

Table Of Content

Journal Cover	2
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

**Indonesian Journal of Cultural and
Community Development**

ISSN 2615-6180 (ONLINE)



BROUGHT TO YOU BY

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Conflict of Interest Statement

The author declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

Editorial Team

Editor in Chief

[Dr. Totok Wahyu Abadi](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Managing Editor

[Mochammad Tanzil Multazam](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

[Rohman Dijaya](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Member of Editors

[Mahardhika Darmawan Kusuma Wardana](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Sinta](#)]

[Bobur Sobirov](#) ([Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Farkhod Abdurakhmonov](#) ("[Silk Road](#)" [International University of Tourism, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Dr. Nyong Eka Teguh Iman Santosa](#) ([Universitas Islam Negeri Sunan Ampel SURabaya, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

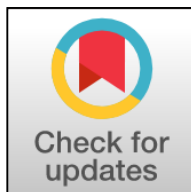
Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact (*)



Save this article to Mendeley



(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

**Pemanfaatan Biji Durian menjadi Oleh-Oleh Khas
Kampar**

Utilization of Durian Seeds for Typical Kampar Souvenirs

Besti Verawati , besti_verawati07@yahoo.com, (1)

Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Indonesia

(1) Corresponding author

Abstract

Durian seeds can be used as a valuable flour and not inferior to other flour. This will increase the economic value and its utilization. Durian seeds contain enough starch, had 8.79% protein, 85% carbohydrates, 980 mg calcium and 1300 mg phosphorus. Durian seed flour can be added in the ingredients of foods such as doughnuts, cakes, semprong, rempeyek, and brownies. That can increase the economic value of durian seed. Family welfare construction group (PKK) of Batu Belah and the Tanjung Bungo village is a viable organization empowering women to participate in local development. The activities will be conducted on the increasing knowledge and technology. Furthermore, in this Community there are several development efforts, among other things: 1). Theory to enhance the knowledge about durian seed. 2). Training in the processing of durian seed flour. 3) Increased the motivation of the community. Activities carried out to increase the motivation of the community is the cooking competition in a variety of durian seed flour as kampar special souvenirs, 4) making of a Kampar special food recipe book as souvenir. 5) marketing strategy. The results of the implementation of the activity that is a. Increased capacity in production system of making Durian Seed Flour; b. an increase in the production of Durian Seed Flour preparations; c. development of marketing strategy.

Pendahuluan

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) merupakan salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah ini dijuluki dengan *The King of Fruits* ini termasuk dalam famili *Bombacaceae*. Tiap pohon durian dapat menghasilkan 80 sampai 100 buah bahkan hingga 200 buah terutama pada pohon yang tua, tiap rongga buah terdapat 2 sampai 6 biji atau lebih. Berdasarkan Data Badan Pusat Statistik (BPS) dan Direktorat Jenderal Holtikultura menunjukkan di Indonesia produksi durian mengalami peningkatan setiap tahun yaitu 759.055 ton pada tahun 2013, 859.118 ton pada tahun 2014, dan 1.020.595 ton pada tahun 2015 (BPS, 2015).

Provinsi Sumatra Utara merupakan Provinsi yang berbatasan dengan Provinsi Riau, sehingga produksi durian tersebar hingga ke Kabupaten Kampar. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Holtikultura Kabupaten Kampar (2016), diperoleh data produksi buah durian tiga tahun terakhir yaitu 4.175,27 ton pada tahun 2014, 4.689,41 ton pada tahun 2015, dan 6.285,62 ton pada tahun 2016. Banyaknya produksi buah durian, akan menghasilkan limbah biji dan kulit durian.

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 durian 60 - 75% dan biji durian sekitar 5 - 15% belum dimanfaatkan secara maksimal (Wahyono 2009)[1]. Secara fisik biji durian berbentuk bulat telur, berkeping dua, berwarna putih kekuning-kuningan atau coklat muda (Nurfiana dkk, 2009)[2]. Biji durian yang masak mengandung 51.1% air, 46.2% karbohidrat, 2.5% protein, dan 0.2% lemak (Djaeni dan Prasetyaningrum, 2010)[3]. Kandungan protein yang tinggi memungkinkan biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti sumber protein yang ada dalam bentuk tepung seperti pembuatan oleh-oleh khas Kamapr (brownies, rempeyek, donat, dan semprong) (Nurfiana F et.al 2009)[2].

Metode

Penggunaan IPTEKS dalam segi pemanfaatan biji durian yaitu pembuatan tepung biji durian

Pohon durian yang ada di desa mitra dengan jumlah yang berlimpah dimana terdapat kebun khusus pohon durian. Buah durian yang dihasilkan hanya dagingnya saja yang dimanfaatkan sedangkan limbah durian seperti biji durian dibuang begitu saja. Selain itu, biji durian menjadi sampah yang banyak dan menumpuk seterusnya menimbulkan polusi dan mengundang serangga serta bibit penyakit akibat lingkungan yang tidak bersih. Oleh karena itu perlu pengolahan biji durian menjadi tepung biji durian yang berfungsi sebagai pengganti tepung terigu untuk pembuatan aneka oleh-oleh khas kampar. Proses produksi tepung biji durian sebagai berikut:

Pembuatan Tepung Biji Durian:

Pengolahan biji durian memerlukan penanganan khusus yaitu pada saat penghilangan lendir pada biji durian. Apabila lendir tidak dihilangkan maka akan mempengaruhi rasa pada tepung ataupun kripiknya. Lendir dihilangkan dengan cara menambahkan garam 6% pada biji durian, dicampur, diaduk-aduk dibawah air mengalir

Bahan

Adapun bahan-bahan yang digunakan yaitu Biji durian, Garam, Air.

Peralatan

Peralatan yang digunakan antara lain Panci perebusan, Tirisian, Pisau, Oven, Mesin penggiling, Ayakan, Alat pengaduk

Pemberian Penyuluhan Tentang Limbah Biji Durian

Penyuluhan akan diberikan sebanyak 3 kali selama proses penelitian berjalan yaitu penyuluhan tentang pentingnya dan manfaat dari limbah biji durian; sanitasi hygiene dalam pengolahan biji durian untuk makanan oleh-oleh khas kampar

Pemberian Pelatihan Dalam Praktek Pengolahan Biji Durian

Hal ini dilakukan mengingat produksi durian sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pemanfaatan dan pengolahan untuk limbah biji durian masih sangat kurang untuk produk pangan seperti oleh-oleh khas Kampar. Varian produk yang akan dibuat adalah donat, rempeyek, semprong dan brownies dari bahan dasar tepung biji durian.

Meningkatkan Motivasi Mitra

Peningkatan motivasi mitra dilakukan dengan cara mengadakan lomba masak aneka oleh-oleh khas Kampar.

Buku Resep Aneka oleh-oleh Khas Kampar

Pembuatan buku resep aneka oleh-oleh khas Kampar

Strategi Pemasaran

Selama ini mitra belum memiliki usaha dan pemasaran untuk pembuatan oleh-oleh khas kampar, tetapi memiliki produksi durian yang berlimpah, serta biji durian yang dibuang begitu saja. pemasaran. Masyarakat pada dasarnya hanya mengkonsumsi daging buah durian, hal ini berarti 65-80% bagian durian yang lain yaitu biji dan kulit tidak dikonsumsi, sehingga menjadi sampah yang banyak dan menumpuk seterusnya menimbulkan polusi dan mengundang serangga serta bibit penyakit akibat lingkungan yang tidak bersih. Untuk itu perlu pemanfaatan biji durian menjadi tepung biji durian sebagai bahan dasar untuk pembuatan aneka oleh-oleh khas kampar dengan menggantikan tepung terigu. Oleh-oleh yang akan dibuat adalah donat, rempeyek, semprong, dan brownies.

Agar tampilan produk lebih menarik makan akan dibuat kemasandan memberi label produk tanggal produksi dan expired, serta kandungan zat gizi. Metode pelaksanaan yang dilakukan agar solusi yang ditawarkan dapat disalurkan dengan baik kepada mitra sesuai yang diharapkan upaya yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Mitra tentang biji durian, produk biji durian, pembuatan oleh-oleh khas kampar berbahan dasar tepung biji durian dan pemasarannya.

Hasil dan Pembahasan

Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Pembuatan Tepung Biji Durian

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk memanfaatkan limbah biji durian sebagai alternatif bahan dasar pembuatan oleh-oleh khas Kampar yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis tepung biji durian. Sebelum diolah menjadi produk oleh-oleh khas Kampar, peneliti melakukan analisis kandungan zat gizi makro dan mikro untuk tepung biji durian

Peningkatan Produksi Olahan Tepung Biji Durian

Mengingat berlimpahnya bahan baku biji durian di Kabupaten Kampar serta terbatasnya pengetahuan tentang pengolahan limbah biji durian, maka kegiatan IbM ini juga memberikan pelatihan kepada mitra dalam pengolahan tepung biji durian menjadi variasi produk makanan olahan tepung biji durian seperti donat, rempeyek, kue semprong, dan brownies. Kegiatan ini dalam bentuk pemberian penyuluhan dan diskusi, serta dilanjutkan dengan peningkatan motivasi mitra dengan cara praktek langsung lomba masak pembuatan produk baru seperti donat, rempeyek, kue semprong, dan brownies. Hasil kegiatan ini dapat dilihat dari gambar dibawah ini:



Figure 1. Hasil Kegiatan Lomba Masak Pembuatan Varian Tepung Biji Durian



Figure 2. Hasil Kegiatan Lomba Masak Pembuatan Varian Tepung Biji Durian



Figure 3. Hasil Kegiatan Lomba Masak Pembuatan Varian Tepung Biji Durian

Berdasarkan kegiatan lomba masak pembuatan varian tepung biji durian ini, didaparkan bahwa mitra sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Mitra tersebut sangat tertarik untuk menjual produk olahan ini karena bernilai ekonomis tinggi dan biasanya masakan yang dibuat hanya untuk konsumsi keluarga saja dan belum bisa menambah penghasilan keluarga

Perubahan Strategi Pemasaran

Agar tampilan produk lebih menarik, makanan akan dibuat kemasan dan memberi label produk. Metode pelaksanaan yang dilakukan agar solusi yang ditawarkan di salurkan dengan baik kepada mitra sesuai yang diharapkan, upaya yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kelompok PKK Desa Batu Belah dan Desa Tanjung Bungo.

Peningkatan kualitas produk dengan kemasan yang menarik.

Kemasan dibuat dengan tampilan menarik dan simple sehingga memudahkan dalam pemasaran di warung atau swalayan - swalayan yang ada di Kabupaten Kampar. Dan produk tersebut dapat bersaing dengan produk lainnya. Metode pemasaran produk tepung biji durian dengan cara membuat media promosi brosur dan menyebarkannya di wilayah Kabupaten Kampar.

Brosur merupakan salah satu media promosi yang paling efektif yang akan digunakan untuk memasarkan produk olahan tepung biji durian untuk mitra ini. Brosur ini disebar di hampir di sekitar pusat perbelanjaan seperti swalayan - swalayan dan toko - toko kue di wilayah Kabupaten Kampar sekaligus kami menitipkan produk olahan tepung biji durian di swalayan atau toko yang ada di sekitar wilayah Kabupaten Kampar.

Kesimpulan

Antusias yang sangat baik yang ditunjukkan dari kedua kelompok PKK Desa Batu Belah dan Desa Tanjung Bungo terhadap kegiatan IbM dalam pemanfaatan limbah biji durian sebagai alternatif bahan dasar pembuatan oleh-oleh khas Kampar yang dapat terlihat dari kerjasama yang telah dilakukan dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan. Produk olahan variasi tepung biji durian sangat di gemari oleh masyarakat terutama produk brownies. Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan brosur, pengemasan produk variasi tepung biji durian yang menarik, serta pemasaran olahan tepung biji durian tersebut diswalayan dan ditoko - toko. Perlu sosialisai lebih intensif mengenai diversifikasi mengenai pemanfaatan limbah biji durian dan masyarakat dapat memanfaatkan limbah biji durian tersebut yang dapat diolah menjadi tepung. Kabupaten Kampar merupakan penghasil durian terbesar, sehingga banyaknya limbah biji durian. Dengan pemanfaatan yang lebih maksimal mengingat kandungan gizinya yang sangat bagus untuk pertumbuhan dan perkembangan. Program IbM ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan izin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, izin usaha di Dinas Perindag, bantuan perpajakan, peyiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.

Referensi

[1]Wahyono, "Karakteristik edible film berbahan dasar kulit dan pati biji durian(*durio sp*) untuk pengemasan buah strawberry [skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Surakarta .(di akses tanggal 21 Maret," 2009. [Online]. Available: <http://eprints.ums.ac.id/3831/1/A420050124.PDF>.

[2]F. Nurfiana, U. Mukaromah, V. C. Jeannisa, and S. Putra, "Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif [prosiding].Seminar Nasional," in *SDM Teknologi Nuklir*, 5th ed., vol. V, Yogyakarta, 2009.

[3]D. M. dan Prasetyaningrum A, "Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif: Aspek Nutrisi Biji Durian," *Riptek*, vol. 11, no. 37-45, p. 4, 2010.

References

1. Wahyono, "Karakteristik edible film berbahan dasar kulit dan pati biji durian(*durio sp*) untuk pengemasan buah strawberry [skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Surakarta .(di akses tanggal 21 Maret," 2009. [Online]. Available: <http://eprints.ums.ac.id/3831/1/A420050124.PDF>.
2. F. Nurfiana, U. Mukaromah, V. C. Jeannisa, and S. Putra, "Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif" in *Seminar NasionalSDM Teknologi Nuklir*, 5th ed., vol. V, Yogyakarta, 2009.
3. D. M. dan Prasetyaningrum A, "Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif : Aspek Nutrisi Biji Durian," *Riptek*, vol. 11, no. 37-45, p. 4, 2010.