



Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Usaha Dapoer Tiga Putri dalam Olahan *Frozen Food* melalui Konseling dan *Training*

Wellyalina^{1*}, Abdi¹, Wenny Surya Murtius¹, Eli Ratni², dan Reni Koja¹

¹Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

²Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

*Corresponding author. E-mail address: wellyalina@ae.unand.ac.id

Keywords:

covid-19, frozen food, homemade, healthy food, quality

ABSTRACT

The main problem partner's face is the addition of processed materials to achieve the nutritional adequacy that the body needs, especially during this Covid-19 pandemic. Further, the types and packaging techniques used today are still in the form of plastic packaging available in plastic stores in general. The producer should have addressed the suitability of the type of plastic with the quality of the product being marketed and the type of packaging unsuitable for frozen food. Hence, the product quality quickly declined, but rather than that, the market expansion has yet to be achieved optimally. The method of activity consisted of brainstorming, discussion, and delivery of material about knowledge in frozen food processing, such as the addition of natural ingredients that can add nutritional value, packaging techniques suitable for frozen food as well as business licensing procedures from P-IRT, BPOM, and halal certificates. The activity showed an increase in the knowledge and skills of the Dapoer Tiga Putri business owners in processing frozen food, packaging techniques for frozen food using a vacuum sealer, and interest in managing business permits.

Kata Kunci:

covid-19, frozen food, homemade, mutu, pangan sehat

ABSTRAK

Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra adalah penambahan bahan olahan sehingga mencapai kecukupan gizi yang dibutuhkan tubuh apalagi pada masa pandemi Covid-19 ini serta jenis dan teknik kemasan yang digunakan saat ini yang masih berupa kemasan plastik yang tersedia di toko plastik pada umumnya, yang mana produsen tidak memperhatikan kesesuaian tipe plastik dengan kualitas produk yang sedang dipasarkan dan jenis kemasan yang tidak cocok untuk frozen food sehingga mutu produk cepat menurun, namun daripada itu perluasan pasar belum bisa dicapai secara maksimal. Metode kegiatan terdiri dari brainstorming, diskusi dan penyampaian materi tentang pengetahuan dalam pengolahan frozen food seperti penambahan bahan alami yang dapat menambah nilai gizi, teknik pengemasan yang cocok untuk frozen food serta tata cara perizinan usaha dari P-IRT, BPOM dan sertifikat halal. Hasil kegiatan menunjukkan terlihatnya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pemilik usaha dapoer tiga putri dalam hal pengolahan frozen food, teknik pengemasan frozen food dengan menggunakan vacuum sealer serta ketertarikan untuk mengurus perizinin usaha.

PENDAHULUAN

Dapoer Tiga Putri merupakan suatu UMKM yang beralamat di Perumahan Belimbing, Kuranji, Padang. Dapoer Tiga Putri memproduksi produk-produk *homemade frozen food* seperti Ayam Ungkep Bumbu Rempah, Daging Dendeng dan Sambalado, Chicken-Wortel Nugget, Adonan Sala Bulat, dan Roti Goreng, yang semuanya disediakan dalam bentuk *frozen food*. Dapoer Tiga Putri, sebagai produsen, menonjolkan jenis makanan *ready to cook* namun tetap sehat dengan memperhatikan mutu dan nilai gizi, dimana target pasarnya adalah Ibu-Ibu Rumah Tangga yang membagi waktu harian dengan pekerjaan kantor. Sehingga, target tidak perlu was-was untuk membeli produk tersebut.

Di bulan Agustus 2020, mitra sudah mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan bagi Produsen di Pasar Rabu Tani, yang difasilitasi oleh LPPM Unand kerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota (DKK) Padang. Produk yang didaftarkan oleh produsen untuk perolehan Izin P-IRT adalah jenis produk olahan ayam dan olahan daging. Pihak DKK sudah melakukan kunjungan dan penilaian ke rumah produksi Dapoer Tiga Putri, dan mengeluarkan sertifikat pelatihan dan P-IRT untuk produk terdaftar. Selanjutnya, mitra harus mendaftarkan produk sejenis roti dan olahan tepung untuk Izin P-IRT oleh DKK Padang. Dengan adanya legalitas seperti izin P-IRT, maka mitra sudah bisa menambah pasarnya, dengan cara mendaftarkan produk-produknya ke swalayan-swalayan, baik yang ada di kota Padang maupun di luar kota. Namun, tentunya dengan kualitas kemasan yang sesuai dan sehat untuk produk *frozen food*.

Sebelum pandemik Covid-19 Dapoer Tiga Putri memproduksi produk-produk makanan siap santap, berupa Sosis Telur, Sala Bulat, Sandwich, dan Banana Nugget. Produk-produk tersebut dipasarkan secara offline dan online. Secara offline, mitra memiliki booth di teras rumah, untuk menjajakan hasil produksi ke konsumen di sekitar lokasi mitra. Disamping itu, mitra juga seringkali mengisi Stand Bazar makanan oleh UKM dan UMKM di Kota Padang, serta menerima pesanan untuk berbagai acara Hajatan. Sedangkan secara online, mitra memasarkan produk melalui media sosial seperti Facebook dan Instagram. Jika konsumen memesan produk tertentu, maka kurir yang bekerja dengan mitra akan mengantarkan pesanan konsumen ke alamat tujuan. Namun, dengan adanya kondisi pandemi saat ini, mitra harus bisa menyesuaikan hasil produksi dengan kebutuhan konsumen, yaitu produk *ready to cook* yang sangat aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat tanpa khawatir penularan virus Covid-19. Selain itu, produk-produk pangan tersebut diistilahkan juga dengan *ready to heat products* adalah produk yang diolah setengah jadi terlebih dahulu oleh produsen. Konsumen akan melakukan pengolahan akhir seperti menggoreng, atau memanaskan dengan oven pada suhu tertentu, dengan tujuan untuk mematikan bakteri dan virus serta menciptakan cita rasa yang gurih di makanan tersebut. Menurut Hariyadi dan Hariyadi, 2020. bahwa penanganan produksi pangan harus lebih menerapkan lagi cara produksi yang baik (*Good Manufacturing Practice/GMP*) dan cara hygiene yang baik (*Good Handling Practices/GHP*) yang meliputi proses pembersihan, sanitasi peralatan, dan fasilitas pengolahan, maka risiko adanya virus pada permukaan makanan bisa diminimalkan.

Saat ini adapun permasalahan yang dihadapi oleh Dapoer Tiga Poetri yaitu sebagai berikut,

- a. Kurangnya pengetahuan mitra dalam hal mutu produk dan pengemasan produk pangan
- b. Kurangnya fasilitas untuk penyimpanan produk beku/*frozen*
- c. Kurangnya pengetahuan mitra tentang perluasan pasar produk *frozen food*
- d. Mitra belum memiliki legalitas produk roti dan olahan tepung, seperti P-IRT
- e. Mitra belum memiliki legalitas Halal dan izin edar oleh BPOM
- f. Mitra kurang memahami sistem pencatatan keuangan usaha

Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu mitra (Dapoer Tiga Poetri) dalam menyelesaikan permasalahan melalui: (1) Meningkatkan pengetahuan mitra dalam hal mutu produk dan pengolahan *frozen food*, (2) Meningkatkan pengetahuan mitra dalam hal teknik pengemasan *frozen food*, (3) Memfasilitasi mitra dengan memberikan alat vakum sealer dan kemasannya untuk pegemasan *frozen food*, (4) Meningkatkan pengetahuan mitra tentang pentingnya perizinan usaha serta tata cara perizinan usaha dimulai dari P-IRT, BPOM dan Halal.

METODE

1. Tahap Pertama: Penyuluhan Mengenai Bahan Tambahan Pangan yang Tepat untuk *Frozen Food*

Pada tahap ini dilakukan penyuluhan dengan cara *brainstorming*, diskusi, edukasi, dan memunculkan motivasi antara tim pengusul dengan mitra terkait potensi pengembangan usaha yang sedang dijalankan. Tim pengabdian menyampaikan tentang mutu dan pengolahan *frozen food* serta penambahan bahan alami yang dapat meningkatkan nilai gizi produk serta jenis dan teknik kemasan yang sesuai.

2. Tahap Kedua: Pelatihan Pengemasan *Frozen Food*

Pada tahap ini dilakukan pengemasan *frozen food*. Tim pengabdian memberikan alat pengemas (vakum sealer) beserta kemasannya kepada mitra. Selain itu tim pengabdian mengajarkan dan melatih secara langsung mitra tentang bagaimana cara penggunaan alat pengemas (vakum sealer) yang benar sehingga produk yang telah dikemas benar-benar vakum supaya dapat disimpan lebih lama.

3. Tahap Ketiga: Bimbingan dan Pelatihan Pembuatan Label Kemasan Produk *Frozen Food*

Pada tahap ini dilakukan penyampaian materi mengenai kemasan dan label. Selain itu juga dilakukan diskusi terkait unsur-unsur yang harus ada dalam suatu label kemasan. Mitra juga diajarkan mengenai pentingnya label kemasan terkait kepercayaan konsumen terhadap suatu produk. Selain itu tim pengabdian juga menjelaskan bagaimana cara membuat suatu label kemasan yang menarik dan *eye catching* serta makna dari setiap unsur yang ada dalam suatu label kemasan.

4. Tahap Keempat: Teknis Bimbingan Perizinan Berusaha

Pada tahap ini tim pengabdian mendatangkan langsung nara sumber yang membantu dalam penjelasan dan pengurusan perizinan berusaha. Tim pengabdian menyampaikan materi terkait pentingnya perizinan berusaha untuk bisa bersaing dan bertahan di pasaran. Owner dari dapoer tiga poetri diajarkan langsung cara perizinan berusaha dimulai dari pendaftaran OSS, P-IRT, BPOM dan Legalisasi Halal. Selain itu mitra juga dibantu dalam perizinan berusaha untuk produk-produk yang belum memiliki izin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada pemilik usaha Dapoer Tiga Putri yang berlokasi di Perumnas Belimbing, Kuranji, Padang. Peserta dari kegiatan ini yaitu pemilik usaha dari Dapoer Tiga Poetri serta beberapa karyawan yang bekerja disana. Kegiatan ini dilakukan dengan metode diskusi melalui *brainstorming*, penyampaian materi dan edukasi. Adapun materi yang disampaikan pada kegiatan ini yaitu:

- a) Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan terhadap peningkatan mutu dan kualitas produk.
- b) Pengertian kemasan, jenis-jenis kemasan dan pemilihan kemasan yang sesuai dengan produk serta peran kemasan dengan umur simpan produk.
- c) Pengertian label, unsur-unsur pada label kemasan serta cara mendesain dan memilih kemasan yang menarik dan *eyecatching*.
- d) Pentingnya perizinan berusaha dalam peningkatan daya saing / kompetisi di pasaran serta untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

Selain penyampaian materi juga dilakukan diskusi mengenai permasalahan yang sedang dihadapi oleh mitra. Penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra telah didiskusikan bersama tim pengusul, yang mana tim memiliki latar belakang keilmuan yang saling melengkapi yaitu Teknologi Hasil Pertanian, Teknologi Industri Pertanian dan Ilmu Keperawatan. Secara teknis, pengusul sudah mengetahui mutu produk pangan dan kualitas kemasan produk yang dihasilkan, karena mitra merupakan salah seorang produsen pemasok beberapa produk *Homemade Frozen Food* di Pasar Rabu Tani, yang dikelola oleh ketua pengusul dan beberapa operator harian.

Selama kegiatan tim pengabdian melihat bahwa Dapoer Tiga Putri terlihat belum memiliki manajemen usaha yang baik, mulai dari segi strategi produksi dan pemasaran maupun manajemen tenaga kerja dan keuangan. Hal ini tergambar saat ada kasus bahwa mitra belum bisa memenuhi permintaan jika dipesan dalam jumlah banyak dalam waktu yang tak ditentukan, sehingga konsumen harus melakukan pemesanan di awal untuk bisa menerima produk yang diinginkan dalam jumlah tertentu. Penyebab hal ini, mungkin saja karena kekurangan modal usaha oleh mitra, baik untuk bahan baku maupun peralatan penyimpanan dan pengemasan. Selain itu mitra juga belum melakukan pencatatan keuangan secara standar akuntansi sederhana, sehingga belum ada angka/nominal pasti untuk profit usaha yang dijalankan. Disini tim pengabdian mencoba menjelaskan tentang pentingnya penyusunan strategi dalam berusaha serta manajemen usaha hingga pembukuan / pencatatan guna membantu usaha berjalan dengan efektif dan efisien.

Permasalahan utama yang dihadapi mitra saat ini yaitu kemasan produk *frozen food*. Saat ini kemasan yang digunakan oleh mitra adalah plastik kaca, standing pouch, plastik mika, dan kontainer microwave. Semua kemasan tersebut bersifat mudah rusak (sobek, pecah) jika disimpan lama dalam freezer. Hal ini bisa menurunkan kualitas dan keamanan produk yang dipasarkan, sedangkan pelaku usaha harus mengutamakan kesehatan konsumen juga, sesuai dengan isi undang-undang Perlindungan Konsumen (UU No. 8/1999).

Berdasarkan permasalahan diatas diberikan solusi yang cocok kepada mitra. Tim pengabdian memberikan vakum sealer beserta kemasan untuk mengatasi permasalahan mitra terkait kemasan yang terlihat pada Gambar 1a. Tim pengabdian juga mempraktikkan langsung bagaimana cara mengoperasikan alat serta melatih mitra sampai bisa menggunakan alatnya seperti yang terlihat pada Gambar 1b.



Gambar 1a. Penyerahan vakum sealer dan kemasan, 1b. Praktik pengoperasian pengemasan vakum

Setelah diserahkan dan diajarkan cara pengoperasian alat vakum sealer kepada mitra, mitra terlihat bersemangat dan antusias untuk mencoba dan melakukan pengemasan. Mitra membandingkan hasil produk yang sebelumnya dikemas dengan kotak biasa dan setelah dikemas dengan vakum sealer. Pengemasan vakum adalah metode pengemasan yang menghilangkan udara dari kemasan dan menyegelnya secara hermetis yang berarti menyimpan dan mengawetkan makanan di lingkungan tanpa udara, oleh karena itu teknologi pengemasan ini banyak diterapkan di industri makanan karena efektivitasnya dalam mengurangi reaksi oksidatif pada produk dengan biaya yang relatif rendah (Gopal dkk, 1999). Ini adalah salah satu metode pengemasan pengawet alami yang dapat memperpanjang umur simpan dan melengkapi kualitas makanan berotot untuk waktu yang lama (Sahoo dan Kumar, 2006). Pengemasan vakum dapat melengkapi es atau pendinginan untuk menunda pembusukan, memperpanjang masa simpan produk perikanan (Shalini dkk, 2000). Ini adalah metode pengemasan yang paling layak untuk mendapatkan umur simpan yang lebih baik (Day, 2003).



Gambar 2a. Produk dalam kemasan biasa, 2b. Produk setelah dikemas dengan vakum sealer

Adapun perbandingan produk sebelum dan sesudah dikemas dengan vakum sealer terlihat pada Gambar 2a dan 2b. Pada tersebut terlihat jelas perbedaan kemasan dengan menggunakan kotak biasa dan kemasan vakum. Pengemasan vakum dilakukan dengan cara mengeluarkan semua udara di dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tidak ada

oksigen dalam kemasan tersebut (Jay, 2000). Pengemasan dengan menggunakan vakum dapat menghambat pertumbuhan bakteri aerob (Nofreeana dkk., 2017). Tidak adanya oksigen dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merusak produk dan terjadinya reaksi-reaksi kimia sehingga memperpanjang masa simpan produk yang dikemas. Selain itu penggunaan kemasan vakum juga memberikan keuntungan lainnya seperti tidak memakan tempat penyimpanan yang banyak dan juga lebih ringan serta tidak mudah pecah dibandingkan dengan kemasan kotak bisa (Gambar 2a).

Dapoer Tiga Poetri juga belum memiliki label kemasan produk, yang hal ini merupakan hal yang paling penting pada suatu produk. Tim pengabdian masyarakat membantu mitra mendesain label kemasan yang cocok untuk produk *homemade frozen food* yang diproduksi oleh Dapoer Tiga Poetri seperti yang terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Label kemasan *Frozen Food*

Gambar 3 diatas merupakan desain label kemasan yang akan digunakan oleh Dapoer Tiga Poetri untuk produk *frozen food* seperti ayam ungkep bumbu kuning, ayam geprek dan nugget. Label kemasan merupakan suatu unsur yang harus dimiliki oleh suatu produk apabila ingin dipasarkan. Adanya label kemasan membuat konsumen lebih percaya terhadap produk tersebut. Selain itu label kemasan juga memberikan beberapa informasi penting seperti *Exp date*, komposisi, serta perizinan (seperti P-IRT, BPOM dan Halal) yang sangat penting bagi konsumen sebagai pertimbangan sebelum membeli suatu produk. Apalagi dengan situasi saat ini dimana banyak para oknum yang tidak bertanggung jawab yang menjual produk yang tidak aman seperti penambahan bahan-bahan kimia berbahaya yang dapat memicu dan mengganggu kesehatan.

Label kemasan harus memiliki makna tertentu, berikut arti dari desain kemasan yang dipilih (Gambar 3):

1. Warna kuning yang melambangkan harapan dan kejayaan. Melambangkan harapan yang besar dari pemilik usaha untuk usaha ini berkembang menuju kejayaan.
2. Warna orange melambangkan suasana hangat yang menggugah. Warna ini menandakan adanya semangat pemilik usaha dalam membangun usaha serta bantuan dari banyak

- pihak yang saling menguatkan untuk mencapai tujuan usaha ini. Sekaligus menimbulkan efek menggugah selera dikarenakan warna *orange* sangat "*eye catching*" mengingat produk ini akan diletakkan dalam keadaan beku di dalam lemari pendingin.
3. Warna hitam dan putih melambangkan keterusterangan, kejelasan, dan transparansi. Yang menandakan bahwa tujuan yang jelas dari usaha yang dijalankan serta mengutamakan prinsip transparan dalam produksi/berterus terang.
 4. Lambang terdiri dari 3 unsur. Unsur yang pertama ialah gambar topi koki yang menandakan bahwasanya usaha ini bergerak di bidang kuliner. Selanjutnya terdapat gambar rumah yang menandakan produk ini ialah produk homemade, namun tidak kalah bersaing dengan produk pabrik. Serta unsur yang terakhir yaitu tulisan "Dapoer Tiga Putri" yang merupakan nama usaha. Disekitar logo, terdapat 3 cahaya bintang yang menandakan 3 putri, sesuai nama usaha.

Permasalahan lain yang dihadapi oleh mitra yaitu belum adanya perizinan berusaha untuk beberapa produk, khususnya untuk produk *homemade frozen food*. Disini tim pengabdian menjelaskan terkait pentingnya perizinan berusaha dalam peningkatan daya saing / kompetisi di pasaran serta untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan pengurusan perizinan dari OSS, P-IRT, BPOM dan Legalisasi Halal. Setelah diberikan penjelasan materi terkait perizinan berusaha, mitra terlihat lebih paham dan bersemangat untuk mengurus perizinan. Sebelumnya alasan belum mengurus perizinan usaha karena mitra belum paham prosedur pengurusan perizinan dan menganggap hal tersebut sulit sehingga tidak bersemangat untuk mengurusnya. Selain itu tim pengabdian juga membantu mitra dalam melakukan pengurusan perizinan seperti yang terlihat pada Gambar 4.

 PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO LAMPIRAN NOMOR INDUK BERUSAHA: 0512210005101							
Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:							
A. Tabel Kegiatan Usaha Skala UMK KBLI Risiko Rendah Perizinan Tunggal							
No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Jenis Perizinan Berusaha	Jenis Produk	Nomor SNI dan/atau SH*
1	10799	Industri Produk Makanan Lainnya	Jl. Mangga 9 No 494, Kel. Kurangi, Kec. Kurangi, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat Kode Pos: 25154	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha	Frozen Food Ayam Ungkap Bumbu Kuning Ayam Geprek Nugget Ayam
							Sertifikasi jaminan produk halal difasilitasi BPJPH Sertifikasi jaminan produk halal difasilitasi BPJPH Sertifikasi jaminan produk halal difasilitasi BPJPH

* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal

Gambar 4. Perizinan Berusaha Dapoer Tiga Poetri untuk *Frozen Food*

Perizinan berusaha yang telah mengurus yaitu untuk produk *homemade frozen food* seperti ayam ungkap bumbu kuning, ayam geprek dan nugget ayam, seperti tertera pada Gambar 4. Dengan adanya perizinan berusaha ini produk *homemade frozen food* yang diproduksi oleh mitra sudah dapat dipasarkan lebih luas dan dapat bersaing dengan produk sejenis lainnya di pasaran.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah sukses dan berjalan lancar sesuai dengan harapan dimana terlihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan pemilik Dapoer Tiga Poetri setelah dilakukan kegiatan khususnya tentang mutu dan kemasan produk *frozen food*, teknik pengemasan yang sesuai, desain dan label serta pentingnya perizinan berusaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Andalas yang telah membantu pendanaan dari kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Day, V.K. 2003. Seafood Packaging and Presentation Undergo Transformation. *Infofish Int.* 33-36.
- Gopal, S.T.K, Joseph, J. and Balachandran, K.K. 1999. Development offish products employing hurdle technology. In : *Preservation offood by Hurdle Technology* 93-103 pp.
- Hariyadi, P. dan R.D. Hariyadi. 2020. Covid-19 dan Keamanan Pangan: Sepuluh Pelajaran untuk Industri Pangan. *Food Review Indonesia*. Vo. XV. No. 5. P. 21-27.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology* 6th edition. Aspen Publication: Guihenburg.
- Nofreeana, A., A. Masi, I. M. Deviarni. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Perubahan Mikrobiologi, Aktifitas Air Dan Ph Pada Ikan Pari Asap. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 8 (1): 66-73.
- Refrigerated Lethrinus lentjan Fillets. *Fishery Technology* 37(1),
- Sahoo, J and Kumar, N. 2005. Quality of Vacuum Packaged MuscleFoods Stored Under Frozen Conditions: A Review. *Journal ofFood Science and Technology* 42(3), 209-213.
- Shalini R, Jasmine G I, Shanmugam S A and Ramkumar K (2000).
- Shalini, R., Jasmine, G.I., Shanmugam, S.A. and Ramkumar, K. 2000. Sodium Acetate and Vacuum Packaging to Improve Shelf Life ofRefrigerated Lethrinus lentjan Fillets. *Fishery Technology* 37(1),8 – 14.