

## PENGUATAN MANAJEMEN MUTU RENGGINANG KETAN PUTIH PELESTARIAN BUDAYA MAKANAN KHAS DAERAH

Nur 'azah<sup>1</sup>, Lukman Hakim<sup>2</sup>, Asriana Kibtiyah<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Unhasy Tebuireng Jombang, FAI, MPI.

<sup>2</sup>Unhasy Tebuireng Jombang, FAI, MPI.

<sup>3</sup>Unhasy Tebuireng Jombang, FAI, PGMI.

Email: [azahnur31@gmail.com](mailto:azahnur31@gmail.com)

---

### **Abstrak**

*Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bermaksud menerapkan pengelolaan mutu produksi serta manajemen strategi untuk memanifestasikan kekuatan kolega da bisnis dalam memajukan produksi oleh-oleh khas Jombang (OKJ) sebagai pelestarian budaya makanan daerah. PkM diawali dengan observasi, literatur terpaut bahasan pengabdian kepada masyarakat, menyusun pelaksanaan kegiatan. Pengumpulan data, penjelasan opini oleh Tim PkM sebagai wawasan managerial usaha dan pelatihan membuat rengginang ketan putih untuk meningkatkan pelestarian budaya daerah. Setelah pelaksanaan uji coba, diimplementasikan proses produksi, divalidasi, direvisi, hasil dipraktekkan pada patner kerja. Target kolega produksi usaha yang sedang berkembang serta motivasi pengembangan usaha rengginang yang berkualitas. Hasil PkM: memberikan input terhadap pengelolaan produksi dalam merivitalisasi bahan menjadi lebih bernilai, termotivasi dalam menyebarkan berpartisipasi pertumbuhan sisi perdagangan masyarakat dan cara penjualan hasil produk barang dan jasa pembuatan rengginang ketan putih berdaya saing.*

**Kata Kunci:** Manajemen Mutu Rengginang, Makanan, Khas daerah.

### **Abstract**

*Community Service (PKM) intends to implement production quality management and strategic management to manifest the strength of colleagues in advancing the production of typical Jombang souvenirs as a preservation of regional food culture. PkM begins with observation, literature related to community service, arranging the implementation of activities. Data collection, explanation of opinions by the PkM Team as business managerial insights and training to make white sticky rice rengginang to improve the preservation of regional culture. After the trial run, the production process was implemented, validated, revised, and the results were put into practice with work partners. The target of business production colleagues who are developing and the motivation to develop a quality Rengginang business. PkM results: providing input on production management in revitalizing ingredients to become more valuable, motivated in disseminating participation in the growth of the trade side of the community and how to sell products and services for making competitive white sticky rice rengginang.*

**Keywords:** Rengginang Quality Management, Food, Typical area.

## PENDAHULUAN

Era global ditandai pesatnya ilmu pengetahuan dan teknologi, memotivasi masyarakat akan pentingnya pendidikan periode masa depan. Para produsen berlomba-lomba bersaing secara bebas mempromosikan barang dagangannya kepada konsumen agar menjadi *custumernya*. Promosi besar-besaran hasil kerja perusahaan mengusahakan standar sesuai keperluan dan harapan *customer*. Kekuatan hasil *output* yang dihasilkan salah satu kapasitas emergensi dalam memutuskan kemajuan yang diperoleh, merupakan keterkaitan tindak lanjut dari sebuah usaha. Seiring perkembangan usaha perusahaan harus mengatur cara mengawal standar hasil usaha maupun servis berstandar untuk menguasai persaingan penjualan.

Pemanfaatan pengetahuan praktis yang mutakhir serta modern memotivasi peningkatan standar hasil usaha, tidak lain karena dominasi SDM yang handal serta akibat faktor luar usaha itu sendiri. Beberapa kendala utama pengendalian mutu produsen berasal dari sikap manusia, di antaranya: a) sikap pasif di antara eksekutif dan manajer, yang mengelak tanggung jawab. b) orang merasa bahwa sesuatu sudah berjalan dengan baik, c) orang berpikir perusahaannya terbaik, d) cuek dengan keadaan sebenarnya e) mudah putus asa, cemburu dan iri hati, f) orang yang tidak menyadari apa yang terjadi di sekitarnya, g) orang yang hanya memikirkan dirinya sendiri, C. Rudy Prihantoro (2012:2-3). Konsep kualitas mencakup berbagai aspek dan dipercaya terdiri atas kualitas pola atau bentuk atau kualitas selaras dengan parameter yang ditentukan. Seberapa jauh sesuatu itu mampu melengkapi kekhususan standar yang dipatenkan. Meskipun hal tersebut bukanlah satu-satunya aspek mutu atau kualitas.

Philip Crosby dalam Tim Dosen UPI, (2012: 295) menyatakan bahwa mutu selaras yang diisyaratkan atau disandarkan (*quality is conformance to customer requirement*). Mutu dalam konsep Deming, dalam Tim UPI (2012: 293) kegagalan pengelolaan sebagai asas perhitungan awal serta memprediksi kejadian sesuai orientasi penjualan. Berbagai pengolahan dengan variasi rasa ramuan bumbu rasa, contoh: rengginang rasa ikan teri, rara rasa kerang, lorjuk, dengan adanya ramuan tambahan itu akan menambah nilai plus ekonomi, Iffan Maflahah (2020:67-70). Peningkatkan peranan Agroindustri khususnya Agroindustri rumah tangga dilakukan penyempurnaan pengaturan pembinaan dan mengamati peluang pengembangan usaha, sehingga dapat meningkatkan produktifitas dan perbaikan mutu produksi, Endang Triwahyurini (2017:147). Pemberdayaan pelaku *home industry* rengginang melalui manajemen pemasaran dapat meningkatkan produksi dan penghasilan masyarakat, Muhammad Takdir (2018:1). Berbagai variasi produk rengginang mentah dan matang akan berpengaruh terhadap segmen pasar yang lebih luas, Indah Dwi Mumpuni (2017:21). Dengan demikian, yang dimaksud dengan rengginang bermutu merupakan kualitas hasil produksinya sesuai kualitas yang diharapkan dan sesuai dengan harapan *custamernya*.

Standar produk dalam konteks bisnis/perusahaan berhubungan upaya memberikan pelayanan sempurna agar pemakai jasa merasa puas. Oleh karena itu, dalam rangka menghasilkan standar rengginang berkualitas berdaya saing dititikberatkan pemilihan bahan serta proses pengolahan dibuat sesuai standar. Tanpa proses kualitas produk rengginang mustahil sesuai yang diharapkan, hadirnya PkM dosen dan mahasiswa UNHAS Y Tebuireng Jombang mendampingi produksi rengginang dengan harapan akan melaju pesat lebih disukai masyarakat. Adapun yang perlu dibenahi dalam produksi rengginang berdasarkan observasi ke kolega bisnis bahwa mitra belum sepenuhnya mengedepankan kualitas, inovasi dan teknik peningkatan standar mutu produk.

Bersandar dari kriteria yang dipaparkan, tim pengabdian kepada masyarakat UNHAS Y Tebuireng Jombang berinisiatif memberikan kegiatan peningkatan mutu rengginang agar oleh-oleh khas Jombang bisa tetap eksis dan bisa melestarikan cemilan ringan tradisional. Solusi ditawarkan tim PkM bersama mahasiswa UNHAS Y Tebuireng Jombang berupa kemandirian perusahaan dan praktek pembuatan rengginang yang berkualitas. Konklusi dari kegiatan observasi di Dsn. Gondekan Ds. Jabon Kec. Diwek Kab. Jombang Propinsi Jawa Timur, tim pengabdian menyimpulkan *Home Industri* "Pua Putra" penting untuk diadakan pendampingan adanya wacana pengelolaan standar pembuatan rengginang ketan putih yang dititikberatkan pada pengelolaan mengimplementasikan kekuatan SDM yang ada, agar bisa meningkatkan keterampilannya megolah rengginang ketan putih. Teknik-teknik peningkatan standar mutu rengginang yang baik dan bagaimana memotivasi SDM selalu terinovasi terhadap produksi sehingga *customer* tetap tertarik dari hasil produk tersebut.

## 2. METODE PENELITIAN

Permasalahan mitra PkM, diselesaikan dengan 6 kali pertemuan setiap sepekan 1 kali pertemuan formal. Pelaksanaan sejak 1 Agustus 2021 sampai 1 20 September 2021. Tujuan pengabdian: kolega bisnis termotivasi meningkatkan dan menerapkan pengelolaan mutu produksi dengan cara:

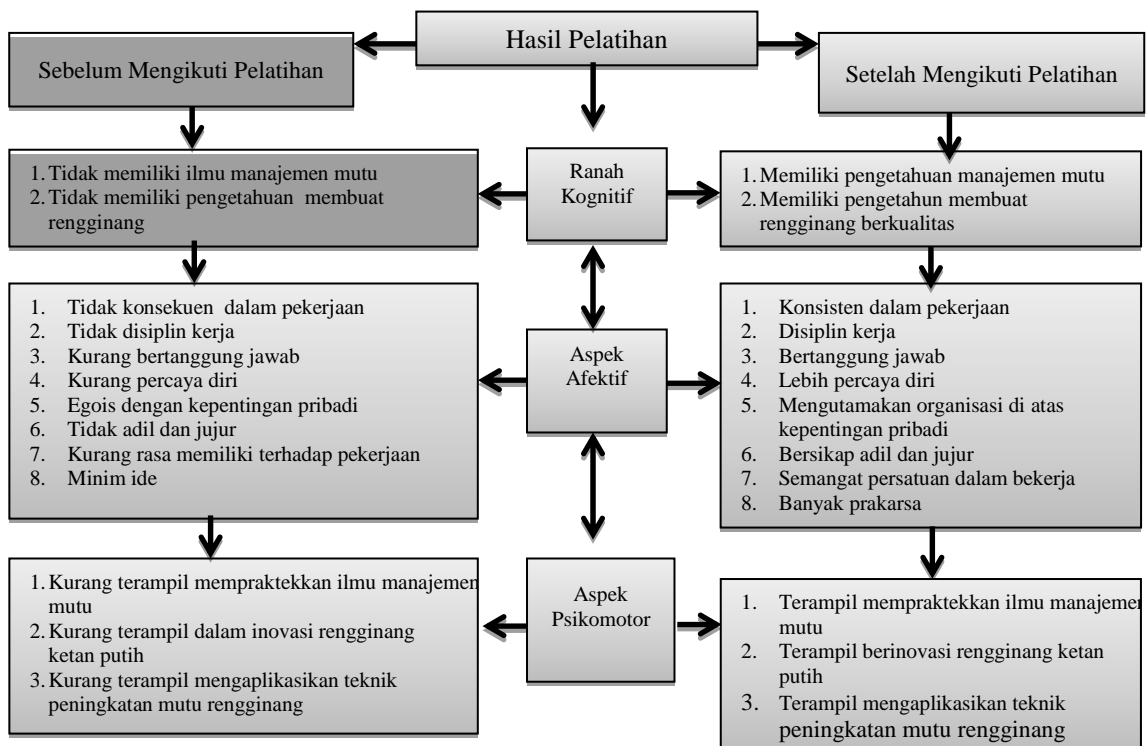
- a. Perencanaan: observasi langsung ke lokasi, belajar *literature*, perumusan hasil observasi, pemecahan masalah tepat guna dan berhasil guna, diteruskan dengan episode pengabdian.
- b. Pelaksanaan: kegiatan dilakukan pengejawantahan dari hasil observasi dengan planning yang sudah tersusun pada episode sebelumnya, mengawali pertemuan antar anggota dengan rekan bisnis, kemudian menentukan output rangkaian peristiwa yang akan dilalui sesuai dengan bahan pertama kesepakatan yang diatur sebelumnya. Ketidaksiuaian dari tahapan-tahapan hasil kerja yang telah dikerjakan dilalui dengan evaluasi yang continue. Episode akhir acara, arah perbaikan yang konstruktif dalam perbaikan situasi hasil usaha yang lebih kredibel.
- c. Tes Akhir  
Kemudian tahapan demonstrasi dilakukan sebagai langkah perbaikan dari tahapan proses, melalui assesmet dengan dilakukan pengawasan serta pembinaan untuk melihat hasil usaha yang dilakukan. Rekaman catatan dipergunakan sebagai acuan dalam efektifitas tidaknya pekerjaan selama ini sebagai pelurusan aktifitas yang perlu pembenahan lebih lanjut dengan harapan bisa mencapai titik kolminasi sesuai target yang diidamkan baik kolega maupun kelompok pengabdian kepada masyarakat.

## 3. HASIL PKM DAN PEMBAHASAN

Faedah Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) penguatan pengelolaan mutu rengginang yang berdaya saing oleh-oleh khas Jombang agar kolega bisnis mampu:

- a. Menerapkan pengelolaan kualitas disegala bidang usaha,
- b. Mendukung penggunaan sumber daya alam di habitatnya untuk berkarya
- c. Menciptakan lapangan kerja di lingkungannya dan menimalisir pengangguran .
- d. Menumbuhkan ekonomi rakyat.
- e. Menyebarkanluaskan pengetahuan, mengamalkan profesionalisme memproduksi rengginang yang berkualitas, lebih lanjut perhatikan alur tahapan tabel ini:

Tabel 3.1 Hasil Sebelum dan Sesudah Pelatihan Manajemen Mutu Rengginang



Pengajaran akan memberikan perubahan baik dari segi kognitif, afektif dan psikomotor. Perlu diketahui penerapan manajemen mutu harus memperhatikan ruang lingkup perusahaan karena acuan standar mutu saling berkaitan antara satu dengan yang lain, Rudy Prihartono (2012:60) yaitu:

1. Besar kecilnya perusahaan yang ditangani
2. Kerumitan dan hubungan masing-masing proses dan bagaimana pemetakannya
3. Kecanggihan proses yang ada pada perusahaan.

Selain itu pengelolaan sebuah usaha, mutu merupakan bagian dari semua fungsi usaha berimplikasi terhadap kelanjutan hasil usaha atau orientasi pasar, yakni: harga, ketersediaan barang dan jasa serta mutu itu sendiri. *Customer* membutuhkan produk atau layanan berkualitas super dan keberadaannya menyesuaikan dan tarif yang terjangkau dengan utilitas yang diperoleh. Usaha menjadi gemilang jika bisa berlomba di pasaran ada tingkat kegembiraan *customer* terhadap pengguna jasa hasil usaha dan pelayanan lumayan signifikan. Produsen bisa mengevaluasi tingkat kepuasan konsumen terhadap produknya dengan turunnya *market share* dan *feedback* dari konsumen. Mutu produk serta layanan prima memiliki peranan strategis dalam perkembangan dunia usaha. Inovasi segala bidang serta perubahan dan peningkatan mutu secara *continue* harus tetap terjaga demi kontinuitas terhadap kepercayaan *customer*.

Berkaitan hasil proses pembelajaran, termasuk pendidikan dan pelatihan akan memberi makna mitra dengan peningkatan aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan dibidang manajemen mutu pembuatan rengginang ketan putih, proses produksi serta perubahan sikap, sehingga tingkat kompetensi mitra dibidang *knowledge*, afektif dan psikomotor lebih perfect. Hasil evaluasi praktik pembuatan rengginang bersama tim PkM UNHAS Tebuireng pada tabel berikut ini:

Tabel 3.2 Hasil Pelatihan Pembuatan Rengginang

| No  | 1      |        | 2      |        | 3      |        | 4      |        | 5      |        | 6      |        | 7      |        | 8      |    | 9      |    |
|-----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----|--------|----|
|     | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B      | A<br>B | B  | A<br>B | B  |
| 1   | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |    | v      |    |
| 2   | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        |        | v  | v      |    |
| 3   | v      |        |        | v      | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |    | v      |    |
| 4   | v      |        | v      |        |        | v      | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |    | v      |    |
| 5   |        | v      | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |        |        | v  |        | v  |
| 6   | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |        | v      |        | v      |        | v      |    | v      |    |
| 7   |        | v      | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |        | v      |        | v      |    |        | v  |
| 8   | v      |        | v      |        |        |        | v      |        | v      |        |        | v      | v      |        |        | v  | v      |    |
| 9   | v      |        | v      |        | v      |        | v      |        |        | v      |        | v      | v      |        | v      |    | v      |    |
| Jml | 7      | 2      | 8      | 1      | 8      | 1      | 8      | 1      | 7      | 2      | 5      | 4      | 6      | 3      | 6      | 3  | 7      | 2  |
| %   | 7<br>7 | 2<br>3 | 88     | 1<br>2 | 88     | 1<br>2 | 88     | 1<br>2 | 77     | 2<br>3 | 66     | 3<br>4 | 77     | 2<br>4 | 66     | 34 | 77     | 23 |

- a. Proses menanak ketan putih, sebanyak 77% sangat baik, 23% dalam kategori baik.
- b. Praktek mencetak rengginang, sebanyak 88% sangat baik, 12% dalam kategori baik.
- c. Kerapian cetak rengginang ketan putih, sebanyak 88% sangat baik dan rapi, 12% dalam kategori baik.
- d. Kreatifitas membuat rengginang berbagai rasa, sebanyak 88% sangat baik, 12% dalam kategori baik.
- e. Proposional hasil penggorengan rengginang, sebanyak 66% sangat baik, 34% kategori baik.
- f. Teknik *wrapping* rengginang ketan putih, sebanyak 77% sangat baik 23% kategori baik.
- g. Pemberian lebel, sebanyak 55% dikategorikan sangat baik, 45% kategori baik.
- h. Kerapian *wrapping* rengginang ketan putih, sebanyak 66% sangat baik, 34% kategori baik.
- i. Hasil akhir pembuatan rengginag, sebanyak 77% sangat baik, 23% dalam kategori baik.

Adapun evaluasi dari ranah psikomotor, dievaluasi dari kekuatan kolega bisnis mengeksplorasi bahan ajarnya yang disediakan oleh tim PkM, sebagai berikut:

Tabel 3.2 Rekapitan Hasil Evaluasi

| No     | 1  |    | 2  |    | 3  |    | 4  |    | 5  |    | 6  |    | 7  |    | 8  |    |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|        | SB | B  | SB | B  | SB | B  | SB | B  | SB | B  | SB | B  | SB | B  | SB | B  |
| 1      | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |
| 2      | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |
| 3      | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |    | v  | v  |    |
| 4      | v  |    | v  |    |    | v  | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |
| 5      |    | v  |    | v  | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |
| 6      | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |    | v  | v  |    |
| 7      | v  |    |    | v  | v  |    | v  |    |    | v  | v  |    | v  |    | v  |    |
| 8      | v  |    | v  |    |    | v  |    | v  | v  |    | v  |    | v  |    |    | v  |
| 9      | v  |    | v  |    | v  |    | v  |    |    | v  |    | v  | v  |    | v  |    |
| Jumlah | 8  | 1  | 7  | 2  | 7  | 2  | 8  | 1  | 7  | 2  | 8  | 1  | 7  | 2  | 8  | 1  |
| %      | 88 | 12 | 77 | 23 | 77 | 23 | 88 | 12 | 77 | 23 | 88 | 12 | 77 | 23 | 88 | 12 |

Hasil evaluasi dari kegiatan pelatihan ini secara keseluruhan dapat dilihat pada paparan berikut ini:

- a. Kegiatan pelatihan memberi manfaat, sebanyak 88% menyatakan pelatihan ini sangat baik untuk dilaksanakan, sedangkan 12% menyampaikan baik dilaksanakan.
- b. Mitra sepakat untuk belajar lebih baik, sebanyak 77% berkata sangat baik, selanjutnya 20% berkata baik
- c. Bahan ajar diberikan sesuai kepentingan, ada sejumlah 77% sangat baik cocok dengan kategori pelatihan, sedangkan 23% mengutarakan baik.
- d. Penyelenggara menyiapkan sarana pelatihan, sebanyak 88% bercakap sangat baik, sedangkan 12% berujar baik
- e. Mentor menyampaikan bahan ajar dengan baik, sebanyak 77% mentor menyampaikan bahan ajar dengan sangat baik sedangkan 23% menyatakan baik.
- f. Instruktur menyampaikan materi psikomotor dengan baik, sebanyak 88% menyatakan instruktur dapat menyampaikan materi dengan sangat baik sedangkan 12% menyatakan baik.
- g. Pengelola memakai cara pemberian bahan dengan benar, sebanyak 77% menyatakan amat baik, sedangkan sebanyak 23% berkata baik.
- h. *Schedule* aktifitas pelatihan selaras yang ditentukan, 88% sangat baik sedangkan 12% menyatakan baik.

### 3.1 Faktor Penghalang dan Pemecahan Permasalahan dalam Upaya Meningkatkan Daya Saing Oleh-Oleh Khas Jombang

Hambatan permasalahan PkM diatasi oleh tim PkM UNHASY Tebuireng Jombang dengan pemecahan solusi yang terencana teratasi dengan bagus. Untuk menyelesaikan hambatan urai benang merah pada tabel di bawah ini:

Tabel 3.4 Faktor Penghambat dan Alternatif Solusi

| No | Faktor Kendala                                | Pemecahan   |
|----|---|---|
| 1  | Sumber naya manusia kurang profesional        | SDM diberi DIKLAT kemanajemen sehingga dapat mencerahkan pengetahuan dibidang perniagaan. |
| 2  | Mitra belum tersentuh manajemen mutu produksi | Internalisasi pengelolaan mutu lebih diprioritaskan.                                      |
| 3  | Kegiatan terhambat cuaca alam/musim penghujan | Perlu alat pengering rengginang sebagai antisipasi cuaca sehingga tetap bisa produksi     |

### 3.2 Faktor Pendukung dan Pemberdayaan dalam Meningkatkan Daya Saing Rengginang Ketan Putih

Adapun sebagai daya dukung kegiatan PkM adalah kesolidan tim dosen dan mahasiswa dalam melaksanakan tupoksi masing-masing. Faktor pendukung yang lain pemberian dana hibah internal dari UNHAS Y Tebuireng Jombang. Dukungan dari Dekan PAI terhadap dosen-dosen program PkM internal serta penelitian internal. Motivasi instrinsik mitra dalam pelatihan yang memotivasi tim dosen dan mahasiswa menjadikan kekuatan tersendiri sehingga lebih semangat *ghirahnya* dalam melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi. Lebih jelasnya dapat dilihat tabel di bawah ini:

Tabel 3.5 Faktor Penunjang dan Alternatif Pemberdayaan

| No | Faktor Penunjang  | Alternatif Pemberdayaan  |
|----|---|--|
| 1  | Tim PkM sangat solid (intelektual, semangat instrinsik dan keinginan untuk menyelesaikan tugas) | Melaksanakan dan menginternalisasikan jiwa Tri Darma perguruan tinggi UNHAS Y Tebuireng Jombang. |
| 2  | Dukungan hibah internal dari UNHAS Y Tebuireng Jombang  | Tim PkM bekerja sesuai TUPOKSI.  |
| 3  | Sugesti Pimpinan UNHAS Y Tebuireng Jombang  | Menfasilitasi setiap administrasi dan legalisasi   |
| 4  | Akseptasi yang baik dari anggota  | Mengembangkan kreatifitas anggota  |
| 5  | Keinginan lebih maju dalam ilmu pengetahuan   | Pendampingan secara intensif   |

## 4 SIMPULAN DAN SARAN-SARAN

### 4.1 simpulan

Beberapa hal yang bisa ditarik garis merah dari uraian di atas adalah:

- Mitra belum tersentuh materi manajemen mutu dalam produksi rengginang ketan putih
- Ada kemajuan pengetahuan tentang manajemen mutu dalam meningkatkan daya saing produk, secara otomatis sebagai ransangan kolega untuk lebih berkreasi dalam membuat membuat rengginang dari berbagai rasa.
- Berdasarkan hasil rekapan akhir evaluasi 84.1% kegiatan PkM berhasil sangat baik berdasarkan angket respon kepada mitra, sedangkan yang menyatakan baik sebanyak 15.9% menyatakan baik.

### 4.2. Saran-saran

Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bisa menjadi masukan pertimbangan dan perbaikan aktifitas pengabdian akan datang:

- Kegiatan pelatihan dibidang keterampilan membuat rengginang yang bermutu bagi relasi sangat urgen dilaksanakan untuk mempraktekkan keterampilan mengendalikan produk yang bermutu.
- Trade mark* kolega.parameter kebutuhan yang mendesak sebagai patner kerja, dengan usulan yang logis mengurai benang merah sesuai keperluan mendesak dalam memajukan taraf hidup yang akan datang.

## DAFTAR RUJUKAN

- [1] Administrasi Pendidikan UPI. 2012. *Manajemen Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- [2] Maflahah, Iffan. 2020. *Analisis Nilai Tambah pada Pengolahan Beras Ketan menjadi Rengginang*. Article. March. 2020. *Rekayasa* 13 (1):67-70. DOI: 10.21107/r ekayasa.v13i1.5745.
- [3] Tri Wahyu Rini Endang dkk. 2017. *Analisis Efisiensi Agroindustri Rengginang Lorjuk di desa Pandemawu Kecamatan Pandemawu kabupaten Pamekasan Madura*. *Saintis*, Vol.9, No.2, Oktober 2017.
- [4] Takdir, Muhammad. 2018. Annual Conference on Community Engagement 26-28 Oktober 2018 Hotel Swiss-Bellin Airport Surabaya.
- [5] Dwi Mumpuni, Indah. 2017. *IBM Industri rumah tangga Rengginang Ketan di desa Lingkup Kecamatan Sumber Pucung Kabupaten Malang*, *Jurnal Dedikasi*, ISSN 1693-3214. Volume 14, Mei 2017. <http://ejournal.um.ac.id/index.php/dedikasi/article/view/4295>