

## **Pemanfaatan Buah Sukun sebagai Bahan Baku kue Bolu dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi di Desa Timbuseng**

**Abul Aswad<sup>1</sup>, Edy Jumadi<sup>2</sup>, Ryan Herdiansyah<sup>3</sup>, Hasbullah<sup>4</sup>, Sandrawati<sup>5</sup>**

Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya  
muhammad.tafsir@stiem-bongaya.ac.id

**Abstrak** : Desa Timbuseng, Kecamatan Pattalasang, Kabupaten Gowa merupakan desa penghasil Buah sukun terbesar di kecamatan Pattalassang. Buah sukun memiliki komposisi gizi yang tinggi. Jenis nutrisi yang ada dalam buah sukun antara lain karbohidrat kompleks, protein, serat, air, mineral, dan vitamin. Buah ini juga dapat menjadi makanan diet karena buah sukun memiliki kandungan mineral dan vitamin yang lebih tinggi tetapi memiliki kalori yang lebih rendah dibanding sumber karbohidrat lainnya seperti beras dan kentang. Buah sukun juga bisa bernilai ekonomis melalui pengolahan menjadi bolu sukun hal ini terbukti dengan banyaknya ditemui wirausaha yang memanfaatkan pengolahan ini. Tapi sayangnya buah sukun ini belum dikelola dengan baik di desa Timbuseng, dilihat dengan banyaknya masyarakat dan pedagang buah yang hanya digoreng, dijadikan kripik hingga di jadikan tepung. Kondisi ini menjadi alasan dilakukannya penambahan nilai ekonomis pada buah sukun. Upaya yang dilakukan untuk maksud tersebut, yaitu dengan cara menambah daya guna buah sukun melalui pengolahan buah menjadi kue bolu sukun yang diharapkan dapat menjadi usaha ekonomi produktif bagi masyarakat di desa Timbuseng. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini diawali dengan sosialisasi, persiapan kegiatan, dan pelatihan. Hasil dari kegiatan ini adalah produk olahan “Bolu Sukun” desa Timbuseng. Hasil kegiatan Pengabdian Masyarakat ini secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut: 1) Keberhasilan memenuhi target jumlah peserta pelatihan, 2) Ketercapaian tujuan pelatihan, 3) Kemampuan peserta dalam penguasaan materi.

**Kata kunci** : Kue Bolu Sukun, Timbuseng

**Abstract** : Timbuseng Village, Pattalasang District, Gowa Regency is the largest breadfruit producing village in Pattalassang sub-district. Breadfruit has a high nutritional composition. Types of nutrients that exist in breadfruit include complex carbohydrates, protein, fiber, water, minerals, and vitamins. This fruit can also be a diet food because breadfruit has a higher mineral and vitamin content but has lower calories than other carbohydrate sources such as rice and potatoes. Breadfruit can also have economic value through processing into breadfruit cake, this is proven by the many entrepreneurs who take advantage of this processing. But unfortunately this breadfruit has not been managed properly in Timbuseng village, seen by the many people and fruit traders who are only fried, made into chips and made into flour. This condition is the reason for adding economic value to breadfruit. Efforts were made for this purpose, namely by increasing the usability of breadfruit through processing the fruit into breadfruit sponge cake which is expected to be a productive economic business for the people in Timbuseng village. The method used in this community service begins with socialization, preparation of activities, and training. The results of this activity are processed products "Bolu Sukun" Timbuseng village. The results of this Community Service activity broadly include the following components: 1) Success in meeting the target number of training participants, 2) Achievement of training objectives, 3) The ability of participants in mastering the material.

**Keywords**: Breadfruit Sponge Cake, Timbuseng

## PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa merupakan salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan yang wilayah kerjanya terdiri dari 18 Kecamatan, salah satu diantara Kecamatan di Kabupaten Gowa pada masa mendatang, berdasarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 55 Tahun 2011 tentang rencana Tata Ruang Kawasan Perkotaan Makassar, Maros, Sungguminasa, dan Takalar merupakan pusat pembangunan Kawasan Metropolitan Maminasata adalah Kecamatan Pattalassang. Secara administrative wilayah Kecamatan Pattalassang memiliki luas terdiri dari  $\pm$  1.038 ha., dengan populasi penduduk sebesar 23.601 jiwa. Yang terbagi pada delapan desa/kelurahan masing-masing: Panaikang, Pattalassang, je'nemadinging, Paccelekang, Pallantikang, Borong Pa'lala, Sunggumanai dan Timbuseng(Pattalassang & Gowa, 2017; UUD, 2013)

Berdasarkan data BPS Kab.Gowa,Desa Pallantikang merupakan salah satu dari 8 (delapan) desa yang ada di kecamatan Pattalassang yang memiliki ladang seluas 133 ha. Jumlah penduduk laki-laki kurang dibandingkan perempuan dikecamatan Pattalassang yakni sebesar 11.699 jiwa laki-laki dan 11.759 jiwa perempuan Dari populasi ini sekitar 99,00 persen beragama Islam. (Nurbaeti& Khalik, Amri. 2019). Desa Timbuseng merupakan salah satu penghasil sukun terbesar di Kabupaten Gowa, namun sayangnya sukun yang ada hanya ditanam secara tradisional oleh petani dan dijual secara langsung ke pasar pengumpul dengan harga yang relatif murah hal ini dilakukan karena masyarakat memiliki keterbatasan pengetahuan dalam menambah nilai dan kegunaan dari sukun yang dihasilkan.

Dari hasil wawancara dan pengamatan yang ada, pemanfaatan hasil panen perkebunan sukun belum dioptimalkan secara baik dalam bentuk pemberdayaan masyarakat pekebun melalui program-program pemberdayaan masyarakat. Masyarakat yang ada di desa Timbuseng, terutama para pekebun sukun selama ini program-program yang ditawarkan masih belum maksimal. Hal ini, menyebabkan masyarakat berkebun sukun yang ada tidak memiliki pengetahuan dan kemampuan yang cukup dalam mengolah hasil panen buah sukun sehingga dapat memiliki nilai ekonomis yang tinggi demi tercapainya kesejahteraan hidup.

Buah sukun termasuk dalam empat jenis *Artocarpus*. *Artocarpus* adalah nama marga tumbuhan dengan anggota 50 spesies pohon, yang banyak dari antaranya menghasilkan buah yang dapat di makan, seperti nangka, cempedak dan sukun (Astuti et.al, 2014). Marga yang tergolong ke dalam suku Moraceae ini memiliki wilayah asal usul dari Asia Selatan, Asia Tenggara, Papua, dan Kepulauan Pasifik selatan (Djafar & Rahayu, 2005).

Nama "*Artocarpus*" berasal dari bahasa Yunani *artos* yang berarti "roti" dan *karpos* yang berarti "buah", terutama merujuk pada sukun yang menghasilkan buah tak berbiji serupa roti. Nama ini diberikan oleh Johann Reinhold Forster dan J.Georg Adam Forster, bapak dan anak ahli botani yang mengikut kapal HMS *Resolution* pada pelayaran James Cook yang kedua (Tan *et al*, 2013).

Buah Sukun yang memiliki nama latin *Artocarpus altilis* ini kurang populer di kalangan masyarakat. Di Indonesia sendiri, buah ini dijadikan makanan ringan. Buah yang memiliki beragam manfaat tersebut justru menjadi makanan pokok di beberapa negara – negara pasifik. Buah sukun merupakan buah sumber karbohidrat yang penting, terutama di kawasan Pasifik selatan. Varian liarnya yang disebut timbul atau kulur, buah mudanya biasa disayur. Pohon sukun sangat mudah ditanam tanpa perlu perawatan. Pohonnya dapat tumbuh hingga ketinggian 26 meter. Buah sukun merupakan salah satu tanaman pangan dengan hasil tertinggi, dengan satu pohon dapat menghasilkan hingga 200 atau lebih buah jika dilakukan perawatan terbatas (Adinugraha *et al.*, 2012).

Buah sukun memiliki aroma yang khas, saat sudah cukup besar warna buah sukun yang hijau terang berubah menjadi kekuningan saat matang, namun untuk varietas tertentu, ada yang berubah menjadi warna merah dan orange kecoklatan. Buah sukun memiliki komposisi gizi yang tinggi. Jenis nutrisi yang ada dalam buah sukun antara lain karbohidrat kompleks, protein, serat, air, mineral, dan vitamin (Tan *et al*, 2013).. Buah ini juga dapat menjadi makanan diet karena buah sukun memiliki kandungan mineral dan vitamin yang lebih tinggi tetapi memiliki kalori yang lebih rendah dibanding sumber karbohidrat lainnya seperti beras dan kentang. Dikutip dari alodokter.com, sukun memiliki manfaat untuk kesehatan seperti dapat menurunkan gula darah, menurunkan tekanan darah, mengurangi peradangan, melindungi kesehatan jantung, hingga mencegah pertumbuhan sel kanker oleh karena nutrisi yang terkandung dalam buah tersebut (Adinugraha *et al.*, 2012)..

Buah sukun juga bisa bernilai ekonomis melalui pengolahan menjadi bolu sukun hal ini terbukti dengan banyaknya ditemui wirausaha yang memanfaatkan pengolahan ini.

Dari penjelasan diatas maka sukun memiliki banyak manfaat dan belum dimanfaatkan dengan baik sehingga dapat menjadi peluang bisnis baru .Para pengusaha makanan tidak perlu ragu untuk memanfaatkan sukun menjadi kue bolu. Tapi sayangnya buah sukun ini belum dikelola dengan baik di desa Timbuseng, dilihat dengan banyaknya masyarakat dan pedagang buah yang hanya digoreng, dijadikan kripik hingga di jadikan tepung. Maka dengan itu kelompok 1 KKL STIEM Bongaya dalam rangka pengabdian masyarakat ini melakukan kegiatan pemberdayaan usaha ekonomi produktif melalui kegiatan pelatihan pengolahan buah sukun menjadi bolu sukun. Maka dengan adanya pelatihan pembuatan kue bolu sukun ini diharapkan dapat menjadi usaha produktif bernilai ekonomis bagi ibu PKK, BUMDES dan juga bagi masyarakat desa Timbuseng.

## **METODE**

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan pada Desa Timbuseng, Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa dan dilakukan selama ±30 hari melalui metode penyuluhan/praktik langsung bekerja sama dengan BUMDES dan ibu PKK Desa Timbuseng.

Adapun metode kegiatan ini yaitu: 1) Sosialisasi: bertujuan untuk memberikan informasi dan arahan kepada ibu PKK sebagai bentuk penguatan komitmen untuk mensukseskan kegiatan pengabdian ini. 2) Persiapan Kegiatan: bertujuan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan segala kebutuhan untuk pelaksanaan kegiatan. 3) Penyuluhan: bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan informasi mengenai cara pengolahan kulit semangka menjadi kripik kulit semangka dan peluang menjadi pelaku usaha ekonomi produktif. 4) Pelatihan: merupakan kegiatan inti untuk memberikan materi dan praktek pengolahan kulit semangka menjadi Kripik Kulit Semangka, pada proses pelatihan akan dilakukan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui ketercapaian dan proses kegiatan yang masih kurang optimal.

Adapun deskripsi prosedur kerja program Pengabdian Masyarakat ini yaitu:

1. Sosialisasi program yang merupakan bagian integral dari analisis kebutuhan. Sosialisasi program ini dilaksanakan dengan mengadakan pertemuan dengan BUMDES dan ibu PKK untuk menyamakan persepsi dan memperkuat komitmen terhadap penyelenggaraan program. Pada sosialisasi ini juga dilakukan analisis kebutuhan pelatihan dengan melakukan indentifikasi sumber daya yang dibutuhkan untuk pelaksanaan pelatihan pengolahan buah sukun menjadi kue bolu sukun
2. Persiapan program merupakan bagian dari perencanaan pelatihan. Persiapan program ini dilakukan secara bersama dengan melibatkan BUMDES dan Ibu PKK kegiatan untuk menyusun jadwal pelatihan (waktu, lokasi, dan susunan kegiatan pelatihan).
3. Penyusunan bahan pelatihan yang meliputi penyusunan rancangan pelatihan, penyediaan peralatan dan penyediaan bahan baku pelatihan.
4. Pelaksanaan pelatihan, dilakukann dengan 2 tahap yaitu :Pelatihan tahap pertama; fokus pada penyampaian materi (teori) mengenai pemanfaatan dan pengolahan sukun menjadi bolu sukun. Pelatihan tahap kedua; fokus pada praktek langsung cara pengolahan kulit semangka menjadi kripik kulit semangka dan teknik pengemasan produk.
5. Evaluasi Pelatihan hal ini dilakukan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan. Evaluasi pelatihan ini menggunakan instrumen angket, observasi dan wawancara. Angket digunakan untuk menegetahui respon (tanggapan) peserta terhadap kegiatan pelatihan. Observasi digunakan untuk mengamati kemampuan peserta dalam mempraktekkan materi pelatihan, dan wawancara digunakan untuk mendukung data evaluasi lainnya. Kegiatan evaluasi ini dibandingkan dengan indicator keberhasilan pelatihan yang sudah ditentukan sebelumnya. Indikator keberhasilan pelatihan ini yaitu:
  - a. Lebih dari 80 % peserta hadir
  - b. Lebih dari 70% peserta menyatakan kegiatan pelatihan ini bermanfaat
  - c. Lebih dari 60% peserta pelatihan memiliki motivasi menjadi wirausaha baru dibidang pengolahan sukun menjadi bolu.

## PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pemanfaatan buah sukun sebagai bahan baku dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi di desa Timbuseng. Target dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat mengetahui cara pembuatan kue bolu sukun yang pada akhirnya di harapkan dapat di produksinya untuk di jual. Kegiatan pelatihan pembuatan kue bolu sukun dimulai sejak bulan Januari tahun 2022. Kegiatan ini diawali dengan tahap sosialisasi kepada masyarakat dan koordinasi dengan ibu PKK dan BUMDES. Puncak kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 10 Februari 2022.



**Gambar. 1 Sosialisasi kepala desa mengenai buah sukun yang tedapat di desa Timbuseng**

Ibu-ibu dan pihak BUMDES dibekali dengan informasi tentang pengolahan produk hasil pertanian buah sukun yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa buah sukun hasil panen yang diperoleh tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang hanya digoreng, dijadikan kripik, dan dijadikan tepung atau kemudian dipasarkan, akan tetapi dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut ke berbagai jenis produk salah satunya adalah dengan membuat produk makanan kue bolu sukun yang tentunya akan lebih bernilai ekonomis.



**Gambar. 2 Penyuluhan Kue Bolu Sukun**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar, antusias dan semangat ibu-ibu yang sangat luar biasa. Dari hasil kegiatan pelatihan tersebut memberikan dampak yang sangat signifikan, hal ini terlihat dari pengolahan sukun menjadi bolu yang langsung diparktekan sendiri oleh ibu-ibu begitu gurih. Produksi perdana kripik kulit semangka ini dilakukan pada tanggal 21 Januari 2022. Adapaun proses dan hasil olahan buah sukun dijelaskan sebagai berikut :



**Gambar. 3 Bahan Baku**

Mayoritas tanaman sukun di desa Timbuseng merupakan jenis sukun yang sangat baik untuk diolah menjadi kue bolu sukun. Ada pula bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu :

**BAHAN BAKU**

- a. 520 gram sukun yang sudah direbus dan dihaluskan
- b. 5 butir telur
- c. 200 gram gula
- d. 3 sdm maizena
- e. 10 gram susu bubuk
- f. 1 sdt SP
- g. 200 gram tepung terigu
- h. 150 ml minyak sayur
- i. 10 gram cokelat bubuk



**Gambar. 4 Proses Pembuatan Dan Pengukusan**



**Gambar. 5 Proses Pembuatan Dan Pengukusan**

**Tabel.1 Bahan baku (rincian biaya)**

NO	ITEM	HARGA SATUAN (Rp)	JML	Keterangan	TOTAL
1	Sukun	15000	1	2 kali pemakaian	7500
2	Tepung terigu	10000	1	5 kali pemakaian	2000
3	Telur ayam	10000	5	1 kali pemakaian	10000
4	Gula pasir	15000	1	5 kali pemakaian	3000
5	Maizena	5500	1	4 kali pemakaian	1500
6	Susu bubuk	5000	1	5 kali pemakaian	1000
7	SP	6500	1	3 kali pemakain	2000
8	Minyak	34000	1	7 kali pemakaian	5000
9	Coklat bubuk	18000	1	9 kali pemakaian	2000
<b>jumlah</b>					<b>34000</b>

Pembuatan bolu sukun tergolong sangat mudah dengan pemanfaatan peralatan dan perlengkapan dapur yang dimiliki masyarakat desa. Modal awal yang perlu disiapkan pun relative murah yaitu dengan menyiapkan 1 buah sukun dengan total harga Rp 15.000,-. Kemudian bahan pendukung lainnya dengan total harga Rp 26.500. Untuk menghasilkan 1 adonan bolu sukun hanya membutuhkan modal Rp.34.000,- peningkatan yang dihasilkan oleh masyarakat desa Timbuseng dalam satu kali proses produksi yang digunakan dalam 1 buah sukun saja bisa menjadi beberapa kali lipat dibandingkan dengan menjualnya buahnya dipasar tradisional. Dengan hal ini selain dapat digoreng dan dijadikan kripik ataupun dijadikan tepung terbukti sukun juga dapat menjadi usaha ekonomi produktif berupa suatu produk olahan bolu.



**Gambar. 6 Buah sukun yang telah di olah menjadi bolu**

Pada umumnya konsumen pertama kali tertarik untuk membeli produk makanan dan minuman kemasan karena brand atau daya tarik dari kemasannya (Willya & Nurjanah, 2019). Maka dari itu *brand* dan kemasan merupakan aspek yang juga perlu diperhatikan dalam pemasaran. Hasil dari kegiatan ini masyarakat diharapkan mampu menghasilkan produk bolu sukun yang dikemas dan diberi merek sehingga sudah mulai dipasarkan. Selain itu pemanfaatan teknologi untuk pemasaran online agar penjualan Bolu Sukun lebih mudah dan dijangkau oleh masyarakat banyak. Sehingga penjualan Bolu Sukun dapat menambah pendapatan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat utamanya ibu-ibu di Desa Timbuseng.



**Gambar. 7** foto Bersama ibu PKK

Kemudian berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat didapatkan Hasil kegiatan secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Ketercapaian tujuan pelatihan,
2. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi.

Ketercapaian tujuan pelatihan secara umum sangat lancar dan baik, semua materi dapat disampaikan secara detail. Hasil pelatihan para peserta yaitu kualitas bolu sukun yang telah dihasilkan sudah memenuhi rasa yang gurih. Maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini sudah tercapai dengan baik.

## **SIMPULAN**

Hasil pelatihan pada pengabdian masyarakat ini menghasilkan respon positif ditunjukkan dengan kehadiran peserta dan pengolahan bolu sukun cukup disukai oleh peserta pelatihan. Hasil evaluasi dan monitoring menunjukkan peningkatan pemahaman peserta pelatihan akan manfaat/potensi buah sukun yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan bolu dan juga peningkatan pemahaman peserta pelatihan .

## **Ucapan Terimakasih**

Ungkapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bongaya Makassar dan Ketua P3M Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bongaya Makassar yang telah memwadhahi penulis dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat. Serta kepada Aparat pemerintah Desa Timbuseng, Kecamatan Patallassang, Kabupaten Gowa yang telah memberikan kerjasama yang baik sehingga kegiatan pengabdian ini terlaksana dengan baik sesuai dengan waktu/jadwal pelaksanaan yang telah ditentukan sebelumnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adinugraha H. A dan N.K Kartikawati. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah  
Astuti, TYi, IM 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.
- Djafar, T. F. Dan Rahayu, S. (2005). Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Agros*. Vol. 6 (2): 133 – 141
- Nurbaeti & Khalik, Amri. (2019). *Pkm pemanfaatan teras rumah warga sebagai “balla caradde”*  
Abul Aswad, Edy Jumadi, Ryan Herdiansyah, Hasbullah, Sandrawati

- di dusun biring bonto desa pallantikang kabupaten gowa 1. 2019, 451–457.*
- Pratiwi, D.P, Ahmad S dan Leily A. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* sp) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT – AS. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 7 (3): 175 – 180
- Tan, S.S, A. Muharam dan R. Indrasti (2013). Potensi dan Propek Pengembangan Sukun Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. Prosiding. Seminar Nasional Inovasi Pertanian Spesifik Lokasi. Medan.
- UUD. (2013). Rencana Tata Ruang Kawasan Perkotaan Makassar, Maros, Sungguminasa, Dan Takalar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Willya,& Nurjanah, S. (2019). Pengaruh *Perceived Quality Dan Brand Image Terhadap Brand Trust* Produk Kosmetik Wardah Universitas Muhammadiyah Ponorogo. *Jurnal Ilmu Manajemen* [Http://Jurnal.Um-Palembang.Ac.Id/Ilmu\\_manajemen](http://Jurnal.Um-Palembang.Ac.Id/Ilmu_manajemen), 8(2), 19.