

**PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN KRIPIK SUKUN BAGI
MASYARAKAT
DESA GEJUGAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK**

Oleh

Abdul Komar, Moch. Yunus

gomar0285@gmail.com

Universitas Islam Zainul Hasan Genggong Probolinggo

Abstrak

Breadfruit is available very much and found in some villages in the District Pajarakan, especially in the Village of Gejungan District Pajarakan Probolinggo Regency. The business group Tani Sumber Jaya in developing a business kripik sukun available in the village, the Business Sumber Jaya have some problems in developing a business that equipment pembuatann product, is limited in the field of skills and knowledge in the process of Breadfruit Chips. The purpose of this activity in order to improve the economy of the Village community Gejungan and can also reduce the level of unemployment of youth around.

The method implemented by developing the quality of the products, skills creative and innovate with using technology that is very appropriate, draining, and packaging of the product processed breadfruit. Therefore, it is necessary to develop products processed breadfruit and improved quality. The result shows if the use of technology then the results and quality will be increased, and the durability of the product processed from the breadfruit is guaranteed

Keywords: Olahan Kripik Sukun, The Quality Of The Product

PENDAHULUAN

Sukun merupakan salah satu tanaman yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Tanaman ini tersebar di beberapa wilayah di Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Sumatra

Selatan, Jambi, Lampung, Kalimantan Tengah, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Maluku, dan Maluku Utara.

Buah sukun memiliki potensi besar untuk diolah, dimanfaatkan dan dikembangkan lebih lanjut menjadi produk-produk bernilai tambah ekonomi tinggi. Tidak saja sebagai sumber pangan pokok ataupun alternatif, namun juga bisa diolah lebih lanjut menjadi produk-produk pangan yang merupakan hasil olahan langsung dari buah sukun segar seperti keripik sukun, apem sukun, bolu sukun, getuk sukun, kroket sukun dan prol sukun. (Teknologi et al., 2014).

Keunggulan keripik sukun yang dibuat dengan perlakuan perendaman nira siwalan mempunyai keunggulan pada aspek warna, tekstur, lama pembuatan, cita rasa, dan efisiensi pembuatannya. Warna kripik sukun yang dibuat dengan perlakuan perendaman dalam nira siwalan lebih baik dibandingkan keripik sukun yang tanpa dikenai perlakuan maupun yang direndam dengan air kapur sirih. Warna kripik sukun setelah digoreng menjadi kuning kecoklatan dan terlihat lebih cerah. Tekstur keripik sukun yang dibuat dengan perlakuan perendaman dalam nira siwalan juga lebih renyah dibandingkan dengan kripik sukun yang dibuat tanpa dikenai perlakuan maupun yang direndam dengan air kapur sirih. Selain tekstur dan warna, terdapat keunggulan lain pada keripik sukun yang dibuat dengan perendaman dalam nira siwalan, yaitu proses penggorengannya lebih cepat dan kualitas minyak goreng yang digunakan masih tetap baik dan tidak keruh, sehingga ditinjau dari biaya pengeluaran bahan bakar dan minyak goreng menjadi lebih efektif dan efisien

Pembuatan keripik sukun dengan perlakuan perendaman dalam larutan air kapur terdapat beberapa kelemahan, yaitu pada warna, tekstur, kualitas minyak goreng yang digunakan saat dan setelah penggorengan serta efisiensi waktu. Warna keripik sukun yang dibuat dengan perlakuan

perendaman air kapur kurang baik dan cenderung berwarna coklat gelap. Tekstur keripik sukun yang dibuat dengan perlakuan perendaman dalam air kapur masih tetap keras dan tidak ada perubahan yang signifikan dari segi tekstur. Selain tekstur dan warna yang kurang baik, saat proses penggorengan timbul buih yang menyebabkan minyak goreng cepat keruh dan waktu yang digunakan dalam proses penggorenganpun lebih lama dibandingkan dengan kripik sukun yang dikenai perlakuan perendaman pada nira siwalan.(Teknologi et al., 2014)

Peralihan lahan dari pertanian menjadi pemukiman yang berada di Desa Gejungan Kecamatan Kabupaten Probolinggo sangat berdampak bagi masyarakat sekitar, khususnya bagi masyarakat sekitar. Apalagi pasca covid mereka yang kesehariannya berprofesi sebagai nelayan dan petani harus memutar otak untuk mendapatkan penghasilan tambahan. Kenaikan harga kebutuhan bahan pokok menambah beban hidup masyarakat yang rata-rata tingkat penghasilan ekonomi yang sangat rendah. Dalam mencari tambahan penghasilan guna membantu kehidupan keluarga, mereka bekerja sebagai kuli bangunan, buruh tani, tukang ojek, kerja di pabrik, usaha warung kecil-kecilan, pekerja kontrak, dan petani. Untuk membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari ibu-ibu bekerja sebagai buruh cuci, warung kecil-kecilan dan usaha pembuatan makan ringan. Selain itu ada beberapa pohon sukun yang ditemukan tumbuh di pekarangan atau kebun masyarakat. Pohon sukun tersebut berbuah tidak mengenal musim, satu pohon telah habis buahnya sementara pohon lainnya baru mulai besar buahnya. Kondisi ini membuat ketersediaan buah sukun berlimpah di sepanjang bulang/tahun. Kondisi di atas kemudian direspon oleh masyarakat desa gejungan dengan membentuk kelompok petani SUMBER JAYA yang didirikan pada awal Tahun 2005 dan apada akhirnya facos dalam mengembangkan usaha keripik sukun. Kelompok petani ini memanfaatkan buah sukun yang tersedia melimpah di wilayah desa gejungan dan sekitarnya untuk dimanfaatkan sebagai usaha dan

mendapat penghasilan tambahan untuk dibuat keripik sukun. Kelompok usaha tani SUMBER JAYA beranggotakan 5orang yang berasal dari desa gejugan.

Usaha menengah, kecil, dan mikro (UMKM) serta termasuk pula kelompok petani BAROKAH ini mempunyai peran yang sangat besar dalam mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat. Banyak UMKM yang berkembang dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di lingkungan tempat tinggal. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan telah menghalangi mereka untuk mengembangkan sukun ini menjadi produk selain keripik. Disamping keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, peralatan yang mereka gunakan juga sangat terbatas, misalnya dalam hal penirisan minyak. Akibatnya produk keripik yang dihasilkan menjadi mudah tengik dan tidak menarik. Masalah lain yang muncul adalah lemahnya dalam hal pemasaran produk.

Tujuan kegiatan ini adalah (1) mengembangkan usaha melalui diversifikasi produk olahan sukun BAROKAH sehingga usaha ini beserta semua orang yang terlibat mampu menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi, (2) meningkatkan kualitas produk, keterampilan berkreasi dan berinovasi, keterampilan menggunakan teknologi tepat guna dalam perajangan, penirisan, dan pengemasan produk olahan sukun.

KAJIAN TEORI

Keripik sukun merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Makanan ringan ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pembuatan keripik sukun banyak diminati karena proses pembuatannya mudah dan membutuhkan alat yang sederhana. Hal ini menyebabkan keripik sukun cocok digunakan sebagai usaha industri skala rumah tangga. Proses produksi yang tepat pada pengolahan sukun

sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu produknya. Selain itu pengendalian mutu terhadap produk yang diproduksi mampu meningkatkan mutu produk dan menentukan sebuah kesalahan dalam proses produksi sehingga menimbulkan banyaknya kecacatan pada produk yang akan merugikan perusahaan itu sendiri dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengendalian mutu baik pengendalian mutu. (Junaidi et al., 2014)

Pada tinjauan tentang keripik sukun ini akan dibahas mengenai pengertian keripik sukun, buah sukun dan kandungan gizinya.

1. Keripik Sukun

Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*artocarpus altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan

Keripik sukun merupakan salah satu produk makanan awetan yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain warnanya yang menarik, rasanya yang gurih dan khas sukun juga menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Namun, berdasarkan hasil survey keripik sukun dipasaran, peneliti menemukan bahwa tekstur keripik sukun cenderung keras dan kurang renyah.

Tekstur merupakan salah satu aspek penting dalam suatu karakteristik keripik yang baik tanpa mengabaikan aspek lainnya seperti rasa, aroma, warna dan bentuknya

Menurut Astawan dalam Jaya Mahar Maligan dkk (2011: 8) karakteristik dan kriteria keripik yang baik diantaranya:

- a. Rasanya pada umumnya gurih
- b. Aromanya harum
- c. Teksturnya kering dan tidak tengik

- d. Warnanya menarik
- e. Bentuknya tipis dan utuh dalam arti tidak pecah

Suatu pengolahan keripik harus memperhatikan factor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas keripik. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas keripik diantaranya :

- a. Bahan dasar yang digunakan kualitasnya harus betul-betul baik sehingga keripik yang dihasilkan akan baik pula.
- b. Bahan pembantu, berupa minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan dalam pembuatan keripik harus memenuhi persyaratan SNI minyak goreng nomor 01-3741-2002.
- c. Suhu penggorengan berpengaruh terhadap hasil keripik.

Pengaruh suhu dilakukan dengan mengatur besar kecilnya api kompor, jika minyak terlalu panas keripik akan cepat gosong. (Jaya Mahar Maligan dkk, 2011: 8 - 9). Suhu yang baik dalam menggoreng keripik sukun sekitar 90°C.

2. Buah Sukun dan Kandungan Gizinya Gambar



Gambar 1. Buah Sukun

Sukun (*Artocarpus altilis*) termasuk dalam genus *Artocarpus* (famili Moraceae) terdiri atas 50 spesies tanaman berkayu. Dibawah ini merupakan klasifikasi dari sukun. Kingdom : Plantae (Tumbuhan) Divisi : Magnoliophyta (Tumbuhan berbunga) Kelas : Magnoliopsida (berkeping dua / dikotil) Ordo : Rosales Famili : Moraceae (suku nangka-nangkaan) Genus : *Artocarpus* Spesies

: A. Altilis Nama latin : Artocarpus Altilis. (<http://id.Wikipedia.Org/wiki/Sukun>).

Menurut Indy Ainun Hakimah (2010: 183) sukun tumbuh di daerah panas dan lembab, khususnya di kawasan Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik. Buahnya berbentuk bulat berkulit tebal dan kasar, dengan warna hijau muda dan kuning dengan berat sekitar 1,5 - 3 kg. Jenis sukun yang ada di Indonesia terdiri dari tiga macam, yaitu : sukun kecil (sukun kuning), sukun gundul dan sukun median.

a. Jenis Sukun Kecil (Sukun Kuning)

Ciri dari sukun ini adalah kulitnya berduri lunak, saat muda berwarna hijau sedangkan saat tua berwarna kuning, tidak banyak mengandung air, tahan simpan 8 hari setelah pemetikan. Daging buah kering, kenyal dan rasanya enak. Berat buah antara 1-1,5 kg.

b. Jenis Sukun Gundul

Ciri dari sukun jenis ini adalah kulitnya cenderung halus dan tidak berambut, kulit buah berwarna hijau cerah saat muda dan berubah hijau kekuningan saat sudah tua, kandungan airnya banyak, tahan simpan selama 3-4 hari. Daging buah kurang kenyal. Berat buah 2-3,5 kg. c. Jenis Sukun Median Merupakan persilangan antara sukun gundul dengan sukun kecil, sifatnya merupakan peralihan antara kedua jenis sukun tersebut di atas. Kulit buah berdiri (mirip nangka), daging buah cenderung kenyal, kandungan airnya lebih rendah dari sukun gundul namun lebih tinggi sukun kuning. Tahan simpan selama 6 hari (<http://www.bpdaspemalijratun.net>).

METODE

Metode yang digunakan dalam mencapai suatu tujuan ini adalah dengan menerapkan teknologi yang tepat dalam mengolah kripik sukun, dan dalam meningkatkan keterampilan dan kreatifitas membuat produk olahan sukun. Dalam menerapkan teknologi yang tepat untuk mengolah sukun adalah sebagai berikut :

a. Perbaikan kualitas irisan/perajangan

Penggunaan mesin perajang sukun, alat pembuat mie, alat pembuat stick sukun

b. Penerapan mesin peniris minyak

Mesin peniris diimplementasikan untuk proses penirisan sehingga kandungan minyak pada produk olahan sukun bisa dihilangkan. Metode penirisan sangat penting supaya aroma dan rasa makanan olahan sukun khususnya kripik sukun tidak mudah tengik.

c. Pengembangan metode pengemasan produk

Pengemasan produk olahan dilakukan dengan menerapkan alat pengemas (hand sealer). Sedangkan peningkatan keterampilan dan kreatifitas membuat produk olahan berbasis sukun berupa pelatihan pembuatan selai sukun, mie basah sukun, stick sukun, mie lidi sukun, dan kripik sukun.

Dalam meningkatkan kreatif dan keterampilan dalam membuat produk dari sukun masyarakat mengadakan pelatihan dalam membuat selai dari sukun, mie dari bahan sukun, dan kripik sukun. (Harianto, 2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi tepat guna telah diterapkan dalam perajangan sukun, pembuatan pembuat mie, dan pembuatan stick sukun. Dampak penerapan alat perajang sukun yaitu ketebalan rajangan sukun menjadi seragam sehingga kualitas sukun olahan sukun menjadi seragam dan mudah dikontrol.

Pembuatan mie dan stick sukun sebagai upaya diversifikasi produk olahan (dijelaskan pada bagian belakang) juga telah dilakukan menggunakan teknologi tepat guna yang sangat praktis dan efektif.

GAMBAR 1
Pembuatan kripik Sukun dengan alata sederhana



GAMBAR 2
Pengemasan Kripik sukun



Mesin peniris telah diterapkan untuk proses penirisan minyak pada olahan yang berupa makanan berbahan sukun yang digoreng. Penerapan alat peniris ini telah mampu menghilangkan minyak pada produk olahan sukun secara signifikan. Metode penirisan ini sangat penting supaya aroma dan rasa makanan olahan sukun khususnya keripik sukun tidak mudah tengik. Peserta diberi pelatihan menggunakan alat peniris, dan metode perawatannya. Dalam pelatihan penggunaan alat ini, terlihat bahwa minyak lepas dari gorengan olahan sukun dan jatuh di bawah bak penampung sebagaimana dilihat pada Gambar 2.

Peserta yang terdiri dari anggota petani jamur telah di latih menggunakan hand sealer untuk pengemasan produk olahan sukun yang digoreng. Kemasan produk olahan sukun telah dikemas menggunakan alat pengemas (hand sealer). Kemasan produk lebih rapi, terlindungi dari masuknya udara ke dalam kemasan produk olahan.

Keterampilan dan kreatifitas membuat produk olahan berbasis sukun telah ditingkatkan melalui pemberian pelatihan dan praktek pembuatan berbagai makanan olahan dengan bahan dasar dari sukun berupa selai sukun, mie lidi, mie basah sukun, stick sukun, dan keripik sukun (lihat Gambar 4).

Keberhasilan kegiatan telah dievaluasi dievaluasi. Gambar 5 menunjukkan hasil evaluasi kegiatan terhadap implementasi alat peniris, pengemas (hand sealer), pengeringan, penirisan minyak, dan pengemasan menggunakan hand sealer.

KESIMPULAN

Pembuatan kripik sukun memperoleh hasil yang bagus maka kita harus memanfaatkan teknologi yang tepat dalam mengolah dan memproses kripik sukun yaitu baik dalam hal meniris, merajang maupun dalam pengemasan agar produk olahan kripik sukun lebih bai dan mempunyai daya tahan. Dalam situasi saat ini produksi olahan kripik sukun sangat meningkat. Hasil kerja keras menunjukkan bahwa produk olahan kripik sukun terus meningkat karena telah dibekali dengan pelatihan, praktek juga disertai pendampingan kepada masyarakat sehingga berhasil baik dari segi keterampilan dan kreatifitas dalam mengolah olahan dari buah sukun.

DAFTAR REFERENSI

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Anonimous 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. (http://www.kapetseram.com/info_sukun.html, diakses 25 September 2021).
- Hakimah, I.A. 2010. *81 Macam Buah Berkhasiat Istimewa*. Bantul: Syura Media Utama
- Harianto, T. (2018). Analisis Pengaruh Komunikasi, Disiplin Kerja, Dan Motivasi Terhadap Kinerja Pegawai Badan Pusat Statistik Kabupaten Probolinggo. *Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 12-26.
- Junaidi, E., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2014). PENGENDALIAN MUTU PADA PRODUKSI KERIPIK SUKUN There are many matter can be make chips . One of them is breadfruits chips . Consumers need a good quality of product . The industries must be keep the quality of its products . Therefore it is necessary for a. *Agrointek*, 8(1), 13-22.
- Loekmonohadi. 2010. *Kimia Makanan*. Semarang: Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Profesi Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, S. 2006. *Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif*.
<http://sudutimajinasi.blogspot.com/2011/07/pengolahan-buah-sukun.html>, diakses 25 September 2021)
- Meilianti. 2003. *Pengembangan Buah Sukun (Artocarpus alatus) Menjadi Keripik Simulasi Dalam Rangka Diversifikasi Pangan Pokok Lokal*. [skripsi].
(http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/F03mei_abstract.pdf, diakses 25 September 2021).
- Poerwanto, H. 2011. *Tutorial Manajemen Kualitas*.
(<http://www.hendrakualitas.web.id>)

- Prihartono, C.R. 2012. *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Teknologi, J., Dan, J., Teknik, F., & Semarang, U. N. (2014). Inovasi Pengolahan Keripik Sukun Menggunakan Teknik Fermentasi. In *Teknobuga* (Vol. 2, Issue 1).
- Widoyoko, Yoyok. 2010. *Sukun Solusi Alternatif Atasi Krisis Pangan dan Mitigasi Dampak Perubahan Iklim*. Jakarta: Gibon Books.