

Pemberdayaan Masyarakat dengan Pengolahan Biji Cempedak Untuk Mengurangi Limbah Organik dan Meningkatkan Perekonomian Desa Sipak, Kabupaten Bogor

Mutiara Azzahra Bena Reall, Ade Heri Mulyati*

Universitas Pakuan, Jalan Pakuan, Tegallega, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat

*Penulis korespondensi: adeheri.mulyati@unpak.ac.id

Dikirim : 3 Oktober 2025

Direvisi : 4 Juni 2026

Diterima : 5 Juni 2026

Abstrak: Program Pemberdayaan Masyarakat PPK Ormawa HIMASKA dilaksanakan di Desa Sipak, Kabupaten Bogor, untuk mengoptimalkan pemanfaatan biji cempedak yang selama ini menjadi limbah rumah tangga. Kegiatan mencakup observasi, survei, diskusi, pembentukan UMKM “Si Cempedak”, sosialisasi, produksi tepung, serta promosi dan pemasaran. Berdasarkan diskusi, potensi biji cempedak sebagai pangan lokal belum dimanfaatkan optimal. Melalui edukasi dan praktik langsung, masyarakat dilatih mengolah biji cempedak menjadi tepung melalui seleksi, pencucian, pengukusan, pengupasan, pengirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan. Evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM, yang semula belum memahami pengolahan biji cempedak, menjadi mampu memproduksi tepung mandiri. Produk tepung biji cempedak bermerek Tepung Cempita dipasarkan lewat marketplace daring, media sosial, promosi cetak, serta etalase desa KAWIHSIPAK. Monitoring dan evaluasi menunjukkan peningkatan kapasitas masyarakat serta keberlanjutan program dalam mendukung perekonomian desa. Dengan demikian, program ini tidak hanya mengurangi limbah organik, tetapi juga mendorong diversifikasi pangan lokal dan memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata kunci: biji cempedak, Desa Sipak, tepung lokal

Abstract: The HIMASKA Student Organization Capacity Building Program (PPK Ormawa HIMASKA) was implemented in Sipak Village, Bogor Regency, to optimize the utilization of cempedak seeds, which had previously been treated as household organic waste. The program consisted of observation, surveys, discussions, the establishment of the “Si Cempedak” micro-enterprise group, community outreach, flour production training, and product promotion and marketing activities. Preliminary assessments revealed that the potential of cempedak seeds as a local food resource had not been fully utilized. Through educational sessions and hands-on training, community members were taught to process cempedak seeds into flour through a series of stages, including sorting, washing, steaming, peeling, slicing, drying, grinding, and sieving. Evaluation results demonstrated a significant improvement in the knowledge and skills of community members, who initially had limited understanding of cempedak seed processing but were subsequently able to produce flour independently. The resulting product, marketed under the brand name “Cempita Flour”, was promoted through online marketplaces, social media platforms, printed promotional materials, and the KAWIHSIPAK village showcase center. Monitoring and evaluation activities indicated increased community capacity and supported the sustainability of the program in strengthening the village economy. Overall, the program not only contributed to reducing organic waste but also promoted local food diversification and enhanced the economic self-reliance of the community.

Keywords: cempedak seeds, local flour, Sipak Village

1. Pendahuluan

Desa Sipak Kecamatan Jasinga Kabupaten Bogor memiliki luas wilayah 5,58 km² dengan populasi sebanyak 13.064 jiwa, terbagi menjadi 43 Rukun Tetangga (RT) serta 10 Rukun Warga (RW) memiliki potensi besar di perkebunan yaitu buah cempedak yang tercatat fluktuatif dalam kurun 2020–2025, yakni 1.088 kuintal (2020), 1.803 kuintal (2021), 98 kuintal (2022), 1.571 kuintal (2023), dan 1.350 kuintal (2024) (BPS, 2025).

Cempedak (*Artocarpus integer* atau *Artocarpus champeden*) merupakan buah tropis anggota famili Moraceae yang banyak tumbuh di Indonesia, khususnya di wilayah Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, dan daerah tropis Asia Tenggara lainnya. Secara morfologi, buah ini mirip dengan nangka, namun memiliki aroma yang lebih kuat dan rasa yang khas (Fitmawati dkk., 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), produksi cempedak di Kabupaten Bogor pada 2024 mencapai 49.376,25 kuintal/tahun. Sayangnya, biji cempedak kerap kali dibuang begitu saja sehingga menjadi limbah organik, padahal biji tersebut memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan serat pangan yang tinggi sehingga berpotensi diolah menjadi tepung fungsional (Khayrah dkk., 2022). Pemanfaatan biji cempedak sebagai tepung tidak hanya dapat menambah variasi bahan pangan lokal, tetapi juga mendukung program diversifikasi pangan berbasis potensi daerah.

Dalam upaya pengolahan limbah rumah tangga dan diversifikasi, pengolahan biji cempedak menjadi tepung merupakan salah satu inovasi yang menjanjikan. Tepung biji cempedak memiliki keunggulan dalam hal kandungan serat pangan dan pati resisten yang berpotensi memberikan manfaat fungsional, seperti memperlambat pencernaan karbohidrat dan mendukung kesehatan sistem pencernaan (Ayustaningwarno *et al.*, 2026; Permata, 2023; Aziz & Zabidi, 2011). Selain itu, tepung ini dapat dijadikan bahan substitusi tepung terigu dalam berbagai produk pangan olahan, sehingga mampu mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum yang hingga kini masih tinggi di Indonesia (Hartanti dkk., 2022). Beberapa penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung biji cempedak dalam pembuatan produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah bahan baku lokal (Zahra & Rahardjo, 2025; Saparun dkk., 2017). Substitusi tepung biji cempedak pada produk kue kering terbukti mampu menghasilkan karakteristik fisik dan kimia yang tidak jauh berbeda dengan produk berbasis tepung terigu murni, serta tetap disukai oleh konsumen (Hartanti dkk., 2022). Hal ini menunjukkan bahwa tepung biji cempedak dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai bahan baku inovatif dalam industri pangan.

2. Metode

2.1 Diskusi, survei, dan observasi

Tahap awal pelaksanaan program diawali dengan kegiatan survei lapangan, observasi, dan diskusi bersama masyarakat serta perangkat Desa Sipak untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi dalam pemanfaatan sumber daya lokal. Kegiatan pertama dilaksanakan pada 13 Februari 2025 dan menunjukkan bahwa Desa Sipak telah memiliki beberapa pelaku UMKM, namun pengelolaannya masih belum didukung oleh struktur organisasi yang optimal. Selain itu, hasil perkebunan masyarakat masih didominasi oleh penjualan produk dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Selanjutnya, pada 28 Februari 2025, tim bersama masyarakat dan pemerintah desa melakukan diskusi mengenai kesiapan pelaksanaan program inovasi pengolahan cempedak serta pengembangan Desa Sipak sebagai Kawasan Wirausaha Hijau Sipak (KAWIHSIPAK). Diskusi tersebut menghasilkan komitmen bersama untuk mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Tahap berikutnya dilaksanakan pada 8 Mei 2025 yang menghasilkan kesepakatan mengenai pembentukan kelompok UMKM, penunjukan penanggung jawab kegiatan, serta dukungan dana pendamping dari pemerintah desa sebagai bentuk komitmen terhadap keberlanjutan program. Dukungan tersebut diharapkan dapat memperkuat pelaksanaan kegiatan sekaligus mendorong peningkatan perekonomian masyarakat Desa Sipak.

Hasil observasi dan diskusi menunjukkan bahwa cempedak merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi buah segar, sedangkan biji cempedak yang dihasilkan dalam jumlah cukup besar sebagian besar belum dimanfaatkan dan sering kali berakhir sebagai limbah rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan adanya potensi sumber daya yang belum dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi. Oleh karena itu, tim melakukan observasi lanjutan untuk memetakan ketersediaan bahan baku biji cempedak, kapasitas produksi masyarakat, serta kondisi lingkungan perkebunan sebagai dasar dalam merancang program pengolahan biji cempedak menjadi tepung. Hasil pemetaan tersebut menjadi landasan penting dalam pengembangan produk inovatif berbasis sumber daya lokal yang tidak hanya berpotensi mengurangi limbah organik, tetapi juga dapat mendukung diversifikasi pangan dan peningkatan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan.

2.2 Pembentukan kelompok UMKM

Pembentukan kelompok UMKM dilakukan melalui musyawarah dengan warga, yang kemudian mendampingi tim pelaksana PPK Ormawa dari mulai proses produksi, uji coba produk, promosi, hingga pemasaran hasil olahan. Pada tahap ini juga dilakukan pengisian kuesioner, *pre-test*, dan *post-test* untuk mengukur tingkat pengetahuan dan persepsi masyarakat terkait program. Kelompok UMKM yang dibentuk berlokasi di RW 10 dan RT 03, dengan nama “Si Cempedak” dengan produk inovasi tepung dari biji cempedak dengan merek “Tepung Cempita”.

2.3 Sosialisasi dan edukasi

Kelompok UMKM yang telah dibentuk diberikan penjelasan dan pengarahan mengenai program Si Cempedak Tepung Cempita serta keuntungan dari program ini. Edukasi juga menekankan pada keuntungan program ini, baik dari sisi ekonomi rumah tangga maupun kontribusi terhadap pengurangan limbah organik.

2.4 Promosi dan pemasaran

Strategi promosi dan pemasaran produk tepung biji cempedak dilakukan melalui tiga pendekatan utama untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk. Pertama, pemanfaatan platform pemasaran digital melalui berbagai marketplace nasional, seperti Shopee dan TikTok Shop, serta media sosial yang meliputi Instagram, Facebook, dan TikTok. Pemanfaatan platform digital ini bertujuan untuk memperkenalkan produk Tepung Cempita kepada konsumen yang lebih luas sekaligus meningkatkan aksesibilitas masyarakat terhadap produk inovasi yang dihasilkan oleh kelompok UMKM “Si Cempedak”.

Kedua, pengembangan media promosi digital dan konvensional. Strategi ini dilakukan melalui pembuatan berbagai materi promosi yang menarik dan informatif, seperti poster digital, video promosi, dan katalog produk yang dapat digunakan dalam kegiatan pemasaran daring. Selain itu, promosi secara konvensional juga dilakukan melalui pemasangan spanduk, penyebaran brosur, serta partisipasi dalam berbagai kegiatan expo dan pameran produk lokal. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan visibilitas produk, tetapi juga membangun kesadaran masyarakat terhadap potensi pemanfaatan biji cempedak sebagai produk pangan bernilai tambah.

Ketiga, pengelolaan Etalase Desa KAWIHSIPAK sebagai pusat promosi, display, dan distribusi produk unggulan Desa Sipak. Etalase desa berfungsi sebagai sarana pemasaran fisik yang dapat diakses oleh masyarakat, calon konsumen, maupun mitra usaha potensial.

Keberadaan etalase ini tidak hanya memperkuat identitas dan branding produk UMKM desa, tetapi juga menjadi wadah pemasaran terpadu yang mendukung keberlanjutan usaha masyarakat. Melalui integrasi pemasaran digital, promosi konvensional, dan pengelolaan etalase desa, produk Tepung Cempita diharapkan mampu menjangkau pasar yang lebih luas, meningkatkan nilai jual produk, serta memberikan kontribusi terhadap penguatan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

2.5 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan secara berkala untuk memastikan setiap tahapan program berjalan sesuai dengan perencanaan, mulai dari proses produksi hingga distribusi produk inovasi tepung biji cempedak. Kegiatan monitoring ini mencakup pendampingan teknis, pencatatan perkembangan produksi, serta identifikasi kendala yang dihadapi masyarakat selama pelaksanaan program. Hasil monitoring digunakan sebagai dasar perbaikan dan penyesuaian strategi yang diperlukan. Evaluasi dilaksanakan setelah tahap uji coba dan implementasi program untuk menilai efektivitas serta dampak kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan hasil produk masyarakat. Evaluasi dilakukan melalui pengisian kuesioner wawancara, serta observasi lapangan untuk mengukur sejauh mana terjadi perubahan kapasitas masyarakat dalam mengolah biji cempedak menjadi tepung bernilai jual.

3. Hasil dan Diskusi

Produksi tepung biji cempedak dilakukan bersama kelompok UMKM yang telah dibentuk melalui beberapa tahapan pengolahan. Biji cempedak yang digunakan berasal dari buah yang matang dan segar. Tahap awal diawali dengan proses seleksi untuk memilih biji dengan kualitas terbaik, yaitu biji yang telah matang sempurna, tidak mengalami kerusakan fisik seperti goresan atau luka, serta bebas dari tanda-tanda pembusukan. Proses ini bertujuan untuk menjamin mutu bahan baku sehingga tepung yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan konsisten. Setelah proses seleksi, biji cempedak dicuci menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran, sisa daging buah, dan kontaminan lain yang masih menempel pada permukaannya. Biji yang telah bersih kemudian ditiriskan hingga tidak terdapat sisa air berlebih.

Tahap selanjutnya adalah pengukusan biji cempedak selama kurang lebih 60 menit. Proses pengukusan bertujuan untuk melunakkan tekstur biji sehingga memudahkan proses pengupasan kulit serta membantu mengurangi kandungan senyawa antinutrisi yang mungkin

masih terdapat dalam biji. Setelah proses pengukusan selesai, kulit biji dikupas secara manual hingga diperoleh bagian inti yang siap diolah lebih lanjut. Inti biji kemudian diiris tipis untuk mempercepat proses pengeringan. Irisan biji selanjutnya dikeringkan menggunakan oven hingga kadar airnya berkurang. Proses pengeringan ini berperan penting dalam menghambat pertumbuhan mikroorganisme serta meningkatkan stabilitas bahan selama penyimpanan dan pengolahan.

Setelah mencapai kondisi kering, biji cempedak dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi serbuk. Hasil penggilingan kemudian diayak menggunakan saringan berukuran 80 mesh untuk memperoleh tepung dengan ukuran partikel yang seragam. Tahap pengayakan menghasilkan tepung biji cempedak dengan tekstur yang halus dan homogen sehingga layak digunakan sebagai bahan baku alternatif dalam berbagai produk pangan berbasis sumber daya lokal. Melalui proses ini, kelompok UMKM berhasil menghasilkan tepung biji cempedak yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah sekaligus mendukung pemanfaatan limbah organik secara berkelanjutan.

Tim pelaksana PPK Ormawa HIMASKA melaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui program pengolahan biji cempedak menjadi produk inovatif berupa tepung biji cempedak. Program ini dirancang sebagai upaya untuk mengatasi permasalahan rendahnya pemanfaatan biji cempedak di Desa Sipak, yang selama ini umumnya hanya dianggap sebagai limbah rumah tangga. Pada musim panen, biji cempedak dihasilkan dalam jumlah yang cukup besar, namun sebagian besar belum dimanfaatkan secara optimal dan sering kali dibuang begitu saja. Kondisi tersebut tidak hanya menimbulkan limbah organik, tetapi juga menyebabkan hilangnya peluang untuk menciptakan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Padahal, biji cempedak memiliki kandungan nutrisi yang baik dan berpotensi diolah menjadi berbagai produk pangan alternatif yang bernilai jual. Oleh karena itu, program ini difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah biji cempedak menjadi tepung sebagai produk inovatif yang dapat mendukung diversifikasi pangan lokal sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Sebagai langkah awal pelaksanaan program, tim terlebih dahulu melakukan observasi, survei, dan diskusi dengan masyarakat Desa Sipak untuk mengidentifikasi potensi serta permasalahan yang dihadapi terkait pemanfaatan hasil pertanian lokal. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah biji cempedak, sehingga biji yang dihasilkan selama musim panen umumnya

hanya dibuang dan belum dimanfaatkan sebagai produk yang bernilai ekonomi. Padahal, biji cempedak memiliki potensi untuk diolah menjadi bahan pangan alternatif yang dapat memberikan nilai tambah serta mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. Temuan ini menjadi dasar bagi tim untuk memperkenalkan inovasi pengolahan biji cempedak menjadi tepung sebagai salah satu solusi dalam pemanfaatan limbah organik sekaligus pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal.

Program inovasi ini memperoleh dukungan penuh dari Kepala Desa Sipak, Bapak Agung Suryadinata, yang menilai bahwa kegiatan tersebut sejalan dengan upaya pengembangan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal desa. Berdasarkan hasil diskusi dengan perangkat desa dan masyarakat, disepakati pembentukan kelompok UMKM “Si Cempedak” sebagai wadah yang bertanggung jawab dalam pengelolaan produksi tepung biji cempedak serta pengembangan strategi pemasaran produk. Pembentukan kelompok UMKM ini merupakan langkah strategis untuk menjamin keberlanjutan program, sehingga masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga mampu mengelola dan mengembangkan usaha secara mandiri setelah program pendampingan berakhir.

Tahap selanjutnya difokuskan pada peningkatan kapasitas anggota kelompok UMKM melalui kegiatan sosialisasi dan edukasi. Sebelum pelaksanaan pelatihan, tim menyebarkan kuesioner kepada 10 anggota kelompok UMKM untuk mengukur tingkat pengetahuan awal terkait pemanfaatan dan pengolahan biji cempedak. Hasil evaluasi awal tersebut digunakan sebagai dasar dalam penyusunan materi pelatihan serta sebagai acuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah program dilaksanakan. Ringkasan hasil evaluasi awal disajikan pada Tabel 1.

Hasil evaluasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar anggota UMKM belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai mengenai pengolahan biji cempedak menjadi tepung. Kondisi ini menunjukkan masih rendahnya pemanfaatan biji cempedak sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah di masyarakat. Oleh karena itu, sebelum proses produksi dilaksanakan, tim menyelenggarakan kegiatan sosialisasi dan edukasi untuk meningkatkan pemahaman peserta terkait potensi pemanfaatan biji cempedak. Materi yang disampaikan meliputi kandungan gizi dan manfaat kesehatan biji cempedak, peluang ekonomi yang dapat diperoleh melalui pengolahannya menjadi tepung, serta demonstrasi langsung mengenai tahapan produksi, mulai dari pemilahan bahan baku, pencucian, pengolahan, hingga proses penggilingan dan pengayakan menjadi tepung siap pakai. Kegiatan sosialisasi dan edukasi ini

diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan anggota UMKM dalam mengembangkan produk pangan berbasis sumber daya lokal secara mandiri dan berkelanjutan (Gambar 1).

Tabel 1. Hasil kuesioner dan *pre-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	1	-	-	9	0
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	3	7	-	-	-
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	5	5	-	-	-
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	7	3	-	-	-
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau online)?	4	3	1	2	-



Gambar 1. Proses sosialisasi dan edukasi bersama Kelompok UMKM

Setelah sesi edukasi, proses produksi tepung biji cempedak dilakukan bersama-sama dengan kelompok UMKM. Seluruh anggota UMKM dilibatkan dalam setiap tahapan, mulai dari pemilihan biji berkualitas, pencucian, pengukusan, pengupasan kulit, pengirisan,

pengeringan, penggilingan, hingga pengayakan menjadi tepung halus. Keterlibatan aktif masyarakat dalam proses produksi ini bertujuan agar mereka memiliki keterampilan dan dapat melanjutkan produksi secara mandiri setelah program pendampingan selesai (Gambar 2).



Gambar 2. Proses Produksi Pengolahan Tepung Biji Cempedak bersama Kelompok UMKM

Promosi program dilakukan melalui berbagai strategi, baik secara digital maupun konvensional. Tim memberikan pelatihan desain kemasan kepada kelompok UMKM agar produk memiliki tampilan yang lebih menarik dan bernilai jual. Untuk pemasaran, produk dipromosikan melalui *marketplace* daring (Shopee dan TikTok Shop), serta melalui media sosial (Instagram, Facebook, dan TikTok) agar dapat menjangkau konsumen lebih luas. Selain itu, digunakan juga media promosi digital dan cetak, meliputi pembuatan poster digital, video promosi, katalog produk, pemasangan spanduk, hingga penyebaran brosur. Produk juga diperkenalkan melalui partisipasi dalam *expo* atau pameran lokal, sehingga memperluas jangkauan promosi secara langsung kepada masyarakat. Sebagai upaya keberlanjutan, promosi juga terintegrasi dengan pengelolaan etalase desa KAWIHSIPAK yang berfungsi sebagai pusat display dan *branding* Desa Sipak.

Tim melakukan kegiatan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk menilai efektivitas pelaksanaan program dan mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi selama kegiatan berlangsung. Evaluasi dilakukan melalui pengisian *post-test* oleh 10 anggota kelompok UMKM yang terlibat dalam program, disertai observasi langsung di lapangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti seluruh rangkaian program pengolahan biji cempedak menjadi tepung. Hasil *post-test* yang disajikan pada Tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dibandingkan dengan kondisi awal sebelum pelaksanaan program. Temuan tersebut juga diperkuat oleh hasil observasi lapangan yang menunjukkan bahwa anggota kelompok UMKM telah memahami proses pengolahan biji cempedak menjadi tepung

dan mampu mempraktikkannya secara mandiri. Peningkatan kapasitas masyarakat ini menjadi indikator keberhasilan program sekaligus menunjukkan potensi keberlanjutan usaha pengolahan tepung biji cempedak sebagai salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal dan mendukung perekonomian masyarakat Desa Sipak.

Tabel 2. Hasil *post-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	10	-	-	-	-
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	10	-	-	-	-
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	10	-	-	-	-
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	10	-	-	-	-
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau <i>online</i>) ?	10	-	-	-	-

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kuesioner (melalui *pre-test* dan *post-test*) dan observasi langsung di lapangan, pelaksanaan kegiatan melalui inovasi pengolahan biji cempedak menjadi tepung di Desa Sipak dapat dikatakan berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan biji cempedak yang sebelumnya dianggap sebagai limbah organik, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir masyarakat terhadap potensi sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Melalui kegiatan sosialisasi, edukasi, pelatihan produksi, serta pendampingan pemasaran, anggota kelompok UMKM “Si Cempedak” mampu memahami dan mempraktikkan secara mandiri proses pengolahan biji cempedak menjadi tepung yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Selain memberikan nilai tambah pada komoditas lokal, program ini juga berkontribusi dalam upaya pengurangan limbah organik melalui pemanfaatan biji cempedak sebagai bahan baku produk pangan alternatif. Pembentukan kelompok UMKM dan pengembangan strategi pemasaran melalui berbagai media promosi turut memperkuat keberlanjutan program serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Hasil monitoring dan evaluasi menunjukkan adanya peningkatan kapasitas anggota UMKM dalam aspek produksi, pengemasan, dan pemasaran produk, sehingga mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Dengan demikian, kegiatan yang dilakukan tidak hanya menjadi solusi atas permasalahan rendahnya pemanfaatan limbah biji cempedak di Desa Sipak, tetapi juga berperan dalam mendorong diversifikasi pangan lokal, meningkatkan nilai tambah produk pertanian, memperkuat kemandirian kelompok usaha masyarakat, serta berpotensi meningkatkan perekonomian desa. Ke depan, diperlukan pendampingan yang berkelanjutan, perluasan jaringan pemasaran, serta pengembangan inovasi produk turunan berbasis tepung biji cempedak agar manfaat program dapat dirasakan secara lebih luas dan berkesinambungan oleh masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kemendikbudristek atas dukungan pendanaan melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) dengan nomor surat 2019/B2/DT.01.01/2025, Universitas Pakuan, masyarakat Desa Sipak khususnya Kelompok UMKM Si Cempedak RW 10, Dosen Pendamping, serta Program Studi Kimia yang telah memberikan dukungan dan berkontribusi aktif sehingga kegiatan ini dapat berjalan efektif. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh anggota Tim PPK Ormawa HIMASKA yang telah melaksanakan kegiatan pengabdian ini dengan baik.

Daftar Referensi

Ayustaningwarno, F., Suryaputra, Ayu, A.M., Jusman, T.N.G., Anjani, G., Nuryanto, N., Rustanti, N., Noer, E.R., Susilo, M.T., Rahadiyanti, A., & Asikin, Y. (2026). Physicochemical, and Sensory Characteristics of “Mijipe”: A Crispy Noodle Snack Made From Cempedak (*Artocarpus integer*) Seeds With Shrimp, Anchovy, and Seaweed Flour for School Children. *Journal of Food Science*, 91(5), e71125. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.71125>

Aziz, N.A.A. & Zabidi, M.A. (2011). Chapter 33 - Partial Substitution of Wheat Flour with

Chempedak (*Artocarpus integer*) Seed Flour in Bread, Editor(s): Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson, Vinood B. Patel, Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention, Academic Press, 365-374, ISBN 9780123808868. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-380886-8.10033-9>

Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. (2025). Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Bogor.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. (2024). Kecamatan Jasinga dalam Angka, 2024.

Fitmawati, F., Andani, V. & Sofiyanti, N. (2018). Jenis-Jenis Cempedak (*Artocarpus champeden* Lour.) di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 3(1), 35-43.

Khayrah, U., Prangdimurti, E., & Nuraida, L. (2022). Karakteristik dan Evaluasi Prebiotik Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 27(2), 248-254. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.2.248>

Permata, S.D. (2023). Modifikasi Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) dan Penentuan Indeks Prebiotik Terhadap *Lactobacillus bulgaricus* dalam Menghambat *Escherichia coli*. *Skripsi*, Jurusan Farmasi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sriwijaya.

Saparun, S., Hamzah, F. & Rossi, E. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (*Arthocarpus champeden* Sparg.) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kukis. *JOM FAPERTA UR*, 4(1), 1-14.

Hartanti, L., Herawati, S. P., & Rahayuni, T. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Kue Semprit. *Journal of Food and Culinary*, 5(1), 10-20. <https://doi.org/10.12928/jfc.v5i1.6293>

Zahra, S.M. & Rahardjo, S. (2025). Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak Pada Olahan Cake. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 3(1), 1-12. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v3i1.4939>