

# Mekanisasi Proses Packaging Pada Kelompok Usaha Makanan Bahagia di Dusun Wanujoyo Lor

**Sotya Anggoro<sup>1</sup>, Zuhri Nurisna<sup>2</sup>, Meilia Safitri<sup>3</sup>, Ririn Sotyarini<sup>4</sup>**

<sup>1,2</sup> Teknologi Rekayasa Otomotif UMY, Kasihan, Bantul, Indonesia, (0274) 387646

<sup>3</sup> Teknologi Elektro-medis UMY

Kasihan, Bantul, Indonesia, (0274) 387646

<sup>4</sup> Bahasa Inggris STBA LIA

Jl. Pandean Sari No.8, Kentungan, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55283

Email : [angga19@umy.ac.id](mailto:angga19@umy.ac.id), [meilia.safitri@vokasi.umy.ac.id](mailto:meilia.safitri@vokasi.umy.ac.id), [sotyarini5@gmail.com](mailto:sotyarini5@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.18196/ppm.54.963>

## Abstract

*Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Wanujoyo Lor, Srimartani, Piyungan Bantul dengan mitra kelompok Usaha Makanan Bahagia. Permasalahan yang dihadapi kelompok Usaha Makanan Bahagia yang pertama adalah proses pengemasan makanan yang masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan distaples atau dengan menggunakan lilin untuk menutup kemasan plastik, dimana cara ini tidak tahan lama sehingga membuat makanan cepat rusak dan tidak renyah lagi serta tidak ada standar kesamaan dengan kualitas pengemasannya. Selain itu, kelompok usaha makanan bahagia ini tidak mengetahui material peralatan untuk proses pengolahan makanan yang memenuhi standar kesehatan makanan atau yang disebut dengan material food grade. Solusi yang dilakukan adalah mekanisasi pada packaging produk makanan, dengan menggunakan alat packaging yang memenuhi standar maka diharapkan produk makanan seperti peyek, keripik bayam dan lainnya akan lebih awet dan tahan lama serta memiliki standar kualitas pengemasannya lebih seragam. Selanjutnya dengan mengadakan penyuluhan tentang material yang aman untuk pengolahan makanan serta pelatihan mengenai proses pengolahan makanan yang sesuai dengan standar kesehatan. Metode yang dilakukan yaitu pengadaan alat, pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan diawali dengan memberikan pelatihan cara pemrosesan packaging yang baik dan higienis serta tentang cara penggunaan alat packaging. Kedua, melakukan penyuluhan mengenai pentingnya menggunakan material yang memenuhi standar kesehatan atau menggunakan material food grade. Kegiatan ini terlaksana dengan baik dan disambut antusias oleh kelompok usaha makanan bahagia.*

*Kata kunci: mekanisasi, packaging makanan, food grade*

## Abstract

*This community service was carried out in Wanujoyo Lor Hamlet, Srimartani, Piyungan, Bantul with partners from the Bahagia Food Business group. The problem faced by the Bahagia Foods Business group is the food packaging process which still uses the traditional method, stapling or using heat to cover the plastic packaging. This method is not durable, so food spoils quickly and is no longer crispy. Besides that, there is no standard in common with the quality of the packaging. In addition, the Bahagia food business group does not know the equipment material for food processing that meets food health standards or what is called food-grade material. The solution is to do mechanization on the packaging of food products. By using standard packaging tools, it is hoped that food products such as dents, spinach chips, and others will be more durable and long-lasting and have more uniform packaging quality standards. Furthermore, by holding counseling about safe materials for food processing and training on food processing processes following health standards. The method used is the procurement of tools, training, and mentoring. The training and mentoring begin with providing training on how to process excellent and hygienic packaging and how to use packaging tools. The second is counseling about the importance of using materials that meet health standards or using food-grade materials. This activity was carried out well and was enthusiastically welcomed by the happy food business group.*

*Keyword: Mechanism, food packaging, food grade*

## Pendahuluan

Lokasi pengabdian dilaksanakan di Dusun Wanujoyo Lor, Desa Srimartani, Kecamatan Piyungan, Kabupaten bantul, yang terdiri dari 6 RT. Untuk menghadapi era persaingan yang semakin ketat, seseorang dituntut untuk memiliki semangat kewirausahaan yang tinggi sehingga dapat menjalankan usahanya dengan baik. Dengan demikian kita harus dapat melihat peluang-peluang dan keinginan pasar dilihat dari segi kebutuhan serta nilai jual yang akan kita tawarkan kepada konsumen. Apalagi di tengah masa pandemi seperti saat ini sangat diperlukan tambahan usaha warga masyarakat supaya bisa menambah pemasukan keluarga.

Di Dusun Wanujoyo lor ini masih banyak warga masyarakat yang sebagian besar ada pada usia produktif yang menganggur tidak punya pekerjaan, sementara sebagian besar warga didusun ini mata pencahariannya adalah sebagai tani dan buruh tani serta beberapa berprofesi sebagai tukang batu. Dimana di masa pandemi ini penghasilan yang biasa didapat hanya pas – pas an saja menjadi berkurang cukup signifikan yang sangat dirasakan oleh warga masyarakat. Sehingga dibutuhkan pemberdayaan masyarakat dibidang perdagangan melalui UMKM yang nantinya bisa

diupayakan untuk menambah penghasilan keluarga (Anggoro, Nurisna, & Safitri, 2020). Perkembangan di era globalisasi sangat bergantung pada sektor ekonomi sebagai ukuran keberhasilan yang dilakukan oleh pemerintah (Suci, 2017). Peran masyarakat dalam pembangunan nasional, khususnya dalam pembangunan ekonomi, adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Sarfiyah, Atmaja, & Verawati, 2019).

Berikut ini pengamatan situasi di Dusun wanujoyo:

➤ **Jumlah warga usia produktif yang cukup banyak.**

Didusun Wanujoyo Lor ini ditempati oleh kurang lebih 360 KK (Kepala Keluarga) yang terdiri dari 6 RT (Rukun Tangga). Sekitar 50% dari jumlah KK tersebut berada pada usia produktif.

➤ **Kelompok Masyarakat**

Kelompok masyarakat yang dinaungi Rukun Tangga (RT) di wilayah Dusun Wanujoyo Lor Desa Srimartani Kecamatan Piyungan membentuk forum silaturahmi (kumpulan RT) berupa pertemuan rutin di Balai Desa maupun di Balai Pedukuhan. Namun demikian, forum-forum diskusi tersebut belum optimal sehingga pengembangannya terkesan lambat dan bahkan stagnan.

➤ **Adanya Kelompok UMKM di bidang Makanan**

Ada beberapa warga yang memiliki usaha rumahan dibidang makanan, dimana mereka sudah membentuk kelompok yang disebut dengan Kelompok Usaha Makanan "Bahagia". Akan tetapi, kelompok usaha ini masih menggunakan cara yang tradisional untuk memproses makanan hingga siap dijual.

Berikut gambaran situasi mitra:



(a)



(b)

Gambar 1 (a) Area usaha UMKM Bahagia (b) Warung Bakso dan Es Buah Bahagia



(a)



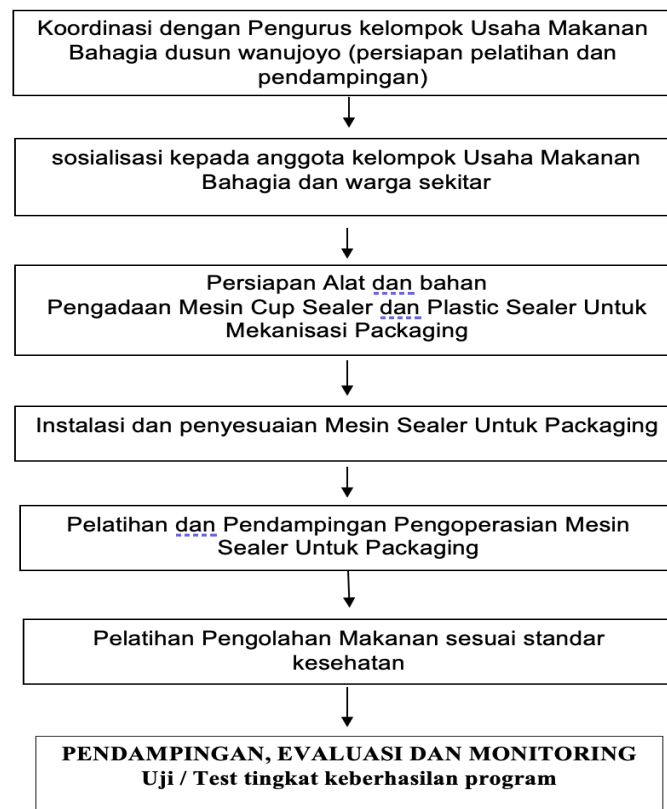
(b)

Gambar 2 (a) Corner makanan pecel dan gorengan Bahagia (b) Produk makanan pecel dan gorengan

Dilihat dari analisis situasi disini dapat diketahui bahwa masih besar sekali potensi yang dapat dikembangkan dan pasar yang masih terbuka untuk mengembangkan UMKM (Purwanti, 2013).

### Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaannya, pengabdian masyarakat ini dibagi dalam beberapa tahapan. Diawali dengan melakukan koordinasi dengan pengurus kelompok usaha makanan atau UMKM Bahagia, dimana pada kegiatan ini disepakati bersama program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan. Setelah disepakati bersama mengenai pelaksanaan program pengabdian, selanjutnya dilakukan sosialisasi kepada seluruh anggota kelompok usaha tersebut, dan juga warga sekitar yang ingin mengetahui mengenai program pengabdian ini. Setelah dilakukan diskusi yang mendalam dengan seluruh anggota kelompok usaha, Kemudian tim peneliti merumuskan permasalahan yang dihadapi oleh anggota kelompok usaha makanan bahagia ini serta memberikan solusinya. Pada tahap selanjutnya adalah pengadaan alat untuk *packaging* makanan yang dibutuhkan oleh anggota kelompok usaha ini. Dalam pengadaan alat *packaging* ini **anggota program pengabdian bertugas** menentukan tipe, jenis dan spesifikasi alat yang dibutuhkan agar sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan anggota kelompok usaha. Kemudian pengadaan alat ini dibantu oleh **anggota mahasiswa sebagai tugasnya** pada program pengabdian ini. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan pendampingan pemakaian alat *packaging* ini **oleh ketua dan dosen kolaborator** pada program pengabdian ini. Begitu juga dengan kegiatan pelatihan pengolahan makanan yang higienis sesuai dengan standar pengolahan makanan (Maligan & Hermanto, 2017).



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat.

Metode yang dipakai untuk mengukur keberhasilan program pengabdian ini adalah Kecepatan dalam proses *packaging* makanan kemasan, keawetan produk makanan setelah *packaging* dan peningkatan pengetahuan anggota kelompok usaha makanan dalam proses pengolahan makanan yang sehat. Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini disajikan sebagai berikut dalam bagan metode tahapan dibawah ini:

## Hasil dan Pembahasan

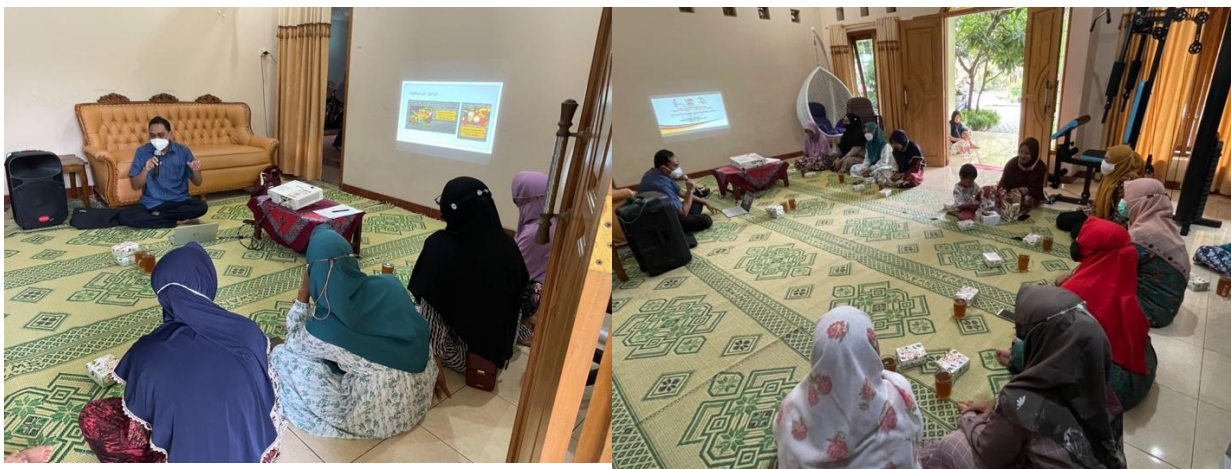
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan berkoordinasi dengan kelompok pengurus kelompok usaha makanan (UMKM). Berdasarkan hasil wawancara kepada pengurus UMKM, permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Usaha Makanan Bahagia diantara lain:

- 1) Proses pengemasan makanan yang masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan distaples atau dengan menggunakan lilin untuk menutup kemasan plastik, dimana cara ini tidak tahan lama sehingga membuat makanan cepat rusak dan tidak renyah lagi. Begitu juga tidak ada standar kesamaan dengan kualitas pengemasannya.
- 2) Anggota kelompok usaha makanan bahagia ini tidak mengetahui material peralatan untuk proses pengolahan makanan yang memenuhi standar kesehatan makanan atau yang disebut dengan material *food grade*.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Usaha Makanan Bahagia, solusi yang diberikan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah berupa:

- 1) Melakukan mekanisasi pada *packaging* produk makanan. Dengan menggunakan alat *packaging* yang standar, maka diharapkan produk makanan seperti peyek, keripik bayam dan lainnya akan lebih awet dan tahan lama (Hidayat & Triharyanto, 2016).
- 2) Memberikan penyuluhan tentang material yang aman untuk pengolahan makanan serta pelatihan mengenai proses pengolahan makanan yang sesuai dengan standar kesehatan.

Berikut merupakan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada kelompok Usaha Makanan Bahagia.



Gambar 4 Penyuluhan material *food grade*

## Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman kelompok Usaha Makanan Bahagia mengenai pengolahan makanan yang memenuhi standar kesehatan. Selain itu, melalui kegiatan pengabdian ini berupaya untuk meningkatkan kemampuan bagi kelompok usaha dalam hal melakukan pengemasan makanan agar lebih awet dan tahan lama. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung dengan baik.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPM UMY yang telah memberikan dana dalam pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat ini. Selain itu, penulis juga berterima kasih kepada Kelompok Usaha Makanan Bahagia Dusun Wanujoyo Lor Srimartani Piyungan Bantul, yang telah membantu penyelenggaraan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## Daftar Pustaka

- [1]. Anggoro, S., Nurisna, Z., & Safitri, M. (2020). *Peningkatan Jenis Layanan, Diversifikasi Produk, dan Peningkatan Manajerial pada “KELOMPOK JAHIT MANDIRI” di Dusun Wanujoyo Lor Srimartani Piyungan Bantul*. Paper presented at the Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat.
- [2]. Bintoro, V. P., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Teknologi Continuous Sealer Untuk Mengemas Bumbu Grombyang Di Umkm Bumbu Grombyang Bintang Pemasang. *Inisiatif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 14-17.
- [3]. Haryanto, P., Purbono, K., & Cahyono, B. (2021). *Penerapan Teknologi Pengemasan Hasil Pengolahan Makanan Pada Kelompok Pengrajin Olahan Makanan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Di Kampung Tematik Macrame Rumah Pintar “Lavender” Rw Xi Desa Metesehkecamatan Tembalang–Semarang*. Paper presented at the Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- [4]. Hidayat, Y., & Triharyanto, E. (2016). Peningkatan daya jual aneka produk olahan makanan melalui teknik pengemasan produk. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 19(10).
- [5]. Kusmulyono, M. S. Mekanisasi Produksi untuk Peningkatan Kualitas dan Standardisasi Produk UMKM LeBon Tangerang. *Jurnal Pengabdian*, 3(2), 65-72.
- [6]. Maligan, J. M., & Hermanto, M. B. (2017). Mekanisasi teknologi pengolahan pangan pada usaha olahan tepung beras dan kasava di Kabupaten Blitar. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 29-38.
- [7]. Pardede, S. P., & Efendi, E. (2021). Perencanaan Mesin Pengemasan Jenis Continious Band Sealer Type Horizontal. *Jurnal Teknologi Mesin UDA*, 1(1), 40-46.
- [8]. Purwanti, E. (2013). Pengaruh karakteristik wirausaha, modal usaha, strategi pemasaran terhadap perkembangan UMKM di Desa Dayaan dan Kalilondo Salatiga. *Among Makarti*, 5(1).
- [9]. Saddewisasi, W., Haryati, S., & Kuswardani, D. (2019). PKM Usaha Ekonomi Produktif Kelompok PKK Desa Cepiring Kecamatan Cepiring Kabupaten Kendal. *Khadimul Ummah*, 2(2), 103-109.

- [10]. Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM sebagai pilar membangun ekonomi bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 137-146.
- [11]. Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1), 51-58.