

**SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN DIVERSIFIKASI KEMASAN  
KERIPIK DI CV. ASA-CIPTO ROSO  
(Didanai Hibah Hi-Link DIKTI)**

**Oleh**

**Dewi Sartika<sup>1</sup>), Susilawati<sup>1</sup>), dan Neti Yuliana<sup>1</sup>)**

<sup>1</sup>)Dosen Jurusan THP, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

**ABSTRAK**

Produk gorengan (fries food) adalah makanan yang sangat digemari masyarakat. Keripik pisang adalah produk gorengan. Di Lampung, keripik pisang merupakan makanan yang sangat digemari, bahkan menjadi makanan oleh-oleh khas Lampung yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga (IRT). IRT di gang PU yang memproduksi keripik Tergabung pada Kelompok Usaha Bersama Asa-Cipto Roso. KUB Asa-cipto roso hampir seluruhnya menjual dalam bentuk curah yang dijual dengan harga lebih murah dibandingkan dikemas, sehingga diperlukan sosialisasi dan pendampingan diversifikasi pengemas. Tim Pengabdian Masyarakat Unila melakukan sosialisasi dan pendampingan diversifikasi pengemas. Diharapkan dengan sosialisasi ini timbul kesadaran untuk selalu melakukan pengemasan dan diversifikasi pengemas. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa ada peningkatan kesadaran untuk selalu mengaplikasikan pengemasan (90%), pengetahuan pengolahan pangan kemasan siap jual (100%); pengetahuan diversifikasi rasa pangan kemasan siap jual (90%); pengetahuan diversifikasi bentuk pangan kemasan siap jual (70%), pengetahuan cara mengemas pangan siap jual (85%).

Key word: diversifikasi, kemasan, keripik

**I. PENDAHULUAN**

**A. ANALISIS SITUASI**

Kawasan Sentra Industri Kripik adalah sentra oleh-oleh makanan khas Lampung. Kawasan Sentra Industri Kripik terletak di jantung Kota Bandar Lampung tepatnya di Kelurahan Segalamider Kecamatan Kedaton dan dapat dituju melalui Jl. Teuku Umar atau melalui Jl. Imam Bonjol. Masyarakat Kota Bandar Lampung lebih suka menyebut Kawasan Sentra Industri Kripik dengan sebutan Kripik Gang PU. Kawasan Sentra Industri Kripik dapat ditempuh dari Terminal Rajabasa atau dari Stasiun Kereta Api Tanjungkarang dalam waktu kurang lebih 15

Namun demikian, kawasan ini hampir semuanya menjual produk dalam bentuk curah dengan harga yang lebih murah dibandingkan dikemas. Hal ini dikarenakan kurangnya inovasi pada pengelola industri rumah tangga (IRT) keripik. Pada masyarakat kebanyakan takut dengan pembaharuan, miskin inovasi, dan tidak memiliki pengetahuan atau cara-cara baru. Padahal bila ingin berhasil perlu adanya inovasi dalam usaha. Inovasi dipengaruhi oleh berbagai faktor baik yang berasal dari pribadi maupun di luar pribadi, seperti pendidikan, sosiologi, organisasi, kebudayaan dan lingkungan. Faktor-faktor tersebut membentuk kreativitas, inovasi, implementasi, dan pertumbuhan yang kemudian berkembang menjadi wirausaha yang besar. Secara internal, inovasi dipengaruhi oleh faktor yang berasal dari individu, seperti toleransi, nilai-nilai, pendidikan, dan pengalaman.

Pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi (seperti makanan) berkemas adalah peluang yang sangat menguntungkan. Contohnya diversifikasi pengolahan keripik pisang hingga dikemas, diversifikasi pengolahan keripik singkong hingga dikemas, diversifikasi pengolahan keripik melinjo hingga dikemas.

Diversifikasi dapat berupa diversifikasi rasa dan bentuk. Diversifikasi rasa dapat dilakukan dengan cara penambahan bahan tambahan atau cita rasa, misalnya rasa coklat, rasa keju, rasa strawberry, rasa susu, dan rasa vanila dan lain sebagainya. Diversifikasi bentuk dapat dilakukan dengan cara mengubah bentuk misalnya bulat lonjong, pipih, agak tebal, crispy, berongga, atau tipis dan lain sebagainya. Diversifikasi kemasan dapat dilakukan dengan memilihkan kemasan yang cocok misalnya kemasan plastik, semi aluminium foil, kertas, atau gelas (mini toples).

Dengan pengkayaan kemampuan diversifikasi diharapkan softskill dari masyarakat pengusaha IRT keripik dapat meningkat. Diharapkan dengan pengabdian ini akan timbul diversifikasi pengemas baru di IRT keripik.

Berdasarkan paparan diatas, menunjukkan bahwa sangat perlu dilakukan diversifikasi pengemas diversifikasi produk pangan siap jual, dan pemilihan pengemas yang baik. Diharapkan dengan pelatihan ini timbul produk baru yang berkemas sehingga permintaan konsumen meningkat. Dalam rangka mewujudkan keadaan yang diinginkan sebagaimana diuraikan di atas, Tim Pengabdian Masyarakat

Unila memandang perlu untuk mengadakan kegiatan pengabdian Peningkatan Kemampuan Diversifikasi Kemasan Keripik Siap Jual di IRT keripik PU jalan PU.

## **B. PERMASALAHAN**

Secara umum permasalahan yang terjadi pada masyarakat pinggiran pasar tempel adalah:

1. Rendahnya keinginan untuk mendiversifikasi kemasan keripik.
2. Pendidikan dan pengetahuan yang rendah dalam mengolah pangan dan mengemasnya.
3. Kurangnya pengetahuan tentang pemilihan pengemas yang baik/aman untuk pangan.
4. Kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan pangan siap jual.

## **C. TUJUAN KEGIATAN**

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka kegiatan pengabdian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan Pendidikan dan pengetahuan dalam mengolah pangan dan mengemasnya.
2. Meningkatkan pengetahuan tentang pemilihan pengemas yang baik/aman untuk pangan.
3. Meningkatkan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan pangan siap jual.

## **II. TARGET LUARAN**

### **A. TARGET LUARAN**

Luaran yang ingin dicapai pada kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Kualitas kemasan meningkat.
2. Pengkayaan kemampuan diversifikasi produk pangan kemasan yang siap jual.  
Meliputi diversifikasi produk, mengemas produk siap jual.
3. diversifikasi rasa pangan olahan siap jual, diversifikasi bentuk pangan olahan siap jual, pengemasan dan pelabelan pangan olahan siap jual.

4. Publikasi ilmiah. Luaran program pengabdian ini untuk meningkatkan kemauan untuk melakukan diversifikasi kemasan. Informasi yang diperoleh diharapkan dapat dipublikasikan dalam prosiding atau jurnal pengabdian pada masyarakat dalam skala nasional.

## B. KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

Pada saat ini masyarakat pengusaha IRT keripik belum memiliki keinginan untuk melakukan pengemasan. Oleh karena itu diperlukan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk pangan dan kemasan yang siap jual. Perubahan yang diharapkan dari adanya kegiatan pelatihan tersebut adalah perubahan pengetahuan, ketrampilan, sikap tentang karakterisasi pangan yang siap jual dan pengemas yang baik, bahaya pemakaian pengemas (migrasi komponen toksik pengemas) dan pengolahan pangan kemasan yang siap jual. Pemecahan permasalahan terangkum pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Pemecahan masalah kegiatan peningkatan kemampuan mengemas melalui pelatihan diversifikasi produk pangan kemasan yang siap jual pada masyarakat pengusaha IRT keripik

No	Situasi Sekarang	Perlakuan yang diberikan	Output/keluaran yang diharapkan
1	Tidak diketahui cara mengolah produk pangan kemasan siap jual	pelatihan cara mengolah produk pangan kemasan siap jual	Peningkatan kemampuan mengolah produk pangan kemasan siap jual
2	Tidak diketahui cara mendiversifikasi rasa produk pangan kemasan siap jual	pelatihan cara mendiversifikasi rasa produk pangan kemasan siap jual	Peningkatan kemampuan mendiversifikasi rasa produk pangan kemasan siap jual
3	Tidak diketahui cara mendiversifikasi bentuk produk pangan kemasan siap jual	pelatihan cara mendiversifikasi bentuk produk pangan kemasan siap jual	Peningkatan kemampuan mendiversifikasi bentuk produk pangan kemasan siap jual

4	Tidak diketahui cara mengemas produk pangan kemasan siap jual	Pelatihan cara mengemas produk pangan kemasan siap jual	Peningkatan kemampuan mengemas produk pangan kemasan siap jual
---	---	---	--

### **III. METODE PELAKSANAAN**

#### **A. KHALAYAK SASARAN**

Sasaran yang akan dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah kelompok pengusaha keripik IRT Asa-Cipto Roso. Setelah kegiatan pengabdian ini dilakukan, diharapkan agar seluruh peserta pengabdian mampu menerapkan dan mengambil manfaat dari sosialisasi diversifikasi pangan dan kemasan.

#### **B. KETERKAITAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan merupakan kegiatan di bidang teknologi pangan tepat guna yang sarasannya adalah kelompok pengusaha keripik IRT Asa-Cipto Roso.

#### **C. METODE KEGIATAN**

##### **(1) Ceramah dan Diskusi**

Penyampaian materi kegiatan pengabdian masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah, kemudian dilakukan diskusi (Tanya jawab) yang akan memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan keamanan pengemas pangan dan pengolahan pangan jajanan yang benar. Metode ceramah dan diskusi dilakukan dengan harapan dapat berpengaruh positif terhadap pengetahuan dan sikap para peserta penyuluhan. Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat dalam ceramah dan diskusi meliputi:

1. pelatihan pemilihan pengemas yang baik untuk pangan olahan.

2. pelatihan cara mengolah produk pangan kemasan siap jual
3. pelatihan cara mendiversifikasi rasa produk pangan kemasan siap jual

## **(2) Praktik/demonstrasi**

Metode praktek yang akan dilakukan meliputi pengolahan, diversifikasi rasa, diversifikasi bentuk dan diversifikasi pengemas produk yang siap jual.

## **D. RANCANGAN EVALUASI**

### **(1) Evaluasi awal**

Evaluasi awal dilakukan pada awal kegiatan pengabdian dengan cara memberikan quistioner. Tes awal diberikan kepada semua peserta pengabdian. Kuestioner kemudian diolah untuk mengetahui pengetahuan awal peserta.

### **(2) Evaluasi Proses**

Evaluasi akhir dilakukan pada akhir kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberikan tes akhir yang berupa kuestioner dengan pertanyaan yang sama dengan tes awal. Data kemudian diolah dan hasilnya dibandingkan dengan hasil evaluasi awal tes pertama untuk melihat seberapa jauh peningkatan pemahaman peserta sosialisasi.

## **E. ORGANISASI PELAKSANA**

Personalia tim yang akan melaksanakan program pengabdian sebanyak 3 orang (1 orang ketua dan 2 orang anggota). Anggota tim terdiri dari 2 orang dosen yang berpengalaman dalam penelitian dan pengabdian di bidang pangan jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Waktu untuk kegiatan masing-masing sebanyak 5 jam/minggu.

Personalia yang terlibat dalam penelitian ini adalah:

### **1. Ketua:**

- a. Nama Lengkap : Dr. Dewi Sartika, STP, MSi.
- b. Disiplin Ilmu : Teknologi Hasil Pertanian

### **2. Anggota I:**

- a. Nama lengkap : Ir. Susilawati, MS.
- b. Jabatan Fungsional : Lektor kepala

### 3. Anggota II:

- a. Nama Lengkap : Prof. Neti yuliana, MSi.  
c. Golongan / Jabatan : Profesor /IVA

## E. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan oleh 3 orang dosen 1 bergelar magister dan 2 bergelar doktor pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, yang semuanya memiliki kompetensi dalam melakukan pengabdian pada masyarakat. Tim pengabdian ini memiliki keahlian dalam bidang Pascapanen, pengolahan pangan, pengemasan dan penyimpanan, dan pembinaan kewirausahaan. Oleh karena itu tim pengabdian ini layak untuk menjalankan program pengabdian hibah Hi-Link. Berikut tugas dan tanggung jawab tim dalam menjalankan program kegiatan pengabdian (Tabel 2).

Tabel 2. Tugas dan tanggung jawab masing-masing orang dalam Tim.

No	Nama	Tugas dan Tanggung Jawab
1	Ketua: Dr. Dewi Sartika, STP, MSI,	1. menyelenggarakan Hi-link secara keseluruhan. 2. bertanggung jawab terhadap koordinasi jalannya kegiatan.
2.	Anggota 1. Ir. Susilawati, MS	1.membantu proses kegiatan 2.membantu proses penyuluhan dan praktek teknologi tepat guna 3.membantu proses pembinaan, monitoring dan evaluasi.
4.	Anggota 2. Prof. Neti Yuliana, MS	1.membantu proses kegiatan Pengemasan dan penyimpanan 2.membantu proses penyuluhan dan praktek teknologi tepat guna 3.membantu proses pembinaan, monitoring dan evaluasi.

Program pengabdian ini dilaksanakan selama 8 bulan dengan jadwal sebagai berikut.

Tabel 3. Jadwal Pelaksanaan pengabdian

No	Kegiatan	Bulan ke							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Observasi lokasi								
2	Pengurusan Administrasi/perijinan								
3	Bimbingan teknis pengolahan produk olah kemasan siap jual								
4	Bimbingan teknis pengolahan diversifikasi rasa produk olah kemasan siap jual								
5	Bimbingan teknis pengolahan diversifikasi bentuk produk olah kemasan siap jual								
6	Bimbingan teknis pengemasan, bimbingan teknis untuk mendapatkan izin, dan pelabelan dan penyimpanan								
7	Evaluasi								
9	Pembinaan dan penyediaan jasa terpadu								
10	Pembuatan Laporan dan pembuatan publikasi								

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Acara Pengabdian dimulai dengan penyampaian sambutan, yaitu sambutan dari Dr Dewi Sartika, STP, Msi sebagai Ketua Tim Pengabdian (nara sumber) dan dilanjutkan oleh Ir. Susilawati, MS, dan Prof. Neti Yuliana, MSi, sebagai nara sumber. Setelah itu acara Pelatihan dimulai yang dipandu oleh. Dr Dewi Sartika, STP, Msi; Pelatihan pengolahan pangan kemasan siap jual; Pelatihan diversifikasi rasa pangan kemasan siap jual; Pelatihan pengolahan diversifikasi bentuk pangan kemasan siap jual. Dan Pelatihan cara mengemas pangan siap jual yang dipandu oleh Ir. Susilawati, MSi dan Prof. Dr. Neti Yuliana, MSi. Suasana pelatihan dan pemberian alat pengemas dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2 berikut:



Gambar 1. Suasana Sosialisasi dan Pendampingan



Gambar 2. Pemberian 26 Sealer untuk Peserta Sosialisasi Diversifikasi Pengemas

Kegiatan pelatihan dimulai pada pukul 9.00, diawali dengan memberikan *quisioner* awal (Contoh *quisioner* awal di Lampiran) kepada peserta sekaligus perkenalan dengan tim nara sumber (Lampiran). *Quisioner* awal yang diberikan mengandung *content* pengetahuan umum tentang materi pelatihan, diberikan untuk mengetahui pengetahuan dasar peserta tentang materi pelatihan tersebut (Tabel 1).

Hasil kuisisioner awal menunjukkan bahwa peserta pelatihan memiliki pengetahuan tentang entrepreneurship (0%), pengetahuan pengolahan pangan kemasan siap jual (0%); pengetahuan diversifikasi rasa pangan kemasan siap jual (0%); pengetahuan diversifikasi bentuk pangan kemasan siap jual (0%), pengetahuan cara mengemas pangan siap jual (0%). Hal ini mengindikasikan bahwa kurangnya jiwa entrepreneurship pada masyarakat pinggiran pasar tempel. Hal ini diperburuk lagi dengan pengetahuan pengolahan pangan siap jual yang minim sekali. Di akhir acara dilakukan pengujian tingkat keberhasilan pelatihan dengan cara membagikan kuisisioner akhir.

Tabel 1. Matriks Hasil Kuisisioner Awal Dan Akhir

No	Pertanyaan	Kuisisioner Awal (Yang Menjawab Ya)	Kuisisioner Akhir (Yang Menjawab Ya)	Prosentase Keberhasilan
1	Apakah saudara mengetahui tentang pangan kemasan siap jual? (Ya/Tidak)	0%	90%	90%
3	Apakah saudara mengetahui tentang diversifikasi rasa pangan kemasan siap jual? (Ya/Tidak)	0%	100%	100%
4	Apakah saudara mengetahui tentang diversifikasi bentuk pangan	0%	70%	70%

	kemasan siap jual? (Ya/Tidak)			
5	Apakah saudara mengetahui tentang cara mengemas pangan siap jual? (Ya/Tidak)	0%	85%	85%

Hasil tes dari kuisisioner akhir menunjukkan bahwa: terjadi peningkatan ketrampilan dan pengetahuan dengan uraian sebagai berikut: pengetahuan pengolahan pangan kemasan siap jual (90%); pengetahuan diversifikasi rasa pangan kemasan siap jual (90%); pengetahuan diversifikasi bentuk pangan kemasan siap jual (70%), pengetahuan cara mengemas pangan siap jual (85%).

Kegiatan diskusi dipandu oleh Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. (selain sebagai nara sumber juga sebagai anggota tim pengabdian). Selain kegiatan diskusi juga dilakukan kegiatan demonstrasi cara mengemas serta contohnya. Kegiatan sosialisasi, diskusi dan demonstrasi berjalan sangat baik dan lancar. Hal ini terlihat bahwa ke-5 point target (point 1-5, Tabel 1) prosentasi pemahaman pengetahuan meningkat dengan kisaran 70-100%. Peserta sosialisasi sangat antusias mengikuti jalannya acara, yang ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang dikemukakan.

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. KESIMPULAN**

Terjadi peningkatan ketrampilan dan pengetahuan setelah dilakukan pelatihan peningkatan ketrampilan dan pengetahuan dengan uraian sebagai berikut: pengetahuan pengolahan pangan kemasan siap jual (90%); pengetahuan diversifikasi

rasa pangan kemasan siap jual (90%); pengetahuan diversifikasi bentuk pangan kemasan siap jual (70%), pengetahuan cara mengemas pangan siap jual (85%).

## **B. SARAN**

Perlu pendampingan lebih lanjut untuk membangkitkan inovasi baru dalam mengemas dan membuat produk baru sehingga diharapkan ada peningkatan kreativitas pengusaha IRT di gang PU.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Bachriansyah, S. 1997. Identifikasi Plastik. Makalah Pelatihan Teknologi Pengemasan Industri Makanan dan Minuman, Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Bogor 29 November 1997.
- Brody. A.L. 1972. Aseptic Packaging of Foods. Food Technology. Aug. 70-74.
- Erliza dan Sutedja. 1987. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemasan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.