Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN) e-ISSN : 2745 4053
Vol. 6 No. 2, Edisi April-Juni 2025 |pp 1906-1910 |DOI: http://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i2.5723

Pelatihan Pengolahan Limbah Biji Durian Menjadi Produk Makanan Yang Memiliki Nilai Jual Di Desa Pala Gajah Kec. Bukit Kemuning, Kab. Lampung Utara

[1)]Aan Gunawan, [2)]Lisa Rahmawati, [3)]Irma Yunita, [4)] Indah Dwi Saputri, [5)] Kiki Verina

[1,2,3,4,5)]Ekonomi Syariah, STAI Ibnu Rusyd Kotabumi, Lampung Utara, Lampung, Indonesia
Email Corresponding: aangunawan0705@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:
Biji Durian
Nilai Jual
Pelatihan
Pengolahan Limba
Produk Makanan

ABSTRAK

Setiap musim, produksi durian yang melimpah menghasilkan limbah organik dalam jumlah besar, salah satunya biji durian yang sering kali dibuang tanpa dimanfaatkan lebih lanjut. Padahal, jika diolah dengan baik biji durian bisa di jadikan olahan makanan bahkan biji durian juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Pala Gajah, Kecamatan Bukit Kemuning, Kabupaten Lampung Utara, Provinsi Lampung, agar mereka dapat memanfaatkan limbah biji durian untuk diolah menjadi produk bernilai jual, yaitu donat biji durian. Sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Pala Gajah, yang dilaksanakan melalui tiga tahapan : penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah biji durian menjadi donat. Donat yang dihasilkan mendapat respon positif dari peserta, dengan tekstur yang lembut dan rasa yang enak. Selain mengurangi limbah biji durian, kegiatan ini juga membuka peluang usaha baru, terutama bagi remaja dan ibu rumah tangga di desa tersebut. Secara keseluruhan kegiatan ini memberikan dampak positif dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Pala Gajah dalam mengolah biji durian menjadi produk makanan yang bernilai ekonomis..

Keywords:
Training
Waste Processing
Durian Seeds
Foof Product
Market Value

ABSTRACT

Every season, the abundant production of durian produces large amounts of organic waste, one of which is durian seeds which are often thrown away without further use. In fact, if processed properly, durian seeds can be made into processed food, and even durian seeds also have quite high nutritional content and are beneficial for the health of the body. This PKM activity aims to provide training to the people of Pala Gajah Village, Bukit Kemuning District, North Lampung Regency, Lampung Province, so that they can utilize durian seed waste to process it into a marketable product, namely durian seed donuts. The target of this activity is the Pala Gajah Village community, which is carried out through three stages: counseling, training and evaluation. The results of the training showed that participants experienced increased knowledge and skills in processing durian seeds into donuts. The resulting donuts received a positive response from the participants, with a soft texture and delicious taste. Apart from reducing durian seed waste, this activity also opens up new business opportunities, especially for teenagers and housewives in the village. Overall, this activity had a positive impact by increasing the knowledge and skills of the Pala Gajah Village community in processing durian seeds into economically valuable food products.

This is an open access article under the CC–BY-SA license

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu penghasil buah durian terkemuka di dunia. Durian dapat tumbuh dengan baik di berbagai wilayah tropis Indonesia, salah satunya di pulau Sumatera, termasuk di Kecamatan Bukit Kemuning, Kabupaten Lampung Utara, yang dikenal sebagai salah satu daerah penghasil durian. Wilayah ini memiliki potensi yang besar untuk budidaya durian berkat kondisi tanah dan iklim yang mendukung. Banyak

petani di Bukit Kemuning yang menjadikan durian sebagai komoditas utama mereka, dan durian dari daerah ini cukup populer di pasar lokal.

Durian yang biasa disebut sebagai "raja buah" memiliki rasa yang khas dan aroma yang kuat sehingga sangat digemari oleh para pencinta buah, meskipun terkadang mengundang kontroversi bagi yang tidak terbiasa dengan baunya. Durian memiliki daging buah yang lembut dan manis, namun sebagian besar perhatian hanya tertuju pada daging buahnya. Menurut (Ariyansah et al., 2024) Bagian durian yang paling sering dikonsumsi adalah daging buahnya, baik dalam keadaan segar maupun setelah diolah, sementara kulit dan bijinya kurang dimanfaatkan dan sering dibuang begitu saja. Hal ini dapat menimbulkan masalah bagi masyarakat, terutama saat musim durian dating.

Setiap musim, produksi durian yang melimpah menghasilkan limbah organik dalam jumlah besar, termasuk kulit dan biji durian yang sering kali hanya dibuang tanpa pemanfaatan lebih lanjut. Limbah biji durian dapat menimbulkan bau tidak sedap dan merusak keindahan serta kebersihan lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan solusi yang tepat untuk memanfaatkan kembali limbah biji durian menjadi produk yang layak secara komersial.

Biji durian sangat bergizi dan kaya akan zat gizi esensial. Menurut (Wau, 2024) penelitian yang dipublikasikan oleh Journal of Food Research, biji durian mengandung karbohidrat kompleks yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar produk olahan seperti tepung, camilan, dan bahan substitusi lainnya. Studi yang dikerjakan oleh (Perilaku et al., n.d.) menyatakan bahwa biji durian yang telah matang terdiri atas 51,1% air, 46,2% karbohidrat, 2,5% protein, dan 0,2% lemak. Kandungan karbohidratnya melampaui kadar yang terdapat dalam singkong (34,7%) dan ubi jalar (27,9%). Karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, biji durian berpotensi untuk diolah menjadi tepung, keripik, dan berbagai produk makanan seperti donat, penganan, dan kue tradisional. (Kesehatan et al., 2024) menyatakan bahwa biji durian yang masih mentah tidak boleh dimakan secara langsung karena terdapat kandungan asam lemak siklopropena yang berbahaya. Zat tersebut akan menghilang secara alami apabila biji durian dipanaskan atau dimasak hingga mencapai suhu 80°C.

Oleh karena itu, untuk memastikan biji durian aman dikonsumsi, biji durian harus melalui proses pengolahan yang tepat. Sebagian kecil masyarakat mengonsumsinya setelah dipanggang, dikukus, atau direbus. Meski demikian, dengan pemrosesan lebih lanjut, biji durian dapat diolah menjadi komponen utama berbagai hidangan, sehingga memberi nilai lebih pada sesuatu yang sebelumnya dianggap tidak berguna.

Pemanfaatan biji durian dapat berkontribusi untuk mengurangi sampah organik dalam beberapa cara, termasuk mengubahnya menjadi bahan makanan yang bermanfaat seperti donat biji durian. Selain mencegah pencemaran dan menjaga ekosistem sungai, pengolahan biji durian menjadi donat juga dapat menginspirasi ibu rumah tangga untuk memulai usaha rumahan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga di Desa Pala Gajah. Selain itu, pendekatan ini meningkatkan nilai ekonomi dan penggunaan fungsional biji durian.

II. MASALAH

Desa Pala Gajah merupakan desa dengan potensi durian yang cukup melimpah setiap tahunnya. Biasanya, yang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat hanya daging buah duriannya saja, sementara biji durian nya seringkali dibuang tanpa dimanfaatkan. Dari hasil pemantauan di Desa Pala Gajah, penduduk sekitar membutuhkan bimbingan dalam memanfaatkan limbah biji durian menjadi produk kuliner yang memiliki daya jual, seperti donat biji durian, yang berpeluang memperbaiki kesejahteraan ekonomi desa. Aktivitas PKM ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan keterampilan kepada warga Desa Pala Gajah, Kecamatan Bukit Kemuning, Kabupaten Lampung Utara, dalam mengolah limbah biji durian menjadi donat biji durian.

III. METODE

Lokasi dan Peserta

Program PKM ini berlangsung di Desa Pala Gajah, Kecamatan Bukit Kemuning, Kabupaten Lampung Utara, Provinsi Lampung. Sesi pelatihan diadakan di kediaman salah satu warga. Sebanyak 8 peserta terlibat dalam kegiatan ini, yang terdiri dari 6 ibu rumah tangga dan 2 remaja perempuan.

Tahapan Kegiatan

Program ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, dimulai dengan perencanaan persiapan, dilanjutkan dengan penyuluhan pendidikan, pelatihan praktik, dan penilaian

a). Tahap persiapan

Kegiatan PKM diawali dengan survei awal di lokasi yang telah ditentukan. Peserta kegiatan adalah warga Desa Pala Gajah, Kecamatan Bukit Kemuning, Kabupaten Lampung Utara. Pada tahap persiapan, dilakukan pendekatan dan diskusi, serta meminta izin kepada perangkat Desa Pala Gajah dan masyarakat setempat untuk menjelaskan maksud dan tujuan kegiatan PKM ini. Pelibatan masyarakat juga sangat digalakkan, terutama dari kalangan ibu rumah tangga yang akan berperan langsung dalam kegiatan ini. Selanjutnya, dilakukan diskusi dengan ibu-ibu untuk memberikan penjelasan mengenai kegiatan ini sekaligus menyepakati tempat dan waktu pelaksanaannya. Setelah berdiskusi dengan pemerintah daerah dan ibu-ibu rumah tangga di Desa Pala Gajah, tim pelaksana PKM melanjutkan dengan menyiapkan perangkat dan sumber daya yang diperlukan untuk memastikan kelancaran pelaksanaan program.

b). Tahapan penyuluhan

Langkah ini memiliki tujuan untuk menyosialisasikan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Pala Gajah, mengenai kemungkinan penggunaan biji durian yang selama ini dipandang sebagai buangan. Selain itu, tahapan ini juga berfungsi sebagai sarana untuk menjelaskan tujuan dan manfaat dari program ini. Dalam sesi ini, peserta mendapatkan informasi tentang manfaat gizi biji durian serta langkah-langkah pembuatan donat biji durian. Kegiatan ini kemudian dilanjutkan dengan pelatihan tentang cara pembuatan donat dari biji durian.

c). Tahap pelatihan

Program ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah biji durian menjadi donat, dengan tujuan yang lebih luas yaitu meningkatkan nilai ekonomi dan manfaatnya secara keseluruhan. Dalam pelatihan ini, mahasiswa dan peserta bekerja bersama-sama, memungkinkan peserta untuk melihat langsung proses pembuatan donat biji durian. Harapannya, peserta dapat dengan leluasa memahami langkah-langkah pengolahan serta dapat mengaplikasikannya sendiri mengikuti tata cara yang telah diajarkan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan pemahaman masyarakat mengenai biji durian

Sesi penyuluhan yang meliputi diskusi interaktif dan wawancara dimanfaatkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pengolahan limbah biji durian menjadi produk pangan komersial seperti donat biji durian. Materi yang disampaikan dalam penyuluhan ini mencakup pembahasan tentang manfaat dan kandungan gizi biji durian, beserta metode pengolahannya menjadi donat untuk menambah daya jual produk berbahan dasar biji durian. Di Desa Pala Gajah, umumnya hanya daging buah durian yang dikonsumsi, sementara biji durian sering dibuang begitu saja. Hal ini diketahui melalui wawancara yang mengungkapkan bahwa minimnya pemahaman masyarakat tentang manfaat biji durian dan cara pengolahannya menjadi produk makanan. Hasilnya, sesi edukasi tim PKM mencakup berbagai topik, termasuk manfaat gizi biji durian, berbagai produk olahan biji durian, dan teknik yang tepat untuk membuat donat biji durian.

Gambar 1. penyampaian materi penyuluhan dan penjelasan cara mengolahnya

Dalam kegiatan penyuluhan ini, pemateri menjelaskan langkah-langkah pembuatan donat biji durian sebagai berikut : pertama, biji durian disortir, dicuci bersih, kemudian direbus hingga empuk selama 10-15 menit dengan sedikit garam. Setelah direbus, lapisan luar biji durian dikupas, kemudian bijinya diiris kecil. Potongan-potongan ini selanjutnya direndam dalam air hangat agar sisa lendir hilang sebelum dihancurkan hingga menjadi pasta. Selanjutnya, adonan donat dibuat dengan mencampurkan susu bubuk, ragi, dan satu

sendok gula, lalu diamkan selama 5 menit hingga berbuih. Tambahkan telur dan aduk rata(Stikes et al., n.d.).

Setelah itu, campurkan tepung terigu, biji durian yang sudah dihaluskan, serta larutan ragi dan telur. Adonan diremas hingga mencapai konsistensi semi-elastis. Margarin dan garam kemudian dimasukkan, dan pengadukan berlanjut hingga adonan menjadi sepenuhnya elastis. Kemudian, adonan dibagi menjadi bagian-bagian seberat 35 gram, dibentuk menjadi bola-bola kecil, dan ditutup dengan kain untuk didiamkan selama 45 menit. Selanjutnya, sebuah lubang dibuat di tengah setiap bola adonan. Donat digoreng dalam minyak mendidih dengan api pelan, diputar secara rutin hingga mengembang total, lalu diangkat ketika sudah berwarna cokelat keemasan. Setelah itu, adonan ditiriskan, dibiarkan dingin, dan dapat dihias sesuai keinginan

Kegiatan pelatihan

Setelah sesi penyuluhan, peserta melanjutkan dengan pelatihan praktik tentang penyiapan dan pengolahan biji durian. Tujuan pelatihan ini dilaksanakan setelah penyuluhan adalah untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk langsung mempraktikkan pembuatan donat, sehingga mereka menjadi lebih mahir dalam proses pengolahannya. Sesi pelatihan diawali dengan pemaparan tentang bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat donat biji durian. (gambar 1.2). Bahan – bahan yang digunakan yaitu tepung segitiga biru, biji durian, gula pasir, ragi, susu bubuk, telur, margarin, garam dan minyak untuk menggoreng. Peralatan yang digunakan yaitu baskom, pisau, blender, kompor, alat penggoreng dan sebagainya. Dalam pelaksanaannya, tim pelaksana melibatkan peserta dalam setiap tahapan pengolahan, sehingga tim dapat secara langsung memantau cara kerja peserta. Dengan demikian, jika terjadi kesalahan dalam proses pengolahan pada setiap tahap, tim pelaksana dapat segera memperbaikinya (gambar 1.3) . Gambar 1.4 menggambarkan hasil pelatihan tentang pengolahan biji durian menjadi produk pangan.

Gambar 2. Bahan bahan yang digunakan dan Praktik pembuatan adonan

Gambar 3. Hasil olahan Donat biji durian

Tahapan Penilaian

Penilaian dilakukan untuk menilai efektivitas dan keberhasilan program PKM, setelah pelatihan, peserta diberi kesempatan untuk mencicipi donat biji durian yang telah selesai dibuat. Sebagian besar peserta memberikan komentar positif, meskipun ada beberapa yang memberikan saran dan masukan. Tak hanya peserta pelatihan, bahkan anak-anak yang turut mencicipi juga menyatakan bahwa mereka menyukai hasilnya. Donat yang dihasilkan sangat memuaskan, dengan tekstur yang lembut, rasa yang pas, dan dilengkapi topping vla durian yang manis serta taburan keju di atasnya.

Melalui program pelatihan ini, peserta memperoleh peningkatan pengetahuan, pengalaman, serta keterampilan tentang manfaat dan cara pengolahan biji durian. Masyarakat desa Pala Gajah, khususnya remaja perempuan dan ibu-ibu, kini mengetahui cara mengolah biji durian agar lebih berguna. Beberapa remaja bahkan tertarik untuk memulai usaha berbasis olahan biji durian.

.

V. KESIMPULAN

Program PKM membawa dampak besar bagi para ibu rumah tangga di Desa Pala Gajah, melalui pendampingan edukatif serta praktik langsung dalam pemanfaatan limbah biji durian menjadi donat biji durian. Upaya ini turut serta dalam menekan jumlah limbah biji durian yang selama ini tidak dimanfaatkan oleh penduduk. Lebih lanjut, sosialisasi dan pelatihan ini efektif dalam menambah pengetahuan masyarakat terkait potensi biji durian sebagai limbah yang dapat dikreasikan menjadi produk kuliner bernilai jual, seperti donat biji durian. Sebelum kegiatan ini, masyarakat hanya mengonsumsi daging buah durian dan sering membuang biji durian tanpa mengetahui manfaatnya.

Melalui penyuluhan yang mencakup wawancara dan penjelasan tentang kandungan gizi biji durian, serta cara pengolahannya menjadi donat, peserta mendapatkan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana biji durian dapat diolah menjadi produk yang layak secara komersial. Pelatihan yang dilanjutkan setelah

penyuluhan memberikan kesempatan bagi peserta untuk mempraktikkan pembuatan donat secara langsung, meningkatkan keterampilan mereka dalam proses pengolahan. Hasil donat yang dibuat pun mendapat respons positif, dengan sebagian besar peserta mengakui kualitasnya. Kegiatan ini juga memotivasi beberapa remaja untuk memulai usaha berbasis olahan biji durian. Secara keseluruhan, inisiatif ini berdampak positif bagi masyarakat Desa Pala Gajah dengan memperluas pengetahuan, meningkatkan keterampilan, dan menciptakan peluang usaha baru melalui pengolahan biji durian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami memberikan penghargaan yang tulus kepada Bapak Aan Gunawan, M.E.Sy, atas kepemimpinan serta petunjuknya sepanjang program PKM ini. Tak lupa, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya proyek pengabdian kepada masyarakat ini. Berkat kerja sama, dedikasi, dan semangat yang luar biasa, program ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat.Kami sangat menghargai setiap upaya yang telah diberikan untuk meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat. Semoga pengabdian ini dapat menjadi amal jariyah dan memberi dampak positif yang berkelanjutan bagi semua pihak. Sekali lagi, kami sangat menghargai dedikasi, waktu, dan usaha Anda. Semoga Allah SWT memberkahi setiap langkah dan usaha yang kami lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Ariyansah, R., Octavianus, G., Ibrahim, D. N., Purbayani, A. P., Alfara, H., Nugraha, A., & Giovanika, M. I. (2024). Pelatihan Membaca Gambar Teknik PT. Sanden Indonesia. *ARembeN Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, *2*(2), 66–71.

Kesehatan, J., Nusantara, K., & Novianti, S. (2024). *Faktor-Faktor Perilaku yang Mempengaruhi Konsumsi Tablet Fe dan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Karanganyar Kota Tasikmalaya*.

Perilaku, S., Bersih, H., Sehat, D., Santriwati, P., Pesantren, P., Al-Fithrah, A., Sunaryo, M., Ayu, F., Qurrota, A., Yunin, A., Ratna,), Ratriwardhani, A., Muchamad,), Pratama, R. W., & Kunci, K. (n.d.). *ARembeN : Jurnal Pengabdian Multidisiplin*. Retrieved March 20, 2024, from https://ejournal.cvrobema.com/index.php/aremben/article/view/33

Stikes, A. R., Tunas, B., & Tasikmalaya, H. (n.d.). Membangun Jaringan Dukungan Keluarga untuk Pasien Stroke: Pengalaman dari RSU X Tasikmalaya. In *Jurnal Kesehatan dan Kebidanan Nusantara* (Vol. 2).

Wau, D. T. (2024). Kerja Sama Ekonomi Karbon Indonesia-Norwegia Dalam Skema Result Based Payment Dan Designing Article 6 Policy Approaches. *ARembeN Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, *2*(2), 52–57.