

PELATIHAN PEMBUATAN KULIT KUE LONTAR
BERBAHAN DASAR TEPUNG
BIJI DURIAN

Santoso Budi Rohayu¹, Ketut Wahyudi², Vera Iriani Abdullah^{3*}

¹⁻³Poltekkes Kemenkes Sorong

Email Korespondensi: verabdullah1977@gmail.com

Disubmit: 19 Juni 2023

Diterima: 07 Juli 2023

Diterbitkan: 01 Agustus 2023

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i8.10535>

ABSTRAK

Tepung biji durian mengandung tinggi alkaloid, kadar serat air dan karbohidrat serta rendah terpenoid. Saat ini pemanfaatan biji durian sudah mulai banyak dilakukan baik berupa tepung maupun olahan makanan lain. Berdasarkan beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan. Hal ini juga sangat membantu dalam pengurangan limbah sampah yang dapat mengganggu kualitas dan kesehatan pada lingkungan sekitar. Untuk mengajarkan dan mengenalkan pemanfaatan biji buah durian kepada masyarakat. Menggunakan metode pelatihan. Peserta yang ikut kegiatan sebanyak 60 orang, setelah mengikuti kegiatan 100% peserta mengetahui cara pemanfaatan tepung biji durian. Masyarakat telah mengenal cara pemanfaatan biji buah durian sebagai bahan dasar pangan local.

Kata Kunci: Pangan Local, Pengelolaan Limbah, Ketrampilan Masyarakat

ABSTRACT

Durian seed flour contains high alkaloids, low levels of water and carbohydrate fiber and terpenoids. Currently, the use of durian seeds has begun to be widely used, both in the form of flour and other processed foods. Based on several research results indicate that durian seed flour can be used as an alternative food ingredient. This is also very helpful in dealing with waste that can interfere with the quality and health of the surrounding environment. The aim is to prohibit and introduce the use of durian fruit seeds to the public. This community service activity uses the training method. Results: 60 participants took part in the activity, after participating in the activity 100% of the participants knew how to use durian seed flour. Conclusion: the community is familiar with how to use durian fruit seeds as a basic ingredient for local food.

Keywords: Local Food, Waste Management, Community Skills

1. PENDAHULUAN

Negara tropis yang dilalui garis katulistiwa seperti Indonesia memiliki keragaman sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Durian (*Durio zibethinus* Murr) merupakan salah satu buah tropis komersial yang penting. Buah durian dihasilkan di beberapa negara di Asia Tenggara (Jianying Feng, 2016). Buah komersial yang populer ini menempati posisi ke-4 buah nasional. Produksi per tahun mencapai sekitar 700.000 ton. Produksi buah yang dinikmati sebagai buah meja ini mengalami peningkatan seiring permintaan pasar atas buah yang sehat dan kaya gizi ini (Lee-Hoon Ho, 2015).

Kandungan nutrisi dari buah ini yaitu karbohidrat, protein, vitamin B dan C (Jianying Feng, 2016). Dari keseluruhan buah, sekitar sepertiga bagian yang dapat dimakan. Pada buah durian, bagian yang umum dikonsumsi adalah daging atau salut buah yang persentasenya hanya sekitar 20-35%, hal ini berarti bagian kulit 60-75% dan biji 5-15% belum dimanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2019). Biji durian menjadi limbah berupa sampah yang dapat mengganggu kualitas dan kesehatan pada lingkungan sekitar.

Ukuran biji durian yang cukup besar membutuhkan waktu lama untuk dapat terurai atau terdegradasi secara alami. Akan tetapi perlu diperhatikan bagi orang yang mengonsumsi buah ini, dikarenakan buah ini apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memberi efek panas pada perut yang mengkonsumsinya Durian (*Durio zibethinus*) merupakan salah satu tanaman hasil perkebunan yang telah lama dikenal oleh masyarakat yang pada umumnya dimanfaatkan sebagai buah saja. Menurut Winarti (2016), menyebutkan bahwa biji durian, bila ditinjau dari komposisi kimianya, cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yang mengandung protein 9,79% (Putri, 2022).

Umumnya kulit dan biji menjadi limbah yang hanya sebagian kecil dimanfaatkan sebagai pakan ternak, malahan sebagian besar dibuang begitu saja. Biji durian mentah tidak dapat dimakan karena mengandung asam lemak siklopropena yang beracun. Sebagian kecil masyarakat mengonsumsi bijinya dengan cara dibakar, dikukus atau direbus. Padahal jika diolah lebih lanjut biji durian dapat bermanfaat lebih sebagai bahan baku berbagai olahan makanan yang tentunya akan memberikan nilai tambah. Biji durian apabila dibuat menjadi tepung biji durian akan menghasilkan tepung yang berwarna putih agak kekuningan, adapun tepung ini menjadi salah satu alternatif yang praktis karena mudah di simpan, dan lebih cepat di masak dan sesuai untuk kehidupan di era modern ini di mana semua ingin serba praktis (Djaeni, 2010).

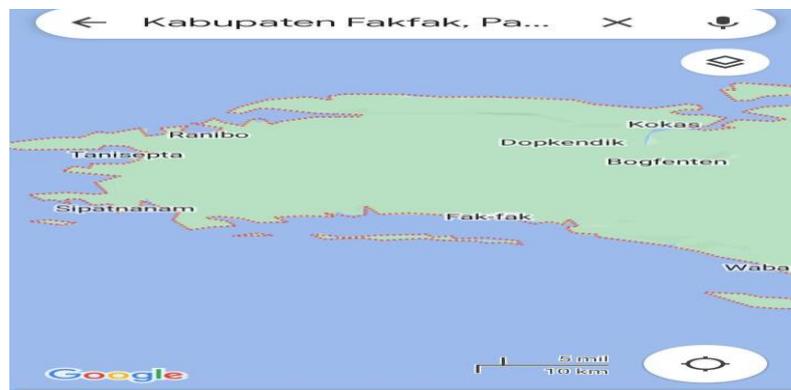
Berbicara tentang kuliner yang berasal dari bagian timur Indonesia, Kota Fakfak juga mempunyai makanan khas yang enak dan cocok untuk semua lidah orang Indonesia. Makanan tersebut adalah Kue Lontar. Kue yang sekilas berbentuk mangkuk dan tidak jauh berbeda dengan kue pie susu ini tidak asing ditelinga masyarakat Indonesia bagian Timur. Rasa yang manis dan gurih membuat Kue Lontar menjadi sajian khas istimewa masyarakat Fakfak ketika menyambut hari besar Keagamaan seperti hari raya Idul Fitri dan Natal. Kue berbahan dasar margarin, tepung terigu, vanili, dan susu ini diciptakan oleh masyarakat Fakfak tanpa adanya silang budaya dari luar ini ada di kota Fakfak setelah itu Kue Lontar ini terkenal sampai keluar Papua (Hidayah, 2015).

Kue Lontar merupakan kue yang menurut sejarah kedatangannya dibawa oleh orang-orang Belanda pada masa lalu. Pada mulanya kue ini disebut dengan rontart, yang artinya adalah kue yang berbentuk bulat. tapi karena agak sulit dilafalkan maka masyarakat akhirnya menyebut kue ini menjadi kue lontar. Biasanya dibuat dalam piring keramik atau piringan keramik khas Belanda dengan warna biru yang cantik. Kue lontar memiliki cita rasa manis, dan tekstur sajian yang bagian dalamnya begitu lembut di setiap gigitan. Sedangkan bagian luarnya terdapat kulit renyah gurih yang membuat rasa kue lontar ini semakin nikmat. Kue Lontar diwariskan turun temurun sejak zaman Belanda. Untuk itu melalui kegiatan pengabmas ini Tim ingin mengangkat pangan local yang terbuat dari biji durian untuk di kenalkan di masyarakat.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Kabupaten fak-fak merupakan salah satu Daerah di Papua Barat dengan hasil pertanian berupa buah durian, pada saat musim durian, maka biji durian menjadi salah satu sumber penghasil limbah sampah. Biji durian mentah dapat diolah dalam bentuk tepung dan dimanfaatkan sebagai bahan pengganti sebagai sumber karbohidrat, karena dalam biji durian terdapat karbohidrat sebanyak 43,6 gram per 100 gram (Zuhri, 2015 dikutip dalam (Medfarm et al., 2019).

Namun saat ini masyarakat masih belum banyak yang mengetahui cara pengolahan dan pemanfaatan Kurangnya biji durian sebagai sumber makanan pendamping, selain itu juga bisa dijadikan sebagai sumber penghasilan tambahan masyarakat.



Gambar 1 Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

3. KAJIAN PUSTAKA

Biji durian mengandung beberapa zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya karbohidrat, kalsium, protein dan fosfor sehingga berpotensi sebagai bahan pangan alternatif. Biji durian yang telah diolah menjadi tepung. Akan memiliki masa simpan yang lama. Biji durian dapat dijadikan bahan pangan selain bahan pangan setengah jadi (Ardita Lukito, et al., 2023). Pengolahan biji durian ini secara langsung dapat membantu meningkatkan pendapatan petani durian karena selain diolah menjadi tepung juga dapat diolah menjadi jenis makanan lainnya misalnya keripik

biji durian [Ambarita, 2012 dikutip dalam (Ardita Lukito, et al., 2023); (Simanulang, 2019).

Biji durian juga merupakan sumber serat, hal ini disebabkan karena kandungan gum dalam biji durian. Selain itu biji durian juga mengandung polisakarida (Biji Buah Durian et al., 2015) Biji durian saat ini sudah menjadi salah satu bahan pangan yang telah di lirik oleh beberapa pengusaha kuliner karena memiliki beberapa kekuatan diantaranya merupakan produk inovasi baru dan belum banyak orang membuat dan menjualnya selain itu cara produksi yang mudah serta bertahan lama dan alami tanpa perlu menggunakan bahan pengawet.

4. METODE

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa pelatihan. Pengabdian masyarakat ini di ikuti oleh 60 orang sasaran yang merupakan ibu-ibu perwata. Lokasi kegiatan di laksanakan pada kampung Gwerpe Kabupaten Fakfak, pada tanggal 1 s/d 3 Mei 2023, dengan pembagian waktu tanggal 1 Mei 2023 dilaksanakan di Perwata GPI Syalom Kampung Baru Gwerpe dan tanggal 2 Mei dilaksanakan di Perwata GPI Peniel Kapaurtutin.

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi 3 tahap yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Tahap persiapan dilaksanakan koordinasi dengan pengurus Gereja GPI Syalom Kampung Baru dan Gereja GPI Peniel Kapaurtutin. Tahap pelaksanaan merupakan tahap kegiatan inti pelaksanaan kegiatan. Sedangkan tahap terakhir merupakan monitoring dan evaluasi kegiatan.

5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan PKM di bagi bagi dalam 3 tahap diantaranya tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Berikut uraikan hasil kegiatan ini:

1) Tahap Persiapan

Tim melakukan koordinasi dengan Gereja GPI Syalom Kampung Baru dan Gereja GPI Peniel Kapaurtutin melalui surat resmi dan diskusi singkat. Hasil :

Pimpinan Gereja GPI Syalom Kampung Baru Gwerpe dan Pimpinan Gereja GPI Peniel Kapaurtutin menyambut baik kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan membantu memfasilitasi tempat lokasi kegiatan dan membantu mengerakkan masyarakat dengan memberikan informasi terkait kegiatan kepada seluruh Perwata.

2) Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 1 dan 2 Mei 2023, dengan sasaran seluruh Perwata Jemaat GPI Syalom Kampung Baru dan Perwata GPI Peniel Kapaurtutin. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:



Gambar 2 Pelaksanaan Kegiatan

Seluruh ibu-ibu dari Perwata GPI Syallom Kampung Baru Gewerpe dan Perwata GPI Peniel Kapaurtutin, 100% tidak mengetahui bahwa biji durian bisa untuk dibuat sebagai tepung kulit kue lontar dan bahkan kemungkinan bisa juga digunakan untuk kue kering yang lainnya, sehingga selama ini mereka menganggap bahwa biji durian adalah sampah yang tidak bisa dimanfaatkan bahkan dianggap limbah yang dibuang. Tentunya dengan adanya inovatif ini masyarakat diharapkan dapat membuat tepung biji durian ini secara mandiri di rumah dan bisa dijadikan untuk mengurangi pengeluaran ekonomis Ketika mau membuat khususnya kue lontar yang berasal dari kota Fakfak.

3) Tahap Ketiga

Evaluasi dilakukan dengan menggunakan Teknik tanya jawab terkait hasil pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sekitar 80% sasaran mengetahui cara pembuatan tepung biji durian dan sebanyak 100% sasaran telah mengetahui bagaimana memanfaatkan tepung biji durian pada pembuatan kue lontar. Sasaran sangat antusias mengikuti kegiatan pengabmas ini.

b. Pembahasan

Biji durian umumnya masih dianggap sebagai limbah yang belum termanfaatkan secara maksimal, salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dapat melalui pemanfaatan limbah durian sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan (Hayati et al., 2023). Tepung biji durian mengandung energi 388 kkal, protein 8,97 gr, lemak 1,14 gr, karbohidrat 85,4 gr, kalsium 98 mg, dan fosfor 13 mg (Verawati & Yanto, n.d.) Tepung biji durian mengandung lebih banyak protein sehingga dengan, dapat menambah kandungan gizi dalam olahan makanan khususnya dalam upaya pertumbuhan dan perkembangan anak balita (Briawan D., 2016).

6. KESIMPULAN

Telah dilakukan demonstrasi cara membuat tepung dari biji durian di Perwata GPI Syalom Kampung Baru Gewerpe dan Perwata GPI Peniel Kapaurtutin dengan diikuti sebanyak 60 ibu-ibu perwata. Setelah dilakukan kegiatan ini 100% terjadi peningkatan pengetahuan mengenai pembuatan tepung dari biji durian.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Aida, S. A., & Laelia, A. (2011). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Menjadi Glukosa Cair Melalui Proses Hidrolisa Dengan Menggunakan Enzim A-Amilase.
- Aji, P. (2010). Mekanisasi Proses Olahan Biji Durian Menjadi Produk Pangan Yang Kompetitif. *Riptek*, 4(11), 47-52.
- Biji Buah Durian, D., Lindriati, T., Hardi Wantoro Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, D., Teknologi Pertanian, F., Jember Jl Kalimantan, U., Bumi Tegalboto, K., & Korespondensi, P. (2015). Characteristic Of Crude Extract Water Soluble Polysaccharide From Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) Seed. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 16, Issue 1).
- Briawan D. (2016). Ilmu Gizi Teori & Aplikasi (S. D. Hardiansyah, Ed.). Egc.
- Djaeni, M., & Aji Prasetyaningrum, A. P. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Riptek*, 4(11), 37-45.
- Hayati, R., Kesumawati, N., Armadi, Y., Zurina, R., Mulyadi, M., Saputera, S. A., & Harini, R. (2023). Pemanfaatan Biji Durian Menjadi Tepung Durian Dan Brownies Pada Kelompok Rukun Bersama Desa Arga Indah. 6(1). [Http://Jurnal.Umb.Ac.Id/Index.Php/](http://Jurnal.Umb.Ac.Id/Index.Php/)
- Harahap, A. K. (2021). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian Dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan).
- Hidayah, Z. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa Di Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Jiaying Feng, Y. W. X. Y. W. Y. And X. H. (2016). Phenolics From Durian Exert Pronounced No Inhibitory And Antioxidant Activities. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 64(21).
- Lee-Hoon Ho, R. B. (2015). Exploring The Potential Nutraceutical Values Of Durian (*Durio Zibethinus L.*) - An Exotic Tropical Fruit . *Food Chemistry*, 168, 80-89.
- Medfarm, J., Dan Kesehatan, F., Yudhayanti, D., Restiani, M., Sunan Giri Ponorogo, A., & Batoro Katong, J. (2019). Uji Mutu Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif Berdasarkan Kadar Air Dan Kadar Abu Serta Cemar Mikroba. 1(2), 43-48.
- Misrah, M. (2020). Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Produk Olahan Makanan Kerupuk. *Jurnal Abdi Mas Adzkia*, 1(1), 56-63.
- Pangan Samping, H., Usaha Bahan Setengah Jadi Dan Olahan Makanan Berbasis Biji Durian, P., Lukito, A., Kharnolis, M., Purwidiani, N., Tata Boga, P., Negeri Surabaya, U., Biji Durian, T., Makanan, O., & Usaha, P. (2023). *Jurnal Tata Boga Keyword*. 12(1). [Https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/](https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/)

- Purba, R. (2020). Daya Terima Nugget Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Formulasi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Dan Tepung Terigu.
- Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). Tepung Buah Dan Sayur: Pengolahan Dan Pemanfaatannya. Universitas Brawijaya Press.
- Simanullang, I. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Stick Biji Durian.
- Sukedini, T. N. (2016). Pembuatan Dan Identifikasi Kadar Protein Pada Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*)(Studi Di Wilayah Desa Wonosalam Kabupaten Jombang) (Doctoral Dissertation, Stikes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Verawati, B., & Yanto, N. (N.D.). The Creative Commons Attribution-Noncommercial-Sharealike License (Cc By-Nc-Sa 4.0). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight Substitution Of Wheat Flour With Durian Seed Flour In Biscuits As A Food Supplement Of Under Five Children With Underweight. *Mgi*.2019, 14, 106-114. <https://doi.org/10.204736/Mgi.V14i1.106-114>
- Wahyono. (2019). Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (*Durio Sp*) Untuk Pengemasan Buah Strawberry. Skripsi Universitas Muhamadiyah Surakarta, 1-9.
- Ziliwu, C. N. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lemuru, Tepung Biji Nangka, Dan Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Analisis Kandungan Zat Gizi (Protein, Kalsium, Seng) Cookies.