

Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Olahan Sukun

Improving the Quality and Diversification of Breadfruit Processed Products

Purnomo¹, Dwi Sulistyanyingsih², R. Ery Wibowo Agung³

¹Teknik Mesin, ²Pendidikan Matematika, ³Akuntansi

Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia

purnomo@unimus.ac.id, dwisulis@unimus.ac.id, ery@unimus.ac.id

Riwayat Artikel: Dikirim 16 September 2019; Diterima 15 Mei 2020; Diterbitkan 20 Mei 2020

Abstrak

Ketersediaan buah sukun berlimpah di desa Meteseh di RW. X Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Kelompok petani BAROKAH mengembangkan usaha keripik sukun. Kelompok petani ini memanfaatkan buah sukun yang tersedia melimpah di wilayah Meteseh untuk dibuat keripik sukun. BAROKAH mempunyai permasalahan dalam hal terbatasnya peralatan penunjang pembuatan produk, dan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan dan diversifikasi olahan sukun. Tujuan kegiatan ini adalah mengembangkan usaha melalui diversifikasi produk olahan sukun BAROKAH sehingga usaha ini beserta semua orang yang terlibat mampu menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi. Selain itu juga ditingkatkan kualitas produk, keterampilan berkreasi dan berinovasi, keterampilan menggunakan teknologi tepat guna dalam perajangan, penirisan, dan pengemasan produk olahan sukun. Metode yang dilakukan adalah meningkatkan kualitas produk, keterampilan berkreasi dan berinovasi melalui penggunaan teknologi tepat guna dalam perajangan, penirisan, dan pengemasan produk olahan sukun. Disamping itu, dikembangkan pula diversifikasi produk olahan sukun. Hasilnya menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna telah mampu meningkatkan kapasitas perajangan, dan daya tahan produk olahan dari sukun. Selain itu kualitas produk olahan sukun mengalami peningkatan

Kata kunci: sukun, olahan, kualitas, diversifikasi

Abstract

The availability of breadfruit is abundant in the village of Meteseh in RW. X Tembalang District, Semarang City. BAROKAH farmers group develops breadfruit chip business. This group of farmers utilizes the abundantly available breadfruit fruit in the Meteseh area to make breadfruit chips. BAROKAH has problems in terms of limited equipment to support product manufacturing, and limited knowledge and skills in the processing and diversification of breadfruit preparations. The purpose of this activity is to develop a business through diversification of BAROKAH breadfruit processed products so that this business and all the people involved are able to become economically independent communities. It also improved product quality, creative and innovative skills, skills in using appropriate technology in the cutting, draining, and packaging of breadfruit processed products. The method used is to improve product quality, creative and innovative skills through the use of appropriate technology in the cutting, draining, and packaging of processed breadfruit products. In addition, diversification of breadfruit processed products was also developed. The results show that the application of appropriate technology has been able to increase the capacity of chopping, and the durability of processed products from breadfruit. In addition, the quality of processed breadfruit products has increased.

Keywords: breadfruit, processed, quality, diversification.

PENDAHULUAN

Alih lahan pertanian menjadi pemukiman di sekitar wilayah Kelurahan Meteseh berdampak terhadap perubahan mata pencaharian penduduk asli Meteseh dari bertani terpaksa beralih di bidang non-pertanian. Kenaikan harga kebutuhan pokok

menambah beban hidup warga meteseh yang rata-rata ekonomi bawah. Untuk menopang kehidupan keluarga, mereka bekerja sebagai kuli bangunan, buruh serabutan, 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. Di sisi lain, terdapat banyak pohon sukun yang tidak dimanfaatkan yang tumbuh subur di hampir setiap pekarangan warga. Pohon sukun ini 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 penduduk Meteseh yang berdomisili di RW. X dengan membentuk kelompok petani BAROKAH pada tahun 2001 yang kemudian mengembangkan usaha keripik sukun. Kelompok petani ini memanfaatkan buah sukun yang tersedia melimpah di wilayah Meteseh untuk dibuat keripik sukun. Saat ini, kelompok BAROKAH beranggotakan 7 orang dengan tingkat pendidikan SMP 5 orang dan SMA sebanyak 2 orang.

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.

METODE

Metode yang diterapkan dalam pencapaian tujuan ini yaitu penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan sukun, dan peningkatan keterampilan dan kreatifitas membuat produk olahan berbasis sukun. Penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan sukun meliputi:

- 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 keripik 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 keripik sukun.

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:
Penerapan teknologi tepat guna dalam
pembuatan mie dan stick sukun



Sumber: Dokumentasi Pribadi

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.

Gambar 2:
Minyak yang tertiriskan yang berada di dasar
penampungan alat peniris.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

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.

Gambar 3:
Proses pengemasan produk menggunakan
hand sealer.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Keterampilan dan kreatifitas membuat produk olahan berbasis sukun telah ditingkatkan melalui pemberian pelatihan dan praktek pembuatan berbagai

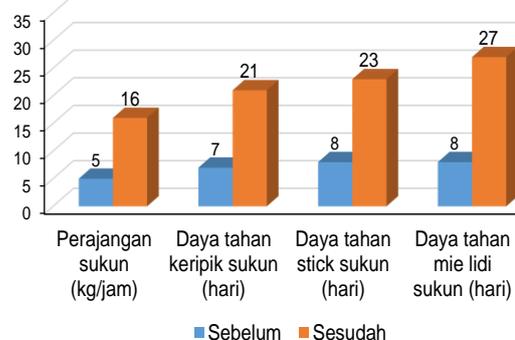
makanan olahan dengan bahan dasar dari sukun berupa selai sukun, mie lidi, mie basah sukun, stick sukun, dan keripik sukun (lihat Gambar 4).



Sumber: Dokumentasi Pribadi

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.

Gambar 5:
Perbandingan keadaan sebelum dan sesudah penerapan teknologi tepat guna.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

KESIMPULAN

Penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan sukun yaitu pada proses perajangan, penirisan, dan pengemasan telah mampu meningkatkan kapasitas perajangan, dan daya tahan produk olahan dari sukun. Kondisi ini menunjukkan kualitas produk olahan sukun mengalami peningkatan. Dihasilkannya berbagai produk olahan sukun menunjukkan bahwa pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada anggota petani sukun berhasil meningkatkan keterampilan dan kreatifitas mereka dalam membuat aneka produk olahan berbahan dasar sukun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM) Kementerian Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memfasilitasi pendanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Bappeda Semarang. (2016). Semarang Dalam Angka dan Kecamatan Dalam Angka. Retrieved April 16, 2017, from <http://bappeda.semarangkota.go.id/v2/?p=200>

- BeritaSatu.com. (2014). BPS: Maret 2014, Jumlah Penduduk Miskin Indonesia Capai 28 Juta. Retrieved April 3, 2016, from <https://www.beritasatu.com/nasional/193810-bps-maret-2016-jumlah-penduduk-miskin-indonesia-capai-28-juta.html>
- Pengurus RT 01/RW X, 2016. Data Kependudukan Rt 04/RW X Kelurahan Meteseh kecamatan Tembalang tahun 2016
- Pengurus RT 04/RW X, 2016. Data Kependudukan RT 01/RW X, 2016 Kelurahan Meteseh kecamatan Tembalang tahun 2016
- Wasisto, S., Purnama, I. L. I., & Anggoro, P. W. (2016). Perancangan Mesin Peniris Untuk Aneka Makanan Ringan Hasil Gorengan.
- Sugiyarto, Adhe Anggry, Rakil, Wahyu Qodriansyah, W. S. (2017). Rancang Bangun Mesin Pemotong Keripik Sukun Multiguna. Retrieved Oktober 18, 2018, from [http://abec2017.polman-babel.ac.id/assets/file/PaperE071Rancang Bangun Mesin Pemotong Keripik Sukun Multiguna.pdf](http://abec2017.polman-babel.ac.id/assets/file/PaperE071Rancang%20Bangun%20Mesin%20Pemotong%20Keripik%20Sukun%20Multiguna.pdf).
- Indramayu, B. K. S. K. (n.d.). Sukun Pangan Alternatif Pengganti Nasi. Retrieved Oktober 17, 2018, from <http://bppsukra.blogspot.com/2011/02/sukun-sebagai-pangan-alternatif.html>.