



Pemanfaatan Durian Minor Menjadi Dodol Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Kelompok Wanita Desa Prima Banjarharjo Kulon Progo

Dwi Lestari Lukviana¹, Nisywa Dwiza Reihan², Ummi Zakiiyah³, Atika Silma Daima⁴, Eva Wirda Destari⁵, Huda Muzaki Putra A⁶, Ariq Salma Ajmala⁷, Gadis Retno Adila⁸, Yudha fauzan⁹, Selvia Permata Apriyanti¹⁰, Yunda Maymanah Rahmadewi^{11*}

Published online: 20 Desember 2023

ABSTRACT

Durian yang dihasilkan oleh Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo sangat melimpah namun hanya di jual segar saja, sehingga Durian Minor belum dimanfaatkan dengan baik, disisi lain Masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan Durian Minor tersebut sehingga perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada Masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satu pendampingan yang dapat dilakukan adalah pelatihan pembuatan Dodol yang terbuat dari daging Durian Minor. Tujuan dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat Desa ini untuk meningkatkan nilai jual durian minor yang semula hanya dibuang menjadi limbah kemudian dimanfaatkan menjadi produk dodol durian yang bernilai jual tinggi serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Banjarharjo. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan kepada Ibu-ibu. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang di dapatkan adalah peningkatan pengetahuan Masyarakat tentang Dodol Durian Sebelum pelatihan sebesar 91,25% dan setelah pelatihan sebesar 92,35%. Sedangkan keterampilan pengolahan Dodol Durian sebelum pelatihan sebesar 56,73% dan setelah pelatihan meningkat sebesar 95,63%.

Keywords: Durian Minor, Dodol Durian

PENDAHULUAN

Desa Banjarharjo merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Terletak 2 km dari arah selatan Kecamatan Kalibawang dan 35 km arah Utara Ibu Kota Kulon Progo. Memiliki luas wilayah 1234,27 Ha yang terdiri dari 22 padukuhan, 102 RT, dan 46 RW dengan sebagian besar wilayah yang dimanfaatkan sebagai sentra durian. Hal tersebut berpotensi besar untuk dikembangkan dan menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung. Namun, sampai saat ini masyarakat Desa Banjarharjo belum memanfaatkan hasil panen durian secara optimal. Potensi buah durian yang ada semestinya bisa menjadikan Banjarharjo sebagai kampung durian yang tidak hanya menghasilkan buah durian yang

dijual segar, namun juga memiliki diversifikasi produk olahan buah durian (Risa, M dan Dewi, H, 2022). Khususnya pada durian dengan kualitas minor yang dibuang begitu saja dan tidak memiliki nilai jual karena keterbatasan keterampilan dan pengetahuan tentang teknologi.

¹⁻¹¹ Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, Jl Pramuka 42 Umbulharo, Yogyakarta, 55161

*) *corresponding author*

Yunda Maymanah Rahmadewi

Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

Durian minor merupakan durian yang kualitasnya kurang baik seperti contohnya tidak matang, matang namun tidak manis, dan buahnya kecil-kecil. Durian minor yang cukup banyak namun belum dimanfaatkan memiliki potensi apabila durian tersebut diolah dengan baik akan menghasilkan keuntungan yang cukup besar bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kalurahan Banjarharjo Kecamatan Kalibawang. Oleh karena itu, pemanfaatan buah durian minor adalah solusi yang tepat untuk mendukung wisata di Kalurahan Banjarharjo Kecamatan Kalibawang yang belum dioptimalkan

Di Kalurahan Banjarharjo Kecamatan Kalibawang terkenal dengan buah durian yang melimpah, sehingga dengan hal ini memunculkan ide bahwa buah durian yang minor kualitasnya supaya tidak dibuang menjadi limbah dapat dimodifikasikan dengan diolah menjadi dodol. Rekayasa pengolahan durian minor menjadi dodol perlu dilakukan dan berpeluang menjadi oleh-oleh khas Kalurahan Banjarharjo Kecamatan Kalibawang. Dodol durian sebelumnya banyak di produksi di daerah Pulau Seram sebagai daerah penghasil durian terbesar di Maluku (Leopold,2013) dan belum banyak di produksi di daerah Jawa. Sehingga hadirnya dodol durian khas Kulon Progo ini dapat menjadi peluang bisnis yang cukup besar.

Permasalahan yang dihadapi masyarakat sasaran yaitu banyaknya limbah durian minor yang belum dimanfaatkan karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan limbah durian. Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kulon Progo memiliki jumlah penduduk 7.062 jiwa yang terdiri dari perempuan 3.604 jiwa sedangkan laki-laki 3.458 Jiwa. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu untuk mengolah durian minor menjadi dodol serta meningkatkan perekonomian di Kalurahan Banjarharjo. Tujuan dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat Desa ini untuk meningkatkan nilai jual durian minor yang semula hanya dibuang menjadi limbah kemudian dimanfaatkan menjadi produk dodol durian yang bernilai jual tinggi serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Banjarharjo.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan Dodol durian di Desa Banjarharjo adalah daging durian, tepung ketan, tepung biji durian, gula aren, gula pasir, santan, wijen, garam, vanili, dan margarin. Peralatan yang digunakan untuk membuat dodol yaitu spatula, kompor gas, mangkuk, baskom, sendok, gelas ukur, panci, saringan, *whisk*, dan gunting.

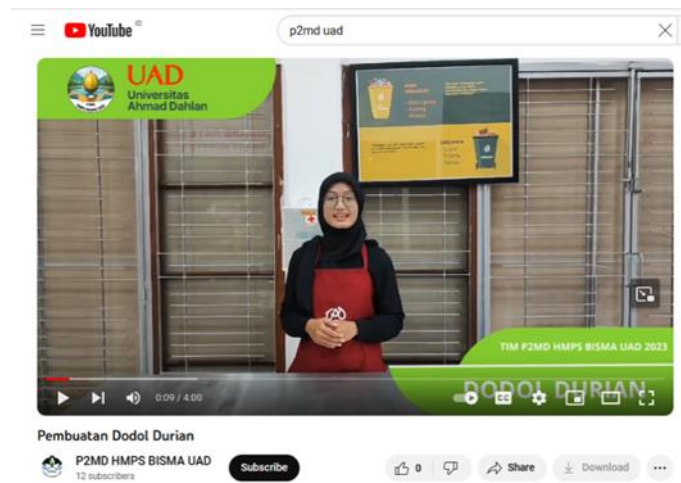
Metode yang dilakukan yaitu melibatkan ibu-ibu dari Desa Banjarharjo, dengan cara pelatihan pembuatan Dodol dari buah durian minor. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 30 September 2023 yang berlokasi di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo. Alasan dipilih menjadi Desa Pemberdayaan masyarakat karena desa tersebut termasuk kategori desa yang menghasilkan durian minor yang cukup banyak dan belum dimanfaatkan dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa ini dilakukan dalam beberapa tahapan yang pertama persiapan pengabdian, kedua melakukan sosialisasi kepada mitra, yang ketiga pelaksanaan pengabdian, dan yang terakhir dilakukan evaluasi.

1. Persiapan Pengabdian

Pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan mempersiapkan kegiatan yang akan dilakukan. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah mempersiapkan media edukasi berupa video tutorial pembuatan dodol durian yang di upload di *Channel Youtube* P2MD HMPS BISMA UAD dan mencetak resep dodol durian. Serta berkoordinasi terkait pelaksanaan penyuluhan dan pelatihannya.



Gambar 1. Video Tutorial

2. Sosialisasi Kepada Mitra

Sosialisasi kepada mitra bertujuan untuk memperkenalkan ruang lingkup serta tujuan dari pemberdayaan yang akan dilakukan. Kegiatan ini memberikan gambaran awal untuk peserta tentang penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan sehingga peserta memiliki kesamaan persepsi awal.

3. Pelaksanaan Pemberdayaan Masyarakat

Pada kegiatan pelatihan pembuatan dodol durian yang telah dilakukan pada hari Sabtu, 30 September 2023 di Desa Banjarharjo, Kecamatan kalibawang, Kabupaten Kulon Progo diikuti oleh 17 orang yang dilaksanakan di Gedung Serbaguna Kalurahan banjarharjo.



Gambar 2. Pembuatan Dodol Durian



Gambar 3. Pengemasan



Gambar 4. Dokumentasi Bersama

Dilakukan penyampaian materi berupa presentasi dan demonstrasi tentang pengolahan Buah Durian Minor menjadi Dodol Durian (Fauziah,2020) pada peserta kemudian dilanjutkan peserta mempraktekkan membuat dodol durian secara langsung. Proses pengolahan Dodol Durian yang pertama merebus gula aren, gula pasir, dan santan hingga larut, setelah itu masukkan daging durian, wijen, dan garam masak hingga mendidih. Kemudian siapkan wajan anti lengket, masukkan tepung biji durian, tepung ketan, vanili serta rebusan santan dan gula tersebut. Lalu masak dengan api sedang selama kurang lebih 35 menit. Setelah itu masukkan *margarine* agar dodol mengkilap., aduk terus hingga dodol kalis, kemudian matikan kompor dan dinginkan. Lalu potong-potong dan di kemas menggunakan plastik.

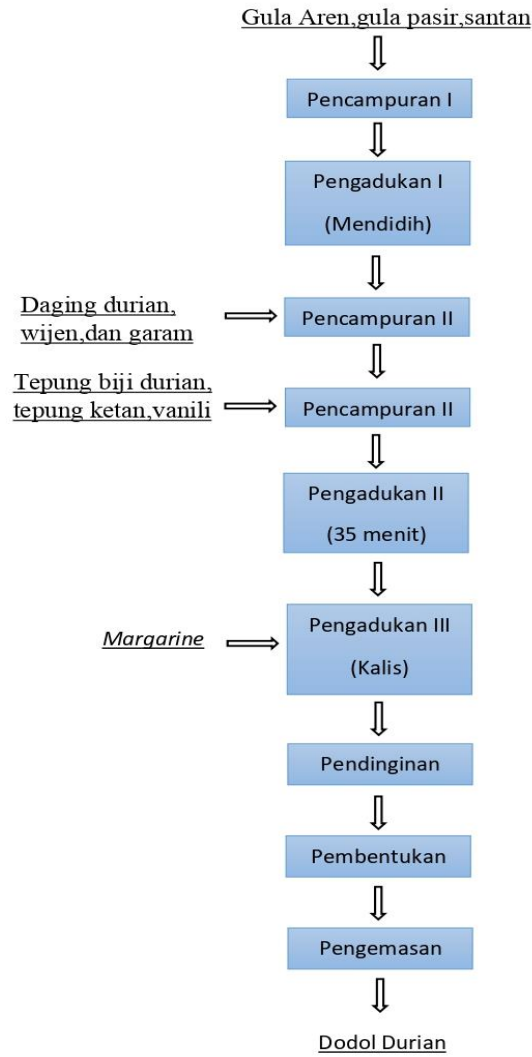
4. Evaluasi

Pelatihan pengolahan Durian Minor menjadi Dodol Durian dapat berjalan dengan baik. Peserta yang menghadiri pelatihan pembuatan Dodol Durian ini pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui cara membuat Dodol dari Buah Durian.



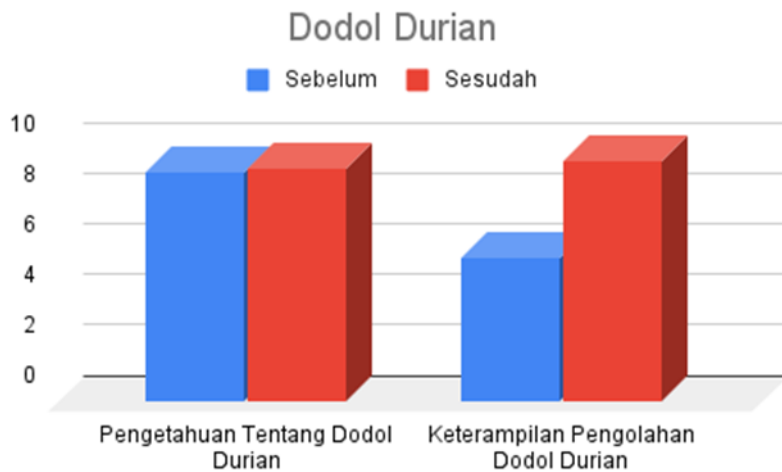
Gambar 5. Dodol Durian

DIAGRAM ALIR PEMBUATAN DODOL DURIAN



Gambar 6. Diagram Alir

Pelatihan pembuatan Dodol Durian ini memberikan pengaruh pada peningkatan dan keterampilan ibu-ibu. Perubahan ini dapat dilihat antara sebelum dan sesudah pelatihan pembuatan Dodol Durian.



Gambar 7. Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Setelah Pelatihan

Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan Masyarakat tentang Dodol Durian Sebelum pelatihan sebesar 91,25% dan setelah pelatihan sebesar 92,35%. Sedangkan keterampilan pengolahan Dodol Durian sebelum pelatihan sebesar 56,73% dan setelah pelatihan meningkat sebesar 95,63%. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Pinangsari, Tapanuli Tengah mengalami peningkatan keterampilan membuat Dodol Durian sebesar 80% (Fauziah,2020). Selain itu peningkatan pengetahuan setelah pelatihan sejalan dengan peningkatan pengetahuan Masyarakat Dusun Pengkok, Panjatan, Srumbung, Gunung Kidul, setelah mengikuti Pelatihan Pengembangan Pisang Uter (Rahmadewi,2020)

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Dodol Durian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kulon Progo, serta dapat memanfaatkan dan menginovasikan durian minor yang awalnya tidak ternilai menjadi produk yang disegani Masyarakat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang di dapatkan adalah peningkatan pengetahuan Masyarakat tentang Dodol Durian Sebelum pelatihan sebesar 91,25% dan setelah pelatihan sebesar 92,35%. Sedangkan keterampilan pengolahan Dodol Durian sebelum pelatihan sebesar 56,73% dan setelah pelatihan meningkat sebesar 95,63%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dan Universitas Ahmad Dahlan yang telah mendanai Program Pemberdayaan Masyarakat serta Jajaran Pemerintah Desa dan Masyarakat Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kulon Progo.

REFERENCES

- Seimahuira, L. M. (2013). *Pengolahan Dodol Durian Sebagai Salah Satu Produk Khas Maluku*. Majalah Biam, 9(2), 89-94.
- Suprianto, A., & Prayogo, H. (2018). *Studi etnobotani pemanfaatan tumbuhan durian (Durio spp) di desa Labian Ira'ang kecamatan Batang Lupar kabupaten Kapuas Hulu*. Jurnal Hutan Lestari, 6(3).
- Mayang, A dan R. Shinta. (2020). *Analisis SWOT dalam menentukan strategi pemasaran (Studi Kasus di Kantor Pos Kota Magelang 56100)*. Jurnal Ilmu Manajemen 17(2): 58-70
- Risa, M dan Dewi H.2022.*Pengembangan Produk Olahan Durian Dalam mendukung Kampung Batu Busuk Kelurahan Lambung Bukik Kecamatan Pauh Sebagai Daerah Wisata*.Jurnal Hilirisasi IPTEKS.Vol. 5 No.1
- Rahmadewi, Y. M., & Wahyuningsih, I. (2020). *Peningkatan Pengetahuan Masyarakat dalam Pengembangan Olahan Pisang Uter di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung Desa Pengkok Gunung Kidul DIY*. Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat (JPMM), 2(2), 112-121.
- Fauziah, N dan Ambarita, R. (2020). *PKM Pemanfaatan Buah Durian Menjadi Dodol Untuk Meningkatkan Perekonomian Kelompok Tani Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah*. Prosiding Seminar Hasil Pengabdian