

PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI RENGGINANG KETAN MENGGUNAKAN TEKNOLOGI PENGERING BUATAN

Saptariana, Meddiati Fajri Putri, Titin Agustina

Universitas Negeri Semarang,
Email: saptariana_unnes@yahoo.co.id

Abstract. Rengginang is one of Indonesian traditional food made from glutinous rice ingredient white or black, generally in the form of a circle of a certain size, taste sweet or savory, and have a crisp texture. Based on surveys and interviews directly to employer partners, permasalahan which can be grouped into three aspects: 1). The production aspect, for this small entrepreneurs are still using technology rengginang glutinous drying naturally., 2). The quality aspect, drying techniques used in rengginang causing substances do not meet the standard of food in accordance with SNI. In addition, the packaging has not been done properly and the result produced rengginang perishable or quickly fizzled, 3). Aspects of Business Management and Marketing. During this segment of the market rengginang production glutinous mother and mother Kartini Murti Mardiyah about 90% for the traditional market Pecangaan districts, the district of Jepara.

Keywords: *Rengginang Ketan, Gemulung Pecangaan Jepara*

Abstrak. Rengginang adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang dibuat dari bahan beras ketan putih atau hitam, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa manis atau gurih, dan mempunyai tekstur renyah. Berdasarkan Survei dan wawancara langsung terhadap pengusaha mitra, permasalahan yang dapat dikelompokkan menjadi 3 aspek: 1). Aspek Produksi, selama ini para pengusaha kecil masih menggunakan teknologi penjemuran rengginang ketan secara alami., 2). Aspek Kualitas, teknik penjemuran yang digunakan menyebabkan kandungan zat dalam rengginang tidak memenuhi standar makanan sesuai dengan SNI. Selain itu dalam pengemasan belum dilakukan secara baik dan berakibat rengginang yang dihasilkan tidak tahan lama atau cepat melempem, 3). Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran. Selama ini segmen pasar rengginang ketan produksi ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah sekitar 90% untuk pasar tradisional kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara. .

Kata Kunci: *Rengginang Ketan, Gemulung Pecangaan Jepara*

PENDAHULUAN

Desa Gemulung merupakan salah satu desa di Kecamatan Pecangaan yang termasuk dalam wilayah Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah. Sebagai desa yang sedang berkembang menjadi desa mandiri, Gemulung tidak lagi hanya mengandalkan sektor pertanian sebagai mata pencaharian masyarakatnya. Berbagai macam Usaha Kecil Menengah (UKM) telah banyak berkembang di Desa yang terkenal dengan tebu dan produksi gula merahnya.

UKM rengginang saat ini menjadi salah satu bentuk usaha yang ditekuni oleh masyarakat Gemulung. Di Gemulung ada dua pengrajin utama pembuatan rengginang yaitu ibu Kartini Murti dengan produk rengginang merk “Asri Mulya” dan ibu Mardiyah dengan produk rengginang merk “Makmur”. Ibu Kartini Murti telah 15 tahun menekuni usaha di bidang pembuatan rengginang, sementara ibu Mardiyah baru sekitar 8 tahun menjalani usahanya. Meskipun baru 8 tahun, tetapi jika dilihat dari omset produksi dan penjualannya, rengginang yang dibuat oleh ibu Mardiyah lebih banyak karena per harinya menghabiskan bahan baku ketan hingga 20 kg, sementara pada ibu Kartini Murti hanya sekitar 6 kg ketan per hari.

Rengginang adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang dibuat dari bahan beras ketan putih atau hitam, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa manis atau gurih, dan mempunyai tekstur renyah. Ada beberapa macam variasi rengginang dengan cara pembuatan yang berbeda-beda, terutama pada bumbu yang ditambahkan, bentuk, dan juga ukurannya. Meskipun demikian, secara umum proses pembuatan rengginang relatif sama atau serupa.

Berdasarkan Survei dan wawancara langsung terhadap pengusaha mitra, permasalahan yang dihadapi pengusaha

kecil pembuatan rengginangketan dapat dikelompokkan menjadi 3 aspek: produksi, kualitas, dan manajemen usaha/ pemasaran dimana ketiga aspek ini saling terkait.



Gambar 1. Rengginang ketan

Selama ini para pengusaha kecil masih menggunakan teknologi penjemuran rengginang ketan secara alami. Alat yang digunakan adalah irik yang terbuat dari bambu yang berbentuk anyaman bambu persegi panjang atau menggunakan tampah (anyaman bambu berbentuk bulat), dimana rengginang yang dijemur diletakkan di atasnya.

Untuk lebih jelasnya, untuk penjemuran rengginang menggunakan tampah dapat dilihat sebagai-mana gambar di bawah ini:



Gambar 2. Penjemuran Rengginang

Penjemuran rengginang dengan irik bambu atau tampah membutuhkan tempat

yang luas, sehingga produsen rengginang tidak bisa memproduksi rengginang dalam jumlah yang banyak karena keterbatasan lahan. Selain itu, karena tempat produksi di dapur rumah pemilik usaha rengginang maka penjemuran rengginang itu di bawah jemuran pakaian pemilik rengginang, sehingga di khawatirkan air jemuran pakaian masuk ke dalam rengginang yang sedang di jemur. Hal ini apabila kita tinjau dari higienis dan sanitasinya kurang higienis, sehingga apabila konsumen melihat tempat penjemurannya bisa merasa risih.

Kelemahan pada aspek produksi berdampak juga pada kualitas rengginang ketan. Teknik penjemuran yang digunakan menyebabkan kandungan zat dalam rengginang tidak memenuhi standar makanan sesuai dengan SNI. Misalnya mengandung detergen dan zat kimia lainnya, yang dikhawatirkan akan mengganggu kesehatan manusia yang memakannya. Gangguan kesehatan ini tidak terganggu secara langsung tetapi berlangsung lama.

Selain itu rengginang ketan Ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah yang dihasilkan masih rengginang ketan dengan rasa original dan belum ada pengembangan baik dari rasa dan bentuk.

Kualitas rengginang ketan yang dihasilkan pengusaha kecil sangat berpengaruh pada aspek pemasaran. Selama ini segmen pasar rengginang ketan produksi ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah sekitar 90% untuk pasar tradisional kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara, selain untuk tetangga ataupun kenalan yang membutuhkannya. Rengginang ketan yang oleh ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah dijual dengan kemasan plastik tipis dan tanpa menggunakan merk. Gambar kemasan rengginang ketan dapat dilihat seperti gambar 3.

Selain itu pemasarannya belum di promosikan lewat media pemasaran misalnya brosur, kemasan yang bermerek dan ada

alamatnya.



Gambar 3. Kemasan Rengginang Ketan Tanpa Merk

METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, kegiatan Ipteks bagi masyarakat (IbM) yang disepakati bersama mitra adalah sebagai berikut:

1) Aspek Produksi

Dalam kegiatan ini diterapkan Teknologi Tepat Guna (TTG) berupa rak penjemur rengginang berbentuk susun. Penjemur/pengering ini adalah bentuk pengeringan buatan dengan alat bantu pengering berupa oven pengering menggunakan gas elpiji sebagai pemanasnya. Untuk mengeluarkan udara lembab pada saat pengeringan, digunakan *exhaust fan*.

2) Aspek Kualitas

Untuk mendapatkan kualitas dari aspek uji kesukaan. Uji kesukaan ditinjau dari rasa, aroma dan tekstur kesukaan panelis terhadap produk makanan. Uji kesukaan dalam hal ini dilakukan untuk menguji berbagai resep, baik resep yang sudah ada atau hasil pengembangan. Dengan cara ini akan di dapatkan rasa yang sesuai selera konsumen dan resep ini selanjutnya ditetapkan sebagai resep standar rengginang ketan produksi Ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah.

3) Aspek Manajemen Usahan dan Pemasaran

Peningkatan kapasitas produksi dan

kualitas perlu diimbangi dengan peningkatan pemasaran. Untuk peningkatan pemasaran dilakukan beberapa strategi, antara lain: 1). Peningkatan Kualitas SDM pengusaha melalui pelatihan tentang majemen usaha, pemasaran dan pembukuan keuangan 2). Pembuatan desain kemasan yang lebih menarik antaara lain: kemasan plastik tebal yang bermerek, dus, dan tas plastik yang bermerek 3). Melakukan promosi melaui berbagai cara: membuat leaflet, spanduk, dan mengikuti pameran, 4). Perluasan jaringan pemasaran dan segmen pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil yang diberikan kepada industri mitra berdasarkan permasalahan di lapangan dan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan, meliputi: 1) Aspek Produksi, 2) Aspek Kualitas, 3) Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran

Pembahasan

Dalam kegiatan ini diimplementasikan peralatan pengering rengginang dengan menggunakan peralatan Teknologi Tepat Guna (TTG). Penjemur/ pengering ini adalah bentuk pengeringan buatan dengan alat bantu pengering berupa oven pengering menggunakan gas elpiji sebagai pemanasnya, yang akan sangat bermanfaat ketika musim hujan. Untuk mengeluarkan udara lembab pada saat proses pengeringan, digunakan *exhaust fan* dengan listrik hanya 5 Watt. Gambar oven pengering tersebut dapat dilihat pada gambar 4.

Dengan mengimplementasikan pengering buatan ini diharapkan permasalahan yang dihadapi mitra yang sering rengginangnya menjamur karena kurangnya sinar matahari karena hujan bisa teratasi.

Beberapa keunggulan oven pengering



Gambar 4. Oven Pengering Rengginang

rengginang yang akan diterapkan nanti adalah : 1). Tidak membutuhkan tempat yang luas dalam penjemuran rengginang 2). Dapat mengeringkan dalam jumlah banyak 3). Kualitas lebih baik karena kalau di musim penghujan rengginang ketan tidak mudah rusak.

Pada aspek produksi juga di buat pengembangan rengginang dengan berbagai rasa yaitu: rasa pedas, rasa keju, rasa *barbeque*.

Untuk mendapatkan kualitas dari aspek mutu di dalam pengemasan di gunakan alat pengemas sistem vacum untuk meningkatkan daya tahan rengginang. Digunakan alat ini daya tahan rengginang akan mencapai lebih kurang dua bulan. Sealer yang digunakan adalah dapat dilihat pada gambar 5.

Sedangkan untuk mengetahui kualitas dari aspek kesukaan menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik ditinjau dari kesukaan konsumen akan rasa, aroma, tekstur serta warna. Uji kesukaan dilakukan pada produk rengginang khas milik Kartini Murti dan Mardiyah serta produk pengembangan dengan rasa pedas, keju, *barbeque*. Uji kesukaan dilakukan dengan cara produk dicobakan ke konsumen minimal 25 orang panelis. Dengan cara ini akan di dapatkan rasa yang sesuai selera konsumen dan resep ini selanjutnya ditetapkan sebagai resep standar rengginang ketan produksi Ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah. Hasil uji kesukaan dapat

Tabel 1. Hasil uji kesukaan

No.	Indikator	Sampel	Jumlah	Presentase	Kriteria Suka
1	Rasa	A (Original)	282	70,5	S
		B (Keju)	282	70,5	S
		C (Balado)	293	73,25	S
		D (Jagung Bakar)	256	64	CS
		Keseluruhan	1113		
2	Warna	A (Original)	317	79,25	S
		B (Keju)	267	66,75	CS
		C (Balado)	269	67,25	CS
		D (Jagung Bakar)	256	64	CS
		Keseluruhan	1109		
3	Aroma	A (Original)	279	69,75	CS
		B (Keju)	281	70,25	S
		C (Balado)	280	70	S
		D (Jagung Bakar)	256	64	CS
		Keseluruhan	1096		
4	Tekstur	A (Original)	307	76,75	S
		B (Keju)	311	77,75	S
		C (Balado)	312	78	S
		D (Jagung Bakar)	284	71	S
		Keseluruhan	1214		



Gambar 5. Alat sealer untuk pengemasan



Gambar 6. Kemasan Stoples Pastik

dapat dilihat pada tabel 1:

Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas perlu diimbangi dengan peningkatan pemasaran. Hasil peningkatan pemasaran antara lain : 1). Peningkatan Kualitas SDM

pengusaha tentang manajemen usaha dan pemasaran; 2). Peningkatan promosi melalui berbagai cara: membuat leaflet dan spanduk, 3). Perluasan jaringan pemasaran dan segmen pasar, dimana pemasaran produk tidak hanya

untuk pasar tradisional tetapi juga untuk sasaran yang lainnya; 4). Pembuatan kemasan dan desain kemasan yang lebih menarik. Untuk meningkatkan kualitas aspek kualitas di dalam pengemasan, di implementasikan model pengemasan menggunakan stoples plastik untuk meningkatkan kemenarikan model kemasan. Gambar implementasi kemasan yang dilakukan adalah seperti gambar 6.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kesimpulan dari pengabdian ini adalah:

Diterapkan dua unit oven pengering, yang terdiri dari rak susun tiga yang terbuat dari anyaman bambu dengan kapasitas 1 lapis memuat 1,5 sampai 2 kg. Jadi total 1 oven pegering dapat menjemur lebih kurang 10 kg.

Dihasilkan satu unit alat pengemas sistem vacum untuk meningkatkan daya tahan rengginang.

Dihasilkan resep rengginang produksi khas rengginang Kartini Murti dan mardiyah serta resep rengginang pengembanganyang dapat diterima konsumen secara luas

Dihasilkan desain dan kualitas kemasan rengginang ketan yang lebih menarik

Saran

Saran dari pengabdian ini adalah: a) Perlu keberlanjutan di dalam penggunaan oven pengering karena efisien tempat dan mengatasi penjemuran saat musim penghujan ; b) Perlu keberlanjutan produksi rengginang

aneka rasa karena akan pengembangan usaha; c) Perlu keberlanjutan penggunaan alat vacum dalam pengemasan, dengan tujuan rengginang akan tahan lebih lama; d) Perlu keberlanjutan penggunaan kemasan rengginang yang menarik

DAFTAR PUSTAKA

<http://dapurkueoma.blogspot.com/2011/09/resep-rengginang.html>. Download 28 September 2011.

http://triwitono.staff.ugm.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=95:proses-pembuatan-rengginang&catid=28:proses-pengolahan&Itemid=53. Download 27 Mei 2012.

<http://rengginang-madura.blogspot.com/2011/11/rengginang-ketan.html>. Download 24 Mei 2012.

<http://hobimasak.info/resep-rengginang/ResepRengginang>.

<http://kreasimasakan.blogspot.com/2013/04/resep-cara-membuat-rengginang-ketan.html>. *Resep Cara Membuat Rengginang Ketan Terasi Rasa Asin*.

<http://resepmasakankreatif.blogspot.com/2012/12/cara-membuat-rengginang-aneka-rasa.html>. *Cara Membuat Rengginang Aneka Rasa*.

<http://resep-komplit.blogspot.com/2013/01/resep-cara-membuat-rengginang-ketan.html>. *Resep Cara Membuat Rengginang Ketan Gurih dan Renyah*.