

LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT



PENGOLAHAN BUAH DURIAN MENJADI BERBAGAI PRODUK MAKANAN UNTUK PENINGKATAN NILAI TAMBAH

Oleh :

Dr. P.K. Dewi Hayati
Ir. Sutoyo, MS
Risa Meutia Fiana, S.TP, M.P
Dra. Netti Herawati, MSc
Lily Syukriani, SP. MP
Dr. Oknovia Susanti, ST. M.Eng
Dr. Puti Sri Komala
Budhi Primasari, MSc
Silvia Permata Sari, SP. MP
Dr. Ir. Nalwida Rozen, MS
Prof. Dr. Ir. Warnita, MP

**UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT

PENGOLAHAN BUAH DURIAN MENJADI BERBAGAI PRODUK MAKANAN UNTUK PENINGKATAN NILAI TAMBAH

Latar Belakang Kegiatan

Durian merupakan salah satu tanaman buah eksotik tropika Indonesia yang dijuluki sebagai *the king of fruit* karena kelezatan rasa dan kekhasan aroma yang dimilikinya. Durian tersebar di hampir semua daerah di Sumatera Barat, termasuk kota Padang. Kawasan salangka kampus seperti Batu Busuk dan Limau Manis merupakan sentra produksi durian di kota Padang. Durian tersebut berasal dari kebun durian alam yang sayangnya masih dibudidayakan secara sub-sistem (minim pemeliharaan). Namun demikian pada musim panen raya durian, buah durian dari kedua kawasan tersebut tergolong melimpah, diindikasikan dengan banyaknya pedagang pengumpul yang membeli durian dari kedua kawasan tersebut.

Buah durian merupakan buah yang tergolong *perishable* karena hanya bisa disimpan selama 2-3 hari setelah matang. Setelah itu akan terjadi penurunan kualitas buah jika buah tidak segera dikonsumsi. Sementara itu, tidak semua buah durian yang dipanen memenuhi kriteria layak jual disebabkan adanya serangan hama selama buah berada pada pohonnya. Oleh karena itu, pengolahan buah durian menjadi berbagai produk makanan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah buah durian dari sisi perubahan *form utility*.

Hingga saat ini belum ada upaya pengolahan buah durian menjadi berbagai produk makanan oleh pekebun durian yang ada di kawasan salangka kampus Universitas Andalas. Hal ini salah satunya disebabkan karena masyarakat belum mengenal bagaimana teknik/cara untuk mengubah buah durian menjadi berbagai produk makanan yang bernilai jual tinggi seperti es krim, selai, krim, dodol, keripik, pancake dan kue talem yang semua berbagai dasar buah durian.

Pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah durian menjadi berbagai produk olahan makanan merupakan langkah awal untuk dapat mengembangkan produk dalam suatu bentuk usaha bersama/keluarga. Diharapkan dari kegiatan yang merupakan bagian dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat DRPM Dikti tahun 2020 ini nantinya dapat diinisiasi terbentuknya UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan buah durian.

Tujuan Kegiatan

Mentransfer pengetahuan dan teknologi pengolahan buah durian menjadi berbagai produk makanan bernilai jual tinggi

Metodologi Kegiatan

Tahapan kegiatan yang dilakukan adalah:

1. Sosialisasi kegiatan kepada kelompok masyarakat mitra (KWT Tunas Harapan) yang keluarga mereka merupakan pekebun durian di Limau Manis.
2. Persiapan; meliputi percobaan membuat berbagai produk durian yang dilakukan sebelum kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk, persiapan modul kegiatan, kuesioner, dan persiapan alat dan bahan
3. Penyuluhan; dilakukan oleh Dr. P.K. Dewi Hayati. Materi penyuluhan meliputi karakteristik buah durian dan pentingnya upaya peningkatan nilai tambah

4. Demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk. Demonstrasi produk dilakukan oleh Nindia Novita Sari dan Ibu Aisyah. Produk yang didemonstrasikan adalah: durian beku, pembuatan brownies, kue talam, pancake dan dodol durian
5. Evaluasi kegiatan. Evaluasi pelaksanaan kegiatan didasarkan pada kehadiran peserta dan hasil analisis terhadap kuesioner yang disebarakan sebelum dan setelah kegiatan.

Waktu dan Tempat Kegiatan

Persiapan pengolahan produk durian dilakukan sebelum kegiatan penyuluhan dan demonstrasi produk. Kegiatan demonstrasi produk olahan durian dilakukan pada mitra KWT Tunas Harapan, Kelurahan Limau Manis, kecamatan Pauh, kota Padang. Demonstrasi dilakukan di rumah ibu Asiah pada hari Sabtu, 29 Agustus 2020.



Hasil Kegiatan

Evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan berdasarkan kehadiran (Lampiran Daftar Kehadiran) mengindikasikan antusiasme masyarakat yang besar ditunjukkan dengan tingkat kehadiran masyarakat yang tinggi. Hasil analisis statistik terhadap kuesioner yang diikuti oleh 20 responden yang dipilih secara acak dari peserta menginformasikan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat terhadap karakteristik buah durian sebagai buah yang sifatnya *persihable* dan berbagai produk makanan berbahan dasar durian. Secara umum masyarakat tertarik untuk mengembangkan produk durian menjadi suatu usaha rumahan, terutama ketika musim panen durian.

Dokumentasi kegiatan



Gambar 1. Narasumber sedang memberikan penyuluhan dan mendemonstrasikan berbagai produk olahan durian



Gambar 2. Beberapa produk olahan durian yang dihasilkan (durian beku, taram durian, dodol durian dan pancake durian)



Gambar 3. Peserta melakukan pengisian kuesioner dan berpartisipasi dalam demonstrasi pembuatan produk