

INOVASI PENGOLAHAN KRIPIK BIJI DURIAN SEBAGAI PRODUK BERNILAI TAMBAH

Humaidi¹, Abd. Qodir², Siti Aisyah³, M. Agustian⁴, Masrurotul Aini⁵

Institut Agama Islam Syaichona Mohammad Cholil Bangkalan

humaidi@iaisyachona.ac.id¹, abdqodir021003@gmail.com²,

11ichasitaisyah@gmail.com³,

tubagusmuhamadasgustianmanshur@gmail.com⁴,

masruroh04aini@gmail.com⁵

ABSTRACT

Jangkar Village, Tanah Merah Subdistrict, Bangkalan Regency, produces abundant durian seed waste every harvest season. Until now, this waste has only been discarded, potentially causing environmental problems. This community service activity aims to address this problem by developing durian seed chips as a value-added food innovation, which also creates micro-business opportunities based in the village. The methods used in this activity include situation analysis, technical training in chip processing, business management assistance, and marketing. Evaluation is carried out through consumer response testing using pre-test and post-test questionnaires. Product responsiveness testing was conducted on 42 respondents from the surrounding community (after the production process). The test results showed that most respondents (80%) liked the durian seed chips. The main reasons for liking them were their savory taste and crunchy texture, although the distinctive aroma of durian was considered less prominent. A comparison between the pre-test (before trying) and post-test (after trying) of the product showed a significant increase in interest in trying the product (from 55% to 85%), taste assessment (from 50% to 80%), texture appreciation (from 48% to 75%), and suitability as a marketable product (from 45% to 70%). The initial market test also received positive responses and enthusiasm from the community. The contributions of this activity include product innovation, improvement of community skills, additional income opportunities, and support for environmental preservation. Thus, durian seed chips have the potential to become a sustainable regional specialty product with promising market prospects.

Keywords: *durian seed chips, community empowerment, microenterprise, waste management*

ABSTRAK

Desa Jangkar, Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan, menghasilkan limbah biji durian yang melimpah setiap musim panen. Selama ini, limbah tersebut hanya dibuang, sehingga berpotensi menimbulkan persoalan lingkungan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut dengan mengembangkan kripik biji durian sebagai inovasi pangan bernilai tambah, yang juga menciptakan peluang usaha mikro berbasis desa. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi analisis situasi, pelatihan teknis pengolahan keripik, pendampingan manajemen usaha, dan pemasaran. Evaluasi dilakukan melalui uji responsif konsumen dengan menggunakan kuesioner pre-test dan post-test. Uji responsif produk dilaksanakan terhadap 42 responden masyarakat sekitar (setelah proses produksi). Hasil uji menunjukkan bahwa sebagian besar responden (80%) menyukai kripik biji durian. Alasan utama disukai adalah rasa yang gurih dan tekstur yang renyah, meskipun aroma khas durian dinilai kurang menonjol. Perbandingan antara pre-test (sebelum mencoba) dan post-test (setelah mencoba) produk memperlihatkan peningkatan signifikan pada minat mencoba produk (dari 55% menjadi 85%), penilaian rasa (dari 50% menjadi 80%), apresiasi tekstur (dari 48% menjadi 75%), dan kelayakan sebagai produk jual (dari 45% menjadi 70%). Uji pasar awal juga mendapat respon positif dan antusiasme dari masyarakat. Kontribusi kegiatan ini mencakup inovasi produk, peningkatan keterampilan masyarakat, peluang tambahan pendapatan, dan dukungan pelestarian lingkungan. Dengan demikian, kripik biji durian berpotensi menjadi produk khas daerah yang berkelanjutan dengan prospek pasar yang menjanjikan

Kata Kunci: *kripik biji durian, pemberdayaan masyarakat, usaha mikro, pengolahan limbah*

A. PENDAHULUAN

Analisis Analisis Desa Jangkar, Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu wilayah penghasil durian di Pulau Madura. Setiap musim panen, masyarakat memanfaatkan daging buah durian untuk dikonsumsi maupun dijual, namun biji durian yang jumlahnya cukup melimpah sebagian besar hanya dibuang. Dari hasil analisis situasi awal di Desa Jangkar, diperkirakan limbah biji durian yang terbuang mencapai volume yang cukup signifikan setiap musim panen, sehingga menimbulkan persoalan lingkungan. Kondisi ini menimbulkan persoalan lingkungan berupa penumpukan limbah organik yang berpotensi menimbulkan bau tidak sedap, pencemaran, dan menjadi sarang hama.

Dari sisi sosial-ekonomi, sebagian besar masyarakat Desa Jangkar memiliki mata pencaharian sebagai petani dan pedagang musiman. Mereka masih menghadapi keterbatasan akses pada peluang usaha yang berkelanjutan, terutama usaha berbasis potensi lokal. Minimnya inovasi pengolahan hasil pertanian dan rendahnya pemanfaatan sumber daya lokal menjadi salah satu faktor penghambat peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Di sisi lain, terdapat peluang usaha yang cukup besar. Biji durian sebenarnya memiliki kandungan gizi berupa karbohidrat, serat, dan mineral, sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai jual. Kripik biji durian, sebagai produk pangan ringan dengan tekstur renyah dan rasa gurih, memiliki prospek pasar yang luas. Berdasarkan observasi awal dan uji coba di lingkungan kampus (bazar kampus), produk ini berpotensi dipasarkan dengan baik. Produk ini berpeluang dipasarkan pada kegiatan lokal (bazar, pasar rakyat), toko oleh-oleh, hingga pemasaran online.

Permasalahan prioritas yang dihadapi masyarakat mitra dapat dirumuskan secara terukur, yaitu: tingkat pemanfaatan biji durian oleh

masyarakat masih sangat rendah, di mana hampir 0% biji durian diolah dan sebagian besar hanya dibuang, sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan. Selain itu, terdapat keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah, dan belum optimalnya akses pemasaran serta manajemen usaha mikro. Sebagai solusi, ditawarkan inovasi pengolahan biji durian menjadi kripik melalui pendekatan Ipteks yang sederhana, terjangkau, dan mudah diperaktikkan. Prosedur kerja yang diterapkan meliputi pelatihan teknis pengolahan biji durian, pendampingan manajemen usaha, serta penguatan partisipasi masyarakat. Kriteria keberhasilan program ini diukur melalui indikator output (dihasilkannya produk pangan olahan kripik biji durian dan meningkatnya keterampilan masyarakat) dan outcome (terbentuknya model usaha mikro, potensi peningkatan pendapatan, serta pengurangan signifikan limbah biji durian). Dengan pendekatan ini, pengembangan kripik biji durian tidak hanya menyelesaikan persoalan limbah, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru yang mendukung pemberdayaan masyarakat desa.

Jenis luaran yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini memiliki target kuantitatif yang terukur. Luaran ini dapat dibagi menjadi output dan outcome. Luaran Output yang ditargetkan meliputi: pelaksanaan pelatihan teknis kepada 40 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku UMKM setempat; dihasilkannya produk pangan olahan berupa kripik biji durian siap konsumsi; dan terciptanya keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah organik menjadi produk bernilai tambah. Sementara itu, Luaran Outcome yang diharapkan adalah: terbentuknya minimal 1 model usaha mikro berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi; peningkatan potensi pendapatan tambahan bagi masyarakat; serta dukungan

terhadap pelestarian lingkungan berupa pengurangan limbah biji durian yang sebelumnya terbuang sia-sia.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Jangkar, Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan, dengan melibatkan masyarakat lokal sebagai peserta utama. Kegiatan berlangsung selama satu bulan pada bulan september tanggal 1 sampai tanggal 30 bertepatan dengan tidak musim panen durian namun untuk mempermudah pengumpulan bahan baku didapat dari luar. Peserta kegiatan berjumlah 40 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku UMKM setempat yang memiliki minat dalam pengolahan makanan ringan berbahan dasar lokal.

Kegiatan ini menggunakan pendekatan deskriptif eksploratif yang dikombinasikan dengan metode pelatihan, difusi ipteks, dan pendampingan masyarakat. Metode ini dipilih karena sesuai dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada partisipasi aktif dan peningkatan kapasitas lokal (Kurniawan, 2020). Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan nilai tambah dari biji durian yang selama ini dianggap limbah, dengan menjadikannya produk camilan inovatif berupa kripik biji durian.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini meliputi: (1) edukasi mengenai potensi biji durian sebagai bahan pangan alternatif yang kaya manfaat, dengan mengacu pada studi literatur yang relevan; (2) teknik pengolahan biji durian menjadi kripik secara higienis dan efisien; (3) variasi rasa menggunakan bumbu lokal populer seperti coklat, asin, dan balado ; serta (4) strategi pemasaran sederhana berbasis komunitas. Sumber materi utama dalam pelatihan ini adalah modul praktis yang disusun oleh tim pengabdian yang memuat langkah-langkah pengolahan dan manajemen

usaha, didukung oleh referensi ilmiah terkait potensi pangan. Mengenai variasi rasa, produk kripik biji durian diuji dengan tiga varian: asin (menggunakan garam dan bumbu penyedap standar), balado (menggunakan bubuk balado komersial), dan coklat (menggunakan bubuk coklat dan gula halus). Rasio formulasi bumbu diterapkan sebanyak 5 gram bumbu per 100 gram kripik biji durian untuk memastikan rasa yang merata dan disukai konsumen, berdasarkan uji coba internal tim. Modul pelatihan dan detail formulasi lengkap bumbu disediakan sebagai lampiran dalam laporan kegiatan ini.

Pelatihan dilakukan secara praktik langsung (hands-on training), dimulai dari proses pengumpulan bahan baku biji durian, baik saat musim panen maupun dengan membeli dari luar musim. Selanjutnya dilakukan proses teknis: pencucian biji durian untuk menghilangkan getah, pengukusan selama 10–15 menit untuk mempermudah pengirisan dan mengurangi rasa pahit, pengirisan tipis menggunakan pisau atau alat pengiris, dan penggorengan dalam minyak panas hingga berwarna kecoklatan dan bertekstur renyah. Setelah digoreng, produk diberi bumbu sesuai varian rasa.

Setelah proses produksi, dilakukan uji organoleptik terhadap produk oleh 42 responden masyarakat sekitar. Responden diminta menilai produk dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan (preferensi). Uji ini penting untuk mengetahui penerimaan pasar terhadap produk dan sebagai dasar pengembangan rasa dan kemasan ke depannya (Wahyuni et al., 2022).

Sebagai bagian dari strategi difusi teknologi dan uji pasar, produk hasil pelatihan dipasarkan melalui bazar kampus yang diselenggarakan di Institut Agama Islam Syaichona Cholil Bangkalan. Kegiatan ini menjadi sarana untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat luar desa, serta

mengajarkan peserta mengenai dasar-dasar pemasaran dan promosi produk olahan (Sari & Putri, 2019).

Melalui kombinasi pelatihan, edukasi, pendampingan, serta uji pasar, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat desa dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai jual tinggi, menciptakan peluang ekonomi baru, serta menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis sumber daya lokal.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Responsif Produk

Uji responsif dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk kripik biji durian. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan tanggapan positif terhadap produk ini. Sebanyak 80% responden menyatakan menyukai produk karena rasa gurih dan teksturnya yang renyah.

Berikut gambar produk kripik biji durian siap konsumsi

Gambar 1.

Hasil produk kripik duren



Namun demikian, terdapat catatan dari beberapa responden yang menyebutkan bahwa aroma khas biji durian kurang terasa akibat proses pengolahan yang mengurangi bau getah dan aroma aslinya.

Tabel 1.

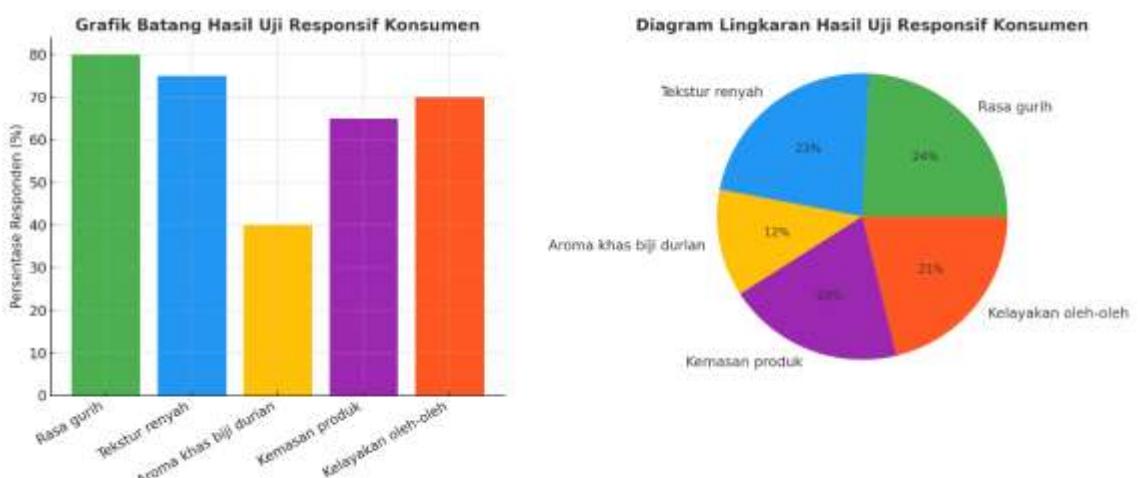
Hasil Uji Responsif Konsumen terhadap Kripik Biji Durian

Aspek Penilaian	Persentase Responden yang Menyukai (%)	Catatan Responden
Rasa gurih	80%	Disukai mayoritas
Tekstur renyah	75%	Memberikan sensasi ringan
Aroma khas biji durian	40%	Dinilai kurang kuat
Kemasan produk	65%	Perlu desain lebih menarik
Kelayakan sebagai oleh-oleh	70%	Cocok untuk dipasarkan

Dari tabel tersebut terlihat bahwa rasa dan tekstur menjadi faktor utama yang mendorong penerimaan konsumen, sedangkan aroma masih menjadi aspek yang perlu dikembangkan.

Gambar 1.

Diagram Batang dan lingkaran Hasil Uji Responsif Konsumen



Grafik batang menunjukkan bahwa aspek rasa gurih (80%) dan tekstur renyah (75%) merupakan faktor yang paling disukai responden. Sementara itu, aroma khas biji durian hanya mendapat persentase 40%, sehingga menjadi aspek yang perlu diperbaiki dalam pengembangan produk berikutnya. Diagram lingkaran memperlihatkan distribusi keseluruhan penilaian. Aspek rasa dan tekstur mendominasi respon positif, sedangkan aroma khas biji durian memberikan kontribusi paling kecil terhadap kepuasan konsumen. Dengan adanya dua bentuk visualisasi ini, terlihat jelas bahwa produk kripik biji durian telah berhasil menarik minat konsumen dari sisi rasa dan tekstur, namun masih perlu pengembangan pada aroma serta kemasan untuk meningkatkan daya saing di pasaran.

Analisis Perbandingan Pre-Test dan Post-Test

Untuk mengetahui perubahan persepsi masyarakat terhadap kripik biji durian, dilakukan pre-test (sebelum mencoba produk) dan post-test (setelah mencoba produk) jarak waktu antara pre-test dan post-test ialah satu minggu. Responden diminta menilai dari aspek: minat mencoba, rasa, tekstur, aroma, dan kelayakan sebagai produk jual.

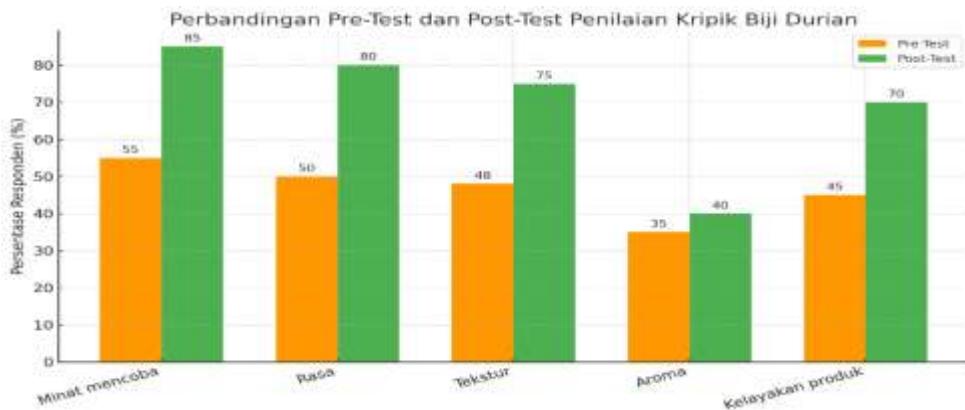
Tabel 2. Perbandingan Hasil Pre-Test dan Post-Test

Aspek Penilaian	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Peningkatan (%)
Minat mencoba produk	55	85	+30
Penilaian rasa	50	80	+30
Penilaian tekstur	48	75	+27
Penilaian aroma	35	40	+5
Kelayakan sebagai produk jual	45	70	+25

Dari tabel terlihat peningkatan yang cukup signifikan terutama pada aspek minat mencoba, rasa, dan kelayakan sebagai produk jual.

Gambar 3.

Diagram Batang Berpasangan Pre-Test dan Post-Test



Terlihat peningkatan signifikan pada aspek minat mencoba (dari 55% menjadi 85%), yang menunjukkan daya tarik produk cukup kuat setelah konsumen mencicipinya.

1. Aspek rasa meningkat dari 50% menjadi 80%, dan tekstur dari 48% menjadi 75%, menunjukkan bahwa produk berhasil memenuhi ekspektasi konsumen setelah dicoba.
2. Aroma mengalami peningkatan kecil (35% menjadi 40%), menegaskan kembali bahwa aroma masih menjadi kelemahan yang perlu diperbaiki dalam proses pengolahan.
3. Kelayakan produk jual meningkat dari 45% ke 70%, menandakan konsumen semakin yakin bahwa kripik biji durian dapat dipasarkan sebagai produk komersial.

Dengan adanya analisis pre-test dan post-test ini, keberhasilan program dapat diukur lebih jelas: produk terbukti mampu mengubah persepsi awal responden yang ragu menjadi lebih positif setelah mencoba.

Aspek Ekonomi dan Potensi Usaha

Dari sisi ekonomi, kripik biji durian memiliki keunggulan pada biaya produksi yang relatif rendah karena menggunakan bahan baku berupa

limbah organik yang sebelumnya tidak bernilai jual. Namun, terdapat tantangan berupa kenaikan biaya produksi saat tidak musim durian, karena bahan harus didatangkan dari luar daerah, estimasi biaya pembuatan produk ini per kemasan mencapai 2000 rupiah.

Uji coba pemasaran melalui bazar kampus menunjukkan respon yang positif, ditandai dengan tingginya minat pembelian produk. Hal ini membuktikan adanya peluang pasar yang cukup besar, terutama jika dikembangkan sebagai produk oleh-oleh khas daerah.

Luaran Program sebagai Indikator Keberhasilan

Hasil pengabdian masyarakat ini menghasilkan luaran berupa:

1. Produk inovatif: kripik biji durian yang memiliki nilai jual dan daya saing.
2. Peningkatan ekonomi masyarakat: pemanfaatan limbah menjadi produk bernilai tambah berpotensi memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat desa.
3. Dukungan terhadap pelestarian lingkungan: mengurangi jumlah limbah organik yang tidak terpakai.

Keberhasilan program dapat dilihat dari indikator:

1. Tingkat kepuasan responden (80% menyukai produk).
2. Potensi keberlanjutan usaha yang ditunjukkan oleh respon positif konsumen saat uji coba pemasaran.

Faktor Pendorong dan Penghambat

1. Faktor Pendorong: ketersediaan bahan baku saat musim durian, harga produksi murah, rasa gurih dan tekstur renyah yang disukai, serta adanya dukungan antusias dari konsumen pada tahap awal pemasaran.
2. Faktor Penghambat: keterbatasan bahan baku di luar musim panen, aroma khas biji durian yang berkurang akibat proses pengolahan, dan desain kemasan yang masih perlu diperbaiki agar lebih menarik.

D. KESIMPULAN

Daftar Hasil pengabdian masyarakat melalui inovasi produk kripik biji durian menunjukkan penerimaan positif dari konsumen. Berdasarkan uji responsif, sebanyak 80% responden menyukai produk terutama karena rasa gurih dan teksturnya yang renyah, meskipun aroma khas biji durian dinilai kurang menonjol akibat proses pengolahan.

Analisis pre-test dan post-test memperkuat hasil tersebut, di mana terjadi peningkatan signifikan pada minat mencoba (55% menjadi 85%), penilaian rasa (50% menjadi 80%), tekstur (48% menjadi 75%), serta kelayakan sebagai produk jual (45% menjadi 70%). Hal ini membuktikan bahwa produk mampu mengubah persepsi awal responden menjadi lebih positif setelah dicoba.

Dari sisi ekonomi, pemanfaatan biji durian sebagai bahan baku bernilai tambah berpotensi mendukung usaha mikro masyarakat, karena biaya produksi relatif rendah dan pemasaran awal melalui bazar menunjukkan antusiasme yang tinggi. Inovasi ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa, tetapi juga mendukung upaya pelestarian lingkungan dengan mengurangi limbah organik.

Dengan demikian, kripik biji durian dapat dijadikan sebagai solusi inovatif dalam pengolahan limbah, peluang usaha baru, sekaligus strategi pemberdayaan masyarakat. Faktor pendorong keberhasilan program adalah rasa dan tekstur produk yang disukai serta antusiasme pasar, sementara faktor penghambat utama adalah ketersediaan bahan baku di luar musim dan aroma khas durian yang masih perlu ditingkatkan.

DAFATAR PUSTAKA

- Bahruddin, A., Zaka, U., Sholah, S., Mudarris, & Abdul Aziz. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Budidaya Cabe Jamu di Dusun Nung Malaka Desa Daleman Kecamatan Galis Kabupaten Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 108–126. <https://doi.org/10.35309/dharma.v1i2.42>
- Fatmawati, E., dkk. (2024). Wujud Pelestarian Lingkungan Melalui Penyuluhan Pembuatan Produk Totebag Ecoprint pada Siswa Sekolah Dasar. *FUNDAMENTUM*, 2(3), 85–90.
- Intan, T.C., dkk. (2022). Pemanfaatan Limbah Daun Untuk Ecoprint dalam Upaya Pemberdayaan Ibu-Ibu Desa Teguhan. *Indonesia Journal Of Civil Society*, 4(2), 17-23.
- Junaidi, J., Ramdhan, T. W., & Putera, K. B. (2020). Membangun Ekonomi Pasca Covid 19 di Desa Sadah Tanah Merah Bangkalan melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 17-27.
- Kurniawan, D. (2020). *Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal*. Yogyakarta: Deepublish.
- Maharani, E., dkk. (2024). Pengembangan Batik Ecoprint Sebagai Usaha Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(1), 918–924.
- Noviyana, N.J., dkk. (2024). Pelatihan Pembuatan Kerajinan Ecoprint kepada Siswa SDN Mojowangi 1. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 2(2), 349–355.
- Rahmawati, S. (2021). Pelatihan Ecoprint Ramah Lingkungan bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Wisata Taman Sari Yogyakarta. Laporan Pengabdian Masyarakat, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ramadani, R., Hidayat, M., & Nurhayati, S. (2021). Potensi biji durian sebagai bahan pangan alternatif: Studi literatur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 9(2), 87–94. <https://doi.org/10.1234/jtph.2021.9.2.87>
- Rohmah, A. N. ., Nisa', R. ., & Mufaizin, M. (2024). Pelatihan Kelompok Guru dalam Penerapan Strategi Joyful Learning di Madrasah Ibtidaiyah. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 177–196. <https://doi.org/10.35309/dharma.v5i1.313>

- Sari, D. P., & Putri, A. L. (2019). Strategi pemasaran produk olahan berbasis lokal pada UMKM. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 45–53. <https://doi.org/10.5678/jpkm.4.1.45>
- Suyati, Sri., Khamimah, Siti, A. (2023). Pemanfaatan Daun Jati Produk Ecoprint Sebagai Sumber Penghasilan Keluarga Di Desa Delik Sari Kelurahan Sukorejo Kecamatan Guning Pati Semarang. Ejoin: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(5), 443-449.
- Wahyuni, S., Prasetya, A., & Nugroho, Y. (2022). Uji organoleptik dalam pengembangan produk makanan lokal: Studi kasus pada camilan berbahan biji buah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 33–41. <https://doi.org/10.15294/jgp.v17i1.1234>
- Widyo, J.L., dkk. (2020). Inovasi Teknik Pengolahan Limbah Buah dan Sayur Rumah Tangga. *Jurnal Abidumasy*, 1(2), 30–35.