



Inovasi Melinjo Khas Banten menjadi Cookies Melinjo di Kelurahan Kalanganyar Kota Serang

Nadia Junita Sari¹, Lala Rosdiana², Nawang Wulan³, Radhia Ramadani⁴, Lili Fajrudin⁵

Program Studi Pendidikan Profesi Guru PGSD, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

e-mail: sarinadiajunita3@gmail.com, lalarosdiana356@gmail.com,

nawangpermata25@gmail.com, radhiaramadani01@gmail.com, lilifajrudin@untirta.ac.id

Abstrak

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) merupakan tanaman berbiji yang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan lokal khas Banten, namun pemanfaatannya masih terbatas pada emping dan sayuran. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan melinjo menjadi *cookies melinjo* sebagai upaya meningkatkan nilai tambah, memperluas diversifikasi produk. Metode pelaksanaan meliputi pengenalan potensi melinjo dan manfaatnya, diskusi peluang usaha, demonstrasi resep dan teknik pengolahan, serta praktik langsung oleh peserta. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan yang diikuti oleh 20 orang kader posyandu dengan pendekatan partisipatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme tinggi dalam mengikuti pelatihan, terbukti dengan keterlibatan aktif dalam praktik pembuatan cookies dengan variasi rasa original dan keju. Produk yang dihasilkan dinilai layak konsumsi, memiliki cita rasa khas, serta berpotensi dipasarkan dengan kemasan higienis dan menarik. Pelatihan ini berhasil menambah wawasan, keterampilan, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, sehingga dapat berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan pelestarian kuliner khas Banten melalui inovasi cookies melinjo.

Kata Kunci: *Inovasi Pangan, Cookies Melinjo, Pemberdayaan Masyarakat.*

Abstract

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) is a seed plant with great potential as a local food source in Banten; however, its utilization is still limited to emping and vegetables. This study aims to develop an innovation of melinjo processing into melinjo cookies as an effort to increase added value, expand product diversification. The method consisted of introducing the potential and benefits of melinjo, discussing business opportunities, demonstrating recipes and processing techniques, and hands-on practice by participants. The training involved 20 posyandu cadres through a participatory approach. The results showed that the community demonstrated high enthusiasm, indicated by their active involvement in producing cookies with original and cheese flavors. The products were considered suitable for consumption, had a distinctive taste, and showed promising potential for marketing with hygienic and attractive packaging. This training successfully enhanced community knowledge and skills, opened new entrepreneurial opportunities, and contributed to increasing income and preserving Banten's culinary heritage through melinjo cookies innovation.

Keywords: *Food Innovation, Melinjo Cookies, Community Empowerment.*

PENDAHULUAN

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) merupakan salah satu tanaman berbiji terbuka yang banyak tumbuh di Indonesia, termasuk di wilayah Banten. Tanaman ini memiliki potensi besar sebagai bahan pangan lokal karena hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan, mulai dari daun, kulit, hingga biji (Sari, 2023). Namun demikian, pemanfaatan melinjo di masyarakat masih terbatas pada olahan tradisional, seperti emping dan sayur, sehingga nilai ekonominya belum maksimal (Rasyadi dkk., 2022). Padahal, inovasi produk pangan berbasis melinjo berpeluang meningkatkan nilai tambah, memperluas diversifikasi pangan, dan memperkuat identitas kuliner khas daerah (Raehaini & Tito, 2024).

Inovasi produk pangan lokal merupakan bagian penting dalam upaya meningkatkan daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta memperkuat ketahanan pangan nasional. Salah satu pendekatan teoretis yang dapat digunakan untuk memahami hal ini adalah *Resource-Based View* (RBV), yang menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya internal yang unik, seperti bahan baku lokal, keterampilan tradisional, dan pengetahuan lokal, sebagai sumber keunggulan kompetitif yang berkelanjutan (Hermina et al., 2021). Dalam konteks UMKM pangan, kemampuan mengelola dan mengolah potensi lokal secara kreatif dapat menghasilkan produk inovatif yang bernilai jual tinggi dan sulit ditiru pesaing.

Selain itu, inovasi produk pangan lokal juga dapat dipahami melalui pendekatan inovasi sosial dan partisipatif, di mana keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam proses inovasi—mulai dari formulasi ide hingga produksi dan pemasaran—mampu meningkatkan relevansi serta keberlanjutan produk (Yuliatmoko, 2011). Kolaborasi antara UMKM, pemerintah, akademisi, dan komunitas menjadi faktor penting dalam mendukung pengembangan produk yang tidak hanya inovatif, tetapi juga sesuai dengan kebutuhan pasar dan budaya setempat. Sejalan dengan itu, teori preferensi konsumen menegaskan bahwa inovasi harus memperhatikan selera, nilai gizi, keamanan pangan, serta kemasan produk agar diterima oleh pasar (Nugraheni, 2022).

Kendala utama dalam pengembangan produk berbasis melinjo adalah keterbatasan wawasan masyarakat terkait teknologi pengolahan pangan, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran yang tepat (Sri dkk., 2019). Hal ini membuat melinjo hanya dipasarkan dalam bentuk sederhana. Pemanfaatan teknologi tepat guna dalam pengolahan pangan diperlukan agar melinjo dapat diolah menjadi produk inovatif dengan daya saing lebih tinggi (Siswoyo dkk., 2017). Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengolahan melinjo menjadi *cookies*, yang tidak hanya memiliki cita rasa khas tetapi juga lebih diterima oleh berbagai kalangan.

Kelurahan Kalanganyar, Kecamatan Taktakan, Kota Serang, merupakan salah satu wilayah dengan ketersediaan melinjo yang melimpah. Sebagian besar masyarakatnya menggantungkan perekonomian pada produksi emping melinjo. Namun, keterbatasan variasi produk menjadikan potensi ekonomi melinjo belum

tergarap optimal. Melalui inovasi *cookies melinjo*, masyarakat tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga peluang usaha yang lebih luas dengan memanfaatkan pemasaran modern, termasuk media sosial (Fahmi, 2025).

Kegiatan pelatihan pembuatan *cookies melinjo* ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat desa agar lebih mandiri dan sejahtera. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat daya saing produk lokal Banten, membuka peluang wirausaha baru, serta memperkenalkan kuliner khas Banten ke masyarakat yang lebih luas.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *participatory action learning* melalui pelatihan pembuatan *cookies melinjo* bagi warga Kelurahan Kalanganyar, Kecamatan Taktakan, Kota Serang. Pelatihan dilaksanakan pada Mei 2025 dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang kader posyandu. Metode pelaksanaan dibagi ke dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

Tahap pertama Observasi Awal dan Analisis Kebutuhan; Tim pelaksana melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi melinjo di wilayah Kalanganyar serta menggali permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pengolahan dan pemasaran produk berbasis melinjo (Suharto, 2019). Selanjutnya tahap kedua Penyampaian Materi dan Diskusi; Peserta diberikan penjelasan mengenai manfaat gizi melinjo, peluang usaha berbasis melinjo, serta strategi pemasaran produk olahan. Diskusi interaktif dilakukan untuk menumbuhkan motivasi dan kesadaran akan potensi lokal (Wibowo & Kurniawan, 2020). Kemudian tahap ketiga Demonstrasi Pembuatan Cookies Melinjo; Tim memperlihatkan secara langsung teknik pengolahan biji melinjo menjadi tepung, formulasi resep, proses pencampuran adonan, pembentukan, hingga pemanggangan cookies. Selanjutnya pada tahap keempat Praktik Langsung oleh Peserta; Peserta dilibatkan secara aktif dalam membuat *cookies melinjo* dengan variasi rasa (original dan keju), sekaligus mempraktikkan teknik pengemasan higienis dan menarik (Hidayat, 2021). kemudian di tahap terakhir yakni Tahap Kelima Evaluasi dan Refleksi; Di akhir kegiatan, dilakukan evaluasi melalui tanya jawab dan umpan balik peserta mengenai kemudahan, tantangan, serta potensi pengembangan usaha *cookies melinjo*. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan dalam kegiatan ekonomi sehari-hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini pada tanggal 7 mei 2025 diawali dengan tahap survey lapangan kegiatan ini penting untuk dilakukan 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 (Ischak, Mohammad, dkk.

2024). Setelah dilakukan observasi dan bertemu dengan warga setempat didapatkan informasi bahwa dikelurahan Kalangayar banyak potensi melinjo. Melihat potensi tersebut, maka perlu adanya usaha kreatif dan inovatif dalam pengolahan melinjo, sehingga dapat memberikan tambahan pemasukan bagi warga, dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan. (Fahmi, 2025). warga setempat banyak yang sumber penghasilannya dari melinjo dengan menjadikannya sebagai emping, sehingga pelatihan pembuatan cookies melinjo merupakan inovasi baru dikelurahan Kalanganyar, setelah itu melakukan perizinan dengan kelurahan Kalanganyar terkait tempat, waktu dan peserta yang mengikuti pelatihan.

Setelah perizinan didapatkan yang harus dilakukan berikutnya yaitu melakukan persiapan dan pemantapan dalam membuat cookies melinjo serta mendiskusikan waktu yang tepat melaksanakan pelatihan dan menentukan peserta pelatihan. Setelah didiskusikan pelaksanaan pelatihan dilakukan tanggal 7 Mei 2025 yang bertempat di kantor kelurahan Kalanganyar pada pukul 13.00-17.00 WIB yang dihadiri oleh 20 orang peserta ibu-ibu kader posyandu, kegiatan awal yang dilakukan dengan penyampaian materi pemanfaatan melinjo dengan berinovasi pada kuliner yang banyak diminati semua kalangan. Sebelum pelatihan dilaksanakan, dipersiapkan terlebih dahulu alat dan bahan yang dibutuhkan. Alat yang dibutuhkan diantaranya ialah kompor, wajan, piring, sendok, oven. Sedangkan bahan yang dibutuhkan ialah melinjo, margarin, bubuk susu, baking powder, gula halus, telur dsb. Peserta terlihat antusias untuk mengikuti pelatihan dengan ditandai bahwa peserta aktif ikut serta dalam pembuatan camilan kulit melinjo.

Adanya pelatihan ini pengolahan melinjo membuka wawasan baru pada masyarakat setempat tentunya dapat menjadi peluang usaha yang baik, sehingga dampaknya dapat membantu masyarakat sekitar dalam pengolahan melinjo yang sangat berpotensi di daerah setempat dan dapat berdampak pada pendapatan perekonomian di daerah setempat.

Tabel 1. Pelaksanaan Pelatihan Cookies Melinjo

Hari/Tanggal	Waktu	Acara
23 April 2025	15.00 - 17.00 WIB	Survey lapangan
24 April 2025	13.00 - 15.00 WIB	Perizinan pelatihan di kelurahan kalanganyar
1 Mei 2025	13.00 -17.00 WIB	Uji Coba pembuatan cookies melinjo
6 Mei 2025	13.00 - 16.00 WIB	Persiapan : 1. Persiapan alat dan bahan 2. Pemasangan spanduk 3. Perizinan kepada semua pihak yang terkait
7 Mei 2025	13.00 -14.00 WIB	Registrasi peserta pelatihan
	14.10 - 14.35 WIB	Pemaparan materi terkait cookies melinjo
	14.35 - 15.10 WIB	Praktek pembuatan cookies melinjo panitia dengan peserta serta tanya jawab
	15.20 - 15.30 WIB	Dokumentasi



Gambar 1. Perizinan Pelatihan Pembuatan *Cookies* Melinjo

Pada tahapan selanjutnya, yaitu pelatihan pengolahan melinjo, kegiatan diawali dengan penyampaian presentasi mengenai manfaat melinjo, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan *cookies* melinjo sebagai bentuk inovasi terbaru dalam kuliner.

Pelatihan pengolahan melinjo menjadi *cookies* ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang memiliki nilai tambah. Kegiatan ini tidak hanya menekankan aspek keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi produk olahan melinjo. Selama pelatihan, peserta mendapatkan kesempatan untuk berinteraksi, bertanya, serta mencoba secara mandiri tahapan pembuatan *cookies* melinjo, sehingga pembelajaran berlangsung lebih partisipatif dan aplikatif.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa produk *cookies* melinjo memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh peserta. Variasi rasa keju dan original dipilih karena mudah diproduksi serta sesuai dengan selera masyarakat luas. Selain itu, *cookies* melinjo memiliki potensi pasar yang cukup besar karena tren makanan ringan yang praktis, sehat, dan berbasis bahan lokal semakin diminati.

Dari segi pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini berimplikasi positif terhadap peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK maupun kader posyandu, sehingga mereka memiliki bekal dalam mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Hal ini sejalan dengan konsep *community empowerment*, di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek yang berdaya dalam mengelola sumber daya di lingkungannya.

Keberlanjutan program ini sangat penting agar keterampilan yang diperoleh tidak berhenti pada pelatihan saja, tetapi dapat diaplikasikan dalam usaha nyata. Oleh karena itu, perlu adanya pendampingan lanjutan berupa pelatihan manajemen usaha, pemasaran produk, dan pengemasan yang menarik, sehingga *cookies* melinjo dapat bersaing di pasaran. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu menjadi langkah awal dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal di Kelurahan Kalanganyar.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan pembuatan cookies melinjo

Tantangan dalam pembuatan cookies melinjo ketika mengubah biji melinjo menjadi tepung karena membutuhkan waktu yang lama dari proses pengeringan yang membutuhkan sinar matahari dari proses menyangrai dan ketika blender sehingga sedikit terhambat ketika tidak ada panas dan juga belum adanya peralatan yang cukup dalam proses pengolahan sehingga perlunya persiapan alat yang memadai. Perlunya tindakan lebih lanjut dalam pengecekan kehalalan produk serta terus dikembangkan kembali terkait inovasi melinjo lainnya karena dapat dibuat menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan cookies melinjo kepada masyarakat di kelurahan Kalanganyar telah memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah melinjo menjadi produk olahan inovatif berbasis kearifan lokal Banten, serta memberikan pembimbingan strategi pemasaran yang efektif. Sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan di daerah setempat. Inovasi yang diciptakan dapat memberikan kontribusi dalam upaya memperkenalkan dan melestarikan kuliner khas Banten melalui inovasi produk cookies melinjo sehingga dapat diminati masyarakat dari berbagai kalangan. Peserta pelatihan sangat antusias dalam melaksanakan pelatihan yang diberikan dengan ikut serta dalam pembuatan cookies melinjo. Selain itu peserta pelatihan juga aktif bertanya dalam setiap langkah pembuatan cookies melinjo ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Fahmi, Nugaha. M. (2025). *Inovasi Kreatif Olahan Kripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo di Desa Cibubuan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 5(10), 75-83.
- Hermi, T., Basit, A. A., & Alkautsar, M. (2021). *Strategy Development of Innovation Capability of Coffee SME Using Resource-based View Approach: Knowledge Sharing Perspective*. Khazanah Sosial.
- Hidayat, R. (2021). Inovasi produk lokal melalui pendekatan pelatihan partisipatif. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 10(1), 55-63.

- Ischak, Mohammad. (2024). *Utilization of melinjo waste for product diversification to increase*. Community Empowerment. 9(11), 1705-1715.
- Kurniawan, B., & Fadilah, R. (2022). Strategi pengemasan dan pemasaran produk makanan lokal dalam era digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 7(3), 88–97.
- Nugraheni, M. (2022). *Pengembangan Produk Berbasis Tepung Lokal untuk Penguatan Ketahanan Pangan dan Derajat Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Universitas Negeri Yogyakarta. Retrieved from <https://www.uny.ac.id>
- Raehaini, P. F., & Tito, P. R. (2024). *Inovasi Crepes Berbasis Melinjo*. Open Journal Systems. 19(3).
- Rasyadi, Yahdian., Sandra A., & Suci P. (2022). *Formulasi Sediaan Lip Balm dari Ekstrak Kulit Buah Melinjo*. Jurnal Ilmiah Farmasi. 11(3), 15-23.
- Sari, Serly Mayang. (2023). *Pengolahan Kerupuk Emping Melinjo di BUMdes Desa Selubuk Kecamatan Air Napal*. Jurnal Kewirausahaan & Bisnis. 5(1), 15-20.
- Siswoyo, T. A., Ardyati, T., & Hosokawa, K. (2017). Fermentation-induced changes in antioxidant activities and oxidative DNA damage protection of melinjo (*Gnetum gnemon*) flour. *Journal of FoodBiochemistry*,41(4). <https://doi.org/10.1111/jfbc.12382>.
- Sri, J. D., Rajibussalim., & Aisyah, Y. (2019). *Diverifikasi Produuk Berbahan Baku Melinjo Sebagai Produk Unggulan Dan Aplikasi Pemasaran Berbasis Internet Marketing Dalam Pemberdayaan Masyarakat*. Prosiding Seminar Nasional, Aceh : 20 Juni 2019. Hal 217 227
- Suharto, E. (2019). *Metode penelitian sosial: Pendekatan partisipatif dalam pemberdayaan masyarakat*. Bandung: Alfabeta.
- Wibowo, A., & Kurniawan, D. (2020). Pelatihan berbasis masyarakat untuk pengembangan usaha mikro. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 101–110.
- Yuliatmoko, W. (2011). *Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan*. Universitas Terbuka. Retrieved from <https://repository.ut.ac.id/2360>