

PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN DESAIN KEMASAN PRODUK KEMPLANG PANGGANG DI DESA KUNJIR LAMPUNG SELATAN

Lathifa Indraningtyas ^{1*}, Puspita Yuliandari ¹, Pramita Sari Anungputri¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

* E-mail: lathifa.indraningtyas@fp.unila.ac.id

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 20 Februari 2024

Diperbaiki: 2 Maret 2024

Diterima: 30 Maret 2024

Kata Kunci: kemplang
panggang, desain kemasan,
kewirausahaan,
pemberdayaan masyarakat

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah tindak lanjut dari Pengabdian Diseminasi Hasil Riset Tahun 2023 bekerja sama dengan KUB Minan Nelayan Desa Kunjir Lampung Selatan. Pada tahun 2023 telah dilakukan perbaikan proses produksi kemplang panggang serta sosialisasi mengenai sanitasi. KUB Minan Nelayan juga telah menerima bantuan alat produksi yaitu mesin semi otomatis MJ-1805 Matrix Stainless dan penerapan sanitasi hygiene dalam kegiatan produksi kemplang panggang.

Tujuan dari pengabdian ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam pengembangan desain kemasan dan pelabelan produk produk kemplang panggang di Desa Kunjir Lampung Selatan. Pelaksanaan pengabdian dilakukan bersama dengan KUB Minan Nelayan sebanyak 15 orang dengan tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi, diskusi, dan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan nilai pre test dan post test. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk dan daya tarik konsumen terhadap produk kewirausahaan milik KUB Minan Nelayan.

Pendahuluan

Desa Kunjir Lampung Selatan merupakan wilayah yang terdampak bencana tsunami pada tahun 2018. Sejak saat itu, perekonomian masyarakat mengalami penurunan akibat kerusakan fasilitas akibat bencana. Desa ini memiliki luassekitar 705 Ha dan terdiri dari 4 dusun, 10 RT, dengan jumlah kepala keluarga sekitar 600 orang dan jumlah warga keseluruhan yang tinggal di desa Kunjir ada 2008 orang. Desa kunjir kemudian ditetapkan sebagai salah satu desa yang direncanakan akan dikembangkan menjadi Desa Ekowisata Bahari. Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan dalam rangka mengembangkan kewirausahaan juga dilakukan oleh KUB Minan Nelayan.

Pada kegiatan pengabdian diseminasi tahun 2023, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung telah bekerjasama dengan KUB Minan Nelayan untuk memberikan pendampingan Pengembangan Kewirausahaan Produk Kemplang Panggang “Sai Iwa”. Hal tersebut dilakukan dengan memberikan sosialisasi serta praktik atau demonstrasi mengenai proses produksi kemplang panggang yang menerapkan sanitasi dan higienitas yang baik. Pada kegiatan tersebut, KUB Minan Nelayan juga telah diberikan peralatan mesin semi otomatis MJ-1805 Matrix Stainless agar proses produksi lebih efektif, efisien, dan produk yang dihasilkan lebih higienis. Hal ini dikarenakan proses produksi kemplang sebelumnya masih menggunakan peralatan sederhana yaitu mesin penggiling adonan manual, dan pencetak kemplang menggunakan botol plastik bekas. Pada pengabdian tahun 2024 ini akan dilanjutkan dengan pendampingan pengembangan desain kemasan agar produk dapat memiliki nilai jual lebih tinggi dan menarik minat konsumen.

Tujuan dari pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam pengembangan desain kemasan dan pelabelan produk kemplang panggang di Desa Kunjir Lampung Selatan.

Metode

Lokasi dan partisipan kegiatan

Kegiatan ini melibatkan mitra KUB Minan Nelayan Desa Kunjir Lampung Selatan pada Januari 2024. Pendampingan dilakukan oleh 3 orang Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung dan mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa pendekatan, yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan pemberdayaan.

Metode dan pelaksanaan kegiatan

Metode yang digunakan yaitu ceramah dan diskusi. Tahapan-tahapan yang dilakukan adalah persiapan, observasi lapang, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan dilakukan dengan mempersiapkan alat dan bahan, surat izin, serta pembagian *job desc* tim yang berkaitan dengan pembagian tugas. Tahap observasi lapang dilakukan untuk mengumpulkan data yang akan dianalisis kembali untuk menyusun program kerja dan jadwal kegiatan. Tahap pelaksanaan dimulai dengan sosialisasi, diskusi, serta evaluasi.

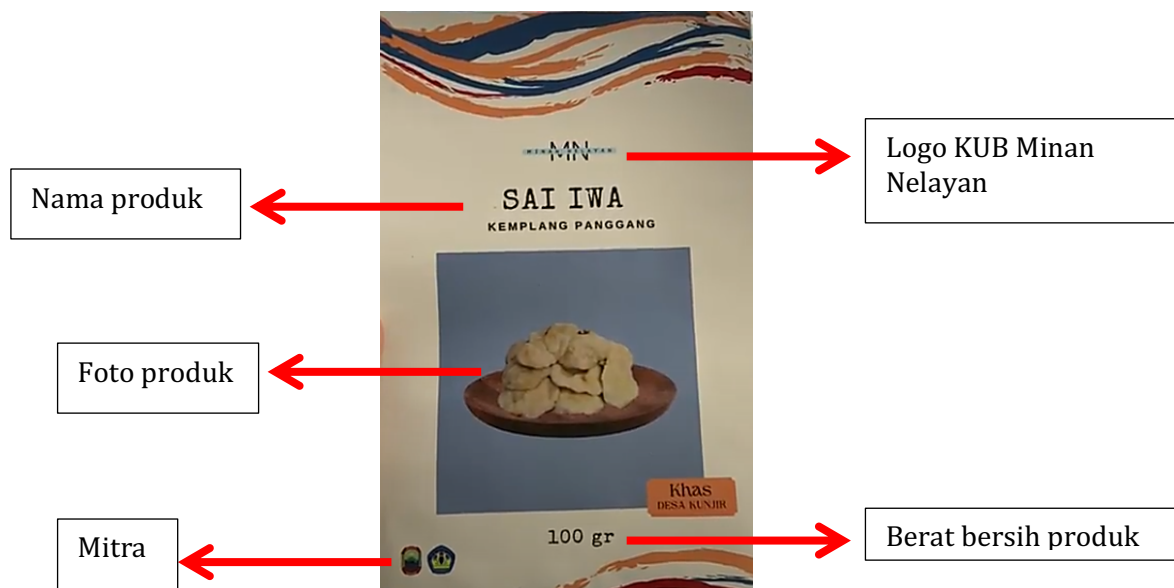
Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini kemasan berbahan alumunium foil berbentuk pouch, sticker kemasan, plastik, dan produk kemplang panggang. Alat yang digunakan adalah lcd, layar, alat sealer, dan alat tulis.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah dengan terlebih dahulu membuat desain kemasan yang dilengkapi dengan informasi mengenai label pada kemasan meliputi nama produk, logo KUB Minan Nelayan, foto produk, berat bersih produk, dan mitra. Desain kemasan yang dipilih yaitu kemasan premium berbentuk *pouch* berbahan alumunium foil agar menarik minat konsumen dan meningkatkan nilai jual produk (lihat gambar 1.). Kemasan tersebut juga diharapkan menjadi ciri khas kemplang panggang Sai Iwa yang dapat menjadi alternatif produk untuk dijadikan oleh-oleh.



Gambar 1. Desain kemasan berbentuk *pouch* berbahan alumunium foil dilengkapi dengan label informasi produk

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap yaitu sosialisasi, diskusi, dan evaluasi bersama dengan KUB Minan Nelayan. Tahap sosialisasi pertama menjelaskan mengenai jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan untuk produk

olahan kemplang panggang (Gambar 2), serta penjelasan mengenai pelabelan produk (Gambar 3.) Pelabelan produk juga dinilai penting untuk menjelaskan mengenai informasi-informasi yang terkait dengan produk seperti nama produk, gambar atau foto produk, berat bersih produk, komposisi, logo, batas kadaluarsa. Namun pada pengabdian ini, pelabelan produk yang telah dibuat belum sampai ke tahap batas kadaluarsa dikarenakan produk olahan kemplang panggang adalah cemilan yang umumnya diproduksi sesuai dengan perkiraan jumlah pesanan dan akan dikonsumsi dalam waktu singkat.



Gambar 2. Penjelasan materi jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan untuk produk kemplang panggang Sai Iwa oleh Puspita Yuliandari



Gambar 3. Penjelasan materi pelabelan produk oleh Lathifa Indraningtyas

Pada tahap berikutnya dilakukan diskusi bersama untuk mengevaluasi hal-hal penting apa yang perlu diperhatikan dalam perbaikan kemasan sebelumnya (Gambar 4.). Diskusi ini sangat penting dikarenakan KUB Minan Nelayan sebelumnya hanya menggunakan kemasan plastik (transparan) sehingga kurang menjadi daya tarik konsumen dan nilai jual produk lebih rendah jika dibandingkan dengan kemasan *pouch*.



Gambar 4. Diskusi perbaikan kemasan bersama KUB Minan Nelayan

Perbaikan kemasan diharapkan dapat menggantikan kemasan yang lama (Gambar 5.), dan kemudian meningkatkan daya tarik konsumen, serta nilai jual produk kemplang panggang. Perbaikan kemasan ini juga diharapkan akan menjadikan kewirausahaan kemplang panggang semakin berkembang dan lebih layak jika akan dijadikan produk oleh-oleh khas Desa Kunjir.



Gambar 5. Penggantian kemasan lama produk kemplang panggang

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan membandingkan respon jawaban yang diperoleh berdasarkan pertanyaan *pre test* dan *post test*. Pertanyaan *pre test* dan *post test* adalah pertanyaan yang sama. Namun, pada *pre test* dilakukan sebelum pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi, sedangkan pada *post test* dilaksanakan setelah selesai sosialisasi dan demonstrasi. Perbandingan respon jawaban *pre test* dan *post test* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar pertanyaan dan respon jawaban *pre test* dan *post test* KUB Minan Nelayan

PERTANYAAN	JAWABAN <i>PRE TEST</i>				JAWABAN <i>POST TEST</i>			
	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)
Apakah Anda mengetahui apa yang dimaksud dengan kemasan produk ?	15	0	100	0	15	0	100	0
PERTANYAAN	JAWABAN <i>PRE TEST</i>				JAWABAN <i>POST TEST</i>			
	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)
Apakah Anda mengetahui jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan pada produk kemplang panggang ?	15	0	100	0	15	0	100	0

Apakah Anda memahami pelabelan kemasan suatu produk?	3	12	20	80	15	0	100	0
Apakah Anda memahami informasi apa saja yang harus tercantum pada kemasan suatu produk?	3	12	20	80	15	0	100	0

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa hasil evaluasi *pre test* KUB Minan Nelayan sudah mengetahui tentang kemasan suatu produk serta jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan pada produk kemplang panggang (persentase kepaahaman 100%). Namun informasi yang diketahui adalah penggunaan kemasan masih dalam batas sebagai wadah penyimpanan dan pelindung produk. KUB Minan Nelayan masih belum mengetahui bahwa urgensi penggunaan kemasan salah satunya adalah meningkatkan daya tarik konsumen melalui kemasan, serta dapat meningkatkan nilai jual produk melalui penggunaan kemasan yang premium. Tabel di atas juga menunjukkan bahwa sebanyak 80% dari anggota KUB Minan Nelayan belum memahami mengenai pelabelan produk. Berdasarkan hasil evaluasi *post test* yang diperoleh, dapat dilihat kepaahaman KUB Minan Nelayan mengenai desain kemasan dan pelabelan produk setelah memperoleh pendampingan sudah mencapai 100%. Kegiatan pengabdian ini diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan khususnya terkait dengan penggunaan kemasan produk dalam rangka meningkatkan nilai jual produk dan daya tarik konsumen. Pengabdian ini lebih lanjut diharapkan menjadi sarana implementasi pengetahuan dan teknologi, serta membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatannya.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan diperoleh kesimpulan bahwa KUB Minan Nelayan telah memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengembangan desain kemasan dan pelabelan produk kemplang panggang di Desa Kunjir Lampung Selatan.



Daftar Pustaka

- Afriani, L., dan Siregar, A. M. 2022. Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Sadar Wisata (Pokdarwis) Bina Remaja Desa Kunjir terhadap Literasi Ekonomi Digital. *Jurnal Sumbangsih*, 3(2), 119-129.
- Apriyani, L. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Di Desa Wisata Kunjir Kecamatan Rajabasa Kabupaten Lampung Selatan* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Malini, H., Hakim, N., Rosana, E., dan Aryani, D. 2018. Pelatihan Packing dan Branding pada Usaha Rumah Tangga Kerupuk/Kemplang Ikan di Desa Burai Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 1157-1164.