



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

Muhammad Syahrir¹, Muhammad Danial²

¹Dosen Pascasarjana S2 Pendidikan Kimia

²Dosen Jurusan Kimia FMIPA UNM

Email: syahrir_gassa@yahoo.com

Abstrak. Kegiatan Permasalahan yang dialami kelompok Ibu PKK dan Rumah Tangga Kel. Romang Lompoa Kec Bontomarannu Kab Gowa adalah belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengemas dan melakukan pelabelan makanan khas tradisional Bugis Makassar "Baje" dimana hal ini memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika dilakukan pengolahan dengan baik melalui cara tersebut. Kalau dikelola dengan baik, maka akan berpotensi untuk mengangkat perekonomian masyarakat terutama bagi kelompok Ibu PKK dan Rumah tangga di wilayah tersebut.

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah memberikan pelatihan dalam bentuk ceramah dan demonstrasi langsung serta penerapannya di lokasi mitra, mengenai teknik pengemasan dan pelabelan makanan khas Tradisional Bugis-Makassar "Baje". Produksi makanan khas tradisional tersebut dapat dilakukan oleh masyarakat terutama bagi kelompok Ibu PKK dan rumah tangga di lokasi tersebut setelah mereka terampil dalam pelaksanaan pelatihan serta dapat mengembangkan lebih jauh.

Luaran PKM ini adalah makanan khas tradisional yang dikemas plastic dan berlabel yang berkualitas untuk kebutuhan masyarakat di wilayah mitra bahkan dapat dipasarkan ke wilayah lainnya.

Kata kunci: Makanan Khas Tradisional, Pelatihan, Pengemasan, Pelabelan, Nilai Ekonomis

PENDAHULUAN

Akhir-akhir ini persaingan antar produk jadi di Indonesia semakin meningkat terutama dalam hal mutu, harga dan waktu pelayanan serta purna jual dalam rangka memperoleh kepercayaan dari para pelanggan terutama dalam menghadapi MEA . Dalam hal mutu kita tidak hanya bersaing dengan negara maju tetapi juga dengan negara berkembang lainnya, yang semakin mantap dalam bidang mutu atau stabilitas produk dan pelayanan.

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.

Setiap sistem atau jenis bahan pangan dalam suatu kondisi yang paling baik mempunyai daya simpan paling potensial. Potensi ini dapat hilang dengan cepat oleh perlakuan mekanis yang cukup berat, pengemasan yang tidak memadai, kondisi penyimpanan yang jelek. Potensi tersebut dapat diatasi dengan pemilihan dan aplikasi dari kondisi pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang tepat dan benar-benar melindungi dan memperpanjang retensi kualitas yang dikehendaki baik produk maupun pengemasannya. Oleh karena itu, dibutuhkan kumpulan informasi sebanyak-banyaknya untuk dapat menetapkan daya simpan bahan pangan atau produk pangan yang efektif. Kebutuhan data diperlukan berkenaan dengan perubahan warna, bau, cita rasa, tekstur, zat gizi, kadar air, keapekan, ketengikan, dan seluruh perubahan dalam akseptabilitas produk. Selanjutnya juga

diperlukan data mengenai karakteristik kemasan tegar dan fleksibel yang diisi dengan berbagai bahan pangan, dan interaksinya dalam berbagai kondisi penyimpanan (Pantastico, 1993).

Kesalahan di dalam dan di luar kemasan seringkali menghasilkan pengurangan kualitas atau membatasi lama penyimpanan produk. Hal ini dapat terjadi baik pada kemasan kaku maupun fleksibel. Retensi terhadap air, kebocoran, kemasan memerlukan perhatian agar supaya tahan terhadap pengaruh suhu dan kelembaman yang tinggi.

Kerusakan terhadap kemasan karena kelebihan air, pengeringan, panas, atau kondisi lainnya yang tidak memadai, bersifat kumulatif. Karenanya, seleksi dan pengembangan kemasan yang cocok adalah sama pentingnya dengan formulasi khusus bahan pangan atau produk pangan untuk penyimpanan jangka panjang (Norman, W.D, 1988).

Berdasarkan hasil survei kepada beberapa orang dari suku Bugis-Makassar dan masyarakat yang gemar makanan khas ini mengatakan bahwa, makanan ini biasanya dapat disimpan atau masa stabilitas penyimpanan hanya empat hari dan paling lama sepuluh hari. Setelah itu, makanan ini mengalami kerusakan yang ditandai dengan bau tengik dan ditumbuhi cendawan atau jamur. Data hasil penelitian Muhammad Syahrir dan Sitti Faika, 2007, bahwa kemasan jenis plastik memberikan daya tahan lebih lama dibandingkan kemasan jenis kulit jagung, dan daun pisang dalam penyimpanan makanan khas Bugis-Makassar.

Berdasarkan uraian di atas, penulis melakukan suatu perumusan tentang bagaimana melatih dan memberikan penyuluhan tentang pentingnya jenis kemasan berkualitas dalam penyimpanan makanan khas tradisional Bugis – Makassar "BAJE".

Permasalahan Mitra

Masalah yang dihadapi oleh mitra terutama adalah masih rendahnya pemahaman masyarakat dalam pengemasan makanan khas

tradisional Bugis – Makassar "BAJE". Mutu makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje", yang dihasilkan dengan menggunakan kemasan daun pisang masih kurang. Rendahnya pemahaman masyarakat dalam pengemasan berkualitas dapat diamati mutu makanan khas Bugis-Makassar yang dihasilkan dapat diamati meliputi daya simpan rendah (cepat tengik), warna tidak jernih, aroma tidak harum, dan pengemasan yang tidak maksimal

Solusi yang ditawarkan

1. Metode Pengabdian

Metoda pengabdian ini merupakan pengabdian ke masyarakat dengan melakukan uji organoleptik terhadap pengemasan plastik berlabel yang dilakukan pada makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje" di Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa.

A.. Alat dan Bahan yang Digunakan

a. Alat

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 1). Parut kelapa | 1 buah |
| 2). Parang besar | 1 buah |
| 3). Penyaring | 2 buah |
| 4). Baskon | 1 buah |
| 5). Linggis | 1 batang |
| 6). Kayu pengalas | 1 buah |
| 7). Wajan | 1 buah |
| 8). Pengaduk kayu (panjang) | 1 batang |
| 9). Kompor gas | 1 buah |
| 10). Korek Api | 1 buah |

b. Bahan:

- | | |
|------------------------|---------|
| 1). Kelapa dalam (tua) | 5 buah |
| 2). Beras ketan putih | 2 liter |
| 3). Gula Merah | 3 kg |

2. Prosedur Kerja Pengabdian

Adapun prosedur kerja pengabdian ini adalah sebagai berikut:

Melakukan Pelatihan dan Pemberdayaan Ibu Rumah tangga dan Ibu2 PKK di Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa dengan prosedur kerja sebagai berikut:

- Sebanyak 1 L beras ketan putih dicuci lalu direndam selama satu malam. Setelah itu dicuci kembali dan kemudian dikukus hingga matang (K₁).
- Sebanyak 1,5 kg gula merah dimasukkan dalam air secukupnya untuk kemudian dipanaskan sampai mendidih (K₂)

- c. Menyiapkan santan kelapa sebanyak 2 liter (K₃)
- d. K₁, K₂, K₃ dan garam secukupnya dicampur kemudian dipanaskan sampai matang. Setelah itu didinginkan dan selanjutnya dikemas dengan plastik berlabel dan berkualitas.

Melakukan Pengenalan terhadap Uji Organoleptik pada makanan khas tradisional:

Tinjauan Pustaka

BAJE merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas suku Bugis-Makassar yang sangat digemari oleh suku tersebut maupun oleh suku lain di Sulawesi Selatan. Bahan utama makanan ini terdiri dari gula merah, beras ketan putih, santan kelapa, dan garam dapur secukupnya. Makanan ini umumnya masyarakat Bugis-Makassar mengemasnya dengan daun pisang basah disimpan dalam toples plastik, gelas atau kaleng. Berdasarkan hasil survey kepada beberapa orang dari suku Bugis-Makassar dan masyarakat yang gemar makanan khas ini mengatakan bahwa mereka mengemasnya dengan menggunakan daun pisang basah karena mudah diperoleh dan hemat biaya. Mereka juga mengatakan bahwa makanan ini biasanya memiliki lama penyimpanan atau masa stabilitas penyimpanan selama beberapa hari saja. Setelah itu, makanan ini mengalami kerusakan yang ditandai dengan bau tengik dan atau ditumbuhi cendawan atau jamur. Bila salah satu dari tanda kerusakan itu ada, maka mereka langsung membuangnya walaupun sediaan makanan tersebut cukup banyak. Bagi orang yang datang atau berkunjung ke daerah suku Bugis-Makassar, umumnya mereka mencari makanan khas ini sebagai ole-ole buat keluarganya.

Makanan ini selain rasanya enak juga dapat memberi rasa kenyang karena bahan makanan ini terdiri dari beras ketan, gula merah, dan santan kelapa. Ketiga bahan ini merupakan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin, santan kelapa mengandung asam lemak dan protein serta garam dapur sebagai sumber mineral. Oleh karena itu makanan ini memenuhi kriteria makanan

bergizi karena mengandung komponen-komponen yang diperlukan oleh tubuh. Namun yang menjadi kendala terhadap makanan ini adalah tidak dapat disimpan lama sebagaimana yang telah diuraikan sebelumnya. Oleh karena itu perlu ada upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengemasnya dengan kemasan standar.

Pengemasan bahan pangan harus memperlihatkan lima fungsi utama: 1. Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya. 2. Harus memberi perlindungan pada bahan pangan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen, dan sinar. 3. Harus berfungsi secara benar, efisien, dan ekonomis dalam proses pengepakan yaitu selama pemasukan bahan pangan ke dalam kemasan. 4. Harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan, dimana bukan saja memberi kemudahan kepada konsumen misalnya kemudahan dalam membuka atau menutup kembali wadah tersebut, tetapi juga harus dapat mempermudah pada tahap selanjutnya selama pengelolaan di gudang dan selama pengangkutan untuk distribusi. 5. Harus memberi pengenalan, keterangan, dan daya tarik penjualan. Unit-unit pengepakan yang dijual harus dapat menjual apa yang dilindunginya dan melindungi apa yang dijual (Buckle, K.A., dkk. 1987).

Lima peranan di atas seluruhnya merupakan pengendalian dari kemungkinan kerusakan dan infeksi oleh mikroorganisme. Bahaya mikroorganisme terdapat secara nyata sehubungan dengan bahan pengemas karena beberapa bahan ini mungkin tercemar oleh mikroorganisme. Kondisi penyimpanan harus sedemikian rupa sehingga dapat menekan kemungkinan tersebut serendah mungkin. Dalam beberapa hal sangat diperlukan jaminan bahwa wadah telah disterilkan sebelum digunakan atau sterilisasi dilakukan setelah wadah diisi. Resiko lainnya termasuk kemungkinan masuknya komponen beracun dari bahan pengemas ke dalam bahan atau pemindahan bau dari bahan pengemas ke produk bahan pangan.

Bahan-bahan pengemas yang umum digunakan untuk bahan pangan termasuk a. Logam seperti lempeng timah, baja bebas timah, aluminium, Gelas, dan Plastik, termasuk beraneka ragam plastik tipis, yang berlapis laminates dengan plastik lainnya, kertas atau logam (Aluminium). Kertas, paper board, fibre board, Lapisan (laminated) dari satu atau lebih bahan-bahan di atas.

Plastik tipis yang fleksibel (flexible films) termasuk bahan yang dibuat dari aluminium foil, kertas, selulosa yang diregenarasi dan sekelompok polimer organik. Masing-masing dapat dibentuk dalam ukuran, komposisi kimia, struktur fisik dan sifat-sifat lain yang berbeda-beda. Plastik tipis yang bersifat fleksibel ini mempunyai perbedaan dalam ketahanan terhadap asam, basa, lemak dan minyak dan pelarut organik. Plastik tipis yang bersifat fleksibel ini mempunyai sifat-sifat berbeda dalam daya tembusnya terhadap gas seperti nitrogen, oksigen, belerang dioksida, dan uap air. Karena fungsi bahan pengemas dalam menurunkan tingkat pembusukan dari beberapa bahan pangan dalam menurunkan tingkat pembusukan dari beberapa bahan pangan sangat erat hubungannya dengan pembusukan gas, baik ke dalam maupun ke luar dari kemasan. Sifat-sifat daya tembus dipengaruhi oleh suhu, ketebalan lapisan, orientasi dan komposisi, kondisi atmosfer dan faktor lainnya. Jenis – jenis Bahan Kemasan berupa plastik fleksibel ; polietilen (kepadatan rendah), selofan, hidroklorida karet (pliofilm), film Polivinil Klorida (PVC).

Dengan meningkatnya derajat ikatan silang pada plastik, daya difusinya menjadi berkurang. Selain dari itu difusinya juga berkurang dengan meningkatnya kristanilitas. Hal ini yang menjadi sebab mengapa material-material yang lebih tebal merupakan penghalang gas yang lebih baik karena kurangnya lubang-lubang kecil. Fluktuasi kelembaban mengakibatkan perubahan sifat-sifatnya sebagai penghalangan. Kenaikan rh, yang biasanya terjadi pada buah-buahan dan sayur-sayuran yang dibungkus, mengakibatkan laju penetrasi gas yang tinggi

sebagai akibat pengembangan pori beberapa material, misalnya PVC dan selulosa asetat (Buckle, K.A., dkk. 1987).

Kemasan daun pisang juga banyak digunakan untuk produk olahan tradisional, khususnya makanan khas daerah, walaupun belakangan ini sudah jarang digunakan karena telah digantikan oleh kemasan daun pisang semi basah untuk makanan khas atau tradisional. Misalnya makanan khas barongko, roko onti, cangkuneng. Selain makanan tersebut, juga ada beberapa jenis makanan khas yang dikemas dengan daun pisang kering, misalnya baje dan golla kambing. Banyak keuntungan bila menggunakan kemasan daun pisang kering, di antaranya mudah diperoleh, biayanya murah, dan memberikan aroma yang khas. Selain itu, daun pisang kering memiliki tingkat resiko sangat rendah terhadap gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh zat-zat kimia yang terkandung di dalamnya. Bahkan pada daun pisang terkandung zat atau senyawa kimia dibutuhkan oleh tubuh, termasuk senyawa-senyawa kimia yang memberikan aroma pada daun pisang tersebut. Senyawa kimia yang terdapat pada daun pisang di antaranya adalah selulosa, polifenol, saponin, karboksilat, dan alkaloid (Djitrosoepomo, 1994). Selulosa merupakan komponen utama penyusun daun pisang (dinding sel tumbuhan) selain hemiselulosa dan lignin.

Sebagian besar senyawa karbon digunakan untuk membuat polimer. Polimer meliputi polimer alam dan polimer sintetik (termoplastik). Beberapa contoh polimer alam adalah protein (terdiri dari monomer asam amino), amilum (terdiri dari monomer glukosa), selulosa (terdiri dari glukosa), DNA (nukleotida) dan karet (isoprene). Salah satu contoh keberadaan polimer selulosa adalah kertas (liliesari, 1995). Molekul selulosa pada kertas tersusun dalam bentuk "fibril" yang terdiri dari beberapa molekul selulosa paralel yang dihubungkan oleh ikatan hidrogen. Fibril-fibril tersebut membentuk struktur kristal pada kayu sebagai sumber produksi kertas (Hardjo, 1989).

Bahan kertas sangat berguna bagi kehidupan kita sehari-hari. Selain harganya murah, bahan kertas juga tahan lama. Salah satu kegunaan kertas adalah sebagai pembungkus atau pengemas untuk produk pangan atau non pangan. Untuk produk pangan/makanan kering atau makanan semi basah, umumnya dikemas dengan menggunakan kertas yang berlapis plastik atau kertas minyak. Selain harganya murah kertas ini juga praktis dalam penggunaannya. Kelemahan dari bahan kertas ini sebagai pengemas atau kemasan makanan khususnya kertas minyak adalah makanan yang dikemas dengan bahan ini memiliki lama penyimpanan yang singkat, misalnya baje, kue limun atau kue mekar. Hal ini disebabkan kandungan minyak yang terdapat dalam kertas tersebut yang dapat mengalami oksidasi membentuk senyawa-senyawa kimia berantai pendek yang menimbulkan bau tengik

Target Luaran

Kegiatan Penerapan IPTEK-SOSBUD ini diharapkan menghasilkan luaran sebagai berikut :

1. Produksi makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje" di Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa diharapkan memiliki kualitas yang tinggi. Kualitas makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje" diharapkan memenuhi syarat kesehatan.
2. Ibu-ibu rumah tangga dan Ibu PKK memiliki keterampilan dalam melakukan pengemasan menggunakan plastik dalam pembuatan makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje" di Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa.

Sebagai dampak pengiring, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa: Peningkatan pendapatan ibu rumah tangga dalam pembuatan makanan khas tradisional Bugis Makassar "Baje". Mengurangi pengangguran dan menambah pendapatan khususnya bagi ibu2 rumah tangga

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil pengabdian tentang pelatihan Pembuatan Kemasan Plastik dan Pelabelan pada makanan khas Bugis Makassar "Baje" diperoleh data sebagaimana dapat dilihat dalam tabel 1. Pada tabel 1 disajikan data tentang angket peserta pelatihan terhadap makanan khas "Baje".

Tabel 1. Angket peserta pelatihan terhadap penggunaan plastik dan cara pelabelan pada makanan khas Bugis - Makassar "Baje".

A. Kegiatan workshop penyusunan instrumen Workshop hari ini	Jumlah
1. Kegiatan ini merupakan sesuatu yang	
a. Menarik/baru	15
b. Biasa-biasa saja	0
c. Menambah pengetahuan	
2. Kegiatan ini merupakan sesuatu yang:	
a. Bermanfaat untuk proses pembelajaran	13
b. Biasa-biasa saja	0
3. Kegiatan ini merupakan sesuatu yang:	
a. Memotivasi saya untuk bekerja lebih baik	13
b. Biasa-biasa saja	1
c. Memberikan pengetahuan baru	1
B. Pemahaman tentang materi workshop:	
1. Pemahaman saya tentang prinsip penyusunan instrumen workshop	
a. Baik	13
b. Biasa-biasa saja	0
sangat baik	2
sangat jelas	
2. Pemahaman saya tentang langkah-langkah penyusunan instrumen workshop:	
a. Baik	5
b. Biasa-biasa saja	0
3. Pemahaman saya tentang komponen-komponen instrumen workshop:	
a. Baik	5
b. Biasa-biasa saja	0
C. Penyusunan tes Workshop:	
1. Kegiatan ini merupakan sesuatu yang:	
a. Sulit	0
b. Mudah	3
2. Kendala apa yang Anda alami saat mengerjakan instrument kegiatan ini	
Baik	3

Berdasarkan hasil angket bagi peserta pelatihan pada pelatihan pengemasan dan pelabelan terhadap makanan khas Bugis Makassar " Baje' yang dikemas dengan plastik diperoleh hasil sebagaimana terdapat pada tabel 1 di atas. Tingkat kesukaan ini berdasarkan hasil angket yang meliputi bahwa kegiatan ini merupakan sesuatu yang menarik diperoleh data responden sebanyak 15 orang, responden menyatakan bahwa kegiatan ini merupakan sesuatu yang bermanfaat diperoleh data responden sebanyak 13 orang, kegiatan ini merupakan sesuatu yang memotivasi peserta pelatihan untuk bekerja lebih baik (13 orang) dan biasa-biasa saja serta memberikan pengetahuan baru masing-masing 1 orang, sedangkan langkah-langkah tentang kegiatan pengisian instrumen workshop adalah menyatakan cukup baik, sedangkan komponen instrumen workshop diperoleh responden menyatakan baik sebanyak 5 orang. Penyusunan teks workshop bahwa pada penyusunan ini merupakan sesuatu yang mudah sesuai jumlah responden sebanyak 3 orang. Kendala yang dialami peserta pelatihan saat mengerjakan instrument kegiatan ini adalah menyatakan baik sebanyak 3 orang,

Peserta yang merupakan responden pelatihan yang mengisi angket peserta pelatihan dengan menyarankan beberapa hal di antaranya mengharapkan bahwa makanan yang dikonsumsi sehari-hari agar higienis dan aman, masih berharap ada pelatihan berikutnya, kegiatannya mengarah dalam bidang kesehatan, meningkatkan pelatihannya dengan cara membuat kue tradisional, ada pula ingin diajarkan cara membuat kue baruasa (kering), cara membuat kue kering, kegiatan tata busana / menjahit, serta selalu ada pelatihan pengemasan yang lebih baik dari dalam kemasan produk, membuat aneka macam makanan, cara pengemasan dan pengawetan makanan agar bisa bertahan lama, memberikan pemahaman kerajinan tangan dengan bahannya dari masyarakat dan ramah lingkungan serta membuat kue

Pembahasan

Evaluasi dan Hasil yang Dicapai

Evaluasi dan hasil yang dicapai kelompok mitra pengemas makanan khas tradisional Bugis-Makassar "Baje' pada kegiatan PKM ini adalah:

1. Minat dan motivasi anggota kelompok mitra pengemas makanan khas tradisional cukup tinggi dengan sangat berantusias dalam mengikuti pelatihan. Persentasi kehadiran anggota kelompok petani kelapa dan ibu-ibu PKK adalah rata-rata 85 %. Kehadiran peserta kelompok mitra di Kelurahan Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa menunjukkan kesungguhan mereka untuk dibina dan bekerjasama melalui kegiatan PKM ini. Motivasi dan semangat kerjasama dalam kelompok Ibu-ibu PKK ini menjadi modal untuk menjadikan kelompok ibu pengemas makanan khas tradisional ini lebih maju dan kreatif. Ketidakhadiran mereka semata-mata karena ada kegiatan anggota yang terpaksa, karena ada kegiatan lain yang tidak bisa mereka ditinggalkan.
2. Peserta memperoleh pengetahuan tentang metode dan teknik serta prosedur analisis kualitas makanan khas tradisional bugis makassar "Baje' yang dikemas dengan plastik dan pelabelannya. Tim PKM memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra ibu-ibu PKK dalam hal merancang teknik dan prosedur yang lebih kreatif dan inovatif sehingga lebih diminati oleh konsumen.
3. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan menggunakan peralatan. Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok ibu-ibu PKK di Kelurahan Romang Lompoa Kec Bontomarannu Kab Gowa dengan teknik pengemasan dan pelabelan berdampak pada meningkatnya produktivitas mereka, kualitas semakin baik dan lebih diminati oleh konsumen.
4. Peserta dapat berkolaborasi dengan kelompok Ibu PKK yang lain misalnya pembuat penjual pisang goreng serta penjual kue-kue. Kerjasama ini akan mendorong pula pertumbuhan pada kelompok lainnya sehingga ada saling membutuhkan. Dengan demikian, baik pembuat makanan khas

tradisional bugis makassar "Baje" dengan pembuat minyak kelapa, kopra, santan, dan penjual pisang goreng serta penjual kue-kue bersama-sama memperoleh manfaat.

5. Peserta memperoleh pengetahuan dasar tentang manajemen dan pemasaran produk-produk olahan makanan khas tradisional Bugis Makassar "Baje". Selama ini manajemen dari kelompok Ibu PKK di Kelurahan Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa, semata-mata hanya berbasis manajemen kekeluargaan. Melalui kegiatan PKM ini mereka dapat menata pembukuan, penghitungan modal, target harga penjualan, pencatatan yang teratur dan tepat, sehingga mudah untuk dikontrol. Kelompok ibu-ibu PKK juga lebih banyak mengenal atau mengetahui cara-cara pemasaran, dan mampu bekerja sama dengan pemerintah dan pihak lain yang dapat mendukung usaha mereka.

KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi dan hasil yang dicapai kelompok mitra pembuat makanan khas tradisional bugis Makassar "Baje" pada kegiatan PKM ini adalah:

1. Minat dan motivasi anggota kelompok mitra pengemas makanan khas tradisional cukup tinggi dengan sangat berantusias dalam mengikuti pelatihan. Persentasi kehadiran anggota kelompok petani kelapa dan ibu-ibu PKK adalah rata-rata 85 %. Kehadiran peserta kelompok mitra di Kelurahan Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa menunjukkan kesungguhan mereka untuk dibina dan bekerjasama melalui kegiatan PKM ini. Motivasi dan semangat kerjasama dalam kelompok Ibu-ibu PKK ini menjadi modal untuk menjadikan kelompok ibu pengemas makanan khas tradisional ini lebih maju dan kreatif. Ketidakhadiran mereka semata-mata karena ada kegiatan anggota yang terpaksa, karena ada kegiatan lain yang tidak bisa mereka ditinggalkan.
2. Peserta memperoleh pengetahuan tentang metode dan teknik serta prosedur analisis

kualitas makanan khas tradisional bugis makassar "Baje" yang dikemas dengan plastik dan pelabelannya. Tim PKM memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra ibu-ibu PKK dalam hal merancang teknik dan prosedur yang lebih kreatif dan inovatif sehingga lebih diminati oleh konsumen.

3. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan menggunakan peralatan. Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok ibu-ibu PKK di Kelurahan Romang Lompoa Kec Bontomarannu Kab Gowa dengan teknik pengemasan dan pelabelan berdampak pada meningkatnya produktivitas mereka, kualitas semakin baik dan lebih diminati oleh konsumen.
4. Peserta dapat berkolaborasi dengan kelompok Ibu PKK yang lain misalnya pembuat penjual pisang goreng serta penjual kue-kue. Kerjasama ini akan mendorong pula pertumbuhan pada kelompok lainnya sehingga ada saling membutuhkan. Dengan demikian, baik pembuat makanan khas tradisional bugis makassar "Baje" dengan pembuat minyak kelapa, kopra, santan, dan penjual pisang goreng serta penjual kue-kue bersama-sama memperoleh manfaat.
5. Peserta memperoleh pengetahuan dasar tentang manajemen dan pemasaran produk-produk olahan makanan khas tradisional Bugis Makassar "Baje". Selama ini manajemen dari kelompok Ibu PKK di Kelurahan Romang Lompoa Kec. Bontomarannu Kab Gowa, semata-mata hanya berbasis manajemen kekeluargaan. Melalui kegiatan PKM ini mereka dapat menata pembukuan, penghitungan modal, target harga penjualan, pencatatan yang teratur dan tepat, sehingga mudah untuk dikontrol. Kelompok ibu-ibu PKK juga lebih banyak mengenal atau mengetahui cara-cara pemasaran, dan mampu bekerja sama dengan pemerintah dan pihak lain yang dapat mendukung usaha mereka.



SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

"Peluang dan tantangan pengabdian kepada masyarakat yang inovatif di era kebiasaan baru"

ISBN: 978-623-7496-57-1

Kesuksesan dalam kegiatan PKM ini diperoleh pula penghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini, diantaranya sebelum kegiatan ini ditentukan terlebih dahulu mensearch pada google map dimana sesungguhnya lokasi pengabdian ini. Namun dengan bantuan google Map tetapi tidak seorangpun teman yang mengetahui dimana sesungguhnya alamat tersebut. Tetapi dengan bantuan google map dapat memperoleh lokasi tersebut dalam waktu yang tertentu untuk memperoleh dimana lokasinya. Setelah melakukan pelatihan beberapa peserta menyarankan kegiatan berikutnya dilaksanakan dengan mempertimbangkan: kegiatannya mengarah dalam bidang kesehatan, membuat kue tradisional yang lain misalnya kue baruasa (kering), kegiatan tata busana / menjahit, membuat aneka macam makanan, memberikan pemahaman kerajinan

tangan dengan bahannya dari masyarakat dan ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., Edwards, R.A. Fleet, G.H., and Wootton, zm. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Djitro, S. 1994. Morfologi tanaman Obat-Obatan. UGM Press. Yogyakarta
- Hardjo, S., N.S. Indrasti, dan T. Bantacut, 1989. Biokonversi : Pemanfaatan Limbah Industri Pertanian. PAU IPB. Bogor.
- Liliasari, 1995. Kimia 3 SMU. Depdikbud. Jakarta.
- Norman, W. Desrosier. 1988. Teknologi Pengawetan. UI – Press, Jakarta.
- Pantastico, ER.B. 1993. Fisiologi Pasca Panen. UGM Press. Yogyakarta.
- Syahrir dkk. 2007. Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Makanan Khas Tradisional Bugis Makassar