



Pelatihan Pembuatan Es Krim Durian dan Emping Biji Durian di Desa Rutong Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon

Helen C. D. Tuhumury^{1*}, Agustina Souripet¹, Erynola Moniharapon¹, Wisye M. Horhoruw²

¹ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

² Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

*Correspondent Email: hcduhumury@gmail.com

Article History:

Received: 26-04-2023; Received in Revised: 08-06-2023; Accepted: 17-06-2023

DOI: <http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v6i3.1921>

Abstrak

Desa Rutong merupakan salah satu desa yang menyumbang potensi produksi durian di kota Ambon, Maluku. Selama ini pemanfaatan buah durian oleh petani masih terbatas, yaitu dijual atau dikonsumsi sebagai buah segar. Untuk pengolahan lanjutan biasanya hanya dibuat dodol dari daging buah durian, sedangkan biji durian sebagian besar merupakan limbah dan hanya sedikit yang dijadikan benih. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mengolah es krim durian dan emping biji durian. Kegiatan dilaksanakan dengan metode penyuluhan dan pelatihan bagi Ibu-Ibu PKK Desa Rutong. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan es krim durian dan emping biji durian berjalan baik dan lancar. Hasil menunjukkan manfaat sangat besar bagi peserta yang merupakan Ibu-Ibu PKK Desa Rutong dengan meningkatnya pengetahuan tentang durian, nilai gizi dan manfaatnya serta cara mengolah es krim durian dan emping biji durian. Selain itu peserta mampu dan terampil membuat es krim durian dan emping biji durian dengan kualitas yang baik.

Kata Kunci: Durian, emping, es krim, Rutong

Abstract

Rutong Village is one of the localities that contributes to Ambon, Maluku's durian production potential. Farmers make limited use of durian fruit at present; it is sold or consumed as fresh produce. Typically, only durian flesh is used to make dodol, while durian seeds are typically discarded. This activity was conducted to increase the community's knowledge and skill in the preparation of durian ice cream and emping prepared from durian seeds. In Rutong Village, the PKK women participated in activities involving extension and training techniques. The extension and training activities regarding the preparation of durian ice cream and emping went off without a hitch. The participants, who were PKK women from Rutong Village, reaped enormous benefits, including increased knowledge of durian, its nutritional value and benefits, as well as how to prepare durian ice cream and emping made from durian seeds. In addition, participants were capable and experienced in producing high-quality durian ice cream and durian seed emping.)

Key Word: Durian, emping, ice cream, Rutong

1. Pendahuluan

Durian (*Durio zibethinus*) merupakan buah tropis eksotis musiman yang banyak ditemukan di daerah Asia Tenggara, termasuk di Indonesia dan Maluku. Buah durian yang matang memiliki aroma dan citarasa yang unik, sehingga sering disebut sebagai *Kings of Fruits*. Beberapa dekade belakangan ini, terjadi peningkatan produksi, pemasaran maupun konsumsi buah ini baik secara lokal maupun internasional. Peningkatan ini disebabkan karaktersitik sensori dan nutrasetikal yang dimiliki buah durian (Aziz & Jalil, 2019; Ho & Bhat, 2015).

Daging buah durian sebanyak 25-30% (Sistanto et al., 2017) sebagai bagian buah durian yang dapat dikonsumsi memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti protein 1,47-5,30%, lemak 1,59-5,33%, serat 3,1%, dan karbohidrat 15-34% (Ali et al., 2020; Aziz & Jalil, 2019; Devalaraja et al., 2011). Sedangkan kulit dan bijinya yang masing-masing 60-75% dan 5-15% (Sistanto et al., 2017) dari buahnya merupakan bagian yang sering dibuang sebagai limbah. Selain memiliki kandungan gizi yang cukup daging buah durian ini juga banyak mengandung komponen bioaktif lainnya yang bermanfaat untuk kesehatan seperti asam lemak tidak jenuh yang tinggi seperti asam oleat dan linoleat, serta senyawa fitokimia seperti polifenol, flavonoid, vitamin C dan beta karoten yang memiliki aktivitas antioksidan (Haruenkit et al., 2010; Ho & Bhat, 2015).

Biji durian yang sering dibuang sebagai limbah ternyata masih banyak memiliki kandungan gizi yang mendukungnya untuk bisa dimanfaatkan menjadi produk-produk olahan pangan yang bernilai tambah (Ali et al., 2020). Biji durian mengandung karbohidrat seperti pati, galaktosa, glukosa, dan xylosa, serta asam-asam amino seperti leusin, alanin, asam glutamat dan treonin (Ali et al., 2020). Namun yang sering menjadi permasalahan adalah biji durian yang mengandung asam siklopropana yang bersifat racun (Purnama et al., 2022) dan diperlukan teknik pengolahan yang benar agar komponen ini bisa hilang seperti perebusan, pengukusan maupun sangrai.

Potensi produksi durian di Indonesia, terlebih di Maluku. Tahun 2022, produksi buah durian di Maluku mencapai 60.198 kwintal sedikit menurun dan produksi tahun 2020 dan 2021, namun masih dalam kategori berlimpah (Badan Pusat Statistik Maluku, 2023). Kota Ambon sendiri memiliki produksi 351 kwintal pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik Maluku, 2023).

Produksi durian yang melimpah kadang menyebabkan masalah yang cukup serius. Daging buah durian biasanya dikonsumsi segar, atau digunakan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai olahan pangan seperti dodol, jus, produk-produk bakeri lain. Di suhu ruang durian hanya memiliki umur simpan 5 hari (Ali et al., 2020), sehingga harus segera dikonsumsi atau diproses menjadi produk olahan yang lain. Potensi buah durian yang besar ini menyebabkan buah durian sangat melimpah di pasaran saat musim panen tiba. Melimpahnya buah durian ini menyebabkan harga jual buah durian rendah, sedangkan usaha untuk

mendapatkan buah durian cukup sulit mengingat lahan pohon durian biasanya jauh dari perkampungan.

Desa Rutong merupakan salah satu desa yang menyumbang potensi produksi durian di kota Ambon, Maluku. Selama ini pemanfaatan buah durian oleh petani masih terbatas, yaitu dijual atau dikonsumsi sebagai buah segar. Untuk pengolahan lanjutan biasanya hanya dibuat dodol dari daging buah durian, sedangkan biji durian sebagian besar merupakan limbah dan hanya sedikit yang dijadikan benih. Belum ada usaha dari pihak-pihak terkait untuk bisa meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomis dari daging buah durian maupun biji durian khususnya di Desa Rutong, sehingga sangat penting untuk melakukan pelatihan pengolahan daging buah durian menjadi es krim durian dan biji durian menjadi emping.

Dengan adanya adopsi pengetahuan tentang pengolahan, maka terbuka luas upaya pengembangan pemanfaatan buah durian untuk industri rumah tangga, serta industri pengolahan buah. Kesejahteraan dan tingkat pendapatan masyarakat akan meningkat jika dilakukan upaya diversifikasi olahan buah durian untuk meningkatkan nilai tambahnya. Pelaksanaan proses peningkatan nilai tambah durian dalam bentuk es krim durian dan emping biji durian oleh Ibu-Ibu PKK dalam skala industri rumah tangga menjadi salah satu cara optimalisasi pengolahan buah lokal.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Rutong, Kecamatan Leitimur Selatan, Kota Ambon, Provinsi Maluku, yang hanya berjarak 24,2 km dari Universitas Pattimura dan bisa ditempuh dalam 42 menit dengan mobil. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa tahap selama 2 minggu, antara lain persiapan (11-17 Maret 2023), penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi 18 Maret - 25 Maret 2023. Jumlah peserta dalam kegiatan ini adalah 23 orang Ibu-Ibu PKK Desa Rutong.

Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan, tim melakukan persiapan dengan cara survei ke Desa Rutong, sebagai salah satu desa penghasil durian di Kota Ambon. Pendekatan dilakukan dengan Pemerintah Desa Rutong untuk menjelaskan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian, berdiskusi tentang masalah minimnya pengolahan buah durian, serta menentukan sasaran yaitu ibu-ibu PKK, serta waktu yang tepat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan dilakukan bulan Maret, yang merupakan waktu yang tepat berkaitan dengan musim durian yang melimpah di Kota Ambon, terkhususnya di Desa Rutong.

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan cara membekali peserta dengan materi tentang “Durian: manfaat dan nilai fungsional serta cara pengolahan es krim durian dan emping biji durian”. Materi penyuluhan diberikan bagi peserta

dan diikuti dengan proses tanya jawab dan diskusi. Setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dalam bentuk demonstrasi pengolahan es krim durian dan emping biji durian. Kemudian, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktek pengolahan es krim dan emping biji durian secara mandiri. Evaluasi dilakukan dengan menilai jawaban kuesioner peserta dalam bentuk pre-test dan post-test, yang dimaksudkan untuk menilai tingkat pemahaman peserta. Tingkat keberhasilan diukur dari perubahan pemahaman dan pengetahuan peserta dengan presentase peserta yang menjawab benar pertanyaan-pertanyaan pada pre-test dan post-test, serta ketrampilan peserta yang berhasil membuat es krim durian dan emping biji durian.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama dua hari, yaitu 18 Maret 2023 dan 25 Maret 2023, karena proses pembuatan emping biji durian diperlukan beberapa hari untuk proses pengeringan. Peserta yang terlibat adalah Ibu-Ibu PKK Desa Rutong dengan jumlah 23 orang dan dilaksanakan di rumah Ketua PKK Desa Rutong.

Penyuluhan dilakukan untuk merubah tingkat pemahaman peserta tentang keistimewaan buah durian dan cara mengolahnya menjadi es krim dan emping biji durian, sehingga pada akhirnya peserta mengetahui bahwa durian maupun biji memiliki beragam manfaat dan bernilai gizi yang penting untuk diolah menjadi produk olahan yang bernilai tambah dan bernilai ekonomis. Materi penyuluhan durian dan manfaatnya disampaikan oleh Ir. Wisye Horhoruw, M.Sc., sedangkan cara mengolah es krim durian dan emping biji durian masing-masing oleh anggota tim kegiatan pengabdian yang lainnya (Gambar 1). Pemateri menjelaskan tentang karakteristik, komponen, nilai gizi, nilai fungsional serta manfaat kesehatan buah dan biji durian. Materi proses pembuatan es krim durian dan emping biji durian juga disampaikan dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan kedua produk dimaksud (Gambar 2).



Gambar 1 Penyuluhan Pembuatan Es Krim Durian dan Emping Biji Durian

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan es krim durian dan emping biji durian dengan cara demonstrasi dan dilanjutkan dengan praktek oleh peserta pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan peserta dalam mengolah durian menjadi es krim durian maupun emping biji durian. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini belum pernah membuat dan tidak tahu cara pengolahan es krim durian dan emping biji durian.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Es Krim Durian dan Emping Biji Durian

Proses pengolahan es krim durian adalah sebagai berikut:

1. Daging buah durian 500 g diblender dengan air 100 mL dan disisihkan.
2. Gula 200 g dilarutkan dengan air 225 mL dan disisihkan.
3. 500 mL santan kelapa dipanaskan bersama 2 g garam dan daun pandan 2 lembar dengan api sedang.
4. Setelah santan hampir mendidih, larutan gula, susu kental manis 225 mL, 4 g bubuk kayu manis dan 15 mL ekstrak vanili ditambahkan sambil diaduk.
5. Setelah mendidih, campuran bahan diangkat dan didinginkan. Selanjutnya ditambahkan 45 g whipping cream dan dimixer sampai merata dan adonan mengembang.
6. Campuran adonan kemudian disimpan di dalam freezer setelah 2 jam, dikeluarkan dan dimixer kembali dan disimpan lagi didalam freezer selama 24 jam.

Hasil adonan es krim yang sudah jadi kemudian dibiarkan sampai kegiatan berikutnya tanggal 25 Maret 2023 untuk melihat keberhasilan produk olahan es krim.

Proses pengolahan emping biji durian adalah sebagai berikut:

1. Biji durian 300 g direbus dengan sedikit garam sampai warnanya kecokelatan, kemudian diangkat dan didinginkan.
2. Biji durian yang sudah direbus tersebut dikupas dan dihaluskan dengan menggunakan blender.
3. 225 g biji durian yang telah halus dicampur dengan 57 g tepung tapioka, 3,75 g ketumbar bubuk, dan 3,75 g lada bubuk dan diaduk sampai merata. 5 siung bawang putih dihaluskan dengan 7 g garam dan dimasukkan dalam campuran.
4. 60 mL air ditambahkan pada campuran dan diaduk sampai membentuk adonan kalis.
5. Adonan kemudian dibentuk bulat memanjang dan dibungkus dengan aluminium foil dan dikukus selama 30 menit.
6. Setelah matang, diangkat, didinginkan dan dimasukkan dalam freezer selama 20 menit.
7. Setelah pendinginan, dodolan kemudian diiris tipis-tipis menggunakan slicer dan dijemur selama 3 hari sampai kering. Emping siap untuk digoreng.

Hasil emping biji durian kering akan dilihat setelah proses pengeringan dan penggorengan dan ditampilkan pada kegiatan hari kedua 25 Maret 2023.

Pengisian pre-test dilakukan pada hari pertama kegiatan dan post-test pada hari kedua kegiatan untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Pre-test dan post-test berisi pertanyaan-pertanyaan tentang durian, nilai gizi, dan manfaatnya (5 pertanyaan) serta pengolahan es krim durian (5 pertanyaan) dan emping biji durian (5 pertanyaan). Tingkat keberhasilan diukur dari perubahan pemahaman dan pengetahuan peserta dengan persentase peserta yang menjawab benar pertanyaan-pertanyaan pada pre-test dan post-test dan dihitung sebagai persentase sebelum dan sesudah penyuluhan yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase jawaban benar dari peserta

No	Komponen pengetahuan	Sebelum penyuluhan	Sesudah penyuluhan
1	Pengetahuan tentang durian, nilai gizi dan manfaatnya	21,74%	86,09%
2	Pengetahuan cara mengolah es krim durian	6,09%	93,91%
3	Pengetahuan cara mengolah emping biji durian	7,83%	86,96%

Tabel 1 menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tentang durian dan nilai gizi, dan manfaatnya mengalami peningkatan. Sebelum penyuluhan 21,74% jawaban peserta yang benar mengenai durian, nilai gizi dan manfaatnya. Setelah penyuluhan terjadi peningkatan persentase jawaban yang benar menjadi 86,09%. Hal ini menunjukkan bahwa peserta makin paham dengan materi yang ©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

disampaikan. Kebanyakan peserta menjawab benar pada pertanyaan seputar karakteristik durian namun masih kurang pada nilai gizi dan manfaatnya. Karakteristik durian diketahui dengan baik karena peserta sebagai Ibu-ibu PKK yang sering menjual buah durian segar dari kebun-kebun mereka. Bagian buah durian yang dapat dikonsumsi memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti protein 1,47-5,30%, lemak 1,59-5,33%, serat 3,1%, dan karbohidrat 15-34% (Ali et al., 2020; Aziz & Jalil, 2019; Devalaraja et al., 2011). Setelah penyuluhan, peserta makin mengerti nilai gizi dan manfaat durian, sehingga terjadi peningkatan jawaban yang benar.

Pengetahuan peserta mengenai cara mengolah es krim durian masih sangat kurang. Hanya 6,09% pertanyaan yang dijawab benar oleh 23 peserta. Belum adanya sentuhan informasi mengenai es krim durian bagi para peserta merupakan salah satu alasan rendahnya pengetahuan mereka tentang cara mengolah es krim durian. Setelah penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan pembuatan es krim durian, 93,91% pertanyaan tentang hal ini dijawab dengan benar oleh peserta. Hal ini menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan tentang cara mengolah es krim durian. Penambahan atau penggunaan daging buah durian dalam pembuatan es krim dapat meningkatkan karakteristik fisikokimia, tekstur dan sensori es krim (Rawendra & Dwi, 2020)

Pengetahuan peserta mengenai cara mengolah emping biji durian tergolong sangat kurang. Hanya 7,83% pertanyaan yang dijawab benar oleh 23 peserta. Belum adanya sentuhan informasi mengenai es krim durian bagi para peserta dan biji durian yang selalu dibuang sebagai limbah, serta ketidaktahuan peserta bahwa biji durian juga bisa diolah menjadi produk pangan merupakan alasan rendahnya pengetahuan mereka tentang cara mengolah emping biji durian. Biji durian selain mengandung nilai gizi juga mengandung komponen bioaktif yang bermanfaat untuk mengurangi resiko penyakit jantung (Hisham et al., 2012). Kebanyakan olahan pangan menggunakan biji durian adalah dengan menjadikannya sebagai tepung terlebih dahulu misalnya dalam pembuatan roti tawar (Nathanael et al., 2016); biskuit (Verawati & Yanto, 2019); penstabil es krim susu sapi (Sistanto et al., 2017); sosis daging sapi (Apriantini et al., 2021). Pengolahan emping biji durian ini menggunakan biji duriannya secara langsung tanpa diolah menjadi tepung sehingga kandungan gizinya lebih dipertahankan. Penggunaan biji durian secara langsung tanpa melalui tepung adalah dengan diolah menjadi keripik biji durian (Sipahelut & Batuwael, 2022). Namun salah satu keunggulan lain dari biji durian yaitu mengandung pati yang mirip dengan tapioka dengan amilosa dan amilopektin, sehingga dapat dikombinasikan dengan tapioka dalam pembuatan emping biji durian. Kadar amilosa pati tapioka 20-27% dan kadar amilosa pati biji durian 26, 61% (Wirawan et al., 2016).

Setelah penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan pembuatan emping biji durian, 86,96% pertanyaan tentang hal ini dijawab dengan benar oleh peserta.

Persentase ini masih sedikit lebih rendah dari pengolahan es krim karena proses pembuatan sedikit lebih rumit dari pembuatan es krim durian. Namun secara keseluruhan terjadi peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan tentang cara mengolah emping biji durian. Selain terjadi peningkatan pengetahuan peserta, ketrampilan mereka dalam mengolah es krim durian dan emping biji durian juga meningkat dari yang tidak bisa membuat sampai berhasil membuat es krim dan emping biji durian yang baik.

4. Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan es krim durian dan emping biji durian berjalan baik dan lancar. Manfaat sangat besar bagi peserta yang merupakan Ibu-Ibu PKK Desa Rutong dengan meningkatnya pengetahuan tentang durian, nilai gizi dan manfaatnya serta cara mengolah es krim durian dan emping biji durian. Selain itu peserta mampu dan terampil membuat es krim durian dan emping biji durian dengan kualitas yang baik. Dengan adanya adopsi pengetahuan tentang pemanfaatan buah durian untuk industri rumah tangga, serta industri pengolahan buah durian.

5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih bagi Pemerintah dan Ibu-Ibu PKK Desa Rutong Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon dan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Pattimura atas kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

6. Daftar Pustaka

- Ali, M. M., Hashim, N., Aziz, S. A., & Lasekan, O. (2020). Exploring the chemical composition, emerging applications, potential uses, and health benefits of durian: A review. *Food Control*, *113*, 107189. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107189>
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., & Arief, I. I. (2021). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, *9*(2), 79–88. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.79-88>
- Aziz, N. A. A., & Jalil, A. M. M. (2019). Bioactive Compounds, Nutritional Value, and Potential Health Benefits of Indigenous Durian (*Durio Zibethinus* Murr.): A Review. In *Foods* (Vol. 8, Issue 3). <https://doi.org/10.3390/foods8030096>
- Badan Pusat Statistik Maluku. (2023). *Provinsi Maluku Dalam Angka 2023*. <https://maluku.bps.go.id/>
- Devalaraja, S., Jain, S., & Yadav, H. (2011). Exotic fruits as therapeutic complements for diabetes, obesity and metabolic syndrome. *Food Research International*, *44*(7), 1856–1865.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.04.008>

- Haruenkit, R., Poovarodom, S., Vearasilp, S., Namiesnik, J., Sliwka-Kaszynska, M., Park, Y.-S., Heo, B.-G., Cho, J.-Y., Jang, H. G., & Gorinstein, S. (2010). Comparison of bioactive compounds, antioxidant and antiproliferative activities of Mon Thong durian during ripening. *Food Chemistry*, *118*(3), 540–547. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.05.029>
- Hisham, D. N. M., Lip, J. M., Suri, R., Shafit, H. M., Kharis, Z., Shazlin, K., Nabilah, A. N., & Nurul, M. F. (2012). Agrowaste: Phytosterol from Durian Seed. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, *69*, 72–75. [https://www.doc-developpement-durable.org/file/Culture/Arbres-Fruitiers/FICHES_ARBRES/Durian/Agrowaste_Phytosterol from Durian Seed.pdf](https://www.doc-developpement-durable.org/file/Culture/Arbres-Fruitiers/FICHES_ARBRES/Durian/Agrowaste_Phytosterol_from_Durian_Seed.pdf)
- Ho, L.-H., & Bhat, R. (2015). Exploring the potential nutraceutical values of durian (*Durio zibethinus* L.) – An exotic tropical fruit. *Food Chemistry*, *168*, 80–89. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.020>
- Nathanael, R. S., Efendi, R., & Rahmayuni. (2016). Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, *3*(2), 1–15.
- Purnama, N., Said, I., Sitti Rahmawati, & Dandi. (2022). The use of durian seeds (*Durio zibethinus* Murr) as flour products from Tolitoli and Donggala Regencies. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, *12*(3), 478–484. <https://doi.org/10.29244/jpsl.12.3.478-484>
- Rawendra, R. D. S., & Dwi, G. N. (2020). Enrichment of Soft Ice Cream with Different Fibrous Fruit Puree: Physicochemical, Textural Characteristics and Sensory Properties. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *426*(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/426/1/012178>
- Sipahelut, S. G., & Batuwael, T. (2022). *Pelatihan Pembuatan Keripik Biji Durian Di Desa Eti Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku*. *2*, 94–101. <http://https://doi.org/10.55984/hirono/v2i2/100>
- 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>
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepun Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan BALITA Underweight. *Media Gizi Indonesia*, *14*(1), 106. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.106-114>
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2016). Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, *11*(1), 52–57.