

Pengembangan Jenang Jubung dalam Melestarikan Makanan Tradisional Khas Gresik

Novia Maulidiyah Ahmad^{1*}, Khoirul Hidayat², Abdul Azis Jakfar³

^{1,2,3}Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

^{1,2,3}Jl. Raya Telang Po Box 2 Kamal Bangkalan, 69162, Indonesia

E-mail: 200331100011@student.trunojoyo.ac.id¹, irul_ie@yahoo.co.id², abdul.azis@trunojoyo.ac.id³

*penulis korespondensi

Published: 30 Maret 2024

Abstrak - Gresik merupakan kabupaten yang mempunyai beragam makanan tradisional, salah satunya yaitu jenang jubung. Jenang jubung merupakan makanan yang terbuat dari ketan hitam dan dikemas menggunakan pelepah pinang kering. Kelemahan jenang jubung selama ini yaitu lamban dalam mengikuti perkembangan zaman sehingga menjadikan makanan khas tersebut sedikit tergeser keberadaannya oleh makanan import yang masuk di Indonesia. Penelitian ini bertujuan menambah nilai produk jenang jubung tanpa mengurangi kualitasnya. Metode penelitian yang digunakan untuk mengidentifikasi dan mengefisiensi biaya yaitu metode *value engineering*, dimana metode tersebut dapat menghasilkan rancangan biaya yang lebih murah dari biaya yang telah direncanakan sebelumnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden ahli menginginkan pengembangan produk jenang jubung dari segi rasa, kemasan, berat bersih dan tingkat kematangan. Oleh karena itu, produk jenang jubung mempunyai potensi untuk dikembangkan. Pengembangan jenang jubung diharapkan dapat menarik minat konsumen dan memperkuat reputasi pelaku usaha serta membantu kelestarian makanan tradisional.

Kata kunci: Pengembangan, Gresik, jenang jubung

Abstract – Gresik is a district that has a variety of traditional foods, one of which is jenang jubung. Jenang jubung is made from black sticky rice and packaged using dried areca nut leaves. The weakness of jenang jubung so far is that it could be faster to keep up with the times, so this typical food has been slightly displaced by imported food entering Indonesia. This research aims to increase the value of jenang jubung products without reducing their quality. The research method used to identify and streamline costs is the value engineering method, which can produce cheaper design costs than previously planned costs. The research results show that expert respondents want the development of Penang tubing products in terms of taste, packaging, net weight, and level of maturity. Therefore, jenang jubung products have the potential for development. The development of jenang jubung is expected to attract consumer interest, strengthen the reputation of business actors and help preserve traditional food.

Keywords: development, Gresik, jenang jubung

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang mempunyai kuliner tradisional berbeda-beda dengan daerah satu dan lainnya. Daerah di Indonesia yang mempunyai keragaman kuliner tradisionalnya adalah salah satunya Kabupaten Gresik. Kuliner khas mempunyai fungsi kultural sebagai perwujudan identitas masyarakat di suatu lokasi tertentu. Luas wilayah, ragam budaya, juga keberagaman potensi alam merupakan faktor penunjang kekayaan kuliner Indonesia khususnya pada wilayah Kabupaten Gresik. Kuliner khas biasanya diwariskan secara turun-menurun dari generasi ke generasi. Dimana anak-anak dan remaja menjadi salah satu target penting dalam upaya pelestarian potensi kuliner khas Gresik dalam jangka panjang [1].

Kuliner Gresik sangat beragam macamnya, mulai dari pudak, nasi krawu, nasi roomo, otak-otak bandeng, bonggolan dan jenang jubung [2]. Jenang jubung mempunyai karakteristik seperti dodol namun dengan perbedaan pada bahan dan wadah yang digunakan. Proses pembuatan jenang jubung diawali dengan pencampuran ketan hitam dengan santan kelapa sehingga pada adonan tidak terdapat santan yang menggumpal, kemudian setelah tercampur merata ditambahkan gula sebagai pemanis dengan proses pengadukan yang tepat. Penyajian jenang jubung ini menggunakan daun pinang kering, atau biasa disebut “ope” yang dibentuk seperti mangkuk kecil. Setelah pemasakan selesai, adonan kemudian di tempatkan pada wadah ope dengan dilengkapi taburan wijen yang telah disangrai [3].

Sesuai perkembangan zaman yang terus maju, adanya kuliner lokal daerah seperti jenang jubung sudah mulai kurang dikenali generasi saat ini dikarenakan maraknya produk-produk makanan impor. Kondisi ini dapat terjadi dikarenakan banyaknya makanan impor yang mudah diterima oleh masyarakat. Industri makanan impor yang semakin naik membuat kuliner lokal mengalami ketertinggalan, maka dari itu diperlukan pelestarian dan pengembangan kuliner lokal agar bertahan dan menjadi warisan budaya bangsa [4]. Istilah pengembangan produk atau (*product development*) sudah sering dibicarakan, dianalisis dan dibahas. Pengembangan produk sendiri diartikan sebagai usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha ataupun perusahaan dalam menambahkan manfaat, desain juga layanan pada barang juga jasa, dimana diharapkan produk akan dapat diterima baik oleh konsumen sehingga dapat menjaga kelestarian produk yang dikembangkan [5].

Tujuan dari pengembangan produk sendiri yaitu untuk memenuhi kebutuhan konsumen sehingga dapat memperkuat reputasi produk dengan penawaran produk yang terbaru,, tidak hanya itu, tujuan pengembangan produk juga sebagai upaya untuk mempertahankan daya saing produk, baik terhadap lini yang sudah ada ataupun revisi produk yang telah ada [6]. Pengembangan wisata kuliner di Kabupaten Gresik merupakan langkah yang bagus. Adanya pengembangan produk kuliner tentunya berdampak pada kelestarian dari produk tersebut dimana secara tidak langsung mempunyai dampak baik bagi terbukanya lapangan kerja baru sehingga berpotensi menekan angka pengangguran yang marak menjadi fenomena kesenjangan sosial. Pengembangan kuliner berbahan baku lokal dapat mengembangkan inovasi-inovasi baru juga kreativitas dibidang kuliner sehingga dapat menaikkan kesejahteraan rakyat di wilayah tersebut [7].

Dalam pengembangan produk, pelaku usaha dapat dimungkinkan untuk menyediakan produk yang baru sebelum produk yang lama terindikasi mengalami penurunan, pengembangan produk diawali dengan berbagai analisa persepsi juga pada peluang pasar, dan pada tahapan akhirnya nanti adalah proses produksi, penjualan dan dilanjutkan dengan pengiriman produk baru yang dianggap mempunyai *value* atau nilai-nilai yang lebih baik dari produk sebelumnya [8]. Beberapa dimensi yang dipakai sebagai parameter pengembangan produk yang baik menurut [9] adalah yang dapat menghasilkan keuntungan. Kedua mempunyai kualitas produk lebih bagus yang juga mempunyai arti dalam peningkatan kepuasan dari konsumen, setelah itu pada biaya produk yang relatif rendah karena biaya produk nantinya akan berpengaruh pada laba yang didapatkan oleh pelaku usaha, Terakhir yaitu waktu pengembangan produk yang cepat dan biaya pengembangan yang semakin rendah. Tahapan yang dapat dilakukan dalam melakukan pengembangan produk oleh sebuah perusahaan yaitu: kualitas produk, fitur produk, gaya dan desain produk [10].

2. METODE

Metode dalam pengembangan produk sangat beragam, salah satunya adalah metode *value engineering* (VE). *Value engineering* atau yang biasa dikenal dengan rekayasa nilai adalah salah satu pendekatan dengan melakukan perbandingan alternatif sehingga biaya yang dibutuhkan menjadi lebih efisien [11]. *Value engineering* adalah sistem pemecahan masalah yang dilakukan dengan teknik tertentu, ilmu pengetahuan dan tim ahli. Tujuannya untuk identifikasi dengan detail biaya yang dibutuhkan seperti biaya yang tidak menghasilkan kegunaan, kualitas, umur juga pada tampilan produk yang menjadi penarik minat konsumen. Diharapkan metode *value engineering* memperoleh penghematan biaya, waktu dan bahan dengan memperhatikan kualitas yang diciptakan.

Konsep *value engineering* atau rekayasa nilai yaitu menekan biaya atau jasa yang melibatkan teknik *engineering*. Teknik ini berusaha dalam menciptakan mutu yang mendekati apa yang telah direncanakan dengan biaya yang minim [12]. Metode *value engineering* memiliki kelebihan yaitu terdapat upaya pendekatan yang rapi, sistematis juga terencana untuk menganalisis nilai pokok masalah terhadap fungsi dan kegunaan namun tetap konsisten terhadap mutu, kualitas, tampilan, serta perawatan produk. Dalam pengembangan sebuah produk perlu diterapkan metode *value engineering* untuk mendapatkan biaya yang lebih murah dari perencanaan biaya awal [13]. Penerapan metode *value engineering* dapat menguntungkan karena adanya penghematan biaya namun tetap dalam batasan fungsinya. Faktor-faktor *value engineering* adalah mempunyai data perencanaan, data yang mempunyai hubungan langsung dengan pembuatan produk khas Gresik, biaya awal (*initial cost*), biaya yang digunakan dari proses awal pembuatan hingga proses akhir (pengemasan) dan persyaratan operasional dan perawatan, harus mempertimbangkan biaya operasional dan perawatan dalam alternatif untuk jangka waktu tertentu [14].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menggunakan responden ahli yaitu pelaku usaha dari jenang jubung yang berada di kabupaten Gresik untuk mengisi kuisioner penelitian pengembangan produk jenang jubung. Pada pengisian kuisioner memakai skala *likert* dengan 5 alternatif jawaban. Angka (1) Sangat tidak penting, angka (2) tidak penting, angka (3) netral dan angka (4) penting serta angka (5) sangat penting [16]. Metode penyebaran kuisioner ini dipilih karena informasi yang akan didapat lebih valid, jelas juga akurat sehingga diharapkan dapat memudahkan dalam pengambilan kesimpulan. Hasil penyebaran kuisioner didapatkan bahwa atribut penting yang akan dikembangkan pada produk jenang jubung khas Gresik yaitu dari segi rasa, kemasan, berat bersih dan tingkat kematangan.

Rasa yaitu nilai yang terkandung pada produk yang langsung dikonsumsi oleh para pembeli dan memberikan suatu ciri dari suatu produk [17]. Rasa merupakan faktor yang mempengaruhi pada suatu produk, dimana rasa merupakan hal penting dalam penentuan keputusan akhir pembeli ketika akan menerima ataupun menolak suatu makanan [18]. Secara sederhana, kemasan mempunyai arti sebagai pelindung juga pengaman produk berada didalamnya [19]. Kemasan juga merupakan sebuah strategi produk yang digunakan perusahaan yang bertujuan dalam menampilkan produknya sehingga lebih menarik dari segi warna dan bentuk yang menjadikan kualitas produk tersebut lebih prima [20]. Kemasan merupakan hal yang sangat berpengaruh dimata konsumen, dikarenakan melalui kemasan konsumen akan memperoleh suatu gambaran juga pesan dari isi produk yang ada didalamnya [21]. Dengan adanya kemasan, dipastikan dapat terjadi peningkatan penjualan dan pengurangan biaya promosi dan pasar [22].

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan atau (BPOM RI), berat bersih merupakan informasi tentang jumlah pangan olahan yang ada pada kemasan atau wadah yang tercantum dalam satuan metrik. Pentingnya penetapan berat bersih mempunyai tujuan agar dapat mengetahui dan menghitung modal usaha dalam penetapan harga jual suatu produk, tidak hanya itu, faktor tingkat kematangan [23]. Tingkat kematangan jenang dapat tercapai ketika terbentuk bau aslinya, kemudian adonan jenang tidak lagi mengandung aroma tepung dan tidak lengket pada kawah [24]. Kematangan juga dapat dilihat ketika jenang telah mempunyai tekstur yang tidak keras dan tidak lembek serta apabila dilakukan penekanan menggunakan jari maka tidak meninggalkan bekas pada jari.

4. KESIMPULAN

Kuliner Gresik sangat beragam macamnya, mulai dari pudak, nasi krawu, nasi roomo, otak-otak bandeng, bongolan dan jenang jubung. Jenang jubung sendiri yaitu sebuah jajanan yang mempunyai karakteristik seperti dengan dodol namun mempunyai pembeda pada bahan juga wadah yang digunakan, Sesuai perkembangan zaman yang terus maju, adanya kuliner lokal daerah seperti jenang jubung sudah mulai kurang dikenali generasi saat ini dikarenakan maraknya produk-produk makanan impor. Kondisi ini dapat terjadi dikarenakan banyaknya makanan impor yang mudah diterima oleh masyarakat. maka dari itu perlunya mengembangkan produk dengan tujuan melestarikan makanan tradisional sehingga keberadaannya tidak tergerus oleh makanan import. Pengembangan produk sendiri diartikan sebagai usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha ataupun perusahaan dalam menambahkan manfaat, desain juga layanan pada barang juga jasa, dimana diharapkan produk akan dapat diterima baik oleh konsumen sehingga dapat menjaga kelestarian produk yang dikembangkan. metode *value engineering (VE)*. *Value engineering* atau yang biasa dikenal dengan rekayasa nilai adalah salah satu pendekatan dengan melakukan perbandingan alternatif sehingga biaya yang dibutuhkan menjadi lebih efisien. *Value engineering* merupakan sistem pemecahan masalah yang dilakukan dengan teknik tertentu, ilmu pengetahuan dan tim ahli. Tujuannya untuk identifikasi dengan detail biaya yang dibutuhkan seperti biaya yang tidak menghasilkan kegunaan, kualitas, umur juga pada tampilan produk yang menjadi penarik minat konsumen. Hasil penelitian pengembangan jenang jubung pada penyebaran kuisioner didapatkan bahwa atribut penting yang akan dikembangkan pada produk jenang jubung khas Gresik yaitu dari segi rasa, kemasan, berat bersih dan tingkat kematangan.

Daftar Pustaka

- [1] R. S. Nabillah, R. Ismawati, S. Handajani, and N. Astuti, "Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik," *J. Tata Boga*, vol. 10, no. 2, pp. 373–379, 2021.
- [2] A. Akbar, I. Ratniarsih, and Dian P E Laksmiyanti, "Pengaruh Arsitektur Kontemporer Pada Rancangan Ruang Bangunan Restoran Di Kompleks Kuliner Khas Gresik Kabupaten Gresik," *Semin. Nas. Sains dan Teknol. Terap.*, pp. 1–9, 2022.
- [3] A. Bahar, S. Handajani, D. K. Suwardiah, and T. Boga, "Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Dan Jumlah Santan Terhadap Sifat Organoleptik Jenang Jubung," *JTB J. Tata Boga*, vol. 10, no. 2, pp. 334–343, 2021.
- [4] P. Nilai, B. Banjar, and D. I. Desa, "Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran *Preservation Of Local Culinary Jengkol Tahilala As A Banjar Cultural Heritage In Pingaran Village* Abstrak," no. 2, 2022.
- [5] I. Ismail and E. W. Yunarso, "Aplikasi Berbasis Web Pendeteksi Plagiarisme Menggunakan Algoritma Himpunan Kata," *J. Inform. dan Elektron.*, vol. 6, no. 2, pp. 12–24, 2015.
- [6] P. Muniarty *et al.*, *Perancangan dan Pengembangan Produk*. 2023.
- [7] I. K. Margi, R. Panti, A. Ni, M. Ary, W. Ni, and M. Suriani, "Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng, Bali," vol. 2, no. 2, pp. 257–264, 2013.
- [8] H. E. Irianto and Giatmi, *Pengembangan Produk Pangan Teori dan Implementasi*. 2021.
- [9] J. R. Hauser, "MIT Sloan School of Management, Massachusetts Institute of Technology Cambridge MA USA," pp. 1–16, 2010.
- [10] J. G. Longenecker, M. C. W., and P. J. William, *Kewirausahaan Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta, Selemba Empat, 2001.

-
- [11] J. Mitra, T. Sipil, H. Amelia, and H. Sulistio, "Analisis Value Engineering Pada Proyek Perumahan Djajakusumah Residence Latar belakang Proyek konstruksi," vol. 2, no. 3, pp. 209–216, 2019.
- [12] A. Nandito *et al.*, "Penerapan *Value Engineering* Pada Proyek Pembangunan," vol. 8, no. 3, pp. 171–186, 2020.
- [13] I. G. A. Diputera, I. G. Agung, A. Putera, A. Putu, and C. Dharmayanti, "Penerapan Value Engineering (*Ve*) Pada Proyek Pembangunan Taman Sari Apartement *Value Engineering (Ve) On Taman Sari Apartement Project*," vol. 6, no. 2, pp. 210–216, 2018.
- [14] S. A.B.O, M. L.A, and A. T.P, "Penerapan *Value Engineering* pada Proyek Pembangunan SDN Sawangan 01 Kota Depok," *J. Online Mhs. Bid. Tek. Sipil*, no. 1(1), pp. 1–25, 2021.
- [15] T. Pujianto, R. Kastaman, and I. A. Utami, "Penerapan rekayasa nilai dalam pemilihan rancangan kemasan dan rasa produk dodol berdasar pada ketertarikan konsumen," *Proceeding Semin. Nas.*, pp. 215–226, 2016.
- [16] J. Y. Sadikin, A. Suryandono, and Jumeri, "Pengembangan Tortilla Berkalsium Sebagai Alternatif Pangan Diet *Casein Free-Gluten Free* Pada Industri Kecil dengan Metode *Value Engineering*," *Agritech*, vol. 35, no. 2, pp. 212–222, 2015.
- [17] A. Habibah, "Analisis Labelisasi Halal, Harga dan Rasa Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Mie," *J. QIEMA (Qomaruddin Islam. Econ. Mag.*, vol. 6, no. 1, pp. 59–84, 2020.
- [18] A. S. Thariq, F. Swastawati, and T. Surti, "Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami)," *J. Pengolah. dan Bioteknol. Has. Perikan.*, vol. 3, no. 3, pp. 104–111, 2014.
- [19] Gusviani Ayu Murti, "Analisis Pengaruh Desain Produk dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen : Studi Kasus di Rasa Lokal Denpasar, Bali," *Transcommunication*, vol. 53, no. 1, pp. 1–8, 2018.
- [20] Susetyasari T, "Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang," *J. STIE Semarang*, vol. 4, no. 3, pp. 19–28, 2012.
- [21] M. E. Apriyanti, "Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan," *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1.
- [22] A. R. Raheem, P. Vishnu, and Amin Muhammad Ahmed, "Impact of Product Packaging on Consumer'S Buying Behavior," *Eur. J. Sci. Res.*, vol. 122, no. 2, pp. 125–134, 2014.
- [23] Merynda Indriyani Syafutri, Friska Syaiful, Parwiyanti, Umi Rosidah, and Sugito Program studi teknologi hasil pertanian fakultas pertanian universitas Sriwijaya Indonesia, "Pengembangan Teknologi Pengolahan Dan Pengemasan, Serta Pemasaran Produk Stik Nanas Dan Stik Ubi Jalar Pada Kelompok Usaha Al Zeeshan Desa Putak Kecamatan Gelumbang Kabupaten Muara Enim," *Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. Mi, 2022.
- [24] N. Ratna, Pengujian Kualitas Jenang Halus Di Perusahaan Jenang Mubarakfood Cipta Delicia Kudus," *Bank Dki*, vol. 372, no. 2, pp. 2499–2508, 2010,