

Article_DIANDRA-20220420.pdf

by

Submission date: 06-Apr-2023 11:33AM (UTC+0700)

Submission ID: 2057271055

File name: Article_DIANDRA-20220420.pdf (402.98K)

Word count: 2348

Character count: 14427

PENGEMBANGAN BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN DI UMKM "RIRI MANTAP" RUNGKUT SURABAYA

THE DEVELOPMENT OF INSTANT RUJAK CINGUR SPICES IN UMKM "RIRI MANTAP" RUNGKUT SURABAYA

Sri Winarti¹* dan Riski Ayu Anggreini¹

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran"
Jawa Timur

*Email korespondensi: sriwinarti.tp@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional khas Jawa Timur, terutama daerah Surabaya. Rujak cingur biasanya disajikan dengan campuran bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang, gula merah, cabai, kacang tanah goreng, bawang goreng, garam, dan pisang klutuk muda. Bumbu rujak cingur sangat berpotensi untuk dijadikan oleh-oleh khas dari Kota Surabaya, namun memiliki kendala terhadap umur simpannya yang pendek, oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan yaitu dengan membuat bumbu rujak cingur instan. Salah satu UMKM yang telah melakukan upaya pengawetan bumbu rujak cingur dalam bentuk bumbu pasta adalah "RIRI MANTAP". UMKM "RIRI MANTAP" yang didirikan oleh ibu Zeti Nurida dengan alamat Rungkut Asej Timur RK 5 H 37 Rungkut, Surabaya. Tujuan program pengabdian adalah memperpanjang umur simpan bumbu rujak cingur dengan diproses menjadi instan. Metode pelaksanaan program dengan pelatihan secara langsung. Hasil pelatihan adalah dihasilkan bumbu rujak cingur instan yang lebih awet dibandingkan pasta. Respon mitra sangat senang dengan adanya teknologi ini. Dalam program ini juga diserahkan bantuan peralatan produksi bumbu rujak cingur instan antara lain alat pengering (cabinet drier), blender, mixer dan perlengkapan pengeringan.

Kata kunci: bumbu instan, rujak cingur, kuliner, Surabaya.

ABSTRACT

Rujak cingur is one of the traditional foods typical of East Java, especially the Surabaya area. Rujak cingur is usually served with a mixture of spices made from processed shrimp paste, boiled water, brown sugar, chili, fried peanuts, fried onions, salt, and young "klutuk" bananas. Cingur salad seasoning has the potential to be used as special souvenirs from the city of Surabaya, however, it has constraints on its short shelf life, therefore it is necessary to develop it by making instant cingur salad seasoning. One of the UMKM that has made efforts to preserve the cingur salad seasoning in the form of pasta is "RIRI MANTAP". UMKM "RIRI MANTAP" was developing rujak cingur seasoning in the form of pasta. The purpose of the service program is to extend the shelf life of the cingur salad seasoning by processing it into instant. Method of implementing the program with direct training. The result of the training is that instant cingur salad seasoning is produced which is more durable than pasta. Response partners are very happy with this technology. This program also provided assistance for the production of instant cingur salad seasoning equipment, including a cabinet drier, blender, mixer and drying equipment.

Keywords: instant spices, cingur salad, culinary, Surabaya

PENDAHULUAN

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional khas Jawa Timur, terutama daerah Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata cingur berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi (krai, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur), bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo, cingur, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, dan irisan tipis pisang klutuk yang masih muda. Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diulek, oleh sebab itu rujak cingur juga sering disebut rujak ulek.

Banyak wisatawan dari daerah lain yang meluangkan waktu di Surabaya untuk menikmati salah satu makanan tradisional ini. Oleh karena itu, makanan ini sangat potensi untuk dijadikan oleh-oleh khas dari Kota Surabaya. Namun, sejauh ini, penjual rujak membuat bumbu rujak cingur sesuai pesanan konsumen, sehingga bumbu rujak cingur disajikan dalam keadaan segar atau baru. Hal ini kurang efektif apabila konsumen ingin membawa makanan khas Surabaya tersebut keluar dari daerah asalnya dikarenakan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan untuk membuat bumbu rujak cingur menjadi tahan lama, yaitu membuat bumbu rujak cingur instan.

Salah satu UMKM yang telah melakukan upaya pengawetan bumbu rujak cingur adalah "RIRI MANTAP" yaitu dalam bentuk bumbu pasta. UMKM "RIRI MANTAP" yang didirikan oleh ibu Zeti Nurida dengan nomor Surat Ijin Usaha Perdagangan (MIKRO) Nomor: 503/10054.A/436.7.17/2017, dengan alamat Rungkut Asri Timur BK 5 H 37 Kelurahan Kali Rungkut, Kec. Rungkut, Surabaya ini awalnya adalah pengembang tahu sutra dan siamay. Sejak tahun 2019 juga mengembangkan bumbu rujak cingur dalam bentuk pasta. Dalam mengembangkan bumbu rujak cingur yang berbentuk pasta, ibu Zeti Nurida memiliki kendala yaitu daya awet yang pendek, biasanya produk cepat rusak. Kerusakan yang sering terjadi adalah berjamur dan bau "apek". Oleh karena itu beliau sangat berniat untuk mengembangkan bumbu rujak cingur instan yang ditawarkan oleh Tim dari UPN "Veteran" Jawa Timur.

Program pengembangan bumbu rujak cingur instan ini merupakan aplikasi hasil penelitian yang telah dilakukan dan dipublikasikan (Sarofa, et al., 2020) diharapkan dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh UMKM "RIRI MANTAP" terkait dengan proses produksinya. Selain program pengembangan produk bumbu rujak cingur instan ini, juga diajarkan pengemasan menggunakan sistem pengemas vacuum, serta pelabelan yang benar sesuai undang-undang yang berlaku.

UMKM "RIRI MANTAP" merupakan salah satu usaha mikro yang didirikan oleh ibu Zeti Nurida dengan nomor Surat Ijin Usaha Perdagangan (MIKRO) Nomor: 503/10054.A/436.7.17/2017, dengan alamat Rungkut Asri Timur RK 5 H 37 Kelurahan Kali Rungkut, Kec. Rungkut, Surabaya. Awal usaha dari "RIRI MANTAP" ini adalah tahu sutra dan siamay yang diberi merek "BURIRI". Sejak tahun 2019 juga mengembangkan bumbu rujak cingur dalam bentuk pasta.

Awal usaha beliau hanya menghasilkan 30 bungkus tahu sutra, per bungkus isi 10 potong per hari. Pada awal usaha tenaga kerja ditangani sendiri dan keluarga, namun karena semakin banyak permintaan sekarang memiliki tenaga kerja 4 orang. Saat ini produksi sudah mencapai 200 bungkus x 2 dalam seminggu.

Dengan berbekal surat ijin yg telah diperoleh, "RIRI MANTAP" juga mengembangkan makanan khas Surabaya yaitu bumbu rujak cingur dalam bentuk pasta

dengan kemasan yg sudah semi modern dan mudah dibawa, namun pelabelan yang dilakukan ma² belum sesuai dengan standar pelabelan yang dikeluarkan oleh KEMENKES RI. Label dan pelabelan berkaitan dengan tiga fungsi pengemasan, yaitu fungsi identifikasi, fungsi membantu penjualan produk dan fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan.

Fungsi label sebagai fungsi identi-kasi, mengandung pengertian bahwa kemasan harus berbicara kepada konsumen; memberikan informasi tentang bahan yang dikemas, cara menggunakan produk (how to use), cara menangani produk, tanggal kadaluarsa, komposisi produk, ukuran, volume, bobot, siapa produsennya, lokasi produksi, customer service, cara penanganan kemasan bekas, dan identifikasi persyaratan lingkungan. Hal ini linear dengan Toar (1998), pelabelan dianggap salah satu faktor yang penting dalam pengemasan pangan karena dianggap mampu menyampaikan informasi terkait produk kepada konsumen. Penyampaian informasi tersebut dapat berupa representasi, peringatan³, maupun instruksi.

Label sebagai fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan, memiliki konsekuensi bahwa hal yang tercantum dalam label harus sesuai dengan kandungan bahan pangan tersebut, label halal yang dapat dip³ anggung jawabkan, nomor registrasi Depkes, SNL atau ISO (lembaga yang berwenang). Fungsi label sebagai fungsi membantu penjualan produk, kemasan harus menjadi promosi bagi dirinya dan meliputi warna, foto/gambar.

Oleh karena itu bumbu rujak cingur instan yang diproduksi oleh "RIRI MANTAP" harus dikemas dengan baik dan benar serta diberi label sebagaimana mestinya sesuai dengan undang-undang pelabelan pangan [Winarti dan Ningsih, 2020] . Produk bumbu rujak cingur pasta yang telah dikembangkan dan dijual oleh "RIRI MANTAP" dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bumbu rujak cingur yang telah dikembangkan oleh UMKM "RIRI MANTAP" dalam bentuk pasta dan label produk.

Label pada kemasan sambal rujak cingur "B¹ RIRI" tidak sesuai dengan peraturan (Undang-undang) pelabelan pangan ya⁷ berlaku. Label sebagaimana tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Labelling dan Iklan Produk Pangan menyebutkan bahwa label pangan harus memuat setidaknya nama produk, ingredien, berat bersih, nama/alamat produsen, serta tanggal kadaluarsa. Maflahah (2012) menambahkan bahwa informasi minimal pada produk pangan tradisional yang dikemas adalah⁴ ingredien, nama produsen, dan tanggal kadaluarsa.

Label Pangan merupakan salah satu sarana informasi mengenai pangan yang bersangkutan. Oleh karena itu label selayaknya dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menyampaikan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen. Demikian pula bagi konsumen dan masyarakat pada umumnya, label pangan merupakan suatu media

informasi singkat yang sangat bermakna untuk memudahkan penentuan pemilihan produk yang dibutuhkan.

Tujuan pelabelan pangan yaitu melindungi masyarakat dari peredaran produk pangan yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan, mencegah dan meminimalkan terjadinya pelanggaran atas peraturan perundang-undangan di bidang pelabelan pangan, memudahkan pemahaman dan penerapan baik bagi produsen maupun konsumen mengenai ketentuan pelabelan pangan dan sebagai acuan keamanan pangan, sertifikasi dan inspeksi produk pangan

Pengemasan dan pelabelan sambal rujak cingur "BURIRI" belum sesuai dengan ketentuan yang berlaku sesuai dengan undang-undang pelabelan, oleh karena itu perlu upaya membekalan kepada UMKM tersebut agar diperoleh produk yang baik dan aman bagi konsumen.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

- 1) Koordinasi dengan Mitra untuk membahas tentang jadwal pelaksanaan program, keterlibatan anggota maupun pihak lain dan persiapan bahan-bahan pelatihan.
- 2) Pengadaan peralatan untuk proses dan bahan-bahan yang digunakan.
- 3) Pelatihan tentang proses pengolahan bumbu rujak cingur instan dengan berbagai suhu pengeringan yang sebelumnya telah diuji coba di Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan, UPN "Veteran" Jawa Timur.
- 4) Pelatihan tentang pengemasan vacuum, pelabelan pangan yang baik dan benar sesuai dengan undang-undang pelabelan pangan.
- 5) Pelatihan tentang keamanan pangan yang meliputi tata cara dan keamanan penggunaan bahan tambahan pangan khususnya bahan pengawet.
- 6) Pelatihan tentang sanitasi di lingkungan produksi, dan kemungkinan terjadinya rekontaminasi pada produk olahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bumbu rujak cingur instan hasil program pengabdian masyarakat lebih awet dibandingkan bumbu rujak cingur pasta yang diproduksi oleh "RIRI MANTAP" sebelumnya. Metode pengeringan yang telah diajarkan dan dijelaskan kepada mitra adalah pengeringan tradisional dan pengeringan dengan metode *foam mat drying*, menggunakan alat pengering kabinet *drier*.



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan

Pada saat kegiatan, mitra juga diberikan penjelasan terkait proses pengolahan menggunakan metode pengeringan *foam mat drying*, keamanan pangan dan metode pengolahan yang baik mencakup sanitasi dan higienitas. Sanitasi dan higienitas

memiliki peranan yang cukup penting dalam mencegah kontaminasi silang dan untuk menghasilkan produk pangan yang aman. Kontaminasi silang dapat terjadi akibat kontak bahan baku dengan peralatan yang tidak dibersihkan secara berkala dengan desinfektan tertentu, selain itu juga dapat disebabkan oleh penyimpanan bahan baku yang tidak dipisahkan sesuai dengan jenisnya. Riandi dkk., (2018) menyebutkan bahwa penyimpanan bahan baku yang berbeda jenisnya maupun dengan produk jadi, juga harus dipisahkan agar tidak terjadi kontaminasi silang. Sanitasi diri juga menjadi salah satu faktor yang disampaikan untuk menghasilkan produk pangan yang aman. Adapun dokumentasi penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2. Produk yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Bumbu rujak cingur instan hasil pelatihan

Pada kegiatan ini, mitra diberikan modul yang berisi tentang pengolahan bumbu rujak petis instan dengan menggunakan 3 metode, yaitu dengan menggunakan metode *foam mat drying* menggunakan putih telur dan maltodekstrin, dan pengeringan. Pemberian modul ini diharapkan mampu memberikan alternatif metode pengolahan bumbu rujak cingur instan. Pelatihan pelabelan yang diberikan pada kegiatan ini diantaranya adalah pencantuman bahan baku yang digunakan, berat bersih dan nama produsen. Selain itu, tim pengabdian masyarakat juga menghimbau untuk melakukan pemilihan warna yang cerah dan gambar yang representatif untuk labeling, karena dianggap mampu menarik perhatian konsumen. Ksenia (2013) menyebutkan bahwa kemasan yang *eye-catching* memiliki peluang untuk diperhatikan dan kemudian dibeli oleh konsumen. Penggunaan gambar pada kemasan bersifat lebih efektif dibandingkan teks/kata-kata (Underwood; Klein and Burke, 2001) karena konsumen cenderung lebih cepat mengolah informasi visual dibandingkan informasi dalam bentuk kata-kata (Ksenia, 2013). Di akhir kegiatan, tim pengabdian masyarakat memberikan bantuan peralatan proses pembuatan bumbu rujak cingur instan antara lain alat pengering (*cabinet dryer*), *vacuum sealer* dan blender.

Tahap evaluasi dilakukan satu bulan setelah pelaksanaan pelatihan. Dari hasil evaluasi diketahui bahwa sudah banyak penjualan produk bumbu rujak cingur instan melalui pesan online, penjualan antara lain ke Yogyakarta, Jakarta, Palembang, Ternate dan Secong. Jumlah pembelian bervariasi mulai dari yang hanya ingin mencoba dengan jumlah pembelian 2 sachets, sampai ada yang untuk buka usaha jualan rujak cingur instan yaitu di Palembang.

KESIMPULAN

Dari program pengabdian masyarakat (BIMA) dapat disimpulkan sebagai berikut :
a) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan di UMKM "RIRI MANTAP" dan masyarakat sekitarnya tentang teknologi pengolahan bumbu rujak cingur instan; b) Menghasilkan produk inovasi baru yang aset dan memiliki peluang pasar tinggi; c) Memberikan sumbangan peralatan produksi untuk pengolahan bumbu rujak cingur instan sehingga keberlangsungan proses produksi terus dapat dilaksanakan oleh mitra; d) dari hasil evaluasi pasca pelatihan diketahui bahwa sudah banyak penjualan produk bumbu rujak cingur instan melalui pesanan online, penjualan antara lain ke Yogyakarta, Jakarta, Palembang, Ternate dan Sorong. Jumlah pembelian bervariasi mulai dari yang hanya ingin mencoba dengan jumlah pembelian 2 sachets, sampai ada yang untuk buka usaha jualan rujak cingur instan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur yang telah mendanai program pengabdian masyarakat ini melalui Program Bakti Inovasi Bagi Masyarakat (BIMA), Tahun Anggaran 2020/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Klein, N.M., and Burke, R.R. 2001. Packaging communication: attentional effects of product imagery. *Journal of Product & Brand Management*, 10(2): 403-422.
- Koenia, P. 2013. Packaging design as a market tool and desire to purchase. Skripsi. Fakultas Administrasi Bisnis, Lappeenranta, Universitas Ilmu Terapan Saimaa
- Mallahah, I. 2012. Desain kemasan makanan tradisional Madura dalam rangka pengembangan IKM. *Agrointek*, 6 (2): 118-122.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D dan Kiyat, W.E. 2018. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umem Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2): 167-175.
- Sarofa, U., Winarti, S. dan Sinatria, B. 2020. The Effect of Temperature and Drying Time on Rujak Cingur Spices Powder Properties and Its Change during Storage. *Anjoro: International Journal of Agriculture and Business*, 1(2): 30-36
- Winarti, S. dan Ningsih, Y. 2020. Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bandeng Sapit Di UD. Barokah Gunung Anyar Tambak. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 4(1):1-4.
- Toar, A.M. 1998. *Tanggung Jawab Produk, Sejarah, dan Perkembangannya*. PT. Citra Aditya Bakti : Bandung.

Article_DIANDRA-20220420.pdf

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

18%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	abiyasa.upnjatim.ac.id Internet Source	4%
2	anugrah267.wordpress.com Internet Source	3%
3	afifstemba36.blogspot.com Internet Source	3%
4	id.scribd.com Internet Source	2%
5	nandrayama9.blogspot.com Internet Source	2%
6	docobook.com Internet Source	2%
7	bengawan.poltekindonusa.ac.id Internet Source	2%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%