

Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bandeng Sapit Di UD. Barokah Gunung Anyar Tambak

by Sri Winarti

Submission date: 25-Apr-2020 06:35AM (UTC+0300)

Submission ID: 1307239893

File name: Jati_emas,_2020.pdf (898.5K)

Word count: 2234

Character count: 13771

8
**Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bandeng Sapit
Di UD. Barokah Gunung Anyar Tambak**

1) Sri Winarti dan 2) Yuni Ningsih

7
1) Program Studi Teknologi Pangan, FT, UPN "Veteran" Jawa Timur
2) Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UPN "Veteran" Jawa Timur

E-mail: winarti.sriwing@gmail.com

6
Abstrak - Kelurahan Gunung Anyar Tambak merupakan salah satu kelurahan yang letaknya berdekatan dengan kampus UPN "Veteran" Jawa Timur. Sebagian besar (2/3) wilayah Gunung Anyar Tambak adalah area tambak, yang memiliki hasil utama ikan bandeng. Ikan bandeng hasil tambak tersebut oleh masyarakat setempat selain dijual dalam bentuk segar, juga diolah menjadi berbagai produk olahan antara lain abon, krupuk, bandeng duri lunak, dan bandeng sapit. Bandeng sapit adalah olahan ikan bandeng yang cukup unik cara penyajiannya. Ikan bandeng di jepit menggunakan batang bambu kemudian baru diolah menggunakan bumbu rempah pilihan yang menghasilkan rasa khas pada masakan ini. Pengolahannya dilakukan dengan cara dibakar sehingga menimbulkan aroma khas yang tidak terlupakan. UD. Barokah merupakan salah satu kelompok masyarakat pengolah bandeng sapit di RW I Kelurahan Gunung Anyar Tambak yang beranggotakan 6 orang. Ketua UD. Barokah adalah ibu Hj. Khasibah, menjelaskan bahwa bandeng sapit diproduksi sebagian besar hanya memenuhi pesanan dari daerah sekitar maupun pesanan dari luar kota untuk dijadikan oleh-oleh khas dari Surabaya. Dari hasil pengamatan dan wawancara diketahui bahwa kendala dalam pengolahan bandeng sapit adalah kemasannya sangat sederhana yaitu kantong plastik yang sangat tipis tidak ditutup. Permasalahan yang kedua adalah bahwa pada kemasan tersebut tidak ada pelabelan sama sekali, padahal dengan label dapat diketahui identitas produk yang ada di dalam kemasan. Pentingnya label pada produk pangan selain sebagai identitas produk yang dikemas juga merupakan komunikasi antara produsen dan konsumen. Oleh karena itu label sangat mutlak harus diberikan pada produk pangan yang dipasarkan. Telah dilakukan pelatihan tentang pengemasan dan pelabelan bandeng sapit di UD. BAROKAH, Gunung Anyar Tambak, Surabaya. Sebelum dikemas dengan pengemas vacuum, bandeng sapit dikeringkan terlebih dahulu di dalam cabinet dryer selama 3 jam pada suhu 60°C. Pelabelan pada kemasan bandeng sesuai dengan undang-undang pelabelan pangan pada kemasan primer (plastik) maupun sekunder (karton). Selain pelatihan pengemasan dan pelabelan, juga diberikan sumbangan alat pengering dan alat pengemas vacuum (vacuum sealer) kepada mitra.

Kata kunci: Bandeng Sapit, Gunung Anyar Tambak, Pengemasan Vacuum, Pelabelan.

6
Abstract - Gunung Anyar Tambak is one of the villages that is located adjacent to the UPN "Veteran" Jawa Timur. About 2/3 of the Gunung Anyar Tambak is the pond area, which has the main yield is milkfish. Besides being sold in fresh form, milkfish from Gunung Anyar Tambak ponds are also processed into a variety of processed products including shredded, crackers, soft thorns and milkfish sapit. Milkfish sapit is a processed milkfish with uniqueness in its serving. The milkfish are clamped using bamboo stems and then processed with particular spices that make a distinctive taste in this dish. Processing by burning, resulting a distinctive aroma that is not forgotten. UD. Barokah is one of the sapit milkfish processing community groups in RW I of Gunung Anyar Tambak Village which consists of 6 people. Chairman of UD. Barokah is Hj. Khasibah, explained that most of the milkfish produced are only fulfilling orders from the surrounding area and from out town to be used as typical souvenirs of Surabaya. From observations and interviews it is known that the problem in processing milkfish identified as a very simple packaging, that is a very thin plastic bag that is not closed. The second problem is that the packaging has no label at all, even though the label can identify the identity of the product in the package. The importance of labels on food products beside of being the identity of the packaged product is also a communication between producers and consumers. Therefore a very absolute label must be given to the marketed food products. Training has been conducted on packaging and labelling milkfish sapit in UD. BAROKAH, Gunung Anyar Tambak, Surabaya. Before being packed with a vacuum packer, milkfish sapit are first dried in a cabinet dryer for 3 hours at 60°C. Labeling on milkfish packaging is in accordance with the law on food labeling on primary (plastic) and secondary (carton) packaging. In addition to providing training, the team also donates dryers and vacuum sealers.

Keywords: Milkfish Sapit, Gunung Anyar Tambak, Vacuum Packaging, Labeling.

1. PENDAHULUAN

Gunung Anyar Tambak merupakan salah satu desa yang berlokasi di pesisir pantai timur Surabaya. Di daerah pesisir Surabaya tersebut banyak dijumpai tambak-tambak yang membudidayakan ikan bandeng. Kondisi pantai pesisir yang banyak ditumbuhi hutan bakau sangat cocok untuk budidaya bandeng [1].

Ikan bandeng dari tambak kelurahan Gunung Anyar Tambak sebagian besar dijual dalam bentuk segar, namun ada juga yang diolah menjadi berbagai produk olahan, antara lain abon, krupuk, bandeng duri lunak dan bandeng sapit. Bandeng sapit adalah olahan makanan berbahan ikan bandeng yang cukup unik cara penyajiannya. Ikan bandeng di jepit menggunakan batang bambu kemudian baru diolah menggunakan bumbu rempah pilihan yang menghasilkan rasa khas pada masakan ini. Pengolahannya dengan cara dibakar, menimbulkan aroma khas yang sangat sedap.

Kelompok masyarakat yang tergabung dalam UD. Barokah merupakan sekelompok masyarakat yang mengolah bandeng sapit. Mereka mengolah bandeng sapit hanya jika ada pesanan. Namun demikian, setiap hari UD. Barokah pasti mengolah bandeng sapit karena memang setiap hari pasti ada pesanan meskipun jumlah produksi tidak tetap. Pesanan bandeng sapit berasal dari berbagai daerah yang biasanya dijadikan oleh-oleh khas Surabaya.

Bandeng sapit dari Gunung Anyar Tambak ini hanya dikemas dengan plastik tipis tanpa ditutup rapat dan tanpa label. Dari segi estetika, kemasan plastik tersebut sangat tidak menarik, dan dari segi teknologi pangan, kemasan tanpa label tidak sesuai dengan peraturan/undang-undang tentang pelabelan pangan [2]. Label dan pelabelan berkaitan dengan tiga fungsi pengemasan, yaitu fungsi identifikasi, fungsi membantu penjualan produk, dan fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan.

Fungsi label sebagai fungsi identifikasi, mengandung pengertian bahwa kemasan harus berbicara kepada konsumen; memberikan informasi tentang bahan yang dikemas, cara menggunakan produk (*how to use*), cara menangani produk, tanggal kadaluarsa, komposisi produk, ukuran, volume, bobot bersih (*netto*), siapa produsennya, lokasi produksi, *customer service*, cara penanganan kemasan bekas, dan identifikasi persyaratan lingkungan [3].

Label sebagai fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan, memiliki konsekuensi bahwa hal yang tercantum dalam label harus sesuai dengan kandungan bahan pangan tersebut, label halal yang dapat dipertanggung jawabkan, nomor registrasi Depkes, SNI, atau ISO (lembaga yang berwenang).

Label sebagai fungsi membantu penjualan produk berarti bahwa kemasan harus menjadi promosi bagi dirinya. Itu meliputi warna, foto atau gambar. Oleh karena itu Bandeng Sapit yang

diproduksi dari Gunung Anyar Tambak harus dikemas dengan baik dan benar serta diberi label sebagaimana mestinya, sesuai dengan undang-undang pelabelan pangan. Pengemasan dan pelabelan bandeng sapit juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan memperluas jangkauan pemasarannya.

Label sebagaimana tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 dapat dikatakan sebagai media komunikasi antara produsen dan konsumen berkenaan dengan suatu produk pangan. Disamping efektivitas komunikasi yang tercermin dari tampilan label yang estetik dan atraktif juga dituntut adanya unsur kejujuran atau kebenaran informasi tentang produk pangan di balik label tersebut.

Label pangan merupakan salah satu sarana informasi mengenai pangan yang bersangkutan. Oleh karena itu label selayaknya dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menyampaikan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen. Demikian pula bagi konsumen dan masyarakat pada umumnya, label pangan merupakan suatu media informasi singkat yang sangat bermakna untuk memudahkan penentuan pemilihan produk yang dibutuhkan. Tujuan pelabelan pangan adalah a) Melindungi masyarakat dari peredaran produk pangan yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan; b) Mencegah dan meminimalkan terjadinya pelanggaran atas peraturan perundang-undangan di bidang pelabelan pangan; c) Memudahkan pemahaman dan penerapan baik bagi produsen maupun konsumen mengenai ketentuan pelabelan pangan; d) Sebagai acuan keamanan pangan, sertifikasi dan inspeksi produk pangan.

2. SOLUSI PERMASALAHAN

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah adalah (1) pengemasan dengan kemasan plastik dengan ketebalan tertentu dan ditutup rapat [4]; (2) Pengemasan dengan kemasan plastik dan ditutup secara *vacuum* [5]; (3) Pelabelan bandeng sapit sesuai dengan undang-undang; (4) Pengujian masa kadaluarsa, yang nantinya dicantumkan dalam kemasan.

3. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dimulai dari koordinasi dengan mitra yaitu UD. Barokah tentang jadwal, tempat dan jumlah peserta pelaksanaan pelatihan, kemudian dilanjutkan dengan persiapan peralatan yang digunakan. Sebelum pelaksanaan pelatihan, terlebih dahulu dilakukan uji coba berbagai metode pengemasan di laboratorium, yang meliputi:

- Pengeringan bandeng sapit setelah pemanggang dan sebelum pengemasan;

- b) Uji coba berbagi jenis kemasan yaitu plastik dengan ketebalan yang berbeda tanpa *vacuum*;
- c) Uji coba kemasan plastik yang ditutup secara *vacuum*;
- d) Uji coba kemasan aluminium foil untuk kemasan primer dan kertas karton untuk kemasan sekunder.

Selanjutnya dilakukan pengemasan dan pelabelan pada kemasan yang terbaik, diikuti dengan uji coba penentuan masa kedaluarsa (*expaid date*).



Gambar 1. Uji Coba Pengemasan Vacuum



Gambar 2. Hasil Pengemasan dan Pelabelan

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Target utama dalam pelatihan ini adalah memperpanjang daya simpan bandeng sapit sehingga dapat meningkatkan omset penjualan dan distribusi bandeng sapit produksi Gunung Anyar Tambak, khususnya oleh UD. BAROKAH.

Telah dilakukan uji coba berbagai pengemasan sebelum dilakukan pelatihan kepada mitra. Uji coba yang pertama adalah pengemasan dengan *aluminium foil*, kemudian disterilisasi dalam *autoclave*. Cara ini dapat memperpanjang daya awet sampai dengan 7 hari namun ada kendala setelah dibuka agak berair dan terjadi perubahan aroma dan

rasa. Uji coba kedua adalah pengemasan dengan plastik tahan panas, kemudian disterilisasi dengan *autoclave*. Cara ini bisa memperpanjang umur simpan bandeng sapit sampai dengan 10 hari, namun konsumen tidak menyukai karena terdapat tetesan air di dalam kemasan yang menyebabkan tampilannya kurang menarik. Uji coba ketiga yaitu pengeringan bandeng sapit setelah dipanggang dengan menggunakan alat pengering (*cabinet drier*), selanjutnya dikemas plastik tanpa di *vacuum*. Cara ini lebih disukai konsumen tetapi daya awet bandeng hanya sampai 4 hari. Uji coba keempat, pengeringan bandeng sapit setelah dipanggang, kemudian dikemas dengan plastik secara *cavuum*. Dengan cara ini kenampakan bandeng lebih kering dan dapat memperpanjang daya simpan bandeng sapit sampai 7 hari, serta disukai konsumen. Pada penyimpanan hari ke-7 belum menunjukkan perubahan fisik pada rasa, aroma maupun tekstur dari bandeng tersebut.

Evaluasi sifat sensoris bandeng sapit dari 4 metode yang telah diuji coba dilakukan menggunakan 20 panelis mahasiswa di Laboratorium Evaluasi Sensoris, program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur. Metode yang dilakukan adalah *Hedonic Scale Scoring*, meliputi rasa, aroma dan tekstur. Metode yang terpilih untuk diaplikasikan ke UD. Barokah adalah metode yang ke-4 yaitu bandeng sapit dikeringkan dahulu sebelum dikemas dengan pengemasan *vacuum*.

Pelatihan pengemasan bandeng sapit diikuti oleh 18 peserta, 6 orang anggota UD. Barokah, yang lain adalah masyarakat sekitar UD. Barokah yang juga memproduksi bandeng sapit maupun olahan ikan yang lain seperti terasi, kerupuk dan bandeng presto.



Gambar 3. Praktek Pengemasan dan Pelabelan Bandeng Sapit

Pelatihan pelabelan bandeng sapit dijelaskan secara teori persyaratan label yang baik dan benar sesuai undang-undang. Kemudian peserta diberi stiker label yang sudah disiapkan dan dicetak sebelumnya.

Dampak yang diperoleh dari pelatihan pengemasan dan pelabelan bandeng sapit antara lain:

a. Dampak terhadap aspek ekonomi

Pelatihan yang telah diberikan mampu meningkatkan jumlah permintaan bandeng sapit yang diproduksi oleh UD. BAROKAH, sehingga berdampak pada peningkatan kapasitas produksi, sehingga dapat meningkatkan penghasilan kelompok usaha tersebut. Dengan demikian, pelatihan ini dapat meningkatkan perekonomian di UD. Barokah dan masyarakat sekitarnya.

b. Dampak terhadap aspek sosial

Adanya pelatihan tersebut memunculkan komunikasi yang baik antara pihak akademisi dengan warga masyarakat produsen bandeng sapit, sehingga nantinya dapat terjalin kerjasama yang baik antara UPN Jatim dengan warga Kelurahan Gunung Anyar Tambak. Dosen maupun mahasiswa juga dapat bertukar pikiran ataupun bertukar pengalaman dengan mitra sehingga mengenal hal-hal baru yang dapat berguna untuk masa mendatang.

c. Dampak terhadap aspek pendidikan

Materi yang telah diberikan berupa pelatihan teknologi pengemasan dan pelabelan pangan bisa dijadikan edukasi baru sehingga mitra mampu membuat dan memasarkan produk olahan yang dibuat dengan benar.

Selain pelatihan juga diberikan sumbangan peralatan yaitu alat pengering (*cabinet drier*) dan *vacuum sealer* kepada mitra.



Gambar 4. Dokumen penyerahan alat pelatihan olahan bandeng sapit



Gambar 5. Foto bersama usai pelatihan

5. KESIMPULAN

Program pelatihan pengemasan dan pelabelan bandeng sapit telah berjalan lancar, yang berpotensi untuk dijadikan program berkelanjutan. Pelatihan tersebut dapat meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan kelompok mitra yaitu UD. BAROKAH dan masyarakat sekitarnya, sehingga dapat meningkatkan omset penjualan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih disampaikan kepada KEMENRISTEKDIKTI yang telah mendanai pengabdian masyarakat ini melalui Program Kemitraan kepada Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Shofa, S.U dan Ardy, M.N. 2015. *Faktor Penentu Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan di Kabupaten Sidoarjo melalui Pengembangan Ekonomi Lokal*. Jurnal Teknik ITS 4(2): 76-80 ISSN: 2337-3539.
- [2]. Elisabeth, DAA., 2017. *Pengaruh Pengemasan Dan Pelabelan Pada Penerimaan Mi Kering Berbahan Baku Tepung Komposit Ubijalar Dan Keladi*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, 18 (2); hal. 111-119.
- [3]. Agustin, D. 2017. *Desain Booth Display Ramah Lingkungan untuk Pemasaran Produk Olahan Hasil Tambak*. Jurnal Envirotek 10(1): 53-58.
- [4]. Indraswati, D., 2017. *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- [5]. Azizah, S. 2016. *Pemanfaatan Teknologi pada Produk Unggulan untuk Mendukung Citra Kawasan*. Jurusan Arsitektur, FTSP. ITATS Surabaya. Seminar Nasional Pendidikan. ISSN : 2527 – 5917.

Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bandeng Sapit Di UD. Barokah Gunung Anyar Tambak

ORIGINALITY REPORT

27 %

SIMILARITY INDEX

24 %

INTERNET SOURCES

4 %

PUBLICATIONS

14 %

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

es.scribd.com

Internet Source

6 %

2

Submitted to Universitas Brawijaya

Student Paper

4 %

3

issuu.com

Internet Source

2 %

4

id.scribd.com

Internet Source

2 %

5

repository.unika.ac.id

Internet Source

2 %

6

Submitted to Universitas Airlangga

Student Paper

2 %

7

eprints.upnjatim.ac.id

Internet Source

1 %

8

journal.fdi.or.id

Internet Source

1 %

9

sintadev.ristekdikti.go.id

Internet Source

1%

10

makananolahanikan.wordpress.com

Internet Source

1%

11

Submitted to Universitas Diponegoro

Student Paper

1%

12

Dwi Kartini, Arfan Eko. "Upgrade Skill Komputer Perangkat Desa Pemakuan", Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG, 2019

Publication

1%

13

jurnal.untan.ac.id

Internet Source

1%

14

ejournal.upnjatim.ac.id

Internet Source

1%

15

jurnal.unej.ac.id

Internet Source

1%

16

Imam Budi Mulyawan, Baiq Rien Handayani, Bambang Dipokusumo, Wiharyani Werdiningsih, Astri Iga Siska. "The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish", Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 2019

Publication

<1%

17

Submitted to Unika Soegijapranata

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bandeng Sapit Di UD. Barokah Gunung Anyar Tambak

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/100

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
