

## TEKNOLOGI PENGEMASAN OLAHAN IKAN BANDENG PADA UKM “ADINDA” DESA GERSIK PUTIH SUMENEP

R.D. Putri<sup>1</sup>, I. Hanafi<sup>2</sup>, N. Wise<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) “Adinda” merupakan kelompok yang bergerak pada ekonomi produktif bidang budidaya dan pengolahan yang berlokasi di desa gersik putih kecamatan gapura. Permasalahan yang dihadapi pada manajemen usaha. Hal ini disebabkan karena kemasan yang kurang menarik sehingga minat konsumen sangat rendah. Tujuan pengabdian kepada masyarakat untuk meningkatkan perekonomian melalui aplikasi teknologi kemasan dan pelabelan serta manajemen usaha, sehingga meningkatkan pendapatan mitra. Materi yang disampaikan tentang teknologi pengemasan, pelabelan, jenis kemasan, kemampuan kemasan melindungi produk, serta daya terima konsumen. Pelaksanaan diikuti oleh anggota mitra sebanyak 10 orang. Metode yang digunakan dengan pelatihan dan pendampingan pada mitra. Hasil kegiatan ini dapat memperluas wawasan mengenai kemasan dan pelabelan serta manajemen usaha, sehingga pendapatan ekonomi meningkat.

**Kata kunci :** Kemasan, Olahan Ikan

### ABSTRACT

Small and Medium Enterprises (UKM) "Adinda" is a group engaged in the productive economy of cultivation and processing located in the village of Gersik\_putih, Gapura sub-district. Problems faced in business management. This is because the packaging is less attractive so that consumer interest is very low. The purpose of community service is to improve the economy through the application of packaging and labeling technology and business management, thereby increasing partner income. The material presented was about packaging technology, labeling, types of packaging, the ability of packaging to protect products, and consumer acceptance. The implementation was attended by 10 partner members. The method used is training and mentoring partners. The results of this activity can broaden insights on packaging and labeling as well as business management, so that economic income increases.

**Keywords:** *Packaging, Processed Fish.*

## 1. PENDAHULUAN

---

<sup>1</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja Madura, Jl. Raya Sumenep Pamekasan KM.5 Patean Sumenep, Madura 69451Indonesia, [rikadepe@wiraraja.ac.id](mailto:rikadepe@wiraraja.ac.id)

<sup>2</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja Madura, Jl. Raya Sumenep Pamekasan KM.5 Patean Sumenep, Madura 69451Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja Madura, Jl. Raya Sumenep Pamekasan KM.5 Patean Sumenep, Madura 69451Indonesia.

Submitted: 11 Agustus 2020

Revised: 24 November 2020

Accepted: 27 Januari 2022

Pengemasan merupakan faktor yang penting pada suatu produk. Hal ini memiliki sifat melindungi produk dari kerusakan sehingga produk dapat terjaga keamanannya. Perkembangan kemasan khususnya pada produk pangan dari kemasan tradisional seperti daun pisang, daun jati, dan daun jambu hingga saat ini berkembang pada kemasan modern dengan menggunakan kemasan plastik, kertas, kaleng/logam, serta kemasan lain. Perlu dipahami, dalam kemasan/ mengemas suatu produk, harus memperhatikan fungsi dan manfaat serta pengaruhnya terhadap produk yang akan dikemas.

Usaha Kecil Menengah (UKM) "Adinda" salah satu kelompok masyarakat yang bergerak dibidang ekonomi produktif bidang budidaya dan pengolahan, yang berlokasi di Desa Gersik Putih Kec. Gapura Kab. Sumenep-Madura. UKM "Adinda" memiliki usaha olahan bandeng, mulai dari bandeng tanpa duri (BATARI), otak-otak bandeng, bandeng presto, krupuk bandeng. Olahan ikan bandeng memiliki kandungan gizi dan nutrisi yaitu pada 100gram ikan bandeng terdapat 20gram protein, 4,8gr lemak, 123 kalori energi, serta bahan lainnya seperti zat besi, natrium, vitamin, dan sebagainya. Konsumsi ikan akan memberikan keuntungan dan manfaat bagi tubuh. Melalui program GEMARIKAN "Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan" oleh Dinas Perikanan, sehingga dapat mengurangi gizi buruk, makan ikan akan memberikan nutrisi tubuh serta sistem imun, dan makan ikan dapat terhindar dari stunting. Terdapat penelitian olahan bandeng, seperti (Rahayuningsih et al., 2017) menyimpulkan olahan berpengaruh terhadap kandungan protein bandeng. Selain olahan yang mempengaruhi, terdapat penelitian oleh (Hafiludin, 2015), menyatakan adanya perbedaan terhadap habitat ikan bandeng pada air tawar dan air payau. Menurut (Lestari, 2017) berbagai macam olahan bandeng memberikan keuntungan jika dijadikan usaha. Berdasarkan analisis tersebut, maka mengacu pada analisis situasi dan hasil diskusi dengan mitra, maka permasalahan yang sangat urgen yaitu pada segi kemasan dan pelabelan disamping masih ada permasalahan lainnya seperti manajemen usaha, pemasaran, yang akan berpengaruh pada pendapatan mitra yang masih rendah.

Tujuan Pengabdian kepada Masyarakat khususnya pada mitra, untuk mengenalkan dan mengaplikasikan pengemasan yang baik dan benar pada produk olahan bandeng serta manajemen usaha dan pemasaran sehingga dapat meningkatkan pendapatan mitra.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat bertempat di Sekretariat UKM "Adinda" yang berlokasi di Desa Gersik Putih Kecamatan Gapura Kabupaten Sumenep yang berjarak 21,0 km yang dapat ditempuh selama 40 menit dari Universitas Wiraraja. Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) memiliki tugas memberikan pelatihan dan mengevaluasi mitra (UKM "Adinda") yang merupakan peserta pelatihan. Materi pelatihan disajikan dalam bentuk powerpoint dengan menyertakan gambar supaya mudah dipahami dan menyenangkan peserta pelatihan. Selain itu, pemberian modul bagi peserta yang berisi tentang berbagai pengolahan bandeng dan Teknologi pengemasan dan pelabelan yang baik dan benar untuk menjaga mutu. Selain itu, untuk meningkatkan pendapatan mitra diberi materi pelatihan manajemen usaha yang meliputi Perencanaan, Pengorganisasian, Pengarahan, Pengendalian sehingga manajemen usaha dapat berjalan dengan efektif dan efisien secara berkesinambungan..

Dalam Pelatihan juga diperagakan pembuatan otak-otak bandeng dan cara pengemasan vakum pada otak otak bandeng, serta olahan bandeng lainnya.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### 3.1. Hasil Kegiatan PkM

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Wiraraja kepada UKM “Adinda” sebagai mitra. Lokasi mitra di Desa Gersik Putih Kec. Gapura dengan jarak tempuh dari kampus sejauh 21,0 km selama 40-50 menit. PkM dilakukan dengan pelatihan dan pemberian materi tentang Teknologi Kemasan pada produk olahan bandeng dan materi manajemen usaha untuk peningkatan pendapatan yang tergolong rendah. Pelatihan ini dihadiri oleh Kepala desa, peserta pelatihan (anggota dari mitra) dan tim pelaksana kegiatan yang meliputi dosen dan mahasiswa. Hasil kegiatan ini dapat memberikan informasi untuk pengemasan yang baik dan benar serta wadah/plastik yang digunakan pada produk olahan bandeng sehingga mutu produk dapat terjaga serta menambah umur simpan menjadi lebih lama. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan materi tentang manajemen usaha dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian.

### 3.2. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan mengabdikan pada mitra sesuai dengan rencana tim dan mitra, sehingga memberikan hasil maksimal. Setelah mengikuti pelatihan, mitra sangat memahami mengenai kemasan yang baik dan benar sesuai dengan produk yang akan dikemas. Sebelumnya mitra, utamanya anggota menggunakan kemasan plastik tetapi tidak memperhatikan fungsi dan manfaat kemasan terutama pada plastik yang digunakan. Nilai tambah pada produk ikan dapat memberikan keuntungan sebagaimana yang dilakukan oleh (MAHARDANA, 2015) yang juga menyarankan bahwa produksi olahan ikan secara finansial menguntungkan kelompok, serta mengikuti pelatihan supaya terampil dalam bidang pengolahan.

Tim menyampaikan materi penggunaan kemasan yang baik dan benar dengan teknologi vakum, sehingga dapat memperpanjang masa simpan produk otak otak bandeng. Pengemasan otak otak bandeng mitra sebagaimana gambar 1.



**Gambar 3.1.** Pengemasan Otak-Otak Bandeng

Menurut penelitian (Santoso, 2019) pengemasan pada olahan bandeng menggunakan plastik PVC tanpa menggunakan teknologi vakum, tetapi jika menggunakan teknologi vakum dengan menggunakan plastik nylon. Pengemasan vakum dapat memiliki umur simpan jauh lebih lama karena memiliki permeabilitas terhadap gas dan uap air yang sangat rendah. Menurut (Nuryanti, 2017) kondisi sanitasi higienitas suatu usaha pangan menentukan keamanan produk. Dengan memperhatikan sanitasi higienitas produk otak otak bandeng dan menggunakan teknologi kemasan (vakum) maka akan memberikan mutu yang baik, serta dapat meningkatkan daya beli konsumen terhadap produk mitra. Seperti pada (Mufrenia, 2016) dari hasil analisis menunjukkan bahwa desain produk, bentuk kemasan dapat mempengaruhi minat beli konsumen, sehingga dapat meningkatkan pendapatan. Pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai macam dan telah dilakukan

penelitian seperti yang dilakukan oleh (Maulana, 2019) pengemasan bandeng duri lunak dengan menggunakan vakum. Menurut (Meiriza & Dkk, 2016) menyimpulkan, pengemasan olahan bandeng dengan vakum akan memperpanjang masa simpan dengan penyimpanan beku.



**Gambar 3.2.** Penjelasan cara menggunakan alat vakum sealer



**Gambar 3.3.** Hasil vakum sealer pada produk otak-otak bandeng

Pengemasan produk olahan berbahan ikan bandeng akan berpengaruh terhadap masa simpan produk nya. Dalam buku Pengemasan Pangan oleh (I.N. Sucipta, 2017) dalam pengemasan perlu diperhatikan produk yang akan dikemas sesuai dengan fungsi dan sifatnya. Karenanya kemasan berpengaruh terhadap produk yang dikemas seperti ungkapan (Dewi, Purnamayanti, & Kurniasih, 2019) tentang karakteristik mutu ikan bandeng dengan berbagai olahan.

#### **4. KESIMPULAN**

Pengabdian kepada Masyarakat pada UKM "Adinda" terlaksana dengan baik dan sesuai. Melalui kegiatan PkM menambah wawasan mitra sehingga menjadikan produk mitra menjadi berkualitas dan mutu terjaga (Halal).

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Wiraraja melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) pada Program Pangabdian kepada Masyarakat, dalam mensuport dana internal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Hafiludin. (2015). ANALISIS KANDUNGAN GIZI PADA IKAN BANDENG YANG BERASAL DARI HABITAT YANG BERBEDA. *Jurnal Kelautan Volume 8, No. 1, April 2015 ISSN: 1907-9931, 8(1), 37-43.*
- Lestari, Y. (2017). ANALISIS PENDAPATAN, NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN BANDENG PADA USAHA DAGANG SABILY KECAMATAN LABUHAN MARINGGAI KABUPATEN LAMPUNG TIMUR. In SKRIPSI (p. 200).
- MAHARDANA. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata, ISSN:2301-6523, 4(2), 56-64.*
- Dewi, E. N., Purnamayanti, L., & Kurniasih, R. (2019). KARAKTERISTIK MUTU IKAN BANDENG (*Chanos chanos* Forsk.) DENGAN BERBAGAI PENGOLAHAN. *JPHPI, 22(1), 41-49.*
- I.N. Sucipta, D. (2017). *PENGEMASAN PANGAN.*
- Maulana, D. S. (2019). Pengemasan Bandeng (*Chanos Chanos*) Duri Lunak Di Pt. Bandeng Juwana Elrina, Semarang, Jawa Tengah.
- Meiriza, Y., & Dkk. (2016). PERBEDAAN KARAKTERISTIK IKAN BANDENG (*Chanos chanos* Forsk) CABUT DURI DALAM KEMASAN BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN BEKU. *J.Peng. & Biotek. Hasil Pi. Vol 5 No. 1 Th. 2016. ISSN: 2442-4145, 5(1), 36-43.*
- Mufrenia. (2016). PENGARUH DESAIN PRODUK, BENTUK KEMASAN DAN BAHAN KEMASAN TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN ( STUDI KASUS TEH HIJAU SERBUK TOCHA ). *Jurnal Ekonomi Manajemen Volume 2 Nomor 2 (November 2016) 48-54*  
*Http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem ISSN 2477-2275 (Print), 2(November), 48-54.*
- Nuryanti, F. (2017). ANALISIS SANITASI DAN HIGIENEUNIT PENGOLAHAN IKAN KEP.01/MEN/2007 (STUDI KASUS PENGOLAHAN OTAK-OTAK BANDENG DI UKMP JUWITA FOOD BANDUNG). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Vol. VIII No. 2/Desember 2017 (126-132), VIII(2).*
- Rahayuningsih, C. K., Sulami, S., Astuti, E., Kesehatan, P., Surabaya, K., Analis, J., ... Pengolahan, P. (2017). *Jurnal penelitian kesehatan 58, (1), 58-63.*
- Santoso, B. (2019). PENGARUH PENGEMASAN TERHADAP UMUR SIMPAN BANDENG DURI LUNAK DI PT. BANDENG JUWANA "ERLINA" SEMARANG. *Laporan Kerja Praktek, Prodi. Teknologi Pangan, FTP.*