

INOVASI PRODUK PADA HOME INDUSTRI EMPING MELINJO DI DESA PEMATANG TATAL KABUPATEN SERDANG BEDAGAI SUMATERA UTARA**PRODUCT INNOVATION IN EMPING MELINJO HOME INDUSTRY IN PEMATANG TATAL VILLAGE, SERDANG BEDAGAI REGENCY, NORTH SUMATRA****Suardi¹, Supriadi², Fadlah K. Sinurat³, Hendra Susilo⁴**^{1*2,3,4}Sekolah Tinggi Teknologi Sinar Husni, Deli Serdang^{1*} suardistmmmt@gmail.com ²supriadi.alif81@gmail.com ³fadlahsinurat80@gmail.com⁴ hendrasusilo851@gmail.com**Article History:**Received: August 05th, 2023Revised: August 17th, 2023Published: August 20th, 2023**Keywords:** Emping Melinjo, Pematang Tatal Village, Shape Variants, Flavor Variants, Packaging, Simple Bookkeeping, E-commerce, Melinjo.

Abstract: Pematang Tatal Village is a village located in Serdang Bedagai Regency, North Sumatra Province. This Community Service Program chose a partner who produces Melinjo Chips, namely Ms. Suriati whose address is in Pematang Tatal Village, Serdang Bedagai Regency, North Sumatra. Some of the problems faced by the partners (Mrs. Suriati), in business development include: a) There are no variant forms, b) There are no flavor variants, c) The packaging is not optimal and there is no brand, d) Bookkeeping does not yet exist and e) Very traditional marketing by retailing to traditional markets and door to door. Solutions that can be made to assist partners in solving problems with the production of Emping Melinjo are by holding counseling and mentoring regarding the development of a variety of processed Emping Melinjo, training on making variant shapes, training on flavor variants, training on packaging, training on bookkeeping and online marketing.

Abstrak

Desa Pematang Tatal adalah salah satu Desa yang terletak di Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Program Pengabdian Masyarakat ini memilih satu mitra yang memproduksi Emping Melinjo yaitu Ibu Suriati beralamat di Desa Pematang Tatal, Kabupaten Serdang Bedagai, Sumatera Utara. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra (Ibu Suriati), dalam pengembangan usaha antara lain: a) Tidak ada nya varian bentuk, b) Tidak adanya varian rasa, c) Pengemasan yang belum maksimal dan tidak ada merek, d) Pembukuan yang belum ada dan e) Pemasaran sangat tradisional dengan cara mengecur ke pasar tradisional dan dari rumah ke rumah. Solusi yang dapat dilakukan untuk membantu mitra dalam menyelesaikan permasalahan produksi Emping Melinjo adalah dengan diadakannya penyuluhan dan pendampingan tentang pengembangan ragam olahan Emping Melinjo, pelatihan pembuatan varian bentuk, pelatihan varian rasa, pelatihan pengemasan, pelatihan pembukuan dan pemasaran *online*.

Kata Kunci: Emping Melinjo, Desa Pematang Tatal, Varian Bentuk, Varian Rasa, Pengemasan, Pembukuan sederhana, *E-commerce*, Melinjo.

PENDAHULUAN

Desa Pematang Tatal adalah salah satu Desa yang terletak di Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara. Desa Pematang Tatal memiliki sumberdaya alam (melinjo) yang dapat dijadikan lahan usaha bagi masyarakat. Melinjo dimanfaatkan masyarakat setempat untuk menghasilkan usaha emping Melinjo.

Program Pengabdian Masyarakat ini memilih satu mitra yang memproduksi Emping Melinjo yaitu Ibu Suriati yang terletak pada Desa Pematang Tatal, Kabupaten Serdang Bedagai, Sumatera Utara. Ibu Suriati menjalankan usaha emping melinjo berjalan sejak tahun 2005 sampai sekarang awalnya hanya dibantu oleh anaknya saja akan tetapi sekarang telah mempunyai 3 orang tenaga kerja yang merupakan ibu-ibu warga sekitar rumah untuk membantu. Perkembangan usaha Emping melinjo Ibu Suriati cukup baik karena permintaan konsumen setiap hari selalu ada.

Keberadaan bisnis rumahan menjadi sebuah solusi untuk bisa menjaga anak-anak dan menambah penghasilan keluarga. Sebagai usaha yang bergerak dari rumah tentunya membutuhkan modal yang terbatas dan memiliki beberapa tantangan tersendiri sehingga butuh perhatian dari pemerintah.

Tanaman Melinjo (*Gnetum gnemon*, L.) termasuk tumbuhan berbiji terbuka (*Gymnospermae*), dengan tanda-tanda bijinya tidak terbungkus daging tetapi hanya terbungkus kulit luar. Kemudian tanaman melinjo merupakan tanaman bercabang banyak dan pada seluruh bagian batang, cabang, dan rantingnya, tampak ruas-ruas bekas tempat tumbuh tangkai daun, ranting, dan cabang. Ranting dan cabang tanaman melinjo tidak berhubungan kuat dengan batang tanaman, sehingga mudah lepas. Tanaman melinjo dapat hidup sampai mencapai umur 100 tahun dan masih tetap menghasilkan buah (Sunanto, 1991 di dalam Khairunnisa, T., 2017).

Tanaman melinjo dapat tumbuh pada ketinggian tempat 0-1.200 mdpl. Dengan demikian, tanaman melinjo dapat tumbuh di pegunungan berhawa lembab, bisa juga didataran rendah yang relatif kering. Namun agar dapat berproduksi secara maksimal, melinjo sebaiknya ditanam di dataran rendah yang ketinggiannya tidak lebih dari 400 mdpl dan dengan curah hujan sekitar 3.000-5.000 mm/tahun merata sepanjang tahun. Mengingat prospeknya yang cukup cerah maka usaha pengembangan tanaman ini dapat dilakukan secara generatif maupun vegetative seperti cangkok, setek, dan sambung pucuk. Pengembangan secara generatif dan sambung pucuk sangat diperlukan benih bermutu, mengingat masa dormansi benih melinjo cukup lama (3-7). (Khairunnisa, 2017).

Setiap bagian dari melinjo dapat dimanfaatkan, seperti biji melinjo yang telah tua yang dapat dijadikan emping, sedangkan kulitnya belum banyak dimanfaatkan padahal memiliki potensi yang cukup besar (Manner dan Elevitch, 2008). Pada saat musim panen, kulit melinjo akan melimpah di pasaran sehingga harganya sangat murah. Selain itu kulit melinjo tidak tahan lama dan mudah membusuk. Padahal jika dikelola dengan baik kulit melinjo mempunyai potensi yang sangat banyak dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Melihat potensi tersebut, maka perlu adanya usaha kreatif dan inovatif dalam pengolahan kulit Melinjo. Pengolahan kulit Melinjo menjadi olahan keripik menjadi solusi yang ditawarkan. (Suherman, S., & Sutarti, S. (2019).

Secara umum Home Industri olahan biji Melinjo di Desa Pematang Tatal pemasarannya dari rumah ke rumah, atau di ecer ke pasar-pasar tradisional. Usaha kecil olahan biji melinjo yang dilakukan masyarakat desa Pematang Tatal hanya ada satu macam olahan adalah olahan biji

Melinjo yang dijadikan emping Melinjo. memang cukup kecil hasil yang didapat namun tidak kalah dengan usaha lainnya.

Melihat potensi tersebut, maka perlu adanya usaha inovasi terhadap produk dalam pengolahan Melinjo. Pengolahan emping Melinjo dan keripik kulit Melinjo menjadi solusi yang ditawarkan dalam program pengabdian masyarakat ini. Keripik merupakan produk olahan makanan yang digemari masyarakat. Aneka macam olahan Melinjo ini bisa dijadikan komoditas oleh-oleh khas dari berbagai daerah. Pengembangan dari olahan Melinjo ini sangat mudah prosesnya dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat yang sederhana dan dapat dikerjakan oleh ibu rumah tangga.

Dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat memberi nilai tambah bagi produk olahan Melinjo, memberikan tambahan pemasukan bagi warga, dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi warga Desa Pematang Tatal.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra (Ibu Suriati), antara lain kesulitan dalam pengembangan usaha (kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat ragam varian rasa, selama ini mitra hanya menjual Emping Melinjo mentah sehingga kurang menarik minat konsumen. kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengemasan produk, Proses penjualan yang masih dikemas plastik biasa sehingga kurang menarik. Selama ini mitra hanya memasarkan berdasarkan pesanan dan mengecek ke pasar tradisional.

METODE

Metode pendekatan yang ditawarkan dalam program ini adalah pelatihan Kewirausahaan masyarakat berupa pelatihan.

Solusi yang dapat dilakukan untuk membantu mitra dalam menyelesaikan permasalahan produksi Emping Melinjo adalah dengan diadakannya penyuluhan dan pendampingan tentang pengembangan ragam olahan Emping Melinjo, pelatihan pembuatan varian bentuk, pelatihan varian rasa, pelatihan pengemasan, pelatihan pembukuan dan pemasaran online.

Adapun metode yang dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pengabdian masyarakat berkoordinasi dengan mitra untuk mempersiapkan segala sesuatu yang akan digunakan dalam kegiatan.

2. Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan penyuluhan atau transfer ilmu mengenai pentingnya berinovasi dalam mengembangkan usaha Melinjo. Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran kepada mitra akan pentingnya variasi produk Melinjo serta pentingnya pengemasan yang baik dan menarik. Mitra diberi gambaran dua olahan dari biji Melinjo yaitu Emping Melinjo dan keripik kulit Melinjo. Emping Melinjo disini dibuat dua macam varian bentuk emping Melinjo yaitu berbentuk lebar menjadi seperti kerupuk dan Bulat pipih dengan berbagai rasa asin, pedas manis. Setelah itu mitra diberi gambaran mengenai bagaimana cara pengemasan olahan Melinjo yang baik dengan diberi label yang menarik pada kemasan.

3. Pendampingan

Pendampingan yang dilakukan pada mitra adalah melakukan inovasi produk dengan membuat

beragam olahan biji Melinjo berbentuk lebar menjadi seperti kerupuk dan Bulat pipih dengan berbagai rasa asin, pedas manis. dan pengemasan yang lebih menarik.

- a. Mitra dipersilahkan untuk mempraktikkan membuat olahan emping Melinjo dengan dua macam varian bentuk yaitu lebar berbentuk kerupuk, dan bulat pipih.



Gambar 1 Praktek membuat Varian Bentuk Kerupuk Emping

- b. Mitra mempraktikkan olahan keripik kulit Melinjo dengan varian rasa asin dan pedas manis.



Gambar 2. Pengolahan Variasi Emping Asin, Manis dan Pedas

- c. Pada hari berikutnya, mitra melakukan praktik pengemasan produk dengan menggunakan mesin press dan juga memasang label pada kemasan produk Melinjo.



Gambar 3. Proses Pengemasan Emping Melinjo

- d. Kemudian berikutnya adalah pelatihan pembukuan sederhana. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar mitra mengetahui perhitungan biaya produksi dan laba, sehingga mitra dapat

menentukan harga jual. Selain itu mitra juga dapat mengetahui aliran kas keluar dan kas masuk dan keluar harinya.



PEMBUKUAN USAHA EMPING MELINJO IBU SURIATI
DESA PEMATANG TATAL, KAB. SERDANG BEDAGAI, SUMATERA UTARA

No.	Tanggal	Keterangan	Masuk	Keluar	Saldo Akhir
1	01 Agustus 2023	Saldo Awal			
2	03 Agustus 2023	Pembelian Bahan Baku Melinjo			

Gambar 4. Pelatihan Pembukuan Sederhana

- e. Kegiatan yang terakhir adalah pelatihan pemasaran produk. Hal ini dilakukan untuk memberi gambaran kepada mitra cara memasarkan hasil produk selain dijual di warung dan toko, hasil produk juga dipasarkan secara online melalui media sosial facebook, instagram, dan whatsapp. Dengan adanya kegiatan ini, mitra dapat memperluas jaringan pemasaran produk miliknya. Dimana tim pengabdian masyarakat juga melakukan pendampingan dan bimbingan kepada mitra.



Gambar 5. Pelatihan Pemasaran Online

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan ini terdapat beberapa peningkatan, antara lain:

1. Terjadinya peningkatan kualitas varian olahan Melinjo yaitu bentuk emping Melinjo dan berbagai rasa asin dan rasa pedas manis.
2. Pengemasan olahan Melinjo lebih baik dari sebelumnya dan ada label pada kemasan membuat produk memiliki identitas produsen dan tampilan yang menarik.
3. Mitra dapat melakukan pembukuan sederhana tentang keuangan usaha meliputi biaya produksi, menghitung laba, menentukan harga jual, sampai dengan mencatat penerimaan kotor (omset) penjualan setiap harinya.
4. Cara pemasaran produk oleh mitra tidak hanya terbatas dengan cara mengecer ke pasar tradisional saja, akan tetapi telah menggunakan media sosial.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada LPPM Sekolah Tinggi Teknologi Sinar Husni Deli Serdang yang telah memberikan kesempatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Mitra yang telah membantu terlaksananya Pengabdian Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anasrulloh, M., & Basiron, B. (2017). Pelatihan pembuatan kemasan (packaging) untuk meningkatkan pemasaran produk olahan Kue Kacang Emping Melinjo. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1).
- Hamdi, K., & Yadewani, D. (2019). Pengembangan usaha kuliner home industri sebagai peluang kaum perempuan menuju industri kreatif. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3, 101-116.
- Khairunnisa, T., 2017, Analisis Efisiensi dan Strategi Pemasaran Emping Melinjo di Provinsi Lampung, Laporan Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Mariatun, I. L. (2016). FAKTOR PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS HOME INDUSTRI KRUPUK TERUNG & BLUNYO DI DESA JUNGANYAR KECAMATAN SOCAH KABUPATEN BANGKALAN. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 1(02).
- Nur Aini, S., & Mariatun, I. L. (2019). PKM Industri Rumah Tangga Kerupuk Tahu Nagih (Enak dan Gurih) di Kelurahan Kemayoran Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan. *JAST*, 3(2), 107-114.
- Puarada, S. H., Gurning, R. N. S., & Harahap, W. U. (2020). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Melinjo (*Gnetum gnemon* L) Menjadi Produk Olahan Keripik Kulit Buah Melinjo. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(4), 567-572.
- Suherman, S., & Sutarti, S. (2019). Inovasi Kreatif Olahan Keripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo

di Desa Tamiang Serang. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 1(2), 99-109.

- Wibowo, T. J., & Hidayatullah, H. (2018). MENUMBUHKAN WIRAUSAHA WANITA BERBASIS POTENSI SUMBER DAYA ALAM LOKAL (MELINJO). *Prosiding Sembadha*, 1, 212-219.
- Widiantie, R., & Setiawati, I. (2021). Pemanfaatan Melinjo Dan Kulit Melinjo Menjadi Produk Inovatif Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Sumbakeling.