

## **Pemanfaatan buah durian menjadi selai Dampo' sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Betao Riase**

Muh Zulkifli, Mutiara Wulandari, M. Aldi Muhtadibillah A, Surya Baskara Jaya, Mentari Nur Arafah\*, Muh Rigan Yusri, Rahmat, M. Adely Ihsan M, Mardatillah, Eka Mawarni

Universitas Muhammadiyah Parepare

\*e-mail korespondensi: mentarinurarafah00@gmail.com

### **ABSTRAK**

Desa Betao Riase di Kabupaten Sidenreng Rappang dikenal sebagai sentra produksi durian lokal yang menghadapi permasalahan melimpahnya buah durian saat panen raya, sehingga sebagian besar durian menjadi tidak layak jual. Untuk mengatasi hal ini, mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Parepare melaksanakan pelatihan pembuatan selai Dampo' sebagai bentuk diversifikasi produk olahan durian. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah durian menjadi produk bernilai jual serta membuka peluang wirausaha rumah tangga berbasis sumber daya lokal. Pelatihan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan anggota kelompok tani. Proses pelatihan meliputi pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme warga yang tinggi dan keberhasilan produksi selai dengan cita rasa khas serta potensi pasar yang baik. Beberapa peserta bahkan telah memasarkan produknya melalui bazar desa. Selain memperpanjang masa simpan buah, kegiatan ini mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan dan pengelolaan potensi lokal secara produktif. Untuk mendukung keberlanjutan usaha, direkomendasikan adanya pelatihan lanjutan di bidang pengemasan dan pemasaran digital. Kegiatan ini membuktikan peran strategis mahasiswa sebagai agen pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan ekonomi desa berbasis potensi lokal.

**Kata kunci:** diversifikasi produk; durian; kuliah kerja nyata; pemberdayaan masyarakat; selai durian.

### **ABSTRACT**

*Betao Riase Village, located in Sidenreng Rappang Regency, is known as a center for local durian production. However, during the peak harvest season, the village faces the issue of fruit oversupply, rendering a large portion of the durian unmarketable. To address this, students from the Community Service Program (KKN) of Universitas Muhammadiyah Parepare conducted a training on producing Dampo' durian jam as a form of product diversification. This initiative aims to enhance the community's knowledge and skills in processing durian into value-added products while creating opportunities for home-based entrepreneurship using local resources. The training was attended by 30 participants, consisting of housewives and members of farmer groups. The training process included material selection, processing, and basic packaging. The results showed strong enthusiasm from the participants and successful production of durian jam with a distinctive taste and promising market potential. Some participants have even started selling their products through local village bazaars. Beyond extending the shelf life of the fruit, the activity fostered entrepreneurial spirit and productive use of local potential. Further training in food packaging and digital marketing is recommended to ensure business sustainability. This activity highlights the strategic role of university students as agents of community empowerment in developing rural economies based on local potential.*

**Keywords:** *community empowerment; community service programs; durian jam; durian; product diversification.*

## **PENDAHULUAN**

Desa Betao Riase terletak di Kecamatan Pitu Riawa, Kabupaten Sidenreng Rappang, yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi durian lokal di Sulawesi Selatan. Setiap musim panen, jumlah produksi buah durian sangat melimpah. Sayangnya, sebagian besar durian yang tidak langsung dikonsumsi seringkali mengalami pembusukan karena belum adanya upaya pengolahan lanjutan yang memadai.

Diversifikasi olahan durian menjadi solusi strategis dalam mengatasi permasalahan durian yang tidak laku terjual atau mengalami surplus panen, sehingga tidak terbuang sia-sia (Pambudi & Setyono, 2018). Salah satu bentuk pengolahan yang potensial adalah pembuatan selai durian, yang tidak hanya memperpanjang masa simpan buah tetapi juga meningkatkan nilai tambah produk (Rachmawati, 2010; Sribianti et al., 2018). Selain selai, durian juga dapat diolah menjadi tempoyak (Yuliana & Dizon, 2011), dodol (Aldy & Suryadarma, 2019), es krim (Lubis, 2019), pancake (Lidyasuwanti et al., 2017), keripik (Kakerissa et al., 2019), dan sirup (Rachmawati, 2010), sehingga menciptakan peluang ekonomi baru bagi pelaku usaha lokal dan meningkatkan daya saing produk berbasis durian di pasar. Upaya diversifikasi ini mendukung ketahanan pangan berbasis lokal serta membuka inovasi produk unggulan dari sektor pertanian.

Kondisi ini menyebabkan kerugian ekonomi, terutama bagi petani yang tidak memiliki akses atau pengetahuan dalam mengolah durian menjadi produk olahan bernilai jual. Dalam rangka mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat, kegiatan KKN Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Parepare di Desa Betao Riase tahun 2021 mengusung program pelatihan pembuatan selai Dampo' berbahan dasar durian lokal.

Mahasiswa KKN berperan strategis dalam memberdayakan masyarakat, khususnya dalam menggali dan mengembangkan potensi lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal (Lasmini et al., 2019; Hakim et al., 2020). Melalui pendekatan partisipatif, mahasiswa tidak hanya menjadi fasilitator pelatihan teknis (Muhmin, 2018), tetapi juga agen perubahan sosial yang menjembatani pengetahuan akademik dengan praktik nyata di lapangan (Masruroh, 2013; Setyoko & Satria, 2020; Robi'ah, 2020). Dalam kegiatan pelatihan pembuatan selai Dampo', mahasiswa mengedukasi warga tentang pentingnya diversifikasi produk olahan sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi dari komoditas lokal, seperti durian, yang selama ini sering terbuang saat musim panen.

Keterlibatan kampus dalam mendampingi proses produksi, merancang label kemasan, dan membangun semangat kewirausahaan telah mendorong warga untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan usaha rumahan berbasis sumber daya lokal (Budiarto et al., 2018). Dengan demikian, mahasiswa berkontribusi nyata dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa serta memperkuat kesadaran akan pentingnya pengelolaan potensi lokal secara produktif dan berkelanjutan (Hidayat, 2019; Arifah, 2019).

Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan masyarakat untuk memperoleh alternatif pemanfaatan buah durian yang tidak layak jual namun masih layak konsumsi, serta upaya menciptakan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Dengan pendekatan partisipatif dan pembelajaran langsung, kegiatan KKN ini diharapkan menjadi pemicu kemandirian masyarakat dalam mengembangkan produk olahan berbasis potensi desa.

Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Betao Riase dalam mengolah buah durian menjadi selai Dampo', sekaligus membuka peluang wirausaha kecil berbasis rumah tangga. Sasaran kegiatan adalah anggota kelompok tani dan ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi PKK setempat. Diharapkan, melalui kegiatan ini, potensi lokal durian tidak hanya mampu dimanfaatkan secara optimal tetapi juga dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi warga desa.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini dilaksanakan selama masa Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Betao Riase dengan melibatkan mahasiswa dari berbagai program studi. Metode pelaksanaan mencakup beberapa tahap:

- 1) Identifikasi potensi dan permasalahan  
Tim KKN melakukan observasi dan wawancara dengan tokoh masyarakat serta warga desa untuk mengetahui sejauh mana pemanfaatan buah durian selama ini dan permasalahan yang dihadapi.
- 2) Sosialisasi program  
Sosialisasi dilakukan kepada warga, khususnya kelompok ibu-ibu PKK dan kelompok tani, mengenai rencana pelatihan dan manfaat dari pengolahan durian menjadi produk olahan seperti selai.
- 3) Pelatihan pembuatan selai dampo'  
Pelatihan dilakukan secara langsung dan bersifat praktis. Peserta dilatih mulai dari tahap pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan sederhana. Resep yang digunakan disesuaikan dengan bahan lokal yang mudah diperoleh, yaitu durian matang, gula merah, dan bahan pengental alami.
- 4) Pendampingan produksi  
Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan produksi bersama warga untuk memastikan bahwa peserta benar-benar memahami teknik pembuatan dan dapat melakukannya secara mandiri.
- 5) Evaluasi dan refleksi  
Evaluasi dilakukan secara informal melalui diskusi kelompok dan wawancara singkat mengenai manfaat kegiatan, tantangan yang dihadapi, dan rencana tindak lanjut setelah kegiatan KKN berakhir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan selai Dampo' disambut antusias oleh warga. Sebanyak 30 peserta, yang terdiri dari ibu rumah tangga dan anggota kelompok tani, mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Proses dimulai dengan pengumpulan durian yang sudah matang dan tidak layak jual, namun masih layak konsumsi.

Proses awal adalah pemisahan daging buah dari bijinya. Tahap ini penting untuk memastikan hanya bagian buah yang bersih digunakan sebagai bahan utama. Selanjutnya, daging buah durian dicampur dengan gula merah dan bahan pengental, kemudian dimasak dalam wajan besar. Proses memasak berlangsung sekitar 30-40 menit hingga tekstur mengental dan aroma durian menjadi kuat. Pada tahap berikutnya, selai Dampo' diaduk hingga merata dan didinginkan, yang menunjukkan tekstur akhir produk sebelum dikemas (Gambar 1). Setelah produk mendingin, dilakukan proses pengemasan sederhana menggunakan wadah plastik transparan berstiker label lokal "Dorian" (Gambar 1). Pengemasan ini selain mempermudah distribusi, juga menjadi daya tarik visual bagi konsumen lokal.

Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa khas durian dengan tekstur yang cukup kental. Warga menyatakan bahwa proses pembuatan cukup mudah untuk dilakukan kembali di rumah masing-masing. Responden yang mencicipi produk menyatakan selai Dampo' cocok digunakan sebagai olesan roti maupun campuran kue. Selain itu, pelatihan ini menumbuhkan semangat wirausaha baru. Beberapa peserta sudah mencoba menjual hasil produksinya dengan melakukan bazar kewirausahaan di lapangan (gambar 2). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan KKN tidak hanya memberikan edukasi, tetapi juga membuka peluang ekonomi.



Adonan selai sebelum dimasak

Hasil pengolahan selai dampo' durian

Produk olahan selai yang telah dikemas

**Gambar 1.** Olahan Dampo' durian.**Gambar 2.** Sosialisasi dan promosi olahan durian melalui bazar kewirausahaan desa.

Penting untuk dicatat bahwa diversifikasi produk olahan berbasis durian dapat menjadi strategi yang efektif dalam mengoptimalkan pemanfaatan bahan baku dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Bachrein, 2006). Selain selai, buah durian juga dapat diolah menjadi dodol durian, keripik biji durian, atau es krim durian yang bernilai jual tinggi (Nutfah, 2009; Saptoningsih, & Jatnika, 2012). Dengan beragam varian produk, masyarakat dapat menyesuaikan jenis olahan berdasarkan preferensi pasar dan ketersediaan bahan (Meutia & Hasanah, 2019). Hal ini juga dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk dan memperluas peluang usaha berbasis lokal (Ginting et al., 2006).

Selai mampu memperpanjang masa simpan durian yang mudah busuk saat panen raya, sehingga mengurangi potensi kerugian petani. Produk selai durian juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan dapat dipasarkan dalam kemasan menarik, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai oleh-oleh khas daerah. Dengan modal keterampilan dasar yang diperoleh dari pelatihan, masyarakat dapat mengembangkan usaha kecil rumahan yang memberikan tambahan penghasilan dan membuka peluang ekonomi baru berbasis potensi lokal.

Namun, masih terdapat kendala berupa keterbatasan bahan pengemas dan minimnya pengetahuan pemasaran. Oleh karena itu, disarankan adanya pelatihan lanjutan mengenai sanitasi produk pangan, teknik pengemasan menarik, dan strategi pemasaran digital.

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan selai Dampo' berbasis durian tidak layak jual terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka peluang ekonomi baru. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan yang sederhana dan bernilai jual tinggi, tetapi juga mendorong semangat kewirausahaan warga melalui produk lokal yang memiliki potensi pasar. Diversifikasi olahan durian, seperti selai, mampu memperpanjang

masa simpan buah, mengurangi limbah pertanian, dan memberikan nilai tambah yang signifikan. Untuk keberlanjutan usaha, diperlukan pelatihan lanjutan di bidang pengemasan dan pemasaran agar produk lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.

## REFERENSI

- Aldy, S., & Suryadarma, P. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Durian Afkir melalui Produksi Dodol Durian di Kuala Selangor Malaysia. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 1(1).
- Arifah, L. K. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) Di Pekon Cipta Waras Kecamatan Gedung Surian Kabupaten Lampung Barat* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Bachrein, S. (2006). Penelitian sistem usaha pertanian di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 4(2), 109-130.
- Budiarto, R., Putero, S. H., Suyatna, H., Astuti, P., Saptoadi, H., Ridwan, M. M., & Susilo, B. (2018). *Pengembangan UMKM antara konseptual dan pengalaman praktis*. Ugm Press.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., & Ratnaningsih, R. (2006). Teknologi pasca panen ubi jalar mendukung diversifikasi pangan dan pengembangan agroindustri. *Buletin Palawija*, (11), 15-28.
- Hakim, N., Nikmah, F., & Arbyanti, M. S. (2020). Keberlangsungan Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Serta Inovasi Program Bumdes di Masa Pandemi Covid 19 di Desa Socorejo-Purworejo. *STRATEGI: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 1-13.
- Hidayat, N. (2019). Model Kuliah Kerja Nyata (KKN) integratif interkoneksi berbasis pada pengembangan masyarakat yang produktif inovatif dan kreatif. *Panangkaran: Jurnal Penelitian Agama Dan Masyarakat*, 2(2), 219-238.
- Kakerissa, A. L., Titaley, S., & Jufri, M. (2019). Perencanaan Bisnis Keripik Biji Durian. *Arika*, 13(2), 97-112.
- Lasmini, S. A., Tarsono, T., & Edy, N. (2019). Kkn-Ppm Penerapan Sistem Usaha Tani Terpadu Dan Berkelanjutan Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Berbasis Zero Waste Farming System. *Jurnal Abditani*, 2(1), 29-36.
- Lidyasuwanti, A., Rinuastuti, H., & Furkan, L. M. (2017). Pengaruh kemasan, brand image dan brand trust terhadap minat beli konsumen pada produk pancake durian sharie radjanya di Kota Mataram. *Jmm Unram-Master of Management Journal*, 6(2), 1-17.
- Lubis, N. (2019). Organoleptic Test Of Adding Purple Sweet Potato And Durian Fruit Extract To Goat Milk Ice Cream. *Volume*, 3, 23-27.
- Masrurroh, A. (2013). Praktik budaya akademik mahasiswa. *Paradigma*, 1(2).
- Meutia, Y. R., & Hasanah, F. (2019). Standardisasi industri pengolahan daging: Kaitan antara harmonisasi standar, regulasi, dan kondisi industri pengolahan daging di Indonesia. *Prosiding PPIS, 2019*, 1-12.
- Muhmin, A. H. (2018). Pentingnya pengembangan soft skills mahasiswa di perguruan tinggi. In *Forum Ilmiah* (Vol. 15, No. 2, pp. 330-338).
- Nutfah, S. (2009). Strategi Pengembangan Usahatani Durian (Durio Zibethinus Murr) Di Kecamatan Sirenja Kabupaten Donggala. *Sumber*, 797, 2010.
- Pambudi, S. H., & Setyono, P. (2018). Strategi Pengembangan Agrowisata dalam Mendukung Pembangunan Pertanian-Studi Kasus di Desa Wisata Kaligono (Dewi Kano) Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 16(2), 165-184.
- Rachmawati, R. (2010). Pokok-pokok pikiran menuju kesuksesan pengembangan sumberdaya ekonomi lokal kabupaten Purworejo. *Simposium Nasional*, 30-38.
- Robi'ah, S. N. H. (2020). Media Sosial sebagai Ruang Publik Virtual Bagi Mahasiswa Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. *Jurnal Publique*, 1(1), 21-44.
- Saptoningsih, & Jatnika, I. A. (2012). *Membuat olahan buah*. AgroMedia.
- Setyoko, J., & Satria, M. D. (2020). Gerakan mahasiswa sebagai agen perubahan sosial di Kabupaten Bungo. *Jurnal Politik Dan Pemerintahan Daerah*, 2(1), 12-24.

- 
- Sribianti, I., Satriani, S., & Muhsin, M. A. (2018). Pengembangan Diversifikasi Olahan Buah di Desa Bonto Bangun Kabupaten Bulukumba Menuju Kampung Agro Industri. *Edupreneur: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat bidang Kewirausahaan*, 1(2).
- Yuliana, N., & Dizon, E. I. (2011). Phenotypic identification of lactic acid bacteria isolated from Tempoyak (fermented durian) made in the Philippines. *International Journal of Biology*, 3(2), 145.