

Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk Olahan Tempe bagi Pelaku Usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu Kabupaten Bogor

Packaging and Labeling Training of Processed Tempeh Products for Business Actors in Tempeh Tourism Village, Ciomas Rahayu, Bogor Regency

Meda Canti¹, Anastasia Tatik Hartanti*¹, Titis Puspitarini²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Biosains Teknologi, dan Inovasi,
Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-Lapan 10, Tangerang, Banten 15345

²Program Studi Pariwisata, Fakultas Administrasi Bisnis dan Ilmu Komunikasi,

Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-Lapan 10, Tangerang, Banten 15345

*Email: anast.hartanti@atmajaya.ac.id

(Diterima 03-02-2025; Disetujui 20-03-2025)

ABSTRAK

Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu terbentuk pada tahun 2023 melalui pengabdian masyarakat oleh Dosen Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya. Teknik pengemasan dan pelabelan produk sangat penting untuk mendukung pemasaran dan promosi produk. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu belum memiliki pemahaman cukup terkait teknik pengemasan dan pelabelan produk olahan tempe. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan untuk mendukung pemasaran produk. Tujuan kegiatan pengabdian ini ialah memberikan pemahaman dan keterampilan teknik pengemasan dan pelabelan berbagai produk olahan tempe bagi para pelaku usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu. Kegiatan pengabdian ini terdiri atas persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Tahapan persiapan yang dilakukan yaitu persiapan alat dan bahan, poster, dan materi penyuluhan. Penyuluhan dilakukan pada 9 September 2024 di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu. Monitoring dilakukan selama 3 bulan setelah kegiatan penyuluhan selesai dan dilanjutkan evaluasi dari hasil pengabdian. Kegiatan penyuluhan berjalan dengan baik dan lancar. Sebanyak 100% peserta memahami materi yang diberikan selama penyuluhan seperti materi desain kemasan, karakteristik bahan kemasan, dan tujuan pengemasan. Sementara itu, sebanyak 82% peserta dapat memahami materi macam-macam bahan yang digunakan dalam pengemasan. Hasil monitoring dan evaluasi menunjukkan sebanyak 10 pelaku usaha Kampung Tempe berhasil secara mandiri melakukan teknis pengemasan dan pelabelan produk olahan tempe menggunakan plastik polipropilen (PP) dan vakum. Para pelaku usaha Kampung Tempe masih membutuhkan pendampingan berkelanjutan dari tim pengabdian dalam pemasaran produk olahan tempe.

Kata kunci: pelabelan, pelatihan, pengemasan, produk olahan berbasis tempe

ABSTRACT

Tempeh Ciomas Rahayu Tourism Village was established in 2023 through community service by Lecturers at Atma Jaya Catholic University of Indonesia. Product packaging and labelling techniques are essential in supporting product marketing and promotion. The problem partners face is that they do not have a sufficient understanding of packaging and labelling techniques for processed tempeh products. Therefore, training is required to support product marketing. This community service activity aimed to provide understanding and skills in packaging and labelling techniques for various processed tempeh products for business actors in Tempeh Ciomas Rahayu Tourism Village. This community service consists of preparation, implementation, monitoring, and evaluation. The preparation stages included tools and materials, posters, and counselling materials. The counselling was conducted on September 9, 2024, at Tempeh Ciomas Rahayu Tourism Village. Monitoring was carried out for 3 months after the counselling activity was completed and continued with an evaluation of the results of the community service. The counselling activity went well and smoothly. As many as 100% of participants understood the material provided during the counselling, such as packaging design material, characteristics of packaging materials, and packaging purposes. Meanwhile, 82% of participants understood the various materials used in packaging. The monitoring and evaluation results showed that as many as ten tempeh village entrepreneurs had succeeded in independently carrying out the technical packaging and labelling of processed tempeh products using polypropylene (PP) and vacuum plastic. Tempeh village entrepreneurs still need ongoing assistance from the service team in marketing processed tempeh products.

Keywords: labeling, packaging, tempeh-based processed products, training

PENDAHULUAN

Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu terletak di Kecamatan Ciomas, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Berawal dari ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Ciomas Rahayu yang ingin meningkatkan pendapatan rumah tangga. Oleh karenanya, dibentuklah Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu. Desa wisata tersebut dibentuk oleh para dosen Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya pada tahun 2023 melalui program pengabdian kepada masyarakat (Wulandari et al., 2023). Pelaku usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu merupakan ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kegiatan usaha yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK meliputi pembuatan tempe higienis dan berbagai produk olahan tempe seperti susu, keripik, cireng, cokelat dan puding tempe. Produk olahan tempe tersebut sudah mendapat izin edar Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Pengemasan produk pangan sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan penjualan produk. Teknik pengemasan produk juga dapat mendukung tercapainya strategi promosi produk. Kemasan dapat menjadikan produk semakin menarik bagi konsumen dan mampu meningkatkan volume penjualan perusahaan. Tampilan kemasan suatu produk seperti pesan atas isi produk, informasi tertulis maupun tampilan kemasan akan memberikan pengaruh terhadap daya beli konsumen (Utami et al., 2023). Teknik pengemasan yang baik dan menarik dapat meningkatkan penjualan produk dan memperpanjang umur simpan produk. Selain itu produk yang dikemas dapat aman dikonsumsi oleh konsumen.

Label pada kemasan produk pangan juga penting dalam memberikan informasi kepada konsumen mengenai produk. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2018), label pangan olahan adalah keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Informasi dalam label kemasan meliputi nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, keterangan halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluarsa, nomor izin edar, dan asal usul bahan pangan. Desain label kemasan yang menarik dapat mendukung penjualan produk (Aryani et al., 2022).

Saat ini para pelaku usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu belum memiliki pemahaman terkait teknik pengemasan dan pelabelan produk olahan berbasis tempe. Oleh karena itu, pelatihan pengemasan dan pelabelan dibutuhkan bagi pelaku usaha Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini ialah memberikan pemahaman dan melatih para pelaku usaha Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu dalam teknik pengemasan dan pelabelan produk olahan pangan berbasis tempe.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pengemasan dan pelabelan dilaksanakan pada 9 September 2024 di Balai Warga RT 04 RW 10, Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu, Kecamatan Ciomas, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Kelompok sasaran pengabdian ini yaitu para pelaku usaha tempe dan olahan produk berbasis tempe Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu. Tahapan pengabdian ini meliputi persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh tiga dosen dan dibantu oleh tujuh asisten mahasiswa dari prodi Teknologi Pangan, Bioteknologi, dan Pariwisata, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.

Tahapan persiapan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas persiapan alat dan bahan, pembuatan poster kegiatan pengabdian, dan pembuatan materi untuk penyuluhan. Alat-alat yang digunakan dalam pengabdian yaitu alat pengemas seperti *vacuum sealer* dan *hand sealer*. Bahan yang dipersiapkan ialah plastik polipropilen (PP), plastik kemasan vakum, *standing pouch ziplock*, kemasan kardus, kotak plastik makanan 650 ml dan 1 L, botol plastik 250 ml, 650 ml dan 1 L, serta label kemasan. Pembuatan poster pengabdian dilakukan oleh asisten mahasiswa. Poster pengabdian ini berfungsi sebagai undangan dan pendaftaran untuk para peserta (Gambar 1). Materi untuk penyuluhan kepada masyarakat mengenai teknik pengemasan produk olahan berbasis tempe; desain dan pelabelan kemasan; bahan kemasan; teknologi penyimpanan pangan; sifat fisik, mekanika, dan kimia bahan pengemas; dan kemasan aseptik. Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian, tim pengabdian melakukan kunjungan langsung ke lokasi pengabdian untuk koordinasi pelaksanaan penyuluhan dengan mitra (Gambar 2).



Gambar 1. Poster Kegiatan Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk Olahan Tempe

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan ceramah interaktif mengenai pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan produk olahan tempe dan dilanjutkan dengan diskusi serta tanya jawab antara narasumber dan peserta pengabdian. Setelah itu, para peserta mengisi kuesioner mengenai evaluasi kegiatan pengabdian. Selanjutnya mitra diberi alat dan bahan-bahan untuk praktik membuat desain pelabelan dan prototipe pengemasan produk olahan tempe. Tim pengabdian juga melakukan pendampingan kepada mitra mengenai pengajuan izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Hasil pengemasan dan pelabelan produk olahan berbasis tempe dilakukan pemantauan baik secara langsung dengan kunjungan ke mitra dan menggunakan sarana komunikasi melalui telepon dan *grup WhatsApp*. Setelah mitra sudah berhasil untuk melakukan pengemasan dan pelabelan secara mandiri dengan tujuan untuk meningkatkan penjualan produk olahan berbasis tempe. Tahap monitoring ini dilakukan selama 3 bulan setelah penyuluhan.

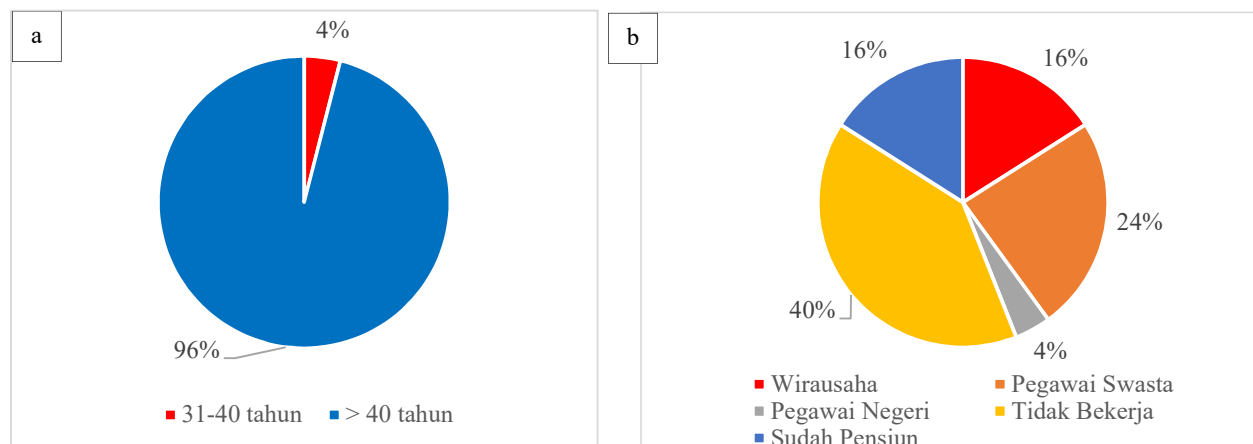
Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan setelah tahapan monitoring selesai. Kegiatan evaluasi dimulai setelah 3 bulan pelaksanaan kegiatan. Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui apakah para peserta mampu melakukan pengemasan dan pelabelan secara mandiri hingga dapat memasarkan produk.



Gambar 2. Kunjungan Langsung Tim Pengabdian ke Lokasi Pengabdian dengan Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan berbagai olahan produk olahan tempe ini dihadiri oleh 25 orang peserta yang terdiri atas 5 orang laki-laki dan 20 orang perempuan. Peserta yang hadir dalam kegiatan ini berumur 31-40 tahun sebanyak 4% dan lebih dari 40 tahun sebanyak 96% (Gambar 3a). Selain itu para peserta pelatihan ini juga berasal dari berbagai bidang pekerjaan seperti wirausaha (16%), pegawai negeri (4%), dan pegawai swasta (24%). Namun ada peserta yang sudah pensiun (16%) maupun tidak bekerja (40%) (Gambar 3b).



Gambar 3. Karakteristik Peserta Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Berbagai Produk Olahan Tempe Berdasarkan (a) Umur dan (b) Bidang Pekerjaan

Kegiatan pengabdian diawali dengan pemaparan materi pelatihan pengemasan dan pelabelan berbagai olahan produk berbasis tempe yang dibawakan oleh ibu Ir. Meda Canti, S.T.P., M.Sc. (Gambar 4). Materi yang dibawakan untuk peserta mengenai teknik pengemasan produk olahan berbasis tempe; desain dan pelabelan kemasan; bahan kemasan; teknologi penyimpanan pangan; sifat fisik, mekanika, dan kimia bahan pengemas; dan kemasan aseptik. Setelah pemaparan materi sesi selanjutnya yaitu tanya jawab seperti bahan kemasan yang cocok digunakan untuk produk susu tempe dan nugget tempe.

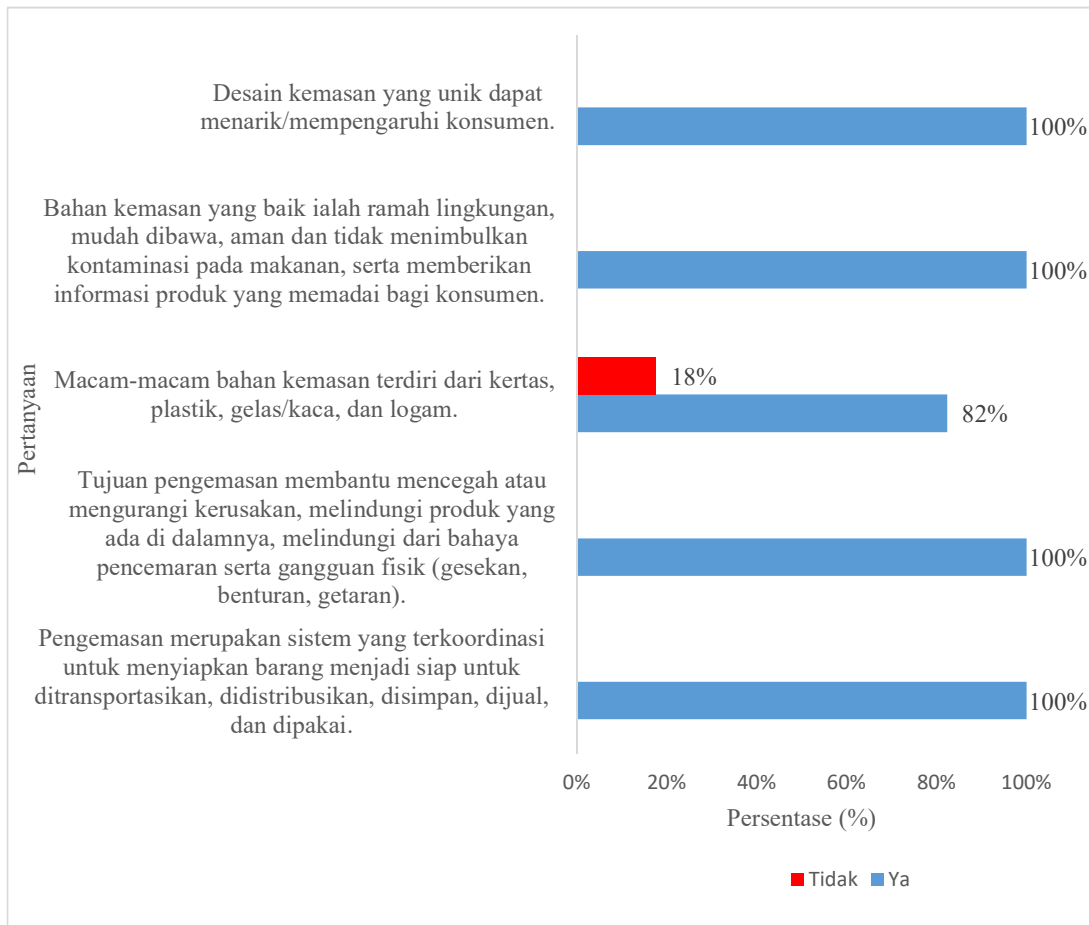


Gambar 4. Pemaparan Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pelatihan sebanyak 100% peserta memahami bahwa desain kemasan dapat mempengaruhi konsumen, karakteristik bahan kemasan, tujuan pengemasan, dan pengemasan merupakan system yang terkoordinasi dalam produk (Gambar 5). Selain itu, sebanyak 82% peserta memahami macam-macam bahan kemasan dan 18% tidak memahami. Para peserta aktif dan antusias dalam kegiatan pengabdian ini (Gambar 6).



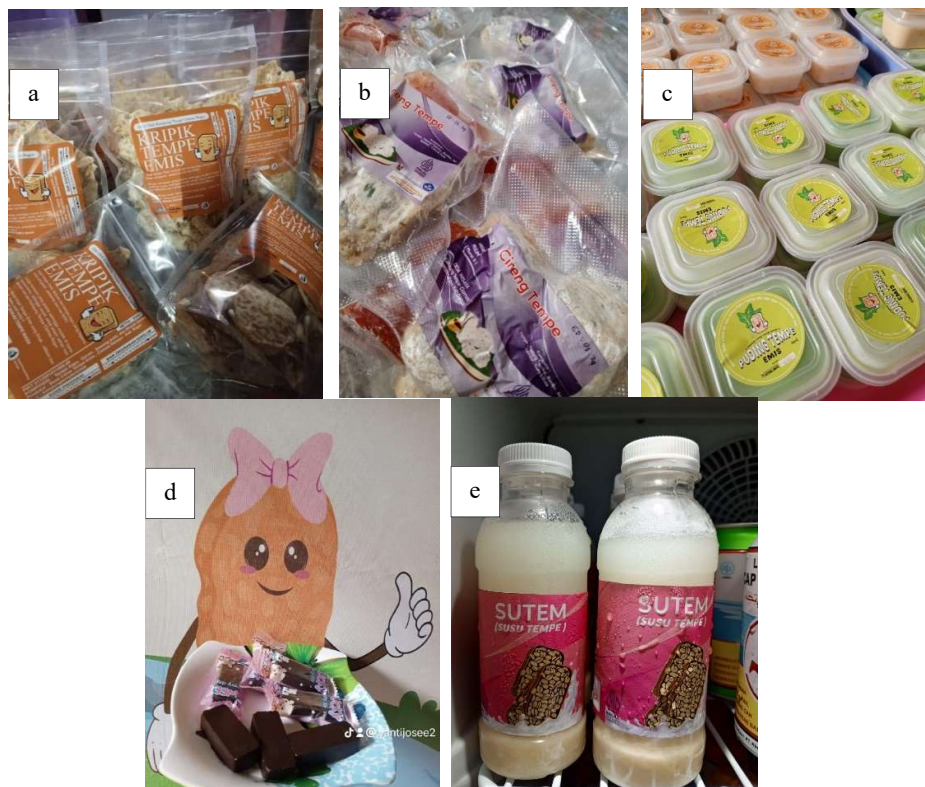
Gambar 5. Hasil Kuesioner Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan



Gambar 6. Pelaku Usaha Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu

Hasil monitoring selama 3 bulan setelah pelaksanaan pelatihan menunjukkan bahwa sebanyak 10 pelaku usaha Desa Wisata Kampung Ciomas Rahayu dapat secara mandiri melakukan pengemasan produk olahan tempe. Produk olahan tempe yang berhasil dilakukan pengemasan dan pelabelan yaitu keripik tempe, cireng tempe, puding tempe, cokelat, dan susu tempe (Gambar 7). Keripik tempe dikemas dengan kemasan *pouch* plastik PP, sedangkan cireng tempe dikemas menggunakan kemasan vakum. Selain itu puding dan susu tempe dikemas dengan wadah/botol yang terbuat dari plastik PP,

sementara cokelat tempe dikemas menggunakan plastik PP. Plastik PP merupakan pilihan bahan plastik yang baik untuk kemasan pangan. Plastik PP memiliki permukaan yang licin, bisa menahan bahan kimia, memiliki fleksibilitas dan daya tahan yang tinggi, mudah didaur ulang serta bisa meredam listrik. Selain itu, harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan bahan baku lain (Deglas, 2023). Menurut Mulyawan et al. (2019), kemasan vakum terbukti dapat memperpanjang masa simpan produk pangan. Pemilihan kemasan tersebut disesuaikan dengan karakteristik produk masing-masing. Pendampingan berkelanjutan pada mitra masih diperlukan sampai dengan pemasaran produk.



Gambar 7. Berbagai Kemasan dan Pelabelan Produk Olahan Tempe (a) keripik, (b) cireng, (c) pudding, (d) cokelat, dan (e) susu tempe

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada peserta mengenai teknik pengemasan dan pelabelan pada produk olahan tempe seperti keripik, cireng, puding, cokelat, dan susu tempe. Sebanyak 10 pelaku usaha dapat secara mandiri melakukan pengemasan dan pelabelan pada produk mereka. Tim pengabdian masih diperlukan untuk mendampingi para peserta jika ada produk baru olahan tempe lainnya. Selain itu tim pengabdian juga diperlukan mendampingi sampai dengan pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya atas dukungan dana kegiatan pengabdian melalui Hibah Kompetitif 2024 (Nomor: 0072/III/LPPM-PM.10.01/02/2024; 162.27/III/LPPM-PM.10.01/02/2024).

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, M., Septika, B. H., Krisnahadi, T. Ilhamalimy, R. R., & Supratman. (2022). Pelatihan pengemasan dan labeling produk untuk meningkatkan kemampuan manajemen pemasaran bagi UKM Kale Cookies. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 3(3), 577–583. DOI: 10.33394/jpu.v3i3.6003
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2018). Label pangan olahan. Diambil dari <https://istanaumkm.pom.go.id/regulasi/pangan/label>
- Deglas, W. (2023). Pengaruh jenis plastik Polyethylene (PP), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) terhadap kualitas buah pisang mas. *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*, 5(1), 33–42. <https://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/article/view/134>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475. DOI: 10.17844/jphpi.v22i3.28926
- Utami, K. S., Prasetya, B. P., & Rifa'I, A. (2023). Pemberdayaan pelaku UMKM melalui pelatihan pengemasan produk sebagai upaya meningkatkan penjualan. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1);29–36. DOI: 10.46576/rjpkm.v4i1.2046
- Wulandari, Y. E. W., Hartanti, A. T., Widjaja, S. N., Frans, W., & Prabawanti, B. E. (2023). Pemberdayaan ibu-ibu PKK di Desa Ciomas Rahayu Bogor dengan mewujudkan desa wisata “Kampung Tempe Ciomas”. *Mitra Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 213–221. DOI: 10.25170/mitra.v7i2.4760