



SETAWAR ABDIMAS

Vol. 02 No. 02 (2023) pp.70-76

<http://jurnal.umb.ac.id/index.php/Setawar/index>

p-ISSN: 2809-5626 e-ISSN: 2809-5618

PELATIHAN PENGEMASAN PRODUK OLAHAN *SEAFOOD* MASYARAKAT KAMPUNG NELAYAN MALABERO BERBASIS *EDUPRENEURSHIP*

Surya Gunawan¹, Fadhila Hasana², Desti Dwi Puspita Sari³, Nur Aisyah⁴, Tomi Hidayat⁵

1,2,3,4,5 Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

Email: suryasurya1613@gmail.com

Abstrak

Kelurahan Malabero adalah salah satu Kelurahan yang ada di Kecamatan Teluk Segara, Kota Bengkulu dan merupakan area perkampungan nelayan. Letak kampung nelayan ini cukup strategis, letaknya yang berada di tepian laut mempunyai potensi sumber daya alam perikanan laut yang tinggi. Saat masa panen jumlah tangkapan hasil laut rata-rata mencapai 400 kg sehari dan sebagian besar hasil tangkapan laut tersebut diolah menjadi olahan kering setengah jadi. Permasalahan utama masyarakat kampung nelayan kelurahan malabero ini terutama pada aspek penggunaan teknologi dalam proses produksi hasil tangkapan laut. Upaya penyelesaian permasalahan untuk meningkatkan ketahanan pangan hasil produksi olahan tangkapan laut masyarakat nelayan Kelurahan Malabero dapat berupa pengaplikasian teknologi pengemasan olahan hasil tangkapan laut yang lebih modern, canggih dan dalam skala besar berbasis edupreneurship. Kegiatan ini terdiri dari beberapa metode sebagai berikut : (1) Observasi lapangan dan wawancara; (2) Sosialisasi pengemasan produk; (3) pelatihan penggunaan mesin pengemas; (4) Evaluasi kegiatan. Hasil yang di dapat dari pelaksanaan kegiatan masyarakat nelayan Kelurahan Malabero Kota Bengkulu sudah bisa mengoperasikan teknologi pengemasan berupa alat pengemas dengan baik dan benar.

Kata Kunci: Edupreneurship; Kelurahan Malebero; Pelatihan Pengemasan; Seafood.

Abstract

Malabero Village is one of the Villages in Teluk Segara District, Bengkulu City and is a fishing village area. The location of this fishing village is quite strategic, its location on the edge of the sea has a high potential for marine fisheries natural resources. During the harvest period, the average catch of seafood reaches 400 kg a day and most of the catch is processed into semi-finished dry processed products. Main problem for the fishing village community in the Malabero sub-district is mainly in the aspect of using technology in the process of producing marine catches. Efforts to solve problems to increase food security from processed seafood production by the fishing communities of Malabero Village can be in the form of applying packaging technology for processed seafood that is more modern, sophisticated and on a large scale based on edupreneurship. This activity consists of several methods as follows: (1) Field observations and

interviews; (2) Socialization of product packaging; (3) packaging machine usage training; (4) Evaluation of activities. The results obtained from the implementation of the activities of the fishing community in Malabero Village, Bengkulu City, have been able to operate packaging technology in the form of packaging equipment properly and correctly.

Keywords: Edupreneurship; Ward Malebero; Packaging Training; Seafood.

PENDAHULUAN

Kelurahan Malabero adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Teluk Segara, Kota Bengkulu. Terletak di pusat kota dan merupakan area perkampungan nelayan. Berdasarkan monografi Kelurahan Malabero Mei 2016, jumlah penduduk Kelurahan Malabero ini sebanyak 2527 jiwa dan 1170 jiwa (45,8%) berprofesi sebagai nelayan. Letak kampung nelayan ini cukup strategis, letaknya yang berada di tepian laut mempunyai potensi sumber daya alam perikanan laut yang tinggi. Saat masa panen jumlah tangkapan hasil laut rata - rata mencapai 400 kg sehari dan sebagian besar hasil tangkapan laut tersebut diolah menjadi olahan kering setengah jadi.

Permasalahan utama masyarakat kampung nelayan kelurahan malabero ini terutama pada aspek penggunaan teknologi dalam proses produksi hasil tangkapan laut. Pertama, olahan hasil tangkapan laut seperti ikan, udang, kepiting masih dilakukan secara tradisional dengan cara dijemur di bawah sinar matahari langsung dan belum memanfaatkan teknologi. Kedua, pengolahan hasil tangkapan laut biasanya dilakukan dalam skala rumah tangga yang kecil dan sedikit oleh ibu-ibu PKK kelurahan setempat; Ketiga, pengemasan hasil produksi olahan hasil laut masih menggunakan plastik yang direkatkan dengan bantuan staples atau bahkan dengan api dari lilin; Keempat, produk olahan hasil produksi tersebut biasanya hanya mampu bertahan dalam kurun waktu 3-4 minggu saja.

Dengan demikian dapat disimpulkan permasalahan yang ada di kampung nelayan Malabero yaitu produk hasil olahan tangkapan laut masih berkualitas rendah, waktu kadaluarsa yang relatif singkat hanya 3-4 minggu saja, tampilan dari kemasan produk kurang menarik bagi konsumen, harga jual yang relatif rendah dan belum adanya upaya pengembangan penggunaan teknologi pengemasan produk yang lebih modern dan canggih.

Pengemasan adalah wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas / dibungkusnya. Secara umum fungsi pengemasan pada bahan pangan adalah : 1) Mewadahi produk; 2) Melindungi dan mengawetkan produk; 3) Sebagai identitas produk; 4) Meningkatkan efisiensi; 5) Melindungi pengaruh buruk dari luar, Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya; 6) Memperluas pemakaian dan pemasaran produk; 7) Menambah daya tarik calon pembeli; 8) Sarana informasi dan iklan; 9) Memberi kenyamanan bagi pemakai (Julianti & Nurminah, 2006).

Pengemasan merupakan cara untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak dan siap untuk disimpan atau didistribusikan hingga ke tangan konsumen (Pulungan, 2018). Menurut Meliza (2019) dalam penelitiannya, menyebutkan bahwa pentingnya strategi pengemasan produk dan pelabelan terhadap nilai jual produk. Upaya penyelesaian permasalahan yang dihadapi masyarakat nelayan kelurahan Malabero Kota Bengkulu untuk meningkatkan ketahanan pangan hasil produksi olahan tangkapan laut masyarakat

nelayan Kelurahan Malabero dapat berupa pengaplikasian teknologi pengemasan olahan hasil tangkapan laut yang lebih modern, canggih dan dalam skala besar berbasis edupreneurship.

Menurut Mulyawan dkk (2019), pengemasan dapat menjaga dan mencegah pembusukan makanan dengan menghalangi masuknya oksigen dan udara yang mengandung banyak kontaminan. Salah satu teknik pengemasan yang dapat diterapkan yaitu teknik pengemasan vakum. Pengemasan vakum adalah pengemasan dengan pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas. Pengemasan vakum biasanya dikombinasikan dengan jenis kemasan plastik karena sifatnya yang kuat, fleksibel, mudah dibentuk, serta sukar tembus air dan udara (Mulyawan dkk, 2019). Produk pangan yang dikemas dengan vakum menjadi bebas gas dan uap air sehingga dapat mengurangi jumlah dan pertumbuhan, menghambat terjadinya perubahan bau, rasa, serta penampakan selama penyimpanan (Nur, 2009 dlm Pandit & Pernatananda, 2022).

Kebutuhan pengembangan penggunaan teknologi dalam produksi olahan laut merupakan solusi yang nyata untuk meningkatkan kualitas ketahanan pangan, sehingga nantinya dengan pengaplikasian teknologi produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang terjaga, waktu kadaluarsa yang relatif lebih lama, harga jual yang meningkat, dan dapat menarik konsumen dari segi tampilan kemasan produk. ketahanan produk, kualitas produk, nilai dan harga jual serta tampilan kemasan produk melalui pelatihan pengemasan produk olahan hasil tangkapan laut nelayan berbasis edupreneurship.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan berbasis edupreneurship, melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Observasi lapangan dan wawancara kepada kepala Kelurahan dan nelayan untuk mengidentifikasi permasalahan yang terdapat di masyarakat kampung nelayan Kelurahan Malabero, Kota Bengkulu.
2. Kegiatan sosialisasi pengemasan produk dengan menggunakan teknologi terbaru yang lebih modern dan canggih kepada masyarakat kampung nelayan Kelurahan Malabero Kota Bengkulu.
3. Pelatihan penggunaan teknologi pengemasan berupa alat pengemas yang modern dan canggih.
4. Evaluasi kemampuan pengaplikasian teknologi pengemasan oleh ibu - ibu Pkk masyarakat Kampung Nelayan Kelurahan Malabero.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan di Kelurahan Malabero, Kecamatan Teluk Segara, Kota Bengkulu Pada bulan Agustus 2022. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ketahanan produk, kualitas produk, nilai dan harga jual serta tampilan kemasan produk melalui pelatihan pengemasan produk olahan hasil tangkapan laut nelayan berbasis edupreneurship.

Adapun rincian pelaksanaan kegiatan sebagai berikut : Tahap pertama, observasi lapangan dan wawancara kepada kepala Kelurahan dan masyarakat Kampung nelayan Kelurahan untuk mengetahui permasalahan utama dan indentifikasi kebutuhan masyarakat kampung nelayan Kelurahan Malabero Kota Bengkulu pada tanggal 25 Juli 2022.



Gambar 1. Observasi lapangan dan wawancara

Tahap kedua, sosialisasi pengemasan produk dengan menggunakan teknologi terbaru yang lebih modern dan canggih kepada masyarakat kampung nelayan Kelurahan Malabero Kota Bengkulu berbasis edupreneurship, yang dihadiri langsung oleh ibu - ibu PKK Kelurahan Malabero yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2022 di halaman belakang Kantor Kelurahan Malabero Kota Bengkulu.



Gambar 2. Sosialisasi pengemasan produk

Tahap ketiga, pelatihan penggunaan teknologi pengemasan berupa alat pengemas yang modern dan canggih kepada Ibu - ibu PKK pada tanggal 17 September 2022. Dalam kegiatan pelatihan ini diajarkan cara mengoperasikan mesin pengemasan, dari mulai menghidupkan mesin pengemasan, cara kerja mesin pengemasan, cara menggunakan mesin pengemasan, hingga cara mematikan mesin pengemasan kembali.



Gambar 3. Pelatihan penggunaan mesin pengemas

Mesin pengemasan yang digunakan pada kegiatan ini terdiri dari tiga (3) jenis, yaitu : 1) Mesin Pengemas Skala Besar (Continous Band Sealer); 2) Mesin Pengemas Kecil (Hand Sealer); dan 3) Vacum Sealer.

Adapun langkah - langkah pengoperasian mesin Continous Band Sealer sebagai berikut :

1. Sambungkan kabel mesin ke sumber listrik, Tarik tuas ke posisi ON.

2. Hidupkan semua tombol yang ada di mesin pengemas, kecuali tombol emergency.
3. Atur tingkat kecepatan pada mesin.
4. Nyalakan dinamo belt dan atur kecepatan conveyor sesuai kebutuhan.
5. Atur panas pada tombol suhu sesuai dengan ketebalan plastik kemasan. Sesuaikan antara kecepatan konveyor dengan suhu. Tunggu sampai suhu yang diinginkan tercapai.
6. Siapkan produk dan masukkan kedalam plastik yang ingin disegel/dikemas.
7. Masukkan ujung plastik pada bagian sealing mesin selama beberapa detik, mesin akan bekerja otomatis sampai proses pengemasan selesai.
8. Produk sudah terkemas dengan rapi, kuat dan rapat.

Langkah - langkah pengoperasian mesin Hand Sealer sebagai berikut :

1. Sambungkan kabel mesin ke sumber listrik dan hidupkan mesin dengan menekan tombol ON yang ada pada mesin.
2. Atur temperatur suhu pada panel kontrol.
3. Siapkan produk dan masukkan kedalam plastik kemasan.
4. Letakkan plastik kemasan dibawah tuas sealer kemudian tekan tuas menggunakan tangan selama 3 hingga 5 detik sampai lampu indikator berwarna merah mati.
5. Lepas tuas sealer dan kemasan produk sudah tersegel rapat.

Langkah - langkah pengoperasian mesin Vacum Sealer sebagai berikut :

1. Sambungkan kabel mesin ke sumber listrik, hidupkan mesin dengan menekan tombol ON.
2. Siapkan kemasan yang sudah diisi dengan produk.
3. Masukkan selang besi alat press plastik kedap udara ke dalam plastik kemasan.
4. Setelah posisi plastik kemasan pas, tekan pedal untuk memulai proses vakum dan pengemasan.
5. Kompresor akan menyedot udara dalam plastik kemasan dan mesin akan otomatis mengemas plastik kemasan.
6. Produk sudah terkemas dengan rapi, rapat dan tanpa udara.

Tahap keempat, evaluasi hasil pelatihan pengoperasian mesin pengemasan oleh ibu - ibu PKK. Setelah mengikuti pelatihan ibu - ibu PKK masyarakat nelayan Kelurahan Malabero dapat mengoperasikan teknologi mesin pengemasan produk olahan hasil tangkapan laut dengan baik dan dapat meningkatkan kualitas produk, ketahanan produk, nilai atau harga jual, dan tampilan kemasan produk.

KESIMPULAN

Kegiatan Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Seafood Masyarakat Kampung Nelayan Malabero Berbasis Edupreneurship, dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan

lancar dan sukses. Masyarakat nelayan Kelurahan Malabero sangat antusias dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan ini. Selain itu masyarakat nelayan Kelurahan Malabero yang diwakili oleh ibu - ibu PKK ini sudah bisa mengoperasikan alat berupa mesin pengemasan produk dalam yang canggih, dan modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada bapak Agus Susanto, S.Sos selaku kepala Kelurahan Malabero Kota Bengkulu yang telah memberikan izin dan banyak membantu kami dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat nelayan Kelurahan Malabero yang telah bersedia berpartisipasi aktif dan antusias dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pengemasan produk olahan hasil tangkapan laut masyarakat nelayan Kelurahan Malabero ini. Dan kami juga mengucapkan Terimakasih kepada Dirgen Sumber Daya Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Yang telah membiayai kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftoni Susanto, Araf N. Ramadhan, Handika N. Irvansyah, Rusmiyati. (2021). Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk UMKM Di Kenteng Kembang Nanggulan Kulon Progo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 310-318.
- Ari Widianti. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "MAS PACK' Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjung Pura*, 67-76.
- Eko Sarwono , Achmad Sutarmin, Ufi Ruhama, Linda Suwarni, Selvianan. (2018). PKM Inovasi teknologi Produksi Olahan Ikan Pada Poklaksar Desa Kuala Secapah. *JPP Iptek* , 27-34.
- Elisa Julianti & Mimi Nurminah. (2006). *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Sumatera Utara: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- I Gde Suranaya Pandit & Pande Ayu Naya Kasih Permatananda. (2022). Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Pindang Tongkol (Auxis tharзад, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 19-31.
- Ilham Albohari, Eka Swajaya Putri, Mawar Puspitasari, M. Randi Brilliant, Tomi Hidayat. (2023). Pemberdayaan Pusat Kuliner Seafood Sebagai Usaha Peningkatan Blue Economy Masyarakat Kampung Nelayan Berbasis Edupreneurship. *Setawar Abdimas*, 22-27.
- Imam Budi Mulyawan, Baiq Rien Handayani, Bambang Dipokusumo, Wiharyani Werdiningsih, Astri Iga Siska. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Journal Of Bogor Agricultural University*, 464-475.
- Khoirul Mulimin, Wisnu Nor Cahyo, Noviota Putri, Sindy Aulia Octaviana. (2022). Optimalisasi Entrepreneurship Pada UMKM Cemilan Seafood Di Desa Tempel

Kecamatan Wedung Kabupaten Demak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara*, 179-186.

- Maimunah Hindun Pulungan, Ika Aksari Dewi, Nur Lailatul Rahmah, Claudia Gadizza Perdani, Khairina Wardina, Dwi Pujiana. (2018). *Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Meliza. (2022). Pelatihan Pengemasan Produk Sebagai Strategi Pemasaran Ikan Nila Desa Degayu Pekalongan Utara. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 51-54.
- Miftahul Khair Kadim, Nuralim Pasingi, Sitty Ainsyah Habibie. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Unggulan Ikan Asap Melalui Pengaplikasian Rumah Asap Model Kabinet Dan Kemasan Plastik Vakum. *Jurnal Abdi Insani*, 570-579.
- Neli Aida, Sandi Asmara, Irfan Musyaffa, Ahmad Dharu Athallah. (2022). Pendalaman pengemasan Ikan Asap di Desa Kiluan Negeri Tanggamus Sebagai Upaya penguatan Pendapatan . *Community Development Journal* , 2217-2227.
- Teni Novianti. (2023). Inovasi Diversifikasi Olahan Hasil Laut Pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Maritim Cirebon . *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains* , 51-63.
- Rinasa Agistya Anugrah, Ferriawan Yudhanto, Oki Wijaya. (2022). Pelatihan Pengemasan Dan Pemasaran Produk UMKM Masyarakat Di Desa Wates Kulon Progo. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 61-66.
- Sayatman, Nugrahardi Ramadhani, Rabendra Yudistira. (2018). Pengembangan Desain Kemasan Produk UMKM Olahan Hasil Laut Di Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing Dan Perluasan Pemasaran. *Sewagati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 111-118.
- Sri Palupi, Yuriani. (2014). Inovasi Pengolahan Ikan Melalui Pelatihan Di Pondok Pesantren Sunan Kalijaga . *Pendidikan Teknik Boga Dan Busana FT UNY* , 246-260.