



PKM Peningkatan Produktivitas Usaha Jenang Pada UMKM Al Husna di Desa Singocandi Kecamatan Kota Kabupaten Kudus

Titin Winarti*¹, Wawan Setiawan², Edi Widodo³

Universitas Semarang^{1,2,3}

titin@usm.ac.id¹, uaone@usm.ac.id², ediwidodo@usm.ac.id³

Informasi Artikel

Diterima : 03-01-2024

Direview : 04-01-2024

Disetujui : 08-01-2024

Kata Kunci

Jenang Kudus; Mesin Pemotong Jenang; Efisiensi Produksi; SOP;

Abstrak

Jenang Al Husna memiliki 12 karyawan, beroperasi dari pukul 08.00 sampai 16.00 menggunakan sistem borongan. Memiliki kapasitas produksi 300 Kg perhari, gabungan dari beras ketan, santan, dan gula aren. Proses pembuatan jenang, bahan direbus bersamaan dan diaduk selama 4 jam sampai mengental, jenang yang sudah matang, didinginkan selama 24 jam, selanjutnya dilakukan pemotongan dan pengemasan. Permasalahan mitra dalam produksi adalah, 1) Pemotongan jenang dilakukan secara manual sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama dan tidak akurat dalam ukuran tiap potong jenang, 2) Kapasitas produksi tidak memenuhi permintaan pasar, 3) Tidak memiliki standard operating procedure. Solusi yang diberikan kepada mitra pada PKM ini adalah 1) Membuat mesin pemotong jenang untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi, 2) Membuat kemasan produk untuk meningkatkan nilai barang. 3) Membuat Standard Operational Procedure melalui Forum Group Discussion. Luaran dari PKM ini adalah kapasitas produksi meningkat sebesar 65%, kualitas produk lebih baik dan peningkatan pengelolaan manajemen operasional.

1. PENDAHULUAN

Jenang adalah makanan olahan yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula pasir, gula merah, santan kelapa, dan wijen yang direbus bersamaan selama kurang lebih 4 jam sampai benar-benar matang dan mengental. Jenang Kudus memiliki cita rasa manis dan tekstur yang empuk, berbeda dengan dodol garut. Kudus adalah kabupaten di Jawa Tengah yang dikenal sebagai pusat produksi rokok (kretek) dan kota santri dengan sejarah keislaman yang kaya. Kota ini juga memiliki potensi pariwisata yang besar, termasuk wisata kuliner dengan jenang Kudus sebagai salah satu oleh-oleh favorit wisatawan (BPS Kudus, 2020) (Marsono et al., 2018) (Saifuddin, 2013). Pertumbuhan industri jenang Kudus sebagai bagian dari UMKM telah mengalami pasang surut (Nailir et al., 2020), menunjukkan perlunya dukungan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan mendorong pertumbuhan ekonomi (Pindyck S. & Rubinfeld L., 2018) daerah. Kabupaten Kudus memiliki tujuan pembangunan untuk meningkatkan kesejahteraan dan daya saing ekonomi dengan fokus pada pengembangan UMKM, termasuk industri jenang Kudus (Pemerintah Kabupaten Kudus, 2019).

Tabel 1. Jumlah UMKM Jenang Kudus

Tahun	Jumlah UMKM Jenang Kudus	Volume Produksi (dalam Ton)
2013	55	2.314
2014	53	2.441
2015	48	2.403
2016	45	1.508

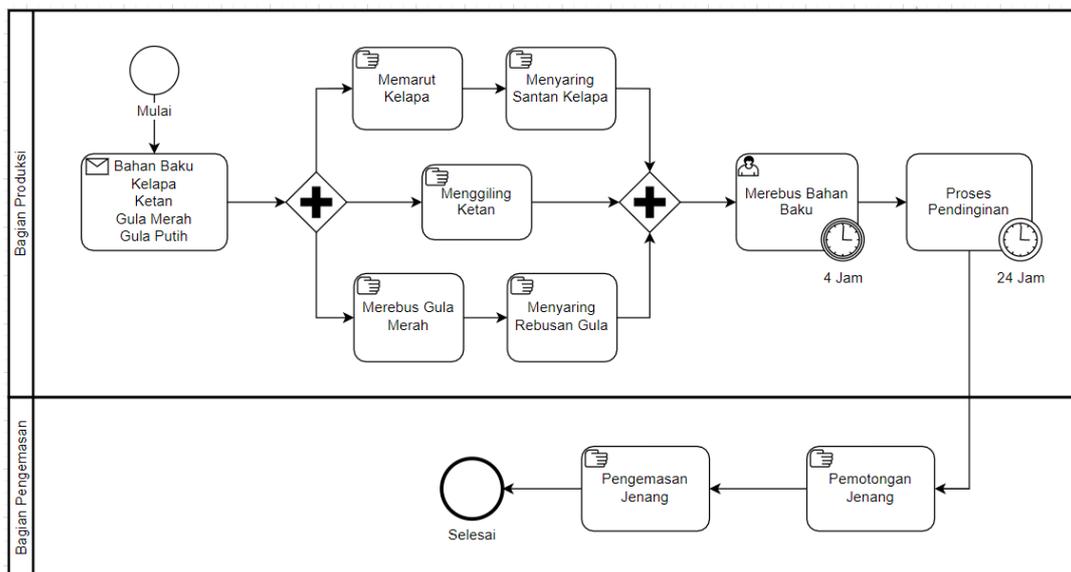
Jenang merupakan produk unggulan kabupaten kudus(Pemerintah Kabupaten Kudus, 2019), ditinjau secara aspek keekonomian usaha jenang masih cukup menjanjikan (Risyida, 2020), diantara sekian banyak UMKM Jenang di kota kudus, Jenang Al Husna yang menjadi mitra dalam hibah PKM (Program Kemitraan Masyarakat). Mitra pengabdian ini berbentuk Usaha Dagang dengan nama "Al Husna", yang dimiliki oleh Bapak Nurul Huda dengan alamat usaha di RT.04 RW.03 Desa Singocandi, Kecamatan Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Al Husna didukung oleh 12 tenaga kerja dan 25 orang penjual pengecer dengan sistem jual lepas yang tersebar di area Kudus, Pati dan Demak, khususnya pada objek wisata religi. UD Al Husna memiliki kapasitas produksi 300 Kg Jenang per hari, dengan pemakaian bahan baku per 100 Kg jenang adalah 30 Kg beras ketan, 30 Kg gula pasir, 30 Kg gula merah ditambah 20 butir kelapa yang diambil santannya dan wijen. Untuk memproduksi jenang, digunakan alat-alat berupa mesin pengaduk jenang, mesin giling, mesin pamarut kelapa, dan mesin diesel 12 PK sebagai sumber tenaga penggerak.



Gambar 1: Proses Pemotongan dan Pengemasan Jenang Al Husna

UD. Al Husna telah berkecimpung dalam usaha produksi jenang selama lebih dari 15 tahun. Mereka memperoleh bahan baku dari pasar tradisional dan supplier lokal di Kota Kudus dengan sistem kerja borongan. Selama sehari, mereka mampu memproduksi 300 Kg jenang dengan jam kerja dari 08.00 pagi hingga 15.00 sore. Proses pembuatan jenang ini melibatkan memasak semua bahan baku dalam wajan besar selama sekitar 4 jam hingga mengental, kemudian didinginkan selama 24 jam, dan dikemas secara manual keesokan

harinya dalam potongan-potongan kecil yang dibungkus plastik. Produk jenang mereka dipasarkan secara curah tanpa merk kepada pengecer.



Gambar 2: Alur Produksi Jenang Al Husna

Proses pembuatan jenang kudus terbagi dalam 4 tahapan:

1. Persiapan bahan baku
Untuk sekali masakan, diperlukan 100 Kg bahan baku, yang terdiri atas beras ketan yang digiling menjadi tepung, kelapa yang diparut kemudian diperas santannya, gula pasir dan gula kelapa.
2. Memasak bahan baku
Semua bahan dicampur menjadi satu dan dimasak dalam tungku baja menggunakan tungku berbahan bakar kayu, sambil terus diaduk menggunakan mesin pengaduk selama 4 jam.
3. Pendinginan
Jenang yang sudah dimasak selama 4 jam, kemudian dituang dalam baki plastic berukuran 40x60 cm, dan disimpan dalam ruangan bersuhu ruang selama kurang lebih 24 jam, agar teksturnya menjadi jenang sepenuhnya.
4. Pemotongan dan pengemasan
Jenang yang telah dingin, kemudian dipotong-potong kecil-kecil dan dibungkus menggunakan plastik dalam ukuran sebesar ibu jari orang dewasa. Jenang yang telah dipotong kecil, akan dijual dalam kemasan plastic dengan rata-rata berat 1 Kg.

Dari hasil survey dan diskusi dengan mitra, permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Pemotongan jenang secara manual, membutuhkan waktu lama, dan semakin hari, tenaga kerja yang mau menjadi pembungkus jenang makin berkurang.
2. Produk jenang dijual tanpa merk, dengan sistem curah, sehingga memiliki nilai jual yang rendah.
3. Tidak ada Standard Operational Procedure (SOP) dalam melakukan usahanya, selama ini mereka bekerja berdasarkan pengalaman saja.

Solusi yang diberikan pada kegiatan PKM ini untuk setiap permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan alat yang membantu proses pemotongan jenang berbasis teknologi, sehingga dapat mengurangi waktu proses pemotongan.
2. Pembuatan kemasan produk yang lebih baik, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk jenang (Rosalina, 2012).
3. Pembuatan Standard Operational Procedure dengan melibatkan elemen masyarakat dan pakar.

2. METODE

Kegiatan ini melibatkan mitra UMKM dan mitra Teknik pembuat mesin. Untuk mewujudkan alat pemotong yang sesuai spesifikasi yang diinginkan oleh pengabdian dan mitra UMKM (Elyanto, 2013), pengabdian melakukan kontrak kerja dalam pembuatan alat. Mitra teknik bernama Asterra Mesin, yang berlokasi di Jogjakarta.

Rangkaian kegiatan dimulai dari analisis kebutuhan, perencanaan pelaksanaan, pengadaan peralatan, pelatihan operasional peralatan, forum group diskusi tentang standard operasional produksi, dan diakhiri dengan serah terima luaran yang dihasilkan dari pengabdian ini, berupa perangkat alat pemotong jenang, perangkat alat pelabel dan pengemas produk, dan dokumen SOP (*Standard Operational Procedure*) untuk pengelolaan usaha jenang (Hongdiyanto, 2017).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

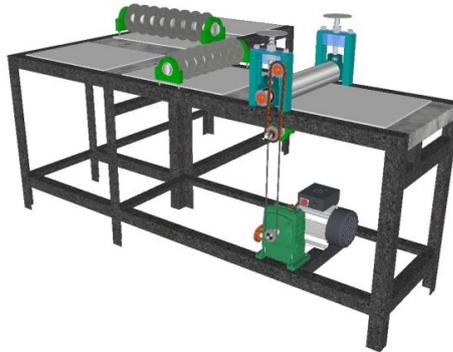
Hasil yang dicapai pada Kegiatan PKM kemendikbud pada produsen Jenang Al Husna adalah:

1. Pengadaan dan pelatihan operasional alat pemotong jenang, untuk meningkatkan kualitas, kebersihan dan kuantitas hasil.

Tabel 2. Kapasitas pemotongan jenang

Kapasitas	Potong Manual	Potong Mesin	Efisiensi
1 Baki	30 menit	10	65%
60 Baki	1.800 menit	600 menit	

Pemotongan menggunakan mesin diharapkan dapat meningkatkan efisiensi waktu sebesar 65%. Dengan menggunakan mesin pemotong, maka ukuran produk akhir jenang dapat dibuat standard dengan berat yang sama untuk setiap hasil potongnya. Mesin ini dilengkapi dengan roller pengepres jenang dan pisau potong yang dapat diubah ukuran potongnya, menyesuaikan kebutuhan.



Gambar 3 : Mesin Pemotong Jenang

2. Rebranding produk dengan membuat kemasan jenang yang lebih menarik yang diharapkan mampu meningkatkan nilai produk, yang berujung pada meningkatkan keuntungan bagi mitra.



Gambar 4: Kemasan produk jenang Al Husna

3. Pembuatan SOP akan membuat proses produksi menjadi terstruktur dan terstandard, sehingga akan meningkatkan nilai pada proses produksi jenang untuk dapat bersaing diwaktu kedepan.

4. KESIMPULAN

Pandemic Covid-19 dan tren wisata religi yang meningkat memicu naiknya konsumsi bahan pangan oleh masyarakat. Jenang kudus Al Husna sebagai produsen jenang, mengalami kendala dalam memenuhi permintaan pasar karena total produksi yang dihasilkan masih jauh dari permintaan. Kegiatan PKM ini mampu memberikan solusi kepada mitra dalam memenuhi permintaan pasar yang meningkat, dari kapasitas produksi 300 Kg bahan baku jenang, menjadi 500 Kg perhari. Efisiensi proses produksi masih perlu ditingkatkan dengan merubah tata letak alat-alat produksi dan penyimpanan dalam barisan yang mengalir, sehingga proses produksi dapat lebih efisien dalam menggunakan tenaga kerja. Pembuatan packaging baru, memberikan tampilan yang lebih menjual sehingga mampu meningkatkan

citra produk jenang. Kebersihan area produksi masih perlu ditingkatkan, mengingat produsen bahan pangan sensitive terhadap isu kebersihan alat produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian PKM pada Perusahaan jenang Al Husna, yang berlokasi di desa singocandi, kecamatan kota kudas, kabupaten kudas dapat dilaksanakan dengan baik atas bantuan dan dukungan banyak pihak. Untuk itu, tim pengabdian mengucapkan terimakasih pada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi, LPPM Universitas Semarang, Fakultas Teknologi Informasi dan Komunikasi Universitas Semarang dan Bapak Nurul Huda selaku pelaku usaha Jenang Al Husna.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kudus. (2020). *Kudus dalam angka 2020*. BPS KUDUS.
- Elyanto, J. (2013). *Pembuatan Mesin Pemotong Jenang dengan Kapasitas 30 Kg per Jam*. <http://eprints.umk.ac.id/id/eprint/1553>
- Hongdiyanto, C. (2017). The importance of production standard operating procedure in a family business company The importance of production standard operating procedure in a family business company. *Materials Science and Engineering*, 277. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/277/1/012024>
- Marsono, M., Prihantoro, F., Irawan, P., & Sari, Y. K. (2018). *Dampak Wisata Religi Kawasan Masjid Sunan Kudus, Terhadap Ekonomi, Lingkungan dan Sosial Budaya*. Gajah Mada University Press.
- Nailir, O., Nim, R., & Ekonomi Pembangunan, J. (2020). *EFISIENSI USAHA INDUSTRI UMKM JENANG DI KABUPATEN KUDUS SKRIPSI Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada Universitas Negeri Semarang*.
- Pemerintah Kabupaten Kudus. (2019). *RPJMD 2018-2023*. <https://bappeda.kuduskab.go.id/document/RPJMD%202018-2023.pdf>
- Pindyck S., R., & Rubinfeld L., D. (2018). *Microeconomics* (Ninth Edition). Pearson.
- Risyida, N. (2020). *Efisiensi usaha industri umkm jenang di kabupaten kudus*. <https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.31942/mediagro.v18i2.7181>
- Rosalina, Y. (2012). Disain kemasan untuk meningkatkan nilai tambah. *Agro Industri*, 2(1), 8-13.
- Saifuddin, S. (2013). Relasi Mitos, Dan Agama Sebagai Media Peningkatan Ekonomi Produktif Dalam Tradisi "Tebokan" Di Desa Kaliputu Kota Kudus. *Inferensi*, 7(2), 451. <https://doi.org/10.18326/infsl3.v7i2.451-472>