

KERIPIK BAKA' (SUKUN) MASAMBA ALTERNATIF CAMILAN MENYEHATKAN DAN BERVARIAN RASA

Oki Anggara¹, Muh. Dimas Alfikri², Kiki Andreani³, Faula Andini⁴, Musdalifah
Purtiami⁵, Nova Vurba Sari⁶

okianggara@umpalopo.ac.id¹, dimasalfikri39@gmail.com², kikiandreani304@gmail.com³,
faulaandini024@gmail.com⁴, putry.amy06@gmail.com⁵, vurbasarinova@gmail.com⁶

Universitas Muhammadiyah Palopo

ABSTRAK

Keripik sukun adalah produk makanan sehat, dibuat dari irisan daging buah sukun (*artocarpus altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tekstur keripik sukun dipasaran cenderung keras. Sukun (*Arthocarpus altilis*) merupakan salah satu sumber pati yang dapat berpeluang untuk dijadikan bahan pembuatan gula, selain dari bahan baku tanaman yang mengandung pati lainnya yang telah banyak diteliti dan dikembangkan. Keripik sukun merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Makanan ringan ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pembuatan keripik sukun banyak diminati karena proses pembuatannya mudah dan membutuhkan alat yang sederhana. Hal ini menyebabkan keripik sukun cocok digunakan sebagai usaha industri skala rumah tangga. Proses produksi yang tepat pada pengolahan sukun sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu. Produk makanan sehat ini dapat dikendalikan melalui proses produksi agar dapat menghasilkan keuntungan bagi perusahaan. Keinginan konsumen terhadap produk yang baik dan mempunyai mutu yang baik merupakan salah satu pentingnya perusahaan memenuhi dan menjaga mutu produknya. Selain itu pengendalian mutu terhadap produk yang diproduksi mampu meningkatkan mutu produk.

Kata Kunci: Keripik, Sukun, Makanan Sehat.

ABSTRACT

*Breadfruit chips are a healthy food product, made from sliced fresh breadfruit (*artocarpus altilis*) flesh and fried with or without permitted food additives. The texture of breadfruit chips on the market tends to be hard. Breadfruit (*Arthocarpus altilis*) is a source of starch which has the opportunity to be used as an ingredient for making sugar, apart from other starch-containing plant raw materials which have been widely researched and developed. Breadfruit chips are a snack that is familiar to most of the Indonesian population. This snack is very popular with all levels of society. Making breadfruit chips is in great demand because the manufacturing process is easy and requires simple tools. This makes breadfruit chips suitable for use as a home-scale industrial business. The right production process for processing breadfruit is very necessary to maintain quality. This healthy food product can be controlled through the production process so that it can generate profits for the company. Consumers' desire for good products that have good quality is one of the important things for companies to fulfill and maintain the quality of their products. Apart from that, quality control of the products produced can improve product quality.*

Keywords: Chips, Breadfruit, Healthy Food.

PENDAHULUAN

Sukun merupakan tanaman pangan alternatif yang cukup populer. Penggunaannya sangat banyak di buat berbagai aneka makanan, dimuai dari getuk, digoreng, keripik, dan lain-lain menunjukkan bahwa buah sukun memang memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia.

Usaha kecil, mikro dan menengah di tanah air saat ini menghadapi persoalan yang

sangat sulit ditengah perubahan lingkungan bisnis yang semakin cepat dan kompleks. Semakin ketat dan meningkatnya perdagangan dan penjualan secara online, yang secara otomatis menghasilkan persaingan penjualan yang tersebar di seluruh negara, regional, dan internasional.

Keripik sukun merupakan makanan sehat yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Makanan ringan ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pembuatan keripik sukun banyak diminati karena proses pembuatannya mudah dan membutuhkan alat yang sederhana. Hal ini menyebabkan keripik sukun cocok digunakan sebagai usaha industri skala rumah tangga. Proses produksi yang tepat pada pengolahan sukun sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu.

METODOLOGI

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat kualitatif dengan metode observasi. Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Teknik observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis fenomena-fenomena yang diselidiki.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Keripik Sukun

Langkah 1

Kupas sukun, iris tipis dan rendam di dalam air larutan kapur sirih dan air selama lima jam.

Langkah 2

Angkat dan cuci bersih tiriskan.

Langkah 3

Lumurin irisan sukun dengan campuran bumbu, aduk dengan rata. Diamkan selama 15 menit atau hingga bumbu meresap.

Langkah 4

Panaskan minyak,goreng sukun hingga kering dan kecoklatan.angkat dan tiriskan .

Langkah 5

Beri rasa yang bervariasi sesuai keinginan dan simpan keripik sukun di dalam stoples atau di dalam wadah kedap udara

Keuntungan Makan Keripik Sukun

Dengan mengkonsumsi keripik sukun ternyata memiliki banyak manfaat. Keripik sukun banyak mengandung flavonoid, sejenis antioksidan yang berperan penting dalam menangkal radikal bebas. Selain itu, mampu mengurangi peradangan., keripik sukun cocok juga untuk kesehatan jantung dan lambung yang baik untuk semua kalangan.

Dokumentasi Kegiatan



KESIMPULAN

Keripik sukun adalah makanan ringan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Tidak hanya nikmat, tetapi juga dapat menjadi sumber penghasilan dan memiliki manfaat kesehatan. Namun demikian, sebagai konsumen, kita juga harus mempertimbangkan kualitas, kandungan gizi, dan aspek keberlanjutan. Dengan begitu, kita dapat lebih menghargai makanan tradisional kita dan menjaga kesehatan sekaligus membantu mendorong pelaku usaha lokal di bidang keripik sukun.

DAFTAR PUSTAKA

- Devi, Devi, Wulan Wulan, Sintiya Sintiya, Banu Banu, and Eko Sumartono, 'Pemanfaatan Sukun Menjadi Olahan Keripik Sukun Di Sawah Lebar Kota Bengkulu', *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*, 2.2 (2023), 221–24 <<https://doi.org/10.37676/jdun.v2i2.4247>>
- Fadilah, Nur, 'Analisis Preferensi Konsumen Keripik Sukun “Khas Sepudi”', *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya*, 2019, 303–8
- Junaidi, Edi, Banun Diah Probowati, and Muhammad Fakhry, 'Pengendalian Mutu Pada Produksi Keripik Sukun', *Agrointek*, 8.1 (2014), 13–22
- Pratiwi, Riandini Ika, and Yulianti Kalaba, 'Analisis Profitabilitas Usaha Keripik Tahu Pada Industri Rumah Tangga Sofie Di Kota Palu', *Agroland*, 21.9 (2014), 15–21