

**LAPORAN AKIR
PROGRAM P2M DIPA UNDIKSHA**



**PELATIHAN PENGOLAHAN SORTIRAN BUAH DURIAN
MENJADI PRODUK OLAHAN KUE KERING DI DESA SUDAJI
KECAMATAN SAWAN KABUPATEN BULELENG**

OLEH :

Dra. Damiati, M.Kes	NIDN.0019026502 (Ketua)
Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.	NIDN.00071272007 (Anggota)
Dra. Risa Pantj Ariani, M.Si.	NIDN.0019046502 (Anggota)

**Dibiayai dari Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA)
Universitas Pendidikan Ganesha
SPK No : 855/UN.48.16/PM/2017**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNDIKSHA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pelatihan Pengolahan Sortiran Buah Duren Menjadi Produk Olahan Sebagai Industri Rumah Tangga di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng.
2. Jenis Program : Penerapan Ipteks
3. Bidang Kegiatan : Pelatihan Keterampilan TataBoga
4. Identitas Pelaksana
 1. Ketua
 - a. Nama Lengkap : Dra. Damiati, M.Kes.
 - b. NIP : 196502191991032001
 - c. Pangkat/Golongan : Pembina/IVa
 - d. Alamat Kantor : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 - e. Alamat Rumah : Perum. Satelit Asri VI/5 Singaraja-Bali
 2. Anggota 1
 - a. Nama : Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
 - b. NIP/Pangkat/Gol : 197212072002122003/Penata/IIIc
 - c. Alamat Kantor : Jalan Udayana Singaraja-Bali
 3. Anggota 2
 - a. Nama : Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
 - b. NIP/Pangkat/Gol : 196504191990032001/Pembina/IVa
5. Jumlah Biaya yang diperlukan : Rp8.000.000,- (delapan juta rupiah)
6. Lama Kegiatan : 6 (enam) bulan

Singaraja, 7 Nopember 2017

Mengetahui :
Dekan Fakultas Teknik Dan Kejurua
Universitas Pendidikan Ganesha

Ketua Pelaksana

I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197106161996021001

Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

Menyetujui :
Ketua Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Universitas Pendidikan Ganesha

Prof. Dr. I Gede Astra Wesnawa, M.Si.
NIP. 196204251990031002

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Rahmat dan AnugerahNYA, kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dengan Judul ” Pelatihan Pengolahan Sortiran Buah Durian Menjadi Produk Olahan Kue Kering sebagai Industri Rumah Tangga di desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng” dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Terlaksananya kegiatan ini berkat adanya dukungan dan kerjasama dari berbagai pihak, antara lain Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Undiksaha, ibu-ibu PKK Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng, tim pelaksana kegiatan, Bapak Kepala Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng, serta pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis ucapkan terimakasih atas segala bantuan dan kerjasamanya, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana sesuai harapan.

Semoga program Pengabdian Pada Masyarakat ini dapat bermanfaat bagi masyarakat khususnya ibu-ibu PKK di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng.

Singaraja , Nopember 2017

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN MUKA	
HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Analisis Situasi	1
1.2 Identifikasi Rumusan Masalah	4
BAB II METODE PELAKSANAAN	
2.1 Realisasi Pemecahan Masalah	10
2.2 2 Khalayak Sasaran	11
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	
3.1 Hasil Kegiatan	14
3.2 Pembahasan	16
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Simpulan	18
4.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	

LAMPIRAN – LAMPIRAN

1. Materi Kegiatan
2. Foto-foto Kegiatan
3. Daftar hadir Peserta
4. Surat Perjanjian Kerja Pengabdian Kepada Masyarakat

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pedoman penilaian

Tabel 2. Indikator keberhasilan program pelatihan

Tabel 3. Kriteria evaluasi hasil pengolahan jajanan

DAFTAR GAMBAR

Gambar Pelaksanaan dan Hasil Kegiatan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis situasi

Desa Sudaji memiliki Luas wilayah 1.817 ha. Keseluruhan wilayah dipergunakan untuk berbagai keperluan hidup, diantaranya untuk sawah, perkebunan, pekarangan, dan lain-lain. Luas tanah sawah 453 ha, tanah perkebunan 210,68 ha, tanah pekarangan 94,5 ha, dan tanah negara 40 ha. Desa Sudaji terletak di daerah Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng yang merupakan dataran tinggi dan pegunungan dengan ketinggian 200 sampai 400 meter di atas permukaan laut dengan kemiringan 0-10%.

Desa Sudaji merupakan desa yang beriklim subtropis dengan curah hujan rata-rata 2500–3000 mm per tahun yaitu musim hujan dari Bulan Oktober sampai dengan bulan April dan Kemarau Bulan Mei sampai dengan Oktober dengan suhu udara minimum 24 °C Celsius dan maksimum 29⁰C Celsius. Desa Sudaji merupakan Desa yang sangat sejuk dan jauh dari polusi udara, karena banyak pepohonan dan tanaman, sehingga desa Sudaji masih sejuk dan masih alami.

Dilihat dari mata pencahariannya, penduduk desa ini sebagian besar adalah petani. Petani sawah pemilik sebanyak 344 orang, petani sawah penggarap 216 orang, petani perkebunan pemilik 955 orang, dan petani perkebunan penggarap 142 orang. Ada pula petani peternak sebanyak 15 orang, dan pengrajin 7 orang. Sisanya meliputi beragam profesi, diantaranya sebagai ABRI, PNS, pegawai swasta, tukang bangunan, pedagang, dan tukang mebel. Sebagai masyarakat yang didominasi petani, maka secara turun-temurun di desa ini terdapat kelompok Subak Sawah untuk kegiatan pertanian lahan sawah dan Subak Abian untuk pertanian lahan kering.

Komoditi yang menjadi andalan adalah tanaman padi, durian, duku, manggis, dan palawija. Banyaknya lahan perkebunan yang ditanamai durian khususnya durian kane membuat desa desa Sudaji dikenal sebagai desa penghasil durian kane sehingga dapat

membantu pendapatan keluarga. Saat ini yang menjadi masalah adalah ketika musin panen tiba banyak hasil durian yang setelah disortir ditemukan buah durian yang kualitasnya kurang baik menjadikan harga jual buah durian menjadi menurun, bahkan banyak durian yang membusuk.

Melihat potensi banyaknya terdapat buah durian hasil sortiran baik yang kualitasnya jelek atau yang kadaluwarsa maka penulis bermaksud mengadakan **pelatihan pengolahan sortiran buah durian menjadi produk olahan kue kering sebagai industri rumah tangga** sehingga nantinya akan menjadi kontribusi untuk pemerintahan Buleleng dalam upaya membuka peluang usaha yang berupa industri rumah tangga. Dengan mengolah buah durian menjadi berbagai produk olahan berarti buah durian hasil sortiran dapat diolah menjadi produk yang menjadi nilai ekonomi yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang usaha.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok tani terutama ibu-ibu PKK di desa Sudaji, untuk memanfaatkan sortiran buah durian menjadi produk olahan dan dapat membuka peluang usaha.

Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi di atas, dikemukakan bahwa salah satu potensi hasil perkebunan di Kabupaten Buleleng khususnya di desa Sudaji adalah buah Durian. Tanaman durian adalah salah satu tanaman buah tropis yang mempunyai nilai jual sangat tinggi.

Saat panen durian setelah disortir maka durian yang kualitasnya baik langsung dijual dan dipasarkan ke kota Denpasar bahkan sampai ke luar Bali. Sedangkan durian yang sudah kadaluwarsa atau buah durian yang berkualitas jelek dan tidak laku untuk dipasarkan, di jual dengan harga murah, dan atau dibuang karena mudah busuk. Selama ini masyarakat di desa Sudaji belum ada yang memanfaatkan buah durian hasil sortiran karena belum memiliki pengalaman dan pengetahuan untuk mengolah buah durian hasil sortiran tersebut.

Pemanfaatan sortiran buah durian sebagai hasil olah produk perkebunan di desa Sudaji belum banyak dilakukan. Salah satu faktor penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan

sortiran buah durian. Pengolahan sortiran buah durian yang diolah dengan baik dan benar, sebenarnya dapat memberikan nilai ekonomis atau nilai jual yang lebih tinggi kalau dapat diolah dengan teknik pengolahan yang bervariasi seperti dodol, wajik, bolu, lempok, tempoyak, keripik dan lain-lain. Hasil olahan sortiran buah durian ini akan memberikan variasi rasa, bentuk, dan menambah nilai gizi dan nilai jual yang tinggi.

Bertolak dari identifikasi diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Sejauhmana meningkatkan pengetahuan para ibu rumah tangga dalam mengolah sortiran buah durian menjadi produk olahan kue kering
2. Bagaimana mengolah sortiran buah durian limbah menjadi produk olahan kue kering yang menarik dan bergizi, agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, dan layak di konsumsi dan dapat diterima oleh masyarakat umum.
3. Bagaimana cara mengemas dan memasarkan hasil olahan sortiran buah durian agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama.

1.2 Tinjauan Pustaka

Sejarah Tentang Durian

Durian merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis, tanaman buahini tersebar di Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Buah durian yang dibungkus dengan kulit berduri memiliki aroma harum yang dikeluarkan durian malah dianggap bau busuk.

Umumnya hanya daging buah yang dikonsumsi oleh banyak orang, padahal ada bagaian lain dari tanaman ini yang dapat dimakan, yaitu bunga dan bijinya. Pada daerah-daerah tertentu di Indonesia bunga durian diolah menjadi teman nasi, dan biji durian umumnya direbus atau dibuat keripik.

Buah durian tergolong memiliki kandungan gizi yang lengkap, dimana kandungan gizi buah durian per 100 gr daging durian adalah sebagai berikut :

Nama	Jumlah	Satuan
Energi	156	Kcal
Air	62,5	gram
Protein	2,1	gram
Lemak	3,3	gram
Karbohidrat	29,6	gram
Serat kasar	1,4	gram
Abu	0,9	gram
Kalsium	29	miligram
Fospor	34	miligram
Besi	1,1	miligram
Vitamin beta carotin	46	microgram
Vitamin A	8	microgram
Thiamin	0,16	miligram
Riboflavin	0,23	miligram
Niacin	2,5	miligram
Vitamin C	35	miligram

Sumber : *nutritive values of thai foods*, 2010

Pada habitat aslinya tanaman durian dapat berumur sampai 200 tahun, ketinggiannya dapat mencapai 50 meter dan tanaman durian ini memiliki daun yang berbentuk bulat memanjang dengan bagian ujung runcing, bungadurian tersusun dalam tangkaiagak panjang bergerombol dan bunga durian berkelamin sempurna yaitu

satu bunga terdapat kelamin betina dan jantan dan permusin tanaman durian yang sudah cukup berproduksi dapat menghasilkan bunga antara 1000-100.000 kuntum yang tersusun dalam beberapa dompolan yang muncul di cabang atau ranting.

Buah durian berbentuk bulat, dari bulat panjang sampai tidak beraturan, buah akan matang atau tua dan siap dipetik pada usia kurang lebih 4 bulan setelah bunga mekar dan usia kematangan buah ini juga dipengaruhi oleh intensitas cahaya matahari dan ketinggian tempat. Buah yang sudah matang berwarna kuning atau putih dan mengeluarkan bau yang khas.

Buah ini terdiri atas kulit, daging dan biji. Sesuai dengan namanya kulit buah memiliki duri. Warnanya hijau sampai coklat kekuningan, tergantung pada tingkat kematangan buah. Daging buah terletak pada juring-juring atau pangsa-pangsa (petak-petak pada buah). Jumlah juring dalam buah sebutir sangat bervariasi, tergantung pada jenis dan varietas durian. Ketebalan, rasa, warna dan tekstur daging buah sangat tergantung pula pada jenis dan varietas durian. Daging buah menyelimuti biji yang berwarna putih kekuningan sampai coklat, tergantung juga dengan jenis dan varietas durian.

Varietas Unggul asal Indonesia

1. Kani

Durian Kani dilepas sebagai varietas buah unggul pada tahun 1987, durian ini mampu berproduksi 15-50 buah permusin, pembuahannya dimulai pada 5-8 tahun, bobot buah durian ini rata-rata 1,5 kg. jumlah juringnya 4-6, dengan daging cukup tebal, kering, berlemak, bertekstur halus dan berwarna kekuningan dengan rasa yang manis dan beraroma sedang.

2. Sunan

Durian ini berasal dari Gendol, Boyolali, tanaman ini dapat memproduksi antara 200.800 butir pertahun yang mempunyai bobot buah antara 1,5-2,5 kg per buah. Daging buah ini sangat tebal, kerinnyai bobot buah antara 1,5-2,5 kg per buah. Daging buah ini sangat tebal, kering, lemak, bertekstur halus, berbau sangat harum dan berwarna krem.

3. Sukun

Durian unggul yang berasal dari Gempolan, Karanganyar sebagai durian kualitas unggul pada tahun 1984, serta mampu memproduksi 100-300 buah per pohon. Bentuk buahnya bulat panjang dengan bobot sekitar 2 Kg dan warna kekuningan. Kulit buah agak tebal dan mudah dibelah, dalam setiap buah terdapat 5 juring, jumlah bijinya bias sampai 15 biji, daging buahnya sangat tebal, berwarna putih kekuningan, berlemak, kering dan manis, dan beraroma harum.

4. Petruk

Durian ini berasal dari Jepara dan Semarang juga sebagai varietas buah unggul, tanaman ini tahan terhadap penyakit busuk akar dan penggerek buah, dan tanaman varietas ini mampu memproduksi 50-150 buah per pohon. Bentuknya bulat telur terbalik warna hijau kekuningan dengan bobot 1-2,5 kg. Durinya berbentuk kerucut kecil dan rapat, kulitnya tipis, dan sulit dibelah. Daging buahnya agak tebal, berlemak, bertekstur lembek, berserat halus, berwarna kuning. Aromanya sedang.

5. Mas

Durian ini berasal dari Bogor merupakan varietas unggul yang memiliki produksi per pohonnya mencapai 50-200 buah dan mempunyai ketahanan terhadap penyakit busuk akar dan hama penggerek buah. Bentuk buahnya lonjong dengan pangkal runcing dan warna kuning kemerahan. Bentuk durinya kerucut rapat dan buah durian jenis ini susah dibelah, bobot buah mencapai 1,5-2 kg, ketebalan kulit sedang, jumlah juring per buah lima dengan jumlah biji 20-35 butir. Bentuk biji lonjong sedang dengan gading buah tebal, kering, berlemak, bertekstur halus, berwarna kuning menyala, dan beraroma sedang.

Produk olahan sortiran buah durian

Buah durian merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis. Tanaman buah ini tersebar dari Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Buah durian yang dibungkus dengan kulit berduri memiliki aroma harum yang khas, sayangnya untuk orang-orang Eropa, aroma harum yang dikeluarkannya dari buah durian dianggap bau busuk.

Umumnya yang dikonsumsi oleh kebanyakan orang adalah dagingnya, padahal ada bagian lain dari tanaman ini yang dapat dimakan seperti bunga dan bijinya. Bunga buah durian dapat diolah menjadi olahan teman makanan pokok (nasi), sedangkan bijinya dapat direbus atau diolah menjadi keripik.

Buah durian hasil sortiran yang tidak dapat dijual atau dipasarkan biasanya buah yang kualitasnya kurang baik (mudah busuk), atau daging yang terdapat dalam satu juring ada yang rusak, tetapi pada juring-juring yang lain masih baik terutama pada buah durian jenis/varietas *kane* yang banyak ditanam di desa Sudaji.

Buah sortiran ini masih layak untuk dikonsumsi dan biasanya dimanfaatkan menjadi produk olahan olahan lain seperti olahan dodol, aneka bolu, lempok, selai, tempoyak, dan lain-lain. Upaya pengolahan produk lain menjadi beraneka ragam makanan seperti dodol, selai aneka bolu, dan lain-lain diharapkan dapat memperkenalkan produk olahan buah durian sehingga beberapa orang yang tidak bisa mengonsumsi daging buahnya secara langsung, dapat mengonsumsi produk olahannya.

1.3 Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan sortiran buah durian menjadi produk olahan misalnya menjadi dodol, wajik, lempok, keripik, tempoyak, dan lain-lain. bagi para ibu kelompok PKK di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng.

Jika tujuan diatas dapat tercapai diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan bagi para ibu kelompok PKK dalam mengolah sortiran buah durian yang selama ini belum pernah dilakukan, dan diharapkan nantinya dapat meningkatkan penghasilan keluarga melalui keterampilan yang diperoleh dengan menjual produk olahan angka sebagai industri rumah tangga.

1.4 Manfaat Kegiatan

Apabila tujuan di atas telah tercapai maka diharapkan dapat:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk olahan sortiran buah durian menjadi kue kering sebagai industri rumah tangga.
2. Dapat meningkatkan Penghasilan keluarga dan menambah nilai jual sortiran buah durian.

1.5 Kerangka Pemecahan Masalah

Pemerintah melalui pencanangan Program Pelita telah mencanangkan tentang program penganeekaragaman makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Hasil alam Indonesia yang cukup kaya akan bahan-bahan makanan merupakan modal untuk pelaksanaan program tersebut. Melalui penganeekaragaman makanan diharapkan masyarakat dapat meningkatkan taraf ekonomi keluarga serta mempertinggi kecukupan gizi keluarga.

Pengetahuan dan ketrampilan dalam hal pengolahan makanan merupakan salah satu kendala dalam pencapaian tujuan diatas. Hal ini disebabkan kurangnya informasi yang dimiliki oleh masyarakat, khususnya dipedesaan tentang ketrampilan pengolahan makanan. Untuk itu pelatihan ketrampilan pengolahan makanan khususnya dalam hal pengolahan sortiran buah durian utamanya buah durian *kane* yang ada di desa Sudaji hal ini merupakan sarana bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang manfaat sortiran buah durian, teknik pengolahan sortiran buah durian menjadi makanan yang bervariasi dan lebih berkualitas serta memiliki nilai ekonomi yang lebih baik.

Pelatihan ini ini mencakup beberapa kegiatan, sebagai berikut :

- (1) Perencanaan program meliputi rencana kegiatan, peserta, tenaga instruktur, dan rencana anggaran, tahap persiapan dimulai dari tahap observasi, rekrutmen peserta pelatihan di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng. Pelaksanaan merupakan pelatihan pemanfaatansortiran buah durian menjadi berbagai produk olahan makanan.. Adapun materi kegiatan meliputi produk olahan sortiran buah durian menjadi dodol, wajik, aneka bolu dan cake, keripik,

selai dan lempok. Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini disampaikan dengan demonstrasi dan praktek langsung serta tanya jawab.

- (2) Pelaporan program meliputi evaluasi kegiatan sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, serta hal-hal yang mendukung atau menghambat pelaksanaan program pelatihan ini.

BAB II

METODE PELAKSANAAN

2.1 Realisasi Pemecahan Masalah

Untuk mencapai sasaran kegiatan perlunya dukungan dari berbagai pihak terkait, guna kelancaran kegiatan. Koordinasi yang baik dari pelaksana kegiatan dan peserta merupakan faktor penentu berhasilnya kegiatan pengabdian ini.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang pemberian pengetahuan kepada ibu-ibu anggota PKK desa Sudaji tentang manfaat sortiran buah durian yang dapat diolah menjadi berbagai variasi jajanan, bahan yang digunakan, alat pengolahan dan berbagai macam cetakan, teknik pengolahan dan teknik penyajiannya, serta variasi bahan makanan, variasi bentuk, variasi warna, variasi rasa, variasi teknik pengolahan dan variasi penyajian ; 2) tahap pelatihan meliputi: pengolahan jajanan meliputi jajanan kering atau jajanan basah seperti aneka kue kering (nastar, kue semprit), kue basah dengan substitusi sortiran buah durian; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Untuk mencapai sasaran kegiatan diperlukan adanya dukungan dari berbagai pihak terkait, guna kelancaran jalannya kegiatan. Koordinasi kegiatan merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan kegiatan ini.

Kegiatan ini dibagi atas beberapa kegiatan yaitu : 1) Pembekalan materi pelatihan berupa persiapan bahan, alat hal-hal yang terkait dengan pengolahan jajanan dan hidangan sepiringan dengan berbagai variasi seperti variasi bahan, bentuk, warna, rasateknik pengolahan dan penyajian , 2) Pelaksanaan kegiatan berupa demonstrasi oleh instruktur yang langsung diikuti para peserta, yaitu pengolahan jajanan dengan bahan dasar sortiran buah durian.

2.2 Khalayak Sasaran

Adapun yang menjadi subjek sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah para ibu kelompok usaha dan PKK Desa Sudaji Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng sebanyak 30 orang.

2.3 Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dibagi beberapa metode dengan tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang pemanfaatan sortiran buah durian serta nilai gizinya, teknik pengolahan sortiran buah durian sesuai jenis makanan yang diharapkan; 2) tahap pelatihan meliputi pengolahan sortiran buah durian menjadi beberapa jenis makanan seperti dodol, wajik, aneka bolu dan cake, keripik, selai dan lempok. ; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap . Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang buah durian, yang meliputi jenis-jenis atau varietas durian, nilai durian, contoh hasil olahan durian yang dapat diolah menjadi produk makanan. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan sortiran buah durian, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas .
3. Pelatihan pembuatan makanan dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil akhir dan pengemasan makanan. Adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan sebagai berikut:

Tabel . Pedoman Penilaian

No.	Rentangan	Kategori
1.	85-100%	Berhasil
2.	50-84%	Sedang
3.	0-49%	Kurang Berhasil

2.4 Evaluasi

Rancangan metode evaluasi diberikan kepada peserta menggunakan kriteria/indikator keberhasilan untuk penilaian pengolahan sortiran buah durian menjadi produk makanan olahan seperti donat durian, aneka bolu dan kue kering nastar, kue mangkok durian, dan lempok durian.

Sedangkan evaluasi kegiatan ini secara keseluruhan dilakukan setelah peserta diberikan pelatihan dan menghasilkan produk olahan sortiran buah durian.

Kriteria atau indikator keberhasilan program pelatihan ini dapat dilihat pada tabel berikut ini :

NO	KRITERIA	IDIKATOR	TOLAK UKUR
1.	Kualitas bahan	a. Buah durian a. Gula pasir b. Tawas c. Kapur sirih d. Pewarna makanan e. Asam sitrat f. Garam g. Santan h. Tepung ketan i. Tepung kanji j. Beras ketan k. Gula merah l. Bumbu-bumbu m. Minyak goreng n. Tepung terigu o.	Bentuk, tekstur, aroma bayan yang digunakan harus dalam keadaan segar, tidak rusak, dan berbau apek
2..	Hasil berdasarkan Teknik Pengolahan	a. Direbus b. Dikukus c. Digoreng d. dioven	Teknik dapat dilakukan beberapa kali dan bervariasi pada setiap produk olahan

3.	Variasi Bentuk Penyajian	a. Bentuk b. Rasa c. Warna	Setiap hidangan harus sesuai dengan karakter hidangan yang memiliki bentuk, warna, dan rasa yang berbeda dan bervariasi
4.	Pemakaian Bahan Tambahan	a. Alami b. Sintetis	Bahan tambahan yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan variasi hidangan

Tingkat keberhasilan ini dilakukan melalui evaluasi, dilihat dari segi kualitas dengan menggunakan pedoman sesuai dengan tabel 3 sebagai berikut :

NO	Aspek Kualitas	Kriteria yang diharapkan
1.	Bentuk	
2.	Warna	
3.	Rasa	
4.	Aroma	
5.	Tekstur	

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat tentang "Pelatihan Pengolahan Sortiran Buah Durian Menjadi Produk Olahan Sebagai Industri Rumah Tangga Jajanan di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng" dengan jumlah peserta 30 orang, dimana peserta kegiatan ini adalah ibu –ibu anggota PKK Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana.

Tahap pertama adalah persiapan tempat, pada kegiatan ini tempat yang digunakan adalah di Ruang pertemuan kantor desa Sudaji. Selain tempat pada tahap awal tim pelaksana membuat kesepakatan mengenai pelaksanaan kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan dan disepakati kegiatan tersebut **pada tanggal 13 Agustus 2017**.

Tahap kedua melakukan koordinasi dengan anggota pelaksana atau instruktur untuk menyiapkan bahan dan serta materi yang akan disampaikan diawal kegiatan sebelum kegiatan keterampilan dimulai, tujuannya adalah agar peserta memperoleh gambaran secara umum pengetahuan tentang variasi jajanan dengan bahan utama sortiran buah durian yang dapat diolah.

Tahap ketiga, merupakan tahap pelaksanaan dari kegiatan inti yaitu pelatihan pengolahan sortiran buah durian menjadi jajanan seperti aneka cake durian, donat durian, kue pukis durian, kue nastar durian, dan kue mangkok durian. Peserta hadir sesuai dengan undangan yang telah disepakati antara peserta dengan tim pelaksana yaitu pada pukul 10.00 wita sampai dengan pukul 15.00 wita, kegiatan dimulai yang didahului dengan acara pembukaan yang dibuka oleh ibu kepala desa selaku ketua PKK desa Sudaji dan laporan ketua pelaksanaan.

Dari pengamatan para instruktur dan tim pelaksana para peserta sangat antusias dan bersemangat dalam mengikuti kegiatan ini, hal ini terlihat dengan semangatnya peserta yang mengajukan beberapa pertanyaan dan memberi masukan selama kegiatan berlangsung dan meminta kembali agar kegiatan seperti ini dilaksanakan setiap tahun di desa Sudaji ini, dan akhirnya peserta dapat menyelesaikan berbagai produk olahan jajanan dari sortiran buah durian.

Tahap akhir dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah evaluasi pelaksanaan program dan evaluasi yang meliputi hasil keterampilan pengolahan aneka jajanan berbahan baku sortiran buah durian. Bila dilihat dari peserta yang mengikuti pelatihan ini mereka belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan macam-macam kue atau jajanan yang sangat bervariasi dan mudah dengan berbahan baku sortiran buah durian. Para peserta menyampaikan sangat bermanfaat sekali terutama bagi anggota PKK yang mempunyai usaha membuat jajanan, karena mendapatkan keterampilan pengolahan jajanan khususnya dengan memanfaatkan sortiran buah durian. Berdasarkan hasil evaluasi tersebut maka dapat disimpulkan bahwa program Pengabdian Kepada Masyarakat tentang "Pelatihan Pengolahan Sortiran Buah Durian menjadi Produk Olahan Sebagai Industri Rumah Tangga dapat dikategorikan berhasil, hal ini dapat dilihat dari hasil keterampilan dalam mengolah aneka jajanan yang mereka selesaikan.

Kegiatan pelatihan yang baru pertama kali dilaksanakan di desa Sudaji ini memberikan kesan yang sangat mendalam bagi para peserta, hal ini dapat dilihat dari antusias dan semangat serta peserta mengharapkan diadakan kembali kegiatan seperti ini dapat diselenggarakan kembali dengan materi yang lain seperti mengolah aneka kue kering, mengolah aneka roti. Hasil keterampilan ini diharapkan dapat menambah wawasan dan motivasi para ibu-ibu anggota PKK untuk meningkatkan keterampilan dalam memvariasikan dalam mengolah jajanan berbahan baku sortiran buah durian dan menyediakan jajanan yang dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga.

3.2 Pembahasan

Durian kani merupakan varietas buah durian yang unggul dimana durian ini mampu memproduksi 15-50 buah permusim setiap pohonnya, dan bobot buah durian kani rata-rata 1,5 kg, jumlah juringnya 4-6, jumlah bijinya 5-18 buah dengan bentuk lonjong kecil dan daging buah cukup tebal, kering, berlemak, berstruktur halus, dan berwarna kekuningan, rasanya manis dengan aroma sedang dan tidak terlalu keras. Sedangkan durian emas merupakan varietas buah durian yang diunggulkan juga kelebihanannya adalah mempunyai ketahanan terhadap penyakit busuk akar dan hama penggerek buah,

jenis durian ini hampir sama dengan durian kani yang membedakan adalah warna dagingnya kuning keemasan seperti pada gambar di atas.

Saat panen durian baik durian kane, durian bali (lokal), dan durian emas sebelum dipasarkan dilakukan proses penyortiran terlebih dahulu untuk mendapatkan durian yang berkualitas baik dan langsung dipasarkan ke kota Denpasar bahkan sampai ke luar Bali. Sedangkan untuk durian yang sudah kadaluwarsa atau buah durian yang berkualitas jelek yang tidak laku untuk dipasarkan, di jual dengan harga murah, dan atau dibuang karena mudah busuk. Selama ini masyarakat di desa Sudaji belum ada yang memanfaatkan buah durian hasil sortiran menjadi berbagai produk olahan karena belum memiliki pengetahuan untuk mengolah buah durian sortiran tersebut.

Hasil observasi tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat pada tanggal 28 oktober 2015, bapak I Komang Sudiarta (Perbekel Desa Sudaji) mengatakan bahwa masyarakat di desa Sudaji belum ada yang memanfaatkan buah durian hasil sortiran menjadi berbagai produk olahan seperti dodol durian, lempok durian, wajik durian, bolu durian, keripik durian, dan lain-lain.

Jadi selain buah durian memiliki nilai gizi yang tinggi juga akan melengkapi penganekaragaman bahan pangan serta mengembangkan penggunaan bahan makanan tradisional khususnya pada komoditas buah-buahan, terutama pada buah-buahan hasil sortiran yang masih bisa dimanfaatkan sebagai produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Berdasarkan hal tersebut diatas akan dicoba mengkaji pemanfaatan buah durian hasil sortiran menjadi berbagai macam produk olahan industri rumah tangga.

Melihat potensi banyaknya terdapat buah durian hasil sortiran baik yang kualitasnya jelek atau yang kadaluwarsa maka penulis bermaksud mengadakan **pelatihan pengolahan sortiran buah durian menjadi produk olahan kue kering sebagai industri rumah tangga** sehingga nantinya akan menjadi kontribusi untuk pemerintahan Buleleng dalam upaya membuka peluang usaha yang berupa industri rumah tangga. Dengan mengolah buah durian menjadi berbagai produk olahan berarti buah durian hasil sortiran dapat diolah menjadi produk yang menjadi nilai ekonomi yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang usaha.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok tani terutama ibu-ibu PKK di desa Sudaji, untuk memanfaatkan sortiran buah durian menjadi produk olahan dan dapat membuka peluang usaha.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan industri rumah tangga di desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng. Tujuan ini diharapkan dapat meningkatkan penghasilan keluarga dan menambah nilai jual sortiran buah durian.

Tahap akhir dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah evaluasi pelaksanaan program dan evaluasi yang meliputi hasil keterampilan pengolahan aneka jajanan berbahan baku sortiran buah durian. Bila dilihat dari peserta yang mengikuti pelatihan ini mereka belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan macam-macam kue atau jajanan yang sangat bervariasi dan mudah dengan berbahan baku sortiran buah durian. Para peserta menyampaikan sangat bermanfaat sekali terutama bagi anggota PKK yang mempunyai usaha membuat jajanan, karena mendapatkan keterampilan pengolahan jajanan khususnya dengan memanfaatkan sortiran buah durian.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Buah durian merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis. Tanaman buah ini tersebar dari Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Buah durian yang dibungkus dengan kulit berduri memiliki aroma harum yang khas, sayangnya untuk orang-orang Eropa, aroma harum yang dikeluarkannya dari buah durian dianggap bau busuk.

Umumnya yang dikonsumsi oleh kebanyakan orang adalah dagingnya, padahal ada bagian lain dari tanaman ini yang dapat dimakan seperti bunga dan bijinya. Bunga buah durian dapat diolah menjadi olahan teman makanan pokok (nasi), sedangkan bijinya dapat direbus atau diolah menjadi keripik.

Buah durian hasil sortiran yang tidak dapat dijual atau dipasarkan biasanya buah yang kualitasnya kurang baik (mudah busuk), atau daging yang terdapat dalam satu juring ada yang rusak, tetapi pada juring-juring yang lain masih baik terutama pada buah durian jenis/varietas *kane* yang banyak ditanam di desa Sudaji.

Buah sortiran ini masih layak untuk dikonsumsi dan biasanya dimanfaatkan menjadi produk olahan lain seperti olahan dodol, aneka bolu, lempok, selai, tempoyak, dan lain-lain. Upaya pengolahan produk lain menjadi beraneka ragam makanan seperti dodol, selai aneka bolu, dan lain-lain diharapkan dapat memperkenalkan produk olahan buah durian sehingga beberapa orang yang tidak bisa mengonsumsi daging buahnya secara langsung, dapat mengonsumsi produk olahannya.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan sortiran buah durian menjadi produk olahan misalnya menjadi dodol, wajik, lempok, keripik, tempoyak, dan lain-lain. bagi para ibu kelompok PKK di Desa Sudaji Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng.

Jika tujuan di atas dapat tercapai diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan bagi para ibu kelompok PKK dalam mengolah sortiran buah durian yang selama ini belum pernah dilakukan, dan diharapkan nantinya dapat meningkatkan

penghasilan keluarga melalui keterampilan yang diperoleh dengan menjual produk olahan durian sebagai industri rumah tangga.

4.2 Saran

1. Peserta diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sortiran buah durian menjadi produk olahan sebagai industri rumah tangga
2. Kepada Institusi (Undiksha) melalui lembaga P2M untuk terus berupaya memberikan bantuan untuk program-program sejenis dengan mengolah hidangan-hidangan yang lain dan memberikan pendampingan agar produk yang dihasilkan dapat di pasarkan ke luar desa Sudaji Kecamatan Sawan kabupaten Buleleng.

DAFTAR PUSTAKA

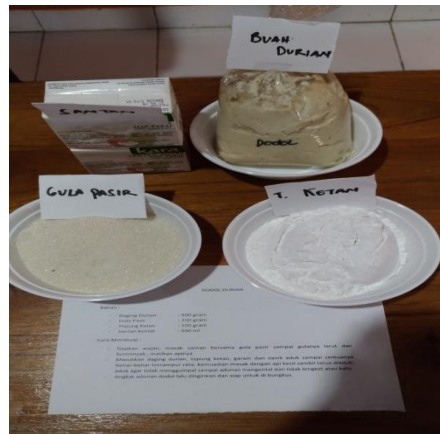
- Ari Fadiati . 1988. *Pengelolaan Usaha Boga*. Depdikbud Jakarta
- Astawan, Made, 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Pressindo. Bogor.
- Bernardinus T. Wahyu Wirnanta, 2004. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Bertanam Durian*. PT. Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Eddy Setyo Mudjajanto dan Lilik Kustiyah, 2006. *Membuat Aneka Olahan buah-buahan*. PT Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Hudaya Sarifah, 1981. *Pengawetan Pangan I*. Depdikbud. Jakarta.
- Munadjin, 1988. *Teknologi Pengolahan buah*. PT Gramedia. Jakarta.
- Yasaboga , 2003. *Kue-kue Indonesia*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

LAMPIRAN :

GAMBAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT :



PESERTA KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN

PELAKSANAAN KEGIATAN





HASIL KEGIATAN



