PENDAMPINGAN USAHA PRODUSEN JENANG DUMBLEG MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL DI DESA GONDANG KULON KECAMATAN GONDANG KABUPATEN NGANJUK

Dyah Nurul Afiyah*, Riska Nurtantyo Sarbini**, Ahsin Daroini***
Universitas Islam Kadiri
****dyahnurula@gmail.com, **riskanurtantyosarbini@gmail.com,***
******daroiniahsin@gmail.com***

ABSTRAK

Jenang Dumbleg merupakan makanan sejenis jenang yang terbuat dari tepung beras, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan dan dibungkus dengan pelepah pinang. Jenang dumbleg biasanya dihidangkan dalam berbagai kesempatan seperti pada acara hajatan dan menjamu tamu di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk. Namun, dewasa ini jenang dumbleg makin sulit ditemui karena permintaannya yang semakin berkurang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu meningkatkan kapasitas produksi, kualitas dan jangkauan pemasaran produk jenang dumbleg, makanan khas Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk. Metode yang digunakan adalah ceramah, praktek pelatihan tentang pengolahan serta pengawasan mutu produk dan pemasaran melalui media elektronik. Hasil yang dicapai oleh produsen jenang dumbleg antara lain telah mengalami peningkatan omset menjadi dua kali lipat, kualitas jenang dumbleg yang konsisten, lebih gurih dan disukai konsumen dan peningkatan jangkauan pemasaran sampai ke Kediri, Tulungagung dan Bojonegoro.

Kata Kunci: *Jenang dumbleg, gondang, nganjuk, produksi*

PENDAHULUAN

Kabupaten Nganjuk merupakan merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang memiliki luas 122.433 hektar, yang 35% luasan wilayahnya merupakan tanah pertanian (BPS 2010). Kondisi dan struktur tanah di Kabupaten Nganjuk cukup produktif untuk berbagai jenis tanaman, baik tanaman pertanian maupun perkebunan. Sektor pertanian masih merupakan sektor dominan di Kabupaten Nganjuk, terutama pertanian tanaman pangan. Hal ini tercermin pada sumbangan sektor ini dalam pembentukan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) masih sangat besar dibandingkan dengan sektor-sektor lain. Menurut BPS (2011) jumlah produksi sektor pertanian mencapai 8.634.751 kw.

Data tingginya produksi pertanian Kabupaten Nganjuk tersebut ternyata tidak diimbangi dengan penjualan hasil pertanian. Penjualan hasil pertanian masih rendah menyebabkan para petani mengalami kerugian akibat busuknya hasil pertanian yang tidak laku dijual (Ladang, 2015). Maka dari itu, perlu pengembangan sektor pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan mutu dari tanaman pertanian.

Pengolahan produk pertanian di Kabupaten Nganjuk masih belum banyak diminati. BPS (2013) menyatakan bahwa jumlah perusahaan pertanian berbadan hukum di Kabupaten Nganjuk masih tercatat sebanyak 11 perusahaan. Perusahaan pertanian berbadan hukum tersebut berada di Kecamatan Prambon, Patianrowo, Baron dan Nganjuk. Kecamatan

Gondang sebagai salah satu penghasil pertanian di Kabupaten Nganjuk tercatat belum memiliki unit usaha berbadan hukum. Padahal di Kecamatan Gondang sendiri terdapat berbagai usaha pengolahan hasil pertanian. Usaha popular yang hanya dapat ditemui di Kecamatan Gondang adalah usaha pembuatan jenang dumbleg.

Jenang dumbleg merupakan makanan sejenis jenang yang terbuat dari tepung beras, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan (SNI, 1992). Jenang dumbleg biasanya dihidangkan dalam berbagai kesempatan seperti pada acara hajatan dan menjamu tamu. Selain itu fungsi jenang adalah sebagai makanan kecil dan teman minum teh (Astawan, 1991). Jenang dumbleg merupakan salah satu jenis pangan semi basah yang memiliki aktivitas air (aw) berkisar 0,70-0,90. Adanya aktivitas air ini dikarenakan dalam jenang terkandung kadar air kira-kira 15-50%. Dengan adanya kandungan air ini, jenang memiliki kandungan air yang dapat membantu proses dehidrasi dan rehidrasi sehingga lunak dan lezat (Buckle, 1987).

Usaha pembuatan jenang dumbleg ini masih dilakukan dengan tradisional, dengan menggunakan wajan diatas kompor kayu bakar sehingga produk yang dihasilkan terkadang memiliki warna dan kekentalan yang tidak konsisten. Selain itu, jenang dumbleg masih dikemas dengan pelepah pinang yang setengah terbuka, sehingga produk bercita rasa manis tersebut akan basi dalam waktu satu hari. Oleh karena itu Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu meningkatkan kapasitas produksi, kualitas dan jangkauan pemasaran produk jenang dumbleg, makanan khas Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di produsen jenang dumbleg (Ibu Suparmi) Desa Gondang Kulon Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk pada bulan Juni sampai Juli 2019.
Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah:

1. Ceramah tentang pentingnya kebersihan dan pencatatan produksi/pembukuan
2. Ceramah tentang pentingnya menjaga kualitas dan konsistensi produk, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan
3. Praktek pelatihan pengolahan jenang dumbleg untuk mencari formulasi terbaik yang disukai konsumen
4. Pendampingan untuk mengawasi mutu produk dari awal hingga produk sampai ke tangan konsumen
5. Pelatihan pemasaran melalui media elektronik yaitu melalui *website*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun beberapa hasil yang dicapai dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang kebersihan dan pembukuan/pencatatan produksi

   Salah satu produsen jenang dumbleg yang masih bertahan di Desa Gondang Kulon Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk adalah Ibu Suparmi. Beliau memproduksi jenang dumbleg di dapur rumahnya dengan peralatan dapur seadanya. Lokasi dapur sendiri jadi satu dengan kamar mandi dengan beralaskan tanah dan beratapkan genteng tua. Hal ini dikhawatirkan dapat menimbulkan kontaminasi dari berbagai sumber. Adapun tempat produsi Ibu Suparmi dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Tempat Pengolahan Jenang Dumbleg

Setelah kegiatan ceramah, produsen jenang dumbleg telah mengetahui dan menerapkan pemisahan terhadap bahan baku dan bahan jadi, serta semua peralatannya. Produsen mengetahui dan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) terhadap bahan baku yang disimpan dalam tempat produksinya.

Produsen jenang dumbleg biasanya tidak memiliki jumlah produksi yang pasti, semuanya berdasarkan pada perkiraan ramai tidaknya situasi pasar pada hari tersebut. Namun, kondisi yang tidak selalu sama tersebut juga dibarengi dengan tidak adanya catatan produksi maupun catatan dalam bentuk apapun, sehingga produsen tidak tahu berapa jumlah bahan baku yang masih tersedia di dalam tempat produksi. Sehingga, pada kesempatan ini produsen diberi pengetahuan untuk membuat pencatatan sederhana tentang bahan yang masuk, bahan yang diolah hingga jumlah produksi dan pemasukan yang diterima setiap harinya.

2. Pengetahuan tentang menjaga kualitas produk

Produsen jenang dumbleg sudah mulai memproduksi dumbleg selama turun temurun. Namun, hingga garis keturunan ketiga ini, belum memiliki patokan resep yang sama. Semua tergantung pada ketersediaan bahan, sehingga terkadang menghasilkan produk yang berbeda baik warna, rasa maupun tekstur. Kesempatan ini, produsen diberi tahu untuk menjaga kualitas produk dimulai dari menggunakan bahan baku yang seragam.

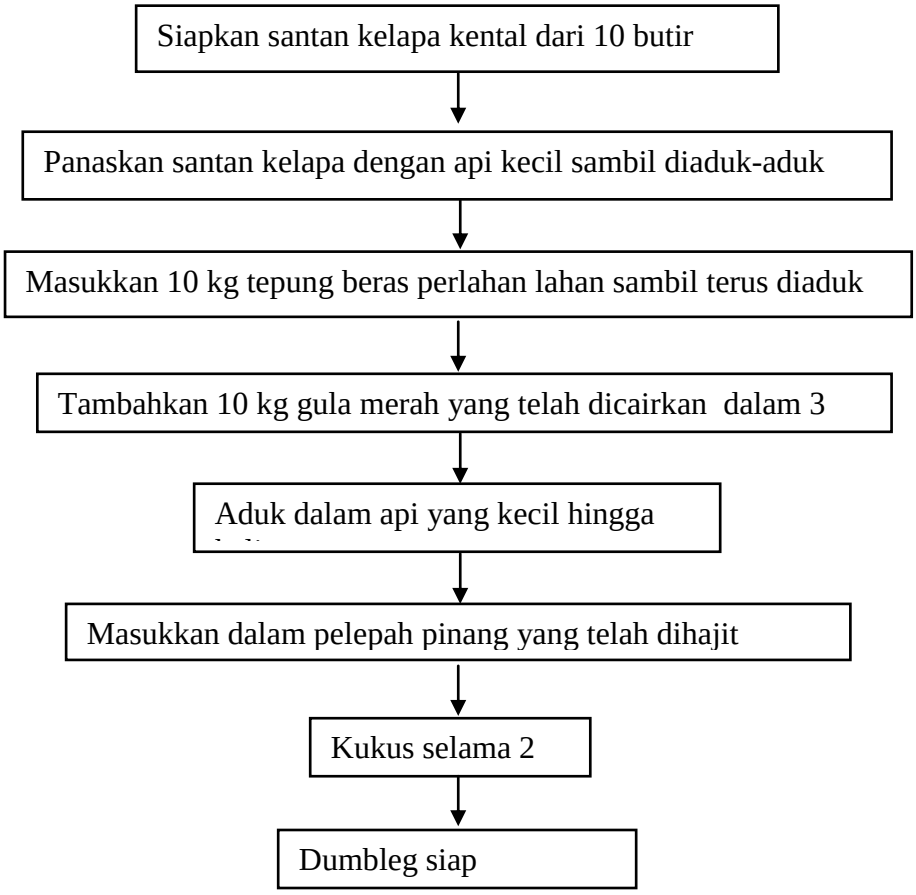
Jenang dumbleg membutuhkan bahan baku berupa tepung beras, santan, gula merah dan garam. Tepung beras yang digunakan pada akhirnya berasal dari beras yang diproduksi sendiri dari sawah keluarga yang ditepungkan sebelum proses pembuatan jenang dumbleg dimulai. Santan berasal dari kelapa yang tua karena dipercaya mampu menghasilkan santan dengan jumlah yang lebih banyak. Gula yang digunakan adalah gula aren yang berukuran besar dan berwarna cokelat tua.

Bahan utama yang menjadi cirri khas pada jenang dumbleg adalah pelepah pinang. Pelepah pinang yang digunakan adalah pelepah pinang yang tua dan lebar. Pelepah pinang diambil dari perkebunan di daerah Kecamatan Rejoso dan dipotong ukuran 20x 20 cm, kemudian dijahit sebelah pinggirnya dengan menggunakan tali dan jarum. Proses pengambilan pelepah pinang dilakukan seminggu sekali untuk menjaga agar pelepah tersebut tidak terlalu lama kemudian kering dan sulit digunakan.

Gambar 2. Bahan Baku Pengolahan Jenang Dumbleg

3. Formulasi Terbaik Jenang Dumbleg

Jenang dumbleg diproduksi tidak memiliki patokan resep yang pasti. Jumlah bahan baku yang ditambahkan terkadang berbeda-beda setiap harinya. Hal ini tergantung pada ketersediaan dan harga bahan baku. Pemilik biasanya mengurangi bahan baku jika harga bahan baku tersebut melambung tinggi. Hal ini kerap kali dikeluhkan konsumen, sehingga perlu adanya resep yang baku sehingga menghasilkan cita rasa jenang dumbleg yang sama dari hari ke hari. Setelah melalui proses pelatihan dan uji coba beberapa kali, dapat disimpulkan prosedur pengolahan 10 kg jenang dumbleg yang baik dan disukai konsumen dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Skema Pembuatan Jenang Dumbleg

Gambar 4. Proses Pembuatan Jenang Dumbleg

4. Pengawasan Mutu Hingga Produk Sampai ke Tangan Konsumen

Jenang dumleg yang telah matang dijual di pasar tradisional. Pemilik usaha memiliki lapak di dua pasar tradisional, yaitu pasar Gondang dan pasar Rejoso. Pemilik usaha menjual berdasar hari pasaran jawa, yaitu pon di pasar Gondang dan kliwon di pasar Rejoso. Setelah jenang dumbleg matang, produk dibersihkan terlebih dahulu dari sisa-sisa adonan yang menempel ketika proses pengukusan. Hal ini untuk menjaga agar produk sampai di tangan konsumen dalam keadaan bersih dan menarik. Jenang dumbleg hasil produksi telah diuji hedonik/ kesukaan melalui parameter warna, aroma, rasa dan tekstur pada 21 panelis. Hasil pengujian menyatakan bahwa jenang dumbleg dengan resep tersebut disukai panelis berdasarkan parameter wara, aroma, rasa dan tekstur.

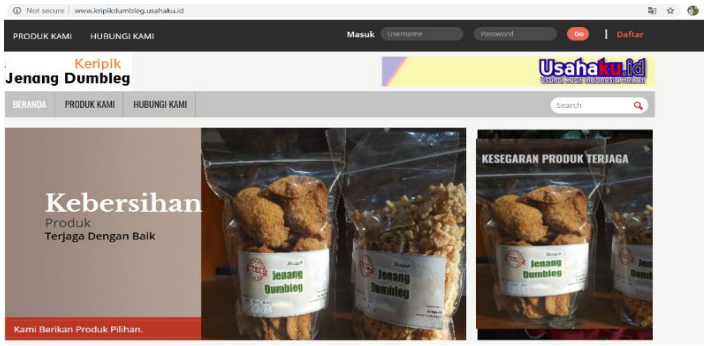
Gambar 5. Proses Pembersihan Jenang Dumbleg Sebelum Dipasarkan

Jenang dumbleg yang telah dibersihkan kemudian dibawa dengan menggunakan keranjang tertutup menuju pasar tradisional. Sesampainya di pasar tradisional, jenang dumbleg sebelum dipamerkan, terlebih dahulu dibersihkan alas dan mejanya agar selalu dalam keadaan bersih. Produk jenang dumbleg yang setengah terbuka ketika dipasarkan harus mendapat pehatian khusus ketika di pasar tradisional, sehingga setelah dijajarkan di meja pasar, jenang dumbleg ditutup dengan menggunakan plastik transparan untuk menghindari kontaminasi mikroba maupun hewan-hewan yang banyak ditemui di pasar tradisional.

5. Pemasaran Melalui Internet

Produk jenang dumbleg merupakan produk jajanan lokal yang belum banyak dikenal oleh warga diluar Kabupaten Gondang. Maka dari itu, perlu adanya publikasi melalui berbagai media, salah satunya media online. Publikasi dan pemasaran dapat melaui pembuatan website untuk memperluas jangkauan pemasaran. Melalui website ini, terdapat peningkatan jangkauan pemasaran dan ada pesanan sampai ke Kediri, Tulungagung dan Bojonegoro.

Melalui pendampingan yang telah dilakukan didapat hasil bahwa terdapat peningkatan pendapatan karena jenang dumbleg lebih disukai. Sebelum pendampingan penghasilan kotor per hari adalah Rp 300.000, setelah pendampingan penghasilan kotor perhari bisa mencapai Rp 500.000 atau naik hampir dua kali lipat.



Gambar 6. Pemasaran Jenang Dumbleg Melalui *Website*

KESIMPULAN

Produsen jenang dumbleg telah mengalami peningkatan omset menjadi dua kali lipat, kualitas jenang dumbleg lebih konsisten, lebih gurih dan disukai konsumen dan terdapat peningkatan jangkauan pemasaran sampai ke Kediri, Tulungagung dan Bojonegoro. Jenang dumbleg memiliki kemasan yang setengah terbuka, sehingga sebaik apapun perlakuan yang dilakukan, jenang dumbleg akan mudah basi dalam sehari, sehingga perlu adanya perlakuan lanjutan untuk produk yang tidak laku dalam sehari sehingga tidak menimbulkan kerugian bagi produsen jenang dumbleg.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti yang telah memberikan dukungan dan dana terhadap Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun pendanaan 2019 ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1]. Badan Pusat Statistik Jawa Timur. 2010. *Statistik Indonesia Tahun 2010.* Jakarta Pusat :Badan Pusat Statistik

[2]. Badan Pusat Statistik Jawa Timur. 2011. *Statistik Indonesia Tahun 2011*. Jakarta Pusat :Badan Pusat Statistik

[3]. Badan Pusat Statistik Jawa Timur. 2013. *Statistik Indonesia Tahun 2013.* Jakarta Pusat :Badan Pusat Statistik

[4]. BSN 01-2973-1992. SNI Pengertian Dodol. Badan Standarlisasi Nasional BSN

[5]. Astawan dan Wahyuni. 1991. T*eknologi Pengolahan Nabati Tepat*. Bogor: AkademikaPressindo.

[6]. Buckle, K, A., R, A Edwards, G, H., Flett, M., Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UniversitasIndonesia. Jakarta. dikutip dari Yustina Ita. 2012. *Pengaruh Penambahan AnekaRempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan Pada Kerupuk dari SusuSapi Segar*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Madura