



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 4 No. 2 (2025) pp: 7322-7327

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Analisis Daya Simpan Produk Jenang UD. “Sari Murni” Ditinjau Dari Proses Produksi, Pengemasan, Dan Penyimpanan

Isna Septi Ayu Andari¹, Nugrahani Astuti², Ita Fatkhur Romadhoni³, Mauren Gita Miranti⁴
Universitas Negeri Surabaya

isnasepti.21034@mhs.unesa.ac.id, nugrahaniastuti@unesa.ac.id, itaromadhoni@unesa.ac.id,
maurenmiranti@unesa.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya simpan produk jenang UD. Sari Murni ditinjau dari proses produksi, pengemasan, dan penyimpanannya. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, angket, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi jenang dilakukan secara tradisional tanpa adanya kontrol suhu, alat ukur kadar air, dan keawetan sepenuhnya tergantung pada penggunaan gula yaitu 1:1 yaitu 100% dari berat tepung. Pengemasan dilakukan menggunakan besek bambu yang dilapisi plastik yang tidak disecaler sehingga memungkinkan produk bisa bersentuhan langsung dengan tangan konsumen. Penyimpanan produk dilakukan pada suhu ruang tanpa kontrol suhu dan kelembapan. Berdasarkan hasil angket, sebagian besar konsumen menilai jenang hanya bertahan selama 3–4 hari dalam suhu ruang, dengan gejala kerusakan berlendir, perubahan aroma tengik dan kehilangan kekenyalan mulai muncul setelah hari ke-4 dimungkinkan karena ketidaksesuaian pada proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan. Hal ini bisa dicegah dengan mengendalikan setiap tahapan produksi secara lebih higienis dan sesuai standar, mulai dari pemilihan bahan baku yang segar, pengolahan dengan suhu dan waktu yang tepat, pengemasan yang higienis dan kedap udara, hingga penyimpanan pada suhu yang sesuai. Dengan demikian, umur simpan jenang dapat diperpanjang dan kualitas produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

Kata Kunci: Jenang, Analisis Daya Simpan, Proses Produksi, Pengemasan, Penyimpanan

1. Latar Belakang

Indonesia dikenal memiliki ragam kuliner tradisional yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga nilai budaya yang tinggi. Salah satu produk pangan tradisional tersebut adalah jenang, makanan semi basah berbahan dasar tepung ketan, gula, dan santan yang memiliki tekstur kenyal dan rasa manis khas. Jenang sering dihidangkan dalam berbagai acara adat, hajatan, atau sebagai oleh-oleh khas daerah.

Kabupaten Tulungagung, jenang "Sari Murni" menjadi salah satu produk tradisional yang cukup dikenal masyarakat. Jenang ini diproduksi oleh UD. Sari Murni, sebuah usaha yang telah berdiri sejak tahun 1978 dan hingga kini masih mempertahankan proses produksi secara tradisional untuk menjaga cita rasa khas produk. Meski demikian, salah satu permasalahan utama yang masih dihadapi adalah keterbatasan daya simpan produk. Berdasarkan hasil observasi lapangan, jenang "Sari Murni" hanya mampu bertahan selama 3–4 hari pada suhu ruang, dengan gejala kerusakan berupa berlendir, perubahan aroma tengik, dan hilangnya kekenyalan mulai muncul setelah hari keempat.

Daya simpan produk pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan (Winarno, 2004; Rahayu, 2013). Proses produksi yang tidak terkontrol, seperti ketidaktepatan suhu pemasakan atau kadar air yang tidak stabil, dapat mempercepat kerusakan produk. Pengemasan yang tidak memenuhi standar, misalnya penggunaan kemasan besek bambu tanpa penyegelan, meningkatkan risiko kontaminasi mikroba. Selain itu, penyimpanan pada suhu ruang tanpa pengendalian kelembapan turut berkontribusi terhadap penurunan mutu produk jenang.

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa peningkatan kadar gula, penggunaan pengawet alami, atau perbaikan metode pengemasan dapat meningkatkan daya simpan produk jenang (Kusumaningrum et al., 2017; Rosidah & Handayani, 2018; Sari & Hidayati, 2020). Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis komprehensif

Analisis Daya Simpan Produk Jenang Ud. “Sari Murni” Ditinjau Dari Proses Produksi, Pengemasan, Dan Penyimpanan

terkait faktor-faktor yang memengaruhi daya simpan jenang "Sari Murni" ditinjau dari aspek proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya simpan produk jenang "Sari Murni" dengan mengkaji proses produksi, proses pengemasan, dan cara penyimpanan yang diterapkan oleh produsen. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan memberikan rekomendasi praktis bagi produsen untuk meningkatkan daya simpan jenang, sekaligus berkontribusi dalam pelestarian dan pengembangan makanan tradisional Indonesia sebagai produk bernilai budaya dan ekonomi.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis daya simpan produk jenang "Sari Murni" ditinjau dari proses produksi, pengemasan, dan penyimpanannya. Lokasi penelitian adalah di UD. Sari Murni Pak Lasimun yang beralamat di Desa Cluwok, Kecamatan Boyolangu, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, angket, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengidentifikasi langsung tahapan proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan jenang. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan beberapa pekerja untuk menggali informasi lebih dalam terkait proses yang diterapkan. Angket disebarakan kepada konsumen untuk mengetahui persepsi dan pengalaman mereka terhadap daya simpan produk jenang. Dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan digunakan sebagai pelengkap data.

Data dianalisis secara deskriptif dengan langkah-langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber dan teknik. Penelitian ini fokus pada kajian proses produksi, proses pengemasan, dan cara penyimpanan jenang, serta mengaitkannya dengan daya simpan produk berdasarkan informasi dari pelanggan melalui angket bahwa gejala kerusakan yang muncul, seperti perubahan tekstur, bau, dan tampilan produk selama masa penyimpanan.

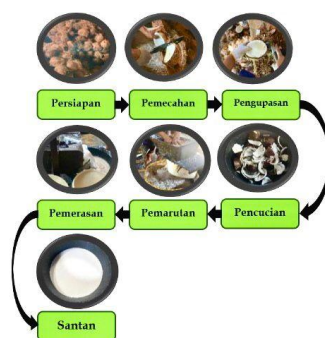
3. Hasil dan Diskusi

Pengadaan Bahan Baku Jenang UD. Sari Murni

Pengadaan bahan baku di UD. Sari Murni diperoleh dari pemasok lokal. Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi jenang meliputi tepung ketan, gula merah, santan kelapa. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, proses pengadaan bahan baku belum sepenuhnya menerapkan standar seleksi ketat terkait kualitas dan keamanan pangan.

Temuan di lapangan menunjukkan bahwa proses pemilihan bahan baku hanya didasarkan pada pengamatan visual dan pengalaman pekerja, tanpa adanya parameter mutu yang terukur secara konsisten. Hal ini berpotensi menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk akhir, terutama terkait tekstur, rasa, dan daya simpan jenang.

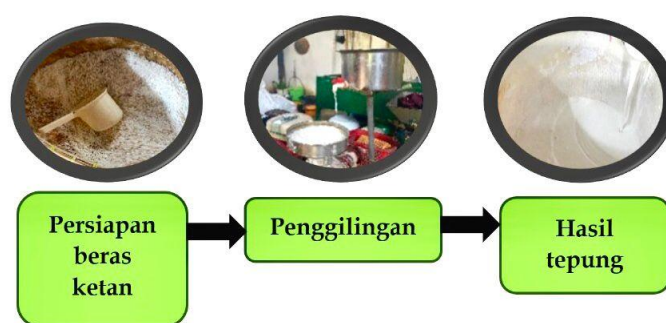
Berdasarkan teori yang relevan (Sari & Hidayati, 2020; Winarno, 2004), kualitas bahan baku, khususnya kandungan air dan tingkat kesegaran, sangat menentukan ketahanan produk pangan semi-basah seperti jenang. Oleh karena itu, pengadaan bahan baku yang tidak terstandar menjadi salah satu faktor penyebab rendahnya daya simpan produk jenang UD. Sari Murni. Berikut ini adalah gambar terkait dengan proses persiapan bahan seperti halnya pembuatan santan kelapa dan pembuatan tepung ketan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Santan Kelapa

DOI: <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i2.1859>

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



Gambar 2. Proses Pembuatan Tepung Ketan

Proses Produksi Jenang UD. Sari Murni

Proses produksi jenang di UD. Sari Murni masih dilakukan secara tradisional, dimulai dari pengolahan bahan baku utama yaitu tepung ketan, gula merah, dan santan. Bahan-bahan ini diproses tanpa adanya alat ukur suhu atau alat uji kadar air. Seluruh tahapan produksi dilakukan secara manual berdasarkan pengalaman pekerja, termasuk penentuan tingkat kematangan jenang.

Selama proses memasak, campuran santan dan gula dipanaskan hingga mendidih, kemudian tepung ketan dimasukkan dan diaduk secara terus menerus selama \pm 4-6 jam hingga tekstur jenang mengental dan berminyak. Setelah matang, jenang dicetak, didinginkan pada suhu ruang, dan siap dikemas. Tidak adanya kontrol suhu dan standar sanitasi yang memadai berpotensi memengaruhi daya simpan produk. Berikut ini adalah gambar proses pengolahan jenang.



Gambar 3. Proses Pengolahan jenang

Proses Pengemasan Jenang UD. Sari Murni

Jenang UD. Sari Murni dikemas menggunakan besek bambu yang dilapisi plastik tanpa penyegelan atau penutup kedap udara. Namun, plastik tidak disegel menggunakan sealer, sehingga memungkinkan produk bersentuhan langsung dengan tangan konsumen atau terpapar udara luar. Jenis kemasan ini dinilai belum mampu melindungi produk secara maksimal dari kontaminasi mikroorganisme, udara, maupun kelembapan lingkungan. Selain itu, tidak terdapat informasi masa simpan atau petunjuk penyimpanan pada kemasan. Meskipun besek bambu memberikan kesan tradisional dan ramah lingkungan, namun dari aspek ketahanan produk, diperlukan inovasi dalam penggunaan bahan pengemas yang lebih higienis dan kedap udara untuk meningkatkan daya simpan jenang.



Gambar 4. Kemasan jenang



Gambar 5. Proses Pencetakan Jenang



Gambar 7. Proses Pendinginan jenang

Proses Penyimpanan Jenang UD. Sari Murni

Penyimpanan Produk jenang disimpan pada suhu ruang di dalam ruangan penyimpanan tanpa adanya kontrol suhu maupun kelembapan. Kondisi penyimpanan seperti ini dapat mempercepat terjadinya penurunan mutu produk, terutama mengingat jenang tergolong sebagai makanan semi-basah dengan kadar air cukup tinggi.

Hasil observasi menunjukkan, ruang penyimpanan tidak dilengkapi fasilitas pengatur suhu dan belum memenuhi standar penyimpanan produk pangan yang optimal. Produk disimpan bersama dengan bahan baku lainnya tanpa pemisahan yang jelas, sehingga meningkatkan potensi kontaminasi silang.



Gambar 6. Penyimpanan Produk

Berdasarkan hasil angket yang disebarakan kepada konsumen, 66,7% responden menyatakan bahwa jenang “Sari Murni” hanya bertahan selama 3–4 hari di suhu ruang. Setelah melewati hari ke-4, produk menunjukkan gejala kerusakan berupa lendir, bau tengik, perubahan rasa, dan hilangnya kekenyalan tekstur.

Hasil observasi dan wawancara juga menunjukkan bahwa tingginya kadar gula dalam produk (sekitar 100% dari berat tepung) berperan sebagai pengawet alami. Namun, ketidaksesuaian dalam proses produksi, penggunaan kemasan yang kurang higienis, serta penyimpanan tanpa pengendalian lingkungan menjadi faktor utama yang mempengaruhi rendahnya daya simpan produk.

Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Sari dan Hidayati (2020) yang menyatakan bahwa kadar gula tinggi dapat meningkatkan daya simpan produk jenang, tetapi tetap memerlukan dukungan dari proses pengemasan dan penyimpanan yang tepat. Dengan demikian, untuk meningkatkan daya simpan jenang “Sari Murni”, diperlukan perbaikan pada aspek sanitasi proses produksi, penggunaan kemasan yang lebih higienis dan kedap udara, serta penerapan penyimpanan sesuai standar keamanan pangan.

4. Kesimpulan

Daya simpan produk jenang UD. Sari Murni sangat dipengaruhi oleh aspek produksi, pengemasan, dan penyimpanan yang belum terstandar. Proses produksi masih dilakukan secara tradisional tanpa penggunaan alat ukur suhu atau penerapan sanitasi pangan sesuai standar, sehingga rentan terhadap kontaminasi. Pengemasan menggunakan besek bambu berlapis plastik PP mencerminkan ciri khas produk tradisional, namun tidak kedap udara dan pengemasan dilakukan tanpa alat pelindung diri. Penyimpanan dilakukan di suhu ruang pada rak terbuka tanpa pengendalian suhu, kelembapan, maupun pencatatan masa simpan. Ketiga aspek tersebut saling terkait dan secara signifikan memengaruhi penurunan mutu jenang, yang mulai menunjukkan gejala kerusakan setelah 3–4 hari penyimpanan. Untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas, diperlukan perbaikan pada tahapan produksi yang lebih higienis, kemasan yang lebih tertutup rapat, serta penyimpanan yang terkontrol secara suhu dan kelembapan.

Referensi

- [1] Aisyah, R. (2021). Jenang sebagai Warisan Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(2), 112–118.
- [2] Apriyantono, A., dkk. (1989). *Analisis Pangan*. Jakarta: IPB Press.
- [3] Assah, N. & Makalalag, R. (2021). Karakteristik Kimia dan Fisik Gula Merah Tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 35–42.
- [4] Auliyah, N. (2019). Karakteristik Garam Dapur dan Pengaruhnya Terhadap Produk Olahan. *Jurnal Pangan Lokal*, 7(1), 25–31.

DOI: <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i2.1859>

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

- [5] Banks, D. (2014). *Handbook of Natural Sweeteners*. New York: Food Science Publishers.
- [6] Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2008). *Food Chemistry* (4th ed.). Berlin: Springer.
- [7] Buckle, K. A., et al. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- [8] Cahyadi, W. (2008). Penggunaan Bahan Tambah Pangan dalam Produk Tradisional. *Jurnal Gizi Pangan*, 3(2), 87–94.
- [9] Damayanti, N. (2000). Teknologi Pengolahan Tepung Beras Ketan. *Buletin Agroindustri*, 2(1), 14–19.
- [10] Dewi, R. (2022). Besek sebagai Kemasan Ramah Lingkungan untuk Produk Tradisional. *Jurnal Inovasi Kemasan Pangan*, 3(1), 55–61.
- [11] Fitriyanti, H., & Yulianingsih, E. (2020). Pengaruh Gula Merah Terhadap Kualitas Jenang Tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(3), 150–157.
- [12] Gunawan, B. (2020). Analisis Fungsi dan Estetika Kemasan Besek. *Jurnal Desain Produk Indonesia*, 2(2), 33–40.
- [13] Hidayati, L. (2019). Penggunaan Santan dalam Produk Makanan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 4(1), 42–48.
- [14] Julianti, D. (2018). *Teknologi Pengemasan Produk Pangan*. Jakarta: IPB Press.
- [15] Kusumaningrum, A., et al. (2017). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Jenang Saban. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 23–36.
- [16] Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pangan: Komponen dan Karakteristik Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- [17] Nuraida, L. (2014). Keamanan Pangan dalam Produk Tradisional. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 7(1), 1–11.
- [18] Rahayu, D. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Jenang. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 45–51.
- [19] Rosidah, & Handayani, L. (2018). Studi Daya Simpan Jenang dengan Penambahan Pengawet. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(1), 25–32.
- [20] Sari, N., & Hidayati, L. (2020). Peran Gula dalam Pengawetan Produk Jenang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 100–106.
- [21] Santoso, T. (2019). Penggunaan Besek pada Produk Pangan Tradisional. *Jurnal Ketahanan Pangan Nusantara*, 4(1), 59–65.
- [22] Suharno, B. (2010). Kandungan Gizi Produk Pangan Semi Basah. *Jurnal Nutrisi Indonesia*, 1(1), 20–27.
- [23] Sundari, S. (2017). Analisis Kelebihan dan Kekurangan Kemasan Besek. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(2), 41–47.
- [24] Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- [25] Aisyah, R. (2021). Jenang sebagai Warisan Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(2), 112–118.
- [26] Apriyantono, A., dkk. (1989). *Analisis Pangan*. Jakarta: IPB Press.
- [27] Assah, N., & Makalalag, R. (2021). Karakteristik Kimia dan Fisik Gula Merah Tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 35–42.
- [28] Auliyah, N. (2019). Karakteristik Garam Dapur dan Pengaruhnya Terhadap Produk Olahan. *Jurnal Pangan Lokal*, 7(1), 25–31.
- [29] Banks, D. (2014). *Handbook of Natural Sweeteners*. New York: Food Science Publishers.
- [30] Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2008). *Food Chemistry* (4th ed.). Berlin: Springer.
- [31] Buckle, K. A., et al. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- [32] Cahyadi, W. (2008). Penggunaan Bahan Tambah Pangan dalam Produk Tradisional. *Jurnal Gizi Pangan*, 3(2), 87–94.
- [33] Damayanti, N. (2000). Teknologi Pengolahan Tepung Beras Ketan. *Buletin Agroindustri*, 2(1), 14–19.
- [34] Dewi, R. (2022). Besek sebagai Kemasan Ramah Lingkungan untuk Produk Tradisional. *Jurnal Inovasi Kemasan Pangan*, 3(1), 55–61.
- [35] Fitriyanti, H., & Yulianingsih, E. (2020). Pengaruh Gula Merah Terhadap Kualitas Jenang Tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(3), 150–157.
- [36] Gunawan, B. (2020). Analisis Fungsi dan Estetika Kemasan Besek. *Jurnal Desain Produk Indonesia*, 2(2), 33–40.
- [37] Hidayati, L. (2019). Penggunaan Santan dalam Produk Makanan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 4(1), 42–48.
- [38] Julianti, D. (2018). *Teknologi Pengemasan Produk Pangan*. Jakarta: IPB Press.
- [39] Kusumaningrum, A., et al. (2017). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Jenang Saban. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 23–36.
- [40] Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pangan: Komponen dan Karakteristik Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- [41] Nuraida, L. (2014). Keamanan Pangan dalam Produk Tradisional. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 7(1), 1–11.
- [42] Rahayu, D. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Jenang. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2), 45–51.
- [43] Rosidah, & Handayani, L. (2018). Studi Daya Simpan Jenang dengan Penambahan Pengawet. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(1), 25–32.
- [44] Sari, N., & Hidayati, L. (2020). Peran Gula dalam Pengawetan Produk Jenang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 100–106.
- [45] Santoso, T. (2019). Penggunaan Besek pada Produk Pangan Tradisional. *Jurnal Ketahanan Pangan Nusantara*, 4(1), 59–65.
- [46] Suharno, B. (2010). Kandungan Gizi Produk Pangan Semi Basah. *Jurnal Nutrisi Indonesia*, 1(1), 20–27.
- [47] Sundari, S. (2017). Analisis Kelebihan dan Kekurangan Kemasan Besek. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(2), 41–47.
- [48] Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.