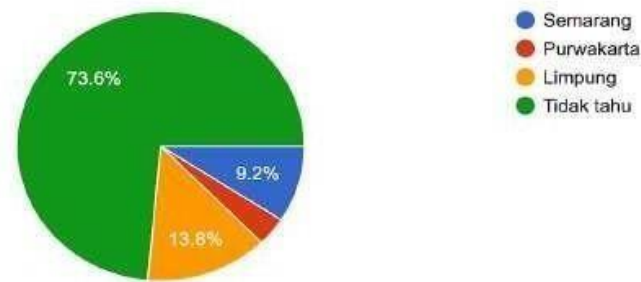


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Indonesia sangat diuntungkan dengan adanya hamparan lahan pertanian, kondisi alam yang baik, dan memiliki iklim tropis dimana sinar matahari dapat digunakan untuk membantu menanam sepanjang tahun (BR Hidayat, AK Al Ghofari,2017). Sebagai negara beriklim tropis sektor pertanian masih menjadi pilihan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari terutama bagi masyarakat yang tinggal jauh dari kota.

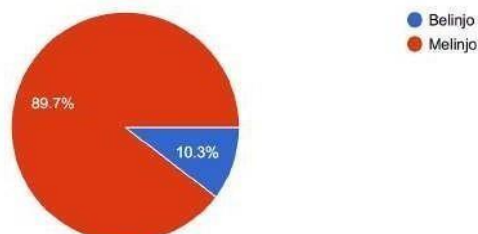
Menurut pengetahuan anda, kota manakah yang merupakan kota Emping?
87 responses



Gambar 1.1. Diagram Survei Kota Emping

Dari data yang kami peroleh, masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui asal muasal emping. Emping berasal dari kecamatan Limpung. Salah satunya adalah di Desa Ngaliyan, Kabupaten Batang, yang dikenal dengan sebutan “Kota Emping”. Menurut Syamsuddin,S (2015) usaha emping melinjo di kecamatan Limpung yang mendapatkan kredit dari Koperasi Tani Rejo sebanyak 97 unit usaha,dari data tersebut bisa diperkirakan terdapat lebih dari 97 unit usaha emping melinjo di daerah tersebut.

Menurut anda, apa sebutan yang benar Belinjo/Melinjo
87 responses



Gambar 1.2. Diagram Survei Belinjo Atau Melinjo

Menurut National Tropical Botanical Garden (NTBG), melinjo (*Gnetum gnemon* L.) termasuk pohon berdaun hijau yang dapat tumbuh mencapai 8-15 meter. *Gnetum gnemon* merupakan tanaman asli di Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik Barat termasuk Fiji, Indonesia, Malaysia, Papua Nugini, Filipina, dan Vanuatu. Pohon itu tumbuh di hutan hujan dataran rendah pada ketinggian di bawah 1.700 m. *Gnetum gnemon* banyak dibudidayakan di pekarangan dan kebun dan kebanyakan dimanfaatkan sebagai olahan makanan. *Gnetum gnemon* merupakan tumbuhan berbiji terbuka, berbentuk pohon berumah dua (dioecious). Biji dari melinjo tidak terbungkus oleh dagingnya tetapi dibungkus oleh kulit luar (Budiyanto, 2014).

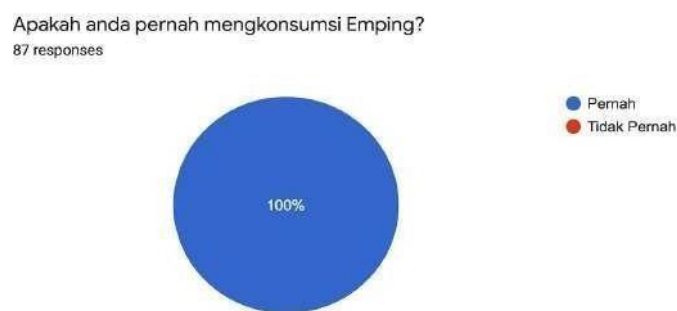
Desa Ngaliyan terkenal dengan sentra kerajinan emping melinjo dan dari informasi yang kami dapatkan, desa ini pula pertama kali emping melinjo dibuat sekitar satu abad yang lalu. Terdapat banyak pengrajin emping yang tersebar di berbagai kecamatan di kabupaten Batang. 30% ibu rumah tangga di desa ini sangat tekun menggeluti kerajinan pembuatan emping, hal ini membuat ruang usaha bagi ibu-ibu di Desa Ngaliyan sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat di desa ini.

Biji melinjo merupakan salah satu hasil dari tanaman melinjo yang dapat kita jumpai di seluruh tanah nusantara, mengingat tanaman melinjo merupakan tanaman yang tumbuh di daerah tropis yang dapat ditemukan di negara-negara asia- tenggara termasuk Indonesia. Sebagai cikal bakal lokasi dibuatnya emping, di sini terdapat banyak perkebunan melinjo yang merupakan bahan utama untuk pembuatan emping.

Hasil olahan dari pohon melinjo juga bisa digunakan menjadi olahan lain selain biji melinjo itu sendiri. Kulit melinjo dapat dikonsumsi dengan cara ditumis dan dijadikan keripik kulit melinjo yang lezat dan daun melinjo juga

diambil untuk dijadikan pelengkap di berbagai masakan nusantara seperti sayur asem. Sebagai pelengkap dalam masakan, melinjo juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Melinjo segar memiliki kandungan yang kaya akan protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1, vitamin A, vitamin C serta air (Direktorat Gizi Depkes R. I dalam Lestari dan Muharfiza, 2015).

Sebagai bahan pertimbangan audiens dan untuk mendapatkan data pendukung kami melakukan survei kepada sebanyak 87 responden dengan hasil sebagai berikut :

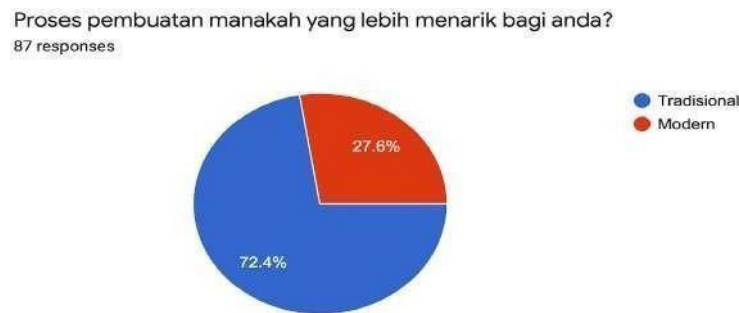


Gambar 1.3. Diagram Survei Pernah Mengonsumsi Emping

Dari data yang kami peroleh terdapat 100% Responden yang sudah pernah mengonsumsi emping, bahkan saat ini emping sudah tak asing lagi di dunia perkulineran di Indonesia. Sebut saja Soto. Berbagai jenis soto seperti soto betawi, soto madura, hingga soto kaki memerlukan emping sebagai pelengkap hidangan tersebut yang merupakan hasil olahan biji melinjo yang diolah sedemikian rupa sehingga menjadikan satu makanan yang gurih, renyah dan juga sensasi pahit yang justru menambahkan daya tarik dari emping sendiri dan hal yang lebih mengejutkan adalah, lebih dari puluhan masakan nusantara membutuhkan emping sebagai teman hidangan utama, antara lain; Laksa, asinan betawi, sop konro, gado-gado, dll.

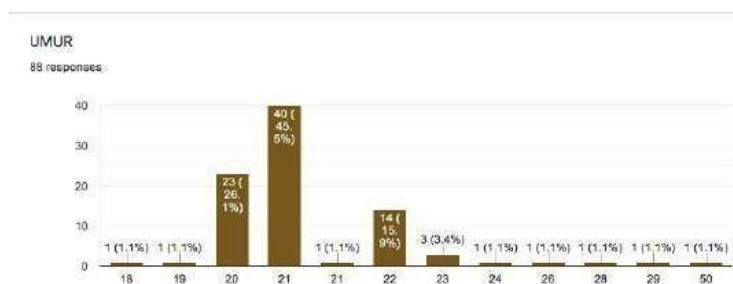
Dengan berbagai kreasi emping yang menggugah selera dalam dunia perkulineran nusantara membuat emping tidak hanya menjadi pelengkap dalam sebuah masakan. Saat ini emping telah menjadi salah satu hidangan wajib pada hari raya tertentu seperti pada saat perayaan Idul Fitri. Namun belum banyak

orang yang mengetahui proses pembuatan emping kotsdari pemilihan biji melinjo hingga pengolahannya yang unik dan menarik. Proses pengolahannya juga beragam seperti melalui proses tradisional yang masih menggunakan peralatan tradisional hingga proses modern yang diproduksi oleh pabrik dan masing-masing proses baik secara tradisional maupun modern juga dapat mempengaruhi kualitas dan rasa dari emping yang akan diproduksi. Oleh karena itu, hal tersebutlah yang mendorong dan menggerakkan hati penulis untuk melakukan observasi dan mendokumentasikan penelitian ini dengan tujuan memberikan informasi kepada masyarakat luas khususnya bagi generasi milenial yang akan kami sajikan melalui video dokumenter.



Gambar 1.4. Diagram Survei Proses Pembuatan Emping Melinjo Secara Tradisional atau Modern

Video dokumenter ini juga kami targetkan untuk kaum milenial yang berumur 17-35 tahun. Sehingga mereka sadar tentang betapa pentingnya sumber daya alam bagi masyarakat yang masih mengandalkan penghasilan sehari-hari melalui pertanian. Terutama di Indonesia yang merupakan negara beriklim tropis yang dapat memberikan hasil tanah berlimpah yang dapat dijadikan sumber pencaharian dan dapat menaikan perekonomian bangsa.



Gambar 1.5. Diagram Umur Pengisi Survei

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah dibuat, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mengapa kecamatan Limpung dijuluki sebagai “Kota Emping”
2. Bagaimana siklus panen biji melinjo dan Bagaimana cara membedakan biji melinjo berkualitas baik
3. Bagaimana proses pembuatan emping melinjo dengan menggunakan cara yang masih konvensional
4. Apa saja yang menjadi kendala bagi produsen emping dalam mendistribusikan produknya

1.3 Tujuan Penyusunan Materi

1. Memberikan informasi sejarah mengenai asal muasal “Kota Emping” yang terletak di Desa Ngaliyan, kecamatan Limpung
2. Memberikan informasi mengenai siklus panen biji melinjo dan cara membedakan biji melinjo berkualitas baik
3. Memberikan informasi mengenai proses pengolahan emping secara tradisional
4. Mengidentifikasi permasalahan distribusi yang dihadapi oleh produsen emping dengan tujuan memberikan penyadaran kepada generasi milenial untuk ikut berkontribusi dalam mengembangkan pertanian yang ada di Indonesia