
Pengembangan Produk Pie Durian sebagai Alternatif Pengolahan Buah Durian di Desa Ngembal, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

Safira Dea Ananda¹, Nabilah Lailiyatul Hidayah², Akhmad Ahfas³

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

safiradeaa0@gmail.com¹, nanaaa191103@gmail.com², ahfas@umsida.ac.id³

Correspondence author Email: ahfas@umsida.ac.id

Paper received: April 2024; Accepted: Mei 2024; Publish: Juni 2024

Abstract

Durian is one of the fruits that has high economic potential in Indonesia, especially in areas that have durian orchards such as Ngembal Village. However, durian is often considered difficult to market directly due to limited durability and differences in consumer tastes. This study aims to develop durian processed products in the form of durian pie as an alternative to durian fruit processing in Ngembal Village. This product development is expected to increase the added value of durian fruit, expand the market, and provide economic opportunities for durian farmers in Ngembal Village. This research method uses field surveys and interviews with one of the village officials in the economic division and community leaders in the UMKM sector as expert informants, followed by training. The results of this training are expected to expand the knowledge and skills of the Ngembal Village community in the field of processing local food ingredients into innovative culinary products and increase the economic value of natural resources, and support the tourism industry in the culinary field.

Keywords: Durian Fruit; Innovative; Economic Value; Durian Pie

Abstrak

Durian merupakan salah satu buah yang memiliki potensi ekonomi tinggi di Indonesia, terutama di wilayah-wilayah yang memiliki kebun durian seperti Desa Ngembal. Namun, durian sering kali dianggap sulit untuk dipasarkan secara langsung karena daya tahan yang terbatas dan perbedaan selera konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk olahan durian dalam bentuk pie durian sebagai alternatif pengolahan buah durian di Desa Ngembal. Pengembangan produk ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah buah durian, memperluas pasar, serta memberikan peluang ekonomi bagi petani durian di Desa Ngembal. Metode penelitian ini menggunakan survei lapangan serta wawancara dengan salah satu perangkat desa divisi ekonomi dan tokoh masyarakat pelaku bidang UMKM sebagai informan ahli kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan. Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ngembal terhadap bidang pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk kuliner yang inovatif dan meningkatkan nilai ekonomi sumber daya alam, serta mendukung industri pariwisata di bidang kuliner.

Keywords: Buah Durian; Inovatif; Nilai Ekonomi; Pie Durian

Copyright and License

Authors retain copyright and grant the journal right of first publication with the work simultaneously licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License that allows others to share the work with an acknowledgment of the work's authorship and initial publication in this journal.



1. Pendahuluan

Permasalahan buah durian hasil perkebunan masyarakat menjadi isu krusial di sebagian wilayah karena hasil panen yang melimpah namun, buah durian tidak memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta hasil panen yang tidak semuanya layak dijual. Hal tersebut menjadi masalah tersendiri bagi petani buah durian, banyak petani durian yang mengeluh karena hasil yang didapatkan tidak seimbang dengan biaya perawatan ketika menanam pohon durian tersebut [1].

Desa Ngembal, Kecamatan Tuter, Kabupaten Pasuruan dikenal sebagai salah satu desa penghasil durian yang melimpah di wilayah Indonesia. Meskipun memiliki potensi hasil panen durian yang tinggi, sebagian besar durian yang dipanen di desa ini tidak dapat dipasarkan secara optimal karena keterbatasan daya tahan buah durian. Sebagian besar petani durian di Desa Ngembal menjual durian dalam bentuk buah segar, yang memiliki umur simpan yang sangat terbatas. Buah durian menjadi salah satu komoditas unggulan di Desa Ngembal, dengan frekuensi panen yang melimpah pada musimnya. Namun, selama ini banyak buah durian yang tidak dapat terjual habis [2]. Oleh karena itu, diperlukan alternatif pengolahan durian yang dapat meningkatkan nilai tambah dan daya tahan produk tersebut. Bahan-bahan yang mudah didapatkan disekitar terutama buah durian yang memiliki masa simpan yang pendek untuk dikonsumsi, terlebih lagi buah durian memiliki gizi yang bagus seperti Protein, Vitamin C, Zat Besi, Vitamin B12, Kalsium, Vitamin B6, dan Magnesium yang dibutuhkan tubuh, sia-sia jika tidak dijadikan olahan makanan lain.

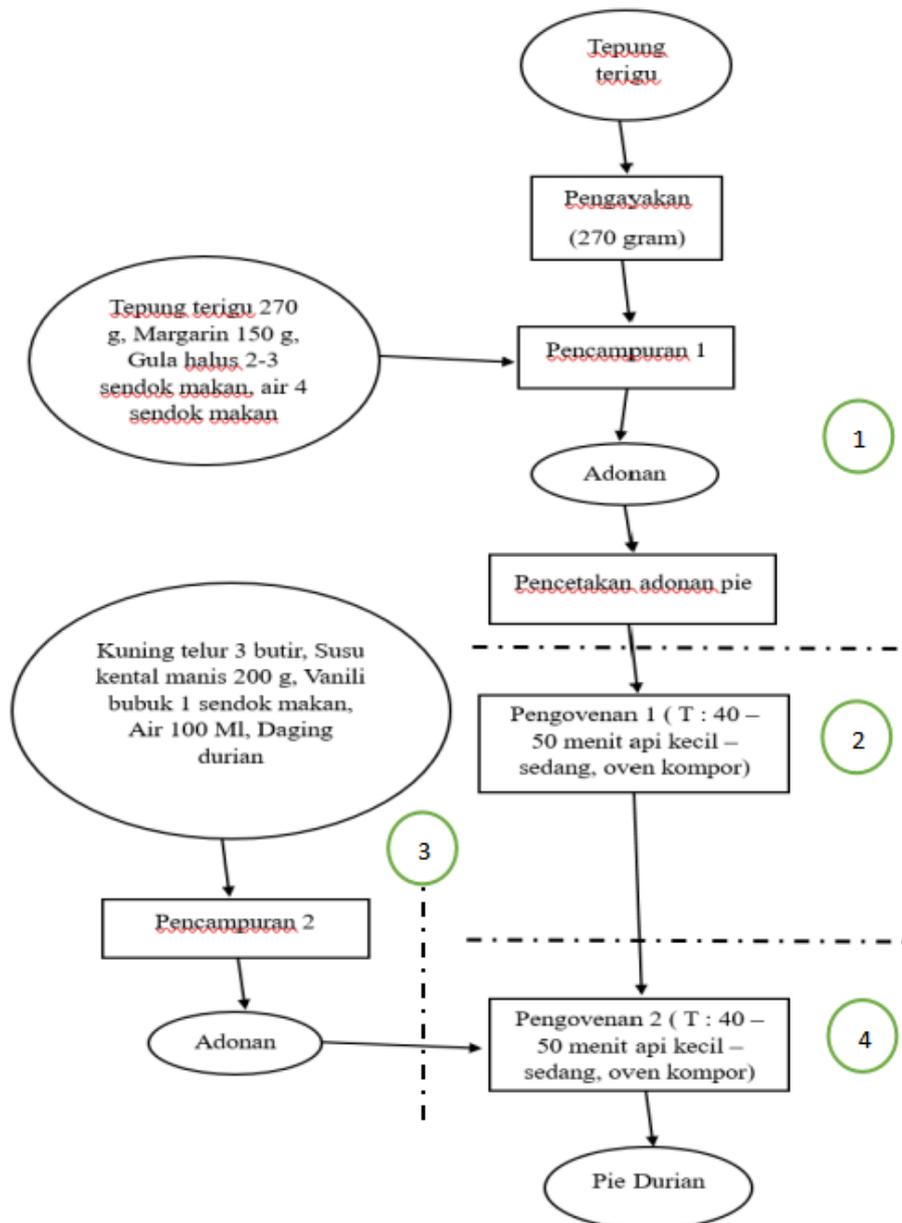
Dalam upaya menuju desa mandiri dan inovatif, pengolahan buah durian menjadi isu penting. Di Desa Ngembal, pengolahan buah durian menjadi perhatian utama karena potensinya sebagai sumber daya alam yang diunggulkan dan berharga dalam sektor ekonomi Desa Ngembal. Jika buah durian dikelola dengan baik dan efektif dapat meningkatkan nilai ekonomi buah durian dan desa tersebut.

Salah satu produk olahan durian yang memiliki potensi pasar adalah pie durian. Pie durian merupakan produk olahan yang menggabungkan cita rasa durian dengan kemasan yang menarik dan memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan buah durian segar. Untuk memperkenalkan produk pie durian sebagai solusi inovatif dan kreatif pengolahan buah durian di tingkat masyarakat, digunakan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini melibatkan kelompok masyarakat setempat melalui pelatihan. Dengan memperkenalkan solusi inovatif produk pie durian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi, mengurangi limbah buah durian, meningkatkan kreatifitas, dan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengolah buah durian secara efektif. Hal tersebut diharapkan dapat terciptanya peluang lapangan pekerjaan dalam sektor produksi, pemasaran durian, dan membantu meningkatkan pendapatan petani durian di Desa Ngembal [3].

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode survei lapangan dan pendekatan partisipatif. melakukan wawancara dengan salah satu perangkat desa divisi ekonomi dan tokoh masyarakat pelaku bidang UMKM sebagai informan ahli kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan untuk mengembangkan produk pie durian dan menganalisis penerimaan pasar serta potensi ekonomi dari produk tersebut.

Penelitian ini diawali dengan melakukan persiapan bahan baku pembuatan pie, kemudian tepung terigu sebanyak 270, margarin 150 gram, gula halus 2-3 sendok makan, air 4 sendok makan. kemudian aduk dengan menggunakan tangan hingga adonan kalis. Selanjutnya dicetak menggunakan cetakan pie. Bahan isian pie dibuat dengan mencampurkan kuning telur 3 butir, susu kental manis 200 gram, vanili bubuk 1 sendok makan, air 100 ml, daging durian, tuangkan isian pie kedalam adonan kulit yang telah dicetak. Tata pie durian di atas loyang dan panggang menggunakan api kecil - sedang selama 40 - 50 menit. Diagram pembuatan Pie Durian ditunjukkan pada gambar Gambar 1. Blok Diagram Pembuatan Pie Durian.



Gambar 1. Blok Diagram Pembuatan Pie Durian.

Penjelasan:

1. Pembuatan adonan pie durian: terdiri dari bahan-bahan seperti tepung terigu, mentega, gula halus, dan sedikit air dingin dicampur hingga adonan kalis dan siap dibentuk.
2. Pengovenan adonan pie durian: setelah adonan kulit pie siap, Langkah berikutnya adalah memanggang kulit pie terlebih dahulu agar setengah matang.

3. Pembuatan isian pie durian: isian pie durian dibuat dengan bahan utama daging durian yang udah di haluskan dipadukan dengan kuning telur, vanili, susu kental manis dan air lalu di campur hingga tercampur merata.

4. Pengovenan pie durian dan isian durian: setelah kulit pie setengah matang dan isian durian sudah siap, Langkah terakhir adalah memanggang pie durian dalam oven kompor selama 40-50 menit atau hingga isian durian mengembang, bewarna keemasan, dan set. Pastikan pie durian matang dengan sempurna di bagian dalam dan kulit pie tetap renyah. Setelah matang, keluarkan pie dari oven dan biarkan dingin terlebih dahulu sebelum disajikan.



Gambar 2. Pemaparan Materi Oleh Peneliti



Gambar 3. Pemaparan Materi Oleh Ketua PKK

Proses pengembangan produk dimulai dengan pemilihan bahan baku durian berkualitas, pengolahan durian menjadi isian pie, dan pembuatan adonan pie. Selanjutnya, produk diuji coba melalui uji kualitas untuk memastikan rasa, tekstur, dan daya tahan produk. Bahan yang digunakan dalam pie durian ini tentunya menggunakan bahan yang berkualitas tinggi dengan pertimbangan harga yang lebih affordable di masyarakat. Bahan pie durian sebagai berikut; cetakan pie bisa menggunakan cetakan stainless atau menggunakan cetakan aluminium foil cup dengan kode 209. Bahan kulit pie; tepung terigu 270 gram, margarin 150 gram, gula halus 2-3 sendok makan (bisa disesuaikan dengan selera), air mineral 4-5 sendok makan. Bahan vla isian pie; kuning telur 3 butir, susu kental manis 200 gram, vanili bubuk 1 sendok makan, air mineral 100 ml, durian 1-2 buah utuh (bisa disesuaikan dengan ukuran buahnya). Bahan-bahan tersebut terhitung untuk 1 resep pie durian, untuk brand setiap bahan bisa menggunakan brand bebas sesuaikan dengan kebutuhan masing-masing. Dengan 1 resep

tersebut dapat menghasilkan kurang lebih 10 hingga 15 pie durian, untuk jumlah hasil yang didapatkan bisa berbeda-beda tergantung seberapa besar dan tipis adonan kulit pie yang dicetak.

Analisis potensi ekonomi dilakukan dengan menghitung biaya produksi, harga jual, dan keuntungan yang dapat diperoleh dari pie durian. Estimasi pasar untuk produk ini juga dilakukan dengan mempertimbangkan permintaan dari konsumen lokal dan potensi pasar.

3. Hasil dan pembahasan

1. Hasil Pengolahan Produk Pie Durian

Pengolahan durian menjadi pie durian dilakukan dengan mengikuti beberapa tahapan utama, yaitu pemilihan bahan baku durian, pembuatan adonan pie, pengolahan durian sebagai isian pie, serta proses pemanggangan dan pengemasan produk jadi. Dalam penelitian ini, durian yang digunakan sebagai bahan baku adalah durian yang dipilih langsung dari petani di Desa Ngembal yang dikenal memiliki kualitas buah yang baik [4].



Gambar 4. Pembuatan Pie Durian



Gambar 5. Pembuatan Pie Durian

Proses pengolahan dimulai dengan memilih durian yang matang dan memiliki daging buah yang lembut dan manis. Durian kemudian diolah menjadi isian pie dengan cara menghaluskannya dan mencampurkannya dengan bahan lain seperti gula, telur, vanili dan susu untuk memberi rasa yang lebih enak dan tekstur yang lembut. Sementara itu, adonan pie dibuat

dengan mencampurkan tepung terigu, mentega, dan bahan lain hingga membentuk adonan yang elastis dan mudah dibentuk. Setelah isian dan adonan pie siap, pie durian dipanggang dengan suhu yang tepat untuk memastikan tekstur kulit pie yang renyah dan isian durian yang lembut dan lezat. Pie durian kemudian dikemas dalam kemasan yang menarik dan praktis untuk memudahkan konsumen dalam membawa dan menyimpan produk [4].

Tabel 1. Tanggapan Peserta Pelatihan

NO	PERTANYAAN	RESPONDEN	
		YA	TIDAK
1	Apakah anda merasa bahwa acara pelatihan pembuatan pie durian dapat meningkatkan nilai ekonomi buah durian di Desa Ngembal?	Ya	0
2	Apakah acara pelatihan pembuatan pie durian mempengaruhi kreativitas dan kemampuan anda dalam mengolah buah durian?	Ya	0
3	Apakah anda merasa bahwa acara pembuatan pie durian telah meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengolah buah durian hasil perkebunan lokal Desa Ngembal?	Ya	0
4	Apakah dengan adanya acara pelatihan pembuatan pie durian dapat mempengaruhi pendapatan anda sebagai petani atau pengolah buah durian?	Ya	0
5	Apakah setelah acara pelatihan pembuatan pie durian dapat menciptakan peluang usaha baru untuk masyarakat?	Ya	0
6	Apakah acara pembuatan pie durian dapat menjadi peluang baru lapangan pekerjaan di Desa Ngembal?	Ya	0
7	Apakah anda melihat ada masa depan dari pengembangan produk olahan buah durian di Desa Ngembal setelah acara pelatihan pembuatan pie durian ini?	Ya	0

8	Apakah anda merasa bahwa acara pelatihan pembuatan pie durian akan meningkatkan citra Desa Ngembal sebagai sentra produksi buah durian?	Ya	0
---	---	----	---

Hasil dari survei wawancara yang telah dilakukan setelah acara pelatihan tersebut selesai pada peserta yang hadir yaitu ibu-ibu PKK dan perangkat desa, dapat dilihat pada tabel diatas menunjukkan dengan nilai 100%, bahwa peserta setuju dengan adanya pelatihan pembuatan pie durian dapat meningkatkan nilai ekonomi buah durian di Desa Ngembal, dapat mempengaruhi kreativitas dan kemampuan dalam mengolah buah durian untuk dijadikan produk inovasi baru, sadar untuk mengolah buah durian hasil kebun, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dapat membantu masyarakat untuk menciptakan ide baru dalam membuka usaha selain itu dapat menciptakan lapangan pekerjaan di Desa Ngembal, adanya masa depan dalam pengembangan pie durian ini sangat terlihat karena para peserta antusias untuk membuatnya sendiri dan akan dijual untuk kue sajian ketika hari raya, maka terbukanya peluang bisnis baru untuk masyarakat Desa Ngembal dan menjadikan Desa Ngembal populer dikalangan masyarakat luar dengan hasil buah durian dan hasil olahan buah duriannya, sehingga dapat meningkatkan citra nama Desa Ngembal.



Gambar 5. Sesi Dokumentasi Selesai Acara

Dari proses tersebut, didapatkan produk pie durian yang memiliki tampilan menarik dengan kulit pie yang renyah dan isian durian yang kaya rasa, manis, dan lembut. Produk ini

memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan buah durian segar dan dapat bertahan hingga 3-4 hari pada suhu ruang [4].

2. Potensi Pasar Pie Durian di Desa Ngembal

Berdasarkan hasil uji penerimaan pasar dan analisis pasar yang dilakukan, pie durian memiliki potensi pasar yang sangat baik di Desa Ngembal dan sekitarnya. Beberapa faktor yang mendukung potensi pasar pie durian antara lain:

1. **Ketersediaan Bahan Baku Durian:** Desa Ngembal memiliki banyak kebun durian yang menghasilkan buah durian berkualitas, yang dapat dimanfaatkan untuk membuat pie durian. Hal ini memastikan keberlanjutan pasokan bahan baku durian yang melimpah dan dapat membantu menurunkan biaya produksi.
2. **Preferensi Konsumen terhadap Olahan Durian:** Sebagian besar masyarakat di Desa Ngembal dan daerah sekitarnya sudah familiar dengan durian sebagai salah satu buah favorit. Produk pie durian menawarkan alternatif yang menarik untuk mengonsumsi durian dalam bentuk yang lebih praktis dan tahan lama, yang diharapkan dapat menarik lebih banyak konsumen, baik lokal maupun luar daerah.
3. **Peningkatan Permintaan untuk Produk Olahan:** Produk olahan seperti pie durian cenderung lebih mudah dipasarkan dan memiliki daya tahan yang lebih lama, yang membuatnya lebih mudah untuk dijual di pasar yang lebih luas. Selain itu, dengan kemasan yang menarik, pie durian dapat dengan mudah dipasarkan melalui toko-toko online atau pasar modern.

3. Potensi Ekonomi dan Dampak terhadap Masyarakat

Pengembangan produk pie durian di Desa Ngembal tidak hanya memberikan alternatif pengolahan durian, tetapi juga dapat meningkatkan perekonomian lokal. Dengan adanya produk pie durian, petani durian di Desa Ngembal dapat memperoleh keuntungan lebih tinggi dari hasil panen durian mereka. Selain itu, pengolahan durian menjadi pie durian membuka peluang kerja bagi masyarakat setempat, baik dalam proses produksi maupun distribusi produk [5].

Analisis ekonomi menunjukkan bahwa pie durian dapat dijual dengan harga yang kompetitif di pasar lokal, memberikan margin keuntungan yang menarik bagi pelaku usaha mikro. Dengan adanya pasar yang potensial dan permintaan yang stabil, pengembangan produk ini dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian Desa Ngembal [5].

4. Kesimpulan

Pelatihan pembuatan produk pie durian di Desa Ngembal, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan telah memberikan kontribusi inovatif dalam mengatasi permasalahan pengolahan buah durian di tingkat masyarakat. Menggunakan metode survei lapangan dan pendekatan partisipatif yang telah dilakukan dalam pelatihan ini berhasil melibatkan kelompok masyarakat setempat secara aktif. Pelatihan ini memberikan pemahaman yang baik tentang bagaimana cara mengolah buah durian untuk meningkatkan nilai ekonominya dengan baik dan efektif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan produk pie durian berhasil meningkatkan pengetahuan, kreatifitas, dan kesadaran masyarakat dalam mengolah sumber daya alam yang ada di Desa Ngembal secara efektif dan meningkatkan nilai ekonomi daerah tersebut. Selain itu, diharapkan hasil dari penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh berbagai pihak, seperti pemerintah, akademisi, dan masyarakat umum untuk mengoptimalkan pengolahan buah durian dengan efektif dan mencapai tujuan desa mandiri dan inovatif.

Berdasarkan hasil survei yang melibatkan ibu – ibu PKK, diperoleh 100% peserta sangat setuju dengan pernyataan yang diajukan. Dengan demikian, sebagian besar peserta memiliki tanggapan positif, dengan sepenuhnya setuju. Sementara tidak ada yang menunjukkan tidaksetujuan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan pelatihan ini. Serta terima kasih seluruh masyarakat dan perangkat Desa Ngembal, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan yang telah membantu berjalannya pelatihan ini.

Daftar Pustaka

- Wibisono, Y., Mufidah, E., Maharsih, I. K., Sugiarto, Y., & Nugroho, A. (n.d.). Diseminasi ekoenzim limbah kulit biji kopi dan rumah tangga di Kecamatan Tirtoyudo, Kabupaten Malang, Jawa Timur (pp. 353–358).
- Sukesti, F., et al. (2023). Penyuluhan dan pelatihan pada kelompok tani durian sebagai upaya meningkatkan value-added produk berbahan durian. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 5–8. <https://doi.org/10.26714/jipmi.v2i1.67>
- Minantyo, H., Krisbianto, O., Sahertian, J., Kartika, C., Puspita, T. Y., & Syaiful, L. B. (2023). Pelatihan pembuatan produk kuliner dengan bahan pangan lokal Desa Ranu Pani, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 288–295. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v6i2.14723>
- Wulandari, A., Nirmalawaty, A., Dwi Cahyani, W. K., Widodo, R., & Sri Mahayani, A. A. P. (2024). Pelatihan pengolahan pie durian sebagai alternatif produk lokal di Desa Jarak Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 1632–1637. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3048>
- Mustofa, M. S., et al. (2022). Peningkatan keterampilan warga Kelurahan Pakintelan dalam pengolahan produk lokal sebagai upaya mewujudkan kampung wisata. *Jurnal Abdimas*, 26(1), 1–7. <https://doi.org/10.15294/abdimas.v26i1.37398>