

Pemanfaatan Sukun Menjadi Olahan Keripik Sukun di Sawah Lebar Kota Bengkulu

Devi ¹⁾; Wulan²⁾; Sintiya ³⁾ ; Banu ⁴⁾; Eko ⁵⁾ ;

Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ devimonikasihite12@gmail.com ; ² wulansalsahbillah14@gmail.com ; ³ shintiya22975@gmail.com ; ⁴ banumahendro334@gmail.com ; ⁵ ekosumartono@unived.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received [08 Juni 2023]

Revised [30 Juni 2023]

Accepted [09 Juni 2023]

KEYWORDS

Kripik sukun, kuniner strength, weakness, opportunity, thread.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

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. Tekstur keripik sukun dipasaran cenderung keras. Oleh karena itu peneliti ingin memperbaiki tekstur keripik sukun dengan melakukan inovasi pada teknik pengolahannya yaitu dengan fermentasi menggunakan media nira siwalan. Sukun (*Arthocarpus altilis*) merupakan salah satu sumber pati yang dapat berpeluang untuk dijadikan bahan pembuatan gula, selain dari bahan baku tanaman yang mengandung pati lainnya yang telah banyak diteliti dan dikembangkan. Kegiatan usaha dilaksanakan di tempat tinggal salah satu anggota yang bertempat tinggal di sawah lebar Pemilihan tempat ini didasarkan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan lokasi yang luas sehingga mempermudah proses produksi. Sedangkan Desa maras kecamatan air nipis kabupaten Bengkulu selatan, sebagai lokasi pengambilan bahan baku. Strength kripik sukun memiliki harga yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Sukun sebagai bahan baku mudah didapat khususnya pada Desa maras Bengkulu selatan 1. Strength kripik sukun memiliki harga yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Sukun sebagai bahan baku mudah didapat khususnya pada Desa maras Bengkulu selatan 2. Weakness Tidak dapat tahan lama karena mudah lembek 3. Opportunity Tingginya selera konsumen terhadap perpaduan rasa orizinal, balado, asin dan pedas yang terdapat pada kripik sukun. 4.Threat Tingginya biaya transpot dari tempat pemasok bahan baku ke tempat produksi. Terdapat usaha olahan kripik sukun. Usaha olahan kripik sukun ini bagus untuk menarik konsumen karena unik dan juga masih sedikit yang menggunakan sebagai kripik sukun. Dengan ukuran cup yang bervariasi, tentunya ini akan menambah minat konsumen dalam memilih produk tersebut.

ABSTRACT

Breadfruit chips are a snack product, made from slices of fresh breadfruit (*artocarpus altilis*) flesh and fried with or without permitted food additives. The texture of breadfruit chips in the market tends to be hard. Therefore, researchers want to improve the texture of breadfruit chips by innovating the processing technique, namely by fermentation using siwalan sap media. Breadfruit (*Arthocarpus altilis*) is one source of starch that can have the opportunity to be used as a material for making sugar, apart from plant raw materials that contain other starches that have been widely researched and developed. Business activities are carried out in the residence of one of the members who lives in a wide rice field The choice of this place is based on the consideration that the location is a large location so as to facilitate the production process. Meanwhile, Maras Village, Air Nipis District, South Bengkulu Regency, as a location for taking raw materials. The strength of breadfruit chips has a price that is affordable for all circles of society. Breadfruit as a raw material is easily available, especially in South Bengkulu maras village 1. The strength of breadfruit chips has a price that is affordable for all circles of society. Breadfruit as a raw material is easily available, especially in Maras Village, South Bengkulu 2. Weakness Can not last long because it is easily soft 3. Opportunity The high consumer appetite for the combination of orizinal, balado, salty and spicy flavors found in breadfruit chips. 4.Threat High cost of transpot from raw material supplier to production site. There is a breadfruit chip processing business. This breadfruit chip processing business is good for attracting consumers because it is unique and there are also still few who use it as breadfruit chips. With varying cup sizes, of course, this will increase consumer interest in choosing these products.

PENDAHULUAN

Salah satu permasalahan yang sering dialami oleh petani ialah harga jual komoditas mentah yang murah serta keberadaan pedagang pengepul yang tidak merata di setiap daerah, hal ini pula yang dialami oleh petani sukun di Desa maras kecamatan air nipis kabupaten Bengkulu selatan, sebagai lokasi pengambilan bahan baku.

Petani sukun mengeluhkan harga sukun yang murah dan pedagang pengepul yang minim sehingga harga dikuasai oleh salah satu pedagang pengepul. Desa maras kecamatan air nipis kabupaten Bengkulu selatan sendiri merupakan desa dengan jumlah petani sukun yang cukup banyak, dengan sukun sebagai komoditas utama.

Berangkat dari permasalahan yang sering dikeluhkan oleh petani, kelompok mahasiswa dari Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Unived mencoba membuat suatu usaha yang dapat

meningkatkan nilai jual dari komoditas sukun, yaitu membuat usaha keripik sukun dengan rumah produksi yang berlokasi di Sawah Lebar, Kota Bengkulu. Dengan harapan dapat menjadi suatu model perencanaan bisnis dalam rangka peningkatan nilai jual komoditas sukun setelah dilakukan pengolahan lanjutan.

METODE

Sebelum memulai suatu usaha, penting untuk dilakukan beberapa analisis seperti segmentasi produk "Keripik Sukun" seperti penggemar jajanan makanan alternatif. Target utama dari produk ini yaitu penggemar jajanan rasa asin dan pedas. Analisis SWOT asinan nanas berupa 1; Strength, keripik sukun memiliki harga yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Sukun sebagai bahan baku mudah didapat khususnya pada Desa maras Bengkulu selatan 2; Weakness, Tidak dapat tahan lama karena mudah lembek. 3; Opportunity, Tingginya selera konsumen terhadap perpaduan rasa asin orizinal, balado, asin dan pedas yang terdapat pada keripik sukun. 4; Threat, Tingginya biaya transpot dari tempat pemasok bahan baku ke tempat produksi. Terdapat usaha olahan keripik sukun



Gambar 1. Pengemasan Keripik Sukun

Adapaun proses pembuatan asinan nanas dalam setiap satu sukun berukuran besar dengan berat 1 kg meliputi:

Langkah 1

Kupas sukun, iris tipis dan rendam di dalam air larutan kapur sirih dan air selama lima jam.

Langkah 2

Angkat dan cuci bersih tiriskan.

Langkah 3

Lumurin irisan sukun dengan campuran bumbu, aduk dengan rata. diamkan selama 15 menit atau hingga bumbu meresap.

Langkah 4

Panaskan minyak, goreng sukun hingga kering dan kecoklatan. angkat dan tiriskan .

Langkah 5

Simpan sukun di dalam stoples atau di dalam wadah kedap udara.

Salahsatu faktor penting dalam perencanaan bisnis atau memulai suatu usaha ialah manajemen sumberdaya manusia salahsatunya dengan pembagian tugas. Pembagian tugas dalam usaha asinana nanas sebagai berikut:

Tabel 1. Sumber Daya Penelitian

No	Nama	Npm	Keterangan
1	Devi Monika Sihite	20060035	Tim Produksi
2	Nito suprianto	20060014	Tim Marketing
3	Sintiya	20060034	Tim Marketing
4	Banu mahendro	20060002	Tim Produksi
5	Wulan salsahbillah	20060028	Tim Produksi
6	Rahmat Gustian	20060052	Tim Marketing

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan asinana nanas meliputi: Bahan dan Alat

Bahan:

- 1) buah sukun
- 2) 2 sdt kapur sirih
- 3) 2 liter air Bahan bumbu
- 4) Masako
- 5) 4 siung bawang putih
- 6) 1 sdm garam
- 7) 1 sdt gula pasir
- 8) 150 gram gula pasir (sesuai selera)
- 9) 1/2 sdt garam
- 10) 1 sdm cuka masak
- 11) Sejumput terasi matang (larutkan dengan sedikit air lalu saring)
- 12) 1,5 gelas air

Tumbuk kasar:

- 1) 4 buah cabe merah keriting
- 2) 5 buah cabe rawit (sesuai selera)

Alat :

- 1) Pisau
- 2) Cobek
- 3) Kual
- 4) Kompor
- 5) Spatula
- 6) Sarung tangan

Langkah-langkah :

Langkah 1. Kupas sukun, iris tipis dan rendam di dalam air larutan kapur sirih dan air selama lima jam.

Langkah 2. Angkat dan cuci bersih tiriskan.

Langkah 3. Lumurin irisan sukun dengan campuran bumbu, aduk dengan rata. diamkan selama 15 menit atau hingga bumbu meresap.

Langkah 4. Panaskan minyak, goreng sukun hingga kering dan kecoklatan. angkat dan tiriskan .

Langkah 5. Simpan sukun di dalam stoples atau di dalam wadah kedap udara.

Tabel 2. Anggaran Biaya Usaha Keripik Sukun

No.	Jenis Biaya	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rupiah)
1.	sukun	5	Biji	20.000	100.000
2.	Kapur sirih	1	bungkus	5.000	5.000
3.	bawang putih	¼	Kg	40.000	10.000
4.	Garam	1	Bungkus	3.000	3.000
5.	balado	1	Bungkus	7.000	7.000
6.	jagung	1	bungkus	7.000	7.000
7.	Gula	1/4	Kg	14.000	4.000
8	masako	4 saset	Bungkus	5.00	2.000
9.	Label	60	Buah	7.00	42.000
Jumlah					180.000

Penyelesaian Masalah

Permasalahan utama pada buah sukun ialah harga jual yang rendah, melalui usaha ini diharapkan dapat menambah nilai jual dari sukun dengan keuntungan yang diinginkan salah satunya dengan melakukan perhitungan penerimaan terhadap produk. Penerimaan

$$\text{Laba} = \text{Pendapatan} - \text{Biaya Operasional}$$

= Rp.200.000 – Rp. 180.000

= Rp. 20.000

Harga yang ditawarkan :

- 1) Keripik sukun ukuran small dengan harga Rp 5.000
- 2) Keripik sukun ukuran medium dengan harga Rp 10.000
- 3) Keripik sukun ukuran large dengan harga Rp 15.000

Pemesanan dapat dilakukan secara online terutama melalui media WhatsApp. Hal tersebut guna bisa menjangkau konsumen yang jauh dari lokasi untuk membeli asinan nanas ini. Target konsumen adalah ibu rumah tangga, kalangan remaja dan mahasiswa



Gambar 2. Dokumentasi penjualan keripik sukun dengan konsumen mahasiswa

KESIMPULAN DAN SARAN

Usaha olahan keripik buah sukun ini bagus untuk menarik konsumen karena unik dan juga masih sedikit yang menggunakan buah sukun sebagai bahan keripik. Dengan ukuran cup yang bervariasi, tentunya ini akan menambah minat konsumen dalam memilih produk tersebut. Kini kami menghadirkan olahan keripik buah sukun yang terbuat dari buah sukun fresh dan bisa diorder via online, olahan sukun ini sangat direkomendasikan untuk ibu rumah tangga, kalangan remaja maupun mahasiswa yang menyukai perpaduan rasa asin dan pedas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada Universitas Dehasen Bengkulu, Fakultas Pertanian, Terima kasih kepada bapak Eko Sumartono, SP., M.Sc selaku dosen pembimbing, petani sukun Desa maras kecamatan air nipis kabupaten Bengkulu selatan, dan rekan-rekan yang sudah mendukung usaha keripik sukun ini. Semoga model perencanaan bisnis ini dapat memberikan inspirasi serta motivasi mahasiswa untuk mulai berbisnis khususnya pada komoditas pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: RinekaCipta
- Creswell, J. W. 2010. *Research design: pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogyakarta: PT Pustaka Pelajar
- Triyono, A. 2002. *Teknologi Pengolahan Keripik Sukun*. BPM, Jakarta
- Riski, R, 2014. Analisis Profitabilitas Usaha Kripik Sukun Pada Industri Rumah Tangga Citra Lestari Production Dikota Palu. *JurnalAgr otekbisnis Vol 2 (2): 205-210*
- Widodo, S. 2003. *Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional*, Liberty, Yogyakarta.