

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1 Jenis Produk

Menurut Asri, I. W. Y. (2010) Emping melinjo adalah sejenis keripik yang dibuat dari biji melinjo yang telah tua. Proses pembuatan tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat sederhana. Emping melinjo adalah bagian dari komoditi hasil pengolahan bidang pertanian yang mempunyai nilai tinggi, dikarenakan harga jual yang relatif tinggi.”Emping melinjo dapat dibagi menjadi beberapa jenis tergantung kualitas emping. Emping yang bermutu tinggi adalah emping yang sesuai dengan standar (SNI 01-3712-1995) yaitu emping yang tipis sehingga kelihatan agak bening dengan diameter seragam kering sehingga dapat digoreng langsung. Emping dengan mutu yang lebih rendah mempunyai ciri lebih tebal, diameter kurang seragam, dan kadang- kadang masih harus dijemur sebelum digoreng (Rahayu dalam Sari 2015). Menurut Munawir dalam Sari (2015) Emping melinjo adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari buah melinjo yang sudah tua dan berbentuk pipih bulat. Emping digunakan sebagai pelengkap makanan. Proses pembuatan emping melinjo juga sangat mudah dan sederhana yaitu dengan menyangrai biji melinjo kemudian biji melinjo yang sudah disangrai dipukul-pukul sampai tipis dan dijemur sampai kering. Kisaran harga emping melinjo sendiri dengan rasa original di berbagai tempat contohnya di Sektor Usaha Emping TN 1980 di Batang Jawa Tengah adalah Rp. 40.000,-/kg pada waktu kami membeli ke tempat tersebut secara langsung, sedangkan harga dari pengrajin emping sendiri yang kami tanyakan langsung pada saat kami berkunjung ke Desa Ngaliyan di kecamatan Limpung Jawa Tengah adalah sekitar Rp. 25.000,-/kg dan harga menurut katalog Supermarket Ranch Market South Quarter Jakarta Selatan di website Happyfresh.id merek Day 2 Day adalah Rp. 40.900,-/200g. Emping- emping tersebut dijual dalam keadaan mentah.

2.2 Proses Produksi Emping

Menurut Munawir dalam Rani (2015), Biasanya emping melinjo dipasarkan dalam keadaan masih mentah. Namun dalam pemasarannya salah satu aspek yang berpengaruh besar adalah proses pembuatannya. Berdasarkan proses produksi terdapat beberapa faktor yang juga dapat mempengaruhi rasa dan kualitas emping.

Dalam upaya menghasilkan proses produksi yang laik dijual pemilihan bahan baku merupakan faktor yang sangat penting sehingga dapat menghasilkan emping yang berkualitas baik, lokasi penanaman dan cara merawat pohon melinjo sebagai bahan baku utama dari emping menjadi kunci dari proses produksi salah satunya adalah pohon melinjo yang ditanam di pekarangan rumah memiliki rasa yang khas. Hasil produksi emping yang baik adalah emping yang memiliki hasil produksi melinjo yang tidak terlalu kering (Ali, 2018).



Gambar 2.1. Proses Produksi Emping

Berdasarkan proses pembuatan emping terdapat metode yang dilakukan dengan cara tradisional sebagai berikut :

- 1) Pertama-tama untuk membuat emping kulit buah melinjo harus dikupas terlebih dahulu dengan menggunakan pisau. Setelah itu biji melinjo siap untuk disangrai.
- 2) Dengan menggunakan wajan yang sudah dipanaskan, biji melinjo dimasukkan dan diaduk-aduk hingga panasnya merata. Selama disangrai

warna melinjo yang pucat akan berubah menjadi coklat gelap hingga kehitaman. Menyangrai biji melinjo tidak boleh terlalu lama, karena biji melinjo akan hangus dan ini akan berdampak pada rasa emping yang menjadi kurang enak dan pahit serta warnanya kuning atau gosong. Apabila disangrai terlalu cepat, biji melinjo akan menjadi kurang matang, dan mengakibatkan cangkang biji melinjo sulit untuk dipisahkan. Waktu yang diperlukan dalam proses penyangraian ini biasanya sekitar 2 menit.

- 3) Biji melinjo yang sudah disangrai harus segera diangkat. Saat keadaanya masih panas biji melinjo dipukul menggunakan palu seberat sekitar 3 kilogram agar kulit bijinya yang keras dapat terlepas. Biji melinjo yang kulit kerasnya sudah terlepas akan dipukul dengan palu dan pipihkan hingga rata dan melebar. Cara diatas dilakukan untuk membuat emping dengan satu buah biji melinjo. Cara lain bila ingin membuat emping dengan diameter yang lebih besar, maka pemukulan biji berikutnya diusahakan agar berdekatan dengan biji pertama.
- 4) Setelah itu emping di jemur dengan menggunakan wadah dari anyaman bambu di bawah terik matahari sehingga kandungan air dalam emping berkurang. Emping yang telah dijemur, setelah itu dipindahkan ke dalam wadah yang baru
- 5) Selanjutnya emping ditimbang dan dikemas untuk dipasarkan.

2.3 Lokasi

Lokasi pengambilan gambar adalah di kecamatan Limpung, Jawa Tengah yang dijuluki sebagai “Kota Emping”. Destinasi yang akan dituju adalah dua tempat proses pembuatan emping melinjo yaitu secara tradisional dan pabrik pembuatan emping. Pabrik pembuatan emping yang didatangi adalah Produsen Emping Melinjo limpung TN 1980 yang terletak di Jalan Banyuputih-Limpung No. 122 RT1/2 Kabupaten Batang Jawa Tengah, Indonesia 51271. Jarak tempuh menuju kecamatan Limpung Kabupaten Batang dari Jakarta adalah 386 KM.

Waktu yang ditempuh dengan menggunakan mobil sebagai kendaraan untuk pergi ke tempat tersebut memakan waktu kira-kira lima sampai enam jam

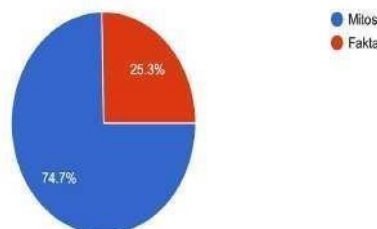
dengan menggunakan jalan toll. Total biaya perjalanan dengan mobil diperkirakan mencapai Rp315.540 untuk sekali jalan.

Akses perjalanan melalui udara dapat ditempuh dengan menggunakan pesawat dari dan Bandara Soekarno-Hatta dan Bandara Halim Perdana Kusuma Jakarta dengan tujuan Bandara Jenderal Ahmad Yani Semarang menurut Google Flights harga tiket berkisar antara Rp 350.700 sampai Rp911.800 tanpa pemberhentian lalu dari bandara bisa menggunakan taxi(komersial/online) dan menuju ke Bawen atau ke Pucanggading untuk menaiki Bus Pahala Kencana(redbus.id) tujuan Batang dan turun di RM Sendang Wungu dengan kisaran harga sebesar Rp 200.000 - Rp230.000 dan memakan waktu selama 50 menit - 2 jam 13 menit.

Jika menggunakan kereta menurut tiketkai.com dari stasiun Pasar Senen dan Gambir dapat menaiki kereta api Kertajaya, Matarmaja dan Argo Bromo Anggrek tujuan Semarang dengan kisaran harga Rp120.000 - Rp850.000 dengan waktu tempuh 5-7 jam lalu sama seperti dengan menggunakan pesawat dari Semarang menuju Batang dari stasiun bisa menggunakan taxi(komersial/online) dan menuju ke Bawen atau ke Pucanggading untuk menaiki Bus Pahala Kencana(redbus.id) tujuan Batang dan turun di RM Sendang Wungu dengan kisaran harga sebesar Rp 200.000 - Rp230.000 dan memakan waktu selama 50 menit - 2 jam 13 menit.

2.4 Keunggulan Produk

Menurut anda, mitos atau fakta mengenai emping yang menyebabkan asam urat?
87 responses



Gambar 2.2. Diagram Survei Mitos Atau Fakta Emping Menyebabkan Asam Urat

Berdasarkan penelitian Setiawan N, (2018), senyawa yang terkandung dalam melinjo yang dapat menjadi antibakteri. Melinjo juga sering dikaitkan

dengan beberapa penyakit seperti asam urat ataupun darah tinggi, dibalik semua itu ada fakta mengejutkan yang dimana ternyata biji melinjo bisa menjadi obat terutama untuk penyakit anemia dan antioksidan yang terdapat di dalam biji melinjo setara dengan antioksidan vitamin C. Tanaman ini juga bisa untuk menjaga kesehatan otak, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah penuaan dini, bahan alami untuk hipertensi, memperkuat daya ingat, meningkatkan stamina, menjadi bahan pengawet dan mencegah penyakit jantung. Menurut Antoko (2015) Protein utama pada biji melinjo dipercaya sangat efektif untuk menanggulangi radikal bebas penyebab berbagai macam penyakit seperti hipertensi, kolesterol tinggi, penyempitan pembuluh darah, serta penuaan dini.

2.5 Lamanya Berkecimpung

Usaha Emping TN 1980 sudah dirintis oleh Alm.Ibu mertua dari Bu Ninih sejak tahun 1980 di Cilegon Banten, awalnya sebagai pengirim biji melinjo (bahan baku emping melinjo) di wilayah Limpung Kabupaten Batang Jawa Tengah namun sewaktu-waktu bahan baku tersebut ditolak di Limpung karena itu Alm.Ibu mertua Bu Ninih mencari lahan usaha dan tempat tinggal di Limpung dan akhirnya sekarang usaha telah diwariskan kepada Ibu Ninih dan suami yang juga menjadi kediaman beliau sekarang dan usaha Emping Melinjo ini dipilih karena meneruskan usaha yang telah dirintis Alm.Ibu mertua Bu Ninih jadi beliau juga sudah sangat paham dengan usaha ini dan untuk kegiatan sehari-hari di sektor usaha Emping TN 1980 Ibu Ninih beserta suami bekerja sebagai pemasok bahan baku emping melinjo yaitu biji melinjo yang nanti diolah oleh Ibu-ibu rumah tangga warga setempat yang merupakan pengrajin emping lalu dikembalikan lagi setelah jadi ke Ibu Ninih dan dipasarkan oleh beliau, sehingga Ibu Ninih dan suami adalah penyedia bahan baku dan distributor emping melinjo yang bekerjasama dengan warga setempat.

Ibu Istikhanah sudah merintis usaha emping sejak tahun 1995 mengikuti program DPG (Disertifikasi Pangan dan Gizi) oleh dinas pertanian, dimana saat itu ia mengikuti kegiatan yang membuat ia terpanggil untuk

melanjutkan usaha yang dirintis oleh Ibu dan nenek moyang yang saat itu sudah menjadi pekerjaan pokok para petani di desa Ngaliyan untuk membuat emping melinjo. Usaha yang ditekuni saat ini merupakan usaha turun temurun dari nenek moyang, setelah itu Ibu Istikhanah diberi kesempatan untuk belajar lebih lanjut mengenai pertanian di negeri “sakura”, di sana ia melihat banyak wanita yang sedang bertani dan melakukan kegiatan yang intinya untuk menambah nilai pendapatan keluarga. Akhirnya Bu Istikhanah mencoba mengkoordinasikan sebuah kelompok untuk membuat emping melinjo kemudian hingga dikemas dan siap untuk dijual sedangkan saat itu belum ada emping yang dikemas menggunakan plastik melainkan masih menggunakan keranjang. Kemudian ia mencoba untuk memperkenalkan emping yang dikemas ke koperasi, kantor dan pasar-pasar sekitar. Pada tahun 2003 Ibu Istikhanah dan tim nya mewujudkan impian yaitu dengan membuat emping terbesar se-Indonesia yaitu sebesar 3 meter yang dikerjakan oleh 30 orang dan kemudian masuk ke dalam rekor MURI.