

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan survei dan hasil wawancara yang telah kami lakukan, kami mendapat kesimpulan yang menjawab ke 4 rumusan masalah terangkum sebagai berikut :

1. Rata-rata penduduk di desa Ngaliyan, Limpung memiliki keterampilan untuk memproduksi emping menggunakan cara yang tradisional. Kesimpulan ini kami dapatkan berdasarkan hasil wawancara kami dengan RT Desa Ngaliyan yang mengatakan bahwa 80% dari penduduk desa Ngaliyan masih berprofesi sebagai pengrajin emping. Namun rata-rata penduduk di Desa Ngaliyan masih memilih menggunakan cara yang konvensional dalam mengolah emping. Sedangkan 20% lainnya dari penduduk Desa Ngaliyan berprofesi sebagai petani padi dan ternak. Hal ini juga menjawab rumusan masalah kami yang pertama dan mengungkapkan alasan mengapa Limpung dikenal sebagai kota Emping dengan asal muasal sejarah desa Ngaliyan yang telah menjadi saksi dibuatnya emping melinjo sejak 1 abad yang lalu (scene 1 dan 2)
2. Dalam video dokumenter yang kami buat, kami menyajikan informasi proses produksi emping mulai dari siklus panen dari biji melinjo yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan emping. Melalui scene 3 Ibu Sariati selaku petani melinjo menjelaskan mengenai siklus panen dari melinjo dengan menampilkan juga adegan pemanenan melinjo melalui beberapa teknik yaitu dengan langsung naik ke pohon atau menggunakan tongkat sebagai sarana untuk memanen hasil melinjo. (scene 3)
3. Proses pembuatannya secara mendetail mulai dari biji melinjo yang disangrai hingga berwarna kecoklatan kemudian biji melinjo dilepaskan dari kulitnya dan dipukul menggunakan besi seberat 3-4 kilogram (scene 3 dan 4). Dengan kedua scene tersebut maka tujuan storytelling di poin 2 dan 3 sudah dilakukan.

4. Pada scene 5 kami juga memberikan informasi mengenai kendala produsen dan distributor emping. Secara *general* sesuai dengan keadaan pandemi yang ada saat ini, para produsen emping mengalami penurunan daya beli konsumen. Dalam video dokumenter kami, hal tersebut juga disampaikan oleh produsen emping TN 1980 sebagai emping legendaris. Berikut juga wawancara dengan pak Harto selaku penerus dari usaha emping TN 1980. Sebagai tujuan dari video dokumenter kami beserta dengan survei segmentasi audiens yang telah kami lakukan menggunakan *google form*. Kami mendapatkan jumlah audiens terbesar untuk kategori audiens milenial sebesar 90 % dengan rentang usia 17-35 tahun. Hal inilah yang menjadi faktor pendukung kami untuk memberikan motivasi dan ajakan bagi kaum milenial untuk berkarya dan berkontribusi dalam melestarikan pertanian yang ada di Indonesia (scene 6). Dengan scene tersebut tujuan storytelling dalam poin akhir sudah terlaksanakan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan rangkaian survei yang telah kami lakukan, berikut saran yang dapat kami berikan :

1. Proses pencarian sumber informasi yang kami dapatkan melalui situs internet sangatlah minim, sehingga sangat dibutuhkan narasumber yang valid yaitu orang yang berasal dari Limpung untuk mengungkapkan fakta tersebut. Banyak informasi yang masih simpang siur mengenai “Kota Emping”. Nampaknya video dan liputan sangat dibutuhkan untuk memperluas pengetahuan masyarakat secara umum.
2. Saat ini, milenial yang ingin mengetahui seluk beluk pertanian melinjo sudah mulai pudar. Sebaiknya pengkajian mengenai pertanian melinjo dapat disesuaikan dengan generasi muda dengan alternatif membagikan ilmu melalui kegiatan agrowisata maupun *live in*.
3. Banyak masyarakat yang menjadi konsumen emping namun tidak tertarik untuk mengetahui proses pemanenan dan pembuatannya, karena dianggap konvensional. Sebaiknya, pembuatan emping menggunakan mesin modern dapat diterapkan pada masa sekarang agar lebih relevan dengan kaum milenial.

4. Pandemi Covid-19 menjadi kendala terbesar dalam penyebaran emping. Maka jika distribusi sulit dilakukan, sebaiknya produsen dapat menggunakan cara alternatif lain dalam menyebarkan produknya baik melalui *online* dan sosial media. Selain itu, menjadikan lokasi produksi sebagai objek wisata juga dapat menjadi pengalaman yang menarik contohnya di Desa Ngaliyan sangat sesuai untuk milenial yang ingin memperluas pengetahuannya mengenai proses pembuatan emping sekaligus menjadi tempat untuk melepaskan penat dari kebisingan kota. Selain penduduk yang ramah, di desa Ngaliyan juga sudah terdapat *coffee shop* yang terletak di tengah sawah. *Coffee shop* tersebut menjual pemandangan *sunrise* dan *sunset* yang sangat indah dan *instagramable*. Jika lebih dipublikasikan, desa Ngaliyan dapat eksplorasi dapat dijadikan objek wisata bagi kaum milenial untuk dijadikan sebagai tempat *refreshing* sekaligus memperkaya ilmu pengetahuan

## **5.2 Rekomendasi/*Further Research***

Pendokumentasian yang berkualitas baik dari sejarah emping hingga proses pembuatannya masih belum diteliti dan dieksekusi secara lebih jauh.. Hal tersebut sangat disayangkan, mengingat emping melinjo yang sudah sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan mengingat potensi kekayaan alam yang ada di Indonesia yang masih dapat dieksplorasi lebih jauh lagi. Oleh karena itu, pada masa sekarang sosial media memegang peranan penting dalam menyebarkan informasi, khususnya bagi kaum milenial. Dengan hal ini, penyebaran informasi mengenai proses pembuatan emping secara *online* dapat memberikan sumber pengetahuan bagi masyarakat Indonesia dan dapat merangsang potensi yang dimiliki oleh masyarakat untuk mengolah dan mendistribusikan produk emping melinjo. Untuk itu bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya dapat membuat dokumenter yang lebih menekankan sejarah dan perbedaan kualitas dari emping yang dibuat secara tradisional dan mesin.

*Homestay* yang kurang mendukung di sekitar Desa Ngaliyan yang membuat para pendatang juga kejauhan untuk memilih tempat tinggal dari desa, Sebaiknya dibangun *Homestay* untuk para wisatawan dan para peneliti

yang sedang melakukan riset terkait dengan distribusi maupun pemasaran emping di Desa Ngaliyan.

