

PENYULUHAN PEMBUATAN KERIPIK SUKUN DI DESA SUNGAI BAKAR KECAMATAN BAJUIN KABUPATEN TANAH LAUT

COUNSELING ON MAKING BREADFRUIT CHIPS IN SUNGAI BAKAR
VILLAGE, BAJUIN DISTRICT TANAH LAUT REGENCY

Wasdiyanta*, Ahmad Baparki, Rohansyah, Marisandy

Program Study Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Achmad Yani,
Banjarmasin

Email : wasdiyanta26@gmail.com

Abstrak

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dengan kegiatan penyuluhan kepada kelompok masyarakat Desa Sungai Bakar dengan menggunakan teknik partisipasi langsung, dengan memberikan pengarahan cara pembuatan keripik sukun, bahan-bahan dan alat-alat yang dipergunakan dan kemana saja hasil pengolahan keripik sukun tersebut dapat dipasarkan. Memberikan pengertian terhadap perhitungan besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan dari usaha keripik sukun tersebut.

Kata Kunci : Penyuluhan, partisipasi langsung, pendapatan

Abstract

Implementation of community service is carried out through outreach activities to community groups in Sungai Bakar Village using direct participation techniques, by providing guidance on how to make breadfruit chips, the materials and tools used and where the processed breadfruit chips can be marketed. Provides an understanding of the calculation of costs, receipts and income from the breadfruit chips business.

Keywords: Extension, direct participation, income

PENDAHULUAN

Cakupan aspek agribisnis meliputi berbagai keterkaitan yang dimulai dari proses produksi, pengorbanan sampai pada pemasaran hasil-hasil pertanian termasuk didalamnya kegiatan lain yang ditunjang kegiatan pertanian (Rahmayanti & Howara, 2019). Buah sukun masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal buah ini memiliki kelebihan lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan singkong dan ubi jika diolah menjadi keripik. Pengolahan keripik sukun yang diinovasikan dengan varian rasa, seperti rasa BBQ, balado.

Buah sukun adalah bahan pangan lokal yang memiliki harga terjangkau, maka saat ini buah sukun ini mulai memiliki potensi yang bisa dioptimalkan oleh

masyarakat dengan mengolahnya menjadi aneka jenis makanan ringan. Salah satu jenis makanan ringan yang dibuat dari bahan baku buah sukun ini adalah keripik sukun yang memilikinilai jual yang cukup tinggi di pasaran. Citarasa dari keripik sukun ini sangat gurih dengan tekstur keripik yang renyah, sehingga camilan ringan ini pun banyak diminati oleh masyarakat. Bentuk dari keripik sukun ini sangat tipis dan memiliki warna kuning keemasan membuat konsumen semakin ketagihan dengan sensasi renyah keripik sukun ini.

Usaha kecil mikro merupakan suatu unit usaha kecil yang mampu berperan dan berfungsi sebagai pengaman baik dalam menyediakan alternatif kegiatan usaha produktif, alternatif penyaluran kredit,

maupun dalam hal penyerapan tenaga kerja. Masalah utama dalam pengembangan usaha ini yaitu mengenai pengelolaan keuangan dalam usahanya tersebut, karena pengelolaan yang baik memerlukan keterampilan Akuntansi yang baik pula oleh pelaku bisnis. Adanya laporan keuangan akan memungkinkan pemilik memperoleh data dan informasi yang tersusun secara sistematis. Informasi akuntansi mempunyai pengaruh yang sangat penting bagi pencapaian keberhasilan usaha, termasuk bagi usaha mikro, kecil dan menengah. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mitra, khususnya dalam aspek teknis dan finansial usaha pengolahan keripik sukun. Secara teknis, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan mengenai teknik produksi keripik sukun yang baik dan efisien. Secara finansial, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait analisis usaha meliputi perhitungan produksi, biaya, penerimaan, dan pendapatan, guna mendukung keberlanjutan dan peningkatan keuntungan usaha pengolahan keripik sukun.

METODOLOGI PENGABDIAN

Tempat dan Waktu Penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan di Desa Sungai Bakar Kecamatan Bajuin Kabupaten Tanah Laut selama 1 (satu) hari yaitu tanggal 19 Mei 2025.

PELAKSANAAN PENGABDIAN

Proses Produksi Keripik Sukun

Kegiatan produksi keripik sukun di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru merupakan kegiatan usaha yang dilaksanakan pada saat musim sukun dan dilakukan setiap hari selama persediaan sukun masih ada. Bahan baku utama dalam pengolahan keripik sukun adalah buah sukun yang diperoleh dengan cara membeli pada petani sukun.

Dalam usaha pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun yang berada di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan

Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru dalam proses pembuatannya para pelaku usaha menggunakan metode yang sederhana. Berikut adalah langkah-langkah dalam proses produksi keripik sukun:

1. Keripik sukun yang telah dibeli dari Pasar Martapura atau Pasar Banjarbaru dikupas kulitnya lalu dicuci hingga getah yang ada pada buah sukunya bersih, dan dipotong-potong menjadi beberapa bagian agar memudahkan proses pengirisan buah sukun
2. Selanjutnya iris-iris buah sukun dengan pisau menjadi tipis-tipis.
3. Setelah diiris rendam sukun kedalam wadah yang sudah di beri garam (untuk rasa garam) atau gula (untuk rasa manis).
4. Lalu setelah proses perendaman selesai cuci kembali buah sukun hingga bersih
5. Selanjutnya panaskan minyak pada wajan, lalu masukkan irisan sukun kedalam wajan secukupnya.
6. Setelah keripik sukun berwarna kuning masukkan kembali sedikit garam atau gula untuk meningkatkan cita rasa.
7. Aduk-aduk hingga merata sekitar 5-10 menit, setelah keripik sukun berwarna kecokelatan angkat dan tiriskan di atas wadah.
8. Setelah dingin keripik sukun dapat dikemas dengan kemasan plastik 250 gr atau ukuran 2 kg untuk dipasarkan.

Dalam menjalankan usaha Keripik Sukun perlu memperhatikan berbagai pengeluaran usaha atau disebut dengan biaya usaha. Selain itu, perlu memperhatikan pendapatan usaha Keripik Sukun. Biaya produksi dalam hal ini mencakup komponen biaya variabel dan biaya tetap. Penerimaan usaha Keripik Sukun adalah jumlah produksi dikali dengan harga jual sedangkan pendapatan usaha Keripik Sukun merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya variabel.

Berikut peralatan produksi keripik sukun:

1. Kompor Gas, alat digunakan untuk menggoreng keripik sukun.
2. Tabung gas, alat yang digunakan sebagai tempat bahan bakar
3. Wajan, alat yang digunakan sebagai wadah penggorengan keripik sukun
4. Baskom, alat yang digunakan sebagai

- wadah untuk buah sukun yang sudah dikupas dan diiris menggunakan serutan.
5. Sutil, alat yang digunakan untuk menggoreng keripik sukun
 6. Pisau, alat yang digunakan untuk mengupas buah sukun hingga bersih dari kulitnya dan digunakan juga untuk memotong buah sukun menjadi beberapa bagian agar mudah saat proses pengirisan.
 7. Tampah Bambu, alat yang digunakan sebagai wadah untuk meletakkan keripik sukun yang sudah bersih dari minyak untuk di kemas.
 8. Serok, alat yang digunakan untuk mengangkat keripik sukun dari wajan penggorengan saat sudah matang.
 9. Timbangan, alat yang digunakan untuk menimbang keripik sukun saat akandikemas.
 10. Sendok, alat yang digunakan untuk membuat keripik ke plastik kemasan
 11. Kendaraan Roda 2 (Motor), alat yang digunakan untuk memasarkan keripik sukun siap jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah Sukun

Sukun merupakan komoditas tanaman pangan alternatif yang sudah cukup populer. Penggunaannya banyak untuk dibuat aneka makanan, baik dengan cara direbus, digoreng, dibuat keripik, dan lain-lain menunjukkan bahwa tanaman ini memang memiliki manfaat bagi kehidupan manusia. Selama ini baru 4 jenis tanaman yang dianggap sebagai pangan alternatif selain beras sebagai makanan pokok, yaitu jagung, ubi kayu, ubi jalar, dan kentang. Ironisnya sukun belum dilirik sama sekali, padahal kandungan gizi (karbohidrat dan energi) sukun sesungguhnya tidak kalah dengan keempat pendamping komoditi pendamping tersebut (Samsiarti & Antara, 2016).

Tanaman sukun (*bread fruit*) memiliki nama ilmiah *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg yang bersinonim dengan *Artocarpus communis* Forst dan *Artocarpus incise* Linn yang termasuk keluarga *Moraceae* dan kelas *Dicotyledonae*. Tanaman sukun merupakan tanaman tahunan yang termasuk kedalam

Family Moraceae, jenis sukun memiliki klasifikasi sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub divisi	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledoneae
Bangsa	: Urticales
Famili	: Moraceae
Genus	: Artocarpus
Spesies	: <i>Artocarpus altilis</i>

Pengembangan dunia industri di Indonesia saat ini semakin maju. Hal ini terbukti dengan banyaknya industri-industri baru yang mengelola berbagai macam produk olahan jadi maupun olahan mentah (buah sukun). Sukun merupakan komoditi subsektor tanaman pangan yang memiliki prospek besar dalam usaha industri khususnya industri rumah tangga berupa keripik sukun. Pemanfaatan buah sukun selangkah lebih maju terutama di daerah penghasil sukun, pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting, sejak pemerintah merencanakan program diversifikasi pangan (Samsiarti & Antara, 2016).

Tanaman sukun dapat tumbuh di daerah tropis, baik di dataran rendah hingga ketinggian 1.200m di atas permukaan laut (dpl). Suhu optimum untuk pertumbuhan adalah 33°C, dan suhu maksimumnya 40°C, dengan keasaman tanah (pH) 4,5-7,5. Curah hujan yang optimum untuk pertumbuhan tanaman sukun berkisar antara 1.500-2.500 mm/tahun. Apabila suatu daerah mempunyai bulan kering berturut-turut melebihi 3 bulan, maka tanaman sukun memerlukan tambahan pengairan agar dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik (Harmanto, 2012).

Jenis tanah yang disukai tanaman Sukun adalah tanah yang subur, mengandung banyak bahan organik, dan memiliki derajat keasaman (pH) tanah netral, sekitar 6-7. Selain tumbuh baik di kondisi optimal, sukun juga dapat tumbuh di kondisi marjinal seperti tempat yang mengandung batu karang, kadar garam agak tinggi, kekeringan, naungan, dan sering tergenang air (Harmanto, 2012)

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 (Pratama, 2021).

Proses Produksi Keripik Sukun

Secara umum proses pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku buah sukun, Bahan baku sukun yang digunakan adalah sukun yang masih mentah akan tetapi sudah cukup tua. Pemilihan bahan baku dalam pembuatan keripik sukun ini harus dilakukan dengan baik, karena apabila bahan baku yang kita gunakan baik maka hasilnya pun juga akan baik
2. Pengupasan. Setelah melakukan pemilihan bahan baku maka proses selanjutnya yang harus dilakukan adalah proses pengupasan bahan baku sukun. Proses pengupasan menggunakan pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan buah sukun dan juga menggunakan sarung tangan karena buah sukun mengandung getah.
3. Pencucian. Proses selanjutnya adalah pencucian buah sukun yang telah dikupas dari segala kotoran yang menempel di buah sukun akibat proses pengupasan sebelumnya.
4. Perajangan. Setelah melakukan pencucian bahan baku sukun yang telah dikupas, proses selanjutnya adalah perajangan yaitu memotong buah sukun menjadi bagian bagian tipis. Agar hasil pemotongan maksimal maka biasanyamenggunakan alat pemotong keripik yang banyak di jual dipasaran. Karena ketebalan dari potongan bahan

baku sukun akan mempengaruhi kerenyahandari keripik sukun yang dihasilkan nantinya.

5. Penggorengan. Proses selanjutnya adalah penggorengan irisan sukun yang telah di potong tadi. Pertama-tama panaskan terlebih dahulu minyak goreng di atas penggorengan kemudian masukkan irisan sukun yang telah di potongsebelumnya kedalam minyak yang telah panas. Proses penggorengan dilakukan kurang lebih 30 menit atau sampai keripik sukun berubah warna menjadi kuning keemasan. Kemudian keripik diangkat dan ditiriskan
6. Pengemasan. Setelah keripik sukun siap di tiriskan timbagrah keripik sukun sesuai keinginan kemudian keripik sukun di kemas kedalam kemasan yang memiliki ketebalan bagus. Tujuan pengemasan ini adalah agar keripik sukun tahan lama dan kerenyahan dari keripik sukun tetap terjaga.

Biaya

Biaya merupakan pengeluaran yang dilakukan oleh suatu perusahaan atau perorangan yang bertujuan untuk memperoleh manfaat lebih dari aktivitas yang dilakukan tersebut. Dalam pelaksanaan usaha dibagi menjadi dua jenis biaya yaitu biaya variable dan biaya tetap (Syarifuddin A. Kasim 2008)

Penerimaan

Penerimaan total (Total Revenue - TR) secara langsung ditentukan oleh jumlah produk yang terjual dan yang diterima. Penerimaan juga dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mempengaruhi harga dan kuantitas yang saling meningkatkan. Bentuk penerimaan dapat digolongkan atas dua bagian, yaitu penerimaan yang berasal dari hasil penjualan barang-barang yang diproses dan penerimaan yang berasal dari luar barang-barang yang diproses Penerimaan yang berasal dari luar kegiatan industri tapi berhubungan dengan adanya kegiatan industri, seperti penerimaan dalam bentuk bonus karena pembelian barang-barang kebutuhan kegiatan industri, penerimaan bunga bank, nilai sisa aset (scrap value), sewa gedung, sewa kendaraan dan lain sebagainya (Ibrahim, 2003).

Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerima yang diterima dengan total biaya variabel yang dikeluarkan. Pendapatan yang diperoleh petani adalah imbalan yang diterima keluarga petani dan pengguna faktor produksi, tenaga kerja dan modal yang diinvestasikan ke dalam bidang usaha (Soekartawi,2006).

PENUTUP

Kesimpulan

1. Secara teknis usaha keripik sukun sudah dijelaskan secara detail kepada masyarakat.
2. Masyarakat telah mengetahui cara perhitungan besarnya Total Biaya Variabel, penerimaan dan pendapatanl usaha keripik sukun yang di keluarkan oleh pengusaha Keripik Sukun pada proses.

DAFTAR PUSTAKA

Harmanto, N. (2012). *Daun Sukun (Si Daun Ajaib Penakluk Aneka Penyakit)* (1st ed.). PT AgroMedia Pustaka.

Pratama, M. Y. (2021). *Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lemer*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Rahmayanti, & Howara, D. (2019). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong Pada Industri “ Keripiker Pasundan .” *Jurnal Agrotekbis*, 7(5), 529–536.

Samsiarti, & Antara, M. (2016). Analisis Pendapatan Keripik Sukun Pada Industri Santoso, 2005. *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Jakarta: Gramedia.

Soekartawi, 2006. *Analisis Usahatani*. Jakarta: Universitas Indonesia
Suastina, & Kayana. (2015). *Susunan Rencana Usaha*. Udayana Press.

Supriyono. (2002). *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen* (12th ed.).Fakultas Ekonomi UGM.