Improvement of UD Manjur Makmur's Business through Training and Assistance in the Application of Sari Drink Product Packaging

Peningkatan Usaha UD Manjur Makmur melalui Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Kemasan Produk Minuman Sari

Anita Wulandari, Dian Setiya Widodo, & Wahyu Kanti Dwi Cahyani

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Jl. Semolowaru No. 45 Surabaya – Jawa Timur, Indonesia

Abstract

Noni juice is a fermented beverage that is in great demand. Noni juice is a supplement drink for the human body. Noni plant is also known as a medicinal plant. This plant is a shrub native to Tahiti and Hawaii. Noni fruit is efficacious for treating several degenerative diseases such as cancer, tumors, and diabetes. Currently, there are many products that do not have good and attractive packaging so that they are difficult to sell in the market or are not in demand by consumers, especially beverage products. Therefore, the purpose of this activity is to provide assistance and training in the application of product packaging noni juice drink to UD Manjur Makmur partners. The method used is the transfer of knowledge related to the design of attractive packaging labels to business owners. The result of this activity is that partners have additional knowledge related to packaging their products so that they can be better and more attractive and able to make good packaging labels that are easily understood by consumers. Meanwhile, the positive impact that occurred after this activity was carried out was that partners were able to produce higher quality noni juice products.

Abstrak

Minuman sari buah mengkudu merupakan minuman yang telah di fermenstasikan yang banyak diminati. Sari buah mengkudu merupakan minuman suplemen tubuh manusia. Tanaman mengkudu dikenal juga sebagai tanaman obat. Tanaman ini merupakan tumbuhan perdu yang berasal dari daerah Tahiti dan Hawaii. Buah mengkudu berkhasiat untuk mengobati beberapa penyakit degeneratif seperti kanker, tumor, dan diabetes. Saat ini banyak produk-produk yang tidak memiliki kemasan yang baik dan menarik sehingga sulit laku dipasaran atau tidak diminati oleh konsumen terutama produk minuman, konsumen saat ini sudah dapat membedakan mana produk yang baik dan mana produk yang tidak baik tentunya dilihat dari kemasan yang digunakan. Oleh karena itu, tujuan dari diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pendampingan dan pelatihan penerapan kemasan produk minuman sari buah mengkudu kepada mitra UD Manjur Makmur. Metode yang digunakan adalah transfer ilmu pengetahuan terkait dengan desain lebel pengemasan yang menarik kepada pemilik usaha. Hasil dari kegiatan ini adalah mitra memiliki tambahan pengetahuan terkait pengemasan produknya agar lebih baik dan menarik serta mampu membuat lebel kemasan yang baik dan mudah dipahami oleh konsumen. Sementara, dampak positif yang terjadi setelah dilakukan kegiatan ini adalah mitra mampu menghasilkan produk minuman sari mengkudu yang lebih berkualitas

Keywords: Noni, Packaging, Label.

E-mail address: anita@untag-sby.ac.id (Anita Wulandari)



^{*} Corresponding author:

1. Pendahuluan

Minuman sari mengkudu adalah minuman yang di fermentasikan tanpa penambahan banhan lain. Sari buah mengkudu merupakan minuman suplemen tubuh manusia. Tanaman mengkudu dikenal juga sebagai tanaman obat. Tanaman ini merupakan tumbuhan perdu yang berasal dari daerah Tahiti dan Hawaii. Masyarakat tradisional Hawaii mengkonsumsi sari buah mengkudu dengan terlebih dahulu melakukan fermentasi secara spontan. Akhir-akhir ini buah mengkudu telah banyak diolah menjadi berbagai macam jenis produk seperti sari buah (tanpa fermentasi), tablet, dan kapsul yang dipromosikan sebagai minuman atau makanan kesehatan (Hardoko et al., 2003).

Beberapa tahun terakhir, tanaman mengkudu (*Morinda citrifoliaL*.) mendapat perhatian dari masyarakat karena adanya fakta empiris serta bukti penelitian ilmiah yang menyatakan bahwa "Buah mengkudu berkhasiat untuk mengobati beberapa penyakit degeneratif seperti kanker, tumor, dandiabetes". Beberapa jenis senyawa berkhasiat obat yang sudah diketahui dalam buah mengkudu antara lain antraquinone (peremajaan sel), damnacanthal (pencegah perkembangan sel kanker), xeronin,proxeronin, dan lain-lain (Winarti, 2005).

Pemanfaatan buah mengkudu sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan telah banyak dilakukan. Pada umumnya pemanfaatan mengkudu baru terbatas pada sari buahnya saja sedangkan bagian yang lain belum dimanfaatkan secara optimal (Raharja et al., 2004).

Saat ini banyak produk-produk yang tidak memiliki kemasan yang baik dan menarik sehingga sulit laku dipasaran atau tidak diminati oleh konsumen terutama produk makanan, konsumen saat ini sudah dapat membedakan mana produk yang baik dan mana produk yang tidak baik tentunya dilihat dari kemasan yang digunakan. Kemasan yang baik dan menarik merupakan suatu kelebihan dari suatu produk makanan dan minuman, semakin menarik dan baik kemasan yang digunakan oleh suatu produk minuman maka akan semakin mahal produk minuman tersebut dan begitupun sebaliknya.

UD. Manjur Makmur mempunyai usaha untuk mengembangkan produknya dibidang minuman sari buah mengkudu, namun ada permasalahan untuk menjual produknya dikarenakan minuman sari buah mengkudunya dari segi kemasan kurang menarik dikarenakan label belum sesuai dengan standar SNI. Sedangkan minuman sari mengkudu memiliki peminat yang cukup banyak akan tetapi pemasaran mitra asih terbatas di sekitar lumajang saja dan jumlah produksi nya yang masih terbatas. Kelebihan produk minuman ini adalah dari segi khasiat tubuh sangat baik karena mengandung hasil perasan sari buah mengkudu masih mengandung zat bioaktif seperti polifenol dan saponin. Senyawa polifenol dan saponin tersebut bersifat antibakteri, senyawa polifenol banyak terdapat dalam tanaman obatobatan. Ampas mengkudu juga merupakan limbah yang mempunyai fraksi serat yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Zat bioaktif pada ampas mengkudu bersifat anti bakteri, membunuh bakteri pathogen (Yuliana, 2017).

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra dalam memajukan UMKM nya maka dari tim pelaksanaan pengabdian memberikan memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen pengemasan produk minuman sari buah mengkudu yang baik serta menarik. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan dapat meningatkan kualitas produk mitra serta mampu meningkatkan penjualan usaha mitra.

2. Bahan dan Metode

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Desember – Mei 2022 yang bertempat di kediaman Bapak Maryono di Kabupaten Lumajang- Jawa Timur. Dalam Pelaksanaannya akan dihadiri oleh 4 orang karyawan.

Metode pelaksanaan yang akan dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan pemilik usaha ini dapat dilihat pada gambar 1.

Dari diagram di pada gambar 1, dapat dijelaskan rencana kegiatan yang akan dilakuakan antara sebagai berikut:

a. Persiapan Pelatihan dan Pendampingan

Tahap awal persiapan pelatihan dan pendampingan ini dimulai dengan studi literature mengenai kebutuhan dan proses produksi kerupuk puli, proses desain dan pembuatan merek produk sebagai ciri khas dari UKM minuman sari mengkudu tersebut. Selanjutnya, mempersiapkan alat dan bahan-bahan yang akan digunakan pada saat pelatihan dan proses pendampingan. Tata pengemasan lebel yang baik. Hal yang tidak kalah pentingnya adalah

komunikasi dengan mitra sebagai sasaran dari kegiatan ini dalam keikutsertaannya pada kegiatan pelatihan terutama dalam menentukan waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan.

b. Pelaksanaan Worksop dan Pendampingan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk melatih mitra dalam mengaplikasikan label kemasan secara langsung beserta penataan label seperti logo, font, topografi. Kegiatan selanjutnya adalah memberikan pelatihan tentang manajemen pengemasan yang baik dan menarik. Hal ini dilakukan agar produksi minuman sari buah mengkudu memiliki kualitas lebih baik sehingga mampu memiliki daya saing lebih tinggi dari produk sejenisnya. Trainer yang akan mengisi kegiatan worksop dan pendampingan ini adalah Tim Pengabdi yang memiliki kompetensi sesuai kebutuhan mitra.

No Materi Pemateri 1 Pengenalan kemasan Anita Wulandari 2 Pelatihan jenis kemasan Anita Wulandari 3 Pelatihan Desain Produk Dian Setiya Widodo, ST., MT. 4 Pelatihan Manajemen Pengemasan Wahyu Kanti Dwi Cahayan STP., M.Si 5 Wahyu Kanti Dwi Cahyani STP., M.Si Pendampingan mengaplikasikan mandiri oleh mitra bersama tim

Tabel 1. Materu Kagriatan dan Pemateri

c. Partisipasi dari UD Manjur Makmur

Dalam kegiatan ini seluruhnya melibatkan partisipasi dari mitra secara langsung. Mitra telah sanggup untuk menyediakan waktu dan tempat serta bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam produksi minuman sari buah mengkudu. Model yang digunakan dalam kegiatan ini adalah model partisipasi penuh dari mitra yang dimaksudkan untuk menanamkan rasa kepemilikan serta membantu mitra dalam meningkatkan hasil produksi kerupuk. Dengan partisipasi penuh ini, diharapkan kedepannya dapat membantu mitra untuk menghasilkan omzet yang lebih besar secara berkelanjutan.

d. Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan agar proses keberlanjutan oleh mitra yang tentunya masih membutuhkan pembimbingan dalam proses pelaksanaan program. Tahap ini akan dilaksanakan bersama mitra setiap tiga bulan sekali setelah dilaksanakannya program. Maka dari itu, tujuan dari tahap ini antara lain :

- a. Melihat perkembangan program yang telah dilaksanakan
- b. Mengetahui kendala yang ada dalam proses pelaksanaan program
- c. Mencari solusi terhadap masalah yang ada

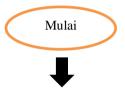
Proses monitoring dan evaluasi ini akan dilakukan oleh tim pegabdi bersama mitra. Dengan demikian, kendala maupun kekurangan yang terjadi dalam pelaksanaan program dapat diperbaiki menjadi lebih baik sehingga program yang dilaksanakan benar-benar efektif dan maksimal serta bersinergis.

3. Hasil dan Pembahasan

Dalam kegiatan ini tim pengabdian mengaplikasikan yang akan memudahkan mitra dalam proses pengemasan produk minuman sari buah mengkudu. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 5 orang karyawan beserta pemilik UKM. Dari kegiatan ini adapat dilihat bahwa mitra dan karyawannya sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut. Hal ini dapat diketahui dari semangat peserta yang banyak memberikan pertanyaan ketika mereka kurang memahami apa yang disampaikan oleh pemateri. Pada kegiatan ini juga diberikan book manual pelabelan dan pengoperasikan lebel kemasan yang baik. Buku petunjuk ini sangat penting untuk diperhatikan

terutama pada lebel produksi minuman sari buah mengkudu. Hal ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan oleh (Dinnullah et al., 2018) yang mengatakan bahwa selain mampu mempertahankan kualitas produk, adanya desain yang menarik yang ditampilkan dri proses pengemasan mampu meningkatkan penjualan produk yang dihasilkan. Sementara pengabdian (Fitriani *et al.*, 2020) menunjukan pemberian label dpata memberikan informasi kepada konsumen. Begitu pula pada pengabdian pada UD Manjur Makmur ini, pemberian pada kemasan tentunya mampu mengenalkan kepada masyarakat luas tentang usaha yang dikembangkan oleh mitra.

Selanjutanya dari kegiatan ini tentunya memberikan dampak positif bagi pengembangan usaha mitra. Dampak tersebut antara lain dijelaskan pada table 3.



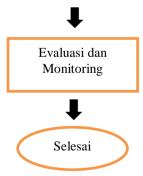
Persiapan Pelatihan dan Pendampingan

- a. Studi Literatur kebutuhan dan produksi
- b. Desain dan pembuatan lebel
- c. Persiapan bahan dan alat
- d. Penentuan waktu dan tempat pelaksanaan



Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

- a. Pengenalan tata cara penempatan pelabelan sesuai SNI
- b. Pelatihan pengemasan produk yang baik
- c. Penggunaan alat kemasan yang baik



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan kegiatan



Gambar 2. Pelatihan Pemubuatan desain Kemasan



Gambar 3. Hasil mengaplikasikan lebel minuman sari mengkudu

Sementara itu, berdasarkan evaluasi dan monitoring yang dilakukan setelah kegiatan pengabdian ini dilaksanakan, mitra mengungkapkan beberapa kendala yang dihadapi antara lain:

- a. Ketika menggunakan hand sealer, hasil rekatan kurang rapi dan terkadang plastic menjadi leleh.
- b. pengemasan agak susah ketika plastik terkena minyak dari kerupuk yang telah dimasukkan.
- c. Pesaing dengan kuliner sejenis semakin banyak, sementara mitra belum memiliki pemasaran secara online.
- d. Mitra belum memiliki pembukuan keuangan usaha.

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan tentunya memberikan manfaat yang besar terutama bagi pengembangan usaha mitra terutama peningkatan kesejahteraan pelaku usaha tersebut.

Tabel 3. Dampak Positif dan Kegiatan

No	Masalah	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1	Pengetahuan Pengemasan	Mitra menggunakan lebel yang susah dipahami konsumen	Mitra menggunakan lebel sesuai SNI dan lebih menarik
2	Keterampilan Mitra	Mitra belum mengerti dalam hal pembuatan lebel produk	Mitra dapat membuat lebel produk yang baik
3	Kualitas lebel produk	Minuman sari mengkudu yang tampilan lebel kurang menarik (tidak jelas aturan penyajian dan pemakaian)	Konsumen atau pelanggan Minuman sari mengkudu lebih mudah dipahami karena sudah ada penjelasan yang lebih lengkap di lebel kemasan.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil dilaksanakan. Keberhasilan ini terlihat dari beberapa dampak positif yang dihasilkan dari kegiatan tersebut antara lain peningkatan kemampuan mitra dalam proses pengemasan produk serta keterampilan mitra dalam membuat label sesuai SNI. Selain itu, partisipasi penuh yang diberikan oleh mitra juga telah ikut berpartisipasi penuh dalam kegiatan pengabdian ini dari awal observasi hingga tahap evaluasi kegiatan.

References

- Dinnullah, R. N. I., Nurdin, S., & Sumadji. (2018). Packing Process Dalam Pelatihan Kemandirian UKM Kerupuk Bawang Sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran Produk. 6, 57–62.
- Fitriani, E., Fatimah, S., Mardiah, D., Selinaswati, S., Hidayat, M., & Amelia, L. (2020). Pengemasan (Packaging) Rakik Bada Lado Hijau Upaya Peningkatan Pemasaran dan Pelestarian Kuliner Minangkabau. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 130–135. https://doi.org/10.24036/abdi.v2i2.59
- Hardoko, Parhusip, A., & Kusuma, I. P. (2003). Mempelajari karakteristik sari buah dari mengkudu (Morinda citrifolia Linn.) yang dihasilkan melalui fermentasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 14(2), 144–153.
- Raharja, S., Paryanto, I., & Yuliani, F. (2004). EKSTRAKSI DAN ANALISA DIETARY FIBER DARI BUAH MENGKUDU (Morinda citrifolia). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *14*(1), 30–39.
- Winarti, C. (2005). PELUANG PENGEMBANGAN MINUMAN FUNGSIONAL DARI BUAH MENGKUDU (Morinda citrifolia L.). *J. Litbang Pertanian*, 24(4), 149–155.
- Yuliana R, Rahmawati SI, & Novidahlia. 2017. Minuman Sirup Limbah Sari Mengkudu (Morinda citrifolia L.). *Jurnal Pertanian*, 8(2), 121-129.