

## Community Training of Breadfruit Processing into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative of Wheat

### Pelatihan Pengolahan Sukun Menjadi Tepung Sukun dan Cookies Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu

Neny Rasnyanti M Aras\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Akademi komunitas Industri Manufaktur Bantaeng

E-mail: [neny.rasnyanti@gmail.com](mailto:neny.rasnyanti@gmail.com)<sup>1</sup>

#### Abstract

*Breadfruit (Artocarpus altilis) has the opportunity to become an alternative food in order to support food security by making flour from processed breadfruit. Yellow breadfruit tastes like flour. Cookies are usually made of wheat. Wheat has a higher content of calories, protein, fat and phosphorus than breadfruit flour while breadfruit flour has a higher content of vitamins, calcium, carbohydrates than wheat. This service program aims to provide training to empowerment and family welfare women on how to process breadfruit into breadfruit flour and make cookies of it. The service was held in December 2020 in Nipa-Nipa Village, Bantaeng Regency. This service program uses the Participatory Action Research (PAR) method. The results of breadfruit cake using the preference test showed satisfactory performance. This training will provide insight to PKK mothers so they can take advantage of the abundance of tribes in Bantaeng district. The existence of this training is expected to grow new small and medium enterprises in the context of developing regional souvenirs.*

**Keywords:** Breadfruit, cookies, flour

#### Abstrak

*Sukun (Artocarpus altilis) berpeluang sebagai pangan alternatif dalam rangka mendukung ketahanan pangan dengan membuat tepung dari olahan sukun. Sukun kuning enak nya seperti tepung. Cookies biasanya terbuat dari gandum. Gandum memiliki kandungan kalori, protein, lemak dan fosfor yang lebih tinggi dibandingkan tepung sukun sedangkan tepung sukun memiliki kandungan vitamin, kalsium, karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan terigu. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga tentang bagaimana mengolah sukun menjadi tepung sukun dan membuat cookies dari tepung sukun tersebut. Pengabdian dilaksanakan pada bulan Desember 2020 di Desa Nipa-Nipa, Kabupaten Bantaeng. Program pengabdian ini menggunakan metode Participatory Action Research (PAR). Hasil kue sukun dengan menggunakan uji kesukaan menunjukkan kinerja yang memuaskan. Pelatihan ini akan memberikan wawasan kepada ibu-ibu PKK agar dapat memanfaatkan kelimpahan suku yang di kabupaten Bantaeng. Adanya pelatihan ini diharapkan dapat menumbuhkan usaha kecil dan menengah baru dalam rangka pengembangan ole-ole khas daerah.*

**Kata kunci:** sukun, kue kering, tepung

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia dari kota hingga ke desa memiliki sumber daya alam yang sangat luas mulai dari kelimpahan sumber pangan yang ada di darat baik dari hasil perkebunan, persawahan sampai pada hasil laut yang membentang dari Timur ke Barat (Hasan, 2019). Desa Nipa-nipa dengan luas 6.2 km<sup>2</sup> merupakan salah satu dari 10 desa yang berada di kecamatan Pajukukang Kabupaten Bantaeng. Desa ini memiliki kekhasan sendiri dalam hal bentangan sumber daya alam yang membentang mulai dari hasil laut, sawah, dan perkebunan seperti cengkeh, kopi, dan sayuran. Potensi hasil pertanian ini menjadi lahan yang subur bagi warga sekitar untuk dijadikan sebagai mata pencaharian.

Pemerintah setempat dalam beberapa tahun belakangan sedang menggiatkan potensi wisata di wilayah tersebut. Tumbuhnya daerah wisata tentunya akan dibarengi dengan majunya potensi usaha lain salah satunya adalah perkembangan dunia usaha. Berdasarkan data dinas koperasi pada tahun 2022, saat ini tercatat sebanyak 10.679 UMKM di wilayah Kabupaten

Bantaeng agar penduduknya dapat mendirikan usaha sendiri guna mengolah hasil sumber daya alam yang banyak melimpah di Kabupaten Bantaeng khususnya pada komoditi pangan untuk menjadi camilan ole-ole khas daerah. Salah satu potensi sumber daya hasil perkebunan yang dapat diolah untuk menjadi ole-ole adalah sukun.

Salah satu komoditi khas Indonesia adalah sukun. Data BPS 2021 mencatat hasil panen sukun per tahun 2019 di Indonesia rata-rata sebesar 122.482 ton dan meningkat menjadi 190.551 ton pada tahun 2020. Hasil panen yang cukup besar ini menjadi masalah tersendiri dalam hal penyimpanannya dikarenakan umur simpan sukun tidak sampai seminggu setelah panen dan akan membusuk. Lama massa sangat bergantung pada suhu penyimpanan. Proses respirasi dan transpirasi buah akan semakin cepat pada suhu kamar dibandingkan dengan suhu dingin disebabkan pengaruh kelembaban udara sekitar ((Abdullah et al., 2023)

Tanaman sukun merupakan tanaman sayuran yang banyak tumbuh di wilayah Indonesia bari timur hingga ke barat. Kandungan pati yang dimiliki menjadikannya sebagai sumber karbohidrat yang dapat dijadikan sebagai bahan pengganti beras, dari beras, jagung, sayuran, dan umbi-umbian. Saat ini sukun lebih banyak dikonsumsi sebagai lauk atau gorengan adalah kandungan sukun juga mengandung beberapa senyawa kimia sebagai bahan penyedap makanan serta kandungan patinya dan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berpeluang sebagai produk setengah jadi seperti tepung yang dapat mengganti tepung terigu untuk dibuat sebagai panganan yang berpotensi menaikkan nilai ekonomis dari sukun itu sendiri. Adapun tepung sukun (100 g) memiliki kandungan air 10,1 g, energi 353 kkal, karbohidrat 84,4 g, lemak 0,5 g, protein 2,9 g, serat 3,7 g dan abu 2,1 g (Izwardy, 2017).

Tanaman sukun merupakan salah satu jenis tumbuhan penghasil buah yang memiliki manfaat kesehatan karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Buah sukun kaya akan kalori dan nutrisi, menjadikannya penting dalam panganan (Sumadji, 2021). Selain itu, buah sukun mengandung zat gizi seperti karbohidrat, serat, protein, dan vitamin, membuatnya cocok sebagai cemilan (Andika Prastika, 2022). Teknologi pasca panen dan pengolahan sukun diharapkan dapat meningkatkan umur simpan yang selama ini terkendala karena sifat sukun yang cepat berubah.

Salah satu teknologi pasca panen yang dapat diterapkan adalah membuat sukun mejadi tepung sukun. Tema diversifikasi gandum belum pernah diangkat di kabupaten Bantaeng. Dari segi pertanian, Bantaeng terkenal dengan produk kopi, jagung, dan sukunnya. Sebagian besar hasil pertanian dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Saat ini buah sukun kebanyakan hanya dijual sebagai bahan mentah tanpa ada pengolahan lainnya. Dari hal tersebut, peserta pengabdian terpacu untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Pajukukkang Bantaeng untuk memanfaatkan buah sukun tidak hanya sebagai bahan baku makanan ringan atau sayur tetapi juga dapat diolah menjadi bahan baku tepung yang nilai gizinya lebih baik dari tepung terigu yang umumnya digunakan untuk membuat kue.

Buah sukun yang mudah rusak menjadi salah satu faktor yang menjadikan buah ini dijadikan sebagai alternatif tepung untuk diolah menjadi bahan baku kue. Umur simpan sukun umumnya hanya hingga 7 hari setelah masa petiknya karena kandungan airnya (60-80%) yang cukup besar (Hakimah, 2018). Pengolahan sukun menjadi kue atau panganan lainnya diharapkan tidak hanya memperpanjang umur simpan buah tapi juga sekaligus memberikan nilai tambah buah tersebut sebagai akibat dari biaya produksi pengolahan yang dikeluarkan sehingga timbul harga baru yang lebih tinggi. Tingginya harga jual dari bahan baku mentah sampai ke bahan pangan jadi bisa hingga 5 kali lipat dari harga awal (Indah et al., 2022).

Tepung sukun memiliki beberapa keunggulan diantaranya kandungan mineral dan vitamin yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung gandum. Proses pembuatan tepung umunya sama yakni mulai dari pengupasan, pencucian, pemotongan hingga penggilingan. Setelah proses pengeringan, dihaluskan kemudian dengan ukuran 80 mesh. Ukuran ini sangat penting terutama karena tepung ini akan dijadikan sebagai pengganti tepung terigu. Namun

ukuran tepung sukun lebih kasar dan kering dikarenakan kandungan serat yang tinggi dalam buah sukun. Susut yang terjadi pada saat pembuatan tepung bervariasi dari 17-24,4 % bergantung pada varietas buah sukun, umur, dan teknik pembuatan tepungnya. Umur pematangan buah sukun yang optimal akan membuat rendemen tepung menjadi besar karena kandungan patinya juga akan melimpah.

Tidak seperti tepung terigu, warna tepung sukun berwarna kuning, hal ini dikarenakan proses pencokelatan pada buah baik muda ataupun tua terbilang cepat terutama pada saat proses pengeringan. Warna tepung dapat dibuat menjadi putih dengan perendaman buah selama 5 menit dalam larutan bisulfit 1000ppm (Purba, S.B. 2012). Untuk menghasilkan rendemen tepung yang maksimal maka buah sukun yang dipilih adalah buah sukun yang matang optimal sekitar 7-10 hari sebelum masa pemetikan. Dengan pemilihan bahan baku yang baik maka rendemen tepung yang dihasilkan juga akan optimal, adapun masa simpan tepung sukun dalam kemasan dapat bertahan hingga 6 bulan. Aneka produk makanan yang terbuat dari tepung sukun adalah putri salju, kroket, nagasari, mie, pukis dan lainnya.

Umumnya produk makanan seperti kue, roti dan kue kering terbuat dari tepung terigu. Dibarengi dengan pesatnya pertumbuhan industri pangan dari skala kecil sampai besar membuat ketergantungan akan penggunaan bahan baku tepung terigu semakin meningkat tiap tahunnya. Di satu sisi, tepung terigu yang berasal dari gandum tidak dapat tumbuh di Indonesia alhasil kebutuhan bahan baku tersebut didapatkan melalui impor dari negara empat musim. Oleh karena itu, untuk memutus atau mengurangi impor yang terus meningkat penelitian di bidang diversifikasi bahan pangan terus dikembangkan dengan mengandalkan bahan baku lokal. Beberapa bahan baku asal Indonesia yang potensial dijadikan sebagai tepung adalah dari golongan sayuran, umbi-umbian seperti singkong, ubi, talas dan sukun (Munira et al., 2022)

Banyak pihak, termasuk kalangan akademisi, berperan dalam memanfaatkan buah sukun menjadi tepung, kue, mie, stik, dan keripik guna mendukung stabilitas pangan dan ekonomi daerah (Hikmana, 2022). Dengan cara ini pengelolaan bahan baku akan lebih mudah dan meningkatkan daya jualnya. Buah yang dioleh menjadi kue atau tepung akan memiliki masa simpan yang lebih lama dengan tetap menjaga kualitas gizinya (Waryat et al., 2016). Bantaeng sebagai daerah penghasil buah sukun yang potensial sayangnya belum mampu memberikan Namun, masih terdapat potensi yang belum dimaksimalkan dalam memanfaatkan buah sukun untuk kegunaan yang lebih luas (Wakano et al., 2020). Menurut laporan dari Siwi, N, P dan Paskarini, I. (2018) pada formulasi terigu : sukun (30%:70%) dalam pembuatan cookies memiliki kandungan energi yang cukup tinggi dikarenakan karbohidrat, lemak, serat yang tinggi ditambah lagi adanya tambahan telur, coklat, gula pasir yang menambah tingginya kandungan energi. Berdasarkan AKG 2013 kebutuhan energi rata-rata pada perempuan sebesar 54-55 gram sehingga dengan 5 keping cookies sukun coklat dianggap sudah dapat mencukupi kebutuhan energi tersebut per hari. Meskipun energi yang dikandung cukup tinggi di sisi lain kandungan serat sukun cukup tinggi dibandingkan dengan tepung terigu, untuk setiap 100 gram tepung sukun terdapat 1.4 gram serat sedangkan pada tepung terigu hanya sekitar 0,9 gram (Pipit Kurnia et al., 2022)

Adanya diversifikasi pengolahan pangan ini akan membantu memperkuat ketahanan pangan komoditas lokal, mengoptimalkan potensi alam Indonesia dan peningkatan polah hidup sehat bebas gluten. Pemanfaatan berbagai tepung khas Indonesia baik dari kacang-kacangan, umbi-umbian dan buah-buahan telah banyak diteliti dalam berbagai riset. Adanya diversifikasi tepung menjadi salah satu upaya mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap impor terigu. Sayangnya pemanfaatan sumber karbohidrat dari buah-buahan seperti buah sukun masih relatif jarang jika dibandingkan dengan sumber karbohidrat dari umbi-umbian dan sereal (Arifin et al., 2023)

Beberapa riset terdahulu menunjukkan hasil positif pemanfaatan tepung sukun dalam tepung terigu pada pembuatan bolu kukus Aprilia S (2021), roti (Novitasari, 2017) (Halisa, 2021). Pada penelitian Halisa (2021) dalam pembuatan roti utti perlakuan perbandingan antara

tepung terigu: sukun: pisang (TT 80%: TS 0%: TP 20%) memiliki daya mengembang dan tekstur paling baik diantara formulasi yang lain. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan penambahan bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor dan kelenjar air liur (Munira et al., 2022)

Salah satu penelitian yang diangkat dan menjadi hilirisasi dari kegiatan pengabdian ini adalah penelitian yang dilakukan oleh Marwah pada 2020. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka ketua pengabdian membuat formulasi tepung sukun dan formulasi kue kering untuk kemudian diajarkan kepada ibu-ibu PKK di Desa Nipa-nipa. Komposisi kimia tepung sukun dan sukun dapat dilihat pada tabel 1 dan 2.

Tabel 1. kandungan gizi tepung sukun per 100 gram sukun (Koswara, Sutrisno. 2018)

Gizi	Buah mentah	Buah matang
Air (g)	87.1	69.1
Kalori (kal)	46	108
Protein (g)	2.0	1.3
Lemak (g)	0.7	0.3
Karbohidrat (g)	9.2	28.2
Kalsium (mg)	59	21
Posfor (mg)	46	59
Besi (mg)	-	0.4
Vitamin B1 (mg)	0.12	0.12
Vitamin B2 (mg)	0.06	0.06
Vitamin C (mg)	21	17
Abu (g)	1.0	0.9
Serat (g)	2.2	-

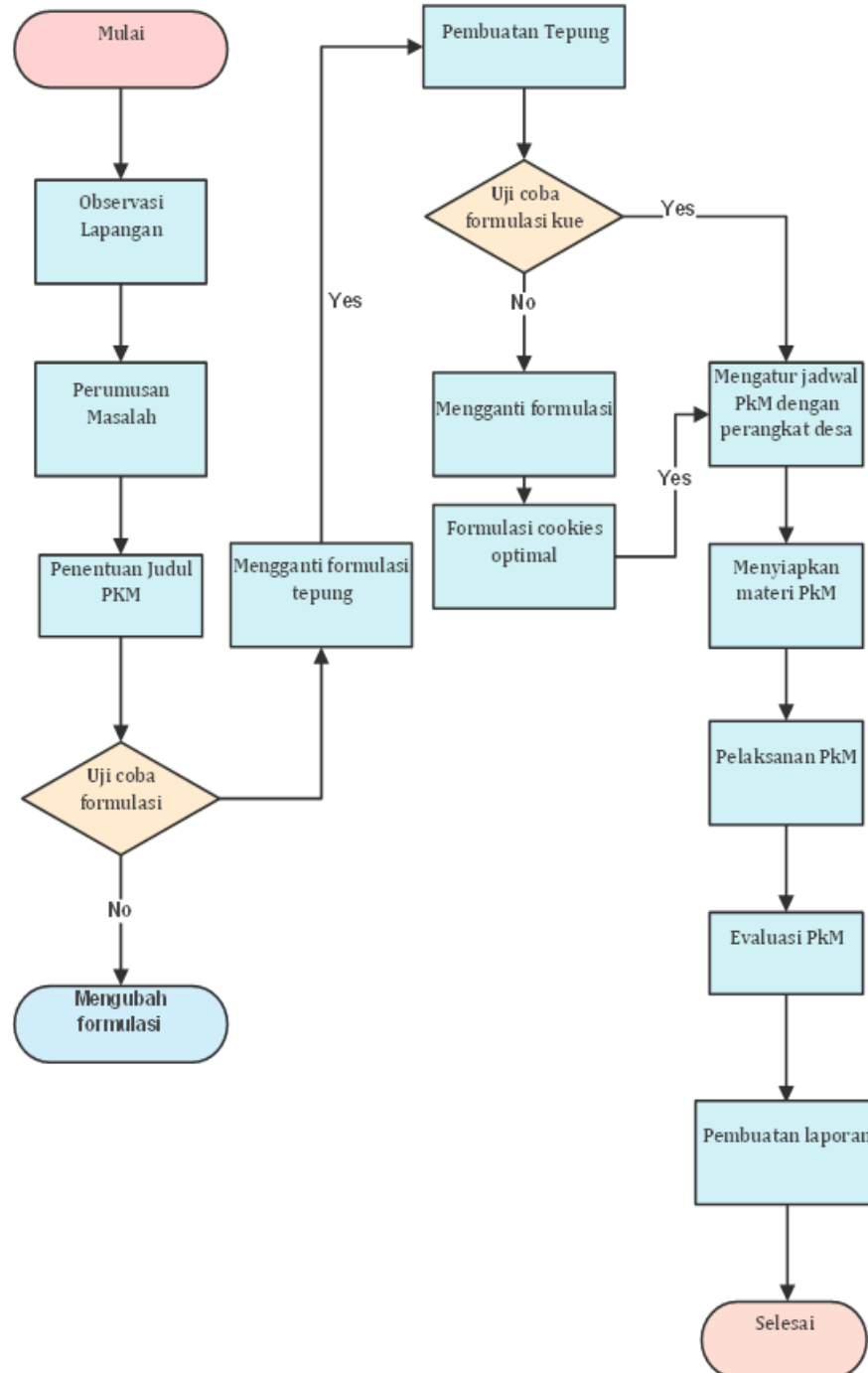
Ketua pelaksana pengabdian kepada masyarakat melaksanakan program pengabdian di Desa Nipa-nipa, Kabupaten Bantaeng dimulai dari pengamatan dimana pada tahap ini ketua pelaksana mengamati kondisi apa yang terjadi di sekitar desa Nipa-Nipa yang membutuhkan pemberdayaan. Dari hasil observasi diketahui bahwa banyak hasil pertanian berupa sukun yang terdapat di Bantaeng belum dimanfaatkan secara optimal. Buah sukun hanya dijual tanpa adanya pengolahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Dari pertimbangan tersebut, peserta pengabdian mengangkat tema diversifikasi terigu dari tepung sukun menjadi substitusi tepung terigu.

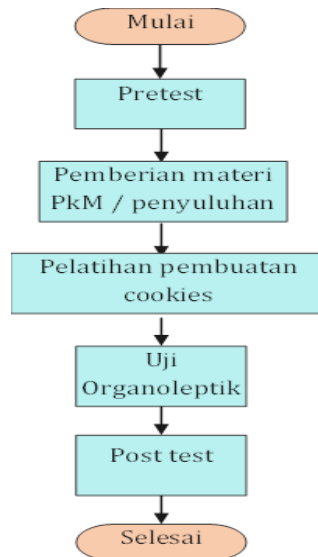
## 2. METODE

### 1 Persiapan/Perencanaan Kegiatan

Kegiatan dimulai dari tahap persiapan olahan kue kering serta materi yang akan diberikan. Pengabdian bersama dengan mahasiswa memulai persiapan dengan membuat terlebih dahulu tepung sukun. Setelah itu dilakukan pembuatan kue kering berupa kue rambutan *Choco cookies* untuk nanti dibagikan kepada peserta. Setelah semua kelengkapan berupa kue kering, materi, serta persuratan selesai maka kegiatan pengabdian dilakukan. Pengabdian melakukan

komunikasi kepada Kepala Desa Nipa-Nipa untuk menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dilakukan. Pengabdian berkomunikasi dengan mitra terkait kegiatan-kegiatan apa saja yang dilakukan serta peralatan pendukung yang dibutuhkan saat kegiatan berlangsung. Pengabdian ini dilakukan pada ibu-ibu PKK sekitar di kantor Desa Nipa-Nipa, Kec. Pajukukang Kab Bantaeng dengan mengundang sekitar sebanyak 20-30 orang. Pemilihan ini didasarkan bahwa kelompok ibu rumah tangga merupakan bagian vital dalam masyarakat. Segala yang dikerjakan pada dasarnya bermuara dari kegiatan kosmetik dalam rumah tangga. Ibu rumah tangga merupakan motor penggerak dalam segala kegiatan rumah tangga., todak sedikit diantaranya mereka menjadi tulang punggung (Ana Hasanah et al, 2022).





Gambar 1. Diagram alir kegiatan PkM pelatihan pembuatan cookies dari tepung sukun

## 2. Tahap Pelaksanaan

Pengabdian dilakukan dengan cara memberikan pelatihan pengenalan tepung sukun bagi masyarakat serta mengajarkan pelatihan pembuatan kue kering sebagai salah satu olahan pemanfaatan tepung sukun.

Melalui tindakan yang dilakukan diharapkan dapat digunakan sebagai solusi terhadap variasi atau pengembangan buah sukun yang banyak tumbuh di daerah Bantaeng dan sekitarnya. Peningkatan pengetahuan masyarakat untuk memanfaatkan sukun sebagai bahan baku pengganti tepung dalam pengolahan makanan atau kudapan diharapkan akan mampu meningkatkan nilai ekonomis dari sukun.

Adapun kegiatan tersebut dibagi menjadi tiga tahap, yaitu:

1. Pembuatan kue kering
2. Analisa Kandungan gizi pada kue kering
3. Pembuatan video dalam pembuatan kue kering
4. Pembuatan materi pelatihan
5. Demo pelatihan pembuatan kue kering dari tepung sukun
6. Pemahaman terhadap keefektifan pelatihan serta uji sensorik dari tepung sukun diukur melalui kuesioner yang dibuat rancangan evaluasi terdiri dari tiga kriteria, yaitu:

Tabel 2. Aspek yang dinilai oleh peserta pelatihan

No	Aspek	Skala								
1	Color	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		Kuning pucat					Kuning terang			
2	Taste	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Smell	Lemah					Kuat			
	Sweetness	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		Agak manis					Sangat manis			
3	Texture	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Texture	Basah					Kering			

No	Aspek	Skala								
	Crumbliness	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		Kasar				Lembut				

Serta uji hedonik berdasarkan SNI 01 2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori

Tabel 3. Lembar Penilaian Uji Hedonik

Kriteria	Skor	Penampakan	Bau	Rasa	Tekstur
Amat Sangat Suka	9				
Sangat Suka	8				
Suka	7				
Agak Suka	6				
Netral	5				
Agak Tidak Suka	4				
Tidak Suka	3				
Sangat tidak suka	2				
Amat sangat tidak suka	1				

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian menunjukkan adanya antusiasme yang besar dari ibu-ibu PKK di Desa Nipa-Nipa ketika mengikuti pelatihan pembuatan kue kering dari tepung sukun. Hasil pengabdian berdasarkan kuesioner menunjukkan adanya antusiasme yang besar ditunjukkan oleh adanya dukungan dari sekretaris kecamatan Pajukukang untuk kembali mengadakan kegiatan serupa untuk 10 Desa lainnya. Dari awal sosialisasi terlihat antusiasme ibu-ibu PKK dalam mendengarkan serta ketika melakukan praktik pembuatan kue kering.

Sesi kegiatan di kantor desa diawali dengan pemberian materi dan sesi diskusi. Dalam sesi diskusi ini peserta menanyakan terkait dengan proses pembuatan tepungnya karena tepung sukun pada dasarnya bukan tepung yang sering mereka jumpai. Selain itu mereka juga menanyakan perihal kandungan gizi dan keunggulan dari tepung sukunya. Beberapa dari peserta ada yang membuka usaha kue rumahan mereka menanyakan kemungkinan untuk tepung sukun dibuat menjadi produk lain sesuai dengan resep yang mereka punya. Para peserta diberikan pemahaman terkait dengan kandungan karbohidrat, serat terutama pada kandungan protein yang akan sangat menentukan jenis tepung yang cocok untuk kue basah, kering ataupun roti-rotian. Tidak hanya itu peserta juga diberikan pengetahuan tentang kemasan agar ketika produk ini diminati untuk dijual maka peserta dapat melakukan branding produk dengan memberikan merek dan label yang menarik. Peserta diberikan contoh-contoh label yang menarik serta contoh pemasaran melalui media sosial agar mereka antusias dan melihat bagaimana kemasan dan branding akan dapat mempengaruhi selera pasar.

Pada saat dilakukan praktik beberapa peserta diminta ke depan untuk melakukan peragaan. Berdasarkan hasil pemantauan terlihat bahwa ibu-ibu PKK sangat cekatan dalam membuat kue kering. Ibu-ibu sangat antusias untuk meminta resep yang diberikan. Adapun dalam tahap pelatihan pembuatan kue kering terlebih dahulu telah diberikan takaran bahan-bahan yang diberikan. Setelah itu para peserta mengikuti instruksi dari resep yang telah diberikan. Mulai dari tahap pengocokan bahan, pembentukan adonan kue menjadi bentuk kue bulat, pengovenan, sampai pada pembalutan kue kering dengan coklat. Pada proses pembuatan kue kering dapat

dikatakan berhasil 100%. Hal tersebut dapat dilihat pada hasil kue buatan para peserta yang sesuai dengan hasil yang diberikan oleh tim pengabdian. Sesuai dengan hasil pengabdian yang dilakukan oleh Apriyati (2021) bahwa capaian secara jangka pendek akan berlanjut pada praktik setelahnya sehingga dapat menjadi bantuan dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar.

Berdasarkan hasil kuisisioner didapatkan bagaimana aspek organoleptik terhadap produk yang telah dihasilkan.



Gambar 2. Proses pelatihan pada ibu-ibu PKK

Tabel 4. Nilai Uji Organoleptik (Uji Hedonik)

Sampel	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
50% sukun: 50% terigu	7,1	7,05	7,65	7,45

Dua puluh peserta yang ikut diberikan kuisisioner dan dijadikan sebagai panelis dalam menilai hasil kue kering yang telah diberikan. Uji organoleptik dengan berdasarkan pada uji Hedonik SNI 01 2346-2006 dilakukan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan peserta terhadap produk yang telah dihasilkan. Adapun parameter yang diujikan yakni kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Keduapuluh peserta memberikan nilai untuk masing-masing kriteria tersebut berada pada spesifikasi range suka. Hal ini berarti formulasi yang diberikan untuk pembuatan kue kering cocok dilidah para peserta.

Adapun berdasarkan uji cita rasa dinilai berdasarkan kriteria kepekatan warna, aroma, tingkat kemanisan, tekstur, dan tingkat kerapuhan. Berdasarkan warna skor rata-rat yang diperoleh sebesar 7,25 artinya warna berada pada tingkat kuning yang cukup. Adapun rasa diperoleh skor 6,6 atau jika dideskripsikan maka aroma yang ditimbulkan cukup kuat. Hal ini dikarenakan adanya tambahan cengkeh dan kayu manis untuk mengurangi aroma kuat alamiah dari sukun yang cukup mengganggu. Dari tingkat kemanisan didapatkan skor rata-rata sebesar 6,55 atau agak manis. Rasa manis tidak terlalu mendominasi dikarenakan kue rambutan yang dibuat ditaburi dengan baluran coklat. Selain itu tingkat kemanisan dibuat tidak terlalu tinggi agar secara nilai gizi gula yang terkandung tidak akan terlalu banyak. Dari segi tekstur ketika dimakan memiliki skor 3 yakni agak basah. Hal ini sesuai dengan tekstur yang diinginkan yakni ketika dimakan kue kering tidak akan membuat orang merasa serat di tenggorokan. Penilaian terakhir adalah crumbliness atau kerapuhan. Para peserta memberikan skor rata-rata 7,5 atau cukup lembut. Adapun kandungan proksimat pada *cookies* yang dibuat untuk masing-masing



kadar air, abu, protein, lemak, dan serat kasar adalah : 2,95%; 1,8%; 2,5%;1,05%; 20.63%. Berdasarkan penilaian yang diberikan diperlukan formulasi agar rasa yang diberikan dapat lebih manis tanpa penambahan gula sehingga penelitian lebih lanjut perlu dilakukan untuk menemukan pemanis yang tidak membahayakan kesehatan.

Evaluasi pemahaman peserta setelah pelatihan berlangsung dinilai melalui pretest dan posttest. Keragaman pengetahuan peserta baik di awal maupun setelah penilaian dapat dilihat pada gambar xx. berikut:

Terlihat hasil kegiatan pengabdian ini peserta cukup memiliki kemampuan awal yang cukup dalam hal pengetahuan mengenai jenis-jenis pangan dan tepung. Rata-rata peserta memiliki skor awal 65. Setelah dilakukan pelatihan secara umum gambaran nilai posttest peserta berada di range 75-90. Hal ini menandakan adanya perubahan pengetahuan dari sisi peserta. Dari aspek keterampilan dinilai saat proses pembuatan cookies berlangsung dimana peserta pada dasarnya ibu-ibu rumah tangga yang sudah terbiasa mengerjakan pekerjaan dapur sehingga dalam proses pengolahan bukan menjadi kendala besar dalam kegiatan ini. Dari hasil observasi juga terlihat semangat peserta dalam bertanya ketika sesi praktik pembuatan kue, dilihat dari ibu-ibu meminta resep cookies dan menanyakan lebih lanjut terkait bahan-bahan modifikasi yang ingin mereka tambahkan ketika dibuat di rumah.

Ada beberapa hal yang berdampak pada kegiatan pelatihan pada PKM kali ini yakni pada pengembangan pada produk baru dari bahan baku yang biasa dijumpai sehari-hari. Seperti yang dikatakan (Pratami & Sukaharja, 2019) peluang bisnis dapat tercipta dari suatu usaha terus menerus untuk menciptakan inovasi produk makanan yang akan menghasilkan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Selain itu keunggulan produk dapat tercipta dengan melakukan produksi ulang dan melakukan berbagai kreasi pada produk yang sebelumnya telah diterima dan dipasarkan di masyarakat (Setiawati, I. T., & Ningsih, 2018).

Hasil serupa didapatkan pula dari pengabdian yang dilakukan oleh tim dari Sowanya et al, (2023) melalui program peningkatan perekonomian komunitas difabel Gumregah Yogyakarta melalui pelatihan ekonomi kreatif yang mampu memberikan pelatihan pembuatan kue kering pada kaum difabel dan berhasil dipasarkan kepada masyarakat sebagai hampers lebaran sebagai bentuk indikator keberhasilan dalam program ini.

Peserta sangat antusias dalam pelaksanaan acara ini. Salah satu penanya, menanyakan terkait peluang usaha yang ia jalani. Yakni terkait bagaimana strategi untuk meningkatkan minat pembeli terhadap produk yang mereka jual. Bagaimana melakukan branding produk dan menciptakan kemasan yang menarik. Terkait branding tentu akan membutuhkan waktu khusus untuk menggali ide dan ke khasan dari produk yang diciptakan sehingga menjadi pembeda dari produk lain yang sudah ada di pasaran. Tentunya dengan nama yang baru, diperlukan promosi ulang dan strategi pemasaran lagi. Secara umum, kegiatan ini disambut positif oleh peserta kegiatan. Oleh karena itu, kegiatan PkM ini akan dilanjutkan dengan melakukan kegiatan pembinaan ibu-ibu PKK yang ikut dalam pelatihan ini untuk dilanjutkan pada pembuatan rencana bisnis untuk membuka peluang usaha ke arah UMKM atau IKM strategi yang dilakukan berupa :

1. Membantu dalam pembuatan proposal bisnis yang meliputi : anggaran biaya produksi, mencari peluang pemasaran, dan menggali ide kreatif pembuatan pangan lain di luar cookies yang menggunakan tepung sukun
2. Mencari petani sukun yang dapat memberikan pasokan sukun sepanjang tahun
3. Media Promosi yang digunakan : Iklan di Instagram, *facebook*, dan *platform* Bantaeng Dagang
4. Melakukan branding melalui pembuatan kemasan yang menarik
5. Strategi Pemasaran Yang Akan Digunakan
  - a. Penjualan akan dilakukan melalui gerai untuk penjualan langsung, melalui internet dengan sistem order.
  - b. *Target market* tidak hanya terhadap lokal (Bantaeng), akan tetapi bersifat nasional (luar Kabupaten Bantaeng).

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan di Kantor Desa Nipa-Nipa Kec pajukukung kab. Bantaeng berupa pelatihan pembuatan kue kering (rambutan choco cookies) dari tepung sukun sebagai substituen tepung terigu meningkatkan antusiasme ibu-ibu PKK dalam mengembangkan berbagai produk inovasi yang dapat dibuat hasil dari kelimpahan sumber daya yang ada. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik diketahui bahwa dari segi kenampakan, bau, rasa, dan tekstur yang dihasilkan dari kue kering yang dibuat disukai oleh para peserta dengan nilai berkisar tujuh. Adanya kegiatan ini dinilai positif oleh pihak aparat kecamatan sehingga pengabdian diminta untuk melakukan kegiatan serupa di sepuluh Desa lainnya di Kecamatan Pajukukung.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Unit Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (UPPM) Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng yang telah memfasilitasi program ini. Penulis juga berterima kasih kepada petugas Kecamatan Pajukukung-Bantaeng, Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga di Desa Nipa-Nipa yang telah berpartisipasi dalam program ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Ahmad, L., & Une, S. (2023). Analisis Perubahan Mutu Fisik dan Kimia Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Selama Periode Simpan yang Berbeda. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(01), 70–78. <https://doi.org/10.30869/jasc.v7i01.1178>
- Ana Hasanah, Asih Winarty, Amar Zaki, Syaiful Ramadhan, Mardalina (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Kue Bakpia Ketela Ungu Pada Ibu Rumah Tangga di Gampong Blang Situngkoh Pulo Aceh Kabupaten Aceh Besar. *East Journal of Innovative Community Services* Vol. 01, No. 01, Oktober, 2022, pp. 17-23
- Andika Prastika, D.H.V.S.S.A.M. (2022). Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *Jurnal: Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(1), 108–117.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis* F.) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>
- Apriyati MY. (2021). Pembuatan Hand Sanitizer Organik Di Tengah Pandemi Covid-19. *Pengabdian Masyarakat*; 3(1):69–76.
- Hakimah, I.A. (2018). 81 Macam buah berkhasiat istimewa. Bantul: Syura Media Utama
- Hasan, M. H. (2019). PKM Kelompok Usaha Kue Tradisional Lapis Tidore di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan Propinsi Maluku Utara. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi, Dan Sosial Humaniora Universitas Indonesia Timur*. <https://uit.e-journal.id/SemNas/article/view/697>
- Hikmana, E. (2022). Prospek Dan Nilai Tambah Buah Sukun Menjadi Keripik pada UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari di Kabupaten Indramayu. *Agri Wiralodra*, 14(1), 26–33. <https://doi.org/10.31943/agriwiralodra.v14i1.47>
- Indah, A., Lamusa, A., & Wibawa, I. G. L. (2022). Analisis Nilai Tambah Sukun Menjadi Keripik Sukun Pada Industri Raja Bawang Di Kota Palu. *Jurnal Pembangunan Agribisnis (Journal of Agribusiness Development)*, 2(1), 60–67. <https://doi.org/10.22487/jpa.v2i1.1651>

- Koswara, Sutrisno. (2018). Sukun sebagai Cadangan Pangan Alternatif. [http://Www.Ebookpangan.Com/Artikel/Potensi\\_Sukun\\_Sebagai\\_Cadangan\\_Pangan\\_Nasional.pdf](http://Www.Ebookpangan.Com/Artikel/Potensi_Sukun_Sebagai_Cadangan_Pangan_Nasional.pdf). Diunduh tanggal 3 Januari 2022
- Munira, M., Aimanah, U., & Fauziah, F. (2022). Tingkat Kesukaan Wafer dari Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus L.*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 97. <https://doi.org/10.32662/gatj.v0i0.2412>.
- Pipit Kurnia, Maryanto, S., & Indri Mulyasari. (2022). Analisis Kandungan Energi Dan Serat Pada Olahan Buah Sukun (Brownies Kukus Dan Cookies). *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 14(1), 161-168. <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.289>
- Pratami, F., & Sukaraja, N. H. (2019). Sosialisasi Peran Orang Tua Terhadap Motivasi Belajar Anak Diera New Normal Pada Tim Penggerak. 13-16.
- Purba, S.B. (2012). Karakterisasi Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis*) Hasil Pengeringan Drum dan Aplikasinya Untuk Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit. Skripsi Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 96-110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Siwi, N, P, Indrianti, P. (2018). 'Hubungan Asupan Karbohidrat, Lemak, Dan Protein Dengan Status Gizi'. *The Indonesian Journal Public Helath*. Vol,13.No,1
- SNI 01 2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori
- Sowanya Ardi Prahara, Nafida Hetty Marhaeni, dan Angelina Dyah Arum Setyaningtyas. (2023). Peningkatan Perekonomian Komunitas Difabel Gumregah Yogyakarta Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 7, No. 3 Juni 2023, Hal. 657-664.
- Sumadji, A. R. (2021). Artikel Review : Pengembangan Tanaman Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) di Indonesia Studi Kasus di Solok , Kampar dan Jawa Timur. *Jurnal: Biospektrum*, 5(4), 28-32
- Wakano, D., Samson, E., & Tetelepta, L. D. (2020). Pkm Kelompok Tani Sukun Di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *BAKIRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 35-42. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/bakira/article/view/2550>
- Waryat, W., Rina Kamardiani, D., & Rahayu, L. (2016). Analisis Nilai Tambah dan usaha Pengolahan Tepung Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 2(2), 128- 133. <https://doi.org/10.18196/agr.2233>
- Yusuf, I. E. (2022). Pengembangan Tepung Sukun dan Tepung Kacang Tunggak dalam Pembuatan Kue Mangkok. *Jurnal: Pangan Dan Gizi*, 12(1), 71. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.71-82>