



UNIVERSITAS IPWIJA

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jl. Letda Natsir No.7 Cikeas Ds. Nagrak, Kec. Gunung Putri

Kab. Bogor. 16967 Telp. +62-21-8233737

lp2m@ipwija.ac.id <https://lp2m.ipwija.ac.id>



SURAT TUGAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

No:097 /IPWIJA.LP2M/PkM-00/2025

Berdasarkan Surat Edaran Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Semester Genap 2024/2025 No.040/IPWIJA.LP2M/PkM-00/2025 tanggal 1 Maret 2025 dan surat permohonan dari Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sukamakmur No.013/VII/KUBS tanggal 11 Juli 2025 perihal permohonan Narasumber, Pendamping dan Pemberi Materi, dengan ini Kepala LP2M Universitas IPWIJA menugaskan:

1. Sunarso, S.E., M.M. (NIDN: 0315106701)
2. Esti Handayani, S.E., M.M. (NIDN: 0301087104)
3. Drs. Muhamad Asari, M.M. (NIDN: 0325126701)
4. Muh. Ali Maskuri, S.E., M.M. (NIDN: 0321047605)

Untuk menjadi Narasumber dalam kegiatan yang akan dilaksanakan pada:

Hari / tanggal : Minggu, 20 Juli 2025

Waktu : 13.00 - 17.00 WIB

Tempat : Sekretariat Kube Sukamakmur Kp. Tegal Panjang RT 006/02
Desa Sukamulya, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor

Tema : "Pengolahan Hasil Bumi Lokal menjadi Produk Unggulan."

Setelah pelaksanaan kegiatan Dosen yang ditugaskan diwajibkan membuat Laporan Pelaksanaan Kegiatan kepada pemberi tugas (LP2M Universitas IPWIJA). Mohon bantuan penanggungjawab kegiatan membantu menyediakan berkas yang diperlukan untuk pembuatan laporan pelaksanaan kegiatan.

Demikian Surat Tugas ini disampaikan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Bogor, 14 Juli 2025

Drs Jayadi, M.M.

Kepala LP2M



KELOMPOK USAHA BERSAMA SUKAMAKMUR
USAHA BERSAMA BERDASARKAN ASAS KEKELUARGAAN

Nomor : 013/VII/KUBS.

Perihal : Permohonan Narasumber

Kepada Yth.
Bapak Kepala LP2M
Universitas IPWIJA
di Bogor

Dengan hormat,

Sehubungan dengan akan diadakannya kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis sumberdaya lokal, maka kami mohon narasumber untuk dapat mengisi materi pada acara tersebut yang akan diselenggarakan pada:

Hari, Tanggal : Minggu, 20 Juli 2025

Tempat : Sekretariat Kube Sukamakmur Kp. Tegal Panjang RT 006/02
Desa Sukamulya, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor

Waktu : Jam 13.00 - 17.00 WIB

Materi : Pengolahan Hasil Bumi Lokal menjadi Produk Unggulan

Demikian permohonan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terimakasih.

Bogor, 11 Juli 2025

Hormat Kami,



Ani Indriani
Koordinator



KELOMPOK USAHA BERSAMA SUKAMAKMUR
USAHA BERSAMA BERDASARKAN ASAS KEKELUARGAAN

Nomor : 015/VII/KUBS.

Perihal : Ucapan Terimakasih

Kepada Yth.
Bapak Kepala LP2M
Universitas IPWIJA
di Bogor

Dengan hormat,

Sehubungan dengan telah diadakannya kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis sumberdaya lokal pada:

Hari, Tanggal : Minggu, 20 Juli 2025

Tempat : Sekretariat Kube Sukamakmur Kp. Tegal Panjang RT 006/02
Desa Sukamulya, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor

Waktu : Jam 13.00 - 17.00 WIB

Materi : Pengolahan Hasil Bumi Lokal menjadi Produk Unggulan

maka kami mengucapkan terimakasih kepada para narasumber yang telah mengisi materi pada acara tersebut:

1. Sunarso, S.E., M.M.
2. Esti Handayani, S.E., M.M.
3. Drs. Muhamad Asari, M.M.
4. M. Ali Maskuri, S.E., M.M.

Demikian Surat Ucapan Terimakasih ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Bogor, 21 Juli 2025

Hormat kami,



Ani Indriani
Koordinator

Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal

Pengolahan Sukun Menjadi Keripik
Sebagai Produk Unggulan Desa

Latar Belakang

Potensi hasil bumi lokal yang melimpah seperti sukun sering belum dimanfaatkan maksimal.

Pengolahan hasil bumi menjadi produk olahan menambah nilai ekonomi untuk masyarakat.

Tujuan Kegiatan

Membekali peserta dengan pengetahuan pengolahan buah sukun menjadi produk bernilai jual tinggi.

Mendorong lahirnya wirausaha baru di desa berbasis potensi lokal.

Waktu & Tempat

Hari/Tanggal: Minggu, 20 Juli 2025

Waktu: 13.00–17.00 BBWI

Tempat: Sekretariat Kube Sukamakmur

Narasumber

Sunarso

Esti Handayani

Muhamad Asari

Muhammad Ali Maskuri

Latar Belakang

Buah sukun merupakan komoditas lokal yang melimpah di wilayah Bogor

Potensi ekonomi sukun belum dimanfaatkan secara optimal

Keripik sukun memiliki nilai jual tinggi dan daya tahan lama

Dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat

Tujuan Program

Meningkatkan nilai tambah buah sukun lokal

Mengembangkan keterampilan pengolahan pangan masyarakat

Menciptakan peluang usaha mikro berbasis sumberdaya lokal

Meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat

MENGENAL BUAH SUKUN

Karakteristik Buah Sukun

Nama Latin : *Artocarpus altilis*

Kandungan Gizi: Karbohidrat, protein, vitamin C, serat

Musim Panen: Sepanjang tahun dengan puncak tertentu

Varietas: Sukun berbiji dan sukun tanpa biji

Kriteria Sukun untuk Keripik , Buah matang sempurna (kulit hijau kekuningan), Tekstur daging buah padat, Tidak terlalu matang (masih keras), Bebas dari hama dan penyakit



PERALATAN DAN BAHAN

Peralatan yang Dibutuhkan,
Pisau tajam, Talenan, Alat
pemotong/perajang, Wajan
penggorengan, Serok/saringan
Kompor/tungku, Baskom
Timbangan, emasan kecap udara,

Bahan-Bahan, Buah sukun segar (2-3 kg), Minyak goreng
berkualitas (1-2 liter), Garam halus (1 sendok teh), Air bersih
untuk mencuci, Bumbu, tambahan (opsional): bawang putih
bubuk, cabe bubuk 6



PROSES PEMBUATAN KERIPIK SUKUN

Tahap Persiapan : Pemilihan Buah, Pilih sukun yang matang optimal Hindari sukun yang terlalu muda atau terlalu tua

Pembersihan: Cuci buah sukun hingga bersih, Keringkan dengan kain bersih, Tahap Pengolahan

Langkah 1: Pengupasan dan Pemotongan, Kupas kulit sukun hingga bersih, Buang bagian tengah (hati sukun), Potong tipis-tipis dengan ketebalan 2-3 mm , Rendam dalam air garam selama 15 menit



Langkah 2: Pengeringan Awal

Tiriskan sukun yang telah direndam, Keringkan dengan kain bersih, Angin-anginkan selama 30 menit

Langkah 3: Penggorengan

Panaskan minyak dengan api sedang (170-180° C)

Masukkan irisan sukun sedikit

demi sedikit, Goreng hingga berwarna kuning keemasan, Angkat dan tiriskan minyak, Langkah 4: Pembumbuan (Opsional), Taburi dengan garam halus selagi hangat, Tambahkan bumbu sesuai selera, Aduk rata hingga bumbu menyebar merata



TEKNIK PENGGORENGAN YANG BENAR

Suhu Minyak, Suhu ideal: 170-180° C,
Terlalu panas: keripik gosong, bagian dalam belum matang, Terlalu dingin: keripik berminyak, tidak renyah,

Tips Menggoreng:

Jangan memasukkan terlalu banyak

sukun sekaligus, Aduk sesekali agar matang merata, Goreng hingga tidak ada gelembung besar, Angkat saat warna kuning keemasan, Ciri Keripik Matang, Warna kuning keemasan, Tekstur renyah dan kering, Tidak berminyak berlebihan, Suara renyah saat dipatahkan



PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN

Teknik Pengemasan Pastikan keripik benar-benar dingin sebelum dikemas gunakan kemasan kedap udara (plastik atau toples) Hindari kemasan yang bocor atau rusak Beri label dengan nama produk dan tanggal produksi

Penyimpanan

Simpan di tempat kering dan sejuk Hindari sinar matahari langsung Hindari tempat lembab Daya tahan: 2-4 minggu dalam kemasan tertutup



ANALISIS USAHA

Perhitungan Modal Bahan Baku (per batch 2 kg sukun):

Sukun segar: Rp 10.000

Minyak goreng: Rp 15.000

Bumbu dan kemasan: Rp 5.000

Total Modal: Rp 30.000

Sukun 2 kg → Hasil Produksi Keripik $\pm$ 400 gram

Dikemas dalam 8 bungkus @ 50 gram

Harga jual: Rp 8.000/bungkus

Total Penjualan: Rp 64.000

ANALISIS USAHA

Keuntungan

Keuntungan bersih: Rp 34.000 per batch

Margin keuntungan: $\pm$ 113%

Dengan 3x produksi per minggu: Rp 408.000/bulan

STRATEGI PEMASARAN

Target Pasar Tetangga dan lingkungan sekitar Warung/toko kelontong Sekolah dan kantin Media sosial (online) Pasar tradisional Teknik Pemasaran Buat kemasan menarik dengan label yang jelas Berikan sampel gratis untuk promosi awal Manfaatkan media sosial (WhatsApp, Facebook, Instagram) Jaga kualitas dan konsistensi rasa Bangun jaringan dengan reseller Diferensiasi Produk Variasi rasa (original, pedas, manis, balado) Kemasan unik dan menarik Kualitas higienis terjamin Harga kompetitif

KONTROL KUALITAS

Standar Kualitas Warna : kuning keemasan merata

Tekstur : renyah dan kering

Rasa : gurih, tidak tengik

Aroma : harum khas sukun

Kebersihan : bebas kotoran dan kontaminan

Faktor Penyebab Kegagalan Sukun terlalu muda/tua Suhu minyak tidak tepat Waktu penggorengan kurang/berlebihan

Penyimpanan yang tidak proper Kebersihan alat kurang terjaga Solusi

Masalah Umum Keripik tidak renyah → Kurangi kadar air,
goreng lebih lama

Warna tidak merata → Potong dengan ketebalan sama

Cepat tengik → Pastikan kemasan kedap udara

Berminyak → Tiriskan lebih lama, suhu minyak tepat

10. PENGEMBANGAN USAHA

Tahap Pengembangan

Tahap Awal: Produksi skala rumah tangga

Tahap Menengah: Peningkatan kapasitas dan variasi

Tahap Lanjut: Branding dan distribusi luas

Peluang Pengembangan

Penambahan variasi rasa dan kemasan

Kerjasama dengan toko modern

Ekspor ke daerah lain

Pelatihan untuk kelompok lain

Pengembangan produk turunan sukun lainnya

Dukungan yang Diperlukan

Pelatihan lanjutan

Akses permodalan

Bantuan pemasaran

Sertifikasi halal dan PIRT

Pendampingan usaha

11. PENUTUP

Kesimpulan

Keripik sukun merupakan peluang usaha yang menguntungkan
Memanfaatkan sumberdaya lokal yang melimpah
Teknik pembuatan relatif mudah dipelajari
Potensi pasar yang luas dan berkembang

Saran

Mulai dengan skala kecil untuk belajar
Fokus pada kualitas dan konsistensi
Terus berinovasi dalam rasa dan kemasan
Bangun jaringan pemasaran yang kuat

Jaga kebersihan dan higienitas produksi

Harapan

Program pengabdian ini diharapkan dapat:

Meningkatkan keterampilan masyarakat

Menciptakan lapangan kerja baru

Meningkatkan pendapatan keluarga

Mengembangkan ekonomi lokal berbasis sumberdaya alam

Terima Kasih

"Bersama membangun ekonomi kerakyatan melalui
pengolahan sumberdaya lokal"