

INDUSTRI *JENANG KEDUNGGUDEL* SEBAGAI EDUWISATA DESA WISATA KREATIF KENEP, SUKOHARJO, JAWA TENGAH

Tsania Fatihaturrahmah¹, Yayang Novita Ardhaneswara², Jaga Insan Sahputra³, Tri Yuniyanto⁴

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Sebelas Maret

⁴ Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret

Email : tsania.fatiha@student.uns.ac.id¹, yayangnovitaaa@student.uns.ac.id^{2*}, jagainsan@student.uns.ac.id³, triyuniyanto@staff.uns.ac.id⁴

*Korespondensi: yayangnovitaaa@student.uns.ac.id

(Submission 17-05-2025, Revisions 04-06-2025, Accepted 24-06-2025)

Abstract

Kedunggudel Hamlet is one of the villages in Kenep Village, Sukoharjo, which has various attractions. One of these attractions was then developed by the community, leading to the establishment of the Creative Tourism Village in 2018. The formation of this tourism village is closely tied to the history of Islamic propagation and the economic center in the region. This research was conducted to examine the development of the Kedunggudel jenang (traditional Javanese porridge) industry as an effort to preserve Kedunggudel's culinary heritage and support the local economy in the Kenep Creative Tourism Village. Using a qualitative approach, this study collected data through interviews using the snowball technique, a sampling method where initial informants help identify additional informants. The research findings indicate that: (1) Kedunggudel Hamlet was a trading hub, evidenced by its location near the river in Kenep Village, (2) Jenang did not originate from Kedunggudel but was introduced by traders, (3) The community learned to make jenang and turned it into a business due to its high economic potential, (4) Being designated as an Educational Tourism Village holds great potential for the development of the jenang industry and can boost the local economy, both in terms of marketing and sales.

Keywords: Jenang, Kedunggudel, Kenep Village, Tourist Village, Industrial Tourism Village

Abstrak

Dusun Kedunggudel merupakan salah satu kampung di Desa Kenep, Sukoharjo yang memiliki berbagai daya tarik. Salah satu daya tarik tersebut kemudian dikembangkan oleh masyarakat sehingga terbentuk Desa Wisata Kreatif di tahun 2018. Berdirinya desa wisata ini tak lepas dari sejarah penyebaran Islam dan pusat perekonomian di wilayah tersebut. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perkembangan industri jenang Kedunggudel sebagai upaya pelestarian hidangan khas Kedunggudel dan sebagai penunjang ekonomi masyarakat di Desa Wisata Kreatif Kenep. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, penelitian ini melakukan pengumpulan data melalui wawancara dengan teknik snowball, yaitu teknik pengambilan sampel menggunakan informan pertama untuk mencari informan lain. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Dusun Kedunggudel merupakan pusat perdagangan yang dibuktikan dengan lokasinya sungai di dekat Desa Kenep, (2) *Jenang* bukan berasal dari Kedunggudel, namun sebelumnya dibawa oleh para pedagang, (3) Masyarakat belajar membuat jenang hingga menjadikannya sebagai usaha karena melihat peluang ekonomi yang tinggi, (4) Penetapan sebagai Desa Wisata Edukasi berpotensi baik bagi pengembangan industri jenang dan bisa meningkatkan perekonomian, baik dalam segi pemasaran maupun penjualan.

Kata Kunci: Jenang, Kedunggudel, Desa Kenep, Desa Wisata, Desa Wisata Industri

PENDAHULUAN

Setiap daerah memiliki hidangan khas yang menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan mereka, baik dalam acara sehari-hari maupun perayaan khusus. Hidangan khas merupakan upaya yang melibatkan kreativitas, dan bisa menjadi keunggulan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam. Dominasi tradisi bisa membuat hidangan ini tetap lestari meskipun zaman terus berkembang. Karena itulah, makanan tradisional sebagai salah satu teknologi budaya fisik diperlukan untuk memperkuat daya tarik dan identitas (Eliza et al., 2024). Dalam perkembangannya, makanan tradisional melalui pengembangan aspek teknologi bisa menjadi bisnis di bidang makanan yang memberi nilai ekonomi, dan bahkan strategis bagi ketahanan nasional serta jati diri bangsa.

Beragamnya jenis makanan tradisional bisa menjadikan suatu daerah sebagai tujuan wisata. Dengan ragam budaya makanan dan penyajian yang khas, tentu bisa menjadi pemikat bagi para peminat kuliner. Salah satu contoh makanan tradisional yang memiliki nilai budaya, sejarah, dan daya tarik kuliner tinggi adalah *jenang*. Makanan yang identik dengan tekstur kental dan cita rasa manis ini tidak hanya disajikan pada momen-momen sakral atau perayaan adat, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai kehidupan masyarakat setempat, seperti kebersamaan, kesabaran, dan ketekunan dalam proses pembuatannya (Marwanti, 2000).

Keberadaan *jenang* di berbagai daerah dengan varian bahan dan penyajian yang unik menunjukkan kekayaan lokal yang potensial untuk terus dikembangkan sebagai bagian dari industri kreatif kuliner berbasis kearifan lokal. *Jenang* sebagai salah satu makanan tradisional sudah banyak diproduksi di berbagai daerah di Indonesia, terutama di daerah Jawa Tengah. Termasuk di Kabupaten Sukoharjo, selain dikenal sebagai wilayah agraris, juga memiliki kekayaan budaya dan kuliner yang khas, dengan salah satu produk unggulannya adalah *jenang*. Makanan ini tidak hanya menjadi sajian tradisional saat acara adat atau keagamaan, tetapi juga telah berkembang menjadi komoditas industri rumahan.

Ibu kota Kabupaten Sukoharjo berada di kecamatan Sukoharjo, yang berjarak sekitar 10 kilometer sebelah selatan Kota Surakarta. Kabupaten ini berbatasan dengan Kota Surakarta di utara, Kabupaten Karanganyar di timur, Kabupaten Wonogiri dan Kabupaten Gunungkidul. Kabupaten Sukoharjo memiliki beberapa sentra produksi *jenang* seperti di Kecamatan Grogol dan Kecamatan Sukoharjo. Melalui industri tersebut telah dihasilkan *jenang* dengan berbagai varian rasa dan kemasan modern yang diminati hingga luar daerah. Satu diantara *jenang* khas yang dibuat dengan cara tradisional ada di Dusun Kedunggudel, Desa Kenep, Kecamatan Sukoharjo.

Dusun Kedunggudel merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Sukoharjo yang saat ini menjadi sentral pembuatan *jenang* dan makanan tradisional lainnya. *Jenang* dari Dusun Kedunggudel ini sudah diproduksi oleh masyarakat Kedunggudel sejak tahun 1900-an. Produksi *jenang* bahkan sudah diwariskan turun temurun sehingga dikenal dengan nama *Jenang Kedunggudel*. *Jenang* ini terbuat dari campuran beras ketan dan gula Jawa, memiliki cita rasa manis, legit, dan berwarna coklat gelap, menyerupai *jenang dodol* khas Kudus, tetapi dengan tekstur yang lebih keras dan alot. Keunikan lain terletak pada proses pembuatannya yang masih menggunakan alat tradisional, yakni dimasak di atas bara api kayu dalam kuali besar yang harus diaduk terus-menerus oleh tenaga manusia selama tiga hingga empat jam. Proses ini tidak hanya mempertahankan cita rasa khas *jenang* yang legit dan alot, tetapi juga menjadi ciri pembeda dengan *jenang* dari daerah lain. Tanpa tambahan bahan pengawet kimia, *jenang* ini hanya memiliki daya tahan sekitar tiga hari.

Desa Kenep telah dikembangkan sebagai Desa Wisata Kreatif dengan sejumlah usaha yang mengintegrasikan potensi tempat dengan potensi manusia, terutama kuliner tradisional seperti *jenang*. Rancangan pengembangan Desa Wisata Kreatif Kenep menegaskan pentingnya sinergi sumber daya manusia, budaya, sosial, ekonomi, dan lingkungan dalam membentuk destinasi wisata yang berkelanjutan. Namun sayangnya, daya tarik *jenang* tradisional Kedunggudel dalam pengembangan desa wisata kreatif masih sedikit. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji secara mendalam peran *jenang* tradisional Kedunggudel sebagai makanan khas tradisional yang telah menjadi industri rumahan di Dusun Kedunggudel secara turun-temurun dalam pengembangan Desa Wisata Kreatif Kenep, Sukoharjo.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang mengkaji potensi *jenang* dalam perspektif budaya dan ekonomi lokal. Diantaranya, penelitian di Desa Kaliputu yang menekankan peran tradisional *Tebokan Jenang* dalam melestarikan warisan budaya lokal dan mendukung perkembangan ekonomi

melalui pengembangan UMKM berbasis *jenang* (Maula, 2024). Demikian juga penelitian di Desa Glagah Banyuwangi, mengkaji tentang pelestarian usaha *jenang Suro* sebagai warisan produk budaya lokal telah dilakukan dengan cara metode *Participatory Action Research* (PAR) untuk memperkuat kesadaran generasi muda terhadap pewarisan kuliner tradisional (Haq et al., 2024).

Melalui perspektif ini, penelitian ini diharapkan bisa memberikan kontribusi ilmiah yang bernilai di bidang wisata pariwisata berbasis lokal budaya. Selain itu, penelitian ini juga menawarkan model pengembangan desa wisata dapat direplikasi di lalulintas lain dengan potensi yang sederhana.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti objek secara alamiah dan peneliti berperan langsung sebagai instrumen kunci dalam penelitian (Sugiyono, 2013). Lokasi penelitian berada di Dusun Kedunggudel, Desa Kenep, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah.

Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, catatan dan dokumentasi. Pengumpulan data melalui wawancara dilakukan dengan teknik *snowball* yaitu teknik pengambilan sampel menggunakan informan pertama untuk mencari informan lain, kemudian menentukan narasumber yang mengetahui masalah yang akan diteliti. Jumlah narasumber terdiri dari 14 orang, yaitu Kepala Desa Kenep, 2 staf kelurahan, Ketua Pokdarwis yang kemudian merekomendasikan untuk mewawancarai 5 pengusaha industri *jenang* di Desa Kenep dan 4 konsumen *jenang*. Kepala Desa Kenep dan staf kelurahan dipilih karena memiliki wawasan kelembagaan dan kebijakan yang mempengaruhi perkembangan industri *jenang*.

Ketua pokdarwis dipilih karena pandangan tentang potensi wisata dan keterkaitannya dengan industri lokal, serta memiliki pengetahuan, pengalaman, atau keterlibatan langsung dalam industri *jenang* di Desa Kenep. Lima pengusaha industri *jenang* dipilih berdasarkan rekomendasi Ketua Pokdarwis, dengan mempertimbangkan variasi dalam skala usaha, lama beroperasi, serta jenis produk yang dihasilkan. Empat konsumen *jenang* dipilih untuk mendapatkan sudut pandang pengguna akhir terhadap kualitas, persepsi, dan pengalaman konsumsi produk *jenang*.

Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan dan mengecek konsistensi informasi dari berbagai narasumber, seperti aparat desa, pelaku industri, dan konsumen. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara dengan hasil observasi lapangan dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian yaitu analisis interaktif. Menurut Miles & Huberman (2014), terdapat tiga tahapan analisis data interaktif, yaitu reduksi data dilakukan untuk menyederhanakan dan memilah data, penyajian data dilakukan dalam penelitian ini dengan narasi deskriptif untuk menjelaskan secara terperinci, dan penarikan kesimpulan dilakukan untuk memaparkan data yang telah direduksi dan disajikan.

PEMBAHASAN

• **Sejarah *Jenang Kedunggudel***

Dusun Kedunggudel menyimpan historis yang cukup menarik. Berdirinya dusun ini tak bisa lepas dari penyebaran ajaran Islam yang dilakukan para alim ulama di Jawa. Banyak bukti bersejarah, salah satunya berupa masjid yang dibangun para alim ulama di Dusun Kedunggudel sebelum tahun 1940-an. Kala itu, para alim ulama menyebarkan ajaran Islam melalui jalur Sungai Bengawan Solo yang menghubungkan wilayah Solo hingga Gresik, Jawa Timur. Sungai Bengawan Solo menjadi jalur transportasi utama yang menghubungkan Kedunggudel dengan beberapa daerah. Pada zaman itu, bahkan pusat perekonomian Sukoharjo terletak di sekitar wilayah Kedunggudel.

Kala itu, aktivitas perekonomian dipusatkan di sekitar Kedunggudel lantaran berdekatan dengan Sungai Bengawan Solo. Hal ini dibuktikan dengan adanya jalur sungai yang berbentuk kurva melewati masjid Kedunggudel. Bentuk aliran sungai yang berliku-liku tidak hanya mencerminkan kondisi geografis, tetapi juga peran pentingnya sebagai jalur transportasi dan perdagangan utama pada masa itu. Sungai Bengawan Solo telah lama menjadi urat nadi perekonomian, menghubungkan wilayah pedalaman dengan pelabuhan-pelabuhan utama di sepanjang pantai utara seperti Gresik dan Surabaya.

Melalui sungai ini, berbagai komoditas, termasuk beras, kelapa, dan produk pertanian lainnya, diangkut dengan perahu dan rakit, sehingga terbentuk pemukiman di sepanjang alirannya, seperti

Kedunggudel, yang menjadi pusat perdagangan dan interaksi budaya. Jalur Bengawan Solo inilah yang menjadi saksi dan bukti bagaimana penyebaran Islam di Kedunggudel dimana aktivitas perdagangan digunakan untuk menyebarkan pengetahuan, budaya maupun kuliner.

Salah satu tokoh yang terkenal menyebarkan agama Islam di wilayah yang saat itu masih bernama Dusun Kedunggudel adalah Kyai Lombok. Menurut masyarakat Dusun Kedunggudel, Kyai Lombok diyakini sebagai salah satu murid Sunan Kalijaga. Ia ditugaskan untuk menyebarkan agama Islam ke pedalaman Jawa pada abad ke-15 melalui jalur Sungai Bengawan Solo. Kyai Lombok tinggal di Kedunggudel, sebuah lokasi strategis di tepian sungai, dan pada 20 Agustus 1837 dia mendirikan Masjid Darussalam, yang berfungsi sebagai pusat dakwah dan aktivitas keagamaan masyarakat setempat.

Jenang, adalah salah satu tradisi kuliner yang masih hidup hingga saat ini. Walaupun sampai saat ini belum ada bukti konkret siapa yang membawa *jenang* sampai ke Kedunggudel, namun diyakini *jenang* ini dibawa untuk kemudian diajarkan kepada masyarakat Kedunggudel dan kemudian diwariskan secara turun temurun. Selain menjadi santapan sehari-hari, makanan ini memiliki arti simbolis dalam berbagai upacara adat dan keagamaan. Tradisi pembuatan *jenang* di Kedunggudel adalah contoh akulturasi budaya yang terjadi saat Islam menyebar ke daerah tersebut.

Adanya aktivitas-aktivitas tersebut juga menunjukkan penerimaan masyarakat terhadap orang-orang yang berasal dari luar daerah yang datang ingin berkunjung, berdakwah, berdagang maupun hal lain. *Jenang* juga digunakan sebagai makanan untuk perayaan seperti hajatan atau pernikahan, perayaan untuk ibu hamil, kelahiran seseorang dan berbagai acara adat maupun keagamaan. *Jenang* juga memiliki filosofis dan simbol-simbol yang diyakini bagi orang Jawa sebagai ungkapan rasa syukur kepada Sang Pencipta, sebagai simbol doa, persatuan, harapan dan semangat. Setiap *jenang* memiliki filosofis dan makna yang berbeda.

Di Kedunggudel, *jenang* merupakan suatu permulaan yang berdampak untuk kehidupan perekonomian ke depannya. Menurut beberapa sumber dan hasil dari wawancara masyarakat, *jenang* memang bukan berasal dari Kedunggudel. Awal mula *jenang* bisa sampai berada di daerah ini karena adanya perdagangan atau pedagang yang membawa *jenang* sampai ke Kedunggudel. Belum diketahui secara pasti darimana atau pedagang mana yang membawa *jenang* sampai ke Kedunggudel. Pembuatan *jenang* kemudian diajarkan kepada masyarakat dan selanjutnya diwariskan secara turun temurun.

Jenang disebarluaskan dan diperdagangkan oleh masyarakat di desa ini hingga pada 1970-an industri *jenang* mulai terbentuk. Pada awalnya hanya satu sampai dua industri *jenang*. Kini, industri *jenang* kian bertambah dari tahun ke tahun. Ini memperlihatkan betapa besar potensi yang bisa diraih dengan membuat *jenang*. Walaupun dari segi bentuk, warna hingga pengolahan yang begitu sederhana, pada kenyataannya proses pembuatan *jenang* membutuhkan kesabaran yang luar biasa. Industri *jenang* bahkan sudah menjadi industri rumah tangga yang paling dikenal di Desa Kenep. *Jenang* khas Kenep, banyak diproduksi oleh warga dari Dusun Kedunggudel, oleh karena itu, *jenang* dari daerah ini sering dikenal dengan sebutan “*Jenang Kedunggudel*” (Fernanda et al., 2024).

Hingga kini terhitung lebih dari 10 industri *jenang* yang ada di Kedunggudel yang masih mempertahankan nilai tradisional. *Jenang* Kedunggudel memang mirip *jenang dodol* dari Kudus, yaitu manis, legit, dan berwarna coklat gelap. Perbedaan dari *jenang* Kudus yaitu *jenang* Kedunggudel lebih keras dan alot. *Jenang* dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet kimia, sehingga daya tahan *jenang* hanya tiga hari. Proses pengolahan *jenang* masih menggunakan alat tradisional, yaitu dimasak di atas bara api dari kayu menggunakan kuali besar yang terus diaduk oleh tenaga manusia selama sekitar 3 sampai 4 jam. Alasannya, supaya lebih menguatkan rasa khas *jenang* yang legit dan alot, sehingga membedakan dengan *jenang* dari daerah lain.

Berdasarkan wawancara dengan pihak industri *jenang*, menggunakan pengawet akan merusak cita rasa dari *jenang* itu sendiri. Karena itulah, bukan hal mudah untuk mempertahankan eksistensi *jenang* dengan nuansa Jawa yang begitu kental diantara pasang surutnya perjalanan industri *jenang*. Saat ini, *jenang* dari Kedunggudel masih bisa dinikmati dengan cita rasa yang begitu khas yang tentunya berbeda dengan *jenang* di tempat yang lain.

- **Industri *Jenang* Tradisional Desa Kedunggudel**

Jenang merupakan salah satu makanan tradisional khas Jawa yang sudah ada dari zaman Hindu-Budha dan sampai sekarang masih digunakan sebagai makanan yang dihidangkan pada acara-acara tertentu (Nugraha, 2022). Terdapat beberapa jenis produk *jenang* yang berada di Jawa, salah satunya

adalah produksi Desa Kenep, terutama Dusun Kedunggudel. *Jenang* tradisional Kedunggudel menggunakan bahan dasar berupa tepung ketan, tepung beras, santan dan gula jawa/gula aren yang menyebabkan *jenang* Kedunggudel berwarna coklat.

Sebagian besar produsen *jenang Kedunggudel* masih menggunakan cara tradisional. Ciri khas lain yang dimiliki *jenang* Kedunggudel adalah tidak menggunakan bahan pengawet dalam proses pembuatan *jenang*. Ini menyebabkan *jenang Kedunggudel* hanya mampu bertahan selama 3 sampai 5 hari saja. Lebih dari itu, kondisi *jenang* sedikit berubah, baik rasa maupun tekstur. Perubahan rasa maupun tekstur yang terjadi pada *jenang* selama penyimpanan disebabkan oleh reaksi kimia antara bahan baku *jenang* (Kusumaningrum et al., 2017).

Beberapa produsen *jenang* pernah melakukan inovasi berupa penambahan bahan pengawet pada produksi *jenang* dan penambahan gula pasir sebagai pengawet alami. Namun kebanyakan konsumen tidak tertarik dengan inovasi yang dilakukan oleh para produsen. Konsumen lebih memilih *jenang* yang memiliki masa simpan pendek daripada yang menggunakan penambahan pengawet yang dapat merusak cita rasa. Keterbatasan waktu bertahan menjadikan pembuatan *jenang* dilakukan setiap hari dan apabila terdapat pesanan.

Kekhasan yang ditawarkan oleh *jenang Kedunggudel* menjadikan keunikan tersendiri di kalangan konsumen dan pasaran. Minat pasar terhadap *jenang Kedunggudel* yang meluas dan berkembang dengan cukup pesat mulai dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sebuah peluang usaha perekonomian. Kehadiran industri dalam suatu masyarakat juga berdampak pada masyarakat itu sendiri maupun masyarakat sekitarnya, terutama industri yang sudah berdiri selama bertahun-tahun (Susanti & Wijayati, 2020).

Beberapa industri *jenang Kedunggudel* pada generasi pertama sebenarnya tidak memproduksi *jenang* sebagai produk utama yang mereka jual. Industri Teguh, misalnya. Generasi pertama industri ini bukan membuat *jenang*, namun membuat *karak*, yaitu sejenis kerupuk yang terbuat dari nasi yang dicampur dengan bumbu tertentu. Hal yang sama juga terjadi pada industri *jenang* Murni. Generasi pertama *jenang* Lestari, juga membuat dan menjual kain tenun sebagai produk utama penjualan. Generasi pertama industri *jenang Kedunggudel* ini kemudian mempelajari cara pembuatan *jenang* dari tetangga yang ahli karena pada awalnya *jenang* hanya digunakan sebagai jamuan makanan dalam acara-acara tertentu. Hasil produksi yang menjanjikan, terutama pada saat musim-musim tertentu dan proses produksi yang fleksibel, menjadikan usaha industri *jenang* di Kedunggudel menjadi industri yang turun temurun.

Industri *jenang* di Dusun Kedunggudel telah berlangsung dari beberapa generasi penerus, seperti *Jenang Teguh* yang sudah dikelola oleh generasi kedua. Kemudian *Jenang Murni* yang dikelola oleh generasi ketiga, dan *Jenang Lestari* dikelola oleh generasi ketiga. Dalam produksinya, industri-industri ini tidak hanya memproduksi *jenang* saja, namun juga membuat beberapa olahan makanan tradisional yang mereka buat seperti roti *prol*, *wajik*, *jadah*, *rasikan*, *wingko babat* dan beberapa makanan tradisional lainnya. Penjualan *jenang* masih dilakukan dengan cara tradisional yaitu dengan menjualnya ke pasar, seperti Pasar Tawangsari, Pasar Weru, dan Pasar Wonogiri.

Sedangkan untuk penjualan dalam bentuk *online* atau melalui pasar *e-commerce*, banyak para produsen yang tidak berani melakukan. Penjualan secara *online* melalui *e-commerce* banyak dihindari para produsen karena beberapa alasan, seperti ketahanan *jenang* yang tidak bertahan lama karena tidak menggunakan bahan pengawet, proses pengiriman barang yang mungkin akan merusak *jenang*. Selain itu, promosi *jenang* masih mengandalkan promosi mulut ke mulut atau *word of mouth marketing*. Namun sudah ada beberapa industri yang mulai memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan *jenang*.

Desa Kenep sendiri telah ditetapkan sebagai desa wisata. Desa Kenep terdiri dari 10 dusun dan salah satunya ialah Dusun Kedunggudel. Desa Kenep mulai ditetapkan sebagai desa wisata oleh pemerintah pada tahun 2018. Penetapan Desa Kenep sebagai Desa Wisata merupakan kesadaran dari masyarakat Desa Kenep yang melihat peluang yang dimiliki oleh desa, terutama di Dusun Kedunggudel. Wisata yang disajikan oleh Desa Kenep merupakan eduwisata yang sangat menarik untuk dikunjungi, karena di Desa Kenep juga terdapat industri lain yang digunakan sebagai sarana eduwisata seperti adanya industri *jenang*, industri batik, industri *karak*, dan masjid Darussalam yang dikenal dengan sejarahnya yang unik.

Berbagai wisata yang ditawarkan oleh Desa Wisata Kenep menjadi salah satu faktor yang mendukung orang-orang untuk berkunjung ke Desa Kenep. Keinginan orang-orang untuk mengunjungi tempat yang berbeda dan mendapat suasana baru yang berbeda dari aktivitas sehari-hari menjadi faktor pendorong untuk berwisata. Eduwisata merupakan kegiatan yang menyatukan antara pembelajaran dan wisata. Eduwisata juga tidak berbasis pada pembelajaran formal atau dapat dilakukan di luar ruangan (Rahmat & Maulidatul, 2023).

Adanya industri-industri dan sejarah yang terdapat di Desa Kenep, terutama Dusun Kedunggudel menjadikan Desa Wisata Kenep sebagai edukasi wisata yang menguntungkan bagi masyarakat Desa Kenep dan masyarakat luar. Kunjungan yang dilakukan di Desa Kenep menambah nilai ekonomi tersendiri bagi masyarakat Desa Kenep dan terutama para industri yang dikunjungi. Bagi masyarakat luar yang datang ke Desa Wisata Kenep mendapatkan pengalaman baru mengenai berbagai eduwisata yang disediakan oleh Desa Wisata Kenep. Pengalaman eduwisata yang ditawarkan diantaranya adalah: para wisatawan akan diajari bagaimana proses pembuatan *jenang* dari awal pemasakan hingga proses pengemasan. Selain itu, wisatawan juga akan diajari bagaimana proses membuat lilin atau *malam* hingga proses pewarnaan, serta pengenalan sejarah masjid Darussalam.

Berkembangnya industri-industri yang ada di Desa Kenep didukung dengan dijadikannya Desa Kenep sebagai Desa wisata. Ini juga menjadikan industri berkembang dengan baik. Tempat wisata yang terus mengalami perkembangan menjadi peluang besar dalam merangsang pertumbuhan ekonomi dan produksi suatu barang maupun jasa dapat meningkat (Haryati & Hidayat, 2019). Perkembangan ini dibuktikan dengan omset yang didapat oleh industri *jenang*, yang dalam satu bulan industri *jenang* dapat memperoleh kurang lebih omset sebesar 20 juta. Sedangkan dalam satu tahun industri *jenang* dapat mengantongi omset kurang lebih sebesar 240 juta per tahun.

Tabel 1. Omset Industri *Jenang* di Desa Kenep Tahun 2023

Bulan	Penjualan
Januari – Juni	Rp 128.385.000
Juli – Desember	Rp 114.314.000
Total Penjualan	Rp 242.699.000

Sumber data: Diolah penulis, 2024

Industri juga menjadi salah satu penunjang dalam segi ekonomi masyarakat Desa Kenep dengan terbukanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat desa maupun masyarakat luar desa. Memperkerjakan masyarakat yang tinggal di sekitar industri merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang mendukung proses perubahan menjadi masyarakat yang lebih mandiri. Pemberdayaan masyarakat juga menjadi faktor penting dalam keberlangsungan pembangunan desa oleh semua elemen masyarakat (Setiani & Sugiyanto, 2021). Berdirinya industri selain sebagai penunjang perekonomian masyarakat juga sebagai cara masyarakat dalam melestarikan budaya yang ada di desa tersebut.

- **Dampak adanya Desa Wisata bagi Industri Jenang**

Sebelum ditetapkan sebagai desa wisata kreatif, Desa Kenep, khususnya Dusun Kedunggudel, hanya dikenal sebagai sentra produksi *jenang* tradisional. *Jenang Kedunggudel* memiliki ciri khas berupa rasa manis dan tekstur yang lebih keras dibandingkan *jenang* daerah lain, serta dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet. Pemasarannya juga terbatas, hanya dilakukan di pasar-pasar lokal di luar desa, seperti Pasar Tawangsari, Pasar Weru, dan Pasar Wonogiri. Para pengrajin *jenang*, seperti *jenang* Mbah Wito, Teguh *jenang*, *jenang* Yatmi, *jenang* Lestari, dan *jenang* Bu Murni, memproduksi *jenang* dengan cara tradisional menggunakan tungku api dan kayu bakar.

Penjualan dilakukan secara konvensional tanpa adanya strategi pemasaran modern atau promosi melalui media sosial. Para produsen hanya mengandalkan jaringan dari mulut ke mulut. Karena daya

tahan jenang yang hanya 3–5 hari, pengiriman jarak jauh atau penjualan secara daring melalui platform *e-commerce* tidak menjadi pilihan. Selain itu, produk *jenang* lebih sering digunakan sebagai hidangan keluarga atau keperluan adat, tanpa ada usaha untuk mengintegrasikan aspek pariwisata atau nilai tambah dari segi budaya (Šimončič, 2016).

Dengan keterbatasan tersebut, potensi besar *jenang Kedunggudel* sebagai produk unggulan khas daerah belum tergarap secara maksimal, baik dari segi promosi maupun pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal tersebut juga menyebabkan omset penjualan jenang hanya berkisar 10 juta per bulan dan kurang lebih 120 juta per tahun. Setelah Desa Kenep ditetapkan sebagai desa wisata kreatif pada tahun 2018, berbagai perubahan positif mulai dirasakan masyarakat, khususnya di Dusun Kedunggudel (Waluyati & Setyowati, 2022). Desa ini kini dikenal masyarakat luas sebagai destinasi wisata kuliner dan edukasi, yang menarik kunjungan dari berbagai kalangan, termasuk siswa, mahasiswa, hingga wisatawan umum.

Wisatawan dapat melihat langsung proses pembuatan *jenang* secara tradisional, mulai dari pencampuran bahan hingga pengadukan *jenang* di atas tungku kayu bakar. Hal ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan pengunjung tetapi juga menciptakan pengalaman interaktif yang menarik (Prayudawisi & Astuti, 2019). Beberapa industri *jenang* di Kedunggudel, seperti *jenang Mbah Wito*, *Teguh jenang*, *jenang Yatmi*, *jenang Lestari*, dan *jenang Bu Murni*, juga menjadi tujuan utama wisatawan. Saat ini, wisata industri ini bahkan menjadi salah satu sektor yang mendukung pertumbuhan perekonomian, terutama wisata lokal yang sangat berpengaruh terhadap ekonomi masyarakat sekitar tempat wisata (Sazali et al., 2022).

Masing-masing industri tersebut menawarkan keunikan tersendiri, baik dari segi rasa, proses pembuatan, maupun pengemasan. Industri-industri ini telah berhasil memanfaatkan peluang yang ditawarkan oleh status desa wisata untuk meningkatkan kapasitas produksi mereka. *Jenang Teguh*, misalnya, dikenal karena tetap mempertahankan metode tradisional dalam pengolahannya meskipun telah berkembang secara signifikan. Sementara itu, *jenang Bu Murni* menawarkan inovasi rasa yang semakin menarik perhatian konsumen. Kehadiran kunjungan edukasi dari siswa dan mahasiswa ke industri-industri jenang ini juga memberikan manfaat tambahan. Para pengunjung tidak hanya belajar tentang proses produksi jenang tetapi juga mendapatkan pemahaman mendalam tentang pentingnya melestarikan budaya kuliner tradisional (A. Praswati et al., 2018).

Hal ini menciptakan nilai tambah bagi para produsen jenang, baik dari segi pendapatan maupun keberlanjutan usaha mereka. Ini bisa dilihat dari omset penjualan jenang yang meningkat pesat menjadi kurang lebih 20 juta per bulan dan kurang lebih 240 juta per tahun. Perbandingan omset pada tahun 2021, dilihat dari pemasukan yang didapat oleh para industri setelah menjadi desa wisata dan setelah adanya pandemi *Covid-19*, karena saat adanya *Covid-19* produksi jenang berhenti secara total akibat dikeluarkannya perintah *lockdown*, bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan Omset Industri *Jenang* Setelah Adanya Desa Wisata

Tahun	Penjualan
2021	Rp 197.241.000
2022	Rp 211.872.000
2023	Rp 242.699.000

Sumber: Diolah penulis, 2024

Adanya wisatawan juga berdampak pada promosi *jenang Kedunggudel*. Jika sebelumnya penjualan hanya terbatas pada pasar lokal, kini produk *jenang* telah menarik perhatian konsumen dari berbagai wilayah. Pendapatan para pengrajin meningkat, dan banyak dari mereka mulai memanfaatkan media sosial untuk memperluas jangkauan pemasaran (A. N. Praswati et al., 2018). Meskipun, tantangan

seperti masa simpan *jenang* yang singkat, masih ada, hal ini tidak mengurangi semangat para pengrajin untuk terus mengembangkan usaha mereka.

SIMPULAN

Jenang Kedunggudel sebagai makanan tradisional khas Dusun Kedunggudel, Desa Kenep, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah diproduksi menggunakan metode tradisional dengan bahan alami tanpa pengawet, menghasilkan cita rasa khas yang legit dan tekstur keras. Sejak Desa Kenep menjadi desa wisata kreatif pada 2018, *jenang* ini mendukung wisata edukasi dan memberikan dampak positif secara ekonomi melalui peningkatan pendapatan produsen serta promosi produk.

Peningkatan dapat dilihat dari omset yang didapat oleh industri *jenang* sebelum adanya Desa Wisata sebesar 10 juta per bulan atau sekitar 120 juta per bulan, sedangkan setelah adanya Desa Wisata meningkat menjadi sekitar 20 juta per bulan atau 240 juta per tahun. Namun, tantangan seperti masa simpan terbatas dan pemasaran tradisional masih menghambat ekspansi ke pasar yang lebih luas. Perpaduan tradisi dan inovasi diperlukan untuk melestarikan *jenang* ini, termasuk pengembangan teknologi produksi, strategi pemasaran modern, dan diversifikasi produk.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memberikan arahan dan sosialisasi terhadap bagaimana memperpanjang masa simpan *jenang*, mengadopsi *e-commerce*, serta mengembangkan paket wisata berbasis budaya yang mendukung keberlanjutan ekonomi dan pelestarian tradisi.

DAFTAR PUSTAKA

- Eliza, H., Elmustian, Fauziah, F., Efendi, A. N., Candra, Z. P. R., Utari, N., Ahadani, S., & Gunawan, R. A. (2024). Kuliner sebagai Warisan Budaya : Eksplorasi Sate Kuok dan Makan Bedulang di Desa Pulau Belimbing. *Student Research Journal*, 2, 208–219.
- Fernanda, N. T., Kusnandar, K., & Adi, R. K. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Agroindustri Jenang Kedunggudel di Desa Kenep Kabupaten Sukoharjo. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(5), 422–435. <https://doi.org/10.37149/jia.v9i5.1482>
- Haq, R. Z., Fauzi, R. R., Choirunnisa, L., Hasanah, F. N., Ainiyah, F. S. Q., Farizy, Moh. Z. Al, & Iksan. (2024). Pelestarian Kuliner Tradisional Jenang Suro Dengan Promosi Melalui Media Sosial. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 74(4), 74–81. <https://doi.org/10.572349/inspirasi.v2i1.36>
- Haryati, T., & Hidayat, A. G. (2019). Konsep Wisata dari Perspektif Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pendidikan IPS*, 9(2).
- Kusumaningrum, A., Ariani, D., Khasanah, Y., & Wiyono, T. (2017). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Makanan Tradisional “Jenang Saban.” *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa.
- Maula, N. (2024). Tradisi Tebokan dalam Perspektif Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Masyarakat Kaliputu Kota Kudus. *Al-I'timad: Jurnal Dakwah Dan Pengembangan Masyarakat Islam*, 2(2), 171–194. <https://doi.org/10.35878/alitimad.v2i2.1324>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. SAGE Publisher.
- Nugraha. (2022). Usaha Pelestarian Makanan Tradisional Jenang Dodol sebagai Hidangan Khas Idul Fitri di Kemiri, Kulon Progo, D.I Yogyakarta. *RINONTJE: Jurnal Pendidikan Dan Penelitian Sejarah*.
- Praswati, A. N., Wajdi, F., & Isa, M. (2018). E -Commerce On Tourism Village Development. *Proceedings of the 2nd International Conference Postgraduate School*, 121–127.
- Praswati, A., Wajdi, F., & Syakal, A. (2018). Pengembangan Metode Pemasaran Wisata Desa Tematik. *The National Conferences Management and Business (NCMAB) 2018 “Pemberdayaan Dan Penguatan Daya Saing Bisnis Dalam Era Digital*, 263–271.
- Prayudawisi, R. D., & Astuti, P. (2019). Pengembangan Desa Wisata Kreatif Kenep Sukoharjo Berbasis Pemberdayaan Masyarakat. *Journal of Politic and Government Studies*, 171–180.
- Rahmat, & Maulidatul, K. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Eduwisata dan Ekowisata. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(02), 2023.
- Sazali, S., Anggraeni, S., & Muhtadi, M. (2022). Pembentukan Kelompok Sadar Lingkungan Wisata Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Lingkungan di Lokawisata Pemandian Cirahab. *Populis : Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 7(2), 225–243. <https://doi.org/10.47313/pjsh.v7i2.1609>
- Setiani, M., & Sugiyanto, E. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata (Studi di Desa Penusupan, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah). *Populis : Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 5(1), 57–67. <https://doi.org/10.47313/pjsh.v5i1.847>
- Šimončič, P. (2016). Marketing novelties in promoting traditional meals. International Scientific Days 2016. *The Agri-Food Value Chain: Challenges for Natural Resources Management and Society :Proceedings*, 1091–1098.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Susanti, S. H. P., & Wijayati, P. A. (2020). Perkembangan Industri Jenang Mubarak Food di Desa Glantengan Tahun 1980-1998. *Journal of Indonesian History*, 9(2). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih>
- Waluyati, H. O., & Setyowati, K. (2022). Pemberdayaan Strategi Kelrahan Kenep dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Melalui Desa Wisata Kreatif. In *Jurnal Mahasiswa Wacana Publik* (Vol. 2, Issue 1).