

KATA PENGANTAR

Puji syukur alhamdulillah kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena telah melimpahkan rahmat-Nya berupa kesempatan dan pengetahuan sehingga artikel ini bisa selesai pada waktunya.

Terima kasih juga kami ucapkan kepada teman-teman yang telah berkontribusi dengan memberikan ide-idenya sehingga makalah ini bisa disusun dengan baik dan rapi.

Kami berharap semoga artikel ini bisa menambah pengetahuan para pembaca. Namun terlepas dari itu, kami memahami bahwa artikel ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga kami sangat mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun demi terciptanya artikel selanjutnya yang lebih baik lagi.

EMPING MLINJO CAN DUA JARI DESA PUCANGAN

Mahasiswa KKN Reguler 73 Unit I.B.3

Univeritas Ahmad Dahlan Yogyakarta

ABSTRAK

Emping adalah sejenis cemilan atau makanan ringan Indonesia berupa keripik yang terbuat dari biji mlinjo atau *belinjo* (*Gnetum gnemon*). Emping memiliki sedikit rasa pahit. Emping di produksi dalam industry rumahan, dibuat secara tradisional dengan tangan dalam proses padat karya. Biji mlinjo disangrai dengan api tanpa minyak, atau menggunakan pasir sebagai media. Warga sekitar Desa Pucangan, Kecamatan Ambal, Kabupaten Kebumen menggunakan emping sebagai salah satu mata pencaharaian untuk menunjang ekonomi mereka. Emping juga merupakan salah satu program kerja mahasiswa KKN UAD di Bidang Tematik Non Tematik yang bertema Penyelenggaraan Pembinaan Marketing dan Branding Produk. Metode pelaksanaan yang diterapkan pada program ini adalah pembekalan dan pelatihan . Hasil dari program Pembinaan Marketing dan Branding Produk adalah pemilik perusahaan dan karyawan dapat meningkatkan reputasi pasaran produk di perusahaan dan mahasiswa KKN UAD mendapatkan pengetahuan tentang proses produksi emping.

Kata Kunci : *Program Kerja, Mahasiswa KKN UAD, Marketing dan Branding Produk, Desa Pucangan.*

A. Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta merupakan salah satu implikasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian masyarakat dan memiliki kewajiban untuk berperan serta secara aktif dalam pengembangan sumber daya manusia. Peran serta tersebut bukan hanya dilakukan oleh mahasiswa saja, melainkan masyarakat setempat, bagi mahasiswa diharapkan dapat menjadi suatu pengalaman belajar yang baru untuk menambah pengetahuan, kemampuan, dan kesadaran hidup bermasyarakat.

Desa Pucangan, Kec. Ambal, Kab. Kebumen, Jawa Tengah merupakan salah satu Desa yang dijadikan lokasi KKN Reguler UAD. Unit I.B.3 KKN Reguler UAD Desa Pucangan memiliki salah satu program unggulan, salah satu program unggulan dari kelompok KKN Desa Pucangan adalah program “Marketing dan Branding Produk” yang termasuk ke dalam program bidang tematik non tematik.

Marketing dan Branding Produk merupakan salah satu program yang kami pilih untuk diangkat menjadi program unggulan. Tujuan diselenggarakannya program Marketing dan Branding Produk adalah mengembangkan reputasi perusahaan di pasar-pasar yang ditawarkan.

B. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Festival Anak Sholeh dilaksanakan pada tanggal 18, 19 dan 20 Agustus 2019 di Rumah Produksi Emping Cap Dua Jari. Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam Marketing dan Branding Produk adalah di mulai dengan metode pembekalan dan pelatihan. Metode pembekalan disini bermaksud untuk memberikan pembekalan, berupa materi kepada pemilik usaha serta karyawan yang berkaitan dengan tata cara memperkenalkan produk tersebut secara *offline* maupun *online* dengan media sosial. Metode pelatihan disini bermaksud untuk melatih kaaryawan bagaimana cara memasarkan produk melalui media sosial.

C. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata) di Dusun Pucung ini kami menyelenggarakan program Marketing dan Branding Produk yang termasuk dalam program unggulan kami di Bidang Tematik. Sebelum melakukan proses pengepakan, beberapa orang merebus biji melinjo untuk memudahkan proses pengelupasan. Kulit luar yang lembut maupun kulit dalam yang lebih keras dikupas dengan tangan. Satu-persatu biji melinjo dipukul dengan alat mirip palu dari kayu atau ditekan dengan silinder batu untuk menjadikan emping pipih dan bulat, setelah ditumbuk, emping kemudian disusun dalam nampan yang terbuat dari bamboo berkelap dan dikeringkan selama seharian.



Gambar 1. Biji Mlinjo sebelum di sangria



Gambar 2. Proses pemilihan emping yang berkualitas baik

Setiap keping emping biasanya dibuat dari biji melinjo tunggal, walaupun ada varian yang menggabungkan beberapa biji untuk membuat emping lebih besar yang mirip krupuk. Kepingan emping kering dikumpulkan, dikemas, dan dijual di pasaran. Emping yang dibeli dari pasar tradisional, lebih dikeringkan dulu untuk mengurangi kelembabannya, kemudian digoreng dengan banyak minyak goreng sampai mengembang, menjadi renyah dan berubah warna kuning keemasan. Emping diproduksi di banyak wilayah Indonesia.



Gambar 3. Produk emping manis yang telah dikemas

Warga di desa ini menjadikan emping sebagai salah satu mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan ekonomi mereka. Kami memilih salah satu rumah produksi emping yang terbilang sudah sangat lama dan juga sangat berkembang pesat. Pemilik Rumah Produksi Emping ini adalah sepasang suami istri yang bernama Bapak Suparno Hadiharjono dan Ibu Kusrningsih. Rumah Produksi Emping ini sudah berdiri sejak tahun 70-an hingga sekarang. Berawal dari produksi emping kecil-kecilan yang melibatkan warga sekitar untuk ikut andil dalam pembuatan emping, hingga telah memiliki jumlah karyawan sebanyak 12 orang. Pembagian pekerjaan di Rumah Produksi yaitu pengepack-an, *quality control*, penjemuran, dan penimbangan emping. Sampai saat ini, ada beberapa *Stakeholder* yang mengajak bekerjasama dalam usaha emping tersebut dan kurang lebih selama 10 tahun telah mengekspor emping ke Malaysia, Belanda, Singapura dan negara-negara lainnya.



Gambar 3. Proses pengepakan emping

Selain mengekspor ke keluar negeri, Rumah Produksi Emping ini juga mengirim ke beberapa kota-kota di Indonesia yaitu Jakarta, Bandung, Surabaya, serta kota-kota besar lainnya bahkan sampai ke luar Jawa. Pengiriman yang dilakukan yaitu empat kali dalam seminggu sebanyak tujuh ton dalam satu kali pengiriman. Rumah produksi membagi beberapa macam ukuran untuk emping. Pengiriman ke luar negeri dalam bentuk kardus yang berisi sekitar 5kg tiap kardus dan mereka memilih emping yang besar karena sesuai dengan selera warga negara tersebut.

Sedangkan di beberapa kota di Indonesia, Rumah Produksi Emping mengirim emping dari ukuran kecil sampai besar. Selain emping yang rasanya gurih dan asin, Rumah Produksi Emping juga memproduksi sendiri emping dengan varian rasa yang lain yaitu manis dan gurih yang di masak sendiri oleh Ibu Kusriningsih. Emping dengan rasa yang manis dan gurih tersebut dijual dengan harga yang lebih murah yaitu sepuluh ribu rupiah.

D. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah tertera diatas, dapat disimpulkan bahwasannya program Marketing dan Branding Produk yang diselenggarakan di Desa Pucangan oleh mahasiswa KKN UAD berhasil meningkatkan dapat meningkatkan reputasi pasaran produk di perusahaan dan mahasiswa KKN UAD mendapatkan pengetahuan tentang proses produksi emping.