

Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Lubuk Unen Kec. Merigi Kab. Bengkulu Tengah melalui Pengolahan Pasca Panen Durian “Puding Lumut Durian”

Fiana Podesta, Isnin Kurnia Safitri*, Dwi Fitriani

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

*Email: isnin.kurnia.s@umb.ac.id

Submitted: 31 Oktober 2025, Revised: 27 November 2025, Accepted: 7 Desember 2025, Published: 1 Desember 2025

Abstrak

Desa Lubuk Unen, Kecamatan Merigi, Kabupaten Bengkulu Tengah merupakan salah satu wilayah penghasil durian dengan produksi yang melimpah setiap musim panen. Namun, tingginya jumlah panen tidak diimbangi dengan kemampuan masyarakat dalam melakukan pengolahan pascapanen sehingga sebagian besar durian hanya dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang rendah. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan sebagai upaya untuk memanfaatkan potensi lokal berupa durian melimpah melalui inovasi produk olahan, sekaligus meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat desa. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pengolahan durian menjadi puding lumut durian, sebuah produk pangan bernilai tambah yang mudah diproduksi, memiliki daya simpan lebih baik, serta berpotensi menjadi komoditas unggulan desa. Bentuk kegiatan yang akan dilakukan diantaranya berupa pendidikan yaitu memberikan pengetahuan tentang manfaat, nilai tambah dan kandungan durian. Kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan puding lumut durian. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah durian menjadi produk pascapanen yang bernilai jual. Masyarakat mampu menghasilkan produk puding lumut durian secara mandiri, dengan kualitas yang memenuhi standar cita rasa dan estetika makanan. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil menghasilkan produk olahan durian yang memiliki nilai tambah dan nilai jual, sehingga efektif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat serta memaksimalkan pemanfaatan durian melimpah di Desa Lubuk Unen, Kecamatan Merigi, Kabupaten Bengkulu Tengah. Program ini diharapkan menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal dan penguatan ekonomi masyarakat desa.

Kata kunci: *Durian; pasca panen; pudding*

Abstract

Lubuk Unen Village, Merigi District, Central Bengkulu Regency, is a durian-producing region with abundant production every harvest season. However, the high harvest volume is not matched by the community's ability to carry out post-harvest processing, resulting in most durian being sold fresh, with low economic value. This community service activity was carried out as an effort to utilize the local potential of abundant durian through processed product innovation, while simultaneously increasing the skills and income of the village community. The objective of this activity is to provide training in processing durian into durian moss pudding, a value-added food product that is easy to produce, has a better shelf life, and has the potential to become a superior village commodity. The form of activities will include education, providing knowledge about the benefits, added value, and content of durian. This will then be followed by practical durian moss pudding-making. The results of the activity show an increase in community knowledge and skills in processing durian into a post-harvest product with marketable value. The community is able to produce durian moss pudding products independently, with quality that meets food taste and aesthetic standards. Overall, this community service activity successfully produced processed durian products with added value and market value, effectively increasing community income and maximizing the use of the abundant durian in Lubuk Unen Village, Merigi District, Central Bengkulu Regency. This program is expected to be the first step in developing businesses based on local potential and strengthening the village economy.

Keywords: *Durian; post-harvest; pudding*



Cite this as: Podesta, F., Safitri, I. K., & Fitriani, D. 2025. Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Lubuk Unen Kec. Merigi Kab. Bengkulu Tengah melalui Pengolahan Pasca Panen Durian “Puding Lumut Durian”. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 14(2). 194-201. doi: <https://doi.org/10.20961/semar.v14i2.110550>

Pendahuluan

Desa Lubuk Unen di Kecamatan Merigi, Kabupaten Bengkulu Tengah, merupakan salah satu sentra produksi durian di Provinsi Bengkulu. Setiap tahunnya, desa ini menghasilkan puluhan ton durian dengan kualitas yang sangat baik. Namun, sebagian besar hasil panen tersebut hanya dijual dalam bentuk buah segar dengan harga yang relatif rendah, terutama saat musim panen raya dimana pasokan melimpah. Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani durian di Desa Lubuk Unen belum optimal, padahal potensi pengembangan produk olahan durian sangat besar untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat.

Durian (*Durio zibethinus*) bukan hanya sekedar buah yang memiliki rasa lezat, tetapi juga mengandung berbagai nutrisi penting yang bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian menunjukkan bahwa durian kaya akan antioksidan, vitamin C, vitamin B kompleks, serta mineral seperti kalium, kalsium, dan magnesium (Aziz & Mhd Jalil, 2019). Kandungan triptofan dalam durian juga berperan sebagai prekursor serotonin yang dapat meningkatkan mood dan kualitas tidur (Voon *et al.*, 2021). Selain itu, durian mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol dan karotenoid yang memiliki sifat anti-inflamasi dan dapat membantu menurunkan risiko penyakit degeneratif (Leontowicz *et al.*, 2020). Dengan berbagai manfaat kesehatan ini, durian memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tinggi.

Di Desa Lubuk Unen, ketersediaan durian yang melimpah selama musim panen seringkali tidak diimbangi dengan penyerapan pasar yang memadai. Hasil survei tim pengabdian menunjukkan bahwa sekitar 30-40% produksi durian di desa ini tidak terserap pasar dan akhirnya terbuang percuma. Hal ini terutama terjadi karena keterbatasan teknologi penyimpanan dan pengolahan pasca panen di tingkat petani. Padahal, dengan sentuhan teknologi pengolahan yang tepat, durian dapat diubah menjadi berbagai produk bernilai tinggi seperti dodol durian, selai durian, tepung durian, dan khususnya puding durian lumut yang sedang populer di pasaran.

Puding durian lumut merupakan inovasi produk olahan durian yang memiliki prospek pasar sangat baik. Produk ini menggabungkan kelezatan durian dengan tekstur unik yang menyerupai lumut. Proses pembuatan puding durian lumut relatif sederhana dan tidak memerlukan peralatan mahal, sehingga sangat cocok untuk diterapkan di tingkat masyarakat desa.

Pengolahan durian menjadi puding lumut dapat menjadi solusi tepat untuk mengatasi beberapa masalah utama yang dihadapi petani durian di Desa Lubuk Unen. Pertama, produk ini dapat menjadi alternatif pengawetan durian yang mudah busuk. Kedua, produk ini memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan. Ketiga, produk ini membuka peluang pasar baru baik di tingkat lokal maupun regional. Keempat, pengembangan produk ini dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi kaum perempuan dan pemuda di desa.

Berdasarkan analisis potensi dan kebutuhan tersebut, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan solusi nyata melalui pendampingan teknologi pengolahan pasca panen durian menjadi puding lumut. Program ini tidak hanya berfokus pada transfer teknologi pembuatan puding durian lumut, tetapi juga mencakup pelatihan manajemen usaha, pengemasan, dan pemasaran produk. Dengan pendekatan partisipatif, program ini melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari perencanaan hingga evaluasi, sehingga diharapkan dapat berkelanjutan bahkan setelah program pengabdian selesai.

Pengalaman dari berbagai daerah menunjukkan bahwa pendampingan pengolahan pasca panen berbasis komoditas unggulan lokal seperti ini telah berhasil meningkatkan pendapatan masyarakat secara signifikan. Misalnya, program serupa di Desa Sumber Agung, Lampung, berhasil meningkatkan pendapatan petani durian sebesar 40-60% melalui pengembangan produk olahan durian (Wahyudi *et al.*, 2022). Demikian pula, program pengolahan pasca panen durian di Malaysia telah membuktikan bahwa nilai tambah dari produk olahan durian bisa mencapai 300-500% dibanding penjualan buah segar (Abdullah & Muhammad, 2020).



Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pengolahan durian menjadi puding lumut durian, sebuah produk pangan bernilai tambah yang mudah diproduksi, memiliki daya simpan lebih baik, serta berpotensi menjadi komoditas unggulan desa. Bentuk kegiatan yang akan dilakukan diantaranya berupa pendidikan yaitu memberikan pengetahuan tentang manfaat, nilai tambah dan kandungan durian. Kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan puding lumut durian.

Metode Pelaksanaan

Desa Lubuk Unen menghadapi masalah klasik berupa melimpahnya produksi durian saat musim panen yang tidak diimbangi dengan daya serap pasar yang memadai. Untuk mengatasi hal ini, kami menawarkan solusi pengolahan pascapanen durian menjadi puding lumut yang memiliki beberapa keunggulan utama. Pertama, produk ini dapat mengakomodasi kelebihan produksi durian segar yang tidak terserap pasar. Kedua, puding lumut durian memiliki daya simpan yang lebih panjang (hingga 2 minggu dalam kondisi refrigerasi) dibandingkan durian segar yang hanya bertahan 3-5 hari (Tongkhao *et al.*, 2021). Ketiga, proses pengolahan yang relatif sederhana memungkinkan dilaksanakan oleh masyarakat desa dengan peralatan yang tersedia.

Teknologi pengolahan yang kami tawarkan mencakup beberapa tahap kritis: (1) seleksi buah durian matang optimal, (2) ekstraksi daging buah, (3) proses fermentasi terkontrol untuk menciptakan tekstur lumut, (4) pengemasan higienis, dan (5) penyimpanan yang tepat. Proses fermentasi yang menjadi kunci pembentukan tekstur khas lumut dilakukan dengan menggunakan kultur starter khusus yang aman untuk dikonsumsi (Chua *et al.*, 2022). Dengan pendampingan yang tepat, masyarakat dapat menguasai seluruh proses ini dalam waktu singkat.

Data menunjukkan bahwa lebih dari 60% rumah tangga di Desa Lubuk Unen memiliki kebun durian dengan produktivitas rata-rata 2-3 ton per hektar. Solusi kami dirancang untuk memberdayakan masyarakat. Puding lumut durian dipilih sebagai solusi utama karena beberapa pertimbangan strategis: Nilai Tambah Ekonomi; Keunikan Produk: Tekstur lumut yang khas menjadi daya tarik utama; Cita rasa yang berbeda dengan produk durian olahan lainnya. Potensi sebagai oleh-oleh khas Bengkulu; Fleksibilitas Produk: Dapat dikembangkan dalam berbagai varian rasa; Kemungkinan diversifikasi bentuk penyajian dan Potensi pengembangan produk turunan (es krim, topping dan lain-lain

Model kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi antara penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan informasi tentang seputar kandungan dan manfaat durian. Kemudian memberikan pengetahuan tentang bagaimana meningkatkan nilai tambah dari durian dengan mengolahnya menjadi makanan seperti puding lumut. Sedangkan demonstrasi bertujuan agar masyarakat Desa Lubuk Unen lebih paham dalam pembuatan puding lumut dengan melihat secara langsung proses pembuatannya. Program ini melibatkan 45 rumah tangga yang terbagi dalam 3 kelompok usaha, dengan rincian 28 rumah tangga sebagai pemasok bahan baku durian dan 17 rumah tangga sebagai pengolah produk.

Bahan:

1. Daging durian matang - 500 gr
2. Agar-agar bubuk putih - 10 gr
3. Gula pasir - 150 gr
4. Santan kental - 200 ml
5. Air mineral - 500 ml
6. Susu kental manis - 50 ml
7. Telur 3 butir
8. Garam - 1/4 sdt

Peralatan:

1. Panci stainless steel (ukuran sedang)
2. Mixer/blender
3. Cetakan puding (plastik/kaca)
4. Kompor
5. Timbangan digital
6. Gelas ukur

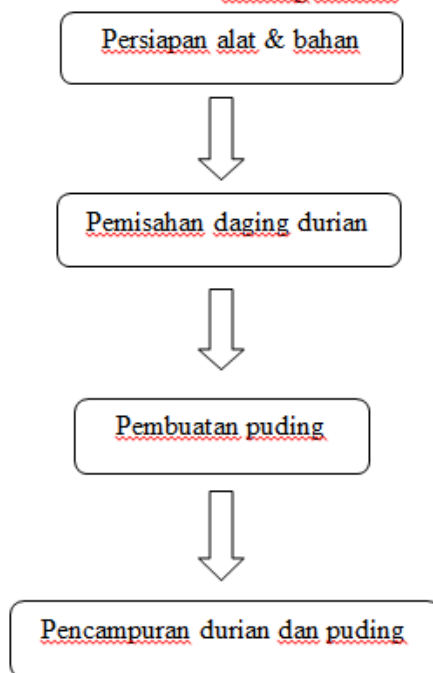


7. Saringan halus
8. Spatula

Cara Kerja

1. Haluskan daging durian dengan sendok.
2. Campurkan agar, gula, vanili dan air, aduk hingga gula larut
3. Bagi menjadi campuran diatas menjadi 2, masing-masing 1/4 dan 3/4 bagian.
4. Masak 1/4 bagiannya kemudian tambahkan larutan hungkwe yang sudah dibuat dan 1 pcs santan instan. Aduk hingga merata dan masak hingga mendidih dan mengental.
5. Diamkan sejenak agar tidak terlalu panas. Masukkan durian yang telah dihaluskan. Aduk hingga tercampur sempurna.
6. Masukkan ke cetakan berongga (kurang lebih adonan ini akan menjadi 1/4 bagian dari si cetakan itu. Diamkan hingga mengeras.
7. Lepaskan puding durian dari cetakan. Letakkan di atas piring.
8. Campurkan bahan puding sisanya dengan perasa pandan atur warnanya agar hijaunya sempurna.
9. Masukkan telur yang telah dikocok & santan.
10. Masak sambil diaduk sesekali hingga mendidih.
11. Biarkan agar tidak terlalu panas.
12. Masukkan setengahnya ke cetakan berongga, kemudian timpa dengan puding durian yang telah jadi. Kemudian tutup permukaan atasnya dengan adonan hijau sisanya.
13. Biarkan mengeras. Kemudian masukkan ke dalam kulkas agar dingin.
14. Selanjutnya bisa dikasih topping sesuai selera.

Proses Pembuatan Puding Lumut Durian



Gambar 1. Diagram alir pembuatan Belimbing Wuluh

Hasil Dan Pembahasan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini diawali dengan kerjasama yang telah terjalin antara Desa Lubuk Unen dengan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Kerjasama tersebut antara lain adalah upaya meningkatkan sumber daya manusia dan keterampilan masyarakat dan membentuk dosen Fakultas Pertanian dan Peternakan yang inovatif. Sebelumnya telah pernah dilakukan kegiatan serupa dengan komoditi yang berbeda. Melanjutkan hal tersebut prodi Agroteknologi melakukan kegiatan yang sama yaitu memberi pengetahuan

dan keterampilan masyarakat Desa Lubuk Unen dengan mengolah durian menggunakan teknologi yang sederhana dan mudah dilakukan.



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Masyarakat Desa Lubuk Unen

Kegiatan dilakukan dengan dua metode yaitu penyuluhan pendidikan dan demonstrasi. Penyuluhan pendidikan yaitu penyampaian materi ringkas tentang kandungan durian serta manfaatnya bagi kesehatan dan nilai tambah secara ekonomi durian menjadi aneka macam industri makanan skala rumah tangga. Kegiatan demonstrasi dilakukan untuk memberikan pengetahuan keterampilan secara langsung bagi masyarakat Desa Lubuk Unen tentang pengolahan durian.

Selama demonstrasi berlangsung masyarakat Desa Lubuk Unen sangat antusias bertanya dan melakukan praktek pembuatan puding lumut durian. Kegiatan ini sangat menarik perhatian masyarakat, karena selama ini durian yang mereka ketahui hanya sebatas dimakan langsung. Hasil evaluasi dan diskusi Tim pengabdian dengan masyarakat Desa Lubuk Unen menunjukkan bahwa kegiatan ini cukup memotivasi jiwa wirausaha pelajar untuk menjadi mandiri. Harapan mereka kegiatan dapat berlangsung secara rutin dalam upaya meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi upaya meningkatkan di kesempatan berikutnya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Lubuk Unen ini berhasil dilaksanakan dengan tujuan utama memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan pascapanenan durian. Hasil utama dari kegiatan ini adalah peningkatan Kapasitas Masyarakat: Masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK, telah berhasil mendapatkan pelatihan dan pemahaman yang komprehensif mengenai teknik pengolahan durian menjadi produk bernilai tinggi, yaitu Puding Lumut Durian. Peningkatan keterampilan peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga telah mempraktikkan secara langsung seluruh proses pembuatan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana. Terciptanya produk unggulan desa: program ini berhasil menghasilkan produk unggulan baru yang potensial untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas desa, yaitu Puding Lumut Durian dengan cita rasa yang khas dan kemasan yang menarik.

Implikasi dari kegiatan yang dilaksanakan yaitu keberhasilan kegiatan ini memiliki beberapa implikasi positif bagi masyarakat Desa Lubuk Unen, yaitu implikasi ekonomi. Program ini melibatkan 45 rumah tangga yang terbagi dalam 3 kelompok usaha, dengan rincian 28 rumah tangga sebagai pemasok bahan baku durian dan 17 rumah tangga sebagai pengolah produk. Selama 6 bulan implementasi program, tercapai volume produksi rata-rata 1.250 cup per bulan dengan kapasitas produksi maksimal 75 cup per hari. Produk puding lumut durian dipasarkan dengan harga Rp 15.000 per cup ukuran 250 gram, menghasilkan margin keuntungan 55% setelah memperhitungkan seluruh biaya produksi. Strategi pemasaran yang dikembangkan meliputi 12 titik penjualan yang terdiri dari 8 warung kelontong, 2 kafe, dan 2 minimarket di wilayah Bengkulu Tengah. Selain itu, telah terbentuk jaringan 5 reseller aktif yang berperan dalam memperluas distribusi produk hingga ke Kota Bengkulu.

Analisis ekonomi menunjukkan bahwa program ini berhasil meningkatkan pendapatan rumah tangga rata-rata sebesar Rp 675.000 per bulan, dengan kontribusi terbesar berasal dari margin penjualan produk olahan. Menurut data monitoring, 75% peserta program mengalami peningkatan pendapatan lebih dari 40% dibandingkan sebelum mengikuti program. Keberhasilan ini didukung oleh penerapan sistem bagi hasil yang transparan, dimana 60% keuntungan dialokasikan untuk pengolah dan 40% untuk pemasok bahan baku.

Terbukanya peluang baru untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Masyarakat dapat memanfaatkan hasil panen durian yang melimpah dan sebelumnya mungkin dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah, untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan maupun usaha bersama kelompok. Implikasi sosial kegiatan ini memperkuat kelembagaan dan semangat gotong royong dalam kelompok masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu. Terbentuknya rasa percaya diri dan jiwa kewirausahaan (entrepreneurship) dalam memanfaatkan potensi lokal. Implikasi terhadap Ketahanan Pangan: Diversifikasi pangan lokal ini membantu mengurangi kebergantungan pada produk pangan olahan pabrik dan memanfaatkan sumber daya alam lokal secara optimal, sekaligus mengurangi potensi limbah dari durian yang tidak terserap pasar.

Berdasarkan hasil dan implikasi di atas, dapat disimpulkan bahwa seluruh tujuan dari kegiatan pengabdian ini telah tercapai dan terjawab, yaitu tujuan utama (Peningkatan Pendapatan): Dengan memiliki keterampilan mengolah durian menjadi puding yang bernilai jual, masyarakat memiliki jalan alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga, baik secara langsung dengan menjual produk maupun secara tidak langsung dengan menghemat pembelian makanan jadi. Tujuan khusus (Pemberdayaan dan Pemanfaatan Potensi): Masyarakat telah terberdayakan dan mampu mengoptimalkan potensi hasil pertanian durian yang melimpah di desanya. Mereka tidak lagi hanya sebagai produsen bahan mentah, tetapi telah naik level menjadi produsen produk olahan siap jual.

Terciptanya produk unggulan desa, program ini berhasil menghasilkan produk unggulan baru yang potensial untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas desa, yaitu Puding Lumut Durian dengan cita rasa yang khas dan kemasan yang menarik. Implikasi Ekonomi: Terbukanya peluang baru untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Masyarakat dapat memanfaatkan hasil panen durian yang melimpah dan sebelumnya mungkin dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah, untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan maupun usaha bersama kelompok.

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Lubuk Unen ini secara efektif telah mendemonstrasikan bagaimana pendekatan pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan teknologi tepat guna dapat menjadi katalisator dalam menggerakkan ekonomi lokal. Keberhasilan ini selaras dengan temuan Febrianto et al. (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan pascapanen mampu membuka nilai tambah (added value) secara signifikan pada komoditas pertanian lokal. Dalam konteks ini, buah durian yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dan rentan terhadap fluktuasi harga, berhasil ditransformasi menjadi produk olahan "Puding Lumut Durian" yang memiliki daya simpan lebih lama dan nilai jual lebih tinggi. Proses alih teknologi ini tidak hanya berfokus pada aspek produksi, tetapi juga mencakup pengemasan dan branding, yang menurut Prasetyo et al. (2020) merupakan faktor krusial dalam meningkatkan daya tarik dan nilai persepsi produk di mata konsumen.

Implikasi sosial dari kegiatan ini terlihat dari peningkatan partisipasi dan semangat kewirausahaan (entrepreneurship) pada kelompok ibu-ibu PKK. Hal ini memperkuat penelitian dari Sari et al. (2019) yang menekankan bahwa pemberdayaan perempuan melalui UMKM berbasis potensi lokal merupakan strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Semangat ini perlu terus dipupuk dengan membangun model bisnis yang berkelanjutan.



Sebagaimana diungkapkan oleh Nurcholis et al. (2022), kelemahan umum dari program pemberdayaan adalah seringnya berhenti pada tahap pelatihan tanpa pendampingan berkelanjutan. Oleh karena itu, tim pengabdian telah merancang strategi pemasaran yang mengadopsi tren digital, mengingat efektivitas pemasaran digital untuk produk UMKM pedesaan seperti yang diteliti oleh Hidayat & Rokhani (2023) melalui media sosial dan platform e-commerce lokal.

Dari aspek ekonomi, diversifikasi produk ini secara langsung berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat. Studi oleh Wulandari & Sutanto (2020) menunjukkan bahwa diversifikasi olahan pangan lokal mampu menciptakan sumber pendapatan alternatif yang stabil bagi petani dan pelaku usaha mikro. Namun, untuk memastikan keberlanjutan usaha, aspek kelayakan finansial dan analisis usaha menjadi penting, sebagaimana ditekankan dalam penelitian Anggraeni & Fauzi (2022). Analisis awal terhadap produksi Puding Lumut Durian menunjukkan margin keuntungan yang menjanjikan, dengan kemampuan untuk menyerap tenaga kerja lokal. Keberlanjutan ini juga bergantung pada penguatan kelembagaan kelompok, yang menurut Putra & Dewi (2021), dapat difasilitasi dengan pendirian Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) atau koperasi yang mengelola pemasaran dan permodalan secara kolektif.

Selain itu, inisiatif ini juga sejalan dengan prinsip zero waste atau ekonomi sirkular. Pemanfaatan daging durian secara maksimal untuk diolah menjadi puding dapat mengurangi potensi limbah organik, sebagaimana diadvokasikan oleh Maulana *et al.* (2023) dalam konteks pemanfaatan limbah hasil pertanian. Dengan demikian, program ini tidak hanya memiliki dampak ekonomi, tetapi juga membawa pesan pelestarian lingkungan. Secara keseluruhan, model pemberdayaan yang diterapkan di Desa Lubuk Unen ini dapat menjadi replikabel model bagi desa-desa lain yang memiliki kelimpahan komoditas serupa, seperti yang disarankan oleh Kurniawan *et al.* (2024) dalam studi mereka tentang transfer inovasi pedesaan.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Lubuk Unen ini berhasil dilaksanakan dengan tujuan utama memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan pascapanen durian. Peningkatan kapasitas masyarakat khususnya kelompok ibu rumah tangga, telah berhasil mendapatkan pelatihan dan pemahaman yang komprehensif mengenai teknik pengolahan durian menjadi produk bernilai tinggi, yaitu puding lumut durian. Peningkatan keterampilan: peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga telah mempraktikkan secara langsung seluruh proses pembuatan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana.

Terciptanya produk unggulan desa, program ini berhasil menghasilkan produk unggulan baru yang potensial untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas desa, yaitu Puding Lumut Durian dengan cita rasa yang khas dan kemasan yang menarik. Implikasi Ekonomi: Terbukanya peluang baru untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Masyarakat dapat memanfaatkan hasil panen durian yang melimpah dan sebelumnya mungkin dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah, untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan maupun usaha bersama kelompok.

Ucapan Terima Kasih

Naskah ini telah dipresentasikan pada Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, Kewirausahaan, dan CSR ke-5 Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Daftar Pustaka

- Anggraeni, D., & Fauzi, A. (2022). Analisis Kelayakan Finansial dan Strategi Pengembangan Usaha Olahan Buah Lokal di Kabupaten Malang. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(2), 450-465.
- Abdullah, N., & Muhammad, N. (2020). Value-added products from durian: A review. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(3), 1025-1035.
- Aziz, N. A. A., & Mhd Jalil, A. M. (2019). Bioactive compounds, nutritional value, and potential health benefits of durian (*Durio zibethinus* Murr.): A review. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 357-372.



- Chua, J. Y., (2022). Microbial dynamics and metabolite changes during durian pulp fermentation. *Food Microbiology*, 102, 103917.
- Febrianto, N. A., (2021). Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Pertanian Melalui Pelatihan Pengolahan Pascapanen di Desa Sumber Brantas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ilmu Terapan*, 3(1), 12-20.
- Hidayat, R., & Rokhani, Y. (2023). Efektivitas Pemasaran Digital bagi UMKM di Daerah Pedesaan Pasca Pandemi. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(1), 88-102.
- Kurniawan, B (2024). Model Keberlanjutan Program Pemberdayaan Masyarakat Desa Berbasis Komoditas Unggulan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran dan Dakwah Pembangunan*, 8(1), 55-78.
- Leontowicz, H., (2020). Durian (*Durio zibethinus* Murr.): Nutritional composition, pharmacological effects, and toxicity studies—A review. *Journal of Functional Foods*, 64, 103714.
- Maulana, I. (2023). Konsep Zero Waste dalam Pengolahan Hasil Pertanian: Peluang dan Tantangan bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21(1), 112-125.
- Nurcholis, M. (2022). Pendampingan Berkelanjutan sebagai Kunci Keberhasilan Program Kewirausahaan Sosial di Desa Tertinggal. *Jurnal Abdimas*, 26(1), 45-58.
- Prasetyo, A. (2020). Pengaruh Desain Kemasan dan Branding terhadap Nilai Persepsi dan Minat Beli Produk UMKM Makanan Olahan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 17(2), 210-225.
- Sari, D. P. (2019). Peran Perempuan dalam Pengembangan UMKM untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga di Daerah Pedesaan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 10(2), 145-160.
- Tongkhao, K. (2021). Processing and storage stability of durian-based products. *Food Chemistry*, 336, 127736.
- Voon, W. W. Y. (2021). The nutritional and physiological properties of durian (*Durio zibethinus* Murr.): A review. *Food Science and Human Wellness*, 10(1), 14-20.
- Wahyudi, A. (2022). Community empowerment through postharvest technology of durian in Lampung Province. *Journal of Community Service and Empowerment*, 3(1), 45-56.
- Wulandari, E., & Sutanto, A. (2020). Dampak Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal terhadap Pendapatan Pelaku Usaha Mikro di Kabupaten Jember. *Jurnal Agriekonomika*, 9(2), 178-192.