

Pelatihan Produksi Tepung Sukun sebagai Upaya Diversifikasi Produk Berbasis Potensi Lokal di Desa Taruman

Training on Breadfruit Flour Production as an Effort to Diversify Products Based on Local Potential in Taruman Village

**Lina Cinta Amellianti¹, Syifa Fatha Rabbani², Wendy Sarasjati^{*3}, Laily
Muntasiroh⁴**

^{1,2}Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang

^{*3}Program Studi Magister Informatika, Universitas Muhammadiyah Semarang

⁴Program Studi Rekayasa Elektro, Universitas Muhammadiyah Semarang

^{*}e-mail: linacintaamellianti@gmail.com¹, syifafatharabbani@gmail.com²,
wendysar@unimus.ac.id^{*3}, lailymuntasiroh@unimus.ac.id⁴

Abstrak

Desa Taruman memiliki potensi sukun yang cukup melimpah, tetapi pemanfaatannya masih belum optimal. Sebagian besar hasil panen dipasarkan dalam bentuk buah segar sehingga diperlukan diversifikasi untuk meningkatkan nilai komoditas lokal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sukun menjadi tepung. Kegiatan diikuti 6 peserta (n=6) yang terdiri atas petani sukun, ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM setempat. Pelatihan dilakukan melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung. Evaluasi dilakukan melalui pretest dan posttest menggunakan 10 soal pilihan ganda serta observasi. Hasil menunjukkan rata-rata skor pengetahuan meningkat dari $45,00 \pm 10,49$ menjadi $96,67 \pm 5,16$, dengan N-Gain sebesar 0,93 dalam kategori tinggi. Peserta juga memperoleh pengalaman mengolah sukun menjadi tepung sebagai bahan baku produk pangan. Pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta dan mendukung diversifikasi produk berbasis potensi lokal di Desa Taruman.

Kata kunci: Diversifikasi Pangan, Pelatihan, Potensi Lokal, Tepung Sukun

Abstract

Taruman Village has considerable breadfruit potential, but its utilization remains suboptimal. Most harvested breadfruit is marketed as fresh fruit, indicating the need for diversification to increase the value of local commodities. This community service activity aimed to improve community knowledge and skills in processing breadfruit into flour. The activity involved 6 participants (n=6), consisting of breadfruit farmers, housewives, and local MSME actors. The training included material delivery, demonstration, and hands-on practice. Evaluation was conducted through pretest and posttest using 10 multiple-choice questions and observation. The results showed that the average knowledge score increased from 45.00 ± 10.49 to 96.67 ± 5.16 , with an N-Gain of 0.93, categorized as high. Participants also gained experience in processing breadfruit into flour as a food ingredient. The training improved participants' knowledge and supported product diversification based on local potential in Taruman Village.

Keywords: Food Diversification, Training, Local Potential, Breadfruit Flour

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian menjadi salah satu sumber penghidupan masyarakat di pedesaan karena tidak hanya menghasilkan bahan pangan, tetapi juga menyediakan bahan baku yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan. Pemanfaatan hasil pertanian dalam bentuk produk olahan dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai suatu komoditas sekaligus memberikan peluang usaha bagi masyarakat. Salah satu komoditas lokal yang memiliki peluang tersebut adalah sukun (*Artocarpus altilis*). Sukun dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan diolah menjadi berbagai produk, salah satunya tepung sukun. Pengolahan tersebut dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan pangan yang ada dalam suatu daerah. (Herlina Marta et al., 2017) menyebutkan bahwa sukun memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai tepung serta berpotensi digunakan dalam bahan baku berbagai produk pangan.

Pemanfaatan sukun menjadi tepung juga dapat menjadi alternatif ketika hasil panen tidak seluruhnya dapat dipasarkan dalam bentuk buah segar. Tepung sukun memiliki penggunaan yang lebih beragam karena dapat dimanfaatkan kembali sebagai bahan dalam pembuatan berbagai produk pangan. Dengan demikian, pengolahan sukun tidak hanya berorientasi pada pemanfaatan buah, tetapi juga dapat diarahkan untuk menghasilkan produk yang mempunyai nilai tambah. Diversifikasi semacam ini penting dilakukan pada daerah yang memiliki ketersediaan sukun cukup banyak, tetapi pemanfaatannya masih terbatas. Kegiatan diversifikasi produk berbahan baku sukun yang dilakukan Bait et al., (2022) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan tepung sukun dan pengenalan produk olahannya dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan dan produk olahannya.

Pelatihan menjadi salah satu strategi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal. Hal tersebut juga terlihat pada kegiatan pengabdian yang dilakukan (Nasahi et al., 2025) di Desa Rancaekek Wetan. Kegiatan tersebut dilakukan melalui sosialisasi dan praktik pengolahan tepung sukun bersama masyarakat. Hasil pada akhir kegiatan terdapat peningkatan pengetahuan peserta terkait buah sukun dan cara pengolahannya. Meskipun demikian, sebagian besar peserta belum memiliki rencana produksi secara konkret setelah pelatihan, sehingga pendampingan lanjutan masih diperlukan agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan dalam kegiatan usaha.

Kondisi tersebut menjadi relevan dengan potensi yang terdapat di Desa Taruman, Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan. Berdasarkan hasil survei tim, desa Taruman memiliki sekitar 1.500–3.500 pohon sukun yang tersebar di pekarangan warga. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sukun merupakan salah satu komoditas lokal yang cukup potensial untuk dikembangkan. Namun, hasil identifikasi di lapangan menunjukkan bahwa sebagian hasil panen sukun masih dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai tambah dari komoditas tersebut belum

dimanfaatkan secara optimal. Penanganan pascapanen yang masih dilakukan secara konvensional juga menjadi salah satu kendala dalam mempertahankan kualitas sukun.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku belum secara langsung memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi bagi masyarakat. Diperlukan pengolahan yang dapat mengubah sukun menjadi produk dengan masa simpan dan pemanfaatan yang lebih luas. Salah satu bagian dari program PPK Ormawa di Desa Taruman, adanya Inovasi Olahan Taruman (INOTARUM) sebagai program diversifikasi produk berbasis potensi lokal. Melalui program Inovasi Olahan Taruman (INOTARUM) sukun dikembangkan menjadi beberapa produk olahan, termasuk tepung sukun, yang diarahkan untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan komoditas yang tersedia di Desa Taruman.

Berdasarkan kondisi tersebut, pelatihan pembuatan tepung sukun dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Taruman dalam mengolah sukun menjadi produk pangan. Kegiatan dilakukan melalui praktik langsung tahapan pembuatan tepung sukun sebagai alternatif pemanfaatan hasil panen dan penjualan buah segar.

2. METODE

Kegiatan pelatihan produksi tepung sukun dilaksanakan pada Sabtu, 25 Juli 2026 pukul 13.00 WIB sampai selesai di Balai Latihan Kerja (BLK) Desa Taruman, Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan. Kegiatan diikuti oleh enam peserta ($n=6$) yang terdiri atas petani sukun, ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM setempat. Pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan, penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik pembuatan tepung sukun dengan pendampingan tim pelaksana.

Evaluasi pengetahuan dilakukan menggunakan pretest dan posttest terhadap enam peserta ($n=6$) yang mengikuti rangkaian pelatihan dan menyelesaikan kedua tahap evaluasi. Instrumen evaluasi terdiri atas 10 soal pilihan ganda dengan skor 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah. Pretest diberikan sebelum penyampaian materi, sedangkan posttest diberikan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai. Mengingat jumlah peserta evaluasi yang terbatas, analisis dilakukan secara deskriptif untuk menggambarkan perubahan skor pengetahuan peserta dan tidak dimaksudkan untuk melakukan generalisasi terhadap populasi. Data disajikan dalam bentuk rata-rata, standar deviasi, rentang nilai minimum–maksimum, dan normalized gain (N-Gain) untuk mengetahui tingkat peningkatan pengetahuan peserta. Observasi dilakukan selama praktik untuk mengetahui keterlibatan peserta, meliputi keaktifan mengikuti praktik, kemampuan mengikuti tahapan pembuatan tepung sukun, dan keterlibatan selama kegiatan. Data hasil observasi dianalisis secara deskriptif sebagai data pendukung untuk menggambarkan capaian pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Produksi Tepung sukun

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa berupa pelatihan produksi tepung sukun telah dilaksanakan di Desa Taruman, Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan yang berisi sesi pelatihan mengenai cara pembuatan tepung sukun. Kegiatan ini diikuti sejumlah masyarakat yang terlibat dalam pengembangan potensi pangan lokal desa. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian pretest untuk mengidentifikasi pengetahuan awal peserta mengenai potensi sukun, pengolahan pascapanen, dan proses pembuatan tepung sukun. Selanjutnya, berdasarkan Gambar 1a peserta memperoleh materi dari mahasiswi teknologi pangan, Fakultas Sains dan Teknologi Pertanian, Universitas Muhammadiyah Semarang mengenai potensi pengembangan sukun serta tahapan pengolahannya menjadi tepung. Potensi tersebut didukung oleh karakteristik tepung sukun yang telah banyak dikaji untuk berbagai aplikasi pangan. (Mehta et al., 2023) melaporkan bahwa tepung dan pati sukun memiliki potensi sebagai bahan yang dapat digunakan dalam berbagai formulasi produk pangan. Pengembangan tepung sukun sebagai bahan baku produk juga sesuai dengan upaya diversifikasi sumber pangan dan pemanfaatan komoditas lokal secara lebih optimal.



(a)



(b)

Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan produksi tepung sukun.
(a) penyampaian materi; (b) demonstrasi proses pembuatan tepung dan praktik peserta

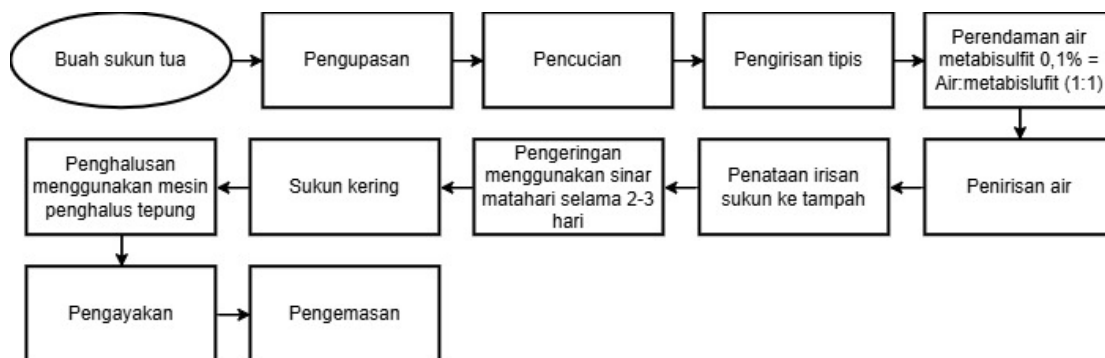
Akhir dari penyampaian materi, terdapat dokumentasi kegiatan pada Gambar 1b yaitu demonstrasi pembuatan tepung sukun yang dilakukan oleh tim pelaksana secara bertahap, di mana masyarakat tidak hanya mengamati, tetapi juga secara langsung mengikuti dan mempraktikkan setiap tahapan pengolahan bersama-sama dengan tim pelaksana. Pendekatan demonstrasi yang disertai praktik secara langsung memungkinkan peserta terlibat aktif selama proses pelatihan. Tahapan yang dilakukan tersaji pada Gambar 2. Pelatihan dilakukan berdasarkan hasil praktik lapangan yang dimulai dari tahapan sebagai berikut :

a. Pemilihan dan Penanganan Bahan Baku

Peserta diberikan materi mengenai kriteria buah sukun yang sesuai sebagai bahan baku tepung. Buah yang digunakan dipilih pada tingkat kematangan yang sesuai, yaitu telah tua atau matang fisiologis, tetapi belum mengalami pelunakan dan kerusakan (Famurewa et al., 2016). Selain tingkat kematangan, juga memilih buah yang utuh, tidak pecah, memar, busuk, maupun mengalami kerusakan fisik lainnya. Pemilihan tingkat kematangan tersebut penting karena dapat memengaruhi karakteristik dan kandungan pati bahan baku serta rendemen yang diperoleh selama proses pengolahan.

b. Proses perendaman

Mengacu pada Ansar at al. (2026), Perendaman irisan sukun dalam larutan natrium metabisulfit 0,1% selama 3 menit dilakukan untuk menghambat terjadinya pencoklatan enzimatis akibat kerusakan jaringan selama proses pengirisan. Hal ini terdapat pada jurnal (Aminah at al., 2025) dijelaskan bahwa natrium metabisulfit dapat mempertahankan warna alami irisan sukun sebelum proses pengeringan, sehingga dapat menghasilkan tepung dengan warna dan mutu visual yang lebih baik. Penggunaan natrium metabisulfit sebagai bahan perendam juga dapat membantu menjaga karakteristik bahan selama proses pengolahan. Hal ini sesuai dengan (Mutiaratama et al., 2025) bahwa penerapan metode pemberian natrium metabisulfit yang sesuai dapat mempertahankan tingkat kecerahan (*whiteness index*) tepung sukun hingga mendekati karakteristik tepung terigu, sehingga meningkatkan potensi penerimaannya di pasar industri roti dan produk kue.



Gambar 2. Diagram alir pembuatan tepung sukun

c. Pengeringan irisan tepung hingga pengemasan

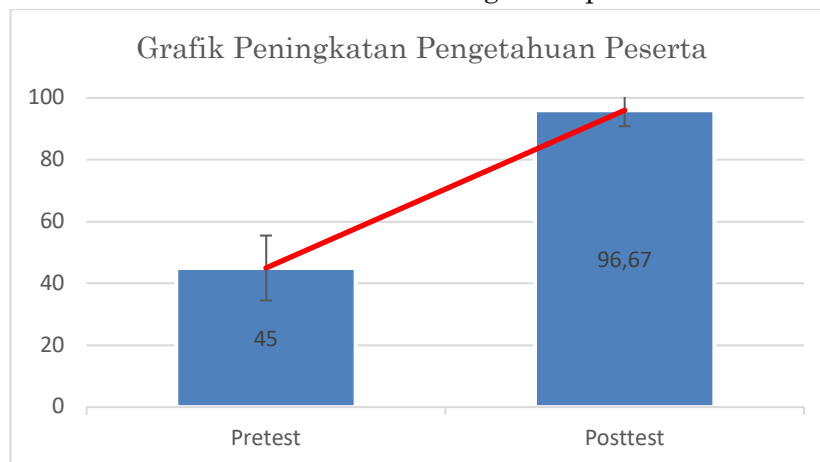
Proses pengeringan memegang peranan penting dalam menentukan mutu tepung karena berkaitan dengan stabilitas bahan selama penyimpanan dan kemudahan proses penggilingan. Pengeringan irisan sukun dilakukan menggunakan sinar matahari hingga kadar air bahan berkurang dan teksturnya menjadi kering. Proses ini bertujuan untuk menurunkan kadar air sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme serta mempermudah proses penggilingan. Pengolahan sukun menjadi produk kering juga dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengatasi sifat buah sukun yang relatif mudah mengalami

kerusakan setelah panen. Selanjutnya, sukun kering digiling dan diayak untuk memperoleh ukuran partikel tepung yang lebih seragam. Tepung hasil pengayakan kemudian dikemas dalam kemasan yang sesuai untuk melindungi produk dari penyerapan uap air, kontaminasi, dan kerusakan selama penyimpanan, sehingga mutu tepung dapat dipertahankan.

Pelatihan pengolahan sukun menjadi tepung merupakan bentuk hilirisasi komoditas lokal yang relevan dengan karakteristik sukun sebagai bahan pangan yang mudah mengalami penurunan mutu setelah panen. Pengolahan menjadi tepung dapat meningkatkan stabilitas penyimpanan dan memperluas kemungkinan pemanfaatannya sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Penelitian (Mehta et al., 2023) menjelaskan bahwa pengolahan sukun menjadi tepung atau pati dapat meningkatkan fleksibilitas pemanfaatan sukun dibandingkan penggunaan dalam bentuk segar, serta mendukung pengembangan berbagai aplikasi produk pangan. Hasil kegiatan ini menunjukkan kesesuaian dengan program pengabdian yang dilakukan oleh (Aras, 2023) yang melakukan pelatihan pengolahan sukun menjadi tepung dan produk *cookies* sebagai salah satu upaya pemanfaatan komoditas lokal. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan sukun dapat memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai alternatif pemanfaatan sukun dan peluang pengembangan produk berbasis tepung sukun. Dengan demikian, kegiatan pelatihan di Desa Taruman tidak hanya berorientasi pada penguasaan proses produksi, tetapi juga menjadi tahap awal untuk memperkenalkan peluang diversifikasi dan peningkatan nilai tambah komoditas lokal.

3.2 Peningkatan Pengetahuan Peserta terhadap Pemanfaatan Sukun

Pengukuran capaian kegiatan dilakukan melalui pretest dan posttest untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Pretest diberikan sebelum penyampaian materi untuk mengidentifikasi pengetahuan awal peserta mengenai pemanfaatan sukun dan proses pembuatan tepung sukun, sedangkan posttest diberikan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai.



Gambar 3. Grafik peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan

Berdasarkan Gambar 3, rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 45,00 pada pretest menjadi 96,67 pada posttest, dengan peningkatan sebesar 51,67 poin. Evaluasi dilakukan terhadap enam peserta. Skor pretest memiliki standar deviasi sebesar 10,49 dengan rentang skor 30–60, sedangkan skor posttest memiliki standar deviasi sebesar 5,16 dengan rentang skor 90–100. Hasil tersebut menunjukkan adanya peningkatan skor pengetahuan pada seluruh peserta yang dievaluasi. Selanjutnya, tingkat peningkatan pengetahuan peserta dianalisis menggunakan *normalized gain* (N-Gain) berdasarkan skor pretest dan posttest masing-masing peserta. Perhitungan N-Gain dilakukan menggunakan persamaan berikut:

$$N - Gain = \frac{Skor\ posttest - Skor\ pretest}{Skor\ maksimum - Skor\ pretest}$$

Berdasarkan perhitungan N-Gain pada masing-masing peserta, diperoleh nilai N-Gain berturut-turut sebesar 1,00; 0,83; 1,00; 0,75; 1,00; dan 1,00. Nilai N-Gain tersebut kemudian dirata-ratakan untuk memperoleh gambaran tingkat peningkatan pengetahuan peserta secara keseluruhan. Rata-rata N-Gain yang diperoleh sebesar 0,93 dengan standar deviasi 0,12, sehingga termasuk dalam kategori tinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan memberikan peningkatan pengetahuan yang tinggi pada peserta yang mengikuti evaluasi.

Peningkatan pengetahuan tersebut diduga berkaitan dengan metode pelatihan yang mengombinasikan penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung. Peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai tahapan pengolahan sukun, tetapi juga mengikuti proses pembuatan tepung secara langsung. Pendekatan tersebut memberikan kesempatan kepada peserta untuk menghubungkan materi yang disampaikan dengan proses pengolahan yang dipraktikkan. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian Ansar et al. (2026), yang mengindikasikan bahwa penyuluhan dan pelatihan dapat memperdalam pengetahuan peserta mengenai bahan, proses pengolahan, dan pengemasan pangan. Penggunaan pretest dan posttest juga dapat memberikan gambaran mengenai perubahan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan. Selain itu, instrumen evaluasi dapat digunakan untuk mengukur pemahaman, motivasi, kepuasan, dan kebermanfaatan kegiatan bagi peserta (Rivai et al., 2022).

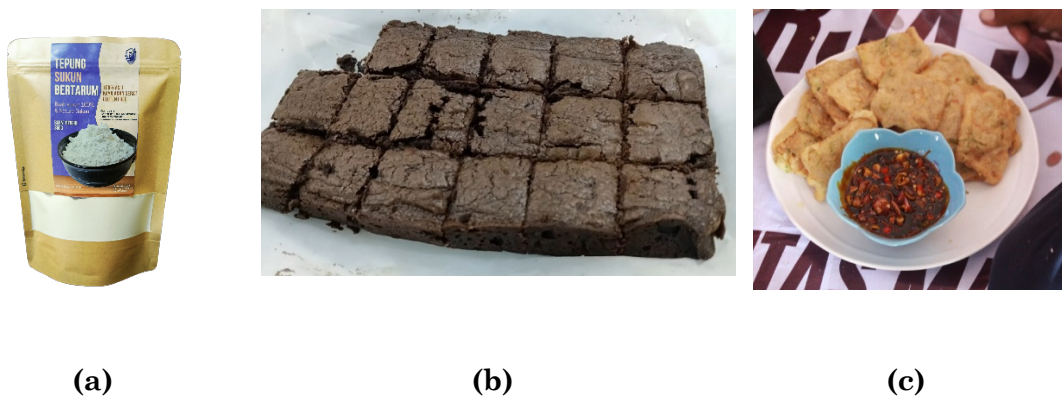
Nilai posttest dan N-Gain yang diperoleh menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan peserta secara tinggi. Peningkatan tersebut menjadi modal awal bagi peserta untuk menerapkan proses pembuatan tepung sukun dan mengembangkan pemanfaatannya menjadi produk pangan bernilai tambah. Keberlanjutan hasil pelatihan selanjutnya perlu didukung melalui pendampingan praktik dan evaluasi lanjutan agar pengetahuan yang telah diperoleh dapat dilaksanakan secara konsisten dalam kegiatan rumah tangga maupun usaha masyarakat.

3.3 Potensi Diversifikasi dan Peningkatan Nilai Tambah Sukun

Materi yang diberikan bertujuan untuk memperluas pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan tepung sukun sebagai bahan baku dalam pengembangan berbagai produk pangan. Pada Gambar 4a pengolahan sukun menjadi tepung adalah salah satu tahapan dalam meningkatkan nilai guna komoditas karena tepung yang dihasilkan dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk pangan dengan karakteristik yang beragam. Produksi tepung sukun dapat menjadi salah satu strategi diversifikasi pangan, mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu, serta memperpanjang masa simpan bahan pangan. (Hendrawan, 2024).

Peserta kegiatan telah memperoleh pengetahuan mengenai konsep diversifikasi produk berbasis tepung sukun. Dengan pemahaman yang lebih baik mengenai karakteristik dan morfologi buah sukun, pemanfaatannya sebagai salah satu sumber pangan alternatif untuk mendukung ketahanan pangan semakin berkembang. Sifat sukun yang secara alami bebas gluten juga meningkatkan potensinya untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang menghindari gluten, termasuk penderita penyakit celiac (Mehta et al., 2023). Sejalan dengan potensi tersebut, pengembangan tepung sukun sebagai bahan baku berbagai produk pangan menjadi salah satu alternatif dalam mendiversifikasi sumber pangan sekaligus mengoptimalkan pemanfaatan komoditas lokal. Pengolahan sukun menjadi tepung juga dapat memperluas bentuk pemanfaatannya, meningkatkan nilai tambah komoditas, serta mendukung pengembangan pangan berbasis potensi lokal.

Pengenalan konsep tersebut didukung dengan penyediaan contoh produk berupa brownies dan mendoan berbahan dasar tepung sukun yang dibuat oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan. Gambar 4b yaitu brownies diperkenalkan sebagai contoh produk pangan bercita rasa manis, sedangkan pada Gambar 4c terdapat mendoan berbahan tepung sukun diperkenalkan sebagai alternatif produk jajanan bercita rasa asin atau gurih. Peserta diberikan kesempatan untuk mencoba kedua produk tersebut sebagai bentuk pengenalan langsung terhadap aplikasi tepung sukun dalam pengembangan produk pangan.



Gambar 4. Produk olahan berbahan tepung sukun

a)Tepung sukun, (b) brownies tepung sukun, (c) mendoan tepung sukun

Pengenalan produk brownies dan mendoan memberikan gambaran kepada masyarakat bahwa pemanfaatan tepung sukun tidak terbatas pada satu jenis produk pangan. Tepung sukun dapat dikembangkan menjadi produk dengan karakteristik yang berbeda, baik produk pangan manis maupun jajanan gurih. Pengalaman mencicipi produk secara langsung juga membantu masyarakat mengenali potensi tepung sukun sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk pangan. Pemanfaatan tersebut menunjukkan bahwa sukun dapat diolah dari bentuk segar menjadi tepung, kemudian dikembangkan kembali menjadi produk olahan dengan nilai guna yang lebih beragam.

Pengembangan komoditas sukun melalui proses pengolahan menunjukkan adanya peluang peningkatan nilai tambah dari potensi pertanian lokal. Nilai tambah dapat dihasilkan melalui pengembangan dan transformasi komoditas primer menjadi produk yang memiliki kegunaan serta daya jual yang lebih tinggi. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah juga merupakan bagian dari pendekatan value-added agriculture, yang menekankan pentingnya pengembangan produk dalam menciptakan nilai ekonomi tambahan serta mendukung pemanfaatan sumber daya secara lebih optimal dalam sistem ekonomi sirkuler (Dudensing, 2023). Pengetahuan mengenai diversifikasi dan peningkatan nilai tambah yang telah diperoleh masyarakat Desa Taruman menjadi dasar untuk mempertimbangkan pengembangan dan pemanfaatan potensi sukun secara lebih optimal.

4. KESIMPULAN

Pelatihan produksi tepung sukun meningkatkan pengetahuan peserta yang ditunjukkan oleh peningkatan rata-rata skor dari $45,00 \pm 10,49$ pada pretest menjadi $96,67 \pm 5,16$ pada posttest dengan nilai N-Gain sebesar 0,93 dalam kategori tinggi. Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan memberikan pengalaman praktik dalam mengolah sukun menjadi tepung sebagai bentuk diversifikasi produk berbasis potensi lokal Desa Taruman. Kegiatan ini memiliki keterbatasan pada jumlah peserta yang relatif sedikit, yaitu 6 orang, serta belum dilakukan evaluasi terhadap keberlanjutan penerapan pengetahuan dan keterampilan setelah pelatihan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan untuk mengetahui penerapan hasil pelatihan dan mendukung pengembangan produk olahan berbasis tepung sukun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) serta penyusunan artikel ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Semarang dan Bidang Kemahasiswaan yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan program. Terima kasih juga disampaikan kepada

Pemerintah Desa Taruman dan masyarakat Desa Taruman yang telah menerima, mendukung, serta berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan produksi tepung sukun. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi selama pelaksanaan kegiatan hingga penyusunan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., Alim, M. R. S., Sya'di, Y. K., Yonata, D., Alim, I. K., Aziz, N. N. A., & Amelia, R. (2025). Penerapan Teknologi Sederhana untuk Meningkatkan Keterampilan Petani Sukun di Kota Semarang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 7(2), 249. <https://doi.org/10.26714/jsm.7.2.2025.249-262>
- Ansar, Faizah Mahi, Agus Salim Syam, Aziza Noor Sheha Arfah, H. H. (2026). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan tepung sukun sebagai bahan baku industri rumah tangga desa gunung silanu. 5(2), 285–292. <https://doi.org/10.58184/mestaka.v5i2.941>
- Aras, N. R. M. (2023). Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung sukun (*Artocarpus communis*) terhadap sifat sensoris dan kimia biskuit. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1150–1160.
- Bait, Y., Antuli, Z., & Engelen, A. (2022). Pelatihan Pengolahan Tepung Sukun dan Produk Olahannya di Desa Moutong. 1(May), 72–80.
- Dudensing, R. (2023). Role of Value-Added Agriculture in Promoting Regenerative Processes within a Circular Economy [Chapter]. *ACS Symposium Series*, 1449, 1–10. <https://doi.org/10.1021/bk-2023-1449.ch001>
- Hendrawan, H. (2024). Karakteristik Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v5i1.1042>
- Herlina Marta, Yana Cahyana, & Heni Radiani Arifi. (2017). Program Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, Vol. 6, No(3), 227–232. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v6i4.14830>
- Mehta, K. A., Quek, Y. C. R., & Henry, C. J. (2023). Breadfruit (*Artocarpus altilis*): Processing, nutritional quality, and food applications. *Frontiers in Nutrition*, 10(March), 1–13. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1156155>
- Mutiara Shabrina, Sussi Astuti, Otik Nawansih, S. N. (2025). Evaluasi Kadar Air, Kadar Abu Dan Sifat Sensori Brownies Crispy Berbasis Tepung. 4(2).
- Nasahi, C., Subakti-Putri, S. N., & Natawisastara, D. A. (2025). Edukasi Ketahanan Pangan melalui Pelatihan Pengolahan Tepung Sukun menjadi Produk Olahan bagi Warga Desa Rancaekek Wetan, Kecamatan Rancaekek, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 2(3), 99–106. <https://doi.org/10.24198/agrimasta.v2i3.65895>
- Rivai, A. M., Mantasiah, R., & Umar, N. F. (2022). PKM Pelatihan Pemerolehan Hak

Paten untuk Melindungi Produk Luaran Penelitian di Peguruan Tinggi. 2(2), 68–73. <https://doi.org/10.35580/inovasi.v2i2.40393>