

**PELATIHAN PENGEMASAN PRODUK PANGAN OLAHAN JAGUNG
DAN JAHE DI DESA NGOMBAK DAN KALIMARO KECAMATAN
KEDUNGJATI GROBOGAN**

Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah¹, Rasiman², Dwi Prasetyo Hadi³, Adhy Purnomo⁴

^{1,2,3}Universitas PGRI Semarang. Jl. Sidodadi Timur No. 24 Semarang 50125 Indonesia

⁴Politeknik Negeri Semarang. Jl. Prof. H. Soedarto, S.H. Tembalang Semarang 50275 Indonesia

Email: umarhafidzah@gmail.com

ABSTRAK

Kemasan produk mempunyai peran penting dalam menentukan daya terima konsumen dan menjaga kualitas produk. Olehkarena itu pelatihan pengemasan dilakukan pada kelompok wanita tani (KWT) di Desa Ngombak dan Kalimaro, Kecamatan Kedungjati, Grobogan. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari lima tahap yaitu pretes, penyampaian materi, praktik, diskusi dan tanya jawab, serta postes. Hasil kegiatan menunjukkan terjadinya keberhasilan transfer ilmu, pengetahuan dan keterampilan pada peserta. Hal ini nampak pada peningkatan skor pretes yang mana lebih dari 80% peserta belum tahu dan tidak bisa menjadi 100% tahu dan bisa melakukan pengemasan pada hasil postes. Antusiasme peserta sangat tinggi selama pelatihan yang tercermin dalam suasana diskusi yang interaktif dan aktif dalam praktik. Peserta telah mampu mengemas hasil olahan jahe dan jagung dengan botol, aluminium foil dan plastik sesuai dengan karakteristik produknya.

Kata kunci: kemasan pangan, jagung, jahe, pemberdayaan masyarakat

ABSTRACT

Product packaging has an important role in determining consumer acceptance and maintaining product quality. Therefore the packaging training was carried out on women farmer groups (KWT) in Ngombak Village and Kalimaro, Kedungjati District, Grobogan. The implementation of the activity consists of five stages, namely: pretest, delivery of material, practice, discussion and question and answer, and posttest. The results of the activity indicate the success of the transfer of knowledge, and skills to the participants. This can be seen in the increase in the pretest score, where more than 80% of the participants did not know and could not be 100% aware and could do the packaging on the posttest results. The enthusiasm of the participants was very high during the training which was reflected in the atmosphere of interactive and active discussion in practice. Participants have been able to package processed ginger and corn with bottles, aluminum foil and plastic according to the characteristics of the product.

Key words: packaging of food, corn, ginger, community empowerment

PENDAHULUAN

Pengemas merupakan salah satu faktor yang penting terhadap produk (FAO, 2012). Pengemas dapat mempengaruhi tampilan luar produk yang dapat dilihat konsumen. Pengemas menjadi identitas produk yang dikemasnya. Pengemas juga menjadi pemikat konsumen untuk memilih suatu produk. Selain itu, pengemas juga berperan dalam menjaga produk dari kerusakan akibat berbagai hal seperti fisika, kimia, dan mikrobiologi (Marsh et al., 2007). Pemilihan pengemas yang tepat akan berpengaruh pada harga produk dan kualitas produk (Raheem, 2012).

Melihat pentingnya peran pengemas terhadap produk maka Program PKW CSR tahun 2018 melakukan pelatihan pengemasan produk olahan jahe dan jagung di Desa Ngombak dan Kalimaro, Kecamatan Kedungjati, Grobogan. Program PKW CSR ini telah mulai sejak 2017 dengan budidaya jahe dalam polibah di halaman rumah warga dan pada tahun 2018 awal melakukan diversifikasi pengolahan produk dari jahe dan jagung di kedua desa tersebut (Hasbullah et al., 2018). Produk yang telah berhasil dibuat pada program sebelumnya seperti sirup jahe, serbuk jahe instan, permen jagung, marning dan emping jagung pedas manis. Produk tersebut harus dikemas agar bisa dipasarkan.

Pengembangan aneka olahan jahe hasil program PKW CSR 2017 dan pengembangan olahan jagung yang merupakan komoditas unggulan di kedua desa tersebut memerlukan dukungan seperti pengemasan yang

sesuai. Jenis kemasan sangat banyak dan memiliki kelebihan dan kekurangan. Sehingga pengetahuan pemilihan kemasan yang tepat sangat diperlukan untuk masyarakat di kedua desa tersebut.

METODE

Peserta pelatihan adalah masyarakat di Desa Ngombak dan Kalimaro, Kedungjati, Grobogan yang tergabung dalam kelompok wanita tani. Total kelompok sejumlah 5 kwt. Pelatihan dilakukan dalam beberapa tahapan. Tahap pertama, dilakukan pretes. Tahap kedua, peserta diberikan materi yang disampaikan dengan penjelasan langsung. Peserta diberikan modul selama kegiatan berlangsung. Tahap ketiga, peserta diajak praktek melakukan pengemasan produk olahan jahe dan jagung. Tahap keempat, diajak diskusi dan tanya jawab. Tahap kelima, peserta diberikan posttest. Evaluasi dilakukan dengan pre tes dan postes dengan menggunakan kuesioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

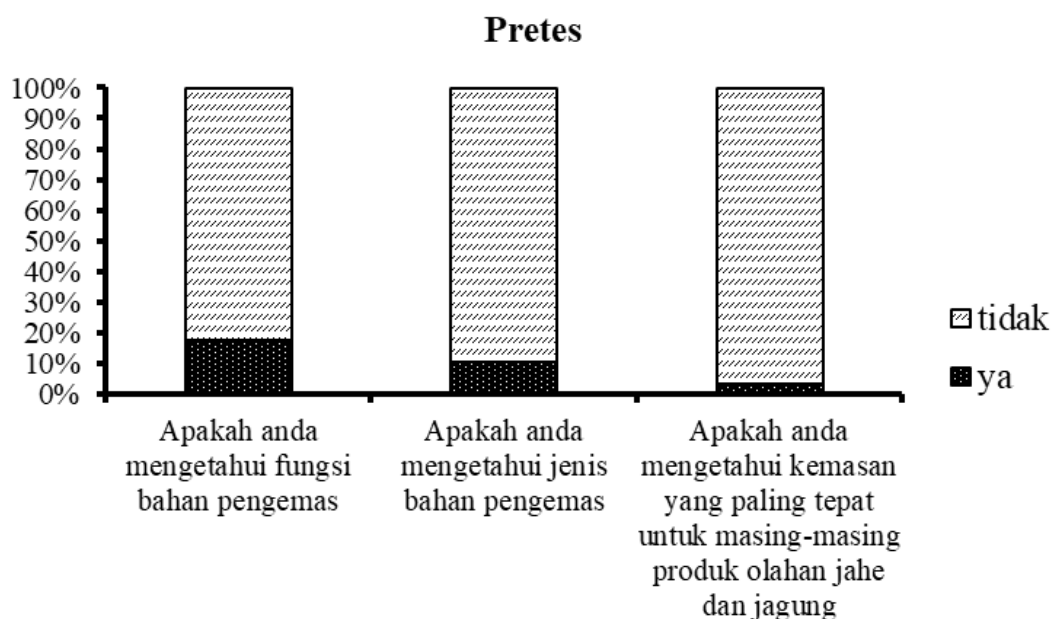
Pelatihan tahap pertama dilakukan dengan melakukan evaluasi sebelum pelatihan. Evaluasi pengukuran tingkat pengetahuan sebelum pelatihan dilakukan dengan kuesioner pretes. Peserta didampingi mengisi kuesioner pretes pada tahap ini (Gambar 1). Hasil pretes disajikan dalam Gambar 2. Berdasarkan hasil pretes dapat diketahui bahwa pengetahuan peserta mengenai fungsi bahan pengemas sangat rendah sekali, lebih dari 80% peserta tidak mengetahui fungsi pengemas.

Pengetahuan mengenai jenis kemasan juga menunjukkan hasil bahwa lebih dari 85% peserta belum mengetahuinya. Selain itu lebih dari

90% peserta juga belum mengetahui jenis pengemas yang paling sesuai untuk produk olahan jahe dan jagung.



Gambar 1. Pelatihan tahap pertama pretes



Gambar 2. Hasil pretes

Pelatihan tahap kedua dilakukan dengan penyampaian materi pengemasan (Gambar 3). Materi pengemasan berisi penjelasan

kemasan yang cocok untuk bahan pangan. Selama penjelasan oleh pemateri, peserta dibekali dengan modul pengemasan. Modul ini

berisi penjelasan detail jenis bahan pengemas, kode bahan pengemas dan sifatnya, keunggulan dan kekurangan masing-masing jenis

bahan pengemas. Selama penyampaian materi peserta sangat memperhatikan penjelasan yang disampaikan pemateri.



Gambar 3. Pelatihan tahap kedua penyampaian materi pengemasan

Pelatihan tahap ketiga dilakukan dengan mengajak peserta praktik langsung mengemas produk olahan pangan dari jahe dan jagung (Gambar 4). Beberapa produk yang dikemas ialah sirup jahe, serbuk jahe instan,

permen jagung, marning dan emping jagung pedas manis. Peserta sangat antusias dalam praktek ini, mereka mengemas seluruh produk dan juga melabelinya.





Gambar 4. Pelatihan tahap ketiga praktik pengemasan

Pelatihan tahap keempat dilakukan dengan mengadakan diskusi dan tanya jawab antara peserta pelatihan dengan pembicara (Gambar 5). Peserta sangat antusias dalam sesi ini.

Mereka banyak bertanya kemasan yang paling cocok untuk masing-masing produk. Kemudian cara mengemas yang baik supaya bisa awet dan tidak cepat rusak.



Gambar 5. Pelatihan tahap keempat sesi diskusi dan tanya jawab

Pelatihan tahap kelima dilakukan dengan pemberian postes (Gambar 6). Postes merupakan evaluasi dari kegiatan pelatihan yang telah

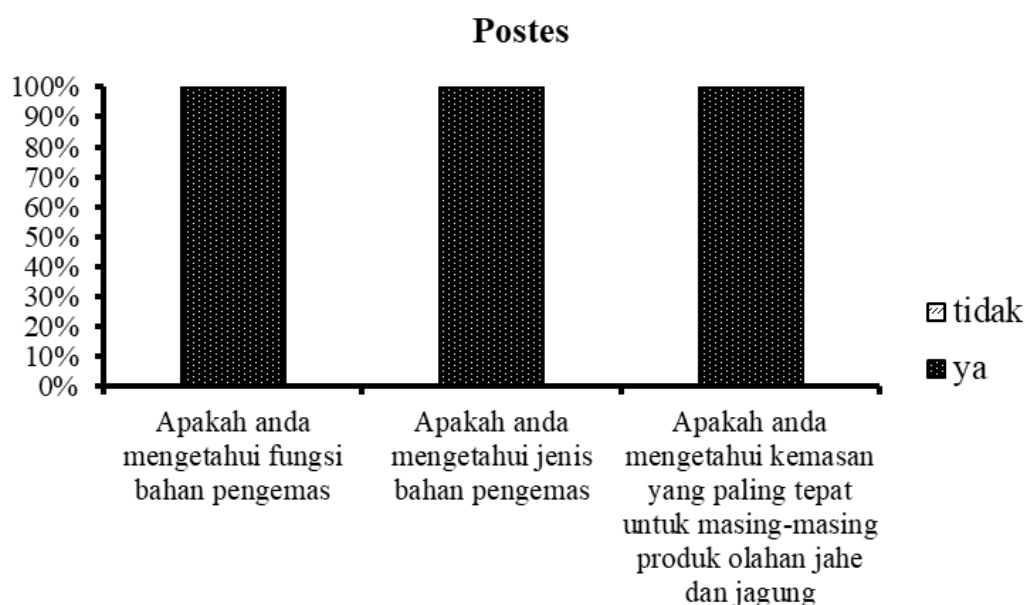
diberikan kepada peserta. Media yang digunakan ialah kuesioner. Postes digunakan untuk mengukur daya terima transfer ilmu dan pengetahuan

serta keterampilan selama kegiatan pelatihan. Berdasarkan Gambar 7, menunjukkan bahwa pengetahuan peserta akan fungsi kemasan meningkat drastis menjadi 100% seluruh peserta faham. Pengetahuan peserta mengenai jenis kemasan juga

meningkat 100%. Selain itu seluruh peserta juga menjadi tahu jenis kemasan yang paling cocok untuk mengemas produk olahan jahe dan jagung.



Gambar 6. Pelatihan tahap kelima peserta mengisi postes



Gambar 7. Hasil Postes

Berbagai produk yang dikemas antara lain sirup jahe, serbuk jahe instan, permen jagung, marning dan emping jagung pedas manis (Gambar 8). Sirup jahe dikemas menggunakan botol plastik 600 ml. Serbuk jahe instan dikemas menggunakan kemasan aluminium

foil. Permen jagung dikemas menggunakan kemasan aluminium foil. Sedangkan marning dan emping jagung pedas manis dikemas menggunakan plastik transparan. Kegiatan pelatihan diakhiri dengan foto bersama (Gambar 9).



Gambar 8. Kemasan produk yang diterapkan pada produk olahan jagung dan jahe dalam pelatihan.



Gambar 9. Seluruh peserta dan pemateri dalam pelatihan pengemasan

KESIMPULAN

Pelatihan pengemasan yang dilakukan di Desa Ngombak dan Desa Kalimaro Kecamatan Kedungjati Grobogan sukses dilakukan. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta dan peningkatan yang signifikan pengetahuan dan keterampilan dari pretes menuju postes.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pelatihan ini merupakan satu dari rangkaian kegiatan dalam Program Kemitraan Wilayah (PKW)-CSR tahun kedua yang didanai Kementerian Ristek Dikti tahun pendanaan 2018.

DAFTAR PUSTAKA

FAO. 2012. *Manual on Food Packaging for Small and Medium Size Enterprises in Samoa*. FAO. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sap/docs/Food%20Packaging%20Manual.pdf.

Hasbullah UHA, Rasiman D P, Hadi A, Purnomo. 2018. Diversification of Corn and Ginger Product from Ngombak and Kalimaro Villages District of Kedungjati Grobogan. *Proceeding International Conference on Community Service Programme Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang*. P82-85.

Marsh K and Bugusu B. 2007. Food Packaging-Roles, Materials, and Environmental Issues. *Journal of Food Science* 72(3): R39-R55. doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00301.x.

Raheem D. 2012. Application of plastics and paper as food packaging materials—an overview. *Emir. J. Food Agric.* 2012. 25 (3): 177-188. doi: 10.9755/ejfa.v25i3.11509.