

**MENINGKATKAN DAYA GUNA EKONOMI BIJI DURIAN  
SEBAGAI SALAH SATU PRODUK UMKM KAMPUNG SUNTI,  
SERBAJADI ACEH**

***IMPROVING THE ECONOMIC UTILITY OF DURIAN SEEDS AS ONE OF THE  
UMKM PRODUCTS OF SUNTI VILLAGE, SERBAJADI ACEH***

**Muhammad Zamzami, Ayu Rahmatillah Nur, Fahmuti Aulia, Kurnia Saleh Rambe,  
Muhammad Yogi, Muhammad Zaki, Nurafina, Oktaviani Ayu Putri, Piya Anistia, Raha  
Fazar Salmay, Sari Nur Intani, Siti Nur Afika, Siti Noor Suhaila, Muhammad Dayyan**

Institut Agama Islam Negeri Langsa  
Pendidikan Agama Islam, FTIK, IAIN LANGSA  
Komunikasi Penyiaran Islam, SYARIAH, IAIN LANGSA  
Perbankan Syariah, FEBI, IAIN LANGSA  
Pendidikan Agama Islam, FTIK, IAIN LANGSA  
Hukum Pidana Islam, SYARIAH, IAIN LANGSA  
Hukum Ekonomi Syariah, SYARIAH, IAIN LANGSA  
Komunikasi Penyiaran Islam, FUAD, IAIN LANGSA  
Pendidikan Agama Islam, FTIK, IAIN LANGSA  
Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, FTIK, IAIN LANGSA  
Pendidikan Agama Islam, FTIK, IAIN LANGSA  
Pendidikan Bahasa Arab, FTIK, IAIN LANGSA  
Ilmu Hadits, FUAD, IAIN LANGSA  
Pendidikan Agama Islam, FTIK, IAIN LANGSA  
**Email:** [muhammadzamzami0602@gmail.com](mailto:muhammadzamzami0602@gmail.com)

**Abstract**

Durian merupakan salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat dan juga dapat diolah menjadi berbagai jenis produk yang dapat menambah nilai ekonomis untuk dikembangkan di Desa Sunti. Kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Melayu Serumpun. Kelompok 13 KKNMS Desa Sunti mendapatkan ide untuk membuat keripik biji durian sebagai produk UMKM desa sunti yang ide ini di salurkan kepada masyarakat desa Sunti. Karena keripik biji durian memiliki potensi, prospek dan nilai pasar yang bagus. Metode yang digunakan untuk pelaksanaan membuat produk keripik biji durian adalah diskusi, pelatihan dan evaluasi hasil kegiatan. Keripik biji durian yang di olah akan menjadi salah satu produk umkm dari Desa Sunti. Dimana hal ini dapat menjadi tambahan penghasilan dari masyarakat desa Sunti yang penghasilannya bersumber dari ladang-ladang mereka. Tujuan dari pembuatan keripik durian ini sebagai upaya peningkatan umkm dari Desa Sunti.

**Kata Kunci :** Keripik Biji Durian, Produk UMKM

## **Abstract**

*Durian is one of the plants that has many benefits and can also be processed into various types of products that can add economic value to be developed in Sunti Village. Community service activities through the Melayu Serumpun Real Work Lecture (KKN) program. Group 13 KKNMS Of The Sunti Village got the idea to make durian Seed Chips as a sunti Village UMKM Product, This idea was distributed to the sunti village Community. Because durian seed chips have good potential, prospects and market value. The methods used for the implementation of making durian seed chips products are discussion, training and evaluation of activity results. Processed durian seed chips will be one of the UMKM products from Sunti Village. Where this can be an additional income for the people of Sunti Village whose income comes from their fields. The purpose of making these durian chips is an effort to improve UMKM from Sunti Village.*

**Keyword :** *Durian Seed Chips, Product UMKM*

### **A. Pendahuluan**

Buah durian (*Durio zibethinus* Murr) merupakan salah satu tanaman dengan potensi antioksidan (Sembor et al., 2024). Durian dijuluki sebagai raja buah atau *the king of fruits* (FocusM, 2021; Jamilah, 2020) memiliki kandungan gizi yang lengkap dibanding buah yang lain, diantaranya kalium, magnesium, zat besi, fosfor seng, thiamin, riboflavin, omega 3 dan 6, vitamin B dan vitamin C (Ratri et al., 2023). Pada umumnya peminat durian hanya menikmati bagian salut buah atau dagingnya yang secara persentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya 20-35% dengan tekstur yang lembut saat sudah masak (Yuniastuti et al., 2018). Sementara bagian kulit (60-75%) dan biji (515%) belum termanfaatkan secara maksimal, atau menjadi limbah yang hanya sebagian kecil dimanfaatkan sebagai pakan ternak (Sistanto et al., 2017). Biji durian memiliki karakteristik yang agak unik, yaitu berlendir, dan apabila dikonsumsi terasa kelat dan getir (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010). Biji durian yang mentah juga mengandung asam lemak siklopropena yang bersifat racun dan berbahaya bagi tubuh (Sistanto et al., 2017). Sejauh ini biji durian telah dimanfaatkan sebagai makanan ringan dengan cara direbus/dikukus untuk dibuat makanan ringan sejenis keripik (Khaidarmansyah K & Amnah, 2024), dibuat tepung sebagai bahan substitusi pada jenang atau dodol (Afif, 2007), serta bahan baku pembuatan tempe (Sawitri & Santoso, 2017). Maka durian bukan hanya dapat konsumsi isinya, namun memiliki potensi ekonomi terhadap bijinya untuk diolah dalam

berbagai produk sumber pangan yang mengandung nutrisi uatan, dan peluang wirausaha (ekonomi).

Memanfaatkan biji durian yang banyak di Indonesia akan menambah nilai ekonomi dan menjadi salah satu potensi usaha masyarakat sebagai alternatif meningkatkan pendapatan masyarakat (Khaidarmansyah K & Amnah, 2024). Biji durian yang diolah menjadi keripik biji durian belum banyak beredar di pasaran sehingga dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan potensi dari biji durian ini sebagai nilai tambah ekonomi masyarakat (Kakerissa et al., 2019). Biji durian setelah diuji kelayakan dari aspek nutrisi dan tekno ekonominya dapat menjadi peluang investasi dimana diperlukan sekitar Rp 150 juta dan dalam 3 tahun investor akan balik modal (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010).

Desa Sunti, Kecamatan Serbajadi, Kabupaten Aceh Timur menjadi lokasi kelompok 13 Kuliah Kerja Nyata Melayu Serumpun (KKN-MS) IAIN Langsa dari tanggal 20 Juli sampai dengan 28 Agustus 2024. Para mahasiswa peserta KKN-MS melihat salah satu potensi usaha kecil menengah (UMKM) yang layak diberdayakan adalah pengolahan biji durian. Sekitar 90% warga Desa Sunti memiliki Ladang Durian yang menjadi salah satu sumber ekonomi terbesar di Kampung Sunti. Kepemilikan ladang durian rata-rata 1 hektar per keluarga, pada musim buah durian menjadi penghasilan utama warga Desa Sunti dengan cara dijual buahnya setiap pagi selama bulan Juni-September. Buah Durian di Kampung Sunti memiliki cita rasa yang manis sehingga banyak pedagang keliling atau *Muge* yang datang mengambil buah yang dikumpulkan warga untuk selanjutnya dibawa dan diperdagangkan di Kota Perlak, Idi, Langsa dan sekitarnya. Para pedagang memasarkan durian ke kota-kota tersebut dengan sistem tradisional yaitu dijual dipingir-pingir jalan (Hasibuan & Harahap, 2020). Durian juga menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk datang membeli langsung dari ladangnya. Sayangnya banyak dari biji durian yang terbuang, karena hanya dimakan isinya saja. Maka mahasiswa peserta KKN-MS berinisiatif membuat pelatihan mengolah biji durian menjadi keripik durian sebagai salah satu produk bagi UMKM masyarakat Desa Sunti.

Kehidupan Sosial masyarakat Desa Sunti yang sepenuhnya bergantung pada Ladang Durian karena itu merupakan sumber penghasilan terbesar bagi mereka. Jika di hari biasanya saat tidak ada musim durian masyarakat Desa Sunti membuat anyaman tikar pandan untuk dijual, dan sebagian dari para pemuda pergi meninggalkan Kampung Sunti untuk melakukan pekerjaan seperti buruh bangunan untuk membantu ekonomi keluarga. Mengolah biji durian oleh kelompok 13 KKNMS Desa Sunti

Kecamatan Serbajadi sebagai salah satu inovasi untuk mendayagunakan biji durian sebagai produk UMKM. Pelatihan yang dilakukan diikuti oleh kelompok masyarakat dapat meningkatkan nilai tambah dari biji durian dengan mengubahnya menjadi produk bernilai ekonomi yang dapat dipasarkan oleh masyarakat. Pelatihan pemanfaatan biji durian juga akan mendorong pengembangan ekonomi lokal melalui pemanfaatan potensi biji durian secara kreatif dan berkelanjutan di Kampung Sunti.

## **B. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini melalui beberapa tahapan dalam metode pelaksanaan sebagai berikut:

1. Sosialisasi: Hal pertama yang dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi ke masyarakat desa untuk memanfaatkan biji durian yang ada menjadi produk yang meningkatkan ekonomi dari masyarakat Sunti. Kelompok 13 KKNMS Kecamatan Serbajadi juga melakukan koordinasi dengan warga desa pemilik ladang durian. Melalui tahap ini diperoleh 10 orang peserta yang bersedia mengikuti pelatihan pembuatan keripik biji durian yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja putri.

**Gambar 1 Sosialisasi Pembuatan Keripik Durian**



2. Melaksanakan Pelatihan dan Pendampingan: Pada tahap ini peserta KKN-MS mengusung ide agar memanfaatkan biji durian sebagai keripik. Warga Lokal sebagai peserta dikumpulkan di salah satu rumah warga dan ditunjukkan cara mengolah biji durian menjadi keripik agar dapat di

konsumsi. Melalui demonstrasi pengolahan biji durian para peserta bekerja sama untuk mengolah biji durian menjadi keripik biji durian. Pelatihan ini juga menjadi salah satu alternatif dalam mendekatkan diri antara mahasiswa dengan warga desa (Muna, 2022).



**Gambar 2** memberikan pengarahan cara pemotongan keripik Biji durian



3. Pembagian Peran: Setelah pelatihan, kelompok 13 KKNMS Kecamatan Serbajadi mulai dalam membagikan peran untuk bertanggung jawab dalam hal produksi Biji Durian, ada yang bertanggung jawab dalam perebusan, pengeringan dan juga pengolahan menjadi keripik biji durian.
4. Pengumpulan dan Pengolahan Bahan Baku: kelompok KKNMS pergi ke ladang warga lokal untuk mengumpulkan juga mengolah bahan baku yaitu biji duriannya.



5. Proses Produksi Keripik: Dalam Proses produksi keripik kelompok KKNMS ke 13 kecamatan Serbajadi mulai melakukan kegiatan dari pembersihan, perebusan, pemotongan hingga proses menjadi keripik yang siap dikonsumsi.



6. Pengemasan dan Penyimpanan: selesai memproduksi keripik maka dilakukan pengemasan dan juga penyimpanan agar produk yang sudah di buat dapat di pameran di ekspo juga untuk menguji berapa lama dapat bertahan.



7. Monitoring dan Evaluasi: Selama dan setelah pelaksanaan program, dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap berbagai aspek, termasuk kualitas produk, partisipasi masyarakat, dan dampak ekonomi sosial dari program. Hasil evaluasi akan digunakan untuk meningkatkan efektivitas program di masa depan.

### **C. Hasil dan Pembahasan**

Dalam Kuliah Kerja Nyata Melayu Serumpun kami berhasil memaksimalkan pengolahan biji durian untuk menjadi keripik biji durian melalui serangkaian kegiatan dan juga tahapan yang terorganisasi. Berikut adalah hasil yang di capai :

#### **1. Alat dan bahan yang dibutuhkan**

Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk keripik biji durian adalah wajan, alat pemotong keripik, pisau, panci, sutil, telenan, dan kompor. Kemudian bahan dibutuhkan adalah biji durian, garam, air, minyak goreng, dan coklat sebagai penambah cita rasa.

#### **2. Proses Pembuatan**

Proses pengolahan keripik biji durian tidak perlu dengan usaha atau tenaga yang besar. Proses pembuatan keripik biji durian diawali dengan mencari biji durian di ladang masyarakat, proses pencarian ini dapat memakan waktu sehari atau semalaman tergantung kapan pencarian dilakukan. Namun, biji durian juga dapat kita temukan dimana-mana selama duriannya sudah ada. Proses selanjutnya adalah membersihkan biji durian dari sisa-sisa daging durian juga mencucinya dengan baik dan benar tanpa meninggalkan bekas daging atau kotoran yang menempel pada biji durian.

Setelah melakukan pembersihan pada biji durian, hal yang di lakukan adalah merebus biji durian. Proses perebusan ini di perlukan agar lendir-lendir yang terdapat pada biji durian menghilang, biji durian direbus di air mendidih dengan campuran garam. Berdasarkan kajian Sawitri, dkk (2017) untuk menghilangkan lendir dalam biji durian adalah perebusan dengan

suhu yang tidak terlalu tinggi (tidak lebih dari 80°C). Selanjutnya durian yang sudah direbus diangkat dari panci dan didinginkan pada suhu ruangan setelah dingin maka dilakukan proses selanjutnya yaitu pemotongan biji durian menjadi tipis tipis seperti keripik, hal ini dilakukan karena tidak adanya parutan untuk mengiris biji durian sehingga digunakan pisau. Proses selanjutnya adalah melakukan penjemuran terhadap biji durian tersebut agar sisa sari dari lendir yang masih tertinggal dapat hilang dengan sempurna. Proses penjemuran ini memakan waktu sekitar 2- 3 hari tergantung cuaca di daerah tersebut. Setelah biji durian mengering sempurna, kami menggoreng keripik durian dengan minyak panas hingga menguning sesuai dengan keripik pada umumnya. Selanjutnya agar memiliki rasa yang berbeda maka perlu dioleskan keripik biji durian tersebut dengan coklat atau dengan rasa lainnya seperti green tea, matcha juga tiramisu. Cita rasa pada keripik tersebut penting karena dapat meningkatkan penjualan produsen dan juga sertifikasi halal (Fitriana et al., 2020). Maka setelah proses memberikan coklat pada keripik maka terakhir adalah pengemasan yang dikemas dalam plastik mika dan diberikan brandednya serta logo halal yang perlu dilakukan kemudian.

Untuk waktu yang dibutuhkan dalam proses ini memakan waktu sekitar 4 atau 5 hari. Waktu yang paling lama dibutuhkan adalah saat proses penjemuran. Biaya yang diperlukan hanya pada mika dan coklat disesuaikan dengan seberapa banyak biji durian yang diolah, untuk setengah kilogram biji durian maka biaya atau modal yang diperlukan kurang lebih 25 ribuan tergantung seberapa banyak biji durian yang ingin di olah. Dan untuk bahan lainnya bisa di pakai barang-barang dan bahan dari PKK atau rumah penduduk.

Proses pembuatan keripik biji durian dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Mencari biji durian di Ladang masyarakat Desa Sunti





**Gambar 3 Proses Mencari Durian di Ladang Masyarakat Desa Sunti**

1. Setelah mengumpulkan biji durian maka proses selanjutnya adalah membersihkan biji durian dan Mencuci Biji Durian



**Gambar 4 Proses Pembersihan Biji Durian**

2. Selanjutnya melakukan perebusan untuk biji durian agar menghilangkan Lendir atau gelatin yang terdapat di Biji Durian dengan menggunakan air dan garam



**Gambar 5 Proses Perebusan Biji Durian**

3. Setelah di angkat dari wajan dan di dinginkan, proses selanjutnya adalah pemotongan menjadi keripik dengan memotong biji durian menjadi tipis-tipis



**Gambar 6 Proses pemotongan biji durian menjadi keripik**

4. Selanjutnya adalah melakukan penjemuran agar sisa-sisa dari gelatin tersebut tidak ada dan benar-benar menghilang



**Gambar 7 Proses Penjemuran Keripik Biji Durian**

5. Setelah keripik biji durian tersebut kering maka dilakukan proses penggorengan keripik tersebut



**Gambar 8 Proses Penggorengan Keripik Biji Durian**

6. Tahap terakhir adalah memberikan coklat kepada keripik biji durian agar menambahkan cita rasa pada keripik biji durian



**Gambar 9 Proses Memberikan Coklat pada Keripik Biji Durian**

7. Tahap terakhir adalah pengemasan dan penyimpanan keripik yang di kemas dalam mika serta di beri logo produk keripik biji durian



**Gambar 10 Pengemasan Produk Keripik Biji Durian**

Pelatihan pengolahan biji durian menjadi keripik biji durian bagi masyarakat Sunti telah menjadi salah satu sumber penghasil bagi warga di

sana. Kegiatan tersebut menjadi salah produk atau output dari kegiatan kuliah kerja nyata mahasiswa.

## 2. Manfaat Ekonomi Pelatihan Pengolahan Keripik Biji Durian

Pelatihan tersebut berhasil memberikan solusi untuk memanfaatkan biji durian menjadi produk yang memiliki nilai jual, dan juga dapat mengurangi limbah biji durian yang seringkali di buang begitu saja. Kegiatan ini mengkonfirmasi bahwa keberadaan biji durian menjadi salah satu potensi ekonomi warga (Kakerissa et al., 2019; Khaidarmansyah K & Amnah, 2024). Pelatihan pengolahan biji durian telah berhasil menciptakan keripik biji durian yang memiliki tekstur renyah, rasa yang lezat, dan kandungan gizi yang tinggi. Produk ini tidak hanya enak dinikmati, tetapi juga memberikan nilai gizi yang baik bagi warga Sunti untuk dipasarkan. Maka warga dapat menjadikan produk keripik durian menjadi salah satu sumber bisnis sebagai telah dilakukan oleh warga Ambon (Kakerissa et al., 2019). Pengembangan produk keripik durian sebagai salah satu peroduk UMKM Kampung Sunti juga penting menambah literasi etika bisnis UMKM agar usahanya sejalan dengan prinsip Islam (Ula et al., 2023). Melalui pengabdian ini, kami juga berupaya untuk mengembangkan pasar bagi produk keripik biji durian ini. Sehingga masyarakat memiliki penghasilan tambahan untuk peningkatan ekonomi masyarakat.

Pengabdian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam bidang pemanfaatan sumber daya lokal. Dengan mengoptimalkan pengolahan biji durian menjadi produk bernilai tambah seperti keripik, kami tidak hanya menciptakan peluang bisnis baru tetapi juga memberikan dampak positif pada lingkungan dan ekonomi lokal. Pengolahan biji durian menjadi keripik biji durian juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendukung pertumbuhan ekonomi berbasis sumber daya lokal dan promosi gaya hidup sehat (Khaidarmansyah K & Amnah, 2024). Produk olahan biji durian dapat menjadi alternatif makanan ringan yang sehat dan lezat bagi masyarakat, serta memberikan kontribusi pada adanya produk lokal (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010; Hidayat et al., 2022; Sugeng et al., 2021). Selain itu, pengabdian ini juga dapat menjadi contoh bagi daerah lain dalam memanfaatkan limbah pertanian menjadi produk bernilai tambah yang bermanfaat bagi masyarakat (Sistanto et al., 2017). Melalui dokumentasi dan publikasi hasil pengabdian ini, kami berharap dapat menginspirasi pihak lain untuk melakukan inovasi serupa dalam pengelolaan limbah dan pengembangan produk lokal yang berkelanjutan.

#### **D. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari kegiatan KKNMS V, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Mengoptimalkan pengolahan biji durian menjadi keripik biji durian sebagai upaya untuk menciptakan produk bernilai tambah juga meningkatkan UMKM desa Sunti, Melalui serangkaian tahapan proses yang terstruktur dan terstandar, kami berhasil mencapai beberapa hasil yang signifikan
2. Berhasil mengembangkan proses pengolahan yang efisien dan konsisten untuk mengubah biji durian menjadi produk keripik berkualitas tinggi. Dengan memanfaatkan teknologi dan pengetahuan yang ada, kami mampu menciptakan keripik dengan tekstur renyah, rasa yang lezat, dan kandungan gizi yang tinggi.
3. Keripik biji durian memiliki nilai komersial juga mempunyai Nilai kesehatan jika di konsumsi. Memberikan dampak positif pada pengembangan pasar lokal. Melalui berbagai kegiatan promosi, kami berupaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk ini dan menjadi produk peningkatan umkm yang ada.

#### **E. Ucapan Terimakasih**

Kelompok KKNMS ke 13 Desa Sunti, Kecamatan Serbajadi mengucapkan terima kasih kepada segenap masyarakat khususnya pemilik kebun durian dan warga sekitar yang telah memberikan dukungan dan bantuannya dalam pengabdian ini. Saya ucapkan banyak terima kasih juga kepada tim yang telah terlibat dalam kegiatan dan selalu memberikan semangat dan motivasi kepada tim pengabdian ini.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afif, M. (2007). *Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Under Graduates Thesis* [Universitas Negeri Semarang.]. <https://lib.unnes.ac.id/1773/>
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *JURNAL RIPTEK*, 4(II), 37-45. <http://eprints.undip.ac.id/39242/>
- Fitriana, E., Indriani, Y., & Viantimala, B. (2020). Peningkatan Penjualan Keripik Pisang Setelah Memperoleh Sertifikat Halal Serta Perilaku

- Konsumennya di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(4), 649–656. <https://doi.org/10.23960/jiia.v8i4.4710>
- FocusM. (2021). *Durian: Scrutinising the tall tales and science behind the 'king of fruits'*. Focus Malaysia. <https://focusmalaysia.my/durian-scrutinising-the-tall-tales-and-science-behind-the-king-of-fruits/>
- Hasibuan, S., & Harahap, G. (2020). Model Pemasaran Durian (*Durio zibethinus*) Terhadap Peningkatan Pendapatan Produsen Pengecer Durian Pada Kawasan Metropolitan Kota Medan. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 3(2), 84–89. <https://doi.org/10.30743/best.v3i2.2811>
- Hidayat, J. P., Robiandi, F., Arisalwadi, M., & Hariyadi, A. (2022). Opportunity of durian seed flour as an alternative to commercial wheat flour. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(2), 54–67. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jafp.v2i2.12236>
- Jamilah, A. (2020). *Cerita Julukan "Kings of Fruit" pada Durian di Nusantara*. Goodnews. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/10/19/cerita-kings-of-fruit-di-nusantara>
- Kakerissa, A. L., Titaley, S., & Jufri, M. (2019). Perencanaan Bisnis Keripik Biji Durian Studi Kasus: Kota Ambon. *ARIKA*, 13(2), 97–112. <https://doi.org/10.30598/arika.2019.13.2.97>
- Khaidarmansyah K, & Amnah. (2024). Optimalisasi Pengolahan Limbah Biji Durian Menjadi Keripik Biduan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tapis Berseri (JPMTB)*, 3(1), 16–22. <https://doi.org/10.36448/jpmtb.v3i1.81>
- Muna, C. (2022). Eksistensi Peran Mahasiswa Dalam Pengabdian Masyarakat. *Eastasouth Journal of Impactive Community Services*, 01(01).
- Ratri, A. A., Umam, K., Suwardiyanto, D., Prasetyo, J. A., & Wardhany, V. A. (2023). Analysis of The Effect of Durian Rind Texture on Sugar Content Using The Box-Counting Method. *Applied Technology and Computing Science Journal*, 6(1), 22–30. <https://doi.org/10.33086/atcsj.v6i1.4222>
- Sawitri, A., & Santoso, H. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Tempe Biji Durian (*Durio Zibethinus*) Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Kelas XII Pada Materi Bioteknologi Pangan. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 5(2), 131–141. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v5i2.792>
- Sembor, S. M., Liwe, H., Lontaan, N. N., & Rumerung, S. N. (2024). Kajian

penggunaan tepung pati biji durian (*Durio zibethimus* Murr) terhadap mutu organoleptik, aktivitas antioksidan, dan awal kebusukan salami. *ZOOTEC*, 44(1), 67-78.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/51627>

Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9-23.  
<https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.1.9-23>

Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian : Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27.  
<https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.44>

Ula, T., Meiriana, D., & Tari, C. A. (2023). Increasing Islamic Business Ethical Literacy Against Millennials in Building UMKM Businesses. *SEURAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 29-34.  
<https://journal.iainlangsa.ac.id/index.php/seuraya/article/view/5932>

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.  
<https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.19610>