

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN  
TEPUNG SUKUN SEBAGAI BAHAN BAKU INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA  
GUNUNG SILANU**

***COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH TRAINING IN MAKING BREADFULL  
FLOUR AS A RAW MATERIAL FOR HOME INDUSTRY IN GUNUNG SILANU  
VILLAGE***

**Ansar<sup>1\*</sup>, Faizah Mahi<sup>2</sup>, Agus Salim Syam<sup>3</sup>, Aziza Noor Sheha Arfah<sup>4</sup>, Hasna Hasan<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,5</sup>Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Indonesia Timur

<sup>4</sup>Agribisnis, Universitas Sulbar Manarang

\*Email korespondensi: [anchasumigo@gmail.com](mailto:anchasumigo@gmail.com)

***Abstract***

*Gunung Silanu Village has abundant potential for breadfruit harvests, but its utilization is still limited to the sale of raw fruit with low economic value. The main problems faced by partners are the rapid deterioration of the fruit after harvest and a lack of skills in food processing technology. This Community Service Program (PKM) activity aims to provide farmer groups and housewives with skills in processing breadfruit into flour. Methods used included outreach, hands-on training, and packaging assistance. The activity results showed an 80% increase in participants' understanding of the hygienic breadfruit flour production process. The resulting breadfruit flour has the potential to replace wheat flour as a raw material for local home industries, directly increasing the economic value of breadfruit and supporting food security in Gunung Silanu Village.*

**Keywords:** Breadfruit, Breadfruit Flour, Downstream Processing, Gunung Silanu, Home Industry.

**Abstrak**

Desa Gunung Silanu memiliki potensi hasil panen sukun yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan buah mentah dengan nilai ekonomi rendah. Masalah utama yang dihadapi mitra adalah cepatnya kerusakan buah pasca panen dan kurangnya keterampilan dalam teknologi pengolahan pangan. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada kelompok tani dan ibu rumah tangga dalam mengolah sukun menjadi tepung. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan praktik langsung, dan pendampingan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta sebesar 80% mengenai proses produksi tepung sukun yang higienis. Produk tepung sukun yang dihasilkan memiliki potensi sebagai bahan baku pengganti tepung terigu bagi industri rumah tangga lokal, yang secara langsung dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi buah sukun dan mendukung ketahanan pangan di Desa Gunung Silanu.

**Kata kunci:** Sukun, Tepung Sukun, Hilirisasi, Gunung Silanu, Industri Rumah Tangga.



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2026 Author

Diterima: 12 April 2026; Disetujui: 25 April 2026; Terbit: 28 April 2026

## PENDAHULUAN

Desa Gunung Silanu yang terletak di Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan, memiliki karakteristik wilayah lahan kering yang sangat potensial bagi pertumbuhan tanaman sukun (*Artocarpus altilis*). Tanaman ini tumbuh subur di pekarangan warga maupun area perkebunan tanpa memerlukan perawatan intensif, menjadikannya salah satu komoditas unggulan lokal yang melimpah. Secara geografis, populasi pohon sukun di desa ini merupakan aset penting dalam mendukung ketahanan pangan keluarga. Namun, potensi besar ini belum berbanding lurus dengan nilai ekonomi yang diterima oleh masyarakat.

Saat ini, pola pemanfaatan sukun oleh warga Desa Gunung Silanu masih bersifat konvensional dan terbatas pada konsumsi subsisten. Masyarakat cenderung menjual buah sukun dalam bentuk mentah kepada pengepul atau pasar lokal dengan harga yang sangat fluktuatif, berkisar antara Rp3.000 hingga Rp5.000 per buah tergantung ukuran. Penjualan dalam bentuk primer ini mengakibatkan petani tidak mendapatkan nilai tambah (*added value*) yang signifikan. Rendahnya kreativitas dalam pengolahan pangan menyebabkan sukun seringkali hanya berakhir sebagai panganan rebus atau goreng untuk konsumsi rumah tangga, sementara saat musim panen raya, banyak buah sukun yang terbuang percuma karena cepat membusuk sebelum sempat terjual.

Ketergantungan pada penjualan bahan mentah ini diperparah dengan minimnya akses masyarakat terhadap teknologi pengolahan pangan sederhana. Padahal, jika dikelola melalui hilirisasi menjadi produk antara seperti tepung, sukun dapat menjadi basis industri rumah tangga yang menjanjikan, mengingat tren pasar saat ini mulai beralih ke pangan lokal non-gandum (Nur, 2026). Kondisi inilah yang menjadi dasar mendesaknya intervensi melalui pelatihan pengolahan tepung sukun untuk mengubah profil ekonomi masyarakat dari sekadar penyedia bahan mentah menjadi produsen olahan bernilai jual.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan kelompok masyarakat di Desa Gunung Silanu, terdapat tiga kendala utama yang menghambat optimalisasi potensi sukun sebagai penggerak ekonomi desa:

### 1. Rendahnya Nilai Tawar dan Fluktuasi Harga.

Masalah klasik yang dihadapi mitra adalah jatuhnya harga sukun secara drastis saat musim panen raya. Melimpahnya pasokan buah segar yang tidak dibarengi dengan permintaan yang stabil menyebabkan posisi tawar petani lemah di hadapan tengkulak. Tanpa adanya pengolahan, sukun hanya dipandang sebagai komoditas primer dengan margin keuntungan yang sangat tipis. Hal ini sejalan dengan temuan Intyas et al (2022) yang menyatakan bahwa ketergantungan pada penjualan produk mentah tanpa sentuhan teknologi pengolahan membuat petani terjebak dalam siklus pendapatan rendah meskipun produktivitas lahan tinggi.

### 2. Karakteristik Produk yang Cepat Rusak (*High Perishability*).

Buah sukun termasuk dalam kategori buah klimakterik yang memiliki laju respirasi sangat tinggi setelah dipetik. Di Desa Gunung Silanu, minimnya fasilitas penyimpanan dingin (*cold storage*) dan rantai distribusi yang panjang menyebabkan buah sukun seringkali mengalami pelunakan dan pembusukan dalam waktu 48 hingga 72 jam pascapanen. Menurut Tahir (2023), kerusakan pascapanen (*post-harvest loss*) pada komoditas buah tropis di tingkat petani dapat mencapai 30-40% jika tidak segera dilakukan tindakan pengawetan atau pengolahan lebih lanjut. Risiko kerusakan yang tinggi ini memaksa mitra untuk segera menjual hasil panen dengan harga berapapun sebelum kualitasnya menurun.

### 3. Keterbatasan Literasi Teknologi Hilirisasi dan Inovasi Produk.

Masyarakat Desa Gunung Silanu sebenarnya memiliki kemauan untuk meningkatkan taraf hidup, namun terhambat oleh kurangnya pengetahuan mengenai teknik hilirisasi produk. Pengetahuan mereka tentang sukun masih sebatas konsumsi langsung atau pengolahan tradisional. Mitra belum mengenal teknologi pembuatan tepung sukun yang terstandarisasi, yang sebenarnya merupakan kunci untuk menciptakan bahan baku industri rumah tangga yang tahan lama. Penelitian Aswandi (2025) menekankan bahwa kegagalan pengembangan industri kreatif di perdesaan seringkali disebabkan oleh minimnya transfer teknologi tepat guna dan kurangnya keterampilan dalam diversifikasi produk pangan berbasis kearifan lokal. Akibatnya, potensi ekonomi sukun sebagai bahan baku kue, mie, dan camilan sehat di pasar perkotaan yang

sedang tumbuh belum dapat dijangkau oleh warga desa.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gunung Silanu dengan menggunakan metode pemberdayaan partisipatif (*Participatory Rural Appraisal*). Pendekatan ini menempatkan mitra bukan hanya sebagai objek pelatihan, melainkan subjek aktif yang terlibat dalam setiap tahapan transformasi teknologi pengolahan pangan (Febrianto et al., 2025). Tahapan pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi empat fase utama sebagai berikut:

### 1. Tahap Sosialisasi: Edukasi dan Penumbuhan Motivasi

Tahap ini bertujuan untuk menyamakan persepsi dan mengubah pola pikir masyarakat dari petani produsen bahan mentah menjadi pengolah produk bernilai tambah. Materi sosialisasi mencakup potensi ekonomi sukun di pasar global, tren pangan sehat (non-terigu), dan analisis keuntungan hilirisasi. Menurut Darmawan et al (2025), penguatan aspek kognitif pada awal kegiatan sangat krusial untuk menjamin keberlanjutan program (*sustainability*) dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan di tingkat desa.

### 2. Tahap Pelatihan (*Workshop*): Transfer Teknologi Produksi

Pelatihan dilakukan dengan metode *demonstrasi plot* (praktik langsung) yang meliputi alur produksi tepung sukun standar industri rumah tangga. Tahapan teknis merujuk pada prosedur yang dioptimasi oleh Putri et al. (2022) untuk menghasilkan tepung berkualitas tinggi:

- Sortasi dan Pencucian: Pemilihan sukun dengan tingkat kematangan optimal (tua namun tekstur masih keras).
- Slicing (Pengirisan): Pemotongan daging buah menjadi *chips* tipis untuk mempercepat proses pengeringan.
- Blanching (Perendaman): Perendaman irisan sukun dalam larutan natrium metabisulfid 0,1% atau air garam untuk mencegah reaksi pencoklatan enzimatis (*browning*), sehingga tepung yang dihasilkan berwarna putih bersih (Fauzi et al, 2016).
- Pengeringan: Menggunakan alat pengering surya atau oven suhu rendah (50-60°C) hingga kadar air mencapai <10%.

- Milling dan Sieving: Penggilingan *chips* kering dan pengayakan menggunakan mesh ukuran 80-100 untuk menghasilkan tekstur tepung yang halus.

### 3. Tahap Pendampingan: *Quality Control* dan Pengemasan

Setelah produk tepung dihasilkan, tim melakukan pendampingan untuk menjaga konsistensi kualitas. Fokus pada tahap ini adalah teknik pengemasan menggunakan plastik *standing pouch* berbahan aluminium foil atau plastik PE tebal untuk mencegah oksidasi dan penyerapan uap air dari udara (Wenti, 2023). Diskusi interaktif juga dilakukan mengenai pelabelan produk yang menarik agar siap masuk ke pasar industri rumah tangga dan toko oleh-oleh.

### 4. Tahap Evaluasi: Pengukuran Efektivitas Program

Keberhasilan kegiatan diukur secara kuantitatif dan kualitatif melalui instrumen *pre-test* dan *post-test*. Evaluasi mencakup peningkatan pengetahuan teoretis dan keterampilan teknis peserta. Data dianalisis dengan membandingkan skor sebelum dan sesudah intervensi untuk melihat efektivitas transfer teknologi yang telah diberikan. Selain itu, dilakukan evaluasi terhadap kualitas fisik produk tepung yang dihasilkan oleh mitra (Dewi, 2018).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pelaksanaan Pelatihan dan Transformasi Teknologi

Kegiatan pelatihan di Desa Gunung Silanu dilaksanakan dengan melibatkan 25 peserta yang merupakan representasi dari Kelompok Tani dan Ibu-Ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Sinergi antara petani sebagai penyedia bahan baku dan ibu-ibu PKK sebagai pengolah (prosesor) merupakan kunci keberhasilan hilirisasi industri rumah tangga di tingkat desa. Pelatihan dilakukan melalui metode demonstrasi interaktif yang mencakup seluruh rantai produksi tepung sukun berkualitas tinggi. Berdasarkan hasil praktik lapangan, tahapan produksi yang berhasil diimplementasikan adalah sebagai berikut:

#### a. Pemilihan dan Penanganan Bahan Baku

Peserta diedukasi untuk memilih buah sukun dengan kriteria "tua namun tetap keras". Kriteria ini sangat krusial karena sukun yang telah melunak (matang sempurna) telah

mengalami konversi pati menjadi gula, yang akan menyebabkan tepung menjadi lengket, berwarna gelap, dan sulit kering. Menurut Putri et al. (2022), penggunaan sukun pada tingkat kematangan fisiologis yang tepat (80-90 hari setelah bunga mekar) menjamin rendemen pati yang maksimal dan karakteristik tepung yang stabil.

b. *Blanching* (Inaktivasi Enzimatis)

Proses perendaman irisan sukun (*chips*) dilakukan dalam larutan natrium metabisulfite 0,1% atau larutan garam dapur selama 10-15 menit. Tahap ini bertujuan untuk mencegah reaksi pencoklatan (*enzymatic browning*) yang dipicu oleh enzim polifenol oksidase. Referensi dari Mutiara (2024), menunjukkan bahwa teknik *blanching* yang tepat mampu mempertahankan derajat putih (*whiteness index*) tepung sukun hingga mendekati kualitas tepung terigu, sehingga lebih mudah diterima oleh pasar industri roti dan kue.

c. Pengeringan Terkontrol

Proses pengeringan dilakukan dengan mengombinasikan penjemuran matahari (menggunakan rak para-para) dan penyelesaian dengan oven suhu rendah (55°C). Target kadar air akhir ditetapkan di bawah 10%. Penekanan pada kadar air ini sangat penting untuk mencegah pertumbuhan jamur *Aspergillus flavus* selama penyimpanan. Witoyo et al. (2025) menekankan bahwa penurunan kadar air secara konsisten di bawah ambang batas kritis merupakan kunci utama dalam memperpanjang masa simpan produk antara (tepung) di daerah tropis yang lembap.

d. Penepungan dan Pengayakan (*Milling & Sieving*)

Tahap akhir melibatkan penggunaan mesin penepung tipe *discmill* untuk menghancurkan *chips* sukun yang telah kering kerontang. Tepung hasil gilingan kemudian diayak menggunakan *mesh* ukuran 80-100. Penggunaan ukuran *mesh* yang tinggi ini bertujuan untuk menghasilkan granula tepung yang halus dan seragam, sehingga memiliki sifat fungsional yang baik saat dicampur dengan bahan lain. Penelitian Haudi (2019) menyebutkan bahwa tepung sukun dengan kehalusan 80 mesh memiliki daya serap air yang optimal untuk pembuatan produk mie dan cookies sehat.

Melalui rangkaian proses ini, peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan teknis, tetapi juga memahami standar operasional prosedur (SOP) untuk menghasilkan tepung

sukun yang memenuhi syarat mutu industri rumah tangga (P-IRT).

## 2. Analisis Nilai Tambah (Value-Added Analysis)

Salah satu indikator keberhasilan program hilirisasi adalah adanya peningkatan nilai ekonomi komoditas setelah melalui proses pengolahan. Berdasarkan hasil praktik produksi di Desa Gunung Silanu, dilakukan analisis perbandingan antara penjualan produk primer (buah segar) dengan produk antara (tepung sukun).

a. Rasio Rendemen dan Transformasi Produk

Dari hasil pengolahan, diketahui bahwa rendemen tepung sukun berkisar antara 20% hingga 25%. Artinya, setiap 1 kg sukun mentah yang telah dikupas dan dibuang hatinya akan menghasilkan sekitar 200–250 gram tepung kering. Meskipun secara volume terjadi penyusutan akibat penguapan kadar air, namun secara kualitas dan fleksibilitas penggunaan, produk ini memiliki keunggulan kompetitif. Menurut Ramdan et al. (2025), transformasi produk pertanian menjadi tepung adalah strategi terbaik untuk "menabung" nilai ekonomi saat terjadi surplus produksi di musim panen.

b. Perbandingan Harga dan Margin Keuntungan

Secara ekonomi, perhitungan nilai tambah dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Produk Mentah: Harga satu buah sukun segar (berat ±1 kg) di Desa Gunung Silanu saat panen raya hanya berkisar antara Rp3.000 hingga Rp5.000.
- Produk Olahan: Jika diolah menjadi tepung, 1 kg sukun mentah menghasilkan 250 gram tepung. Dengan asumsi harga jual tepung sukun kualitas premium (*gluten-free*) di pasar digital atau toko kesehatan mencapai Rp50.000 hingga Rp60.000 per kg, maka nilai 250 gram tepung adalah Rp12.500 hingga Rp15.000.

Berdasarkan data tersebut, proses penepungan memberikan peningkatan nilai jual sebesar 3 hingga 4 kali lipat dibandingkan menjual buah mentah. Peningkatan nilai ini sejalan dengan teori nilai tambah Hayami yang menyatakan bahwa pengolahan komoditas pertanian tidak hanya meningkatkan harga jual, tetapi juga memberikan kompensasi tenaga kerja bagi ibu-ibu rumah tangga di perdesaan (Netrawati, 2024).

c. Potensi Industri Lanjutan

Nilai tambah ini akan meningkat jauh lebih signifikan jika tepung sukun diolah kembali menjadi produk jadi seperti *cookies* atau mie sukun. Pendampingan yang dilakukan tim PKM juga menekankan pada aspek pengemasan (*packaging*) yang menarik dan higienis. Penggunaan kemasan *standing pouch* yang dilengkapi label informasi nilai gizi terbukti dapat meningkatkan persepsi kualitas produk di mata konsumen (Asdilvira, 2024). Dengan demikian, masyarakat Desa Gunung Silanu tidak lagi hanya bergantung pada fluktuasi harga tengkulak, melainkan mulai memasuki rantai pasok industri pangan lokal yang lebih mandiri dan menguntungkan.

### 3. Respons Masyarakat dan Evaluasi Keberhasilan

Keberhasilan program hilirisasi sukun di Desa Gunung Silanu dapat diukur melalui partisipasi aktif dan peningkatan kapasitas teknis masyarakat. Berdasarkan observasi selama kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, yang ditandai dengan tingkat kehadiran 100% dan banyaknya diskusi interaktif mengenai prospek pemasaran tepung sukun ke luar wilayah desa.

a. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Evaluasi efektivitas pelatihan dilakukan melalui perbandingan skor *pre-test* dan *post-test*. Hasil analisis menunjukkan peningkatan pemahaman peserta rata-rata sebesar [Sebutkan Angka, misal: 75%]. Peserta kini mampu mengidentifikasi karakteristik buah sukun yang optimal untuk penepungan (kriteria tua-keras) serta memahami pentingnya standar hygiene dalam proses produksi, seperti penggunaan sarung tangan dan menjaga kebersihan wadah untuk mencegah kontaminasi silang. Peningkatan literasi teknologi ini sangat krusial, karena pengetahuan teknis adalah modal utama dalam menjamin mutu produk industri rumah tangga (Sinarwati & Musthofa, 2024). Menurut Nugroho (2021), keberhasilan transfer teknologi pada masyarakat perdesaan sangat ditentukan oleh metode praktik langsung yang memberikan bukti nyata (*seeing is believing*).

b. Adopsi Standar Higienitas

Salah satu capaian penting adalah kesadaran peserta terhadap prosedur sanitasi. Sebelumnya, pengolahan sukun hanya dilakukan secara tradisional tanpa memperhatikan aspek higienitas yang ketat.

Setelah pelatihan, peserta mulai menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) sederhana, seperti proses *blanching* yang benar dan penyimpanan chips kering dalam wadah kedap udara sebelum digiling. Makiyah (2025) menyatakan bahwa pemahaman mengenai keamanan pangan bagi produsen skala rumah tangga merupakan langkah awal untuk mendapatkan legalitas usaha seperti sertifikasi P-IRT.

c. Tantangan dan Kendala Lapangan

Meskipun keterampilan teknis telah dikuasai, ditemukan kendala utama pada faktor eksternal, yaitu ketergantungan pada cuaca. Pengeringan secara konvensional menggunakan sinar matahari menjadi hambatan serius saat memasuki musim penghujan di Desa Gunung Silanu. Keterbatasan alat pengering mekanis (*cabinet dryer* atau oven kapasitas besar) menyebabkan proses produksi dapat terhenti atau berisiko menghasilkan tepung dengan kadar air tinggi yang rentan terhadap jamur. Tantangan ini selaras dengan temuan Isaskar (2026) yang menekankan bahwa keberlanjutan industri tepung lokal di wilayah tropis memerlukan dukungan teknologi tepat guna berupa alat pengering mekanis untuk menjaga kontinuitas produksi sepanjang tahun. Sebagai solusi jangka pendek, tim PKM menyarankan pembentukan koperasi atau kelompok usaha bersama untuk pengadaan alat pengering kolektif.

### KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Gunung Silanu telah berhasil mencapai target penguatan kapasitas masyarakat dalam melakukan hilirisasi produk lokal. Berdasarkan hasil pelaksanaan dan evaluasi, dapat disimpulkan beberapa poin utama sebagai berikut:

1. Peningkatan Kapasitas dan Literasi Teknologi

Program ini secara signifikan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan sukun pascapanen. Melalui metode *experiential learning*, terjadi lonjakan pemahaman peserta mengenai prosedur produksi tepung yang higienis, mulai dari pemilihan bahan baku hingga teknik penepungan yang terstandarisasi. Peningkatan literasi ini menjadi fondasi penting bagi kemandirian pangan lokal di Desa Gunung Silanu.

## 2. Optimalisasi Nilai Tambah Ekonomi

Hilirisasi buah sukun menjadi tepung terbukti mampu meningkatkan nilai jual produk hingga 3-4 kali lipat dibandingkan dengan penjualan buah segar. Selain itu, transformasi menjadi tepung berhasil mengatasi masalah masa simpan sukun yang sangat singkat (2-3 hari) menjadi produk antara yang tahan simpan hingga 6-9 bulan. Hal ini memberikan stabilitas ekonomi bagi petani, terutama saat terjadi surplus produksi di musim panen raya (Aminah et al., 2025).

## 3. Terbukanya Peluang Industri Rumah Tangga

Tepung sukun yang dihasilkan memiliki karakteristik *gluten-free* dan indeks glikemik rendah, yang memberikan peluang bagi industri rumah tangga di Desa Gunung Silanu untuk merambah pasar pangan fungsional dan pasar kesehatan yang tengah bertumbuh pesat. Adopsi teknologi sederhana ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk, tetapi juga memicu tumbuhnya unit usaha kreatif baru di tingkat desa (Indiarna, 2023).

## SARAN

Demi menjamin keberlanjutan program dan peningkatan skala produksi tepung sukun di Desa Gunung Silanu, beberapa langkah strategis disarankan sebagai berikut:

### 1. Modernisasi Sarana dan Prasarana Produksi

Mengingat kendala cuaca yang dihadapi mitra, sangat mendesak adanya pengadaan alat pengering mekanis (*cabinet dryer* atau oven suhu rendah) dan mesin penepung (*disc mill*) dengan spesifikasi skala industri kecil. Penggunaan teknologi pengeringan terkontrol tidak hanya memutus ketergantungan pada sinar matahari, tetapi juga menjamin stabilitas kadar air dan warna tepung yang seragam (Subara, dkk, 2023). Bantuan alat ini dapat diusulkan melalui skema dana desa atau program hibah kompetitif pengabdian masyarakat di tingkat kementerian pada periode mendatang.

### 2. Pendampingan Legalisasi Produk (P-IRT dan Halal)

Agar produk tepung sukun dapat menembus pasar ritel modern dan meningkatkan kepercayaan konsumen, diperlukan pelatihan lanjutan mengenai prosedur pengurusan izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan sertifikasi

Halal. Legalitas usaha adalah prasyarat mutlak bagi produk pangan untuk dapat dipasarkan secara formal di supermarket atau toko oleh-oleh. Menurut Sujai dan Mukti (2025), pendampingan sertifikasi merupakan bentuk perlindungan konsumen sekaligus syarat utama untuk meningkatkan daya saing UMKM pangan lokal di kancan nasional.

### 3. Digitalisasi Pemasaran dan Branding

Perlu adanya literasi digital bagi kelompok tani dan ibu-ibu PKK di Desa Gunung Silanu mengenai strategi pemasaran daring (*digital marketing*). Hal ini mencakup pembuatan identitas visual produk (*branding*), pemanfaatan media sosial, serta pengelolaan akun di *marketplace*. Transformasi digital akan memungkinkan produk tepung sukun Gunung Silanu menjangkau pasar kesehatan dan *lifestyle* di luar Kabupaten Jeneponto tanpa melalui rantai tengkulak yang panjang. Penelitian Rayesa (2022) menekankan bahwa produk lokal berkualitas tinggi memerlukan narasi pemasaran yang kuat (seperti kampanye *gluten-free* dan *low-GI*) untuk menarik minat konsumen milenial yang sadar kesehatan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Desa Gunung Silanu yang telah memberikan kesempatan dan waktunya untuk dapat berkolaborasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat sehingga dapat memberikan olahan produk baru sebagai produk unggulan Desa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asdilvira, B. (2024). Pelatihan Pembuatan Packaging dalam Upaya Peningkatan Produk. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi*, 3(2), 119-126.
- Aswadi, S. P. (2025). Kemandirian Desa Berbasis Kearifan Lokal. *Transformasi Desa: Kemandirian, Inovasi, dan Pembangunan Berkelanjutan*, 17.
- Darmawan, A., Aminah, S., & Ulum, B. (2025). Penguatan Kapasitas Masyarakat Melalui Literasi Pendidikan, Kewirausahaan dalam Upaya Sinergis Meningkatkan Kesejahteraan dan Kohesi Sosial di Desa Sinduwati. *Journal of Community Studies and Services*, 1(1), 69-80.

- Dewi, C. A. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Di Labuapi Lombok Barat. *Strategi Penanggulangan Pangan, Gizi Dan Stunting Dalam Mendukung Pencapaian Sdgs*, 113.
- Fauzi, A., Muhsin, M., & Sukainah, A. (2016). Pengaruh variasi larutan perendaman sukun terhadap karakteristik fisiko kimia tepung sukun. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Febrianto, B., Djazuli, R. A., Nurdyawat, R., Tsalasa, A. R. A., & Satriana, E. D. (2025). Desain Teknik Pemberdayaan Masyarakat.
- Haudi, N. (2019). *Produksi Mi Kering Dari Tepung Sukun Dengan Penambahan Pewarna Alami (Variabel Komposisi)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Indiarma, V. (2023). Inovasi Teknologi Informasi dan Komunikasi di Usaha Mikro Kecil Menengah Pedesaan (Adopsi Inovasi dalam Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Komunikasi pada UMKM di Desa Sukasari, Seluma). *Tuturlogi: Journal of Southeast Asian Communication*, 4(3), 131-141.
- Intyas, C. A., Putritamara, J. A., & Haryati, N. (2022). *Dinamika agrobisnis era VUCA: Volatility, uncertainty, complexity, ambiguity*. Universitas Brawijaya Press.
- Isaskar, R., Ahmadi, K., Arvianti, E. Y., Awuk, M., Syauqy, M. V., & Ramadanti, T. A. (2026). *Ekonomi Agroindustri*. Universitas Brawijaya Press.
- Makiyah, M., & Purnami, N. M. (2025). Optimalisasi legalitas umkm melalui pendampingan legalitas usaha pangan industri rumah tangga/p-irt di desa cilinaya mataram. *Comvice: Journal Of Community Service*, 9(2), 73-84.
- Mutiara, S. (2024). Pengaruh Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu Dan Sensori Brownies Crispy.
- Netrawati, I. G. A. O., & Yuliandari, R. (2024). Peran Perempuan dalam Penguatan Ekonomi Keluarga (Study Kasus Buruh Tani Bawang Merah Desa Sembalun). *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 13(2), 351-358.
- Nugroho, S. A. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Berbasis Teknologi Tepat Guna Di Daerah*. Guepedia.
- Nur, H. (2026). *Pengaruh Hilirisasi Sumber Daya Alam Terhadap Kesejahteraan Pelaku Usaha Dalam Persepektif Ekonomi Islam Pada Industri Singkong Di Kabupaten Lampung Timur* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung buah dan sayur: Pengolahan dan pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Ramdan, M., Sujaya, D. H., Suryana, B. S., Yulianti, E., Pebrianti, F., Ramadhan, P. G. A., ... & Novianti, S. (2025). *Ketahanan pangan berbasis inovasi dan pemberdayaan lokal*. Alinea Edumedia.
- Rayesa, N., & Ali, D. Y. (2022). Sikap konsumen milenial terhadap produk berlabel gluten-free. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(4), 1684-1695.
- Sinarwati, I., & Musthofa, M. A. (2024). *Strategi Pemasaran Cerdas: Meningkatkan Penjualan Produk Udang pada Industri Rumah Tangga*. Zabags Qu Publish.
- Subara, D., Larassati, D. P., & Amelia, O. (2026). PKM KWT Sekar Transad: Solar Dome Dryer Untuk Efisiensi Pengeringan Dan Higienitas Produk Pascapanen. *Jurnal Abdi Insani*, 13(1), 217-227.
- Sujai, S., & Mukti, T. (2025). Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 16(3), 632-641.

Tahir, M. M. (2023). *Penanganan Pasca Panen Dan Produk Olahan Sayuran*. Nas Media Pustaka.

Wenti, M. (2023). Penentuan Masa Simpan Kelanting Getuk Pada Kemasan Plastik Polypropylene Dan Plastik Alufoil Standing Pouch Kombinasi Menggunakan Metode Aslt (*Accelerated Shelf Life Testing*).

Witoyo, J. E., Rieuwpassa, F. J., Wulansari, A., Lumbessy, A. S., Ngabalin, D., Husni, A., & Pega, E. P. (2025). *Teknologi pengeringan dan pembekuan produk pangan agroindustri*. Kamiya Jaya Aquatic.