ABDIMAS EKODIKSOSIORA
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ekonomi, Pendidikan, dan Sosial Humaniora
Vol. 2, No. 2, Juli-Desember 2022, Hal. 84-87

Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Dimasa Endemi Melalui Pelatihan Proses Pembuatan Kerupuk JengkoL

Sri Restuti, Fathurrahman, Ahmad Farikh Pratama*, Mutiara Wita Hariyanti, Meysa Silvia Putri, Nanda Maulina, Kristina Permata Sari Sitorus, Mustariyatun Wan Umami, Mayang Sulistia, Putri Dedsri Maharani, Jeconiah Timur Randas

Universitas Riau
*e-mail: ahmad.farikh2295@student.unri.ac.id

Article history
Received : 23/8/2022
Revised : 14/9/2022
Accepted : 15/9/2022
Published: 15/9/2022

Abstrak
Buah jengkol (*Archidendron pauciflorum B*) merupakan salah satu buah yang lumayan banyak diminati masyarakat, disamping dapat mengundang selera makan, buah jengkol ternyata memiliki banyak khasiat untuk kesehatan. Contohnya yaitu pemanfaatan buah jengkol digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk. Permintaan kerupuk jengkol selalu meningkat setiap tahunnya, sehingga peluang usahanya cukup bagus. Melihat peluang tersebut, perlu peningkatan kapasitas produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) kerupuk jengkol untuk memenuhi permintaan masyarakat. Oleh karena itu, tim pengabdian melaksanakan pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol yang dilaksanakan pada kelurahan kota baru khususnya masyarakat RW 05. Tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian tersebut masyarakat dapat termotivasi dengan adanya pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol sebagai usaha bisnis dalam memperbaiki ekonomi masyarakat. Metode yang di gunakan berisi tahapan pembuatan kerupuk jengkol. Hasil dari pengabdian, dapat memotivasi masyarakat di masa endemi, dan menghasilkan uang dari proses pembuatan kerupuk jengkol yang bisa meningkatkan perekonomian, karena kerupuk jengkol tersebut bisa dijual.

***Kata kunci**: Ketahanan Ekonomi, Kerupuk Jengkol, UMKM*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan negara agraris yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani sehingga sektor pertanian menjadi pilihan utama mencari mata pencaharian masyarakat. Salah satunya yaitu jengkol. Selain itu buah jengkol ternyata mempunyai banyak khasiat. Primadona (2012) menyatakan bahwa jengkol juga kaya akan karbohidrat, protein, vitamin A, vitamin B, fosfor, kalsium, alkaloid, minyak atsiri, steroid, glikosida, tanin, saponin, serta kandungan vitamin C pada 100 gram biji jengkol adalah 80 mg.

Masyarakat Indonesia memiliki tingkat konsumsi per kapita terhadap jengkol yang cukup tinggi karena mayoritasnya menyukai jengkol sehingga untuk tingkat produksi jengkol tersebut akan terus dibutuhkan oleh masyarakat yang umumnya digunakan setiap harinya untuk bahan masakan di rumah. dan jengkolpun pasti akan dibutuhkan oleh beberapa industri pengelola makanan yang menggunakan bahan dasar jengkol. Sehingga permintaan pasar terhadap produksi jengkol juga akan meningkat. Namun di satu sisi untuk penjualan jengkol tidak mudah di prediksi karena minimnya stok ditingkat distributor yang membuat pasokan jengkol tidak stabil dan harga jengkol menjadi mahal. Kenaikan tersebut terjadi dikarenakan iklim yang terus berubah-ubah atau anomali cuaca yang menyebabkan produktivitas menurun dan minimnya stok ditingkat distributor yang membuat pasokan jengkol tidak stabil, mengakibatkan harga yang terjadi di pasar pusat berbelanjaan / induk menjadi fluktuatif. Usahatani jengkol yang berhasil memang menjanjikan keuntungan yang menarik, tetapi untuk mengusahakan tanaman jengkol diperlukan

keterampilan dan modal cukup memadai. Untuk mengantisipasi kemungkinan kegagalan diperlukan keterampilan dalam penerapan pengetahuan dan teknik budidaya jengkol sesuai dengan daya dukung.

Sumarni (2020) menyatakan bahwa Coronavirus adalah penyakit menular yang disebabkan oleh sindrom pernapasan akut coronavirus 2 (Sars-CoV-2). Penyakit ini pertama kali ditemukan pada Desember 2019 di Wuhan, Ibukota Provinsi Hubei China, dan sejak itu menyebar secara global, mengakibatkan pandemi coronavirus 2019- 2020. Hal ini berakhir dampak yang di terima dari covid-19 membuat masyarakat kehilangan pekerjaan, di-PHK dari perusahaan, sehingga tingkat pengangguran di Indonesia semakin banyak.

Melihat permasalahan tersebut, salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan mengadakan pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol yang nantinya ilmu tersebut akan bermanfaat bagi masyarakat kelurahan kota baru sebagai motivasi agar dapat kembali bangkit dimasa endemi dengan membuat usaha, serta membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat luas. Dengan berjalannya program tersebut diharapkan akan membuat tatanan ekonomi di masa endemi dapat teratasi dengan melakukan usaha bisnis kerupuk jengkol maupun dapat di gunakan untuk keperluan masyarakat memasak untuk sehari-hari di rumah, sehingga saat dimasa endemi dimana banyaknya tingkat pengangguran, masyarakat tidak perlu khawatir akan permasalahan tersebut.

METODE

Kegiatan pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol ini di lakukan selama 1 hari yang dilaksanakan pada tanggal 13 juli 2022. Adapun langkah kegiatan dilakukan dari tahap pengambilan jengkol sampai tahap penjemuran kerupuk jengkol. Adapun sasaran kegiatan tersebut adalah masyarakat kelurahan Kota Baru kecamatan Pekanbaru Kota. Kegiatan ini bisa dikatakan berhasil apabila masyarakat bisa memanfaatkan ilmu dari pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol untuk digunakan sebagai bahan masakan di rumah serta di gunakan sebagai kegiatan usaha bisnis kerupuk jengkol untuk meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan Kota Baru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian di Kelurahan Kota Baru Kecamatan Pekanbaru Kota mengenai "Pelatihan Proses Pembuatan Kerupuk Jengkol" akan di jabarkan melalui langkah-langkah kegiatan yang akan melalui beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut :

1. **Pengambilan Jengkol**
   Untuk UMKM yang ada di kelurahan Kota Baru, masyarakat mengambil biji jengkol tersebut langsung dari pasar Agus Salim yang berada dijalan Agus Salim, dengan membeli biji jengkol sebanyak 100 biji serta melihat kulitas dari biji jengkol tersebut.

2. Proses Pembuatan Kerupuk Jengkol

Gambar 1. Memipihkan jengkol menggunakan batu ulekan

Adapun proses pembuatan keripik jengkol akan dijabarkan sebagai berikut :

1). Pertama-tama kupas kulit jengkol, kemudian cuci biji jengkol hingga bersih.
2). Lalu goreng biji jengkol yang telah dicuci bersih hingga matang (goreng hingga teksturnya empuk dan warnanya sudah mulai berubah kuning kecoklatan).
3). Setelah itu rendam jengkol ke dalam air yang telah diberi garam (pastikan jengkol terendam semua) dengan jangka waktu 1 jam agar jengkol tidak keras saat dipipihkan.
4). Kemudian pipihkan jengkol dengan cara ditumbuk dengan batu ulekan hingga pipih.
5). Setelah jengkol dipipihkan, jemur jengkol yang telah di pipihkan selama 6 jam atau hingga kering.

3. Proses Penjemuran Kerupuk Jengkol

Gambar 2. Proses penjemuran kerupuk jengkol

Proses penjemuran dilakukan di bawah sinar matahari langsung. Penjemuran kerupuk mampu memakan waktu hingga 1 hari atau paling lama dua hari penjemuran. Pada saat penjemuran, sebaiknya sering dilakukan pembalikan kerupuk jengkol sehingga hasil pengeringan lebih kering merata dan lebih sempurna. Apabila hasil pengeringan tidak segera diproses lebih lanjut, sebaiknya kerupuk jengkol yang sudah kering tersebut disimpan dalam keadaan dikemas dalam kantong plastik dan ditutup rapat atau bisa juga kerupuk jengkol digoreng

langsung setelah melalui proses penjemuran dan disimpan di wadah yang tertutup rapat.

KESIMPULAN

Tim pengabdian kukerta Universitas Riau telah melaksanakan kegiatan pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol kepada masyarakat kelurahan kota baru. Kami memiliki rancangan untuk meningkatkan ketahan ekonomi masyarakat melalui pelatihan proses pembuatan kerupuk jengkol yang dapat di budidayakan oleh masyarakat untuk dapat di jadikan sumber penghasilan. Rancangan ini selaras dengan potensi yang dimiliki oleh kelurahan kota baru yaitu banyaknya penjual kerupuk jengkol yang dapat membantu UMKM masyarakat sekitar. Kegiatan tersebut memberikan motivasi agar masyarakat bisa produktif dimasa endemi dengan memanfaatkan potensi yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

Haifan, Mohamad., Anissa Dwi. Hutari., Syahril Makosim., (2021) Analisis Kelayakan Rencana Pengembangan IKM Kerupuk Jengkol di Sentra IKM Kerupuk, Kecamatan Jayanti, Kabupaten Tangerang. *Jurnal IPTEK*, 5 (1), 18-26

Fauza Hamda., Istino Ferita., Nurwanita E. Putri., Novry Nelly., Bujang Rusman., (2015). Studi Awal Penampilan Fenotipik Plasma Nutfah Jengkol (Pithecollobium jiringa) di Padang, Sumatera Barat. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 1 (1), 23-30

Sumarni, Y. (2020). Pandemi Covid 19: Tantangan Ekonomi dan Bisnis. *Al-Intaj Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 2(1), 46–58.