

## Pengolahan Keripik Biji Durian sebagai strategi berkelanjutan untuk mengurangi limbah dan mendorong ekonomi lokal Desa Kebondowo

Septian Najmul Eldina\*, Rana Aziyah Purwaningsih, Hasna Unia Afifah, Mar'atus Sholikhah, Yusvita Nena Arinta

Universitas Islam Negeri Salatiga, Indonesia

\*) Korespondensi (e-mail: [el.najmul@gmail.com](mailto:el.najmul@gmail.com))

### Abstract

Kebondowo Village, Banyubiru District, Semarang Regency, is known for its natural resource of durian. Until now, the people of Kebondowo Village have only sold durians without processing them further. During durian season, durian seed waste is abundant but remains unused by the community despite durian seeds containing nutritional value and health benefits. Therefore, an initiative to process durian seeds into chips is necessary, as it not only addresses the issue of waste but also helps stimulate the local economy. This community service project was carried out through preparation, production, and training. The outcome of this activity was the successful processing of durian seed waste into a valuable economic product. Durian seed chips can be sold as a snack with high demand in the market. Consequently, processing durian seeds into chips provides a business opportunity and additional income for local farmers or community members involved in the production process. This initiative is expected to equip the community, especially housewives/homemakers, with the knowledge to turn durian seeds into a business opportunity. Furthermore, it is hoped that durian seed chips can become a signature snack of Kebondowo Village, serving as a souvenir and potentially being marketed beyond the local area.

Keywords: Durian Seeds, Chips, Counseling

### Abstrak

Desa Kebondowo, Kecamatan Banyubiru, Kabupaten Semarang memiliki hasil sumber daya alam berupa durian. Hingga saat ini masyarakat Desa Kebondowo masih sebatas memperjualbelikan durian tanpa mengolahnya lebih lanjut. Padahal pada musim durian, limbah biji durian sangat melimpah dan belum dimanfaatkan oleh masyarakat. Selain itu, biji durian memiliki kandungan gizi dan manfaat yang baik untuk tubuh. Oleh karena itu, perlu inisiasi pengolahan biji durian menjadi keripik. Hal tersebut juga dilakukan untuk mengatasi limbah dan juga menggerakkan roda perekonomian masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan berbagai tahapan yaitu tahapan persiapan, tahapan pembuatan, dan tahapan penyuluhan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini dilakukan adalah membantu mengolah limbah biji durian menjadi produk yang bernilai ekonomis. Keripik biji durian dapat dijual sebagai makanan ringan yang memiliki permintaan tinggi di pasar. Dengan demikian pengolahan biji durian menjadi keripik dapat memberikan peluang bisnis dan pendapatan tambahan bagi petani atau masyarakat setempat yang terlibat dalam proses produksi. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya ibu rumah tangga dalam memanfaatkan biji durian sebagai peluang usaha. Selain itu diharapkan keripik biji durian ini dapat menjadi salah satu camilan khas desa kebondowo sebagai oleh-oleh dan dapat dipasarkan diluar daerah.

Kata kunci: Biji Durian, Keripik, Penyuluhan

How to cite: Eldina, S. N., Purwaningsih, R. A., Afifah, H. U., Sholikhah, M., & Arinta, Y. N. (2024). Pengolahan Keripik Biji Durian sebagai strategi berkelanjutan untuk mengurangi limbah dan mendorong ekonomi lokal Desa Kebondowo. *Tintamas: Jurnal Pengabdian Indonesia Emas*, 1(2), 144–153. <https://doi.org/10.53088/tintamas.v1i2.1033>



## 1. Pendahuluan

Letak geografis Indonesia yang berada dalam garis khatulistiwa menjadikan Indonesia menjadi negara dengan iklim tropis. Negara yang dilewati garis khatulistiwa memiliki beberapa karakteristik diantaranya adalah memiliki curah hujan yang tinggi dan tingkat kelembaban udara relatif tinggi juga. Karakteristik iklim tersebut menjadikan tanah menjadi subur dan menjadikan berjuta jenis tumbuhan tumbuh dan berkembang dengan subur pada daerah ini (Karyono, 2021).

Jumlah tumbuhan buah-buahan yang dapat ditemukan di Indonesia adalah 329 jenis buah-buahan (terdiri dari 61 suku dan 148 marga). Jumlah buah-buahan tersebut merupakan gabungan dari jenis buah-buahan asli Indonesia maupun pendatang (introduksi). Jika dibandingkan dengan kawasan Asia Tenggara yang dilaporkan terdapat sekitar 400 jenis buah-buahan yang dapat dimakan. Maka lebih dari tiga perempatnya jenis-jenis buah-buahan yang dapat ditemukan di kawasan Asia Tenggara tersebut telah ditemukan di Indonesia (Uji, 2007). Berdasarkan hasil pengumpulan data, buah-buahan asli Indonesia yang tercatat berjumlah 266 jenis. Jenis buah-buahan asli Indonesia tersebut mayoritas tumbuh liar di kawasan hutan dan hanya sebagian kecil yang telah dimanfaatkan untuk budidaya.

Sumber daya alam berupa jenis dan sumber plasma nutfah buah-buahan asli Indonesia beranekaragam merupakan potensi kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan dalam bidang pangan dan ekonomi (Navia et al., 2019). Potensi kekayaan jenis buah-buahan yang besar tersebut sampai sekarang belum dikelola secara maksimal. Beberapa jenis buah-buahan asli Indonesia tidak diketahui oleh masyarakat umum. Kemudian Pembudiyaaan buah-buahan asli Indonesia secara profesional dan berkualitas di masyarakat masih tergolong rendah sehingga pasar buah-buahan di Indonesia mayoritas diisi buah-buahan hasil impor. Dimana jika fenomena tersebut dibiarkan masyarakat akan semakin tidak mengenal produk lokal. Kondisi tersebut dengan minimnya pembudidayaan dapat mengancam kepunahan buah lokal (Prameswary & Angio, 2021). Oleh karena itu, kekayaan sumber daya buah-buahan melimpah di Indonesia ini perlu dimanfaatkan secara maksimal sehingga kekayaan jenis dan sumber plasma nutfah buah-buahan asli Indonesia tetap lestari. Selain itu, pengelolaan buah-buahan asli Indonesia secara maksimal juga dapat meningkatkan ekonomi dan memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Dalam pasar buah-buahan asli Indonesia terdapat Empat jenis komoditas buah-buahan telah ditetapkan sebagai “buah-buahan unggulan nasional”, masing-masing adalah buah mangga, manggis, rambutan dan durian.

Durian adalah tanaman buah-buahan daerah iklim tropis sehingga di wilayah Indonesia tanaman ini dapat tumbuh dengan mudah dan subur. Di Indonesia, durian merupakan buah yang cukup terkenal karena buah durian memiliki rasa dan aroma yang khas ini sangat digemari oleh sebagian banyak orang. Rasa buah durian yang manis serta aroma khas harum buahnya merupakan daya tarik utama dan spesial bagi penggemar buah durian. Masyarakat umum mengenal durian dengan julukan King of Fruit. Durian dapat dikategorikan sebagai pohon hutan yang memiliki bentuk pohon

mirip bentuk segitiga dan memiliki warna kulit merah kecoklatan, tekstur kulit kasar, dan kadang terkelupas. Pohon durian umumnya memiliki ukuran sedang hingga besar yang tingginya dapat mencapai 50 m dan umurnya dapat mencapai ratusan tahun.

Buah durian dapat dikategorikan sebagai buah bunga sempurna karena dalam 1 bunga terdapat alat kelamin jantan dan betina. Buah durian memiliki ciri-ciri khas berupa bau yang cukup menyengat. Buahnya berduri dan bila dibelah di dalam buahnya terdapat ruang-ruang yang biasanya berjumlah lima. Panjang buah durian yang matang bisa mencapai 30-45 cm dengan lebar 20-25 cm, dan berat antara 1,5-2,5 kg. Setiap buah berisi 5 juring yang di dalamnya terletak 1-5 biji yang diselimuti daging buah yang berwarna putih, krem, kuning, atau kuning tua. Dinas Pertanian mencatat bahwa terdapat 21 kultivar durian unggul di Indonesia, yaitu: varietas Petruk, varietas Sukun, varietas Lai Mansa, varietas Kani, varietas Simas, varietas Sunan, varietas Si hijau, varietas Si riwig, varietas Bokor, varietas Perwira, varietas Si jampang, varietas Bantal Mas, varietas Hepe, varietas Matahari, varietas Otong, varietas Aspar, varietas Sawah Mas, varietas Raja Mabah, varietas Si dodol, varietas Kalapet, dan varietas Si tokong. Tiap varietas durian menentukan besar kecilnya ukuran buah, rasa, tekstur, dan ketebalan daging.

Bagian lain dari tanaman durian adalah biji durian. Biji durian memiliki bentuk bulat seperti telur, dikotil (berkeping dua), memiliki warna coklat atau putih kekuningan. Dalam setiap rongga buah durian umumnya terdapat 3-6 biji (Setiyanto et al., 2021). Fungsi utama biji durian adalah sebagai alat perkembangbiakan durian secara generatik. Masyarakat umum biasanya mengkonsumsi daging atau salut buah durian sementara kulit dan biji durian dibuang dan akhirnya menjadi limbah makanan. Bagian biji durian atau sering disebut dengan pongge masih jarang dimanfaatkan secara maksimal. Padahal biji durian ini memiliki potensi untuk diolah sehingga menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Biji durian (Pongge) dapat dengan mudah ditemukan di daerah sentra pohon durian dan biasanya berharga murah karena hanya menjadi limbah makanan yang dibuang setelah mengkonsumsi daging atau salut buah durian.

Biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan produk pangan karena dalam biji durian mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium dan fosfor. Zat gizi yang terkandung dalam 100 gram biji buah durian antara lain karbohidrat sebanyak 28,3 gram, mineral sebanyak 67 gram, energi 520 KJ atau setara 124,8 kalori, lemak 2,5 gram, protein 2,5 gram, dan serat 1.4 gram (Romadhon & Utomo, 2019). Pengolahan biji durian sebagai bahan pangan perlu kehati-hatian karena biji durian mengandung asam lemak siklopropena yang dapat menjadi racun bagi tubuh manusia. Oleh karena itu biji durian tidak boleh dikonsumsi secara mentah dan perlu diolah terlebih dahulu. Biji durian dapat diolah secara sederhana dengan cara direbus atau dibakar yang kemudian menghasilkan camilan yang dapat dikonsumsi langsung (Nurmasyitah et al., 2021).

Selain diolah dengan cara direbus atau dibakar, dalam beberapa literatur juga dipaparkan tentang pengolahan biji durian sebagai bahan pangan. Dalam jurnal karya

Sistanto, E. Sulistyowati, dan Yuwana (2017) yang berjudul “Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah” dijelaskan bahwa biji durian memiliki potensi untuk diolah sebagai tepung biji durian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi kandungan gizi biji durian yang diolah menjadi tepung dan pengaruh penggunaan tepung tersebut jika digunakan sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. Penelitian yang dilakukan Sistanto et al. Ini menggunakan metode Rancang Acak Lengkap. Penelitian ini menghasilkan beberapa kesimpulan seperti bahwa tepung biji durian layak digunakan sebagai bahan pangan. Tepung biji durian juga bereaksi dengan baik ketika digunakan sebagai bahan penstabil es krim susu sapi.

Kemudian dalam jurnal karya Sophia Grace Sipahelut dan Tusye Batuwael (2022) yang berjudul “Pelatihan Pembuatan Keripik Biji Durian di Desa Eti Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku” dipaparkan bahwa Maluku mempunyai potensi produksi buah durian yang melimpah tetapi limbah biji durian yang dihasilkan ketika musim durian sangat melimpah dan belum dimanfaatkan. Tujuan penelitian ini adalah mensosialisasikan pengolahan limbah biji durian menjadi keripik dengan sasaran kegiatan adalah masyarakat desa Eti. Hasil dari penelitian ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Eti tentang pengolahan limbah biji durian menjadi keripik durian.

Kedua literatur diatas sama-sama menerangkan tentang pengolahan limbah biji durian. Kedua jurnal tersebut memaparkan bahwa biji durian pada umumnya hanya menjadi limbah makanan yang kurang dimanfaatkan secara maksimal. Padahal biji durian mengandung nutrisi yang bermanfaat jika diolah menjadi bahan pangan. Pengolahan biji durian menjadi tepung biji durian yang kemudian dimanfaatkan sebagai penstabil es krim membutuhkan mesin khusus, ini berbeda dengan pengolahan biji durian menjadi keripik yang hanya membutuhkan alat-alat dapur sederhana.

Desa Kebondowo merupakan desa yang terletak di Kecamatan Banyubiru, Kabupaten Semarang. Desa Kebondowo memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah karena memiliki alam yang cukup lestari dan subur. Salah satu buah unggulan dari Desa Kebondowo adalah buah durian. Produksi buah durian di Desa Kebondowo didukung dengan banyaknya masyarakat Desa Kebondowo yang memaman pohon durian di tanah perkebunan. Buah durian yang dihasilkan Desa Kebondowo umumnya dijual kepada distributor atau dijual secara langsung di warung-warung pinggir jalan Desa Kebondowo. Biji durian yang dihasilkan di Desa Kebondowo pada umumnya dibuang dan hanya menjadi limbah makanan. Beberapa masyarakat Desa Kebondowo mencoba mengolah biji durian dengan cara direbus tetapi mengalami kesulitan karena biji durian yang direbus kurang enak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan pemaparan pendahuluan diatas maka KKN UIN Salatiga kelompok 189 melaksanakan pengolahan limbah biji durian menjadi keripik biji durian. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan tersebut adalah sebagai referensi solusi dalam pengelolaan

limbah biji durian serta untuk mengembangkan ekonomi lokal Desa Kebondowo melalui pemanfaatan bahan lokal yang mudah ditemukan di Desa Kebondowo.

Pengolahan keripik biji durian memiliki beberapa manfaat, yaitu: (1) meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Kebondowo tentang kandungan nutrisi biji durian; (2) memberikan referensi tentang pengolahan limbah biji durian; (3) meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Kebondowo tentang proses pembuatan keripik biji durian; (4) memberikan referensi bagi masyarakat Desa Kebondowo tentang pemanfaatan bahan lokal Desa Kebondowo menjadi produk yang bernilai ekonomi.

## 2. Metode Pengabdian

### Lokasi dan Peserta

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di posko KKN 189 di Desa Kebondowo, Kecamatan Banyubiru, Kabupaten Semarang. Peserta yang terlibat dalam kegiatan adalah warga Desa Kebondowo yang berjumlah 9 orang. Data tentang jumlah peserta ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Peserta Penyuluhan Berdasarkan Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1.	Laki-laki	1
2.	Perempuan	8
	Jumlah	9

### Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan yang dilaksanakan meliputi tahapan persiapan, pembuatan, dan Penyuluhan

#### a. Tahapan persiapan

Tahapan pengabdian dimulai dengan melakukan survei lokasi kegiatan di Desa Kebondowo, Kecamatan Banyubiru, Kabupaten Semarang. Dalam tahap persiapan, tim berdiskusi dengan pemerintah Desa Kebondowo mengenai potensi sumber daya alam, terutama buah durian. Masyarakat di Desa Kebondowo hingga saat ini hanya menjual buah durian tanpa melakukan proses pengolahan lebih lanjut, menandakan kurangnya kesadaran inovatif dalam mengolah durian dan produk sejenis.

Dalam merespons permasalahan ini, mahasiswa KKN mengambil inisiatif untuk menyelesaikan permasalahan ini dengan mengolah biji durian menjadi keripik. Tujuan utama adalah tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga menggerakkan roda perekonomian lokal. Setelah berkoordinasi dengan pemerintah desa, tim mahasiswa KKN melanjutkan diskusi dengan masyarakat Desa Kebondowo. Selain memberikan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat kegiatan ini juga mencapai kesepakatan terkait tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, mahasiswa KKN mempersiapkan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk mendukung jalannya proses kegiatan. Bahan utama, yaitu biji durian, diperoleh melalui pembelian buah durian dan juga mengepul dari para pedagang buah durian.

#### b. Tahapan Pembuatan

Mahasiswa KKN tidak hanya fokus pada penyuluhan kepada masyarakat, tetapi juga mengambil langkah kreatif dengan mengawali proses pembuatan keripik biji durian sebelum acara penyuluhan dimulai. Hal ini dilakukan agar masyarakat tidak hanya mendengar informasi tetapi juga dapat langsung merasakan hasilnya berupa keripik biji durian. Sebelum acara penyuluhan dimulai, mahasiswa KKN telah berhasil membuat keripik biji durian melalui proses yang teliti. Produk akhir tersebut kemudian dipresentasikan selama sesi penyuluhan, selain itu masyarakat juga diberikan kesempatan untuk merasakannya secara langsung, sekaligus memperoleh pengalaman praktis mengenai nilai tambah dari pengolahan biji durian menjadi keripik.

c. Tahapan Penyuluhan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk mentransfer pengetahuan dan pemahaman tentang kandungan gizi dan manfaat biji durian yang terkandung di dalamnya. Setiap 100 gram biji durian mengandung 51 gram air, 46,2 gram karbohidrat, 2.5 gram protein dan 0.2 gram lemak, sedangkan manfaat dari biji durian meliputi menurunkan risiko penyakit jantung, pencegahan radikal bebas, pencegahan hipertensi, penguatan otot, pemeliharaan kesehatan tulang dan gigi, serta dukungan terhadap sistem pencernaan. Selama kegiatan, dijelaskan pula proses tahapan pengolahan biji durian hingga menjadi keripik. Selain itu, dalam upaya mendorong partisipasi aktif masyarakat Desa Kebondowo, mereka juga diberikan kesempatan untuk mencoba langsung keripik biji durian yang telah diproduksi sebelumnya. Hal ini tidak hanya memperkaya pengetahuan mereka mengenai proses pengolahan, tetapi juga memberikan pengalaman praktis yang dapat diterapkan dalam mendukung gaya hidup sehat.

### 3. Hasil Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk membantu memanfaatkan limbah biji durian. Dengan mengolah biji durian menjadi keripik, limbah pertanian tersebut diubah menjadi produk bernilai ekonomi. Keripik biji durian dapat dijual sebagai makanan ringan yang memiliki permintaan tinggi di pasar. Dengan demikian, pengolahan biji durian menjadi keripik dapat memberikan peluang bisnis dan pendapatan tambahan bagi petani atau masyarakat setempat yang terlibat dalam proses produksi.

#### **Pengenalan Awal Keripik Biji Durian dan Sosialisasi Uji Coba Pembuatan Keripik**

Pada tahapan ini, melakukan percobaan terlebih dahulu untuk mengetahui hasil olahan keripik biji durian. Uji coba pertama ini rasa keripik sudah baik tetapi untuk tekstur masih kurang baik karena ketebalan keripik yang tidak sama. Selain itu, bentuk keripik juga belum sesuai dan tekstur kerenyahan keripik yang masih keras. Pada uji coba kedua, dilakukannya tiga kali percobaan hingga mendapatkan tekstur, rasa, dan bentuk yang baik. Dalam tahap uji coba yang terakhir kami merasa bahwa produk sudah baik dan diharapkan untuk mempertahankan ketebalannya.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan biji durian menjadi keripik adalah sebagai berikut: biji durian, garam, minyak, bubuk perasa.

- a. Bersihkan biji dari sisa-sisa daging duriannya lalu cuci bersih menggunakan air hangat yang sudah di campur dengan garam sebelumnya
- b. Kupas kulit luar dari biji durian, setelah di kupas kulit luarnya dan masih tersisa kulit arinya. Kulit ini jangan di kupas karena nanti akan licin dan susah di iris.
- c. Iris tipis biji durian, Buang yang seperti tunas di ujung biji, Jangan di cuci kembali karena akan mengeluarkan lendir.
- d. Goreng dengan minyak banyak dengan menggunakan api sedang, sampai bewarna kuning kecoklatan dan kering
- e. Sebelum disajikan bisa di taburi garam ataupun bumbu perasa lainnya
- f. Keripik biji durian siap untuk disajikan jika akan dibungkus dalam pouch atau kemasan kecil maka tunggu agak dingin agar lebih tahan lama.



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Keripik Biji Durian

### **Sosialisasi Pengolaan Keripik Biji Durian dan Pemasaran Produk Layak Jual**

Dalam kegiatan penyuluhan ini, materi yang disampaikan oleh tim antara lain: manfaat yang terkandung di dalamnya, kandungan antigizi biji durian, produk olahan dari biji durian serta cara pengolahan biji durian menjadi keripik. Kegiatan penyuluhan ini berlangsung dengan lancar dan memiliki manfaat bagi peserta. Pada akhir sesi pemateri memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan pertanyaan-pertanyaan mengenai pengolahan biji durian menjadi keripik.

Pada tahapan ini juga menjelaskan analisis strategi pemasaran, yaitu dengan mengemas hasil olahan keripik biji durian ke dalam pouch kecil dan memberikan branding “Keripik Pongge” pada kemasan produk, kemudian mensosialisasikan hasil olahan keripik biji durian kepada masyarakat Dusun Kebonbawang yang dilakukan di Posko KKN UIN Salatiga 189. Tujuan penyuluhan ini yaitu untuk menyajikan gambaran lengkap mengenai masalah pemanfaatan potensi alam yang ada di Dusun Kebonbawang yaitu sebagai inovasi dari pemanfaatan biji durian sebagai olahan makanan ringan. Sosialisasi ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan menjadikan biji durian sebagai makanan ringan, dimana jika melihat akan salah satu potensi yang dimiliki Dusun Kebonbawang yaitu terdapat perkebunan durian yang lumayan luas.



Gambar 2. Label Produk Keripik Biji Durian (Keripik Pongge)



Gambar 3. Packing Keripik Biji Durian (Keripik Pongge)



Gambar 4. Acara sosialisasi Pengolahan Keripik Biji Durian dan Pemasaran Produk Layak Jual



Banyak sekali pengalaman yang kami dapatkan dari kegiatan pengabdian masyarakat tersebut. Melalui kegiatan tersebut kami juga mendapatkan banyak pelajaran serta sambutan yang positif dari masyarakatnya. Selain itu juga, masyarakatnya pun ikut berpartisipasi aktif dalam memberikan masukan serta tanggapannya. Harapan besar yang dapat diambil dari program kegiatan ini adalah mengembangkan taraf hidup masyarakat Dusun Kebonbawang dengan ekonomi kreatif sebagai upaya yang dapat dijadikan sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat. Keberadaan biji durian yang semula hanya menjadi sampah masyarakat, dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan dapat menggerakkan masyarakatnya untuk menemukan dan menciptakan inovasi baru lainnya dari biji durian sehingga dapat dijadikan makanan ringan yang bernilai jual ekonomis.

#### 4. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan sosialisasi pembuatan dan pemasaran keripik biji durian (Keripik Pongge) yang dilaksanakan selama satu hari di Dusun Kebonbawang adalah kegiatan ini berhasil memberikan pengetahuan kepada masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, tentang bagaimana memanfaatkan biji durian sebagai peluang usaha. Selain itu, diharapkan keripik biji durian ini dapat menjadi salah satu camilan khas Dusun Kebonbawang yang dapat dijadikan oleh-oleh dan dipasarkan tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga ke luar daerah. Kegiatan ini juga membuka peluang bagi dusun untuk menjadi wadah aspirasi masyarakat, khususnya produsen keripik jambu kristal, agar produk dapat dikembangkan lebih lanjut dengan formulasi yang lebih bervariasi dan hasil olahan yang lebih tahan lama.

#### Referensi

- Karyono, T. H. (2021). Wujud Kota Tropis di Indonesia: Suatu Pendekatan Iklim, Lingkungan Dan Energi. *Prosiding Biologi Achieving The Sustainable Development Goals With Biodiversity In Confronting Climate Change*, 29(2). <https://doi.org/10.9744/dimensi.29.2.%25p>
- Navia, Z. I., Suwardi, A. B., & Saputri, A. (2019). Karakterisasi tanaman buah lokal di kawasan ekosistem Leuser Kabupaten Aceh Tamiang, Aceh. *Buletin Plasma Nutrafah*, 25(2), 133-142.
- Nurmasyitah, N., Mahyiddin, Z., Monawati, M., & Indani, I. (2021). Pengolahan Biji Durian Menjadi Pangan yang Kaya Nutrisi untuk Mendongkrak Perekonomian Masyarakat Akibat Pandemi Covid-19 di Desa Suka Ramai Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. *Jurnal Pesona Dasar*, 9(2), 1–12. <https://doi.org/10.24815/pear.v9i2.23220>
- Prameswary, A. D., & Angio, M. H. (2021). Potensi Enam Tanaman Buah Lokal Terpilih Koleksi Kebun Raya Purwodadi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 7(1), 250–259. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i1.1464>
- Romadhon, K. M. E. & Deny Utomo. (2019). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (Durio Zibethinus) sebagai Substrat Alternatif Pembuatan Tempe Biji Durian dengan Perbandingan Kadar Ragi dan Lama Fermentasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v10i1.1464>

- Setiyanto, A. E. R., Abdullah, M. W. W. S., Ranti, A. P., Cahyani, S. N., & Zulfatim, H. S. (2021). *Buah-buahan Indonesia: Tinjauan Biologi dan Kesehatan*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Sipahelut, S. G., & Batuwael, T. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Biji Durian di Desa Eti Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *HIRONO: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.55984/hirono.v2i2.100>
- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(1), 9–23. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.1.9-23>
- Uji, T. (2007). *Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya*. 8(2).