Jurmas Sosial dan Humaniora
eISSN: 2775-6998
Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

TEKNIK PENGEMASAN DAN LABELING PRODUK OLAHAN MAKANAN RINGAN DI DESA PEMATANG GAJAH

Sophia[1)], Epit Erwandri[2)], Firna Varina[3)]
[1,2,3]Program Studi Agribisnis STIP Graha Karya, Jambi
email: sophiastipgk@gmail.com

Received: 10/10/2022| **Revised:** 09/11/2022| **Accepted:** 02/12/2022|

Abstract

Good and attractive product packaging and labeling techniques are needed to support a food product. Not all food business actors such as Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) can apply modern packaging techniques. Until now, product packaging techniques are still a problem for food businesses, especially Micro, Small and Medium Enterprises. Problems regarding product packaging and labels become obstacles for the development or progress of a business. The problem that occurs in snack business actors in Pematang Gajah Village is that business actors do not know how to package products in an attractive way so that buyers can easily recognize them. The purpose of community service activities is to transfer packaging knowledge and technology so that production is easy to market. This community service activity takes the form of mentoring, counseling and training for micro-entrepreneurs processing snacks, such as sweet potato chips, banana chips, peanut brittle and fish crackers in Pematang Gajah Village, Jambi Outer City District, Muaro Jambi Regency. Product packaging functions as a means of protecting the product and increasing the attractiveness of the product in the market, while labeling functions as the identity of a product so that consumers can choose the right product.

Keywords: *Packaging Techniques, Product Labeling, and Snacks*

Abstrak

Teknik pengemasan dan labeling produk yang baik dan menarik diperlukan dalam mendukung suatu produk makanan. Belum semua pelaku usaha makanan seperti Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat menerapkan teknik pengemasan yang modern. Sampai saat ini teknik pengemasan produk masih menjadi masalah bagi para pelaku usaha makanan, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Permasalahan tentang kemasan produk dan labelnya menjadi kendala bagi perkembangan atau kemajuan suatu usaha. Permasalahan yang terjadi pada pelaku usaha makanan ringan di Desa Pematang Gajah, pelaku usaha belum mengetahui cara mengemas produk secara menarik agar mudah di kenali oleh pembeli. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat adalah untuk mentransfer ilmu dan teknologi pengemasan agar produksi mudah dipasarakan. Kegiatan dalam pengabdian masyarakat ini berbentuk pendampingan, penyuluhan dan pelatihan pada pelaku usaha mikro pengolahan makanan ringan, seperti keripik ubi balado, keripik pisang, rempeyek dan kerupuk ikan di Desa Pematang Gajah Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. Pengemasan produk berfungsi sebagai alat melindungi produk, dan meningkatkan daya tarik produk dipasaran, sedangkan labeling berfungsi sebagai identitas suatu produk agar konsumen dapat memilih produk secara benar dan tepat.

Kata Kunci: Teknik Pengemasan, Labeling Produk, dan Makanan Ringan

PENDAHULUAN

Teknologi pengemasan terus berkembang dari waktu ke waktu dari mulai proses pengemasan yang sederhana atau tradisional hingga pengemasan yang sifatnya modern. Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam persaingan dunia usaha. Hampir semua orang membutuhkan kemasan dalam setiap produknya. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan, kemasan juga berfungsi sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan mengapa orang memilih atau membeli produk tersebut.

Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

Jaman dahulu, orang sudah mengenal alat pengemas secara tradisional/alami berupa dedaunan tanaman tahunan (daun pisang, jati, dan daun jambu) sebagai alat pembungkus makanan. Misalnya saja membungkus tempe dengan menggunakan daun pisang atau jati. Selain daun pisang dan jati, orang juga menggunakan daun jagung sebagai pembungkus dodol dan sebagainya.

Dengan semakin berkembangnya teknologi, kemasan tradisional kini sudah mulai ditinggalkan. Walaupun masih ada beberapa orang yang memanfaatkan kemasan tersebut untuk jenis makanan tertentu. Kini, produsen sudah banyak memanfaatkan kemasan modern seperti kemasan plastik, kertas, kaleng/logam, dan bahan lainnya.

Teknis pengemasan dan labeling yang baik dan menarik tentu sangat diperlukan dalam mendukung suatu produk makanan. Sayangnya belum semua produsen atau pelaku usaha makanan seperti Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat menerapkan Teknik pengemasan yang modern. Sampai saat ini kemasan produk masih merupakan masalah bagi para pelaku usaha makanan, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Permasalahan tentang kemasan produk dan labelnya kadang-kadang menjadi kendala bagi perkembangan atau kemajuan suatu usaha olahan makanan. Banyak persoalan yang muncul ketika suatu usaha ingin memiliki suatu kemasan produk yang baik, berkualitas dan memenuhi standar nasional yang ada. Persoalan-persoalan yang sering dihadapi seperti bahan pengemas, desain bentuk kemasan, desain label, sampai pada persoalan yang paling utama yaitu biaya pembuatan kemasan produk itu sendiri.

Bagi para pengelola UMKM dengan segala keterbatasan modal usaha sebaiknya permasalahan tentang kemasan bisa ditangani dengan kreativitasnya. Kemasan yang baik dan menarik tidak selalu identik dengan harga kemasan yang mahal. Dengan bahan pengemas yang biasa-biasa saja, asalkan dirancang sedemikian rupa baik bentuk maupun desain labelnya pastilah akan tercipta sebuah kemasan yang tidak kalah bersaing dengan kemasan-kemasan modern.

Permasalahan yang terjadi pada pelaku usaha makanan ringan di Desa Pematang Gajah bahwa masyarakat belum mengetahui bagaimana cara mengemas produk olahan makanan ringan secara menarik agar mudah di kenali oleh pembeli.

Tujuan kegiatan pemberdayaan masyarakat Desa Pematang Gajah melalui transfer ilmu dan teknilogi pengemasan makan ringan agar mudah dikenali pasar dan untuk meningkatkan jumlah produk olahan makanan ringan yang dapat di produksi dan dipasarakan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan dalam pengabdian masyarakat ini berbentuk pendampingan, penyuluhan dan pelatihan pada kelompok usaha bersama dan usaha perseorangan khusus pada pelaku usaha mikro dibidang pengolahan makanan ringan, seperti keripik ubi baladi, keripik pisang, rempeyek dan kerupuk ikan di Desa Pematang Gajah Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. Metode kegiatan pemberdayaan masyarakat ini meliputi metode sebagai berikut; (a) metode pendampingan masyarakat. Metode tersebut dilakukan melalui kegiatan mendampingi pelaku usaha dengan tujuan memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengembangan teknologi pengemasan produk makanan secara modern. Selain itu juga diberikan pemahaman tentang bagaimana pembuatan desain labeling produk yang menarik; (b) metode pelatihan. Metode pelatihan dilakukan dengan cara demonstrasi secara langsung tentang pembuatan kemasan dan labeling produk makanan yang menarik. Khalayak sasaran kegiatan tersebut adalah

Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

kelompok usaha Bersama dan usaha perseorangan di bidang olahan makanan ringan di Desa Pematang Gajah Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 14 Juni 2022 dan diikuti oleh 15 orang pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

PENGERTIAN PENGEMASAN

Kemasan atau packaging menjadi salah satu unsur penting dalam suatu produk. Menurut Kotler & Keller (2009: 27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan. Makanan yang diberi wadah atau pembungkus akan tercegah dari kerusakan, pencemaran (debu) serta serta gangguan fisik (gesekan,benturan,getaran). Disamping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi.

Dari segi promosi wadah atau pembungkusan berfungsi sebagaii perangsang atau daya tarik bagi konsumen.Karena itu bentuk, warna, ukuran, kekuatan dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya. Secara tradisional nenek moyang kita menggunakan bahan kemasan alami untuk mewadahi bahan pangan seperti buluh bamboo, daun-daunan, pelepah atau kulit pohon, kulit binatang, rongga batang pohon, batu,tanah liat, tulang dan sebagainya. Pada industri modern berbagai kemasan dan proses pengemasan telah beragam. Kemasan dengan variasi atmosfir, kemasan aseptic, kemasan transportasi dengan suhu rendah dan lain-lain telah memperluas horizon dan cakrawala pengemasan hasil pertanian. Saat ini perkembangan pengemasan bergerak sangat cepat seirama dengan perkembanganin dustri-industri yang memanfaatkan dan menggunakannya.

TUJUAN DAN FUNGSI

Fungsi Kemasan secara mendasar adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan. Hal ini sesuai dengan pendapat Simamora (2007) fungsi kemasan yaitu

1. fungsi protektif dan
2. fungsi promosional. Fungsi Protektif dimaksudkan sebagai upaya untuk menghindari berbagai kemungkinan kerusakan produk, baik karena iklim, prasarana transportasi, distribusi, dan lainnya. Sehingga dengan protektif ini para konsumen tidak perlu menanggung resiko barang rusak. Fungsi kedua yaitu promosional. Kemasan yang baik secara warna, ukuran, dan penampilan akan memiliki daya tarik tersendiri bagi pembeli untuk membeli produk tersebut.

Selain kedua fungsi di atas, fungsi lain dari kemasan adalah:

a. memudahkan distribusi pdoduk, sehingga tidak tercecer,
b. sebagai identitas produk yang membandingkan produk satu dengan yang lainnya,
c. menambah daya tarik calon pembeli.

JENIS-JENIS BAHAN PENGEMASAN

Pemilihan bahan dalam pengemasan disesuaikan dengan jenis produk yang akan kita hasilkan. Apakah produk tersebut termasuk olahan basah, kering, atau lainnya. Pengemasan yang baik tentu akan meningkatkan estetika produk, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Selain itu juga dapat menjaga kualitas suatu produk dari udara luar yang menyebabkan produk cepat basi, kotor, dan mlempem.

Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun kelapa/enau (aren), daun jambu air dan daun jati. Sedangkan secara modern, jenis bahan kemasan dapat berupa: kertas, alumunium foil, film, dan plastik.

Menurut Julianti dan Nurminah (2006), Kemasan dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal atau beberapa cara yaitu sebagai berikut :

1. Klasifikasi kemasan berdasarkan frekwensi pemakaian: a). Kemasan sekali pakai (disposable), yaitu kemasan yang langsung dibuang setelah dipakai, seperti kemasan produk instant, permen, dll. b). Kemasan yang dapat dipakai berulangkali (multitrip) dan biasanya dikembalikan ke produsen, contoh : botol minuman, botol kecap, botol sirup. c) Kemasan atau wadah yang tidak dibuang atau dikembalikan oleh konsumen (semi disposable), tapi digunakan untuk kepentingan lain oleh konsumen, misalnya botol untuk tempat air minum dirumah, kaleng susu untuk tempat gula, kaleng biskuit untuk tempat kerupuk, wadah jam untuk merica dan lain-lain.
2. Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur sistem kemas (kontak produk dengan kemasan): a). Kemasan primer, yaitu kemasan yang langsung bersentuhan dengan produk yang di bungkusnya, b). Kemasan sekunder, yang tidak bersentuhan langsung dengan produknya akan tetapi membungkus produk yang telah dikemas dengan kemasan primer, c). Kemasar tersier dan kuartener yaitu kemasan untuk mengemas setelah kemasan primer atau sekunder.
3. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat kekakuan bahan kemasan : a). Kemasan fleksibel yaitu bahan kemasan yang mudah dilenturkan tanpa adanya retak atau patah. Misalnya plastik, kertas dan foil, b). Kemasan kaku yaitu bahan kemas yang bersifat keras, kaku, tidak tahan lenturan, patah bila dibengkokkan relatif lebih tebal dari kemasan fleksibel. Misalnya kayu, gelas dan logam, c). Kemasan semi kaku/semi fleksibel yaitu bahan kemas yan memiliki sifat-sifat antara kemasan fleksibel dan kemasan kaku. Misalnya botol plastik (susu, kecap, saus), dan wadah bahan yang berbentuk pasta.
4. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan : a). Kemasan hermetis (tahan uap dan gas) yaitu kemasan yang secara sempurna tidak dapat dilalui oleh gas, udara atau uap air sehingga selama masih hermetis wadah ini tidak dapat dilalui oleh bakteri, kapang, ragi dan debu. Misalnya kaleng, botol gelas yang ditutup secara hermetic, b) Kemasan tahan cahaya yaitu wadah yang tidak bersifat transparan, misalnya kemasan logam, kertas dan foil. Kemasan ini cocok untuk bahan pangan yang mengandung lemak dan vitamin yang tinggi, serta makanan hasil fermentasi, c). Kemasan tahan suhu tinggi, yaitu kemasan untuk bahan yang memerlukan proses pemanasan, pasteurisasi dan sterilisasi. Umumnya terbuat dari logam dan gelas.Klasifikasi kemasan berdasarkan tingkat kesiapan pakai (perakitan): a). Wadah siap pakai yaitu bahan kemasan yang siap untuk diisi dengan bentuk yang telah sempurna. Contoh : botol, wadah kaleng dan sebagainya. b). Wadah siap dirakit / wadah lipatan yaitu kemasan yang masih memerlukan tahap perakitan sebelum diisi. Misalnya kaleng dalam bentuk lembaran (flat) dan silinder fleksibel, wadah yang terbuat dari kertas, foil atau plastik.

Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

DESAIN KEMASAN

Kemasan agar menarik harus dirancang dan dibuat sebaik mungkin, dalam merancang atau merencanakan pembuatan suatu kemasan sebaiknya kita memperhatikan hal-hal seperti berikut ini:

1) Kesesuaian antara produk dengan bahan pengemasnya. Maksudnya adalah dalam menentukan bahan pengemas kita harus mempertimbangkan produk yang kita miliki. Jika produk kita berbentuk cairan seperti jus atau sirup, kita bisa memilih bahan pengemas seperti botol atau gelas plastik. Jika produk kita berupa makanan kering seperti keripik, kerupuk, atau yang lainnya kita bisa menggunakan plastik transparan dan lain sebagainya. Plastik dapat digunakan sebagai kemasan primer sekaligus dengan labelnya, juga bisa dimasukkan kedalam kemasan lain seperti dus kertas sebagai kemasan sekunder.
2) Ukuran Kemasan dan ketebalan bahan kemasan. Ukuran kemasan berkaitan dengan banyak sedikitnya isi yang diinginkan, sedangkan ketebalan berkaitan dengan keawetan dari produk yang ada didalamnya. Jika produknya sangat ringan seperti kerupuk sebaiknya kemasan di buat dalam ukuran relatif besar.
3) Bentuk kemasan. Agar kemasan menarik bentuk pengemas bisa dirancang dalam bentuk yang unik tergantung dari kreativitas perancangnya. Misalnya kemasan dus kertas bisa di buat seperti tabung, kubus, balok, trapesium atau bentuk-bentuk lainnya.

LABELING PRODUK MAKANAN

Label merupakan identitas dari suatu produk. Dengan adanya label, konsumen akan mampu membedakan antara produk satu dengan produk lainnya. Lebeling adalah upaya memberi label berupa informasi singkat mengenai produk tersebut. Beberapa informasi yang perlu dicantuman dalam label meliputi a) nama produk, b) pembuat produk, c) alamat pembuat produk, d) bahan yang digunakan untuk membuat produk, e) kompoisi gizi, f) masa kadaluarsa, g) izin depkes atau instansi terkait.

Pembuatan Label sangat dianjurkan dalam suatu produk. Selain meningkatkan minat konsumen untuk membeli suatu produk tersebut, juga menghindari terjadinya kesalahan dalam pembelian. Mengingat banyak sekali produk yang sama yang dijual. Misalnya saja bakpia pathok. Hampir semua orang membuat bakpia, tentu ini akan membuat konsumen kebingungan dalam memilih varian bakpia yang akan dibeli. Maka, dengan melihat label yang ada, Mungkin dapat membantu konsumen mencari bakpia sesuai harapan.

Labeling produk makanan sangat bervariasi. Dari mulai yang sederhana sampai pada yang rumit. Misalnya saja labelingan hanya berupa kertas label yang diprint/cetak kemudian ditempelkan dalam plastik kemasan. Atau label yang disablon diplastik atau kertas/kardus yang akan dijadikan kemasan.

Dibawah ini adalah contoh label yang digunakan pada produsen dalam pemasaran produknya. Dalam pemasangan label juga memiliki variasi yang berbeda-beda. Ada yang memasang label dibadan kemasan, ada pula label yang dipasang di atas kemasan.

Vol. 3 No. 4
Hal: 429-434
Doi: 10.47841/jsoshum.v3i4.256

Gambar 1. Label yang dibuat dengan print/cetak pada kertas

SIMPULAN

Pengemasan dan labeling dalam rangka memasarkan produk makanan sangat penting untuk dilakukan. Pengemasan selain berfungsi sebagai alat melindungi produk, juga meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli suatu produk tertentu. Sajian makanan ringan yang dikemas dalam wadah yang bersih, bagus, tahan air tentu akan meningkatkan penjualan. Selain hal terpenting dari kegiatan pengemasan ini adalah labeling. Labeling berfungsi sebagai identitas suatu produk agar konsumen dapat memilih produk secara benar dan tepat.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, W. (2009). Desain Kemasan dan Label Produk Makanan. Kumpulan Modul Pelatihan. UPT B2PTTG-LIPI Subang.

BPOM RI 2004, Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan, Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi ke 1. Jakarta: Erlangga.

Simamora, Bilson. 2007. Panduan Riset dan Perilaku Konsumen. Jakarta: Gramedia

Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas sumatera utara. http://ecourse.usu.ac.id/content/teknologi/teknologi/textbook.pdf.