

PEMANFAATAN MELINJO DAN KULIT MELINJO MENJADI PRODUK INOVATIF DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA SUMBAKELING

Rahma Widiantie¹, Ina Setiawati², Handayani³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Biologi FKIP,

Universitas Kuningan

Email: ¹rahmawidiantie@gmail.com, ²ina.setiawati@uniku.ac.id,

³handayani@uniku.ac.id

Abstrak: Melinjo merupakan tanaman yang dapat tumbuh dimana saja sehingga menjadikan melinjo salah satu tanaman yang mempunyai potensi cukup besar untuk dikembangkan. Daun dan buah melinjo yang muda dapat diolah sebagai sayuran dan buah melinjo yang tua dapat diolah menjadi emping. Makanan ini banyak dihasilkan oleh industri kecil daerah, salah satunya di desa Sumbakeling. Bagian-bagian tumbuhan melinjo mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan antara lain flavonoid, tanin, dan saponin yang berfungsi sebagai antibakteri. Sebagian besar warga desa Sumbakeling mempunyai pohon melinjo dan mereka mempunyai keterampilan dalam mengolah buah melinjo menjadi emping sedangkan kulit melinjo hanya dimanfaatkan untuk diolah menjadi masakan dan apabila musim panen tiba kulit melinjo memiliki harga jual rendah karena mudah membusuk. Berdasarkan permasalahan tersebut maka diadakan pengabdian kepada masyarakat untuk mengolah melinjo menjadi emping yang mempunyai rasa yang menarik sehingga rasa pahitnya tidak dominan dan mengolah kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo pedas manis dengan cita rasa yang khas. Selain itu juga diberikan pengajaran teknik pengemasan yang menarik dan ekonomis serta teknik pemasaran *online* agar produk dapat lebih mudah dikenal dan dipasarkan ke masyarakat luas. Dimana harapannya adalah menciptakan peluang usaha baru bagi warga desa sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Sumbakeling terutama di masa pandemic Covid-19.

Kata kunci: Melinjo, Kulit melinjo, Pemanfaatan, Produk inovatif

PENDAHULUAN

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) merupakan tanaman yang dapat tumbuh dimana saja seperti pekarangan, kebun, atau disela-sela pemukiman penduduk sehingga menjadikan melinjo salah satu tanaman yang mempunyai potensi cukup besar untuk dikembangkan. Daun dan buah melinjo yang muda dapat diolah sebagai sayuran dan buah melinjo yang sudah tua dapat diolah sebagai bahan baku pembuatan emping. Emping adalah produk olahan melinjo yang terkenal digemari masyarakat, juga merupakan komoditi sektor industri kecil yang potensial. Emping melinjo merupakan produk olahan dari melinjo yang proses pembuatannya yaitu dengan cara memipihkan buah melinjo tua yang sebelumnya dilakukan proses penyangraian terlebih dahulu. Makanan ini banyak dihasilkan oleh pengusaha kecil, biasanya emping melinjo diproduksi oleh industri kecil daerah salah satunya di desa Sumbakeling, Kecamatan Pancalang.

Bagian-bagian tumbuhan melinjo mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan senyawa kulit buah melinjo antara lain flavonoid, tanin, saponin, dan triterpen (Dewi, 2018). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tumbuhan melinjo baik daun maupun kulit biji mengandung senyawa antioksidan seperti likopen dan karotenoid (Cornelia, Siregar, dan Ermiziar, 2010). Berbagai bukti ilmiah menunjukkan bahwa likopen dan karotenoid berperan sebagai senyawa antioksidan yang dapat mengurangi risiko berbagai penyakit kronis, seperti kanker dan penyakit jantung koroner (Singh dan Goyal, 2008). Flavonoid, saponin, dan tanin yang terkandung pada melinjo tersebut dapat berfungsi sebagai antibakteri.

Desa Sumbakeling merupakan salah satu desa di Kecamatan Pancalang yang mayoritas penduduknya mempunyai mata pencaharian bertani dan berkebun, dimana sebagian besar masyarakat mengenyam pendidikan sampai tingkatan sekolah menengah saja kemudian kebanyakan melakukan perantauan ke luar kota, sehingga desa sendiri mengalami kesulitan dan

kekurangan sumber daya manusia terutama untuk pengembangan perekonomian desa. Berdasarkan hasil observasi sebagian besar warga mempunyai pohon melinjo dan mereka telah mempunyai keterampilan dalam mengolah daun dan buah melinjo tersebut. Daun melinjo biasanya dimanfaatkan untuk dimasak dalam olahan sayur dan tumisan, buahnya diolah menjadi emping sedangkan kulit melinjo hanya dimanfaatkan untuk diolah menjadi masakan dan apabila musim panen tiba maka kulit melinjo jika dijual memiliki harga jual yang rendah.

Berdasarkan hasil wawancara warga desa sebagian besar telah mengolah dan menjual emping namun dengan rasa yang sederhana sehingga cita rasa pahitnya sangat mencolok dan pemasarannya terbatas pada desa disekitarnya saja. Sedangkan kulit melinjo belum dimanfaatkan menjadi produk yang menarik dan inovatif karena hanya diolah menjadi masakan, dijual dengan harga yang sangat murah dan lebih banyak dibuang. Selain itu kulit melinjo tidak tahan lama dan mudah membusuk. Warga belum mempunyai kemampuan untuk mengolah kulit melinjo tersebut menjadi produk lain yang mempunyai nilai ekonomi tinggi sehingga dapat dijual secara luas. Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan diatas maka perlu diadakan pengabdian kepada masyarakat untuk mengolah melinjo menjadi emping yang mempunyai rasa yang menarik sehingga rasa pahitnya tidak dominan dan mengolah kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo dengan cita rasa yang khas. Dimana harapannya adalah menciptakan peluang usaha baru bagi warga desa sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Sumbakeling terutama di masa pandemic Covid-19.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Sumbakeling tentang pengolahan melinjo dan kulit melinjo menjadi produk yang menarik dan inovatif serta mempunyai daya jual tinggi, Membentuk kelompok usaha terutama ibu-ibu warga Desa Sumbakeling di bidang produksi emping dan keripik kulit melinjo, membuat peluang usaha baru sehingga dapat meningkatkan perekonomian desa Sumbakeling khususnya di masa pandemic Covid-19 dan Menghasilkan produk unggulan Desa yang dapat dinikmati oleh masyarakat melalui peningkatan kreativitas warganya.

METODE

1. Tahap Pendahuluan

Tahap pendahuluan dilakukan kegiatan observasi lapangan mengenai kondisi perekonomian Desa Sumbakeling terutama mata pencaharian warga dan ibu-ibu, melakukan wawancara pada aparat desa dan warga terutama tentang pengolahan melinjo dan pemanfaatan kulit melinjo yang jumlahnya sangat melimpah serta produksi emping dan potensinya dalam meningkatkan perekonomian warga desa.

2. Tahap Persiapan

Tahap persiapan kegiatan dilakukan oleh kedua belah pihak baik peneliti maupun pihak mitra, dalam hal ini pihak mitra memberikan dukungan untuk menyediakan waktu dan tempat sedangkan peneliti mempersiapkan alat dan bahan serta materi untuk pelaksanaan kegiatan tersebut. Sedangkan pihak peneliti mempersiapkan alat dan bahan untuk pembuatan produk, dimana bahan melinjo dan kulit melinjo diperoleh dari desa Sumbakeling.

3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri dari 2 hari, yaitu Hari ke 1 kegiatan penyuluhan yang isinya memberikan informasi dan fakta mengenai kandungan dan manfaat melinjo dan kulit melinjo bagi kesehatan, memberikan motivasi agar warga dapat membuka peluang usaha baru dengan bahan-bahan yang melimpah di desa untuk meningkatkan perekonomian warga desa terutama di masa pandemic Covid-19 ini. Hari ke 2 adalah kegiatan praktek bersama dengan warga memberikan bumbu pada melinjo yang akan diolah menjadi emping dan mengolah kulit melinjo menjadi keripik pedas dan manis serta memberikan sampel teknik pengemasan yang aman dan menarik. Metode pendekatan pelaksanaan program pengabdian masyarakat melalui sosialisasi program yang dilakukan dengan penyampaian materi menggunakan metode ceramah, diskusi dan simulasi mengenai pembuatan emping dengan

rasa yang menarik dan pengolahan kulit tangkil menjadi keripik dengan rasa pedas manis. Dalam kegiatan ini ibu-ibu dan semua warga termasuk perwakilan dari Bumdes berpartisipasi aktif selama pelatihan baik materi maupun praktek mulai dari persiapan sampai pelaksanaan dan pemantauan kegiatan pengolahan serta pengemasan produk.

4. Tahap Evaluasi

Tahap Evaluasi adalah menganalisis hasil kegiatan disesuaikan dengan tujuan yang telah ditetapkan, evaluasi ini dilakukan dengan melihat respon dan umpan balik warga desa Sumbakeling terhadap kegiatan ini serta menganalisis usaha baru bagi ibu-ibu mengenai pengolahan melinjo dan kulit melinjo menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat mengetahui kandungan yang terdapat pada kulit melinjo, dimana senyawa-senyawa yang terdapat pada kulit melinjo bermanfaat secara positif terhadap kesehatan. Kandungan senyawa kulit buah melinjo antara lain flavonoid, tanin, saponin, dan triterpen yang bersifat antibakteri (Dewi, 2018). Berbagai bukti ilmiah menunjukkan bahwa likopen dan karotenoid yang terdapat pada kulit melinjo berperan sebagai senyawa antioksidan yang dapat mengurangi risiko berbagai penyakit kronis, seperti kanker dan penyakit jantung koroner (Singh dan Goyal, 2008). Sehingga masyarakat lebih termotivasi untuk memanfaatkan kulit melinjo yang sebelumnya hanya dijual dengan harga murah dan dibuang sebagai limbah sekarang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi keripik kulit melinjo pedas manis.

Masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga telah diberikan pelatihan untuk mengolah emping dengan rasa yang lebih inovatif dan disukai oleh konsumen dimana sebelumnya melinjo yang jumlahnya melimpah di Desa Sumbakeling hanya diolah menjadi emping dengan rasa asin saja sekarang diolah menjadi beberapa rasa gurih, manis, dan pedas. Pada program pengabdian ini masyarakat diberikan teknik untuk mengolah emping tersebut dengan rasa yang variatif dan lebih diminati oleh konsumen sehingga meningkatkan nilai ekonomis produk tersebut. Selain mengolah melinjo menjadi emping pada program pengabdian ini masyarakat diberikan pengarahan dan pelatihan teknik mengolah kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo dengan rasa pedas manis. Dimana sebelumnya kulit melinjo tersebut hanya dimasak untuk masakan sehari-hari, dijual ke pasar dan dibuang sebagai limbah. Proses pengolahan keripik kulit melinjo dirasa mudah untuk dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat pada umumnya karena waktunya singkat, proses mudah dan alat-alat yang dibutuhkan sederhana. Ibu-ibu rumah tangga sangat antusias ketika mengikuti pelatihan teknik pembuatan produk tersebut dan antusias untuk mencoba membuat keripik kulit melinjo.



Gambar 1. pengarahan dan pelatihan produk melinjo dan kulit melinjo

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat keripik kulit melinjo selain kulit melinjo adalah minyak goreng, bumbu yang dihaluskan (terdiri dari bawang putih dan cabe merah

keriting), gula, garam, penyedap, asam jawa, kapur sirih dan air. Sedangkan cara pembuatannya adalah memilih kulit melinjo yang kualitasnya masih bagus, tidak layu dan tidak terlalu matang, cuci kulit melinjo sampai benar-benar bersih dan tiriskan, kemudian kulit melinjo direndam menggunakan larutan garam dan kapur sirih selama kurang lebih 30 menit untuk membuat teksturnya menjadi lebih keras dan ditiriskan, ketika sudah kering goreng dalam minyak panas dan tiriskan, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai matang kemudian tambahkan sedikit air untuk melarutkan bumbu-bumbu, aduk sampai mengental dan mengeluarkan minyak lalu masukkan kulit melinjo yang sudah digoreng aduk sampai bumbu merata dan keripik kulit melinjo siap dinikmati. Agar produk yang dihasilkan renyah dan tahan lama pemilihan kulit melinjo harus diperhatikan dengan baik, kadar air yang ada dalam bumbu pedas manis tersebut serta perendaman larutan garam dan kapur sirih (Suherman, 2019).



Gambar 2: pengolahan keripik kulit melinjo

Langkah selanjutnya adalah pengarahannya dan pemberian sampel mengenai teknik pengemasan melinjo dan keripik kulit melinjo agar lebih tahan lama dan menarik untuk konsumen semua kalangan terutama kalangan muda yang tadinya tidak menyukai mengkonsumsi melinjo dan kulit melinjo. Teknik pengemasan yang disampaikan adalah menggunakan plastic kemasan yang tebal dan terdapat bagian perekat pada bagian atasnya, tujuannya adalah agar emping tahan lama, tetap renyah dan mudah dalam pengemasannya. Selain itu pada kemasannya diberikan label yang menjelaskan identitas produk serta dibuat dalam beberapa varian kemasan berat agar dapat terjangkau oleh berbagai jenis konsumen. Teknik pengemasan keripik kulit melinjo sedikit berbeda dengan emping, yaitu menggunakan standing pouch ukuran kecil, sedang dan besar serta diberikan label yang menjelaskan identitas produk tersebut. Tujuan penggunaan standing pouch adalah agar produk lebih menarik terutama untuk kalangan muda, dapat terjangkau dari segi harga, produk lebih tahan lama dan dapat lebih mudah dipasarkan.

Setelah memahami teknik pengemasan maka permasalahan selanjutnya adalah informasi mengenai teknik pemasaran. Inovasi yang dilakukan adalah melakukan pemasaran *online*. Pemasaran *online* adalah sebuah usaha untuk memperkenalkan bisnis atau produk yang akan dijual kepada masyarakat dengan menggunakan internet. Pada tahap pemasaran *online* yang dilakukan yaitu melalui sosial media Instagram, Facebook dan Whatsapp. *Social media marketing* merupakan salah satu cara yang efektif dan efisien untuk memperkenalkan produk emping dan keripik kulit tangkil pedas manis kepada masyarakat luas karena strategi pemasaran *online* melalui internet membuat usaha seakan-akan buka selama 24 jam dan dapat diakses dengan mudah selama terhubung dengan koneksi internet. Sistem untuk pengiriman produk pada strategi pemasaran *online* yaitu dengan metode COD (*cash on delivery*) dengan konsumen.

KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sumbakeling adalah masyarakat memperoleh informasi dan teknik mengolah melinjo dan kulit melinjo menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi sehingga dapat memberikan peluang usaha rumah tangga warga desa dan meningkatkan perekonomian warga Desa Sumbakeling. Untuk kegiatan selanjutnya perlu dilakukan bantuan untuk pengajuan PIRT produk inovatif tersebut.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari kegiatan ini adalah melakukan kerjasama dengan pihak terkait khususnya pemerintah daerah untuk kegiatan berkelanjutan agar menyempurnakan produk unggulan desa Sumbakeling.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) kepala desa dan aparat desa Sumbakeling yang telah memberikan kesempatan, 2) warga desa Sumbakeling khususnya ibu-ibu PKK yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian, 3). Universitas kuningan yang telah memberikan dukungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adolf J. N., Parhusip, & Kaywina Junetta Suraja, K.J. (2019). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Fermentasi Kulit Melinjo Merah untuk Anti Asam Urat pada Tikus Wistar. *FaST- Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(1): 59-70.
- Ardiyansyah, & Mulia Apriliyanti, M. (2016). Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 1(2), 89-92
- Cornelia, M., Siregar, T.M., dan Ermiziar. (2010). Study on Carotenoid Antioxidant Activity and Vitamin C of Melinjo Peels (*Gnetum gnemon L.*) Natural Pigments Conference for South-East Asia, Malang, 20-21 Maret 2010.
- Dewi A.N. (2018). Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Kulit Buah Melinjo (*Gnetum Gnemon*) pada mencit jantan galur DDY. Skripsi.bogor IPB
- Dewi, C., Utami, R., dan Riyadi, N.H. (2012). Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Melinjo (*Gnetum gnemon L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 74-81.
- Eriska, Elisa, F., Nurwitri, C.C. (2009). Pemanfaatan Tepung Kulit Melinjo sebagai Sumber Serat dalam Pembuatan Biskuit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*.
- Habibi, H, dkk, 2020, Pemanfaatan Emping Melinjo Menjadi Olahan Emping Madu Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Makamdowo, *Jurnal Dharma Bakti-LPPM IST AKPRIND* Yogyakarta.
- Singh, P., Goyal, G.K. (2008). Dietary Lycopene: Its Properties and Anticarcinogenic Effects. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*.
- Suherman, Sutarti, 2019, Inovasi Kreatif Olahan Keripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo di Desa Tamiang Serang, *Jurnal Berdaya Mandiri Vol.1 No.2*.