

**PEMANFAATAN OLAHAN BUAH SUKUN TERHADAP PENINGKATAN NILAI
TAMBAH UMKM DI DESA PONGNARANG KABUPATEN MANGGARAI BARAT**

ALFANSIUS DIANUS SUTRISNO

Agribisnis, Pertanian dan Bisnis, Universitas Dwijendra

Email: alvansutrisno12@gmail.com

ABSTRAK

Pengolahan Hasil pertanian bisa meningkatkan UMKM daerah. Beberapa hasil tani yang diolah dengan maksimal bisa digunakan sebagai ajang untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Beberapa hasil tani yang dianggap tidak terlalu berguna semestinya bisa dipelajari untuk bisa diolah menjadi produk apa saja dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan pemanfaatan seperti ini tidak ada hasil tani yang dibuang percuma, namun lebih menghasilkan pendapatan yang lebih banyak. Buah sukun menjadi salah satu hasil tani yang kurang diolah secara maksimal di pertanian Desa Pongnarang. Dan kendala yang ada pada daerah ini juga yaitu kondisi ekonomi dalam masyarakatnya yang kurang meningkat secara signifikan. Dengan masalah yang ada ini, pengolahan buah sukun ini bisa menjadi salah satu jalan keluar atau pemecahan masalah dari kondisi ekonomi yang ada. Pemanfaatan buah sukun yang sudah dilakukan di berbagai kota besar, dimana buah sukun ini diolah menjadi beberapa produk olahan dan dijual dengan nilai yang lebih tinggi. praktik pengolahan buah sukun ini dilakukan dengan maksimal di Desa Pongnarang ini, sehingga hasil nilai jual dari produk olahan sukun ini bisa menjadi batu loncatan dalam meningkatkan Kondisi ekonomi di Desa Pongnarang

Kata Kunci : keripik sukun, Peningkatan UMKM, Sukun

ABSTRACT

Agricultural processing can boost local Micro, Small, and medium enterprises (MSMEs). Some Agricultural products, when processed to their fullest potential, can be use as a platform to improve community economics. Agricultural products that are considered less useful should be studied to determine what products they can be processed into and have higher selling price. With this kind of utilization, no agricultural products are wasted, and instead, they generate more income. Breadfruit is one agricultural product that is not fully processed in the agricultural of pongnarang village. The challenge in this area is also the lack of significant economic improvement in the community. With this existing problem, breadfruit processing can be one way out ot a solution to existing economic conditions. The use of breadfruit has been carried out in various majjor cities, where breadfruit is processed into various processed productsand sold at higher value. The practice of breadfruit processing is carried out to the fullest in pongnarang village, so that the selling value of these processed breadfruit products can be asteping stone to improving economic conditions in pongnarang village.

Keyword : breadfruit Chips, MSME Development, breadfruit

1. PENDAHULUAN

Agroindustri sebagai salah satu subsistem dalam system agribisnis berpotensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang tinggi. Agroindustri merupakan bagian penting dari pembangunan pertanian karena dapat meningkatkan nilai tambah produk primer hasil pertanian. Tujuan kegiatan agroindustri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehinggabentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Santoso, 2013).

Sukun (*Artocarpus altilis*) adalah salah satu jenis buah tropis yang banyak ditemukan di Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara lainnya. Buah ini dikenal dengan berbagai sebutan, seperti "breadfruit" dalam bahasa Inggris, dan memiliki karakteristik unik dengan daging buah yang lembut dan rasa yang khas. Sukun kaya akan nutrisi, mengandung karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin C, serta mineral seperti kalium dan magnesium. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Soekarto dan Supriyadi (2010) dalam buku *Pangan Lokal: Sumber Pangan Alternatif*, sukun memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan yang bernilai tambah.

Meskipun sukun memiliki banyak manfaat, pemanfaatan buah ini di Indonesia masih tergolong rendah. Banyak petani sukun yang mengalami kesulitan dalam memasarkan hasil panennya, sehingga sering kali buah sukun hanya dimanfaatkan secara tradisional, seperti direbus, digoreng, atau dijadikan makanan pendamping. Hal ini menyebabkan banyaknya buah sukun yang terbuang sia-sia, terutama saat musim panen tiba. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), produksi sukun di Indonesia mencapai ribuan ton setiap tahunnya, namun tingkat konsumsi masyarakat terhadap buah ini masih sangat rendah.

Di sisi lain, tren konsumen saat ini menunjukkan peningkatan minat terhadap camilan sehat dan alami. Masyarakat semakin sadar akan pentingnya pola makan yang sehat dan bergizi, sehingga permintaan akan produk olahan yang berbahan dasar alami semakin meningkat. Camilan yang terbuat dari bahan-bahan alami dan minim pengawet menjadi pilihan utama bagi konsumen yang peduli akan kesehatan. Oleh karena itu, pengolahan sukun menjadi kripik sukun yang renyah dan lezat dapat menjadi solusi yang tepat untuk meningkatkan nilai tambah buah sukun sekaligus memenuhi kebutuhan pasar akan camilan sehat.

Kripik sukun memiliki beberapa keunggulan, antara lain rendah kalori, tinggi serat, dan dapat diproduksi dalam berbagai varian rasa, seperti original, balado, dan keju. Proses pengolahan kripik sukun yang tepat dapat mempertahankan kandungan gizi buah sukun, sehingga produk ini tidak hanya enak tetapi juga bergizi. Selain itu, usaha ini juga dapat membantu meningkatkan pendapatan petani sukun lokal melalui pembelian hasil panen mereka. Dengan menjalin kemitraan dengan petani, kami dapat memastikan pasokan bahan baku yang berkualitas sekaligus memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal. Melihat potensi besar yang dimiliki oleh sukun dan meningkatnya permintaan akan camilan sehat, kami berinisiatif untuk memulai usaha kripik sukun "Sukun Crispy".

Usaha ini bertujuan untuk mengolah sukun menjadi produk camilan yang berkualitas tinggi, sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi petani dan masyarakat. Dengan pendekatan yang tepat dalam pemasaran dan inovasi produk, kami yakin kripik sukun dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan menjadi salah satu alternatif camilan yang populer di pasaran.

2. METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan februari sampai bulan Maret 2025 di Desa Pongnarang kecamatan Ndoso kabupaten Manggarai Barat, yang merupakan Daerah asal dari penulis. Lokasi ini dipilih karena memiliki fasilitas yang memadai untuk proses produksi dan analisis. Selain karena memiliki pohon asli buah sukun yang berasal dari perkebunan hasil pertanian juga bisa secara langsung mempraktikan hasil kerja ditempat yang sama.

Segmentasi pasar adalah salah satu elemen penting dalam strategi pemasaran, segmentasi pasar merupakan sebuah metode bagaimana memandang pasar secara kreatif. Segmentasi pasar sangat berpengaruh terhadap kemajuan ekonomi maka dari itu harus dipertimbangkan dan di pikirkan dengan cermat dan waspada karena pasar merupakan salah satu tujuan dari pendistribusian usaha kami, jika ada sedikit saja kelalaian maupun kecerobohan dapat mengurangi penghasilan perusahaan sehingga akan mengakibatkan dampak yang tidak baik bagi perkembangan usaha. Maka

dari itu menggunakan lokasi yang telah kami pilih untuk kegiatan pemasaran produk kami yaitu akan kami mulai dari daerah pinggiran kota.

Ada beberapa hal yang kami perhatikan dan merupakan hal yang lebih kami utamakan yaitu permintaan terhadap produk yang kami produksi, kondisi pesaing dalam pemasaran, reaksi para pesaing dan biaya promosi atau iklan. Selain hal itu juga, dalam menentukan laba dan biaya yang diharapkan, kami mengutamakan kondisi dan orientasi pasar yang setiap waktu bisa berubah sesuai dengan keadaan.

Target pemasar Supaya dapat meningkatkan pendapatan dalam setiap bulannya maka perlu memasarkan produk ke berbagai tempat. Pemasaran ini bisa dilakukan dengan menitipkan produk ke toko, kantin, pusat oleh-oleh, rumah makan dan sebagainya. Strategi promosi. Tempat-tempat promosi yang strategis adalah tempat-tempat yang ramai seperti sekolah, kampus, pasar, kantor dan juga warung-warung. Tempat yang strategis juga sangat mempengaruhi barang dagangan yang dijual akan cepat laku terjual. Berikut adalah beberapa cara promosi yang kami lakukan: Memberikan Free Review, Free Review merupakan cara promosi dengan menggratiskan beberapa produk pada awal promosi. Tujuan Free Review bukan hanya untuk mempromosikan barang namun juga sebagai review atau pemeriksaan barang yang diproduksi. Lewat brosur cara ini cukup efektif untuk memperkenalkan makanan yang kami produksi, dalam brosur juga kami cantumkan no. Hp agar konsumen juga dapat memesan melalui sms /delivery. Melakukan penjualan secara langsung cara ini sangat efektif karena langsung bertemu dengan konsumen dan juga bisa langsung mempromosikan produk yang kami jual, biasanya kami juga menyediakan *taster* produk yang bisa dicoba langsung oleh konsumen. Melalui internet cara ini lumayan efektif meskipun tak banyak orang yang mengenal internet tetapi cara ini cukup memberikan informasi kepada teman-teman pengguna facebook, twitter dan lain-lain untuk tentang produk yang kami jual. Melalui SMS, kami mengirim SMS kepada teman-teman kami untuk mengenalkan produk yang kami

3. PEMBAHASAN.

Pembuatan di keripik Sukun dilakukan di desa Pongnarang kecamatan Ndoso Kabupaten Manggarai Barat. Kegiatan ini dilakukan dan dibantu oleh beberapa orang yang merupakan warga asli desa pongnarang yang berada di tempat ini.

Hal pertama yang dilakukan adalah menyiapkan 10 buah sukun. Tidak lupa pula menyiapkan beberapa bahan pendukung seperti kompor, panci, minyak goreng, garam, air kapur, kunyit, bawang putih bawang merah, sendok goreng, saringan. Langkah-langkah yang dilakukan adalah

❖ Mengupas buah Sukun

Hal ini menjadi langkah awal, karena kulit luar sukun memiliki tekstur yang agak kasar, dan kulit ini tidak dimasukan sebagai bagian dari sukun yang akan di olah. Pada saat mengupas buah sukun akan banyak getah yang akan keluar. Memang getah dari buah sukun ini memiliki tekstur yang agak lengket sehingga memerlukan langkah selanjutnya untuk menghilangkan getah yaitu dengan cara merendamkan buah sukun yang sudah di potong kedalam wadah yang berisi air kapur sirih. Namun sebelum itu buah sukun harus dipotong bulat dan dibagi menjadi empat bagian. Dan bentuk itulah yang akan menjadi bentuk akhir dari keripik sukun.

❖ Merendamkan buah sukun kedalam air kapur

Hal ini dilakukan untuk menghilangkan getah yang ada dalam buah sukun. Air kapur ini biasa digunakan juga untuk menetralkan getah pada beberapa buah lain. Hal ini yang menjadi alasan saya sebagai penulis untuk menggunakan air kapur sebagai cara yang tepat untuk menghilangkan getah pada buah sukun. Buah sukun akan direndam di dalam air kapur kurang lebih selama 10 sampai 15 menit. Dalam merendamkan buah sukun kedalam air kapur di usahakan tidak lebih dari 20 menit agar terhindar dari endapan kapur yang masuk ke dalam buah sukun yang akan mengubah tekstur rasa yang ada pada buah sukun. Sebenarnya tahap merendamkan buah sukun dalam air kapur memiliki fungsi lain yaitu agar buah sukun terasa lebih krispi pada saat sudah di goreng. Jadi manfaat air kapur dalam proses pembuatan keripik sukun ini sangat berpengaruh.

❖ Tiriskan buah sukun.

Setelah buah sukun direndam selama kurang lebih 20 menit pada air kapur, buah sukun tersebut diangkat dan ditiriskan pada sebuah wadah lalu mencuci dengan menggunakan air bersih. Hal ini dilakukan agar tidak ada endapan kapur yang tersisa dan menghilangkan segala bekas kotoran dari getah buah sukun itu sendiri. Setelah itu buah sukun ditiriskan kembali hingga kering.

❖ Campuran Bumbu

Bumbu yang digunakan pada praktik kali ini adalah, garam, bawang putih, bawang merah, dan kunyit. Bumbu ini digunakan sebagai bahan penyedap rasa tambahan. Walaupun sukun ini sendiri sudah memiliki rasa yang khas, dengan tambahan bumbu yang saya pilih akan menambah cita rasa yang ada pada keripik sukun nantinya. Kunyit di gunakan hanya untuk memberi warna pada keripik sukunnya. Persiapan bumbu ini yang perlu di lakukan pertama-tama adalah menghaluskan bawang putih, bawang merah, dan kunyit menggunakan ulekan, lalu mencampurkan dengan garam dan sedikit penyedap rasa. Lalu buah sukun yang sudah di bersihkan bisa dicampurkan dengan bumbu yang sudah di haluskan. Lalu didiamkan sebentar

❖ Panaskan minyak Goreng.

Dalam proses penggorengan buah sukun, menggorengnya dalam minyak yang panas adalah salah satu tahap yang sangat penting untuk menghasilkan tekstur keripik yang bagus dan renyah. Jadi hal pertama sebelum memasukan sukun kedalam penggorengan adalah memastikan minyak gorengnya sudah panas. Perlu diusahakan untuk tidak memasukan buah sukun ketika minyak gorengnya belum panas sempurna. pada saat menggoreng juga harus menggunakan sarung tangan agar terhindar dari cipratan minyak goreng panas. Proses penggorengan keripik ini membutuhkan waktu sedikit lebih lama karena harus menunggu tekstur buah sukunnya menjadi lebih kering dan crunchy. Api yang digunakan juga harus sedang, dan jangan terlalu besar. Pada proses penggorengan harus mengusahakan untuk selalu mengaduk agar keripik sukunya tidak gosong dan lengket dan bisa matang merata secara sempurna. Ketika buah sukunnya sudah memiliki tekstur yang crunchy dan berwarna kuning keemasan, buah sukunnya bisa langsung di angkat dan ditiriskan.

❖ Tambahan rasa

Untuk menambah varian rasa pada keripik sukun yang sudah digoreng, perlu dipilih beberapa tambahan varian rasa yaitu balado. Cara penambahannya yaitu, masukan bumbu balado kedalam suatu wadah lalu memasukan buah sukun yang sudah di goreng dan ingin di jadikan rasa balado kedalam wadah tersebut. Wadahnya kemudian di tutup rapat lalu di shake sampai semua keripik sukunnya tercampur rata dengan bumbu balado.

❖ Proses pembungkusan

Buah sukun yang sudah di goreng dan sudah di campurkan bumbu balado di biarkan dingin, lalu mulai dibungkuskan dengan plastik khusus membungkus keripik dan di bungkus rapat menggunakan bantuan lilin, hal ini dilakukan agar tidak ada angin yang masuk dan merusak cita rasa dari keripik sukun yang crunchy. Jika samapi ada lubang sedikitpun pada palstik pembungkus buah sukunnya akan tidak crunchy lagi dan terasa alot.

Proses pemasaran buah sukun akan dilakukan dengan cara menitipkan beberapa ke kios kecil, dan beberapa akan dijual langsung ke beberapa tempat didekat lokasi strategis seperti pasar dan sekolah. Kemudian juga mempromosikannya dalam media sosial seperti facebook, whatsapp, dan instastory instagaram. Hal ini dilakukan karena beberapa penduduk yang ada di desa pongnarang ini cukup aktif dalam media sosial facebook. Jadi pemanfaatan media sosial juga sangat berpengaruh dalam pemasaran barang ini. bisa juga meminta bantuan kepada beberapa kerabat untuk membantu memposting dalam media sosial yang mereka punya.

Beberapa buah sukun juga bisa berikan secara gratis sebagai bahan uji coba kepada beberapa orang. Buah sukun yang akan dipasarkan diberikan patokan harga Rp.5000 perbungkusnya. Berikut akan dipaparkan tabel harga modal untuk memulai bisnis keripik sukun. Pembuatan keripik sukun yang telah dipraktikan di desa pongnarang sebagai kampung halaman penulis, dan membuahkan hasil yang cukup memuaskan. Bagaimana tidak masyarakat yang selama ini hanya mengonsumsi buah sukun sebagai makanan pengganti sangat menikmati hasil ide pengolahan keripik sukun dimana mengolah buah sukun menjadi keripik. Kondisi lahan pertanian yang dimana terdapat banyak tanaman sukun disana, bisa dimanfaatkan dimasa depan dengan sebaik-baiknya dalam meningkatkan ekonomi masyarakat melalui UMKM. Pembuatan keripik

sukun yang telah dicetuskan ternyata memiliki potensi besar dalam meningkatkan UMKM didesa pongnarang yaitu desa tempat tinggal penulis sendiri.

Awal mulanya tanaman sukun yang banyak ditemukan membusuk begitu saja karena tidak dipanen oleh masyarakat disana. Saking banyaknya tanaman sukun, kebanyakan dibuang percuma karena minat masyarakat untuk mengkonsumsi buah sukun tidak begitu besar. Namun ketika buah sukunya diolah menjadi keripik, dengan rasa yang renyah dan gurih ternyata banyak orang yang sangat menyukainya. Dari awal yang begitu banyak pohon sukun yang ditebang karena dianggap tidak terlalu berguna, namun dengan di praktikkannya ide saya tentang keripik sukun membuka banyak pikiran warga disana bahwa buah sukun bisa diolah menjadi berbagai camilan termasuk keripik dan memiliki tekstur yang sangat renyah dan lezat.

Dari awal penulis sudah memprediksi akan membeli buah sukun dengan harga yang sudah dipatokan, namun pada kenyataanya buah sukun didapatkan secara percuma dari beberapa petani yang memiliki perkebunan yang terdapat pohon sukun didalamnya. Sebetulnya untuk bulan sekarang disaat di lakukannya praktik pengolahan keripik sukun ini bukan musim bagi buah sukun, namun ada beberapa pohon yang masih berbuah. Dan dengan dimanfaatkan buah yang ada tersebut bisa untuk gunakan sebagai bahan dasar pembuatan keripik sukun.

Dengan adanya hal ini bisa membantu untuk mengurangi biaya modal untuk mendapatkan buah sukun. Hal ini juga perlu untuk diketahui dan dibagikan kepada beberapa orang yang mempunyai usaha kecil-kecilan seperti kelontong. Karena kebanyakan dari mereka memang memiliki buah sukun sendiri. Dengan ditekannya modal awal karena mempunyai bahan dasar sendiri bisa meningkatkan pendapatan mereka dari memulai usaha keripik sukun. Peningkatan nilai tambah merupakan suatu peningkatan yang berarti yang dimana terjadi perubahan nilai yang berarti, dari semula yang belum bagus menjadi lebih baik. Cara untuk mengukur nilai tambah yaitu dengan melihat perubahan yang terjadi sebelum dan sesudah terjadinya nilai yang berarti pada suatu variabel. Apakah hasil yang diperoleh dari suatu kegiatan menjadi lebih baik dari sebelumnya, disitulah kita bisa menilai apakah hal tersebut memiliki nilai tambah atau belum.

Setelah sudah selesai proses pembuatan keripik sukun maka bisa dimulai memasarkan keripik sukun tersebut awalnya hanya kepada orang-orang terdekat. Dan ternyata banyak yang sangat menyukainya sehingga tidak sulit bagi untuk memasarkannya, dan keripik sukun yang diolah bisa terjual dengan habis. Beberapa orang yang mencoba keripik sukun yang sudah diolah sangat menyukai rasanya. Pemasaran keripik sukun ini tidak seperti rencana yang awalnya akan mempromosikannya di banyak tempat strategis, dikarenakan sebelum melangkah sejauh itu keripik sukun yang ingin dipasarkan sudah habis terjual. Hasil ini sedikit mengejutkan namun bisa dibaca dari awal melihat bahwa pengolahan buah sukun menjadi keeripik merupakan hal yang baru di desa pongnarang. Apalagi tujuan dari pembuatan prosuk ini juga untuk meningkatkan UMKM di desa pongnarang. Walaupun ada beberapa yang mencoba secara gratis. Namun untuk semua rencana-rencana pemasaran yang sudah dijabarkan sebelumnya akan bisa praktikan ketika sudah memulai usaha pengolahan buah sukun nanti dan benar-benar dilakukan untuk memulai usaha yang asli. saat itu produksi yang di buat akan lebih besar dari produksi penelitian kali ini.

Adapun dalam proses pemasaran barang ini di perlukan juga kemasan yang unik dan menarik untuk bisa menarik pembeli. Kemasan dengan desain khusus dan lucu merupakan salah satu cara dalam menarik konsumen. Dengan hasil yang ada bisa dilihat bagaimana peluang yang diciptakan karena pengolahan keripik sukun bisa meningkatkan nilai tambah dalam bidang ekonomi khususnya didesa pongnarang yang merupakan tempat yang perkebunannya banyak ditumbuhi oleh buah sukun. Peluang ekonominya bisa didapat karena modal dasar dalam pembuatan keripik sukun bisa ditekan mengingat buah sukun itu sendiri bisa didapatkan dari perkebunan sendiri, dan mengingat pula akan ketertarikan masyarakat yang telah mencoba keripik sukun dari percobaan pembuatan keripik sukun y ang telah dibuat oleh penulis.

Dimasa depan pemanfaatan buah sukun untuk diolah menjadi keripik merupakan salah satu usaha yang bisa menghasilkan cuan yang banyak. Pemanfaatan hasil bumi lain yang sebelumnya hanya digunakan sebagai makanan pengganti bisa diolah menjadi prosuk yang bernilai lebih yang bisa meningkatkan ekonomi masyarakt di desa pongnarang. Hal ini terbukti dari contoh pembuatan keripik sukun yang sudah dipraktikan di desa pongnarang. Hal ini saya simpulkan sebagai sesuatu yang menyenangkan, bisa menciptakan sebuah peluang untuk meningkatkan UMKM dengan cara mengolah sukun yang merupakan buah yang banyak ditemukan di

perkebunan di desa pongnarang dan ternyata bisa mendapatkan untung yang cukup memuaskan dengan modal yang lebih kecil, harapannya ini bisa menjadi salah satu contoh menciptakan sebuah peluang baru dalam mendapatkan keuntungan di segi ekonomi. Memanfaatkan bahan yang ada dan mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Serta bisa menciptakan lapangan pekerjaan sendiri ditengah-tengah kondisi banyak orang beramai-ramai menjadi pengangguran. Dengan hal ini semua orang bisa memulai usaha sendiri nanti dan bisa meningkatkan ekonomi dan juga UMKM di Desa pongnarang.

4.PENUTUP

Kesimpulan

Dengan Proses pengolahan buah sukun yang sudah dilakukan selama kurang lebih 1 minggu maka dapat disimpulkan bahwa, proses pembuatan sukun yang sudah dilakukan bisa berjalan dengan baik selama masih mengikuti alur proposal yang sudah di jabarkan sebelumnya. Selama proses pembuatan keripik sukun gurih ini begitu banyak hal yang mesti dipelajari dengan mengamati setiap langkah dalam pengolahannya. Dalam proses ini penting bagi penulis untuk bersabar dalam mempraktikan langkah demi langkah agar hasil dari proses ini bisa berhasil dengan baik. Pengolahan keripik sukun memang bisa meningkatkan UMKM masyarakat dan bisa dijadikan usaha sebagai batu loncatan untuk bisa meningkatkan ekonomi warga di desa pongnarang kabupaten manggarai Barat. Keripik buah sukun sangat memiliki potensi besar dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Komar, Moch. Yunus. 2014. Pelatihan Pembuatan Olahan Keripik Sukun Bagi Masyarakat Desa Gejungan Dalam Meningkatkan Kualitas Produk, <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article>. Probolinggo
- Kurniawan. A. 2018. Panduan Lengkap Budidaya Sukun, Lembaga Kajian Profesi. Malang
- Nurul Muchlizah , Marlina S. Palad, Sri Hajriani , Ravika Mutiara dan Aminah. 2022. Analisis pembuatan keripik sukun pada tingkat kematangan Buah, <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article>. Makasar
- Santoso, I, 2013. Pengantar Agroindustri. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Soekartawi, 2012. Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Wardany, H.K. 2012. Khasiat Istimewah Sukun. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Wardany, H.K. 2012. Khasiat Istimewah Sukun. Rapha Publishing. Yogyakarta.