

INOVASI DESAIN KEMASAN PRODUK PERIKANAN BAGI KELOMPOK MASYARAKAT (POKMAS) NILA SEJAHTERA DESA SAMBIGEDE KECAMATAN SUMBERPUCUNG KABUPATEN MALANG

^{1*}Ummi Rohajati, ²Titi Mutiara, ³Nunung Nurjanah, ⁴Budi Wibowotomo, ⁵Aly Imron

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia

⁵Politeknik Negeri Malang, Malang, Indonesia

ummi.rohajati.ft@um.ac.id^{1*}, titi.mutiara.ft@um.ac.id², nunung.nurjanah.ft@um.ac.id³,

budi.wibowotomo.ft@um.ac.id⁴, mralyimron1234@gmail.com⁵

Abstrak : Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pelatihan inovasi desain kemasan produk-produk hasil olahan perikanan di Desa Sambigede yang memiliki potensi perikanan yang melimpah, tepatnya sebuah potensi desa yang bernama Kebon Watu. Kebon Watu memiliki sebuah bendungan milik dinas Perairan, namun dikelola oleh masyarakat menjadi tambak-tambak ikan khususnya ikan Nila. Potensi perikanan di desa Sambigede Kabupaten Malang sangat menjanjikan untuk dikembangkan dalam bentuk hasil olah perikanan, budidaya maupun perikanan tangkap. Selama ini hasil-hasil tambak tersebut diperdagangkan secara langsung tanpa pengolahan ke luar Desa Sambigede. Kendala dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni Pokmas Nila Sejahtera antara lain adalah kurangnya ketrampilan masyarakat menggunakan teknologi didalam mengolah hasil perikanan, minimnya keterampilan masyarakat dalam mengaplikasikan teknologi disain kemasan makanan dan kurangnya pemahaman masyarakat terhadap pengemasan didalam teknologi pengawetan makanan. Metode yang digunakan dengan cara menyelenggarakan diseminasi inovasi teknologi pengolahan ikan, teknologi disain kemasan dan teknologi pengemasan makanan terhadap teknologi pengawetan makanan di Desa Sambigede melalui kegiatan Karya Cipta Boga 2022 dosen dan mahasiswa Departemen Pendidikan Tata Boga dan Tata Busana (DTBB). Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan respon yang cukup tinggi terhadap program diseminasi yang diselenggarakan. Kesimpulan utama pelaksanaan program diseminasi dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan pokmas Kebon Watu untuk mengembangkan usahanya.

Kata Kunci: Desain Kemasan; Diseminasi Hasil Olah Perikanan; Pokmas Nila Sejahtera Desa Sambigede

Abstract : The aim of the community service program is to provide training on packaging design innovation for processed fishery products in Sambigede Village which has abundant fisheries potential, specifically a potential village called Kebon Watu. Kebon Watu has a dam belonging to the Water Department, but it is managed by the community as a fish pond, especially for tilapia. The fisheries potential in Sambigede village, Malang Regency is very promising to be developed in the form of processed fisheries, aquaculture and capture fisheries. So far, the results of these ponds have been traded directly without processing outside Sambigede Village. The obstacles and problems faced by partners,

namely Pokmas Nila Sejahtera, include the community's lack of skills in using technology in processing fishery products, the community's lack of skills in applying food packaging design technology and the community's lack of understanding of packaging in food preservation technology. The method used is to organize the dissemination of innovations in fish processing technology, packaging design technology and food packaging technology towards food preservation technology in Sambigede Village through the Karya Cipta Catering 2022 activity for lecturers and students at the Department of Catering and Fashion Education (DTBB). The results of community service show a fairly high response to the dissemination program held. The main conclusion is that the implementation of the dissemination program can be well received by the community and Kebon Watu community groups to develop their business.

Keywords: Dissemination Fishery Processed Products; Nila Prosperous Community Sambigede Village; Packaging Design

PENDAHULUAN

Secara umum, Desa Sambigede memiliki Potensi perikanan yang melimpah . Tepatnya sebuah potensi desa yang bernama Kebon Watu. Kebon Watu memiliki sebuah bendungan milik dinas Perairan, namun dikelola oleh masyarakat menjadi tambak-tambak ikan khususnya ikan Nila. Potensi perikanan di desa Sambigede Kabupaten Malang sangat menjanjikan untuk dikembangkan dalam bentuk hasil olah baik perikanan budidaya maupun perikanan tangkap. Selama ini hasil-hasil tambak tersebut diperdagangkan ke luar desa Sambigede. Potensi tambak seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Potensi Tambak Ikan Nila Bonwatu Sambigede

Untuk menanggulangi melimpahnya hasil tambak, Kepala Desa Sambigede membentuk POKMAS yang bertujuan untuk menciptakan lapangan kerja baru dengan mengolah hasil perikanan mentah menjadi produk siap konsumsi dengan nomor 180/05/KEP/3507.12.2003/2022 yang kemudian disahkan oleh Camat Sumber pucung dengan nomor: 220/12/35.07.12/2022. Pengemasan merupakan salah satu proses yang penting pada pengemasan produk.

Pengemasan bertujuan untuk melindungi produk, mempermudah penyimpanan, mempermudah distribusi, juga sebagai identitas dari produk tersebut. Jenis dan disain pengemas serta label pada kemasan sangat penting, untuk memperkuat brand Ikan Nila Crispy, yang sudah diproduksi dan dijual ke berbagai propinsi yang ada di Indonesia.

Pengolahan perikanan di desa Sambigede salah satunya dikelola oleh POKMAS Nila Sejahtera Bonwatu. Jumlah anggota Pokmas sebanyak 30 orang. Varian olahan perikanan diantaranya Nila Crispy. Produk ini telah dibuat dan dijual ke beberapa daerah antara lain Malang Raya dan sekitarnya, Tangerang Selatan, Jawa Tengah, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pengiriman Produk ke beberapa daerah



Gambar 3. Produk Nila Crispy tanpa kemasan dan merek

Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan anggota yang masih rendah, terutama dalam teknologi pengemasan produk yang bermutu atau sesuai Standar Nasional Indonesia. Hal tersebut diungkapkan oleh ketua POKMAS bapak Puji Istanto, Ketua Pokmas Nila Sejahtera, beliau mengungkapkan bahwa hambatan yang dialami adalah kemasan dan disain, terutama merk. Selama ini masyarakat menjual produk tanpa merk sehingga mereka melayani pemasok yang sudah memiliki merk dagang seperti pada Gambar 3. Pokmas hanya menjual produk tanpa merk dan merk akan disematkan oleh masing pembeli sesuai dengan merk dagang yang konsumen miliki.

METODE

1. Rumusan masalah

Berdasarkan analisis situasi di atas maka dapat diidentifikasi dan dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- a. Minimnya pengetahuan masyarakat dalam hal desain kemasan hasil perikanan.
- b. Minimnya keterampilan masyarakat dalam hal pengemasan olahan hasil perikanan.
- c. Minimnya pengetahuan mengenai cara penerapan sanitasi dan higienis

yang baik dalam pengemasan.

2. Solusi dan target

Solusi yang ditawarkan untuk mitra pada Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah melalui pendekatan individu (sosialisasi) dan pendampingan. Pendekatan individu berupa sosialisasi yang bertujuan untuk menyampaikan informasi pengetahuan tentang pentingnya pengemasan dan labeling produk berbasis ikan untuk meningkatkan pemasaran yang berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat. Sedangkan pendampingan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengemasan dan labeling produk berbasis ikan di desa Sambigede. Hal berikutnya adalah melakukan pendampingan mitra masyarakat desa.

Kemasan adalah wadah atau tempat untuk menempatkan produk serta memberikan perlindungan atau proteksi sehingga produk lebih awet, memudahkan penyimpanan, distribusi, pemakaian, promosi dan juga memberikan jaminan kepastian pada konsumen serta berwawasan lingkungan. Kemasan atau wadah juga didefinisikan sebagai sesuatu yang direncanakan dan dikonstruksi dari bahan tertentu sedemikian rupa sehingga dapat diisi produk, membawa dan melindunginya. Pengemasan secara umum dimaksudkan sebagai usaha untuk memastikan distribusi atau pengangkutan produk aman sampai ke konsumen akhir dengan biaya yang minimal [1].

Faktor yang mempengaruhi stabilitas penyimpanan bahan-bahan pangan meliputi jenis dan kualitas bahan baku yang digunakan, metode dan keefektifan pengolahan, jenis dan keadaan pengemasan, perlakuan mekanis yang cukup berat terhadap produk yang dikemas dalam penyimpanan dan distribusi, serta pengaruh yang ditimbulkan oleh suhu dan kelembaman penyimpanan[2]. Ada banyak spesifikasi teknis yang harus dipenuhi kemasan di antaranya: harus aman, tahan lama, hemat biaya, dan tahan terhadap kerusakan dan lainlain. Lebih dari itu, dibutuhkan keseluruhan desain kemasan yang dapat menjual produk. Nancarrow et al [3]menekankan pentingnya fungsi pemasaran dari kemasan dan proses persepsi konsumen dalam pencarian informasi mereka mengenai desain dan label kemasan.

Grafis kemasan merupakan presentasi visual dalam bentuk kombinasi teks, ilustrasi dan warna pada suatu benda yang digunakan untuk tempat/wadah dan dikemas serta dapat memberikan perlindungan bagi produk di dalamnya sesuai dengan tujuannya serta dapat menarik minat konsumen untuk membeli [4]. Dari segi desain, kemasan memuat informasi-informasi tentang produk yang ada di dalam kemasan tersebut. Sedangkan dari segi fungsi, kemasan dapat digunakan untuk melindungi produk sehingga lebih tahan lama [5]. Terdapat beberapa jenis bahan untuk pengemasan sebuah produk, kemasan tradisional seperti daun pisang, kelobot jagung, daun jati, dan lain-lain; serta bahan kemasan modern yaitu kertas, aluminium foil, dan plastic [6]. Menurut Samodro [7], kemasan harus dirancang dengan baik agar dapat menarik bagi calon pembeli dengan memperhatikan: 1) Penampilan atau Daya Tarik visual 2) Bentuk kemasan 3)

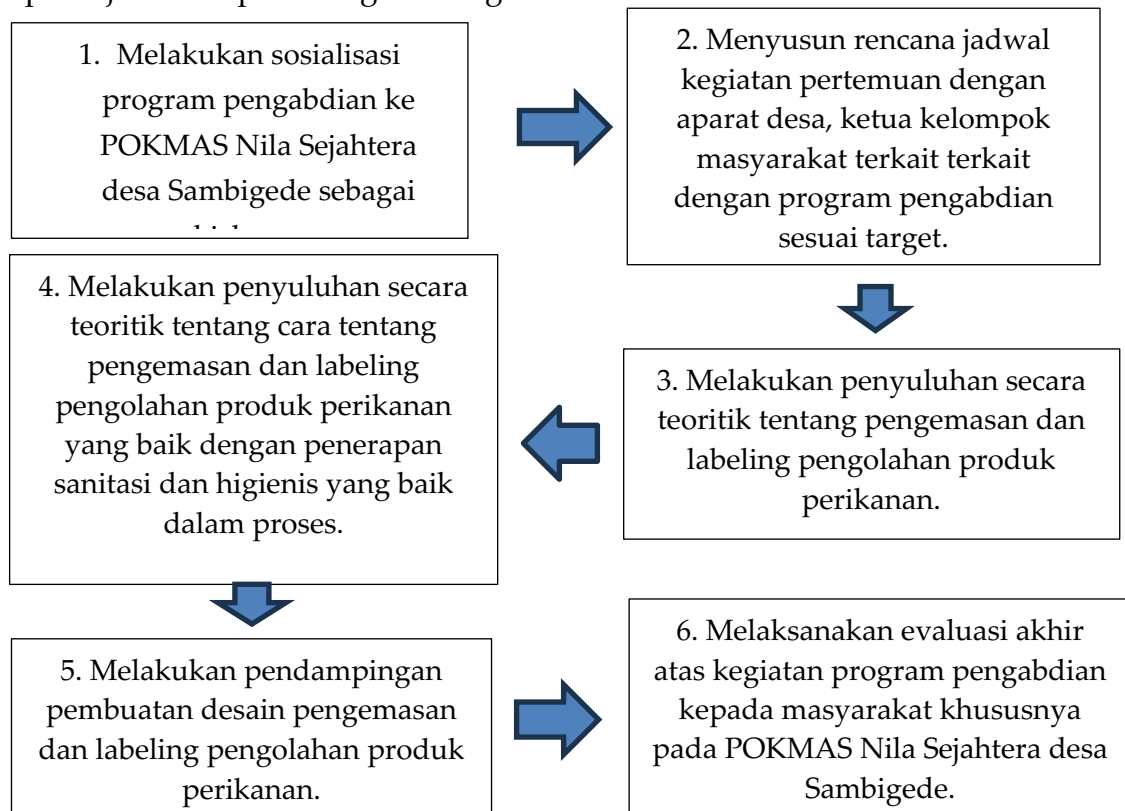
Warna 4) Kecenderungan pasar.

Salah satu upaya untuk mempercepat pengembangan POMAS Nila Sejahtera Desa Sambigede Kecamatan Sumberpucung berdasarkan potensi yang dimilikinya yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam pengemasan produksi pangan dengan peran serta pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas Negeri Malang yaitu melaksanakan kegiatan sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan mengenai desain pengemasan dan labeling pengolahan hasil perikanan.

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah memberdayakan anggota POKMAS Nila Sejahtera agar dapat membuat desain kemasan produk perikanan yang sesuai standar. Sasaran pelatihan ini akan dimulai dari kelompok masyarakat (POKMAS) yang selama ini sudah mencoba mengolah hasil perikanan, dan tidak menutup peluang juga kepada UKM-UKM yang memiliki minat yang tinggi untuk mengikuti kegiatan ini. Untuk program jangka panjang diharapkan pelatihan pembuatan desain kemasan hasil pengolahan perikanan ini dilakukan juga oleh seluruh masyarakat di daerah Sambigede yang belum memiliki pekerjaan sehingga usaha aneka olahan berbasis ikan ini menjadi mata pencaharian utama yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dan devisa daerah secara umum.

3. Rencana Kegiatan

Rencana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Desa Sambigede, Kecamatan Sumberpucung melalui Sosialisasi dan Pendampingan pembuatan desain dan labeling produk hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Kegiatan direncanakan pada setiap hari Sabtu dan Minggu. Rencana Kegiatan ini dapat dijabarkan pada langkah-langkah :



4. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan bertempat di desa Sambigede, Kecamatan Sumberpucung. Sedangkan pesertanya adalah : Pengurus dan Anggota Pokmas Nila Sejahtera, Bonwatu Desa Sambigede Kecamatan Sumber Pucung Kabupaten Malang. Kegiatan sosialisasi dan pendampingan direncanakan dilaksanakan selama 6 hari (6 x @ 8 jam). Lingkup kegiatan meliputi : sosialisasi, penyuluhan dan pendampingan pembuatan desain kemasan dan labeling produk pengolahan ikan yang terbagi dalam beberapa materi, baik teori maupun praktik, sebagaimana dijabarkan pada tabel berikut:

Tabel 1. Materi Pelatihan

No.	Materi	Metode	Waktu (Jam)	Pemateri
HARI PERTAMA				
1.	Penyuluhan secara teoritik tentang cara mendesain dan labeling yang baik agar meningkatkan daya jual dan sebagai identitas produk.	a. Pre test b. Brain storming c. Diskusi d. Tanya jawab d. Post test	4	Dr. Titi Mutiara Kiranawati,MP Dr. Ummi Rohajatien, M.P.
HARI KEDUA				
1.	Keamanan Pangan		6	Dr. Nunung Nurjanah, M.Kes Dra. Wiwik Wahyuni, M.Pd.
2.	Sertifikasi PIRT		6	Dr. Titi Mutiara Kiranawati, M.P. Dr.Ir. Ummi Rohajatien, MP.
HARI KETIGA				
1.	Melakukan pendampingan pembuatan desainkemasan	Praktik	8	Team
HARI KEEMPAT				
1.	Melakukan pendampingan pembuatan desainkemasan	Praktik	8	Team
HARI KE LIMA				

1.	Melaksanakan evaluasi akhir atas kegiatan program pengabdian kepada masyarakat desa Sumpalsari. Sekaligus mengidentifikasi keberlanjutan program pengabdian hingga diperoleh produk bernilai jual tinggi		8	Team
----	--	--	---	------

HASIL & PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai pada program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan ini adalah terciptanya diversifikasi produk olahan ikan dengan inovasi-inovasi disain kemasan yang dihasilkan antara lain meliputi produk-produk “Sumile” surimi ikan lele, produk “Okale” otak-otak ikan Lele, “Murendeng” mujai presto bumbu dendeng, “Rupule” kerupuk ikan Lele. Inovasi-inovasi disain kemasan yang dibuat untuk diversifikasi produk-produk olahan ikan ini memperhatikan dan mempertimbangkan persyaratan untuk sebuah disain kemasan atau disain label yang diterbitkan oleh BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Dinas Kesehatan republik Indonesia. Ketentuan - ketentuan yang harus ada didalam sebuah disain kemasan atau disain label adalah informasi-informasi tentang produk yang harus diketahui oleh konsumen maupun distributor. Informasi-informasi yang dimaksud antara lain adalah : 1) komposisi produk, 2) Netto (berat bersih produk), 3) Merk, 4) Tanggal kadaluwarsa, 5) Ijin edar dari BPOM, 6) Kode Produksi, 7) Informasi bahan yang mengandung allergen, 8) Sertifikasi Halal. Informasi-informasi ini diperlukan agar konsumen/distributor dapat menerima gambaran/deskripsi yang benar, jelas dan lengkap terhadap produk-produk yang akan dikonsumsi atau dibeli sehingga tidak menimbulkan kekhawatiran dan keraguan terhadap produk makanan tersebut. Faktor kepuasan konsumen dan jaminan informasi yang jelas dari produsen akan sangat mempengaruhi minat konsumen dan kepercayaan distributor.

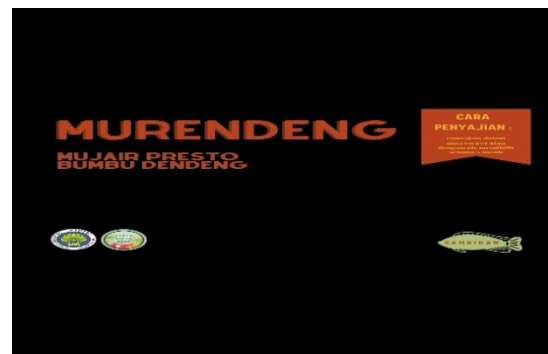
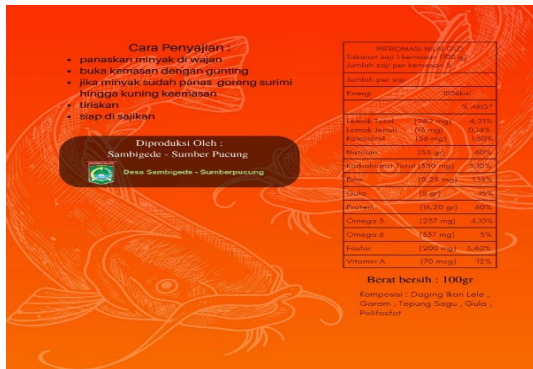
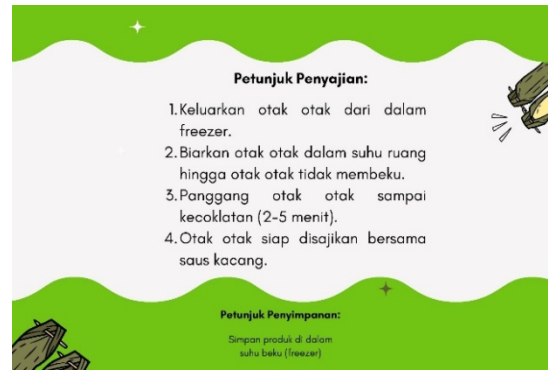
1. Informasi komposisi produk memuat tentang informasi bahan-bahan yang digunakan untuk didalam proses pembuatan produk tersebut, informasi bahan-bahan ini tidak perlu mencantumkan jumlah nya namun semua bahan yang digunakan sedapat mungkin dicantumkan mulai dari bahan baku utama, bahan baku lain nya dan bahan-bahan tambahan makanan yang digunakan, seperti bahan pewarna, bahan pengawet, bahan penstabil dan lain sebagai nya.
2. Netto atau berat bersih merupakan informasi yang sangat penting didalam proses perdagangan. Ketidak sesuaian antara netto/berat bersih yang tertera pada label/disain kemasan dengan bobot produk yang sesungguhnya dapat menimbulkan masalah didalam proses perdagangan, meskipun untuk selisih yang tidak terlalu besar namun jika meliputi jumlah yang besar/banyak dapat

menjadikan selisih yang besar/banyak yang dapat menimbulkan kerugian pada salah satu pihak.

3. Merk merupakan identitas yang harus ada pada setiap produk. Identitas ini yang akan membedakan satu produk dengan produk yang lain nya, dan dapat dijadikan sebagai branding dari produk tersebut. Merk dapat digunakan oleh satu produk namun juga dapat digunakan untuk beberapa produk dari produsen yang sama.
4. Tanggal kadaluwarsa merupakan informasi yang sangat dibutuhkan oleh konsumen untuk menjamin keamanan dari produk yang akan dikonsumsi.
5. Ijin edar dari BPOM diperlukan untuk produk-produk yang sudah menjangkau pemasaran yang lebih luas seperti pemasaran Nila Crispy yang dihasilkan oleh POKMAS Nila Sejahtera ini. Ijin edar dari BPOM dapat berupa no. PIRT, TR, DM atau LM. PIRT untuk ijin edar produk makanan industri Rumah Tangga, TR untuk ijin edar makanan tradisional, DM ijin edar untuk Makanan dalam Negeri dan LM ijin edar untuk makanan dari Luar Negeri.
6. Kode produksi berisi informasi waktu produksi yang diketahui oleh produsen
7. Informasi bahan yang mengandung allergen dapat ditulis pada bagian komposisi dengan dicetak tebal sebagai penanda, sedangkan sertifikasi Halal sangat dibutuhkan oleh konsumen.

Dari inovasi-inovasi kemasan yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan nantinya produk nila krispi yang telah dihasilkan oleh PokMas Nila Sejahtera dapat lebih beragam dan masing-masing sudah dengan disain kemasan yang menarik dan memenuhi persyaratan BPOM. Berikut ini disajikan beberapa foto diversifikasi produk olahan ikan dan inovasi disain kemasan yang telah dihasilkan pada pelaksanaan kegiatan ini.





Gambar 3. Diversifikasi produk olahan ikan dan inovasi desain kemasan yang telah dihasilkan

DAFTAR RUJUKAN

- C. Nancarrow, L. T. Wright, and I. Brace, "Gaining competitive advantage from packaging and labelling in marketing communications," *Br. Food J.*, vol.100, no. 2, p. 110-118, 2000, doi: , <https://doi.org/10.1108/00070709810204101>.
- I. N. Sucipta, K. Suriasih, and P. K. D. Kenacana, *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*, Denpasar.
- M. Syahrir and Muhammad Danial, "Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Bagi Kelompok Ibu Pkk Dan Rumah Tangga Pembuat Makanan Khas Tradisional Bugis-Makassar 'BAJE' DI DESA ROMANG LOMPOA KEC. BONTOMARANNU KAB GOWA," in *Peluang dan tantangan pengabdian kepada masyarakat yang inovatif di era kebiasaan baru*, 2020, pp. 1116– 1123.
- R. A. Qonita, I. Khomah, E. W. Riptanti, and N. Setyowati, "PERBAIKAN KEMASAN SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING PRODUK UKM MURNI SNACK," vol. 4, no. 2, 2021.