

PENDAMPINGAN CARA PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN PRODUK EMPING JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN MUTU DAN DAYA JUAL PRODUK

Dody Handito*, Satrijo Saloko, I Wayan Swecayasa

Department of Food and Nutrition, Faculty of Food Technology and AgroIndustry,
Mataram University, Indonesia

Keywords:

Emping jagung,

Pengolahan, Pengemasan

Abstract: Latar Belakang: Emping jagung merupakan produk diversifikasi pangan yang dapat mendukung pengembangan agroindustri pedesaan dan meningkatkan nilai tambah. Pengolahan yang tepat diperlukan untuk mendapatkan emping bermutu. **Tujuan:** Meningkatkan ekonomi masyarakat melalui meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan dan pengemasan produk emping jagung agar mempunyai mutu yang baik dan berdaya jual tinggi. **Metode :** ceramah mengenai berbagai cara pengolahan emping jagung sehingga menjadi produk yang bermutu dan berkualitas, demonstrasi cara pengolahan yang diikuti dengan praktek oleh peserta pelatihan, dan pendampingan pembuatan design dan pemilihan kemasan yang baik dan menarik. Metode diskusi juga digunakan dalam kegiatan ini. Sebagai upaya untuk dapat lebih memahami permasalahan yang dihadapi mitra yang sifatnya mendukung maupun menghambat. **Hasil :** Kegiatan pelatihan Pengolahan hingga pengemasan produk ini dilakukan di Desa Dasan Geres, Kabupaten Lombok Barat. Pembuatan emping jagung dikerjakan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) dengan memanfaatkan hasil jagung dari penduduk setempat. Emping jagung dapat dibuat dengan dua cara, dimana perbedaannya adalah pada lamanya proses perendaman, perebusan, pemipihan dan pengeringan. Pembuatan desain kemasan serta pengadaan bahan pengemas dilakukan untuk perbaikan kemasan sebagai upaya peningkatan daya saing produk emping jagung. Perbaikan mutu produk dilakukan dengan penyuluhan. **Kesimpulan:** Cara Produksi Pangan yang baik serta pendampingan untuk cara pengemasan produk diharapkan dapat meningkatkan mutu dan daya saing sehingga dapat meningkatkan minat beli masyarakat terhadap produk emping jagung.

Korespondensi: dodyhandito@gmail.com

PENDAHULUAN

Jagung di Indonesia merupakan bahan pangan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Selain sebagai bahan makanan pokok, jagung merupakan bahan baku berbagai industri. Beberapa produk olahan dari jagung telah umum dikenal oleh masyarakat, terutama masyarakat pedesaan yang mengkonsumsi jagung sebagai makanan pokok. Jagung dapat dikonsumsi dalam tiga bentuk yaitu makanan pokok, laukpauk dan makanan kecil. Jagung dapat dijadikan berbagai macam olahan. Jagung dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, sehingga mempunyai banyak pilihan produk olahan yang dapat dikembangkan.

Salah satu jenis olahan jagung yang potensial untuk pengembangan industri pangan di pedesaan adalah emping jagung. Emping jagung atau marning gepeng adalah biji jagung rebus yang dipres tipis (dipipihkan) dan dikeringkan, bentuknya seperti emping dari biji belinjo. Di negara barat emping jagung ini disebut corn flake. Emping jagung mempunyai

rasa netral, untuk menambah variasi rasa dapat diberi tambahan rasa lain yaitu rasa manis atau diberi bumbu tabur yang banyak dijual di pasaran, seperti rasa keju, kaldu ayam, daging panggang, balado, dan lain-lain. Emping jagung ini juga dapat dimakan dengan menuangkan susu di atasnya dan biasanya digunakan untuk sarapan. Cara seperti ini di Indonesia belum membudaya. Meskipun demikian keberadaan emping jagung di Indonesia dewasa ini semakin berkembang dan berdampak positif dalam usaha diversifikasi menu makanan. (Syarief *et al*, 2014)

Teknologi pembuatan emping jagung dapat dikembangkan di perdesaan karena pada umumnya masyarakat perdesaan telah banyak mengenal pembuatan emping dari belinjo. Oleh karena itu adopsi teknologi ini tidak akan mengalami banyak kesulitan. Perkembangan dunia usaha saat ini telah diwarnai dengan berbagai persaingan di segala bidang. Termasuk persaingan bisnis yang semakin ketat yang mengakibatkan perubahan sikap konsumen dalam pengambilan keputusan untuk membeli dan mengkonsumsi suatu produk. Sikap konsumen merupakan salah satu konsep yang paling penting yang digunakan pemasar untuk memahami konsumen. Dengan mengetahui sikap konsumen, pemasar dapat mengembangkan produk baru dan memformulasikan serta melakukan evaluasi strategi promosional. Mengingat perkembangan teknologi yang semakin dinamis, manusia dituntut dengan cepat dan tepat untuk bertindak agar tidak kalah bersaing. Saat ini bila bicara mengenai produk, maka tidak terlepas dari atribut produk yang menyertainya. Atribut produk yang dimaksud adalah kemasan. (Shimp, 2003)

Kemasan atau packaging, menjadi salah satu unsur yang sangat penting bagi produk. Pengemasan bukan hanya sekedar pembungkus makanan, tetapi lebih dari itu yaitu packaging is branding. Kemasan menjadi salah satu pemicu penjualan sebuah produk karena fungsinya langsung berhadapan dengan konsumen. (Shimp, 2003)

Dalam dunia modern seperti sekarang ini, masalah kemasan menjadi bagian kehidupan masyarakat sehari-hari, terutama dalam hubungannya dengan produk pangan. Sejalan dengan itu pengemasan telah berkembang dengan pesat menjadi bidang ilmu dan teknologi yang makin canggih. Ruang lingkup bidang pengemasan saat ini juga sudah semakin luas, dari mulai bahan yang sangat bervariasi hingga model atau bentuk dan teknologi pengemasan yang semakin canggih dan menarik. Bahan kemasan yang digunakan bervariasi dari bahan kertas, plastik, gelas, logam, fiber hingga bahan-bahan yang dilaminasi. Namun demikian pemakaian bahan-bahan seperti papan kayu, karung goni, kain, kulit kayu, daun-daunan dan pelepah dan bahkan sampai barang-barang bekas seperti koran dan plastik bekas yang tidak etis dan higienis juga digunakan sebagai bahan pengemas produk pangan (Basriman, 2010).

Pada saat ini sudah banyak sekali rumah produksi yang memproduksi emping jagung, dengan rasa dan harga yang rata-rata bersaing, maka perlu ada nilai tambah yang diusung pada produk emping jagung ini agar memiliki nilai lebih dari produk emping jagung lainnya. Salah satu elemen yang dapat ditingkatkan yaitu dalam hal kemasan. Bagi sebagian pelaku bisnis kecil, kemasan dinilai dan diposisikan sebagai hal yang tidak penting dan kadang luput dari perhatian. Hal itulah yang terjadi pada produk emping jagung yang diproduksi oleh masyarakat di Lombok Barat yang masih sangat sederhana dalam

pengemasannya. Sehingga perlu adanya suatu kegiatan penyuluhan mengenai pengolahan sampai pada pengemasan produk emping jagung didaerah tersebut.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di desa Dasan Geres Kabupaten Lombok Barat. Adapun kelompok yang menjadi sasaran adalah Kelompok Wanita Tani atau KWT yang ada di desa tersebut. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada analisis situasi yang menunjukkan bahwa wilayah ini merupakan penghasil jagung yang lumayan besar, dimana salah satu hasil olahannya adalah emping jagung. Namun pengolahan emping dan cara pengemasannya masih sangat sederhana, sehingga dibutuhkan suatu bimbingan dan tambahan pengetahuan agar pengolahan dan cara pengemasannya dapat menjadi lebih baik.

Metode yang digunakan diantaranya adalah ceramah mengenai berbagai cara pengolahan emping jagung sehingga menjadi produk yang bermutu dan berkualitas, demonstrasi cara pengolahan yang diikuti dengan praktek oleh peserta pelatihan, dan pendampingan pembuatan design dan pemilihan kemasan yang baik dan menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi lapangan di awal kegiatan pengabdian masyarakat ini sangat tinggi dan adanya peningkatan wawasan terkait pentingnya merek dan kemasan bagi peningkatan kualitas produk usaha. Kegiatan yang telah digeluti ini kemudian telah berhasil memiliki pasar namun masih bersifat lokal dan hanya bersifat penjualan dari rumah ke rumah atau melalui penitipan. Kurangnya promosi dan kualitas label, merek dan kemasan menjadi salah satu faktor penting yang didapatkan setelah dilakukan observasi. Kegiatan yang dilakukan setelah dilakukan observasi adalah melakukan evaluasi kemasan produk, merek, dan label produk.

Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) di wilayah Dasan Geres Kabupaten Lombok Barat yang keseluruhan berjumlah 36 orang. Pada saat demonstrasi pembuatan emping jagung Ibu-ibu berpartisipasi membuat produk dan setelah produk matang, ibu-ibu antusias mencicipi produk yang dihasilkan. Pada pelatihan/pendampingan dilakukan pengenalan cara pengolahan produk olahan jagung agar dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Monitoring dilakukan setelah pelatihan, yaitu melakukan evaluasi hasil pelatihan/pendampingan, cara pengemasan dan pemasaran

Pada pertemuan kedua dilakukan penyuluhan dan pengemasan produk yang baik. Cara membuat label yang menarik, memilih kemasan yang baik serta bagaimana cara pemasaran yang baik. Pengemasan memiliki berbagai macam . fungsi tidak hanya sebatas pembungkus produk. Kemasan memiliki 5 fungsi utama yaitu *Protection*, *Contaiment*, *Information*, *Utility of Use* dan *Promotion*. *Protection* adalah fungsi kemasan sebagai pelindung produk, baik pelindung dari lingkungan, perlindungan fisik, dan juga keamanan produk. Fungsi *Containment* lebih kepada penahan produk mulai dari penggunaan bubble wrap, kayu, besi sampai dengan bahan-bahan pembungkus lainnya, Kemasan juga merupakan

wadah informasi produk mulai dari nama merek, jenis produk, ukuran, sampai dengan label produk yang merupakan sumber informasi bagi konsumen untuk mengetahui informasi produk secara detail. Kemasan juga dirancang untuk *utility of use* atau kenyamanan dalam penggunaan misalkan saja sepatu menggunakan pembungkus kotak, paper bag untuk produk kosmetik, kemasan tertra pack untuk produk susu dan masih banyak lainnya. Yang tidak kalah penting kemasan juga merupakan media promosi dari produk itu sendiri, dengan penggunaan logo, warna, jenis huruf yang menarik juga akan mempengaruhi calon konsumen dalam membeli produk kita dibandingkan produk pesaing.



Gambar 1. Produk Emping Jagung



Gambar 2. Hasil Pengemasan Produk

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu

1. Seluruh mitra kerja dapat membuat emping jagung yang renyah dan empuk serta melakukan pengemasan dengan baik.
2. Perlu dilakukan proses pembinaan sistem dan manajemen pemasaran agar produk emping jagung lebih variatif dan menarik
3. Kedepan diharapkan usaha ini lebih berkembang dan dapat memberikan hasil yang lebih signifikan kepada masyarakat sekitar terutama dibidang ekonomi.

Ucapan Terima Kasih

Terima Kasih kami sampaikan kepada Universitas Mataram yang telah memberikan dukungan finansial dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui dana DIPA BLU (PNBP).

DAFTAR PUSTAKA

- Basriman, I. 2010. *Pengemasan dan Penyimpanan Pangan, Teori dan Aplikasinya Pada Industri*. Jakarta.
- Shimp, T.A. 2013. *Periklanan Promosi*, Edisi Kelima., Jilid I. Erlangga. Jakarta.
- Syarief, R., S. Santaos, Isyana. 2014. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.