

V. GAMBARAN UMUM INDUSTRI EMPING MELINJO

Proses produksi emping melinjo membutuhkan berbagai jenis faktor produksi, yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, modal dan ketrampilan. Faktor produksi yang berbeda-beda akan menghasilkan emping melinjo dengan kualitas yang berbeda-beda.

Faktor-faktor yang dapat membedakan kualitas emping di Desa Limpung adalah perbedaan kualitas bahan baku serta lama penyimpanan. Perbedaan kualitas emping melinjo ini terjadi karena proses pembuatannya dilakukan secara manual dan sederhana. Emping melinjo umumnya merupakan industri yang dilakukan oleh para ibu rumah tangga sambil mengerjakan pekerjaan rumah tangga sehari-hari. Perbedaan rasa memang kurang menyolok dibandingkan dengan perbedaan penampakan fisik, sehingga orang-orang cenderung membedakan pada penampilan fisik untuk mengetahui kualitas emping melinjo.

Kualitas emping melinjo yang ada di Desa Limpung tergolong emping kualitas B atau biasa. Ciri-ciri bentuknya agak tebal dan kurang merata, warnanya kekuningan dan garis tengahnya kurang seragam. Harga emping Rp.16.000/kg.

A. Profil Industri Rumah Tangga Emping Melinjo

Industri emping melinjo sudah ada sejak lama, meskipun tidak diketahui tahun berapa tepatnya industri tersebut mulai ada. Seiring dengan perkembangan perekonomian di Desa Limpung, industri rumah tangga emping melinjo mulai

banyak dikenal masyarakat khususnya disekitar Desa Limpung dan daerah sekitarnya.

Produk emping melinjo mulai digemari oleh masyarakat di Kecamatan Limpung dan daerah sekitarnya yang telah mengetahui kelezatan emping melinjo. Pada saat menjelang lebaran jumlah pemesan emping melinjo meningkat walaupun harganya naik.

Banyak penduduk yang tertarik untuk mengusahan emping melinjo dengan alasan untuk mengisi waktu luang di sela mengurus pekerjaan rumah tangga. Bertambahnya jumlah pengrajin yang mengusahakan emping melinjo mengakibatkan sulitnya mendapatkan bahan baku untuk produksi.

B. Bahan Baku

Bahan baku emping melinjo (klatak) yang baik untuk membuat emping adalah yang sudah tua dan diperoleh dari hasil petikan. Klatak yang baru dipetik disimpan beberapa hari atau sampai satu bulan. Klatak yang disimpan kurang lebih satu bulan akan mengalami penurunan kadar pati dan kadar minyak, sehingga klatak yang sudah lama disimpan bila dibuat emping hasil olahannya lebih manis.

Pada umumnya pengrajin emping memperoleh bahan baku emping dengan membeli di pasar maupun diantar oleh penjual biji melinjo antara lain Dusun Babadan, Dusun Srabanan, Dusun Kesasih dan daerah lainnya. Apabila ada masyarakat yang mempunyai pohon melinjo dan sedang berbuah maka biasanya akan menjual ke pengrajin emping melinjo di Desa Limpung

Pada saat musim panen raya biasanya pengrajin emping memperoleh bahan baku dalam jumlah banyak yang biasa disimpan untuk persediaan. Namun pada saat diluar musim panen pengrajin hanya mempunyai sedikit bahan baku. Harga klatak pada saat penelitian Rp. 6.000/kg, hal ini dikarenakan pada bulan April 2010 dipasaran sangat jarang dijumpai, walaupun ada jumlahnya sedikit. Untuk harga pada saat musim panen Rp. 5.500/kg, sedangkan pada saat diluar musim panen Rp. 6.000/kg.

C. Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja pada usaha emping melinjo yang ada di Desa Limpung hanya dicakupi oleh tenaga kerja dari dalam keluarga. Hal ini karena industri yang ada masih berskala rumah tangga dengan jumlah produksi yang masih relatif kecil. Tenaga kerja yang digunakan yaitu tenaga kerja perempuan (ibu rumah tangga) yang mengisi waktu luangnya disamping mengurus pekerjaan keluarga, sedangkan tenaga kerja pria bekerja di luar sektor lain. Penggunaan tenaga luar keluarga tidak diperlukan karena jumlah produksi yang dihasilkan setiap hari sekitar 10 kg dan juga skala industrinya masih berskala industri rumah tangga.

D. Proses Produksi Emping Melinjo

1. Pemilihan Bahan Baku

Panen melinjo pada umumnya dilakukan pada bulan Mei – Juli dan November – Januari. Tanaman melinjo mulai bisa berbuah setelah tanaman

- d. Wajan berukuran kecil untuk menyangrai biji melinjo.
- e. Anyaman bambu atau ajang yang digunakan untuk meletakkan emping melinjo yang telah dipipihkan dan untuk menjemur emping melinjo.
- f. Scrap digunakan untuk mengambil emping yang telah dipipihkan dari batu landasan.
- g. Plastik digunakan untuk mengemas pada saat akan dipasarkan.

3. Cara pembuatan emping melinjo

Pada umumnya cara pembuatan emping melinjo di Desa Limpung dilakukan secara bertahap yaitu pemanasan, pemukulan pemipihan biji, pelepasan emping dari batu, penjemuran dan pengemasan. Untuk lebih jelasnya langkah-langkah pembuatan emping melinjo adalah sebagai berikut :

a. Pemanasan biji

Biji yang sudah dikupas kulit luarnya kemudian dipanaskan dengan cara sangrai, yaitu wajan diletakkan diatas tungku hingga panas. Hal yang perlu diperhatikan pada pemanasan biji adalah lama pemanasan. Meskipun tidak ada patokan resmi, namun sebaiknya pemanasan dilakukan tidak terlalu lama atau terlalu cepat, kurang lebih 3 – 5 menit biji melinjo sudah cukup matang. Biji melinjo yang terlalu matang akan menghasilkan emping yang rasanya kurang enak dan warnanya kekuningan. Apabila pemanasan terlalu cepat biji melinjo akan kurang matang, maka kulit luarnya keras dan sulit untuk dilepaskan serta emping yang dihasilkan berwarna putih keruh. Di Desa Limpung pemanasan biji dilakukan dengan cara digoreng sangrai agar aroma dan zat yang terkandung dalam melinjo tidak hilang.

b. Pengupasan biji melinjo

Biji melinjo yang sudah dipanaskan dan sudah matang dilepaskan kulit kerasnya dengan cara dipukul dengan benda keras sesegera mungkin, karena pelepasan kulit kerasnya akan lebih mudah pada waktu biji melinjo masih panas atau hangat.

c. Pemukulan dan pemipihan biji

Setelah kulit keras biji melinjo dikupas, biji melinjo diletakkan diatas batu landasan. Apabila ingin membuat emping yang ukurannya lebih besar, maka pemukulan biji berikutnya diusahakan agar berdekatan dengan biji pertama. Demikian seterusnya sampai berbentuk bundar, sehingga jadilah emping berukuran lebih besar.

d. Pelepasan emping dari batu

Emping yang sudah berbentuk bundar dan rata dilepaskan dari batu landasan dengan menggunakan scrap. Pelepasan ini harus dilakukan dengan hati-hati agar emping tidak robek dan cacat.

e. Penjemuran emping melinjo

Emping yang telah dipipihkan diatas batu masih dalam keadaan basah, untuk mengeringkannya kemudian emping ini dijemur. Penjemuraan dilakukan hingga emping benar-benar kering agar dapat disimpan.

f. Pengemasan dan penyimpanan

Emping yang telah kering kemudian dikemas dan siap untuk dipasarkan. Kemasan yang digunakan adalah kantong plastik. Jenis yang digunakan adalah plastik polos tanpa adanya cap atau logo merek dagang.

E. Pemasaran Emping Melinjo

Emping melinjo yang dihasilkan dipasarkan melalui pedagang pengumpul dan pedagang pengecer. Pedagang ataupun pelanggan sebagian datang sendiri ke pengrajin untuk membeli emping melinjo.

Harga emping melinjo berfluktuasi tergantung musim. Pada saat penelitian harga emping melinjo Rp. 16.000/kg, namun pada saat panen raya harga emping melinjo antara Rp. 14.000/kg – Rp. 15.000/kg. Sedangkan pada saat tidak musim harganya Rp. 16.000/kg – Rp. 18.000/kg. Pada saat lebaran harga emping melinjo bisa mencapai Rp. 20.000/kg atau Rp. 25.000/kg.

Disamping emping melinjo bisa diperoleh langsung pada pengrajin, sekarang dapat diperoleh di toko-toko makanan dan jajanan serta swalayan di daerah Limpungnya. Emping melinjo yang dipasarkan di toko-toko dan swalayan harganya lebih tinggi dibandingkan dengan langsung membeli pada pengrajin.

Dari hasil wawancara pada saat penelitian ada tiga saluran pemasaran emping melinjo yang ada di Desa Limpung yaitu :

1. Pengrajin → konsumen, artinya emping melinjo yang telah tersedia langsung dijual ke konsumen tanpa melalui pedagang perantara. Biasanya konsumen datang langsung ke rumah untuk membeli emping melinjo. Konsumen ini berasal dari daerah sekitar Desa Limpung dan sekitar Kecamatan Limpung.
2. Pengrajin → pengecer → konsumen, artinya emping melinjo dari pengrajin dijual ke pedagang pengecer dan dari pedagang pengecer dijual lagi ke konsumen.

3. Pengrajin → pengumpul → pengecer → konsumen, artinya emping melinjo dari pengrajin dijual ke pedagang pengumpul, kemudian dari pedagang pengecer ke konsumen akhir.