



Pemberdayaan Masyarakat Desa Tlogosono melalui Pengolahan Kripik Pongge

Muhammad Yudha Kusuma¹, Faisal Hidayat², Metta Dewanti Agesta³, Raihan Farras⁴, Aris Aryanto^{5*}

^{1,2,3,4,5*}Universitas Muhammadiyah Purworejo, Jawa Tengah, Indonesia

*email: aryantoaris@umpwr.ac.id

Submitted: 03-04-2024

Revised: 22-04-2024

Accepted: 15-05-2024

ABSTRAK

Desa Tlogosono yang terletak di kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo merupakan salah satu desa penghasil durian dalam jumlah besar setiap tahunnya. Minimnya inovasi masyarakat terutama ibu-ibu PKK dalam memandang potensi buah durian membuat buah durian belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Hal ini terjadi karena masyarakat hanya fokus pada penjualan buah durian utuh, dimana hal tersebut mengarah pada daging durian saja. Masyarakat kurang memiliki kesadaran dengan seiring melimpahnya durian. Maka turut banyak pula sampah biji durian yang disumbangkan ke lingkungan. Padahal biji durian mengandung berbagai macam nutrisi, seperti protein, vitamin, karbohidrat, dan magnesium. Melihat kondisi tersebut, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan untuk menciptakan produk UMKM. Disisi lain juga dapat diasumsikan sebagai solusi untuk permasalahan limbah durian sehingga dilakukan pendampingan pemanfaatan limbah biji durian (pongge) menjadi kripik. Metode pelaksanaan yang dilakukan untuk menciptakan produk UMKM yaitu dengan mengadakan pemberdayaan kepada masyarakat setempat. Kegiatan pendampingan dan pelatihan kripik biji durian (pongge) dilaksanakan di Aula Balai Desa Tlogosono terlaksana dengan baik sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat; Inovasi; Kripik Pongge.*

ABSTRACT

Tlogosono village, located in Gebang sub-district, Purworejo Regency, is one of the villages that produces large amounts of durian every year. The lack of innovation of the community, especially PKK mothers, in seeing the potential of durian fruit has made durian fruit not optimally utilized by the community. This happens because people only focus on selling whole durian fruit, where it leads to durian meat only. The community lacks awareness with the abundance of durian. Then there is also a lot of durian seed waste that is donated to the environment. Though durian seeds contain a variety of nutrients, such as protein, vitamins, carbohydrates, and magnesium. Seeing these conditions, community empowerment efforts are needed through mentoring to create UMKM products. On the other hand, it can also be assumed as a solution to the problem of durian waste so that assistance in utilizing durian seed waste (pongge) into chips is carried out. The implementation method carried out to create UMKM products is by empowering the local community. The mentoring and training activities for durian seed chips (pongge) carried out at the Tlogosono Village Hall were carried out well according to the predetermined schedule.

Keywords: *Mastery of English; MSME Products; The Role of Women*

PENDAHULUAN

Desa Tlogosono yang terletak di Kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo Provinsi Jawa Tengah merupakan salah satu desa penghasil durian dengan jumlah yang cukup besar dalam setiap tahunnya. Bahkan sepanjang desa Tlogosono, dapat dijumpai hampir disetiap sudutnya terdapat pohon durian yang masih produktif menghasilkan buah durian tiap tahunnya. Hal ini lebih dari cukup untuk membuat olahan produk dari durian. Hanya saja, Masyarakat desa Tlogosono memanfaatkan durian sebatas hanya dikonsumsi buahnya saja. Masyarakat kurang memiliki kesadaran dan pengetahuan dengan seiring melimpahnya buah durian. Maka turut banyak pula sampah biji durian (pongge) yang disumbangkan ke lingkungan desa Tlogosono. Padahal, biji durian (pongge) memiliki beragam kandungan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Adapun kandungan biji dalam durian 5-15% (Waryono, 2018), yang biasanya hanya dibuang berupa limbah juga menimbulkan pencemaran terhadap lingkungan sehingga dapat menimbulkan gangguan kesehatan bagi manusia (Rohayu et al., 2023).

Minimnya inovasi masyarakat dalam memandang potensi dari buah durian terutama biji durian (pongge) belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Hal ini terjadi karena masyarakat hanya fokus pada penjualan buah durian utuh yang mana hal tersebut mengarah pada daging buah durian saja. Disisi lain, melalui hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan tim pengabdian kepada masyarakat, dapat disampaikan bahwa warga desa Tlogosono khususnya perempuan-perempuan atau ibu-ibu PKK membutuhkan ide kreatif atau terobosan (inovasi) baru untuk membangun UMKM Desa Tlogosono. Melihat kondisi tersebut, diperlukan upaya pendampingan dan pelatihan untuk menciptakan produk UMKM yang disisi lain juga dapat diasumsikan sebagai solusi untuk permasalahan limbah durian, sehingga dilakukan pendampingan pemanfaatan limbah biji durian menjadi kripik pongge. Asumsinya, masyarakat akan mandiri untuk mengembangkan potensi yang dimiliki guna berkontribusi dalam pembangunan ekonomi desa (Novita & Hidayatun, 2023).

Di samping itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mengangkat tema pemberdayaan masyarakat dengan olahan kripik biji durian masih sedikit. Di antaranya, pelatihan pembuatan kripik biji durian di Seram Barat Maluku (Sipahelut & Batuwael, 2022); Peningkatan nilai tambah biji durian dan biji rambutan menjadi kripik (Damayanti et al., 2020); kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010); perencanaan bisnis kripik biji durian (Kakerissa et al., 2019); pemanfaatan limbah biji durian sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah (Sistanto et al., 2017). Disisi lain, pemberdayaan masyarakat seputar pemanfaatan biji buah juga masih sedikit, seperti pengolahan kripik biji nangka (Madani et al., 2023); pengolahan biji karet menjadi emping (Kamase & S, 2022). Oleh karena itu, pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan biji buah-buahan masih menjadi tema yang menarik untuk dilakukan.

Kripik yang sebelumnya sudah ada di Desa Tlogosono merupakan kripik yang berbahan dasar mlinjo atau yang biasa disebut dengan emping mlinjo. Adanya olahan biji durian menjadi kripik atau yang disebut dengan kripik biji durian (kripik pongge) dapat menjadikan desa Tlogosono tidak hanya dikenal sebagai penghasil emping mlinjo dan buah durian saja, namun juga memiliki identitas lain sebagai ‘*khas*’ nya kripik pongge yang dapat dijadikan sebagai salah satu penggerak pembangunan desa, baik dari segi ekonomi maupun kebersihan lingkungan.

METODE PELAKSANAAN

Jenis Kegiatan yang dilaksanakan adalah pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pendampingan dan pelatihan tentang pengolahan biji durian (pongge) menjadi kripik kepada Ibu-ibu PKK Desa Tlogosono. Kegiatan pendampingan dan pelatihan pembuatan kripik dilaksanakan di Aula Desa Tlogosono. Bahan utama kripik pongge adalah biji durian (pongge), gula, minyak goreng dan air. Dalam pelaksanaannya, metode yang digunakan adalah metode ceramah dan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan kripik pongge. Mulai dari membersihkan biji pongge menggunakan air, pengupasan biji pongge dari kulit, mengiris biji pongge secara tipis-tipis, melarutkan gula ke dalam air, irisan biji pongge dimasukkan ke dalam air gula, lalu digoreng hingga matang kecoklatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan dan pelatihan pemanfaatan biji durian menjadi kripik pongge telah dilaksanakan di aula Desa Tlogosono pada hari Minggu, tanggal 28 Januari 2024 dan diikuti peserta sebanyak 30 (tiga puluh) orang yang merupakan anggota PKK Desa Tlogosono seperti terlihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Penyampaian Materi

Narasumber utama dalam kegiatan pendampingan ini yaitu Metta Dewanti Agesta dan dibantu oleh tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Muhammadiyah Purworejo. Pemateri menyampaikan materi dengan diawali dari pembahasan mengenai

manfaat biji durian bagi kesehatan dan dilanjutkan dengan materi inti yaitu pengolahan biji durian.



Gambar 2. Mengiris Biji Durian

Pengolahan kripik pongge diawali dengan membersihkan biji durian dan mengupas biji durian. Setelah itu, biji durian diris tipis-tipis seperti pada **Gambar 2**. Agar kegiatan ini berjalan dengan lancar, materi dan pembahasan disampaikan secara rinci dan mudah di pahami oleh Ibu-ibu. Hal ini juga merupakan hasil dari kerjasama sesama anggota tim pengabdian kepada masyarakat dan koordinasi dengan ibu-ibu PKK yang baik. Pelaksanaan kegiatan ini mendapat dukungan dari berbagai pihak, bahkan dari ibu-ibu PKK juga mengharapkan adanya kegiatan serupa yang dapat dilaksanakan secara rutin di Desa Tlogosono.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pendampingan dan pelatihan pembuatan kripik pongge telah dilaksanakan dengan baik dan lancar. Kegiatan pendampingan dan pelatihan kripik pongge dilaksanakan di Aula Balai Desa Tlogosono terlaksana dengan baik dan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Partisipasi dari ibu-ibu PKK dalam mengikuti pendampingan pembuatan kripik pongge dapat membantu menyukkseskan program inovasi produk yang sudah direncanakan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, A., Mahadji Putri, R. D., Megawati, M., Siami, D. H., & Fitriani, Z. (2020). Peningkatan Nilai Tambah Biji Durian (*Durio Zibethinus*) Dan Biji Rambutan (*Nephelium Lappaceum*) Menjadi Keripik. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 264–273. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v3i2.511>
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan

- Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi. *Riptek*, 4(No.II), 37–45.
- Kakerissa, A. L., Titaley, S., & Jufri, M. (2019). Perencanaan Bisnis Keripik Biji Durian (Studi Kasus : Kota Ambon). *Arika*, 13(2), 97–112. <https://doi.org/10.30598/arika.2019.13.2.97>
- Kamase, J., & S, S. S. (2022). *Alternatif Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihanpemanfaatan Biji Karet Sebagai Produk Olahan Emping, Di Desa Bontomangiri, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba*. 7(1), 1–9.
- Madani, T. B., Arief, N., Haya, N., & Rizkiyah Hasbi, A. (2023). *Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Keripik Biji Nangka (KRIBIKA) Bernilai Jual Tinggi*. 4(2), 127–134.
- Novita, L., & Hidayatun, E. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Teknik Pengemasan Olahan Keripik Biji Durian untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Jerukleuet*. 1(1), 1–6.
- Rohayu, S. B., Wahyudi, K., & Abdullah, V. I. (2023). Pelatihan Pembuatan Kulit Kue Lontar Berbahan Dasar Tepung Biji Durian. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(8), 3424–3430. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i8.10535>
- Sipahelut, S. G., & Batuwael, T. (2022). *Pelatihan Pembuatan Keripik Biji Durian Di Desa Eti Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku*. 2, 94–101.
- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9–23. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.1.9-23>
- Waryono, W. (2018). Inovasi Olahan Durian. *INVOTEK: Jurnal Inovasi Vokasional Dan Teknologi*, 18(2), 35–40. <https://doi.org/10.24036/invotek.v18i2.272>
-



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
