

PELATIHAN PEMBUATAN KEMASAN HASIL OLAH JAGUNG PADA IBU RUMAH TANGGA DI DESA KUTAMPI KECAMATAN NUSA PENIDA

Luh Masdarini¹, Ni Made Suriani², Risa Panti Ariani³

Jurusan Teknologi Industri FTK Undiksha
masdarini@undiksha.ac.id ; made.suriani@undiksha.ac.id; risa.panti@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The aim of this skills training is to determine the abilities of Kutampi Village housewives in making packaging from processed corn into innovative food products as an entrepreneurial opportunity. Apart from that, it was also to find out the response of Kutampi Village housewives to training activities in making packaging for processing corn into innovative products as an entrepreneurial opportunity. The methods used in this training activity are lecture, question and answer and demonstration methods. The target expected in this training is to obtain various good quality packaging that is used. to package processed corn products into innovative products. The specific targets to be achieved in this training are as follows: (1) to find out the ability of housewives in Kutampi Village in making packaging for processed corn into innovative food products, (2) to know the response of housewives to training activities, making packaging for processed products corn into an innovative food product, (3) documenting the results of training activities in the form of photos or videos.

Key words: training, packaging, processed, corn, innovative food

ABSTRAK

Tujuan pelatihan keterampilan ini yaitu untuk mengetahui kemampuan para ibu rumah tangga Desa Kutampi dalam pembuatan kemasan hasil olah jagung menjadi produk makanan inovatif sebagai peluang berwirausaha. Selain itu juga untuk mengetahui respon para ibu rumah tangga Desa Kutampi terhadap kegiatan pelatihan pembuatan kemasan hasil olah jagung menjadi produk inovatif sebagai peluang berwirausaha. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini yaitu metode ceramah, tanya jawab dan demonstrasi. Target yang diharapkan dalam pelatihan ini adalah memperoleh berbagai kemasan yang berkualitas baik yang dipergunakan. untuk mengemas hasil olah jagung menjadi produk inovatif. Target khusus yang ingin dicapai dalam pelatihan ini sebagai berikut: (1) mengetahui kemampuan para ibu rumah tangga Desa Kutampi dalam pembuatan kemasan hasil olah jagung menjadi produk makanan inovatif, (2) mengetahui respon para ibu rumah tangga terhadap kegiatan pelatihan, pembuatan pengemasan hasil olah jagung menjadi produk makanan inovatif, (3) mendokumentasikan hasil kegiatan pelatihan dalam bentuk foto atau video.

Kata kunci: pelatihan, pengemasan, olahan, jagung, makanan inovatif

PENDAHULUAN

Sejalan dengan perkembangan IPTEK dan dengan adanya pasar bebas menyebabkan terjadinya interaksi dan persaingan yang semakin ketat. Hal ini perlu diantisipasi dengan jalan meningkatkan kualitas sumber daya manusia di berbagai bidang. Adanya daya saing dalam segala aspek ini merupakan suatu tantangan yang harus dihadapi. Menghadapi tantangan tersebut diperlukan kemampuan yang

tinggi baik dibidang teknologi, manajemen, maupun sumber daya manusia (SDM).

Undiksha merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang memiliki visi dan misi. Beranjak dari visi dan misi, pengembangan Undiksha diarahkan pada berbagai bidang salah satunya bidang pengabdian kepada masyarakat. Hal ini sesuai dengan UU No. 20 tahun 2003 pasal 24 yang menyatakan bahwa otonomi oleh Perguruan Tinggi mengelola sendiri lembaganya sebagai pusat penyelenggara pendidikan, penelitian

ilmiah, dan pengabdian kepada masyarakat. Bidang pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu dharma dari tri dharma perguruan tinggi, dan merupakan salah satu program yang dapat membantu dalam memecahkan masalah di bidang sumber daya manusia.

Faktor sumber daya manusia berperan penting dan menjadi modal dasar untuk meningkatkan pergerakan ekonomi dengan mengedepankan aspek kemampuan individu. Proses pendidikan dan pelatihan berperan penting dalam mengarahkan dan meningkatkan kreativitas individu untuk berinovasi. Inovasi tersebut dapat berupa pembaruan atau pengembangan suatu produk yang basisnya dari kearifan lokal.

Di daerah pedesaan, potensi alam dapat dijadikan sebagai pondasi ekonomi untuk kesejahteraan masyarakat setempat. Hal tersebut dapat dimulai dari pemanfaatan hasil sumber daya lokal berupa produk pangan (kuliner) atau non pangan. Perkembangan produk pangan atau kuliner saat ini semakin pesat. Bidang kuliner memiliki peluang yang tinggi apabila dikelola dengan baik, karena bidang ini merupakan bagian dari kebutuhan hidup manusia yang pokok (Anugerah, K., 2018:32). Bisnis kuliner memiliki peluang yang cukup besar terlebih terdapat unsur kreativitas dan inovatif dalam pengembangannya.

Pengembangan produk pangan berbasis kearifan lokal bisa dijadikan sebuah ide untuk melakukan pemberdayaan kepada masyarakat desa. Pemberdayaan masyarakat mengacu pada proses masyarakat dalam meningkatkan kemampuannya (Iffah, 2018:42). Pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal mengandung arti peletakan nilai-nilai setempat sebagai input penanggulangan kemiskinan. Pada masyarakat di pedesaan, kearifan lokal berasal dari sumber daya yang terdapat di daerah setempat. Permasalahan yang sering terjadi, bahwa bahan pangan lokal kurang mendapat perhatian yang serius dari masyarakat setempat, sedangkan apabila di olah menjadi produk yang kreatif dan inovatif

pastinya akan memberikan nilai jual tinggi. Kurangnya perhatian tersebut dapat dipengaruhi tingkat pengetahuan masyarakat sekitar terkait pemanfaatan produk kearifan lokal.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pokok pelaksanaannya dapat berbentuk pelatihan keterampilan kerja yang ditujukan untuk pemberdayaan dan peningkatan kualitas sumber daya manusia dan menghindari munculnya pengangguran yang dalam hal ini ibu rumah tangga di Desa Kutampi. Di samping itu juga untuk memberikan bekal keterampilan yang dapat dijadikan sebagai peluang berwirausaha guna meningkatkan taraf hidup dengan memanfaatkan potensi alam yang tersedia, salah satunya jagung yang dibuat menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi dan diminati masyarakat.

Penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi pada dasarnya merupakan fondasi ketahanan pangan. Bagi produsen, penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi akan memberi peluang pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi dan pangan berbasis sumber daya lokal. Sedangkan jika ditinjau dari sisi konsumen, pangan yang dikonsumsi menjadi lebih beragam, bergizi, bermutu dan aman. Di samping itu, dilihat dari kepentingan kemandirian pangan, penganekaragaman konsumsi pangan juga dapat mengurangi ketergantungan konsumen pada satu jenis bahan pangan khususnya beras dan terigu.

Sampai saat ini terigu di Indonesia masih menempati posisi pertama sebagai bahan baku pada industri pangan, dan bahkan untuk memenuhi kebutuhan tersebut pemerintah mengimpor gandum sebagai bahan pembuatan terigu dari luar negeri yang dari tahun ke tahun cenderung meningkat. Kondisi seperti ini tentu saja dirasakan semakin berat bagi pemerintah karena berdampak pada pengurangan cadangan devisa negara. Untuk itu program diversifikasi pangan perlu dilakukan dan ditingkatkan agar ketergantungan bahan pangan terhadap terigu dapat dikurangi dan ketahanan

pangan dapat ditingkatkan. Salah satu usaha yang dapat dilakukan dengan memberdayakan bahan pangan lokal. Pemberdayaan bahan pangan lokal ditujukan untuk pengembangan produk pengolahan pangan lokal yang penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat luas (Ariani, 2013:7).

Kabupaten Klungkung merupakan salah satu kabupaten yang terletak di bagian timur propinsi Bali, memiliki potensi sumber daya alam yang cukup potensial. Kabupaten Klungkung sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian dan perkebunan sehingga belum memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Desa Kutampi sebagai salah satu bagian dari kabupaten Klungkung memiliki sumber daya alam yang potensial untuk dikembangkan. Desa ini merupakan daerah penghasil pertanian yang potensial, seperti jagung. Selain itu sumber daya manusianya merupakan penduduk lokal yang sederhana dengan sebagian besar mata pencahariannya sebagai petani, dan buruh tani. Dalam hal ini para ibu rumah tangga Desa Kutampi selain berperan sebagai ibu rumah tangga, juga turut serta membantu suaminya mencari nafkah dengan ikut sebagai buruh tani karena mereka tidak memiliki keterampilan lain. Di satu sisi daerahnya memiliki potensi alam yang cukup potensial untuk dikembangkan seperti jagung

Pada umumnya, masyarakat di negara kita kurang peduli atau bahkan tidak menyadari akan potensi besar yang dimiliki oleh jagung. Jagung memiliki kandungan unsur gizi yang cukup lengkap. Jagung merupakan komoditas pertanian yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat di segala lapisan. Selama ini jagung hanya diolah dengan cara direbus berupa jagung rebus, digoreng berupa popcorn, dan dibuat lauk pauk berupa perkedel. Hal ini menunjukkan belum adanya inovasi dalam pengolahan jagung sehingga

menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsinya, dengan demikian perlu adanya inovasi baru untuk memvariasikan olahan jagung menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi tinggi seperti cake jagung, dodol jagung, dan lainnya, yang dapat dijadikan peluang wirausaha, dan bisa menjadi sumber penghasilan keluarga.

Produk olahan jagung yang inovatif yang berkualitas baik akan memiliki nilai ekonomi dan nilai jual yang tinggi apabila memiliki cita rasa yang baik dan didukung dengan pengemasan produk yang unik dan menarik sehingga memiliki daya tarik yang mampu menggugah minat konsumen untuk membelinya. Dengan demikian produk olahan jagung yang dikemas secara menarik tersebut dapat mendukung pengembangan wisata kuliner dengan menjadikannya oleh-oleh khas daerah Nusa Penida.

Teknologi pengemasan terus berkembang dari waktu ke waktu dari mulai proses pengemasan yang sederhana atau tradisional hingga pengemasan yang sifatnya modern. Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam persaingan dunia usaha. Hampir semua orang membutuhkan kemasan dalam setiap produknya. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan, kemasan juga berfungsi sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan mengapa orang memilih atau membeli produk tersebut. Dengan semakin berkembangnya teknologi, kemasan tradisional kini sudah mulai ditinggalkan. Walaupun masih ada beberapa orang yang memanfaatkan kemasan tersebut untuk jenis makanan tertentu. Kini, produsen sudah banyak memanfaatkan kemasan modern seperti kemasan plastik, kertas, kaleng/logam, dan lainnya. Cara-cara pengemasan dan labeling yang baik dan menarik tentu sangat diperlukan dalam mendukung suatu produk makanan.

Sehubungan dengan hal tersebut dipandang perlu untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu rumah tangga Desa Kutampi dengan cara memberikan pelatihan pembuatan kemasan produk olahan

jagung yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah Nusa Penida dalam menunjang wisata kuliner di Kabupaten Klungkung.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab. Metode ceramah digunakan untuk memberikan atau menyampaikan informasi pengetahuan secara umum tentang kemasan produk makanan, demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung kepada para peserta pelatihan yang terdiri dari ibu rumah tangga mengenai proses pembuatan kemasan produk hasil olah jagung, sedangkan tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi ke dalam kedua metode yaitu ceramah dan demonstrasi.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 8 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi. Tahap perencanaan telah ditetapkan hal-hal sebagai berikut: tempat/lokasi kegiatan dipilih di Desa Kutampi, jenis kegiatan berupa pelatihan pembuatan kemasan hasil olah jagung. Tahap pelaksanaan berupa penyajian materi secara teori dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan membuat kemasan hasil olah jagung. Pada tahap evaluasi dilakukan penilaian terkait hasil pelatihan membuat kemasan hasil olah jagung yang telah dibuat oleh peserta pelatihan dengan berpedoman pada rubrik penilaian yang telah disiapkan. Adapun model rubrik yang digunakan adalah rubrik untuk menilai ketrampilan proses yang meliputi: (1) Persiapan (Pemilihan bahan, dan penyiapan alat), (2) Penggunaan bahan dan Peralatan yang benar, (3) Ketepatan langkah-langkah membuat (kesesuaian tahapan teknik pembuatan), (4) Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan, (5) Inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung 1 hari yaitu hari Senin tgl 22 Juli 2024 Kegiatan Pelatihan dimulai dari pukul 09.00 sampai dengan pukul 15.00 wita dengan diikuti oleh peserta yaitu para ibu rumah tangga Desa Kutampi yang berjumlah 20 orang. Kegiatan diawali dengan pembukaan kegiatan pelatihan oleh Kepala Desa Kutampi dan dilanjutkan dengan sambutan dari ketua tim pelaksana PKM Undiksha. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh pantia pelaksana pelatihan dan seluruh peserta yang menjadi subyek sasaran yaitu ibu rumah tangga Desa Kutampi. Setelah acara pembukaan usai, kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi melalui metode ceramah oleh tim pelaksana pelatihan untuk menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan kajian teoritik mengenai kemasan produk makanan agar para peserta mempunyai wawasan tentang materi pelatihan yang dilakukan.

Kegiatan pelatihan ini juga melibatkan 2 mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang berperan sebagai tenaga lapangan seperti menyiapkan dan membeli bahan dan alat, menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir peserta (absensi peserta) dan juga menyiapkan spanduk. Setelah selesai pemaparan materi dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan melalui metode demonstrasi yaitu kegiatan memberikan keterampilan kepada para peserta untuk langsung mengolah tepung ubi jalar menjadi produk roti manis berupa roti manis isi pisang, roti manis isi sosis, dan roti manis isi coklat, *berdasarkan* resep baku yang telah diberikan. Selama kegiatan pelatihan berlangsung peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Pemberian Materi oleh Ketua Pelaksana PKM

Mereka juga sangat aktif bertanya dan sharing pendapat terkait pembuatan kemasan hasil olah jagung baik dari persiapan, proses pembuatan kemasan maupun pengemasan produk. Peserta menunjukkan sikap ketertarikannya untuk mencoba membuat kemasan hasil olah jagung menjadi berbagai produk inovatif yang telah dilatihkan sebagai peluang wira usaha mengingat Desa Kutampi sudah dinobatkan sebagai bagian Desa Wisata di Nusa Penida. Hal ini merupakan prospek yang baik untuk mengembangkan Wisata kuliner khususnya sebagai oleh-oleh khas daerah Nusa Penida.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung tim pelaksana kegiatan PKM Undiksha yaitu ketua pelaksana beserta anggota melakukan pengamatan terhadap kinerja para ibu rumah tangga Desa Kutampi dalam proses persiapan, pembuatan kemasan dan pengemasan produk hasil olah jagung yang dihasilkan. Hal ini

dilakukan sebagai dasar untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan pelatihan yang dilaksanakan, dengan demikian dapat diketahui apakah pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan kategori berhasil atau sebaliknya. Dari hasil evaluasi yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan para ibu rumah tangga Desa Kutampi yang bertempat di Balai Banjar Desa Kutampi secara umum dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai selesai kegiatan. Sedangkan berdasarkan hasil evaluasi kinerja yang meliputi persiapan, proses pembuatan kemasan, hasil akhir produk kemasan dan cara pengemasan produk hasil olah jagung pada saat kegiatan pelatihan kepada peserta dapat dijabarkan pada Tabel 1 berikut:



Gambar 2. Persiapan Bahan-Bahan Pembuatan Kemasan

Tabel 1. Pelatihan Pembuatan Kemasan Dodol Jagung

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	3	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	3	4
6	4	3	3	3	4
7	4	4	3	3	4
8	3	3	4	4	4
9	4	3	3	3	4
10	4	4	4	3	4
11	4	3	4	4	4
12	3	4	3	3	4
13	4	3	4	3	4
14	4	3	3	3	4
15	4	4	3	3	4
Total	56	51	52	48	60
Rerata	93,33	85,00	87,00	80,00	100

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 93,33 dengan kategori sangat baik, indikator (2) penggunaan bahan dan alat yang benar memperoleh skor rata-rata 85,00 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) ketepatan

langkah-langkah membuat produk kemasan (kesesuaian tahapan membuat kemasan) memperoleh skor rata-rata 87,00 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 80,00 berada pada kategori baik, indikator (5) inventarisasi peralatan setelah

selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga Desa Kutampi memiliki kemampuan yang sangat baik dalam membuat kemasan

dodol jagung. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kemasan dodol jagung berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Membuat Kemasan Dodol Jagung

Tabel 2. Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk Opak Jagung

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	4	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	3	4	4
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	3	4
6	4	3	3	3	4
7	3	4	4	3	4
8	4	3	3	4	4
9	4	3	4	3	4
10	4	4	3	3	4
11	3	3	3	4	4
12	4	3	3	3	4
13	4	4	3	3	4
14	3	3	3	4	4
15	3	3	3	3	4

Total	54	50	49	50	60
Rerata	90,00	83.33	81,66	83,33	100

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 90,00 dengan kategori sangat baik, indikator (2) penggunaan bahan dan perataan yang benar memperoleh skor rata-rata 83,33 berada pada kategori baik, indikator (3) ketepatan langkah-langkah membuat kemasan (kesesuaian tahapan membuat kemasan) memperoleh skor rata-rata 81,66 berada pada kategori baik, indikator (4) kesesuaian hasil akhir produk kemasan yang dipresentasikan

menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 83,33 berada pada kategori baik, indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga Desa Kutampi memiliki kemampuan yang baik dalam membuat kemasan produk berupa opak jagung. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kemasan produk opak jagung berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk Opak Jagung

Tabel 3 Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk Cake Jagung

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	3	4
2	3	4	3	3	4
3	4	4	4	4	4
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	3	4
6	3	3	3	4	4
7	4	4	3	3	4
8	3	3	4	4	4
9	4	9	3	4	4
10	4	4	4	3	4
11	4	3	4	4	4
12	3	4	3	4	4
13	4	4	4	3	4
14	3	3	4	3	4
15	4	4	3	4	4
Total	54	53	53	52	60
Rerata	90,00	88,33	88,33	86,66	100

Berdasarkan tabel 3 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 90,00 dengan kategori sangat baik, indikator (2) penggunaan bahan dan alat yang benar memperoleh skor rata-rata 88,33 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) ketepatan langkah-langkah membuat produk kemasan (kesesuaian tahapan membuat kemasan) memperoleh skor rata-rata 88,33 berada pada kategori sangat sangat baik, indikator (4) kesesuaian hasil akhir produk kemasan yang

dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 86,66 berada pada kategori sangat baik, indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik . Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para ibu rumah tangga Desa Kutampi memiliki kemampuan yang sangat baik dalam membuat kemasan produk cake jagung. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kemasan produk cake jagun berhasil sesuai dengan harapan.



Setelah kegiatan pelatihan diberikan pada Hari Senin tanggal 22 Juli 2024, selanjutnya pada hari Sabtu, tanggal 2 Agustus 2024 dilakukan pendampingan pada beberapa peserta yang tertarik untuk mencoba mengembangkan kegiatan pelatihan menjadi peluang untuk berwira usaha kuliner, mengingat Nusa Penida sudah dinobatkan sebagai daerah wisata sehingga berpotensi untuk mengembangkan wisata kuliner. Dalam kegiatan pendampingan peserta diberi kesempatan untuk berdiskusi dan sharing mengenai trik-trik dalam mengembangkan dan memasarkan produk hasil olah jagung yang dikemas secara menarik dan memiliki nilai jual tinggi. Mengingat terbatasnya waktu maka kegiatan pendampingan dilanjutkan melalui media sosial *WhatsApp* (WA).

PEMBAHASAN

Kemasan atau *packaging* menjadi salah satu unsur penting dalam suatu produk. Menurut Kotler & Keller (2009) pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan. Makanan yang diberi wadah atau pembungkus akan tercegah dari kerusakan, pencemaran (debu) serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran).

Fungsi Kemasan secara mendasar adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan. Menurut Sucipta I Nyoman, dkk. (2017) menyatakan bahwa fungsi kemasan pangan sebagai pelindung yang melindungi produk, baik dari pengaruh luar maupun dalam. Dari segi promosi wadah atau pembungkusan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik bagi konsumen. Karena itu bentuk, warna, ukuran, kekuatan dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya (Santi F.U.2015). Pengemasan yang baik tentu akan

meningkatkan estetika produk, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan kemasan hasil olah jagung sebagai produk inovatif berupa dodol jagung, opak jagung, dan cake jagung berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta pelatihan menunjukkan kinerja yang sangat baik mulai dari persiapan sampai inventarisasi peralatan. Sebagian besar peserta mampu membuat produk roti manis sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Pada tahap persiapan secara umum peserta mampu mempersiapkan dengan cekatan dan rapi segala keperluan yang dibutuhkan untuk kegiatan baik berupa bahan maupun alat. Pada tahap pelaksanaan (proses kerja) peserta mampu bekerja dengan terampil dan cekatan sehingga mampu menghasilkan kemasan produk dengan kategori baik maupun sangat baik sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Hal ini didukung oleh pendapat Yana, (2015) yang menyatakan bahwa kemasan produk yang berkualitas sangat dipengaruhi oleh aspek estetika serta keterampilan dalam membentuk.

Diakhir kegiatan para peserta juga bertanggungjawab untuk membereskan semua perlengkapan baik alat maupun bahan yang sudah selesai digunakan. Para peserta juga sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menyatakan senang dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang diberikan. Hal ini menunjukkan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Dari metode ceramah dan demonstrasi yang diterapkan pada kegiatan pelatihan tersebut, nampaknya peserta memahami materi pelatihan ini dengan baik. Hal

ini terlihat dari kemampuan peserta membuat kemasan produk makanan yang sesuai kriteria yang diharapkan. Para peserta juga hampir semuanya tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian kedepannya peserta pelatihan mampu menjadi ibu rumah tangga yang mandiri dan membantu meningkatkan perekonomian keluarga.

SARAN

Sebagai tindak lanjut dari program kegiatan pelatihan ini disarankan kepada para peserta pelatihan untuk mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh menjadi peluang berwira usaha dalam upaya meningkatkan perekonomian keluarga

DAFTAR RUJUKAN

- Anugerah, K., (2018) *Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. Jurnal Pariwisata Pesona*, 3, 191-204. Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/> diakses 1 Maret 2023
- Ariani, Risa Panti, (2013). *Optimalisasi Penggunaan Tepung Umbi-Umbian Untuk Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cake: Hasil Penelitian Hibah Bersaing Universitas Pendidikan Ganesha*.
- Iffah Farhana Abu Talib, R. T. (2018). *Community Empowerment through Rehabilitation and Reconstruction in Social Sector of Kuala Krai, Kelantan, Malaysia. Procedia Engineering*, 212, 294-301. Retrieved from <https://doi.org/10.1016/j.proeng.2018.01.038>
- Julianti, E. dan Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara. <http://ecourse.usu.ac.id/content/teknologi/teknologi/textbook.pdf>
- Kotler dan Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. Edisi ke 1. Jakarta: Erlangga.
- Simamora, Bilson. 2007. *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Santi F.U. 2015. *Teknik Pengemasan Dan Labeling Produk Makanan*. Makalah Pengabdian Masyarakat, disampaikan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Bejiharjo, Karangmojo, Gunungkidul. Jurusan Pendidikan Luar Sekolah Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta..
- Sucipta I Nyoman, Suriasih I Ketut, Kencana Diah Pande Ketut, 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Universitas Udayana Press.