

KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

PENGEMBANGAN PRODUK
BAGI KELOMPOK PENGRAJIN EMPING MELINJO
DI KELURAHAN SUKAMAJU KECAMATAN TELUK BETUNG TIMUR
KOTA BANDAR LAMPUNG



Tim Pengabdian Masyarakat:

Ketua: Dra. Sarmaya Wulan, MS. NIDN: 0024085701

Anggota 1: Hepiana Patmarina, SE.,MM. NIDN: 0211016601

Anggota 2: Ardansyah, SE,MM. NIDN: 0228026501

BANDAR LAMPUNG
Juli 2019

HALAMAN PENGESAHAN

1. a. Judul Kegiatan : Pengembangan Produk bagi Kelompok Pengrajin Emping Melinjo di Kelurahan Sukamaju Kecamatan Teluk Betung Timur Kota Bandar Lampung.
- b. Bidang Ilmu : Manajemen
2. Pelaksana
 - a. Ketua
 - 1) Nama : Dra. Sapmaya Wulan, SE.,MS.
 - 2) Jenis Kelamin : Perempuan
 - 3) NIDN : 0024085701
 - 4) Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 - 5) Program Studi : Manajemen
 - 6) No. HP : 0811798834
 - b. Anggota Tim (1)
 - 1) Nama : Hepiana Patmarina, SE.,MM.
 - 2) NIDN : 0211016601
 - 3) Perguruan Tinggi : Universitas Bandar Lampung
 - c. Anggota Tim (2)
 - 1) Nama : Ardansyah, SE.,MM.
 - 2) NIDN : 0228026501
 - 3) Perguruan Tinggi : Universitas Bandar Lampung
 - d. Waktu Pengabdian : bulan Juni
 - e. Jumlah Mahasiswa : 2 orang
 - f. Staf Pendukung : 1 orang
3. Lokasi Pengabdian : Kel. Sukamaju, Kec. Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung
4. Biaya Pengabdian : Rp.5.000.000,-
5. Sumber Dana : Mandiri

Bandar Lampung, 22 Juli 2019
Ketua Pelaksana,

Mengetahui,
Dekan,



Dr. Andala Rama P. Barusman, SE.,M.A.Ec.
NIDN. 0025097401

Dra. Sapmaya Wulan, MS.
NIDN. 0024085701

Menyetujui
Kepala Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat,



Dr. Hendri Dunan, SE., MM.
NIDN. 0230096501

ABSTRAK

Emping merupakan salah satu camilan yang sangat digemari oleh masyarakat. Makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan melinjo ini disukai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Emping memiliki rasa sangat gurih dalam bahan utamanya. Emping dibuat dengan makanan yang menyerupai kerupuk. Saat digigit emping akan berasa sangat renyah dan gurih. Dengan bentuk yang tipis ataupun tebal, emping memang menjadi salah satu camilan yang enak juga menjadi teman makan masakan berkuah seperti bakso ataupun mie ayam. Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat peluang usaha untuk emping pedas manis, kami membahas mengenai seluk beluk, prospek, dan juga analisa usaha emping pedas manis. Berbicara mengenai emping pedas manis tentu masih jarang usaha ini yang kini betebaran di masyarakat. Hal ini tentu akan dapat membuka peluang dari usaha emping pedas manis akan semakin cerah dan sangat menguntungkan. Camilan dari melinjo yang terbilang laku keras dan sangat disukai oleh pasar begitupun dengan emping pedas manis dimana hadirnya makanan tersebut dalam usaha camilan akan lebih diterima masyarakat dengan sambutan yang sangat positif. Peluang untuk usaha emping pedas manis menjadi salah satu peluang usaha yang sangat menguntungkan dan dapat dijadikan pilihan usaha menjanjikan. Perlu juga diketahui analisa usaha emping pedas manis supaya lebih mengenal dan juga tahu berapakah anggaran biaya yang diperlukan dalam menjalankan usaha tersebut. Analisa usaha emping pedas manis begitu sangat penting dibutuhkan sebagai suatu gambaran bilamana akan menjalankan usaha emping pedas manis supaya tidak menemui kendala. Berapakah keperluan modal biaya yang diperlukan dan juga hasil laba yang didapatkan lewat usaha emping pedas manis tersebut. Dengan cara mengetahui analisa usaha emping pedas manis ini maka usaha yang hendak jalankan dapat berjalan lebih maksimal. Sehingga bisa dideskripsikan apabila usaha emping pedas manis sangat menguntungkan dengan harga nilai jual yang terjangkau. Supaya kembali modal berjualan dari emping pedas manis ini membutuhkan waktu selama 3 bulan. Usaha emping pedas manis ini tidak akan bisa berjalan maksimal dan lancar apabila tidak menggunakan mesin sangrai melinjo dalam membantu kinerjanya.

Kata kunci : Analisis Usaha Bisnis, Pengembangan Produk, Pengrajin Emping Melinjo

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim.

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Alloh SWT., karena berkat rahmat dan hidayah-Nyalah kami dapat melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dengan judul: Pengembangan Produk bagi Kelompok Pengrajin Emping Melinjo di Kelurahan Sukamaju, Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung.

Besar harapan kami, kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang seluas-luasnya bagi masyarakat, khususnya anggota pengrajin emping yang tergabung dalam Kelompok Pengrajin Emping Melinjo di Kelurahan Sukamaju Kecamatan Teluk Betung Timur, Kota Bandar Lampung.

Selesainya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu kami mengucapkan terima kasih kepada ibu Lurah Kelurahan Sukamaju dan jajarannya, beserta pengrajin emping melinjo anggota Kelompok Widuri II di Kelurahan Sukamaju.

Kami menyadari bahwa tak ada gading yang tak retak, oleh karenanya, kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk lebih sempurna kegiatan ini sangat kami harapkan.

Bandar Lampung, Juli 2019

Ketua Tim Pengabdian Pada Masyarakat,

Dra. Sapmaya Wulan, MS.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Lampiran	vi
Bab I. Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Manfaat Kegiatan	2
Bab II. Tujuan Kegiatan	3
Bab III. Metode Pelaksanaan	4
3.1. Pemilihan Bahan Baku	4
3.2. Penetapan Harga	5
3.3. Pemilihan Rasa Emping	5
Bab IV. Hasil Pembahasan	6
4.1. Analisa Usaha Emping Pedas Manis	6
4.2. Resep Membuat Emping Pedas Manis	7
4.3. Langkah Membuat Emping Melinjo Pedas Manis	7
Bab V. Kesimpulan dan Saran	10
5.1. Kesimpulan	10
5.2. Saran	11
Daftar Pustaka	13

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Daftar Hadir Kegiatan Penyuluhan.....	15
Lampiran 2. Photo-photo Kegiatan	16

Bab 1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Emping merupakan salah satu camilan yang sangat digemari oleh masyarakat. Makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan melinjo ini disukai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Emping memiliki rasa sangat gurih dalam bahan utamanya. Emping dibuat dengan makanan yang menyerupai kerupuk. Saat digigit emping akan berasa sangat renyah dan gurih. Dengan bentuk yang tipis ataupun tebal, emping memang menjadi salah satu camilan yang enak juga menjadi teman makan masakan berkuah seperti bakso ataupun mie ayam.

Olahan emping memang dapat dibuat dalam berbagai olahan makanan yang salah satunya adalah emping pedas manis. Sebelum menjadi olahan emping pedas manis memang proses pembuatan buah melinjo menjadi emping terkesan sangat unik. Dimana biji melinjo ini terlebih dahulu disangrai kemudian dikupas kulitnya lalu ditipiskan dengan dipukul menggunakan palu atau batu. Olahan emping yang dinamakan emping pedas manis ini kini sangat digemari masyarakat. Bahkan hampir setiap perayaan hari lebaran di setiap rumah-rumah seringkali menghadirkan emping pedas manis. Sajian emping pedas manis disajikan lantaran banyak yang menggemari. Selain itu emping pedas manis juga kerap dijadikan sebagai oleh-oleh untuk kerabat, saudara ataupun teman. Meski harga emping pedas manis agak sedikit mahal namun penggemar emping pedas manis sangatlah tinggi. Walaupun harga emping agak sedikit mahal namun banyak orang yang ketagihan akan rasa emping pedas manis yang tak kalah lezat.

Banyaknya masyarakat yang ketagihan untuk mencoba olahan emping pedas manis. Membuat potensi usaha emping pedas manis begitu sangat bagus dan cemerlang. Tingginya peminat emping pedas manis menjadikan usaha emping pedas manis kini menjadi suatu ladang usaha yang sangat menjanjikan. Usaha emping pedas manis memiliki potensi untuk mendatangkan keuntungan yang sangat menggiurkan. Peluang usaha dari emping pedas manis juga sangat bagus dan masih terbuka lebar bagi siapa saja yang ingin menerjuni usaha tersebut. Peminat emping pedas manis kini semakin besar sehingga potensi usaha emping pedas manis semakin sangat menjanjikan. Usaha emping pedas manis merupakan salah satu usaha camilan lezat yang menguntungkan yang dapat dipilih sebagai usaha yang menjanjikan keuntungan bagi para pelakunya. Banyak orang

yang menggemari olahan emping pedas manis, sehingga kedatangan emping pedas manis ini kini banyak dicari. Pangsa pasar olahan emping pedas manis menjadikan peluang untuk usaha emping pedas manis kini semakin berpotensi lebih menjanjikan. Usaha emping pedas manis menjadi salah satu usaha kuliner unik berbahan melinjo yang patut untuk diperhitungkan. Usaha emping pedas manis dapat dijalankan dengan langkah yang mudah juga untung yang didapatkan terbilang sangat menggelegar. Jumlah penggemar emping pedas manis yang terbilang besar menjadikan usaha emping pedas manis mendatangkan potensi yang besar dalam menggapai kesuksesan. Meski usaha emping pedas manis ini mulai banyak bermunculan di masyarakat namun penggemar emping pedas manis kini tak pula surut bahkan terus bertambah. Tingginya penggemar emping pedas manis, membuat usaha emping pedas manis ini berkembang pesat hingga sekarang. Usaha emping pedas manis kini menjadi salah satu trend bisnis camilan menggoda yang menguntungkan. Banyak orang yang tertarik untuk menggeluti usaha emping pedas manis. Usaha emping pedas manis terbilang laku keras di pasaran sehingga wajar apabila usaha emping pedas manis kini tengah diburu masyarakat. Usaha emping pedas manis menjadi salah satu usaha camilan yang menjanjikan dengan laba yang patut diperhitungkan. Tak jarang pula banyak orang yang mencari peluang dari usaha emping pedas manis dan analisa usahanya untuk mengenal lebih dalam dengan usaha tersebut.

1.2. Manfaat Kegiatan

Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat peluang usaha untuk emping pedas manis, kami membahas mengenai seluk beluk, prospek, dan juga analisa usaha emping pedas manis. Berbicara mengenai emping pedas manis tentu masih jarang usaha ini yang kini betebaran di masyarakat. Hal ini tentu akan dapat membuka peluang dari usaha emping pedas manis akan semakin cerah dan sangat menguntungkan. Camilan dari melinjo yang terbilang laku keras dan sangat disukai oleh pasar begitupun dengan emping pedas manis dimana hadirnya makanan tersebut dalam usaha camilan akan lebih diterima masyarakat dengan sambutan yang sangat positif. Peluang untuk usaha emping pedas manis menjadi salah satu peluang usaha yang sangat menguntungkan dan dapat dijadikan pilihan usaha menjanjikan. Hadirnya emping pedas manis kini semakin diminati masyarakat indonesia, rasa emping pedas manis yang lezat membuat makanan ini digandrungi oleh masyarakat. Tak hanya itu saja emping pedas manis juga menawarkan makanan yang sehat dari buah melinjo yang bagus bagi tubuh. Hadirnya emping pedas manis kini disambut sangat baik

dengan prospek usaha yang cukup laris manis diserbu pasar. Peluang dari usaha emping pedas manis Peluang untuk usaha emping pedas manis terbilang sangat propektif dengan respon positif oleh berbagai kalangan masyarakat.

Bab 2. Tujuan Kegiatan

Usaha emping pedas manis menjadi suatu pilihan usaha olahan melinjo yang menguntungkan hingga banyak orang yang terpincut untuk menerjuni usaha tersebut. Usaha emping pedas manis menjadi suatu usaha camilan lezat yang menyajikan cita rasa nikmat, gurih dan menggoda juga peminatnya sangat tinggi, jumlah peminatnya yang melonjak menjadikan usaha emping pedas manis sebagai salah satu usaha berpotensi bagus dan juga cemerlang. Usaha emping pedas manis juga tidak mengenal waktu dan juga musim sehingga usaha ini cocok untuk pilihan usaha yang dijalankan diwaktu kapanpun. Usaha emping pedas manis juga menjadi salah satu usaha yang mudah dilakukan dengan keuntungan terbilang sangat fantastis. Peluang dari usaha emping pedas manis ini memang cukup mencenangkan juga sangat cocok menjadi pilihan bisnis yang cemerlang. Emping pedas manis saat ini mulai banyak dicari orang sebagai kudapan lezat juga sangat menarik sehingga usaha emping pedas manis kini laris manis di pasaran. Perkembangan usaha emping pedas manis yang dari waktu ke waktu menunjukkan pertumbuhan yang cukup pesat dan bagus membuat usaha emping pedas manis patut untuk diperhitungkan.

Prospek saat menjalankan usaha emping pedas manis dapat dikatakan sangat bagus juga nampak cemerlang. Usaha yang menjual camilan emping pedas manis unik dan baru dengan rasa yang menyatu dengan lidah masyarakat Indonesia memang beprospek cukup bagus apabila dijalankan di berbagai daerah Indonesia. Dengan sentuhan kreatifitas dan inovasi membuat olahan emping pedas manis semakin menguntungkan juga akan disukai banyak orang. Meski bisnis emping pedas manis masih terbilang baru namun antusias masyarakat akan usaha emping pedas manis ini sangat besar. Hal ini dapat dilihat saat berjualan emping pedas manis banyak sekali konsumen yang berdatangan. Sehingga prospek usaha emping pedas manis sangat bagus dan cukup cemerlang. Pilihan usaha emping pedas manis tentu dapat diambil sebagai salah satu bisnis berprospek yang bagus. Memulai usaha emping pedas manis Jika Anda telah memutuskan untuk memulai usaha emping pedas manis memang tidak begitu sulit. Dalam menjalankan usaha emping pedas manis dapat dijalankan dengan kebutuhan modal kecil, dimana usaha emping pedas

manis dapat dijalankan dengan menjajajannya di rumah langsung dengan cara memanfaatkan perabot rumah tangga yang sudah ada sebagai keperluan produksi. Jika Anda menjadi yakin dan telah optimis maka usaha emping pedas manis akan dapat berpeluang besar meraih sukses. Anda tidak perlu sibuk untuk mencari modal tinggi untuk bisa tercipung di dalam usaha emping pedas manis ini sehingga usaha emping pedas manis dapat dimulai dengan langkah usaha secara mudah.

Peluang untuk usaha emping pedas manis ini bisa untuk dijalankan bagi semua orang yang ingin memiliki bisnis camilan nikmat sukses juga cemerlang. Proses pengolahan emping pedas manis yang cukup mudah dan juga cara pemasarannya yang tidak sulit menjadikan usaha emping pedas manis ini bisa dilakukan oleh siapapun. Usaha emping pedas manis bisa juga dijalankan bagi yang ingin memiliki penghasilan yang menguntungkan dengan usaha tersebut. Konsumen usaha emping pedas manis Untuk mencari konsumen emping pedas manis memang tidaklah sulit, suguhan sensasi lezat dan rasa nikmat juga tampilan cantik emping pedas manis dapat memikat bagi banyak orang. Mulai dari kalangan anak kecil, remaja, dewasa bahkan orang tua akan banyak yang menyukai kelezatan yang ditawarkan di dalam sajian emping pedas manis. Jadi konsumen usaha emping pedas manis tidak terbatas sehingga makanan ini akan laris manis di pasaran. Tempat strategis dalam berjualan emping pedas manis Untuk menjual emping pedas manis, Anda bisa menentukan pilihan lokasi yang tepat, strategis dan ramai banyak orang.

Bab 3. Metode Pelaksanaan

3.1. Pemilihan Bahan Baku

Usaha emping pedas manis dapat dijajakan dengan memilih tempat yang berlokasi ramai dengan banyak orang berlalu lalang juga kawasan padat penduduk. Anda bisa menjalankan usaha emping pedas manis ini di daerah pemukiman, kawasan atau tempat perbelanjaan atau mall, lingkungan kampus, kawasan pabrik, area sekolah, dekat pasar, tempat hiburan dan wisata juga di pusat kota. Bahan baku emping pedas manis Dalam menjalankan usaha emping pedas manis memang membutuhkan bahan baku untuk produksi. Pemilihan bahan baku emping pedas manis memang dapat dipilih dari bahan baku buah melinjo berkulitas bagus dan baik.

3.2. Penetapan Harga

Patokan harga untuk emping pedas manis dapat Anda buat dalam hitungan per kemasan dimana emping pedas manis yang enak dan menggoda dapat dibanderol dalam kisaran harga mulai Rp 12.000 hingga Rp 20.000. Strategi promosi usaha emping pedas manis Untuk dapat menjalankan pemasaran usaha emping pedas manis memang bisa ditempuh dengan berbagai upaya yakni lewat promosi. Promosi emping pedas manis dapat dikeluarkan lewat mulut ke mulut, dimana olahan emping pedas manis harus diolah dengan enak sehingga disukai oleh banyak orang sehingga promosi bisa berjalan dengan sendirinya sehingga menjadi efektif dan juga banyak diperbincangkan banyak orang. Selain itu usaha emping pedas manis dapat dipromosikan dengan memanfaatkan adanya media social seperti penggunaan facebook, email, whats upp, twitter, instagram, we chat,path, BBM, dan lainnya. Juga dapat pula menjalankan strategi pemasaran emping pedas manis dengan membuat poster atau menyebarkan brosur. Selain gencar melakukan promosi Anda juga dapat meningkatkan pelayanan demi kenyamanan pelanggan atau konsumen emping pedas manis dengan sering menghadirkan diskon atau produk baru. Keuntungan dalam menjalankan usaha emping pedas manis Keuntungan jika Anda memilih terjun di peluang dalam usaha emping pedas manis ini yakni merupakan olahan melinjo paling banyak dicari dan diburu oleh masyarakat, dengan kisaran harga yang murah serta mudah untuk dijangkau semua orang.

3.3. Pemilihan Rasa Emping

Rasa emping pedas manis yang disukai banyak orang dengan rasa gurih, pedas, manis, enak dan lezat menjadikan peluang dari usaha emping pedas manis sangat cocok sebagai pilihan usaha makanan yang menjanjikan laba yang menggiurkan. Kekurangan usaha emping pedas manis Ketika Anda memilih menjalankan usaha emping pedas manis juga mempunyai beberapa kelemahan atau kekurangan. Diantaranya ialah produk emping pedas manis kurang begitu diminati masyarakat lantaran banyak masyarakat yang tidak menyukai makanan ini lantaran dapat membuat asam urat dan linu menjadi kambuh. Namun hal ini dapat disiasati dengan cara gencar melakukan promosi dan pemberitahuan mengapa produk emping pedas manis layak untuk dikonsumsi.

Apabila telah memutuskan untuk menjalankan usaha emping pedas manis memang menjadi pilihan yang tepat sebagai peluang olahan melinjo yang sangat menguntungkan. Rasa dari emping pedas manis sangat populer di tengah masyarakat tentu apabila terjun

dalam usaha emping pedas manis ini akan mampu memberikan profit mencengangkan. Peluang untuk usaha emping pedas manis memang masih sangat terbuka sangat lebar kepada siapa saja yang ingin menjalankan usaha tersebut. Peluang dari usaha emping pedas manis patut diambil bagi yang butuh referensi peluang usaha dengan menjanjikan.

Bab 4. Hasil Pembahasan

4.1. Analisa Usaha Emping Pedas Manis

Usaha emping pedas manis memang memiliki prospek usaha yang cemerlang untuk dijalankan sebagai suatu pilihan usaha potensial saat jangka kedepannya. Dalam menjalankan usaha emping pedas manis memang diperlukan pula yakni modal supaya usaha bisa lebih maksimal. Pilihan usaha emping pedas manis ini memang tergolong membutuhkan modal yang tidak sangat besar. Saat Anda hendak akan menjalankan usaha emping pedas manis, modal diperlukan untuk membeli peralatan mesin yang hendak akan dipakai juga membeli keperluan bahan baku emping pedas manis itu sendiri. Dengan mengandalkan modal terbatas, anda sudah dapat menjalankan usaha emping pedas manis dengan skala kecil. Namun bila anda lebih giat dan juga optimis untuk menjalankan usaha emping pedas manis ini maka usaha akan bisa meraih sukses dengan laba yang besar. Pangsa pasar untuk menjalankan usaha emping pedas manis memang cukup bagus serta sangat mudah diterima oleh masyarakat.

Tidak hanya itu, untuk mendapatkan bahan baku emping pedas manis ini memang dapat ditemukan secara mudah juga harganya sangat terjangkau. Jika anda berminat dalam menjalankan usaha emping pedas manis, maka sangat tepat jika anda bisa membaca artikel peluang dari usaha emping pedas manis dan analisisnya yang kami ulas ini. Lewat artikel ini kami dapat mengulas peluang dalam usaha emping pedas manis dan analisisnya secara rinci untuk memberikan anda mengenai gambaran bagaimana jika anda menjadi pengusaha emping pedas manis yang sebenarnya. Selain kami mengulas mengenai peluang bisnis emping pedas manis dan analisisnya, kami juga akan membahas untuk analisa usahanya. Sebelum anda akan mengetahui detail dari peluang usaha lewat emping pedas manis dan analisisnya ini, kami juga akan membahas tentang sedikit resep membuat emping pedas manis. Resep emping pedas manis sangat penting supaya untuk nantinya Anda bisa dengan mudah dalam menjalankan proses produksi emping pedas manis tersebut. Resep dalam membuat emping pedas manis begitu amat penting diperhatikan

sebab daya beli dari masyarakat sangat bergantung terhadap rasa emping pedas manis yang hendak akan dihasilkan. Jika mengolah emping pedas manis dengan langkah tepat tentu rasanya dapat enak dan banyak disukai masyarakat luas.

4.2. Resep Membuat Emping Pedas Manis

Adapun bahan untuk membuat resep Emping Pedas adalah sebagai berikut :

- 350 gr buah melinjo yang sudah bersih (siap pakai)
- 8 butir bawang merah (haluskan)
- 3 sendok makan gula merah
- 1 batang serai (memarkan)
- 3 cm lengkuas/laos (memarkan)
- 5 siung bawang putih (haluskan)
- 3 lembar daun jeruk purut (dicuci bersih)
- 3 lembar daun salam (dicuci bersih)
- 5 buah cabe merah kering (haluskan)
- 2 sendok teh gula pasir minyak untuk menumis secukupnya
- air putih bersih secukupnya
- garam secukupnya

4.3. Langkah Membuat Emping Melinjo Pedas Manis

1. Siapkan terlebih dahulu bahan-bahan yang akan digunakan untuk memuat emping pedas manis.
2. Berikutnya dapat menghaluskan bumbu-bumbu kemudian ditumis dengan sedikit minyak hingga mengeluarkan aroma harum di atas api sedang.
3. Selanjutnya masukkan daun jeruk, daun salam, lengkuas dan juga batang serai yang telah dimemarkan, lalu aduk hingga layu.
4. Kemudian tambahkan air dalam tumisan dan biarkan agar bumbu menjadi mengental.
5. Selanjutnya dapat memasukan biji melinjo yang telah digeprek lalu diaduk hingga melinjo terbalut rata dengan bumbunya, lalu dapat didiamkan hingga dingin.
6. Jika telah dingin maka dapat memasukan emping melinjo pedas manis dalam toples.

Namun perlu juga diketahui analisa usaha emping pedas manis supaya lebih mengenal dan juga tahu berapakah anggaran biaya yang diperlukan dalam menjalankan usaha tersebut. Analisa usaha emping pedas manis begitu sangat penting dibutuhkan sebagai

suatu gambaran bilamana akan menjalankan usaha emping pedas manis supaya tidak menemui kendala. Berapakah keperluan modal biaya yang diperlukan dan juga hasil laba yang didapatkan lewat usaha emping pedas manis tersebut. Dengan cara mengetahui analisa usaha emping pedas manis ini maka usaha yang hendak jalankan dapat berjalan lebih maksimal.

Berikut ini kami buat analisa emping pedas manis dengan asumsi :

Masa penggunaan etalase/gerobak selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan kompor dan gas LPG selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan mesin sangrai selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan mesin hand sealer selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan wajan penggoreng selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan mesin blender selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan wadah selama waktu 3,5 tahun

Masa penggunaan spatula dan pengangkat gorengan selama waktu 3,5 tahun

Masa penggunaan nampan dan serbet selama waktu 3,5 tahun

Masa penggunaan timba selama waktu 3,5 tahun

Masa penggunaan meja selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan kursi selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan pisau selama waktu 3,5 tahun

Masa penggunaan timbangan selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan palu selama waktu 5 tahun

Masa penggunaan peralatan lainnya selama waktu 3,5 tahun

Investasi :

Peralatan Harga

etalase/gerobak Rp. 2,381,250

kompor dan gas Rp. 331,230

mesin sangrai Rp. 4,303,200

mesin hand sealer Rp. 381,480

wajan penggoreng Rp. 315,100

mesin blender Rp. 285,600

wadah Rp. 81,300

spatula dan pengangkat gorengan Rp. 92,450

nampan dan serbet Rp. 43,500
 timba Rp. 56,260
 meja Rp. 1,017,350
 kursi Rp. 917,850
 pisau Rp. 49,580
 timbangan Rp. 198,310
 palu Rp. 170,120
 Peralatan tambahan yang lainnya Rp. 56,750

Jumlah Investasi Rp. 10,681,330

Biaya Tetap Nilai Penyusutan

etalase/gerobak $1/62 \times \text{Rp. } 2.381.250$ Rp. 38,407
 Penyusutan kompor dan gas $1/62 \times \text{Rp. } 331.230$ Rp. 5,342
 Penyusutan mesin sangrai $1/62 \times \text{Rp. } 4.303.200$ Rp. 69,406
 Penyusutan mesin hand sealer $1/62 \times \text{Rp. } 381.480$ Rp. 6,153
 Penyusutan wajan penggoreng $1/62 \times \text{Rp. } 315.100$ Rp. 5,082
 Penyusutan mesin blender $1/62 \times \text{Rp. } 285.600$ Rp. 4,606
 Penyusutan wadah $1/44 \times \text{Rp. } 81.300$ Rp. 1,848
 Penyusutan spatula dan pengangkat gorengan $1/44 \times \text{Rp. } 92.450$ Rp. 2,101
 Penyusutan nampan dan serbet $1/44 \times \text{Rp. } 43.500$ Rp. 989
 Penyusutan timba $1/44 \times \text{Rp. } 56.260$ Rp. 1,279
 Penyusutan meja $1/62 \times \text{Rp. } 1.017.350$ Rp. 16,409
 Penyusutan kursi $1/62 \times \text{Rp. } 917.850$ Rp. 14,804
 Penyusutan pisau $1/44 \times \text{Rp. } 49.580$ Rp. 1,127
 Penyusutan timbangan $1/62 \times \text{Rp. } 198.310$ Rp. 3,199
 Penyusutan palu $1/62 \times \text{Rp. } 170.120$ Rp. 2,744
 Penyusutan peralatan lainnya $1/44 \times \text{Rp. } 56.750$ Rp. 1,290
 gaji karyawan Rp. 820,000

Total Biaya Tetap Rp. 994,786

Biaya Variabel

melinjo Rp. 155,000 x 30 = Rp. 4,650,000
 bawang merah Rp. 43,000 x 30 = Rp. 1,290,000

gula merah Rp. 40,500 x 30 = Rp. 1,215,000

serai Rp. 5,500 x 30 = Rp. 165,000

lengkuas Rp. 6,300 x 30 = Rp. 189,000

bawang putih Rp. 38,000 x 30 = Rp. 1,140,000

daun jeruk purut Rp. 4,000 x 30 = Rp. 120,000

daun salam Rp. 3,800 x 30 = Rp. 114,000

cabe merah kering Rp. 31,000 x 30 = Rp. 930,000

gula pasir Rp. 23,500 x 30 = Rp. 705,000

garam Rp. 5,800 x 30 = Rp. 174,000

minyak goreng Rp. 32,500 x 30 = Rp. 975,000

merek Rp. 21,000 x 30 = Rp. 630,000

pengemas Rp. 13,500 x 30 = Rp. 405,000

gas LPG Rp. 17,500 x 30 = Rp. 525,000

sewa tempat Rp. 15,000 x 30 = Rp. 450,000

air dan listrik Rp. 14,500 x 30 = Rp. 435,000

Total Biaya Variabel Rp. 14,112,000

Total Biaya Operasional Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 15,106,786

Pendapatan per Bulan 49 kemasan x Rp. 12,500 = Rp. 612,500 Rp. 612,500 x 30 hr = Rp. 18,375,000

Keuntungan per Bulan Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional Rp. 18,375,000 – 15,106,786 = Rp. 3,268,214

Lama Balik Modal Total Investasi / Keuntungan = Rp. 10,681,330 : 3,268,214 = 3 bln

Bab 5. Kesimpulan dan Saran

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan atas deskripsi untuk perhitungan analisa usaha emping pedas manis yang tertera di atas, dengan menganalisa asumsi tersebut maka kita akan mengeluarkan sejumlah biaya yang bernilai Rp 10,681,330 yang dialokasikan untuk biaya investasi, serta anggaran alokasi pemakaian biaya tetap senilai Rp 994,786 untuk kebutuhan biaya variabel sejumlah Rp 14,112,000 serta anggaran Rp 15,106,786 untuk total biaya operasional. Lewat analisa usaha emping pedas manis ini dapat diasumsikan untuk waktu

satu bulan totalnya penerimaan yang di dapatkan melalui penjualan emping pedas manis sebanyak 49 kemasan dalam sehari dengan dibanderol Rp 12,500 per kemasan akan memperoleh rata-rata penjualan emping pedas manis perhari dengan mengantongi nilai berjumlah Rp 612,500. Namun jika dihitung dalam waktu satu bulannya maka usaha emping pedas manis akan mendapatkan hasil Rp 3,268,214. Sehingga bisa dideskripsikan apabila usaha emping pedas manis sangat menguntungkan dengan harga nilai jual yang terjangkau. Supaya kembali modal penjualan dari emping pedas manis ini membutuhkan waktu selama 3 bulan. Usaha emping pedas manis ini tidak akan bisa berjalan maksimal dan lancar apabila tidak menggunakan mesin sangrai melinjo dalam membantu kinerjanya. Saat Anda menjalankan usaha emping pedas manis ini maka Anda akan sangat membutuhkan bantuan dari mesin sangrai melinjo untuk memudahkan serta mempercepat produksinya. Untuk menjalankan usaha emping pedas manis, mesin sangrai melinjo ini memiliki kegunaan yang besar dalam membantu proses pengolahan emping pedas manis yakni memiliki fungsi dalam menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya untuk pengolahan emping pedas manis dengan cara yang mudah dan sangat gampang. Mesin sangrai melinjo menjadi salah satu mesin wajib untuk dipergunakan setiap pengusaha emping pedas manis, dimana hadirnya mesin sangrai melinjo ini mampu menjadikan jalannya produksi semakin tampil maksimal. Dalam proses pengolahan emping pedas manis, memang penggunaan mesin sangrai melinjo sangat penting diandalkan. Dimana proses dari menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya dengan mengaplikasikan mesin tersebut menjadi sangat cepat, praktis dan juga begitu lebih efektif. Bilamana dibandingkan proses menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya dalam kinerja manual, maka proses menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya dalam pembuatan emping pedas manis memerlukan waktu lebih lama, serta butuh tenaga yang ekstra, dimana proses menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya secara sederhana kurang efektif dan tidak efisien. Namun berbeda tidak dengan menggunakan mesin sangrai melinjo tersebut, yang menjadikan proses dari menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya untuk pembuatan emping pedas manis menjadi lebih mudah dan dapat berjalan praktis.

5.2. Saran

Dalam menjalankan usaha emping pedas manis, mesin sangrai melinjo memang sangat dibutuhkan. Mesin sangrai melinjo ini merupakan mesin yang berfungsi untuk

menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya secara lebih mudah, cepat juga sangat praktis. Mesin sangrai melinjo mampu bekerja dengan hasil menyangrai biji melinjo dan bahan lainnya lebih cepat matang merata, lebih higienis dan terjaga serta terlindungi secara baik. Mesin sangrai melinjo menggunakan asupan tenaga berkonsumsi listrik sehingga pengoperasiannya dapat berjalan otomatis. Sedangkan bahan bakar yang digunakan mesin sangrai melinjo ini menggunakan kebutuhan gas LPG.

Demikian dari ulasan peluang usaha emping pedas manis dan analisa usahanya yang bisa dijadikan bahan referensi saat memulai serta menjalankan usaha tersebut. Usaha emping pedas manis tentu menjadi suatu pilihan usaha menggiurkan dan cukup menjanjikan. Dengan mengetahui tentang detail usaha juga gambaran usaha emping pedas manis maka dapat dimengerti dan dipahami seluk beluk dari usaha emping pedas manis tersebut. Hal ini penting dibutuhkan agar saat menjalankan usaha emping pedas manis, tak salah arah juga menjalankan bisnis dengan lancar.

Semoga untuk peluang usaha untuk emping pedas manis dan analisa usaha yang sudah dikupas diatas dapat menjadi bermanfaat. Usaha emping pedas manis tentu menjadi salah satu usaha yang menguntungkan juga sangat menjanjikan. Semoga informasi mengenai peluang usaha dari emping pedas manis dan analisa usahanya tersebut mampu bermanfaat serta berguna untuk memberikan kemudahan bagi usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi, 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pengantar*, Jakarta: Rineka Cipta
- Asy'arie, Musa. 1997. *Islam, Etos kerja dan Pemberdayaan Ekonomi Umat*, Yogyakarta: Lesfi.
- Basrowi dan Suwandi, 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Fatimah, Siti. 2006. *Pemberdayaa Klien Dalam Perspektif Pekerjaan Sosial*, Dalam *Jurnal PMI Vol. III No.2*, Maret.
- Hadi, Sutrisno, 2002. *Metodologi Research I*, Yogyakarta: Andi Offset.
- Hak, Miftahul, 2005. *Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pendekatan Pengembangan Masyarakat Lokal*, *Jurnal PMI Vol.III No.1*, September.
- Herdiansyah, Haris, 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-Ilmu Sosial*, Jakarta: Salemba Humanika.
- Hikmat, Harry. 2010. *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Humaniora.
- Huda, Miftahul. 2008. *Pekerjaan Sosial dan Kesejahteraan Sosial*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ife, Jim & Frank Tesoriero, 2008. *Community Development: Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Moleong, Lexy J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mubyarto. 1999. *Ekonomi Rakyat & Program IDT*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Muslim, Aziz, 2009. *Metodologi Pengembangan Masyarakat*, Yogyakarta: TERAS.
- Rohman, Fatkur, 2009. *Model Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Usaha Ternak Domba Tanpa Rumput*, (dalam buku *Model-model Pemberdayaan Masyarakat*). Yogyakarta: Pustaka Pesantren.
- Suharto, Edi, 2010. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*, Cet. IV, Bandung: PT Refika Aditama.
- Suharyanto, 2005. *Motivasi Masyarakat untuk Pengembangan Kewirausahaan* (dalam buku *Dimensi-dimensi Masalah Sosial dan Pemberdayaan Masyarakat*). Yogyakarta: APMD Press.
- Sumanugroho, T. 1987. *System Intervensi Kesejahteraan Sosial*, Yogyakarta: PT Harindita.
- Suryana, 2000. *Ekonomi Pembangunan Problematika dan Pendekatan*, Jakarta: Salemba Empat.

Susanto, 2006. Metode Penelitian Sosial, Surakarta: UNS Press.

Zulkarnain, 2003. Membangun Ekonomi Rakyat: Persepsi tentang Pemberdayaan.
Yogyakarta: Adicipta.

<http://digilib.uin-suka.ac.id>



**PEMERINTAH KOTA BANDAR LAMPUNG
KECAMATAN TELUK BETUNG TIMUR
KELURAHAN SUKAMAJU**

Jalan Laks. RE. Martadinata Sukamaju No. 30 Kota Bandar Lampung Kode Pos 35236

DAFTAR HADIR PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

Hari/ Tanggal : Rabu, 03 Juli 2019
Waktu : 09.00 wib s.d. selesai
Tempat : Rumah Pengrajin Emping Kelurahan Sukamaju
Kecamatan Telukbetung Timur Kota Bandar Lampung
Acara : Penyuluhan tentang pengembangan produk bagi Kelompok Pengrajin emping
Melinjo di Kelurahan Sukamaju Kecamatan Telukbetung Timur Kota Bandar
Lampung.

NO	NAMA	Jabatan/ Pekerjaan	Tanda Tangan
1	SUNENAH	Pengrajin Emping.	1.
2	MAYMUNAH SAROH	"	2.
3	SITI AISAH	"	3.
4	ROIHAH	"	4.
5	SUMINAH	"	5.
6	MURHAYATI	"	6.
7	HAMDASAH	"	7.
8	HAYATI	"	8.
9	HERAWATI	"	9.
10	SUHARTI	"	10.
11	Ardansyah	Bozm UBL	11.
12	Heriana Patmarina	Dosen UBL	12.
13	Sapmaya wulan	Dosen UBL	13.
14	Museoni	BH/Prinkautismas	14.
15	Hj. Sabiha, AS. BA	Kelurah Sukamaju	15.

16. KANDA WIJAYA 1601138 MAHASISWA

17. NOBEL ASDARA SALEH 1501128 Mahasiswa

16.

17.

Bandar Lampung, 03 Juli 2019





Tim Pengabdian FEB-UBL bersama Ibu PKK Kelurahan Sukamaju



Tanya-jawab/Diskusi dalam Kegiatan Pengabdian di Rumah Anggota Kelompok Pengrajin Emping Melinjo Widuri II Kelurahan Sukamaju



Perkenalan Tim Pengabdian FEB-UBL dengan Anggota Kelompok Pengrajin Emping Melinjo Widuri II Kelurahan Sukamaju



Tim Pengabdian bersama ibu Lurah, Babinsa dan Kelompok Pengrajin di Rumah Anggota Kelompok Pengrajin Emping Melinjo Widuri II Kelurahan Sukamaju