

Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Peningkatan Mutu Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Abon Ikan Tuna

Lilian Sarah Hiariey^{1*}, Wildoms Sahusilawane², Meitha Monita Kaihatu³, Nesti Rostini Romeon⁴

^{1,2,3}Universitas Terbuka, Tangerang Selatan, Indonesia

⁴Dinas Kelautan Dan Perikanan Provinsi Maluku, Ambon, Indonesia

*e-mail korespondensi: lilian@ecampus.ut.ac.id

Abstract

Tuna shredded products produced by Poklahsar "G&R Masohi Shop" are generally produced using simple technology and poor packaging processes, the type of packaging used is not right and the label is not attractive resulting in the quality of tuna shredded tuna can not last long and the product is not liked by consumers. The quality of the produced shredded meat is another significant issue that "G&R Masohi Shop" faces. Currently, the shredded fish produced still has a high oil content, causing the tuna shredded products made by Poklahsar's "G&R Masohi Shop" to become rancid quickly and not durable. Based on this description, the Poklahsar "G&R Masohi Shop" in Masohi City District needs to be coached and accompanied through Abdimas activities training on packaging making and improving the quality of tuna shredded products with the aim that tuna shredded processors can understand and be skilled in utilising oil alleviation technology as an effort to improve the quality and shelf life of tuna shredded products and make attractive and qualified food packaging and labels that have been determined by the Government. Through counselling and demonstration of packaging manufacturing, which includes materials, sizes, designs, and colours of packaging. It needs a packaging design to have an attractive and quality appearance and the selection of the right material, size, and colour of packaging to be applied to tuna shredded packaging. The result achieved in the implementation of this extension and demonstration is that partners can understand and be skilled in making their own quality and attractive packaging independently without buying packaging, which can reduce production costs and generate large and sustainable profits.

Keywords: Product; Packaging; Shredded Tuna

Abstrak

Produk abon ikan tuna yang diproduksi oleh Poklahsar "G&R Masohi Shop" umumnya diproduksi menggunakan teknologi sederhana dan proses pengemasan yang kurang baik, jenis kemasan yang digunakan tidak tepat serta label yang tidak menarik mengakibatkan mutu abon ikan tuna tidak dapat bertahan lama dan produk tersebut kurang disukai konsumen. Selain itu masalah penting yang dihadapi oleh "G&R Masohi Shop" adalah mutu dari abon yang diproduksi. Saat ini abon ikan yang diproduksi masih memiliki kadar minyak yang tinggi menyebabkan produk abon ikan tuna buatan Poklahsar "G&R Masohi Shop" menjadi cepat tengik dan tidak tahan lama. Berdasarkan uraian tersebut, Poklahsar "G&R Masohi Shop" di Kecamatan Kota Masohi perlu dilakukan pembinaan dan didampingi melalui kegiatan Abdimas pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan mutu produk abon ikan tuna dengan tujuan agar pengolah abon ikan tuna dapat memahami dan terampil dalam memanfaatkan teknologi pengentasan minyak sebagai upaya meningkatkan kualitas dan waktu simpan produk abon ikan tuna serta membuat kemasan dan label makanan yang menarik dan memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Pemerintah. Melalui penyuluhan dan demonstrasi pembuatan kemasan yang meliputi bahan, ukuran, desain dan warna kemasan. Perlu desain kemasan agar memiliki tampilan yang menarik dan berkualitas serta pemilihan bahan, ukuran dan warna kemasan yang tepat untuk diterapkan dalam kemasan abon ikan tuna. Hasil yang dicapai pada pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi ini adalah mitra dapat memahami dan terampil dalam membuat kemasan sendiri yang berkualitas dan menarik secara mandiri tanpa membeli kemasan sehingga hal ini dapat mengurangi biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang besar serta berkelanjutan.

Kata Kunci: Produk; Kemasan; Abon Ikan Tuna

Accepted: 2023-07-27

Published: 2024-01-24

PENDAHULUAN

Pembuatan abon ikan merupakan salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen. Beberapa keuntungan yang dapat diperoleh dari pembuatan abon ikan antara lain proses pembuatannya mudah, rasanya enak, dan dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan.

Produk abon ikan tuna yang diproduksi oleh Poklahsar "G&R Masohi Shop" umumnya diproduksi menggunakan teknologi sederhana dan proses pengemasan yang kurang baik, jenis kemasan yang digunakan tidak tepat serta label yang tidak menarik mengakibatkan mutu abon ikan tuna tidak dapat bertahan lama dan produk tersebut kurang disukai konsumen. Kemasan dapat mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk makanan karena kemasan menjadi bagian pertama yang dilihat dan kontak dengan konsumen.

Terdapat beberapa faktor yang mendukung adanya kemasan yang baik, yakni penampilan, perlindungan, fungsi, harga, dan penanganan limbah. Tidak hanya sebagai pelindung isi produk, namun juga telah menjadi media promosi dan penarik minat konsumen. Desain kemasan yang telah dirancang sedemikian rupa akan memiliki bentuk kemasan yang unik sehingga dapat menarik minat konsumen. Adapun hal-hal yang tercantum pada sebuah label pada umumnya adalah nama produk, cap/trade mark (bila ada), komposisi, berat bersih produk, nama pihak produksi, distributor/pengedar produk (bila ada), nomor registrasi dinas kesehatan, kode produksi, keterangan kadaluarsa, dan logo halal.

Kenyataan menunjukkan Poklahsar "G&R Masohi Shop" menggunakan kemasan seadanya, seperti berbahan plastik. Hal ini dikarenakan untuk menekan biaya produksi. Selain itu masalah penting yang dihadapi oleh Poklahsar "G&R Masohi Shop" adalah mutu dari abon yang diproduksi. Saat ini abon ikan yang diproduksi masih memiliki kadar minyak yang tinggi menyebabkan produk abon ikan tuna buatan Poklahsar "G&R Masohi Shop" menjadi cepat tengik dan tidak tahan lama. Menurut Aminah (2010) terdapatnya sejumlah air dalam minyak dapat mengakibatkan kerusakan minyak yang disebabkan proses hidrolisa mejadi asam lemak bebas dan mengakibatkan ketengikan. Selain proses hidrolisa minyak bisa mengalami proses oksidasi yang menyebabkan bau tengik pada minyak. Oleh karena itu perlu adanya teknologi yang dapat meningkatkan kualitas dan waktu simpan dari abon ikan tuna produksi "G&R Masohi Shop"

Berdasarkan uraian tersebut, Poklahsar "G&R Masohi Shop" di Kecamatan Kota Masohi perlu dilakukan pembinaan dan didampingi melalui kegiatan Abdimas pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan mutu produk abon ikan tuna dengan tujuan agar pengolah abon ikan tuna dapat memahami dan terampil dalam memanfaatkan teknologi pengentasan minyak sebagai upaya meningkatkan kualitas dan waktu simpan produk abon ikan tuna serta membuat kemasan dan label makanan yang menarik dan memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Pemerintah.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian, adalah metode intervensi. Metode intervensi yang digunakan dalam program pengabdian masyarakat ini dalam bentuk Penyuluhan secara partisipatif yaitu penyuluhan yang mendorong masyarakat perdesaan untuk berpartisipasi meningkatkan dan menganalisa pengetahuannya mengenai hidup dan kondisi mereka sendiri agar mereka dapat membuat rencana dan tindakan. Sekanjutnya dilakukan prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode penyuluhan partisipatif melalui kegiatan pelatihan pembuatan kemasan dalam upaya meningkatkan penjualan produk abon ikan di Kecamatan Kota Masohi adalah dengan cara diskusi, ceramah, demonstrasi, praktek melalui sistim daring dengan tujuan agar mitra dapat berpartisipasi menemukan sendiri jawaban atas permasalahan yang dihadapi, mempraktekan pembuatan kemasan mulai dari pemilihan bahan, desain, ukuran dan warna kemasan serta labeling makanan.

Selanjutnya dilakukan langkah-langkah rencana kegiatan pembuatan kemasan produk abon ikan: persiapan kegiatan; pada tahapan ini dilakukan persiapan alat dan bahan sebagai dalam rangka kegiatan pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan mutu produk abon ikan tuna; (2) pelaksanaan kegiatan, pada tahapan ini dilakukan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek melalui sistim daring mengenai pembuatan abon ikan tuna, pemanfaatan teknologi spinner serta pembuatan kemasan produk abon ikan serta informasi nilai gizi produk abon ikan tuna sebagai salah satu ketentuan dalam informasi label produk. Setelah dilakukan langkah-langkah rencana kegiatan, selanjutnya melibatkan mitra dalam pelaksanaan program yang dikenal sebagai bentuk partisipasi pelaksanaan program.

Program Pengabdian Masyarakat melalui sistim daring dalam kegiatan pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan produk abon ikan tuna sebagai upaya meningkatkan penjualan dilaksanakan di Kecamatan Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah dimana kelompok yang dijadikan mitra adalah kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan (Poklahsar) "G&R Masohi Shop" yang berjumlah 10 orang. Kelompok pengolah ini dengan menghasilkan salah satu produknya adalah abon ikan. Kegiatan ini menggunakan metode penyuluhan partisipatif yang dikelola oleh mitra dimaksudkan untuk meningkatkan partisipasi dan kemandirian dari mitra sendiri untuk melaksanakan kegiatan penyuluhan partisipatif dalam mengelola usaha pengolahan abon ikan. Mitra diharapkan mampu mengidentifikasi kebutuhan, memecahkan masalah, menganalisis dan mengambil keputusan yang rasional dengan menerapkan ilmu dan ketrampilan dalam melaksanakan usahanya serta berpartisipasi aktif dalam melaksanakan kegiatan ini. Dalam hal ini Dosen pelaksana Abdimas sebagai fasilitator untuk memfasilitasi dan melakukan bimbingan, pengarahan dalam kegiatan pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan mutu abon ikan tuna sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang dijadikan sebagai mitra pada kegiatan Abdimas "Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Peningkatan Mutu Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Abon Ikan Tuna (Thunnus albacore) Di Kecamatan Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah" adalah anggota dan pengurus Kelompok "G&R Masohi Shop" Kecamatan Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. Kelompok ini terdiri dari 10 (sepuluh) orang yang bekerja sebagai Pengolah dan Pemasar abon ikan.

Pelaksanaan kegiatan Abdimas ini pada Poklahsar "G&R Masohi Shop" meliputi :

- Tahap penyuluhan dan pelatihan yaitu pemanfaatan teknologi pengentasan minyak pada produk abon ikan tuna dan pembuatan kemasan yang terdiri dari pemilihan bahan, ukuran, desain dan warna kemasan, informasi dan ketentuan labeling produk, informasi nilai gizi kemasan serta pentingnya sebuah merek produk.
- Tahap pendampingan sebagai keberlanjutan terhadap pelaksanaan kegiatan.

1. Pemanfaatan Teknologi Pengentasan Minyak pada Produk Abon Ikan Tuna

Masalah yang dihadapi oleh mitra adalah waktu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan abon ikan tuna sangat lama terutama dalam memproduksi dalam jumlah yang banyak. Selain itu, abon ikan tuna yang diproduksi memiliki kadar minyak yang tinggi sehingga menyebabkan produk abon ikan tuna buatan kelompok "G&R Masihi Shop" menjadi cepat tengik dan tidak tahan lama.

Mekanisasi pengolahan abon ikan tuna melalui spinner merupakan solusi yang diterapkan untuk mengatasi permasalahan mitra sebagai alat pengentasan minyak pada produk abon ikan tuna. Kandungan minyak pada abon yang masih tinggi setelah proses penggorengan dengan menggunakan alat spinner dapat mengurangi kandungan minyak sesuai dengan lama waktu pengentasannya.

Secara umum mitra memiliki motivasi dalam mengikuti pelatihan ini karena mitra dapat memahami dan terampil dalam penggunaan mekanisasi pengolahan abon ikan tuna melalui spinner sehingga dapat menghasilkan abon ikan yang memiliki mutu yang baik dengan kadar

minyak yang rendah yang berdampak terhadap peningkatan kapasitas produksi serta efisiensi waktu dan penggunaan bahan bakar. Selain itu, ditunjang dengan peralatan produksi spinner 3 kg diharapkan mutu abon ikan tuna yang dihasilkan Poklahsar "G&R Masohi Shop" memiliki daya saing dan berkelanjutan.

2. Kemasan Produk Abon Ikan Tuna

Kemasan produk abon ikan tuna pada Poklahsar "G&R Masohi Shop" sudah memiliki kemasan dengan tampilan yang baik, namun kemasan yang dihasilkan memiliki biaya yang sangat mahal serta mahalnya biaya pencetakan dan pengiriman. Hal ini sangat berdampak terhadap tingginya biaya produksi sehingga keuntungan yang dihasilkan dalam penjualan produk abon ikan tuna sangat kecil serta usaha abon ikan tuna sulit berkembang.



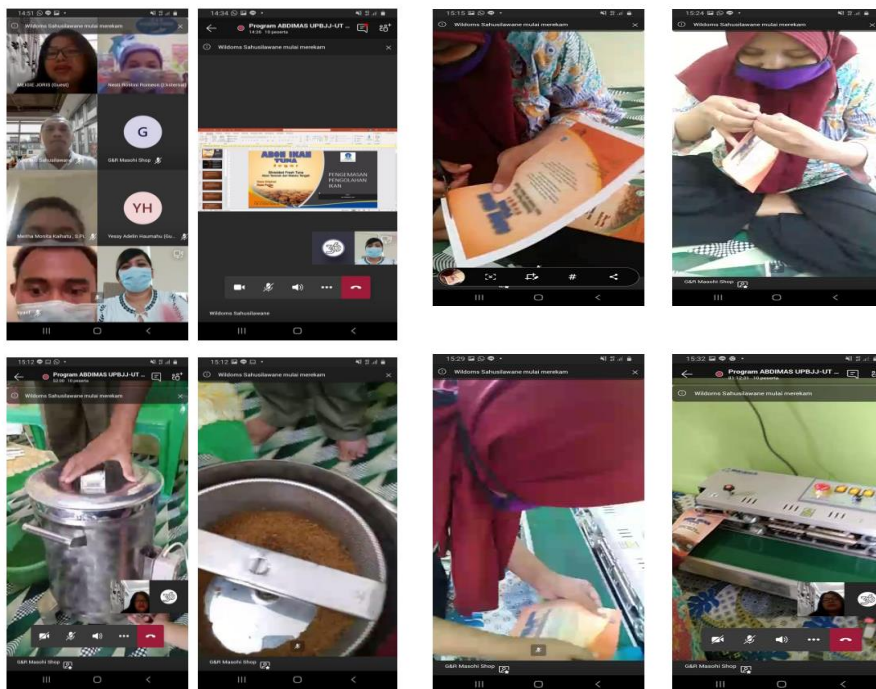
Gambar 1. Peserta Pelatihan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra tersebut, dapat diatasi melalui penyuluhan dan demonstrasi pembuatan kemasan yang meliputi bahan, ukuran, desain dan warna kemasan. Tim Abdimas merancang desain kemasan agar memiliki tampilan yang menarik dan berkualitas serta pemilihan bahan, ukuran dan warna kemasan yang tepat untuk diterapkan dalam kemasan abon ikan tuna.

Hasil yang dicapai pada pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi ini adalah mitra dapat memahami dan terampil dalam membuat kemasan sendiri yang berkualitas dan menarik secara mandiri tanpa membeli kemasan sehingga hal ini dapat mengurangi biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang besar serta berkelanjutan. Selain itu, mitra memahami informasi dan ketentuan label kemasan produk abon ikan tuna sebagai informasi terhadap produk didalamnya serta sebagai media promosi yang akan memberikan nilai tersendiri sebagai daya tarik bagi konsumen.

Informasi nilai gizi merupakan hal yang penting tercantum dalam suatu kemasan karena memberikan informasi kandungan nutrisi pada produk makanan tersebut. Hasil yang dicapai adalah mitra memahami pentingnya informasi nilai gizi produk abon ikan tuna yang tercantum

pada kemasan dan sebagai informasi terhadap kandungan mutu produk sehingga diharapkan penjualan produk abon ikan tuna dapat meningkat. Selain itu, mitra dilatih untuk memahami pentingnya sebuah merek produk. Hasil yang dicapai, mitra memahami dan terlatih untuk membuat merek produk abon ikan tuna sehingga hal ini dapat menambah nilai produk serta bermanfaat dalam promosi penjualan abon ikan tuna.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kemasan

KESIMPULAN

Melalui penyuluhan dan demonstrasi pembuatan kemasan yang meliputi bahan, ukuran, desain dan warna kemasan. Tim Abdimas merancang desain kemasan agar memiliki tampilan yang menarik dan berkualitas serta pemilihan bahan, ukuran dan warna kemasan yang tepat untuk diterapkan dalam kemasan abon ikan tuna.

Hasil yang dicapai pada pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi ini adalah mitra dapat memahami dan terampil dalam membuat kemasan sendiri yang berkualitas dan menarik secara mandiri tanpa membeli kemasan sehingga hal ini dapat mengurangi biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang besar serta berkelanjutan. Selain itu, mitra memahami informasi dan ketentuan label kemasan produk abon ikan tuna sebagai informasi terhadap produk didalamnya serta sebagai media promosi yang akan memberikan nilai tersendiri sebagai daya tarik bagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Aminah, S., dan Isworo T.J. 2010. Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga Rt.05 Rw. III Kedungmundu Tembalang Semarang. Laporan penelitian Internal UNIMUS Tahun 2010.