

ABSTRAK

Biasanya, masyarakat hanya memanfaatkan daging buah yang muda maupun yang tua tetapi mengabaikan biji nangka itu sendiri dan hanya dibuang begitu saja sehingga menjadi limbah. Padahal biji nangka dapat diolah dan dijadikan sebagai alternatif pangan sehingga memiliki nilai guna bagi masyarakat. Pengolahan biji nangka menjadi produk makanan merupakan salah satu bentuk usaha memanfaatkan limbah biji nangka sebagai alternatif penambah sumber bahan pangan baru atau bahkan menjadi potensi untuk membuka UMKM, seperti dengan mengolah biji nangka menjadi keripik, *sherbet* dan kefir. Tujuan dilaksanakannya seminar hasil pada penelitian ini adalah untuk menjelaskan dan memaparkan tentang pemanfaatan biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya diversifikasi pangan dan supaya mendapatkan umpan balik dari pihak terkait untuk penyempurnaan hasil penelitian produk dan PKM dengan menggunakan beberapa jenis metode seperti *review*, masukan, dan saran yang digunakan untuk perbaikan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Dalam penelitian ini metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif, dengan tujuan dapat mengetahui bagaimana cara memanfaatkan limbah biji nangka sebagai diversifikasi pangan berdasarkan rasa, tekstur, warna, dan aroma produk sehingga biji nangka dapat memiliki nilai guna dan nilai ekonomis. *Review* yang didapatkan dari seminar ini adalah untuk memperbaiki Latar belakang penelitian dan memperbaiki teknis penulisan sesuai dengan panduan penulisan. Simpulan rekomendasi yang didapatkan adalah Melakukan gladi kotor dan gladi bersih sebelum melaksanakan kegiatan seminar hasil, menyiapkan koneksi yang stabil, dan menyiapkan *device* cadangan jika terjadi kendala koneksi maupun internal.

Kata Kunci : Biji Nangka, Keripik, Kefir, Sherbet, Seminar

ABSTRACT

Usually, people only consume the jackfruit flesh either its raw or ripe, and simply throw the seeds away so they ended become waste (Ibrahim, 2015). Actually, jackfruit seeds can be processed and utilized as an alternative food source so they have useful value for the community. Processing jackfruit seeds into food products is a form of business utilizing wastejackfruit seeds as an alternative to add a new food sources or even as a potential for MSMEs product, such as make them into chips, sherbet and kefir. The purpose of the held of results seminar in this research is to explain and describe about jackfruit seeds utilization as the mainingredient for chips, kefir and sherbet producing as an effort to diversify food and to get feedback from related parties in a manner to improve the results of product research and Student Creativity Program (PKM). In this term, using several types of methods such as reviews, input and suggestions which are used as the foundation to get advance of the results. This study was conducted with descriptive method, on the aim of knowing how to utilize jackfruit seed waste as food diversification based on product taste, texture, color and aroma sothat jackfruit seeds can have use-value and economic value. The reviews obtained from this seminar are to improve the research background and writing techniques according to writing guidelines. Whereas the conclusion of recommendations obtained are to complete the preparation by carry out general rehearsals before the results seminar event, preparing a stableconnection, as well as a backup device in case of connection or internal problems.

Keywords: Jackfruit Seeds, Chips, Fefir, Sherbet, Seminar

