



Pelatihan Pengemasan Yogurt dengan Mesin *Cup Sealer* bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga di Desa Sruni, Musuk, Kabupaten Boyolali

Yogurt Packaging Training with Cup Sealer Machine for Housewife Community in Sruni Village, Musuk, Boyolali Regency

Sri Sinto Dewi^{1*}, Stalis Norma Ethica², Ayu Rahmawati Sulistyningtyas³, Yuni Nurkuntari³, Wikanastri Hersoelistyorini⁴

¹Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Muhammadiyah Semarang

²Program Studi Magister Sains Laboratorium Medis, Universitas Muhammadiyah Semarang

³Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medis, Muhammadiyah Semarang

⁴Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang

*Corresponding author: sintomun@yahoo.com**

Riwayat Artikel: Dikirim; Diterima; Diterbitkan

Abstrak

Desa Sruni yang berada di Kecamatan Musuk merupakan produsen utama susu sapi segar yang sangat potensial. Namun upaya mengolah susu segar menjadi yogurt untuk meningkatkan nilai tambah ekonominya dan dapat dijual belum dilakukan. Sebelumnya, penyuluhan tentang pentingnya pembuatan yogurt dari susu sapi segar telah dilaksanakan di Desa Sruni. Namun Masyarakat Desa Sruni belum mengetahui cara pengemasan yogurt yang layak jual. Oleh karena itu, melalui program pelatihan pengemasan yogurt, pemberdayaan masyarakat perlu dilakukan. Pelatihan pengemasan yogurt dan pemberian bantuan berupa alat *cup-sealer* telah diberikan kepada kelompok ibu rumah tangga yang beranggotakan 12 orang di Desa Sruni pada bulan September 2019. Kegiatan ini merupakan bagian dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat dengan dana hibah dari Kemenristek Dikti tahun 2019. Pelatihan diakhiri dengan penyerahan alat *cup sealer* telah dilakukan ketua salah satu Kelompok Dasa Wisma ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Sruni, yaitu Ibu Sulasdi. Kegiatan acara serah terima alat ini disaksikan oleh seluruh peserta pelatihan pengemasan yogurt yang ada. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menguji langsung kemampuan setiap peserta pada akhir sesi pelatihan dalam menggunakan mesin *cup sealer*. Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengemasan yogurt yang dilakukan mampu meningkatkan ketrampilan kelompok ibu rumah tangga di Desa Sruni dalam menggunakan mesin *cup sealer*.

Kata kunci: Pelatihan pengemasan, mesin *cup sealer*, yogurt, ibu rumah tangga, Desa Sruni

Abstract

Sruni Village, located in Musuk District, is a major producer of fresh potential cow's milk. However, efforts to process fresh milk into yogurt to increase the economic value added and can be sold have not been done. Previously, counseling about the importance of making yogurt from fresh cow's milk had been carried out in Sruni Village. However, Sruni Village Community does not yet know how to sell yogurt that is worth selling. Therefore, through a yogurt packaging training program, community empowerment needs to be done. Yogurt packaging training and assistance in the form of cup-sealer equipment was given to a group of 12 housewives in Sruni Village in September 2019. This activity is part of the implementation of the Community Partnership Program with a grant from Kemenristek Dikti in 2019. The training ended with the handover of the cup sealer equipment by the head of one of the Dasa Wisma Group housewives in Sruni Village, namely Mrs. Sulasdi. The handover event was witnessed by all the yogurt packaging training participants. Evaluation of activities is done by directly testing the ability of each participant at the end of the training session in using a cup sealer machine. From this community service, it could be concluded that the yogurt packaging training conducted was able to improve the skills of a group of housewives in Sruni Village in using a cup sealer machine.

Keywords: *Cadres, management of hypertension, self-help groups*



PENDAHULUAN

Desa Sruni yang berada di Kecamatan Musuk merupakan produsen utama susu sapi segar yang sangat potensial. Akan tetapi, susu sapi memiliki harga jual yang cenderung rendah sehingga diperlukan upaya diversifikasi produk. Diversifikasi produk bertujuan untuk meningkatkan nilai jual susu sapi misalnya pengolahan susu sapi menjadi yogurt. Namun upaya mengolah susu segar menjadi yogurt untuk meningkatkan nilai tambah ekonominya belum pernah dilakukan oleh peternak sapi perah.

Produk olahan susu sapi dapat memberikan dampak positif pada kesehatan dan secara ekonomis dapat meningkatkan nilai jual susu dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Inovasi pengolahan susu sapi perah menjadi yoghurt tersebut harus diterapkan ditingkat masyarakat dan peternak sapi perah (Sawitri dkk., 2018). Sebelumnya, penyuluhan tentang pentingnya pembuatan yogurt dari susu sapi segar telah dilaksanakan di Desa Sruni (Dewi dkk., 2019). Namun Masyarakat Desa Sruni belum mengetahui cara pengemasan yogurt yang layak jual.

Pengemasan adalah kegiatan merancang, memproduksi wadah atau bungkus produk dan alat pemasaran produk (Kotler dan Keller, 2009; Rangkuti, 2015). Simamora (2007) mengemukakan pengemasan mempunyai dua fungsi yaitu fungsi protektif dan fungsi promosional. Fungsi protektif dipengaruhi oleh perbedaan iklim, prasarana transportasi, dan saluran distribusi. Dengan pengemasan protektif, para konsumen tidak perlu harus menanggung risiko pembelian produk rusak atau cacat. Berkaitan fungsi promosional, pengusaha harus mempertimbangkan preferensi konsumen menyangkut warna, ukuran, dan penampilan. Oleh karena itu, melalui kegiatan pelatihan pengemasan yogurt, pemberdayaan masyarakat perlu dilakukan.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini merupakan bagian dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan dana hibah dari Kemenristek Dikti tahun 2019.

METODE

Mitra sasaran kegiatan PKM ini adalah kelompok dasa wisma (Dawis) ibu-ibu rumah tangga Desa Sruni dengan ketua Ibu Sulasdi. Kegiatan pelatihan pengemasan yogurt bertempat di kediaman Ibu Sulasdi di Desa Sruni, Kecamatan Musuk, Kabupaten Boyolali. Yogurt yang dikemas telah dicampur dengan jus mangga untuk memberikan rasa yang lebih segar dan lezat. Kegiatan PKM ini melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Semarang (Unimus)

Pelaksanaan kegiatan PKM ini menggunakan metode sosialisasi, introduksi teknologi cup-sealing, dan pendampingan proses pengemasan yogurt. Kegiatan yang dilaksanakan dalam kegiatan PKM meliputi, 1) Peningkatan motivasi untuk melakukan pengemasan yogurt rasa mangga agar layak jual, 2) Introduksi alat *cup sealer*, 3) Pelatihan pengemasan yogurt menggunakan alat *cup-sealer*, 4) Penyerahan bantuan alat *cup-sealer*, dan 5) Evaluasi hasil pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengemasan yogurt dan pemberian bantuan berupa alat *cup-sealer* telah diberikan kepada kelompok ibu rumah tangga yang beranggotakan 12 orang di Desa Sruni pada bulan September 2019. Pengemasan yogurt yang dilakukan menggunakan kemasan primer yaitu gelas plastik yang ditutup dengan *cup*. Menurut Julianti dan Nurminah (2011), Jenis kemasan terbagi menjadi 3 macam yaitu primer, sekunder dan tersier. Kemasan Primer, yaitu bahan kemas langsung mewadahi bahan pangan misalnya kaleng dan botol minuman.

Kemasan Sekunder yaitu kemasan yang fungsi utamanya melindungi kelompok kemasan lainnya misalnya kotak karton untuk wadah kaleng susu, kotak kayu untuk wadah buah-buahan yang dibungkus dan sebagainya. Kemasan Tersier yaitu kemasan yang diperlukan untuk menyimpan, pengiriman atau identifikasi. Kemasan tersier umumnya digunakan sebagai pelindung selama pengangkutan.



A.



B

Gambar 1. Tahap persiapan dan sosialisasi PKM. A. Rapat persiapan kegiatan di kampus Unimus. B. Kegiatan sosialisasi pentingnya pengemasan yogurt melibatkan mahasiswa.

Pelatihan diakhiri dengan penyerahan alat *cup sealer* telah dilakukan ketua salah satu Kelompok Dasa Wisma ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Sruni, yaitu Ibu Sulasdi (Gambar 2). Kegiatan acara serah terima alat ini disaksikan oleh seluruh peserta pelatihan pengemasan yogurt yang ada. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menguji langsung kemampuan setiap peserta pada akhir sesi pelatihan dalam menggunakan mesin *cup sealer*. Pengemasan merupakan salah kunci utama dari pemasaran sebuah produk. Apabila suatu produk yang sudah memiliki rasa yang enak namun pengemasannya kurang menarik akan mengakibatkan konsumen tidak tertarik untuk membeli produk tersebut. Sebaliknya jika produk telah dikemas dengan menarik, maka konsumen akan datang sendiri untuk membeli produk tersebut (Nugraha, 2011; Nafillah, 2012).



A.

B.

Gambar 2. Tahap pelatihan dan evaluasi A. Introduksi alat cup sealer dan praktek pengemasan oleh Ibu Sulasdi. B. Alat *cup sealer* yang diberikan dan produk hasil pelatihan pengemasan yogurt rasa mangga setiap peserta.

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Cup sealer merupakan alat jenis tutup yang dapat dipasang diatas gelas plastik. Penggunaan *cup sealer* dapat menjaga kondisi produk lebih aman daripada tutup plastik yang rentan tumpah. Warga dilatih untuk menggunakan *cup sealer* karena alatnya masih cukup asing sehingga warga perlu praktek. Hasil pelatihan pengemasan menggunakan *cup sealer* ini warga menjadi lebih tahu tentang pentingnya kemasan dalam meningkatkan nilai promosi dan proteksi produk yogurt yang dijual. Yogurt merupakan produk fermentasi yang melibatkan mikroorganisme untuk membuatnya sehingga kondisi lingkungan produk perlu dijaga. Hal ini bertujuan agar kondisi produk tetap baik baik warna, rasa dan aroma yogurt. Selain itu, penggunaan *cup sealer* akan menjaga produk aman dan anti tumpah jika diletakkan di dalam termos es.



Gambar 3. Praktek dan evaluasi kemampuan peserta dalam menggunakan *cup sealer*

Pelatihan pengemasan menggunakan gelas plastik yang ditutup menggunakan *cup sealer* diharapkan akan meningkatkan semangat warga untuk memproduksi dan memasarkan yogurt susu sapi yang dihasilkan. Selain itu, hubungan antara warga sebagai peserta pelatihan dan pelatih kegiatan yaitu dosen unimus menjadi lebih baik karena akan dilakukan pendampingan selama diversifikasi produk yogurt susu sapi tersebut.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan



pengemasan yogurt yang dilakukan mampu meningkatkan ketrampilan kelompok ibu rumah tangga di Desa Sruni dalam menggunakan mesin *cup sealer*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI (Kemristek DIKTI) yang telah membiayai kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S.S. Ethica, S.N., Hersoelistyorini, W. 2019. Sosialisasi Manfaat Fermentasi Susu Sapi menjadi Yogurt sebagai Produk Pangan Probiotik bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Sruni, Musuk, Boyolali. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* vol. 4 no. 3 (in press)
- Julianti, E., & Nurminah, M. 2011. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Kotler, P., & Keller, K. L. 2009. Manajemen pemasaran.
- Nafillah, I., 2012. Determinan Kepuasan Konsumen dalam pembelian buah segar pada toko fress-Edi Kota depok.
- Nugraha, C.R.M., 2011. Perancangan Promosi Kemasan Baru Floren Chocolate, Mojosongo-Solo.
- Rangkuti, F. 2015. *Riset pemasaran*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sawitri, A. P., Ajiningrum, P. S., & Suhardiyah, M. 2018. Peningkatan Ekonomi Peternak Sapi Perah dan Masyarakat Desa Melalui Diversifikasi Produk Olahan Dengan Bahan Baku Susu Sapi. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 272-278.