

## **DIVERSIFIKASI USAHA KELOMPOK PENJUAL DURIAN MELALUI OLAHAN LIMBAH BUAH DURIAN**

**Halimatus Sa'diyah<sup>1)</sup>, Alfian Futuhul Hadi<sup>2)</sup>, Nasrul Ilminnafik<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Fakultas Pertanian Universitas Jember,

<sup>2)</sup>Fakultas MIPA Universitas Jember,

<sup>3)</sup>Fakultas Teknik Universitas Jember

*sadiyah@unej.ac.id*

### **Abstract**

Pakusari Krajan village in Jember Regency has a durian sales center in the form of a row of a stand selling fresh durian fruit. Currently, many durian buyers are enjoying durian fruit at the seller's kiosk, resulting in a lot of durian waste in the form of seeds and skins, so the environment becomes dirty. The durian sellers, as partners in this activity, only sell one kind of product, i.e. durian fruit, do not have the knowledge to improve their business, and there is no business management. This activity aims to solve this problem by utilizing durian waste to be food and beverage products. The application of appropriate technology machines is carried out to assist the processing process. The existence of processed durian waste products can diversify the products sold by durian sellers. Another goal to be achieved is to provide partners with knowledge about business management. The methods used are training, and practices about processing and applying technology in the production process. This activity has a positive impact on partners in economic, science, and technology development and environmental aspects. Partners not only sell durian fruit but there is product diversification by selling processed durian skin and seed. The environment is also cleaner and free from durian waste. Partners also better understand the importance of business management, including through simple accountancy.

*Keywords: Durian waste treatment, diversification, training..*

### **Abstrak**

Desa Pakusari Krajan di Kabupaten Jember memiliki pusat penjualan durian berupa deretan kios-kios penjual buah durian segar yang menetap. Saat ini, banyak pembeli durian yang menikmati buah durian di kios penjual, mengakibatkan banyak limbah durian menumpuk berupa biji dan kulit, sehingga lingkungan menjadi kotor. Para penjual durian, sebagai mitra dalam kegiatan ini, hanya menjual satu macam produk saja, belum memiliki pengetahuan untuk meningkatkan usaha dagangnya, serta belum ada manajemen usaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan menyelesaikan permasalahan tersebut melalui pemanfaatan limbah durian menjadi olahan produk makanan dan minuman, serta pengaplikasian mesin teknologi tepat guna untuk membantu proses pengolahan tersebut. Adanya produk olahan limbah durian tersebut dapat menganekaragamkan produk yang dijual para penjual durian. Tujuan lain yang ingin dicapai adalah memberi pengetahuan mitra tentang manajemen usaha. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan, praktek pengolahan maupun praktek penggunaan teknologi tepat guna dalam proses produksi. Mitra mengikuti kegiatan dengan penuh antusias. Semua program yang telah dilaksanakan diikuti dengan baik oleh mitra, diharapkan memberikan pengaruh positif bagi mitra baik dalam, aspek pengembangan ipteks, ekonomi maupun lingkungan. Kegiatan ini mendorong adanya diversifikasi produk, dimana mitra menjual olahan limbah durian selain durian segar yang biasa mereka jual. Lingkungan juga menjadi lebih bersih bebas limbah durian. Mitra juga lebih memahami pentingnya manajemen usaha, antara lain melalui pembukuan kas sederhana.

*Kata kunci: Pengolahan limbah durian, diversifikasi, pelatihan.*

## PENDAHULUAN

Kecamatan Pakusari berada di bagian barat Kabupaten Jember, dengan luas 29,11 km<sup>2</sup>. Jumlah penduduknya 43.644 jiwa (BPS, 2019), tersebar di 7 Desa. Menurut tipe potensi desa, 4 desa merupakan desa pertanian, 2 desa perladangan, dan 1 desa dengan potensi jasa. Sebanyak 3 desa tingkat perkembangannya sudah termasuk swadaya madya, dan sisanya termasuk swadaya mula. Sebanyak 9,3% penduduk lulus SLTA dan universitas, selebihnya 90,7% lebih rendah. Hal ini dapat menjadi salah satu indikator dari kualitas SDM yang kurang. Hal ini dapat mempengaruhi kurangnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat dalam meningkatkan kualitas hidupnya. Begitu pula kemampuan dalam *me-manage* usaha komersial yang dimiliki.

Di Kecamatan Pakusari terdapat salah satu sentra perdagangan durian Kabupaten Jember, tepatnya di Dusun Krajan Desa Pakusari (disebut Pakusari Krajan). Kelompok Agro Makmur dan Usaha Jaya merupakan dua kelompok penjual durian di daerah ini. Kios mereka berupa bangunan semi permanen dan menetap, berjajar di jalan PB Sudirman, Pakusari. Aktifitas perdagangan durian kedua kelompok ini rata-rata 8 bulan dalam setahun (September-April), tetapi kadang bisa satu tahun penuh, tergantung cuaca. Saat musim durian tiba, durian yang dijual adalah durian lokal yang sebagian besar dari Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember, juga mendatangkan dari luar daerah antara lain Banyuwangi, Lumajang, Pasuruan, Bali, bahkan Lampung. Saat tidak tersedia durian lokal, mitra menjual durian Monthong. Kedua hal inilah yang membedakannya dengan tempat penjualan durian lain, yang sifatnya

musiman dalam jangka pendek dan tidak memiliki kios menetap.

Adanya kelompok penjual durian dan kios yang berkumpul di satu tempat memberikan dampak positif terhadap kegiatan perdagangan anggota kelompok, yaitu meningkatnya omset penjualan buah durian, karena pelanggan memiliki banyak pilihan buah durian, baik dari segi kualitas maupun ukuran, dengan harga bersaing. Konsumen tidak khawatir ada 'permainan' harga karena konsumen akan sangat mudah berpindah ke penjual lain yang berdekatan jika harga kurang sesuai. Rata-rata penjual menjual sekitar 30 buah durian per kios per hari. Saat Liburan idul fitri, natal, dan tahun baru, satu kios bisa menjual hingga 100 butir buah durian per hari.

Sebagian besar pembeli durian memilih untuk menyantap durian di tempat penjualan tersebut karena penjual akan mengganti durian yang sudah dibeli konsumen jika cacat. Hal ini mengakibatkan banyaknya sisa durian yang tidak dimakan, yaitu kulit dan biji durian, ditinggalkan di kios penjual tersebut.

Menurut Prasetyaningrum (2010), sebenarnya durian memiliki banyak kegunaan, baik daging buah, kulit, sampai biji. Biji durian dapat diekstrak patinya diolah menjadi maltodekstrin karena mengandung karbohidrat 43,5% - 89,52%. Produk maltodekstrin dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan yang aman dan baik berfungsi melindungi senyawa bioaktif pada nanoenkapsulasi karena daya larut maltodekstrin yang tinggi (Kunarto & Sani, 2018). Sedangkan berdasarkan hasil studinya, Muhtadi *et al.* (2014) menyatakan bahwa daya hambat peroksidasi dari ekstrak kulit buah durian terhadap lemak lebih besar jika dibandingkan daya hambat dari vitamin E, karena adanya kandungan

22% flavonoid dan fenolik total 64,27 mg/g gallic acid.

Terlepas dari potensi yang dimiliki kulit dan biji durian, namun biasanya masyarakat mengkonsumsi hanya daging buahnya saja karena memiliki cita rasa khas yang enak dan nilai gizi yang tinggi, sedangkan kulit dan biji durian dibuang. Padahal persentase berat daging buahnya sekitar 20-35%, sedangkan kulit dan biji yang masing-masing 60-75% dan biji 5-15% menjadi sampah. Berat buah durian adalah 0.5-12 kg (Yuniastuti *et al.*, 2018). Secara rata-rata berat buah durian adalah 2.7 kg (Wijaya, 2007) maka terdapat rata-rata sekitar 60 kg tumpukan kulit dan biji durian per kios per hari.

Tumpukan sampah biji dan kulit durian di sekitar kios penjual durian tentu saja mengganggu kebersihan dan keindahan, menimbulkan bau kurang sedap. Serta menjadi sarang berbagai kuman penyakit, diantaranya adanya hospes lalat yang banyak mengandung bakteri yang dapat masuk ke dalam tubuh lewat makanan dan mengakibatkan diare.

Karena dampak negatif yang ditimbulkan, maka sampah sisa konsumsi durian tersebut harus disingkirkan. Selama ini, sampah dibuang ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA), para pedagang harus menyewa alat angkut. Di TPA, tumpukan sampah menumpuk, membuat polusi udara dan dapat mengkontaminasi air tanah.

Untuk mengurangi dampak negatif yang ditimbulkan, sisa durian harus dimanfaatkan agar memiliki nilai tambah. Limbah durian bisa diolah menjadi berbagai olahan yang bermanfaat, antara lain briket dan pestisida nabati (Rosmawati, 2016), mie (Amanda *et al.*, 2019), edible film (Amaliyah, 2014). Berdasarkan pengamatan, nilai tambah yang

memungkinkan bagi mitra didapatkan dengan mengolah kulit dan biji durian menjadi makanan dan minuman, dimana produk tersebut bisa juga dijual di kios mitra yang sebelumnya hanya menjual buah durian, juga semakin memantapkan status sebagai sentra durian.

Peluang usaha olahan durian masih luas dan prospektif. Belum banyak pesaing yang menjual olahan durian, baik di Kota Jember maupun di Jawa timur. Apalagi olahan yang berasal dari kulit dan biji durian yang biasanya tidak dimanfaatkan, menjadi limbah. Merupakan jenis hasil prosesing yang unik, bahan bakunya murah dan rasanya khas. Hal ini tentu saja dapat meningkatkan skala usaha maupun pendapatan para penjual durian dan pada sebagai dampak akhir yang positif adalah dapat meningkatkan kesejahteraan mitra, dan berefek pula pada perbaikan masyarakat dan lingkungan sekitarnya.

Berdasarkan hasil wawancara, selama ini mitra menjalankan usaha masih secara konvensional tanpa manajemen khusus. Baik mitra kelompok Usaha Jaya maupun Agro Makmur tidak membukukan keuangan usahanya, sehingga tidak dapat diketahui laba-rugi usahanya.

Berdasarkan analisis situasi, baik pengamatan langsung maupun melalui wawancara, beberapa problematika yang dihadapi oleh kelompok usaha tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut: (1) belum adanya pengetahuan tentang pemanfaatan biji dan kulit durian sehingga hanya dibiarkan dan menjadi sampah yang mengganggu, (2) ada biaya tambahan untuk mengangkut dan membuang sampah durian ke TPA, (3) perlunya pengembangan usaha untuk meningkatkan pendapatan penjual durian. (4) tidak tersedianya peralatan

yang memadai untuk pengolahan limbah sisa durian menjadi olahan pangan yang bermanfaat, (5) metode usaha masih secara konvensional, belum melakukan *accounting* secara tertib.

## METODE

Berdasarkan masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, maka masalah pokok yang perlu diselesaikan adalah bagaimana memanfaatkan limbah durian, yaitu berupa biji dan kulit durian yang mencapai hampir 80% dari buah durian. Dengan termanfaatkannya limbah sisa durian tersebut, berpengaruh positif yaitu mengurangi pencemaran lingkungan oleh limbah, dan menciptakan diversifikasi produk yang dijual oleh kelompok penjual durian sehingga diharapkan meningkatkan skala usaha dan pendapatan.

Strategi yang ditempuh adalah peningkatan sumber daya manusia, khususnya mitra para penjual durian desa Pakusari Krajan. Metode yang dilaksanakan adalah penyuluhan, pelatihan, dan praktek. Penyuluhan yang dilakukan adalah perbaikan manajemen dan sistem pemasaran, serta tentang dampak limbah dan cara pengolahannya. Sedangkan praktek yang dilakukan adalah praktek pengolahan limbah durian menjadi olahan makanan dan minuman, serta praktek pemanfaatan teknologi tepat guna berupa mesin yang membantu proses produksi agar lebih efisien, serta dapat meningkatkan kualitas maupun kuantitas produksi khususnya olahan limbah durian.

Penyuluhan dilakukan di rumah salah satu mitra, menggunakan LCD proyektor dan slide power point agar lebih jelas. Mitra juga dibagi handout berisi resep pembuatan keripik dan

sirup.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Alih teknologi pengolahan limbah durian*

Dalam kegiatan transfer teknologi ini, berupa penggunaan limbah durian menjadi produk makanan. Mitra diberikan penjelasan dan pelatihan cara membuat produk makanan dan minuman dari biji dan kulit durian. Mitra juga diterangkan tentang peluang usaha olahan limbah durian yang masih terbuka, hingga kini belum ada pesaingnya (Gambar 1).



**Gambar 1. Penyuluhan pada kelompok penjual durian desa Pakusari**

Dalam pemanfaatan sisa durian, selama ini, durian hanya dimanfaatkan daging buahnya saja yang kurang dari sepertiga bagian dari buah. Ini artinya, sekitar 80% sisanya tidak dimanfaatkan dan hanya menjadi sampah. Berdasarkan hasil penelitian Hatta (2007), pada kulit durian terdapat kandungan 50-60% selulosa, 5% lignin, serta 5% pati. Karena itu, menjadi indikasi bahwa bahan tersebut bisa digunakan sebagai campuran pada bahan baku olahan pangan. Olahan pangan yang sudah dipraktekkan antara lain sirup dan selai kulit durian. Keduanya memiliki rasa yang khas karena citarasa daging durian yang khas masih ada pada olahan kulit durian tersebut. Kulit durian dari satu buah

durian ukuran sedang bisa diolah menjadi 1 liter sirup kulit durian dan satu gelas selai kulit durian.

Berkaitan dengan biji, biji durian merupakan salah satu bagian durian yang jarang sekali dimanfaatkan. Kandungan pada 100 g biji durian yang dimasak mengandung 46,2 g karbohidrat, 51,1 g air, 0,2 g lemak dan 2,5 g protein (Prasetyaningrum, 2010). Kandungan karbohidrat pada biji durian lebih besar dibanding pati singkong (34,7%) dan ubi jalar (27,9%). Durian juga mengandung unsur Kalium, Kalsium dan Fosfor. Dengan kandungan nutrisi tersebut, biji durian dapat dijadikan makanan ringan yang cukup bergizi, salah satunya menjadi keripik.

Dengan adanya produk olahan dari biji dan kulit durian, mitra dapat mengembangkan skala usahanya. Mitra dapat memperdagangkan produknya bersama dengan buah durian, sehingga ada diversifikasi produk yang dijual. Usaha yang makin berkembang perlu juga manajemen yang lebih baik. Setelah kegiatan ini, mitra memiliki gambaran tentang manfaat dari materi yang diberikan dalam penyuluhan, dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta memiliki harapan akan meningkatnya pendapatan. Wawasan mitra bertambah terutama mengenai pemanfaatan limbah durian untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Selanjutnya, mitra juga bertambah wawasan dan keterampilan dalam pemanfaatan teknologi berupa alat-alat yang dapat membantu proses pengolahan, dan bagaimana cara perawatan alat-alat tersebut.

Makanan berbahan baku kulit durian yang dibuat dalam kegiatan praktek ini adalah sirup dan selai. Praktek tersebut (sebagaimana Gambar 2) bertujuan agar supaya mitra mengalami secara langsung di bawah bimbingan tim pengabdian bagaimana

cara pengolahan sisa durian menjadi olahan pangan tersebut, juga menerapkan atau menggunakan mesin sederhana yang sesuai pada proses produksi. Selanjutnya, mitra dapat memodifikasi resep dasar yang sudah dipraktekkan, antara lain dengan menambahkan *flavour* tertentu dan pewarna pada produknya sehingga menjadi variatif, lebih menarik.



Gambar 2. Praktek pengolahan kulit dan biji durian

Langkah-langkah membuat sirup dan selai kulit durian yang dipraktekkan adalah sebagai berikut: pertama, menghilangkan duri-duri pada kulit durian, lalu dicuci bersih tanpa sabun, dipotong-potong kecil, kemudian direbus hingga lunak. Setelah lunak, hasil rebusan dihaluskan dengan menambahkan air terlebih dahulu, lalu disaring untuk mendapatkan sari kulit durian. Sari kulit durian ini kemudian dapat diolah menjadi sirup atau selai. Jika akan digunakan untuk membuat sirup kulit durian, pada sari kulit durian tersebut ditambahkan air, gula, vanili, daun pandan, lalu direbus sampai mendidih. Sedangkan untuk membuat selai kulit durian, diberikan vanili, gula, tepung maizena sedikit atau tepung jelly pada sari kulit durian, diaduk merata lalu direbus menggunakan api kecil sampai mengental.

Praktek selanjutnya adalah pembuatan keripik biji durian. Bahan yang digunakan adalah 1 kg biji durian

segar, 1500 ml air, 20 g bawang putih, 25 ml air kunyit, 15 g garam, minyak untuk menggoreng. Sebelum diolah, biji durian dikupas kulitnya dan dihilangkan lendirnya dengan ditaburi garam 6%, dicampur, diremas di bawah air mengalir sampai bersih dari busa lendir biji durian. Langkah pengolahannya sebagai berikut:

1. Biji durian diiris tipis memanfaatkan perajang, tebal 1-2 mm, hasilnya ditampung dalam wadah yang ditambahkan air.
2. Jika biji durian masih menghasilkan lendir, dibersihkan kembali hingga lendirnya hilang.
3. Biji durian direndam dengan air kunyit, dan didiamkan 30 menit
4. Rendaman ditiriskan kemudian diberi garam dan bawang putih, dan ditunggu hingga bumbu meresap.
5. Digoreng hingga kecoklatan

#### ***Penyuluhan pentingnya strategi pemasaran dan manajemen usaha***

Strategi pemasaran yang tepat memegang peranan penting dalam suatu usaha, agar produk bisa laku di pasaran. Strategi yang dilakukan adalah dengan memberikan penampilan menarik pada produk melalui pelabelan pada kemasan. Dengan kemasan yang menarik dan adanya label, diharapkan bisa menarik minat calon pembeli untuk melakukan *buying*. *Packaging* yang baik dapat membangun citra, dan merupakan salah hal yang dipertimbangkan oleh calon pembeli untuk mengukur kualitas dan kebersihan. Tentang strategi pemasaran online, mitra dijelaskan tentang pembuatan iklan online di *market place* yang tanpa bayar dan diakses oleh masyarakat luas. Menjual secara online

merupakan cara yang efektif karena tanpa bayar, mudah serta luas jangkauannya. Mitra juga disarankan mengikuti pameran atau bazar produk UKM. Dengan begitu, diharapkan produknya semakin dikenal luas.

Usaha akan berjalan lancar salah satunya jika modal tersedia, tidak habis oleh kebutuhan konsumtif, sehingga pemberian informasi tentang arti penting pengaturan keuangan. Membuat sistem akuntansi minimalis krusial apabila sebuah usaha ingin maju dan bertahan lama (Partomo & Soejoedono, 2004). Selain mempersiapkan produk, melakukan promosi, menyiapkan SDM, sistem administrasi merupakan hal yang harus diperhatikan, karena bermanfaat dalam dokumentasi usaha, dan pengawasan, untuk menjadi bahan evaluasi.

Beberapa hal yang menyebabkan buruknya pencatatan keuangan adalah pertama, terdapat pencampuran antara keuangan Bisnis dengan keuangan pribadi. Kedua, Pengetahuan akuntansi sangat minim, akibatnya tidak mengetahui tata cara pencatatan keuangan yang baik. Ketiga, tidak memahami arus kas dan tidak memiliki perencanaan keuangan yang jelas. Karena itu, mitra akan didampingi dan diajarkan membuat pembukuan yang minimalis (Raharja *et al.*, 2018)

Adanya penjelasan mengenai strategi pemasaran, mitra menjadi mengerti pentingnya strategi yang pas agar produknya laris, yaitu dengan cara: memperhatikan higoenitas produk, memper-baiki display produk dengan packaging yang baik, menggunakan sealer khusus, dan dilengkapi label sebagai identitas dan terdapat ijin usaha yang sesuai

#### ***Alih teknologi tepat guna untuk produksi berbahan limbah durian***

Transfer teknologi alat produksi



dilaksanakan dengan memberikan penjelasan manfaat mesin tersebut, disertai pula cara pengoperasian dan perawatan mesin-mesin tersebut (Gambar 3). Dengan adanya alat/mesin, produksi lebih efisien, hemat waktu dan biaya, serta lebih terjamin higienitasnya. Mesin yang dialih teknologikan adalah: alat perajang, *food processor*, *spinner*, *plastic sealer* dan *cup sealer*.

Alat perajang keripik dan *spinner* digunakan dalam pembuatan keripik biji durian. Perajang yang digunakan terlebih dahulu dimodifikasi. Prinsip kerjanya adalah saat tuas diputar, mata pisau akan berputar dan memotong biji durian yang telah diletakkan di landasan potong. Penggunaannya adalah untuk memotong biji durian menjadi tipis dengan ketebalan seragam secara lebih aman. Sehingga, keripik menjadi renyah, cepat matang, dan tampilan sama, dan resiko kecelakaan kerja berkurang. Bagian-bagian utama alat perajang tersebut adalah: tuas pemutar mata pisau, as atau poros, badan perajang, mata pisau untuk merajang, landasan potong untuk meletakkan biji durian, dan rangka penyangga.



Gambar 3. Pelatihan pemanfaatan alat teknologi tepat guna

Modifikasi dilakukan pada bagian pengumpan, yaitu menggunakan pipa paralon (Gambar 4). Tujuannya

adalah untuk keamanan saat perajangan. Jika tidak dimodifikasi, maka saat meletakkan biji durian yang akan dirajang, harus dipegang erat dengan jari, sehingga ada resiko jari terkena mata pisau. Dengan adanya pipa paralon, maka biji durian tidak perlu dipegang erat, cukup didorong dari belakang. Panjang pipa paralon yang digunakan sekitar 10 cm, cukup untuk memberi jarak antara jari dengan mata pisau. Sedangkan diameter paralon sebesar ukuran rata-rata biji durian lokal.



Gambar 4. Alat perajang keripik yang telah dimodifikasi

Setelah selesai proses penggorengan keripik, minyak ditiriskan menggunakan *spinner*. Cara kerja *spinner* adalah memutar produk di dalam keranjang *spinner* dengan kecepatan putaran tertentu (Sundari *et al.*, 2018). Minyak yang tertiris akan keluar melewati lubang-lubang pada keranjang, lalu menempel ke *casing* luar sehingga akan turun menuju *reservoir pipe*. Proses penirisan ini bertujuan mengurangi kadar minyak hingga tinggal sekitar 10% sehingga makanan lebih awet, tidak cepat tengik, serta lebih sehat untuk dikonsumsi (Thoriq *et al.*, 2018; Utami *et al.*, 2020). *Spinner* dibuat dari bahan stainless steel agar kuat dan tidak berkarat, karena karat dapat mengkontaminasi makanan yang ditiriskan.

Sedangkan, teknologi tepat guna yang diterapkan pada pembuatan

sirup dan selai kulit durian adalah *food processor* atau yang biasa disebut *blender*. Mesin *food processor* digunakan untuk menghaluskan kulit durian yang sudah direbus terlebih dahulu, agar bisa diperas dan diambil sarinya. Mangkuk penggiling memiliki beberapa mata pisau yang berputar pada poros.

Setelah pengolahan selesai, tahap akhir adalah pengemasan. Alat yang digunakan adalah *sealer* (alat pres) kemasan plastik dan cup. *Sealer* digunakan agar packaging menarik dan higienis. Sebelum makanan atau minuman dimasukkan wadah untuk dikemas, sebelumnya alat pengemas ditemplei stiker label makanan, sebagai identitas agar mudah dikenali oleh masyarakat.

## SIMPULAN

Secara umum usaha yang dilakukan oleh tim pengabdian mencakup beberapa aspek, baik aspek produksi, teknologi, ekonomi dan pemasaran, pembukuan sederhana, maupun aspek lingkungan. Metode yang dilakukn melalui penyuluhan, praktek, maupun hibah alat-alat sederhana yang bermanfaat pada proses produksi olahan limbah durian tersebut. Dengan demikian, mitra kelompok pedagang durian dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya yang akan berimplikasi pada peningkatan ekonominya melalui diversifikasi produksi yang disertai dengan pengolahan yang efisien dan cara pemasaran yang tepat. Aspek modal juga dapat terjaga dengan melakukan pembukuan secara disiplin dan tidak mencampuradukkan dengan keuangan keluarga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, D. M. 2014. Pemanfaatan Limbah Kulit Durian (*Durio zibethinus*) dan Kulit Cempedak (*Artocarpus integer*) sebagai Edible Film. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 6(1), 27–34.
- Amanda, S. R., Gulo, D. K., Apriansyah, R., Ezuan, M., & Utami, F. S. 2019. Mie Kurin (Mie Kulit Durian): Pemanfaatan Kulit Durian dalam Pembuatan Mie Kaya Nutrisi. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(2), 175–178.
- BPS. 2019. Kabupaten Jember dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember.
- Hatta, V. 2007. Manfaat Kulit Durian Selezat Buahnya. Karya Ilmiah. Jurusan Teknik Hasil Hutan Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Kunarto, B., & Sani, E. Y. 2018. Karakteristik Ekstrak Antioksidan Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang Dienkapsulasi Menggunakan Maltodekstrin Biji Durian dan Gum Arab. *Prosiding SNST Ke-9 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim*, 84–90.
- Muhtadi, Hidayati, A. L., Suhendi, A., & Sudjono, T. A. 2014. Kulit Buah Asli Indonesia dengan Metode Ftc K-50 K-51. *Simposium Nasional RAPI XIII - 2014 FT UMS*, 50–58.
- Partomo, T. S., & Soejoedono, A. R. 2004. *Ekonomi Skala Kecil/Menengah & Koperasi*. Jakarta: Ghalina Indonesia.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Mekanisasi Proses Olahan Biji Durian Menjadi Produk Pangan yang Kompetitif. *Riptek*, 4(1), 47–52.



- Raharja, S., Kostini, N., & Rivani. 2018. Implementasi Pembukuan Keuangan Sederhana pada Industri Kreatif Skala Usaha Kecil dan Menengah di Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8), 1–5.
- Rosmawati, T. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Durian sebagai Bahan Baku Briket dan Pestisida Nabati. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(2), 159.
- Sundari, R. S., Setia, D., Mulyadi, A., & Perjuangan, U. 2018. Aplikasi Adopsi Inovasi Teknologi Mesin Peniris Minyak untuk Agroindustri Rumahan Abon Ikan. *Sembadha*, 11, 46–49.
- Thoriq, A., Herwanto, T., & Ciptaningtyas, D. 2018. Modifikasi Mesin Peniris Minyak dan Kelayakan Finansial Produksi Keripik Bayam. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 7(2), 63–71.
- Utami, H., Tanti, N., & Darni, Y. 2020. Implementasi Teknologi Alat Peniris Minyak (Spinner) pada Pengembangan Produk Makanan Sehat Berbasis Sayuran di Desa Tulung Salak, Kecamatan Langkapura Bandar. *Sakai Sambayan*, 4(3), 230–233.
- Wijaya, A. 2007. *Bertanam Durian*. Bandung: Ganeca Exact.
- Yuniastuti, E., Nandariyah, N., & Bukka, S. R. 2018. Karakterisasi Durian (*Durio zibenthinus*) Ngrambe di Jawa Timur, Indonesia. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 136.