

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

Hafizha Ulya Nafi’u

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

Penulis korespondensi : Hafizha Ulya Nafi’u

E-mail : hafizhaulyanafi@mail.ugm.ac.id

Diterima: 03 Februari 2025 | Direvisi 23 Maret 2025 | Disetujui: 23 Maret 2025 | Online: 25 Maret 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Durian merupakan salah satu komoditas unggulan di Kabupaten Magelang, khususnya di Kecamatan Candimulyo yang dikenal sebagai sentra produksi dan wisata durian. Namun, limbah biji durian sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, meskipun memiliki kandungan gizi yang berpotensi sebagai bahan pangan bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pemanfaatan limbah biji durian menjadi tepung sebagai bahan dasar Makanan Pendamping ASI (MPASI) bagi balita di Desa Giyanti. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara dengan keluarga penerima manfaat (KPM), serta eksperimen pembuatan tepung biji durian yang diolah menjadi biskuit dan bubur MPASI. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian memiliki kandungan gizi yang baik, dengan energi sebesar 73,87 kkal, protein 4,57 g, lemak 0,48 g, dan karbohidrat 12,83 g per 100 gram. Produk yang dihasilkan, bernama "Mongge" (Modifikasi Pongge), mendapat respons positif dari masyarakat setempat sebagai alternatif pangan yang bernutrisi dan ramah lingkungan. Program ini tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan limbah pangan tetapi juga berkontribusi dalam pencegahan stunting serta pemberdayaan ekonomi keluarga penerima manfaat. Dengan keberlanjutan produksi dan pemasaran yang baik, inovasi ini berpotensi menjadi solusi berbasis sumber daya lokal dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan gizi balita di wilayah Kabupaten Magelang.

Kata kunci : durian; biji durian; MPASI; inovasi pangan; pemberdayaan masyarakat

Abstract

Durian is one of the leading commodities in Magelang Regency, especially in Candimulyo District which is known as a durian production and tourism center. However, durian seed waste is often not utilized optimally, even though it has nutritional content that has the potential to be a food ingredient of high economic value. This research aims to develop an innovation in the use of durian seed waste into flour as a basic ingredient for Complementary Foods for Breast Milk (MPASI) for toddlers in Giyanti Village. The methods used include observation, interviews with beneficiary families (KPM), and experiments on making durian seed flour which is processed into biscuits and complementary porridge. The results showed that durian seed flour had good nutritional content, with energy of 73.87 kcal, protein of 4.57 g, fat of 0.48 g, and carbohydrates of 12.83 g per 100 grams. The resulting product, named "Mongge" (Modified Pongge), received a positive response from the local community as a nutritious and environmentally friendly food alternative. This program not only increases public awareness about the use of food waste but also contributes to stunting prevention and economic empowerment of beneficiary families. With good production and marketing sustainability, this innovation has the potential to become a local resource-based solution in supporting food security and improving nutrition for toddlers in the Magelang Regency area.

Keywords: durian; durian seeds; complementary foods; food innovation; community empowerment

PENDAHULUAN

Produksi durian di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 1,13 juta ton, turun 3,13% (36,61 ribu ton) dari tahun 2019 (ALBERTO 2021). Konsumsi durian oleh sektor rumah tangga pada tahun 2020 mencapai 634,01 ribu ton, naik sebesar 41,74% (187 ribu ton) dari tahun 2019. Budidaya durian tersebar diseluruh wilayah Indonesia. Provinsi Jawa Tengah menduduki peringkat kedua dengan produksi durian terbesar di Indonesia setelah Jawa Timur dan posisi ketiga adalah Sumatera Barat (Pambudi, Setyono, and others 2018). Pada tahun 2020 Jawa Tengah berkontribusi sebesar 12,19% dengan produksi mencapai 138,1 ribu ton dan tanaman yang menghasilkan sebanyak 1,15 juta pohon ((BPS) 2021).

Kabupaten Magelang adalah merupakan satu kabupaten di Jawa Tengah yang memiliki potensi budidaya durian. Selama periode 2018-2020, durian merupakan komoditas unggulan yang mengalami peningkatan produksi. Produksi durian di Kabupaten Magelang mencapai 75,639 ribu ton serta tanaman yang menghasilkan sebanyak 58,527 ribu pohon dan produksi terbesar adalah di Kecamatan Candimulyo. Produksi durian di Kecamatan Candimulyo pada tahun 2018 mencapai 15,073 ribu ton dan tanaman yang menghasilkan sebanyak 7,043 ribu pohon. Produksi durian pada tahun 2019 mencapai 16,984 ribu ton dan tanaman yang menghasilkan sebanyak 12,913 ribu pohon. Produksi durian pada tahun 2020 mencapai 16,630 ribu ton dan tanaman yang menghasilkan sebanyak 14 ribu pohon. Dalam beberapa tahun terakhir, Kecamatan Candimulyo sangat populer karena merupakan sentra buah durian dan menjadi sentra wisata kuliner buah durian di Kabupaten Magelang (Rokhaniyah et al. 2023).

Sentra produksi durian yang terkenal adalah Desa Giyanti (Arifah et al. 2024). Desa ini mempunyai dua dusun penghasil durian yaitu berada di Dusun Giyanti dan Manten. Desa Giyanti sendiri telah diresmikan sebagai desa sentra buah durian pada tahun 2014. Durian Candy dari Kecamatan Candimulyo memiliki nilai khas yang membuat beda dengan durian daerah lain yaitu dengan rasa manis layaknya permen.

Biji buah durian sering dianggap tidak bermanfaat, ataupun sebatas dimanfaatkan untuk dimakan setelah dikukus atau direbus maupun dibakar oleh sebagian kecil Masyarakat (Humaira, Faisal, and others 2023). Biji durian sebagai bahan makanan memang belum memasyarakat di Indonesia, padahal jika mendapatkan penanganan yang serius biji durian dapat dimanfaatkan sebagai penghasil tepung yang tidak kalah dengan tepung lainnya yang akan meningkatkan nilai ekonomis dan kemanfaatannya. Biji durian memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan makanan (Boga, Boga, and Boga 2023). Biji durian, bila ditinjau dari komposisi kimianya, cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein 9,79%, karbohidrat 30%, kalsium 0,27% dan fosfor 0,9% (Tantini 2020).

Angka kurang gizi dan stunting di Kabupaten Magelang berdasarkan data Elektronik Pencatatan dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat atau E-PPGBM dari angka 20,23% pada tahun 2020 menjadi 14,76% pada tahun 2021 (Taufiqurahman et al. 2024). Meskipun angka stunting mengalami penurunan yang cukup signifikan, tantangan seperti kerawanan pangan, kesenjangan akses layanan kesehatan, dan perubahan perilaku Masyarakat tetap menjadi perhatian. Keberlanjutan program dan inovasi dalam promosi kesehatan sangat penting untuk mencapai target prevalensi stunting di bawah 14% sesuai target nasional.

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai makanan pendamping ASI (MPASI) dapat menjadi inovasi dalam pemenuhan gizi balita, terutama di Kawasan Desa Giyanti, yang merupakan penghasil durian terbesar kedua di Indonesia. Biji durian yang selama ini dianggap limbah sebenarnya memiliki kandungan karbohidrat, serat, dan beberapa zat gizi mikro yang berpotensi sebagai sumber energi tambahan bagi balita dengan risiko gizi kurang (Hastuti 2020). Dengan pengolahan yang tepat, seperti fermentasi atau pengolahan menjadi tepung, biji durian dapat diolah sebagai bahan MPASI yang lebih bernutrisi dan mudah dicerna. Selain membantu meningkatkan status gizi balita, pemanfaatan limbah

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

ini juga dapat menjadi solusi berbasis sumber daya lokal dalam upaya pencegahan stunting dan gizi kurang di daerah tersebut.

Oleh karena itu, biji durian dapat dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang dapat menambah informasi tentang gizi pada masyarakat dan menciptakan lingkungan yang bersih. Pengubahan bentuk biji durian menjadi tepung akan mempermudah pemanfaatan biji durian menjadi bahan setengah jadi yang fleksibel, karena selain tahan lama daya simpannya juga dapat dipakai sebagai penganekekaragaman bahan makanan

METODE

Produk Mongge ini merupakan produk olahan limbah biji durian, yang kemudian diolah menjadi produk setengah jadi dan produk jadi. Memanfaatkan limbah biji durian yang terbuang secara percuma di desa Giyanti dan menjadikan produk olahan yang penuh akan manfaat. Limbah biji durian ini diolah menjadi tepung dan akan menghasilkan produk Makanan Pendamping ASI (MP-Asi) seperti biskuit dan bubur bayi serta inovasi makanan lainnya. Kandungan dari tepung biji durian ini sangat baik. Teruji, bahwa dalam tiap 100 gr nya terdapat 73,87 kkal energi, 4,57 gr protein, 0,48 gr lemak, dan 12,83 gr karbohidrat. Kandungan tersebut sangat baik untuk dikonsumsi oleh bayi diatas 12 bulan hingga 5 tahun, apalagi untuk memperbaiki nilai gizi anak-anak.

Bentuk dari tepung biji durian ini bertekstur halus sedikit kasar dan apabila dicampurkan dengan cairan maka akan bertekstur lengket (TAQIYUDDIN and others 2023). Warna dari olahan biji durian ini berwarna coklat muda. Bentuk dari olahan biskuit ini berbentuk lingkaran kecil-kecil, sedangkan untuk bubur bayi bertekstur lembut sedikit kasar. Produk olahan biji durian ini diberi nama "MONGGE", yang berasal dari kata Pongge (Bahasa Jawa) atau biji durian dalam arti bahasa Indonesia. Olahan produk biji durian ini berbeda dengan olahan produk lainnya, dimana limbah durian yang digunakan adalah limbah biji durian asli dari Candimulyo dengan memilih biji durian yang berkualitas.

Pelaksanaan yang dilakukan yaitu mereview literatur dan mencari data-data yang merujuk ke desa tersebut yang kemudian di analisis sehingga team dapat melihat potensi dan memilih Desa Giyanti sebagai desa yang ditetapkan sebagai lokasi pelaksanaan program. Desa Giyanti berpotensi menghasilkan durian terbanyak di Kabupaten Magelang, maka dari itu pelaksanaan team based project melakukan proyek sosial di daerah tersebut. Lalu team melakukan observasi dan kunjungan terkait pemberdayaan masyarakat, pemanfaatan durian dan melihat pemanfaat limbah durian yang ada di daerah tersebut. Team juga melakukan riset dan tanya jawab dengan Keluarga Penerima Manfaat (KPM) dan perangkat desa Giyanti. Dan mencari biji durian di tengkulak durian sebagai sampel produk yang akan di olah menjadi tepung durian.

Kelompok sasaran terdapat 5 kelompok, yang tiap kelompoknya mencapai 10-15 orang KPM (keluarga penerima manfaat). Tempat yang akan digunakan untuk memproduksi produk Mongge ini adalah Desa Giyanti di Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang. Dimana Kecamatan Candimulyo telah terkenal dengan Sentra Duriannya dan memiliki konsumen durian yang cukup banyak dari luar daerah. Bahkan setiap harinya pada sore hari, selalu macet karena jalanan yang dipenuhi oleh konsumen dari luar Candimulyo untuk membeli Durian.

Produk olahan mongge ini nantinya dapat dibeli di Koperasi Unit Desa Giyanti, *outlet* atau gerai-gerai di Desa Candimulyo. Pendistribusian Produk Mongge ini disalurkan melalui Karang Taruna Desa Giyanti dan juga promosi oleh BUMDES, dengan harapan dapat didistribusikan ke luar Kecamatan Candimulyo bahkan keluar provinsi Jawa Tengah. Alat, bahan, dan cara pembuatan Mongge (Modifikasi Pongge) tampak pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian alat dan bahan serta cara pembuatan Mongge

No.	Kategori	Item
1.	Perlengkapan	Kompur Gas 2 Tungku Rinnai RI-712TG Paket Selang Regulator Quantum QRL-042 Plus Baskom Besar Stainless 50 Cm Termur Panci Blikir Size 40

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

No.	Kategori	Item
		Pisau 7 inch
		Saringan Alat Peniris
		Nampan Stainless Steel 50 Cm
		Mesin Giling Mahkota MGM-150 G
		Oven Gas Stainless M120
		Loyang Oven 600 x 400 mm
		Timbangan Digital Harnic Heles HL-4350
		Mesin Pengiris HIFLOW QPJ-220 A
		Mesin Vacum Sealer FW-3150/S
		Mixer Fomac DMX H20
		Spatula Silikon
		Kuas Silikon
		Loyang Cetakan Cookies
		Gelas Takar
2.	Bahan habis pakai	Gas Elpiji 12 kg
		Bahan Bakar Mesin
		Sarung Tangan Oven
		Sarung Tangan Plastik
		Bubuk Kapur
		Kertas Roti
		Alumunium Foil Pouch
		Stiker
		Mentega Blueband 2 kg
		Susu Murni
		Tepung Terigu Kunci Biru
		Gula Kastor
		Telur Ayam
		Hercules Baking Powder 450 gram
		Tepung Maizena
3.	Perjalanan	Keperluan Pembelian Alat dan Bahan
		Keperluan Uji Coba
		Akomodasi ke Desa Giyanti
4.	Biaya lain-lain	Biaya air dan listrik
		Biaya Sewa Lab Termasuk Penggunaan Alat Lab
		Biaya Perizinan BPOM
		Biaya Perizinan MUI
		Biaya Perizinan Usaha
		Biaya Perawatan dan Perbaikan Alat pada Mesin

Pada Langkah pembuatan, tepung dihasilkan sebagai bahan setengah jadi terlebih dahulu, barulah dibuat bubur dan biskuit :

A. Pembuatan Tepung Biji Durian

1. Persiapan Biji Durian

- Kumpulkan biji durian dari buah yang telah dikonsumsi.
- Cuci bersih biji durian menggunakan air mengalir untuk menghilangkan sisa daging buah yang menempel.
- Rendam biji durian dalam larutan air dan bubuk kapur selama ±24 jam untuk mengurangi getah dan zat antinutrisi.

2. Pengupasan dan Pemotongan

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

- Setelah direndam, bilas kembali biji durian dengan air bersih.
 - Kupas kulit luar biji menggunakan pisau hingga tersisa bagian dalam yang berwarna putih.
 - Iris tipis biji durian menggunakan mesin pengiris HIFLOW QPJ-220 A agar mempercepat proses pengeringan.
3. Pengeringan
 - Letakkan irisan biji durian di atas nampan stainless steel 50 cm.
 - Keringkan dengan oven gas stainless M120 pada suhu 50–60°C selama 4–6 jam atau hingga kadar airnya berkurang.
 - Pastikan biji sudah benar-benar kering sebelum digiling.
 4. Penggilingan dan Penyimpanan Tepung
 - Giling biji durian yang telah kering menggunakan mesin giling Mahkota MGM-150 G hingga menjadi tepung halus.
 - Ayak tepung menggunakan saringan alat peniris untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut.
 - Simpan dalam aluminium foil pouch dan vakum menggunakan mesin vacuum sealer FW-3150/S agar lebih awet.
- B. Pembuatan Bubur MPASI
1. Siapkan 2 sdm tepung biji durian.
 2. Panaskan 200 ml susu murni di atas kompor dengan api kecil.
 3. Tambahkan tepung biji durian ke dalam susu sambil diaduk menggunakan spatula silikon.
 4. Masukkan 1 sdt gula kastor (opsional) dan aduk hingga mengental.
 5. Sajikan dalam keadaan hangat untuk bayi usia 6 bulan ke atas.
- C. Pembuatan Biskuit MPASI
1. Persiapan Adonan
 - Campurkan 200 gram tepung biji durian, 100 gram tepung terigu Kunci Biru, dan 50 gram tepung maizena dalam satu wadah.
 - Tambahkan 1 sdt Hercules baking powder dan aduk rata.
 - Kocok telur ayam, mentega Blueband 50 gram, dan gula kastor 50 gram menggunakan mixer Fomac DMX H20 hingga mengembang.
 - Campurkan bahan kering ke dalam adonan basah sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga kalis.
 2. Membentuk dan Memanggang
 - Pipihkan adonan dengan rolling pin dan cetak menggunakan loyang cetakan cookies.
 - Susun di atas loyang oven yang telah dialasi kertas roti.
 - Panggang dalam oven gas stainless M120 pada suhu 160°C selama 15–20 menit hingga matang.
 - Dinginkan dan simpan dalam wadah tertutup atau kemasan aluminium foil pouch yang divakum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan yang dilakukan saat memproses produk Mongge yaitu dilakukan secara rinci dan urut. Dan pelaksanaan yang dilakukan sekitar 2 hari tergantung cuaca yang ada di Kabupaten Magelang. Proses pembuatan Mongge dilakukan secara bersama-sama dan berkala. Oleh karena itu, pelaksanaan yang dilakukan oleh tim menghasilkan produk setengah jadi yaitu tepung durian. Setelah menjadi produk setengah jadi, akan diolah kembali menjadi produk jadi yang dapat dijadikan Makanan Pendamping ASI (MP-Asi) dalam bentuk biskuit dan bubur bayi. Penerima manfaat terbagi menjadi dua, yakni :

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

1) Penerima manfaat secara langsung

Penerima manfaat secara langsung dari proyek pemberdayaan masyarakat ini, yaitu Keluarga Penerima Manfaat (KPM) Program Keluarga Harapan (PKH) yang ada di Desa Giyanti, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang.

2) Penerima manfaat secara tidak langsung

Untuk penerima manfaat secara tidak langsung dari proyek pemberdayaan masyarakat ini adalah lingkungan sekitar. Terutama seluruh warga di Desa Giyanti, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang yang merupakan desa sentra durian di Kabupaten Magelang dan juga merupakan desa wisata durian.

Program yang diadakan oleh Tim Pejuang Muda, Kementerian Sosial untuk mewujudkan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan limbah biji durian menjadi Mongge di Desa Giyanti, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang. Pengukuran perubahan keadaan masyarakat dilakukan menggunakan analisis kondisi masa sekarang (eksisting) dan analisis prakiraan masa depan. Terdapat beberapa perubahan setelah dilakukannya program ini sebagaimana yang terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil kegiatan

Kondisi Sebelum Program	Kondisi Setelah Program	Prakiraan Masa Depan		
		Pessimistic	Status Quo	Optimistic
Penduduk hanya mengandalkan musim durian untuk melakukan penjualan durian	Penduduk mulai berinovasi untuk mengolah Mongge menjadi olahan yang siap makan (MPASI) sehingga tidak hanya mengandalkan musim durian	Persediaan biji durian menipis seiring kebutuhannya yang meningkat sehingga pengolahan terhambat.	Persediaan biji durian melimpah dan pengolahan Mongge terus berjalan.	Persediaan biji durian dapat dipertahankan tetap melimpah sehingga pengolahan Mongge dapat terus berjalan dan menjadi komoditas unggulan baru di Desa Giyanti
KPM PKH yang tidak bekerja dan ibu rumah tangga tidak mendapatkan penghasilan yang cukup	KPM PKH mulai mendapatkan penghasilan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari dan memperoleh pekerjaan	KPM PKH memiliki kesibukan/aktivitas lain sehingga pengolahan terhambat dan berkurang	KPM PKH menjadikan pengolahan Mongge sebagai aktivitas harian (pekerjaan)	Pemasaran Mongge baik sehingga KPM PKH dapat menjadikan pengolahan Mongge sebagai pekerjaan tetap
Durian hanya dimanfaatkan untuk diambil daging buahnya	Durian dapat dimanfaatkan bijinya untuk diolah menjadi makanan	Produksi Durian Candimulyo menurun sehingga interest pengolahan Mongge menurun	Durian masih menjadi komoditas unggulan Desa Giyanti	Terjadi peningkatan produksi durian sehingga persediaan limbah biji

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

Kondisi Sebelum Program	Kondisi Setelah Program	Prakiraan Masa Depan		
		Pessimistic	Status Quo	Optimistic
Biji durian yang dikenal sebagai limbah dapat mengganggu kenyamanan dan kebersihan lingkungan	Lingkungan mulai nyaman dan bersih karena limbah biji durian berangsur berkurang	Antusiasme masyarakat dalam pengolahan Mongge menurun sehingga lingkungan kembali kurang nyaman dan kurang bersih akibat limbah biji durian yang	Masyarakat antusias untuk berkolaborasi dalam pengolahan Mongge	durian untuk diolah menjadi Mongge juga meningkat. Antusiasme masyarakat meningkat sehingga kenyamanan dan kebersihan lingkungan tetap terjaga bahkan dapat ditingkatkan

Indikator keberhasilan program dapat dilihat dari keluhan (*output*) yang dihasilkan oleh program ini. Indikator ini diukur dari skala kecil (*keluarga*) hingga skala besar (*lingkungan masyarakat*). Berikut Tabel 3 memuat indikator keberhasilan program.

Tabel 3. Indikator keberhasilan program

Aspek	Kondisi Eksisting	Indikator Keberhasilan	
		Skala Kecil	Skala Besar
Persiapan bahan	Terdapat tiga pengepul durian yang menyisihkan biji durian untuk dijual sebagai bibit dengan harga yang rendah	Terdapat 50 keluarga yang menjadi pengumpul biji durian untuk diolah menjadi <i>Mongge</i>	Sebesar 75% pedagang durian di kawasan Desa Giyanti mengumpulkan biji durian untuk diolah menjadi <i>Mongge</i>
Produksi	Produksi masih dilakukan oleh 10 KPM yang tergabung dalam KUBE Mongge Giyanti	Sebanyak 45 KPM PKH di Desa Giyanti menjadi produsen <i>Mongge</i>	Sebesar 30% masyarakat Desa Giyanti berkontribusi dalam pengolahan <i>Mongge</i>
Distribusi	Distribusi secara mandiri oleh KUBE Mongge Giyanti	Setiap KPM memasarkan hasil olahan <i>Mongge</i> kepada keluarga terdekat	BUMDES Desa Giyanti menjadi distributor olahan <i>Mongge</i>
Publikasi	Publikasi dilakukan oleh Tim Pejuang Muda	Sebanyak 10 pemuda dalam KPM menjadi tim publikasi olahan <i>Mongge</i>	BUMDES dan Karang Taruna Desa Giyanti menjadi tim publikasi olahan <i>Mongge</i>

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

Aspek	Kondisi Eksisting	Indikator Keberhasilan	
		Skala Kecil	Skala Besar
Konsumsi	Konsumen berasal dari warga sekitar	Sebanyak enam desa di Kecamatan Candimulyo yang berbatasan administrasi dengan Desa Giyanti menjadi konsumen olahan <i>Mongge</i>	Kawasan perkotaan di Kabupaten Magelang (Mungkid, Mertoyudan, Borobudur, Secang, dan Muntilan) menjadi konsumen olahan <i>Mongge</i>

Berikut bukti kegiatan program yang dilaksanakan :



Gambar 1. Perizinan ke *stakeholder* di kantor kecamatan



Gambar 2. Pembersihan biji durian



Gambar 3. Pengolahan menjadi tepung biji durian

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti



Gambar 4. Pelaksanaan *team based project*



Gambar 5. Hasil produk



Gambar 6. Produk dalam kemasan

SIMPULAN DAN SARAN

Program pemanfaatan limbah biji durian sebagai olahan MPASI di Desa Giyanti telah menunjukkan dampak positif terhadap masyarakat. Keberhasilan program ini dapat dilihat dari peningkatan jumlah anggota Kelompok Usaha Bersama (KUBE) dari 10 menjadi 15 orang, serta meningkatnya peran Karang Taruna dalam publikasi dan promosi produk. Selain itu, program ini juga berhasil memberdayakan masyarakat dengan menciptakan lapangan pekerjaan bagi 30% warga yang sebelumnya tidak bekerja. Masyarakat pelaku usaha mampu memproduksi minimal 20 pouch tepung mongge per hari, dengan tingkat penjualan mencapai 25%. Potensi keberlanjutan program ini cukup tinggi, didukung oleh ketersediaan limbah biji durian yang melimpah dan partisipasi aktif Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) serta Karang Taruna dalam publikasi dan pemasaran produk.

Sebagai upaya pengembangan lebih lanjut, disarankan agar program ini mendapatkan dukungan lebih dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan akademisi, guna meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk. Selain itu, pelatihan kewirausahaan dan pemasaran digital bagi anggota KUBE dapat menjadi strategi yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar. Kolaborasi dengan institusi kesehatan juga perlu dilakukan untuk memastikan bahwa produk olahan biji durian memenuhi standar gizi yang sesuai untuk MPASI. Dengan strategi yang tepat, program ini tidak hanya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga menjadi model pengolahan limbah pangan yang berkelanjutan.

Pemanfaatan limbah biji durian sebagai bubur dan biskuit MP-ASI sebagai pemenuhan gizi balita di Desa Giyanti

UCAPAN TERIMAKASIH

Saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan program ini. Terutama kepada Keluarga Penerima Manfaat (KPM) Program Keluarga Harapan (PKH) di Desa Giyanti yang telah berpartisipasi aktif dalam program pemberdayaan ini. Kami juga mengapresiasi dukungan dari BUMDes, Karang Taruna, serta seluruh masyarakat Desa Giyanti yang telah mendukung keberlangsungan produksi dan pemasaran olahan biji durian. Semoga hasil dari program ini dapat terus memberikan manfaat bagi masyarakat dan menjadi inspirasi bagi pengembangan usaha berbasis potensi lokal di daerah lain.

DAFTAR RUJUKAN

- (BPS), Badan Pusat Statistik. 2021. "Produksi Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota Dan Jenis Tanaman Di Provinsi Jawa Tengah." Retrieved (<https://jateng.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjcwOSMx/produksi-perkebunan-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-jawa-tengah--ton----2021-dan-2022.html>).
- ALBERTO, SINAGA. 2021. "TINJAUAN PELAYANAN PENUMPANG DI KMP. KUBU RAYA LINTASAN RASAU JAYA--TELUK BATANG." politeknik transportasi sungai danau dan penyeberangan Palembang.
- Arifah, Siti, Martha Arum Nugraheni, Rizka Qurrota A'yun, and Saras Shinta Qurrota'Aini. 2024. "PEMANFAATAN LIMBAH KULIT DAN PONGGE DURIAN DI KAMPUNG DURIAN MANTENAN DESA GIYANTI CANDIMULYO MAGELANG." *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5(2):101–10.
- Boga, Ardita Lukito Pendidikan Tata, Suhartiningsih Pendidikan Tata Boga, and Niken Purwidiani Tata Boga. 2023. "Hasil Pangan Samping: Peluang Usaha Bahan Setengah Jadi Dan Olahan Makanan Berbasis Biji Durian."
- Hastuti, Endah Sri Puji. 2020. "Pengaruh Penambahan TiO₂ Terhadap Perlindungan Sinar Ultra Violet Pada Smart Packaging Dengan Bahan Pati Biji Durian." Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Humaira, Huma, Elvyrah Faisal, and others. 2023. "Pemanfaatan Tepung Biji Durian Dan Tepung Ikan Duo Dalam Pembuatan Roti: Utilization of Durian Seed Flour and Duo Fish Meal in Making Bread." *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Svasta Harena* 2(2):56–60.
- Pambudi, Siwi Harning, Prabang Setyono, and others. 2018. "Strategi Pengembangan Agrowisata: Studi Kasus Di Desa Wisata Kaligono (Dewi Kano), Kecamatan Kaligesing, Kabupaten Purworejo." *Analisis Kebijakan Pertanian* 16(2):159–77.
- Rokhaniyah, Siti, Ayunda Putri Nilasari, Retnosari Retnosari, Erni Puji Astutik, Rizqa Ula Fahadha, Elisabeth Meidiana Tyasningwuri, and Fili Mukaromah. 2023. "Implementasi Sosial Media Dan Festival Agro Wisata Untuk Meningkatkan Penjualan Durian Dan Olahan Ketela Candimulyo Magelang Menggunakan Strategi Marketing 10P." *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi Terapan (JIMAT)* 14(2):195–213.
- Tantini, Tantini. 2020. "Pengaruh Penambahan ZnO Terhadap Aktivitas Antibakteri Pada Plastik Biodegradable Dari Biji Durian." Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- TAQIYUDDIN, M. N. U. R. FAZA, and others. 2023. "KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI ES KRIM SUSU KAMBING ETAWA DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG BIJI DURIAN (Durio Zibethinus Murr) SEBAGAI PENSTABIL."
- Taufiqurahman, Yusuf, Amelia Intan Zahra, Amalia Puspa Hapsari, Praditya Ayu Heryastuti, Ali Hasan Abdul Hamied, Bayu Imam Cahyono, Nelza Rizkia Malida, Diego Naufal Saputra, Anggun Puspita Yuliana, Luthfi Hekmatyar Imanullah, and others. 2024. "SOSIALISASI GIZI SEIMBANG: UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI DESA BANJARAGUNG, KECAMATAN KAJORAN, KABUPATEN MAGELANG." *MIMBAR INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian* 3(2):329–39.