

Penyuluhan Pengolahan Sukun Menjadi Beberapa Jenis Olahan Makanan pada Kelompok Tani Amanah, Desa Cipanileman, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung

¹Nataliningsih, ²Gijanto Purbo Suseno, ³Edang Juliana

^{1,3}Universitas Winaya Mukti

²Universitas Koperasi Indonesia

natalihuseina@gmail.com

gps@ikopin.ac.id

edangjuliana@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan program kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah memberi solusi pada masyarakat Desa Cipanileman untuk mengolah sukun menjadi beberapa jenis olahan makanan sehingga menghasilkan nilai tambah yang berdampak pada peningkatan pendapatan kelompok tani. Penyajian materi dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas dan partisipatif. Sebagai alat bantu memahami tahapan pengolahan digunakan gambar yang berisi tahapan pengolahan atau media dua dimensi, sedangkan untuk meningkatkan keterampilannya dilakukan demonstrasi secara langsung. Materi yang disampaikan terdiri dari: pengolahan sukun menjadi abon sukun, pengolahan sukun menjadi cookies dan pengolahan sukun menjadi cake., Antusiasme peserta dalam mengikuti penyuluhan cukup tinggi dalam mengikuti pelatihan. Penyuluhan pengolahan sukun menjadi abon, cookies dan cake, dapat dikembangkan untuk membuka usaha baru dalam bidang pengolahan makanan. Oleh karena itu perlu pembinaan lanjutan agar rintisan usaha pengolahan sukun menjadi abon, cookies dan cake dapat berjalan dan berkembang dengan lancar. Analisis kebutuhan masih perlu ditingkatkan. Selain pelatihan teknis juga diberikan penyuluhan yang berkaitan dengan pemahaman Kewirausahaan dan Perhitungan Harga Jual, serta Pemahaman Perkoperasian. Pelaksanaan pembinaan (pendampingan) lapangan perlu dilaksanakan dalam rangka meningkatkan efektifitas pelatihan.

Kata Kunci: penyuluhan, pengolahan sukun, olahan makanan

ABSTRACT

The purpose of this community service activity program is to provide a solution for the people of Cipanileman Village to process breadfruit into several types of processed food so as to produce added value which has an impact on increasing the income of farmer groups. Presentation of material is carried out using lecture, question and answer, discussion, demonstration, assignment, and participatory methods. As a tool to understand the stages of processing, images containing processing stages or two-dimensional media are used, while direct demonstrations are used to improve skills. The material presented consisted of: processing breadfruit into shredded breadfruit, processing breadfruit into cookies, and processing breadfruit into cakes. The enthusiasm of the participants in participating in the counseling was quite high in participating in the training. Counseling on breadfruit processing into floss, cookies, and cakes, can be developed to open new businesses in the field of food processing. Therefore, further, development is needed so that the pioneering business of processing breadfruit into floss, cookies, and cakes can run and develop smoothly. Needs analysis still needs to be improved. In addition to technical training, counseling is also provided relating to understanding Entrepreneurship and Selling Price Calculations, as well as Understanding Cooperatives. The implementation of field coaching (assistance) needs to be carried out in order to increase the effectiveness of the training.

Keywords: counseling, breadfruit processing, food processing

I. PENDAHULUAN

Sukun adalah jenis tanaman perkebunan dengan umur tanaman dapat mencapai 15 tahun. Jenis tanaman ini dimanfaatkan kayu maupun buahnya. Buah sukun berbentuk bulat dengan diameter 10 -20 Cm, dengan daging buah beserta berwarna putih, yang sampai saat ini buah sukun dikonsumsi dengan cara direbus atau di goreng untuk snack atau camilan. Sukun atau Breadfruit merupakan salah satu bahan makanan yang sering dijadikan sebagai makanan pengganti beras. Buah sukun memiliki tekstur daging buah yang mirip dengan roti, sehingga tidak mengherankan jika masyarakat di luar negeri sering menjadikannya sebagai pengganti roti.

Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi tetapi rendah kalori. Buah sukun biasa dikonsumsi setelah terlebih dahulu diolah, baik dengan cara direbus, digoreng, atau dijadikan keripik. Buah ini sangat digemari oleh berbagai kalangan karena tekstur daging buahnya yang khas dan citarasanya yang cukup enak. Dibanding bahan makanan lain, seperti ubi, ketela pohon, maupun kentang, buah sukun memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang lebih tinggi. Bahkan kandungan karbohidrat pada buah sukun setara dengan kandungan karbohidrat yang terdapat pada beras. Kandungan kalori yang rendah menjadikan buah sukun sebagai makanan yang cocok untuk menu diet sehat.

Buah sukun ialah tumbuhan dalam genus *Artocarpus* dalam *famili Moraceae*. Dalam famili ini terdapat juga pohon lain seperti pohon Nangka dan pohon Cempedak . Pohon buah sukun yang dipercayai berasal dari Polynesia kini banyak terdapat di kawasan tropika lain seperti di Malaysia, Sri Lanka dan Kepulauan Pasifik yang lain. Buah sukun merupakan buah terbanyak jika sedang panen atau musim yakni dengan sebatang pohon mampu menghasilkan melebihi 200 buah semusim. Di Pasifik Selatan, pohon buah Sukun mampu menghasilkan antara 50 hingga 150 buah setahun.

Buah sukun yang masih muda biasanya dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sayur. Buah sukun muda mengandung energi sebesar

119 kilo kalori, protein 1,4 gram, karbohidrat 28,1 gram, lemak 0,2 gram, kalsium 24 miligram, fosfor 44 miligram, dan zat besi 1,4 miligram. Selain itu di dalam Buah Sukun Muda juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,17 miligram dan vitamin C 52 miligram. Sukun memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap, baik vitamin maupun mineral. Disamping itu, buah sukun juga mengandung beberapa zat fitokimia penting yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, terutama kandungan asam amino esensial, seperti *methionin*, *isoleusin*, lysine, valin, histidine, serta tryptophan.

Buah sukun yang sudah tua biasanya dikonsumsi menjadi gorengan, Buah Sukun tua mengandung energi sebesar 126 kilokalori, protein 1,6 gram, karbohidrat 24,5 gram, lemak 0,2 gram, kalsium 37 miligram, fosfor 47 miligram, dan zat besi 1,6 miligram. Selain itu di dalam Buah Sukun tua juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,18 miligram dan vitamin C 58 miligram. Walaupun terlihat sederhana, ternyata manfaat buah sukun banyak sekali mulai dari buah, daun dan pohonnya. Daun buah sukun sangat efektif dapat mengobati macam-macam penyakit seperti penyakit liver, hepatitis, sakit gigi, gatal-gatal, pembengkakan limpa, jantung , obat tradisional asam urat dan ginjal. Daun sukun sangat baik untuk kesehatan karena mengandung zat-zat berkhasiat seperti: Asam Hidrosianat, Aseticolin, tannin, riboflavin dll. Zat yang dapat mengatasi peradangan secara efektif. Daun sukun secara empiris dapat menyembuhkan ginjal yang sakit. Menurut penelitian daun sukun juga bisa bermanfaat untuk proses penyembuhan penyakit kardiovaskular.

Buah sukun sendiri sangat cocok digunakan sebagai makanan diet, karena kaya akan karbohidrat tetapi rendah kalori. Dibandingkan dengan ubi jalar, ubi kayu maupun kentang, buah sukun lebih kaya akan protein. Bahkan jika dibandingkan dengan beras, kandungan karbohidrat buah sukun bisa dibilang setara tetapi dengan kalori yang lebih rendah daripada beras.

Harga 1 buah sukun berkisar antara Rp 5.000,- sampai Rp 10.000,-, sehingga dalam sekali panen sekitar 50 buah menghasilkan pendapatan Rp250.000,-. Untuk meningkat-

kan nilai tambah buah sukun, maka buah sukun tersebut harus diolah terlebih dahulu menjadi roti, kue basah dan kue kering.

Tabel 1.
Komposisi kimia aneka tepung umbi-umbian dan buah-buahan

Komoditas	Kadar (%)				
	Air	Abu	Protein	Lemak	Karbohidrat
Pisang	10,11	2,66	3,05	0,28	84,01
Sukun	9,09	2,83	3,64	0,41	84,03
Labu kuning	11,14	5,89	5,04	0,08	77,65
Haddise	9,32	6,62	2,67	0,08	81,32
Ubi kayu	7,80	2,22	1,60	0,51	87,87
Ubi jalar	7,80	2,16	2,16	0,83	86,95

Sumber: Widowati (2003)

Buah sukun dalam bentuk tepung dapat disimpan lebih lama karena dalam bentuk tepung, buah sukun akan lebih mudah untuk diolah dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang. Berdasarkan penelitian Sutardi dkk. (2009) dengan topik pembahasan mengenai tingkat kematangan dan umur simpan buah sukun untuk mendapatkan tepung sukun dengan sifat-sifat yang baik, buah sukun yang baik untuk produksi tepung sukun adalah buah sukun matang segar dengan toleransi waktu petik 1 minggu sebelum tepat petik dan lama penyimpanan 3 hari.

Pada umumnya buah-buahan dan umbi-umbian mudah mengalami pencoklatan setelah dikupas. Hal ini disebabkan oksidasi

dengan udara sehingga terbentuk reaksi pencoklatan oleh pengaruh enzim yang terdapat dalam bahan pangan tersebut (*browning enzymatic*). Pencoklatan karena enzim merupakan reaksi antara oksigen dan suatu senyawa phenol yang dikatalisis oleh *polyphenol oksidase*. Untuk menghindari terbentuknya warna coklat pada bahan pangan yang akan dibuat tepung dapat dilakukan dengan mencegah sesedikit mungkin kontak antara bahan yang telah dikupas dan udara dengan cara merendam dalam air (atau larutan garam 1% dan/atau menginaktifkan enzim dalam proses blansir) atau melakukan pengukusan sekitar 10 – 20 menit, tergantung jumlah bahan (Widowati dan Damardjati 2001).



Gambar 1.
Penyampaian materi penyuluhan

Pengolahan sukun menjadi berbagai olahan perlu terus diteliti untuk mengetahui sifat fisik, sifat kimia, sifat organoleptik maupun sifat bioassay setelah aneka olahan sukun tersebut dikonsumsi. Proses pengolahan dengan bahan baku sukun dapat dilakukan secara langsung dari sukun, atau dibuat menjadi tepung terlebih dahulu dengan memperhatikan untuk makanan yang kering sebaiknya dibuat tepung lebih dahulu, sedangkan untuk makanan basah dapat dibuat dengan mengukus sukun terlebih dahulu.

Berdasarkan observasi di lapangan yaitu ke Desa Cipanileman, Kecamatan Cileunyi, dalam rangka pelaksanaan pengabdian masyarakat, terdapat beberapa permasalahan utama antara lain permasalahan pasca panen sukun (ketepatan waktu panen, cara pemanenan, cara penyimpanan), permasalahan pengolahan dan pengemasan serta daya simpan buah sukun. Secara keseluruhan rumusan masalah dalam pengolahan sukun adalah :

1. Pengolahan sukun menjadi abon sukun
2. Pengolahan sukun menjadi cookies
3. Pengolahan sukun menjadi cake.

Memperhatikan kondisi di atas, dalam upaya meningkatkan nilai tambah dan mengatasi permasalahan yang ada di Desa Cipanileman, maka dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan pengolahan sukun untuk diolah menjadi beberapa produk olahan makanan dalam rangka meningkatkan nilai tambah produk sukun. Penyuluhan adalah suatu kegiatan mendidik sesuatu kepada individu ataupun kelompok, memberi pengetahuan, informasi-informasi dan berbagai kemampuan agar dapat membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya. Hakekatnya penyuluhan merupakan suatu kegiatan nonformal dalam rangka mengubah masyarakat menuju keadaan yang lebih baik seperti yang dicitakan (Moh Ikbal B., 2012)

II. METODE

Tujuan program kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah memberi solusi pada masyarakat Desa Cipanileman untuk mengolah sukun menjadi beberapa jenis

olahan makanan sehingga menghasilkan nilai tambah yang berdampak pada peningkatan pendapatan kelompok tani.

Peserta penyuluhan adalah anggota Kelompok Tani Amanah, Desa Cipanileman, Kecamatan Cileunyi, yang berjumlah 15 orang, diutamakan yang mempunyai pohon sukun. Walaupun tidak menutup keinginan bagi anggota kelompok tani yang ingin mengikuti kegiatan ini walaupun tidak mempunyai pohon sukun. Penyuluhan dilakukan di Desa Cipanileman, berlangsung mulai bulan Maret 2022 sampai bulan Juni 2022.

Penyajian materi dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas pengolahan digunakan gambar yang berisi tahapan pengolahan atau media dua dimensi, sedangkan untuk meningkatkan keterampilannya dilakukan demonstrasi secara langsung.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kerangka pemecahan masalah meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Membuat formula atau resep olahan abon, cookies dan cake sukun. Untuk memperoleh mutu olahan yang sama maka timbangan berat setiap bahan yang digunakan harus dapat ditetapkan secara kuantitatif sehingga mempermudah para kelompok tani mengikuti resep yang disampaikan.
2. Menyusun tahapan pengolahan abon, cookies dan cake sukun. Tahapan dalam pengolahan merupakan prosedur baku yang akan digunakan dalam memandu kelompok tani belajar mengolah sukun menjadi abon, cookies dan cake sukun.

Selain penyuluhan yang bersifat teknis, disampaikan juga penyuluhan yang berkaitan dengan bisnis yaitu: a. Pemahaman Dasar Kewirausahaan dan Perhitungan Harga Jual, serta b. Perkoperasian yaitu Jatidiri Koperasi.

Waktu kegiatan sepenuhnya diserahkan kepada kelompok tani dan mereka memilih pada siang hari pukul 14.00 sampai selesai. Kegiatan dilakukan sebanyak 9 pertemuan dengan acara sebagai berikut:



Gambar 2.
Penyampaian materi penyuluhan

Tabel 2.
Susunan Acara kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Cipanileman

No	Pertemuan ke	Materi kegiatan	Pemateri
1	I	Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat	Nataliningsih Penyuluh Pertanian
2	II	Pembelajaran teori : pasca panen, kandungan gizi, sanitasi higienis, PIRT, perhitungan harga jual.	Nataliningsih
3	III	Pelatihan pengolahan Abon sukun	Nataliningsih Edang Juliana
4	IV	Evaluasi dan rencana tindak lanjut terhadap abon sukun	Gijanto Purbo Suseno Edang Juliana
5	V	Pelatihan pengolahan cake	Nataliningsih
6	VI	Kewirausahaan dan Perhitungan Harga Evaluasi dan rencana tindak lanjut terhadap cake sukun	Gijanto Purbo Suseno Penyuluh Pertanian
7	VII	Pelatihan pembuatan tepung sukun	Nataliningsih Edang Juliana
8	VIII	Pelatihan pengolahan cookies sukun	Nataliningsih
9	IX	Pemahaman Perkoperasian (Jatidiri Koperasi) Evaluasi dan rencana tindak lanjut	Gijanto Purbo Suseno Penyuluh Pertanian



Gambar 3.
Abon Sukun

Mempersiapkan peralatan dan bahan baku yang akan digunakan. Sehubungan dengan masyarakat yang akan menjadi warga belajar adalah masyarakat desa dengan peralatan pengolahan sederhana maka pada pengabdian masyarakat ini peralatan maupun bahan baku yang digunakan menggunakan peralatan maupun bahan yang ada di masyarakat tersebut. Seperti oven yang digunakan adalah oven manual, timbangan yang digunakan adalah ukuran rumah tangga seperti gelas

belimbing, sendok makan dan sendok teh. Untuk pengocok telur pada pengolahan cookies Sukun digunakan pengocok manual sedangkan pengolahan cake digunakan mixer. Pada pengolahan abon, sebagai pengganti pengepres untuk menghilangkan minyak, maka digunakan kain saring untuk memeras abon agar minyak dapat dihilangkan. Untuk bahan baku sukun sangat melimpah, untuk persiapan pengolahan cookies maka sukun dikeringkan kemudian dibuat tepung sukun.



Gambar 4.
Kegiatan Mengepres Abon

Tabel 3. Pengolahan Abon, Cake dan Cookies Sukun

Pengolahan		
Abon Sukun	Cake Sukun	Cookies Sukun
Alat	Alat	Alat
<ul style="list-style-type: none"> - Wajan - Spatula - Alat masak - Pengepres - Kompor gas - Sealer 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer - Oven - Timbangan - Bowl - Spatula 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer - Blender - Oven - Saringan tepung - Timbangan - Bowl - Spatula - Nampan - Cetakan
Bahan	Bahan	Bahan
<ul style="list-style-type: none"> - Buah sukun 500 gram - 500 ml minyak goreng - 250 ml santan - Bumbu abon yaitu ketumbar, bawang putih, bawang merah, garam, gula merah, daun salam, asam. 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah sukun 100 gr - Mentega 100 gr - Gula halus 100 gr - Telur 4 butir - Baking soda 2,5 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Tepung sukun 100 gr - Telur 2 butir - Mentega 50 gr - Gula halus 50 gr
Prosedur Pengolahan	Prosedur Pengolahan	Prosedur Pengolahan
<ul style="list-style-type: none"> - Kukus buah sukun selama 30 menit - Kemudian buah sukun di suwir-suwir sampai lembut dan sisihkan - Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam - Encerkan santan kental 100 ml dengan menambah air 150 ml - Panaskan 2 sendok makan minyak goreng, kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi - Masukkan santan kental, aduk terus - Masukkan suwiran buah sukun, masak dan aduk terus sampai asat - Goreng abon sukun sampai kecoklatan - Kemudian dipres untuk menghilangkan minyak - Pengemasan dengan berat 100 gram kemudian di seal 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah sukun dibersihkan, kemudian dikukus sampai matang - Buah sukun matang di haluskan - Mentega di cairkan kemudian sisihkan - Telur dan gula halus dikocok sampai mengembang - Masukkan buah sukun yang telah dihaluskan ke dalam adonan telur gula, kemudian aduk perlahan-lahan - Masukkan baking soda dan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk terus, sehingga adonan homogen - Siapkan loyang yang telah diolesi mentega - Masukkan adonan ke dalam loyang - Bakar dengan api bawah , setelah matang lanjutkan dengan api atas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pembuatan tepung sukun dilakukan dengan mengupas buah sukun, iris tipis-tipis kemudian dijemur sampai kering patah. - Irisan sukun kering di lembutkan dengan blender kemudian disaring, sisihkan - Kocok telur, gula halus dan mentega bersamaan sampai tercampur, kemudian masukkan tepung sukun sedikit demi sedikit sampai dilumatkan sehingga adonan menjadi kalis dan mudah dicetak - Cetak adonan dengan cetakan cookies, kemudian susun diatas nampan yang sudah diolesi mentega - Bakar sampai cookies berwarna kecoklatan.

Pohon sukun banyak ditanam di lokasi pengabdian yang sampai saat ini hanya diolah dengan cara digoreng sehingga kurang bervariasi dalam pengolahan.

Selama pelaksanaan kegiatan, berjalan dengan lancar, dengan jumlah peserta berkisar antara 12 anggota kelompok. Kegiatan penyuluhan dilakukan secara partisipatif, sehingga setiap masalah dibahas bersama untuk menentukan

prioritas permasalahan yang harus dipecahkan. Berdasarkan hasil permusyawaratan ditentukan urutan pelaksanaan kegiatan adalah mengolah abon, cake kemudian cookies. Hal ini terjadi karena pada pengolahan cookies harus dibuat terlebih dahulu tepung sukun, sehingga pada setiap pertemuan dilakukan pembelajaran pembuatan tepung sukun.



Gambar 5.
Cookies Sukun

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan kepada masyarakat kelompok tani Amanah, Desa Cipanileman Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, telah dapat mengubah pengetahuan, sikap dan keterampilan para kelompok tani. Penyuluhan dalam pengolahan sukun menjadi abon, cookies maupun cake, diikuti dengan baik oleh para peserta, bahkan memperlancar

proses pembelajaran, peserta yang hadir adalah campuran yaitu bapak dan ibu tani. Ibu tani berperan aktif dalam pengolahannya, sehingga yang awalnya diperkirakan yang aktif adalah bapak tani, setelah pelatihan yang lebih aktif adalah ibu tani, sehingga peserta penyuluhan adalah campuran dan melebihi target yang ditentukan.



Gambar 6.
Evaluasi Hasil Praktek

Pemberian penyuluhan Pemahaman Dasar Kewirausahaan dan Perhitungan Harga, disampaikan dalam rangka memotivasi para peserta untuk berpikir ke arah ekonomi yaitu dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga dengan berwirausaha. Hal ini

dilakukan mengingat potensi yang ada, dengan meningkatkan nilai tambah dari produk sukun setelah diolah dan mempunyai nilai ekonomis untuk dijual. Penyuluhan perkoperasian, yang intinya adalah jatidiri koperasi, memberikan pemahaman tentang

tujuan dan manfaat berkoperasi. Selama ini para peserta hanya memahami bahwa fungsi koperasi adalah memberikan pinjaman, melalui Koperasi Simpan Pinjam.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan telah dilakukan sesuai rencana atau jadwal yang telah ditentukan, beberapa faktor pendorong dan penghambat yang dirasakan selama melakukan kegiatan penyuluhan adalah sebagai berikut :

1. Faktor Pendorong

- a. Para peserta penyuluhan sangat antusias mengikuti kegiatan penyuluhan yang ditunjukkan setelah mengetahui yang disuluhkan adalah proses pengolahan mereka mengajak istrinya untuk datang dan mengikuti kegiatan penyuluhan secara penuh. Mereka bersemangat membawa buah sukun untuk diolah yang hasil olahannya dapat dijadikan sebagai contoh setelah mereka mengolah sendiri di rumah.
- b. Melimpahnya jumlah buah sukun yang ada di lokasi, yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah, dengan di olah terlebih dahulu diharapkan ada nilai tambah. Keinginan meningkatkan pendapatan ini mendorong para peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dengan rutin.
- c. Buah sukun yang dapat diolah menjadi beberapa produk olahan, merupakan potensi dalam meningkatkan pendapatan para petani, apabila dikelola dengan baik sesuai dengan kaidah bisnis, dengan mempertimbangkan sustainability pasar produk makanan.
- d. Pemahaman koperasi, memberikan kesadaran bahwa bisnis produk olahan sukun, lebih menguntungkan apabila dilakukan secara kelompok.

2. Faktor Penghambat

- a. Waktu penyuluhan dilakukan siang hari yaitu pukul 14.00 sampai selesai, sementara, banyak kegiatan yang harus didemokan sehingga kegiatan penyuluhan dilakukan

sampai sore hari, dan menyita waktu ke sawah sore hari.

- b. Sebagian peralatan masih tradisional, sehingga beberapa kelompok hasil olahannya kurang baik, untuk mengatasi hal tersebut maka untuk pengolahan yang membutuhkan alat artificial, yaitu pengolahan cake membutuhkan mixer, maka penyuluh membawa mixer dari rumah, agar semua kelompok dapat praktek bersamaan, agar dapat selesai dalam waktu yang sama.
- c. Kesiapan dan motivasi peserta untuk melangkah ke arah bisnis masih perlu dibangkitkan. Alasan klasik yang disampaikan adalah masalah modal. Padahal, memulai usahanya, dapat diawali dengan patungan modal yang jumlahnya sesuai kemampuan.
- d. Kemauan untuk mendirikan koperasi belum tumbuh, masih sebatas arisan

IV. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Program penyuluhan bagi masyarakat ini merupakan bagian dari tri dharma perguruan tinggi, yang memberikan manfaat yang sangat besar dalam perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok tani budidaya buah sukun, serta membantu pemerintah dalam pemberdayaan kelompok tani.
2. Penyuluhan pengolahan sukun menjadi abon, cookies dan cake , dapat dikembangkan untuk membuka usaha baru dalam bidang pengolahan makanan.
3. Penyuluhan perhitungan harga jual sangat bermanfaat untuk menentukan perhitungan secara benar sehingga usaha pengolahan sukun menjadi abon, cookies dan cake layak dikembangkan.

Saran

1. Perlunya pembinaan lanjutan agar rintisan usaha pengolahan sukun menjadi abon, cookies dan cake dapat berjalan dan berkembang dengan lancar.
2. Perlunya penyuluhan diversifikasi pangan dengan bahan baku buah sukun, sehingga banyak varian yang dapat dijual.

3. Perlunya penyuluhan lebih lanjut untuk pemberdayaan masyarakat kelompok tani agar meningkat pendapatannya, dengan menjadi wirausaha dan berkoperasi.

BIBLIOGRAFI

- Adinugraha H. A dan N.K Kartikawati. 2012. Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. Wana Benih. Vol. 13 (2) : 99 – 106.
- Anonimous. 2009. Teknologi Pengolahan Tepung Sukun Mutu Prima. Leaflet. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor.
- Asri. 2008. Resep Mbak Sri “Kripik Sukun”.<http://asri78.wordpress.com/2008/02/17/keripik-sukun/>. Diunduh tanggal 3 Desember 2016.
- Astuti, TYi, I.M Ekawati, Purwijantiningsih dan S. Pranata. 2014. Substitusi Tepun Sukun dalam Pembuatan Non Flaky Crakers Bayam Hijau. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Vol. 8(1): 28 – 32.
- Direktorat Gizi Masyarakat. Gizi dalam Angka (Jakarta: Dirjen Binkesmas. Depkes RI, 2003).
- Linda Yanti dan Dewi Novalinda, 2012. Teknologi Pengolahan Sukun sebagai Sumber Pangan Alternatif Pendamping Beras di propinsi Jambi . Jambi : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Moh. Ikbal Bauha, 2012. Kinerja Penyuluh Pertanian. Jakarta : Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM
- Sutardi, T. 2009. Landasan Ilmu Nutrisi Jilid 1. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Widowati 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan. Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi pangan. Bogor : Puslitbangtan.
- Widowati dan Damardjati , 2001. Menggali Sumberdaya. Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka. Ketahanan Pangan Nasional. Jakarta : Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001;Hal. 3-11 (Jakarta: Puslitbang Bulog, 2001).