

Pendampingan Proses Pengemasan di Industri Rumah Tangga- Rambak Cakar Mantab Rasa

**Irvia Resti Puyanda¹, Yustina Wuri Wulandari², Metha Putri Agustyn Anggraini³,
Laurensia Atha Margareta⁴**

^{1,2,3,4}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi

¹irvia.resti@unisri.ac.id

Received: 31 Oktober 2020; Revised: 20 September 2021; Accepted: 6 November 2021

Abstract

The assistance program of packaging method that will be held by the Slamet Riyadi University Community Service Team aims to improve the quality of the Rambak Cakar Mantab Rasa home industry products to extent the crispiness rambak cakar during storing and distribution this community service is targeted to the owners and employees in Rambak Cakar Mantab Rasa home industr . The method used in this service program is an online socialization by describing the type and method of good packaging. The socialization are carried out by presentation and discussion. Furthermore, training was conducted on how to properly pack rambak cakar. In the socialization process, the results obtained from this community service are the increased understanding of employees and owners of the rambak cakar industry about a good packaging process. In addition, the owners can practice how to properly pack rambak cakar.

Keywords: *assitance; packaging method; rambak cakar; home industry*

Abstrak

Program pendampingan cara pengemasan yang akan diadakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Slamet Riyadi bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk industri rumah tangga Rambak Cakar Mantab Rasa sehingga kerenyahan rambak cakar dapat bertahan selama proses penyimpanan dan distribusi. Kegiatan ini ditujukan kepada karyawan dan pemilik industri rumah tangga Rambak Cakar Mantab Rasa. Metode yang digunakan pada program pengabdian ini berupa sosialisasi secara daring berupa pemaparan macam dan cara pengemasan yang baik. Proses sosialisasi dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi. Selanjutnya, dilakukan pelatihan cara pengemasan rambak cakar yang baik. Pada proses sosialisasi hasil yang didapatkan dari pengabdian ini adalah meningkatnya pemahaman karyawan dan pemilik industri rambak cakar tentang proses pengemasan yang baik. Selain itu, pelaku usaha dapat mempraktekkan secara langsung tentang cara pengemasan rambak cakar yang baik.

Kata Kunci: *pendampingan; cara pengemasan; rambak cakar; industri rumah tangga*

A. PENDAHULUAN

Kulit cakar ayam merupakan bagian yang banyak mengandung kolagen sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan rambak kulit (Amertaningtyas, 2012). Rambak cakar merupakan makanan ringan yang rasanya gurih dan mempunyai

tekstur yang renyah. Selain itu, rasa rambak cakar yang enak, tahan lama, praktis, dan dapat dinikmati kapan saja merupakan suatu kelebihan dari rambak cakar. Salah satu sentra pembuatan keripik rambak cakar di Kabupaten Klaten adalah di desa Buntalan, Klaten Tengah. Di daerah tersebut terdapat beberapa

Pendampingan Proses Pengemasan di Industri Rumah Tangga-Rambak Cakar Mantab Rasa

Irvia Resti Puyanda, Yustina Wuri Wulandari, Metha Putri Agustyn Anggraini, Laurensia Atha Margareta

Industri Rumah Tangga (IRT) yang memproduksi rambak cakar ayam. Cara memproduksi rambak cakar di daerah tersebut masih terbilang sederhana dengan metode pengulitan kulit cakar menggunakan tenaga manusia dan menggunakan cahaya matahari (*sun drying*) sebagai cara untuk mengeringkan cakar ayam. Dalam proses pengemasannya, rambak cakar yang telah digoreng dan mengembang ditimbang untuk kemudian dimasukkan ke dalam plastik.

Salah satu IRT yang memproduksi rambak cakar tanpa tambahan bahan pengawet adalah IRT Rambak Cakar Mantab Rasa. Pemilik usaha tersebut adalah Haryana, S.Pd yang merintis usaha rambak cakar sejak tahun 2016. Sementara setiap harinya IRT Rambak Cakar Mantab Rasa mampu memproduksi kiloan rambak cakar. Rambak cakar ini dikemas dalam kemasan curah dan kemasan plastik 2 ons. Kemudian untuk area distribusi, Rambak Cakar Mantab Rasa telah memasarkan produknya sampai ke daerah luar Jawa seperti di Pontianak, Kalimantan Barat.

Namun demikian, pada proses distribusi jarak jauh terkadang ditemukan beberapa produk rambak cakar yang tidak renyah akibat kemasan yang telah terbuka. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pada proses pengemasan rambak cakar seperti penutupan plastik yang kurang rapat sehingga dapat mengakibatkan produk yang telah dikemas tidak tahan lama (Sucipta et al., 2017). Beberapa masyarakat terkandung kurang informasi tentang inovasi dan tidak memiliki pengetahuan tentang cara-cara baru untuk meningkatkan kualitas produk (Sasono, E. & Yuliana, R., 2014).

Berdasarkan uraian di atas, menunjukkan bahwa sangat perlu dilakukan sosialisasi cara pengemasan yang baik beserta pelatihan dan pendampingan proses pengemasan rambak cakar di IRT Rambak Cakar Mantab Rasa. Selain itu, dengan adanya program pengabdian ini akan timbul produk rambak cakar yang dikemas dengan kemasan menarik dan tingkat kerenyahan yang bertahan lama sehingga permintaan konsumen meningkat. Melalui program sosialisasi dan

pendampingan cara pengemasan yang akan diadakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Unisri diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk IRT Rambak Cakar Mantab Rasa dengan menerapkan teknologi pengemasan pada produk rambak cakar. Selain itu, dengan diterapkannya teknologi pengemasan yang baru diharapkan rambak cakar yang dihasilkan dapat mempertahankan kerenyahan dalam jangka waktu yang lebih lama (Syarief, 2007) sehingga proses distribusi produk dari IRT Rambak Cakar Mantab Rasa menjadi lebih luas.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Sasaran yang akan dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah pemilik Haryana, S.Pd. dan semua karyawan di IRT Rambak Cakar Mantab Rasa, Klaten yang berjumlah delapan orang. Setelah kegiatan pengabdian ini dilakukan, diharapkan agar seluruh peserta pengabdian mampu menerapkan dan mengambil manfaat dari sosialisasi dan pelatihan cara pengemasan produk rambak cakar.

Sosialisasi

Penyampaian materi kegiatan pengabdian masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah daring melalui aplikasi *Google meet*, kemudian dilakukan diskusi dalam bentuk 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 (Lubis et al., 2019). Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat dalam ceramah dan diskusi meliputi: (1) pemilihan pengemas yang baik untuk pangan olahan; serta (2) cara pengemasan produk rambak cakar yang baik dan benar.

Pelatihan

Metode pelatihan yang akan dilakukan berupa praktek secara langsung kepada

pemilik di Rambak Cakar Mantab Rasa yang meliputi cara pengemasan yang baik dan benar sehingga dihasilkan produk rambak cakar yang renyah dan tahan lama. Materi yang digunakan pada kegiatan pelatihan pengemasan meliputi pelatihan cara pengemasan rambak cakar yang baik dan benar menggunakan alat *sealer*.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan diskusi dilaksanakan secara daring melalui aplikasi *Google meet* berjalan dengan lancar dan baik. Materi yang dipaparkan berupa macam pengemas, pemilihan pengemas, serta cara pengemasan yang baik. Sementara peserta sosialisasi merupakan pemilik usaha dan semua karyawan IRT Rambak Cakar Mantab Rasa. Para peserta antusias untuk mengetahui dan memahami materi yang disampaikan terutama materi cara pengemasan rambak cakar. Hal tersebut ditunjukkan dengan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta penyuluhan yang menjadikan tersampainya materi dengan baik. Adapun hasil yang dicapai pada kegiatan sosialisasi ini adalah para peserta mendapatkan pengetahuan tentang pemilihan pengemas dan cara pengemasan yang baik untuk mempertahankan kerenyahan rambak cakar selama proses distribusi. Dengan pengetahuan dan pemahaman yang didapatkan peserta sosialisasi maka di tahap selanjutnya peserta dapat praktik cara pengemasan rambak cakar yang baik dan benar (Amertaningtyas, 2012).

Pelatihan pengemasan rambak cakar dilakukan tim pengabdian bersama dengan pemilik usaha dan beberapa karyawan terutama yang bertugas pada proses pengemasan. Pembatasan peserta pelatihan ini dikarenakan adanya pandemi Covid-19 yang melarang untuk mengumpulkan banyak orang dalam suatu kegiatan. Walaupun dengan keterbatasan peserta, namun proses pelatihan berjalan dengan lancar.

Pada saat proses pelatihan, peserta menerapkan teori-teori yang telah dipaparkan sebelumnya pada tahap sosialisasi. Dengan pemaparan teori dan pelatihan secara

langsung, maka peserta menjadi lebih mengerti dan paham dalam mengemas rambak cakar. Peserta juga dapat memecahkan kendala-kendala pada proses pengemasan yang dapat menurunkan mutu produk rambak cakar. Gambar 1 dan Gambar 2 menampilkan proses penimbangan dan pengemasan rambak cakar. Rambak cakar ditimbang dengan berat 2 ons tiap plastiknya. Proses penimbangan dilakukan secara higienis sehingga produk rambak cakar tidak mengalami kontaminasi silang dari lingkungan. Menurut Setyorini (2013) kontaminasi silang yang paling utama berasal dari lingkungan termasuk pekerja dalam mengelola makanan. Sebagai upaya untuk mencegah adanya kontaminasi dari manusia adalah penggunaan masker dan sarung tangan saat mengolah produk pangan. Selain itu, penjamah makanan hendaknya selalu menjaga kebersihan pangan (Depkes RI, 2001) dengan mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir saat sebelum dan sesudah menyentuh makanan.



Gambar 1. Proses Penimbangan dan Pemasukan dalam Kemasan

Pengemasan merupakan salah satu proses yang bertujuan untuk melindungi makanan agar terhindar dari kerusakan akibat gesekan ataupun senyawa yang dapat menurunkan mutu seperti oksigen dan uap air. Adanya penurunan mutu tersebut mengakibatkan makanan tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Gambar 2 merupakan proses pengemasan dan pelabelan. Pada proses pengemasan digunakan alat *sealer* untuk menutup plastik sehingga tidak ada udara dan air yang masuk. Adanya udara dan air dapat mempengaruhi kerenyahan

Pendampingan Proses Pengemasan di Industri Rumah Tangga-Rambak Cakar Mantab Rasa

Irvia Resti Puyanda, Yustina Wuri Wulandari, Metha Putri Agustyn Anggraini, Laurensia Atha Margareta

rambak cakar selama proses penyimpanan maupun distribusi. Hal tersebut sesuai dengan yang diuraikan oleh Herawati (2008) bahwa uap air yang masuk ke dalam produk pangan dapat menurunkan kualitas produk yang mengakibatkan penurunan umur simpan. Apabila umur simpan pendek maka makanan tersebut tidak dapat bertahan lama dalam penyimpanan maupun pendistribusian. Dengan pelatihan yang diadakan, maka peserta dapat mempraktekkan cara mengemas produk rambak cakar yang benar. Setelah proses perekatan plastik, dilakukan pelabelan untuk memberi tanda produk rambak cakar diproduksi IRT Rambak Cakar Mantab Rasa.

Pada proses pelabelan digunakan stiker sebagai label yang ditempelkan pada plastik. Pelabelan yang bagus dan menarik dilakukan sebagai salah satu upaya dalam menaikkan nilai jual rambak cakar. Menurut Purnavita et al. (2018), sebuah produk akan memiliki suatu nilai tambah jika proses pengemasannya menggunakan kemasan yang menarik. Selain itu, pengemasan suatu produk juga merefleksikan jati diri dari produk tersebut. Setelah proses pelabelan dilakukan proses pendistribusian rambak cakar.



Gambar 2. Proses pengemasan dan pelabelan

Setelah dilakukan proses sosialisasi dan pelatihan pengemasan, pemilik usaha rambak cakar memaparkan bahwa kerenyahan produk rambak cakar bertahan lebih lama. Dengan kerenyahan yang dapat bertahan lama, maka proses distribusi rambak cakar dapat diperluas. Sebagai upaya untuk menunjang proses pengemasan, tim pengabdian Universitas Slamet Riyadi memberikan bantuan berupa alat *sealer* (Gambar 3). Diharapkan dengan adanya alat *sealer* dapat meningkatkan produksi rambak cakar baik secara kualitas maupun kuantitas.



Gambar 3. Penyerahan Alat *Sealer* untuk Meningkatkan Proses Pengemasan Rambak Cakar

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengemasan yang dilakukan pada industri Rambak Cakar Mantab Rasa berjalan dengan baik. Melalui kegiatan pengemasan yang higienis dapat meningkatkan kualitas di bidang kebersihan. Sementara, melalui kegiatan pengemasan dengan menggunakan alat kemas yang modern dapat melindungi produk menjadi lebih tahan lama, berkualitas dan dapat mempermudah proses pendistribusian. Adanya kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengemasan ini maka usaha Rambak Cakar Mantab Rasa mengalami peningkatan kuantitas dan kualitas produknya.

Saran

Proses sosialisasi dan pendampingan pengemasan rambak cakar dapat dijadikan langkah awal untuk memperbaiki mutu produk rambak cakar. Selanjutnya, perlu dilakukan sosialisasi dan pendampingan pada proses pengolahan rambak cakar.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih penulis ucapkan kepada LPPM Universitas Slamet Riyadi, Surakarta yang telah mendanai keseluruhan kegiatan pengebdian ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada mitra kerja IRT Rambak Cakar Mantab Rasa.

E. DAFTAR PUSTAKA

Amertaningtyas, D. 2012. Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21 (3): 18 – 29. Available at:

<https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/112/120>

- Depkes RI. 2001. *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*. Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan: Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130. Available at <http://203.190.37.42/publikasi/p3274082.pdf>
- Lubis, Z.S., Lubis, N.L., & Syahrial, E. 2019. *Pengaruh penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap anak tentang PHBS*. 3(2252), 58–66.
- Purnavita, S., Sriyana, H.Y. & Widiastuti, T. 2018. Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1): 88-97. Available at <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas/article/view/2260/1757>
- Sasono, E. & Yuliana, R. 2014. Manajemen Inovasi pada Usaha Kecil Menengah *Jurnal STIE Semarang*, 6(3), 74–90. Available at <http://jurnal3.stiesemarang.ac.id/index.php/jurnal/article/view/122/95>
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Escherechia coli* pada Rujak yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3): 1-8. DOI: 10.15294/ujph.v2i3.3025
- Sucipta, I.N., Suriasih, K. & Kenacana, P.K.D. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udayana University Press: Bali.
- Syarief, R. (2007). *Pengemasan dan perlindungan mutu Bahan Pangan*. In *Pengemasan Pangan* (pp.1-27). Universitas Terbuka: Jakarta.