

PELATIHAN INOVASI PENGEMASAN MENGGUNAKAN KEMASAN ZIPLOCK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN NILAI JUAL KERUPUK RIZKY RIDHO

Dwi Budi Prasetyo, Neni Sumarni, Afif Hakim
Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik,
Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Buana Perjuangan Karawang neni.sumarni@ubpkarawang.ac.id
ti19.dwiprasetyo@mhs.ubpkarawang.ac.id
neni.sumarni@ubpkarawang.ac.id
afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

ABSTRAK

Program pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk dan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual kerupuk. Kegiatan ini bekerjasama dengan UMKM kerupuk Rizsky&Ridho yang berada di desa pasirawi, kecamatan rawamerta, kabupaten karawang. Peserta kegiatan pengabdian ini adalah pemilik dan semua karyawan terutama yang terlibat di proses produksi kerupuk. Metode yang digunakan pada program pengabdian ini berupa sosialisasi dan pelatihan secara langsung berupa pemaparan inovasi pengemasan dan cara pengemasan yang baik menggunakan kemasan ziplock. Proses sosialisasi dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi. Selanjutnya, dilakukan pelatihan cara pengemasan dengan menerapkan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock pada produk kerupuk. Pada proses sosialisasi hasil yang didapatkan dari pengabdian ini adalah meningkatnya pemahaman karyawan dan pemilik UMKM kerupuk Rizky&Ridho tentang pentingnya inovasi pengemasan dan proses pengemasan yang benar menggunakan kemasan ziplock. Selain itu, didapatkan hasil bahwa terjadi peningkatan nilai jual dan permintaan pada rambak cakar dengan aplikasi kemasan ziplock.

Kata kunci: Inovasi, Kemasan Ziplock, Kerupuk

PENDAHULUAN

Pelaksanaan Tri Dharma perguruan tinggi salah satunya adalah melaksanakan pendidikan dan pengabdian kepada masyarakat (Wibowo, 2017). Penyelenggaraan pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk dapat mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif dapat mengembangkan potensi yang ada dalam dirinya agar dapat memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan emosional, memiliki ahlak mulia serta memiliki keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara hal ini sebagaimana tertuang dalam undang-undang nomor 20 tahun 2003, tentang sistem pendidikan nasional Indonesia. Dalam hal ini Universitas Buana Perjuangan Karawang dalam eksistensinya berkomitmen

menjunjung tinggi pelaksanaan Tri Dharma perguruan tinggi, implementasinya dengan pelaksanaan program kuliah kerja nyata, pengabdian tahun 2022 sebagai upaya pengabdian kepada masyarakat. Salah satu potensi desa di desa pasir awi yaitu UMKM kerupuk Riszky Ridho merupakan sebuah usaha makanan ringan berjenis kerupuk yang beralamat di Dusun Sumurbandung RT 009, RW 002, Kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang. Kerupuk Riszky Ridho ini berdiri sejak tahun 1999 dengan beberapa produk yang dihasilkan dan berbagai jenis kerupuk yang dibuat dan beberapa jenis rasa, jenis kerupuk yang dibuat kerupuk dorokdok, kerupuk putih, dan kerupuk jengkol. Tenaga kerja yang ada pada saat ini sebanyak 5 orang dengan kapasitas produksi dari pembuatan kerupuk ini dapat mencapai 100 KG sampai 300 KG/hari terigu beras dan menghabiskan 1 ton aci/bulan. Produksi dilakukan berdasarkan pesanan dan persediaan untuk kebutuhan permintaan pasar dan masyarakat sekitar daerah karawang dan luar kota. Namun demikian, pada proses distribusi jarak jauh terkadang ditemukan beberapa produk kerupuk yang tidak renyah akibat kemasan yang telah terbuka. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pada proses pengemasan kerupuk seperti penutupan plastik yang kurang rapat sehingga dapat mengakibatkan produk yang telah dikemas tidak tahan lama. Selain itu, kurangnya informasi tentang inovasi pengemasan dan cara-cara baru juga dapat mempengaruhi kualitas maupun nilai jual dari kerupuk.

Berdasarkan uraian di atas, menunjukkan bahwa sangat perlu dilakukan pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock di UMKM kerupuk Riszky&Ridho. Tujuan umum diadakannya pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk dan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual kerupuk. Sedangkan tujuan khusus diadakannya program pengabdian ini adalah untuk terjadinya peningkatan pemahaman tentang inovasi pengemasan dan cara pengemasan menggunakan kemasan ziplock. Dengan adanya program pengabdian ini akan timbul produk kerupuk yang dikemas dengan kemasan menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual kerupuk. Selain itu, diharapkan tingkat kerenyahan dapat bertahan lama sehingga permintaan konsumen meningkat dan proses distribusi produk dari UMKM Kerupuk Riszky&Ridho menjadi lebih luas

METODE

Kegiatan pengabdian ini bekerja sama dengan UMKM Kerupuk Riszky&Ridho yang beralamat di desa pasirawi, kecamatan rawamerta, kabupaten karawang. Sasaran yang akan dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah pemilik dan semua karyawan di UMKM kerupuk Riszky&Ridho dengan jumlah total 10 orang. Setelah kegiatan pengabdian ini dilakukan, diharapkan agar seluruh peserta mampu menerapkan dan mengambil manfaat

dari sosialisasi dan pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual kerupuk.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan dilakukan melalui tahapan berikut.

1. SOSIALISASI

Penyampaian materi kegiatan pengabdian masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah, kemudian dilakukan diskusi dalam bentuk tanya-jawab yang memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan inovasi pengemasan dan keamanan pengemas pangan.

2. PELATIHAN

Metode pelatihan yang dilakukan berupa praktek secara langsung kepada pemilik di UMKM kerupuk Rizsky&Ridho yang meliputi cara pengemasan yang baik dan benar dengan menggunakan kemasan ziplock sehingga dihasilkan produk kerupuk yang renyah dan memiliki nilai jual yang lebih. Materi yang digunakan pada kegiatan pelatihan pengemasan meliputi pelatihan cara pengemasan kerupuk yang baik dan benar menggunakan kemasan ziploc

WAKTU DAN TEMPAT

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 s.d 31 Juli 2022 yang berlokasi di Desa pasirawi, kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang.

TARGET PENELITIAN

UMKM kerupuk Rizsky&Ridho yang dikelola oleh Bapak Jajang di Desa Pasirawi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan diskusi dilaksanakan secara offline, berjalan dengan lancar dan baik. Materi sosialisasi yang dipaparkan secara daring dengan rincian materi: 1) Tujuan pengemasan yang baik untuk pangan olahan, 2) Pentingnya inovasi pengemas dalam meningkatkan nilai jual, dan 3) cara pengemasan yang baik dan benar untuk mengemas produk kerupuk menggunakan kemasan ziplock. Tampilan materi sosialisasi yang dipaparkan secara offline seperti pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tampilan Materi Sosialisasi Dan Sesi Tanya Jawab Yang Dipaparkan Secara *offline*

Total peserta sosialisasi adalah 10 orang yang merupakan pemilik usaha dan masyarakat desa pasirawi. Para peserta antusias untuk mengetahui dan memahami materi yang disampaikan terutama materi cara pengemasan kerupuk menggunakan kemasan ziplock. Hal tersebut ditunjukkan dengan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta penyuluhan yang menjadikan tersampainya materi dengan baik. Adapun hasil yang dicapai pada kegiatan sosialisasi ini adalah para peserta mendapatkan pengetahuan tentang pemilihan.

pengemas dan cara pengemasan yang baik untuk mempertahankan kerenyahan kerupuk selama proses distribusi. Selain itu, peserta juga menjadi lebih peduli tentang pentingnya inovasi pengemasan dalam meningkatkan nilai jual produk Dengan pengetahuan dan pemahaman yang didapatkan peserta sosialisasi maka di tahap selanjutnya peserta dapat praktik cara pengemasan menggunakan kemasan ziplock.

Pelatihan pengemasan kerupuk dilakukan tim pengabdian bersama dengan pemilik usaha dan beberapa karyawan terutama yang bertugas pada proses pengemasan. Pembatasan peserta pelatihan ini dikarenakan adanya pandemi Covid-19 yang melarang untuk mengumpulkan banyak orang dalam suatu kegiatan mengingat kabupaten karawang termasuk di dalam kawasan zona merah Covid-19. Walaupun dengan keterbatasan peserta, namun proses pelatihan berjalan dengan lancar dengan tetap mematuhi protocol kesehatan. Pada saat

proses pelatihan, peserta menerapkan teori-teori yang telah dipaparkan sebelumnya pada tahap sosialisasi. Dengan pemaparan teori dan pelatihan secara langsung, maka peserta menjadi lebih mengerti dan paham dalam mengemas kerupuk menggunakan kemasan ziplock. Peserta juga dapat memecahkan kendala-kendala pada proses pengemasan yang dapat menurunkan mutu produk kerupuk. Proses pemasukan kerupuk ke dalam kemasan ziplock yang dilakukan dengan menerapkan personal-hygiene seperti pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Setelah Pelatihan Pengemasan Kerupuk Menggunakan Kemasan Ziplock

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock yang dilakukan pada UMKM kerupuk Rizsky&Ridho dapat meningkatkan nilai jual kerupuk. Melalui sosialisasi tentang inovasi pengemasan dapat meningkatkan pemahaman pemilik dan karyawan pada UMKM. selain itu, melalui pelatihan inovasi pengemasan dengan kemasan ziplock dapat menjadikan produk kerupuk lebih tahan lama, berkualitas dan meningkatkan permintaan konsumen. Adanya kegiatan pelatihan inovasi pengemasan ini maka usaha kerupuk mengalami peningkatan kuantitas dan kualitas produknya. Pelatihan inovasi pengemasan menggunakan kemasan ziplock dapat dijadikan sebagai langkah awal untuk

memperbaiki mutu produk kerupuk dan untuk meningkatkan nilai jual kerupuk. Selanjutnya, perlu dilakukan sosialisasi dan pendampingan pada proses pengolahan kerupuk sebagai upaya untuk memperbaiki mutu produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, O., Rusmana, F. D., Tanjung, R., & Wahrudin, U. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408-417.
- Ekasari, N., Hasanah, N., Siregar, A. P., Sari, N., & Nifita, A. T. (2019). Implementasi digital marketing dan inovasi kemasan kue bengen produk kuliner khas Jambi. *Jurnal Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*, 1(1), 37-42.
- Ningsih, S. C., & Putri, P. H. (2020). Inovasi Kemasan dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek di Yogyakarta. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6-17.
- Arifudin, O., Wahrudin, U., Rusmana, F. D., & Tanjung, R. (2020). Strategi Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Abon Jantung Pisang Cisaat Makanan Khas Subang Jawa Barat. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 371-381.