk Lokal Di Desa Jarak Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang

¹⁾Anita Wulandari, ²⁾Amelia Nirmalawaty, ³⁾Wahyu Kanti Dwi Cahyani, ⁴⁾Richardus Widodo, ⁵⁾A.A.Putu Sri Mahayani

^{1,2,3,4,5)}Agroindustri, Fakultas Vokasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Jawa Timur
Email Corresponding: anitawulandari@untag-sby.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pelatihan Pie Durian Produk Lokal Wonosalam	Durian merupakan buah yang populer di Indonesia yang sering disebut sebagai the king of fruit yang memiliki prospek yang menjanjikan apabila dikembangkan sebagai suatu usaha. Di desa jarak kabupaten jombang salah satu penghasil durian terbesar di jawa timur. Dengan adanya potensi produk local wonosalam tim pelaksana mengajak ibu PKK di desa jarak mengadakan pelatihan pengolahan pie durian dari buah durian dengan maksud dari kegiatan pelatihan pembuatan pie durian adalah untuk memanfaatkan potensi bahan baku lokal yang ada di Desa Jarak. Tujuan untuk mengembangkan kewirausahaan (UMKM) desa dengan memanfaatkan buah durian menjadi olahan pie durian untuk meningkatkan nilai tambah. Sasaran yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah pentingnya pemanfaatan bahan baku lokal menjadi suatu olahan pie durian bagi PKK aktif di Desa Jarak. Metode yang dilakukan menggunakan metode ABCD yang biasa digunakan dalam pengabdian yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat mengetahui pentingnya manfaat bahan baku lokal untuk meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan khususnya di desa jarak kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang.
Keywords: Training, Durian Pie Local Products Wonosalam	ABSTRACT Durian is a popular fruit in Indonesia which is often referred to as the king of fruit which has promising prospects if developed as a business. In the village of Distance, Jombang Regency, one of the largest durian producers in East Java. With the potential of local Wonosalam products, the implementing team invited PKK women in Distance Village to hold training on processing durian pie from durian fruit with the aim of the training activity on making durian pie being to utilize the potential of local raw materials in Distance Village. The aim is to develop village entrepreneurship (MSMEs) by utilizing durian fruit to make durian pie to increase added value. The importance of using local raw ingredients to produce durian pie for active PKK in Distance Village is the goal to be accomplished in this activity. The preparation, execution, and assessment stages of the ABCD technique—which is frequently used in community service—are the stages of the method that are employed. The outcomes of this project demonstrate that the locals, particularly in Distance Village, Wonosalam District, Jombang Regency, are aware of the advantages of using locally produced raw materials to boost rural economies.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Durian merupakan buah yang populer di Indonesia, buah yang sering disebut “The King Of Fruit” ini memiliki prospek yang menjanjikan apabila dikembangkan dalam suatu usaha, mengingat kondisi iklim Indonesia yang memiliki iklim tropis sesuai dengan syarat tumbuh durian (Ashari, 1995). Tingkat konsumsi durian yang tinggi menyebabkan permintaan durian saat ini meningkat pesat. Pada tahun 2013 tingkat konsumsi durian mencapai 2,76 kg/kapita/tahun, dan mengalami peningkatan rata-rata sebesar 28,89% per tahun (Kementan, 2014) Selain buahnya yang enak, masa panen durian cukup cepat karena ketika pohon durian telah berumur tiga tahun pohon akan mulai berbuah, hal ini membuat durian menjadi komoditas yang potensial

untuk dikembangkan sebagai bisnis. Jenis durian yang ada di wonosalam yaitu jenis durian bido. Durian bido merupakan tanaman endemik Wonosalam yang saat ini keberadaannya mulai langka dan menjadi produk yang paling diburu para pencinta durian. Sebagai tanaman endemik, tanaman ini sulit atau nyaris tidak bisa ditanaman di daerah lain. Mungkin saja bisa tumbuh, tetapi hasilnya tak seperti daerah asalnya. Sementara oleh pemerintah, durian bido juga telah dilepas sebagai Varietas Unggul yang ditandai dengan dikeluarkannya Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 340/Kpts/SR.120/5/2006.

Buah durian memiliki rasa yang lezat dan aroma yang khas, serta memiliki nutrisi penting yang di perlukan oleh tubuh untuk mengobati berbagai jenis penyakit. Daging buah durian berkhasiat sebagai antioksidan menurunkan kolesterol, sembelit, menyegarkan kulit, mengobati penyakit kulit (Ashari, 2014) sebagai afrodisiak, menambah kesuburan (Rusmiati et al., 2021), menonaktifkan zat penyebab kanker, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah katarak, menghambat pertumbuhan tumor, mencegah depresi, mencegah anemia, menekan tekanan darah, melancarkan BAB (Amir & Saleh, 2014).

Desa Jarak sebagai penghasil buah durian pada saat musim berbuah durian banyak dipasarkan dalam keadaan segar dengan tingkat harga yang bervariasi. Pada umumnya buah durian dikonsumsi dalam keadaan segar dan hanya sedikit yang diolah jadi produk olahan. Bagi para petani salah satu masalah yang dihadapi adalah tingginya perbedaan harga jual di tingkat petani dengan harga jual pengecer. Selain itu, teknologi pengolahan buah durian sangat terbatas sehingga petani terpaksa menjual dalam keadaan segar dengan harga yang ditentukan oleh pedagang pengumpul. Peluang bisnis durian sangat bagus. Durian lokal memiliki keunggulan rasa yang khas. Buah durian ini tidak hanya lezat jika dimakan langsung, tapi juga nikmat diolah menjadi jus, es krim, dan berbagai hidangan penutup. Salah satu produk yang ingin saya kembangkan yaitu pengolahan pie durian. Melalui kegiatan pengolahan ini untuk mendapatkan nilai tambah bagi ibu-ibu PKK di desa jarak. Menurut (Rustiarini, 2015) Pie merupakan salah satu kuliner yang menjadi ikon khas pulau Bali. Oleh sebab itu tim kami mengangkat olahan durian menjadi bahan pangan berupa pie durian yang terinspirasi dari salah satu makanan oleh-oleh khas Bali, karena di wilayah Jombang sendiri belum ada produk olahan pangan yang bahan utamanya durian serta UMKM Jombang belum mencoba membuat pie dengan rasa durian. Pie yang akan di substitusikan dengan daging durian akan meningkatkan nilai tambah bagi UKM di Dusun Jarak Kecamatan Wonosalam. Menurut Wati *et al*, (2019) pie merupakan salah satu makanan yang banyak di gemari masyarakat mulai dari kalangan muda sampai yang tua karena pie yang manis dan renyah sehingga disukai masyarakat pada umumnya. Selain itu pie juga merupakan makanan ringan yang praktis dan cukup mudah dalam pengolahannya.

Kegiatan pelatihan adalah salah satu bentuk untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat yang tangguh serta menguasai pengetahuan upaya meningkatkan kesejahteraan. Pelatihan juga dapat mempengaruhi prestasi kerja (Ridawati & Alshendra, 2019). Pelatihan kuliner adalah proses belajar mengajar dengan upaya menjadikan peserta pelatihan semula tidak terampil menjadi terampil dikhususkan pada bidang pengolahan makanan (Anggraeni, 2020). Pelatihan kuliner mengembangkan pengetahuan, bakat dan keterampilan dibidang kuliner, peserta yang dilatih dalam waktu singkat dengan metode yang lebih mengutamakan praktek ketimbang teori. Sesuai dengan analisis yang ada bahwa ibu pkk masih belum memanfaatkan hasil olahan buah durian menjadi makanan ringan, karena selama ini hasil durian hanya di jual buah segar. Sesuai dengan latar belakang kegiatan ini bertujuan untuk (1) menambahkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pie durian, (2) meningkatkan semangat ibu PKK guna menambah pendapatan keluarga.

II. MASALAH

Permasalahan yang dialami oleh penduduk dusun jarak yang ada di kecamatan wonosalam kabupaten Jombang adalah salah satu potensi desa buah durian yang selama ini di hanya menjual buah segar nya saja. Namun buah segar tersebut belum tentu laku cepat dikarenakan buah segar ada yang manis dan ada yang tidak manis yang bercirikan khas durian. Dari sini kami mengolah daging durian yang tidak manis/tidak laku kami manfaatkan untuk olahan pie durian. Sehingga warga dusun jarak khususnya melalui ibu PKK dapat memanfaatkan produk local menjadi makanan ringan.

III. METODE

Tempat dan waktu pelatihan pengolahan pie durian dilaksanakan di Dusun Jarak Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. Kegiatan ini membutuhkan bahan seperti tepung terigu, gula halus, margarin, kuning

telur, susu kental manis, dan daging durian. Sedangkan alat yang dibutuhkan yaitu kompor, oven, spatula, baskom, pencetak pie, panci, serbet, gelas ukur, timbangan.

Metode pada kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* atau ABCD. Metode ABCD adalah metode yang paling sering digunakan pada kegiatan pelatihan atau pendampingan masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam lokal secara maksimal.

1. Tahap persiapan

Tahapan persiapan pertama, bentuk kegiatan ini mengkomunikasikan secara umum tentang program kerja individu dimulai dari tujuan program, sasaran, bentuk kegiatan, dan luaran program. Kedua, persiapan lokasi pelatihan. Kegiatan ini melibatkan kelompok PKK aktif di Desa Jarak. Ketiga, persiapan alat dan bahan. Kegiatan ini dilakukan dalam hal pembelian alat dan bahan yang digunakan untuk praktik langsung pembuatan produk (pie) olahan berbahan baku buah durian.

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pada kelompok PKK aktif di Desa Jarak. Pelatihan dilakukan dengan praktik pembuatan produk (pie) olahan berbahan baku buah durian. Pelatihan ini bertujuan memberikan pemahaman pelatihan kepada kelompok PKK aktif tentang pengolahan pie durian sebagai alternatif produk lokal. Teknik yang dilakukan pelatihan ini yaitu teknik pemilihan buah durian yang berkualitas dan teknik pengemasan.

3. Tahap Evaluasi Program

Evaluasi dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan pada hal-hal yang menjadi fokus dalam pelaksanaan evaluasi diantaranya tingkat partisipasi anggota kelompok PKK aktif pada setiap kegiatan dan peningkatan pengetahuan serta keterampilan anggota kelompok PKK aktif.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan melakukan penyuluhan tentang pelatihan pengolahan pie durian. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan yaitu tahapan persiapan pertama, bentuk kegiatan ini mengkomunikasikan secara umum tentang program kerja individu dimulai dari tujuan program, sasaran, bentuk kegiatan, dan luaran program. Kedua, persiapan lokasi pelatihan. Kegiatan ini melibatkan kelompok PKK aktif di Dusun Jarak. Ketiga, persiapan alat dan bahan. Kegiatan ini dilakukan dalam hal pembelian alat dan bahan yang digunakan untuk praktik langsung pembuatan produk (pie) olahan berbahan baku buah durian. Keempat, pelatihan dan pendampingan pada kelompok PKK aktif di Dusun Jarak. Pelatihan dilakukan dengan praktik pengolahan produk (pie) olahan berbahan baku buah durian. Kelima, pelaksanaan evaluasi partisipasi anggota kelompok PKK pada setiap kegiatan dan peningkatan pengetahuan serta keterampilan anggota kelompok PKK.

Tanggapan masyarakat Desa Jarak sangat aktif dalam mengikuti pelatihan ini baik saat narasumber menjelaskan tentang pie durian, maupun saat pembuatan produk pie. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat Desa Jarak sangat memerlukan informasi terkait dengan pengolahan pie durian. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukkan dari banyaknya pertanyaan yang diajukan pada saat acara berdiskusi. Masyarakat juga tertarik dengan pengolahan durian menjadi pie disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang dipergunakan juga sederhana. Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh masyarakat serta adanya keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri maupun berkelompok.

Pengenalan pengolahan durian menjadi pie sangat dirasakan oleh masyarakat Desa Jarak. Upaya yang dilakukan melalui ceramah dan praktek langsung pembuatan pie dapat menggugah dan mendorong masyarakat untuk lebih menambah dan meningkatkan produk olahan dari durian.

Pengolahan pie merupakan inovasi baru di Desa Jarak. Pengenalan dan penerapan pengolahan ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilan. Durian merupakan produk hasil pertanian yang paling disukai oleh semua masyarakat. Oleh karena itu untuk menfaatkan durian, maka perlu dijadikan suatu alternatif produk makanan olahan yang digemari dan disukai oleh masyarakat, salah satunya pie.

Pelatihan pengolahan ini merupakan salah satu cara untuk mengembangkan kewirausahaan masyarakat desa. Potensi besar Desa Jarak sebagai penghasil buah durian. Pada saat musim berbuah durian banyak dipasarkan dalam keadaan segar dengan tingkat harga yang bervariasi. Pada umumnya buah durian dikonsumsi dalam keadaan segar dan hanya sedikit yang diolah menjadi produk olahan. Tujuan memanfaatkan potensi

bahan baku lokal yang ada di Desa Jarak adalah dengan memanfaatkan buah durian menjadi olahan pie durian dan dengan diadakan kegiatan pelatihan pengolahan pie durian supaya masyarakat mengetahui betapa pentingnya manfaat bahan baku lokal untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Keterampilan dalam membuat pie sangat penting bagi ibu-ibu yang ingin menambah ilmu mereka agar semakin kreatif dan inovatif dalam membuat berbagai pengolahan pie. Kue pie salah satu kue modern yang diperjual belikan yang memiliki rasa yang enak dan proses pembuatannya mudah. Keterampilan dalam membuat kue sangat mudah dan enak yang dimiliki oleh seseorang dapat dijadikan peluang usaha bertujuan dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga.

Pentingnya keterampilan dalam pembuatan kue sudah disadari oleh berbagai kalangan pada masyarakat pedesaan khususnya ibu-ibu. Namun kenyataannya masih kurangnya minat mereka untuk membuat kue. Kurangnya pemahaman mereka dalam mengembangkan inovasi produk terhadap cara pembuatan kue, dan harga bahan-bahan yang terkadang memberatkan mereka untuk membeli, serta banyaknya aktivitas yang mereka lakukan seperti berkebun dan beternak tentunya akan menjadi suatu alasan mereka untuk lebih memilih menjual buah secara langsung dari pada membuat kue sendiri.

Adapun hasil yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan program kreativitas mahasiswa “Pelatihan Pengolahan Pie Durian Sebagai Alternatif Produk Lokal” di Desa Jarak adalah agar masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dapat mengetahui apa itu kue pie durian, bagaimana cara pembuatannya. Sehingga dalam jangka waktu panjang masyarakat dapat lebih kreatif lagi dalam menciptakan pie dengan varian baru dan rasa yang enak dengan tampilan yang menarik agar mampu bersaing dengan berbagai jenis kue yang diperjualbelikan di kota-kota besar. Pada pelatihan pengolahan ini ibu-ibu PKK Desa Jarak terlihat begitu antusias saat mengikuti pelatihan yang diberikan, sehingga sebagian besar dari mereka mulai memahami tentang bagaimana cara pembuatan pie durian. Hal ini terbukti dengan adanya beberapa orang yang mengikuti pelatihan ini.



Gambar 1. Acara dimulai



Gambar 2. Pendampingan dengan ibu PKK



Gambar 3. Ibu PKK membuat isi durian



Gambar 4. Hasil Pie Durian ibu PKK

V. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan pie durian bagi ibu-ibu PKK di Desa Jarak, dapat disimpulkan pengabdian ini berjalan dengan baik sehingga ibu pkk sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini. Dengan kegiatan ini diharapkan ibu pkk di dusun Jarak dapat mengolah pie dengan baik sehingga dapat meningkatkan pendapatan desa keluarga dengan dan pendapatan keluarga dengan menciptakan hasil potensi local desa jarak yaitu buah durian menjadi pie durian. Dengan demikian perlunya dilakukan kegiatan keberlanjutan seperti pengemasan, perijinan, sertifikat halal dan pengujian expired produk agar produk layak dipasarkan pada jangkauan yang luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, F., & Saleh, C. (2014). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji buah durian dengan menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Mulawarman*, Vol 11 (2). <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JKM/article/view/26/33>
- Dwi Prasetyo Wati, N., & Yudhistira, B. (2019). Proses Produksi Pie Ubi Ungu. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 22(12), 35–40. <https://doi.org/10.20961/jkb.v22i12.26626>
- Kementan. (2014). Outlook pusat data dan sistem informasi pertanian. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian*.
- Ridawati, & Alshendra. (2019). Seminar nasional edusainstek pembuatan tepung beras warna menggunakan pewarna alami dari kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Seminar Nasional Edusainstek*, 409–419.

<http://prosiding.unimus.ac.id>

- Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj. (2020). *Rintisan pelatihan kuliner perkumpulan putru seruni tejo untuk menambah pendampatan keluarga di kelurahan tegal rejo, kota yogyakarta. 1(2)*, 89–97.
- Rusmiati, R., Sari, S. G., & Amalia, K. R. (2021). Analisis Kandungan Proksimat Daging Buah dan Biji Tiga Varietas Durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang Berasal dari Tempat Tumbuh yang Berdekatan. *Bioscientiae*, *18(1)*, 1. <https://doi.org/10.20527/b.v18i1.4063>
- Rustiarini, D. widiyani. (2015). Pembinaan Aspek Manajemen. *Pembinaan Aspek Manajemen Pada Kelompok Usaha Oleh-Oleh Khas Bali.*, *04(02)*, 128–137.
- Semeru Ashari. (2014). *Hasil penelitian tanaman buah-buahan untuk bioindustri makalah disajikan pada seminar hasil penelitian dan kegiatan kebun TA. 2013 pada 18-20 maret 2014.*
- Sumeru Ashari. (1995). *Hortikultura aspek budidaya*. UI press.