

BAB II EMPING RUMPING ORMEN

II.1. Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, merupakan jajanan maupun bahan campuran yang prosesnya secara tradisional, yang telah lama berkembangnya cukup spesifik di daerah lalu diolah dari resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat sekitar dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat. Fardiaz D. (1998). Makanan tradisional mempunyai banyak ragam variasi yang berbeda-beda di setiap daerah yang mempunyai ciri khasnya masing-masing berdasarkan ekstitensinya dari masyarakat pada makanan tradisional.

II.2. Emping

Emping adalah makanan yang terbuat dari buah melinjo, masyarakat Indonesia tidak asing lagi dengan makanan emping khususnya di Pulau Jawa, biasanya hanya pelengkap lauk pauk pada makanan sehari-hari seperti soto, gado-gado dan lainnya. 'Anonim'. Pada laman dpmpstsp.bantenprov.go.id (2021) dinyatakan bahwa sentra produksi emping melinjo semakin bertambah, seiring dengan masyarakat yang menyukai makanan tradisional emping sebagai camilan ataupun pelengkap makanan.



Gambar II.1. Emping
Sumber : Pribadi (2022)

II.2.1. Jenis Emping

Emping mempunyai 3 kategori perbedaan dari segi kualitas antara lain :

Kualitas satu atau kualitas super mempunyai wujud tipis transparan, dari ketebalan emping ini mempunyai permukaan yang sama, warnanya putih bening dan berbentuk bulat, sambungan bijinya tidak nampak.

Kedua mempunyai penampilan dengan kategori di bawah kualitas super, ciri warnanya semi transparan dengan hasil tidak sama dengan kualitas super, lalu mempunyai penghubung pada bijinya.

Terakhir jenis yang banyak di pasaran, kategori ini mempunyai bentuk yang mengembang dibandingkan dengan kategori lain, cenderung kontras dari penampilan dan bijinya memiliki penghubung. kategori bentuk emping juga mempengaruhi segi rasa. Dari perbedaan kualitas emping bisa di gambarkan bahwa kualitas pada biji Melinjo di tentukan pada bentuk yang berbeda, Setiap kategori yang di atas punya tahapan yang berbeda pada saat proses pembuatannya. Susi Nurasih. (2006).

II.2.2. Pengolahan Emping

Berikut cara/pengolahan emping sebagai berikut :

- Menyiapkan Buah melinjo yang sudah matang lalu di bersihkan menggunakan air hingga bersih, Dengan tujuan agar biji melinjo bersih dan higienis.



Gambar II.2. Biji Melinjo Sebelum Dibersihkan

Sumber : <http://lagizi.com/benarkah-melinjo-sebabkan-penyakit-asam-urat>
(Diakses pada 13-12-2021)

- Kemudian tahap ke 2 disangrai menggunakan pasir lalu diaduk sampai berubah warna coklat pada kulit melinjanya, alasan proses disangrai agar memudahkan biji melinjo saat proses pemipihan.



Gambar II.3. Proses Sangrai Biji Melinjo
Sumber : Pribadi (2019)

- Tahap ke 3, melalui proses pengeluaran biji melinjo di pukul menggunakan kayu sampai keluar. Lalu biji melinjo yang sudah di bersihkan dan disangrai dipukul-pukul/geprek sampai tipis, karena supaya saat proses penjemurannya bisa maksimal.



Gambar II.4. Proses Pengeluaran Biji Melinjo Dari Kulitnya
Sumber : Pribadi (2019)



Gambar II.5. Proses Biji Melinjo Di Pukul Menjadi Tipis
Sumber : Pribadi (2019)

- Setelah di pukul menjadi tipis, selanjutnya di jemur di bawah sinar matahari hingga kering, lama penjemuran pada emping membutuhkan 1 hari penjemuran kecuali cuaca hujan bisa mencapai 2 hingga 3 hari penjemuran.



Gambar II.6. Proses Penjemuran Emping
Sumber : Pribadi (2019)

II.2.3. Rumping Ormen

Rumping Ormen adalah produk UMKM yang terletak di desa Menes Pandeglang yang didirikan oleh ibu Ikhe Rusda dan sudah berdiri sejak tahun 2018 lalu. Alasan pertama ingin berdirinya Rumping Ormen yaitu mudah di dapatkan bahan bakunya dan SDM di desa Menes Pandeglang banyak yang ahli di bidang pembuatan emping, pada akhirnya memutuskan untuk membuat kelompok yang akan memproduksi emping.



Gambar II.7. Karyawan Rumping Ormen
Sumber : Pribadi (2019)

Yang pada akhirnya ibu ikhe melakukan inisiatif mengajukan permodalan ke pihak YBM (Yayasan Baitul Mall) sebagai lembaga yang memberikan modal ke pengusaha kecil serta memproduksi hasil bumi di sekitarnya lalu memberikan modal membangun rumah produksi emping. Modal utama pada bahan baku emping biasanya 1 kuintal banyannya dengan harga sekitar 1.500.00 rupiah, yang seharusnya emping bisa terjual minimal 5 kg, sedangkan keceprek di hitungnya dalam waktu 1 minggu bisa mencapai 10 kg yang terjual. Hal itu dikarenakan dari konsumen mayoritas banyak membeli emping di bandingkan keceprek.



Gambar II.8. Rumah Produksi Emping Rumping Ormen
Sumber : Pribadi (2019)

Rumping Ormen memproduksi emping yang masih mentah dengan satuannya 500 gram maupun yang sudah siap di makan biasanya di sebut keceprek dengan satuan 250 gram, yang mempunyai bentuk kecil bulat mirip bunga. Dalam memproduksi emping di kemas menggunakan kemasan *standing pouch* bening yang dengan menggunakan stiker sebagai label pada produk, dan di isi produk emping dan keceprek dengan takaran yang sudah di tentukan lalu di timbang. Alasan dipiuhnya kemasan *standing pouch* guna melindungi produk dan mudah di bawa serta tidak mudah rusak pada produk. Pada label stiker yang digunakan berupa nama produk dan informasi tentang produk termasuk masa kadaluasa. Informasi pada lebel emping ormen salah satunya tanpa MSG atau tanpa bahan pengawet dan informasi pada label keceprek menampilkan komposisi bahan seperti menggunakan minyak kelapa dan margarain. Masa kadaluasa emping bisa bertahan 2 bulan dan keceprek masa kadaluasa bisa sampai 1 bulan.



Gambar II.9. Label Produk Emping & Keceprek
Sumber : <https://www.instagram.com/p/CRX6BMDrX1c/> &
https://www.instagram.com/p/CGYmzhOF_pI/
(Diakses pada 13-12-2021)

Dalam proses produksinya menggunakan alat tradisional yang dibagi tugas pada produksi pembuatan emping dan keceprek. Dari pembuatan keceprek setelah dijemur lalu melalui tahap akhir yaitu proses digoreng langsung keceprek tersebut. Menurut Azzaino (1983) pemasaran suatu kegiatan produkif serta menciptakan persaingan dalam produk yang akan dijual, pengusaha mengendalikan usaha bertujuan agar kualitas pesaing merata dan kompetitif. Maka Dari itu segi penjualannya Rumping Ormen memfokuskan dahulu produknya secara online maupun ke tempat pusat oleh-oleh dan rumah makan di 3 kota yaitu Pandeglang, Serang & Cilegon agar di kenal banyak oleh masyarakat luas khususnya di Provinsi Banten.

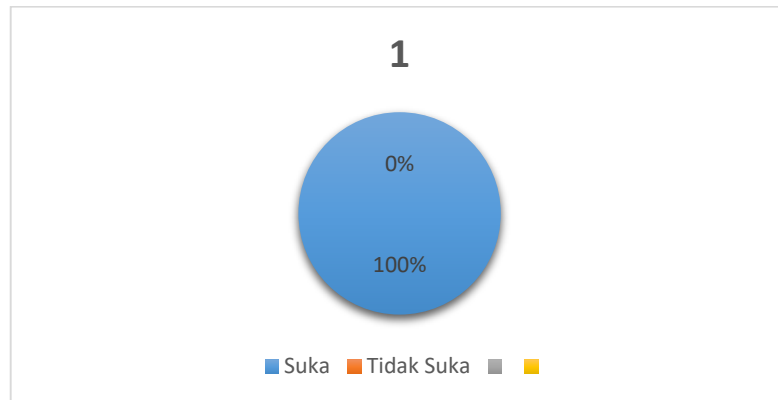
Harapan ibu ikhe ingin membuat emping Rumping Ormen di kenal luas oleh masyarakat yang mampu bersaing dengan produk pangan yang lain yang tersebar di 3 kota tersebut, maka dari itu ibu ikhe ingin ke depannya produknya banyak dikenal oleh masyarakat salah satunya dengan cara membuat kemasan yang belum menarik jadi menarik perhatian konsumen serta melengkapi dan memperbaiki informasi label kemasannya.

II.3. Opini Masyarakat tentang emping ormen

II.3.1 Survei responden masyarakat

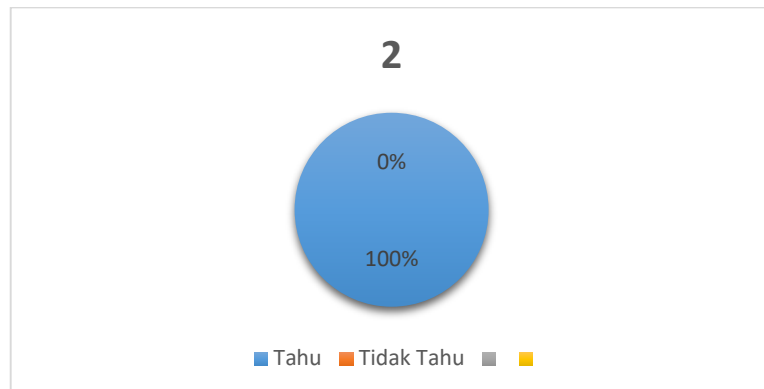
Untuk lebih mengetahui lebih dalam menghadirkan tanggapan langsung dari masyarakat khususnya masyarakat Pandeglang, maka dari itu akan melakukan survei dalam bentuk kuesioner lalu disebar ke masyarakat Pandeglang yang di mana rata-rata responden dari kalangan ibu-ibu yang mendominasi.

1. Apakah anda suka makanan tradisional ?



Gambar II.10. *Pie Chart* Suka Makanan Tradisional
Sumber: Pribadi
Masyarakat Pandeglang mayoritas menyukai makanan tradisional ?

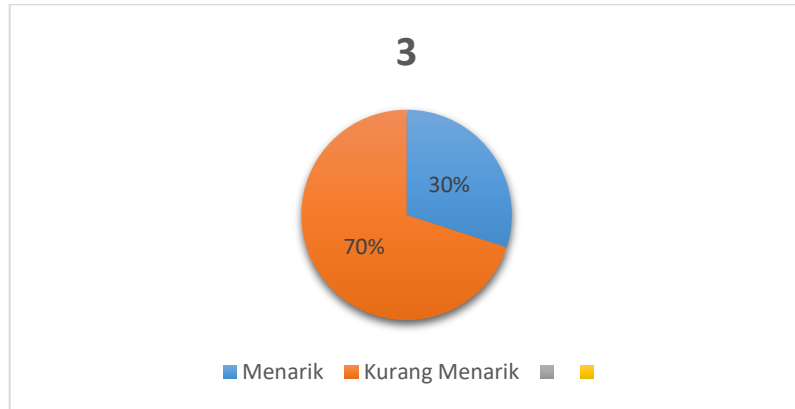
2. Apakah anda tahu emping melinjo ?



Gambar II.11. *Pie Chart* Tahu Emping Melinjo
Sumber: Pribadi

Masyarakat Pandeglang mengetahui emping melinjo, ada sebagai buat pelengkap makanan adapun yang untuk oleh-oleh³. Menurut anda kemasan emping ormen menarik ?

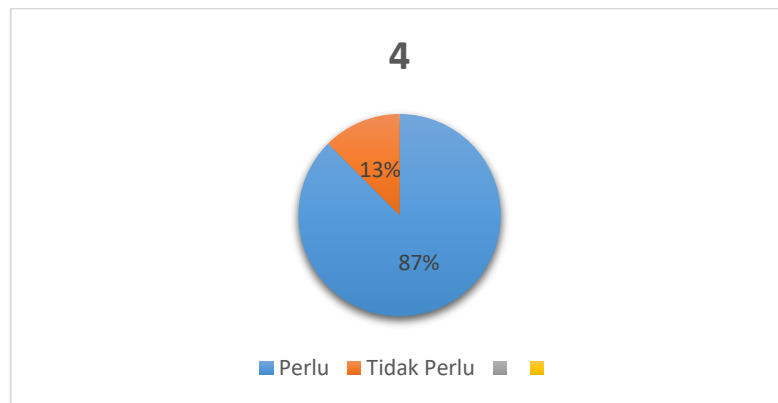
3. Apakah label kemasan Emping Ormen menarik ?



Gambar II.12. *Pie Chart* label Kemasan Emping Ormen
Sumber: Pribadi

Mayoritas responden menilai label kemasan emping Rumping Ormen tidak menarik.

4. Menurut anda perlukah ada perubahan tampilan label pada kemasan emping ?



Gambar II.13. *Pie Chart* Opini Perlu Ada Perubahan Label Kemasan
Sumber: Pribadi

Dari pendapat responden mayoritas dilakukannya perubahan label kemasan

II.4. Resume

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, merupakan jajanan maupun bahan campuran yang prosesnya secara tradisional, yang telah lama berkembangnya cukup spesifik di daerah, lalu diolah dari resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat sekitar dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat. Fardiaz D. (1998). Makanan tradisional mempunyai banyak ragam variasi yang berbeda-beda di setiap daerah yang mempunyai ciri khasnya masing-masing berdasarkan ekstitensinya dari masyarakat pada makanan tradisional.

Salah satu makanan tradisional adalah emping yang merupakan makanan yang terbuat dari buah melinjo, masyarakat Indonesia tidak asing lagi dengan makanan emping khususnya di Pulau Jawa, biasanya hanya pelengkap lauk pauk pada makanan sehari-hari seperti soto, gado-gado dan lainnya. 'Anonim'. Pada laman dpmptsp.bantenprov.go.id (2021) dinyatakan bahwa sentra produksi emping melinjo semakin bertambah, seiring dengan masyarakat yang menyukai makanan tradisional emping sebagai camilan ataupun pelengkap makanan.

Emping juga mempunyai 3 kategori perbedaan dari segi kualitas antara lain kualitas satu atau kualitas super mempunyai wujud tipis transparan, kedua mempunyai penampilan dengan kategori di bawah kualitas super, ciri warnanya semi transparan dan yang terakhir jenis yang banyak di pasaran, kategori ini mempunyai bentuk yang mengembang dibandingkan dengan kategori lain, cenderung kontras dari penampilan dan bijinya memiliki penghubung. kategori bentuk emping juga mempengaruhi segi rasa.

Dari perbedaan kualitas emping bisa di gambarkan bahwa kualitas pada biji Melinjo di tentukan pada bentuk yang berbeda, Setiap kategori yang di atas punya tahapan yang berbeda pada saat proses pembuatannya. Susi Nurasih. (2006).

Pada pengolahannya ada 4 tahapan yaitu :

- Menyiapkan Buah melinjo yang sudah matang lalu di bersihkan menggunakan air hingga bersih, Dengan tujuan agar biji melinjo bersih dan higienis.
- Kemudian tahap ke 2 Disangrai menggunakan pasir lalu diaduk sampai berubah warna coklat pada kulit melinjanya, alasan proses disangrai agar memudahkan biji melinjo saat proses pemipihan.
- Tahap ke 3, melalui proses pengeluaran biji melinjo di pukul menggunakan kayu sampai keluar. Lalu biji melinjo yang sudah di bersihkan dipukul-pukul sampai tipis. Lalu biji melinjo yang sudah di bersihkan dan disangrai dipukul-pukul/geprek sampai tipis, karena supaya saat proses penjemurannya bisa maksimal.
- Setelah di pukul menjadi tipis, selanjutnya di jemur di bawah sinar matahari hingga kering. lama penjemuran pada emping membutuhkan 1 hari penjemuran kecuali cuaca hujan bisa mencapai 2 hingga 3 hari penjemuran.

Rumping Ormen adalah produk UMKM yang terletak di desa Menes Pandeglang yang didirikan oleh ibu Ikhe Rusda dan sudah berdiri sejak tahun 2018 lalu. Alasan pertama ingin berdirinya Rumping Ormen yaitu mudah di dapatkan bahan bakunya dan SDM di desa Menes Pandeglang banyak yang ahli di bidang pembuatan emping, pada akhirnya memutuskan untuk membuat kelompok yang akan memproduksi emping. Yang pada akhirnya ibu ikhe melakukan inisiatif mengajukan permodalan ke pihak YBM (Yayasan Baitul Mall) sebagai lembaga yang memberikan modal ke pengusaha kecil yang memproduksi hasil bumi di sekitarnya. Modal utama pada bahan baku emping biasanya 1 kuintal banyaknya dengan harga sekitar 1.500.00 rupiah, yang seharusnya emping bisa terjual minimal 5 kg, sedangkan keceprek di hitungnya dalam waktu 1 minggu bisa mencapai 10 kg yang terjual. Hal itu dikarenakan dari konsumen mayoritas banyak membeli emping di bandingkan keceprek. Rumping Ormen memproduksi emping yang masih mentah dengan satuannya 500 gram maupun yang sudah siap di makan biasanya di sebut keceprek dengan satuan 250 gram yang mempunyai bentuk kecil bulat mirip bunga. Dalam memproduksi emping di kemas

menggunakan kemasan *standing pouch* bening yang dengan menggunakan stiker sebagai label pada produk, dan di isi produk emping dan keceprek dengan takaran yang sudah di tentukan lalu di timbang. Alasan dipiuhnya kemasan *standing pouch* guna melindungi produk dan mudah di bawa serta tidak mudah rusak pada produk. Pada label stiker yang digunakan berupa nama produk dan informasi tentang produk termasuk masa kadaluasa. Informasi pada lebel emping ormen salah satunya tanpa MSG atau tanpa bahan pengawet dan informasi pada label keceprek menampilkan komposisi bahan seperti menggunakan minyak kelapa dan margarain. Masa kadaluasa emping bisa bertahan 2 bulan dan keceprek masa kadaluasa bisa sampai 1 bulan.. Dalam proses produksinya menggunakan alat tradisional yang dibagi tugas pada produksi pembuatan emping dan keceprek. Dari pembuatan keceprek setelah dijemur lalu melalui tahap akhir yaitu proses digoreng langsung keceprek tersebut. Menurut Azzaino (1983) pemasaran suatu kegitan produkif serta menciptakan persaingan dalam produk yang akan dijual, pengusaha mengendalikan usaha bertujuan agar kualitas pesaing merata dan kompetitif. Maka Dari itu segi penjualannya Rumping Ormen memfokuskan dahulu produknya secara online maupun ke tempat pusat oleh-oleh dan rumah makan di 3 kota yaitu Pandeglang, Serang & Cilegon agar di kenal banyak oleh masyarakat luas khususnya di Provinsi Banten.

Harapan Rumping Ormen ini ingin membuat Rumping Ormen di kenal luas oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan produk pangan yang lain yang tersebar di 3 kota tersebut, maka dari itu ibu ikhe ingin ke depannya produknya banyak dikenal oleh masyarakat salah satunya dengan cara membuat kemasan yang belum menarik jadi menarik perhatian konsumen serta melengkapi dan memperbaiki informasi label kemasannya.

Dari pengetahuan masyarakat megenai emping Rumping Ormen ada bebrapa tanggapan langsung dari masyarakat khususnya masyarakat Pandeglang, maka dari itu akan melakukan survei dalam bentuk kuesioner lalu di sebarakan ke masyarakat Pandeglang yang di mana rata-rata responden dari kalangan ibu-ibu yang mendominasi. Dari sekian beberapa pertanyaan responden masyarakat suka dengan

makanan tradisional seperti emping namun masyarakat banyak yang belum mengetahui produk emping Rumping Ormen dan dari segi tampilan kemasan menurut responden kurang menarik.

II.5. Solusi Perancangan

Dari data yang sudah dipaparkan pada masalah tersebut, menemukan solusi perancangan dari perbaikan tampilan kemasan terutama dari labeling stiker kemasan yang harus lengkap dengan sesuai standar pemasaran. Oleh karena itu di dasari untuk memperkuat produk Rumping Ormen mempunyai identitas yang kuat serta memiliki identitas label kemasan yang mudah di ingat oleh masyarakat, sehingga masyarakat mengetahui produk Emping Rumping Ormen memiliki daya tarik yang membuat konsumen ingin membeli produk Emping Rumping Ormen.