

Inovasi Pangan Piknyos (Emping Maknyos) Berbahan Dasar Melinjo Dengan Bumbu Nusantara

Piknyos (Emping Maknyos) Food Innovation Made from Melinjo With Indonesian Spices

**Lusi Annafi Fauza D^{1)a)*} Muhammad Ramdani Hamid^{2)b)}
Muhammad Syaiful Mujab^{3)c)} Oriza Windhu Anita^{4)d)}**

- ¹⁾ SMA Negeri 1 Buluspesantren
a) Jalan Jurutengah, Waluyo, Kec. Buluspesantren, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah
²⁾ SMA Negeri 1 Buluspesantren
b) Jalan Jurutengah, Waluyo, Kec. Buluspesantren, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah
³⁾ SMA Negeri 1 Buluspesantren
c) Jalan Jurutengah, Waluyo, Kec. Buluspesantren, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah
⁴⁾ SMA Negeri 1 Buluspesantren
d) Jalan Jurutengah, Waluyo, Kec. Buluspesantren, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah
Email: lusyannafiilusy@gmail.com

Naskah Masuk: 25 Oktober 2024 Naskah Revisi: 9 November 2024 Naskah Diterima: 15 November 2024

ABSTRACT

Kebumen Regency has extensive agricultural land and plantations, its natural resources are abundant, one of which is the melinjo tree which grows abundantly in the southern area of Kebumen Regency. The current development of culinary innovation motivates researchers to conduct research related to emping melinjo. Piknyos or Emping Maknyos are emping prepared with Indonesian spices to add variety to the taste. This Indonesian spice is a mixture of various spices that are ground and then cooked. Emping needs to be processed with Indonesian spices so that this product continues to survive and accelerates in the market so that it can support the economy, because currently people's consumptive pattern of emping is starting to decline. The decline in public interest in emping cannot be ignored. Melinjo natural resources are very abundant, especially in the Kebumen Regency area which has extensive agricultural land and plantations. This research method uses qualitative methods (experiments) to create piknyos research. To achieve the objectives of qualitative research, researchers use typical data collection techniques such as observation and interviews. From the results of research conducted, Piknyos can be a snack choice that is popular with the community and an opportunity to preserve local products. Piknyos can be sold to the market online and offline through shops, or through traditional and international markets and can be used as typical Kebumen souvenirs.

Keywords: *Emping, Melinjo, Spices, Variety of flavors.*

ABSTRAK

Kabupaten Kebumen memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang luas, sumber daya alamnya pun melimpah, salah satunya yaitu pohon melinjo yang tumbuh subur di wilayah Kabupaten Kebumen sebelah selatan. Perkembangan inovasi kuliner saat ini memotivasi peneliti untuk melakukan riset terkait emping melinjo. Piknyos atau Emping Maknyos adalah emping yang diolah dengan bumbu nusantara sehingga menambah variasi rasa. Bumbu nusantara ini berupa campuran berbagai bumbu rempah-rempah yang dihaluskan kemudian dimasak. Emping perlu diolah dengan bumbu nusantara agar produk ini tetap bertahan dan semakin pesat dipasarkan sehingga dapat menunjang perekonomian, karena saat ini pola konsumtif masyarakat terhadap emping mulai menurun. Penurunan minat masyarakat terhadap emping tidak bisa dibiarkan. Sumber daya alam melinjo sangatlah melimpah terutama di wilayah Kabupaten Kebumen yang memiliki lahan pertanian dan perkebunan luas. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif (eksperimen) untuk membuat penelitian piknyos. Untuk mencapai tujuan penelitian kualitatif, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang khas seperti observasi dan wawancara. Dari hasil penelitian yang dilakukan bahwa Piknyos dapat menjadi pilihan snack/camilan yang digemari oleh masyarakat dan sebagai peluang untuk melestarikan produk lokal. Piknyos dapat dijual ke pasaran secara online dan secara offline melalui toko-toko, atau melalui pasar tradisional dan mancanegara serta dapat dijadikan oleh-oleh khas Kebumen.

Kata kunci : *Emping, Melinjo, Rempah-rempah, Variasi rasa.*

PENDAHULUAN

Kabupaten Kebumen adalah sebuah wilayah yang terletak di Provinsi Jawa Tengah bagian selatan. Kabupaten Kebumen berbatasan dengan Samudra Hindia di bagian Selatan, Kabupaten Banjarnegara di bagian Utara, Kabupaten Wonosobo dan Kabupaten Purworejo di bagian Timur, serta Kabupaten Cilacap dan Kabupaten Banyumas di sebelah Barat. Kabupaten Kebumen memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang luas, sumber daya alamnya pun melimpah, salah satunya yaitu pohon melinjo yang tumbuh subur di wilayah Kabupaten Kebumen sebelah selatan. Pohon melinjo merupakan tanaman asli di Indo-Malaya dan banyak ditemukan di Indonesia (Kato, Tokunaga, dan Sakan, 2009).

Melinjo mengandung banyak manfaat untuk kesehatan manusia. Menurut Budi (2024), biji melinjo mengandung antioksidan yang tinggi sehingga membantu tubuh untuk melawan radikal bebas penyebab penyakit jantung, vitamin C yang terkandung juga dapat membantu meningkatkan produksi sel darah putih yang berfungsi melawan infeksi sehingga tubuh tidak mudah sakit. Melinjo juga mengandung kalsium dan fosfor yang baik untuk menjaga kesehatan tulang; mengonsumsi biji melinjo secara teratur dapat membantu mencegah osteoporosis terutama bagi orang dewasa dan lansia (Nanda, 2024).

Banyaknya manfaat melinjo dan persebarannya membuat masyarakat berinovasi untuk mengolah melinjo tersebut, salah satunya yaitu emping dari biji melinjo. Proses pembuatan dan penyajiannya masih dilakukan dengan cara tradisional, sehingga cita rasa khas dari melinjo sangat terasa. Cita rasa yang khas tersebut membuat masyarakat suka mengonsumsinya. Tak hanya masyarakat lokal saja, masyarakat luar kota bahkan mancanegara menyukai emping.

Selain emping, sumber daya alam seperti bumbu rempah-rempah juga melimpah. Di Indonesia, bumbu rempah-rempah atau yang kami sebut dengan bumbu nusantara merupakan unsur yang tidak terpisahkan dari kebudayaan kuliner. Penggunaan bumbu rempah-rempah tidak hanya terbatas pada aspek rasa, tetapi juga berkaitan erat dengan tradisi, identitas budaya, dan teknik memasak yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Selain memberikan cita rasa yang khas, bumbu rempah-rempah memiliki fungsi penting dalam memperkaya nilai gizi makanan serta meningkatkan aroma dan penampilan makanan.

Emping dan bumbu nusantara merupakan produk inovatif. Karena seiring berkembangnya zaman dan berkembangnya produk makanan, sebagian masyarakat mulai bosan dengan emping yang diolah hanya begitu saja. Jika hal tersebut dibiarkan, perkiraan di masa yang akan datang olahan emping akan kalah dengan produk makanan lain, terlebih dengan produk makanan luar yang sekarang ini sedang trend dan disukai masyarakat Indonesia. Tentunya hal itu dapat menyebabkan produk lokal menurun. Maka dari itu, perlunya inovasi olahan emping agar dapat bersaing dipasaran dengan produk lain sehingga produk lokal terus lestari. Inovasi ini berupa penambahan variasi rasa pada emping. Mengolah emping dengan bumbu nusantara seperti bawang merah, bawang putih, cabai, daun salam, dan lain-lain.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif (eksperimen) untuk membuat penelitian piknyos. Untuk mencapai tujuan penelitian kualitatif, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang khas seperti observasi dan wawancara. Penelitian ini dilakukan di SMA Negeri 1 Buluspesantren. Adapun untuk responden berasal dari siswa kelas XI dan XII.

Peralatan:

- a. Membuat emping:
 1. Batu lempeng
 2. Palu besar
 3. Batu lonjong
 4. Pasir
 5. Wajan
 6. Kayu bakar
 7. Plastik emping
- b. Menumis bumbu nusantara:
 1. Wajan
 2. Soled
 3. Kompor
 4. Gas

Bahan

1. Biji melinjo 1 kg

2. 50 gram gula jawa
3. 70 gram gula pasir
4. 2 lembar daun salam
5. Garam secukupnya
6. Minyak goreng
7. 70 ml air

Bumbu nusantara yang dihaluskan:

1. 5 siung bawang putih
2. 3 siung bawang merah
3. 10 buah Cabai keriting merah
4. 10 buah Cabai rawit merah
5. 1 buah tomat

Cara membuat

1. Sangrai biji melinjo menggunakan pasir hingga berwarna coklat kehitaman
2. Kupas kulit biji melinjo dengan dipukul pelan menggunakan batu
3. Setelah terkelupas, pukul keras biji melinjo dengan palu besar diatas plastik hingga setengah gepeng
4. Lakukan hingga melinjo habis
5. Jemur emping hingga kering
6. Setelah dijemur, goreng emping hingga matang
7. Haluskan semua bahan-bahan untuk membuat bumbu nusantara.
8. Kemudian panaskan 5 sendok makan minyak goreng
9. Masukkan bumbu nusantara yang sudah dihaluskan, garam, gula jawa, gula pasir, daun salam dan air.
10. Tumis dengan api kecil hingga matang dan kental.
11. Masukkan emping yang sudah digoreng ke dalam bumbu tadi.
12. Aduk hingga merata
13. Tunggu hingga suhu ruang.
14. Kemas emping menggunakan plastik pouch

HASIL DAN PEMBAHASAN

Piknyos memiliki rasa yang lebih nikmat dibandingkan dengan emping goreng biasa. Rasa pait biji melinjo tidak begitu terasa karena dipadukan dengan rasa pedas manis dan gurih, sehingga membuat masyarakat lebih suka, baik tua ataupun muda, terutama anak-anak. Piknyos dapat dijadikan sebagai lauk makan, agar anak lebih lahap. Rasanya yang enak, tidak kalah dengan produk makanan lain dan membuat orang merasa ketagihan.



Gambar 1.

Piknyos dalam kemasan

Emping umumnya memiliki bentuk pipih dan lebar, menyerupai kepingan tipis sehingga mudah hancur jika tidak hati-hati membawanya. Berbeda dengan Piknyos, Piknyos memiliki bentuk kepingan yang lebih tebal sehingga tidak mudah hancur dan disetiap gigitannya ada sensasi kenikmatan tertentu. Meskipun lebih tebal, Piknyos tetap renyah dan tidak keras sehingga mudah dikonsumsi oleh anak-anak ataupun orang tua. Ukurannya yang kecil, menjadi lebih praktis dikemas dan mudah untuk dibawa bepergian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Sumber daya alam melinjo yang sangat melimpah harus dimanfaatkan sebagai mana mestinya. Piknyos mencerminkan kekayaan budaya Indonesia karena berbahan dasar sumber daya alam Indonesia yakni melinjo dan rempah-rempah. Sebagai camilan tradisional, Piknyos dapat disajikan dalam berbagai acara, seperti perayaan atau pertemuan keluarga, hidangan tamu, acara pengajian, berbagai upacara adat Jawa, dan lain sebagainya. Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk melestarikan produk lokal.

Saran

Piknyos dapat dijual ke pasaran secara online, di toko-toko, atau melalui pasar tradisional dan mancanegara serta dapat dijadikan oleh-oleh khas suatu daerah seperti Kebumen.

Proses produksinya pun tidak begitu rumit, bisa dikerjakan di rumah tanpa menggunakan mesin. Modalnya pun tidak

begitu banyak, karena memanfaatkan sumber daya alam sekitar. Sehingga Ibu-ibu rumah tangga dapat memproduksi atau bahkan menciptakan usaha rumahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Azhari, M., Raudhatul Akmal Deli Serdang, S., Afrida Handayani, I., & Fahmi, F. (n.d.). Melinjo Mendunia Ciri Khas Desa Dalu Sepuluh B Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang Masyitah STAI Raudhatul Akmal Deli Serdang, Indonesia Hoirul Amru Siregar. In *Kab. Deli Serdang* (Vol. 5, Issue 1).
- Berdaya Mandiri, J., Raya Jl Raya Serang -Cilegon Km, S., & Banten, S. (n.d.). *Inovasi Kreatif Olahan Keripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo Di Desa Tamiang Serang (Creative Innovation Of Processed Chips From Gnetum Skin In Tamiang Village Serang)*.
- Kato, E., Tokunaga, Y., dan Sakan, F. (2009). Stilbenoids Isolated from the Seeds of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) and their Biological Activity. *Journal Agric FoodChem.* 57(6): 2544-2549.
- Ningsih, Dewi Ratna. 2024. Manfaat Biji Melinjo untuk Kesehatan, Konsumsi, dengan Bijak. Diakses pada 19 Oktober 2024 dari <https://www.rri.co.id/kesehatan/853064/manfaat-biji-melinjo-untuk-kesehatan-konsumsi-dengan-bijak>

BIODATA PENULIS

Lusi Annafi Fauza D lahir pada 1 Oktober 2006, pelajar di SMA Negeri 1 Buluspesantren. Pernah mengikuti ajang Lomba Krenova Kabupaten Kebumen Tahun 2023 dan 2024.