

PELATIHAN PENGEMASAN UNTUK PENINGKATAN KUALITAS NILAI PRODUK DAN KEBERSIHAN PADA IKM KERUPUK LEMPENG

Parmadi Sigit Purnomo¹, Sri Setyowati^{2*}, Edi Iskandar³, Tri Widayanti¹

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Surya Global Yogyakarta

²Program Studi Keperawatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Surya Global Yogyakarta

³Program Studi Informatika, Universitas Teknologi Digital Indonesia Yogyakarta

*Korespondensi: setyoku.sg@gmail.com

ABSTRAK

Kerupuk lempeng merupakan salah satu jenis camilan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Diberbagai daerah telah memiliki kekhasan kerupuk lempeng yang salah satunya ditunjukkan pada label produk yang tercantum pada plastic pengemasnya. Pengemasan pada produk ini sangat diperlukan dan diperhatikan supaya makanan terjaga dari kontaminasi bakteri dan mengurangi terjadinya kerusakan sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Tujuan dalam kegiatan ini adalah melatih pengemasan kerupuk lempeng sebagai upaya peningkatan kualitas nilai produk dan kebersihan pada Industri Kecil Menengah (IKM) kerupuk lempeng Mbak Genduk. Alat yang gunakan yaitu plastik pengemas, kabel listrik, mesin siler, timbangan dan kertas labeling. Metode yang digunakan dalam pelatihan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu pelatihan packing kerupuk. Pelatihan dilakukan 2 kali pertemuan pada minggu kedua bulan Desember 2023 dan minggu ketiga Januari 2024 di tempat produksi kerupuk lempeng Mbak Genduk di Bantul, dengan jumlah peserta 12 orang. Sebelum pelatihan packing peserta mendapatkan materi tentang pengemasan kerupuk lempeng mentah dan matang. Simpulan dalam kegiatan ini telah terlaksana pelatihan pengemasan kerupuk lempeng sebagai upaya peningkatan kualitas nilai produk dan kebersihan pada IKM kerupuk lempeng Mbak Genduk dengan ditunjukkan peserta sangat antusias mengikuti pelatihan dan telah cakap dalam melakukan packing kerupuk lempeng mentah maupun matang.

Kata kunci : Kerupuk Lempeng, Kualitas Nilai Produk, Packing, Pelatihan, IKM

ABSTRACT

Plate crackers are one of the most popular snacks in Indonesia. Various regions already have the distinctiveness of plate crackers, one of which is shown in the product label listed on the plastic packaging. The packaging of this product is very necessary and important so that the food is protected from bacterial contamination and reduces the occurrence of damage so that it can increase the selling value. The purpose of this activity is to train the packaging of plate crackers as an effort to improve the quality of product value and hygiene in the Small and Medium Industry (SMI) of Mbak Genduk plate crackers. The tools used are plastic packaging, electrical cables, siler machines, scales and labeling paper. The method used in this community service training is cracker packing training. The training was conducted twice in the second week of December 2023 and the third week of January 2024 at Mbak Genduk's plate cracker production site in Bantul, with

12 participants. Before the packing training, the participants received material on the packaging of raw and cooked lempeng crackers. The conclusion of this activity is that the packing training of plate crackers has been carried out as an effort to improve the quality of product value and cleanliness in the Mbak Genduk plate crackers SMI, as shown by the participants who were very enthusiastic about participating in the training and were proficient in packing raw and cooked plate crackers.

Keywords: Plate Crackers, Product Value Quality, Packing, Training, SMI

PENDAHULUAN

Era globalisasi saat ini, kondisi perekonomian dan persaingan pasar yang semakin ketat menuntut masyarakat ataupun pemilik usaha untuk mampu memanfaatkan segala sumber daya yang dimiliki secara optimal, termasuk berusaha menciptakan produk baru. Pemilik usaha harus mampu untuk mempengaruhi konsumen agar konsumen tertarik dengan adanya suatu produk dan jasa yang baru (Rusman, 2022). Kerupuk merupakan salah satu makanan camilan yang digemari oleh masyarakat Indonesia (Oktavia, 2024). Kerupuk termasuk dalam jenis makanan ringan yang seringkali ada untuk lauk ketika makan besar (Koswara, 2009). Di wilayah Bantul sebutan kerupuk lempeng ada yang terbuat dari singkong ataupun beras yang juga disebut dengan kerupuk gendar.

Kerupuk yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya di Pulau Jawa adalah kerupuk nasi, kerupuk ini memiliki banyak nama lain seperti gendar, kerupuk puli, karak atau biasa disebut dengan lempeng (Yulianto dkk., 2021). Kerupuk lempeng adalah kerupuk yang diolah dengan menggunakan bahan dari beras atau nasi dengan penambahan bleng dan bumbu-bumbu secukupnya hingga menghasilkan gendar (Pamungkas dkk., 2021).

Kerupuk lempeng dijual dipasaran dengan 2 jenis yaitu mentah dan matang. Dalam melakukan pembelian konsumen akan memilih kerupuk yang memiliki packing rapi, bersih dan meyakinkan untuk di konsumsi (Manafe & Anigomang, 2021). Konsumen akan

melakukan keputusan pembelian setelah melakukan pertimbangan salah satunya dengan melihat kualitas dari produk.

Packing yang aman merupakan faktor yang sangat diutamakan pada saat memilih atau menentukan produk (Priyogutomo, 2011). Cara mengemas yang kurang baik juga dapat menimbulkan kerusakan pada produk yang dikemas (Widodo dkk., 2020). Melihat hal ini maka tampilan awal menjadi faktor yang meningkatkan ketertarikan konsumen untuk memilih produk dan membelinya.

Bukan hanya dari tampilan saja, tetapi keseluruhan produk juga mempengaruhi keputusan konsumen, mulai dari informasi produk dan ketersediaan produk. Apabila informasi produk tidak jelas, konsumen akan ragu dengan kualitas produk maupun kredibilitas bisnis. Kurangnya informasi produk juga memperlambat waktu berbelanja konsumen dimana mereka harus menghubungi untuk terlebih dahulu untuk menanyakan detail produk, baru kemudian membuat keputusan (Nurul Hasanah, 2023).

Desain kemasan yang menarik dan unik sehingga konsumen akan tertarik dan loyal dengan produk tersebut. Adapun faktor-faktor yang menjadikan produk unggul adalah nama, kemasan, harga, konten, dan banyak faktor lainnya (Fadhil dkk., 2022).

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan di Industri Menengah Kecil (IMK) kerupuk lempeng Mbak Genduk Bantul didapatkan data pemasaran kerupuk karak/lempeng masih terbatas pada masyarakat Bantul dan dipasar tradisional, hal ini dikarenakan salah satunya pengemasan yang belum maksimal. Produsen tidak mengemas produksinya secara menarik sehingga untuk masuk di toko-toko oleh-oleh masih belum bisa, oleh karena itu untuk meningkatkan pemasaran salah satunya adalah dengan memberikan pengemasan pada produksi kerupuk karak/lempeng menjadi sangat diperlukan, agar pemasaran menjadi luas. Jika kondisi ini dilanjutkan tanpa ada perbaikan maka Industri Kecil Menengah (IKM) kerupuk lempeng Mbak Genduk akan tersaingi oleh produk dari IKM lainnya. Melihat permasalahan yang ada maka dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pelatihan packing kerupuk lempeng sebagai upaya

peningkatan kualitas nilai produk pada IKM kerupuk lempeng Mbak Genduk Bantul Yogyakarta.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pelatihan packing kerupuk lempeng sebagai upaya peningkatan kualitas nilai produk pada IKM kerupuk lempeng Mbak Genduk Bantul Yogyakarta. Kegiatan yang dilakukan ditujukan untuk memberikan peningkatan keterampilan packing kerupuk lempeng pada produsen kerupuk lempeng menjadi memiliki tampilan bagus dan menarik serta menjaga kebersihan kerupuk lempeng. Alat yang gunakan yaitu plastik pengemas, kabel listrik, siler, timbangan dan kertas labeling. Jenis kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan dengan sasaran karyawan produsen kerupuk lempeng Mbak Genduk Bantul Yogyakarta yang berjumlah 12 orang. Pelatihan dilakukan 2 kali pertemuan pada minggu kedua bulan Desember 2023 dan minggu ketiga Januari 2024 di tempat produksi kerupuk lempeng Mbak Genduk di Bantul.

Pada pengabdian ini dilakukan 3 tahapan yaitu tahap persiapan, pemberian materi dan konsolidasi. Tahap pertama dilakukan koordinasi dengan pemilik usaha atau produsen kerupuk lempeng Mbak Genduk untuk menetapkan waktu dan tempat pelaksanaan, selain itu juga menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan. Pada tahap pemberian materi, metode yang digunakan adalah dengan pemberian pelatihan packing produk makanan kering khususnya kerupuk mentah dan matang. Produsen diminta agar menyiapkan bahan kerupuk lempeng mentah dan matang untuk dibuat latihan packing. Tahap konsolidasi peserta diberikan contoh melakukan packing kerupuk dan selanjutnya peserta bersama-sama melakukan packing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil pengabdian yang dilakukan di tempat produksi kerupuk Lempeng Mbak Genduk yang diikuti oleh pemilik dan 11 karyawannya menunjukkan peserta mampu melaksanakan packing dengan baik. Pengemasan atau *packaging* memiliki 3 (tiga) jenis

manfaat. Manfaat pertama yaitu *packaging primer* bentuk *packaging* yang secara langsung membungkus produknya. Tidak hanya itu, *packaging* primer juga dimaksudkan supaya konsumen dapat mengidentifikasi produk, mendapatkan *product knowledge*, dan membantunya ketika ingin menggunakan atau mengonsumsi produk. Kedua *Packaging* sekunder adalah *packaging* yang umumnya digunakan untuk mengelompokkan beberapa unit produk menjadi satu saat *point of sale*. Jenis *packaging* ini sendiri dapat membantu saat melakukan manajemen *inventory* seperti pengelompokan atau identifikasi produk sebelum dipajang di depan konsumen. Jenis *packaging* tersier ketiga yaitu *bulk* atau *transit packaging*, digunakan untuk mengelompokkan produk dalam jumlah besar ketika produk akan dipindahkan dari poin A ke poin B. dimana tujuan dari *packaging* ini yaitu untuk memudahkan adanya perpindahan produk dalam jumlah besar secara aman. Disisi lain, *packaging* tersier juga memungkinkan penanganan dan penyimpanan produk dalam jumlah besar dengan mudah (Handayani dkk., 2022).

Pelatihan Pengemasan Kerupuk Lempeng Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Nilai Produk

Pelatihan keterampilan packing yang dilakukan dalam kegiatan ini, juga memberikan label pada produksi lempeng bertuliskan “Mbak Genduk”, sehingga hasil *packing* menjadi lebih maksimal. Langkah pengemasan ditujukan untuk memberikan informasi secara tidak langsung, melalui bentuk dari *packaging* yang lebih detail membuat produk lebih mudah tersampaikan kepada para konsumen. Disisi lain dengan adanya *packaging* dapat menjadi tolak ukur besar kecilnya suatu ukuran dari produk yang dipasarkan. Apabila *packaging* suatu produk melemah dalam arti tidak menarik, maka hal ini dapat dipastikan pangsa pasar produk tersebut dikatakan kurang menarik minat konsumen, sebaliknya jika *packaging* kuat dengan penampilan menarik, maka pangsa pasarnya dapat dikatakan tinggi atau besar (Handayani dkk., 2022).

Pentingnya *packaging* bagi konsumen yaitu sebagai sarana identifikasi membantu konsumen mengetahui dan membedakan suatu produk dari yang lainnya, *packaging*

juga membantu konsumen dalam menggunakan produk sehingga dapat melindungi konsumen dari kandungan berbahaya dalam produk (Damak, 2023). Fungsi dari *packaging* bagi konsumen meliputi membungkus produk, kebanyakan produk perlu dibungkus terlebih ketika disimpan atau dipindahkan. *Packaging* memastikan produk terbungkus seperti yang dibutuhkan; melindungi produk dimana *packaging* juga berfungsi untuk menjaga kualitas, fitur, atau kegunaan yang dimiliki produk dari kerusakan. Ketika *packaging* dilakukan dengan baik maka dapat membantu penanganan produk, terutama ketika akan didistribusikan dan digunakan oleh konsumen, membedakan produk dari kompetitor dan memudahkan konsumen untuk mengidentifikasi dan membedakan produkmu dari kompetitor (Sucipta dkk., 2017).

Tidak hanya itu, *packaging* yang menarik akan menjadi poin plus yang dapat menarik perhatian konsumen, mengingat *packaging* menjadi bagian dari strategi *product marketing* (disdagin.kulonprogokab.go.id, 2020). Sebuah *packaging* yang menarik dan informatif akan memiliki *appeal* untuk dipromosikan. *Packaging* juga membantu brand dalam tahap promosi dan penjualan produk, serta memberikan kemudahan bagi konsumen ketika akan membawa, menangani, atau menggunakan suatu produk (Medina, 2023).



Gambar 1 Alat Packaging

Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan dinyatakan adanya packaging yang baik dapat digunakan sebagai media komunikasi antara brand dengan konsumen, selain itu, packaging yang disertai *labelling* dapat mengkomunikasikan brand identity, *brand message*, dan informasi mengenai produk serta brand ke konsumen. *Packaging* dapat menambah nilai estetika dari sebuah produk dalam hal packaging dapat membuat sebuah produk yang simpel terlihat lebih menarik atau unik.

Pelatihan Pengemasan Kerupuk Lempeng Sebagai Upaya Peningkatan Kebersihan Produk

Packing makanan merupakan hal yang sangat penting dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan saat dibawa dari satu tempat ke tempat lain. Keunggulan yang dapat diperoleh dari melakukan *packing* makanan yang tepat adalah menjadikan makanan tetap segar dan berkualitas (Pusatkemasan.id, 2023). Dengan melakukan packing makanan yang tepat, makanan akan tetap segar dan berkualitas selama perjalanan. Selain itu, penggunaan wadah yang aman dan bahan pengisi yang tepat, suhu makanan dapat dijaga agar tetap dingin atau panas sesuai dengan jenis makanan.



Gambar 1. Proses Packaging

Manfaat pengemasan juga menghindari terjadinya tumpahan dan kerusakan pada kemasan (Kumparan.com, 2022). Selain itu pengemasan memudahkan proses transportasi. Dengan menggunakan wadah yang sesuai dengan ukuran makanan yang akan dibawa,

kita dapat meminimalisir jumlah barang bawaan yang dibawa dan memudahkan proses packing dan membawa makanan (disdagin.kulonprogokab.go.id, 2020).

Pengemasan atau packing makanan yang tepat dapat menjaga kebersihan dan keamanan makanan yang dibawa. Dengan memilih wadah yang aman dan bersih serta membersihkannya dengan baik sebelum dan sesudah digunakan, kita dapat meminimalisir risiko kontaminasi dan menjaga keamanan makanan yang dibawa (Pusatkemasan.id, 2023). Melihat hal ini maka jelas pengemasan bermanfaat untuk menjaga kebersihan makanan yang sudah diproduksi agar konsumen dapat menikmati makanan yang higienis dan sehat tidak terkontaminasi bakteri atau polusi yang dapat merusak makanan.



Gambar 3 Hasil Packaging

Dalam kegiatan ini pelatihan masih difokuskan pada *packaging primer*, bentuk *packaging* yang secara langsung membungkus produknya. Tidak hanya itu, *packaging* primer juga dimaksudkan supaya konsumen dapat mengidentifikasi produk, mendapatkan *product knowledge*, dan membantunya ketika ingin menggunakan atau mengonsumsi produk.

KESIMPULAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di IKM kerupuk lempeng Mbak Genduk telah dilakukan pelatihan pengemasan kerupuk lempeng

sebagai upaya peningkatan kualitas nilai produk dan kebersihan pada IKM kerupuk lempeng mbak genduk. Peserta mendapatkan materi tentang pengemasan kerupuk lempeng mentah dan matang kemudian dilakukan pelatihan packing. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan dan telah cakap dalam melakukan packing kerupuk lempeng mentah maupun matang..

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada STIKES Surya Global Yogyakarta yang telah mensupport dan mendanai kegiatan ini sampai selesai sehingga dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Damak, R. Al. (2023). *Pengaruh Packaging Dan Cita Rasa Terhadap Minat Beli Konsumen Produk Susu Indomilk Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Konsumen Produk Susu Indomilk Kelurahan Way Urang Kecamatan Kalianda)* SKRIPSI [UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN LAMPUNG].
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- disdagin.kulonprogokab.go.id. (2020). *Manfaat Kemasan Dalam Membranding Produk*. Disdagin.Kulonprogokab.Go.Id.
<https://disdagin.kulonprogokab.go.id/detil/1026/manfaat-kemasan-dalam-membranding-produk>
- Fadhil, R., Nurba, D., Rizal, K., & Mahdi, S. (2022). Trategi Pengembangan Visualisasi Desain Kemasan Kopi Arabika Gayo Untuk Meningkatkan Preferensi Minat Konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 229–238.
<https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.229>
- Handayani, N., Fidiana, & Mustika, H. (2022). Peningkatan Bisnis UMKM Kerupuk Melalui Optimalisasi Packaging Produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara*, 01(02), 95–102.
<https://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/view/404%0Ahttps://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/download/404/234>
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
<https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>
- Kumparan.com. (2022). *Manfaat Pengemasan Produk Kerajinan: Menghindari*

- Kerusakan hingga Sarana Promosi. Kumparan.Com.
<https://kumparan.com/kabar-harian/manfaat-pengemasan-produk-kerajinan-menghindari-kerusakan-hingga-sarana-promosi-1xJ5kelZkHB>
- Manafe, L. A., & Anigomang, F. R. (2021). Preferensi Konsumen dalam Membeli Produk Kerupuk pada Cv . Panda Unyil Kerupuk Sidoarjo. *Jurnal Sinar Manajemen*, 08(02), 81–89.
- Medina, M. I. (2023). *Packaging: Apa Itu, Mengapa Penting, Fungsi, dan Jenis-jenisnya*. Glints.Com. <https://glints.com/id/lowongan/packaging-adalah/>
- Nurul Hasanah. (2023). *Pengaruh Kualitas Produk Dan Kemudahan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Mie Sagu Di Kecamatan Tebing Tinggi Perspektif Ekonomi Syariah* [Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau]. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Oktavia, T. (2024). *Kerupuk, Camilan Gurih yang Digemari Masyarakat Indonesia*. Rri.Co.Id. <https://www.rri.co.id/kesehatan/527057/kerupuk-camilan-gurih-yang-digemari-masyarakat-indonesia>
- Pamungkas, W. A., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2021). Identifikasi Boraks Dan Cemarkan Mikrobial Pada Karak Mentah Di Surakarta. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 25–33.
- Pratiwi, P. I. (2024). *4 Cara Membuat Kerupuk Nasi yang Gurih dan Renyah, Cocok Jadi Ide Bisnis Rumahan!* Mediaindonesia.Com. <https://mediaindonesia.com/humaniora/642222/4-cara-membuat-kerupuk-nasi-yang-gurih-dan-renyah-cocok-jadi-ide-bisnis-rumahan>
- Priyogutomo, J. (2011). *PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP PENGEMASAN PRODUK DI INDONESIA DAN PENGARUHNYA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN*. <https://e-journal.uaaj.ac.id/5407/1/EM27101.pdf>
- Pusatkemasan.id. (2023). *Packing Makanan, Jaga Kualitas Makanan*. Pusatkemasan.Id. <https://pusatkemasan.id/blog/packing-makanan-jaga-kualitas-makanan/#:~:text=Melakukan packing makanan yang tepat dapat memberikan banyak keunggulan seperti,menjaga kebersihan dan keamanan makanan.>
- Rusman. (2022). Tantangan Sumber Daya Manusia di Era Globalisasi. *Forecsstig : Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 1(2), 78–84.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. In *Udayana University Press* (Pertama). Udayana University Press.
- Widodo, K. H., Suyitno, & Guritno, A. D. (2020). Perbaikan Teknik Pengemasan Buah-Buahan Segar Untuk Mengurangi Tingkat Kerusakan Mekanis Studi Kasus Di

Propinsi Jawa Tengah. *Agritech*, 17(1), 14–17.

Yadi, G. M. (2018). *KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN KERUPUK NASI DI KELURAHAN LEPASAN KECAMATAN BAKUMPAI KABUPATEN BARITO KUALA*. UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN MUHAMMAD ARSYAD AL-BANJARI BANJARMASIN.

Yulianto, S., Pradapa, F., & Kusumawati, A. (2021). Perbandingan kerupuk gendar beras putih dan kerupuk gendar beras jagung ditinjau dari selera warga bulustalan semarang. *MABHA JURNAL*, 2(2), 117–125.