

Pembuatan Kemasan Dan Peningkatan Mutu Penjualan Abon Ikan Tuna Di Kabupaten Maluku Tengah

¹Lilian Sarah Hiariey, ²Nesti Rostini Romeon

¹Universitas Terbuka Ambon,

²Balai Pelatihan dan Penyuluhan Perikanan Ambon

Emai: lilian@ecampus.ut.ac.id

Abstrak

Produk abon ikan tuna yang diproduksi oleh kelompok “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. Berdasarkan uraian tersebut, perlu dilakukan pendampingan pelatihan pembuatan kemasan dan peningkatan mutu produk abon ikan tuna dengan tujuan dapat memahami dan terampil dalam memanfaatkan teknologi pengemasan 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. Hasil kegiatan diperoleh dari mitra dapat meningkatkan keterampilan dalam membuat kemasan menarik secara mandiri, sehingga dapat mengurangi biaya produksi dan menghasilkan keuntungan. Selain itu, pengetahuan tentang ketentuan label kemasan produk abon ikan tuna sebagai informasi dan dapat dijadikan sebagai promosi yang memberikan nilai sebagai daya tarik bagi konsumen.

Kata Kunci: Produksi, Kemasan, Konsumen

Abstract

The shredded tuna products produced by the “G&R Masohi Shop” group are generally produced using simple technology and a poor packaging process, the type of packaging used is not correct and the labels are not attractive resulting in the quality of the tuna shredded which will not last long and the product is not preferred. consumer. Based on the description, it is necessary to provide training for packaging and improve the quality of tuna shredded products to be able to understand and be skilled in utilizing oil alleviation technology as an effort to improve the quality and shelf life of tuna shredded products and to make attractive and eligible food packaging and labels. which has been determined by the Government. The results of the activities obtained from partners can improve skills in making attractive packaging independently, to reduce production costs and generate profits. Besides, knowledge about the provisions of the packaging label for tuna shredded products as information and can be used as a promotion that provides value as an attraction for consumers.

Keywords: Production, Packaging, Consumers

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 Poklamsar “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 PENELITIAN

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. Selanjutnya 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.

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.

Hasil penelitian Pratama, A.R (2017) Menggunakan mesin peniris abon dengan spesifikasi : 1). tabung peniris berdiameter 250 mm dengan tinggi 250 mm. 2). Tabung penampung berdiameter 300 mm dengan tinggi 300 mm. 3). Motor penggerak $\frac{1}{4}$ HP. 4). RPM kerja 1200, menunjukkan semakin tinggi putaran pemusingan, semakin cepat penirisannya dan semakin banyak minyak yang dapat ditiriskan.

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 Poklhasar “G&R Masohi Shop” memiliki daya saing dan berkelanjutan.

Kemasan produk abon ikan tuna pada Poklhasar “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.

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.

SIMPULAN DAN SARAN

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.

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.

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.
- Dhurup, M., Mafini, C& Dumasi, T. (2014). “*The impact of packaging, price, and brand awareness on brand loyalty: Evidence from the paint retailing industry*,” *Acta Commercii* 14 (1), Art.
- Pratama, A.R. 2017. Rancang Bangun Peniris Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Industri*. 2(1), 1-18.