

PKM KELOMPOK TANI SUKUN DI DESA LIANG KECAMATAN SALAHUTU KABUPATEN MALUKU TENGAH

Deli Wakano¹⁾, Efraim Samson²⁾, Lady D. Tetelepta³⁾

Jurusan Biologi, FMIPA Unpatti Ambon

email:delly_wakano@yahoo.co.id

ABSTRAK

Tanaman sukun merupakan salah satu jenis tanaman penghasil buah yang mempunyai komposisi gizi yang relatif tinggi. Permasalahan utama dalam pengabdian ini adalah masih rendahnya pengetahuan masyarakat desa Liang tentang pengolahan buah sukun sebagai tepung, mie dan stik. Sehingga buah sukun yang ada di Desa Liang masih belum dimanfaatkan secara optimal. Diharapkan setelah pengabdian ini buah sukun dapat dimanfaatkan dengan baik dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat dan juga dari segi pendapatan dapat mengurangi biaya kebutuhan rumah tangga. Solusinya adalah 1. Penyuluhan dengan target Luaran dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat (Petani). 2. Pelatihan dengan target Luaran dapat menghasilkan Produk berupa tepung, mie dan stik yang berkualitas. 3. Pembinaan dengan target Luaran dapat Peningkatan omset pada mitra yang bergerak dalam bidang Ekonomi. Sedangkan Rencana Target Capaian Luaran: 1. Publikasi Ilmiah pada jurnal ber ISSN, 2. Publikasi pada media cetak (Ambon Ekspres). 3. Peningkatan daya saing. 4. Peningkatan Penerapan Iptek di Masyarakat. 5. Perbaikan tata nilai masyarakat. 6. Dapat berupa produk tepung, mie dan Stik. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi beberapa tahapan yaitu Observasi atau pendekatan awal kepada masyarakat Desa Liang, Pelatihan, Pembinaan, Pembuatan, Pengemasan dan penjualan. Hasil yang dicapai: 1. Pengetahuan masyarakat desa Liang meningkat tentang pengolahan buah sukun menjadi stik, tepung dan mie, 2. Masyarakat Desa Liang dapat memanfaatkan buah sukun sebagai sumber pendapatan guna memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Kata kunci: buah sukun, tepung, mie dan stik, Desa Liang

ABSTRACT

The breadfruit plant is one type of fruit-producing plant that has a relatively high nutritional composition. The main problem in this service is the lack of knowledge of the people of Liang village about processing breadfruit as flour, noodles and sticks. So that the breadfruit in Liang Village is still not optimally utilized. It is hoped that after this dedication the breadfruit can be utilized properly and can improve the local community's economy and also in terms of income can reduce the cost of household needs. The solution is 1. Counseling with target output can improve understanding and skills of the community (Farmers). 2. Training with output targets can produce quality products in the form of flour, noodles and sticks. 3. Coaching with output targets can increase turnover in partners engaged in the economy. While the Outcome Target Plans: 1. Scientific Publication in ISSN, 2. Publications in print media (Ambon Ekspres) .3. Increasing competitiveness. 4. Improving Science and Technology Application in Society. 5. Improvement of community values. 6. Can be in the form of flour products, noodles and sticks. The method used in this service includes several stages, namely observation or initial approaches to the people of Liang Village, training, coaching, manufacturing, packaging and sales. The results achieved: 1. Knowledge of the Liang village community increases about processing of breadfruit into sticks, flour and noodles. 2. The people of Liang Village can use breadfruit as a source of income to meet their daily needs.

Keywords: breadfruit, flour, noodles and sticks, Liang Village

PENDAHULUAN

Secara umum Desa Liang terletak di Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah yang terdiri dari 6 dusun yaitu Tanah Merah, Pohon Sukun, Waenuru, Wailusun, Kampung Lama dan Tanjung Liang. Selain itu, berdasarkan data BPS Propinsi Maluku, jumlah penduduk Desa Liang tahun 2015 kurang lebih 10.712 jiwa dengan tingkat kepadatan 25 jiwa per km². Mata pencaharian utama mereka adalah sebagai nelayan (30%), Petani (30%), Buruh (5%), pedagang (15%) dan yang bergerak di sektor formal (guru, ABRI, pensiunan, pegawai BUMN dan lain - lain) (20%). Agama masyarakat Desa Liang Mayoritas Islam dan Bahasa yang digunakan sehari-hari adalah Bahasa Indonesia, dan dialek Melayu-Ambon. Tingkat kesejahteraan masyarakat di Desa Liang masih tergolong rendah dengan angka kemiskinan yang tinggi yaitu berkisar antara 50% - 74% keluarga masih tergolong miskin dengan salah satu tanaman yang paling banyak ditemukan di daerah ini adalah tanaman sukun (BPS, 2015).

Tanaman sukun merupakan salah satu jenis tanaman penghasil buah yang mempunyai komposisi gizi yang relatif tinggi. Dalam 100 gram berat basah, buah sukun mengandung karbohidrat 35,5%, protein 0,1%, lemak 0,2%, abu 1,21%, fosfor 35,5%, kalsium 0,21%, besi 0,0026%, kadar air 61,8% dan serat atau fiber 2% (Sudiro, 2010). Tingginya nilai karbohidrat tersebut memungkinkan untuk buah sukun diolah sebagai salah satu sumber karbohidrat alternatif. Namun hal ini belum diimbangi dengan pengetahuan masyarakat akan pentingnya nilai gizi tersebut. Masyarakat masih merasa belum makan jika belum mengkonsumsi nasi. Sementara tanaman pangan sumber karbohidrat lain seperti buah sukun belum dimanfaatkan secara optimal. Buah Sukun oleh Masyarakat Desa Liang hanya dimanfaatkan secara tradisional, dengan cara di goreng atau dikolak saja, sehingga tidak bernilai ekonomis dan menguntungkan bagi masyarakat setempat. Padahal jika buah sukun ini bisa diolah dengan model lain dan dikemas dengan baik pasti dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka perlu pengabdian ini guna melatih masyarakat dalam mengolah buah sukun sebagai sumber makanan alternatif dan juga dapat bernilai tambah dalam menunjang perekonomian masyarakat, dari segi pendapatan dan mengurangi biaya kebutuhan rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

1. Observasi atau pendekatan awal kepada masyarakat Desa Liang

Observasi dalam kegiatan ini dilakukan guna menentukan permasalahan prioritas mitra baik produksi maupun manajemen yang disepakati bersama. Adapun permasalahan yang dianggap penting bagi masyarakat Desa Liang pada saat ini adalah kurangnya pemahaman masyarakat dalam mengelola buah sukun sebagai sumber makanan yang bergizi tinggi. Pada pendekatan awal ini tim pelaksana melakukan pendekatan dengan staf pemerintah Desa dan para petani sukun di Desa Liang guna menyampaikan maksud pengabdian ini.

2. Penyuluhan

Penyuluhan dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada masyarakat Desa Liang tentang potensi buah sukun sebagai sumber makanan bergizi tinggi, Selain itu dapat bernilai jual dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat pada saat ini.

3. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan cara memberikan demonstrasi tentang cara mengelola buah sukun sebagai sumber makanan bergizi tinggi, sehingga luarannya diharapkan berupa tepung, mie dan Stik.

4. Pembinaan

Pembinaan dilakukan sebanyak seminggu 2x. Hal ini dilakukan guna memberikan pendampingan dan pembinaan agar masyarakat Desa Liang dapat mengelola buah sukun menjadi tepung, mie dan Stik, sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat setempat.

5. Pembuatan

Pembuatan dalam pengabdian ini dimaksudkan untuk masyarakat setelah dilatih tentang cara mengolah buah sukun setelah itu diharapkan mampu membuat tepung, mie dan stik sehingga buah sukun dapat dimanfaatkan secara baik dan benar. Secara singkat,

pengolahan **buah sukun s** **bagai tepung adalah** sebagai berikut: **pertama** gunakan buah sukun yang tua namun masih mengkal. **Kedua** kupas kulit buah sukun dan iris menjadi ukuran kecil. **Ketiga** cuci bersih dan dikukus selama kurang lebih 5 menit. **Keempat**

potongan sukun kemudian dijemur di bawah terik matahari selama 3 hari sampai benar-benar kering. **Kelima** potongan sukun kering tadi selanjutnya ditumbuk menggunakan alat tumbuk yang bersih. **Keenam** Selanjutnya tepung sukun diayak sehingga menghasilkan

tepung yang halus. **Ketujuh** jemur tepung sukun sampai kering dengan warna putih. **Kedelapan** setelah itu tepung sukun dikemas ke dalam kantong plastik atau dimasukkan dalam toples bersih dengan tutup rapat.

Sedangkan pengolahan buah sukun menjadi mie adalah sebagai berikut **pertama** sukun dikupas kemudian dicuci dan dipotong kecil-kecil lalu dijemur atau dikeringkan

menggunakan oven. **Kedua** setelah kering sukun tersebut lalu digiling menjadi tepung sukun. **Ketiga** Setelah itu dengan ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih,

bawang merah, merica, penyedap rasa, telur, tepung tapioka, garam dan gula. **Keempat** tepung sukun dibuat menjadi adonan dan dicetak serta dikukus menjadi mie basah. **Kelima** Apabila menghendaki dibuat mie kering maka mie basah tadi tinggal digoreng lalu dioven sehingga lebih tahan lama. Dan untuk pengolahan buah sukun menjadi stik adalah sebagai berikut: **pertama** kupas kulitnya hingga bersih, **kedua** Iris tipis memotong stick, **ketiga**

Rendam irisan kedalam air kapur sirih selama 15-20 Menit, **keempat** Cuci hingga bersih, **kelima** Haluskan Bumbu: Kunir, garam, bawang putih. tambahkan air sebanyak 1 Liter, **keenam**: Rendam irisan sukun tadi kedalam bumbu hingga bumbu meresap, **ketujuh**:

Goreng sukun tadi kedalam minyak panas hingga warna kuning kecoklatan, **kedelapan**: stik siap disajikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Observasi atau pendekatan awal kepada masyarakat Dusun Wainuru Desa Liang Maluku Tengah

Observasi dalam kegiatan ini dilakukan guna menentukan permasalahan-prioritas mitra baik

produksi maupun manajemen yang disepakati bersama. Adapun permasalahan yang dianggap penting bagi masyarakat pada saat ini adalah kurangnya pemahaman masyarakat dusun Wainuru desa Liang dalam mengolah buah sukun sebagai stik, tepung dan mie. Pada pendekatan awal ini tim pelaksana melakukan pendekatan dengan staf pemerintah desa, Dusun dan para petani di dusun wainuru Desa Liang guna menyampaikan maksud pengabdian ini. (**Gambar 1**)



Gambar 1. a. Pendekatan awal dengan bapak Desa Liang b. bapak Dusun Wainuru Desa Liang, dan c. Pendekatan dengan salah satu etani Dusun Wainuru Desa Liang

2. Penyuluhan

Penyuluhan dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada masyarakat dusun Wainuru Desa Liang tentang potensi buah sukun Stik, Tepung dan Mie.

Adapun tahapan-tahapan penyuluhan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

Sebelum kegiatan dilakukan maka semua tempat dan peralatan dipersiapkan terlebih dahulu. Kemudian mengadakan kontrak dengan masyarakat berkaitan dengan tempat dan waktu akan dilaksanakannya penyuluhan. Sedangkan materi penyuluhan sudah dipersiapkan sebelum kegiatan dengan menggunakan notebook dan infokus yang akan diberikan pada saat kegiatan penyuluhan.

2. Pelaksanaan

1. Kegiatan di mulai pada pukul 10.00 - Selesai WIT
 2. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan penyampaian tentang:
 - a) Nilai Gizi Buah ukun
 - b) Manfaat Buah Sukun
 - c) Cara-cara pemanfaatan buah Sukun sebagai stik, Tepung dan Mie
 3. Penyuluhan berlangsung selama 1 jam yang disertai dengan tanya jawab
 4. Penyuluhan ditutup yang diawali dengan evaluasi sekaligus kesimpulan
- Peserta yang mengikuti kegiatan penyuluhan sangat antusias karena mereka mendapatkan ilmu yang baru bagi mereka (**Gambar 2**)



Gambar 2. Proses Penyuluhan Tentang Potensi Buah Sukun Sebagai Stik, Tepung dan Mie

3. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan cara memberikan demonstrasi tentang cara mengelola buah sukun menjadi stik, tepung dan mie, sehingga luarannya diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Adapun proses pembuatan stik, tepung dan mie dapat dilihat pada **Gambar 3** berikut ini.

a. Proses Pembuatan Stik Sukun (Gambar 5.3a)



Gambar 3 a. Proses Pembuatan Stik Sukun, a. Buah Sukun Dikupas, b. Dicuci sampai Bersih, c. Dipotong Kecil-kecil, d. Dikukus, e. Diangkat, f. Dihaluskan, g. Dicampur dengan bumbu, h. Dicampur dengan tepung, i. Dicetak dengan mesin cetak, j. Digoreng dengan minyak panas, K. Disajikan.

Dari gambar 3a tersebut diatas dapat dijelaskan bahwa salah satu peserta kegiatan penyuluhan dan pelatihan sudah mempraktekan apa yang diajarkan pada saat penyuluhan maupun pelatihan. Hal ini disebabkan karena kegiatan ini merupakan hal yang baru bagi mereka dan dapat menambah pengetahuan mereka dalam mengelola sukun sebagai stik, tepung dan mie serta dapat meningkatkan perekonomian mereka, sehingga membuat mereka lebih antusias dalam mengelola buah sukun tersebut..

b. Proses Pembuatan Tepung Sukun (Gambar 3b)



Gambar 3b. Proses Pembuatan Tepung Sukun, a. Kupas Buah Sukun, b. dicuci Hingga bersih, c. Diiris Tipis-tipis, d. Dikukus, e. Diangkat, f. Dioven sampai kering, g. diangkat, h. Diblender hingga Halus, i. Ditapis, j. Dikemas dalam Plastik, k. Disimpan

c. Proses Pembuatan Mie Sukun (Gambar 5.3c)



Gambar.3c. Proses Pembuatan Mie Sukun, a. Kupas Buah Sukun, b. dicuci Hingga bersih, c. Dipotong-potong, d. Dikukus, e. Diangkat, f. Dihaluskan, g. Dicampur dengan tepung tapioka, h. Dicetak berbentuk mie, i. Dikukus, j. Diangkat k. Disajikan dengan mie

KESIMPULAN

Berdasarkan data hasil maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengetahuan masyarakat desa Liang meningkat tentang pengolahan buah sukun menjadi stik, tepung dan mie.
2. Masyarakat Desa Liang dapat memanfaatkan buah sukun sebagai sumber pendapatan guna memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2015. Maluku Dalam Angka. BPS Maluku
Michael. dkk. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. PT Gramedia. Jakarta
Sudiro, Didiet. 2010. *Pemanfaatan Buah Sukun Sebagai Makanan Alternatif Pengganti Beras*. Puslitbang Indhan Balitbang Dephan