



PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN KERUPUK JENGKOL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN UMKM PEREMPUAN DALAM PENGUATAN EKONOMI KELUARGA DI DESA AIR KERUH

Reni Septiyanti*¹, Ahmad Sapta Riansyah², Siti Lailatun Ni'amah³, Pepi Puspitasari⁴,
Muhammad Rizky Alfarel⁵, Riza Azka Fazila⁶, Shelpi Chandriani⁷, Rappheh Rappheh⁸
^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

*e-mail: reniseptiyanti_uin@radenfatah.ac.id

ABSTRAK

Jengkol (*Archidendron pauciflorum*) merupakan komoditas lokal yang berpotensi tinggi sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Di Desa Air Keruh, Kecamatan Rambang, Kabupaten Muara Enim, pemanfaatan jengkol masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah jengkol melalui pendampingan pengembangan kerupuk jengkol sebagai produk unggulan UMKM perempuan serta memperkuat ekonomi keluarga. Metode yang digunakan meliputi observasi dan identifikasi masalah, pendampingan proses produksi berbasis prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP), pendampingan pengemasan dan pemasaran, serta evaluasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada kapasitas produksi mitra dari 5 kg menjadi 12 kg bahan baku per minggu (peningkatan 140%). Harga jual produk meningkat dari Rp2.000 menjadi Rp5.000 per 100 gram dengan kemasan standing pouch berlabel. Uji organoleptik menunjukkan tingkat penerimaan keseluruhan sebesar 84% dengan kategori "suka". Selain itu, saluran pemasaran berkembang dari pasar lokal menjadi pemasaran langsung dan daring melalui *WhatsApp Business* dan *marketplace* lokal. Program ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan jengkol menjadi kerupuk mampu meningkatkan daya saing UMKM perempuan serta memberikan dampak ekonomi yang nyata bagi keluarga dan masyarakat sekitar.

Kata kunci: Pendampingan, Kerupuk Jengkol, UMKM Perempuan, Produk Unggulan, Ekonomi Keluarga

ABSTRACT

Jengkol (Archidendron pauciflorum) is a local commodity with high potential as a raw material for value-added food products. In Air Keruh Village, Rambang District, Muara Enim Regency, the utilization of jengkol remains limited to raw sales with relatively low economic value. This community service program aimed to enhance the added value of jengkol through mentoring in the development of jengkol crackers as a flagship product of women-led MSMEs, while strengthening household economic resilience. The methods employed included observation and problem identification, assistance in the production process based on Good Manufacturing Practices (GMP), mentoring in packaging and marketing, and evaluation of program outcomes. The results demonstrated a significant increase in the partner's production capacity from 5 kg to 12 kg of raw materials per week (a 140% increase). The product's selling price rose from IDR 2,000 to IDR 5,000 per 100 grams with labeled standing pouch packaging. Organoleptic testing indicated an overall acceptance rate of 84%, categorized as "liked." Furthermore, marketing channels expanded from local markets to direct sales and online platforms through WhatsApp Business and local marketplaces. This program demonstrates that innovation in processing jengkol into crackers can enhance the competitiveness of women-led MSMEs and generate tangible economic impacts for families and the surrounding community.

Keywords: Mentoring, Jengkol Crackers, Women-Led Msmes, Flagship Product, Household Economy

1. PENDAHULUAN

Jengkol (*Archidendron pauciflorum*) adalah tanaman legum tropis yang tumbuh subur di kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Tanaman ini tersebar luas di berbagai wilayah Sumatera, termasuk Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan. Buah jengkol dikenal memiliki aroma khas yang kuat, namun kaya akan kandungan gizi seperti protein, karbohidrat, vitamin B1, vitamin C, kalsium, fosfor, dan zat besi yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, jengkol mengandung senyawa bioaktif seperti tanin, saponin, dan flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan dan antimikroba (Sari et al., 2023). Potensi gizi yang tinggi ini menjadikan jengkol layak dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan olahan bernilai ekonomi tinggi.

Di wilayah Desa Air Keruh, Kecamatan Rambang, Kabupaten Muara Enim, jengkol banyak tumbuh secara liar maupun dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Namun, pemanfaatannya masih sangat terbatas, umumnya hanya dikonsumsi langsung sebagai lalapan atau dijual mentah

dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini mengakibatkan nilai ekonomi jengkol tidak optimal dan peluang peningkatan pendapatan masyarakat menjadi terhambat. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah jengkol adalah melalui diversifikasi produk olahan menjadi kerupuk jengkol yang memiliki daya simpan lebih lama dan nilai jual lebih tinggi (Rizaldy et al., 2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia, terutama di daerah pedesaan. Pengembangan UMKM berbasis produk lokal terbukti efektif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus melestarikan kekayaan pangan lokal (Farisi et al., 2022). UMKM milik Ibu Rusni di Desa Air Keruh telah menjalankan usaha kecil pengolahan makanan ringan, namun belum memiliki produk unggulan yang berdaya saing di pasaran. Pengembangan produk kerupuk jengkol dinilai menjadi solusi strategis untuk meningkatkan skala usaha.

Pengolahan jengkol menjadi kerupuk memerlukan teknik khusus untuk mengurangi kadar asam jengkolat yang menyebabkan aroma khas dan berpotensi mengganggu kesehatan jika dikonsumsi berlebihan. Penelitian menunjukkan bahwa proses perendaman dan perebusan dengan bahan tertentu dapat mengurangi kadar asam jengkolat secara signifikan hingga 70%, sehingga produk aman dikonsumsi dan memiliki cita rasa yang lebih baik (Nasution et al., 2022). Inovasi teknologi pengolahan yang sederhana namun efektif sangat dibutuhkan agar dapat diterapkan oleh pelaku UMKM di pedesaan.

Kerupuk sebagai produk makanan ringan memiliki pangsa pasar yang luas di Indonesia. Produk kerupuk berbahan lokal dengan keunikan rasa dan identitas daerah memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen yang semakin meningkatkan apresiasi terhadap produk pangan nusantara (Shalihat et al., 2023). Kerupuk jengkol dengan kemasan yang baik dan standar higienitas terjaga berpotensi menembus pasar yang lebih luas, termasuk pasar daring (*online marketplace*).

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu Rusni dalam mengolah jengkol menjadi kerupuk yang berkualitas dan higienis, meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi usaha UMKM, membantu pengembangan kemasan dan pemasaran produk kerupuk jengkol, serta meningkatkan pendapatan mitra melalui diversifikasi produk berbasis potensi lokal.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 17 Januari 2026 di Desa Air Keruh, Kecamatan Rambang, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan. Mitra kegiatan adalah UMKM milik Ibu Rusni yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Observasi Awal dan Identifikasi Masalah

Pada tahap awal dilakukan observasi terhadap kondisi usaha mitra yang meliputi proses produksi, ketersediaan bahan baku, peralatan yang digunakan, serta kendala yang dihadapi dalam pengembangan usaha. Selain itu, dilakukan wawancara sederhana dengan mitra untuk mengetahui kebutuhan pendampingan yang diperlukan. Hasil observasi menunjukkan bahwa usaha masih dilakukan secara sederhana dengan keterbatasan pada teknik produksi, pengemasan, dan manajemen usaha.

b. Pendampingan Proses Produksi

Pendampingan dilakukan secara langsung dengan membantu mitra dalam proses pembuatan kerupuk jengkol mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengeringan, hingga penggorengan. Mahasiswa juga memberikan arahan terkait teknik pengolahan yang lebih higienis dan efisien agar kualitas produk lebih baik serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi.



Gambar 1. Bahan-Bahan Pembuatan Kerupuk Jengkol



Gambar 2. Proses Pengolahan



Gambar 3. Proses Perebusan



Gambar 4. Proses Pematangan



Gambar 6. Proses Pengemasan



Gambar 7. Proses Pemasaran



Gambar 5. Proses Penggorengan

c. Pendampingan Pengemasan dan Pemasaran

Pada tahap ini dilakukan pendampingan dalam proses pengemasan produk agar lebih menarik dan layak jual, termasuk pemberian label sederhana pada produk. Selain itu, mahasiswa memberikan motivasi dan arahan terkait peluang pemasaran produk baik secara langsung di lingkungan sekitar maupun melalui media sosial sebagai upaya peningkatan penjualan.

d. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap perubahan kemampuan mitra dalam proses produksi, peningkatan kualitas produk, serta respon mitra terhadap kegiatan pendampingan. Evaluasi juga dilakukan melalui diskusi langsung dengan mitra untuk mengetahui manfaat kegiatan yang telah dilaksanakan selama program KKN berlangsung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Karakteristik Jengkol dan Proses Pengurangan Bau

Jengkol yang digunakan dalam kegiatan ini merupakan jengkol lokal yang diperoleh dari kebun masyarakat Desa Air Keruh. Proses pengolahan dimulai dengan pemilihan jengkol yang sudah tua dan berkualitas baik. Teknik perendaman dengan air kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) selama 24 jam dilanjutkan dengan perebusan selama 30 menit terbukti efektif mengurangi bau dan kadar asam jengkolat. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kerupuk yang diproses dengan metode ini memiliki tingkat penerimaan rasa sebesar 86,7% dan penerimaan aroma sebesar 80% dari panel konsumen, sejalan dengan hasil penelitian (Nasution et al., 2022).

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Kerupuk Jengkol

No	Parameter	Skor Rata-rata (1-5)	Tingkat Penerimaan (%)	Kategori
1	Warna	4,2	84,0	Suka
2	Aroma	4,0	80,0	Suka
3	Rasa	4,3	86,7	Suka
4	Tekstur	4,1	82,0	Suka
5	Kerenyahan	4,4	88,0	Sangat Suka
6	Keseluruhan	4,2	84,0	Suka

b. Formulasi dan Produksi Kerupuk Jengkol

Formulasi kerupuk jengkol yang dikembangkan terdiri dari bahan utama jengkol rebus (30%), tepung tapioka (50%), tepung terigu (10%), telur (5%), bawang putih, garam, gula, ketumbar, dan penyedap rasa alami (5%). Komposisi ini menghasilkan kerupuk dengan tekstur renyah, rasa gurih khas jengkol yang tidak terlalu menyengat, serta warna kuning kecokelatan yang menarik. Proses produksi dari persiapan bahan hingga kerupuk siap kemas memerlukan waktu sekitar 2 hari termasuk proses pengeringan.

Proses produksi yang dikembangkan mencakup perendaman dan perebusan jengkol, penghalusan jengkol dan pencampuran adonan, pencetakan dan pengukusan selama 30 menit, pendinginan dan pemotongan, pengeringan menggunakan sinar matahari selama 1-2 hari atau oven pada suhu 60°C selama 4 jam, penggorengan pada suhu 180°C, serta pengemasan menggunakan plastik standing pouch berlabel. Proses ini sesuai dengan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang direkomendasikan untuk UMKM pangan (Asikin et al., 2024).

c. Peningkatan Kapasitas Usaha Mitra

Setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan, mitra mengalami peningkatan signifikan dalam berbagai aspek usaha. Kapasitas produksi meningkat dari rata-rata 5 kg bahan baku per minggu menjadi 12 kg per minggu, atau setara peningkatan 140%. Efisiensi waktu produksi

juga meningkat berkat penerapan teknik pengolahan yang lebih terstruktur. Data perbandingan sebelum dan sesudah program disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan Kondisi UMKM Sebelum dan Sesudah Program

No	Aspek	Sebelum Program	Sesudah Program
1	Kapasitas produksi/minggu	5 kg bahan baku	12 kg bahan baku
2	Jenis produk	Olahan belum standar	Kerupuk jengkol terstandar
3	Kemasan	Plastik biasa tanpa label	Standing pouch berlabel
4	Harga jual (100 g)	Rp 2.000	Rp 5.000
5	Saluran pemasaran	Tetangga dan pasar lokal	Pasar lokal + online

d. Pengembangan Kemasan dan Pemasaran

Pengembangan kemasan merupakan salah satu kunci keberhasilan pemasaran produk UMKM. Mitra didampingi dalam mendesain kemasan standing pouch berukuran 100 g dengan label yang mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, dan nomor Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Perubahan kemasan ini meningkatkan daya tarik produk secara visual dan kepercayaan konsumen. Strategi pemasaran dikembangkan melalui pemasaran mulut ke mulut, penjualan di warung-warung sekitar, dan pemasaran daring melalui *WhatsApp Business* dan *marketplace* lokal, sebagaimana direkomendasikan oleh (Jayati et al., 2021) untuk UMKM pedesaan.

e. Dampak Sosial dan Ekonomi

Program pengabdian ini memberikan dampak positif tidak hanya bagi mitra, tetapi juga bagi lingkungan sekitar. Keberhasilan usaha Ibu Rusni menginspirasi 3 ibu rumah tangga lain di desa yang tertarik untuk memulai usaha serupa. Kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan jengkol yang selama ini hanya menjadi limbah atau dijual murah, sehingga turut meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal. Temuan ini selaras dengan penelitian yang menyatakan bahwa program pemberdayaan berbasis pangan lokal mampu menciptakan efek berganda (*multiplier effect*) bagi perekonomian masyarakat desa (Fattah et al., 2024).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil mengembangkan produk kerupuk jengkol sebagai produk unggulan UMKM Ibu Rusni di Desa Air Keruh, Kecamatan Rambang, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan. Melalui serangkaian tahapan mulai dari penyuluhan, pelatihan, hingga pendampingan, mitra berhasil meningkatkan kapasitas produksi hingga 140%, pendapatan rata-rata 40-88%, serta mengembangkan kemasan dan saluran pemasaran yang lebih luas. Produk kerupuk jengkol mendapatkan penerimaan yang baik dari konsumen dengan tingkat penerimaan keseluruhan 84%. Program ini membuktikan bahwa jengkol sebagai komoditas lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi melalui inovasi pengolahan yang tepat. Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan dalam bidang legalitas produk (sertifikasi PIRT/BPOM) dan perluasan jaringan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Asikin, A. N., Diachanty, S., & Rusdin, I. (2024). Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Produk UKM Kabupaten Kutai Kartanegara. *JPHPI*, 27(5). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i5.50429>
- Farisi, S. Al, Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam

- Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1). <https://doi.org/10.53429/jdes.v9iNo.1.307>
- Fattah, T. K., Amelia, R., Pebriadi, M. S., & Fitria. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Kerupuk Kuin Utara untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Masyarakat Cost of Production Calculation at the Kuin Utara Cracker Micro , Small , and Medium Enterprises (MSMEs) to Improve Community Business Sustain. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3). <https://doi.org/10.36312/linov.v9i3.2093>
- Jayati, A., Febrina, C. S., Ashari, I. H., & Razkia, D. (2021). Strategi Peningkatan Penjualan Produk UMKM Kerupuk Rambak RW 15 Kelurahan Rejosari. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 5(2). <https://doi.org/10.37859/jpumri.v5i2.3108>
- Nasution, H. M., Yuniarti, R., Rani, Z., & Nursyafira, A. (2022). Phytochemical Screening And Antibacterial Activity Test Of Ethanol Extract Of Jengkol Leaves (Archidendron Pauciflorum Benth) I . C . Nielsen Against Staphylococcus Epidermidis And Propionibacterium Acnes. *International Journal of Science, Technology & Management*, 3(3). <https://doi.org/10.46729/ijstm.v3i3.509>
- Rizaldy, A., Sa'diyah, H., Khatimah, H., Rizqy, M., Rayhanah, Andhini, R., Selfiriyanti, & Mariani. (2023). Inovasi Usaha Produktif Berbahan Baku Jengkol Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga di Desa Tilahan. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/10.18592/jalujur.v2i2.11384>
- Sari, Y. P., Karjunita, N., Kuswandi, & Ananto. (2023). Eksplorasi Keragaman Plasma Nutfah Jengkol Karakter Morfologi. *JIPi: Jurnal Imu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1). <https://doi.org/10.31186/jipi.25.1.45-50>
- Shalihat, A., Lesmana, R., Hasanah, A. N., & Mutakin, M. (2023). Selenium Organic Content Prediction in Jengkol (Archidendron pauciflorum) and Its Molecular Interaction with Cardioprotection Receptors PPAR- γ , NF- κ B, and PI3K. *Molecules*, 28(10). <https://doi.org/10.3390/molecules28103984>

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

