

## **Diversifikasi Buah Sukun Melalui Pelatihan Pembuatan Brownies di Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban Jawa Timur**

**Jumiati<sup>1</sup>, Yuyun Suprapti<sup>1</sup>, Sri Rahmaningsih<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Ilmu Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, Indonesia

Email: astinmia@gmail.com

### **ABSTRAK**

*Buah sukun (Artocarpus altilis) merupakan komoditas pertanian yang banyak dimanfaatkan masyarakat khususnya di pedesaan. Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban terletak pada lahan perbukitan dan banyak terdapat tanaman sukun, namun pemanfaatannya hanya sebatas olahan sederhana yaitu dengan digoreng atau dikukus untuk makanan ringan. Kesadaran masyarakat dalam mengolah sukun yang belum maksimal menjadikan buah sukun mempunyai nilai jual yang sangat rendah. Tujuan pengabdian adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan brownies dari buah sukun pada kelompok PKK Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban. Solusi yang ditawarkan dalam mengatasi permasalahan yaitu dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya para perempuan bahwa pengolahan buah sukun dapat dilakukan secara optimal yaitu dengan pembuatan olahan yang kekinian yang disukai semua usia, seperti brownies sukun. Metode pelaksanaan kegiatan adalah dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada para perempuan anggota PKK Desa Maindu sebagai upaya pemberdayaan untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan kesejahteraan. Tahapan pelaksanaan pengabdian berupa survey lokasi, berkoordinasi dengan pengurus PKK, pengajuan surat permohonan ijin pengabdian kepada kepala desa, persiapan peralatan dan bahan, pelatihan pembuatan brownies. Hasil kegiatan pelatihan yaitu pemahaman pengetahuan tentang potensi tanaman sukun yang dapat bermanfaat selain untuk bahan pangan juga untuk kesehatan. Keterampilan mengenai pembuatan brownies dari buah sukun. Diversifikasi hasil pertanian menjadi produk olahan yang bervariasi dapat menambah nilai jual dan menjadi peluang usaha untuk peningkatan pendapatan keluarga.*

**Kata Kunci:** sukun, brownies, Desa Maindu.

### **PENDAHULUAN**

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan tanaman lokal yang penyebarannya luas di daerah yang beriklim tropis, termasuk Indonesia. Karakteristik buah sukun yang terlihat pada Gambar 1. yaitu berbentuk bulat hingga lonjong dengan panjang sekitar 30 cm, lebar antara 9-20 cm, dengan berat sekitar 4 kg. Kulitnya berwarna hijau dengan daging buah berwarna putih hingga agak kekuningan serta memiliki tekstur serat yang halus. Rasa yang sedikit manis dari buah sukun serta aroma yang spesifik. Buah tidak berbiji ini, di Indonesia umumnya dibedakan menjadi 2 varietas yaitu Sukun Bangkok yang lebih besar, berkulit halus dan Sukun Jawa yang lebih kecil serta memiliki duri kecil dan lunak pada kulitnya (Marjoni, 2022).



**Gambar 1.** Buah sukun (Noviasari, et al. 2023)

Tanaman sukun mempunyai banyak manfaat dari buahnya juga daunnya. Manfaat daun sukun antara lain : sebagai obat tradisional dari kandungan alkanoid, flavonoid, tanin, fenol dan saponin yang berkhasiat sebagai obat penyakit ginjal, jantung, liver, tekanan darah tinggi, kencing manis, asma dan kanker (Maharani, et al. 2014), ekstrak daun sukun sebagai anti oksidan karena mengandung flavonoid dan fenol (Utami, et al. 2015), ekstrak etanol daun sukun mengandung flavonoid dan tannin sebagai antibakteri *Staphylococcus* dan *Escherichia coli* (Fiana, et al. 2020), daun sukun sebagai minuman kesehatan (Lubis & Mutia, 2018). Menurut Noviasari et al (2023) kandungan karbohidrat 100 g tepung sukun sebanding dengan 100 g beras. Bahkan, dibandingkan dengan beras, sukun lebih banyak mengandung serat, vitamin, serta protein. Kandungan gizi buah sukun pada Tabel 1 sebagai berikut :

**Tabel 1.** Kandungan gizi buah sukun per 100 gram dari bagian yang bisa dimakan

<b>Kandungan gizi</b>	<b>Jumlah</b>
Protein (%)	2,06
Lemak (%)	0,28
Karbohidrat (%)	27,88
Air (%)	68,59
Abu (%)	1,19
Pati (%)	19,41
Serat kasar (%)	1,80
Kalori (Kal)	115,1
Vitamin C (mg)	11,60
Kalsium (mg)	52,90

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, stik sukun, snack, dan tepung sukun dapat dimanfaatkan juga sebagai bahan baku produk bakery. Terdapat berbagai olahan berbahan baku sukun yang dapat diproduksi seperti cake, brownies, bolu, donat dan cookies (Marta, et al. 2017).

Sukun juga dapat diolah menjadi produk ekonomis seperti tepung dan pati yang dimanfaatkan sebagai bahan pengental, bahan pengikat, pembentuk tekstur serta pengganti lemak pada yoghurt dan marshmallow. Pengolahan sukun menjadi tepung atau pati juga dapat menjadi alternatif yang sangat baik mengingat masa simpan sukun pada suhu ruang yang singkat (Putri & Nisa, 2015). Beberapa olahan dari tepung sukun antara lain dalam pembuatan mie kering (Nurchayyo, et al. 2014; Biyumna, et al. 2017), roti manis (Saepudin, et al. 2017; Helingo, et al. 2021), kue cookies (Novrini, 2020; Kuliahsari, et al. 2022).

Kondisi wilayah desa Maindu yang cukup jauh dari kota kecamatan dan merupakan daerah yang mempunyai kesulitan dalam transportasi umum, menyebabkan pemasaran hasil pertanian dari desa Maindu terkendala, sehingga pemasaran untuk buah sukun juga mengalami kendala, bahkan tidak mempunyai nilai jual, hanya sekedar untuk dikonsumsi sendiri dan dibagikan kepada warga sekitar rumah. Pemanfaatan buah sukun dengan upaya diversifikasi untuk menjadi produk olahan yang beraneka ragam, lezat, menarik dan mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan olahan sederhana dengan hanya digoreng atau dikukus, memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya para perempuan bahwa pengolahan buah sukun dapat dilakukan secara optimal yaitu dengan pembuatan olahan yang kekinian yang disukai semua usia, seperti brownies sukun, merupakan solusi yang ditawarkan untuk masyarakat desa untuk menambah pendapatan keluarga.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan solusi terkait pengetahuan dan ketrampilan pada masyarakat khususnya ibu-ibu kelompok PKK di Desa Maindu yaitu tentang manfaat mengolah bahan pangan alami yang banyak tersedia di desa untuk menjadi produk olahan yang bergizi, murah dan dapat menjadi peluang usaha. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan brownies dari buah sukun diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dari ibu-ibu warga desa dan memotivasi untuk mendorong kreativitas dalam membuat keanekaragaman olahan dari buah sukun tersebut.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **1. Tempat dan Waktu Kegiatan**

Kegiatan dilaksanakan mulai bulan Agustus sampai Oktober 2023, persiapan maupun pelaksanaan di Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu kelompok PKK Desa Maindu sejumlah 20 orang dari 4 dusun.

### **2. Metode Pelaksanaan**

#### **a. Survey Lapangan dan Identifikasi Masalah**

Survei disertai observasi di lapangan dilakukan lebih dari satu kali untuk mengetahui kondisi masyarakat desa, kondisi lingkungan dan terutama kondisi perekonomiannya. Pertemuan dengan mitra antara lain : kepala Desa Maindu beserta perangkatnya (para kepala dusun), ibu-ibu anggota PKK dan tim pengabdian, membahas rencana program pengabdian sesuai tema dari hasil survey yang telah dilakukan.

## b. Sosialisasi tentang manfaat dan potensi sukun

Tujuan sosialisasi ini untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat sukun dari nilai gizinya terutama kandungan karbohidrat dan pati pada buah sukun sehingga dapat menjadi alternatif sebagai pengganti bahan makanan pokok, manfaat daun sukun dari segi kesehatan antara lain: menurunkan gula darah, kandungan anti oksidannya dapat mengurangi peradangan dan kolesterol jahat dalam darah sehingga dapat melindungi kesehatan jantung. Potensi sukun yang melimpah di desa Maindu dapat menjadi alternatif pengembangan produk olahan yang dapat menjadi ciri khas desa.

## c. Kegiatan pelatihan teknis dengan demonstrasi pembuatan brownies buah sukun.

Tahapan dalam pelatihan ini meliputi : pengupasan buah sukun, pengukusan, penghalusan buah sukun, pencampuran dengan bahan pendukung yaitu telur, gula, tepung terigu, baking powder dan margarine, pengadukan hingga lembut, pengukusan hingga matang. Diharapkan dari kegiatan pelatihan ini, masyarakat termotivasi untuk mampu mengembangkan mengolah buah sukun menjadi berbagai macam produk olahan yang lezat, dan menjadi peluang usaha.

## d. Monitoring dan evaluasi.

Perlu dilakukan monitoring (pemantauan) dan evaluasi untuk mengetahui bagaimana respon peserta yaitu ibu-ibu anggota PKK terhadap kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan brownies buah sukun, permasalahan yang terjadi berkaitan dengan realisasi dari hasil kegiatan pelatihan akan dapat diberikan solusinya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Desa Maindu

Secara geografis wilayah Kabupaten Tuban terletak di pesisir pantai utara Provinsi Jawa Timur, berada pada koordinat 6°40' – 7°18' LS dan antara 111°30' – 112°35' BT, mempunyai wilayah daratan yang luas sebesar 1.839,94 km<sup>2</sup> (BPS Kabupaten Tuban. 2017). Potensi pertanian Kabupaten Tuban, khususnya tanaman lokal yang menjadi ciri khas Tuban adalah pohon siwalan dan gayam. Sedangkan tanaman lokal di Tuban pada dataran tinggi, salah satunya adalah buah sukun. Desa Maindu termasuk salah satu desa di Kecamatan Montong Kabupaten Tuban yang terletak di dataran tinggi. Luas desa secara keseluruhan yaitu 1.701,82 Ha. Desa Maindu berjarak 35 km dari kota Kabupaten Tuban dan 15 km dari kota kecamatan Montong. Jumlah penduduk pada tahun 2022 sejumlah 4.244 orang yang tinggal pada 7 dusun. Mata pencaharian penduduk sebagai petani/pekebun sebanyak 1.462 orang (34,4%). Lahan yang terdapat di Desa Maindu meliputi dataran perbukitan.

**Tabel 2.** Jenis Penggunaan Lahan di Desa Maindu

Jenis Penggunaan Lahan	Luas (Ha)	Persentase (%)
Bangunan/Pekarangan	86.2	5.06
Pertanian Sawah	391	22.97
Tegalan/ Ladang	865.22	50.84
Hutan	350	20.56
Lain-lain	9.4	0.55
<b>Jumlah</b>	<b>1.701.82</b>	<b>100.00</b>

Sumber : BPS Kabupaten Tuban (2017)

Berdasarkan data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa lahan tegalan/pekarangan merupakan lahan paling luas (50,84%) yang mempunyai potensi ditanami tanaman lokal yang tumbuh hingga umur tahunan, salah satunya yang banyak dijumpai di Desa Maindu adalah pohon sukun.

### Permasalahan

Permasalahan yang ada sebelum dilakukan pengabdian antara lain: Adanya buah sukun yang melimpah namun tidak mempunyai nilai jual di pasaran dan hanya mengolah buah sukun secara sederhana sebagai makanan ringan di rumah. Belum adanya kegiatan pemberian pengetahuan tentang manfaat buah sukun, keterampilan mengolah buah sukun menjadi berbagai olahan yang inovatif serta peluang pemasarannya.

### Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan untuk ibu-ibu anggota PKK Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban meliputi :

1. Peserta kegiatan minimal memahami bahwa tanaman sukun yang banyak terdapat di desa mempunyai manfaat dari daun maupun buahnya, kandungan gizi pada buah sukun, dan daun sukun yang mempunyai manfaat dari segi kesehatan. Masyarakat termotivasi untuk lebih meningkatkan perhatian dan pengetahuan tentang budidaya tanaman sukun sehingga mengharapkan adanya kegiatan lanjutan khususnya dari Dinas Pertanian.



**Gambar 2.** Sosialisasi manfaat dan potensi tanaman sukun

Selain memahami manfaat sukun dari kandungan gizi dan dari segi kesehatan, peserta juga mengetahui beberapa hal yang disampaikan dalam sosialisasi yang terkait dengan pengembangan usaha antara lain :

a) Peluang bisnis

Usaha brownies sukun dapat dijadikan sebagai bisnis sampingan ibu-ibu rumah tangga atau usaha yang benar-benar dijalankan dengan fokus dan menjadi usaha utama

b) Kondisi usaha dalam pasar

Untuk mengantisipasi persaingan usaha, dilakukan inovasi berbeda dari produk-produk yang sudah ada yaitu dengan rasa yang enak, bervariasi dengan topping yang beragam. Harga terjangkau dan dengan kemasan yang menarik.

c) Strategi Pemasaran

Pemasaran tidak hanya dilakukan secara langsung tetapi dengan memanfaatkan media sosial, atau dengan membuat aplikasi *market place*

2. Pelatihan teknis pembuatan brownies buah sukun.

a) Persiapan bahan :

- 6 sdm tepung terigu (untuk resep 1 loyang)
- 4 sdm gula pasir
- 4 sdm margarine cair
- 2 butir telur
- ½ sdt baking powder
- ½ sdt soda kue
- 150 gr buah sukun yang sudah dikukus dan dihaluskan
- Chocochip (sesuai selera)

b) Persiapan alat:

- Loyang (ukuran L.10 P.24 T.8)
- Spatula
- Pengocok telur
- Baskom
- Dandang/ oven
- Kompor

c) Cara pembuatan brownies sukun :

- Mencampurkan telur dan gula pasir, dikocok hingga berbusa dan gula larut
- Memasukkan tepung terigu, baking powder dan soda kue dalam campuran adonan tersebut, terigu hendaknya diayak lebih dulu, kemudian diaduk rata.
- Memasukkan margarine cair dan chocochip, diaduk rata
- Memasukkan sukun yang sudah halus, kemudian diaduk rata sampai halus tidak ada gumpalan dalam adonan
- Memanaskan dandang (kukusan) diatas kompor, tutup dandang dilapisi kain lap (serbet) yang bersih, agar tetesan air tidak mengenai brownies
- Menyiapkan loyang dan diolesi rata dengan margarine, adonan dituangkan ke dalam loyang
- Memasukkan loyang ke dalam dandang (kukusan), dimasak ± 30 menit, atau dites dengan garpu / tusuk lidi, jika adonan tidak menempel berarti sudah matang dan siap disajikan.



(a).



(b).

**Gambar 2.** (a) Pembuatan brownies sukun; (b) Brownies sukun dengan topping chocochip

3. Kegiatan monitoring yang diawali dengan mengajukan beberapa pertanyaan antara lain :
- Biasanya jika memanen sukun, apakah dijual atau dikonsumsi sendiri
  - Biasanya peserta mengolah buah sukun menjadi olahan apa saja
  - Apakah peserta mengetahui manfaat dari daun sukun
  - Apakah peserta sudah pernah membuat olahan brownies dari buah sukun
  - Apakah peserta sudah pernah menggunakan aplikasi jual beli produk secara *online* (menggunakan sosial media)

Berdasarkan hasil monitoring tersebut diketahui bahwa :

- Mayoritas peserta mengkonsumsi sendiri buah sukun sebagai camilan, dan diberikan ke tetangga sekitar, ada yang dijual bila dibuat menjadi keripik
  - Biasanya peserta mengolah buah sukun hanya dengan digoreng, dikukus atau dibuat keripik sukun
  - Peserta belum mengetahui manfaat daun sukun dari segi kesehatan
  - Peserta belum pernah membuat brownies dari buah sukun
  - Peserta sudah ada yang pernah menggunakan aplikasi jual beli online tetapi untuk produk lain (pakaian, asesoris, alat rumah tangga).
4. Kegiatan evaluasi
- Kegiatan evaluasi dilakukan setelah pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi antara lain :
- a) Peserta sudah memahami dan mengetahui bahwa buah sukun dapat diolah menjadi produk yang lebih inovatif, mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi, dan tentunya lebih disukai karena lebih bervariasi;
  - b) Peserta sudah bisa membuat brownies buah sukun, karena memang cara membuatnya mudah seperti membuat kue pada umumnya (bolu kukus, kue zebra, dan lainnya);
  - c) Mayoritas peserta tidak mengalami kesulitan dalam mengoperasikan alat komunikasinya (Hand phone) dengan menggunakan aplikasi jual beli online, sehingga memudahkan peserta jika berminat untuk menjadikan olahan buah sukun sebagai peluang bisnis.

## **Pembahasan**

Pengetahuan tentang manfaat tanaman sukun dapat menambah wawasan dari masyarakat desa terutama manfaat untuk kesehatan. Berdasarkan hasil pelatihan teknis pembuatan brownies, diketahui bahwa membuat brownies berbahan baku buah sukun mudah dilakukan, variasi rasa dengan berbagai topping yang diberikan dapat menarik konsumen apabila menjadi peluang usaha. Brownies yang dijual di pasaran umumnya dibuat dari tepung terigu, kandungan gizi per 100 gram brownies menurut Mulyadi, et al (2022) yaitu : Energi 434 kkal, karbohidrat 76,6 gram, lemak 14 gram, kalium 219 mg, dan natrium 303 mg. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI tahun 2004, menyatakan bahwa kandungan protein tepung terigu sebesar 12 gr/100 gr bahan, sedangkan kadar protein tepung sukun sebesar 3,6 gr / 100 gr bahan (Novrini, 2020). Berdasarkan penelitian Pratiwi, et al (2012) dalam Noviasari, et al (2023), brownies berbahan baku 100 gram tepung sukun mengandung energi 409 kkal, 7,5 gr protein, 45,2 gr karbohidrat, 22 gr lemak, 23,2% kadar air, 2,13% kadar abu.

Brownies substitusi tepung sukun memiliki rasa khas sukun dan rasa manis serta beraroma khas sukun. Berdasarkan kandungan gizi dari brownies sukun, dapat menjadi alternatif pengganti sementara makanan pokok karena mempunyai kadar karbohidrat dan lemak yang cukup tinggi.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Tanaman sukun mempunyai banyak manfaat dari daun maupun buahnya. Daun sukun baik untuk kesehatan, yang berkhasiat sebagai obat penyakit ginjal, jantung, liver, tekanan darah tinggi, kencing manis, asma dan kanker. Sebagai anti bakteri, anti oksidan dan dibuat minuman kesehatan. Buah sukun selain sebagai camilan tradisional dengan digoreng maupun dikukus, juga dapat diolah sebagai makanan ringan inovatif yaitu dengan membuat brownies. Pembuatan brownies yang mudah dapat dilakukan oleh peserta pelatihan dan dapat menjadi alternatif peluang usaha.

### **Saran**

Perlu dilakukan pelatihan pemanfaatan buah sukun menjadi produk inovatif yang lain dan dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan dari konsumen terhadap produk olahan dari buah sukun.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada :

- 1) Pimpinan Universitas PGRI Ronggolawe atas kesempatan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat;
- 2) Kepala Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban beserta jajarannya yang memberikan tempat dan memotivasi warga desa untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). **Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur**. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1), 23-34. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- Fiana, F. M., Kiromah, N. Z. W., & Purwanti, E. (2020). **Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli***. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*. <https://doi.org/10.23917/pharmacon.v0i0.10108>
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2021). **Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun**. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 3(2), 1-12. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.7515>
- Kabupaten Tuban. 2017. **Desa Maindu Kecamatan Montong Kabupaten Tuban**. Badan Pusat Statistik (BPS): Tuban.
- Kuliahsari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2022). **Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun**. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. 1(1), 10-14. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2173>
- Lubis, N., & Mutia, H. N. Z. A. (2018). **Pemanfaatan Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Minuman Kesehatan di Kelurahan Tanjung Selamat- Kotamadya Medan**. *Journal of Animal*

- Science and Agronomy Panca Budi*. 3(1), 18-21.  
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1054890>
- Maharani, I. R., Loekmonohadi & Agustina, T. (2015). **Inovasi Pengolahan Keripik Sukun Menggunakan Teknik Fermentasi**. *Jurnal Teknobuga*, 2(1), 76-88.  
<https://doi.org/10.15294/teknobuga.v2i1.6424>
- Marjoni. M. R., (2022). **Manografi Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*)**. Sleman: CV. Resistasi Pustaka.
- Marta, H., Cahyana, Y., & Arifin, H. R. (2017). **Program Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang**. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 6(3), 227-232. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v6i4.14830>
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). **Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan**. *Jurnal Cafeteria*. 3(2), 51-68. <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v3i2.627>
- Noviasari, S., Rahma, Y. H., Nilda, C., & Safriani, N. (2023). **Peluang dan Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Ingredient Pangan**. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 221-229.  
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v8i1.23154>
- Novrini, S. (2020). **Pengaruh Persentase Tepung Sukun Dalam Campuran Tepung Dan Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun**. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*. 8(1), 61-65.  
<https://doi.org/10.30743/agr.v8i1.2590>
- Nurchahyo, E., Amanto, B. A., & Nurhartadi, E. (2014). **Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering**. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2), 57-65. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4644/4032>
- Putri, A. M. E., & Nisa, F. E. (2015). **Modifikasi Pati Umbi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Menggunakan Enzim Amylomaltase menjadi Pati Thermoreversible: Kajian Pustaka**. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 749-755. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/196>
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). **Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis**. *Journal Agroscience*. 7(1), 227-243.  
<https://jurnal.unsur.ac.id/agroscience/article/view/56/44>
- Utami, R. D., Yuliawati, K. M., & Syafnir, L. (2015). **Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg)**. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*.