

Memperkenalkan Teknik Pengemasan Sayuran Melalui Penyuluhan Kemasan Sayuran Kepada Guru-Guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa

Hardin¹⁾ Sugiarti²⁾ Muh. Yunus³⁾

¹⁾Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar

²⁾Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar

³⁾Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Pengabdian ini berfokus pada penyuluhan teknik pengemasan sayur pada guru-guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa. Program kemitraan masyarakat ini bertujuan memberi gambaran kepada Guru-guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa (mitra) dengan melakukan: 1 Upaya-upaya yang dilakukan untuk memberikan Pelatihan dan penyuluhan kepada guru-guru SMAN 5 Gowa agar memahami Teknik pengemasan dan memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bisa bertahan lama, 2) membantu Guru-guru SMAN 5 Gowa agar terampil dalam melakukan Teknik pengemasan dan memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bias bertahan lama. Target dan luaran yang ingin dicapai yaitu Untuk merealisasikan program yakni bagaimana menjadikan guru-guru yang mampu melakukan teknik pengemasan sayuran agar sayuran yang mereka simpan dapat bertahan lama dan tidak cepat mengalami kerusakan. Dalam menyampaikan materi pelatihan di gunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab, dan demonstrasi langsung.

Kata Kunci: Teknik, Pengemasan, Sayuran

Abstract. This service focuses on extension of vegetable packaging techniques to teachers of SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa. This community partnership program aims to provide an overview for the teachers of SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa (partners) by carrying out: 1 Efforts made to provide training and counseling for SMAN 5 Gowa teachers to understand packaging techniques and choose suitable packaging for vegetables so that vegetables can last a long time, 2) help SMAN 5 teachers Gowa to be skilled in carrying out packaging techniques and choosing suitable packaging for vegetables so that vegetables can last a long time. The target and output to be achieved is to realize the program, namely how to make teachers who are able to do vegetable packaging techniques so that the vegetables they store can last a long time and do not get damaged quickly. In delivering training materials, lectures, discussion and question and answer methods, and live demonstrations are used.

Keywords: Technique, Packaging, Vegetables

I. PENDAHULUAN

Hasil Pertanian merupakan komoditi terbesar dan utama yang dihasilkan oleh penduduk Indonesia, salah satu komoditas pertanian yang menjadi andalan dan masyarakat butuhkan adalah sayur-sayuran, sayur sayuran merupakan sumber nutrisi yang sangat lengkap bagi kesehatan, sehingga dapat membantu masyarakat Indonesia dapat terlepas dari kekurangan gizi dan membebaskan balita dari stunting yang saat ini menjadi permasalahan besar bagi masyarakat miskin yang ada di Indonesia pada khususnya dan dunia pada umumnya.

Sayur merupakan kebutuhan pokok yang sangat penting bagi kehidupan manusia, karena sayur dapat menyediakan unsur penting yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti protein, karbohidrat, lemak, mineral, dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Sayur dapat memberikan efek kesegaran bagi pemakannya sehingga semangat untuk beraktifitas lebih tinggi dan tidak mudah stress, karena nutrisi yang di kandungannya dapat memenuhi unsur-unsur yang di butuhkan oleh tubuh. sayur merupakan bahan pangan yang sangat memberi manfaat bagi tubuh. Tarutama untuk mendukung kebutuhan akan vitamin. Vitamin merupakan

kelompok senyawa organik yang tidak termasuk dalam golongan protein, karbohidrat maupun lemak. (Moch, agus Krisno Budiyono. 2004:51). Kebutuhan vitamin ini relatif kecil, namun peranannya dalam tubuh sangat penting. Peranannya termasuk dalam kelompok zat pengatur pemeliharaan dan pertumbuhan. Disamping itu, vitamin adalah senyawa organik yang mudah rusak oleh pengolahan dan penyimpanan. Karenanya jumlah asupan sayuran dan buah ini relatif tinggi agar orang mendapatkan kemanfaatannya. Vitamin tidak dapat diproduksi oleh tubuh secara cukup, karenanya harus diperoleh dari makanan. Vitamin D merupakan contoh vitamin yang dapat diproduksi didalam kulit, asalkan tubuh mendapatkan sinar matahari dalam jumlah yang cukup. Sinar matahari akan mengubah provitamin D menjadi vitamin D. Vitamin terbagi menjadi dua bagian, yaitu vitamin yang larut dalam lemak dan yang larut dalam air. Perbedaan sifat umum vitamin yang larut dalam lemak dan air seperti tersebut dalam tabel diatas dapat dilihat pada tabel berikut (Sunita Almatsier. 2003:152)

Salah satu kekurangan sayur adalah daya tahannya yang sangat singkat sehingga sangat menyulitkan untuk disimpan sebagai persediaan, sehingga kadang masyarakat Indonesia tidak mengkonsumsi sayur karena keterbatasan ketersediaan sayur terutama yang berdomisili di daerah pesisir atau yang berdomisili jauh dari sumber keberadaan sayur seperti pasar tradisional, kebun sayur, ataupun ibu-ibu yang memiliki kesibukan seperti ASN, Pegawai kantoran, dan pekerjaan lainnya sehingga tidak memiliki waktu untuk stay ataupun pergi ketempat penjual sayur untuk membeli sayur, berbagai upaya yang dilakukan oleh masyarakat untuk menyediakan stok sayur yang ada di rumah mereka, kebanyakan mereka menyimpan stok sayur mereka di freezer, atau kulkas hanya saja kesegaran sayur tersebut tidak bias di pertahankan.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan membungkus sayur tersebut dengan pelastik (mengemas) Bahan kemasan plastik dan kemasan plastik mempunyai sifat dapat ditembus oleh uap air dan gas seperti O₂, CO₂, N₂ dan lain-lain. Kemudahan bahan kemasan dan kemasan plastik dapat ditembus oleh beberapa jenis gas sangat dipengaruhi oleh tipe dan jumlah plastisier, kelembaban udara dan suhu, tipe dan

kualitas bahan pelapis (coating material) dan tingkat kristalisasi bahan. Baik bahan kemasan maupun bahan kemasan jadi yang akan digunakan atau dipilih sebagai alat pengemas perlu diketahui sifatsifatnya agar sesuai dengan tujuan kondisi bahan, sesuai dengan kondisi proses, sesuai dengan tujuan dan kondisi pemasaran. Semakin besar laju permeabilitas bahan pengemas, semakin besar laju perpindahan uap air yang dapat melewati permukaan bahan pengemas. Kegunaan permeabilitas ini adalah untuk memperkirakan umur simpan dan mempertahankan mutu produk dalam kemasan agar dapat bertahan lama dengan mutu yang tetap baik dan dapat diterima konsumen (Suyitno, 1990)

Fenomena di atas tentunya perlu disikapi oleh dosen-dosen Kimia UNM sebagai lembaga yang mencetak guru sekolah, demi meningkatkan dan menambah pengetahuan profesionalisme seorang guru yang tentunya akan mendukung peningkatan pengetahuan masyarakat di Indonesia. Untuk mewujudkan hal tersebut, maka penting untuk dilakukan pelatihan dan penyuluhan Teknik pengemasan dan pemilihan kemasan yang baik untuk sayuran di SMAN 5 Gowa.

Berdasarkan analisis situasi yang telah dipaparkan sebagai gambaran keadaan guru SMAN 5 Gowa yakni kurangnya pengetahuan mengenai Teknik pengemas dan jenis-jenis kemasan yang cocok untuk sayur-sayuran agar mampu bertahan lama dan ramah lingkungan.

Salah satu alternatif pemecahan masalah adalah dengan memberikan pelatihan dan penyuluhan mengenai Teknik pengemasan dan kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bias bertahan lama dan awet kepada guru-guru SMAN 5 Gowa

Adapun rumusan masalah yang mendasari kegiatan ini adalah kurangnya pemahaman Guru-guru SMAN 5 Gowa terhadap Teknik pengemasan dan memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bias bertahan lama. Secara Khusus masalah dalam pengabdian ini adalah:

1. Upaya-upaya apa yang dilakukan untuk memberikan Pelatihan dan penyuluhan kepada guru-guru SMAN 5 Gowa agar memahami Teknik pengemasan dan memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bisa bertahan lama?

2. Bagaimana membantu Guru-guru SMAN 5 Gowa agar terampil dalam melakukan Teknik pengemasan dan memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bias bertahan lama?

II. TARGET DAN LUARAN

A. TARGET

Untuk merealisasikan program yakni bagaimana menjadikan guru-guru yang mampu melakukan Teknik pengemasan serta gambaran kepada guru dalam memilih kemasan yang cocok untuk sayuran agar sayuran bisa bertahan lama

- Secara teoritis dengan menjelaskan gambaran memilih pengemasan sayuran yang baik
- Praktek yang akan dilakukan adalah Teknik melakukan pengemasan agar sayuran bias bertahan lama

Partisipasi yang diharapkan dari mitra dalam hal ini adalah mengkoordinir guru-guru SMAN 5 gowa, membantu menyiapkan fasilitas pelatihan seperti ruangan, perangkat LCD, Laptop dan lain sebagainya. Rencana kegiatan yang akan dilakukan dilokasi mitra dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rencana Kegiatan pemberian Materi Pelatihan Teori dan Praktek

Tabel 1. Rencana Kegiatan pemberian Materi Pelatihan Teori dan Praktek

Materi kegiatan	Penyaji	Keterangan
melaksanakan Teknik pengemasan sayur yang baik	Hardin, S.Si. S.Pd, M.Pd	Praktek
melaksanakan Teknik pengemasan sayur yang baik	Drs. Muhammad Yunus, M.Si	Praktek
Evaluasi	Zaskia Dwi Utami	Support
Evaluasi	Ayu Amalia Andi Mandasini	Support

B. Target Luaran

Sesuai dengan rencana bahwa diharapkan setelah Program Kemitraan Masyarakat ini selesai, maka guru-guru SMAN 5 Gowa dapat melakukan Teknik pengemasan dan mampu memilih kemasan yang baik untuk sayuran agar mampu bertahan lama.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Evaluasi dan Hasil yang dicapai

Pelatihan Pengabdian Kepada masyarakat terhadap guru-guru SMAN 5 Tinggi Moncong

Kab. Gowa mengenai Teknik Pengemasan dan penyuluhan kemasan Sayuran dilaksanakan di Kabupaten Gowa, merupakan bagian dari kegiatan tri darma perguruan tinggi yang wajib di laksanakan oleh setiap dosen dalam menunjang kesempurnaan tri darma perguruan tinggi terutama dalam hal Pengabdian Kepada masyarakat. Selain itu masyarakat dalam hal ini Guru-guru SMAN 5 Tinningmoncong Kab. Gowa berhak mendapatkan mitra dari perguruan tinggi untuk menambah wawasan maupun pengetahuan dalam mengetahui proses pengemasan sayuran sehingga dapat diaplikasikan di dalam dan di luar kelas.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengamatan langsung pada saat pelatihan berlangsung yang dapat diukur dengan melihat:

- Keseriusan dan kesungguhan peserta pelatihan yakni para siswa saat mengikuti pelatihan.
- Jumlah peserta yang ikut sesungguhnya melebihi target yakni melebihi 20 Peserta.
- Lebih dari 80 % peserta telah mampu memahami dan melakukan teknik Pengemasan sayuran.

Setelah melakukan observasi langsung pada saat pelatihan, maka hasil yang dicapai adalah:

- Para guru dalam hal ini peserta memperhatikan dan menyimak secara serius mengenai teknik pengemasan yang di demonstrasikan oleh tim pengabdi. Beberapa guru sebagai peserta bertanya kepada tim pengabdi.
- guru yang hadir melebihi prediksi pada saat pelaksanaan kegiatan.

Hasil yang di peroleh dari pengamatan langsung dan observasi terhadap peserta yang telah mengikuti kegiatan demonstrasi ini, di peroleh informasi bahwa peserta bersungguh sungguh akan menerapkan teknik pengemasan ini dalam kehidupan sehari dalam mengenal lingkungan tempat tinggal mereka sehingga mereka dapat mengenal alam disekitar mereka dengan mampu mengemas sayuran yang ada disekitar mereka dengan baik dan lebih menyenangkan sehingga guru akan semakin termotivasi untuk belajar dan memperbaiki lingkungan sekitar, selain itu peserta dalam hal ini guru juga berkeinginan membagi pengetahuan yang di perolehnya kepada rekan-rekan sebaya, orang tua maupun masyarakat yang ada di sekeliling mereka sehingga pengetahuan

masyarakat sekitar mampu mengenal dan melakukan pengemasan sayuran yang ada di sekelilingnya sehingga mereka mampu menghemat biaya untuk membeli sayur setiap hari karena sayuran yang telah dibeli mengalami proses pembusukan yang selama ini terjadi karena tidak ada perlakuan untuk mencegah pembusukan tersebut melalui pengemasan

Berdasarkan uraian diatas dan evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan teknik pengemasan sayuran ini secara keseluruhan dapat dikatakan demonstrasi ini sangat memuaskan peserta pelatihan karena dapat membantu mereka dalam melakukan teknik pengemasan terhadap sayur-sayuran dan buah-buahan yang ada disekitar mereka.

B. Faktor Pendukung

Kurangnya pemahaman Guru SMAN 5 Tinggimoncong kab. Gowa dalam hal pemahaman dalam melakukan teknik pengemasan sehingga menyulitkan guru-guru dalam melakukan pengemasan sayuran sehingga berdampak pada bertambahnya biaya belanja pengadaan sayur-sayur dan buah-buahan untuk kebutuhan konsumsi sehingga berdampak pada tidak maksimalnya pembiayaan yang diinginkan oleh masyarakat pada umumnya dan guru pada khususnya. Tetapi karena rasa ingin tahu yang tinggi merupakan factor pendukung utama dari suksesnya dan terealisasinya pelatihan ini.

Tingginya minat dan rasa ingin tahu guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa dan keinginan menjadi sumber informasi dalam lingkungan tempat tinggal mereka juga merupakan factor pendukung keberhasilan pelaksanaan pelatihan ini. Terlebih lagi anggota Tim pengabdian tidak lagi diragukan dari segi kapabilitasnya dalam membawakan materi-materi pelatihan.

Selain itu suksesnya pelatihan ini disebabkan oleh berbagai pihak yang benar-benar membantu proses pelatihan yaitu:

1. Ketua jurusan Kimia FMIPA UNM sangat membantu dalam hal pemilihan lokasi pelatihan.
2. Pemerintah Setempat yang sangat mendukung kegiatan pelatihan yang dilakukan
3. Kepala Sekolah SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa yang telah mengizinkan untuk melakukan kegiatan pelatihan ini.

C. Faktor Penghambat

Kesulitan yang dialami mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan pelatihan sehingga sedikit menghambat pelaksanaan pelatihan yang dilakukan diantaranya:

1. Jarak lokasi pelatihan yang cukup jauh dari perguruan tinggi sehingga akses untuk menjalankan proses administrasi terkait kelengkapan sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan sedikit terhambat.
2. Peserta Pelatihan memiliki tempat tinggal jauh dari lokasi pelaksanaan sehingga agak sedikit sulit untuk melaksanakan pelatihan secara tepat waktu yang sesuai dengan jadwal yang telah disusun.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melakukan pelatihan dalam memberikan pemahaman terhadap Guru-Guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa dalam penyuluhan Teknik Pengemasan Sayuran. Sehingga masalah dalam pengabdian ini dapat teratasi diantaranya adalah:

1. Upaya yang dilakukan yaitu memberikan bimbingan kepada Guru-Guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa yang memahami teknik Pengemasan Sayuran.
2. Membantu Guru-Guru SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa agar mampu melakukan pengemasan sayuran sehingga dapat menghemat pengeluaran yang berkaitan dengan bahan-bahan pokok terutama sayuran dan buah-buahan

B. Saran

Diharapkan setelah pelatihan ini tetap menjalin komunikasi kepada guru-guru secara rutin agar lebih banyak bertukar informasi dan berbagi pengetahuan dan keterampilan terhadap perkembangan siswa sehingga pengetahuan siswa yang ada didaerah tetap berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Joyce, B., Weil, M., Calhoun, E. 2009. *Models Of Teaching Model-Model Pengajaran Edisi Kedelapan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Khaeruddin dan Sujiono, Eko Hadi. 2005. *Pembelajaran Sains (IPA) Berdasarkan Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Makassar : State University of Makassar Press.



- Liliasari, 2007. *Model-model Pembelajaran Berbasis Teknologi Informasi Untuk Mengembangkan Keterampilan Generik Sains dan Berfikir Tingkat Tinggi Pebelajar*. Laporan Penelitian
- Moch. Agus Krisno Budiyono, 2004. *Dasar-dasar ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- Nur, M. 1998. *Proses Belajar Mengajar dengan Pendekatan Keterampilan Proses*. Surabaya : SIC Surabaya.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suminta Almatsier. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Yogyakarta.
- Suyitno, 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Wilmer, A. Jenkins and James,
- UU No 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen.
- UU nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem pendidikan Nasional.