

Original Research Paper

## Pelatihan Pengemasan, Stabilitas, dan Pendugaan Umur Simpan Pangan untuk UMKM Bale Mpaq

Setyaning Pawestri<sup>1</sup>, Siti Imroatus Solekhah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>2</sup>PT. Pertamina (Persero), Indonesia.

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i4.5653>

Sitasi: Pawestri, S., & Solekhah, S. I. (2023). Pelatihan Pengemasan, Stabilitas, dan Pendugaan Umur Simpan Pangan untuk UMKM Bale Mpaq. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4)

### Article history

Received: 27 July 2023

Revised: 28 October 2023

Accepted: 30 October 2023

\*Corresponding Author:

Setyaning Pawestri, Program

Studi Ilmu dan Teknologi

Pangan, Universitas Mataram,  
Indonesia

Email:

[setyaning\\_pawestri@unram.ac.id](mailto:setyaning_pawestri@unram.ac.id)

**Abstract:** Pelatihan pengemasan, stabilitas, dan pendugaan umur simpan pangan bagi UMKM Bale Mpaq diselenggarakan pada Kamis, 10 Agustus 2023. Kegiatan ini terselenggara atas kerjasama PT. Pertamina Patra Niaga IT Ampenan dengan Fakultas Teknologi Pangan, UNRAM. Kemasan memiliki berbagai fungsi seperti melindungi produk, menarik perhatian konsumen, dan membangun persepsi dan impresi mengenai produk. Salah satu unsur kemasan adalah informasi kadaluwarsa yang dapat diperoleh dengan pengujian pendugaan umur simpan. Produk UMKM Bale Mpaq adalah stik ikan, kacang layang, dan sambal ikan layang. Setiap produk memiliki parameter penting yang berbeda yang digunakan sebagai penentu mutu dan keamanan pangan. Tantangan UMKM Bale Mpaq terkait umur simpan adalah pendeknya umur simpan sambal ikan layang. Setelah ditelusuri ternyata permasalahan terletak pada belum adanya proses pasteurisasi sambal sebelum pengemasan. Lewat pelatihan ini diharap ibu-ibu peserta dapat mengimplementasikan informasi yang diperoleh dalam produksi olahan ikannya, termasuk menambahkan pasteurisasi pada produk sambal untuk memperpanjang masa simpan dan menghilangkan bakteri patogen.

**Keywords:** olahan ikan, pengemasan, pendugaan umur simpan, stabilitas, UMKM Bale Mpaq

### Pendahuluan

UMKM Bale Mpaq adalah usaha kecil menengah yang berfokus pada pengolahan ikan dan berlokasi di Kelurahan Bintaro, Ampenan. UMKM Bale Mpaq merupakan UMKM binaan PT Pertamina Patra Niaga Regional Jatimbalinus (Awaludin, 2022). Kelurahan Bintaro, Ring 1 Pertamina Integrated Terminal Ampenan memiliki potensi melimpah berupa hasil tangkapan ikan, tetapi belum termanfaatkan dengan baik karena hasil tangkapan ikan biasanya dijual ke tengkulak. Oleh karena itu, PT Pertamina Patra Niaga Regional Jatimbalinu IT Ampenan program Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) melakukan pemberdayaan masyarakat dengan

sasaran ibu-ibu nelayan di kawasan Kelurahan Bintaro (Farida, 2022).

Kegiatan pemberdayaan yang pernah ditujukan untuk memberdayakan masyarakat tersebut diantaranya pelatihan memasak ikan ramah lingkungan (Awaludin, 2022; Farida, 2022). Hingga sekarang, UMKM Bale Mpaq telah memproduksi produk stick ikan, kacang ikan, dan sambal ikan.

Selain pelatihan produksi dan pembinaan usaha, CSR PT Pertamina Patra Niaga IT Ampenan juga berinisiatif mengadakan pelatihan terkait pengemasan, stabilitas, dan pendugaan umur simpan produk pangan. Pengemasan tidak hanya berfungsi untuk menarik perhatian konsumen, tetapi juga dikaitkan dengan upaya melindungi produk dan memperpanjang umur simpan (Fahmi *et al.*, 2020). *Institute of Food Science and*

*Technology* mendefinisikan umur simpan sebagai “periode waktu dimana produk pangan akan tetap aman; dapat mempertahankan karakteristik sensorik, kimia, fisik, mikrobiologis, dan fungsional yang diinginkan; jika perlu, mematuhi pernyataan label data nutrisi yang tercantum, bila disimpan dalam kondisi yang disarankan.” (Zweep, 2018).

Penentuan umur simpan merupakan syarat penting dalam menyediakan produk pangan yang aman dan bermutu kepada konsumen (Zweep, 2018). Selain keamanan pangan, dua karakteristik terpenting yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap makanan yang mudah rusak adalah harga dan kesegaran (*International Food Information Council (IFIC)*, 2018). Dengan adanya penentuan masa simpan maka produsen dapat memberikan jaminan terhadap mutu parameter sensori dan juga keamanan pangan.

**Metode**

Kegiatan pelatihan ”Pelatihan Pengemasan, Stabilitas, dan Pendugaan Umur Simpan Pangan” dilaksanakan pada Kamis, 10 Agustus 2023 di Hotel Pratama, Mataram, NTB. Kegiatan pelatihan ini terselenggara atas kerjasama PT Pertamina Patra Niaga Regional Jatimbalinus IT Ampenan dan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Pelatihan ini diperuntukkan bagi ibu-ibu pengelola UMKM Bale Mpaq.

Guna memaksimalkan pemberian materi, maka dilakukan *cross-check* mengenai kondisi dan informasi yang diterima penyuluh sebelum pelatihan dan melihat kemampuan peserta terkait materi yang diberikan lewat bincang singkat seputar sejauh mana pengetahuan peserta terhadap materi yang akan diberikan.

Kegiatan pelatihan ini berlangsung dari pagi hingga sore dengan dan dilaksanakan dengan beberapa langkah :

- 1) Dialog awal dengan peserta terkait bisnis dan produk perikanan yang dihasilkan UMKM Bale Mpaq
- 2) Sosialisasi dengan materi pengemasan, stabilitas, dan pendugaan umur simpan
- 3) Tanya jawab terkait materi yang diberikan dan diskusi terkait permasalahan yang dihadapi UMKM Bale Mpaq dalam hal produksi dan aspek pangan lainnya

**Hasil dan Pembahasan**

Pelaksanaan pelatihan merupakan implementasi kerjasama antara Fakultas Teknologi Pangan dan PT. Pertamina Patra Niaga IT Ampenan (Gambar 1). Materi pelatihan yang diberikan kepada peserta mencakup pengemasan, stabilitas, dan pendugaan umur simpan pangan. Guna menarik antusiasme peserta, contoh aplikasi materi disesuaikan dengan produk milik UMKM Bale Mpaq.



Gambar 1. Penyampaian Materi

Dikarenakan pengemasan produk UMKM Bale Mpaq menggunakan kemasan berbahan dasar plastik, maka pengetahuan mengenai jenis plastik bahan baku kemasan juga diberikan. Hal ini dimaksudkan agar ibu-ibu pengelola UMKM Bale Mpaq mengetahui apa arti kode plastik dan jenis plastik yang cocok dengan produk mereka. Selain itu, ditekankan perlunya keterangan label yang lengkap. Isi materi pelatihan seperti terlihat pada Gambar 1.





Gambar 2. Materi Pelatihan

Selain melindungi produk pangan, kemasan juga dapat menjadi media promosi produk dan menjadi identifikasi merk dagang (Umami *et al.*, 2022). Tiga manfaat utama kemasan adalah menjadi sarana komunikasi antara produsen dan konsumen, manfaat fungsional sebagai pelindung, efisiensi, dan kemudahan transportasi, serta manfaat perseptual berupa membangun citra, impresi dan menanamkan persepsi (Handini *et al.*, 2017; Tjiptono, 2016; Indrihastuti *et al.*, 2019).



Gambar 3. Suasana Pelatihan

Salah satu kelengkapan label adalah pencantuman masa kadaluarsa (*expiry date*) atau

*best before*. Penentuan masa kadaluarsa dapat dilakukan dengan pengujian umur simpan. Umur simpan adalah lamanya waktu suatu produk pangan dianggap dapat dikonsumsi bila disimpan pada kondisi penyimpanan yang sesuai (Haouet *et al.*, 2019). Dalam penentuan umur simpan, peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai pengertian, faktor penentu umur simpan dan cara menentukan umur simpan. Peserta juga diminta mendiskusikan parameter penting apa bagi produk stik ikan, sambal ikan layang, dan kacang layang. Parameter stik ikan dan kacang layang adalah kerenyahan, jika tidak renyah maka produk jenis ini dianggap sudah tidak layak oleh konsumen. Sedangkan, parameter sambal ikan layang adalah ada tidaknya rasa basi dan tumbuhnya jamur.

Peserta pelatihan sangat antusias dalam sesi tanya jawab (Gambar 3). Peserta berbagi cerita mengenai upaya pengembangan produk olahan ikan yang sudah dikembangkan UMKM Bale Mpaq dan kendala yang dihadapi. Produk hasil olahan ikan UMKM Bale Mpaq juga dibawa sebagai contoh. Produk perikanan UMKM Bale Mpaq berupa stik ikan, kacang ikan layang, dan sambal ikan layang.

Berdasarkan informasi dan sesi tanya jawab yang dilakukan terdapat beberapa hal yang bisa diperbaiki dan perlu dilakukan :

- 1) Desain kemasan menarik dan *eye catching*, tetapi perlu perbaikan agar standar pengemasan sesuai Peraturan pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 2) Produk UMKM Bale Mpaq sudah memiliki SPP-IRT dan jaminan halal
- 3) Sorotan pada label terkait kalimat promosi yang tidak efektif dan terlalu panjang, klaim kesehatan sebaiknya dihilangkan karena produk pangan bukanlah obat
- 4) Produk sambal ikan yang gampang basi. Hal ini ternyata dikarenakan produk sambal setelah matang langsung dikemas tanpa adanya proses pasteurisasi sebelumnya.

## Kesimpulan

Pelatihan pengemasan, stabilitas, dan pendugaan umur simpan pangan bagi UMKM Bale Mpaq diharapkan dapat mendapat pengetahuan dan memberikan motivasi agar ibu-ibu pengelola UMKM Bale Mpaq terus meningkatkan mutu dan pengembangan produknya. Lewat kegiatan ini beberapa hal dicapai :

- 1) Peserta menjadi lebih paham mengenai ketentuan kemasan dan label pangan, stabilitas produk, dan umur simpan produk pangan
- 2) Peserta mengetahui bahwa pencantuman klaim kesehatan dalam produk pangan harus dihindari
- 3) Peserta mengetahui bahwa sambal ikan layang mudah basi karena tidak adanya proses pasteurisasi harus dilakukan sebelum pengemasan
- 4) Peserta menjadi lebih paham mengenai isu mutu dan keamanan pangan

### Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada CSR PT. Pertamina Patra Niaga yang memberikan kesempatan untuk berpartisipasi dan memberikan materi terkait Pengemasan, Stabilitas, dan Pendugaan Umur Simpan Pangan bagi Ibu-Ibu Pengelola UMKM Bale Mpaq. Apresiasi juga diberikan kepada Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, PT. Pertamina Patra Niaga IT Ampenan, dan seluruh pihak yang ikut mendukung kelancaran acara ini.

### Daftar Pustaka

- Awaludin. 2022. Pertamina Latih UMKM di Mataram. <https://mataram.antaranews.com/berita/236073/pertamina-latih-umkm-di-mataram>, diakses 8 Oktober 2023.
- Fahmi, I.K., Abubakar, R., Idealistuti, Sidik, M., Paridawati, I., Nugroho, A.A. 2020. Penyuluhan pengemasan, pelabelan dan strategi pemasaran serundeng laos. *ALTIFANI. International Journal of Community Engagement*, 10-14.
- Farida, B. 2022. Pertamina Beri Pelatihan Pengolahan Ikan BALE-MPAQ. <https://lombokpost.jawapos.com/ekonomi-bisnis/1502794028/pertamina-beri-pelatihan-pengolahan-ikan-balempaq>, diakses 8 Oktober 2023.
- Food & Drug Administration (FDA). 2022. <https://www.fda.gov/cosmetics/cosmetics-labeling/shelf-life-and-expiration-dating-cosmetics>, diakses 12 Oktober 2023.
- Handini, Y. D., Suhartono, S., Wahjuni, S. 2017. Kegiatan pelabelan, pengemasan dan pemasaran kerupuk dan rengginang Panarukan Situbondo. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 4(2), 68–81.
- Haouet, M.N., Tommasino, M., Mercuri, M.L., Benedetti, F., Bella, S.D., Framboas, M., Pelli S, Altissimi MS. 2019. Experimental accelerated shelf life determination of a ready-to-eat processed food. *Ital J Food Saf.* 7(4), 6919. doi: 10.4081/ijfs.2018.6919. PMID: 30854335; PMCID: PMC6379691.
- Indrihastuti, P., Arvianti, E.Y., Dewi Novitawati, R.A. (2019). Teknik design labeling pengembangan model kemasan keripik salak pondoh oleh Wanita Tani Srikandi dan Karya Bhakti. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 3(2), 115.
- Tjiptono, F. 2016. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Umami, N., Maria Aghata Sri W.H, Hayuhantika, D. 2022. Pelatihan tehnik pengemasan dan pelabelan untuk meningkatkan kemampuan manajemen pemasaran untuk UMKM Desa Belimbing. *Jurnal Pengabdian Masyarakat - Teknologi Digital Indonesia*, 1(2), 85-92.
- Zweep, C. 2018. <https://www.foodqualityandsafety.com/article/determining-product-sh>, diakses 12 Oktober 2023.