

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di Indonesia, daerah penyebaran sukun hampir merata di seluruh daerah, terutama Jawa Tengah dan Jawa Timur. Mengingat penyebaran sukun terdapat di sebagian besar kepulauan Indonesia, serta jarang terserang hama dan penyakit yang membahayakan, maka hal ini memungkinkan sukun untuk dikembangkan (Koswara, 2006).

Sukun (*Artocarpus communis*) merupakan buah yang sudah tidak asing lagi bagi kebanyakan orang di Indonesia terutama di Pulau Jawa. Sukun dikenal sebagai buah yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang cukup digemari masyarakat. Bahkan, sukun sebagai makanan ringan, juga digemari oleh publik di luar negeri (Suharjo, 2009).

Tanaman sukun memiliki kandungan gizi dan karbohidrat yang cukup lumayan. Selain karbohidrat, sukun memiliki kandungan protein, lemak, vitamin B1, B2, dan vitamin C, serta mineral (kalsium, fosfor, dan zat besi). Selain itu, kandungan air di dalam buah yang juga disebut bread fruit ini cukup tinggi yaitu sekitar 69,3% (Richard, 2002).

Di sepanjang perjalanan barang dan jasa dari sektor produksi ke sektor konsumsi terbentuk lembaga tataniaga seperti pedagang perantara, processor, pengangkutan, agen, dan sebagainya. Perjalanan yang dilalui barang ini disebut mata rantai swaluran tata niaga (*channel of marketing*) (Gultom, 1996).

Pada umumnya di Indonesia sukun belum dibudidayakan secara khusus, namun hanya sebatas sebagai tanaman tumpang sari di kebun atau pekarangan. Juga belum dikembangkan secara komersial atau budi dayanya masih relatif tradisional. Varietas yang ditanam umumnya varietas lokal dengan produktivitas antara 1,6 sampai 20 ton/ha per tahun (Irwanto, 2007).

Pengolahan sukun masih sangat sederhana, dengan teknologi pengolahan yang terbatas pada tingkat primer menjadi produk "basah" yang daya simpannya pendek atau tingkat sekunder menjadi produk "kering" yang lebih tahan lama hingga 1-2 bulan. Hampir seluruh usaha pengolahan dilakukan oleh industri rumah tangga dengan tampilan dan kemasan sederhana dan nilai tambah yang masih terbatas. Jangkauan pemasaran juga sangat terbatas pada tingkat lokal (Pitojo, 1992).

Sukun dapat diolah menjadi produk setengah jadi yang mempunyai daya simpan yang lebih panjang yaitu irisan kering. Atau bisa juga dijadikan pasta kering atau tepung yang lebih tahan lama, lebih mudah diangkut dan disimpan, serta lebih fleksibel penggunaannya (Sudiro, 2007).

Buah sukun (tak berbiji) merupakan bahan pangan penting sumber karbohidrat di berbagai kepulauan di daerah tropik, terutama di Pasifik dan Asia Tenggara. Sukun dapat dimasak utuh atau dipotong-potong terlebih dulu: direbus, digoreng, disangrai atau dibakar. Buah yang telah dimasak dapat diiris-iris dan dikeringkan di bawah matahari atau dalam tungku, sehingga awet dan dapat disimpan lama. Di pulau-pulau Pasifik, kelebihan panen buah sukun akan dipendam dalam lubang tanah dan dibiarkan berfermentasi beberapa minggu lamanya, sehingga berubah menjadi pasta