



JKB

Jurnal Kewirausahaan & Bisnis
Volume 5 Issue 1, 2023 (15-20)

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

Pengolahan Kerupuk Emping Melinjo Di BUMdes Desa Selubuk Kecamatan Air Napal

Serly Mayang Sari ¹

¹ Program Studi Manajemen, Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

1serlyms15@gmail.com

Abstract. Emping melinjo crackers have a classy aroma and a delicious, crunchy taste. The process of processing melinjo fruit into emping melinjo crackers can be done in various ways. The first process is that old melinjo fruit are fried without oil with hot sand or rendang in a cauldron, some are also boiled. After this process, the hard rind of melinjo fruit is discarded. then the melinjo fruit is pounded or ground to form thin pieces. data collection is carried out by making direct observations on matters relating to the problem under study and referring to books, the internet and other sources that have to do with the preparation of the research The melinjo cracker makers usually carry out the process of forming thin chips on this melinjo traditionally which is stacked with stones on the foundation in stages. This study applied a processing system for emping melinjo crackers with a milling system. This grinding aims to facilitate the process of forming melinjo fruit into thin pieces. The expected results of this process indicate that the production capability of this tool is roughly estimated at around 15 melinjo pieces per minute.

Keywords: *Melinjo plants, processing, distinctive aroma, delicious, Selubuk Village*

Abstrak. Kerupuk emping melinjo mempunyai aroma yang khas dan rasaa yang enak dan renyah. Proses pengolahan buah melinjo ini menjadi kerupuk emping melinjo dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Proses pertama sekah buah melinjo yang sudah tua digoreng tanpa minyak dengan pasir panas atau direndang dalam kualii, juga ada yang direbus. Setelah proses ini kulit buah rnelinjo yang keras dibuang. kemudian buah melinjo ini ditumbuk atau digiling sampai membentuk kepingan tipis-tipis.pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan secara langsung mengenai hal-hal yang berkaitan dengan masalah yang diteliti dan mengacu pada buku-buku, internet dan sumber lain yang ada hubungannya dengan penyusunan penelitian ini.Para pengerajin kerupuk melinjo ini biasanyaa melakukan proses pembentukan kepingan tipis pada melinjo ini secara tradisional yang dilakukan penumpukan dengan batu diatas landasan secara bertahap. Penelitian ini menerapkan sistem pengolahan kerupuk emping melinjo dengan sistem giling. Penggilingan ini bertujuan untuk mempermudah proses pembentukan buah melinjo menjadi kepingan tipis+ipis. Hasil yang

diharapkan dari proses ini menunjukkan bahwa kemampuan produksi alat ini diperkirakan secara kasar sekitar 15 buah melinjo permenit.

Kata Kunci: *Tanaman Melinjo, pengolahan, Aroma Yang khas, Enak, Desa Selubuk*

PENDAHULUAN

Melinjo (*Gnetum gnemon*. Z) merupakan tanaman berbiji yang banyak tersebar di wilayah Indonesia. Biji melinjo tidak terbungkus daging tetapi hanya terbungkus kulit luar, tumbuhan melinjo ini termasuk tumbuhan berbiji terbuka (*Gymnospermae*). Melinjo yang ada di Indonesia mempunyai tiga varietas yakni varietas kerikil, varietas ketan dan varietas gentong (Anonymus: 1986; 18). Varietas ini mempunyai bentuk dan dimensi buah Melinjo yang berbeda, dari ketiga varietas ini varietas gentong mempunyai biji lebih besar dibandingkan dengan varietas lainnya. Biji melinjo yang tua ini dapat dijadikan kerupuk emping melinjo. Kerupuk emping melinjo mempunyai aroma yang khas dan rasa yang enak dan renyah, proses pengolahan biji melinjo menjadi kerupuk emping dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Di antaranya biji melinjo digoreng tanpa minyak di rendam atau direbus. Setelah biji melinjo ini digoreng tanpa minyak goreng atau direbus dilakukan proses penumbukan biji melinjo menjadi kepingan-kepingan tipis. Para pengrajin kerupuk emping melinjo ini biasanya melakukan penumbukan ini secara tradisional. Proses itu dilakukan dengan meletakkan buah melinjo di atas batu gres lalu dilakukan penumbukan secara bertahap. Penumbukan menggunakan batu yang permukaannya rata. Hasil penumbukan ini membentuk biji melinjo menjadi kepingan yang tipis-tipis. Setelah penumbukan ini biji melinjo yang tipis ini dianginkan secara alamiah sampai kering, proses penumbukan secara tradisional ini memerlukan waktu yang cukup lama. Menumbuk satu kepingan memerlukan penumbukan secara bertahap dan berulang-ulang. Diperkirakan proses penumbukan yang berulang-ulang ini mencapai pengulangan penumbukan sebanyak 15 sampai dengan 20 kali. Pengulangan penumbukan secara bertahap ini sangat dibutuhkan sebab apabila penumbukan dilakukan sekali saja maka buah melinjo menjadi pecah. Kemungkinan lain yang terjadi buah melinjo terpecah keluar akibat licin dan gaya penumbukan yang tidak tegak lurus pada sasaran buah melinjo. Pada awal penumbukan buah melinjo ini biasanya dilakukan dengan memegang buah melinjo dengan tangan kiri dan tangan kanan melakukan penumbukan. Apabila penumbukan awal ini tidak dilakukan secara hati-hati mengakibatkan tangan dapat tertumbuk batu giling, sementara buah melinjo terlempar keluar (Departemen Pertanian : 1986 : 22).

Buah melinjo dapat di panen sebanyak 2 kali dalam setahun dan tanaman melinjo dapat tumbuh di ketinggian tempat 0-1.200 m dpl. Dengan demikian tanaman melinjo dapat tumbuh di pegunungan berhawa lembab, agar dapat berproduksi secara maksimal, melinjo sebaiknya ditanam di dataran rendah yang ketinggiannya tidak lebih dari 400 m dpl dan dengan curah hujan sekitar 3.000-5.000 mm/tahun merata sepanjang tahun. Selain terkenal tanaman melinjo juga dapat dimanfaatkan secara optimal mulai dari buah, daun, sampai batang melinjo. Batang melinjo dapat digunakan sebagai perkakas rumah tangga, daun dan buah melinjo yang masih muda dapat dimanfaatkan sebagai sayur, sedangkan buah biji melinjo yang sudah tua dengan warna merah sampai jingga dapat diolah menjadi 2 kerupuk emping. Di Provinsi Bengkulu khususnya di Desa Selubuk Kec. Air Napal Bengkulu Utara, buah Melinjo di olah menjadi Keripik Emping.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cara sistem pengolahan melinjo dibidang kuliner agar dapat bersaing dengan makanan lainnya Di Bumdes Desa Selubuk Kecamatan Air Napal Bengkulu Utara ?. tujuan pada penelitian ini juga sebagai usaha rumahan, untuk Diharapkan penghasil emping melinjo bisa memperbanyak produksinya dan mengurangi tenaga pekerjanya.

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.

Metode penelitian setidaknya-tidaknya menguraikan pendekatan yang digunakan dalam penelitian, populasi dan sampel penelitian, menjelaskan definisi operasional variabel beserta alat pengukuran data atau cara mengumpulkan data, dan metode analisis data. Apabila alat pengukuran data menggunakan kuesioner, maka perlu dicantumkan hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

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 hortkultura menjadi bentuk produk turunan.

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 (sangria)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 lapkan 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 menggangkat emping yang telah digeprek tipis selesai 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 dikebun 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 1. Proses Pengolahan Emping Melinjo



Gambar 1. Proses pembuatan 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 :

- a. 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.
- b. 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.
- c. 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.
- d. Satu persatu melinjo dipipihkan di atas batu persegi empat dengan merata sampai memenuhi batu persegi empat.
- e. Emping yang sudah merata di batu persegi empat, di ukur dan diangkat menggunakan skrap.
- f. 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.
- g. Apabila emping sudah kering diletakkan di dalam keranjang dan diikat sebanyak 10 lembar emping dan siap dipasarkan.
- h. 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.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil Laporan Kepada Masyarakat ini maka penulis menarik kesimpulan bahwa Peralatan yang digunakan dalam pembuatan emping telah Tepat dan sesuai prosedur Pengelolaan yaitu :

- a. Kompor
- b. Wajan
- c. Cobek
- d. Batu cetak emping
- e. Skrab
- f. Kardus
- g. Keranjang
- h. Gendik

Dalam bahan baku pembuatan melinjo 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. 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.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M. T. (2023). Sistem Pengolahan Dan Pemasaran Kerupuk Emping Melinjo Di BUMDes Desa Selubuk Kecamatan Air Napal Bengkulu Utara. *Jurnal Kewirausahaan & Bisnis*, 5(2), 5-12.
- Manner HI, Elevitch. 2006. Gnetum gnemon (gnetum) Diarsipkan 2010-05-15 di Wayback Machine. Diakses pada 4 Apr 2010.
- Purwantono, P. (2002). Proses Pengolahan Kerupuk Emping Melinjo Sistem Giling Bertingkat. *Jurnal*, 8-9
- Susena, K. C., & Soleh, A. (2015). "OPAK IMUT" DAN "OPAK MINI" SEBAGAI SOLUSI PENINGKATAN MUTU PRODUK CASSAVA CHIPS DI DESA SIDODADI KECAMATAN PONDOK KELAPA KABUPATEN BENGKULU TENGAH. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(2).