



KETERLIBATAN PEREMPUAN DESA DALAM MEMANFAATKAN BUAH DAN BIJI DURIAN UNTUK DIJADIKAN OLEH-OLEH KHAS DESA MINGKIK

^{1*)}Nurmaleni, ²⁾Syerina Raihatul Jannah, ³⁾Willy Wijayanti

¹⁾Program Studi Teknik Informatika, Institut Teknologi Pagar Alam

^{2,3)}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Institut Teknologi Pagar Alam

Jln. Masik Siagin No. 75 Simpang Mbacang Kec. Dempo Kota Pagar Alam

*Email: lenipga@gmail.com, syerinaraihatuljannah@gmail.com, willywijayanti@gmail.com

Abstrak

Petani sangat bergantung pada iklim dan cuaca, di Desa Mingkik sebagian masyarakat bergantung sebagai petani, rata-rata petani sawah dan beberapa petani durian. Keterlibatan perempuan desa, mampu mengisi kegiatan masyarakat untuk menambah penghasilan mandiri atau perangkat desa. Buah durian bisa sangat membantu disaat petani tidak bisa memaksimalkan lahan saat terkendala iklim (kekurangan air karena cuaca panas), Kebun buah durian meskipun tidak berbuah lebat seperti biasanya, namun buahnya lebih dari cukup jika diolah menjadi produk olahan makanan. Olahan produk berupa 'Dodol Durian', merupakan resep terdahulu dan varian produk terbaru inovasi 'Keripik Biji Durian'. Metode penelitian menggunakan kualitatif dan mengumpulkan semua informasi dengan jurnal-jurnal lain. Masyarakat diharapkan menerapkan ilmu ini baik kondisi lahan tidak dapat dipergunakan bertani bahkan kondisi lahan tetap bisa digunakan, tetap membuat produk khas oleh-oleh desa mingkik.

Kata kunci : Keterlibatan perempuan desa, Produk, Dodol Durian, Keripik Biji Durian, Mingkik

1. PENDAHULUAN

Desa Mingkik merupakan bagian dari kota pagar alam dempo selatan, mendekati daerah perbatasan lintas lahat. Masyarakat mingkik rata-rata bertani terutama menanam padi dan sayuran. Iklim dan cuaca yang panas pada beberapa bulan terakhir membuat kesulitan para petani beraktifitas, tapi hal ini dapat didukung oleh hasil petani kebun buah durian. Meskipun tidak seluruh petani desa mingkik memiliki tanaman buah durian, lebih dari cukup untuk membuat olahan produk dari buah beserta biji durian.

Keterlibatan perempuan desa dalam memanfaatkan buah dan biji durian untuk dijadikan makanan oleh-oleh khas desa mingkik kota pagar alam, inovasi baru pengolahan buah dan biji durian menjadi dodol dan keripik untuk camilan varian baru serta manfaat dari biji durian tersebut. Selain buah tidak bisa bertahan lama dan terlalu matang, petani tidak punya pilihan untuk buah kembali lalu dikonsumsi sendiri atau menjadi tempoyak (olahan daging durian untuk dijadikan sambal khas sumatra selatan), kelompok tani belum mempunyai keterampilan dan pengetahuan yang memadai untuk melakukan diversifikasi olahan produk lokal (olahan buah) [1]

Dodol merupakan resep turun temurun desa mingkik, dan karena pemanfaatan buah durian diolah dengan dodol menjadikan buah durian naik kelas apalagi harga. Buah durian desa mingkik yang masih orisinil bukan merupakan bibit hasil cangkok dan bibit baru dari luar desa mingkik, menambah nilai plus pada produk olahan buah durian. Dinamakan "Dorming" Dodol Durian mingkik.

Biji durian diolah menjadi olahan keripik, yang mana juga banyak manfaat kesehatan

bisa menambah kekuatan gigi, tulang dan antioksidan. Keripik ini dinamakan “Keripik Biduan (Biji Durian)”. Pendapatan petani durian dapat ditingkatkan melalui biji durian yang diolah menjadi keripik biji durian.[2]

Penulis menyampaikan beberapa ide untuk mampu memberikan arahan, pada keterlibatan perempuan desa dalam memanfaatkan buah dan biji durian untuk dijadikan makanan oleh-oleh khas desa mingkik pertama kali. Kelompok perempuan mampu mengolah asa apa yang sekiranya bisa diolah dilingkungan sekitar menjadi produk olahan.

2. METODE

Menggunakan metode pelaksanaan yang merupakan hal-hal yang akan dilakukan pada tahapan pelaksanaan pengabdian, hal ini perlu diketahui agar proses pelaksanaan tidak melenceng dan keluar jalur target dan fokus pengabdian.

2.1 Tahapan Persiapan

Berikut adalah proses pelaksanaan pembuatan dodol durian dan keripik biji durian.



Tabel.1 Proses Pelaksanaan [3]

2.2 Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di desa mingkik kelurahan atung bungsu kecamatan dempo selatan. Dengan melibatkan masyarakat desa setempat dan mahasiswa KKN-T Institut Teknologi Pagar Alam. Adapun pelaksanaan dan proses pembuatan dodol durian dan keripik biji durian sebagai berikut:[4]

1) Tahap pemilihan buah durian

Buah langsung dari petani kebun buah durian masyarakat setempat



Gambar.1 Pemilihan Durian

2) Menyiapkan bahan-bahan

Proses membuat dodol durian khas desa mingkik dilakukan bersama perempuan desa dan mahasiswa KKN-T ITPA

**Gambar.2** Proses Pembuatan Dodol Durian

3) Biji Durian

Biji durian yang sudah diambil dagingnya dan dibersihkan untuk persiapan dikupas sebelum di jadikan bahan keripik[5]

**Gambar.3** Biji Durian persiapan pembuatan keripik

4) Pengolahan keripik biji durian

Biji durian yang sudah di cuci bersih dan dikupas sudah siap diiris untuk dijadikan keripik biji durian



Gambar.4 Pengirisan biji durian untuk keripik buji durian

Data dari gambar diatas berupa proses tahapan, bahwa perlu untuk membangun desa dengan bahan yang sudah ada di sekitar. Keterlibatan perempuan desa dalam pemanfaatan buah dan biji durian untuk dijadikan makanan khas oleh-oleh desa mingkik sangat berguna bagi kemajuan desa. Penerapan materi dan praktek pada penelitian kegiatan pendidikan masyarakat ini dilakukan dengan jadwal kegiatan berikut :[6]

Tabel 1. Rincian Kegiatan

Waktu	Materi	Penyaji
09.00 - 10.00	Mengumpulkan bahan	Nurmaleni, M.Kom.,
10.00 -12.00	Menyiapkan bahan membuat dodol dan keripik	Nurmaleni, M.Kom.,
13.00 - 15.00	Proses memasak dodol dan menggoreng biji durian	Nurmaleni, M.Kom.,
15.00-17.00	Bungkus Produk	

3. PEMBAHASAN DAN HASIL

Adapun hasil dari kegiatan pemanfaatan buah dan biji durian menjadi makanan khas oleh-oleh desa mingkik. Produk olahan dari buah durian ini memberi inovasi terbaru dan memberi kagiatan perempuan desa. Kegiatan yang dilkukan kolaborasi antara mahasiswa KKN-T bersama masyarakat desa mingkik baik perempuan desa juga karang taruna desa mingkik. Adapun produk-produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:[7]





Gambar. 5 Hasil Produk Dodol durian





Gambar. 6 Hasil olahan Biji Durian 'Keripik Biduan'[8]

4. KESIMPULAN

Pemberian materi dan praktek yang telah dilaksanakan pada masyarakat desa mingkik menunjukkan antusias capaian sebagai berikut: (1) Peserta yang mengikuti penyampaian materi dan praktek tatap muka lebih dari tamu undangan; (2) tercapainya tujuan pembekalan materi dan praktek pemahaman 87%; (3) Target materi dan praktek yang disampaikan berlanjut pada pemahaman terhadap produk; (4) Memberikan solusi keterlibatan perempuan desa; (5) Masyarakat umum dari semua kalangan usia mampu memanfaatkan hasil dari kebun durian.[9]

5. SARAN

Pemberian materi ini diperuntuk-kan untuk masyarakat agar lebih memahami peluang yang ada, bagaimana pemanfaatan hasil kebun buah durian menjadi produk oleh-oleh khas desa mingkik. Kedepannya diharapkan materi ini bisa didukung pembutan nomor induk berusaha, agar produk memiliki hak penjualan resmi.[10]

UCAPAN TERIMA KASIH

Diucapkan pada pihak:

- a. Pak RW dan Pak RT Desa Mingkik, sudah menjadi perantara menyampaikan ilmu ini kepada masyarakat.
- b. Bujang Karang Taruna Desa Mingkik.
- c. Mahasiswa/i KKN- Tematik 2 Kelompok 13.
- d. Tim publish jurnal ngabdinas Institut Teknologi Pagar Alam.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sustiyah, Gumiri Sulmin, Ernawati Hastin N C C, Kusumadati Wijantri and Elia Andrie, "Pemberdayaan kelompok wanita tani Kanamit Barat melalui Pembuatan Mochi isi aneka buah ", *Agroinotek: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. Vol. 1, No. 1, 43-52. 2020.
- [2] Lukito Ardita, Kharnolis Mein, Suhartiningsih, Purwidiani Niken, "Hasil Pangan Sampung: Peluang Usaha Bahan Setengah Jadi dan Olahan Makanan Berbasis Biji Durian", *Jurnal Tata Boga*. Surabaya, Vol. 12 No. 1. 2023.
- [3] Saputra Silalahi P, Humaira, Alvena Br Munthe J, Angel Lina Nainggolan L, Fernando Nababan R, Grabiella Dinamika S, "Inovasi Limbah Biji Menjadi Produk Makanan Opak,"

Senashtek. 792-796, Juli. 2022.

- [4] KUSDARIANTO I and HAEDAR, "Pengolahan Tepung Beras Ketan Menjadi Dodol Menambahkan Pendapatan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 di Desa Tokke Kecamatan Malangke Luwu," *Resona: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, Vol. 6, No. 1, April. 2022.
- [5] DEWI SARTIKA, "Partisipasi Perempuan dalam Pengolahan Buah Pisang", Universitas Muhammadiyah Makassar. 2017.
- [6] NI KOMANG NILAWATI, MADE SURIANI, RISA PANTI, "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering", *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 10, No. 2, Juli. 2019.
- [7] BAHARUDDIN, HENDRIK, "Pelatihan Pembuatan Dodol Berbahan Dasar Labu Siam di Desa Mekkala", STKIP Muhammadiyah Enrekang.
- [8] SISTANTO, E.SULISTYOWATI, YUWANA, "Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethnius murr*) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah", Vol. 12, No. 1, *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, Maret, 2017.
- [9] SYAFIRA HESTU WIBAWANI N, OPPUSUBGGU R, LINCÉ BAKARA T, RUMIDA, "Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Daya Terima Mie Basah Tepung Biji Durian", *MGII*, Vol. 1, No. 1, 01-09. 2023.
- [10] JAMALUDIN M, NURUL HUMAM A, MARANATA A, AULIA, "Pelatihan Pemanfaatan Limbah Biji Durian Menjadi Susu Biji Durian (Subidur) di Desa Tewang Tampang", *Jurnal Media Abdimas*, Vol. 3, No. 2. 33-54. Juli. 2023.