

PELATIHAN PENGEMASAN HASIL OLAH LABU KUNING PADA KELOMPOK WANITA TANI DI DESA PANJI ANOM

Ni Made Suriani¹, Luh Masdarini², Made Riki Ponga Kusyanda³

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FTK UNDIKSHA

Email: made.suriani@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The training of packing products made of pumkin in Panji Anom Village, Sukasada Sub-regency, Buleleng Regency aims to encourage the housewives group to start up local business, especially in packing products such as doughnut, lumpur cake and chips which made of pumkin. This program was done by training through lecturing, demonstration, and question and aswer methods. The evaluation was done by observing the packing result of doughnut, lumpur cake and chips to get the success level of the activity. This community service program ran smoothly, all the participants were very enthusiastic and active in participating the training from the beginning until the end of the activity. It can be concluded that this community service was well conducted and could encourage the target audience to be able to pack doughnut, lumpur cake and chips in order to increase their selling value.

Keywords: product packing, pumkin.

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pengemasan hidangan dari hasil olahan labu kuning di desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng ini diharapkan dapat memberikan motivasi kepada kelompok wanita tani untuk memulai usaha skala rumah tangga terutama dalam pengemasan hasil olah labu kuning menjadi aneka donat, kue lumpur dan keripik. Program kegiatan ini dilaksanakan dengan cara pelatihan melalui metode ceramah, demonstrasi dan tanya jawab. Evaluasi dilaksanakan dengan mengobservasi hasil kemasan donat, kue lumpur dan keripik untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan ini. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini berjalan lancar, peserta sangat antusias dan aktif dalam mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir. Berdasarkan hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan dapat memotivasi khalayak sasaran untuk dapat mengemas donat, kue lumpur dan keripik sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Kata Kunci: pengemasan produk, labu kuning

PENDAHULUAN

Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonomi yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Pengolahan hasil pertanian dan hasil kebun sudah banyak dilakukan, hal ini harus pula didukung oleh faktor pengemasan dari hasil olah produk. Pengemasan produk sangat dipandang penting

sehingga produk memiliki penampilan yang menarik agar bisa meningkatkan nilai jual dari produk tersebut (Apriyanti, 2018).

Salah satu desa yang memiliki daerah perkebunan luas adalah Desa Panji Anom di Kecamatan Sukasada. Salah satu potensi hasil pertanian yang dimiliki desa Panji Anom adalah buah mangga, kelapa, singkong, pisang dan labu kuning. Pengolahan terhadap hasil pertanian terutama pengolahan produk berbahan dasar labu kuning sudah banyak dilakukan, hanya saja belum sampai pada tahap pengemasan dari hasil olah tersebut. Sehingga hasil pengolahan produk

berbahan dasar labu kuning belum bisa di pasarkan ke konsumen.

Berdasarkan analisis situasi di atas, dipandang perlu untuk memberdayakan kelompok wanita tani di Desa Panji Anom untuk meningkatkan keterampilan di bidang pengemasan hasil olah produk labu kuning sehingga bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi, yang dapat dijadikan bekal dalam mengembangkan jiwa wirausaha di kalangan masyarakat, sehingga dapat menjadi tambahan penghasilan bagi keluarga.

Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengamanan terhadap pangan agar makanan tidak cepat mengalami kerusakan sampai ke tangan konsumen. Pada umumnya pengemasan berfungsi untuk menempatkan bahan pangan atau hasil pengolahan atau hasil industri, dengan dalam bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi ke masyarakat konsumen. Selain fungsi di atas masih banyak fungsi-fungsi lain dari pengemasan dalam hal melindungi bahan makanan atau makanan sehingga aman sampai ke tangan konsumen atau pembeli (Febriyanti, 2008), diantaranya adalah melindungi bahan pangan atau makanan terhadap kontaminasi dari luar, menghindarkan terjadinya penurunan atau peningkatan kadar air atau lemak, mencegah masuknya bau dan gas-gas yang tidak diinginkan dan mencegah keluarnya bau dan gas-gas yang diinginkan, melindungi bahan pangan terhadap pengaruh sinar dan tekanan atau benturan yang terjadi selama pengangkutan, membantu konsumen untuk dapat melihat produk yang diinginkan (pada bahan kemasan yang transparan), serta merangsang atau memberi daya tarik kepada konsumen. Selain itu, tampilan visual baik dari segi warna maupun desain juga memberi nilai tambah sebagai faktor pendorong konsumen untuk melakukan pembelian (Junaedi, 2013). Oleh karena itu, bentuk dan warna serta keindahan dari bahan kemasan harus mendapat perhatian.

Setelah melihat pentingnya penggunaan kemasan pada bahan makanan, berikut adalah faktor-faktor yang harus dipertimbangkan dalam

membuat suatu kemasan (Mukhtar & Nurif, 2015), antara lain dari **faktor pengamanan** produk yang dikemas, **faktor ekonomi** yang berkenaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan suatu kemasan makanan, **faktor distribusi** yang mencakup kemudahan penyaluran produk, **faktor komunikasi** yang menyuguhkan informasi-informasi dari produk, **faktor ergonomi** yang berkenaan dengan kemudahan kemasan untuk dibawa ataupun dinikmati oleh konsumen, **faktor estetika** atau keindahan kemasan, **faktor identitas** yang memberi ciri khas pada kemasan terhadap suatu produk tertentu, **faktor promosi** serta faktor lingkungan yang berkenaan dengan jenis bahan pembuat kemasan.

Adapun kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan keterampilan tentang pengemasan hasil olah labu kuning berupa donat, kue lumpur dan kripik pada kelompok wanita tani di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan Tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang proses pengemasan hasil olah produk labu kuning berupa donat, kue lumpur dan kripik labu kuning.
2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengemasan produk hasil olah labu kuning berupa donat, kue lumpur dan kripik labu kuning.
3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
4. Pelatihan pengemasan produk berbahan dasar labu kuning berupa donat, kue lumpur dan kripik labu kuning melibatkan

anggota kelompok wanita tani Tunas Amerta.

5. Evaluasi hasil akhir.
6. Pendampingan: Dalam pendampingan ini peserta akan kita pantau dan dampingi bila ada permasalahan-permasalahan selama mereka melaksanakan wirausaha ini.

Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui pengamatan langsung atau observasi melalui penilaian kinerja pada peserta dalam proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam pengemasan donat, kue lumpur dan kripik labu kuning dilakukan oleh instruktur.

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Tingkat keberhasilan program pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi dengan mengisi angket oleh kelompok wanita tani. Pedoman tingkat keberhasilan program ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Pedoman hasil evaluasi

No	Rentangan	Kategori
1	85- 100 %	Berhasil
2	50- 84 %	Sedang
3	0- 49 %	Kurang berhasil

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta sangat antusias dan aktif dalam mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur.



Gambar 1. Para peserta dan instruktur

Hasil yang diperoleh dari hasil wawancara dengan peserta terhadap evaluasi kegiatan ini adalah

1. Kegiatan pelatihan pengemasan donat, kue lumpur dan kripik sangat bermanfaat
2. Kegiatan pelatihan sangat mudah dilakukan
3. Bahan-bahan yang diperlukan untuk mengemas cukup tersedia (95%)
4. Adanya motivasi peserta untuk mengemas hidangan sebelum dijual sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi
5. Adanya motivasi untuk mengembangkan model-model pengemasan sebagai industri industri rumah tangga.
6. Melalui usaha pengemasan donat, kue lumpur dan kripik labu kuning memungkinkan untuk dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan.



Gambar 2. Kemasan Kue Lumpur



Gambar 3. Kemasan Kripik Labu Kuning



Gambar 4. Kemasan Donat Labu Kuning

Kegiatan pelatihan ini merupakan keterampilan yang tergolong mudah, karena alat dan bahan yang digunakan sederhana. Sehingga peserta berkeinginan untuk mencoba mempraktekkan di rumah. Pelatihan pengemasan produk berbahan dasar labu kuning sangat sesuai dengan situasi di desa Panji Anom yang merupakan daerah penghasil labu kuning yang cukup banyak. Sumber daya alam yang belum dimanfaatkan dengan baik, memiliki potensi untuk menjadi sumber penghasilan tambahan sehingga dapat memotivasi peserta untuk dapat memulai usaha dengan modal yang terbatas. Berdasarkan hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini berhasil dilaksanakan di desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng dengan baik dan dapat memotivasi khalayak

sasaran untuk dapat menerapkan hasil pelatihan yang diperoleh dalam skala rumah tangga.

SIMPULAN

Dari uraian laporan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini memiliki tujuan untuk meningkatkan kemampuan kelompok wanita tani agar dapat termotivasi untuk memulai usaha dalam skala rumah tangga.

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini berjalan dengan lancar, selain itu peserta antusias dan aktif dalam mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir kegiatan. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, dari ceramah dan tanya jawab nampaknya peserta dapat memahami materi pelatihan yang diberikan, dan ingin mencoba dirumah untuk dijual sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

Berdasarkan hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini berhasil dilaksanakan di desa PanjiAnom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng dengan baik dan dapat memotivasi khalayak sasaran untuk dapat menerapkan hasil pelatihan yang diperoleh dalam skala rumah tangga.

Setelah terlaksananya kegiatan ini dengan baik dan lancar, adapun saran untuk kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini ialah perlu diadakannya kegiatan secara rutin untuk penganeekaragaman sumber daya alam yang lain seperti pengemasan produk labu kuning berupa donat, kue lumpur, keriik dan hasil kebun yang lain.

DAFTAR RUJUKAN

- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio e-kons Jurnal* 10(1).
- Febriyanti, R. (2008). Desain Kemasan Kardus Makanan Ringan Ning Catering Sebagai

- Media Promosi. Universitas Negeri Semarang.
- Junaedi, A. S. S. (2013). Persepsi Konsumen terhadap Warna, Tipografi, Bentuk Grafis dan Gambar pada Kemasan Produk dengan Pendekatan Multidimensional Scaling. *Jurnal Manajemen Teori dan Terapan*, 6(1).
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015, November). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2).