


Utilization of melinjo waste for product diversification to increase family income in Cigandeng Village, Pandeglang Regency

Mohammad Ischak, Dian Octaviani, Mustamina Maulani✉, Rendi Amanda, Waldah Nurjamilah

Universitas Trisakti, Jakarta, Indonesia

✉ mustamina@trisakti.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.12233>

Abstract

Increasing family income in rural areas heavily relies on the active role of housewives. In Cigandeng Village, Menes District, many housewives are engaged in melinjo cracker production but only receive limited daily wages. Waste from the melinjo cracker-making process, such as the shells (inner skin) and outer skin, holds significant potential to be processed into high-value food products. This Community Service Program (PkM) aims to empower housewives by increasing family income through the diversification of products based on melinjo waste. The methods employed include participatory training involving experts to develop recipes and production techniques for melinjo waste-based food products. The training outcomes demonstrated improved participant skills in producing various processed products, such as dodol, kembang goyang, lidah kucing, semprong cookies, brownies, and putri salju cookies. These products have started to be commercialized by some training participants, contributing significantly to family income. This program not only encourages product diversification but also reduces waste, creating added value for the community.

Keywords: *Melinjo; Emping; Waste; Participatory training; Processed food*

Pemanfaatan limbah melinjo untuk diversifikasi produk makanan sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Cigandeng, Kabupaten Pandeglang

Abstrak

Peningkatan pendapatan keluarga di wilayah pedesaan sangat bergantung pada peran aktif ibu rumah tangga. Di Desa Cigandeng, Kecamatan Menes, para ibu rumah tangga banyak terlibat dalam pembuatan emping melinjo, tetapi mereka hanya mendapatkan upah harian yang terbatas. Limbah dari proses pembuatan emping melinjo, berupa cangkang (kulit dalam) dan kulit luar, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomi tinggi. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui diversifikasi produk berbahan dasar limbah melinjo. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif yang melibatkan ahli untuk mengembangkan resep dan teknik produksi makanan berbasis limbah melinjo. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam membuat berbagai produk olahan, seperti dodol, kembang goyang, lidah kucing, kue semprong, brownies, dan putri salju. Produk-produk ini mulai dijadikan komoditas oleh peserta pelatihan untuk dijual, memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Program ini tidak hanya mendorong diversifikasi produk tetapi juga mengurangi limbah, menciptakan nilai tambah bagi komunitas.

Kata Kunci: Melinjo; Emping; Limbah; Pelatihan partisipatif; Olahan makanan

1. Pendahuluan

Desa Cigandeng yang berada di Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang, Banten mempunyai potensi sumber daya alam yang sangat melimpah, yaitu banyaknya tanaman melinjo yang ditanam dan dimiliki oleh penduduk (Purnama et al., 2023). Keberadaan pohon melinjo ini menjamin pasokan bahan baku bagi penduduk yang terlibat dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) emping, sehingga menjadikan Kecamatan Menes sebagai salah satu sentra emping melinjo di Provinsi Banten.

Namun, pelaku usaha UMKM produksi kerupuk emping di Pandeglang, Provinsi Banten, mengalami kesulitan bahan baku melinjo lokal dalam dua bulan terakhir. Kesulitan ini disebabkan oleh belum memasuki musim panen, sehingga pengrajin terpaksa mendatangkan melinjo dari luar daerah. Risikonya adalah kenaikan harga melinjo sebagai bahan baku pembuatan emping, yang berdampak langsung pada pengrajin, mayoritas di antaranya adalah ibu-ibu. Akibat harga bahan baku yang tidak terjangkau, produksi emping menjadi terhenti. Hal ini berimbas pada ketidakstabilan pendapatan bagi ibu-ibu yang terlibat dalam pembuatan emping melinjo di Desa Cigandeng.

Dengan adanya pasokan melinjo yang melimpah, terdapat potensi untuk meningkatkan produksi emping di daerah tersebut (Khairad et al., 2018). Fenomena ini juga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat (Ischak et al., 2023), sehingga banyak penduduk Desa Cigandeng yang bergelut dalam industri emping melinjo berskala rumah tangga. Data survei yang dilakukan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat pada bulan November 2023 menunjukkan bahwa terdapat 80 pengusaha pembuat emping dari 693 Kepala Keluarga (KK) di Desa Cigandeng, di mana setiap pengusaha melibatkan 2-4 orang dalam proses produksi. Kenaikan harga bahan baku yang terjadi beberapa kali menyebabkan banyak ibu-ibu pekerja pembuat emping tidak dapat menghasilkan pendapatan harian yang signifikan.

Sebagai solusi, salah satu peluang untuk meningkatkan penghasilan pengusaha emping melinjo adalah dengan mengolah kulit dan cangkang melinjo menjadi produk bernilai ekonomis. Selama ini, kulit dan cangkang melinjo hanya dianggap sebagai limbah, bahkan sering kali dibuang atau dibakar (Busnetty et al., 2023; Fauzan et al., 2022), atau dimusnahkan dengan cara dibakar (Gambar 1). Di sisi lain, usaha mikro jika dikelola dengan baik, dapat menghasilkan tambahan keuntungan bagi pelaku yang terlibat dalam industri kecil berbahan baku emping melinjo (Diana & Laila, 2020). Saat ini, hampir 100% pekerja pembuat emping melinjo adalah perempuan. Dalam beberapa bulan terakhir di tahun 2024, banyak ibu-ibu pekerja yang berhenti sementara karena harga biji melinjo (tangkil) yang mahal. Oleh karena itu, sangat penting untuk membantu ibu-ibu yang sebelumnya memiliki penghasilan, meskipun tidak banyak, dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan limbah cangkang dan kulit melinjo yang saat ini tidak terpakai.

Selama ini jenis produk yang dihasilkan dari proses pengolahan biji melinjo dan dijual langsung ke pasar atau ke pengepul hanya berupa emping mentah. Sementara di sisi lain, terdapat potensi untuk mengolah kulit melinjo yang selama ini dibuang untuk diolah menjadi produk aneka olahan makanan yang lebih bervariasi dan bernilai jual seperti keripik kulit melinjo (Munawar et al., 2020), atau diolah menjadi tepung kulit melinjo sebagai bahan baku aneka cemilan, dan olahan alternatif dengan mencampur

tepung kulit melinjo tersebut dengan bahan lain (Iswahyudi et al., 2021). Sebagai gambaran, setiap 1 kg melinjo yang diolah menjadi emping, menghasilkan 0,1 kg kulit dan 0,05 kg cangkang melinjo. Dengan demikian, dalam sehari terdapat 8 kg kulit melinjo dan 4 kg cangkang melinjo yang seharusnya dapat diolah menjadi aneka makanan sebagai diversifikasi produk yang dihasilkan oleh masing-masing pembuat emping melinjo.



Gambar 1. Limbah produksi emping (cangkang dan kulit) yang tidak dimanfaatkan

Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan yang berdampak pada pendapatan masyarakat di Desa Cigandeng, khususnya bagi kelompok mitra, yaitu ibu-ibu yang terlibat dalam proses pembuatan emping melinjo. Dengan melatih mereka untuk mengolah limbah tersebut menjadi produk olahan yang beragam dan bernilai jual, untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka secara keseluruhan.

2. Metode

Pelaksanaan pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 2 Agustus 2024. Sedangkan pelatihan kemasan dan keuangan sederhana dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 3 Agustus 2024. Ketiga pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Cigandeng, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. Peserta merupakan kelompok ibu-ibu yang secara langsung maupun tidak langsung berkaitan dengan industri pembuatan emping melinjo di Desa Cigandeng. Pada saat pelatihan hadir sebanyak 30 peserta dengan latar belakang dominan sebagai ibu rumah tangga (85 %), dan latar belakang pendidikan terakhir yang bervariasi pula (SMA: 33.3%; SMP:30%; SD:37%).

Untuk merumuskan dan menghasilkan solusi yang dapat menjawab permasalahan yang dihadapi mitra ibu-ibu yang terkait langsung dengan proses pembuatan emping melinjo di Desa Cigandeng, digunakan metode pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat yang mengarah pada indikator solusi dan target luaran terkait diversifikasi produk emping berbahan limbah kulit dan cangkang melinjo, kemasan, dan manajemen. Metode yang digunakan terdiri dari pelatihan yang bersifat partisipatif dan menyeluruh, melibatkan para profesional untuk mendukung penataan komposisi dan resep makanan yang dapat dibuat dari bahan-bahan limbah tersebut dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, diantaranya:

2.1. Persiapan

Kegiatan yang masuk dalam tahap persiapan dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini terbagi menjadi dua kegiatan dan karakter. Yang pertama adalah

persiapan untuk pelaksanaan pelatihan seperti yang sudah diprogramkan dan yang kedua adalah persiapan dalam konteks uji coba pengolahan aneka makanan yang dilakukan secara profesional.

2.2. Pelaksanaan

Untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, dilakukan secara komprehensif dengan melaksanakan tiga jenis pelatihan, yakni pelatihan pengolahan makanan alternatif berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo, pelatihan manajemen produksi sederhana, dan pelatihan pembuatan kemasan makanan.

2.3. Evaluasi

Terdapat tiga aspek utama yang diukur untuk menilai pencapaian dan peningkatan peserta, yaitu peningkatan pengetahuan, peningkatan keterampilan, dan motivasi untuk memulai usaha pengolahan makanan yang berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo.

3. Hasil dan Pembahasan

Secara garis besar, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mengusung tema pemanfaatan limbah melinjo sebagai upaya diversifikasi produk untuk meningkatkan pendapatan pada kelompok ibu-ibu di Desa Cigandeng, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang.

3.1. Persiapan

Persiapan untuk pelaksanaan pelatihan ditempuh dengan melakukan survei pemantapan. Permasalahan awal yang sudah didapatkan pada waktu-waktu sebelumnya perlu dilakukan konfirmasi untuk menjamin ketepatan program dan sasaran. Survei pemantapan dilakukan sekaligus sebagai pendalaman dari analisis situasi yang sudah dilakukan sebelumnya untuk mendapatkan permasalahan nyata yang dihadapi oleh mitra. Terdapat beberapa hal yang perlu dilakukan tahap pemantapan, yakni terkait dengan kesiapan mitra, waktu, dan lokasi pelaksanaan pelatihan. Untuk mendapatkan ketetapan dan kepastian terkait hal-hal tersebut, dilakukan survei pemantapan yang langsung melakukan *forum discussion group* (FGD) dengan ibu-ibu yang mempunyai latar belakang terlibat dalam proses pembuatan emping melinjo, dengan didampingi oleh Kepala Desa Cigandeng dan Sekretaris Camat Menes (Gambar 2).



Gambar 2. Diskusi pemantapan tim pengabdian dengan mitra

Sedangkan tahap persiapan yang langsung terkait dengan substansi program adalah persiapan proses pengolahan aneka makanan yang menggunakan bahan dasar dari kulit dan cangkang melinjo. Untuk menjamin keberhasilan program, dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini berkolaborasi langsung dengan profesional ahli masak dari Institut Pariwisata Trisakti. Pada intinya, tahap persiapan ini adalah proses uji coba pengolahan aneka makanan berbahan kulit dan cangkang melinjo sehingga didapatkan komposisi (resep) yang paling maksimal.

Langkah uji coba yang dilakukan oleh profesional di dapur yang memenuhi standar dengan peralatan yang sangat lengkap menghasilkan bahan dasar utama untuk olahan makanan yang akan diuji coba. Bahan dasar tersebut adalah tepung yang berbahan dasar kulit melinjo dan cangkang melinjo ([Gambar 3](#)).



[Gambar 3](#). Tepung yang dihasilkan dari bahan dasar kulit dan cangkang melinjo

Uji coba dilakukan di pantry yang merupakan salah satu laboratorium praktik mahasiswa Institut Pariwisata Trisakti yang memiliki peralatan memasak lengkap dan modern. Melalui kegiatan persiapan dalam bentuk uji coba di dapur terstandar dan dilakukan langsung oleh ahli masak profesional, didapatkan 6 menu sekaligus resep makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan kulit dan cangkang melinjo, yaitu dodol, kembang goyang, lidah kucing, kue semprong, brownies, dan putri salju. Pemilihan jenis makanan ini didasarkan pada tiga pertimbangan, yaitu jenis makanan yang populer di masyarakat, pengerjaan yang relatif mudah dengan menggunakan alat yang biasa dimiliki oleh banyak rumah tangga, dan makanan yang dapat dijual. Dengan demikian, dari awal sudah melalui pertimbangan *marketing*, dimana untuk menentukan menu makanan yang layak jual harus mempertimbangkan banyak hal, salah satu diantaranya adalah produk makanan yang dikenal oleh masyarakat luas ([Sukri & Arisandi, 2017](#)). Proses uji coba ini membutuhkan waktu kurang lebih 1 minggu sampai dengan proses uji coba rasa dan evaluasi terhadap tampilan fisik produk makanan, yang langsung dilakukan oleh tim pelaksana.

3.2. Pelaksanaan

Kegiatan pertama adalah pelatihan pengolahan makanan alternatif berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di halaman depan Kantor Desa Cigandeng yang dirasa sangat sesuai untuk melakukan kegiatan praktik memasak karena relatif luas, tertutup atap tanpa ada dinding. Persiapan yang dilakukan untuk pelaksanaan pelatihan adalah dengan menyiapkan 6 kelompok yang terpisah sesuai dengan jenis makanan yang akan dipraktikkan.

Pelatihan dimulai dengan penjelasan dari profesional ahli masak yang sudah menguji coba pengolahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo, khususnya cara pengolahan kulit dan cangkang melinjo menjadi tepung yang akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan aneka makanan. Penjelasan tersebut meliputi bahan dan peralatan yang dibutuhkan, jenis makanan yang akan dipraktikkan, dan penjelasan umum terkait proses pembuatan makanan. Pada tahap ini disampaikan juga tujuan utama program yakni upaya menambah nilai ekonomi dari bahan yang selama ini dianggap sebagai limbah yakni cangkang melinjo dan kulit melinjo yang mempunyai nilai ekonomi rendah.

Setelah diberikan penjelasan secara detail dan rinci, dilanjutkan dengan praktik memasak yang dilaksanakan dengan membagi menjadi 6 kelompok. Kelompok 1 mempraktikkan kue lidah kucing, kelompok 2 mempraktikkan kue semprong, kelompok 3 mempraktikkan pembuatan kue dodol, kelompok 4 mempraktikkan pembuatan brownis, kelompok 5 mempraktikkan kue kembang goyang, dan kelompok 6 mempraktikkan pembuatan aneka cake ([Gambar 4](#)). Setiap dua kelompok didampingi oleh seorang profesional.



[Gambar 4](#). Praktik pengolahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo

Semua kelompok melakukan praktik dengan semangat karena didampingi langsung oleh profesional ahli masak. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan memakan waktu kurang lebih 60 menit. Semua kelompok berhasil melaksanakan praktik dengan menghasilkan 6 jenis makanan yang diolah dengan bahan dasar tepung yang dibuat dari kulit dan cangkang melinjo. Tahap selanjutnya adalah gelar karya yang dihasilkan dari praktik memasak semua kelompok. Semua hasil karya diletakkan di satu meja dan langsung diberikan komentar oleh ahli masak profesional ([Gambar 5](#)).



[Gambar 5](#). Gelar karya setiap kelompok pelatihan

Semua kelompok dinilai sudah berhasil mempraktikkan pembuatan enam jenis makanan dengan rasa yang sudah memenuhi standar. Hanya memerlukan usaha untuk

mendapatkan penampilan makanan yang lebih menarik. Gelar karya peserta pelatihan juga dimaksudkan untuk mendapatkan komentar dan umpan balik dari warga dan tokoh masyarakat Desa Cigandeng yang secara suka rela ikut menyaksikan acara pelatihan. Secara spontan hampir semua pengunjung yang mencicipi karya peserta pelatihan berpendapat bahwa makanan yang dihasilkan sudah mempunyai rasa yang enak. Mereka bahkan tidak percaya jika makanan yang mereka cicipi dibuat dengan bahan dasar tepung yang dibuat dari kulit dan cangkang melinjo.

Kegiatan pelatihan pengolahan aneka makanan alternatif berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo ditutup dengan penyerahan perangkat dan peralatan pengolahan makanan yang digunakan pada acara pelatihan. Penyerahan alat ini dimaksudkan untuk memberikan stimulan dalam rangka membantu mitra ibu-ibu pada saat akan merintis usaha pembuatan aneka jenis makanan sesuai yang didapatkan dari pelatihan. Hal ini menjadi kunci pada semua upaya-upaya yang dikembangkan dalam konteks pemberdayaan masyarakat (Katili et al., 2019). Agar dijamin penggunaan peralatan yang diperbantukan tersebut oleh mitra ibu-ibu, disepakati bahwa peralatan tersebut dicatat sebagai aset desa dengan mengangkat salah seorang peserta yang kebetulan juga sebagai perangkat desa untuk menjadi koordinator.

Kegiatan kedua berupa pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran sederhana. Sebagaimana yang didapatkan melalui analisis situasi sebelumnya, permasalahan yang dihadapi oleh mitra tidak hanya terbatasnya pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan limbah produksi emping untuk dijadikan komoditi yang mempunyai nilai ekonomi. Permasalahan lain adalah kurangnya pengetahuan mitra yang dalam hal ini ibu-ibu yang terlibat dalam proses pembuatan emping melinjo adalah kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan keuangan secara sederhana. Hal ini merupakan fenomena yang banyak terjadi pada pengusaha yang bergerak di sektor Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM), yaitu keterbatasan pengelolaan keuangan, modal, dan pemasaran (Ischak et al., 2023; Risman & Mustaffa, 2023).

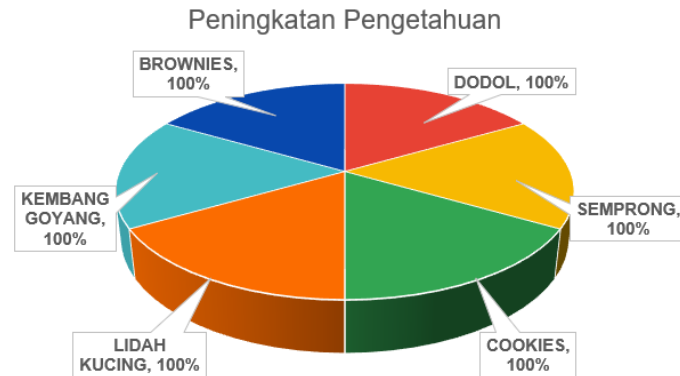
Oleh karena itu pada program Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan juga pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran sederhana. Pelaksanaan pelatihan ini pada hari kedua dengan dihadiri oleh mitra yang hadir sebagai peserta pada pelatihan pengolahan makanan alternatif berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo sebelumnya. Selain itu, acara pelatihan juga dihadiri Sekretaris Camat Menes dan Kepala Desa Cigandeng beserta perangkat dan tokoh masyarakat yang hadir secara sukarela karena ketertarikan terhadap program pelatihan sebelumnya.

Pelatihan terakhir adalah pelatihan pembuatan kemasan makanan. Permasalahan lain yang sering kali dihadapi oleh pengusaha yang masuk dalam kategori UMKM adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengemas makanan yang diproduksi, sehingga banyak terkendala pada pemasaran (Sayatman et al., 2018; Susilawati et al., 2021). Hal ini juga yang ditemui pada kondisi mitra. Oleh karena itu, setelah melakukan pelatihan pengelolaan keuangan dan pemasaran, juga dilakukan pelatihan pembuatan kemasan (Sukmaseya et al., 2021). Pelatihan ini dirasa sangat penting karena mitra harus didampingi untuk merancang desain kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk makanan yang sudah mereka kuasai agar dapat dijual ke masyarakat umum dengan kemasan yang baik.

3.3. Evaluasi kegiatan

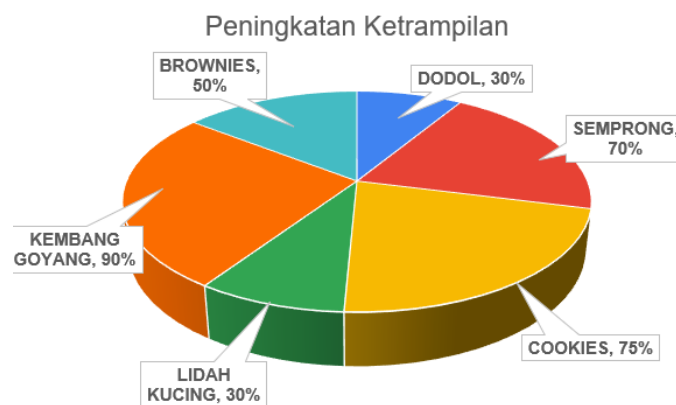
Dari tiga pelatihan tersebut, terdapat tiga hal utama yang diukur ketercapaian dan peningkatan yang didapatkan oleh peserta pelatihan, yaitu peningkatan pengetahuan, peningkatan keterampilan, dan motivasi untuk membuka usaha olahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo.

Pengambilan data melalui kuesioner sekaligus analisis didasarkan pada enam kelompok pelatihan yang berbasis pada jenis makanan yang dilakukan oleh masing-masing kelompok, yakni kelompok brownies, kelompok dodol, kelompok kue semprong, kelompok cookies, kelompok lidah kucing, dan kelompok kembang goyang.



Gambar 6. Grafik peningkatan pengetahuan mitra setelah mendapatkan pelatihan

Untuk peningkatan pengetahuan yang didapatkan khususnya dari olahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo, semua peserta pelatihan (100%) menyatakan mendapatkan pengetahuan baru yang sebelumnya tidak pernah diketahui, bahwa kulit dan cangkang melinjo dapat diolah menjadi bahan dasar aneka makanan, pengetahuan tentang pengelolaan keuangan sederhana, dan pengetahuan tentang pentingnya desain kemasan untuk pemasaran produk (Gambar 6).



Gambar 7. Grafik peningkatan keterampilan mitra setelah mendapatkan pelatihan

Sementara terkait dengan peningkatan keterampilan, khusus diukur sebagai umpan balik terhadap program pelatihan olahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo. Terjadi peningkatan yang bervariasi pada semua kelompok mitra, dengan besaran persentase peningkatan keterampilan seperti yang terlihat pada Gambar 7. Variasi angka persentase ini dikarenakan ibu-ibu yang tergabung dalam masing-masing kelompok mempunyai pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman yang berbeda

dalam hal keterampilan memasak. Terdapat mitra bahkan dalam kelompok yang sama mempunyai pengalaman yang berbeda.



Gambar 8. Peningkatan motivasi untuk menjadi pengusaha

Hasil utama dilakukannya tiga program pelatihan adalah peningkatan pendapatan mitra. Hal ini tentunya dimulai dari motivasi dan rasa percaya diri yang muncul pada mitra setelah mengikuti pelatihan untuk menjadi pengusaha kecil yang memproduksi olahan makanan berbahan dasar kulit dan cangkang melinjo (Gambar 8). Untuk mendapatkan gambaran tersebut, dari kuesioner *pre-test* dan *post-test*, didapatkan jawaban yang bervariasi pada setiap kelompok. Keinginan yang paling tinggi (100%) dikemukakan oleh kelompok lidah kucing.

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang berfokus pada pemanfaatan limbah melinjo sebagai upaya diversifikasi produk untuk meningkatkan pendapatan kelompok ibu-ibu di Desa Cigandeng, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang, telah berjalan dengan baik dan mencapai hasil yang sangat memuaskan sesuai dengan tujuan program. Beberapa hasil yang diperoleh dari kegiatan ini antara lain terdapat peningkatan pengetahuan peserta sebesar 100% terkait pembuatan olahan makanan berbahan dasar cangkang dan kulit melinjo. Selain itu, juga terdapat peningkatan keterampilan peserta dalam membuat enam jenis produk makanan yang berbahan dasar cangkang dan kulit melinjo, yaitu kue semprong, lidah kucing, dodol, cake, brownies, dan kembang goyang dan ada peningkatan pendapatan di beberapa kelompok ibu-ibu mitra yang telah mulai menjual produk makanan mereka, meskipun masih terbatas di area sekitar Kecamatan Menes. Kelompok dodol telah menerima dua pesanan dari warga yang mengadakan hajatan, menghasilkan dua loyang dengan keuntungan sebesar Rp.600.000, sementara kelompok brownies telah menjual enam loyang dengan keuntungan sebesar Rp.300.000. Program Pengabdian kepada Masyarakat ini akan terus berlanjut dengan fokus pada pendampingan mitra dalam memasarkan produk olahan makanan berbahan dasar cangkang dan kulit melinjo melalui pemasaran digital.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, karena

pelaksanaan program PkM Pemanfaatan Limbah Melinjo Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Untuk Meningkatkan Pendapatan pada Kelompok Ibu-ibu di Desa Cigandeng, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandegalang didanai melalui ini merupakan pelaksanaan dari Program yang didanai oleh Direktur Riset, Teknologi dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia melalui Pendanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2024 dengan nomor kontrak 066/E5/PG.02.00/PM. BATCH.2/2024 dengan kontrak turunan 1060/LL3/DT.06.01/2024, 249/A/LPPM/-M/USAkti/VIII/2024

Kontribusi Penulis

MI: Mengkoordinir dan bertanggung jawab untuk semua rangkaian kegiatan PKM mulai dari penyusunan proposal, pelaksanaan dan laporan, penanggung jawab kegiatan pelatihan kemasan; DO: Mengkoordinasi dan bertanggung jawab untuk pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk dari limbah melinjo, dan pelatihan pemasaran; MM: Mengkoordinir dan bertanggung jawab untuk penyusunan RAB dan pelaporan keuangan serta bertanggung jawab terhadap semua jenis luaran.

Daftar Pustaka

- Busnetty, I., Purwonugroho, W., Hadisoebroto, R., & Chonmaitree, T. (2023). *The Marketing Innovation of Melinjo-Based Food Product Through Sociopreneurs Approach*. Atlantis Press International BV. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-350-4_55
- Diana, & Laila, N. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Home Industri Makanan Sebagai Peluang Pendapatan di masa Pandemi Covid 19. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1), 1-8.
- Fauzan, I., Abu, R., YH, V. S., Mukhnizar, M., & Azman, A. (2022). Perencanaan Mesin Pemipih Biji Melinjo Kapasitas 650 Kg/Jam. *Jurnal Teknik, Komputer, Agroteknologi Dan Sains*, 1(2), 150-162. <https://doi.org/10.56248/marostek.v1i2.23>
- Ischak, M., Kurniawan, W., Fitriana, R., & Maulani, M. (2023). Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Pembuat Dodol Melalui Kegiatan Kampung Bangkit di Desa Bojonggede Bogor. *Abdimas Universal*, 5(1), 80-87. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.271>
- Iswahyudi, Apriliyanti, N., & Arumsari, I. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tortilla Chips Tinggi Serat. *Arsip Gizi Dan Pangan*, 6(1), 63-74. <https://doi.org/10.22236/argipa.v6i1.6753>
- Katili, M. R., Suhada, S., & Amali, L. N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(2), 181-191.
- Khairad, F., Noer, M., & Mahdi, M. (2018). Analisis Pertumbuhan Ekonomi Kawasan Sentra Produksi Subsektor Tanaman Pangan di Provinsi Sumatera Barat. *Journal of Regional and Rural Development Planning*, 2(2). <https://doi.org/10.29244/jp2wd.2018.2.2.171-184>

- Munawar, D., Jayanti, D. S., & Agustina, R. (2020). Karakteristik Pengeringan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* L) dengan Alat Pengering Tipe Tray Dryer untuk Pembuatan Keripik Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 512–521.
- Purnama, A., Rahayu, F. F., & Wahyuni, P. (2023). Pola Persebaran Tanaman Melinjo (*Gnetum gnemon*) di provinsi Banten. *Bioma*, 8(2), 51–65.
- Risman, A., & Mustaffa, M. (2023). Literasi Keuangan bagi UMKM: Laporan Keuangan Untuk Pengembangan Usaha UMKM. *Jurnal Abdimas Perbanas*, 4(1), 20–27. <https://doi.org/10.56174/jap.v4i1.521>
- Sayatman, S., Ramadhani, N., & Alamin, R. Y. (2018). Pengembangan Desain Kemasan Produk UMKM Olahan Hasil Laut di Kecamatan Paciran Kab. Lamongan dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing dan Perluasan Pemasaran. *Sewagati*, 2(2), 111–118.
- Sukmasetya, P., Rochiyanto, A., Hidayat, C. N., Nafiah, A., & Sari, N. I. (2021). Implementasi Digital Branding sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produksi Industri Kreatif Rumah Tangga. *Community Empowerment*, 6(3), 336–342. <https://doi.org/10.31603/ce.3793>
- Sukri, S., & Arisandi, D. (2017). Analisis Strategi Pemasaran dengan Media Sosial Produk Kuliner Usaha Kecil dan Menengah di Pekanbaru. *Jurnal Buana Informatika*, 8(4). <https://doi.org/10.24002/jbi.v8i4.1447>
- Susilawati, S., Rahayu, S., Buchori, A. S., Ardin, M. Bin, Fathurohman, F., & Yudiyanto, O. (2021). Pemberdayaan Petani Kopi melalui Teknologi Mesin Pulper Kopi dan Aplikasi Penjualan Online Berbasis Website. *Community Empowerment*, 6(2), 136–145. <https://doi.org/10.31603/ce.4463>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
