

ISSN (ONLINE) 2598-9936



INDONESIAN JOURNAL OF INNOVATION STUDIES
PUBLISHED BY
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

Table Of Contents

Journal Cover	1
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

Originality Statement

The author[s] declare that this article is their own work and to the best of their knowledge it contains no materials previously published or written by another person, or substantial proportions of material which have been accepted for the published of any other published materials, except where due acknowledgement is made in the article. Any contribution made to the research by others, with whom author[s] have work, is explicitly acknowledged in the article.

Conflict of Interest Statement

The author[s] declare that this article was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licences/by/4.0/legalcode>

Indonesian Journal of Innovation Studies

Vol. 25 No. 4 (2024): October
DOI: 10.21070/ijins.v25i4.2384

EDITORIAL TEAM

Editor in Chief

Dr. Hindarto, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Managing Editor

Mochammad Tanzil Multazam, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Editors

Fika Megawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Mahardika Darmawan Kusuma Wardana, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Wiwit Wahyu Wijayanti, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Farkhod Abdurakhmonov, Silk Road International Tourism University, Uzbekistan

Bobur Sobirov, Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan

Evi Rinata, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

M Faisal Amir, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Dr. Hana Catur Wahyuni, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

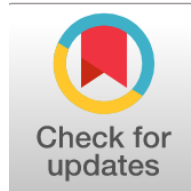
Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact ^(*)



Save this article to Mendeley



^(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Analysis of the Production Process of Rujak Ulek Seasoning Typical of Paciran Produced by UMKM Rizqi Paciran Lamongan: Analisis Proses Produksi Bumbu Rujak Ulek Khas Paciran yang Diproduksi Oleh UMKM Rizqi Paciran Lamongan

M. Falih Abdilah, rimaazara@umsida.ac.id (*)

Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Rima Azara, rimaazara@umsida.ac.id

Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

(*) Corresponding author

Abstract

General Background Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the food sector drive local economic growth, expand market access, and generate community employment. **Specific Background** In Lamongan, Indonesia, MSME Bumbu Rujak Ulek Rizqi processes traditional Paciran rujak seasoning made from palm sugar, chili, salt, shrimp paste, and tamarind. **Knowledge Gap** However, practical evaluations of traditional manual processing combined with modern hermetic cup sealing for small-scale culinary operations remain limited. **Aims** This study evaluates the production workflow, legal compliance, and distribution framework of MSME Bumbu Rujak Ulek Rizqi. **Results** Findings indicate that the enterprise satisfies regulatory standards via Business Identification Number (NIB) and Household Industrial Food (P-IRT) permits, operates a dual-stage manual grinding process using stone mortars to maintain authentic flavor profiles, and employs airtight press packaging to achieve a shelf life of one week at ambient temperature and six months under refrigeration. **Novelty** This study demonstrates how traditional mortar-based grinding techniques integrated with airtight cup-sealing methods allow micro-enterprises to preserve regional food identity while scaling output up to 8 kg every two days. **Implications** Consequently, integrating standardized legal registration, controlled manual processing, and airtight packaging offers a viable model for local food producers to expand market reach through e-commerce and digital channels.

Key Findings Highlights

Full regulatory compliance with NIB and P-IRT permits strengthens product credibility and expands market access.

A dual-stage traditional mortar grinding process preserves authentic regional flavor profiles while ensuring uniform ingredient distribution.

Airtight cup-press packaging extends product durability to one week at room temperature and six months under refrigeration without synthetic preservatives.

Keywords Airtight Packaging, Food Processing, Micro Enterprises, Traditional Seasoning, Product Quality

Published date: 2026-10-05

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional [1]. UMKM memiliki ciri-ciri umum merupakan usaha milik keluarga, menggunakan teknologi yang masih relatif sederhana, dan tidak ada pemisahan modal usaha dengan kebutuhan pribadi [2]. Usaha UMKM akan lebih berbasis pada usaha kecil atau usaha keluarga yang dijalankan secara turun temurun. Di Lamongan yang mempunyai banyak sekali makanan khas yang beragam menjadikan usaha UMKM cukup berkembang salah satunya UMKM sambel rujak.

Rujak manis sendiri merupakan salah satu makanan atau camilan yang terdiri dari buah-buahan segar dengan tambahan sambel rujak yang terbuat dari kacang tanah dengan tambahan bumbu lainnya yang menciptakan rasa asam manis pedas. Rujak sendiri menjadi salah satu makanan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Budaya rujakan sendiri lebih sering dilakukan oleh ibu-ibu yang berada di kampung karena proses pembuatan sambel rujaknya cukup membutuhkan waktu dan tenaga [3]. Usaha produk dengan menginovasi bumbu dan sambal dapat menjadi peluang usaha untuk dijalankan. Hal ini karena kebiasaan konsumen atau orang-orang saat ini yang lebih suka menikmati konsumsi makanan yang serba cepat dan praktis serta tidak membutuhkan waktu lama untuk menyajikannya [4]. Sehingga sekarang ini sudah cukup banyak produsen yang membuat olahan sambel rujak yang lebih praktis untuk dikonsumsi salah satunya UMKM di desa Lamongan yakni UMKM bumbu rujak ulek Rizqi.

Proses produksi pada UMKM pastinya menggunakan proses yang lebih sederhana daripada produksi yang dilakukan oleh perusahaan besar. Penggunaan teknologinya juga lebih sederhana dengan kapasitas yang lebih sedikit karena jangkauan pemasarannya juga lebih sempit. Pelaksanaan proses produksinya juga tidak dilakukan setiap hari, tetapi melihat stok dan ketersediaan produksinya karena produk UMKM pastinya memiliki daya tahan lebih pendek daripada produk buatan perusahaan. Proses produksi yang dilakukan pada UMKM bumbu rujak ulek Rizqi menggunakan proses produksi tradisional yang memanfaatkan tenaga manusia. Proses produksinya meliputi proses pengulekan yang dilakukan 2 kali, pencampuran bumbu, dan pengemasan. Proses pengemasan dilakukan dengan cara pengepresan kedap udara sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk. Produk UMKM bumbu rujak Rizqi dalam produksinya tidak menggunakan tambahan pengawet sintetis.

UMKM bumbu rujak ulek Rizqi berproduksi di desa Paciran kecamatan Paciran Lamongan dengan produk yang dihasilkan berupa sambel rujak dengan kemasan 150 gram yang berbeda pelanggan dan penjualan yang dilakukan berada di sekitaran kabupaten Lamongan. Selain di jual dengan cara suplay ke pelanggan juga dilakukan penjualan dengan menggunakan media sosial WA dan melalui shoppe. Jadi untuk pelanggannya selain berada di sekitar daerah Lamongan juga di beberapa yang berasal dari luar Lamongan.

Metode

Studi ini dilaksanakan selama 2 bulan pada bulan Maret sampai April 2024 di UMKM bumbu rujak ulek Rizqi desa Paciran kecamatan Paciran Lamongan Jawa Timur, 62264. Studi ini berfokus pada proses produksi yang dilakukan pada UMKM bumbu rujak ulek rizqi

Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa metode kualitatif meliputi proses studi literatur yang berupa pengumpulan data dari jurnal ataupun website yang terkait dengan objek penelitian yang relevan dan membandingkannya dengan data yang diperoleh. Selain itu juga dilakukan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha dan karyawan UMKM bumbu rujak ulek Rizqi mengenai proses produksi yang dilakukan. Juga dilakukan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses produksi sambel rujak yang dilakukan.

Hasil dan Pembahasan

Kelayakan dari usaha mikro kecil dan menengah atau UMKM dapat dilihat dari kelengkapan dokumen yang dilegalisir oleh lembaga pemerintahan. Dokumen yang harus didapatkan dapat oleh UMKM minimal NIB (Nomor Induk Berusaha) atau bahkan memiliki IUMK (Izin Usaha Mikro Kecil) [5]. UMKM yang melakukan usaha dalam bidang makanan haruslah memiliki nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) yang diterbitkan oleh dinas kesehatan kabupaten. Adanya dokumen pendukung seperti P-IRT akan memberikan rasa aman kepada konsumen yang membeli produk. Biasanya konsumen akan mempertimbangkan produk yang akan dibeli untuk memberikan rasa aman konsumsi dengan melihat adanya nomor BPOM ataupun P-IRT yang tertera di label kemasan produk [6].

Usaha yang dijalankan oleh UMKM RIZQI sudah mendapat dokumen NIB dan nomor P-IRT yang diterbitkan oleh dinas pemerintah terkait. Dokumen NIB akan membantu proses administrasi dalam perizinan usaha ataupun lainnya. Selain itu dengan mempunyai dokumen NIB akan membantu memberikan informasi apabila ada pelatihan ataupun seminar tentang peningkatan usaha ataupun peningkatan ketrampilan tertentu [7].

Produk yang dihasilkan oleh UMKM RIZQI yang merupakan produsen bumbu rujak ulek khas paciran ini merupakan suatu inovasi bumbu rujak instan dimana konsumsinya cukup ditambahkan sedikit air agar bumbu rujaknya dapat sedikit encer. Produksi dilakukan dua hari sekali dengan rata-rata produksinya sebanyak 5-8 kg. Proses produksinya dilakukan dengan manual untuk mempertahankan ciri khas rasanya menggunakan alat cobek. Proses pengemasan bumbu rujak ini

menggunakan kemasan berupa cup dengan berat 150 gram per kemasan. Produksi 5-8 kg akan menghasilkan 50-90 cup dengan berat 150 gram. Produk bumbu rujak ulek yang dihasilkan oleh UMKM RIZQI memiliki masa simpan 1 minggu jika disimpan pada suhu ruang dan 6 bulan jika disimpan dikulkas.

Produk bumbu rujak RIZQI sudah memiliki kemasan dan label yang cukup baik. Pengemasan dilakukan dengan metode pres kedap udara. Metode pengemasan dengan menggunakan prinsip pres kedap udara akan memberikan pengaruh terhadap daya simpan produk. Pada pengemasan pres kedap udara akan memungkinkan untuk udara itu dihilangkan sehingga kemungkinan terjadinya pembusukan karena mikroba akan lebih sedikit [8]. Kemasan dari bumbu rujak ulek dari UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 1.



Figure 1.

Terdapat dua varian rasa yang ditawarkan oleh UMKM Rizqi yakni bumbu rujak ulek ekstra pedas manis atau rasa ekstra pedas asin. Proses produksi yang dilakukan menggunakan bahan seperti pada umumnya tetapi untuk menjaga ciri khas rujak ulek paciran digunakan gula jawa khas paciran. Bahan yang digunakan yakni cabe, garam, terasi, petis, asam tua dan gula jawa Paciran. Pengolahannya dilakukan dengan cara tradisonal berupa pengulekan secara manual. Diagram alir proses pembuatan bumbu rujak oleh UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 2.

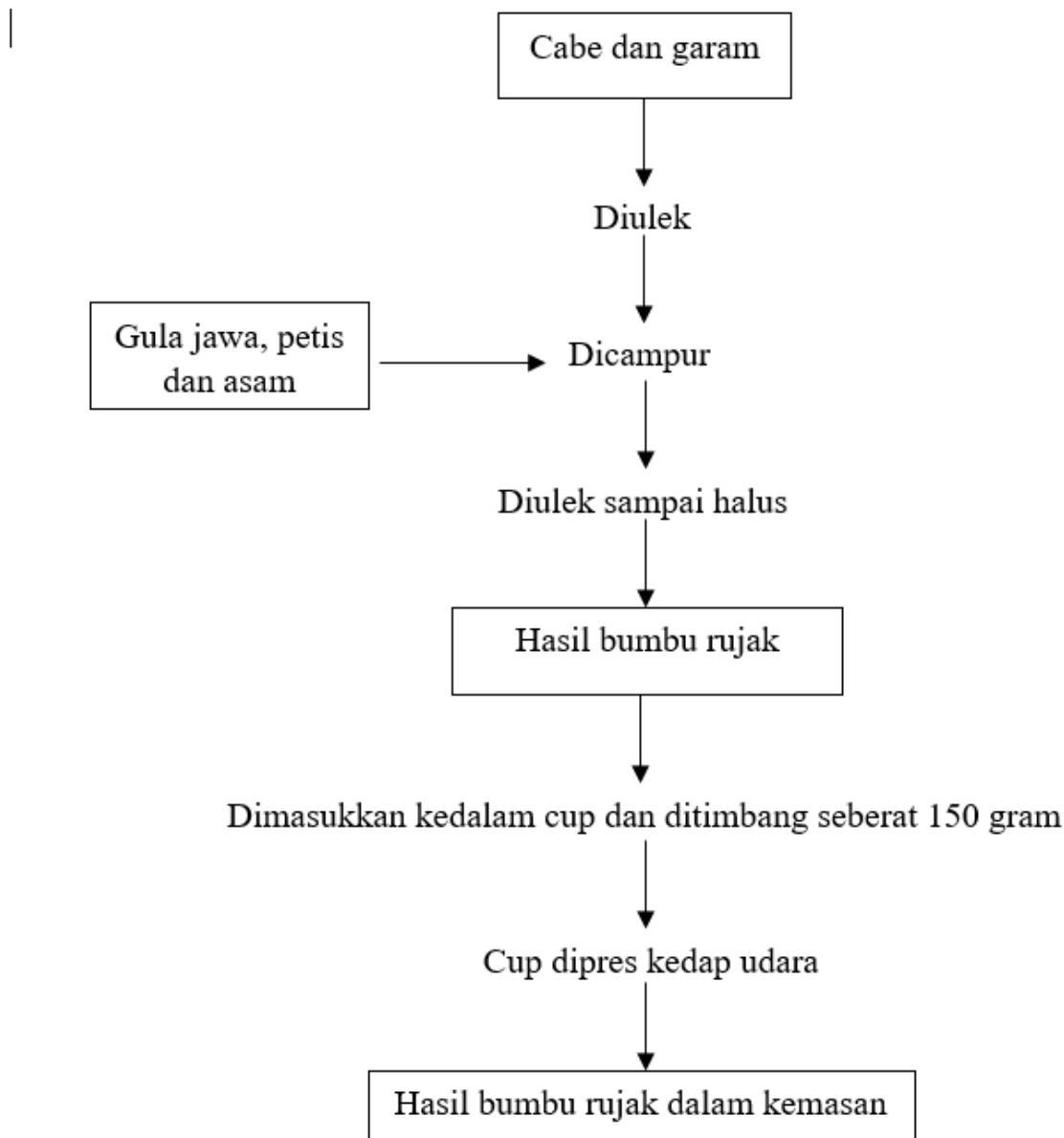


Figure 2.

Proses pembuatan bumbu rujak yang dilakukan oleh UMKM Rizqi melewati beberapa proses yakni meliputi pengulekan 1, pencampuran, pengulekan 2, dan pengemasan.

Pengulekan 1

Proses pengulekan pertama dilakukan pada bahan cabe dan garam. Pengulekan cabe dan garam lebih dulu dilakukan agar cabe dapat lebih mudah untuk dihaluskan. Dua bahan itu lebih dulu dilakukan proses penghaluskan karena ketika dicampur proses penghalusannya dengan bahan lain akan membuat cabe sulit untuk halus. Banyak bahan yang dilakukan proses pengulekan sebanyak 2-5 kg. Proses pengulekan 1 pada bumbu rujak oleh UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 3.

Figure 3.

Pencampuran

Gambar 4. Proses pencampuran pada pembuatan bumbu rujak ulek Rizqi Proses pencampuran antara halusan cabe dan bahan lainnya diperlukan untuk mendapatkan campuran bahan yang pas. Bahan yang ditambahkan berupa gula jawa, petis

dan asam. Bahan-bahan yang dicampurkan berupa bahan yang padat dan lengket sehingga perlu di lakukan pencampuran dulu sebelum di lakukan pengulekan ke 2. proses pencampuran pada bumbu rujak oleh UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 4.

Figure 4.

Pengulekan 2

Pengulekan ke 2 dilakukan untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus. Apalagi pada proses pencampuran bahan yang ditambahkan berupa bahan pada dan lengket. Hasil dari pengulekan ke dua ini harus berupa bumbu yang halus karena

merupakan proses terakhir sebelum dilakukan proses pengemasan. . Proses pengulekan pertama dan kedua dilakukan oleh 1 orang saja karena akan mempengaruhi rasa dari bumbu rujak yang dihasilkan. proses pengulekan 2 pada pembuatan bumbu rujak oleh UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 5.

Figure 5.

Pengemasan

Gambar 6. Proses pengemasan bumbu rujak ulek Rizqi Pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan cup. Sebelum dikemas bumbu rujak dilakukan penimbangan sebanyak 150 gram perkemasan. Setelah dilakukan penimbangan dilakukan

proses pengepresan cup dengan sistem kedap udara. Metode pengemasan ini dapat memperpanjang umur simpan dari produk bumbu rujak. proses pengemasan bumbu rujak oleh UMKM Rizqi dapat dilihat pada Gambar 6.

Figure 6.

Hal yang perlu diperhatikan selama proses produksi yakni pada saat proses pengemasan yang berupa pengepresan. Karena ketika ada ke salahan selama pengepresan akan membuat produk lebih cepat mengalami kebusukan. Biasanya kesalahan pada proses pengepresan berupa kurang rapatnya saat pengempresan karena mesin masih belum panas saat digunakan. Selama proses produksi belum pernah terjadi kegagalan selama pembuatan produk bumbu rujak. Karena ketika ada bumbu

rujak yang belum terjual dapat disimpan dalam kulkas agar tetap awet dan tahan lama.

Simpulan

UMKM RIZQI melakukan produksi dalam bidang usaha makanan yang berupa bumbu rujak ulek khas Lamongan. UMKM RIZQI ini telah mempunyai dokumen NIB dan P-IRT yang menjadikan UMKM ini salah satu yang layak dan memiliki kepercayaan dimata konsumen. Proses produksi yang dilakukan masih menggunakan produksi tradisional dan manual untuk menjaga cita rasa khas bumbu rujak Paciran. Produksi dilakukan dalam dua hari sekali dengan produksi sehari 5-8 kg berat per kemasannya 150 gram. Kemasan dibuat dalam cup dengan metode pengepresan kedap udara yang dapat memperpanjang umur simpan produk. Varian rasa yang dibuat terdapat dua yakni varian rasa ekstra pedas manis dan varian rasa ekstra pedas asin.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Ibu Khoirul Hanik selaku pemilik dan pembimbing lapangan dari UMKM sambel rujak RIZQI yang telah membantu dalam proses selama praktek kerja lapangan dan seluruh karyawan UMKM sambel rujak RIZQI serta semua pihak yang telah membantu serta membimbing sehingga saya dapat melaksanakan dan menyelesaikan artikel ini.

References

1. Fidela, A. Pratama, and T. Nursyamsiah, "Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan Program Pemasaran Desa Jambu Raya di Desa Jambu, Kabupaten Sumedang," *J. Pus. Inov. Masy.*, vol. 2, no. 3, pp. 493-498, 2020.
2. U. A. Husaeni and T. K. Dewi, "Pengaruh Pembiayaan Mikro Syariah Terhadap Tingkat Perkembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Pada Anggota Bmt Di Jawa Barat," *Bongaya J. Res. Manag.*, vol. 2, no. 1, pp. 48-56, 2019, doi: 10.37888/bjrm.v2i1.122.
3. Maryani et al., "Redesain Kemasan Bumbu Rujak Manis menjadi Sambelo Dressing untuk Segmen Pasar Gen Milenial dan Gen Z," *Sewagati*, vol. 6, no. 2, pp. 1-9, 2022, doi: 10.12962/j26139960.v6i2.174.
4. S. Maharani, I. T. Amir, and P. D. Wijayati, "Pengaruh Citra Merek, Promosi, dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Produk UMKM Bumbu Rujak Manis Cak Mimin," *J. Ilm. Respati*, vol. 15, no. 1, pp. 94-115, 2024, doi: 10.52643/jir.v15i1.3643.
5. Widiawati, D. Kusumaningtyas, and Suliswaningsih, "Pendampingan Usaha Rumahan Menjadi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)," *Soc. J. Pengabd. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 1-7, 2021, doi: 10.37802/society.v2i1.149.
6. K. T. Fahira and R. M. Yasin, "Peningkatan Nilai Produk Melalui Perijinan PIRT, Sertifikasi Halal dan Digital Marketing Pada UMKM Sirup Parijoto," *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetah., Teknol. dan Seni bagi Masy.)*, vol. 11, no. 2, p. 173, 2022, doi: 10.20961/semar.v11i2.64034.
7. Widya, P. Prananingtyas, and B. Ispriyarso, "Pengelolaan Kawasan Budidaya Kerapu Sistem Kja Dengan Pendekatan Daya Dukung Ekologi (Studi Kasus: Perairan Ringgung Kabupaten Pesawaran Lampung)," *Notarius*, vol. 12, no. 1, pp. 231-252, 2019.
8. Ma'ruf and H. Widiatoro, "Perancangan Alat Pres Plastik Kedap Udara pada Pengemasan Cireng Mentah Berbasis Mikrokontroler Arduino UNO," *Pros. 11th Ind. Res. Work. Natl. Semin.*, pp. 165-171, 2020.
9. R. A. Dian, A. P. Sanjaya, and S. R. Mardiana, "Umur Simpan Sambal Pari (Dasyatis Sp.) Asap yang Dikemas Jar Pada Beberapa Cara Pemasakan Dengan Metode Pendugaan Pengujian Umur Simpan (ASLT) yang Dipercepat," *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. 13, no. 1, pp. 45-54, 2020.
10. R. F. Maulana and Y. H. Sipahutar, "Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah," *J. Bluefin Fish.*, vol. 4, no. 1, pp. 27-42, 2022.
11. H. Poernomo, W. G. Kusumaningtyas, and T. Setiawan, "Modifikasi Metode Bowl Cutter, Meat Grinder pada Efisiensi dan Efektifitas Kinerja Alat terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Potong (Broiler)," *J. Pengemb. Potensi Lab.*, vol. 1, no. 1, pp. 34-44, 2022, doi: 10.25047/plp.v1i1.3088.
12. N. I. S. Zainuddin, Nasution, and M. Ilza, "Study Vacuum And Non Vacuum Packaging On The Quality Of Fish Balls Malong (Muarenesox talabon) During Cold Storage Temperature ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)," *J. Online Fak. Perikan. dan Ilmu Kelaut. Univ. Riau*, vol. 4, no. 1, pp. 1-8, 2017.
13. S. U. Natari and B. K. Mutaqin, "Kajian Umur Simpan Bakso Ayam pada Suhu Pendinginan yang Berbeda," *J. Teknol. Has. Peternak.*, vol. 2, no. 1, pp. 24-31, 2021, doi: 10.24198/jthp.v2i1.33080.
14. D. Dasir and S. Sunardi, "Seaweed Application in Making Meatballs Substitute for Borax at Meatball Traders of Overseas Solo Residents," *Altifani J. Int. J. Community Engagem.*, vol. 3, no. 1, pp. 1-7, 2022, doi: 10.32502/altifani.v3i1.4676.
15. Anggara and R. Nopianti, "Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (Pangasius pangasius)," *Fishtech-Jurnal Teknol. Has. Perikan.*, vol. 5, no. 2, pp. 134-145, 2016.