PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat
Volume 10, Issue 3, Pages 783-788 Maret 2025 e-ISSN: 2654-4385 p-ISSN: 2502-6828
https://journal.umpr.ac.id/index.php/pengabdianmu/article/view/8524
DOI: https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i3.8524

Perbaikan Alat Pengukus dan Pengemasan Jumbrek untuk Meningkatkan Produktifitas dan Kualitas

Improvement of Jumbrek Steaming and Packaging Equipment to Increase Productivity and Quality

Rita Ismawati [1*]

Muhaji [2]

Ita Fatkhur Romadhoni [3]

[1]Department of nutrition, State University of Surabaya, Surabaya, East Java, Indonesia

[2]Department of mechanical engineering, State University of Surabaya, Surabaya, East Java, Indonesia

[3]Department of culinary, State University of Surabaya, Surabaya, East Java, Indonesia

email: ritaismawati@unesa.ac.id

Kata Kunci
Alat pengukus
pengemasan
jumbrek

Keywords:
Steaming equipment
Packaging
jumbrek

Received: October 2024
Accepted: January 2025
Published: Maret 2025

Abstrak

Jumbrek merupakan salah satu jenis kue tradisional daerah Paciran kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Makanan tradisional ini berupa jajanan (kue) semi basah dikukus. Saat ini pengukusan dilakukan dengan menggunakan dandang yang dilengkapi kukusan yang terbuat dari bambu. Alat ini kelemahannya adalah waktu ngukusnya lama dan volumenya sedikit, karena banyak uap yang bocor karena penutup kukusannya tidak rapat, dan tempat jumbreknya terbatas, tidak kuat dan jika sudah beberapa kali digunakan anyaman bambunya terkikis sehingga rawan jatuh "*ambrol*". Disamping alat pengukus yang kurang kuat, masalah yang lain adalah kemasan jumbrek yang hanya menggunakan plastik tipis yang mudah sobek, dan kurang menarik. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui tahapan survey, observasi dan wawancara, menjalin kerjasaman dengan UMKM pembuat jumbrek, mendesain alat, melakukan manufaktur, assembly, uji fungsi alat, pengiriman alat, pendampingan dan penerapan alat dan kemasan produk. Hasil kegiatan: 1) Alat pengukus jumbrek dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan UMKM, kunstruksi alat yang dihasilkan sangat baik, kokoh, praktis lebih kuat dan jumbrek lebih bersih. Hasil alat pengukus jumbrek menunjukkan bahwa dalam waktu 45 menit mampu menampung 140 bj jumbrek. Peningkatan hasil dari pengukus lama dengan pengukus baru tiga-empat kali lebih banyak dan lebih cepat; 2) Pengemas jumbrek berupa tas yang terbuat dari plastik yang tebal, tranparan, bagus, kuat dan menarik, dengan ukuran 30 cm X 32 cm dengan desain dan tulisan yang bagus dan menarik.

Abstract

Jumbrek is a traditional semi-moist cake from Paciran, Lamongan Regency, East Java. This traditional snack is made from a mixture of rice flour, coconut milk, and siwalan palm sugar syrup, combined in specific proportions and then stirred until homogeneous. The mixture is poured into trumpet-shaped molds made from siwalan leaves and steamed. Currently, the steaming process utilizes a pot equipped with a bamboo steamer. The existing equipment has several drawbacks: the steaming time is lengthy, the volume capacity is limited due to steam leakage from the loosely sealed lid, and the steamer is not sturdy. Repeated use causes the bamboo weave to deteriorate, leading to a risk of collapse. In addition to the inadequate steaming apparatus, another issue is the packaging, which consists of thin plastic that tears easily and lacks visual appeal. The implementation of this project involved several stages, including surveys, observations, interviews, collaboration with jumbrek-producing small and medium enterprises (SMEs), equipment design, manufacturing, assembly, functional testing, equipment delivery, guidance, and the application of new tools and product packaging. The outcomes of the project include a jumbrek steamer that meets the requirements of the SMEs, characterized by robust construction, practicality, increased strength, and improved hygiene. The new steamer can accommodate 140 units of jumbrek in 45 minutes, representing a three- to fourfold increase in productivity compared to the previous steamer, and enhanced packaging, consisting of durable, transparent, and aesthetically appealing bags made from thick plastic, measuring 30 cm by 32 cm, with an attractive design and labeling.

© 2025 Rita Ismawati, Muhaji, Ita Fatkhur Romadhoni. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). DOI: https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i3.8524

How to cite: Ismawati, R., Muhaji., Romadhoni, I. F. (2025). Perbaikan Alat Pengukus dan Pengemasan Jumbrek untuk Meningkatkan Produktifitas dan Kualitas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, **10**(3), 783-788. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i3.8524

PENDAHULUAN

Wilayah pesisir pantai utara (pantura) Kecamatan Paciran menjadi "kiblat" wisata Lamongan. Selain tempat-tempat wisata modern (wisata baharí lamongan/WBL, Gua Maharani) dan wisata religi (makam sunan drajat), daerah yang udaranya terik ini juga memberikan suguhan wisata kuliner, salah satu kuliner khasnya yang unik dan enak adalah jumbrek. Jumbrek merupakan salah satu jenis kue tradisional di kecamatan Paciran kota Lamongan, Jawa Timur. Terdengar aneh ketika pertama kali mendengar kata jumbrek, tapi ketika sudah mencicipi rasanya tidak akan terlupakan. Rasa dan bentuknya mempunyai sensasi tersendiri dan mudah menggoda orang. Jumbrek merupakan jajanan (kue) semi basah yang terbuat dari campuran tepung beras, santan, dan sirup gula siwalan. Adonan ini kemudian dituang ke dalam daun lontar (siwalan) yangsudah dibentuk menjadi kerucut, menyerupai terompet kecil, panjangnya kira-kira 25 cm. Jika "terompet" daun lontar tadi tidak dibuat dengan benar, maka adonan ini akan bocor. Adonan jumbrek yang sudah diisikan ke dalam "terompet" kemudian dikukus sampai matang.

Gambar 1. Hasil Jadi Jumbrek.

Seringkali dijumpai jumbrek yang bentuknya tidak rapi atau "'penyot" yang disebabkan saat pengukusan tertindih dengan jumrek yang lain karena alat pengukusnya yang berupa kukusan yang terbuat dari anyaman bambu dan ditumpuk dalam jumlah banyak sehingga yang bawah ketindih dan menjadi "penyot" dan tidak bersih karena ada tempelan tetesan bahan dari jumbrek yang lain. Hal ini disebabkan karena alat pengukusnya tidak kuat, yaitu kukusan dari anyaman bambu seperti terlihat pada gambar 2 di bawah ini. Kelemahan alat ini adalah ketika dipanasi uap yang ada di dalam dandang banyak yang keluar, karena antara kukusan dengan penutupnya (kekep) tidak rapat, sehingga pengukusannya memerlukan waktu yang relatif lama.

Gambar 2. Alat pengukus/kukusan yang terbuat dari anyaman bamboo.

Permasalahan yang lain adalah kemasan jumbrek yang hanya dibungkus dengan platik tipis yang mudah sobek, tidak rapi dan tidak menarik, seperti terlihat pada gambar 3 di bawah ini.

Gambar 3. Jumbrek yang dikemas dengan plastik tipis.

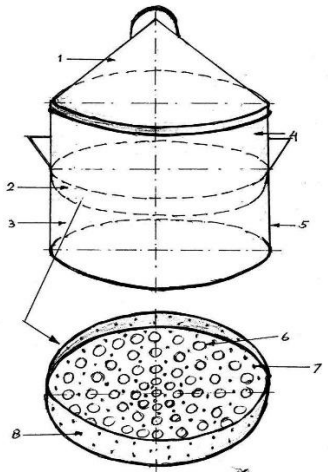
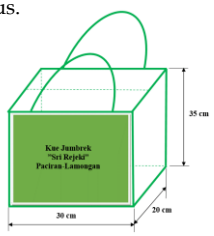
Permasalahan yang dialami oleh UMKM jumbrek tersebut perlu dicarikan alternatif pemecahannya, agar kualitas jumbrek sebagai jajanan khas tradisional Lamongan tetap bisa bertahan. Dengan keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh para pengusaha industri kecil, mereka merasa kesulitan dalam mengatasi masalah tersebut, sehingga sangat berharap ada pihak lain yang bisa membantu dalam mengatasi masalah yang sekarang dihadapi.

METODE

Untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi kelompok UMKM jumbrek diperlukan kreativitas yang tinggi serta penerapan iptek, dengan menggunakan teknologi tepat guna yang mudah digunakan, dan murah biayanya. Solusi yang ditawarkan untuk memecahkan permasalahan yang dialami oleh industri mitra adalah :

1. Dibuatkan alat pengukus (risopan) yang terbuat dari *plat stainless steel* sehingga pengukusan lebih cepat dan lebih bersih, dibuatkan lobang sebesar diameter jumbrek sehingga bisa berdiri satu persatu, tidak saling tertindih, dan kuat tidak akan "ambrol", serta waktu pengukusan lebih cepat dan lebih bersih.
2. Dibuatkan pengemasan yang bagus, kuat dan menarik yang terbuat dari plastik tebal, tranparan sehingga produk bisa terlihat dan disablon/dicetak dengan tulisan nama produk dan nama produsen/UMKM dengan desain yang bagus.

Tabel I. Solusi yang ditawarkan dari Kegiatan PKM.

No.	Permasalahan UMKM	Solusi	
		Sebelum PKM	**Sesudah PKM**
1.	Alat pengukus yang tidak kuat	Menggunakan alat pengukus/kukusan yang terbuat dari anyaman bambu	Menggunakan alat pengukus (risopan) yang terbuat dari plat stainless steel sehingga pengukusan lebih cepat dan lebih bersih, dibuatkan lobang sebesar diameter jumbrek sehingga bisa berdiri satu persatu, tidak saling tertindih, dan kuat tidak akan "*ambrol*", serta waktu pengukusan lebih cepat dan lebih bersih. 
2.	Kemasan	Dibungkus dengan plastik tipis yang mudah robek, tidak rapi dan tida menarik, tanpa adayang terbuat dari plastik tebal, tranparan identitas nama produk maupun namasehingga produk bisa terlihat dan produsen/UMKM.	Pengemasan yang bagus, kuat dan menarik disablon/dicetak dengan tulisan nama produk dan nama produsen/UMKM dengan desain yang bagus. 

Alat dan kemasan yang telah selesai dibuat, dikirim ke tempat industri mitra untuk dilakukan uji coba disesuaikan dengan kondisi yang ada di tempat UMKM, jika ada sesuatu yang kurang sesuai dilakukan perbaikan sampai sesuai dengan keinginan dan kondisi yang ada di UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan alat pengukus jumbrek/risopan/langseng dilakukan di laboratorium las Teknik Mesin Fakultas Teknik Unesa. Dimulai dari mendesain bentuk dan ukuran langseng untuk menyesuaikan dengan tinggi dan diameter jumbrek. Membuat alat untuk mencetak lubang sarangan langseng sesuai diameter jumbrek, kemudian membuat kerangka langseng. Hasil alat pengukus seperti gambar 4 di bawah ini.

Gambar 4. Risopan untuk mengukus jumbrek sudah selesai dibuat.

Alat pengukus jumbrek yang dibuat oleh tim pelaksana PKM hasilnya sangat baik, kokoh dan praktis untuk mengatasi kendala yang ada pada industri mitra UMKM. Setelah penyerahan alat langsung dilakukan ujicoba. Hasil uji coba menunjukkan alat pengukus jumbrek dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan, lebih kuat, tidak ambrek dan jumbrek lebih bersih.

Gambar 5. Uji Coba Alat Pengukus Adonan Jumbrek.

Dari sisi kuantitas, hsil meningkat sangat jauh sekali baik dalam kualitas maupun waktu pengukusan jika dibandingkan dengan alat pengukus yang lama yaitu menggunakan dandang dari tanah liat dengan kukusan yang terbuat dari pohon bambu. Kelemahan alat ini adalah ketika dipanasi uap yang ada di dalam dandang banyak yang keluar, karena antara kukusan dengan penutupnya (kekep) tidak rapat, sehingga pengukusannya memerlukan waktu yang relatif lama. Jika menggunakan alat yang lama memerlukan waktu 1 jam dengan daya tampung alat 40 bj jumbrek, sedangkan dengan alat pengukus baru yang terbuat dari bahan stenlis stel mampu menampung 140 bj jumbrek dengan waktu 45 menit. Peningkatan hasil dari pengukus lama dengan pengukus baru tiga-empat kali lebih banyak dan lebih cepat. Pengemas jumbrek berupa tas yang terbuat dari plastik yang tebal, tranparan, bagus, kuat dan menarik, ukuran 30 cm X 32 cm, ada tulisan UMKM dengan desain yang bagus dan menarik, ditempel pada kantong/tas plastik seperti pada gambar di bawah ini 6 di bawah ini.

Gambar 6. Jumbrek dengan kemasan awal dan kemasan jumbrek yang baru.

Penyerahan kemasan jumbrek kepada UMKM jumbrek dilakukan oleh ketua pelaksana PKM, seperti terlihat pada gambar 7.

Gambar 7. Penyerahan Pengemas Jumbrek Oleh Tim PKM, dan jumbrek yang dikemas dengan kemasan baru.

Monitoring dan dievaluasi dilakukan oleh tim secara berkala setiap 1 bulan sekali selama kegiatan program PKM-PU berlangsung guna mengetahui keberhasilan, dan keberlanjutan pemanfaatan alat pengukus dan pengemas jumbrek, mengetahui peningkatan kualitas dan kuantitas produksi, penerapan manajemen UMKM yang telah dilatihkan dan nilai tambah serta untuk mengetahui hambatan-hambatan apa yang dialami oleh UMKM.

KESIMPULAN

Alat pengukus jumbrek dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan UMKM, konstruksi alat yang dihasilkan sangat baik, kokoh, praktis lebih kuat dan jumbrek lebih bersih. Hasil alat pengukus jumbrek menunjukkan bahwa dalam waktu 45 menit mampu menampung 140 bj jumbrek. Peningkatan hasil dari pengukus lama dengan pengukus baru tiga-empat kali lebih banyak dan lebih cepat. Pengemas jumbrek berupa tas yang terbuat dari plastik yang tebal, tranparan, bagus, kuat dan menarik, dengan ukuran 30 cm X 32 cm dengan desain dan tulisan yang bagus dan menarik. Kegiatan ini harus berkelanjutan karena sangat dibutukan oleh industri kecil guna untuk meningkatkan kualas maupun produktivitas industri UMKM, serta perlu ada pembinaan yang lebih intensif untuk meningkatkan kualitas jumbrek melalui pelatihan penganekaragaman rasa jumbrek dan cara pengemasan yang kuat, bagus dan menarik yang bisa memuat dalam jumlah banyak untuk di bawah ke luar kota atau luar negeri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Keberhasilan dan kelancaran kegiatan pengabdian ini tidak terlepas dari kerjasama dan dukungan semua pihak terutama: Prof. Dr. Nurhasan, M. Kes. selaku Rektor Unesa yang memberikan kepercayaan dan dorongan untuk melaksanakan PKM. ; Prof. Dr. H. Turhan Yani, M. A. selaku Direktur LPPM Unesa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan PKM; Ketua paguyupan UMKM Jumbrek "SRI REJEKI" Ibu Karmini yang sudah bersedia menjadi

mitra dalam kegiatan ini, tim pelaksana kegiatan serta mahasiswa dari prodi Gizi dan Teknik mesin Unesa yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan PKM.

REFERENSI

Affroh Try Febry Kurniawati, 2023. Jumbrek Bu Karmini, Kuliner Khas Lamongan Ada Sejak 1960, Bentuk Kerucut Dililit Daun Siwalan Ciri Khasnya. https://www.jatimhariini.co.id/wisata-kuliner/8829112882/ . Diakses 5 Oktober 2023

Anonymous. 2017. Cara Membuat Jumbrek Khas Paciran Lamongan. https://www.kompasiana.com/infirohahalfaridah/59c7506f5a676f6780614e72. Diakses 10 Nopember 2023

Gaekon. 2023. Filosofi Jumbrek, Jajanan Khas Lamongan. https://gaekon.com/filosofi-jumbrek-jajanan-khas-lamongan/ .Diakses 14 Nopember 2023

Mohammad Akbar Fitrianto. 2023. Jumbrek Lamongan, Kuliner Legendaris yang Menggugah Selera. https://rakyatnesia.com/08/31/169904/jumbrek-lamongan-kuliner-legendaris-yang-menggugah-selera/ Diakses 8 Oktober 2023

Maya Citra Rosa.2021. Mengenal Santan Kelapa, Manfaat dan Risiko untuk Kesehatan Tubuh. https://www.kompas.com/tren/read/2021/07/24/090000965/mengenal-santan-kelapa-manfaat-dan-risiko-untuk-kesehatan-tubuh. Diakses 10 Oktober 2023

Yosiaulia. 2022. Jumbrek Makanan kerucut khas Paciran. https://www.kompasiana.com/4130022052yosiaulia1549/6348d0974addee7f7a471c02/jumbrek-makanan-kerucut-khas-paciran Diakses 5 Oktober 2023