



PENINGKATAN INOVASI KERIPIK EMPING ANEKA RASA DI DESA PASIR WARU KECAMATAN MANCAK KABUPATEN SERANG

Diana Romdhoningsih^{*1}, Elvin Rahmadi Ardiansyah², Mohammad Iqbal Elbetan³, Ghea Auril Ifada⁴, Mita Oktavia⁵

¹Universitas Bina Bangsa (Lecturer Author)
^{2,3,4,5}Universitas Bina Bangsa (Student Authors)
Email: nhadiana51@gmail.com¹

Abstract

The purpose of this Student Work Community Services Program is to improve the people's skills of Pasir Waru Village, Mancak District, Serang Regency. The partners of this activity are the community of melinjo chips, which are the income center in this village apart from coconut and durian. The problem faced is the lack of innovation in chips processing that attracts consumers and has a selling value. So far, it's the only one sold in the original form without any other form of processing. Implementing this service is through (1) surveys through observations, interviews, and analysis of village problems and potential, and (2) training in making chips of various flavors. The result of this program is an increase in the knowledge and skills of the community in processing or making innovations in making chips. As a result from this program is expected to improve the community's economy, especially the residents of Pasir Waru Village.

Keywords: *Inovation, Community empowerment*

Abstrak

Tujuan Program Pengabdian kepada Masyarakat Kuliah Kerja Mahasiswa ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Pasir Waru Kecamatan Mancak Kabupaten Serang. Mitra dari kegiatan ini ialah masyarakat pengrajin emping melinjo, yang merupakan sentra penghasilan di desa ini selain kelapa dan durian. Permasalahan yang dihadapi ialah kurangnya inovasi dalam pengolahan emping yang menarik minat konsumen dan memiliki nilai jual. Selama ini emping tersebut hanya dipasarkan dalam bentuk asli tanpa bentuk pengolahan yang lain. Metode pelaksanaan pengabdian ini yaitu melalui (1) survei melalui pengamatan, wawancara, dan analisis permasalahan dan potensi desa, (2) pelatihan pembuatan keripik emping aneka rasa. Hasil dari program ini adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah atau membuat inovasi baru dalam pembuatan emping. Program ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya warga Desa Pasir Waru.

Kata kunci: Inovasi, Pemberdayaan Masyarakat

LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) merupakan bentuk kegiatan akademik di lapangan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang wajib diikuti oleh setiap mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan berkehidupan masyarakat sesuai dengan kompetensi program studi masing-masing. Program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM-Tematik) dan Pengabdian kepada Masyarakat merupakan program yang harus diikuti oleh mahasiswa dan dosen. Pelaksanaan KKM-PkM ini merupakan implementasi dharma ketiga yaitu pengabdian kepada masyarakat (P2M) bagi mahasiswa yang sudah memenuhi persyaratan. Kuliah Kerja Mahasiswa ini dilakukan oleh mahasiswa Universitas Bina Bangsa (UNIBA) dan berlokasi di Desa Pasir Waru, Kecamatan Mancak, Kabupaten Serang.

Desa Pasir Waru

Pada mulanya desa ini merupakan desa yang belum memiliki nama. Berdasarkan sejarah yang beredar turun-temurun di masyarakat, awal mula penamaan desa ini berasal dari seorang pria paruh baya yang bernama Ki Patih Jaya. Beliau berasal dari perbukitan yang tidak jauh dari pohon waru dan sering berkunjung ke lokasi tersebut dengan menunggangi kudanya. Merasa senang dengan tempat tersebut, beliau dan parah tokoh desa lainnya merencanakan untuk membentuk sebuah desa yang diberi nama Desa Pasir Waru.

Secara umum keadaan Desa Pasir Waru merupakan daerah dataran tinggi dengan ketinggian 200 mdpl. Desa ini beriklim tropis sehingga mempunyai pengaruh langsung terhadap aktifitas pertanian dan pola tanam. Tentu hal ini juga yang membuat sebagian besar penduduk warga Desa Pasir Waru bermata pencaharian sebagai petani dan wirausaha. Secara umum, Kecamatan Mancak menjadi sentra daerah penghasil melinjo, termasuk di dalamnya Desa Pasir Waru sebagai usaha pembuatan emping melinjo.

Emping Melinjo

Emping adalah sejenis camilan atau makanan ringan Indonesia berupa kerupuk yang terbuat dari biji melinjo atau belinjo. Melinjo sendiri merupakan buah dari pohon melinjo yang sering digunakan untuk berbagai jenis bahan tambahan makanan Indonesia, seperti sayur asem atau sayur lodeh. Emping memiliki rasa sedikit pahit. Camilan ini memiliki beberapa varian rasa seperti polos, asin, pedas, atau manis tergantung penambahan garam atau karamel gula.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan antara lain (1) dengan pemberian materi mengenai inovasi-inovasi yang dapat dilakukan untuk pengolahan emping melinjo selain dipasarkan dalam bentuk asli seperti saat ini. Dengan adanya inovasi yang dilakukan, diharapkan dapat menjadi ide usaha untuk meningkatkan perekonomian. (2) Penjelasan cara mengolah atau membuat keripik emping aneka rasa sebagai bentuk inovasi yang dilakukan.

Alat utama yang digunakan dalam pembuatan keripik emping diantaranya ialah palu, spatula serong, alat untuk melepas emping, batok kelapa, saringan, sendok, wajan, dan anyaman daun kelapa. Sedangkan bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain melinjo, pasir laut dan bumbu-bumbu balado seperti cabai merah keriting, daun jeruk, bawang merah dan bawang putih serta bumbu penyedap.

- 1.Kupas melinjo hingga bersih dan simpan terlebih dahulu melinjo selama 1 hari.
- 2.Santai melinjo pada wajan dan pasir yang sudah dipanaskan.
- 3.Saat proses sangrai dengan pasir, biarkan biji melinjo sampai berwarna hitam dan panas.
- 4.Jika warnanya sudah menghitam, angkat dari wajan.

5. Pecahkan kulit melinjo hingga terisa hanya satu biji melinjo yang bagian dalam dan berwarna putih.
6. Letakkan biji melinjo di atas talenan kemudian pukul biji tersebut menggunakan palu sampai pipih dan menjadi bentuk emping. Dingin terlebih dahulu sambil menatanya di suatu wadah.
7. Pindahkan emping ke tempat yang terkena sinar matahari secara langsung. Jika cuaca sedang cerah maka kamu bisa menjemurnya sekitar 2 jam saja.
8. Jika sudah kering, emping bisa digoreng.
9. Campur dan aduk emping yang telah di goreng dengan bumbu balado lalu kemas dalam plastik kemasan.
10. Keripik emping siap untuk dipasarkan.

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan Peningkatan Inovasi Keripik Emping Aneka Rasa kepada warga Desa Pasir Waru dilakukan oleh kelompok Kuliah Kerja Mahasiswa dan dilaksanakan pada Sabtu, 14 Agustus 2021 di posko KKM kelompok 29. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu warga Desa Pasir Waru.

Pemaparan Proses Pembuatan Keripik Emping Aneka Rasa oleh Mahasiswa



Gambar 1. Penjelasan Proses Pembuatan



Gambar 2. Foto Hasil Produk Keripik Emping

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilaksanakannya Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) dan program kerja pelatihan “Peningkatan Inovasi Keripik Emping Aneka Rasa di Desa Pasir Waru, Kecamatan Mancak, Kabupaten Serang,” maka diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan menginovasi produk emping menjadi lebih bernilai jual tinggi terutama ketika dipasarkan di luar desa Pasir Waru. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat membuat masyarakat menjadi masyarakat lebih kreatif dan produktif

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Ketua LPPM Universitas Bina Bangsa yang telah memberikan kesempatan dan dukungan untuk melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Universitas Bina Bangsa (UNIBA) tahun pelaksanaan 2021.
2. Ketua Pelaksana Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Uniba
3. Camat Mancak Kabupaten Serang
4. Plt. Kepala Desa Pasir Waru yang telah bekerja sama dan memberikan kesempatan untuk dapat melaksanakan pengabdian di desa tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Pedoman, Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM-Tematik) Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Bina Bangsa Tahun 2021.

Jurnal Pembuatan Limbah Cangkang Melinjo menjadi Briket di Desa Pasir Waru Kecamatan Mancak. Jurnal ABDIKARYA Vol. I Oktober 2019.

Jurnal Pemanfaatan Emping Melinjo menjadi Olahan Emping Madu dalam Meningkatkan
Ekonomi Masyarakat Dusun Makamdowo. Jurnal Dharma Bakti LPPM IST AKPRIND
Yogyakarta Vol. 3 Nomor 1 Edisi April 2020.