

## PROGRAM DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU SUKUN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN USAHA DI KECAMATAN RANCAKALONG KABUPATEN SUMEDANG

**Herlina Marta, Yana Cahyana dan Heni Radiani Arifin**

Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran  
E-mail: herlina.marta@unpad.ac.id

**ABSTRAK.** Pengkajian potensi berbagai komoditi pertanian lokal dapat dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan. Salah satu komoditi pertanian yang memiliki prospek untuk dikembangkan adalah buah sukun yang dapat dijadikan tepung dan diolah menjadi berbagai produk pangan. Pelatihan pemanfaatan buah sukun menjadi tepung dan berbagai produk pangan dilakukan melalui ceramah, diskusi dan latihan pembuatan tepung sukun, pengenalan berbagai formulasi produk pangan (brownies dan cookies) yang berbahan baku tepung sukun. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan mampu di pahami peserta, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat di Kecamatan Rancakalong tentang pemanfaatan sukun menjadi tepung dan produk-produk pangan dan pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

**Kata kunci:** Buah Sukun, Produk Pangan, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang

**ABSTRACT.** Assessment of the potential for a variety of local agricultural commodities, can still be used as a food product that required in order to do food verification. One of the agricultural commodity that have the prospect to be developed is the breadfruit that can be used as flour and processed into various food products. Training utilization of breadfruit into flour and various food products carried out through lectures and exercises to produce breadfruit flour; the introduction of various formulations of food products (brownies and cookies) made from breadfruit flour. In this activity also taught at the community on the managerial development of small and value-added of breadfruit into flour and utilization of various food products. Evaluation results show that the training could be done to understand society, so it can drive the rate of public knowledge in particular on the use of breadfruit into flour and food products and ultimately are expected to increase incomes.

**Key words:** breadfruit, food product, Rancakalong Subdistric, Sumedang District

### PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang diharapkan dapat memberikan sumbangan yang berarti dalam peningkatan pendapatan nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja dan penyediaan bahan baku. Salah satu sektor pertanian yang memegang peranan penting dalam penyerapan tenaga kerja yaitu sektor agroindustri di bidang pengembangan produksi pangan. Menurut Widodo (2003), pengembangan produksi pangan bertujuan untuk menyajikan bahan menjadi lebih siap dikonsumsi dan meningkatkan kualitas sehingga dapat meningkatkan harga jualnya.

Salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan adalah buah sukun. Memanfaatkan potensi buah sukun sebagai salah satu sumber karbohidrat, ternyata tidak hanya turut mensukseskan program penganeekaragaman (diversifikasi) pangan yang dijalankan pemerintah Indonesia, namun juga memberikan peluang bisnis baru bagi para pelakunya. Kandungan pati pada buah sukun yang kadarnya mencapai 75%, glukosa 31%, protein 5% dan lemak 2%, membuat buah sukun sering dijadikan sebagai sumber karbohidrat.

Buah sukun secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan. Masyarakat biasa mengkonsumsi buah sukun dengan cara buah sukun segar dikukus atau digoreng biasa sebagai pendamping minum teh atau kopi. Olahan buah sukun seperti ini tentu bukan merupakan

olahan yang menarik dan bernilai gizi tinggi apalagi akan diusahakan sebagai usaha bisnis, selain alasan utama yaitu tidak tahan lama. Buah sukun dapat diinovasikan menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Produk olahan pangan berbahan baku buah sukun antara lain produk aneka camilan seperti keripik sukun konvensional, keripik sukun simulasi, kecimpring, stik sukun, snack, dan tepung sukun dapat dimanfaatkan juga sebagai bahan baku produk bakery.

Mengingat persaingan pasar di bisnis camilan sudah sangat ketat, maka diperlukan sebuah keunikan untuk meningkatkan nilai jual produk, misalnya dengan memilih kemasan produk yang unik dan menarik, sehingga konsumen yang membeli bisa langsung tertarik untuk membelinya. Selanjutnya dapat ditambahkan varian rasa yang berbeda agar konsumen semakin penasaran dengan citarasa produk camilan sukun yang di pasarkan, misalnya menambahkan bumbu/seasoning yang beragam untuk meningkatkan nilai jual aneka camilan sukun.

Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Sumedang. Di Daerah ini banyak terdapat pengusaha aneka camilan, dimana bahan baku yang digunakan terbatas pada singkong dan ubi jalar. Dalam rangka meningkatkan variasi produk, maka perlu diperkenalkan produk aneka camilan lain berbahan baku buah sukun. Diharapkan dengan bertambahnya variasi produk aneka camilan dapat memperluas pangsa pasar produk unit usaha tersebut.

Beberapa produk aneka camilan yang telah diproduksi oleh unit usaha aneka camilan di Kecamatan Rancakalong masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen.

Pengemasan diperlukan untuk meminimalkan atau mengendalikan proses penurunan mutu suatu produk pangan. Menurut UU no 7 tahun 1996 tentang pangan, kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mawadahi dan atau membungkus pangan baik, yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Menurut Saccharrow dan Griffin (1970) menggolongkan jenis dan bentuk kemasan dalam 3 golongan, yaitu : pengemasan Tegar (Rigid), pengemasan semi tegar (semi rigid), dan pengemasan lentur (flexible).

Salah satu fungsi pengemasan pangan adalah sebagai media untuk berkomunikasi dan memberikan informasi kepada konsumen. Menurut PP 69 tahun 1999 dinyatakan bahwa label pangan adalah : “Setiap keterangan mengenai bahan pangan berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.” Untuk keperluan informasi kepada konsumen, syarat-syarat label haruslah (i) mudah dibaca, (ii) jelas terlihat, (iii) tidak disembunyikan, (iv) tidak mudah lepas, (v) tidak mudah luntur. Adapun keterangan yang perlu dicantumkan pada label kemasan pangan adalah : Nama produk pangan, daftar ingridien, isi bersih dan berat bersih, nama dan alamat perusahaan, negara asal, identifikasi lot, kadaluarsa, petunjuk penyimpanan, petunjuk pemakaian.

Dari uraian di atas maka perlu diadakan kegiatan PPM untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha pengolahan pangan di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang.

Tujuan program kegiatan ini adalah:

1. Mensosialisasikan manfaat/potensi buah sukun sebagai bahan baku olahan pangan serta cara pengolahan buah sukun menjadi berbagai produk olahan pangan
2. Menambah variasi produk olahan aneka camilan berbahan baku buah sukun pada unit usaha sasaran
3. Memperbaiki pengemasan produk olahan pangan sehingga lebih menarik dan optimal melindungi produk sehingga dapat mengurangi produk return
4. Mengembangkan usaha dan meningkatkan pendapatan unit usaha sasaran

## METODE

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan rencananya dilakukan di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Daerah ini dipilih karena di Kecamatan

Rancakalong memiliki banyak unit usaha pengolahan pangan yang berpotensi untuk dikembangkan. Selama ini unit usaha aneka camilan ini sebagian besar memanfaatkan singkong dan ubi jalar sebagai bahan baku produk olahannya, sehingga jenis produk kurang variatif dan ketergantungan sangat tinggi terhadap bahan baku tersebut.

Kegiatan PPMD ini mengambil sasaran anggota kelompok unit usaha pengolahan pangan yang terdapat di daerah tersebut yang berjumlah 30 orang. Peserta merupakan perwakilan kelompok usaha yang memiliki kemampuan untuk mensosialisasikan kembali hasil pelatihan kepada anggota kelompok lainnya. Pemilihan kelompok usaha dilakukan oleh pihak kecamatan. Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan PPM ini, yaitu masih terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dimiliki oleh anggota kelompok tentang pemanfaatan sukun sebagai bahan baku pembuatan produk aneka camilan, maka kepada mereka diajarkan cara pemanfaatan sukun dalam pengolahan makanan sehingga menjadi berbagai produk aneka camilan yang dapat menambah variasi produk kelompok usaha tersebut.

Berbagai metode yang akan digunakan dalam kegiatan PPM ini antara lain:

- a. Penyelenggaraan pelatihan teori untuk meningkatkan pengetahuan para peserta dengan materi :
  1. Pengetahuan mengenai sukun meliputi: kandungan gizi dan potensinya
  2. Pengetahuan mengenai cara pengolahan sukun menjadi produk aneka camilan
  3. Cara pengemasan dan pelabelan pangan yang baik
  4. Pengetahuan mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga)

Metode pembelajaran dalam pelatihan teori ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep substansi yang sangat prinsip dan penting, yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan. Substansi tersebut berupa materi pokok yaitu berkaitan dengan pengetahuan tentang bahan, cara pengolahannya dan pengemasan serta pelabelan produk tersebut serta CPPB-IRT. Demonstrasi sangat penting keberadaannya dalam kegiatan pelatihan ini, karena dalam pelatihan suatu proses kerja akan lebih mudah diikuti oleh peserta pelatihan manakala keterampilan yang akan ditransformasikan bisa dieksplicitkan secara konkrit melalui demonstrasi.

- b. Penyelenggaraan pelatihan praktek pembuatan produk aneka produk olahan berbahan baku buah sukun dan cara pengemasan dan pelabelan yang baik. Pada pembuatan produk aneka camilan, praktek dilakukan

mulai dari cara mempersiapkan buah sukun sebagai bahan makanan meliputi penyortiran, trimming dan grading dan pengolahannya menjadi aneka produk pangan. Metode pembelajaran yang digunakan untuk kelancaran pelatihan adalah demonstrasi dan metode latihan. Metode demonstrasi diberikan agar peserta melihat prosedur praktek dengan baik dan kemudian dapat mengikuti melalui latihan. Metode latihan atau praktek ini diberikan kepada para peserta pelatihan dengan harapan peserta pelatihan akan mempunyai pengalaman langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktekan materi pelatihan tentang prosedur atau langkah kerja dalam pembuatan aneka camilan berbahan baku buah sukun.

Kegiatan ini melibatkan tim pelaksana (dosen), mahasiswa dan masyarakat (anggota unit usaha pengolahan pangan). Adapun keterlibatan dan peran masing-masing personal dalam kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1 dan indikator keberhasilan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penyuluhan Mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) dan Cara Pengolahan Sukun menjadi Produk Olahan Pangan

Kegiatan dilakukan di lokasi Kantor Kecamatan Rancakalong pada tanggal 31 Agustus 2017. Acara dihadiri oleh 20 orang peserta dari UKM, Ibu PKK dan

kader desa. Metode yang digunakan berupa penyuluhan mengenai cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dan Cara Pengolahan Sukun menjadi Produk Olahan Pangan. Diakhir acara diadakan diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang diberikan. Selain itu juga dilakukan evaluasi untuk mengukur kemampuan peserta mengenai materi yang diberikan melalui pengisian kuesioner.

Khalayak sasaran untuk kegiatan penyuluhan adalah pemilik UKM dan kader dari desa. Penyuluhan ini bertujuan untuk membuka wawasan kedua mitra mengenai materi tersebut. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan, potensi dan cara pengolahan sukun menjadi produk olahan pangan.

Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi pangan. Oleh karena itu pengawasan dalam cara produksi pangan secara efektif merupakan hal yang penting untuk mencegah gangguan kesehatan manusia dan dampak ekonomi sebagai akibat dari penyakit yang ditimbulkan oleh pangan.

Dengan demikian harus ditekankan disini bahwa pedoman produksi yang baik harus mencakup seluruh rantai pangan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir. Untuk aspek pengolahan telah tersedia CPPB-IRT yang merupakan pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Oleh karena itu dalam

**Tabel 1. Keterlibatan Masing-Masing Kelompok dalam Kegiatan**

No	Rencana Kegiatan	Keterlibatan dalam Kegiatan		
		Dosen	Mahasiswa	Masyarakat
1	Penyuluhan:			
	a. Pengetahuan mengenai sukun meliputi: kandungan gizi dan potensinya	Narasumber	Mengatur/ mengatur acara mulai dari tahap persiapan dan pada saat acara berlangsung	Menyediakan tempat
	b. Pengetahuan mengenai cara pengolahan sukun menjadi produk aneka camilan	Evaluasi kemampuan peserta		Peserta / objek penyuluhan
	c. Cara pengemasan dan pelabelan pangan yang baik			
	d. Pengetahuan mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga)			
2	Pelatihan	Instruktur pelatihan	Mengatur kerberlangsungan acara secara teknis	Menyediakan tempat Peserta/melakukan praktek pembuatan produk aneka camilan
	a. Pembuatan produk aneka camilan berbahan baku buah sukun			
	b. Pengemasan dan pelabelan produk aneka camilan			

**Tabel 2. Indikator Keberhasilan Kegiatan**

No.	INDIKATOR	Base Line (sebelum kegiatan)	Pencapaian setelah kegiatan
1.	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rendahnya tingkat pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan buah sukun, pemanfaatan buah sukun, pengemasan dan pelabelan produk dan CPPB-IRT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meningkatnya pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan buah sukun, pemanfaatan buah sukun, pengemasan dan pelabelan produk dan CPPB-IRT</li> </ul>
2.	Praktek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belum mengetahui cara pengolahan buah sukun menjadi produk olahan pangan</li> <li>Belum mengetahui cara pengemasan dan pelabelan yang baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dapat mengolah buah sukun menjadi produk olahan pangan</li> <li>Dapat memilih kemasan yang menarik dan sesuai untuk produk aneka camilan</li> </ul>
3.	Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk masih terbatas pada olahan singkong dan ubi jalar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Variasi produk bertambah dengan adanya produk olahan buah sukun</li> </ul>

acara ini akan ditekankan beberapa pedoman aspek hulu dan hilir yang harus diperhatikan agar keseluruhan rantai pangan dapat dikontrol dengan baik.

Penyuluhan mengenai cara pengolahan sukun dimulai dari materi mengenai potensi sukun, komposisi gizi, cara pembuatan tepung dan pati sukun, serta alternatif produk yang dapat dibuat berbahan baku sukun. Beberapa produk yang dapat dibuat dari tepung sukun antara lain: *cake*, *cookies*, *brownies*, dan lain-lain. Praktek pembuatan produk berbahan baku sukun akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya.

Acara penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi/tanya jawab. Pada sesi diskusi, masih banyak permasalahan di lapangan yang dihadapi oleh peserta untuk menerapkan CPPB-IRT. Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi kepada peserta untuk melihat peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang diberikan. Foto-foto kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 1. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi penyuluhan dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Hasil Evaluasi Peserta terhadap materi CPPB-IRT**



**Gambar 1. Foto-Foto Kegiatan Penyuluhan**

Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
Rendah (< 60%)	100%	-
Sedang (60 - 80%)		30%
Tinggi (> 80%)		70%
Total		100%

Pada tabel di atas dapat dilihat terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang CPPB-IRT dimana sebelum pelatihan semua peserta (100%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai CPPB-IRT dimana nilai isian kuesioner di bawah 60%. Sementara setelah mendapatkan penyuluhan CPPB-IRT, sebanyak 30% peserta mendapatkan nilai 60-80% dan sebanyak 70% peserta mendapatkan nilai di atas 80%. Diharapkan dengan adanya pengetahuan mengenai CPPB-IRT ini mendorong kedua mitra untuk menerapkan CPPB-IRT ini dalam proses pengolahan produknya. Sementara hasil evaluasi peserta terhadap materi pemanfaatan sukun dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Hasil Evaluasi Peserta terhadap Materi Pemanfaatan Sukun**

Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
Rendah (< 60%)	90%	-
Sedang (60 - 80%)	10%	24%
Tinggi (> 80%)		76%
Total		100%

## 2. Pelatihan/Praktek Pembuatan Produk Aneka Camilan Berbahan Baku Buah Sukun

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan buah sukun menjadi produk olahan pangan berhasil dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan pada Tanggal 15 September 2017 di Kantor Kecamatan Rancakalong. Peserta kegiatan adalah peserta yang sama dengan kegiatan-kegiatan sebelumnya. Kegiatan ini dimulai dengan penjelasan singkat mengenai cara pembuatan produk olahan sukun seperti brownies, cake, bolu kukus, stik dan keripik sukun, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan aneka produk tersebut.

Dari hasil pelatihan, beberapa produk yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang belum memuaskan terkait keterbatasan keterampilan peserta dalam pengolahan produk pangan berbasis sukun. Produk yang dihasilkan memiliki kelemahan dari segi sifat organoleptik melalui uji kesukaan panelis. Pada pembuatan cake dan bolu, tekstur yang dihasilkan kurang empuk dan agak bantat serta aroma yang dihasilkan kurang disukai. Dokumentasi pelatihan pengolahan sukun dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Dokumentasi Pelatihan Pengolahan Sukun**

Pelatihan pembuatan produk aneka camilan tahap lanjutan dilakukan pada Tanggal 22 September 2017 di Kantor Kecamatan Rancakalong. Kegiatan lanjutan ini bertujuan untuk lebih mengasah keterampilan peserta untuk menghasilkan produk olahan sukun yang memiliki

sifat organoleptik yang baik dan diterima oleh konsumen. Pada kegiatan ini dilakukan perlombaan pembuatan produk aneka olahan sukun. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok kecil dimana per kelompoknya berjumlah 5 orang. Masing-masing kelompok bebas berkreasi untuk membuat aneka produk berbasis sukun. Kriteria penilaian meliputi ide inovasi, formulasi produk, penyiapan bahan, proses pengolahan, dan kualitas produk yang dihasilkan.

Sebelum hari pelaksanaan lomba, masing-masing kelompok sudah diminta merancang jenis produk, formulasi serta cara pembuatan produk yang akan mereka lombakan. Syarat utama dari jenis produk yang akan dibuat adalah bahan baku utama yang digunakan adalah buah sukun, baik dalam bentuk buah segar maupun pati ataupun tepung sukun. Pada saat hari pelaksanaan lomba, terlebih dahulu diberikan pengarahan awal mengenai peraturan dan tata tertib lomba. Waktu yang disediakan mulai dari persiapan bahan dan penyajian produk adalah selama 2 jam. Produk yang dihasilkan akan dinilai oleh juri yang terdiri dari tim pelaksana dan wakil dari Kecamatan Rancakalong. Kelompok yang memenangkan lomba akan mendapat hadiah berupa alat-alat pengolahan pangan seperti *sealer*, *blender*, *mixer* dan peralatan pengolahan lainnya. Dokumentasi Lomba Pengolahan Produk Olahan Berbasis Buah Sukun dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Dokumentasi Lomba Pengolahan Produk Olahan Berbasis Buah Sukun**

Evaluasi pelatihan praktek dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam pengolahan sukun. Evaluasi dilakukan pada saat proses atau praktek membuat brownies, cake dan bolu kukus. Peserta diamati dengan lembar pengamatan yang terdiri dari 3 kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan dan hasil. Hasil evaluasi terhadap keterampilan peserta pelatihan dapat dilihat pada Tabel 5.

Evaluasi sikap peserta terhadap kegiatan pelatihan pemanfaatan dan diversifikasi olahan sukun menjadi produk aneka camilan dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 5. Hasil Evaluasi Terhadap Keterampilan Peserta Pelatihan**

Kriteria	Persentase Peserta		
	Persiapan Bahan	Proses Pengolahan	Display Produk
Rendah (< 60%)	-	-	-
Sedang (60 - 80%)	21%	27%	20%
Tinggi (> 80%)	79%	73%	80%
Total	100%	100%	100%

**Tabel 6. Hasil Evaluasi Sikap Peserta terhadap Kegiatan**

Kriteria	Persentase Peserta
Kurang bermanfaat	-
Bermanfaat	12%
Sangat bermanfaat	88%
Total	100%

### 3. Penyuluhan Mengenai Pengemasan dan Pelabelan Produk Pangan

Pengemasan adalah suatu sistem terpadu untuk mengawetkan, melindungi, menyiapkan produk, hingga siap untuk ditransportasi dan didistribusikan ke konsumen dengan cara yang efektif, efisien, murah dan mudah. Kegiatan penyuluhan pengemasan dan pelabelan produk pangan diikuti oleh 20 peserta. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai definisi, fungsi dan syarat-syarat kemasan dan label yang baik untuk produk pangan. Selain itu peserta juga dikenalkan pada jenis kemasan yang sesuai untuk mengemas produk aneka olahan mangga yang mereka produksi. Beberapa sampel kemasan untuk produk camilan diperlihatkan untuk meningkatkan wawasan peserta mengenai berbagai kemasan. Evaluasi dilakukan dengan menilai kuesioner yang berisikan soal-soal yang menyangkut pengemasan dan pelabelan produk pangan.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui kuesioner terdapat peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengemasan dan pelabelan produk pangan. Hasil evaluasi terhadap peserta pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi pengemasan dan pelabelan produk pangan dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta Penyuluhan Pengemasan dan Pelabelan Produk Pangan**

Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
Rendah (< 60%)	85%	-
Sedang (60 - 80%)	15%	25%
Tinggi (> 80%)	-	75%
Total	100%	100%

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengemasan dan pelabelan setelah diberikan penyuluhan. Sebelum penyuluhan, sebanyak 85% peserta memiliki tingkat pengetahuan di bawah 60% dan 15% peserta memiliki tingkat pengetahuan sedang (60-80%). Sementara setelah

penyuluhan, sebanyak 25% peserta memiliki tingkat pengetahuan sedang (60-80%) dan sebanyak 75% peserta memiliki tingkat pengetahuan di atas 80% mengenai pengemasan dan pelabelan pangan. Setelah diberi penyuluhan, tidak ada peserta yang memiliki pengetahuan yang rendah (di bawah 60%) tentang pengemasan dan pelabelan pangan.

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi, Program PKM memberikan dampak positif baik bagi masyarakat Kecamatan Rancakalong. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan buah sukun sebagai produk olahan pangan.

### DAFTAR PUSTAKA

Achmad Suryana. 2002. Pembangunan Ketahanan Pangan dalam Kerangka Desentralisasi. Departemen Pertanian, Jakarta

Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian, Jakarta

Departemen Pertanian. 2009. Sukun: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan, Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 31(1): 1-3.

Harsanto, B.P. 1986. Budidaya dan Pengolahan Sukun. Kanisius, Jakarta.

Koswara, S. 2006. Sukun sebagai Cadangan Pangan Alternatif. Ebookpangan.com

Purnomo dan H. Purnamawati. 2007. Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul. Penebar Swadya, Jakarta.

Saccharow, S. and R.C.Griffin. 1970. Food Packaging, The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.

Triyono, A. 2002. Teknologi Pengolahan Keripik Sukun. BPM, Jakarta

Widodo, S. 2003. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional, Liberty, Yogyakarta.