

Pelabelan Kemasan Rempeyek “Aamana” Sebagai Upaya Peningkatan Jaminan Mutu Produk

Diah Rina Kamardiani *, Heri Akhmadi ¹

Prodi Agribisnis-Universitas Muhammadiyah Yogyakarta,
Jl. Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta
e-mail: kamardiani@umy.ac.id *
Telp: 082134190155

Abstrak

Pondok Pesantren Al-Bayan menyelenggarakan pendidikan dan pusat kegiatan belajar bagi anak-anak kurang mampu (dhuafa). Biaya operasional dan pendidikan diperlukan 50 juta rupiah per bulan. Sementara, mayoritas dana bersumber dari donatur dan iuran wali santri. Dalam mendukung kemandirian pondok telah mengembangkan usaha produksi peyek dan kevir sebagai produk aman dan sehat. Ponpes belum mampu memanfaatkan peluang pasar alumni Jama'ah Haji Multazam yang disebabkan kemasan peyek belum ada merk dan label. Selain itu, kapasitas produksi belum mampu memenuhi permintaan pasar, karena keterbatasan alat produksi. Oleh karenanya perlu peningkatan sarana produksi, perbaikan mutu kemasan peyek, dan jaringan pemasaran on-line. Program perbaikan mutu kemasan peyek, diawali brainstorming dengan Mitra mengenai konsep dan filosofi merek. Lomba desain logo dan label kemasan peyek menghasilkan 2 desain label kemasan ukuran 200 gr dan 100 gr dengan merek “Aamana” yang berarti percaya. Indikator program meningkatnya kontribusi kebutuhan dana pondok belum terukur karena produksi peyek agak tersendat. Hal tersebut dikarenakan adanya perubahan pengelolaan usaha peyek. Selain itu, Mitra masih proses mengajukan ijin PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman sehingga belum berani memperluas peluang pasar melalui jaringan pemasaran pada jamaah Haji Multazam.

Kata kunci: Brand “Aamana”, kemasan berlabel, mutu, peyek,

Pendahuluan

Pondok Pesantren Al-Bayan yang diasuh oleh Bapak Abdullah Basri merupakan rintisan Alumni Haji Multazam tahun 2007 dalam upaya memfasilitasi masyarakat lemah (dhuafa) untuk mendapat pendidikan berbasis pesantren. Saat ini Pondok Pesantren Al-Bayan menyelenggarakan pendidikan kepesantrenan dan Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKMB) bagi anak-anak yang kurang mampu (dhuafa), dengan jumlah total 85 santri melibatkan 11 ustadz dan ustadzah, dan dua tenaga pendukung. Untuk pendidikan formal sekolah dasar dan sekolah lanjutan tingkat pertama, Ponpes Al-Bayan bekerja sama dengan sekolah dibawah organisasi Muhammadiyah; sedangkan untuk sekolah lanjutan tingkat atas Al-Bayan menyelenggarakan PKBM Paket C.

Dalam menyelenggarakan kegiatan operasional Mitra Ponpes Al Bayan, diperlukan dana tidak kurang dari 50 juta rupiah per bulan. Dana tersebut sebagian besar digunakan untuk biaya makan (24%), pendidikan (23%), gaji ustadz/ustadzah dan tenaga pendukung (15%), dan sarana prasarana (14%); sedangkan sisanya digunakan untuk kesehatan, listrik/PAM, dan lainnya. Sebagian besar dana bersumber dari donatur tidak tetap (73%); sebagian lainnya bersumber dari donatur tetap (20%), infak wali santri (5%), dan hasil usaha yang dilakukan (2 %).

Dalam mendukung kemandirian pondok pesantren dan kemandirian lulusan, Al-Bayan mencoba mengembangkan berbagai usaha di bidang produksi: pertanian, peternakan, perikanan; pengolahan pangan; dan distribusi produk olahan pangan. Usaha diberbagai bidang tersebut masih banyak dalam bentuk rintisan di bidang pertanian yaitu: budidaya jati, usahatani pisang, dan usahatani rebung, serta usahatani padi organik tidak berjalan. Bidang usaha peternakan masih tahapan uji coba untuk ternak ayam telur dan pedaging, dan ternak bebek. Bidang perikanan pernah mencoba tambak udang, sedangkan yang masih berjalan sampai saat ini budidaya gurame, nila, bawal, patin, dan lele. Bidang usaha pengolahan pangan yaitu produksi bakso, aneka kue kering, aneka snack, ayam goreng, bebek goreng, aneka peyek, dan susu kefir. Sedangkan bidang usaha jasa distribusi produk industri lain, yaitu produk probiotik, madu, dan aneka kripik bumbu. Di antara kegiatan usaha tersebut, baru produksi peyek dan kefir yang berjalan secara kontinyu dan memberikan kontribusi pendapatan terhadap pondok pesantren karena permintaan pelanggan yang semakin meningkat.

Kedua produk ini dapat bertahan karena dikembangkan sebagai produk **aman (peyek)** dan **sehat (kefir)**. Peyer merupakan hasil pelatihan yang resepnya dimodifikasi sehingga menghasilkan produk dengan **rasa yang khas** dan **aman**. Modifikasi dilakukan pada penambahan bumbu alami (bawang putih, ketumbar, daun jeruk dan kencur) untuk mengimbangi tidak digunakannya *monosodium glutamat*, tidak menggunakan *injet* (kapur sirih) atau *baking powder* sebagai perenyah, dan menggunakan minyak goreng berkualitas yang diganti setelah tiga kali penggorengan. Variasi produk peyek dengan bahan baku kacang tanah, kacang kedele hitam, kacang hijau, ikan teri diproduksi seminggu 4 kali menggunakan satu kompor untuk menggoreng peyek yang dikerjakan oleh 3 orang (satu ustadzah dan satu santri pengabdian) selama 3 jam per hari, dalam 4-5 hari per minggu atau 20 hari per bulan. Kegiatan produksi peyek menyatu dengan kegiatan rumah tangga ustadzah.

Produk peyek yang dihasilkan mitra masih dikemas plastik tanpa merek dan label. Pendapatan yang diperoleh mitra dari usaha peyek baru berkontribusi 2% terhadap kebutuhan dana pondok pesantren. Pemasaran masih terbatas (*off-line*) tergantung dari permintaan pelanggan yang mempunyai hubungan kekerabatan dengan pengurus Pondok Pesantren Al Bayan yaitu perguruan tinggi dan jamaah pengajian. Ponpes belum mampu memanfaatkan peluang pasar alumni Jama'ah Haji KBIH Multazam yang terdiri dari pengusaha supermarket, wisata kuliner dan toko oleh-oleh, serta fasilitas pasar on-line yang berkembang pesat. Hal ini disebabkan, produk masih dikemas plastik tanpa label, belum memiliki merk. Oleh karena

salah satu program untuk mengatasi permasalahan mitra yang penting dilakukan yaitu peningkatan mutu kemasan produk,

Gambar 1. Kemasan peyek tanpa label produksi Pondok Pesantren Al Bayan



Sumber: dokumen penulis

Pentingnya label kemasan peyek dalam pengabdian masyarakat di Pondok Pesantren Al Bayan karena label sebagai salah satu aspek penting dalam sebuah kemasan bagi para pemilik bisnis. Adanya label dalam sebuah kemasan produk menjadi pengenalan, pemberian informasi sekaligus pembeda dari kompetitor yang lain. Seperti yang dinyatakan oleh Kotler dan Armstrong (2001), label melakukan beberapa fungsi, diantaranya label mengidentifikasi produk atau merek, menggambarkan beberapa hal mengenai produk (produsen, dimana dibuat, isinya, bagaimana penggunaannya, dan bagaimana menggunakannya secara aman), dan akhirnya label bisa mempromosikan produk. Kotler (2002) kebanyakan pemasar memperlakukan pengemasan dan pelabelan sebagai elemen dari strategi produk.

(spasi)

Metode Pelaksanaan

A. Persiapan

Terdapat dua kegiatan yang dilaksanakan pada tahap persiapan, yakni koordinasi dan konsolidasi tim pelaksana pengabdian dengan mitra agar menghasilkan kesamaan persepsi terhadap program dan kegiatan di antara pelaksana program, sehingga setiap pelaksana memahami tahap-tahap pelaksanaan program dan indikator yang harus dicapai dari setiap program yang menjadi tanggungjawab masing-masing.

B. Brainstorming konsep dan filosofi merk dan label kemasan produk

Kegiatan ini akan dilaksanakan dengan melibatkan pengelola pondok dan produksi peyek untuk membicarakan gagasan yang terkait dengan merk yang akan dikembangkan. Kegiatan difasilitasi pelaksana program, untuk menghasilkan merk yang akan diluncurkan, nilai-nilai

apa saja yang akan dikembangkan. Hasil dari kegiatan ini akan digunakan sebagai bahan sosialisasi lomba desain label kemasan.

C. Lomba desain logo dan label kemasan produk peyek

Kegiatan melibatkan Himpunan Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian sebagai pengelola lomba yang terbuka bagi mahasiswa Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Materi lomba terdiri dari desain logo dan label kemasan peyek. Kegiatan ini dimulai dari persiapan yang melibatkan pengurus Himasepta dan pelaksanaannya bertempat di Kampus UMY.

D. Pendampingan pembuatan kemasan peyek berlabel

Setelah hasil lomba desain label kemasan perlu dilakukan *brainstorming* kembali untuk menentukan logo dan label kemasan yang akan digunakan pihak mitra. *brainstorming* antara Mitra dan Tim pengabdian.

(spasi)

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen Program Studi Agribisnis UMY dengan tema “Peningkatan Mutu dan Akses Pasar Produk PeyeK dalam Membangun Kemandirian Pondok Pesantren Al Bayan” bertujuan untuk memberikan stimulan bagi kemandirian Pondok Pesantren dalam mendapatkan tambahan sumber pembiayaan ponpes melalui peningkatan mutu produk dan peningkatan akses pasar bagi produknya.

Peningkatan Jaminan Mutu Produk PeyeK

Kemasan produk yang berlabel akan memberikan jaminan mutu atau kepercayaan kepada konsumen. Label memberikan identitas produsen dan berbagai informasi yang dibutuhkan konsumen. Hasil diskusi antara tim dengan mitra merencanakan agenda yang akan dilakukan selama pengabdian dan membahas hal-hal yang diperlukan dalam pelaksanaan lomba desain label kemasan peyek.

1. Lomba desain dan logo kemasan peyek

Lomba Desain logo dan label kemasan peyek menjadi kegiatan pertama program pengabdian ini. Diskusi dengan pengelola produk peyek memberikan masukan hal-hal yang harus diinformasikan kepada peserta lomba terutama merek yang akan digunakan sebagai acuan dalam desain logo. Merek peyek berdasarkan masukan dari Mitra yaitu PeyeK “Aamana” yang berarti percaya. Pengelola pondok pesantren telah memahami pentingnya label kemasan, Undang-Undang No 18 tahun 2012 tentang Pangan dicantumkan pada pasal 96 dan pasal 97 harus memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat, dan hal-hal yang perlu dicantumkan dalam label kemasan.

Mengacu pasal tersebut di atas, maka persyaratan dan ketentuan lomba desain kemasan untuk disosialisasikan:

- a. Logo harus menggunakan unsur daun jeruk

- b. Warna menyesuaikan kreatifitas mahasiswa
- c. Hal yang perlu dicantumkan dalam desain kemasan: 1). merek Aamana; 2) bahan: tepung beras, tepung kanji, telur, santan, ketumbar, daun jeruk, kemiri, kencur, dan garam; 3) Informasi legalitas: ijin PIRT, alamat produksi; 4) kadaluarsa; 5) tagline: “Makan yang bijak, Aman untuk orang Sehat”; 6) desain harus efisien dan informatif pada kemasan plastik ukuran 32,5 x 18 cm.
- d. Gambaran produk: rempeyek dengan kualitas terpercaya, tidak mengandung bahan kimia tambahan (MSG, kapur sirih, maupun *baking powder*), menggunakan bahan bahan alami dan komposisi yang tepat untuk mendapatkan rasa gurih dan renyah, dan dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Lomba dilaksanakan di Studio Komunikasi Prodi Agribisnis UMY. Lomba diikuti oleh mahasiswa Agribisnis. dan dokumen presentasi & pemenang lomba dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Pelaksanaan lomba desain logo dan label kemasan peyek “Aamana”



Sumber: dokumen penulis

Desain label dan logo yang diajukan pemenang lomba ditampilkan pada Gambar 3

Gambar 3. Desain Logo dan Label Kemasan Juara 1 dan Juara 2



Sumber: dokumen penulis

2. *Brainstorming* label dan logo merek “Aamana”

Desain label kedua pemenang sangat berbeda namun oleh Mitra tetap akan digunakan namun dengan modifikasi kedua desain tersebut. Penyempurnaan desain label dan logo dilakukan bersamaan dengan workshop pengenalan pemasaran online. Kegiatan *brainstorming* dapat dilihat pada Gambar 4

Gambar 4. *Brainstorming* Tim Pengabdian, Pemenang Lomba, dan Mitra

Sumber: dokumen penulis

Pemaduan desain logo dan label kemasan peyek dikerjakan oleh kedua mahasiswa pemenang lomba dengan berdasarkan masukan dari Mitra dan tim pengabdian. Terdapat tambahan kata “Rempeyek” pada merek “Aamana”. Muncul 2 desain label ukuran 19.5 x 3 cm digunakan untuk berat peyek 200 gr dengan kemasan plastik ukuran 20 x 30 cm (kemasan lama), dan ukuran 15 x 7.7 cm digunakan untuk berat peyek 100 gr dengan kemasan plastic flip ukuran 16 x 19 cm kemasan baru.

Setelah dilakukan beberapa kali diskusi antara pengelola, tim pengabdian, dan mahasiswa pemenang lomba maka hasil akhir desain label dan logo yang akan digunakan oleh Mitra seperti nampak pada Gambar 5 dan Gambar 6



Gambar 5. Label Kemasan Rempeyek “Aamana” Berat Peyek 200 gr



Gambar 6. Label Stiker Kemasan Rempeyek “Aamana” Berat 100 gr

Logo peyek juga mengalami perubahan tapi tidak mengubah esensi dari yang disampaikan juara 2. Seperti nampak pada Gambar 7

Gambar 7. Perubahan Logo usaha rempeyek “Aamana”



a. Sumber: dokumen penulis

Label kemasan memberikan informasi mengenai:

1. Jenis rempeyek (kacang tanah, kacang ijo, teri, kacang kedelai)
2. Produsen: Aamana Mandiri, CP: 085878291291
3. Alamat: Pondok Pesantren Al Bayan, Minggir, Sleman YK
4. Bahan: Tepung beras, tepung kanji, telur, santan, ketumbar, daun jeruk, kemiri, kencur, garam (tanpa MSG, kapur sirih, dan baking powder)
5. Makan yang bijak untuk orang sehat
6. Baik dikonsumsi sebelum tanggal:
7. Logo Aamana
8. Gambar buang sampah pada tempatnya.

Tampilan kemasan peyek yang sudah menggunakan label nampak pada Gambar 8 berikut:

Gambar 8. Kemasan Rempeyek “Aamana” berlabel



Sumber: dokumen penulis

Setelah pengelolaan usaha peyek berjalan dengan baik dan ijin PIRT keluar dari Balai POM, Tim pengabdian tetap akan menjalin kerjasama dengan Mitra untuk pendampingan pemasaran online maupun off line. Rencana tindak lanjut dapat dilakukan pengabdian kembali untuk mendampingi Mitra mengajukan hak paten logo Rempeyek "Aamana" dan label halal, serta alih teknologi untuk usaha produksi kefir yang masih dilakukan secara manual.

(spasi)

Kesimpulan

Pengabdian Masyarakat di Pondok Pesantren Al Bayan telah dilaksanakan dan berjalan lancar sesuai dengan program yang direncanakan yaitu: 1) peningkatan sarana dan teknologi produksi; 2) peningkatan mutu kemasan produk; dan 3) pengembangan jaringan pemasaran on-line. Kegiatan telah dilaksanakan sesuai jadwal, dan ada kegiatan tambahan yaitu pelatihan photography. Kemasan Rempeyek "Aamana" telah mempunyai logo dan 2 label kemasan. Informasi yang dicantumkan pada label yaitu: 1) jenis rempeyek (kacang tanah, kacang ijo, teri, kacang kedelai); 2) produsen: Aamana Mandiri CP: 085878291291; 3) Alamat: Pondok Pesantren Al Bayan, Minggir, Sleman; 4) bahan tepung beras, tepung kanji, telur, santan, ketumbar, daun jeruk, kemiri, kencur, garam (tanpa MSG, kapur sirih, dan baking powder); 5) makan yang bijak untuk orang sehat; 6) baik dikonsumsi sebelum tanggal; 7) logo Aamana; 8) gambar buang sampah pada tempatnya.

Ucapan Terima Kasih)

Terima kasih kami ucapkan kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah mendanai pengabdian masyarakat tahun 2019 kepada tim pengabdian hingga dapat menghasilkan publikasi ilmiah dan bermanfaat bagi Mitra.

Daftar Pustaka

- Ekarini, AW. Membuat merk atau label sendiri untuk produk hasil bisnis & usaha. <https://centrausaha.com/membuat-merk-label-sendiri-produk-bisnis/>.: 2016
- Ponpes Al-Bayan. Sekilas Profil Pondok Pesantren Al-Bayan. Yogyakarta: Pondok Pesantren Al-Bayan:
- Wiratech Mesin UKM. 2016. Inspirasi Kemasan Untuk Oleh-oleh Agar Lebih Menarik dan Punya Nilai Jual. <http://goukm.id/kemasan-menarik-produk-oleh-oleh/>-
- Jendela Info. Prosedur Pengurusan Ijin P-IRT. <https://www.jendelainfo.com/prosedur-pengurusan-ijin-p-irt/>.:2017
- Undang-Undang Pangan No 18 Tahun 2012.
- Renald Kasali. 2014. Disruption. Gramedia
- Philip Kotler & Gary Armstrong. 2001. Prinsip-Prinsip Pemasaran Jilid 1. Edisi kedelapan. Erlangga. Jakarta
- Philip Kotler. 2002. Manajemen Pemasaran Edisi Milenium. Prenhallindo. Jakarta