

Pelatihan Pengemasan Produk Pangan Lokal Yang Menarik, Berkualitas Dan Komersial

Murein Miksa Mardhia^{1*}, Gita Indah Budiarti², dan Ahmad Azhari³

^{1,2,3}. Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55191
 Email: murein.miksa@tif.uad.ac.id

Abstrak

Salah satu bagian dari proses produksi yaitu memberikan kemasan pada produk. Kegiatan ini merupakan kegiatan kedua dari rangkaian kegiatan pengabdian bertema produksi olahan makanan kecil sehat berbahan lokal Gunungkidul. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat (Program Kemitraan Masyarakat/PKM) ini, dosen dari Fakultas Teknologi Industri UAD bekerjasama dengan kelompok Ibu-Ibu Aisyiyah Gunungkidul khususnya Majelis Ekonomi dan Ketenagakerjaan mengadakan seminar dan workshop mengenai Teknik pengemasan produksi pangan lokal yang berkualitas dan mampu bersaing di pasar. Dari proses pengemasan yang telah berlangsung, peserta telah berhasil mempraktekkan proses pengemasan dengan berbagai macam alat dan bahan. Di akhir kegiatan, peserta dapat mempresentasikan produk hasil kemasannya dengan mengujicoba ketahanan kemasan dengan kondisi produk di dalamnya apabila ditumpuk dan dikenai sinar matahari. 80% peserta memberikan feedback pengetahuan dan keterampilan mereka bertambah dengan adanya penyampaian materi yang jelas dan menyatakan bersedia untuk ikut serta kembali di kegiatan berikutnya.

Kata Kunci: PKM, Ibu-Ibu Mandiri, Makanan Kecil Sehat, Teknik Pengemasan

Pendahuluan

Menurut (SUCIPTA, SURIASIH, & KENCANA, 2017), kemasan merupakan unsur penting bagi sebuah produk. Kemasan dapat memberi informasi kepada pembeli sekaligus sebagai promosi. Kemasan yang unik akan menaikkan daya jual produk. Namun, tidak hanya memperhatikan keunikan, kemasan juga harus memperhatikan bahan apa yang akan dikemas. Pemilihan kemasan yang cocok dengan bahan akan meningkatkan masa simpan produk dan kemudahan distribusi produk.

Gunung kidul merupakan salah satu daerah di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang banyak memiliki obyek wisata. Banyak wisatawan dari dalam negeri maupun luar negeri yang berkunjung ke Gunungkidul. Dari obyek wisata cenderung mempunyai produk oleh-oleh yang dipromosikan untuk para wisatawan, dimana secara ekonomis dapat meningkatkan penghasilan produsen pangan lokal. Ibu rumah tangga dapat diberdayakan untuk memproduksi camilan dari berbagai bahan lokal.

Menurut (Rahmawati, 2013), beberapa fungsi pengemasan produk antara lain sebagai wadah atau tempat, sebagai pelindung produk, sebagai penunjang cara penyimpanan dan

transport, dan sebagai alat persaingan dalam pemasaran. Sesuai dengan ketentuan dalam (Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya, 2015), pengemasan produk harus memperhatikan mutu demi menjamin produk yang dipasarkan layak konsumsi, dan kemasannya bebas dari bahan kimia berbahaya.

Kelompok ibu-ibu Aisyiyah Gunung Kidul telah memiliki bermacam-macam produk olahan produk lokal, misalnya makanan ringan dari tepung mokaf, kue basah, lanting, aneka kripik, kerupuk, dan lain-lain. Kesulitan ibu-ibu ini adalah menentukan kemasan yang tepat bagi produk mereka. Beberapa ada yang mengeluh apabila produk dikirimkan ke luar kota, setelah sampai disana produk sudah rusak atau remuk. Keluhan yang lain adalah penempatan produk di supermarket atau toko tidak ditempat yang strategis, karena model kemasan yang kurang tepat. Hal ini dapat menurunkan daya jual produk. Kelompok ibu-ibu ini rata-rata adalah ibu rumah tangga sehingga perlu diberikan tambahan ilmu mengenai cara memilih kemasan yang tepat, menarik dan memiliki daya jual tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada kelompok ibu-ibu Aisyiyah Gunung Kidul dalam memilih bahan pangan lokal dengan gizi baik, yang memiliki banyak sumber, dan bernilai ekonomis tinggi. Selain itu juga memberikan sosialisasi kemasan yang tepat dan menarik serta cara untuk mengemasnya, dan cara pemasaran secara daring lewat media sosial dan aplikasi.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini bertempat di kawasan Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Gunung Kidul. Pelatihan pengemasan ini diadakan dengan turut serta mengundang Bapak Dany Dardanella sebagai pemilik CV. Pojok Kemasan Yogyakarta sebagai narasumber yang telah berpengalaman dalam usaha produksi pangan lokal dan proses pengemasan makanan. Responden kegiatan ini adalah ibu-ibu perwakilan Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA) se-Kabupaten Gunungkidul, baik yang belum pernah menghasilkan produksi pangan maupun yang telah mempunyai produk pangan sendiri.

Secara garis besar, metode yang dirancang untuk kegiatan ini merupakan gabungan dari tiga komponen metode pelaksanaan. Dalam proses pelatihannya, tim dan narasumber bersama-sama mempresentasikan alat dan bahan yang akan digunakan untuk mengemas produk pangan berdasarkan jenis dan ketahanannya. Alat yang digunakan antara lain contoh kemasan berbahan aluminium foil, plastik dan kertas (boks), *vacuum sealer*, *hand sealer*, dan timbangan digital. Bahan yang digunakan adalah hasil produk olahan pangan peserta seperti kripik, lauk /makanan basah, jamu dan minuman herbal.

Pada kegiatan pelatihan ini terjadi pengenalan teknologi baru melalui alat pengemas yang sekaligus berfungsi untuk membuat kemasan kedap udara dan jenis plastik kemasan yang tersedia di pasaran untuk mengemas jenis produk tertentu berdasarkan ketahanan, volume, estetika dan daya jual yang ekonomis. Gambar 1 menunjukkan pihak tim pengabdian yang diwakili oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad

Dahlan secara simbolis menyerahkan alat produksi kepada mitra Majelis Ekonomi dan Ketenagakerjaan Aisyiyah Gunungkidul.

Gambar 1. Serah terima Alat antara Tim Pengabdian dengan Mitra Aisyiyah Gunungkidul



Sumber: dokumen penulis

Kegiatan ini juga melibatkan tiga personil mahasiswa dari Teknik Kimia dan Teknik Informatika yang bertindak sebagai asisten pelatihan yang bertanggungjawab terhadap dokumentasi dan pendampingan peserta, dimana manfaat untuk mahasiswa yaitu dapat sekaligus dijadikan kegiatan Kerja Praktik. Seluruh pengisi materi menjalani tahapan yang ditunjukkan dalam Gambar 2 berikut ini:

Gambar 2. Tahapan Metode Program Kemitraan Masyarakat



Sumber: dokumen penulis

Penyuluhan

Kegiatan ini dipandu dengan diskusi dengan narasumber Dany Dardanela dan dimulai dengan penyuluhan atau edukasi mengenai jenis-jenis kemasan menurut bahan bakunya. Termasuk mengenai spesifikasi kemasan, bahan yang cocok untuk disimpan pada kemasan tersebut, kemasan yang tidak baik contohnya menggunakan streples atau lidi untuk menutupnya, jenis-jenis plastik kemasan, bahaya penggunaan kemasan plastik, cara mengemas yang baik serta cara meletakkan produk di supermarket agar terlihat menarik perhatian

pembeli. Melalui penjelasan dan diskusi, peserta diberikan materi mengenai jenis-jenis media pembungkus yang dijual di pasaran termasuk contoh jenis produk pangan yang cocok dikemas dengan media tersebut.

Gambar 3. Pemberian Materi oleh Pemilik CV. Pojok Kemasan Yogyakarta



Sumber: dokumen penulis

Beberapa peserta telah bersiap dengan membawa produk olahan mereka yang masih dikemas seadanya (dengan mika, strapless dan karet) untuk kemudian akan dipraktekkan dengan contoh kemasan.

Pelatihan

Pelatihan dilakukan antara peserta dengan didampingi oleh tim PKM dan narasumber (Gambar 4). Peserta diminta untuk menimbang berat produk yang akan dikemas dan memilih contoh bentuk kemasan yang sudah disediakan, antara lain kemasan berbahan aluminium foil, kertas (boks) dan plastik. Setelah itu, peserta diminta mengemas menggunakan *vaccum sealer*. Setelah pelatihan ada sesi konsultasi dengan narasumber mengenai produk dan kemasan hasil pelatihan peserta.

Gambar 4. Pendampingan Tim Bersama Peserta Pelatihan



Sumber: dokumen penulis

Analisi Hasil dan Pembahasan

Evaluasi dilakukan dengan mengkonsultasikan hasil pengemasan dengan pakar dan mengujicoba produk (Gambar 5) yang telah dikemas dengan cara memajang di meja dan ditumpuk untuk melihat ketahanan kemasan dalam proses distribusi dan penjualan nantinya. Setelah kegiatan, peserta juga diberikan kuisioner yang berisi tentang pertanyaan mengenai kegiatan yang sudah mereka lakukan.

Dari berbagai pangan lokal yang telah dicoba, teknik pengemasan yang paling diminati adalah pengemasan kedap udara. Teknik pengemasan ini dilakukan untuk produk pangan dengan jenis makanan basah dan beku, seperti tahu bacem dan bakso ikan. Selain itu, peserta juga mencoba mengemas beberapa produk dengan contoh plastik yang disediakan seperti dipaparkan dalam (Mesin, 2019) dan ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Produk dan Kemasan yang Digunakan

| Jenis Produk | Kemasan yang Digunakan |
|---------------------|--|
| Produk Susu | PET/PT |
| Produk Roti | kemasan kedap air, kemasan kedap udara, plastik kaca |
| Makanan kering | kemasan kedap uap air dan gas seperti alumunium foil |
| Makanan Yang Diolah | alumunium foil, plastik fleksibel, HDPE |
| Selai dan Manisan | plastik PVC berbentuk lembaran |
| Minuman | botol lamicon (PE dan Lamipet), poliakrilonitril(untuk soda) |

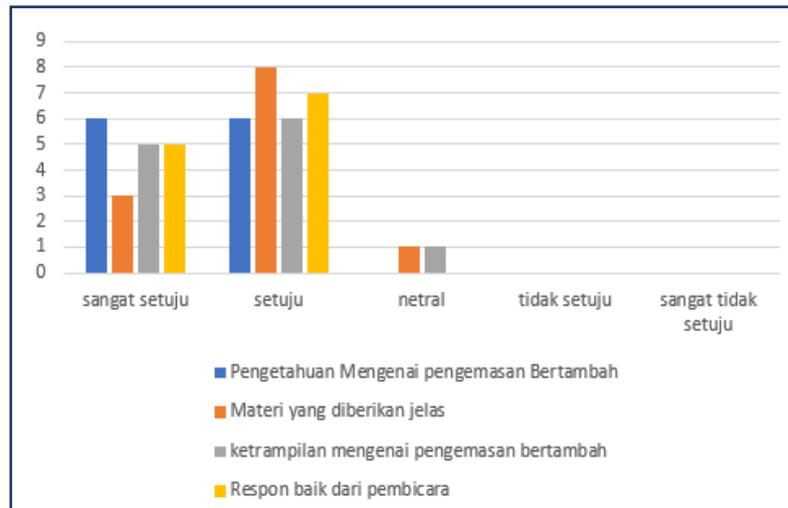
Sumber: dokumen penulis

Gambar 5. Peserta Berpartisipasi dalam Pelatihan Pengemasan



Sumber: dokumen penulis

Gambar 6. Penilaian Peserta terhadap Pengetahuan dan Keterampilan setelah Kegiatan



Sumber: dokumen penulis

Dari gambar 6, peserta telah memberikan *feedback* yang ditanyakan saat akhir kegiatan. Komponen yang ditanyakan meliputi tingkat kepuasan mereka terhadap presentasi kegiatan dari tim dan apakah pengetahuan yang mereka miliki telah bertambah dari mempraktekkan kegiatan mengemas produk pangan. Sedangkan Tabel 2 berisi komentar peserta terhadap ilmu yang mereka dapatkan dari pelatihan pengemasan tersebut. 75% peserta mengungkapkan respon positif terhadap materi dari teknik pengemasan yang dipresentasikan.

Tabel 2. Feedback, Kesan dan Kesiapan Kesediaan Peserta setelah Kegiatan

| Feed Back / Kode Peserta | 19 | 34 | 11 | 22 | 18 | 13 |
|-----------------------------|--|----|---|--|--|--|
| ilmu | cara memilih plastik yang aman bagi kesehatan dan pengemasan produk yang aman dan efektif | | kemasan :cara penyimpanan yang baik dan benar, cara pemakaian alat pengemas , cara pelabelan produk | mengenal produk pengemasan , cara memilih plastik yang baik untuk pengemas makanan | cara pengemasan dari berbagai plastik | mengetahui kemasan yang baik, menarik makanan bisa lebih tahan lama |
| kesan | sangat setuju, krn penjual makanan bisa memperbaiki pengemasan yang benar | | sangat bagus untuk perawatan produk dan meningkatkan nilai jual | sangat bermanfaat bagi kita tambah pengetahuan | sangat bermanfaat pada kami, karena menambah pengetahuan dan pengalaman | bertambah ilmu tentang memilih plastik yang aman untuk mengemas produk makanan |
| kesediaan mengikuti kembali | bersedia | | siap | bisa, sangat setuju | bersedia | bersedia |
| Feed Back / Kode Peserta | 8 | 20 | 21 | 5 | 32 | 33 |
| ilmu | bisa mengemas lebih baik, praktek pengemasan produk insyaAllah akan lebih baik dan maju kedepannya | | | teori pengemasan produk, cara pengemasan produk | jenis-jenis plastik dan bahaya dari jenis plastik, cara pengemasan produk makanan | |
| kesan | senang sekali tambah ilmu bermanfaat | | | kami merasa bisa terbantu mengenai pengemas yang baik dan benar | sangat bermanfaat, terutama pada cara pengemasan produk makanan dan cara memilih jenis plastik | sangat bermanfaat, terutama pada cara pengemasan produk makanan dan cara memilih jenis plastik |
| kesediaan mengikuti kembali | bersedia | | | bersedia | bersedia | bersedia |

Sumber: dokumen penulis

Simpulan

Dari kegiatan pengabdian bertema pengemasan produk pangan yang telah dilaksanakan ini, peserta telah mampu mempraktekkan proses pengemasan berdasarkan jenis dan ketahanan produk pangan yang dihasilkan dari bahan lokal Gunungkidul. Dari berbagai pangan lokal yang telah dihasilkan, teknik pengemasan yang paling diminati dan sering dicoba adalah teknik pengemasan kedap udara dengan *vacuum sealer*. Dari total peserta yang hadir, 80% menyatakan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengemasan bertambah dengan didukung oleh pemberian materi yang jelas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini didanai oleh Kementerian Riset dan Teknologi dalam skim Program Kemitraan Masyarakat dengan nomor kontrak L1/001/C.6/III/2019 dan DIPA-042.06-1.401516/2019. Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan selaku penyelenggara kegiatan pengabdian masyarakat serta kepada kelompok mitra Pimpinan Daerah Aisyiyah Gunungkidul khususnya Majelis Ekonomi dan Ketenagakerjaan yang telah bekerjasama dalam program kemitraan masyarakat ini selama periode pelaksanaan April-Agustus 2019.

Daftar Pustaka

- Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. (2015). *Rencana Strategis Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya 2015-2019*. Jakarta.
- Mesin, R. (2019). Ini Dia...! Jenis dan Guna Macam-Macam Plastik Kemasan. Retrieved from Rumah Mesin website: <https://www.rumahmesin.com/plastik-kemasan/>
- Rahmawati, F. (2013). *PENGEMASAN DAN PELABELAN*. Retrieved from <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>
- SUCIPTA, I. N., SURIASIH, K., & KENCANA, P. K. D. (2017). *PENGEMASAN PANGAN KAJIAN PENGEMASAN YANG AMAN, NYAMAN, EFEKTIF DAN EFISIEN* (Cetakan Pe). Retrieved from https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/0bf4eea8bc820ac73885fd9b6d954532.pdf