

PEMAMFAATAN BIJI DURIAN MENJADI CEMILAN DESA BAJAK 1 KECAMATAN TABA PENANJUNG KABUPATEN BENGKULU TENGAH

Fajar Ramadianto*¹, Yulia Darmi², Pahrizal*², Yuza Reswan², Arnoldi³, Dyah Parmitha Pertiwi³

¹Prodi Komunikasi dan Penyiaran Islam, Fakultas Agama Islam

²Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknik

³Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

¹²³Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Email: *² fahrizal1202@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [25-08-2022]

Revised [06-11-2022]

Accepted [25-12-2022]

ABSTRAK

Desa Bajak 1 adalah salah satu pedesaan yang terdapat di kecamatan Taba Penanjung kabupaten Bengkulu Tengah, lokasi desa ini terdapat di tengah-tengah desa Lubuk Sini dengan Desa Taba Penanjung. Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Bajak 1 adalah minimnya pengetahuan mengenai cara mengelola limbah dari biji durian. Dengan kurangnya pengetahuan biji durian melimpah di daerah itu menjadi limbah masyarakat. Buah durian adalah salah satu buah yang populer dengan sebutan raja dari berbagai buah musiman yang ada di Indonesia. Di kecamatan Taba penanjung adalah wilayah yang sangat di kenal dengan melimpahnya hasil bumi yaitu buah durian salah satunya di desa Bajak 1. Biji durian yang masih mentah tidak dapat di gunakan karena mengandung asam lemak siklopropena yang beracun. Salah satu program yang di lakukan di Desa Bjak 1 ini adalah membuat Kerupuk Pangsit biji durian, program kerja yang di lakukan ini dengan cara observasi, planning kegiatan, percobaan awal, dan sosialisasi. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini adalah:1) mengurangi limbah dari biji durian itu sendiri, 2) mencegah datangnya penyakit, 3) sebagai wirausaha , dan 4) menambah ciri khas desa tersebut. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan ada tanggal 20 September 2022 di balai desa Bajak 1, Adapun kegiatan yang dilakukan adalah: 1) Observasi dengan mewawancarai bapak Sekretaris Desa Bajak 1 mengenai apa saja yang saat ini belum berfungsi dan hanya menjadi limbah, 2) melakukan percobaan awal sehingga mudah untuk di jelaskan Ketika kegiatan sudah dilaksanakan, 3) melakukan sosialisasi kewirausahaan yang di ikuti oleh ibi-ibu desa bajak 1. Hasil yang didapatkan dari kegiatan tersebut adalah: 1) memahami dan memamfaatkan apa yang selama ini menjadi limbah di masyakarat, 2) bisa membuat cemilan kerupuk pangsit dari bahan baku biji durian, 3) tidak ada lagi limbah yang menumpuk.

Kata kunci: bajak 1, limbah melimpah, kerupuk pangsit.

I. PENDAHULUAN

Desa Bajak I berdiri pada tahun 1918 Termasuk bagian wilayah marga Selupu Baru Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah. Nama Desa Bajak diambil dari nama Bajak Cina yang artinya dalam bahasa Rejang Cina Bajak Mekei Kebea Buto dalam Bahasa Indonesia berarti Cina Membajak Pakai Kerbau Buta.

Sejak dihapusnya marga pada tahun 1970 Desa Bajak I adalah bagian dari wilayah Kecamatan Taba Penanjung Bengkulu Tengah. Setelah pemekaran Kabupaten Bengkulu Tengah dari Kabupaten Bengkulu Utara berdasarkan UU Nomor. 14 Tahun 2008 Desa Bajak I merupakan salah satu Desa dalam wilayah Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah.

Adat Istiadat Desa Bajak I adalah Kebudayaan Rejang dengan Depati yaitu Kabri. Sampai dengan tahun 2010 ini, kondisi social budaya Desa Bajak I masih kondusif. Selama masa pemerintahan Kepala Desa di Desa Bajak I, pembangunan yang telah dilakukan antara lain pembangunan jembatan gantung, Gedung SMP 1 Taba Penanjung, SD 47 Taba Penanjung, Masjid, Kantor Desa, Gedung MAN Nurul Huda dan Gedung MTS. (*PROFIL DESA BAJAK I (1)*, n.d.) Desa Bajak I terletak di dalam wilayah Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu dengan Luas wilayah Desa Bajak I adalah \pm 1400 Ha dan berbatasan dengan :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Penun Kecamatan Taba Penanjung dan Desa Padang Kedeper Kecamatan merigi Kelindang.
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Taba Penanjung Kecamatan Taba Penanjung dan desa Surau Kec. Taba Penanjung.
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Hutan Lindung dan Desa Tanjung Raman Kec. Taba Penanjung.
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Lubuk Sini Kecamatan Taba Penanjung

Dari hasil observasi yang penulis dapatkan bahwa di desa bajak 1, masyarakat merasa resah dengan limbah biji durian saat musim buah durian sudah tiba. Dimana limbah tersebut sangat mengganggu kenyamanan dan ketentraman di lingkungan desa bajak 1, dengan tanpa mereka sadari bahwa biji durian mentah itu mengandung asam lemak siklopropana yang beracun yang dapat mengundang datangnya binatang seperti lalat sehingga dapat berdampak buruk kepada Kesehatan masyarakat di lingkungan tersebut. (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010).

Menurut (wahyono, 2009) selama ini pemamfaat biji durian baru mencapai 5-15 % digunakan, dan kandungan dari biji durian itu akan hilang jika di rebus atau di olah menjadi makan maupun menjadi cemilan. dari literatur menyebutkan bahwa biji durian mengandung karbohidrat, protein, lemak, air dan abu sehingga jika di jadikan bahan baku untu pembuatan makanan baik untuk Kesehatan.

Durian (*Durio zibethinus murr*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan The King of fruits ini termasuk dalam famili Bombacaceae dan banyak ditemukan di daerah tropis. Di Indonesia, tanaman durian terdapat di seluruh pelosok Jawa dan Sumatra. Sedangkan di Kalimantan dan Irian Jaya umumnya hanya terdapat di hutan. Tiap pohon durian dapat menghasilkan 80 sampai 100 buah, bahkan hingga 200 buah terutama pada pohon yang tua. Tiap rongga buah terdapat 2 sampai 6 biji atau lebih.

Durian dipercaya dapat menambah tekanan pada darah. Oleh karena itu orang yang mempunyai penyakit tekanan darah tinggi, dianjurkan agar menghindari durian. Menurut Rahmi (2005), kebanyakan para dokter melarang pasien yang menderita penyakit darah tinggi atau jantung untuk tidak mengkonsumsi buah ini, dengan alasan bisa mengganggu kesehatan. Tetapi pendapat ahli gizi berbeda dengan para dokter, buah durian adalah buah bergizi Secara fisik biji durian memiliki warna putih kekuningan atau coklat muda, lender dari biji durian bisa berfungsi untuk memperbanyak tanaman dengan cara sambung atau cara lainnya yang mana lender tersebut mampu merekatkan batang yang satu dengan batang lainnya sehingga proses penyambungan tanaman berhasil dengan cepat. (Chayu, 2019)

Kandungan biji durian cukup tinggi dan berpotensi dijadikan sebagai pengganti makanan, seperti dibuatkan menjadi bubur dan sejenisnya. Biji durian ini juga bisa dijadikan tepung sebagaimana halnya dengan tepung maizena dan tepung tapioka. Dalam biji buah durian terkandung banyak nutrisi penting seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, karbohidrat, lemak, folat, protein, serat, energi, kalium, kalsium, tembaga, serta fosfor. Oleh karena itu, tidak ada alasan lagi bagi untuk mengabaikan biji durian.



Gambar 1: Biji Durian

Banyak sekali mamfaat dari biji durian diantaranya:

1. Cegah Hipertensi, Manfaat biji durian yang pertama mampu mencegah hipertensi. Manfaat biji durian ini tidak lain karena kandungan kalium yang terkandungnya, dipercaya mampu menurunkan tekanan darah tinggi. Itulah mengapa, biji durian sangat cocok dikonsumsi bagi orang yang memiliki penyakit darah tinggi.
2. Sumber Energi, manfaat biji durian juga dipercaya sebagai sumber energi bagi tubuh. Sebab, di dalam biji durian terdapat kandungan sari pati yang tinggi. Senyawa tersebut merupakan sumber energi tinggi dan bisa membuat perut lebih lama terisi daripada jenis karbohidrat lain, manfaat biji durian bisa dijadikan sebagai pengganti makanan karena kemampuannya men-supply kebutuhan energi seseorang.
3. Jaga Kesehatan Gigi, kandungan nutrisi seperti kalium, kalsium, serta vitamin B pada biji durian, bermanfaat untuk mencegah dan melindungi gigi dari berbagai macam penyakit.
4. Menjaga Sistem Kekebalan Tubuh, manfaat biji durian yang tidak kalah penting yaitu mampu menjaga sistem kekebalan tubuh. Hal ini tentu sangat penting, mengingat perubahan cuaca yang sering terjadi dapat mengakibatkan tubuh mudah terserang penyakit.
5. Menurunkan Risiko Penyakit Jantung manfaat biji durian selanjutnya mampu menurunkan risiko penyakit jantung. Sindrom koroner akut atau serangan jantung adalah jenis penyakit

yang paling mematikan di seluruh dunia. Penyakit tersebut disebabkan otot jantung tidak mendapat aliran darah. Itulah mengapa, untuk mencegah terjadinya serangan jantung, ada baiknya sejak dini melakukan upaya pencegahan dengan mengonsumsi biji durian secara teratur. Sebab, di dalam biji durian terdapat kandungan antioksidan yang mampu mencegah penyakit jantung.

6. Menjaga Sistem Pencernaan, di dalam biji durian terdapat kandungan serat yang sangat tinggi. Tingginya serat tersebut berfungsi efektif mengatasi masalah pencernaan. Selain itu, kandungan vitamin B1 pada biji durian juga dipercaya mampu meningkatkan nafsu makan, sehingga akan menguatkan pencernaan di dalam tubuh.
7. Memperkuat Otot, di dalam biji durian juga terdapat kandungan protein yang baik untuk memelihara kesehatan otot. Adanya kandungan protein tersebut bisa membantu tubuh dalam mengikat kelebihan lemak, sehingga otot akan lebih kuat dan berenergi.
8. Mengandung Minyak Esensial, Kemudian, manfaat biji durian juga berasal dari kandungan lemak di dalamnya. Bahkan, kandungan lemak yang ada di dalam biji durian ini sama baiknya dengan minyak ikan. Itulah mengapa, menurut para ahli kandungan lemak yang ada di dalam biji durian tersebut sangat disarankan untuk dikonsumsi penderita penyakit kolesterol.
9. Sumber Makanan Tambahan Balita Underweight, dengan pengolahan biji durian menjadi tepung, maka sangat baik bagi balita underweight (berat badan kurang).
10. Sebagai Cemilan, Lalu manfaat biji durian juga berguna sebagai bahan dasar camilan. Manfaatnya tidak hanya bagi tubuh, namun juga bagi lingkungan. Sebab, dengan mengolah biji durian menjadi camilan, maka berguna mengurangi limbah biji durian. Untuk membuat camilan dari biji durian ini sangat mudah dan

biayanya sedikit, serta memiliki nilai ekonomis tinggi apabila dijual.

Maka dari itu, dengan memanfaatkan biji durian sebaik mungkin, selain baik bagi tubuh juga bisa membantu dalam mengurangi limbah biji durian di lingkungan.

Sejalan dengan semangat nawacita, pemerintah berupaya untuk meningkatkan produktivitas rakyat dan daya saing secara internasional, serta menumbuhkan kemandirian ekonomi dengan pemberatan sektor- sektor strategis ekonomi domestik. Dengan adanya sektor UMKM, pengangguran akibat angkatan kerja yang tidak terserap dalam dunia kerja menjadi berkurang. Sektor UMKM pun telah terbukti menjadi pilar perekonomian yang tangguh. Dalam perencanaan suatu usaha dibutuhkan studi mengenai kelayakan dari usaha tersebut. Untuk mendirikan UMKM juga dibutuhkan analisis kelayakan terkait faktor- faktor atau aspek yang dapat mempengaruhi kemungkinan berhasilnya (layaknya) pelaksana gagasan suatu usaha. Namun kenyataannya pemilik usaha hanya terfokus pada pendapatan dan keberlanjutan usahanya. (Sulaeman, 2020)

Dengan banyaknya mamfaat dari biji durian tersebut maka penulis berinisiatif untuk melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu desa Bajak 1 agar menambah wawasan mereka bahwa alam sudah banyak sekali memberikan mamfaat untuk manusia dan bisa di olah menjadi berbagai jenis makanan dan seterusnya.

Biji durian sangat melimpah di desa bajak 1 pada saat musim buah durian tiba, dan biji dari buah durian ini tidak digunakan hanya di buang dan menjadi limbah di lingkungan tersebut. Dengan begitu penulis berinisiatif untuk mengelola biji durian menjadi cemilan yaitu kerupuk pangsit dari biji durian yang di campur dengan bahan lainnya.

Berdasarkan permasalahan di atas, dengan diadakannya kuliah kerja nyata yang berlokasi di desa bajak 1 ini untuk memberikan inspirasi hal-hal perubahan dari bahan yang hanya di buang dan dijadikan limbah pada saat ini menjadi makanan dan cemilan yang memiliki cit rasa yang khas. Dan diharapkan ibu-ibu mampu mengembangkan usaha dan menjadikan produk yang akan dipraktekan masuk ke dalam UMKM desa bajak 1.

Analisis situasi:

1. kurangnya kesadaran masyarakat bahwa limbah dari biji durian dapat menimbulkan beberapa penyakit yang mengganggu Kesehatan masyarakat di lingkungan tersebut.
2. Kurangnya pengetahuan bagaimana cara mengelola biji dari buah durian tersebut sehingga menjadi limbah yang meresehkan masyarakat.
3. Kurangnya kreatifitas sehingga tidak munculnya ide-ide yang cemerlang agar terhindar dari wabah penyakit dan mampu menambah wirausaha desa.

Tujuan:

1. Memamfaatkan bahan baku menjadi makanan sebagai pengganti nasi.
2. Membuat kerupuk pangsit dengan bahan baku biji durian
3. Meningkatkan SDM pada ibu-ibu desa bajak 1
4. Melatih masyarakat untuk menjadi wirausaha
5. Mencegah menumpuknya limbah dari biji durian dan menjaga Kesehatan lingkungan masyarakat.

II. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan program kerja Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Bengkulu tahun 2022 di lokasi desa Bajak 1 kecamatan Taba Penanjung kabupaten Bengkulu Tengah propinsi Bengkulu.

Program kerja ini direncanakan dalam bentuk Matrik perencanaan program kerja dan kegiatan KKN kelompok 055, dan dilaksanakan pada tanggal 20 September 2022 di balai desa bajak 1 dengan durasi waktu 270 menit.

Adapun metode dari kegiatan ini yaitu sebagai berikut:

1. Observasi dengan wawancara bapak sekretaris desa bajak 1 yaitu bapak Ibnu Hajar, yang mana dalam wawancara tersebut bahwa biji durian didesa tersebut belum ada di mamfaatkan sehingga hanya menjadi limbah masyarakat.
2. Percobaan awal pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian yang dilaksanakan di secretariat KKN kelompok 055 oleh Mahasiswa.

3. Melakukan sosialisasi mengenai kewirausahaan yang berbentuk makanan ringan dari biji durian.

III. HASIL DAN PEMBUATAN

Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Bengkulu tahun 2022 kelompok 055 dalam kegiatan sosialisasi Kewirausahaan pembuatan kerupuk pangsit biji durian yang dilaksanakan pada hari Selasa, 20 September 2022 di Balai desa Bajak 1, dengan melibatkan ibu-ibu desa bajak 1 dan mahasiswa kelompok 054 dengan mahasiswa kelompok 056.

Pelaksanaan kegiatan tersebut dilakukan untuk memberikan semangat kepada ibu-ibu desa bajak 1 tentang berwirausaha sekaligus menjadi seorang wirausaha dan mampu memanfaatkan sumber daya alam yang ada sehingga tidak menjadi limbah masyarakat dan menjalankan hidup yang sehat dan Makmur.

Dengan adanya sosialisasi pembuatan kerupuk pangsit ini maka limbah biji durian bisa di olah dan tidak membawa penyakit bagi lingkungan bajak 1. Sosialisasi adalah sebuah proses belajar seumur hidup di mana seorang individu mempelajari kebiasaan dan kultur masyarakat yang meliputi cara hidup, nilai-nilai, dan norma-norma sosial yang terdapat dalam masyarakat agar dapat diterima dan berpartisipasi aktif di dalamnya. Sosialisasi adalah suatu metode pembelajaran dalam mendapatkan pengetahuan mengenai norma dan nilai supaya bisa ikut serta sebagai anggota kelompok masyarakat. Adapun rincian pelaksanaan kegiatan sosialisasi tersebut sebagai berikut:

Tahapan pertama yaitu, observasi melalui wawancara kepada bapak sekretaris desa bajak 1 yang sangat diperlukan untuk memahami kondisi dan permasalahan yang terdapat di desa tersebut, dan juga penulis melakukan komunikasi kepada koordinator KKN 055 serta Ibu DPL untuk pelaksanaan sosialisasi pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian.



Gambar 2: silaturahmi sekaligus wawancara dengan bapak sekretaris desa bajak 1

Tahapan kedua yaitu, sosialisasi sekaligus praktek pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian yang dilakukan oleh mahasiswa kelompok 055 yang di bantu oleh kelompok 054 dan kelompok 056 dan di ikuti oleh ibu DPL beserta bu-ibu desa bajak 1.



Gambar 3: sosialisasi kewirausahaan pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian

Tahapan ketiga yaitu, praktek pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian yang di ikuti oleh ibu-ibu desa bajak 1, adapun bahan dan alat yang diperlukan:

Alat-alat yang diperlukan:

Kuali
Suntil
Kompur gas
Tabung gas
Nampan
Pisau
Penggilingan kue bawang
Piring

Bahan-bahan yang diperlukan:

Tepung terigu ½ kg
Tepung sagu 1 kg
Minyak goreng 1 liter
Margarin secukupnya
Garam halus secukupnya

Masako secukupnya
 Biji durian 20-25 biji

Langkah-Langkah pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian:

1. Menyiapkan segala bahan dan alat yang di gunakan.

Dalam proses ini kita menyiapkan baik bahan maupun alat yang ingin digunakan agar nanti Ketika ingin mencampurkan semua bahan tidak ada yang tertinggalkan.

2. Mengupas biji durian dari kulitnya agar tidak pahit.

Dalam proses ini kita harus memisahkan kulit yang menempel di biji durian karena jika tidak dibersihkan maka rasanya akan pahit. Dan agar lendir dari biji durian tidak mempersulitkan kita untuk mengupas maka caranya jangan di cuci terlebih dahulu sebelum di kupas setelah di kupas maka di cuci sampai bersih menggunakan air yang mengalir.



Gambar 4: proses mengupas kulit biji durian

3. Memblender biji durian sampai halus

Dalam proses blender ini maka menggunakan sedikit air karena biji durian sudah mengandung air jadi jangan terlalu banyak menggunakan air sehingga tidak menjadi encer.



Gambar 5: memblender biji durian

4. Mencampurkan semua bahan dan menguleni bahan-han sampai tercampur semua.

Dalam proses ini semua bahan di campur menjadi satu tetapi untuk tepung sagunya cukup digunakan Sebagian karena Sebagian lagi untuk proses menggiring dan memotong adonan agar tidak lengket satu dengan adonan lainnya.



Gambar 6: mencampurkan sebuah bahan-bahan

5. Menggiling adonan menggunakan penggilingan kue bawang.

Dalam proses penggilingan ini kita harus menggunakan sisa tepung sugu tadi agar adonan tidak lengket di tangan serta di mesin penggiling kue.



Gambar 7: Proses Penggilingan Adonan

6. Memotong adonan sesuai selera

Dalam proses ini nampam yang digunakan juga harus diolesi dengan tepung sugu agar adonan yang diletakkan di atas nampam tidak lengket.



Gambar 8: Proses memotong adonan sesuai selera

7. Mengoreng adonan sampai matang

Dalam proses menggoreng ini, minyak yang digunakan benar-benar sudah panas agar adonan bisa mengembang walaupun tidak menggunakan telur dan api cukup menggunakan api yang cenderung kecil.



Gambar 9: proses menggoreng

Hasil

Kerupuk pangsit dari biji durian tersebut memiliki cita rasa yang khas yang didapatkan dari stektur biji durian itu sendiri da jika ditambahkan varian rasa maka rasa kerupuk pangsit tersebut tambah mewah.

Krupuk pangsit ini juga bisa di gunakan sebagai cemilan di hari raya idul fitri dan idul adha jika musm buah durian ini tiba, rasa dari kerupuk pangsit ini masih terasa kasar krena begitu banyak kandungan serat yang ada di dalam biji durian itu sendiri.



Gambar 10: kerupuk pangsit dari biji durian

Hasil dari kegiatan sosialisasi kewirausahaan kuliah kerja nyata Universitas Muhammadiyah Bengkulu kelompok 055 desa Bajak 1 kecamatan Taba Penanjung kabupaten Bengkulu Tengah yang dilaksanakan pada tanggal 20 September 2022 dalam kegiatan

sosialisasi pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian terlaksana dengan baik dan sesuai dengan harapan penulis.

Dengan sudah dilaksanakannya sosialisasi tersebut ibu-ibu desa bajak 1 berencana untuk melanjutkan wirausaha tersebut sebagai UMKM desa Bajak 1, dan ibu-ibu desa bajak 1 mendapatkan banyak inspirasi untuk membuka peluang wirausaha sendiri di saat musim buah duria tiba.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan sosialisasi yang dilakukan pada tanggal 20 september 2022 tentang pembuatan kerupuk pangsit dari biji durian, penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

- Ibu-ibu desa bajak 1 mampu dan memahami bagaimana cara membuat kerupuk pangsit dari bahan yang sangat banyak di lingkungan tersebut ketika msiman tiba.
- Dari kegiatan tersebut maka penulis dapat membuktikan bahwa biji durian bisa dijadikan cemilan yang enak dan memiliki cita rasa yang khas.
- Ibu-ibu desa bajak 1 dapat mempraktekkan sendiri di rumah masing-masing.
- Dengan mamfaatkan biji durian sebagai bahan makanan ringan maka limbah masyarakat akan berkurang dan lingkungan tersebut bersih dan dan terhindar dari penyakit.

Saran

Agar selalu memperhatikan kebersihan lingkungan agar terhindar dari penyakit dan juga tidak adanya limbah Ketika hasil alam di jadikan sebagai makanan maupun kreativitas yang lainnya. Penulis berharap kegiatan sosialisasi tersebut dikembangkan agar bisa menjadikan wirausaha sendiri maupun kelompok.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ibu Dr. Yulia Darmi, M.Kom selaku DPL Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Bengkulu 2022, Bapak Darsono Putra selaku kepala desa Bajak 1, Staf dan perangkat desa Bajak 1, dan juga

masyarakat desa bajak 1 khususnya untuk ibu-ibu desa Bajak 1. Yang sudah memberikan izin dan mengikuti kegiatan Sosialisasi Kewirausahaan dalam pembuatan kerupuk pangsit dari bahan baku biji durian. Jika tidak ada Kerjasama yang erat maka kegiatan sosialisasi kewirausahaan ini tidak dapat dilaksanakan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Chayu, A. I. D. (2019). *Kementerian kesehatan republik indonesia politeknik kesehatan medan jurusan gizi program studi diploma iii 2019*. 1–75.
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Riptek*, 4(II), 37–45.
- PROFIL DESA BAJAK 1 (1)*. (n.d.).
- Sulaeman, M. M. (2020). Sosialisasi Kewirausahaan dalam Upaya Peningkatan UMKM Desa Palangan Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(01), 16. <https://doi.org/10.30736/jab.v2i01.34>
- Yusmaniarti, Fitri Santi, Fenni Lestari Tamsi, Marini, and Hesti Setiorini. 2022. “Sosialisasi Media Sosial Sebagai Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan.” *Dehasen Mengabdi* 1 (1): 57–60.