



Pendampingan Inovasi Produk “Emping Jumbo dengan Varian Rasa” Untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping di Desa Mongpok Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang

Sri Sukmawati^{1*}, Irma Nurmala Dewi², Andas Prada³, Tia Ainun⁴, Registiani Awaliyah⁵

¹Departemen Matematika, Universitas Bina Bangsa, Email: sukmaema8@gmail.com

²Departemen Sistem Informasi, Universitas Bina Bangsa, Email: irmanurmaladewi5@gmail.com

³Universitas Bina Bangsa, Email: andasprada080196@gmail.com

⁴Universitas Bina Bangsa, Email: tiaainun@gmail.com

⁵Universitas Bina Bangsa, Email: awaliyahregistiani@gmail.com

ABSTRACT

The villagers of Mongpok, who are involved in this service project, have struggled to keep up with rising prices and fewer available jobs in the emping house business. This study aims to improve the capabilities and originality of those involved in the melinjo chips business in Mongpok village. Furthermore, this production will develop new products, specifically the emping jumbo chips with various flavour options, to raise the product's selling value in the market. Providing training and direct support with the implementation plan is the activity method utilised in this process. This assistance might involve observation, interviews, demonstrations, analysis, and discussion. The procedure consists of three phases: planning, carrying out the plan, and reviewing its efficacy. The end product is giant chips with a flavour variant worthy of consideration. These emping chips are in high demand since they taste excellent and come in an appealing packaging. Emping small and medium-sized businesses (SMEs) in Mongpok are encouraged to engage in various product innovations with the end goal of raising the selling value of emping chips. Because of the intense rivalry in the emping industry in Banten, the community has realised that it is essential to possess the knowledge, abilities, and originality necessary to process cracker goods. The vast majority of the emping chip manufacturers in Mongpok village are enthusiastic about further developing the emping chip innovation that has already been put into practice, especially giant chips, by introducing new flavour varieties, improving labels, and other related improvements.

Keywords : Jumbo Chips; Product Innovation; Mongpok; Selling Value

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini didasari dari permasalahan yang dihadapi masyarakat desa Mongpok sebagai mitra mengenai persaingan industri rumah tangga emping yang semakin meningkat. Tujuan kegiatan pendampingan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan kreatifitas pelaku usaha emping melinjo di desa mongpok dengan melakukan inovasi produk yaitu emping jumbo dengan varian rasa guna meningkatkan nilai jual di pasaran. Pengabdian ini telah dilaksanakan mulai tanggal 1 – 14 Agustus 2022 di desa Mongpok, Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang. Metode kegiatan yang digunakan adalah pemberian pelatihan dan pendampingan langsung dengan strategi pelaksanaannya berupa observasi, wawancara, demonstrasi, analisa dan diskusi. Hasil yang dicapai adalah emping jumbo dengan varian rasa layak jual serta sangat diminati karena rasanya yang enak dan kemasannya yang menarik. Para pelaku UMKM emping di Mongpok menjadi termotivasi untuk melakukan berbagai inovasi produk dengan tujuan meningkatkan nilai jual emping. Masyarakat merasa perlu memiliki keahlian, keterampilan dan kreatifitas dalam pengolahan produk emping mengingat pesatnya persaingan usaha emping di Banten. Sebagian besar pengrajin emping desa Mongpok tertarik untuk mengembangkan lebih lanjut inovasi emping yang sudah dilaksanakan yaitu emping jumbo, dengan menambah varian rasa, label yang lebih baik dan lainnya.

Kata Kunci : Emping Jumbo; Inovasi Produk; Mongpok; Nilai jual

Correspondence : Sri Sukmawati
Email : sukmaema8@gmail.com

• Received 17 August 2022 • Accepted 31 August 2022 • Published 03 September 2022

• e - ISSN : 2961-7200

PENDAHULUAN

Desa Mongpok merupakan salah satu desa di Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Pada tahun 1982 desa Mongpok dimekarkan menjadi 2 desa yaitu desa Gandayasa dan desa Mongpok itu sendiri. Desa mongpok memiliki luas 4,022,825 Ha. Secara umum desa Mongpok berada di daerah dataran rendah dan beriklim tropis. Hal ini mempengaruhi aktivitas pertanian dan pola tanam di desa, sehingga sebagian besar masyarakat bekerja di sektor pertanian dan perkebunan. Banyaknya jenis tumbuh-tumbuhan merupakan salah satu potensi desa yang dapat dikembangkan, contohnya tanaman pohon melinjo yang tersebar merata di setiap kampung di wilayah Mongpok [1].

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) disebut juga pohon tangkil, merupakan spesies tumbuhan berbiji terbuka (*Gymnospermae*) yang berasal dari Asia Tropik, Melanesia dan Pasifik Barat [2,3]. Tanaman melinjo dapat dengan mudah tumbuh dimana saja dan tidak memerlukan perawatan ekstra sehingga melinjo menjadi salah satu tanaman yang mempunyai potensi cukup besar untuk dikembangkan. Daun dan buah melinjo yang muda biasanya diolah sebagai sayuran dan biji buah melinjo yang sudah tua dapat dijadikan bahan baku pembuatan emping [4,5]. Emping melinjo merupakan produk olahan dari melinjo yang proses pembuatannya yaitu dengan cara memipihkan buah melinjo tua yang sebelumnya dilakukan proses penyangraian terlebih dahulu [6].

Tanaman melinjo di Kabupaten Serang menjadi ladang usaha yang menjanjikan dikarenakan makanan emping sangat digemari masyarakat Indonesia dan mempunyai nilai jual yang baik [7]. Selain itu, emping melinjo memiliki banyak manfaat mulai dari sebagai makanan pendamping

sampai dengan kandungannya dalam bidang kesehatan [8,9]. Kandungan gizi emping melinjo selain karbohidrat juga mengandung lemak, protein, vitamin B, serat, zat besi, dan kalsium. Bahkan biji melinjo mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi. Antioksidan adalah senyawa yang dapat menetralkan radikal bebas yang dapat mengurangi peluang munculnya penyakit degeneratif dan memperlambat penuaan [2,10–12].

Berdasarkan hasil observasi, di Kecamatan Cikeusal banyak masyarakat yang menjadikan usaha emping sebagai usaha mikro yang ditekuni sejak lama. Begitu juga di daerah Mongpok, emping melinjo merupakan salah satu UMKM yang ada dan perlu dikembangkan. Di desa Mongpok diketahui bahwa usaha mikro emping masih dilakukan secara tradisional dan tidak terjadwal. Pelaku UMKM emping melinjo di desa Mongpok hanya membuat emping sesuai pesanan atau hanya jika ada yang ingin membeli. Selain itu emping tersebut hanya dijual untuk digoreng, tidak ada produk emping yang dijual untuk siap dimakan langsung (setelah digoreng). Sehingga masyarakat tidak menyetok dan tidak melakukan pengemasan tertentu pada produk emping melinjo. Hanya sedikit sekali masyarakat Mongpok yang menitipkan di warung atau toko, sehingga pemasaran hanya dilakukan perorangan. Hal tersebut dikarenakan banyaknya tanaman melinjo di Kecamatan Cikeusal mengakibatkan warga yang membuat emping juga sangat banyak dan bersaing antar desa.

Lemahnya pengetahuan dan teknologi mengakibatkan warga desa Mongpok tidak tertarik untuk meningkatkan nilai jual emping melinjo. Warga hanya menjual emping melinjo biasa tanpa kemasan dan label yang menarik. Padahal biji melinjo hasil dari desa

Mongpok terbilang berukuran besar dengan kualitas yang baik. Selain itu, emping merupakan salah satu produk dari bidang industri ekonomi kreatif, maka perlu adanya pengembangan kreatifitas dan kemampuan individu yang dimiliki. Industri ekonomi kreatif adalah kumpulan aktivitas ekonomi yang terkait dengan penciptaan atau penggunaan pengetahuan dan informasi [13,14]. Kementerian Perdagangan Indonesia menyatakan bahwa Industri ekonomi kreatif adalah industri yang berasal dari pemanfaatan kreatifitas, keterampilan serta bakat individu untuk menciptakan kesejahteraan serta lapangan pekerjaan dengan menghasilkan dan mengeksploitasi daya kreasi dan daya cipta individu tersebut [15].

Berdasarkan latar belakang tersebut maka tim Pengabdian kepada Masyarakat (Tim PkM) merasa perlu adanya pelatihan dan pendampingan guna membantu pelaku UMKM emping melinjo desa Mongpok untuk meningkatkan nilai jual di pasaran. Tim pengabdian akan melakukan pendampingan pembuatan produk emping biasa menjadi emping jumbo. Kemudian akan diberikan informasi tentang pengembangan inovasi pada produk emping jumbo dengan memberikan 3 jenis varian rasa yang unik, kemasan yang higienis namun sedernaha dan murah, serta label yang lebih menarik. Inovasi produk ini merupakan rangkaian pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam satu produk (UU No.19 tahun 2002). Selain itu hal ini juga dapat menjadi peluang persaingan yang sehat antar pembuat emping.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan masyarakat di desa Mongpok dapat memiliki kemandirian dan kreatifitas untuk mengembangkan industri emping melinjo yang awalnya berskala rumah tangga hingga mampu menjadi industri

berskala besar sehingga taraf kehidupan ekonomi masyarakat pun meningkat.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan kreatifitas pelaku usaha emping melinjo di desa mongpok dengan melakukan inovasi produk yaitu emping jumbo dengan varian rasa guna meningkatkan nilai jual di pasaran.

METODE

Metode dalam kegiatan ini adalah pelatihan dan pendampingan dengan strategi pelaksanaannya berupa observasi, wawancara, analisa dan diskusi, demonstrasi, dan pendampingan pembuatan emping jumbo Mongpok. Adapun Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan ini terbagi dalam tiga tahap yaitu;

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan kegiatan ini dimulai dengan melakukan observasi pada beberapa daerah di Kecamatan Cikeusl, khususnya desa Mongpok. Observasi dilakukan untuk melihat apa saja UMKM masyarakat di desa yang potensial. Kemudian diketahui bahwa ada salah satu UMKM masyarakat yang dapat ditingkatkan secara baik namun menghadapi beberapa kendala, adalah emping melinjo. Selanjutnya dilakukan wawancara langsung pada beberapa pembuat emping. Setelah semua informasi diperoleh maka dirancang rencana pelaksanaan kegiatan pendampingan dengan mendiskusikan inovasi produk emping yang memiliki nilai tambah sehingga lebih diminati dari pada sebelumnya.

2. Tahap pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, Tim PKM terlebih dahulu menjelaskan tentang gunanya melakukan inovasi pada produk. Tim juga mengarahkan para pelaku UMKM emping

untuk mengikuti pelatihan emping jumbo dengan mendemonstrasikan Langkah-langkah pembuatannya beserta contoh produk. Emping jumbo berukuran dari 10-20 cm dan dibuat dari buah melinjo dari desa Mongpok. Emping jumbo selain ada rasa original juga diberikan varian rasa. Varian rasa tersebut adalah rasa caramel, asin daun jeruk dan pedas daun jeruk. Tahap selanjutnya pembuat emping didampingi hingga proses pengemasan dan pemberian label.

3. Tahap evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pendampingan emping jumbo serta mencari solusi dari kendala yang dihadapi dalam waktu tertentu. Evaluasi dilakukan setelah hasil inovasi produk tersebut dipasarkan pada daerah sekitar dan daerah luar. Kemudian dilihat bagaimana proses pemasaran atau nilai jualnya apakah meningkat atau tidak. Hasil evaluasi tersebut dapat dijadikan sebagai bahan dalam menyusun strategi pengembangan produk emping dengan inovasi lainnya.

Waktu kegiatan dari awal persiapan hingga akhir tahap evaluasi dilakukan dari tanggal 1 – 14 Agustus 2022 di desa Mongpok, Kecamatan Cikeusl, Kabupaten Serang.

HASIL

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini didasari dari banyaknya pelaku usaha mikro emping di desa Mongpok yang masih belum memahami tentang cara meningkatkan penjualan emping. Setelah dilakukan pelatihan dengan mendemonstrasikan bahwa perlu adanya inovasi pada produk emping, masyarakat menjadi tertarik dan bersemangat untuk mencoba memproduksi emping dengan

ukuran yang lebih besar atau disebut emping jumbo kemudian memberikan varian rasa yang enak.



Gambar 1. Emping jumbo Mongpok

Cara pembuatan emping jumbo sama saja dengan membuat emping berukuran biasa yang banyak tersebar di pasaran. Hanya saja untuk sebuah emping, membutuhkan biji melinjo lebih banyak agar ukuran emping juga menjadi lebih besar. Emping disangrai terlebih dahulu pada wajan dan pasir. Setelah warna melinjo menjadi hitam, angkat dari wajan, lalu pecahkan kulit melinjo. Letakkan biji melinjo di atas papan, lalu tumbuk biji tersebut sampai pipih hingga berbentuk emping. Kemudian, dinginkan terlebih dahulu lalu jemur sekitar 2-3 hari. Emping yang sudah kering kemudian digoreng.



Gambar 2. Proses penjemuran emping jumbo

Emping yang sudah kering kemudian digoreng. Kegiatan pendampingan

selanjutnya adalah memberikan varian 3 rasa dengan langkah-langkah sebagai berikut;

Tabel 1. Proses pemberian varian rasa pada emping jumbo

Varian Rasa	Proses	Produk
Caramel	Emping yang telah dijemur digoreng dengan minyak yang panas dan banyak hingga menguning. Siapkan gula merah lalu iris sampai halus kemudian masukan ke wajan yang sudah berisikan sedikit air lalu tambahkan garam dan gula pasir secukupnya. Aduk hingga mengental lalu siapkan Emping yang sudah di goreng untuk di campurkan dengan bumbu caramel yang sudah mengental. Caramel cukup dioles tipis-tipis saja agar emping tetap renyah.	 Gambar 3. Emping jumbo rasa caramel
Asin Daun jeruk	Emping yang telah dijemur digoreng dengan minyak yang panas dan banyak hingga menguning dan gurih. Siapkan penyedap rasa dan daun jeruk. Pilihlah daun jeruk yang masih segar dan hijau kemudian diiris tipis dan kecil-kecil. Selanjutnya campurkan garam dan penyedap rasa dengan irisan daun jeruk. Setelah semua tercampur, siapkan Emping Melinjo yang sudah di goreng untuk dicampurkan bumbu asin daun jeruk.	 Gambar 4. Emping jumbo rasa asin daun jeruk

Pedas Daun Jeruk	Emping yang telah dijemur digoreng dengan minyak yang panas dan banyak hingga menguning dan gurih, lalu tiriskan. Siapkan bubuk cabai, daun jeruk, dan penyedap rasa . Setelah bumbu tercampur ambil emping melinjo yang sudah digoreng untuk di berikan bumbu pedas daun jeruk.	 Gambar 5. Emping jumbo rasa pedas daun jeruk
-------------------------	---	--

Emping yang sudah diberikan varian rasa disiapkan dalam kemasan plastik dan diberi label. Kemasan plastik juga mempengaruhi daya simpan atau kadaluwarsa suatu produk sehingga tidak sembarangan dalam memilihnya. Tim pengabdian menggunakan plastik klip jenis Zipper Pouch. Kemasan ini mirip dengan plastik zipper stand up, hanya saja tidak berdiri dan lebih lebar. Kemasan ini terbuat dari material *super clear* PP sehingga plastik lebih bening dan tampilan emping jumbo terlihat dengan jelas. Selain higienis dan harganya ekonomis, kemasan ini cocok untuk menjaga rasa renyah pada emping lebih lama.



Gambar 6. Proses pembuatan emping jumbo rasa caramel

Selanjutnya diberikan label sebagai contoh, yang kedepannya setiap pelaku UMKM dapat menentukan label produknya masing-masing. Kemasan dan label yang menarik tentu akan menjadi daya tarik bagi konsumen. Hasil produk emping jumbo ini kemudian dipasarkan di kampung-kampung sekitar Mongpok dan ada juga yang menjual keluar desa. Masyarakat sangat antusias dan tertarik untuk lebih mengembangkan kreatifitas produk mereka, hal ini terlihat dari banyaknya pelaku emping yang bertanya mengenai inovasi apa saja lagi yang dapat dilakukan.



Gambar 7. Inovasi produk emping jumbo

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil evaluasi, emping jumbo dengan 3 varian rasa ini mudah dilakukan dan menjadi solusi saat meningkatnya daya saing penjualan emping di Cikeusal. Rasanya yang unik dan enak sangat disukai masyarakat, terutama emping dengan rasa pedas daun jeruk. Berdasarkan observasi juga diketahui anak-anak yang biasanya kurang menyukai emping karena rasa biji melinjo yang sedikit pahit menjadi sangat menyukai emping jumbo rasa caramel. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan lancar dan baik. Adapun kendala yang dihadapi adalah masyarakat masih belum memahami pembuatan label pangan yang sesuai standar dan benar. Tim pengabdian juga hanya memberikan contoh label sebagai daya tarik saja, karena fokus kegiatan adalah peningkatan inovasi produk. Maka disarankan ada kelanjutan dari kegiatan ini seperti seminar tentang pemberian label pada produk pangan yang memperhatikan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluwarsa, nomor izin edar dan sebagainya.

SIMPULAN

Para pelaku UMKM emping di Mongpok menjadi termotivasi untuk melakukan berbagai inovasi produk dengan tujuan meningkatkan nilai jual emping. Masyarakat merasa perlu memiliki keahlian, keterampilan dan kreatifitas dalam pengolahan produk emping mengingat pesatnya persaingan usaha emping di Banten. Sebagian besar pengrajin emping desa Mongpok tertarik untuk mengembangkan lebih lanjut inovasi emping yang sudah dilaksanakan yaitu emping jumbo, dengan menambah varian rasa, label yang lebih baik dan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan banyak terima kasih kepada Rektor Universitas Bina Bangsa dan juga Kepala LPPM Universitas Bina Bangsa yang telah memberikan penugasan kepada Tim untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kab.Serang P. Profil Kabupaten Kota Serang Banten [Internet]. Banten; 2022. Available from: [\[Link\]](#)
2. Dewi C, Utami R, Parnanto NHR. Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 2012;5(2). [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
3. Kato E, Tokunaga Y, Sakan F. Stilbenoids isolated from the seeds of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) and their biological activity. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2009;57(6):2544–9. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
4. Anasrulloh M, Basiron B. Pelatihan pembuatan kemasan (packaging) untuk meningkatkan pemasaran produk olahan Kue Kacang Emping Melinjo. J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat). 2017;5(1). [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
5. Asri IWY. Analisis Usaha Industri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Magetan. 2010; [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
6. Tatefuji T, Yanagihara M, Fukushima S, Hashimoto K. Safety assessment of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seed extract: acute and subchronic toxicity studies. Food and Chemical Toxicology. 2014;67:230–5. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
7. Saleh K. Modal Sosial Perempuan Pelaku Industri Rumahan Emping Melinjo (Kasus Perempuan Perdesaan Provinsi Banten). Jurnal Agribisnis Terpadu. 2017;10(2):160–74. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
8. Nurdin M. Kadar Vitamin C pada Kerupuk Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Journal of Biology Science and Education. 2020;8(2):674–8. [\[View at Publisher\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
9. Hidayat H, Priyadi U, Widi T, Iqbal M,

- Saifudin M, Masykur LA, et al. Pemanfaatan Emping Melinjo Menjadi Olahan Emping Madu Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Dusun Makamdowo. Dharma Bakti. 2020;67–72. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
10. Tanamal MT, Papilaya PM, Smith A. Kandungan senyawa flavonoid pada daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) berdasarkan perbedaan tempat tumbuh. BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan. 2017;3(2):142–7. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
11. Muhamad I. Pengaruh Penyeduhan Minuman Kulit Melinjo Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris. Politeknik Negeri Jember; 2020. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
12. Andi YS. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Fenolik Total Berbagai Fraksi Dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Universitas Andalas; 2017. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
13. Cahya Madwi, Herlina H, Untari B. Uji Aktivitas antihiperlipidemia ekstrak etanol daun melinjo (*Gnetum gnemon* Linn.) pada tikus putih jantan galur wistar. Sriwijaya University; 2020. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
14. Widiantie R, Setiawati I. Pemanfaatan Melinjo dan Kulit Melinjo Menjadi Produk Inovatif Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Sumbakeling. In: Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat. 2021. p. 58–62. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
15. Marthalena M, Mardiana S, Berthanilla R. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Kegiatan Workshop Dan Pendampingan Pengemasan Produk Emping Melinjo Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan Di Desa Sindang Mandi Kecamatan Baros Kabupaten Serang. BANTENESE: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2019;1(2):99–108. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]