

Available online at: prosiding.relawanjurnal.id/index.php/comdev
Proceeding of Community Development
Volume 2 (2018): 250-256; DOI: https://doi.org/10.30874/comdev.2018.299
"Memperkuat Produktivitas untuk Ketahanan Ekonomi Nasional"

TIPE ARTIKEL: ARTIKEL PENELITIAN

Kerikil as a Diversified Product from *Melinjo* Skin For Economic Improvement of the Community on Kadu Agung Village [Kerikil sebagai Produk Diversifikasi Olahan Kulit Melinjo untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Kadu Agung]

Akip Suhendar[1], Siswanto[2]

[1]Program Studi Informatika- Universitas Serang Raya, Serang, Indonesia
[1]Program Studi Rekayasa Sistem Komputer- Universitas Serang Raya, Serang, Indonesia
E-mail: akip.suhendar@gmail.com; fitrakbar06@gmail.com

Abstract

Kadu Agung Village is a mountainous region, the natural wealth of which is agricultural and plantation commodities. The particular one of them is melinjo fruits reaching 60 tons of yield per year. People commonly consume melinjo's leaves as well as the seeds for their daily diets. They cook the leaves for vegetable soup and process the seeds, named tangkil, to be melinjo chips but they waste the fruit skins, kulit tangkil, It is out of question that during harvest season, tons of melinjo skins are dumped in Kadu Agung. Based on this fact, the community service program will carry out a training food diversification to process melinjo skins, kulit tangkil, into a new product that is crackers, named Kerupuk Kulit Tangkil (Kerikil). The method of this activity used is pre-implementation, implementation, and post-implementation. The results of this study are melinjo skin cracker products with good packaging to lift up their selling value. and the improvement of the economy in Kadu Agung of Gunung Sari, Serang.

Keywords: Mountainous; Melinjo; Melinjo Skins; Improvement of Economy.

Abstrak

Desa kadu agung memiliki karakteristik daerah pegunungan dan merupakan bagian dari wilayah kecamatan gunung sari, daerah ini memiliki kekayaan alam dari komoditas pertanian dan perkebunan salah satunya ialah buah melinjo dengan hasil panen mencapai 60 ton per tahun, masyarakat memanfaatkan tanaman melinjo baik dari daun, biji dan kulit melinjo maupun hasil olahan berupa emping. dalam pemanfaatan kulit melinjo atau disebut masyarakat sebagai kulit tangkil masyarakat desa kadu agung masih hanya sekedar untuk konsumsi sehari-hari, sehingga lebih banyak terbuang ketika musim panen. berdasarkan hal tersebut pada kegiatan pengabdian masyarakat ini akan melakukan pelatihan diversifikasi olahan kulit tangkil menjadi produk baru berupa kerupuk kulit tangkil (kerikil). pada kegiatan ini metode yang digunakan ialah prapelaksanaan, pelaksanaan dan pasca pelaksanaan, hasil dari penelitian ini merupakan produk kerupuk kulit tangkil dengan kemasan yang baik sehingga memiliki nilai jual serta mampu meningkatkan ekonomi masyarakat kadu agung kecamatan gunung sari.

Kata Kunci: Pegunungan; Melinjo;Kulit Melinjo;Ekonomi Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa kadu agung merupakan bagian dari wilayah kecamatan gunung sari yang merupakan wilayah dengan karakteristik pegunungan dengan luas 8,41 km2 (BPS Kabupaten serang 2018) berbagai komoditas pertanian dan perkebunan dihasilkan dari daerah ini seperti padi, rambutan, durian, mangga,

Copyright © 2018, Akip Suhendar; Siswanto
ISSN 2615-2924 (online)

pisang, salak dan melinjo. Sebagian besar komoditas khususnya jenis buah seperti pisang, durian serta rambutan biasanya dijual langsung oleh masyarakat melaui pasar maupun dilakukan langsung oleh masyarakat disekitar lingkungan kecamatan gunung sari.

Masyarakat dilingkungan desa kadu agung sebagian besar menekuni usaha penjualan buah melinjo, daerah ini mampu menghasilkan sekitar 60 ton buah melinjo tiap tahunnya. masyarakat diwilayah desa kadu agung memanfaatkan tanaman melinjo dengan menjual daun serta buah melinjo ini baik buah melinjo kupas yang telah berbentuk biji maupun yang telah diolah menjadi emping dapat dengan mudah dijual oleh masyarakat, khusus dalam pembuatan emping digunakan buah melinjo yang sudah tua kemudian dikupas kulitnya yang selanjutnya biji buah melinjo tersebut di shangray kemudian ditumbuk hingga menghasilkan produk emping (haryoto, 1998), biji buah melinjo yang sudah tua merupakan bahan utama untuk membuat emping (Imelda, 2007). sedangkan untuk kulit melinjo yang telah dipisahkan dari biji melinjo masyarakat di kadu agung menyebutnya dengan kulit tangkil. Kulit melinjo yang dianggap sebagai sisa dari pengolahan buah melinjo dianggap tidak memiliki nilai jual oleh sebagian besar masyarakat, oleh karena itu banyak yang hanya mengolahnya sebagai konsumsi sehari-hari saja seperti dijadikan sayur dan lebih banyak yang dibuang. hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan dan kreativitas masyarakat kadu agung tentang pengolahan maupun pemanfaatan kulit melinjo secara luas. berdasarkan penelitian yang telah dilakukan (Wulandari,2012) bahwa kulit melinjo memiliki daya inhibisi terhadap aktivitas xantin oksidase terbesar sehingga senyawa bioaktif pada kulit melinjo dapat menghambat aktivitas enzim xantin oksidase.



sumber: maps.google.com

Gambar 1. Peta wilayah desa kadu agung

Berdasarkan analisis awal yang dilakukan maka secara ringkas dapat dirumuskan beberapa permasalahan diantarangan (1) Pengetahuan dan keterampilan masyarakat kadu agung dalam pengolahan kulit melinjo atau biasa disebut kulit tangkil masih rendah, (2) Masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat kadu agung tentang nilai tambah dari produk diversifikasi kulit melinjo (3) Masih kurangnya pengetahuan tentang pentingnya pengemasan dan label pada nilai jual produk , dengan kemasan yang baik maka dapat menimbulkan keinginan untuk membeli suatu barang. Menurut (Klimchuk & Krasovec ,2007) kemasan yang baik dapat memicu pembelian yang tidak terencana, yang dipacu oleh stimulus. berdasarkan hal tersebut maka pada kegiatan pengabdian masyarakat ini akan

Copyright © 2018, Akip Suhendar; Siswanto

ISSN 2615-2924 (online)

melaksanakan pelatihan dan serta penyuluhan mengenai pengolahan kulit melinjo menjadi produk olahan kerupuk. Berbagai olahan kerupuk berbahandasar melinjo telah banyak dilakukan diantaranya *chips* melinjo serta porduk lainnya yang bernilai ekonomi (Yanti, 2002), tepung melinjo sebagai alternatif untuk memperpanjang masa simpan melinjo sebagai produk setengah jadi (Hasnelly, 2002)

menurut (Wahyunigtyas, dkk, 2014) bahwa kerupuk ialah makanan khas Indonesia dan banyak digemari dengan bahan baku utama tepung tapioka dan tepung terigu. menurut (rahmawati, 2015) bahwa industri kerupuk sebagai sarana peningkatan perekonomian masyarakat. dalam hal ini diharapkan hasil diversifikasi kulit melinjo menjadi produk kerupuk kulit tangkil atau disingkat (kerikil) sebagai *brand* pada produk tersebut mampu menjadi produk yang digemari oleh masyarakat, pengembangan diversifikasi olahan pangan dianggap strategis dalam menunjang pemberdayaan ekonomi masyarakat yaitu penciptaan dan pengembangan usaha ekonomi produktif (Mardiyati & Amrudin, 2016) sehingga hasil diversifikasi kulit melinjo menjadi kerpuk kulit tangkil dapat menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat di desa kadu agung kecamatan gunung sari.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 01 Juli - 21 Agustus 2018 di desa kadu agung kecamatan gunung sari kabupaten serang, metode dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dikelompokkan dalam tiga tahap, yaitu tahap prapelaksanaan, tahap pelaksanaan, dan pascapelaksanaan. Dalam tahap prapelaksanaan dilakukan observasi awal di daerah kadu agung, pemetaan masalah, sosialisasi kegiatan, penentuan program-program yang berkaitan dengan permasalahan yang ada, dan koordinasi dengan perangkat desa serta warga masyarakat setempat. Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan yang meliputi hal-hal sebagai berikut.

(a) Penyelenggaraan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa yang tengah melaksanakan kegiatan KKM serta warga yang secara langsung terlibat dalam pemanfaatan kulit melinjo menjadi produk kerupuk kulit tangkil.
(b) Pendampingan kepada masyarakat berupa rembug warga untuk menentukan program-program yang akan diselenggarakan dalam rangka diversifikasi kulit melinjo menjadi produk kerupuk kulit tangkil.
(c) Pelatihan mengenai cara diversifikasi kulit melinjo baik perlengkapan yang dibutuhkan maupun cara pembuatannya.
(d) Pendokumentasian dalam bentuk laporan kegiatan pengabdian masyarakat.

Tahap berikutnyanya ialah pasca pelaksanaan yaitu berupa monitoring dan evaluasi kegiatan. Pada tahap ini dilaksanakan monitoring kegiatan serta hasil dari diversifikasi dengan pendekatan before and after, yaitu dengan melakukan pengecekan antara sebelum adanya kegiatan dan setelah adanya kegiatan. Pada akhir kegiatan akan diadakan workshop evaluasi kegiatan dengan melibatkan seluruh pihak yang terkait dengan kegiatan ini serta pihak perangkat desa dan camat gunung sari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kegiatan Pelatihan diversifikasi Kulit Melinjo

Kegiatan pelatihan diversifikasi kulit melinjo dilaksanakan pada salah satu rumah warga masyarakat di desa kadu agung, tahapan dalam pelatihan ini yaitu diawali dengan menjelaskan kebutuhan

Copyright © 2018, Akip Suhendar; Siswanto
ISSN 2615-2924 (online)

peralatan yang akan digunakan serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam pengolahan kulit melinjo menjadi kerupuk, adapun peralatan dan bahan yang digunakan ialah sebagai berikut

Tabel 1. Peralatan yang dibutuhkan

No	Nama Peralatan	Keterangan
1	Panci	Merebus kulit melinjo
2	Pisau	Memotong kulit melinjo
3	Blender	Menghaluskan bumbu
4	Talenan	Alas potong
5	Tumbukan	Menumbuk kulit melinjo
6	Kompor	Merebus Kulit Melinjo

Sebagai upaya partisipasi masyarakat dalam kegiatan pengabdaian masyarakat ini, maka peralatan yang akan digunakan disediakan oleh masyarakat yang akan mengikuti pelatihan diversifikasi ini, hal tersebut bertujuan agar masyarakat merasa memiliki andil dalam kegiatan ini. adapun bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan ini seperti yang disajikan pada tabel 2 berikut :

Tabel 2. Bahan pembuatan kerupuk kulit tangkil

No	Bahan	Qty
1	Kulit Tangkil	600 gr
2	Tepung tapioka	400 gr
3	Bawang putih	11 Siung
4	Ketumbar	80 gr
5	Garam	2.5 sdm
6	Penyedap rasa	2 sdt

Adapun tahapan dalam pengolahan dari kerupuk kulit melinjo ini ialah :

1) Kulit tangkil dikukus selama 10 menit
2) Kulit tangkil yang sudah dikukus lalu ditumbuk sampai halus
3) Haluskan bumbu-bumbu kemudian campurkan dengan kulit tangkil yang sudah dihaluskan, aduk hingga merata
4) Bentuk adonan keripik kulit tangkil (kerikil) kemudian tiriskan
5) Adonan yang sudah ditiriskan kemudian dijemur setengah hari
6) Setelah dijemur kemudian adonan di iris tipis-tipis dan jemur kembali sampai kering
7) Setelah adonan kerikil kering lalu digoreng
8) Tiriskan kerikil kemudian kemas kerikil



Copyright © 201
ISSN 2615-2924

Gambar 2. Kegiatan pelatihan diversifikasi kulit melinjo





Gambar 4. Kegiatan pengenalan ukuran pemotongan.



Gambar 5. Kegiatan pengenalan cara pengolahan kerupuk



Gambar 6. Produk hasil diversifikasi kulit melinjo berupa kerupuk kulit tangkil (kerikil)

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini maka dapat dismpulkan bahwa : (1) pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ecara umum berjalan dengan baik, masyarakat berperan aktif dalam kegiatan. (2) Pengetahuan dan kreatifitas masyarakat dalam diversifikasi pengolahan kulit melinjo meningkat (3) pelatihan diversifikasi kulit melinjo diaplikasikan kepada ibu rumah tangga dan berhasil mengembangkan produk kerupuk kulit tangkil (kerikil) hingga tahap pengemasan (4) dibutuhkan kegiatan lanjutan berupa pelatihan *design packaging* dan teknik penjualan untuk meningkatkan jumlah penjualan produk kerikil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Universitas Serang Raya atas peran sertanya sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarkat ini berjalan dengan baik, kepala desa kadu agung, camat gunung sari dan ketua RT kampung gedong kelapa dan warga masyarakat, mahasiswa KKM Universitas serang raya 2018.

Copyright © 2018, Akip Suhendar; Siswanto

ISSN 2615-2924 (online)

REFERENSI

BPS Kab Serang, (2018). Kecamatan Gunungsari dalam Angka, No. Publikasi/Publication Number: 3604041.1708

Hasnelly. (2002). Penganekaragaman Teknologi Pengolahan Melinjo. dalam Cakrawala- Suplemen. Pikiran Rakyat Khusus IPTEK. Bandung

Haryoto. (1998). *Membuat Emping Melinjo*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Imelda, E, (2007). Karakterisasi Fisik dan Uji pH Larutan Rendaman Kulit Melinjo dan Kekerasan Kulit Melinjo [*Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor*.

Klimchuck, Marianne R., & Krasovec, Sandra A. (2007). *Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan* (penerjemah: Bob Sabran).Erlangga, Jakarta.

Mardiyanti, M. and Amirudin (2016). "diversifikasi produk olahan udang rebon pada kelompok wanita nelayan." *Journal Al-Ikhlas* (02): 1-10

Rahmawati, Fatma (2015) industri kerupuk sebagai sarana peningkatan perekonomian masyarakat (studi terhadap sentra industri kerupuk di dusun gading kecamatan tuntang kabupaten semarang. UIN sunan kalijaga yogyakarta.

Wahyuningtyas, N., Basito Dan Atmaka, W. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 No 2. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Wulandari, Subandi, (2012). Inhibisi xantin oksidase oleh ekstrak etanol kulit melinjo (gnetum gnemon) relatif terhadap allopurinol: *Jurnal Online Universitas Negeri Malang.*

Yanti, L. dan Sigid H. (2000). Identifikasi Kendala dan Prospek Pengembangan KUBA Kasang Pudak (Emping Melinjo*). Jurnal Agronomi. Universitas Jambi.* Vol 4. No. 2. Jambi.

Copyright © 2018, Akip Suhendar; Siswanto
ISSN 2615-2924 (online)