



PENERAPAN TEKNOLOGI PENGEMASAN HASIL PENGOLAHAN MAKANAN PADA KELOMPOK PENGRAJIN OLAHAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI DI KAMPUNG TEMATIK MACRAME RUMAH PINTAR “LAVENDER” RW XI DESA METESEHKECAMATAN TEMBALANG – SEMARANG

Poedji Haryanto*, Kunto Purbono, Bambang Cahyono

Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Semarang

Jl. Prof. H. Soedarto, SH Tembalang Semarang 50275

*E-mail: : phary_phary2000@yahoo.com

Abstrak

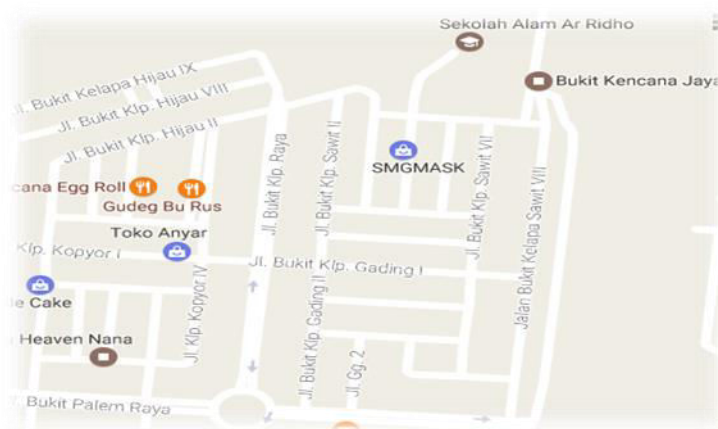
Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi. Pengabdian masyarakat yang akan dilakukan pada kelompok pengrajin olahan makanan di Rumah Pintar “LAVENDER” di RW 11, Kelurahan Meteseh, Kecamatan Tembalang, Semarang. Produk yang dihasilkan para pengrajin olahan makanan, saat pengemasannya masih konvensional, yaitu dengan cara membungkus hasil olahan dengan kantong plastik yang masih kurang menarik bagi konsumen. Melalui pengabdian masyarakat ini kegiatannya berupa pengenalan teknologi pengemasan untuk makanan maupun minuman. Tujuannya pengenalan teknologi pengemasan adalah untuk memberikan suatu kemasan yang lebih menarik konsumen dan juga akan meningkatkan nilai tambah dari produk olahan tersebut. Alat-alat yang diperkenalkan untuk olahan minuman diperkenalkan alat pengepres gelas plastik, dan untuk olahan makanan laminating press untuk kantong plastik dan alat vacum. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktek pengoperasian alat pengemas makanan olahan. Jumlah peserta sebanyak 22 orang, selama mengikuti kegiatan peserta sangat antusias dan aktif. Luaran pengabdian ini berupa ketrampilan teknologi pengemasan dan alat pengemasan berupa alat pres gelas plastik, laminating kantong kertas dan alat peniris makanan hasil penggorengan.

Kata Kunci: *pengemas, makanan, olahan, hand sealer, vacuum sealer*

PENDAHULUAN

Pembangunan karakter masyarakat menjadi idealisme tersendiri bagi pemerintah Semarang, hal ini mendorong untuk menemukan model yang tepat agar idealisme ini cepat terwujud. Konsep Rumah Pintar yang digagas oleh Ibu Negara Republik Indonesia, Ibu Ani Susilo Bambang Yudoyono dan Solidaritas Istri Kabinet Indonesia Bersatu (SIKIB) dipandang mampu menjadi dasar pembentukan karakter tersebut. Tokoh masyarakat di Kelurahan Meteseh Kecamatan Tembalang Kota Semarang yang dimotori oleh Lurah Meteseh menangkap hal ini sebagai peluang yang sangat baik untuk dikembangkan serta prinsip dia adalah masyarakat harus disadarkan tentang

makna kata-kata “kita jangan melihat siapa yang membawa namun yang harus kita lihat adalah apa yang dibawa”. Proses penyadaran dan pemberian pemahaman kepada seluruh unsur masyarakat terhadap peran dan manfaat rumah pintar pun dilakukan, dan hasilnya masyarakat menyambut antusias. Wujudnya antusias memasyarakat ini diwujudkan dengan partisipasi aktif dalam pembentukan dan pengelolaan Rumah Pintar Lavender.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian

Kegiatan ketrampilan bidang makanan olahan sampai saat ini belum pernah ditangani secara profesional, masih ditangani secara personal dan belum ada penanganan pengemasan dengan pendekatan teknologi pengemasan hasil olahan, untuk olahan makanan kering maupun olahan minuman. Pengabdian Masyarakat ini akan memberikan pelatihan dan praktek terhadap kelompok pengrajin makanan olahan berupa bagaimana penanganan pengemasan hasil makanan olahan melalui penerapan teknologi pengemasan makanan olahan, untuk meningkatkan nilai ekonomi. Makanan olahan yang telah produksi oleh kelompok pengrajin yang terhimpun dalam kegiatan di rumah pintar, meliputi peyek kacang, roti kering, jadah, wajik dan lain-lain

METODE PENELITIAN

KEGIATAN

Metoda kegiatan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah:

1. Ceramah, dengan melakukan penjelasan kepada peserta pelatihan, peserta mendengarkan materi yang diberikan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat.

2. Peraktek, peserta melakukan proses pengemasan praktek alat pengemas makanan yang berupa *hand sealer*, *vacuum sealer* dan *Cup sealer*. Selama pelatihan, peserta akan didampingi oleh tim pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan pendampingan selama praktek pengemasan.

PERALATAN YANG DIGUNAKAN

Alat yang digunakan ada 3 macam pengemas makanan, sebagai berikut:

1. *Hand sealer* : sebagai alat perekat kantong plastik



Gambar 2. *Hand Sealer*

Cara pengoperasian alat *hand sealer* :

- a. Tentukan ketebalan plastik yang akan digunakan dalam pengemasan
 - b. Hubungkan kabel power listrik
 - c. Atur waktu pengepresan disesuaikan dengan tebal plastik, 1 detik, 2 detik, sampai 5 detik.
 - d. Setel tombol waktu pada angka tertentu yang digunakan
 - e. Tekan tuas pengepres sampai lampu kontrol mati.
 - f. Pengepresan selesai
2. *Vacuum sealer* : sebagai penyedot udara yang ada di dalam kantong plastik



Gambar 3. *Vacuum Sealer*

3. Cup sealer : sebagai perekat tutup gelas plastik



Gambar 4. *Cup Sealer*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan pada hari minggu tanggal 12 September tahun 2020 di Rumah Pintar, RW XI, Kelurahan Meteseh, Kecamatan Tembalang, Semarang. Bentuk kegiatan berupa ceramah dan pelatihan ketrampilan cara mengoperasikan alat pengemas plastik, setiap peserta melakukan melakukan praktek mengoperasikan alat pengemas.

1. Kegiatan Ceramah.

Materi teknis yang diberikan tentang pentingnya pengemasan makanan dan minuman untuk menjaga kualitas makanan dan juga pengemasan dari segi estetika, agar mempunyai daya tarik bagi konsumen.



Gambar 5. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat



Gambar 6. Pada saat kegiatan ceramah

2. Kegiatan Praktek.

Kegiatan praktek mengoperasikan alat-alat pengemas makanan, peserta sangat antusias dalam mengikuti praktek, seteiap peserta diberikesempatan untuk melakukan cara mengoperasikan alat pengemas makanan.



Gambar 7. Praktek mengoperasikan alat

SIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi. Pengabdian masyarakat yang akan dilakukan pada kelompok pengrajin olahan makanan di Rumah Pintar “LAVENDER” di RW 11, Kelurahan Meteseh, Kecamatan Tembalang, Semarang. Produk yang dihasilkan para pengrajin olahan makanan, saat pengemasannya masih konvensional, yaitu dengan cara membungkus hasil olahan dengan kantong plastik yang masih kurang menarik bagi konsumen. Melalui pengabdian masyarakat ini kegiatannya berupa pengenalan teknologi pengemasan untuk makanan maupun minuman.

Tujuannya pengenalan teknologi pengemasan adalah untuk memberikan suatu kemasan yang lebih menarik konsumen dan juga akan meningkatkan nilai tambah dari produk olahan tersebut. Alat-alat yang diperkenalkan untuk olahan minuman diperkenalkan alat pengepres gelas plastik, dan untuk olahan makanan laminating press untuk kantong plastik dan alat vacum. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktek pengoperasian alat pengemas makanan olahan. Jumlah peserta sebanyak 22 orang. Luaran pengabdian ini berupa ketrampilan teknologi pengemasan dan alat pengemasan berupa alat pres gelas plastik, laminating kantong kertas dan alat peniris makanan hasil penggorengan

DAFTAR PUSTAKA

- Ilham Ary Wahyudie, Peningkatan Performa Kemasan Dan Strategi Pemasaran, *Jurnal ROTOR, Edisi Khusus No. 2, Desember 2016*, Teknik Mesin Polman Negeri Babel
- Dea Tio Mareta, Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin, *MEDIAGRO 26 VOL. 7. NO 1, 2011*, Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada