



PELATIHAN PEMBUATAN BISKUIT SUKUN PADA IBU-IBU PKK DESA MAITARA, KECAMATAN TIDORE UTARA, TIDORE KEPULAUAN

Erna Rusliana Muhamad Saleh^{1*}, Musina Alang², Nunung Rismawati², Nurbaya Yoisingaji²

¹Staf Pengajar Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

²Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

Email: ^{1*}ernaunkhair@gmail.com, ²musinaalang3@gmail.com, ²rismawatinunung50@gmail.com,

³nurbayayoisangaji05@gmail.com

Abstract

*Maitara Village is an area in Tidore Islands City that has a large potential for local food resources, especially breadfruit (*Artocarpus altilis*). Although available in abundant quantities during the harvest season, the use of breadfruit by the community is still limited as a traditional food that has a short shelf life and relatively low economic value. This condition indicates the need for community empowerment efforts through improving food processing skills based on local commodities. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of the PKK women of Maitara Village in processing breadfruit into biscuits that have added value, have a longer shelf life, and have the potential to be developed as a household business product. The purpose of this activity is to transfer technology on breadfruit flour processing technology in accordance with Good Manufacturing Product standards to the Maitara Village Community, especially PKK women and young women and provide assistance in packaging design that meets food packaging standards. Training was provided to 20 PKK women and young women in Maitara Village. The results of the training showed that PKK women who initially did not know how to make breadfruit flour, after being given training, 100% knew how to make breadfruit flour. This training opened the participants' minds to the fact that making breadfruit flour is easy. This was evident in the test results. Before the training, 80% of participants considered making breadfruit flour difficult. After the training, only 10% considered making jam difficult. Overall, 90% of participants were satisfied with the training.*

Keywords: breadfruit biscuit, community empowerment, food diversification, PKK, community service

Abstrak

Desa Maitara merupakan salah satu wilayah di Kota Tidore Kepulauan yang memiliki potensi sumber daya pangan lokal cukup besar, khususnya tanaman sukun (*Artocarpus altilis*). Meskipun tersedia dalam jumlah melimpah pada musim panen, pemanfaatan buah sukun oleh masyarakat masih terbatas sebagai pangan tradisional yang memiliki umur simpan pendek dan nilai ekonomi relatif rendah. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya upaya pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan pengolahan pangan berbasis komoditas lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Maitara dalam mengolah sukun menjadi biskuit yang bernilai tambah, memiliki daya simpan lebih lama, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga. Tujuan dilakukannya kegiatan ini melakukan transfer teknologi tentang teknologi pengolahan tepung sukun sesuai dengan standard *Good Manufacturing Product* pada Masyarakat Desa Maitara khususnya ibu-ibu PKK dan remaja putri dan melakukan pendampingan desain kemasan yang sesuai standar kemasan pangan. Pelatihan diberikan kepada 20 orang ibu-ibu PKK dan remaja putri di Desa Maitara. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK yang awalnya 100% belum tahu cara pembuatan, setelah diberi pelatihan maka 100% telah mengetahui cara pembuatan tepung sukun. Pelatihan ini membuka wawasan peserta bahwa pembuatan tepung sukun itu mudah. Hal ini terlihat dari hasil test yang diberikan. Pada awalnya sebelum pelatihan, 80% peserta menganggap pembuatan tepung sukun itu sulit. Setelah pelatihan hanya tinggal 10% yang menganggap pembuatan selai itu sulit. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

Kata Kunci : biskuit sukun, pemberdayaan masyarakat, PKK, diversifikasi pangan, pengabdian masyarakat

A. PENDAHULUAN

Desa Maitara merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan. Desa yang terletak di Pulau Maitara ini dikenal memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah tanaman sukun (*Artocarpus altilis*). Tanaman ini telah lama dibudidayakan oleh masyarakat dan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari. Di pulau ini tumbuh beberapa varietas sukun lokal, seperti sukun telur dan sukun batu, yang memiliki karakteristik rasa, tekstur, dan aroma yang khas sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan bernilai tambah.

Meskipun memiliki potensi sumber daya yang besar, kondisi sosial ekonomi masyarakat Desa Maitara masih menghadapi berbagai tantangan. Sebagian besar penduduk bekerja sebagai nelayan, petani, dan buruh dengan tingkat pendapatan yang relatif rendah. Keterbatasan tingkat pendidikan dan keterampilan juga menyebabkan pilihan mata pencaharian masyarakat belum banyak berkembang di luar sektor tradisional. Kondisi tersebut berdampak pada rendahnya nilai ekonomi yang diperoleh dari pemanfaatan hasil pertanian lokal, termasuk buah sukun yang selama ini belum diolah secara optimal.

Selama ini buah sukun umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pangan rumah tangga melalui cara pengolahan sederhana, seperti direbus, digoreng, atau diolah menjadi keripik. Ketika musim panen tiba dan produksi meningkat, sebagian besar hasil panen dijual dalam bentuk buah segar dengan harga yang relatif rendah. Padahal, sukun memiliki kandungan pati, serat pangan, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi sehingga sangat potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi sekaligus umur simpan yang lebih panjang.

Salah satu alternatif diversifikasi produk yang prospektif adalah biskuit berbahan dasar sukun. Produk biskuit memiliki beberapa keunggulan, antara lain praktis dikonsumsi, memiliki daya simpan yang lama, mudah dipasarkan, serta digemari oleh berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain itu, biskuit berbasis sukun dapat menjadi salah satu bentuk pemanfaatan komoditas lokal sebagai pengganti sebagian tepung terigu, sehingga turut mendukung upaya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap bahan baku impor. Pengembangan biskuit sukun juga membuka peluang lahirnya produk khas Desa Maitara yang memiliki identitas lokal dan daya saing di pasar.

Namun demikian, pengembangan produk olahan sukun masih terkendala oleh keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan, formulasi produk, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Sebagian besar masyarakat belum memiliki pengalaman dalam menghasilkan produk pangan olahan yang memenuhi standar mutu dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Akibatnya, potensi ekonomi sukun sebagai komoditas unggulan desa belum dapat dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan biskuit sukun sebagai salah satu bentuk hilirisasi hasil pertanian lokal. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah sukun menjadi produk pangan yang bernilai tambah, tetapi juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta membuka peluang usaha berbasis potensi desa. Dengan adanya inovasi produk ini, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan biskuit sukun yang memiliki kualitas baik, aman dikonsumsi, dan layak dipasarkan sehingga dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan remaja putri Desa Maitara. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengolahan pangan di tingkat rumah tangga serta memiliki peluang yang lebih besar untuk mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal. Melalui pelatihan, pendampingan, dan praktik langsung, diharapkan peserta mampu menguasai proses produksi biskuit sukun secara mandiri serta menjadi agen penggerak dalam pemanfaatan potensi lokal. Dalam jangka panjang, pengembangan biskuit sukun diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan berbasis komoditas lokal, meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, serta mendukung terwujudnya ekonomi masyarakat Desa Maitara yang lebih mandiri dan berkelanjutan.

B. PELAKSAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan secara partisipatif dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Seluruh rangkaian kegiatan dilakukan secara langsung di Desa Maitara melalui metode komunikasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Pendekatan ini dipilih agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam

mengolah buah sukun menjadi produk biskuit yang bernilai ekonomi. Pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Identifikasi Potensi dan Permasalahan

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan, diskusi, dan wawancara dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat, serta beberapa warga Desa Maitara. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya lokal yang tersedia, khususnya komoditas sukun, sekaligus menggali berbagai kendala yang dihadapi masyarakat dalam pemanfaatannya. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa ketersediaan buah sukun cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan sederhana sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat belum optimal. Informasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan program pengabdian yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

2. Penyusunan Program Bersama Masyarakat

Program kegiatan disusun secara kolaboratif antara tim pelaksana dan masyarakat desa agar pelaksanaan kegiatan sesuai dengan kondisi serta kebutuhan mitra. Melalui diskusi bersama, disepakati bahwa bentuk kegiatan difokuskan pada peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah sukun menjadi biskuit sebagai salah satu produk pangan olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Tahapan kegiatan yang dirancang meliputi sosialisasi program, pelatihan pembuatan biskuit sukun, pendampingan pengemasan dan pelabelan produk, evaluasi pelaksanaan kegiatan, monitoring keberlanjutan usaha, serta penyusunan laporan akhir kegiatan.

3. Penetapan Sasaran Kegiatan

Peserta kegiatan terdiri atas ibu-ibu PKK dan remaja putri Desa Maitara. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran penting dalam pengolahan pangan di tingkat rumah tangga serta memiliki peluang yang lebih besar untuk mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal. Selain itu, keterlibatan perempuan diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengembangan produk olahan sukun yang memiliki daya saing di pasar.

4. Pelaksanaan Program

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap dengan mengombinasikan metode penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Tahapan kegiatan meliputi:

a. Sosialisasi Program

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai tujuan, manfaat, serta tahapan pelaksanaan program kepada seluruh peserta. Pada tahap ini juga disampaikan informasi mengenai potensi ekonomi sukun sebagai bahan baku pangan lokal dan pentingnya diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian.

b. Pelatihan Pembuatan Biskuit Sukun

Pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung. Peserta diberikan penjelasan mengenai proses pengolahan sukun menjadi bahan baku biskuit, formulasi adonan, teknik pencampuran bahan, proses pencetakan, pemanggangan, hingga pengendalian mutu produk. Seluruh peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan produksi sehingga memperoleh pengalaman praktik yang dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan selesai.

c. Pendampingan Pengemasan dan Pelabelan Produk

Setelah peserta berhasil menghasilkan biskuit sukun, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan mengenai teknik pengemasan yang baik untuk menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan produk. Peserta juga diberikan pendampingan dalam menyusun desain label yang menarik dan informatif sehingga produk memiliki identitas yang lebih baik serta meningkatkan daya tarik konsumen.

5. Evaluasi Program

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat ketercapaian tujuan kegiatan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta mengidentifikasi berbagai kendala yang muncul selama pelaksanaan program. Evaluasi dilakukan melalui diskusi bersama, pengamatan terhadap proses praktik, serta penilaian terhadap produk biskuit yang dihasilkan peserta. Hasil evaluasi menjadi dasar untuk menyempurnakan pelaksanaan kegiatan dan memberikan solusi terhadap permasalahan yang masih dihadapi oleh masyarakat.

6. Monitoring dan Pendampingan Keberlanjutan

Monitoring dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan selesai sebagai bentuk pendampingan berkelanjutan kepada kelompok masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk memantau penerapan teknologi pengolahan biskuit sukun, perkembangan kemampuan peserta, serta peluang pengembangan usaha yang mulai dirintis. Tim pengabdian memberikan konsultasi dan bimbingan mengenai aspek produksi, pengemasan, serta pemasaran sehingga masyarakat memiliki motivasi dan kemampuan untuk mengembangkan usaha secara mandiri. Pendampingan yang berkelanjutan diharapkan mampu mendukung terbentuknya usaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan dan memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Maitara.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Identifikasi potensi dan masalah

Tahap awal kegiatan pengabdian diawali dengan observasi lapangan, diskusi kelompok, dan wawancara bersama pemerintah desa, tokoh masyarakat, serta ibu-ibu PKK Desa Maitara. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai potensi sumber daya lokal yang dimiliki masyarakat sekaligus mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi dalam upaya meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian.

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa Desa Maitara memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan pangan lokal berbasis buah sukun (*Artocarpus altilis*). Tanaman sukun tumbuh dengan baik hampir di seluruh wilayah desa dan telah lama menjadi salah satu sumber pangan masyarakat. Ketersediaan bahan baku yang relatif melimpah merupakan modal penting dalam mendukung pengembangan produk pangan olahan berbasis sumber daya lokal. Selain memiliki produktivitas yang cukup tinggi, buah sukun juga mengandung karbohidrat, serat pangan, vitamin, dan mineral yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan bernilai tambah. Potensi tersebut menjadikan sukun sebagai salah satu komoditas strategis dalam mendukung diversifikasi pangan nasional sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap biskuit terigu berbasis gandum impor.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan buah sukun oleh masyarakat Desa Maitara masih terbatas pada bentuk pengolahan tradisional. Sebagian besar masyarakat mengonsumsi sukun dengan cara direbus, digoreng, atau diolah menjadi keripik dalam skala rumah tangga. Pada saat musim panen raya, sebagian besar hasil panen dijual dalam bentuk buah segar dengan harga yang relatif rendah karena tingginya pasokan di pasar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi yang diterima petani belum mampu mencerminkan potensi sebenarnya dari komoditas sukun.

Permasalahan tersebut juga dipengaruhi oleh masih terbatasnya pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan pangan, diversifikasi produk, pengemasan, serta strategi pemasaran produk olahan. Akibatnya, peluang untuk mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi serupa juga ditemukan pada berbagai daerah di Indonesia yang memiliki produksi sukun melimpah, di mana rendahnya kemampuan diversifikasi produk menjadi salah satu faktor penyebab belum optimalnya peningkatan pendapatan masyarakat. Diversifikasi produk terbukti mampu meningkatkan kualitas produk, memperpanjang umur simpan, memperluas pasar, dan meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian bersama pemerintah desa menyepakati bahwa pengembangan biskuit sukun merupakan salah satu alternatif solusi yang sesuai dengan potensi dan kebutuhan masyarakat. Biskuit dipilih karena merupakan produk pangan yang memiliki daya simpan relatif panjang, mudah diproduksi menggunakan peralatan sederhana, serta memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi. Selain itu, biskuit sukun yang digunakan sebagai bahan utama dapat menggantikan sebagian penggunaan biskuit terigu sehingga mendukung program diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Penelitian mengenai biskuit sukun menunjukkan bahwa substitusi biskuit sukun mampu menghasilkan produk dengan karakteristik gizi dan mutu organoleptik yang baik sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional maupun produk komersial.

Pengembangan biskuit sukun juga sejalan dengan potensi wisata yang dimiliki Pulau Maitara. Sebagai salah satu destinasi wisata di Kota Tidore Kepulauan, keberadaan produk pangan khas berbasis komoditas lokal dapat menjadi identitas kuliner daerah sekaligus memperkuat ekonomi masyarakat. Produk oleh-oleh yang memiliki ciri khas lokal umumnya memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan penjualan bahan baku segar. Oleh karena itu, pengolahan sukun menjadi biskuit tidak hanya dipandang sebagai inovasi produk pangan, tetapi juga sebagai strategi pemberdayaan masyarakat yang mampu menciptakan peluang usaha baru berbasis potensi desa.

Hasil identifikasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan program pengabdian. Program tidak hanya difokuskan pada transfer teknologi pengolahan pangan, tetapi juga diarahkan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam menghasilkan produk yang memiliki kualitas baik, kemasan menarik, serta berpeluang dipasarkan secara lebih luas. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah komoditas sukun sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Maitara.

b. Pelaksanaan program

Pelaksanaan program dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Sosialisasi program

Tahap selanjutnya adalah sosialisasi program kepada masyarakat Desa Maitara (Gambar 1). Kegiatan dihadiri Camat Tidore Utara, Kepala Desa Maitara dan ibu-ibu PKK Desa Maitara serta remaja putri sebagai peserta utama program. Sosialisasi bertujuan memberikan pemahaman mengenai tujuan kegiatan, manfaat yang akan diperoleh masyarakat, tahapan pelaksanaan program, serta peran setiap peserta selama proses pendampingan berlangsung.



Gambar 1. Sosialisasi program di Desa Maitara

Melalui kegiatan sosialisasi, peserta mulai memahami bahwa buah sukun memiliki potensi yang jauh lebih besar apabila diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Tim pengabdian menjelaskan bahwa pengembangan biskuit sukun tidak hanya bertujuan menghasilkan produk baru, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan, kreativitas, dan jiwa kewirausahaan. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam mengembangkan potensi lokal sehingga mampu menciptakan usaha yang berkelanjutan.

Sosialisasi juga menjadi media untuk membangun komitmen bersama antara tim pelaksana dan masyarakat. Keberhasilan suatu program pemberdayaan sangat dipengaruhi oleh tingkat partisipasi masyarakat sejak tahap perencanaan hingga evaluasi kegiatan. Oleh karena itu, peserta didorong untuk terlibat secara aktif dalam seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari proses produksi, pengemasan, hingga pengembangan strategi pemasaran produk. Pendekatan partisipatif seperti ini telah banyak diterapkan dalam berbagai program pengabdian karena terbukti mampu meningkatkan rasa memiliki (*sense of ownership*), keberlanjutan program, serta kemandirian kelompok sasaran.

2. Pelatihan pembuatan biskuit sukun

Setelah kegiatan sosialisasi selesai dilaksanakan, program dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan biskuit sukun yang menjadi inti dari kegiatan pengabdian (Gambar 2). Pelatihan diikuti oleh 20 peserta yang terdiri atas ibu-ibu PKK dan remaja putri Desa Maitara. Pemilihan kelompok sasaran ini didasarkan pada peran strategis perempuan dalam pengolahan pangan rumah tangga serta potensinya sebagai pelaku usaha mikro berbasis pangan lokal. Pemberdayaan perempuan melalui peningkatan keterampilan pengolahan pangan telah banyak terbukti mampu meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga sekaligus mendorong tumbuhnya usaha berbasis komunitas (FAO, 2023).



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan biskuit sukun

Pelatihan menggunakan pendekatan *learning by doing*, yaitu mengombinasikan penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan pendampingan selama proses produksi. Pendekatan ini dipilih karena lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dibandingkan metode ceramah semata. Melalui praktik langsung, peserta memperoleh pengalaman nyata dalam setiap tahapan proses produksi sehingga lebih mudah memahami materi sekaligus mampu mengulanginya secara mandiri setelah kegiatan selesai (Knowles et al., 2020).

Kegiatan diawali dengan pengenalan karakteristik buah sukun sebagai bahan baku biskuit. Tim menjelaskan bahwa sukun memiliki kandungan pati yang cukup tinggi, kadar lemak yang rendah, serta mengandung serat pangan, kalium, vitamin C, dan berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan. Karakteristik tersebut menjadikan sukun sebagai salah satu bahan pangan lokal yang sangat potensial dikembangkan menjadi produk bakery, termasuk biskuit, cookies, maupun makanan ringan lainnya (Jones et al., 2021).

Selanjutnya peserta diperkenalkan dengan formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit sukun, meliputi biskuit sukun, biskuit terigu sebagai bahan substitusi, margarin, gula halus, telur, susu bubuk, baking powder, vanili, dan garam. Tim pengabdian menjelaskan fungsi masing-masing bahan terhadap mutu akhir produk, seperti pembentukan tekstur, cita rasa, aroma, warna, serta kerenyahan biskuit. Pengetahuan mengenai fungsi bahan menjadi penting karena memungkinkan peserta melakukan inovasi formulasi sesuai dengan kebutuhan pasar maupun ketersediaan bahan baku di daerah.

Tahap praktik dimulai dari proses pencampuran bahan, pembentukan adonan, pencetakan, hingga pemanggangan menggunakan oven. Seluruh peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan sehingga mampu memahami teknik produksi yang benar. Selama praktik berlangsung, peserta terlihat antusias mencoba berbagai bentuk dan ukuran biskuit sesuai kreativitas masing-masing. Interaksi yang terjadi selama pelatihan juga menunjukkan bahwa metode demonstrasi memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya secara langsung apabila mengalami kesulitan pada setiap tahapan produksi.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa biskuit yang dihasilkan memiliki warna kuning kecokelatan yang menarik, aroma khas sukun yang berpadu dengan aroma mentega, tekstur renyah, serta cita rasa yang dapat diterima oleh seluruh peserta. Keberhasilan tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan biskuit sukun sebagai bahan baku mampu menghasilkan produk dengan mutu yang baik tanpa menghilangkan karakteristik sensori yang disukai konsumen. Hasil ini sejalan dengan berbagai penelitian yang melaporkan bahwa substitusi biskuit sukun pada produk biskuit masih menghasilkan karakteristik fisik dan organoleptik yang baik apabila formulasi dilakukan secara tepat (Muhlishoh et al., 2021).

Selain menghasilkan produk yang layak dikonsumsi, pelatihan juga memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi selama proses produksi. Peserta diberikan penjelasan mengenai kebersihan peralatan, penggunaan alat pelindung diri sederhana, pengendalian kontaminasi silang, hingga penyimpanan produk setelah pemanggangan. Penerapan prinsip higiene merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan pangan olahan yang aman dan memiliki umur simpan lebih panjang (Codex Alimentarius Commission, 2022).

Tabel 1. Hasil pre test pelatihan pembuatan biskuit sukun

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Pernah membuat biskuit sukun sebelumnya?	0%	100%
2	Pernah mengikuti pelatihan pembuatan biskuit sukun?	0%	100%
3	Tahu cara membuat biskuit sukun?	0%	100%
4	Sulitkah cara membuat biskuit sukun?	80%	20%

Tabel 2. Hasil post test pelatihan pembuatan biskuit sukun bagian 1

No	Pertanyaan	Benar	Salah
1	Alat apa saja yang digunakan dalam pembuatan biskuit sukun	100%	0%
2	Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit sukunL	100%	0%
3	Sebutkan bagaimana pembuatan biskuit sukun	100%	0%
TOTAL		100%	0%

Tabel 3. Hasil post test pelatihan pembuatan biskuit sukun bagian 2

NO	Pertanyaan	Ya	Tidak
4	Apakah sulit pembuatan biskuit sukun?	20%	80%
5	Apakah alat dan bahan pembuatan biskuit sukun sulit didapatkan?	20%	80%
6	Apakah tertarik membuat biskuit sukun?	80%	20%
7	Apakah kesulitan mengikuti pelatihan?	10%	90%
8	Apakah puas dengan pelatihan ini?	90%	10%

Sebelum pelatihan dilakukan pre test dan setelahnya dilakukan post test. Hal ini agar diketahui penangkapan peserta terhadap materi yang diberikan. Hasil pre test dapat dilihat pada Tabel 1. Pelatihan diikuti oleh 20 orang ibu-ibu PKK dan remaja putri desa Maitara. Dari hasil pre test terlihat bahwa seluruh peserta (100%) belum mengetahui cara membuat biskuit sukun dan menganggapnya sebagai hal yang sulit. Setelah diberikan pelatihan, ternyata 100% telah mengetahui cara pembuatan biskuit sukun.

Hal ini dari hasil post test yang menunjukkan semua peserta pelatihan telah dapat menyebutkan alat, bahan dan cara pembuatan biskuit sukun. Hasil post test dapat dilihat pada Tabel 2 dan 3. Hasil post test (Tabel 3) ini menunjukkan bahwa setelah pelatihan sebagian besar (90%) sudah tidak menganggap bahwa

pembuatan biskuit sukun ini sulit dan tertarik untuk membuat biskuit sukun. Peserta 100% menganggap bahwa alat dan bahan pembuatan selai tidak sulit untuk didapatkan. Inilah salah satu dasar peserta sebagian besar tertarik membuat biskuit sukun (80%). Peserta pun sebagian besar (90%) tidak merasa kesulitan mengikuti pelatihan ini. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

Untuk mengetahui efektivitas pelatihan, dilakukan evaluasi menggunakan metode pre-test dan post-test. Evaluasi ini bertujuan mengukur perubahan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan.

Hasil pre-test (Tabel 1) menunjukkan bahwa seluruh peserta belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan biskuit berbahan baku sukun. Pengetahuan peserta mengenai formulasi bahan, teknik pencampuran adonan, proses pemanggangan, maupun standar mutu biskuit masih belum ada. Sebagian besar peserta juga beranggapan bahwa proses pembuatan biskuit membutuhkan peralatan modern sehingga sulit diterapkan sebagai usaha rumah tangga.

Setelah mengikuti pelatihan, hasil post-test (Tabel 2) memperlihatkan adanya peningkatan pengetahuan yang sangat signifikan. Seluruh peserta mampu menjelaskan kembali tahapan produksi biskuit sukun, mulai dari persiapan bahan baku, proses pencampuran, pencetakan, pemanggangan, hingga penyimpanan pproduk. Seluruh Peserta juga mampu menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan biskuit sukun.

Selain peningkatan aspek pengetahuan, perubahan juga terlihat pada aspek keterampilan. Seluruh peserta berhasil mempraktikkan proses pembuatan biskuit secara mandiri dengan tingkat keberhasilan yang baik. Hasil post test (Tabel 3) ini menunjukkan bahwa setelah pelatihan sebagian besar (90%) sudah tidak menganggap bahwa pembuatan biskuit sukun ini sulit dan tertarik untuk membuat biskuit sukun. Peserta 100% menganggap bahwa alat dan bahan pembuatan selai tidak sulit untuk didapatkan. Inilah salah satu dasar peserta sebagian besar tertarik membuat biskuit sukun (80%). Peserta pun sebagian besar (90%) tidak merasa kesulitan mengikuti pelatihan ini. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan kompetensi peserta secara lebih efektif dibandingkan penyampaian teori saja. Menurut teori pembelajaran orang dewasa (*adult learning*), pengalaman langsung merupakan salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan transfer pengetahuan kepada peserta pelatihan (Knowles et al., 2020).

Hasil evaluasi juga menunjukkan adanya perubahan persepsi peserta terhadap peluang usaha berbasis pangan lokal. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta memandang buah sukun hanya sebagai bahan pangan tradisional yang dikonsumsi dalam lingkup rumah tangga. Setelah pelatihan, mayoritas peserta menyatakan bahwa biskuit sukun memiliki prospek usaha yang cukup menjanjikan karena bahan bakunya tersedia melimpah, proses produksinya relatif mudah, serta memiliki peluang untuk dipasarkan sebagai makanan ringan maupun oleh-oleh khas Desa Maitara.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis masyarakat, tetapi juga mampu menumbuhkan motivasi berwirausaha. Perubahan pola pikir ini merupakan salah satu indikator keberhasilan program pemberdayaan masyarakat, karena keberlanjutan suatu usaha sangat dipengaruhi oleh kesiapan sumber daya manusia dalam mengelola potensi lokal secara mandiri. Pendapat ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya peningkatan kapasitas individu sebagai modal utama pembangunan ekonomi berbasis komunitas (UNDP, 2022).

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan biskuit sukun memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa inovasi pengolahan pangan berbasis komoditas lokal mampu menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pedesaan. Dengan dukungan pendampingan yang berkelanjutan, biskuit sukun memiliki peluang untuk berkembang menjadi produk unggulan Desa Maitara yang mampu meningkatkan daya saing UMKM lokal.

3. Pendampingan pembuatan kemasan dan desainnya.

Keberhasilan suatu produk pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas rasa dan nilai gizinya, tetapi juga dipengaruhi oleh kemasan dan informasi yang disampaikan kepada konsumen. Oleh karena itu, setelah peserta mampu memproduksi biskuit sukun secara mandiri, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan mengenai teknik pengemasan dan pelabelan produk sebagai bagian dari upaya meningkatkan daya saing produk di pasar.

Pada tahap ini peserta diberikan pemahaman mengenai fungsi kemasan sebagai pelindung produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroba, paparan cahaya, kelembapan, maupun oksigen yang dapat menurunkan mutu selama penyimpanan. Selain menjaga kualitas produk, kemasan juga berfungsi sebagai media komunikasi antara produsen dan konsumen melalui informasi yang tercantum pada label. Kemasan yang baik terbukti mampu meningkatkan persepsi kualitas, menarik minat beli, serta memperkuat identitas suatu produk pangan (Robertson, 2021).

Selain aspek kemasan, peserta juga memperoleh pendampingan dalam penyusunan desain label produk. Tim menjelaskan bahwa label bukan sekadar identitas produk, tetapi juga merupakan bagian penting dalam memberikan informasi kepada konsumen mengenai keamanan dan mutu pangan. Label dirancang agar memuat nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, masa simpan, alamat produsen, serta ruang untuk pencantuman nomor PIRT apabila proses perizinan telah diselesaikan. Informasi tersebut mengacu pada ketentuan pelabelan pangan olahan yang berlaku di Indonesia sehingga produk memiliki peluang lebih besar untuk dipasarkan secara luas.

Kegiatan pendampingan dilakukan secara partisipatif. Peserta diajak menentukan nama produk, memilih kombinasi warna, logo, serta tampilan visual yang mencerminkan identitas lokal Desa Maitara. Pendekatan ini bertujuan agar peserta memiliki rasa memiliki terhadap produk yang dikembangkan sekaligus memahami pentingnya strategi pemasaran melalui desain kemasan. Menurut Kotler & Keller (2022), kemasan merupakan salah satu elemen bauran pemasaran yang mampu memengaruhi keputusan pembelian konsumen karena menjadi kesan pertama yang diterima sebelum konsumen mencoba produk.

Hasil pendampingan menunjukkan adanya perubahan cara pandang peserta terhadap pentingnya kemasan. Sebelum mengikuti kegiatan, sebagian besar peserta menganggap bahwa kemasan hanya berfungsi sebagai pembungkus produk. Setelah memperoleh pendampingan, peserta memahami bahwa kemasan yang menarik dan informatif mampu meningkatkan nilai jual sekaligus membangun kepercayaan konsumen. Beberapa peserta bahkan mulai mengusulkan variasi ukuran kemasan agar dapat menjangkau berbagai segmen pasar, mulai dari kemasan kecil sebagai makanan ringan hingga kemasan eksklusif yang dapat dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Pulau Maitara. Kemasan biskuit sukun Maitara dan label kemasanya terdapat di Gambar 3 dan 4.



Gambar 3. Kemasan biscuit sukun



Gambar 4. Label kemasan biscuit sukun

c. Monitoring

Monitoring dilaksanakan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai sebagai bentuk pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan program. Tahap ini menjadi bagian penting dalam kegiatan pengabdian karena keberhasilan suatu program pemberdayaan masyarakat tidak hanya diukur dari terlaksananya pelatihan, tetapi juga dari kemampuan masyarakat menerapkan keterampilan yang telah diperoleh secara berkelanjutan (Laverack, 2020).

Kegiatan monitoring dilakukan melalui kunjungan lapangan dan diskusi bersama peserta pelatihan. Tim pengabdian mengevaluasi perkembangan kemampuan peserta dalam memproduksi biskuit sukun, penggunaan kemasan yang telah diperkenalkan, serta berbagai kendala yang masih dihadapi selama proses produksi.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu memproduksi kembali biskuit sukun secara mandiri di rumah. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik yang relatif seragam dengan produk saat pelatihan, menunjukkan bahwa keterampilan yang diperoleh selama praktik dapat diterapkan dengan baik. Beberapa peserta bahkan mulai memperkenalkan produk kepada tetangga, kerabat, maupun masyarakat sekitar sebagai bentuk uji pasar awal.

Meskipun demikian, monitoring juga mengidentifikasi beberapa tantangan yang masih perlu mendapat perhatian. Kendala yang paling banyak disampaikan peserta meliputi keterbatasan modal usaha, kontinuitas penyediaan bahan baku dalam jumlah besar, pengadaan kemasan yang lebih ekonomis, serta strategi pemasaran yang masih terbatas pada lingkungan sekitar. Kondisi tersebut merupakan tantangan yang umum dihadapi oleh usaha mikro berbasis pangan lokal, terutama pada tahap awal pengembangan usaha (KemenkopUKM, 2023).

Sebagai tindak lanjut, tim pengabdian memberikan pendampingan berupa konsultasi mengenai efisiensi proses produksi, perhitungan biaya produksi sederhana, penentuan harga jual, hingga pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Peserta juga diberikan informasi mengenai peluang pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB), sertifikat PIRT, dan sertifikasi halal agar produk dapat dipasarkan secara lebih luas.

Pendampingan berkelanjutan diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan diri masyarakat dalam mengembangkan usaha secara mandiri. Program ini juga membuka peluang terbentuknya kelompok usaha bersama yang dapat mengelola produksi biskuit sukun secara lebih terorganisasi sehingga kapasitas produksi dan jangkauan pemasaran dapat terus meningkat.

D. PENUTUP

Simpulan

Pelatihan pembuatan biskuit sukun bagi 20 ibu-ibu PKK dan remaja putri di Desa Maitara berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah sukun menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum pelatihan, seluruh peserta belum mengetahui proses pembuatannya, sedangkan setelah pelatihan seluruh peserta telah memahaminya. Persepsi bahwa pembuatan biskuit sukun sulit juga menurun dari 80% menjadi 10%. Tingkat kepuasan peserta yang mencapai 90% menunjukkan bahwa pelatihan berjalan dengan baik dan sesuai kebutuhan masyarakat. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal pengembangan usaha berbasis pangan lokal serta mendorong peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Maitara.

Saran

Keberhasilan pelatihan ini perlu ditindaklanjuti melalui pendampingan yang berkelanjutan agar keterampilan peserta dapat berkembang menjadi usaha yang memberikan nilai ekonomi. Pendampingan dapat diarahkan pada peningkatan mutu produk, pengembangan variasi rasa, perbaikan desain kemasan, serta pengurusan legalitas seperti PIRT dan sertifikasi halal. Selain itu, dukungan pemerintah desa, perguruan tinggi, dan instansi terkait sangat diperlukan dalam bentuk pelatihan kewirausahaan, akses permodalan, dan pemasaran digital. Dengan kolaborasi yang berkesinambungan, biskuit sukun diharapkan mampu menjadi produk unggulan Desa Maitara yang meningkatkan nilai tambah sukun sekaligus mendukung kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih disampaikan kepada Kemendikbudristek (Belmawa) atas bantuan dana yang telah diberikan dalam program PPK-ORMAWA (Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa) bagi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian (Himalogista) THP, Faperta, SUniversitas Khairun sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

E. DAFTAR PUSTAKA

- [FAO] Food and Agriculture Organization. (2023). *The Status of Women in Agrifood Systems*. Rome: FAO.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Revised 2022)*. Rome: FAO & WHO.
- Jones AMP, Ragone D, Aiona K, Lane WA, & Murch SJ. (2021). Nutritional and functional properties of breadfruit (*Artocarpus altilis*): A review. *Foods*, 10(11), 2604.
- [KemenkopUKM] Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2023). *Perkembangan Data UMKM Tahun 2023*. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UKM.
- Knowles MS, Holton EF, & Swanson RA. (2020). *The Adult Learner* (9th ed.). Routledge.
- Kotler P & Kevin LK. (2022). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson.
- Laverack G. (2020). *Health Promotion Practice: Building Empowered Communities* (2nd ed.). McGraw-Hill Education.
- Muhlishoh A, Setyaningsih A, & Ismawanti Z. (2021). Kandungan gizi dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung sukun dan stevia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 136–145. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>
- Robertson GL. (2021). *Food Packaging: Principles and Practice* (4th ed.). CRC Press.
- [UNDP] United Nations Development Programme. (2022). *Human Development Report 2021/2022: Uncertain Times, Unsettled Lives*. United Nations Development Programme.