

PENERAPAN MESIN PENGADUK JENANG KETAN, WAJIK, JADAH, DAN MADUMONGSO PADA UMKM OMAH JENANG DI DESA GEDANG SEWU, PARE, KEDIRI

**Ah. Sulhan Fauzi¹, Fatkur Rhohman^{*2}, Andy Kurniawan³,
Fatchun Ni'am⁴, Dina Ayu Setianingrum⁵**

^{1,2,4}Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Nusantara PGRI Kediri

^{3,5}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusantara PGRI Kediri

Penulis korespondensi: Fatkur Rhohman, fatkurrohman@unpkediri.ac.id

Abstrak

Indonesia memiliki jajanan tradisional yang perlu dijaga kelestariannya seperti jenang, wajik, jadah dan madumongso. Proses pembuatan jajanan tradisional masih dilakukan secara manual, salah satunya adalah proses pengadukan. Maka dari itu dikembangkanlah alat pengaduk jenang dengan menggunakan mesin. Agar proses pengadukan lebih efektif dan efisien, biaya produksi yang dikeluarkan juga lebih sedikit. Metode yang digunakan adalah dengan melibatkan langsung pihak mitra. Tim akan mengetahui bagaimana hal yang diinginkan oleh mitra. Sehingga saat sudah jadi, alat tersebut akan bisa dimanfaatkan dengan baik. Dari hasil pengabdian yang telah dilakukan, diperoleh kemajuan yang positif terutama dari hasil analisa ekonomi. Analisa ekonomi dilakukan dengan menghitung biaya depresiasi mesin, biaya tenaga kerja, biaya perawatan dan juga biaya listrik. Juga menganalisa titik pulang pokok untuk mengetahui perbandingan biaya produksinya. Selisih biaya produksi yang dikeluarkan antara proses memasak secara konvensional dengan menggunakan mesin, dalam satu bulan dengan kapasitas produksi 20 kg/hari, diperoleh selisih Rp 170.000,- per produksi. Hal tersebut terjadi karena adanya peningkatan proses produksi yang semula hanya mampu 300 kg/bulan meningkat menjadi 400 kg/bulan. Dengan menggunakan mesin, jumlah tenaga kerja juga tidak perlu di tambah, mengingat semakin ringannya beban kerja yang dilakukan setiap hari.

Kata Kunci: Analisa Ekonomi, Efektif dan Efisien, Makanan Tradisional, Mesin Pengaduk Jenang.

Abstract

Indonesia has traditional snacks that need to be preserved, such as jenang, wajik, jadah, and madumongso. The process of making traditional snacks is still done manually, one of which is the stirring process. Therefore, a jenang stirring tool using a machine was developed. To make the stirring process more effective and efficient, production costs are also lower. The method used is to directly involve partners. The team will understand what the partners want. So that when it is finished, the tool can be used properly. From the results of the community service that has been done, positive progress has been obtained, especially from the results of the economic analysis. The economic analysis was carried out by calculating the cost of machine depreciation, labor costs, maintenance costs, and also electricity costs. Also analyzed the break-even point to determine the comparison of production costs. The difference in production costs incurred between the conventional cooking process and using a machine, in one month with a production capacity of 20 kg/day, obtained a difference of IDR 2,636,000. This occurred due to an increase in the production process from only 300 kg/month to 600 kg/month. By using machines, the number of workers does not need to be increased, considering the lighter workload carried out every day.

Keywords: Economic Analysis, Effectiveness and Efficiency, Traditional Food, Jenang Mixing Machine.

PENDAHULUAN

Beberapa jenis jajanan tradisional masyarakat Indonesia terutama Jawa adalah jenang ketan, jadah, wajik, dan madumongso. Jajanan tradisional tersebut terbuat dari ketan yang dimasak dengan gula merah/aren/kelapa yang dicampur santan. Jenang ketan merupakan salah satu jajanan yang tradisional dengan rasanya yang manis dan memiliki tekstur yang kenyal ketika dimakan. Ada berbagai macam jenis jenang diantaranya adalah jenang ketan, jenang sengkala, jenang jagung dan masih banyak lainnya (Syinnaqof & Riandadari, 2017). Wajik merupakan jenis jajanan tradisional yang memiliki tekstur yang padat dengan rasa manis. Wajik biasa disajikan dengan berbagai varian warna, mulai dari merah, hijau, hingga coklat (Arjanto, 2022). Jadah juga merupakan salah satu jajanan tradisional di Indonesia. Jadah memiliki tekstur padat dengan rasa gurih dan berwarna putih (Topan, 2021). Madumongso merupakan jajanan manis yang terbuat dari ketan hitam. Jajanan tradisional Indonesia ini juga memiliki rasa asam dan bertekstur lengket seperti dodol, dengan tekstur ketan yang masih terasa (Wanudya, 2021).



Jenang ketan

Wajik

Jadah

Madumongso

Gambar 1. Jajanan tradisional Jenang ketan, wajik, jadah, dan madumongso

Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, saat ini semua kegiatan ekonomi dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif. Dunia industri dituntut memiliki sumber daya manusia yang tinggi untuk menyeimbangkan kemajuan teknologi. Semakin maju teknologi yang digunakan maka semakin cepat laju produksi yang dihasilkan oleh industri itu sendiri. Di samping semakin cepat dan banyaknya hasil produksinya, juga produk yang dihasilkan lebih baik dari segi kualitas dan kuantitas.

Semakin ketatnya persaingan dalam dunia industri kuliner, semua pekerjaan dituntut semakin cepat dan tepat. Berbagai inovasi dan kreasi dibuat untuk menyesuaikan dengan selera konsumen yang modern. Masalah klasik juga muncul pada jajanan tradisional, yang semakin lama ketersediaannya semakin berkurang. Kebanyakan yang bergerak dalam bidang kuliner tradisional adalah orang tua. Hal tersebut karena dalam proses pembuatannya, membutuhkan waktu yang lama dan tenaga yang besar. Untuk itu menurut pakar kuliner Indonesia, perlu ada regenerasi kuliner di setiap daerah supaya masakan-masakan otentik daerah tersebut masih tetap ada (Chaniago & Aisyah, 2022). Salah satunya adalah kuliner tradisional yang perlu dikembangkan adalah jenang ketan, wajik, jadah dan madumongso. Pada umumnya jajanan tradisional tersebut dibuat dalam skala rumahan. Produksinya pun juga dilakukan hanya pada saat tertentu saja, seperti pernikahan, kegiatan keagamaan, kegiatan adat dan budaya, dan prosesi-prosesi sakral lain. Namun pergeseran budaya yang saat ini menjadi lebih modern, semakin mengurangi ketersediaan jajanan tradisional tersebut. Maka dari itu, perlu adanya Upaya untuk menyediakan jajanan tradisional tersebut setiap saat agar keberadaannya tidak hilang/punah. masalah lain yang terjadi pada jajanan tradisional tersebut adalah proses pembuatan yang masih banyak dilakukan secara manual dan lama. Karena harus melalui

proses yang tentunya akan menguras waktu dan tenaga. Melihat ada peluang itu dibuat inovasi sebuah alat atau mesin pengaduk jenang yang dapat menghemat tenaga dan praktis (Sari et al., 2022)(Sugiyanto et al., 2022).

Dalam pengadukan jenang ketan, wajik, jadah dan madumongso masih banyak yang menggunakan cara tradisional seperti pengadukan menggunakan tongkat kayu. Proses pengadukan membutuhkan waktu yang cukup lama. Tenaga manusia yang cukup banyak untuk proses pengadukan, dan kekuatan yang ekstra terutama saat kondisi hampir matang. Sehingga pekerja tidak mampu untuk membuat jenang setiap hari. Paling cepat proses pembuatan jenang dilakukan 3 hari sekali, untuk mengembalikan tenaga dari pengaduknya. Sehingga perlu dikembangkan dengan cara membuat mesin pengaduk jenang secara mekanis yaitu dengan menggunakan alat pengaduk jenang yang mampu untuk membantu tenaga manusia dan tentu saja juga untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan (Alparazi et al., 2022)(Kusnandar, 2017).

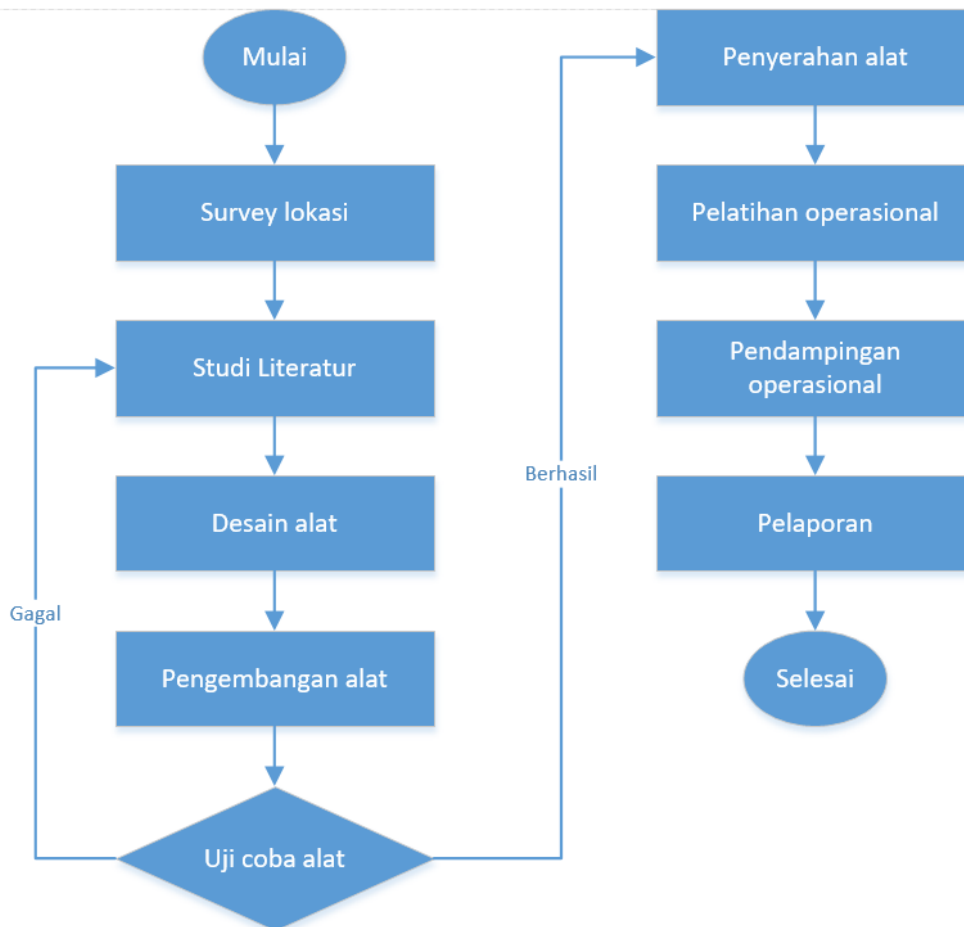
Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah kelompok pelaku perekonomian terbesar di Indonesia, dan terbukti menjadi katup pengaman perekonomian nasional dalam masa krisis, serta menjadi dinamisator pertumbuhan ekonomi pasca krisis ekonomi (Nurmawati et al., 2022)(Afifah et al., 2020). UMKM omah jenang merupakan salah satu UMKM yang ada di kabupaten Kediri. UMKM omah jenang berupaya untuk melestarikan budaya terutama dalam bidang jajanan tradisional. UMKM Omah jenang memproduksi jenang ketan, wajik, jadah, madumongso, dan beraneka jajanan tradisional yang lain. Produksi dilakukan setiap waktu sehingga ketersediaan jajanan tersebut diupayakan selalu ada di pasaran. Namun keinginan tersebut terkendala kemampuan produksi yang dilakukan. Sehingga masih sering terjadi kekosongan stok saat ada pembeli yang ingin mencari jajanan tradisional tersebut. Dari permasalahan tersebut maka tercetuslah ide untuk membuat alat yang bisa digunakan untuk pengaduk jenang ketan, wajik, jadah dan madumongso dengan kapasitas 20 kg/jam. Diharapkan dengan adanya alat tersebut, bisa mempermudah proses pembuatan jenang ketan di UMKM Omah Jenang Pare(Supriyanto et al., 2023)(Saputra et al., 2023)(Abidin & Rhozman, 2023).

Permasalahan utama dari pengabdian ini adalah proses pengadukan jenang ketan, wajik, jadah dan madumongso yang masih menerapkan cara tradisional, sehingga proses tersebut cukup melelahkan karena dalam proses pengadukannya, membutuhkan 2 tenaga laki-laki. Apalagi proses pengadukan juga membutuhkan waktu yang lama, yaitu sekitar 8 jam dari mulai memasukkan bahan-bahan. dalam pembuatan mesin ini, perlu diperhitungkan aspek - aspek lain seperti daya listrik di tempat UMKM Omah Jenang, Proses pemasakan jajanan tradisional, perlengkapan dan peralatan yang tersedia di UMKM Omah Jenang(Hanggara & Rhozman, 2023).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Lokasi mitra UMKM Omah Jenang, Pare, Kabupaten Kediri. Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan selama 6 bulan mulai Juni hingga November 2025. Adapun Langkah-langkah yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini digambarkan dalam diagram alir berikut.





Gambar 2. Diagram Alir Pelaksanaan Pengabdian

Survei Lokasi

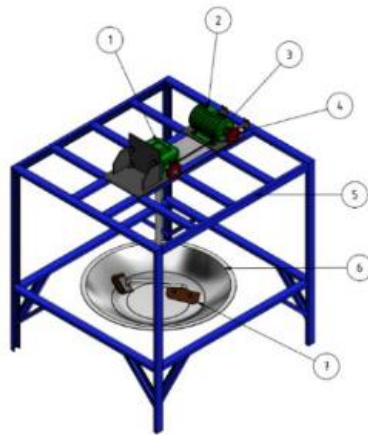
Adapun Langkah pertama dalam pengabdian ini adalah survei lokasi. Tujuan survei ini adalah untuk mendapatkan informasi yang akurat dan aktual terkait kondisi dari UMKM Omah Jenang. Selain itu, dalam survei ini juga bertujuan untuk mencari masukan dan harapan dari pelaku UMKM Omah jenang secara langsung terkait alat yang akan dikembangkan.

Studi Literatur

Untuk menguatkan dasar pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dan sekaligus melakukan efisiensi perencanaan pengembangan alat, maka dilakukan studi literatur dari berbagai sumber.

Desain alat

Dari hasil studi literatur yang telah dilaksanakan, tahap berikutnya adalah mendesain alat yang akan dikembangkan untuk UMKM Omah Jenang. Alat tersebut adalah alat pengaduk yang bisa digunakan untuk membuat jajanan tradisional jenang ketan, wajik, jadah dan madumongso. Desain yang digunakan disesuaikan terhadap permintaan dari UMKM Omah jenang sekaligus dengan pertimbangan dari berbagai aspek. Sehingga diperoleh desain alat sebagaimana pada gambar 2.



Gambar 3. Desain mesin pengaduk jenang ketan, wajak, jadah dan madumongso

Komponen alat:

- 1) *Gearbox*
- 2) Motor penggerak
- 3) *V-Belt*
- 4) *Pulley*
- 5) Rangka
- 6) Wajan
- 7) Sirip Pengaduk

Pembuatan alat

Setelah proses desain dilaksanakan dan diperoleh hasil final. Selanjutnya adalah proses pembuatan alat dari desain yang sudah dibuat. Pembuatan alat dilakukan di bengkel produksi Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Nusantara PGRI Kediri. Hasil dari alat yang telah dibuat ditunjukkan pada gambar 4.



Gambar 4. Alat pengaduk jenang ketan, wajak, jadah dan madumongso

Uji coba alat

Pada tahap uji coba ini, alat akan dilakukan pengujian apakah bisa beroperasi dengan baik. Jika sudah bisa, maka alat bisa langsung dihibahkan ke UMKM Omah Jenang. Namun jika belum bekerja dengan baik, perlu dilakukan pengkajian ulang terkait masalah yang ada untuk dicarikan solusinya.



Penyerahan alat

Setelah alat bisa beroperasi dengan baik, maka dilakukan proses penyerahan alat ke UMKM Omah Jenang.

Pelatihan operasional

Setelah dilakukan proses penyerahan, Langkah selanjutnya adalah pelatihan pengoperasian dari alat yang dihibahkan. Tujuannya agar pihak mitra bisa mengoperasikan dengan baik maupun melakukan perbaikan seperlunya jika ada kendala saat pelaksanaan.

Pendampingan Operasional

Setelah dilakukan pelatihan, UMKM tidak serta merta dilepaskan. Namun UMKM tetap akan didampingi selama proses penggunaan alat tersebut hingga dirasa mampu untuk mengoperasikan sendiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal pelaksanaan pengabdian ini adalah melakukan survei lokasi UMKM yang menjadi mitra kerja dari kegiatan pengabdian ini. Mitra tersebut adalah UMKM Omah Jenang Pare, Kabupaten Kediri.

Dari hasil survei tersebut diketahui beberapa hal antara lain:

1. Proses pemasakan dilakukan secara manual, yaitu menggunakan bahan bakar kayu bakar
2. Proses pengadukan dilakukan secara manual
3. Proses pengerjaan pengadukan jenang cukup berat
4. UMKM mengharapkan agar bahan bakar tetap menggunakan kayu bakar, karena ketersediaan kayu sangat berlimpah dan murah.
5. UMKM minta agar alat mudah dipindah, karena ketersediaan tungku memasak ada 3 yang masing-masing tidak bisa digunakan secara terus menerus. Harus dilakukan secara bergantian.
6. UMKM mengharapkan wajan untuk mengaduk tetap menggunakan kuningan, dan bisa di lepas pasang dengan mudah. Agar setelah digunakan untuk memasak, bisa di lepas untuk dibersihkan. Selain itu juga jika ada kerusakan wajan, bisa diganti dengan mudah.
7. Mesin tidak menggunakan tenaga listrik yang sangat tinggi agar tidak memunculkan tambahan beban listrik, mengingat daya di UMKM tersebut hanya 900 watt.

Alat dikembangkan sesuai dengan desain yang telah dirancang. Alat juga uji coba setelah selesai dalam pembuatannya. Dari hasil pengujian dalam segi kinerja maupun kemampuan dalam mengaduk jenang, bisa bekerja dengan baik. Dengan begitu, maka alat bisa langsung dihibahkan untuk UMKM.

Sebelum menganalisa perbandingan biaya produksi antara pengaduk jenang konvensional dengan menggunakan alat. Dalam pembuatan alat pengaduk dengan menggunakan bantuan mesin membutuhkan biaya sebesar Rp 5.000.000 untuk membuat sebuah alat pengaduk jajanan tradisional. Jumlah biaya pada proses pembuatan jenang ketan



1. Pembuatan Jenang Konvensional (Sebelum penggunaan alat)

Biaya tetap yang dikeluarkan pada proses produksi jenang ketan konvensional yaitu:

a. Biaya Depresiasi (Penyusutan)

Biaya penyusutan alat adalah harga wajan : masa pakai

Biaya penyusutan wajan = Rp 5.000.000 : (12 X 5) = Rp 5.000.000 : 60 = Rp 83.333 per bulan

Dalam 1 bulan, melakukan 15 kali produksi, sehingga biaya penyusutan wajan tiap proses produksi sebesar Rp 83.333,- : 15 = Rp 5.555,-

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja= Rp 200.000 per proses produksi

c. Biaya Bahan baku dan bahan pendukung

Ketan 10 kg = Rp 35.000/kg x 10 kg = Rp 350.000,-

Kelapa parut 10 kg = Rp 33.000/kg x 10 kg = Rp 330.000,-

Gula kelapa 10 kg = Rp 45.000/kg x 10 kg = Rp 450.000,-

Bahan lain = Rp 150.000,-

Total Rp 1.280.000,-

Untuk bahan tersebut, dihasilkan 20 kg jenang ketan.

Harga jual setiap kilogram jenang ketan Rp 80.000,-, sehingga untuk 20 kg jenang ketan, diperoleh pendapatan sebesar Rp 1.600.000,-.

Keuntungan yang diperoleh dalam setiap proses produksi adalah sebagai berikut:

Harga jual		Rp 1.600.000,-
Biaya penyusutan	Rp 5.555,-	
Biaya tenaga kerja	Rp 200.000,-	
Biaya Bahan baku	Rp 1.280.000,-	
Biaya lain-lain	<u>Rp 50.000,-</u> +	
Total biaya operasional		<u>Rp 1.535.555,-</u> _
keuntungan bersih		Rp 64.445,-/proses

2. Pembuatan jenang menggunakan alat

Biaya tetap yang dikeluarkan pada proses produksi jenang ketan alat pengaduk yaitu:

a. Biaya Depresiasi (Penyusutan)

Untuk masa pakai wajan dan alat pengaduk jenang ketan dipakai selama 5 tahun.

Biaya penyusutan alat = Rp 15.549.500 : (12 X 5) = Rp 259.159 per bulan. Dalam 1 bulan bisa meningkatkan proses produksi menjadi 20 kali. Sehingga biaya penyusutan dalam sekali proses produksi = Rp 259.159 : 20 = Rp 12.957,-

b. Biaya Tenaga Kerja.

Biaya tenaga kerja Rp 100.000 per proses produksi

c. Biaya Perawatan

Dalam proses pembuatan jenang ketan, alat pengaduk juga membutuhkan biaya perawatan guna meminimalisir penurunan kualitas alat secara drastis dan dengan adanya perawatan secara rutin diharapkan alat bisa bekerja dengan optimal dan bisa dipakai lebih lama. Biaya perawatan diasumsikan sebesar Rp. 20.000 per produksi guna persiapan jika alat mengalami kerusakan agar ada biaya untuk perbaikan.



d. Biaya listrik

Alat tersebut akan bekerja selama 8 jam dan daya listrik sebesar 373 watt. Pada saat ini harga listrik golongan 900 VA adalah Rp 1.352 per kWh. Pemakaian listrik = daya x lama pemakaian= 373 watt X 8 jam= 2.984 watt= 2,984 kWh. Harga per kWh Rp 1.352 X 2,984 kWh = Rp 4.034,-. Jadi biaya listrik tiap produksi membutuhkan Rp 4.034.

e. Biaya Bahan baku dan bahan pendukung

Biaya bahan baku dan bahan pendukung sama dengan pada saat pengerjaan secara konvensional yaitu Rp Rp 1.280.000,-. dengan kapasitas produk juga 20 kg.

Keuntungan yang diperoleh dalam setiap proses produksi adalah sebagai berikut:

Harga jual		Rp 1.600.000,-
Biaya penyusutan	Rp 12.957,-	
Biaya tenaga kerja	Rp 100.000,-	
Biaya perawatan	Rp 20.000,-	
Biaya Bahan baku	Rp 1.280.000,-	
Biaya listrik	Rp 4.034,-	
Biaya lain-lain	<u>Rp 50.000,- +</u>	
Total biaya operasional		<u>Rp 1.466.991,-</u>
keuntungan bersih		Rp 133.009,-/proses

Dari perhitungan di atas, terdapat hasil yang menyatakan bahwa proses pembuatan jenang ketan dengan menggunakan mesin memberikan keuntungan lebih banyak daripada proses pembuatan jenang ketan secara konvensional. Dengan menggunakan alat pengaduk proses produksi jenang ketan juga menjadi lebih efektif dan efisien karena tenaga kerja menjadi lebih sedikit dan tenaga yang dikeluarkan menjadi lebih ringan.

Tabel 1. Perbandingan Kondisi UMKM Sebelum dan Sesudah Kegiatan

Parameter	Sebelum Kegiatan (Konvensional)	Sesudah Kegiatan (Menggunakan Alat)	Capaian Keberhasilan
Sistem pengadukan	Manual	Mekanik	Teknologi tepat guna
Frekuensi produksi	15 kali/bulan	20 kali/bulan	↑ 33%
Kapasitas produksi	300 kg/bulan	400 kg/bulan	↑ 33%
Biaya produksi	Rp 3.083.000/bulan	Rp 3.447.000/bulan	↑ Rp 364.000
Keuntungan bersih	Rp 2.550.000/bulan	Rp 3.400.000/bulan	↑ Rp 850.000
Beban kerja operator	Tinggi	Rendah	Menurun signifikan
Konsumsi energi listrik	–	±181 kWh/bulan	Terkendali
Kebutuhan daya listrik	–	373–400 watt	Sesuai daya 900 VA

Berdasarkan hasil evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan, penerapan alat pengaduk jenang mampu meningkatkan frekuensi produksi dari 15 menjadi 20 kali per bulan atau meningkat sebesar 33%. Peningkatan frekuensi produksi tersebut berdampak pada kenaikan kapasitas produksi dari 300 kg menjadi 400 kg per bulan. Meskipun biaya produksi bulanan meningkat sebesar Rp 364.000 akibat adanya biaya listrik dan perawatan alat, keuntungan bersih UMKM tetap meningkat dari Rp 2.550.000 menjadi Rp 3.400.000 per bulan. Selain peningkatan kinerja ekonomi, penggunaan alat pengaduk

juga menurunkan beban kerja operator karena proses pengadukan tidak lagi dilakukan secara manual. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan produktivitas dan efisiensi usaha mitra tanpa menambah beban listrik yang signifikan.

SIMPULAN

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memodernisasi alat produksi yang digunakan oleh mitra yaitu UMKM Omah Jenang terutama untuk memproduksi jenang ketan, wajik, jadah, dan madumongso, dari yang semula menggunakan cara manual ditingkatkan menjadi menggunakan mesin. Diharapkan dengan penggunaan mesin dalam proses produksinya, proses pembuatan jenang menjadi lebih mudah dengan biaya produksi yang semakin murah. Mesin pengaduk jenang ini juga mengakomodasi keinginan dari pemilik rumah produksi yang ingin tetap mempertahankan penggunaan kayu bakar sebagai bahan bakarnya. Untuk kapasitas sendiri dibuat sama dengan saat dikerjakan secara manual, yaitu 20 kg/proses. Waktu pemrosesan juga dibuat sama, sehingga tim pengembang mengatur kecepatan putaran dan tingkat presisi alat agar mendapatkan hasil yang seperti dilakukan secara manual. Keunggulan dari menggunakan alat ini adalah efisiensi tenaga kerja, sehingga dari yang semula hanya mampu memproduksi jenang 3 atau 4 hari sekali, menjadi setiap hari atau 2 hari sekali. Untuk biaya operasional yang dikeluarkan pada proses produksi jenang ketan konvensional terhitung sebesar Rp 1.535.555,- per proses. Sedangkan dengan menggunakan mesin diketahui membutuhkan biaya sebesar Rp 1.466.991,- per proses. Dapat disimpulkan, dengan menggunakan bantuan mesin alat pengaduk jenang ketan biaya produksi yang dikeluarkan berkurang. Dengan adanya mesin pengaduk jenang ketan, tenaga kerja yang dibutuhkan juga menjadi lebih sedikit dan pekerjaannya menjadi lebih ringan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Atas terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini, tim pengabdian kepada Masyarakat menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia atas dukungan dana yang diberikan melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2025 dengan nomor kontrak DPPM dengan LLDIKTI WIL VII 124/C3/DT.05.00/PM/2025 pada tanggal 28 Mei 2025, nomor kontrak LLDIKTI dengan Universitas Nusantara PGRI Kediri 047/LL7/DT.05.00/PM/2025 pada tanggal 28 Mei 2025, dan nomor kontrak Universitas Nusantara PGRI Kediri dengan pelaksana kegiatan pengabdian 0932.01/UN PGRI-Kd/A/VI/2025 pada tanggal 04 Juni 2025, serta UMKM Omah Jenang Pare, Kecamatan Pare, Kabupaten Kediri, Jawa Timur sebagai mitra pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, Z., & Rhozman, F. (2023). Rancang Bangun Rangka Pada Alat Pengaduk Jenang Ketan Berkapasitas 20 Kg. *Jurnal Mesin Nusanatara*, 7, 1233–1240.



- Afifah, M. D., Relawati, R., & Widyastuti, D. E. (2020). Analisis Usaha Industri Jenang Beras Di Kabupaten Ponorogo. *Journal Socio Economics Agricultural*, 15(2), 120–127. <https://doi.org/10.52850/jsea.v15i2.3378>
- Alparazi, R., Riyadi, S., & Siswadi, S. (2022). Strategi Peningkatan Produksi UKM Di Sidoarjo Dengan Mesin Pembuat Dodol Multifungsi Kapasitas 5 Kg. *Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (DIMASTEK)*, 1(01), 7–12. <https://doi.org/10.38156/dimastek.v1i01.16>
- Arjanto, D. (2022). *Mengenal Wajik, Kue Tradisional yang Sehat dan Penuh Makna - Travel Tempo.co*. Travel Tempo.Co. <https://travel.tempo.co/read/1584356/mengenal-wajik-kue-tradisional-yang-sehat-dan-penuh-makna>
- Chaniago, S. Wu. C., & Aisyah, Y. (2022). *Upaya Melestarikan Kuliner Daerah, Libatkan Generasi Muda*. Kompas.Com. https://www.kompas.com/food/read/2022/10/31/220600775/upaya-melestarikan-kuliner-daerah-libatkan-generasi-muda?page=all#google_vignette
- Hanggara, Y., & Rhohman, F. (2023). Analisa Ekonomi Pengembangan Mesin pada Proses Produksi Jenang Ketan Berkapasitas 20. *Inotek*, 7, 717–724.
- Kusnandar, M. F. K. (2017). Rancang Bangun dan Analisa Mesin Pengaduk Dodol Semi Otomatis dengan Kapasitas 30 Kilogram. In *Jurnal Teknik Mesin*. Universitas Islam Indonesia.
- Nurmawati, A., Zakaria, K. A., & Puspita, D. (2022). Survival UMKM Dalam Pengembangan Ekonomi Desa Pasca Pandemi Covid-19 di Desa Ngeni Kecamatan Wonotirto Kabupaten Blitar. *Jurnal At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, 4(2), 120–140. <https://doi.org/10.33367/at.v4i2.1469>
- Saputra, D. J., Ilham, M. M., & Rhohman, F. (2023). Analisa Kebutuhan Daya Pada Alat Pengaduk Jenang Ketan Berkapasitas 20 Kg. *Agustus*, 7, 2549–7952.
- Sari, A. P. S., Ritonga, M. R. S., Aulia, R., Syahfitri, W., & Firmansyah, H. (2022). Pemberdayaan dan Pengembangan UKM sebagai Pendorong Ekonomi Desa (Studi Kasus pada Desa Kramat Gajah, Kecamatan Galang, Sumatera Utara). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(5), 1262–1269. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11198>
- Sugiyanto, D., Darius, Asyari; Susanto, Herry; Uyun, A. S., Mai, J., & Syahrullah, M. (2022). Perancangan mesin pengaduk dodol dengan kapasitas 40 kg untuk meningkatkan produksi pengolahan dodol betawi. *Jurnal kajian teknik mesin*, 7(1), 1–6.
- Supriyanto, ; Supriyanto, Muslimin, I. M., & Rhohman, F. (2023). Perancangan Alat Pengaduk Jenang Ketan Berkapasitas 20 Kg. *Jurnal Invotek*, 7, 750–758.
- Syinnaqof, I., & Riandadari, D. (2017). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol dan Jenang. *Universitas Negeri Surabaya*, 04(02), 83–88.
- Topan, T. (2021). *5 Varian Jadah yang Populer di Jawa , Kamu Pernah Coba yang Mana ?* Travel Tempo.Co.
- Wanudya. (2021). *Madumongso , Camilan Manis dan Legit yang Mulai Langka*. Travel Tempo.Co.

