



Pelatihan kewirausahaan untuk menjaga mutu mie kering ebi dengan berbagai kemasan dan pelabelan di Kabupaten Takalar

Diyahwati¹, Amirah Mustarin², Muhammad Wiharto³

^{1,2}Pendidikan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

³Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Dried prawn noodles is one of the foods that is favored by Indonesian people since the taste is crunchy and tasty, healthy, and it can be used as a souvenir. Dried prawn noodles have a long shelf life, but they are hygroscopic so they are easily damaged and the additional protection is needed. Most of home industries, including dried prawn noodles industries in the Sandrobone District, Takalar, generally do not conduct a good way of packing. Thus, the noodles are easily damaged and lose its taste. The aim of implementing the Community Partnership Program in packaging and labeling of dried prawn noodles was to improve the knowledge and skills of participants in the Sanrobone District of Takalar Regency. The activities included: (1) Implementation of the Community Partnership Program in the Sanrobone District on packaging and labeling training of dried prawn noodles was an effective and efficient way to introduce dried prawn noodle products, especially for the new entrepreneurs; (2) This training as part of the Community Partnership Program was not only increasing participants' knowledge, but also could improve the skills of participants in choosing the type of packaging that was suitable for dried prawn noodles and the participants able to make their own product labels; (3) This packaging and labeling training of dried prawn noodles was supported by the people in the Sanrobone District. It was evidenced by the ratings obtained from questionnaires. The average score was 3.49 or categorized as good.

Keywords: dried prawn noodle, labelin, packaging

I. PENDAHULUAN

Mie kering merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie (Standar Nasional Indonesia, 1996). Mie kering ebi termasuk golongan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia bagi semua kalangan, karena rasanya yang renyah/gurih, bergizi, dan dapat dijadikan oleh-oleh. Kandungan gizi yang relatif tinggi menjadikan mie kering ebi sebagai alternatif cemilan bergizi. Mie kering ebi yang berkadar air rendah tersebut membuat jenis mie ini memiliki umur simpan yang panjang, akan tetapi karena sifat higroskopisnya mie tersebut mudah menjadi rusak pada

lingkungan yang lembab, kerusakan yang terjadi antara lain berupa kapang yang tumbuh pada mie sehingga diperlukan suatu pelindung tambahan.

Usaha rumahan pengolahan pangan termasuk mie kering ebi di Kecamatan Sandrobone Kabupaten Takalar pada umumnya dikemas seadanya sehingga cepat mengalami penurunan mutu diantaranya kehilangan kerenyahannya dan beraroma tengik. Penyimpangan mutu bahan pangan dan produk olahan seperti mie kering ebi, merupakan penyusutan kualitatif dimana mie kering tersebut mengalami penurunan mutu sehingga menjadi tidak layak lagi untuk dikonsumsi manusia. Tekstur menjadi liat dan beraroma tengik. Bahan pangan dikatakan rusak apabila telah mengalami perubahan cita rasa, penurunan nilai gizi, atau tidak aman lagi untuk dimakan karena dapat mengganggu kesehatan (Winarno & Jenie, 1982). Salah satu penyebab penurunan kualitas produk mie kering ebi adalah kemasan yang tidak memenuhi standar. Kemasan harus memiliki fungsi mawadahi, memberikan perlindungan dan memperpanjang masa simpan produk (Purwiyatno, 2014).

Produksi ebi yang cukup besar 200 ton/tahun (Badan Pusat Statistik, 2016), memungkinkan ketersediaan bahan baku pembuatan mie kering ebi di Kecamatan Sandrobone tidak akan mengalami kekurangan. Tingginya permintaan mie kering ebi sebagai alternatif cemilan, diperlukan penanganan kemasan dalam mempertahankan mutu produk. Kemasan bukan hanya melindungi mutu sebuah produk, namun merupakan salah satu unsur yang mempengaruhi banyaknya penjualan atau minatnya konsumen terhadap produk tersebut. Pelabelan juga sangat diperlukan sebagai identitas pemilik usaha dan keberlanjutan usaha dalam menjalin komunikasi dengan konsumen.

Kemasan produk dan labelnya selain berfungsi sebagai pengaman produk yang terdapat di dalamnya juga berfungsi sebagai media promosi dan informasi dari produk yang bersangkutan. Kemasan produk yang baik dan menarik akan memberikan nilai tersendiri sebagai daya tarik bagi konsumen. Namun demikian,



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-602-555-459-9**

sampai saat ini kemasan produk masih merupakan masalah bagi para pengelola usaha, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah.

Oleh karena itu, pelatihan kewirausahaan untuk mempertahankan mutu mie kering ebi dengan berbagai kemasan dan pelabelan perlu dilakukan pada masyarakat di Kecamatan Sandrobone. Harapannya kelompok usaha mie kering ebi dapat membuat kemasan yang kedap udara dan menarik sehingga terjaga kualitasnya, laku dipasaran dan memiliki masa simpan yang relatif lebih lama dari sebelumnya.

II. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan yang dilakukan Tim Pelaksana PKM dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh Mitra sebaiknya melalui proses, mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan. Melalui proses-proses tersebut diharapkan inovasi dapat diadopsi secara berkesinambungan, serta target sasaran mempunyai kemampuan untuk melakukan analisis terhadap perkembangan usahanya, serta mampu mengembangkan inovasi yang telah dikuasainya. Agar setiap proses berlangsung dengan baik, maka penyampaian inovasi kepada Mitra ditempuh melalui tahapan penjelasan, diskusi, praktek serta dilakukan tahapan pendampingan. Secara garis besar metode yang digunakan dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dapat dijelaskan sebagai berikut:

A. *Persiapan dan Rencana Kegiatan*

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini, tidak lupa melibatkan mitra secara langsung untuk berpartisipasi dalam hal mengusulkan peserta yang akan turut serta dalam kegiatan PKM, ruang dan tempat bagi terlaksananya kegiatan. Persiapan pelaksanaan kegiatan PKM adalah:

1. Observasi awal pada lokasi pelaksanaan kegiatan ini dengan tujuan untuk mengetahui berapa jumlah produksi udang ebi, sehingga kemungkinan ketersediaan bahan baku dapat terpenuhi.
2. Konsolidasi dalam bentuk kemitraan terkait dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
3. Sosialisasi program dengan melakukan pendataan yang dibantu pihak mitra untuk menentukan peserta yang akan mengikuti pelatihan.
4. Menyusun modul-modul yang akan digunakan untuk kegiatan pelatihan. Modul-modul ini akan disesuaikan dengan kondisi mitra, sedangkan mitra mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam kegiatan.
5. Melaksanakan kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk mie kering ebi mulai dari pemilihan bahan kemasan dan jenis kemasan.

6. Membentuk dan melakukan pendampingan kelompok-kelompok usaha produk mie kering ebi dan pemasarannya.
7. Menyusun laporan mengenai kegiatan pelatihan dan juga rekomendasi bagi yang terkait mengenai langkah-langkah penting yang perlu diambil dalam mengoptimalkan penggunaan kemasan dan pelabelan sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

B. *Metode Kegiatan*

Metode pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah sebagai berikut:

1. Metode Ceramah, pemberian materi ini bertujuan untuk memberikan gambaran singkat dan menjelaskan mengenai prinsip/konsep dasar mengenai pengemasan dan pelabelan produk mie kering ebi.
2. Metode Diskusi, metode diskusi ditempuh dengan memberikan kesempatan pada masyarakat untuk melakukan dialog dan berbagi pengalaman serta membahas permasalahan yang dihadapi di lapangan kemudian dicarikan solusi yang tepat dalam inovasi dan penerapan teknik yang tepat pada pengemasan dan pelabelan produk mie kering ebi.
3. Metode Demonstrasi/Praktek, untuk memperlihatkan dan mensimulasikan pengemasan dan pelabelan produk mie kering ebi, mulai dari pemilihan bahan pengemas dan mendesain label yang menarik.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Hasil yang Dicapai*

Peserta pelatihan telah memiliki indikator pencapaian kemampuan pengetahuan dan keterampilan sebagai berikut:

1. Peserta mampu menggolongkan/memvisualisasikan jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan sebagai pengemas makanan.
2. Peserta mampu memilih jenis pengemas yang sesuai untuk mie kering ebi.
3. Peserta mampu membuat dan mencantumkan komponen-komponen yang harus tercantum pada label kemasan.
4. Peserta mampu menggunakan alat-alat pendukung kemasan.
5. Peserta mampu menjelaskan pengertian dan fungsi kemasan.
6. Peserta mampu menjelaskan fungsi pelabelan pada kemasan.

Pengetahuan peserta pelatihan tentang kemasan dan pelabelan sebelum mengikuti pelatihan sangat rendah. Sebagai gambaran, temuan di lapangan menunjukkan peserta pelatihan tidak mengetahui jenis-jenis kemasan yang baik untuk produk makanan, kemasan yang digunakan seadanya tidak sesuai standar sehingga kemasan mudah bocor dan mie kering ebi mengalami penurunan kualitas.

Tabel 1. Distribusi frekuensi dan kategori nilai pretest-posttest keterampilan pengemasan dan pelabelanmie kering ebi

Kategori	Pretest		Posttest	
	Frekuensi	Persentase (%)	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat Terampil	0	0,00	2	9,50
Terampil	0	0,00	19	90,50
Tidak Terampil	21	100,00	0	0,00
Sangat Tidak Terampil	0	0,00	0	0,00
Jumlah	21	100,00	21	100,00

Pelatihan yang dilaksanakan melalui program kemitraan masyarakat disamping dapat meningkatkan pengetahuan, juga dapat meningkatkan keterampilan. Peserta menjadi terampil dalam memilih jenis kemasan yang sesuai untuk mie kering ebi dan mampu membuat label produk sendiri. Pembuatan label produk sangat penting, karena label dapat dijadikan alat komunikasi bagi produsen dan konsumen. Seperti pada Tabel 1, semua peserta (21 orang) sebelum mengikuti pelatihan semua masuk dalam kategori tidak terampil, namun setelah mengikuti pelatihan terjadi peningkatan keterampilan menjadi kategori terampil 19 orang dan 2 orang sangat terampil. Peserta telah mampu memasukkan komponen-komponen yang harus tercantum pada label sehingga mie kering ebi telah memiliki informasi pada bagian kemasannya. Melihat pentingnya pengelolaan penampilan produk dan teknis-teknis pemasaran, maka perlu adanya pembinaan bagi para pelaku usaha yang baru belajar baik dari swasta maupun perguruan tinggi dalam rangka meningkatkan penghasilannya (Irrubai, 2016).

Hal ini membuktikan bahwa Program Kemitraan Masyarakat dalam kegiatan pelatihan memilih kemasan dan pelabelan sangat tepat untuk diterapkan pada masyarakat di Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. Kefektifan terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat didukung oleh hasil kuesioner sebagai penilaian peserta pelatihan dan perangkat desa terhadap pelaksanaan program tersebut (Tabel 2).

Tabel 2. Penilaian masyarakat terhadap pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat

Aspek yang Dinilai	Skor	Kriteria
Tema Pelatihan	3,55	Sangat Baik
Materi Pelatihan	3,46	Baik
Instruktur	3,58	Sangat Baik
Suasana Pelatihan	3,67	Sangat Baik
Perlengkapan	3,25	Baik
Kesiapan Penyelenggara	3,45	Baik
Rata-rata	3,49	Baik

Tabel 2 menjelaskan mengenai penilaian peserta pelatihan dan perangkat desa terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dalam pelatihan pengemasan dan pelabelan mie kering ebi di Kecamatan Sanrobone dengan rata-rata skor 3,49 dengan kategori baik.

Penilaian tingkat kesukaan pada mie kering ebi dengan kemasan biasa dan mie kering ebi yang dikemas menggunakan kemasan standar disertai label, menunjukkan bahwa kemasan dengan mencantumkan label lebih menarik dan disukai konsumen. Sesuai dengan fungsi label menurut *Kotler* yaitu sebagai identifikasi produk, menentukan kelas produk dan mempromosikan produk lewat aneka gambar-gambar yang menarik. Dapat disimpulkan bahwa mie kering ebi yang dikemas menggunakan kemasan dengan disertai label, lebih memiliki nilai jual di pasaran.



Gambar 1. Jenis-jenis kemasan

IV. KESIMPULAN

1. Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat di Kecamatan Sanrobone pada pelatihan pengemasan dan pelabelan mie kering ebi, merupakan cara yang efektif dan efisien untuk memperkenalkan produk mie kering ebi khususnya bagi pelaku usaha yang baru belajar.
2. Pelatihan yang dilaksanakan melalui program kemitraan masyarakat disamping dapat meningkatkan pengetahuan, juga dapat meningkatkan keterampilan peserta pelatihan dalam memilih jenis kemasan yang sesuai untuk mie kering ebi dan mampu membuat label produk sendiri.
3. Penilaian terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dalam pelatihan pengemasan dan pelabelan mie kering ebi didukung oleh masyarakat di Kecamatan Sanrobone terbukti dengan penilaian yang diperoleh dari kuesioner rata-rata skor 3,49 dengan kategori baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan dana PNBP. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat UNM



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-602-555-459-9**

dan Pemerintah Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar yang telah mendukung dan memfasilitasi kegiatan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar. 2016. *Statistik Daerah Kabupaten Takalar*. Takalar: Badan Pusat Statistik.
- Irrubai, M.L. 2016. Strategi Labeling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga. *Sosio Didaktika: Social Science Education Journal*, 3 (1): 17-26.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran jilid 2*. Jakarta: Prenhallindo.
- Purwiyatno, H. 2014. Sustainable Food Packaging: Arah Pengembangan Pengemas Pangan Masa Depan. *Food Review Indonesia* 9 (10).
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Mi Kering*. <https://dokumen.tips/documents/sni-01-2974-1996-mie-kering.html>.
- Winarno, F. G & B. S. L. Jenie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.