



JKB

Jurnal Kewirausahaan & Bisnis
Volume 5 Issue 2, Year 2023 (33-40)

Homepage : <https://jurnalunived.com/index.php/JKB>

Sistem Pengolahan Dan Pemasaran Kerupuk Emping Melinjo Di BUMDes Desa Selubuk Kecamatan Air Napal Bengkulu Utara

Mia Tri Agustina¹, Serly Mayang Sari², Ardi Indra Permana³

^{1,2,3}Ekonomi/Manajemen, Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

[1miatriagustina88@gmail.com](mailto:miatriagustina88@gmail.com), [2serlyms15@gmail.com](mailto:serlyms15@gmail.com), [3ardiindrapermana@gmail.com](mailto:ardiindrapermana@gmail.com)

Abstract

Melinjo plant or *Gnetum gnemon* is a shrub plant that grows well in tropical regions such as Indonesia, Malaysia, Thailand and the Philippines. This plant has a sturdy stem and large leaves and seeds that are shaped like beans. In Indonesia, each region has its own name for this melinjo plant, namely belinjo, melinjo, baguk, bagor, trangkil, and tangkil sako. Marketing means all efforts or business activities in delivering goods or services of producers to consumers, where these activities are aimed at satisfying needs and desires in a certain way called exchange.

Keywords : *Melinjo plant, marketing, processing, Selubuk Village, Napal Water*

Abstrak

Tanaman melinjo atau *Gnetum gnemon* adalah tanaman perdu yang tumbuh dengan baik di daerah tropis seperti Indonesia Malaysia Thailand dan Filipina. Tanaman ini memiliki batang yang kokoh dan daun yang besar serta biji yang berbentuk mirip kacang. Di Indonesia, di setiap daerah memiliki nama penyebutannya sendiri untuk tanaman melinjo ini yaitu belinjo, melinjo, baguk, bagor, trangkil, dan tangkil sako. Pemasaran mengandung arti segala usaha atau usaha aktivitas dalam menyampaikan barang atau jasa para produsen kepada konsumen, dimana kegiatan tersebut ditujukan untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan dalam cara tertentu yang disebut pertukaran.

Kata Kunci: *Tanaman melinjo, pemasaran, pengolahan, Desa Selubuk, Air Napal*

PENDAHULUAN

Tanaman melinjo atau *Gnetum gnemon* adalah tanaman perdu yang tumbuh dengan baik di daerah tropis seperti Indonesia Malaysia Thailand dan Filipina. Tanaman ini memiliki batang yang kokoh dan daun yang besar serta biji yang berbentuk mirip kacang. Di Indonesia, di setiap daerah memiliki nama penyebutannya sendiri untuk tanaman melinjo ini yaitu belinjo, melinjo, baguk, bagor, trangkil, dan tangkil sako. Tanaman melinjo mulai menghasilkan buah sekitar 4-6 tahun setelah ditanam. Namun produksi yang optimal biasanya dicapai setelah 8-12 tahun. Setiap pohon melinjo dapat menghasilkan antara 10 hingga 50 kg buah per tahun tergantung pada faktor-faktor seperti genetika varietas keadaan lingkungan dan perawatan yang diberikan. Selain itu pohon betina biasanya menghasilkan buah yang lebih banyak dibandingkan dengan pohon jantan.

Tanaman ini juga bisa tumbuh di dataran tinggi, tanaman melinjo juga bisa tumbuh di pengunungan tetapi akan mempengaruhi hasil buah, agar buah melinjo dapat menghasilkan buah secara maksimal, tanaman melinjo sebaiknya ditanam didataran rendah yang memiliki

curah hujan yang sedikit. Melalui bijinya melinjo dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan makanan. Salah satu yang terkenal adalah emping melinjo yaitu keripik yang terbuat dari biji melinjo yang dikeringkan dan digoreng. Emping melinjo sering dijadikan camilan yang gurih dan renyah.

Selain itu biji melinjo juga dapat diolah menjadi tepung melinjo yang digunakan untuk pembuatan makanan seperti kue roti atau cookies. Tepung melinjo memiliki kandungan nutrisi yang baik seperti serat protein dan lemak sehat sehingga menjadi alternatif yang sehat dalam pembuatan makanan.

Selain bijinya daun melinjo juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam masakan tradisional. Daun melinjo sering digunakan sebagai bahan pelengkap dalam sayur-sayuran seperti dalam gulai atau pepes untuk memberikan aroma dan rasa yang khas. Dengan potensinya yang besar melinjo dapat menjadi alternatif yang menarik dalam diversifikasi pangan dan pengembangan usaha pertanian. Di Provinsi Bengkulu khususnya di Desa Selubuk Kec. Air Napal Bengkulu Utara, buah Melinjo di olah menjadi Keripik Emping.

Dalam tulisan ini akan mengkaji beberapa hal yang terkait dengan judul. Untuk memudahkan pembahasan, tujuan dan permasalahan di fokuskan pada Bagaimana Sistem Pengolahan Dan Pemasaran Kerupuk Emping Melinjo Di Bumdes Desa Selubuk Kecamatan Air NapaL Bengkulu Utara ?.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan di diskusikan dan disusun setelahnya melakukan observasi lokasi. Pemilihan judul yang sesuai dengan kondisi lingkungan lokasi. Program yang di ambil didiskusikan bersama Dosen Pembimbing, hal ini dimaksudkan agar terdapat suatu kesesuaian antara kebutuhan masyarakat dengan kemampuan mahasiswa yang dimiliki pada akhirnya judul yang diambil sistem pengolahan dan pemasaran kerupuk emping melinjo di bumdes. Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat , yaitu observasi dilanjutkan penyusunan program kerja, koordinasi mengenai program kerja, penyuluhan pelatihan pembuatan emping melinjo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pengertian Sistem Pengolahan

Tidak terlepas dari kehidupan manusia terutama dalam pengelolaan. Sistem pengolahan adalah kumpulan sebuah proses metode dan teknik yang digunakan dan mengelola atau mengolah sumber daya dengan tujuan untuk menghasilkan sebuah produk yang bermanfaat bagi masyarakat.

Sistem adalah suatu kesatuan yang terdiri atas komponen atau elemen yang dihubungkan bersamasama untuk memudahkan aliran informasi, materi, atau energi untuk mencapai suatu tujuan.

Pengolahan adalah proses mengubah secara fisik, kimiawi, dan biologis bahan komoditas hortikultura menjadi bentuk produk turunan.

Pengertian Sistem Pemasaran

Menurut Kotler dan Lane (2007) dalam (Lukmandaru & Istoto, 2016), menyatakan bahwa : Pemasaran adalah suatu proses sosial yang didalamnya terdapat individu dan kelompok yang mendapatkan apa yang yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain.

Menurut (Sedjati, 2018), mendefinisikan bahwa: Pemasaran mengandung arti segala usaha atau usaha aktivitas dalam menyampaikan barang atau jasa para produsen kepada konsumen, dimana kegiatan tersebut ditujukan untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan dalam cara tertentu yang disebut pertukaran.

Jadi yang dimaksud dengan Sistem pemasaran merupakan suatu kumpulan lembaga-lembaga yang melakukan tugas pemasaran barang, jasa, ide, orang dan faktor-faktor lingkungan yang saling memberikan pengaruh, dan membentuk serta mempengaruhi hubungan perusahaan dan pasarnya.

Pembahasan

Peralatan dan Bahan-bahan Pengolahan Emping Melinjo

Dalam pembuatan emping melinjo memerlukan peralatan dan bahan-bahan yaitu :

Peralatan

- a. Kompor minyak, kompor Gas/tungku
Kompor/tungku digunakan dalam proses memanaskan melinjo yang masih mentah. Sebelum adanya kompor Gas para pembuat emping menggunakan tungku ataupun kompor minyak.
- b. Wajan/kuali
Wajan/kuali digunakan untuk menggoreng/memasak melinjo menggunakan Pasir (sangrai) dan tidak menggunakan minyak .
- c. Cobek/ Layah
Cobek/Layah ini terbuat dari batu supaya bisa dipakai sebagai tempat untuk membuka kulit Melinjo yang keras juga bisa untuk mengulek bumbu dapur.
- d. Batu cetak emping
Batu ini digunakan untuk membuat emping melinjo lebih tipis dan dibentuk menjadi persegi panjang dengan ukuran yang telah ditetapkan
- e. Gandik/ anak batu giling
Merupakan batu yang bulat dan panjang/ anak batu giling, untuk menumbuk atau menggeprek biji melinjo, ada juga yang menggunakan Palu di lapiskan oleh plastik supaya tidak lengket saat menggeprek emping.
- f. Skrap
Skrap adalah berupaa plat baja yang lentur yang biasanya digunakan untuk meratakan dempul bangunan, jika digunakan untuk emping berfungsi sebagai mengangkat emping yang telah digeprek tipis selesar batu yang digunakan.
- g. Kardus
Kardus besar yang telah di bagi 4 bagian digunakan untuk menjemur emping yang sudah digeprek tipis. Kardus digunakan untuk pengganti anyaman bambu.
- h. Bakul
Penyimpanan yang digunakan untuk emping melinjo yang sudah kering.

Bahan Utama

Bahan utama dalam pembuatan emping melinjo ialah buah melinjo yang sudah dibersihkan kulit luarnya. Bahan utama dihasilkan di kebun sendiri, didapatkan melalui penjual buah melinjo, pengepul atau membeli langsung di kebun petani.

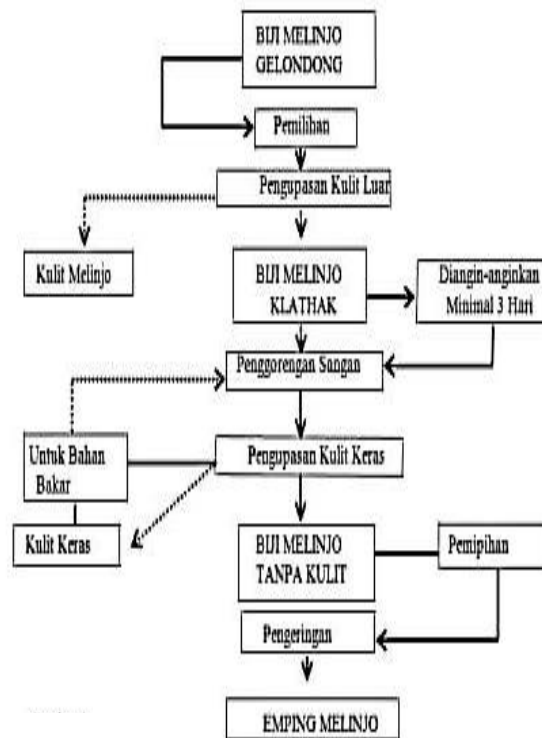
Tahapan dalam proses pendapatan buah melinjo yaitu :

Dari petani melinjo → Toko Pengumpul → Pengolah Melinjo → Pengusaha Emping

Supaya mendapatkan hasil emping yang memiliki kualitas yang baik diperlukan bahan Utama yang berkualitas pula. Biji buah melinjo yang berkualitas baik adalah biji buah melinjo yang sudah berwarna merah atau jingga.

Proses Pengolahan Emping Melinjo

Gambar 3. Proses Pengolahan Emping Melinjo



Sumber : Desa Selubuk, 2023

Supaya mendapatkan hasil emping melinjo yang berkualitas kita harus memperhatikan cara yang benar dalam proses pengolahannya. Berikut adalah Proses pembuatan emping melinjo :

- Buah melinjo yang dipetik/dipanen, disortir berdasarkan warna jingga hingga merah tua, buah melinjo harus didiamkan selama beberapa menit sebelum dilakukan pengupasan kulit luarnya, jika langsung di kupas kulit luarnya akan banyak getah yang menempel di tangan. Setelah didiamkan beberapa menit lakukan pengupasan kulit luarnya dan menyisahkan bijinya saja.
- Biji buah melinjo (buah melinjo yang sudah dikupas kulitnya) disangrai/masak menggunakan wajan yang telah diisi pasir, sangrai biji melinjo sedikit demi sedikit , selama \pm 1 menit.
- Jika sudah 1 menit angkat biji melinjo yang sudah di sangrai lalu kupas dengan cara di gerus di cobek atau batu yang lebar dan keras, agar kulitnya yang keras remuk dan pecah.
- Satu persatu melinjo dipipihkan di atas batu persegi empat dengan merata sampai memenuhi batu persegi empat.
- Emping yang sudah merata di batu persegi empat, di ukur dan diangkat menggunakan skrap.
- Setelah terbentuk, emping yang dalam kondisi basah di susun di atas kardus/anyaman bambu untuk di jemur hingga kering. Proses ini membutuhkan waktu kira-kira 15 menit untuk hari panas , 1 jam untuk cuaca tidak panas.
- Apabila emping sudah kering diletakkan di dalam keranjang dan diikat sebanyak 10 lembar emping dan siap dipasarkan.
- Ada juga yang dipasarkan dalam bentuk matang, emping melinjo digoreng dulu sampai benar-benar mengembang baru setelah itu dikemas di plastik kedap udara dan dipasarkan.

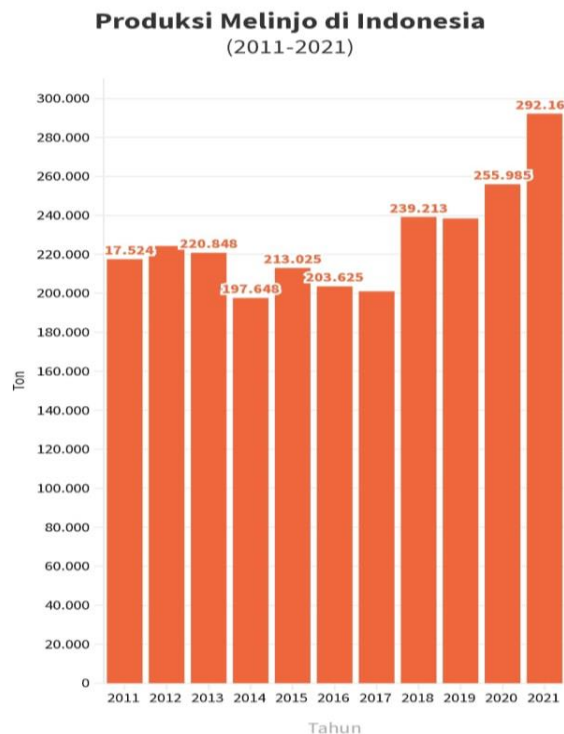
Aspek Pemasaran Emping Melinjo

Permintaan

Banyaknya Permintaan dari emping melinjo secara nasional terus menerus mengalami kenaikan. Dari data BPS konsumsi buah melinjo dan kerupuk emping mengalami kenaikan yaitu 292.167 ton pada tahun 2021 atau meningkat sebesar 14,13% dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar 255.985 ton. Permintaan emping sendiri mulai dari konsumen Lokal (kota/kabupaten), Antar Provinsi (Palembang, Lampung dan Sebagainya), Antar Pulau (Jawa, Kalimantan) dan Antar Negara (Belanda, Arab Saudi, Malaysia, Singapura, Brunei dan sebagainya).

Di Desa Selubuk Kec. Air Napal Bengkulu Utara, ibu-ibu pengolah emping 1 hari bisa menghasilkan 40 ikat emping atau setara dengan 2 kg biji melinjo. Permintaan emping dalam jumlah besar sering kali pembuat emping kewalahan dalam memenuhi permintaan. Hal ini karena keterbatasan kapasitas produksi emping melinjo dan bahan baku, mempengaruhi peluang pasar emping baik domestic atau ekspor masih belum dapat terpenuhi. Secara Skala Nasional emping melinjo masih bisa ditingkatkan, Menurut data dari Departemen Pertanian menunjukkan bahwa hasil tanaman melinjo secara pasar Nasional meningkat. Jika dilihat dari presentase, produksi melinjo di Indonesia berfluktuatif cenderung meningkat.

Semakin meningkatnya ketersediaan buah melinjo menjadi indikasi potesi untuk mengembangkan Kerupuk Emping itu sendiri. Dilihat dari perkembangan pasar yang masih terus terbuka, maka masih diperlukan peningkatan Emping Melinjo. Masih banyak daerah-daerah di Indonesia yang belum dimasuki oleh para pengusaha, seperti wilayah Sumatera, Provinsi Kalimantan, Provinsi Sulawesi, Provinsi Nusa Tenggara sampai dengan Papua. Meningkatannya produksi dikarenakan melonjaknya produktifitas tanaman melinjo. Bisa kita lihat di Gambar 5



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Gambar 5. Persentase Melinjo

Pemasaran

Pemasaran dari suatu hasil industri merupakan hal yang penting dan sangat menentukan terhadap maju tidaknya industri tersebut. Pemasaran adalah serangkaian proses kegiatan atau aktivitas yang ditunjukkan untuk menyalurkan barang-barang atau jasa-jasa dari titik produsen ke titik konsumen (Limbong dan Sitorus, 1987:3). Dua sasaran yang utama adalah menarik konsumen baru dengan menjanjikan nilai yang unggul dan mempertahankan konsumen saat ini dengan memberikan kepuasan.

Dalam pemasaran suatu produk, pemberian wadah atau kemasan dapat memainkan peran penting. Saat banyak orang menganggap sepele masalah Kemasan (Packaging), sebagai faktor kelima P sesudah Price (Harga), Product (Produk), Place (Tempat, Distribusi), dan Promotion (Promosi atau Iklan).

Kemasan dasar adalah bungkus langsung dari produk itu sendiri. Kemasan tambahan ialah bahan yang digunakan untuk melindungi isi dari produk yang akan dijual. Kemasan pengiriman adalah setiap kemasan yang diperlukan waktu penyimpanan, pengangkutan dan identifikasi.

Adapun marji dalam pemasaran dapat didefinisikan sebagai bahan perbedaan harga yang di bayar konsumen dengan yang diterima produsen dapat juga dikatakan nilai dari jasa-jasa pembuatan sejak dari tingkat produsen hingga tingkat konsumen yang terdiri dari biaya pemasaran dan komponen keuntungan lembaga pemasaran.

Keberhasilan dalam bisnis melalui wirausaha Digital, maupun Industri-industri usaha makanan yang memberikan kemajuan yang sangat signifikan terhadap bisnis yang dikelola oleh ibu-ibu rumah tangga. Di Indonesia telah memasuki Era Industri 4.0, hal ini sangat berkaitan dengan strategi dalam membangun atau mengembangkan suatu branding usaha secara luas baik secara nasional maupun internasional.

Strategi pemasaran yang dilakukan melalui wirausaha digital ataupun menggunakan media sosial merupakan langkah yang tepat dan efisien karena dapat menjual dan mempromosikan emping secara langsung kepada para konsumen tanpa ada pihak ke 3. Strategi dan inovasi mengembangkan bisnis sangat penting dan dibutuhkan dalam usaha dapat berkembang secara pesat (Mashuri, 2019). Dengan adanya bisnis rumah tangga yang berada di Desa Selubuk, Kec. Air Napal Bengkulu Utara dapat berkembang dengan pesat.

Di Desa Selubuk Sendiri belum menjual Produk Emping Melinjo Menggunakan Sosial media, Selain mengumpulkan hasil produksi di BUMDes Desa, para pengolah juga menjual langsung ke pengepul, atau konsumen juga bisa melakukan pemesanan langsung ke BUMDes Desa Selubuk. Hasil olahan emping melinjo rumah tangga di Desa Selubuk juga di distributorkan melalui BUMDes Desa Selubuk Kec. Air Napal Bengkulu Utara.

Penjualan emping di Desa Selubuk Bengkulu utara sudah dapat dikatakan meningkat, dengan adanya BUMDes emping melinjo sudah sampai keluar kota dan menjadi penstabil ekonomi di masyarakat Desa Selubuk.

Pemasaran melalui pengepul, Emping bisa mencapai Rp. 80.000/kg. Jika penjualan melinjo sedang mengalami penurunan, harga emping melinjo bisa mencapai Rp. 35.000 atau Rp. 40.000/kg.

Sebelum dipasarkan Emping melinjo yang sudah kering diikat, dalam 1 ikat berisikan 10 emping, lalu emping yang sudah diikat dimasukkan ke dalam kotak yang berisikan 10 ikat emping. Untuk pengiriman keluar Kota Bengkulu kardus dilapiskan dengan bubble wrap untuk melindungi isi dan kardus sampai ke kota tujuan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Laporan Kepada Masyarakat ini maka penulis menarik kesimpulan bahwa :

1. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan emping telah Tepat dan sesuai prosedur Pembuatan dan Pemasaran yaitu :



JKB

Jurnal Kewirausahaan & Bisnis
Volume 5 Issue 2, Year 2023 (33-40)

Homepage : <https://jurnalunived.com/index.php/JKB>

- a. Kompur
 - b. Wajan
 - c. Cobek/layah
 - d. Batu cetak emping
 - e. Gendik
 - f. Skrap
 - g. Kardus
 - h. keranjang
2. Dalam Bahan Baku dan Pemasaran juga sudah menggunakan Melinjo berkualitas yaitu biji melinjo yang sudah bewarna jingga-merah. Produksi emping di tempat ini masih menggunakan cara yang tradisional dari pengorengan melinjo dengan menggunakan pasir (kasar), wajan dan kompor yang sedikit kecil, hingga pembentukkan emping yang masih dilakukan secara manual dengan cara di pukul menggunakan palu di atas batu khusus. Dalam hal pemasaran Didesa Selubuk Sendiri belum menjual Produk Emping Melinjo Menggunakan Sosial media, Selain mengumpulkan hasil produksi di BUMDes Desa, para pengolah juga menjual langsung ke pengepul, atau konsumen juga bisa melakukan pemesanan langsung ke BUMDes Desa Selubuk. Hasil olahan emping melinjo rumahan di Desa Selubuk juga di distributorkan melalui BUMDes Desa Selubuk Kec. Air Napal Bengkulu Utara.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan demi kemajuan usaha industry emping melinjo di Bengkulu Utara antara lain sebagai berikut :

1. Pemerintah hendaknya memberikan perhatian yang lebih kepada usahawan-usahawan emping melinjo agar para usahawan ini menjadi lebih sejahtera. Perhatian dari pemerintah perwujudannya dalam bentuk kemudahan memperoleh kredit, pelatihan dan pendidikan pengolahan emping melinjo dengan hasil berkualitas
2. Alangkah baiknya jika tidak hanya menjual yang mentah, tetapi juga menjual yang sudah digoreng dengan berbagai varian rasa, untuk menambah peningkatan penghasilan.
3. Meningkatkan penjualan Menggunakan Marketplace seperti Tiktok, Shoope, Instagram, Facebook dan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Julianus tri elvanso, a. a. (2021). jurnal ilmiah mahasiswa kerja nyata (jimakukerta). *jural*, 74-79.
- Lane, K. d. (2007). Dalam Buku Karangan (Lukmandaru & Istoto). *Jilid 1,Edisi Kedua,PT. Indeks,Jakarta* .
- Leita, n. (2022). pemasaran digital produk emping melinjo pada bumdes. *laporan*, 7-12.
- Limbong, S. d. (1987). . Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. *Pengantar Tataniaga Pertanian*.
- Mashuri. (Desember 2019). Analisis Strategi Pemasaran UmkM di eRA 4.0. , *Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita, Vol.8, No. 2*.
- NURASIAH, S. (2006). ANALISIS PEMASARAN EMPING MELINJO DI PUSAT KOPERASI PERTANIAN GEMA REFORMASI DESA MANES KECAMATAN MANES KABUPATEN PANDEGLANG, BANTEN. 36-67.
- Sadjati, R. S. (2018). *Manajemen Pemasaran* . Yogyakarta : Deepublish.
- sadya, s. (2022, desember 6). *data indonesia.id*. Dipetik juni 19, 2023, dari data indonesia. id: <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-melinjo-indonesia-sebanyak-292167-ton-pada-2021>

Sunanto, H. (1997). *Budidaya Melinjo Dan Usaha Produksi Emping*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius .

Tsuraya khairunisa, m. i. (2019). jurnal ilmu agribisnis : jurnal ilmu agribisnis. *jurnal*, 314-346.