

PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA KALISIDI BERBASIS KEARIFAN LOKAL MELALUI INOVASI BUAH DURIAN DENGAN PEMBUATAN ROLL CREPE

Zainab Azizah¹, Euis Soliha², Desti Ranihusna³, Rahmadani Nur Permanawati⁴

^{1,2,3,4} Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

zainab_azizah27@mail.unnes.ac.id

Abstract

Kalisidi Village, which is exposed to the abundant potential of local durians, has a great opportunity to develop innovative processed durian products. By utilizing local wisdom and existing natural resources, making durian crepe rolls can be a solution to diversify the use of durian fruit. The purpose of the service is expected to open up new economic opportunities for the local community, increase income and introduce higher value durian processed products to a wider market. The activity will be held in June 2025 and attended by the people of Kalisidi Village. Product training and simulation activities consist of preparation stages; training stages; and evaluation stages. The implementation of the activity began with the provision of material on good quality and processed durian which can be used as a basic ingredient for making crepe rolls. During the delivery of material from the speakers, the trainees could ask about the various obstacles faced for durian that is of poor quality. After the resource person gave the material, after that the resource person practiced making crepe rolls from making crepe roll skin; the filling used crepe rolls; how to arrange the filling neatly and not scattered; how to roll a crepe roll; given knowledge of how to pack crepe rolls so that they do not watery and wilt quickly; and packaging methods to increase the selling value. At the end of the activity, the people of Kalisidi Village participated in practicing how to make crepe rolls. The community already has a method and simulation of crepe roll making products that can be an alternative to processed durian in accordance with local wisdom that can open up innovative new economic opportunities.

Keywords: Economic Development; Local Wisdom; Product Innovation; Training; Durian Processing

Abstrak

Desa Kalisidi, yang dikenai dengan potensi durian lokal yang melimpah, memiliki peluang besar untuk mengembangkan produk olahan durian yang inovatif. Dengan memanfaatkan kearifan lokal serta sumber daya alam yang ada, pembuatan roll crepe durian dapat menjadi solusi untuk mendiversifikasi penggunaan buah durian. Tujuan pengabdian diharapkan dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat, meningkatkan pendapatan dan memperkenalkan produk olahan durian yang bernilai lebih tinggi ke pasar yang lebih luas. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juni 2025 dan dihadiri oleh masyarakat Desa Kalisidi. Kegiatan pelatihan dan simulasi produk terdiri dari tahapan persiapan; tahapan pelatihan; dan terakhir evaluasi. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian materi tentang olahan durian yang berkualitas bagus dan baik yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan roll crepe. Pada saat penyampaian materi dari narasumber, peserta pelatihan dapat menanyakan berbagai kendala yang dihadapi untuk durian yang berkualitas kurang baik. Setelah narasumber memberikan materi, setelah itu narasumber mempraktikkan pembuatan roll crepe dari mulai pembuatan kulit roll crepe; isian yang digunakan roll crepe; cara menyusun isian dengan rapi dan tidak tercecer; cara menggulung roll crepe; diberikan pengetahuan cara mengemas roll crepe agar tidak berair dan cepat layu; dan cara pengemasan agar meningkatkan nilai jual. Pada akhir kegiatan, masyarakat Desa Kalisidi ikut mempraktikkan cara pembuatan roll crepe. Masyarakat sudah memiliki cara dan simulasi produk pembuatan roll crepe yang bisa menjadi alternatif olahan durian sesuai dengan kearifan lokal yang dapat membuka peluang ekonomi baru yang inovatif.

Kata Kunci: Peningkatan Perekonomian; Kearifan Lokal; Inovasi Produk; Pelatihan; Olahan durian

Submitted: 2025-10-06

Revised: 2025-10-18

Accepted: 2025-10-26

Pendahuluan

Konsep pembangunan nasional yang diimplementasikan oleh pemerintah sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat yaitu kebijakan membangun Indonesia dari desa. Ekonomi desa yaitu berbagai macam kegiatan yang mengandung unsur ekonomi dan dapat menjadi tumpuan bagi perputaran perekonomian di sebuah desa. Salah satu kiat untuk

membangun desa yaitu dengan cara menumbuhkan jiwa entrepreneurship dan kreatifitas melalui pengembangan ekonomi dan industri kreatif.

Desa Kalisidi terletak di lereng Gunung Ungaran dengan ketinggian antara 500 s/d 800 mdpl. Desa Kalisidi berjarak 25 km dari Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah dan 6 km dari Ibu Kota Kabupaten Semarang. Dalam melakukan pembangunan perekonomian desa, desa Kalisidi memiliki program dan penataan ruang dalam mewujudkan pembangunan tersebut. Bermula dari budidaya peternakan yang meningkatkan minat warga untuk berternak hewan besar maupun kecil sebagai bentuk tabungan hidup, pemanfaatan pekarangan, limbah dapur serta bentuk ketahanan pangan lokal, selanjutnya irigasi pertanian dan perkebunan, yaitu membangun jaringan irigasi pertanian & perkebunan yang tertata, berkeadilan serta dapat berimbang sehingga antara kebutuhan permukiman serta pertanian dapat tetap selaras.

Salah satu sektor ekonomi di Desa Kalisidi adalah perkebunan dan pertanian. Hal ini berhubungan dengan penggunaan lahan yang terbesar di Desa Kalisidi yakni perkebunan/tegalan. Mayoritas masyarakat yang bekerja di bidang agraris berprofesi sebagai petani/pekebun. Sektor perkebunan dan pertanian bahkan menjadi penyumbang ekonomi terbesar di Desa Kalisidi. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2024 tentang Perkebunan, perkebunan adalah segala kegiatan mengusahakan tanaman tertentu pada tanah dan/atau media tumbuh lainnya dalam ekosistem yang sesuai, mengolah dan memasarkan barang dan jasa hasil tanaman tersebut dengan bantuan ilmu pengetahuan dan teknologi, pemodalan serta manajemen.

Perkebunan merupakan sektor ekonomi terbesar di Kalisidi, hal ini sesuai dengan penggunaan lahan yang mendominasi yakni perkebunan atau tegalan. Produk perkebunan unggulan di Desa Kalisidi antara lain padi, jagung, kacang, palawija, kopi, nangka, gula aren, kayu, dan durian. Durian merupakan salah satu buah tropis yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena cita rasa khasnya yang unik dan kaya akan kandungan gizi. Durian memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi, namun seringkali hanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah buah durian adalah dengan mengolahnya menjadi produk baru yang menarik dan praktis, seperti roll crepe durian.

Desa Kalisidi memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Salah satu objek wisata yang menarik di desa ini adalah Griya Dahar Sinongko, sebuah tempat yang menawarkan pengalaman kuliner dan budaya lokal yang kaya. Dalam rangka menunjang variasi produk olahan, salah satu komoditas yang bisa dioptimalkan adalah hasil perkebunan buah durian. Durian, yang sering disebut "raja buah," memiliki nilai budaya yang kuat di Indonesia dan dapat menjadi daya tarik tersendiri dalam wisata kuliner.

Pengolahan durian menjadi produk olahan seperti durian montong, dodol durian, atau durian goreng dapat meningkatkan daya tarik wisatawan serta mendorong pelestarian kearifan lokal dalam mengelola hasil pertanian dan kuliner tradisional. Dengan memanfaatkan potensi alam dan kearifan lokal, pembuatan roll crepe durian dapat menjadi solusi untuk mendiversifikasi penggunaan buah durian serta memperkuat identitas produk lokal Desa Kalisidi. Namun demikian, masyarakat belum memiliki keterampilan dan pengetahuan untuk pembuatan roll crepe durian, baik dengan kualitas durian yang bagus maupun durian yang sudah melewati batas konsumsi namun masih layak diolah. Kondisi ini menjadi kendala masyarakat dalam mengembangkan nilai ekonomi durian.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Kalisidi adalah:

1. Rendahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah buah durian menjadi produk bernilai ekonomis; dan
2. Belum optimalnya pemanfaatan potensi lokal untuk mendukung pengembangan ekonomi kreatif dan wisata kuliner desa.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Kalisidi dalam mengolah durian menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, khususnya roll crepe durian; dan
2. Mendorong penguatan potensi desa wisata berbasis kuliner lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa pelatihan dan simulasi pembuatan produk roll crepe durian yang dilaksanakan pada awal Juni 2025 di Desa Kalisidi, Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Khalayak sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Kalisidi yang tergabung dalam kelompok ibu-ibu PKK, dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Pemilihan peserta dilakukan berdasarkan hasil koordinasi dengan pengurus desa setempat, dengan mempertimbangkan ketertarikan peserta terhadap kegiatan kewirausahaan dan pengolahan hasil pertanian. Proses pelaksanaan kegiatan terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan survei lokasi kegiatan untuk memastikan ketersediaan fasilitas dan bahan pendukung pelatihan. Selanjutnya dilakukan diskusi dengan perangkat desa untuk menentukan sasaran peserta kegiatan. Pada tahap ini, tim pelaksana juga menghadirkan narasumber dan menyusun bahan serta materi pelatihan, termasuk modul pembuatan roll crepe durian dan panduan teknis pengemasan produk.

2. Tahap Pelaksanaan

Narasumber kegiatan adalah Ibu Devi, seorang lulusan Ilmu Gizi dan pemilik usaha Cherie's Roll Cake, yang berpengalaman dalam pembuatan produk olahan berbasis buah. Narasumber memberikan materi pelatihan tentang cara pembuatan roll crepe durian, termasuk penjelasan bahan-bahan yang diperlukan, teknik pembuatan, dan cara pengemasan yang menarik untuk meningkatkan nilai jual produk. Selain itu, disampaikan pula strategi pemasaran produk, baik secara tradisional (offline) maupun digital (online) menggunakan media sosial dan marketplace lokal. Tahap pelaksanaan diakhiri dengan praktik langsung pembuatan roll crepe durian yang diikuti oleh seluruh peserta dengan bimbingan langsung dari narasumber.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan program, baik dari sisi peningkatan pengetahuan, keterampilan, maupun motivasi peserta. Teknik evaluasi yang digunakan adalah observasi langsung terhadap partisipasi peserta selama kegiatan serta penilaian hasil praktik pembuatan produk. Evaluasi dilakukan pada tiga aspek utama, yaitu:

1. Aspek produksi dan sumber daya manusia, dengan target peningkatan produktivitas melalui inovasi produk baru berbasis buah durian;
2. Aspek pengetahuan dan keterampilan teknis, dengan target peningkatan kompetensi masyarakat dalam pengolahan durian menjadi roll crepe; dan
3. Aspek pemasaran, dengan target pemahaman peserta mengenai teknik pengemasan menarik dan pemasaran digital.

Tingkat keberhasilan kegiatan diukur menggunakan indikator kualitatif dan kuantitatif, antara lain:

1. Peningkatan keaktifan peserta selama pelatihan,
2. Peningkatan keterampilan praktis yang diamati dari hasil produk, dan
3. Tanggapan positif peserta terhadap manfaat kegiatan (Agusalim, 2024).

Dengan pendekatan tersebut, kegiatan pengabdian diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Kalisidi dalam mengolah durian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi serta membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan inovasi produk pangan berupa olahan durian bertujuan untuk menciptakan peluang peningkatan perekonomian berbasis kearifan lokal melalui pengembangan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan roll crepe durian. Desa Kalisidi memiliki potensi besar pada sektor perkebunan, yang merupakan sektor ekonomi dominan di wilayah tersebut. Produk perkebunan unggulan di Desa Kalisidi meliputi padi, jagung, kacang, palawija, kopi, nangka, gula aren, kayu, dan durian.

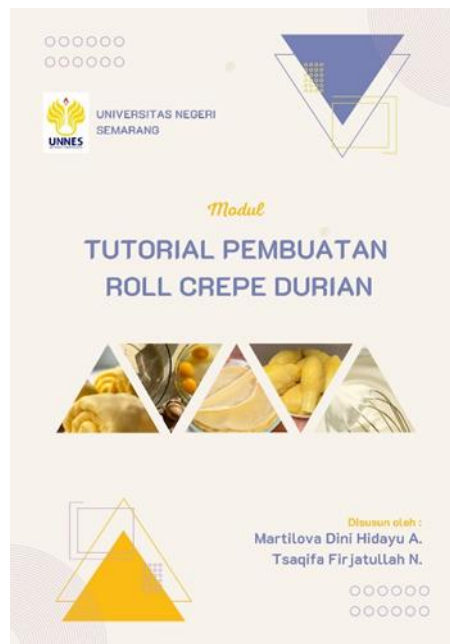
Selain itu, pengembangan produk berbasis kearifan lokal memerlukan kolaborasi antara petani durian, pengusaha makanan, dan pemerintah setempat untuk menciptakan rantai pasok yang efisien dan berkelanjutan. Edukasi kepada masyarakat juga menjadi bagian penting agar masyarakat lebih terbuka terhadap produk olahan durian dan menjadikannya pilihan variatif dalam industri pangan lokal. Dokumentasi peserta kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peserta kegiatan pelatihan dan simulasi produk pembuatan roll crepe durian

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan dan simulasi pembuatan roll crepe durian dilaksanakan di Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Negeri Semarang. Program ini menghadirkan narasumber dan menyiapkan peralatan yang diperlukan untuk simulasi produk. Antusiasme peserta yang merupakan masyarakat Desa Kalisidi sangat tinggi, karena produk ini berbasis hasil perkebunan unggulan daerah mereka. Kegiatan ini diharapkan mampu membantu masyarakat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan perekonomian berbasis potensi lokal.

Pada tahap pelaksanaan, narasumber yaitu Ibu Devi, seorang praktisi dan pemilik Cherie's Roll Cake, menyampaikan materi mengenai bahan-bahan yang dibutuhkan, cara pengolahan, serta perhitungan harga bahan untuk pembuatan roll crepe durian. Selain itu, beliau menjelaskan strategi pengemasan yang menarik, teknik pemasaran melalui media online, serta cara menjaga ketahanan produk agar tetap layak konsumsi dengan penyimpanan pada suhu dingin. Peserta juga menerima modul tutorial pembuatan roll crepe durian sebagai panduan praktik mandiri (Gambar 2).



Gambar 2. Cover modul tutorial pembuatan roll crepe durian

Setelah sesi materi, kegiatan dilanjutkan dengan simulasi pembuatan roll crepe durian yang melibatkan seluruh peserta. Bahan-bahan utama yang digunakan antara lain:

- Kulit roll crepe: tepung terigu, telur, tepung maizena, gula pasir, susu, air, dan pewarna makanan.
- Krim durian: durian kupas dan krim vanilla kocok.

Peralatan yang digunakan meliputi mangkuk besar, saringan halus, pengocok, pisau, talenan, teflon, dan spatula.

Proses pembuatan dimulai dari pembuatan kulit crepe, dilanjutkan dengan penyusunan kulit dan krim durian secara vertikal tiga baris, kemudian digulung perlahan agar isian tidak keluar, dan akhirnya dihias dengan topping buah durian segar. Setelah selesai, produk dimasukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan. Dokumentasi kegiatan praktik dapat dilihat pada Gambar 3–5.



Gambar 3. Narasumber mempraktikkan cara pembuatan roll crepe



Gambar 4. Para peserta mempraktikkan cara pembuatan roll crepe



Gambar 5. Produk Roll Crepe Durian yang sudah dikemas

Pelaksanaan kegiatan berjalan lancar dengan antusiasme peserta yang tinggi. Diskusi interaktif antara peserta dan narasumber menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan produk olahan durian. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini:

1. Meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan hasil perkebunan lokal menjadi produk bernilai jual.
2. Meningkatkan keterampilan praktis dalam pembuatan dan pengemasan produk olahan durian.
3. Mendorong munculnya ide usaha baru berbasis bahan baku lokal.

Indikator keberhasilan kegiatan diukur melalui keaktifan peserta, kemampuan praktik langsung, dan umpan balik positif yang diberikan setelah kegiatan. Secara umum, kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat, baik dari sisi peningkatan kapasitas sumber daya manusia, perubahan pola pikir kewirausahaan, maupun potensi pengembangan ekonomi berbasis kearifan lokal di Desa Kalisidi.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan dan simulasi pembuatan roll crepe durian telah mencapai target capaian yang telah ditetapkan. Pemahaman peserta terhadap materi dan praktik pembuatan produk dinilai meningkat secara signifikan, ditunjukkan oleh kemampuan peserta dalam menghasilkan produk roll crepe durian secara mandiri dengan kualitas yang baik.

Evaluasi kegiatan dilakukan berdasarkan tiga aspek utama, yaitu:

1. Aspek produksi dan sumber daya manusia, yang berfokus pada peningkatan produktivitas, kreativitas, dan kompetensi masyarakat dalam mengolah buah durian menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi.
2. Aspek pengetahuan dan keterampilan, yang menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam memahami proses pengolahan, pengemasan, serta ketahanan produk roll crepe durian.
3. Aspek pemasaran, yang mencakup pemahaman peserta terhadap strategi pengemasan menarik dan pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi dan penjualan produk.

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan keaktifan peserta, keterampilan praktis yang lebih baik, serta tanggapan positif terhadap kegiatan pelatihan. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta berpotensi mendorong diversifikasi olahan durian serta membuka peluang usaha baru di bidang pangan berbasis kearifan lokal. Kelebihan kegiatan ini terletak pada metode penyampaian materi yang interaktif dan adanya praktik langsung, sehingga peserta mudah memahami dan mengaplikasikan keterampilan yang diajarkan. Kekurangannya adalah keterbatasan waktu pelaksanaan, sehingga diperlukan kegiatan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha. Ke depan, kegiatan serupa dapat dikembangkan melalui pelatihan lanjutan tentang manajemen usaha, desain kemasan, dan pemasaran digital agar masyarakat dapat meningkatkan daya saing produk lokal dan memperkuat perekonomian desa secara berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Amelia, D., & Pratama, A. (2022). Keterbatasan dalam Pengolahan Durian: Tantangan untuk Mempertahankan Kualitas dan Cita Rasa Produk Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 14(2), 120-128.
- Fahrial, F., Utama, A. S., & Dewi, S. (2019), Pemanfaatan Corporate Social Responsibility (CSR) terhadap Pembangunan Perekonomian Desa, *Jurnal Wawasan Yuridika*, Vol. 3 No. 2, pp. 251-264.
- Hamid, R. S., & Ikbali, M. (2017), Pemberdayaan Pemuda Melalui Program Remaja Pintar Berbasis Ekonomi Kreatif Desa Lera Kecamatan Wotu Kabupaten Luwu Timur, *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, Vol. 1 No. 1. pp. 39-45.
- Hidayat, T., & Sulastri, D. (2020). Potensi Buah Durian dalam Industri Pangan: Kajian Nilai Gizi dan Manfaat Kesehatan. *Jurnal Pangan Tropis*, 15(2), 135-142.
- Idayu R, Mohamad Husni, Suhandi. Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa di Desa Nembol Kecamatan Mandalawangi Kabupaten Pandeglang Banten. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo* 2021; 1 (7): 73-85.
- Kurniawan, R. (2021). Teknologi Pengolahan Durian Menjadi Produk Makanan Praktis: Studi Kasus Roll Crepe Durian. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 13(4), 189-196.

- Nurdiana, M., & Nasir, A. (2019). Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Durian untuk Kesehatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 45-52.
- Puspasari, N., & Wijaya, S. (2021). Tantangan Pengolahan Durian Menjadi Produk Baru: Pemahaman Masyarakat terhadap Potensi Olahan Durian. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 19(1), 42-49.
- Rahayu, D., & Suprpto, B. (2019). Peluang Ekonomi dari Diversifikasi Produk Durian di Desa-desa Penghasil Durian. *Jurnal Ekonomi Desa*, 8(3), 55-60.
- Santoso, D., & Wibowo, H. (2022). Peluang Ekonomi dari Pengolahan Durian di Desa Kalisidi: Penerapan Kearifan Lokal dalam Inovasi Produk. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 17(1), 75-82.
- Sinaga, Y. M. R., Zainuri, Z., Yusuf, A. I., Arsyi, E. K., Rahayu, N., Nofrida, R., ... Utama, Q. D. (2024). Inovasi Minuman Cokelat-Kopi Instan Berbasis Produk Lokal di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(Mei), 1173-1180.
- Sudarman, S., & Anggraeni, R. (2020). Kearifan Lokal dalam Pengembangan Produk Olahan Durian sebagai Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Pembangunan Ekonomi*, 19(2), 124-131.
- Suhardjo, A. J. (2008). *Geografi Pedesaan Sebuah Antologi*, Ideas Media, Yogyakarta.
- Sukmawati, R. (2020). Peran Kearifan Lokal dalam Pengembangan Produk Olahan Durian: Kolaborasi antara Petani, Pengusaha, dan Pemerintah. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi*, 16(4), 245-252.
- Sumarwan, U. (2018). Pengaruh Budaya Lokal terhadap Pariwisata: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ekonomi dan Budaya*, 15(3), 45-56.
- Supriyanto, E. (2019). Pengembangan Potensi Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 10(2), 113-120.
- Surya, A., & Jati, I. (2021). Edukasi dan Sosialisasi Masyarakat terhadap Produk Olahan Durian sebagai Alternatif Pangan Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(3), 65-73.
- Wicaksono, A. (2021). Kearifan Lokal dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam: Studi Kasus di Desa Kalisidi. *Laporan Penelitian*, Universitas Semarang.
- Wijaya, S., & Pratama, A. (2018). Inovasi Produk Olahan Durian: Pembuatan Roll Crepe Durian sebagai Alternatif Pengolahan Buah Durian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22(3), 211-218.