

Inovasi kampus hijau: menumbuhkan wirausaha muda melalui diversifikasi pengolahan buah sukun

Ulidesi Siadari, Aprolita, Aulia Farida, Siti Kurniasih, Nurul Iqama Elza

Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Indonesia

Penulis Korespondensi: Ulidesi Siadari

E-mail : ulidesisiadari@unja.ac.id

Diterima: 08 November 2025 | Direvisi: 10 Februari 2026 | Disetujui: 11 Februari 2026 | Online: 19 Februari 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa melalui pemanfaatan potensi lokal buah sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai bahan baku inovasi produk pangan. Sukun merupakan komoditas lokal yang melimpah di Provinsi Jambi namun belum dimanfaatkan secara optimal. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan serta strategi pemasaran menjadi kendala utama dalam pengembangan nilai ekonominya. Kegiatan ini dilaksanakan di Laboratorium Kewirausahaan Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Jambi, dengan pendekatan pelatihan dan praktik langsung. Materi pelatihan meliputi pengenalan bahan baku sukun, teknik pengolahan menjadi tepung sukun, pembuatan produk turunan seperti brownies bebas gluten, desain kemasan, dan pemasaran digital. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner dan testimoni untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mahasiswa terhadap potensi ekonomi sukun yaitu sebesar 87,5% peserta memahami kalau tepung sukun tidak mengandung gluten. Program ini juga berkontribusi terhadap pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi terkait “Lulusan memperoleh pekerjaan, wirausaha, atau studi lanjut” dalam aspek pengembangan kewirausahaan dan pemberdayaan ekonomi lokal. Hal ini juga sesuai dengan SDGs No.8 Pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memperkuat konsep *green campus* melalui pemanfaatan sumber daya alam berkelanjutan, tetapi juga menjadi wadah strategis untuk menumbuhkan wirausaha muda yang inovatif dan berdaya saing di era ekonomi kreatif.

Kata kunci: diversifikasi produk; kampus hijau; kewirausahaan; pengabdian masyarakat; sukun.

Abstract

This community service activity aims to foster students' entrepreneurial spirit through the utilization of the local potential of breadfruit (*Artocarpus altilis*) as a raw material for innovative food products. Breadfruit is an abundant local commodity in Jambi Province; however, it has not yet been optimally utilized. Limited knowledge and skills in processing techniques as well as marketing strategies constitute the main obstacles to the development of its economic value. The activity was conducted at the Entrepreneurship Laboratory of the Agribusiness Department, Faculty of Agriculture, University of Jambi, using a training and hands-on practice approach. The training materials included an introduction to breadfruit as a raw material, techniques for processing breadfruit into flour, the production of derivative products such as gluten-free brownies, packaging design, and digital marketing. Evaluation was carried out through questionnaires and testimonials to measure the improvement in participants' knowledge and skills before and after the training. The results of the activity indicate an increase in students' understanding of the economic potential of breadfruit, with 87.5% of participants recognizing that breadfruit flour is gluten-free. This program also contributes to the achievement of the Higher

Education Key Performance Indicators (IKU), particularly the indicator related to “Graduates obtaining employment, entrepreneurship, or further study,” through aspects of entrepreneurial development and local economic empowerment. In addition, it aligns with Sustainable Development Goal (SDG) No. 8 on Decent Work and Economic Growth. Overall, this activity not only strengthens the green campus concept through the sustainable utilization of natural resources, but also serves as a strategic platform for nurturing innovative and competitive young entrepreneurs in the creative economy era.

Keywords: breadfruit; community service; entrepreneurship; green campus; product diversification.

PENDAHULUAN

Tanaman sukun (*Artocarpus altilis*) memiliki potensi yang sangat besar, baik dari segi pangan maupun produk olahan, tetapi pemanfaatannya di Jambi masih terbatas dan belum optimal. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah diversifikasi usaha berbasis sumber daya alam yang ada di sekitar masyarakat, seperti yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan tanaman sukun (Noviasari, 2023). Sebagai salah satu provinsi di Sumatera, Jambi memiliki banyak potensi alam salah satunya adalah sukun. Namun, tanaman ini masih kurang dimanfaatkan secara ekonomi. Tanaman sukun belum ada dikelola secara besar-besaran seperti perkebunan akan tetapi masih dikelola oleh masyarakat di kebun masing-masing (Numba, 2023)

Sukun banyak dikonsumsi dalam bentuk camilan seperti keripik dan sebagian menjual buah sukun dalam bentuk buah segar atau mentah (Devi, 2023). Tanaman sukun bukan tanaman atau komoditas unggulan sehingga pemeliharannya di kebun pribadi. Beberapa masyarakat di wilayah ini sudah mulai mengolah sukun menjadi berbagai produk olahan, seperti keripik, tepung sukun, dan dodol sukun, tetapi bisnis ini masih sangat kecil dan terbagi-bagi (Marta, 2017). Sukun bukan merupakan komoditas unggulan akan tetapi suatu komoditas yang secara signifikan mampu meningkatkan ekonomi (Putra & Dewi, 2020). Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sukun menjadi produk bernilai tinggi merupakan salah satu masalah utama yang dihadapi saat mengembangkan bisnis berbasis sukun (Wulandari & Santoso, 2019). Selain itu, kendala utama adalah kurangnya pemahaman tentang variasi produk berbasis sukun dan kurangnya akses ke informasi pasar (Sari, 2018). Sebaliknya, kemampuan masyarakat untuk mengembangkan bisnis mereka juga dipengaruhi oleh keterbatasan dalam hal permodalan dan manajemen usaha yang baik, infrastruktur dan jaringan distribusi produk menjadi kendala, kurangnya pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif dan kesulitan mengakses pasar yang lebih luas, banyak produk olahan sukun yang dibuat tidak dapat dipasarkan secara luas.

Produk sukun sering diproses dengan alat yang sederhana dan tanpa standar yang jelas, sehingga kualitas produk sering tidak terjaga. Kurangnya minat akan produk olahan sukun dikarenakan cara pengolahannya yang masih sederhana dan belum memenuhi standarisasi. Hal ini menjadi alasan utama dilakukannya pemberdayaan ini. Pemberdayaan yang dilakukan terlebih dari lingkungan Pendidikan formal kepada mahasiswa/i sehingga kelak lulusan agribisnis Universitas Jambi mampu mengolah buah sukun dan menjadi suatu usaha yang dapat meningkatkan ekonomi. Oleh karena itu, pemberdayaan sangat penting untuk meningkatkan kapasitas dan keterampilan untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya alam yang ada. Pemberdayaan di mahasiswa/i dikampus diharapkan mampu membantu dalam meningkatkan kegiatan kewirausahaan kampus sehingga kegiatan yang dikelola menjadi salah satu ruang pembelajaran bagi mahasiswa/I dan terciptanya inovasi kampus hijau membantuk wiausaha muda.

Tujuan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kapasitas dan kemampuan mahasiswa/i dalam mengolah sukun menjadi produk yang memiliki nilai tambah tinggi serta meningkatkan keterampilan mereka dalam mengelola usaha secara lebih profesional dan efisien. Terciptanya inovasi kampus hijau di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Oleh karena itu, diharapkan akan ada lebih banyak peluang usaha untuk peningkatan ekonomi lokal yang berkelanjutan apabila mahasiswa/i telah lulus dari perkuliahan. Program Merdeka Belajar – Kampus

Merdeka (MBKM), yang berfokus pada meningkatkan keterampilan praktis dan kewirausahaan mahasiswa berkaitan dengan kegiatan ini. Melalui kegiatan pengabdian ini, mahasiswa dapat terlibat langsung dalam pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan, bimbingan, dan penelitian tentang diversifikasi produk berbasis sukun. Mahasiswa yang mengikuti kegiatan ini akan mendapatkan pengalaman yang berharga serta mereka mampu mengaplikasikan ilmu yang diperoleh ke dalam sebuah kegiatan kewirausahaan.

Program pengabdian ini akan membantu mencapai Indikator Kinerja Utama (IKU) yaitu pengembangan kewirausahaan, dan peningkatan daya saing ekonomi lokal. IKU akan dicapai melalui peningkatan kemampuan mahasiswa/i sehingga kelak mampu menciptakan sebuah usaha yang memajukan ekonomi menggunakan komoditas yang ada di daerah lokal. Fokus pengabdian adalah untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat dengan tujuan meningkatkan kualitas hidup melalui pengembangan kewirausahaan dan sumber daya manusia yang dimulai dari tingkat mahasiswa/i.

Masalah utama dalam kegiatan pengabdian ini adalah terkait dengan pengembangan kegiatan kewirausahaan kampus. Diversifikasi produk merupakan suatu peluang dalam kegiatan usaha. Aspek ini dipilih berdasarkan kondisi yang dibutuhkan saat ini dimana pengetahuan terkait dengan produksi masih kurang ditengah masyarakat terkait dengan pengolahan buah sukun terutama di kalangan mahasiswa/i di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi sehingga harapannya melalui pengembangan kegiatan kewirausahaan kampus akan mampu memberikan edukasi kepada mahasiswa/i dan juga akan dikembangkan oleh mahasiswa/i ketika lulus dari universitas. Saat ini, yang sebagian besar sudah mengenal tanaman sukun, tetapi belum mampu memaksimalkan potensi ekonominya. Salah satu masalah utama dalam proses produksi adalah ketidaktahuan masyarakat tentang cara mengubah sukun menjadi produk bernilai tambah tinggi. Kemampuan untuk mendapatkan pelatihan pengolahan sukun modern adalah salah satu alasan utama mengapa produk sukun Jambi tidak kompetitif di pasar. Permasalahan terkait dengan aspek produksi terutama diversifikasi produk merupakan masalah utama dalam kegiatan ini.

Diharapkan bahwa produk olahan sukun Jambi akan menjadi lebih dikenal dan diterima di pasar lokal, regional, dan nasional. Selain itu, Indikator Kinerja Utama (IKU) menegaskan bahwa peningkatan kualitas hidup masyarakat dapat dicapai melalui pembangunan ekonomi yang berfokus pada potensi lokal.

Permasalahan yang dihadapi adalah terkait dengan meningkatkan nilai ekonomi dari buah sukun melalui kegiatan pengembangan kegiatan kewirausahaan di lingkungan kampus. Kegiatan yang dilakukan melibatkan mahasiswa/i untuk mengembangkan produk. Pengembangan produk sukun saat ini pada umumnya hanya sekedar keripik dan juga tepung sukun serta dikemas dalam kemasan yang sederhana. Diversifikasi produk sangat dibutuhkan apalagi dalam pemenuhan tren kebutuhan konsumen. Salah satu tren kebutuhan konsumen saat ini adalah nongkrong yang disertai dengan konsumsi kue. Menikmati secangkir kopi yang berdampingan dengan kue merupakan hal yang dapat dilakukan untuk mengembalikan energi. Buah sukun yang merupakan tanaman lokal yang memiliki potensi dapat disulap menjadi tepung. Tepung yang dihasilkan kemudian dapat diolah menjadi beberapa produk, salah satu produk olahan yang dapat dilakukan dalam pembuatan brownies. Dengan demikian brownies yang dihasilkan merupakan brownies yang gluten free.

METODE

Desain Pengabdian

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan pelatihan kepada peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Laboratorium Kewirausahaan Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi pada tanggal 10 September 2025 dan 15-16 Oktober 2025. Peserta yang mengikuti sebanyak 50 orang.

Target/Subjek Penelitian

Peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim adalah mahasiswa yang ada di Jurusan Agribisnis. Hal tersebut karena sesuai dengan tujuan kegiatan

pengabdian yang dilakukan yaitu menumbuhkan wirausaha muda, dimana kampus merupakan salah satu tempat pertama yang menjadi wadah munculnya para wirausaha muda.

Prosedur Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan terlebih dahulu memberikan materi yaitu tentang pengenalan bahan baku buah sukun, desain kemasan sehingga produk menarik jika dilihat dari kemasan, serta pemasaran produk secara online. Pengenalan buah sukun dilakukan dengan tujuan agar peserta mengenal buah sukun sebagai salah satu komoditas pangan alternatif. Buah sukun merupakan salah satu komoditi yang memiliki banyak manfaat dan dapat didiversifikasi. Buah sukun dalam kegiatan pengabdian ini akan diolah menjadi tepung terlebih dahulu kemudian tepung yang dihasilkan akan diolah menjadi pangan siap makan yaitu brownies. Setelah pengenalan buah sukun disampaikan kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi terkait dengan desain dan kemasan produk yang bertujuan untuk menarik keinginan konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan. Saat ini pengenalan produk ke dunia luas tidak lagi harus dilakukan secara langsung akan tetapi dapat dilakukan menggunakan media sosial. Dengan demikian, maka dalam pengabdian ini juga akan disampaikan terkait dengan sistem pemasaran menggunakan media sosial.

Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah menggunakan google form dan jugsan testimoni dari peserta kegiatan pengabdian. Google form dibagikan kepada para peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian pada saat sebelum kegiatan dimulai dan juga setelah kegiatan dilakukan. Hal tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan para peserta kegiatan sebelum dan setelah dilaksanakan kegiatan.

Teknik analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Kegiatan yang dilakukan akan dijelaskan secara mendalam dan detail yang disertai dengan data yang diperoleh dari kegiatan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan terlebih dahulu memberikan materi yaitu tentang pengenalan bahan baku buah sukun, desain kemasan sehingga produk menarik jika dilihat dari kemasan, serta pemasaran produk secara online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyampaian Materi

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan melakukan penyampaian materi terlebih dahulu terkait dengan "Pengenalan Bahan Baku Sukun". Penyampaian materi tersebut bertujuan agar peserta kegiatan pengabdian memahami terkait dengan buah sukun. Buah sukun merupakan buah yang memiliki banyak manfaat sehingga hal tersebut sangat penting disampaikan kepada peserta sehingga para peserta kegiatan memahami terkait komoditas yang akan diolah.

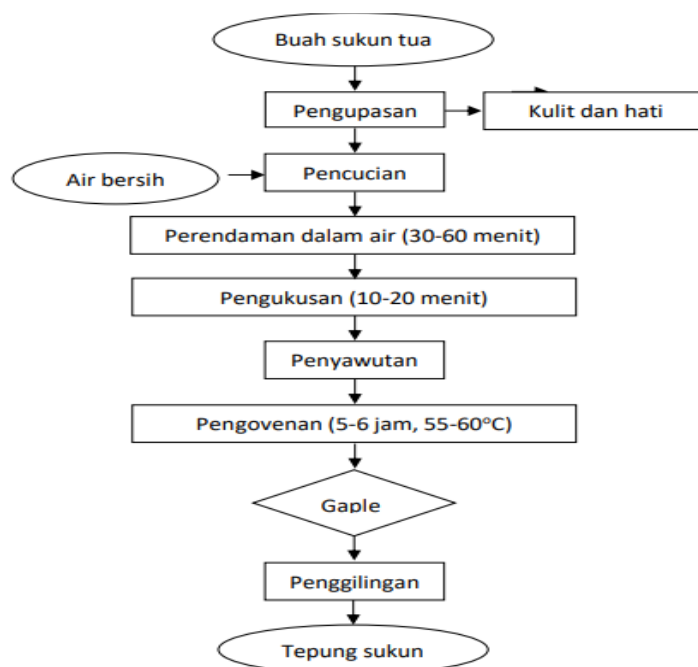
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bersama mahasiswa/i Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Fokus utama kegiatan adalah pengenalan bahan baku sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai sumber pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan menjadi produk diversifikasi pangan bernilai ekonomi. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diperkenalkan pada konsep nilai tambah produk pertanian, mulai dari tahap pengenalan bahan baku, proses pengolahan, hingga potensi kewirausahaan berbasis inovasi produk pangan. Pendekatan ini sejalan dengan konsep *value added agriculture*, di mana hasil pertanian diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi, serta dapat mendorong tumbuhnya wirausaha muda di sektor agribisnis (Abdullah & Osman, 2017). Selain itu, kegiatan semacam ini juga berperan dalam mendukung ketahanan pangan lokal dan pelestarian sumber daya hayati melalui pemanfaatan bahan pangan alternatif yang berkelanjutan (Hapsari & Putra, 2021).

Sesi awal kegiatan, mahasiswa diberikan penjelasan mengenai kandungan gizi buah sukun, di antaranya karbohidrat, protein, serat, serta vitamin dan mineral penting seperti kalsium dan fosfor.

Inovasi kampus hijau: menumbuhkan wirausaha muda melalui diversifikasi pengolahan buah sukun

Sukun juga memiliki keunggulan sebagai bahan pangan lokal yang melimpah dan belum dimanfaatkan secara optimal di masyarakat. Analisis kimia menunjukkan bahwa buah sukun mengandung karbohidrat dalam jumlah tinggi, menjadikannya sumber energi potensial pengganti beras atau gandum (Suryani & Winarno, 2018). Selain itu, sukun juga memiliki kandungan protein, lemak, serat, serta mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Dari aspek bioaktif, ditemukan senyawa fenolik, flavonoid, dan antioksidan yang berperan dalam aktivitas farmakologis, termasuk sebagai antimikroba dan antiinflamasi (Mayrowani & Ashari, 2016). Variasi antarpopulasi menunjukkan adanya pengaruh lingkungan dan genetik terhadap komposisi kimianya, sehingga buah sukun berpotensi dikembangkan tidak hanya sebagai sumber pangan lokal yang bergizi, tetapi juga sebagai bahan baku obat alami (Adinugraha & Mashudi, 2015).

Berdasarkan hasil diskusi interaktif, sebagian besar mahasiswa sebelumnya hanya mengenal sukun sebagai bahan untuk digoreng atau direbus, namun belum mengetahui potensi pengolahannya menjadi berbagai produk olahan seperti tepung sukun, keripik sukun, dodol sukun, maupun aneka kue berbasis sukun. Kegiatan ini dilanjutkan dengan demonstrasi proses pembuatan tepung sukun. Tahapan yang dilakukan tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan tepung sukun

Diagram tersebut menunjukkan langkah-langkah pembuatan tepung sukun yang dimulai dari buah sukun tua hingga menjadi tepung siap pakai. Proses ini diawali dengan memilih buah sukun yang sudah tua karena memiliki kadar pati lebih tinggi, sehingga hasil tepungnya lebih baik. Buah kemudian dikupas untuk memisahkan kulit dan bagian tengah (hati sukun) yang tidak diperlukan. Setelah itu, buah dicuci menggunakan air bersih agar kotoran dan getahnya hilang. Tahapan berikutnya adalah perendaman selama 30–60 menit, yang berfungsi untuk mengurangi sisa getah, memperbaiki warna daging buah, dan mencegah terjadinya pencokelatan akibat reaksi enzim.

Selanjutnya, sukun dikukus selama 10–20 menit untuk melunakkan daging buah dan mempermudah proses penyayutan. Setelah dikukus, buah diserut menjadi potongan tipis agar mudah dikeringkan. Proses pengeringan dilakukan dengan cara dioven pada suhu 55–60°C selama 5–6 jam hingga kadar airnya menurun dan terbentuk produk kering yang disebut *gaple*. *Gaple* inilah yang kemudian digiling sampai halus untuk menghasilkan tepung sukun.

Seluruh rangkaian proses ini bertujuan mempertahankan nilai gizi seperti pati, serat, dan mineral alami dari buah sukun. Selain itu, pengeringan pada suhu yang tidak terlalu tinggi membantu menjaga

warna alami tepung serta mencegah kerusakan zat gizi. Dengan cara ini, tepung sukun tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki daya simpan yang lebih lama dan potensi besar sebagai bahan pangan alternatif.



a. Buah sukun



b. Sukun yang telah dikupas dan diiris



c. Proses pengeringan (oven)



d. Proses penghalusan



e. Tepung sukun



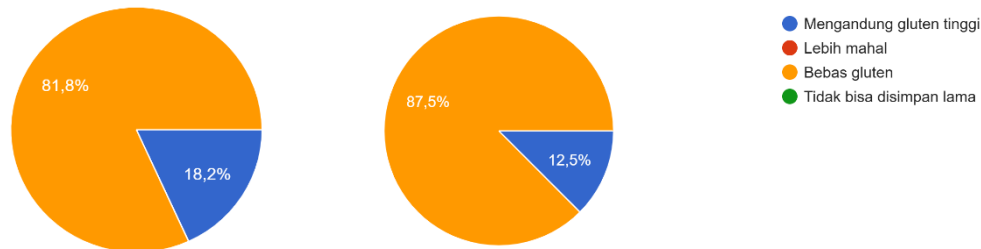
f. Tepung sukun dalam kemasan

Gambar 2. Proses pembuatan tepung sukun

Melalui praktik langsung tersebut, mahasiswa memperoleh pengalaman nyata dalam proses pengolahan pangan berbasis bahan lokal. Tepung sukun yang dihasilkan memiliki tekstur halus dan warna krem kekuningan, yang dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti, kue, dan makanan ringan lainnya. Tepung sukun memberikan warna dan aroma khas serta meningkatkan nilai gizi terutama dari segi serat dan karbohidrat kompleks. Oleh karena itu, penggunaan tepung sukun perlu diimbangi dengan formulasi bahan tambahan seperti pengembang, emulsifier, atau kombinasi dengan tepung lain agar menghasilkan tekstur roti yang tetap lembut dan disukai konsumen (Saepudin et al., 2017). Hal ini menjadi salah satu contoh konkret bagaimana bahan pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi apabila diolah dengan teknologi sederhana.

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, terlihat bahwa mahasiswa menunjukkan antusiasme tinggi. Mereka memahami bahwa diversifikasi produk pertanian seperti sukun dapat membuka peluang wirausaha baru yang berkelanjutan karena buah sukun memiliki nutrisi yang baik. Kandungan buah sukun antara lain tinggi serat, rendah energi dan zat aktif antosianin (Kurnia, 2022). Evaluasi dilakukan pada tahap akhir kegiatan dengan menggunakan *google form*. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta dapat memahami pelatihan yang diberikan. Penyampaian materi dan pelatihan mengenai pemanfaatan sukun sebagai bahan baku tepung dan berbagai produk pangan dapat meningkatkan pengetahuan peserta (Marta, 2017). Pengetahuan ini diharapkan menjadi bekal penting untuk

mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan muda di lingkungan kampus. Selain itu, kegiatan ini juga sejalan dengan prinsip kampus hijau dan berkelanjutan, karena memanfaatkan bahan lokal tanpa ketergantungan pada impor. Buah sukun memiliki manfaat yang sangat baik sehingga dapat dikembangkan berkelanjutan karena dapat dijadikan produk pilihan dalam menjaga ketahanan pangan (Prastika, 2022).



Gambar 3. Keunggulan tepung sukun dibandingkan tepung terigu

Kegiatan penyuluhan pertanian memiliki peran penting dalam mengubah dan meningkatkan perilaku petani, khususnya dalam penerapan teknologi, manajemen usaha tani, serta pola pikir terhadap inovasi pertanian (Arifin & Nuryartono, 2020). Melalui penyuluhan, petani memperoleh pengetahuan baru tentang teknik budidaya yang lebih efisien, penggunaan pupuk dan pestisida secara tepat, serta cara menjaga kelestarian lingkungan pertanian. Kegiatan ini juga membantu memperkuat kemampuan petani dalam mengambil keputusan dan meningkatkan kemandirian mereka dalam mengelola usaha tani. Selain aspek teknis, penyuluhan berperan dalam membangun sikap positif, memperluas jejaring sosial antarpetani, dan meningkatkan kepercayaan diri untuk berinovasi (Hendarmin & Kartika, 2019). Dengan demikian, penyuluhan tidak hanya berfungsi sebagai sarana transfer ilmu, tetapi juga sebagai proses pembentukan karakter dan pemberdayaan petani menuju pertanian yang lebih produktif dan berkelanjutan (Lempang, 2016).

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai potensi ekonomi sukun dan pentingnya inovasi dalam pengembangan produk pangan lokal. Peningkatan wawasan dan keterampilan tersebut, mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan usaha kecil berbasis hasil pertanian yang berdaya saing dan bernilai jual tinggi di masa depan.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang berjudul “Inovasi Kampus Hijau: Menumbuhkan Wirausaha Muda melalui Diversifikasi Pengolahan Buah Sukun”, dapat disimpulkan bahwa program ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah. Melalui pendekatan pelatihan dan praktik langsung, mahasiswa Jurusan Agribisnis Universitas Jambi memperoleh pengalaman nyata dalam proses produksi, mulai dari pengenalan bahan baku, pembuatan tepung sukun, hingga strategi pengemasan dan pemasaran produk secara digital. Kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis sumber daya alam lokal, seperti buah sukun, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi peluang kewirausahaan yang mendukung ekonomi berkelanjutan serta sejalan dengan konsep *green campus*.

Selain meningkatkan kapasitas individu mahasiswa sebagai calon wirausaha muda, kegiatan pengabdian ini juga memberikan kontribusi nyata terhadap pencapaian *Indikator Kinerja Utama (IKU)* perguruan tinggi, khususnya dalam aspek pengembangan kewirausahaan dan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini menumbuhkan kesadaran akan pentingnya inovasi, kreativitas, dan keberlanjutan dalam pemanfaatan sumber daya lokal. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kompetensi mahasiswa, tetapi juga menjadi model pembelajaran kolaboratif yang mengintegrasikan pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat dalam

membangun ekonomi lokal berbasis potensi daerah yang ramah lingkungan dan berorientasi pada kemandirian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Jambi yang telah memberikan dana untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) serta kepada Mapala Caldera serta Program Studi Agribisnis yang menjadi mitra dalam kegiatan PkM.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, N., & Osman, M. (2017). Breadfruit (*Artocarpus altilis*): Nutritional composition and potential as functional food. *Food Research International*, 95, 138–146. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.02.017>
- Adinugraha, H. A., & Mashudi, M. (2015). Variasi morfologi buah sukun dari empat populasi sebaran di Jawa Timur. *Cakrawala*, 9(1), 31–41. <https://doi.org/10.32781/cakrawala.v9i1.194>
- Arifin, B., & Nuryartono, N. (2020). Green campus initiative and its role in developing sustainable entrepreneurship among students. *Journal of Sustainable Development*, 13(4), 45–56. <https://doi.org/10.5539/jsd.v13n4p45>
- Devi, et al. (2023). Pemanfaatan Sukun Menjadi Olahan Keripik Sukun di Sawah Lebar Kota Bengkulu. 1(2), 221–224.
- Hapsari, R., & Putra, A. D. (2021). Pengembangan produk pangan lokal berbasis sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai upaya diversifikasi pangan dan peningkatan nilai tambah pertanian. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 145–156. <https://doi.org/10.21082/jai.v9n2.2021.145-156>
- Hendarmin, H., & Kartika, A. (2019). Peran perguruan tinggi dalam pengembangan kewirausahaan berbasis lingkungan. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 21(2), 123–132. <https://doi.org/10.9744/jmk.21.2.123-132>
- Kurnia P, dkk. (2022). Energy And Fiber Content Analysis In Processed Breadfruit (Steam Brownies And Cookies). *JGK*, 14(1), 161-168.
- Lempong, M. (2016). Potensi dan pemanfaatan buah sukun sebagai sumber pangan alternatif. 9(2), 65–74.
- Marta, et al. (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.
- Mayrowani, H., & Ashari. (2016). Pengembangan Agroforestri untuk Mendukung Ketahanan Pangan dan Pemberdayaan Petani Sekitar Hutan. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Noviasari, S. (2023). Peluang dan potensi sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai alternatif ingredient pangan. *Jurnal Food Processing (JFP)*. <https://jim.usk.ac.id>
- Numba, et al. (2023). Pertumbuhan Stek Bibit Tanaman Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Pemberian Pupuk Organik dan Plant Growth Promoting Rhizobacteria (PGPR) dari Akar Bambu. *Jurnal Galung Tropika*, 12(3), 373–383.
- Prastika A, et al. (2022). Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *LIPIDA (Jurnal Teknologo Pangan dan Agroindustri Perkebunan)*, 2(1), 108-117.
- Putra, A. R., & Dewi, S. (2020). Pengembangan Produk Olahan Buah Sukun sebagai Alternatif Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123–130.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Agroscience*, 7(1), 227–243.
- Sari, R. P. (2018). *Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur*. Gramedia Pustaka Utama.
- Suryani, A., & Winarno, F. G. (2018). Diversifikasi produk pangan lokal berbasis umbi dan buah untuk meningkatkan nilai tambah. *Jurnal Pangan*, 27(1), 1–10.
- Wulandari, T., & Santoso, B. (2019). Analisis Kandungan Nutrisi dan Potensi Pengolahan Buah Sukun Menjadi Keripik. *Jurnal Agritech*, 9(1), 45–52.