

PENDALAMAN PENGEMASAN IKAN ASAP DI DESA KILUAN NEGERI TANGGAMUS SEBAGAI UPAYA PENGUATAN PENDAPATAN

Neli Aida^{1*}, Sandi Asmara², Irfan Musyaffa³, Ahmad Dharu Athallah⁴

^{1,2,3,4}Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia
e-mail : Neliaida422@gmail.com¹, Shandiasmara@yahoo.com², imusyaffa15.im@gmail.com³,
dharuahmad18@gmail.com⁴

Abstrak

Terwujudnya upaya penguatan ketahanan masyarakat dalam menjaga semangat dan keberlanjutan dalam menghadapi New Normal di wilayah pesisir, realisasi Nilai Tambah produk olahan hasil tangkapan nelayan menjadi olahan ikan asap yang dikemas agar tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi bagi masyarakat. pemenuhan hajat hidup masyarakat, dan Terbukanya pengetahuan masyarakat dalam menghadapi permasalahan keterpurukan dan kebingungan di bidang pariwisata dan perikanan melalui peningkatan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan inovasi kemasan agar memiliki nilai tambah hasil tangkapan ikan yang tahan lama. Untuk mengatasi permasalahan diatas, konsep yang digunakan adalah Two in One yaitu dua bentuk kegiatan yang dilakukan dalam satu kesatuan pelaksanaan program. Kedua kegiatan tersebut bersifat penguatan dan sinergis. Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dilakukan sebelumnya, tim pelaksana melihat potensi yang dapat dilakukan berupa pendampingan dan pelatihan. Potensi tersebut masih sangat memungkinkan untuk melanjutkan KKN Masyarakat Desa Binaan Universitas Lampung kedepannya. Oleh karena itu, komunikasi yang terus menerus antara mitra dan tim pelaksana setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bentuk monitoring dan perencanaan kegiatan kedepan dalam satu program yang sama. Kepada masyarakat Kiluan khususnya kelompok ikan asap agar tetap konsisten memperdalam ilmu dan keterampilan guna mengoptimalkan potensi desa.

Kata kunci : Pengemasan, Pendapatan, Dedikasi Masyarakat, Nilai Tambah

Abstract

Realization of efforts to strengthen community resilience in maintaining enthusiasm and sustainability in the face of the New Normal in coastal areas, realization of Value Added processed products from fishermen's catches into processed smoked fish that are packaged so that they are durable and have high selling value for the fulfillment of people's lives, and The opening of public knowledge in dealing with the problems of resignation and indecision in tourism and fishing through increasing the community's ability to utilize packaging innovations in order to have added value for durable fish catches. To solve the problem above, the concept used is Two in One, namely two forms of activities carried out in one unified program implementation. The two activities are strengthening and synergistic. From the results of the implementation of service activities carried out previously, the implementing team saw that the potential that could be done in the form of mentoring and training. This potential is still very possible to continue the Community Service of the Village Community Assisted by the University of Lampung in the future. Therefore, continuous communication between partners and the implementation team after the implementation of this activity is expected to be a form of monitoring and planning future activities in the same program. To the Kiluan community, especially the smoked fish group, to remain consistent to deepen their knowledge and skills in order to optimize the potential of the village.

Keywords: Packaging, Income, Community Dedication, Value-Added

PENDAHULUAN

Penelitian Daerah Kiluan Negeri dapat ditemukan di Kecamatan Kelumbayan Kabupaten Tanggamus. Kiluan Negeri meliputi 32,32 kilometer persegi dan mencakup 26,69% dari seluruh wilayah Kecamatan Kelumbayan, yaitu 121,10 kilometer persegi. Jarak dari kawasan Kiluan Negeri ke pusat Kecamatan Kelumbayan adalah 18 kilometer, namun jarak dari kawasan Kiluan Negeri ke ibu kota Kabupaten Tanggamus adalah 100 kilometer. Dibandingkan dengan jumlah kepadatan penduduk per km² di Kecamatan Kelumbayan yaitu 89 km², maka sebaran kepadatan penduduk menurut desa di wilayah Kiluan Negeri memiliki persentase penduduk sebesar 12,36% dan kepadatan penduduk per km² sebesar 41 km². Hal ini dibandingkan dengan jumlah kepadatan penduduk di Kecamatan Kelumbayan. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanggamus).

Desa Kiluan Negeri merupakan salah satu lokasi yang dipilih oleh Pemerintah Provinsi Lampung sebagai Kawasan Wisata Unggulan. Sebagai destinasi wisata bahari, Desa Kiluan Negeri memberikan pengunjung suasana yang unik dan eksotis untuk menikmati waktu mereka di sana. Banyaknya lomba-lomba liar yang menjadi daya tarik wisata populer menjadi salah satu hal yang sangat menarik tentang wisata di desa ini. Hal lain yang sangat menarik dari pariwisata di desa ini adalah sangat solid dengan peran masyarakat setempat yang sangat dominan perannya. Mayoritas penduduk menawarkan rumah mereka kepada wisatawan sebagai homestay. Pariwisata merupakan salah satu sektor yang berpotensi memberikan kontribusi terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi dan sosial. Apalagi jika potensi wisata yang baik dikembangkan dan dikelola secara konsisten. Pariwisata memiliki kemampuan untuk menciptakan dan memperluas kesempatan kerja, pendapatan bagi masyarakat, penerimaan pajak pemerintah, retribusi daerah, dan partisipasi dalam meningkatkan investasi, di antara manfaat lainnya.

Gambar 1. Hasil Ikan dari Tangkapan Laut Kab. Tanggamus (Ton)

Daerah	Produksi Perikanan Tangkap Laut (Ton)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Wonosobo	281	283	284	286	329
Semaka	-	-	-	-	-
Bandar Negeri Semuong	-	-	-	-	-
Kota Agung	10584	10669	10722	10776	10875
Pematang Sawa	3595	3632	3711	3729	3804
Kota Agung Timur	449	510	512	515	606
Kota Agung Barat	9667	975	980	985	1036
Pulau Panggung	-	-	-	-	-
Ukubelu	-	-	-	-	-
Air Naningan	-	-	-	-	-
Talang Padang	-	-	-	-	-
Sumberejo	-	-	-	-	-
Gisting	-	-	-	-	-
Gunung Alip	-	-	-	-	-
Pugung	-	-	-	-	-
Bulok	-	-	-	-	-
Cukuh Balak	1572	1590	1598	1606	1644
Kelumbayan	6393	6474	6506	6539	6605
Limau	2019	2033	2043	2054	2119
Kelumbayan Barat	-	-	-	-	-

Kecamatan Kelumbayan khususnya Desa Kiluan Negeri digambarkan pada Tabel 1 di atas. Kecamatan ini memiliki tangkapan ikan laut terbesar ketiga setelah kecamatan Kota Agung dan Kota Agung Barat. Fakta ini sangat menggelitik, karena selain menyuguhkan keindahan alam yang memikat, desa Kiluan Negeri juga memiliki sumber daya laut yang cukup besar. Sumber daya ini termasuk ikan buntal, ikan layer, dan udang.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bekerjasama dengan tim peneliti, sebagian besar masyarakat yang tinggal di Desa Kiluan Negeri bekerja di industri pariwisata sebagai pemandu wisata, penjual souvenir, di industri makanan dan penginapan, atau sebagai nelayan. Informasi di bawah ini berkaitan dengan produksi perikanan tangkap laut selama empat tahun terakhir.

Tahun	Jumlah Tangkapan Ikan (Ton)	Persentase (%)
2017	6 506,04	-
2018	6 538,57	0,499
2019	6 605,30	1,020
2020	6711,20	1.60

Sumber : BPS Tanggamus tahun 2021

Desa ini terletak cukup jauh dari jalan utama, dan kondisi jalannya buruk. Desa ini juga dikelilingi oleh hutan, jurang, dan pantai, sehingga masalah keterisolasian wilayah tersebut perlu ditangani secara serius. Meskipun hasil tangkapan ikan cukup besar, lokasi desa ini cukup jauh dari jalan utama. Karena itu, warga Desa Kiluan Negeri lebih sulit menghadapi dampak negatif Corona Disease dalam kehidupan sehari-hari (COVID-19).

Proyek pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan agar masyarakat Desa Kiluan Negeri yang berada di Kabupaten Tanggamus dapat lebih mampu menyesuaikan diri dengan keadaan baru (The New Normal) dan menjamin kelangsungan hidup mereka. Di masa normal baru ini, masyarakat harus menyesuaikan diri dengan keadaan baru mereka dan mencari cara inovatif untuk meningkatkan pendapatan mereka sambil tetap mendapat manfaat dari masuknya wisatawan. Sebagai akibat dari kondisi yang berkembang yang dibawa oleh Penyakit Coronavirus 2019, kebutuhan akan solusi pendapatan alternatif untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka meningkat. Hal ini menyebabkan penurunan jumlah wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut serta peningkatan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi karena kurangnya barang yang tersedia. Dengan adanya kondisi tersebut, masyarakat setempat telah menerima bahwa saat ini dalam keadaan New Normal. Hal ini dikarenakan masih sedikitnya wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut dari luar daerah. Masalah pengunduran diri masyarakat dalam keadaan Force Majeure akibat meningkatnya penyebaran Corona Virus Disease (COVID-19) merupakan salah satu yang perlu mendapat perhatian segera dan solusi secepatnya. Hal terpenting yang perlu diperhatikan adalah apakah ketahanan masyarakat dalam menghadapi kondisi tersebut akan memungkinkannya untuk tetap berfungsi secara normal dan menjamin kelangsungan usahanya. Memberikan informasi kepada masyarakat melalui peningkatan kemasan ikan asap menjadi suatu kebutuhan dalam rangka memenuhi kondisi tersebut di atas.

Berikut ini adalah tujuan dari program kegiatan ini, yang didasarkan pada rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya:

1. Terjadinya peningkatan ketangguhan masyarakat dalam proses menjaga keteguhan dan kemampuan diri dalam menghadapi masa New Normal di wilayah pesisir.
2. Produksi barang olahan yang bernilai tambah dari hasil tangkapan nelayan, seperti ikan asap yang telah diolah dan dikemas agar tahan lama dan memiliki nilai jual yang tinggi sebagai pemenuhan hajat hidup orang banyak.
3. Perluasan pengetahuan masyarakat dalam menghadapi isu keparahan dan keragu-raguan di industri pariwisata dan di kalangan nelayan dengan membangun ketahanan masyarakat dalam pemanfaatan kemasan inovatif untuk memiliki nilai tambah bagi hasil panen ikan yang berkelanjutan.

Berikut ini adalah manfaat dari program kegiatan ini, yang didasarkan pada tujuan kegiatan yang telah dipaparkan sebelumnya:

1. Menjadi solusi dari upaya yang dilakukan untuk memberikan ketahanan pariwisata di masa New Normal, yaitu terkait dengan kewaspadaan terhadap penyebaran Covid-19
2. Memberikan insentif kepada anggota masyarakat untuk mengenali dan memperoleh manfaat dari peningkatan nilai produk penangkapan ikan
3. Perluasan kemungkinan bagi masyarakat sekitar untuk memulai perusahaan tambahan, seperti yang melibatkan pengemasan dan penjualan ikan asap dalam jumlah komersial

METODE

Gagasan yang dikenal sebagai "Dua dalam Satu," di mana dua jenis tugas yang berbeda digabungkan menjadi satu implementasi program, diterapkan untuk menemukan solusi untuk kesulitan ini. Kedua kegiatan tersebut secara bersama-sama merupakan kegiatan yang saling menguatkan dan sinergis. Jenis penguatan yang dibahas di sini adalah penguatan kemampuan dan keterampilan masyarakat. Meningkatkan kesadaran masyarakat luas tentang topik Covid 19 (apa, mengapa,

bagaimana, dampak dan akibat serta sikap terhadap Covid 19). Sedangkan sinergi merupakan wujud dari upaya peningkatan ketahanan masyarakat dengan menciptakan produk olahan yang dapat digunakan sendiri (subsisten) dan dijadikan sebagai tambahan pendapatan sebagai penjualan produk untuk konsumsi masyarakat luas dengan strategi pemasaran yang kreatif, sinergi bukanlah hal yang sama. Sinergi merupakan wujud dari upaya peningkatan ketahanan masyarakat dengan menciptakan produk olahan yang dapat dimanfaatkan sendiri (subsisten). Berikut langkah-langkah taktis yang perlu dilakukan:

1. Menyatukan perspektif anggota tim program melalui percakapan mendalam dan koordinasi aktif dengan mitra, khususnya kepala desa dan perangkat desa Kiluan Negeri.
2. Bekerja sama dengan berbagai pemangku kepentingan, khususnya masyarakat luas dan masyarakat sekitar, untuk memastikan keberhasilan pelaksanaan dan kelanjutan program.
3. Melakukan penilaian proyek dan berkonsultasi dengan klien mengenai literasi pemasaran mereka
4. Melakukan persiapan sejumlah program pelengkap yang akan membantu memaksimalkan keberhasilan tujuan program.
5. Memastikan program tindak lanjut dan review rutin dilakukan.

a. Metode dan tahapan dalam kegiatan kemasyarakatan

Berikut adalah daftar tahapan dalam pelaksanaan program kegiatan ini, jika ingin dijelaskan:

1. Selama tahap perencanaan, masyarakat akan diminta untuk mengidentifikasi kekhawatiran yang terkait dengan literasi diversifikasi produk dalam proses pembentukan sumber pendapatan alternatif selama epidemi.
2. Kerjasama dalam pelaksanaan kegiatan dengan pemerintah daerah (kepala desa), perangkat desa, dan masyarakat desa dalam kapasitasnya sebagai pengelola produksi olahan ikan asap. Pada titik ini, koordinasi dilakukan dengan pemerintah daerah (kepala desa), dengan tujuan agar kegiatan terarah dan terstruktur secara efektif guna memaksimalkan potensi manfaat dari kegiatan program yang dijalankan.
3. Memperluas pemahaman masyarakat umum tentang situasi COVID 19 (apa, mengapa, bagaimana, dampak dan konsekuensi serta sikap terhadap Covid 19).

Partisipasi dalam diskusi yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mengevaluasi proyek, tata kelola unit bisnis, dan strategi pemasaran. Untuk memfasilitasi peningkatan kuantitas produksi bisnis dan untuk memudahkan mereka untuk tetap kompetitif dalam barang-barang mereka, bimbingan diberikan melalui berbagai saluran, termasuk penampilan video, mengenai proses yang terlibat dalam berbagai strategi diversifikasi produk. Hal ini dilakukan melalui berbagai media, seperti tayangan video..

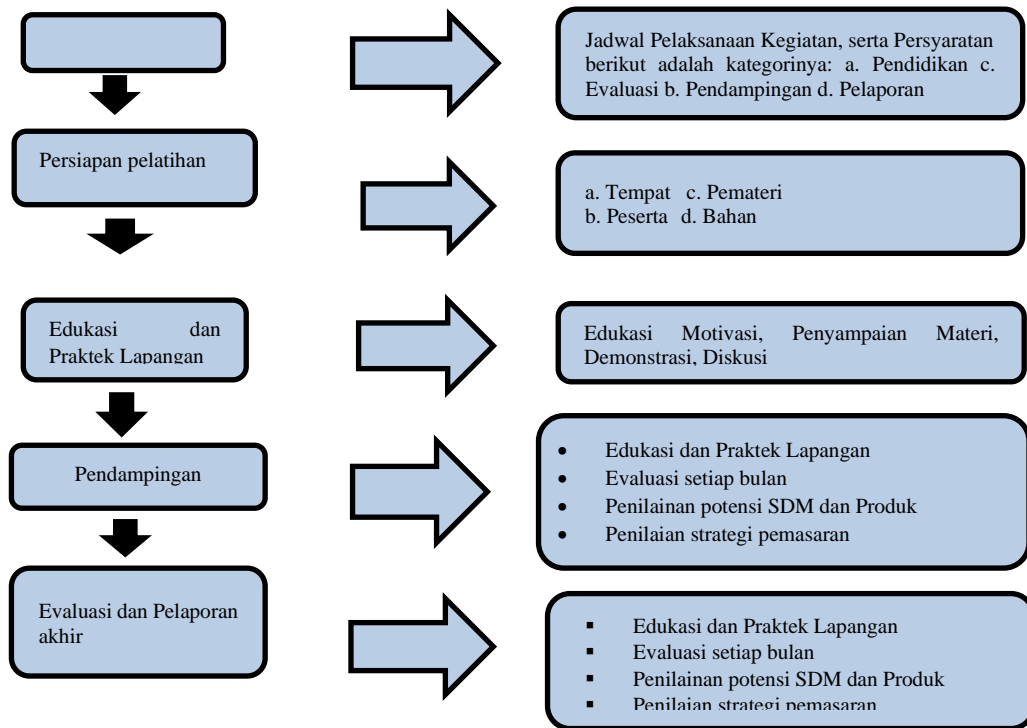
b. Deskripsi kegiatan yang akan didesiminasikan kemasyarakatan

Masyarakat akan dididik kemampuan mengelola usaha tradisional untuk bertransformasi dari modern dengan memperluas kemampuan literasi mereka dalam pengelolaan produksi dan pemasaran. Kegiatan-kegiatan tersebut akan dilaksanakan. Berikut daftar materi yang akan disampaikan:

1. Meningkatkan kesadaran di antara populasi umum tentang krisis COVID 19.
2. Memperluas variasi produk ikan asap yang tersedia untuk dibeli.
3. Menjadi terbiasa dengan kemampuan mengasapi ikan
4. Pengenalan ide dan metode di balik berbagai jenis kemasan.

Tahapan Pelaksanaan Program

Adapun tahapan dari pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat ini jika dijabarkan adalah :



Gambar 2. Prosedur Kerja Pengabdian
Sumber: Pengabdi 2022

Perkiraan Targetan

Dalam kegiatan pengabdian ini, rencana keluaran yang ingin dicapai adalah sebagai berikut, yang dituangkan dalam tabel di bawah ini. Rencana ini didasarkan pada tahapan pelaksanaan kegiatan, serta hasil yang diharapkan.

No	Macam Luaran	Parameter Hasil
Luaran Harus		
1	Publikasi dalam komunitas ilmiah yang berupa jurnal ber-ISSN atau prosiding ber-ISBN	<i>Accepted</i>
2	Publikasi dalam bentuk cetak, online, atau dalam repositori, serta PT	Terbit
3	Meningkatnya tingkat persaingan (peningkatan kualitas pariwisata, kuantitas dan nilai tambah barang, jasa, adaptasi aktivitas new normal)	Ya (peningkatan nilai dan diversifikasi tempat) (nilai tambah dan diversifikasi tempat)
4	Peningkatan sistem nilai masyarakat untuk menghasilkan pendapatan alternatif (Pembuatan ikan asap dan kemasannya)	Ada (budaya dan sosial ekonomi)
5	memajukan penggunaan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi di masyarakat (mekanisasi, IT dan manajemen)	Ada (mekanisasi, IT dan manajemen)

LUARAN TAMBAHAN		
1	Publikasi di Berbagai Jurnal di Seluruh Dunia	Belum ada
2	Produk atau layanan, rekayasa sosial, metodologi atau kerangka kerja, rekayasa sosial.	Sudah ada (metode/produk)
3	Inovasi baru / TTG	Ada (produk)
4	Perlindungan hukum untuk kekayaan intelektual, termasuk paten, hak cipta, merek dagang, desain produk industri, perlindungan varietas tanaman, dan perlindungan desain topografi sirkuit terpadu, disebut sebagai paten sederhana.	Belum ada
5	Buku ber-ISBN	Draft

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengertian Pengemasan

Pengertian kemasan dapat dibagi menjadi tiga kategori, menurut pengertian yang telah berkembang: kemasan sebagai sarana penyampaian, kemasan sebagai sistem penyiapan produk, dan kemasan sebagai fungsi penyampaian produk. Kategori-kategori tersebut termasuk dalam ruang lingkup pemahaman yang telah dikembangkan. Akibatnya, definisi pengepakan mungkin memenuhi syarat dengan tiga batasan berikut:

1. Instrumen yang digunakan untuk menjamin bahwa produk akan dikirimkan ke pengguna akhir dalam bentuk yang dapat diterima dan dengan harga yang paling ekonomis.
2. Sistem terkoordinasi dari kegiatan persiapan produk, yang tujuannya adalah untuk mengubah produk menjadi produk yang dapat diangkut, didistribusikan, disimpan, dijual di toko ritel, dan dikirim ke pelanggan akhir.
3. Fungsi teknokomersial dengan tujuan mengurangi biaya pengiriman sekaligus meningkatkan penjualan dan keuntungan.

Fungsi Bungkusan

Makanan yang telah terkontaminasi membahayakan keamanan dan kualitas makanan lainnya. Berikut ini adalah contoh macam-macam faktor lingkungan yang dapat menyebabkan makanan menjadi buruk: 1) Faktor Sifat Fisik, Guncangan, jatuh, dan kerusakan yang biasanya disebabkan oleh getaran yang timbul dari moda transportasi seperti kendaraan. mobil, kereta api, laut, dan udara, serta kondisi tertekan akibat kerusakan akibat penataan atau penumpukan makanan selama pengangkutan atau penyimpanan di gudang, gerai ritel, dan di lingkungan rumah, adalah contoh beberapa faktor fisik yang dapat merusak produk pangan. 2) Faktor Lingkungan Sekitar Anda Terpaparnya makanan terhadap oksigen, air, kelembapan, cahaya (khususnya sinar UV), dan cahaya, serta pengaruh cuaca berupa panas, dingin, dan debu, adalah contoh kondisi lingkungan yang dapat menyebabkan makanan menjadi basi. Selain itu, paparan makanan terhadap bakteri atau hama, seperti serangga atau hewan pengerat, dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan.

Pengemasan makanan dapat melayani berbagai tujuan, termasuk melindungi makanan dari kontaminasi dan mencegahnya menjadi buruk, memfasilitasi pergerakan dan penyimpanan makanan, dan memastikan bahwa isinya semua berukuran sama. Ini hanyalah beberapa dari banyak fungsi yang dapat dilakukan oleh kemasan makanan. Berikut ini adalah penjelasan dari tujuh fungsi packing yang berbeda.

- a. Fungsi Wadah Produk (fungsi penahanan)

Baik fungsi pengemasan dalam wadah ini maupun fungsi mengawetkan makanan dari sekitarnya saling terkait dan bergantung satu sama lain. Kontainer memberikan karakter yang unik dan membantu membedakannya dari sebagian besar barang lain yang akan diangkut dari satu lokasi ke lokasi lain secara teratur dan untuk berbagai alasan berbeda. Berikut ini adalah fungsi-fungsi yang dicakup oleh fungsi kemasan sebagai wadah produk:

- 1) kemasan memberikan bentuk dan ukurannya pada produk;
- 2) kemasan berfungsi untuk memberikan daya tahan selama mungkin; dan
- 3) kemasan berfungsi untuk membuat produk tahan terhadap pengaruh lingkungan.

b. Fungsi Proteksi (fungsi proteksi)

Merupakan praktik umum untuk mempertimbangkan fungsi perlindungan sebagai tujuan utama pengemasan. Salah satu definisi pengemasan yang efisien adalah mampu melindungi barang-barang yang dikandungnya dari efek merusak yang mungkin disebabkan oleh lingkungan eksternal. Efek ini mencakup hal-hal seperti uap, air, gas, debu, mikroba, abu, guncangan, getaran, kuat tekan, dan sebagainya. Kondisi, selama konsumsi, yang bebas dari kontaminan mikrobiologis berbahaya dan dipengaruhi oleh pengemasan.

Mungkin saja fitur perlindungan kemasan secara signifikan mengurangi jumlah makanan yang rusak. Misalnya, perhitungan Robertson (2010) dapat digunakan, yang menyatakan bahwa dibutuhkan energi 15,8 MJ (megajoule) untuk memproduksi, mengirim, menjual, dan menyimpan satu kilogram roti. Setelah itu, Energi memproduksi bahan untuk kemasan polietilen. Untuk memuat satu kilogram roti, dibutuhkan energi 1,4 megajoule. Ini hanya menghemat 1,4 MJ energi jika tidak dikemas dengan polietilen, tetapi roti akan menjadi basi jika dibiarkan di tempat terbuka. Itu sama dengan kehilangan 15,8 MJ energi dari sumber daya yang disia-siakan. Hal ini menunjukkan bahwa satu unit energi dari kemasan dapat melindungi sebelas unit energi dari produk pangan yang terkandung di dalam kemasan.

Luasnya peran kemasan untuk memberikan perlindungan dapat dirinci menjadi bagian-bagian komponennya dengan cara yang lebih spesifik sebagai berikut:

- 1) Peran perlindungan yang dapat diberikan oleh kemasan terhadap dampak fisik antara lain meliputi guncangan, jatuh, gesekan, dan getaran.
- 2) Ketentuan dalam paket untuk perlindungan dari presipitasi dan kotoran.
- 3) Perlindungan dari pengaruh lingkungan sekitar, khususnya suhu, oksigen, uap, dan kelembaban, serta sinar ultraviolet.

c. Fungsi kenyamanan

Dalam peradaban yang sudah terindustrialisasi dan modern, menyebabkan perubahan signifikan dalam cara hidup orang. Modifikasi ini sebagian disebabkan oleh peningkatan fungsi kenyamanan. Konsumen sekarang "membutuhkan" kenyamanan yang lebih besar, yang telah "dimungkinkan" oleh inovasi dalam berbagai aspek pengemasan. Akibatnya, kemasan memainkan peran penting dalam menentukan kemudahan penggunaan produk.

d. Tanggung jawab menyediakan pengukuran yang tepat (fungsi pembagian)

Fungsi ini, yang dikenal sebagai fungsi pembagian, terkait dengan aspek menawarkan kenyamanan yang berhubungan dengan distribusi. Proporsi desain dipilih sedemikian rupa dan sesuai dengan preferensi pelanggan. Dalam skenario ini, tujuan pengemasan adalah untuk mencapai keseimbangan antara dimensi pengemasan dan dimensi produksi atau industri. Artinya, dimodifikasi menjadi bentuk dan dimensi yang user-friendly dan memenuhi kebutuhan pasar sasaran.

e. Fungsi komunikasi dan transfer informasi (communication and information function)

Pelabelan berat bersih produk, kandungan nutrisi, dan detail terkait lainnya harus dicantumkan pada kemasan untuk mematuhi berbagai peraturan dan undang-undang. Informasi ini juga harus disertakan karena sangat penting bagi konsumen. Pasokan kode produk universal (UPC) yang

dapat dinilai dengan benar menggunakan peralatan pemindaian modern di kasir ritel, informasi mengenai nutrisi dan bahan (termasuk nomor-E untuk aditif), dan tempat asal adalah peran komunikasi lain dari pengemasan.

f. Karakter yang efektif dan murah, diberikan oleh fungsi

Efektivitas dan harga yang kompetitif dapat dikaitkan dengan beberapa fungsi pengemasan yang dimilikinya. Salah satunya terkait dengan tujuan menawarkan kemudahan, yaitu persyaratan bahwa kemasan perlu berfungsi secara efisien, baik dari sudut pandang produksi maupun dari sudut pandang pasar. Fungsi yang memberikan atribut efisiensi digambarkan sebagai berikut.

- 1) Pengemasan yang mampu menyediakan operasi pengisian, penutupan, dan penanganan yang efisien, termasuk yang diperlukan untuk pengangkutan dan penyimpanan pangan.
- 2) Harus ada dampak sesedikit mungkin pada kondisi keras dari kemasan.
- 3) Karakteristik kemasan harus sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan polutan yang tidak diinginkan kepada konsumen.

Beberapa foto prosesnya dapat Anda lihat di bawah ini, dimulai dengan penyampaian materi “Mengapa Perlu Pengemasan” dan diakhiri dengan pembuatan dan penyerahan PIRT (Perizinan Industri Rumah Tangga)



Gambar 3. Foto Kegiatan Penyuluhan, Praktik, Desain Pengemasan, dan Penyerahan Alat
Sumber: Pengabdian 2022

Peranan Pengemasan

Jika Anda menerapkan metode pengemasan yang efektif di kebun, Anda dapat mengurangi jumlah sampah yang dikirim ke TPA kota dan meningkatkan porsi sampah yang didaur ulang menjadi kompos di kebun, yang kemudian dapat digunakan sekali lagi sebagai pakan ternak. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh Institute of Packaging Professionals di Amerika Serikat menemukan bahwa dari sekitar 500 gram jagung yang ditawarkan dalam bentuk tongkol, hanya 170 gram komponen yang benar-benar dapat dikonsumsi oleh pelanggan. Dengan meningkatkan efisiensi manufaktur dan memanfaatkan skala ekonomi, memodernisasi metode pengemasan dapat memangkas biaya dan menurunkan biaya produk makanan. Untuk menghentikan taktik bisnis yang menipu di industri makanan, seperti perusakan dan pemalsuan, regulasi dan sistem pengemasan yang tepat sangat penting. Seharusnya tidak mengherankan bahwa salah satu fungsi kemasan makanan adalah untuk memperpanjang periode di mana makanan dapat disimpan pada suhu kamar. Hal ini memungkinkan konsumen untuk mengambil keuntungan dari peningkatan umur panjang produk. Alhasil, penggunaan kemasan berperan penting dalam menurunkan jumlah barang tak dibutuhkan yang kerap muncul dalam makanan.

Mengemas Ikan Asap

Kegiatan ini adalah kegiatan lanjutan dari program sebelumnya, dalam kegiatan ini hal yang di tekankan yaitu pentingnya pengemasan, produk ikan asap yang telah di produksi diperlukan pengemasan yang baik agar bisa sampai dan diterima oleh konsumen. Beberapa langkah yang dilakukan;

1. Percobaan Penggunaan Alat

Tim pengabdian masyarakat Desa Kiluan Negeri, setelah melakukan kegiatan pembelajaran dan mengadopsi alat yang telah dilakukan, selanjutnya melakukan persiapan pengujian alat pengemas. Alat pengemas yang digunakan dapat menyedot udara dan membuat produk olahan ikan asap lebih awet.

2. Pelatihan Pembuatan Ikan Asap

Adanya peralatan yang bisa mengolah hasil-hasil laut dari nelayan, maka para nelayan akan bisa membuat produk lainnya, seperti tripang asap.

3. Penjelasan tentang berbagai komponen instrumen dan peran yang dimainkannya

Tujuan dari acara ini adalah untuk mengedukasi masyarakat umum tentang segudang bagian dan kemampuan yang terkandung di dalam koleksi peralatan pengemasan ikan asap sehingga mereka dapat mengambil keputusan yang lebih tepat. Yang paling penting untuk dipahami orang adalah cara mengoperasikan alat dengan benar.

4. Penggunaan instrumen

Menurut Marasabessy (2006), proses yang harus dilakukan dalam penyiapan ikan asap menggunakan asap meliputi berbagai macam metode pemurnian, perendaman, dan berbagai macam metode lainnya. Sebelum mengasapi salmon, ada beberapa hal yang perlu disiapkan: Barbeque, beberapa ikan segar, beberapa batok kelapa, dan beberapa ban karet.

Proses pengolahan ikan asap adalah sebagai berikut, dimulai dengan membersihkan ikan.

Langkah 1. Penyiangan

Ada dua jenis ikan yang dapat dijadikan bahan baku yaitu ikan dari danau air tawar dan ikan dari laut air asin. Setelah itu, pisau membujur digunakan untuk mengeluarkan isi perut dari ikan utuh, dan isi perut dibuang setelah ikan dibersihkan. Sisa kulit ari yang masih ada di rongga perut kemudian dengan hati-hati diangkat dan dibersihkan semaksimal mungkin.

Langkah 2. Perendaman dalam larutan garam

Untuk memulai proses perendaman dalam larutan garam, hal pertama yang harus dilakukan adalah menghasilkan larutan garam 10%. Untuk melakukan ini, garam harus dicampur dengan air secukupnya, dan campuran harus diaduk sampai garam benar-benar larut. Rendam ikan yang telah disiangi selama kurang lebih satu jam dalam larutan garam. Setelah itu, diamkan ikan di bawah air mengalir selama lebih dari 5 menit, lalu rendam dalam larutan asap cair.

Langkah 3 Bawa Smoker Ikan ke suhu

Langkah selanjutnya adalah memanaskan pengasap dengan memasukkan tempurung kelapa yang sudah disiapkan. Ini harus dilakukan sambil menunggu larutan garam benar-benar tercampur. Tempurung tersebut kemudian dibakar dengan menggunakan karet hingga terbakar dan terus menyala hingga menjadi arang. Setelah kayu menjadi arang, ikan yang telah dipanggang di atas panggangan harus dipindahkan ke pengasap ikan.

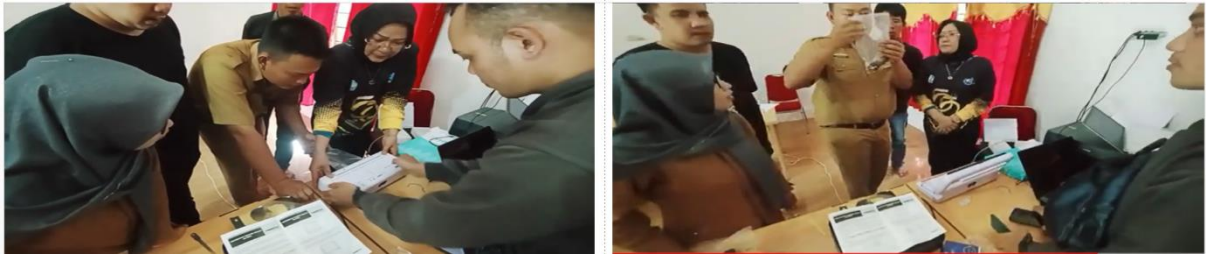
Langkah 4, pengeringan

Setelah terendam air asin selama beberapa waktu, ikan dibiarkan ditiriskan sementara sebelum dikeringkan di pengering panas. Tutup pengasap ikan setelah tidak ada lagi air hidup dan terus begitu sampai yang tersisa hanyalah asap yang berasal dari batok kelapa yang terbakar. Pengeringan dapat dilakukan selama dua sampai tiga jam tergantung bagaimana masing-masing pengeringan dan suhu disesuaikan. Suhu awalnya diatur antara 45-50 derajat Celcius untuk satu jam pertama, kemudian dinaikkan 80-90 derajat Celcius untuk dua jam berikutnya, dan akhirnya, suhu diturunkan menjadi 60-70 derajat Celcius untuk satu jam terakhir. Pada titik ini, masuk akal untuk mengasumsikan bahwa ikan telah mencapai tingkat kekeringan yang ideal. Pada tahun 2021, Langkah 1 sd 4 telah selesai di layani oleh LPPM.

Langkah 5. Pengemasan

Ikan yang diawetkan kering adalah ikan yang telah dikeringkan, kemudian dikeluarkan dari pengering dan dibiarkan dingin sebelum dimakan. Ketika ikan telah mencapai suhu yang diinginkan, masukkan ke dalam kantong plastik, kemudian di hilangkan udara dari dalam plastik dan di rekatkan menggunakan alat yang diberikan, hal ini selain untuk membuat tampilan lebih baik dan sehat juga untuk menjaga ketahanan produk. Kemudian produk dikemas ke dalam kardus.

Beberapa langkah ini dapat dilihat pada link : <https://youtu.be/tfgsjWOqJGU>



Gambar 4. Foto Praktik Mengemas Vakum
Sumber: Pengabdian 2022

Langkah 6.

Untuk memiliki umur simpan yang lebih lama. Selain itu, perlu didaftarkan untuk menerima sertifikasi Industri Rumah Tangga Pangan (P-IRT). Prosedur berikut merupakan P-IRT yang sedang dilakukan:



Gambar 5. Alur Pengajuan P-IRT
Sumber: Dinas Kesehatan (Diakses tahun 2022)

SIMPULAN

Diharapkan bahwa masyarakat akan menerima berbagai sumber daya sebagai hasil dari layanan ini. Beberapa materi tersebut antara lain informasi penularan virus covid 19 serta cara pengasapan ikan. Masalah penangkapan ikan yang berlebihan oleh nelayan sebagian besar telah berhasil dikelola oleh masyarakat yang mampu mendistribusikan ikan secara langsung dan adat. Sebagai hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, masyarakat kini memiliki informasi, keterampilan, dan kemampuan yang diperlukan untuk menghasilkan berbagai produk turunan yang lebih menguntungkan, memiliki nilai tambah, dan memiliki nilai jual.

SARAN

Berdasarkan potensi yang ada pada pelaksanaan pengabdian sebelumnya maka tahap selanjutnya ditahun 2022 ini tim melaksanakan pengabdian dalam proses pengemasan produk, pengemasan

merupakan salah satu tahap terpenting dalam sebuah produk, dengan pengemasan yang baik calon konsumen akan lebih tertarik dan percaya untuk membeli produk tersebut. Rencananya pemasaran produk akan dilakukan pada tahun 2023 yang akan datang berkolaborasi dengan LPPM Unila.

UCAPAN TERIMA KASIH

Banyak orang dan organisasi pantas menerima ucapan terima kasih atas kontribusi mereka, baik berupa uang atau lainnya, untuk keberhasilan layanan ini. Kepada penduduk Kiluan, khususnya kelompok ikan asap untuk tetap konsisten untuk memperdalam pengetahuan dan ketrampilannya agar dapat mengoptimalkan potensi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., Nurwitri, C. C., & Rochim, D. A. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem (Combination of Vacuum Packaging and Cold Storage to Prolong the Shelf Life of Tempe Bacem). *Jurnal Pangan*, 24(2), 125–134
- Blakistone, B.A. 1999. *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods*. Chapman and Hall, New York: Aspen Publication.
- Cha, D. S., dan M. J. Chinnan. 2004. "Biopolymerbased Anti-Microbial Packaging: A Review," *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*, 44 (4): 223—227.
- Coles, R., dan D. McDowell. 2003. *Food Packaging Technology*. Oxford, UK: Blackwell Publishing.
- Marsh, K, dan B. Bugusu. "Food Packaging—Roles, Materials, and Environmental Issues," *Journal Of Food Science*, Vol. 72, Nr. 3, 2007.
- Meiliana, et.al. Penyuluhan Penggunaan Asap Cair dan Kemasan Vakum pada UMKM Makanan Berbasis Hasil Laut di Tambaklorok, Semarang Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Volume 01 No. 1 Agustus 2020*, 140 – 148
- Paputungan T S, Wonggo D, & Damongilala L J. (2015). Kajian Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L.) Asap Utuh Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama Proses Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- Smith, M., MacLeod, N., & Robertson, M. H. (2010). *Key concepts in tourist studies*. Sage.