

Penyuluhan Pengemasan dan Pemberian Label Kemasan Pada Usaha Minuman Tradisional di Mangupura Kabupaten Badung

¹Luh Gede Surya Kartika, ²I Made Adi Surya Antara, ³Komang Rinarta

Sistem komputer, STIKOM Bali^{1,2,3}

Email: suryakartika1109@gmail.com¹, adisuryaantara.huawei@gmail.com², komangrinarta@gmail.com³

RINGKASAN

Minuman tradisional di Indonesia sangat beragam. Salah satu minuman tradisional tersebut adalah minuman daun *klocing*. Di Bali, minuman ini dikenal dengan nama *loloh cemcem*. *Loloh cemcem* memiliki kandungan *flavonoid*, *tanin* dan *saponi* yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *E. Coli*. Saat ini sangat banyak produk minuman ini beredar di pasaran. Salah satu produsen minuman ini adalah Bapak Nyoman Sunarja yang berasal dari Kabupaten Badung. Permasalahan prioritas mitra adalah produk hanya dikemas dengan kantong plastik sehingga sulit untuk bersaing dengan produk sejenis lainnya. Selain itu, produk tidak diukur dengan gelas ukur atau alat ukur sehingga jumlah produk per kemasan dapat berbeda-beda. Kemasan produk saat ini juga tidak menjelaskan/mencantumkan tanggal produksi atau tanggal kadaluwarsa. Tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa sangat penting untuk makanan dan minuman yang memiliki waktu kualitas terbaik yang singkat. Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada mitra maka solusi yang disepakati untuk permasalahan tersebut adalah pelatihan pengemasan dan pemberian bantuan label kemasan pada produk *loloh cemcem* mitra. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan selama satu hari yang dihadiri oleh pemilik usaha dan keluarga. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan dapat memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai alternatif kemasan yang dapat dipilih untuk menampilkan produk yang lebih baik di pasaran. Pemberian bantuan label kemasan dapat membantu memberikan informasi mengenai produk mitra

Kata kunci : *Loloh cemcem*, Mangupura, Pelatihan, Label, Kemasan

SUMMARY

Traditional drinks in Indonesia are very diverse. One of the traditional drink is Klocing leaf drink. In Bali, this drink is known as Loloh cemcem. Loloh cemcem contains flavonoids, tannins and saponi that can inhibit the growth of E. coli bacteria. Mr Nyoman Sunarja is one of the producers of this beverage. Mr Nyoman Sunarja (called Mitra) produces the drink in Badung regency. The partner priority issue is that the product is only packed with plastic bags making it difficult to compete with other similar products. In addition, the product is not measured by a measuring cup or measuring instrument so that the number of products per packaging may vary. The current product packaging also does not specify / include production date or expiration date. Production dates and expiration dates are essential for foods and drinks that have shortest quality times. Based on the problems that occur on the partners then the solution agreed for the problem is the packaging and labels on loloh cemcem products. The activities carried out for one day attended by business owners and families. Evaluation results show that training can provide knowledge to partners about the alternative packaging that can be selected to show better products on the market. Packaging labels can help provide information about partner products.

Key words: *Loloh cemcem*, Mangupura, Packaging

PENDAHULUAN

Minuman tradisional (jamu) di Indonesia sangat beragam. Salah satu minuman tradisional tersebut adalah Minuman daun Klocing. Di Bali, minuman ini dikenal dengan nama *loloh cemcem*. Hasil penelitian oleh Trisnawati dkk. (2018) daun *cemcem* memiliki kandungan flavonoid, tanin dan saponi yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *E. Coli*. Saat ini sangat banyak produk minuman ini beredar di pasaran. Salah satu produsen minuman ini adalah Bapak Nyoman Sunarja yang berasal dari Kabupaten Badung.

Hasil produksi mitra bervariasi yaitu *Loloh cemcem*, bubur ketan, bubur beras (bubur sumsum), dan rujak mengkudu. Namun, dalam kegiatan ini, produk yang menjadi fokus kegiatan adalah *loloh cemcem*. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi *loloh cemcem* adalah daun *cemcem* (daun kloncing), kayu manis, daun sirih, daun jarak pagar, daun dhadhap, air kelapa, buah kelapa, dan gula aren. Pendapatan minimal per bulan yang diperoleh mitra adalah Kurang lebih Rp 1.5 juta. Pendapatan maksimal mitra setiap bulan kurang lebih Rp. 2,5 juta. Mitra tidak mengetahui dengan pasti pendapatan mereka, sebab tidak dilakukan pencatatan keuangan. Seluruh kegiatan produksi dilakukan dengan manual tanpa bantuan mesin.

Produk minuman tradisional *loloh cemcem* ini memiliki peluang pasar yang sangat baik, namun pengembangan atau diversifikasi produk ini tidak banyak dapat dilakukan. *Loloh cemcem* tersebut menggunakan bahan baku yang sangat mudah dicari di lingkungan sekitar sehingga menjadi keuntungan dalam memproduksi produk ini. Gambar 1 menunjukkan produk *loloh cemcem* yang dijual oleh mitra.



Gambar 1 *Loloh cemcem* produksi Bapak I Nyoman Sunarja

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi maka permasalahan prioritas mitra saat ini adalah pengemasan yang menarik. Saat ini *loloh cemcem* hanya dikemas dengan menggunakan kantong plastik. Hal ini memang menghemat biaya produksi namun produk yang dihasilkan kurang dapat bersaing dengan produk sejenis lainnya. Kemasan produk saat ini juga tidak menjelaskan/mencantumkan tanggal produksi atau tanggal kadaluwarsa. Tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa sangat penting untuk makanan dan minuman yang memiliki waktu kualitas terbaik yang singkat.

METODE

Kegiatan dilaksanakan dengan cara sebagai berikut:

Pelatihan: penyuluhan dan pelatihan yang diberikan adalah mengenai pengemasan. Seluruh bahan pelatihan akan disediakan oleh pelaksana kegiatan. Pendampingan akan dilakukan dalam pengemasan 100 produk pertama mitra menggunakan kemasan yang baru. Pendampingan juga dilakukan dalam pencetakan label oleh mitra pada percetakan terdekat lokasi produksi. label kemasan yang dikembangkan berdasar pada spesifikasi yang dibutuhkan oleh mitra.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari pelatihan dan penyuluhan, serta pemberian bantuan kemasan dan label kemasan. Pasca

pelatihan sudah menggunakan kemasan botol untuk produk minuman mereka (Gambar 2). Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat, mitra mengemas produk mereka menggunakan plastik kantong. Pengemasan yang baik sangat penting untuk penjualan produk makanan dan minuman. Menurut Christy (2015), desain kemasan dapat berpengaruh terhadap minat beli masyarakat.



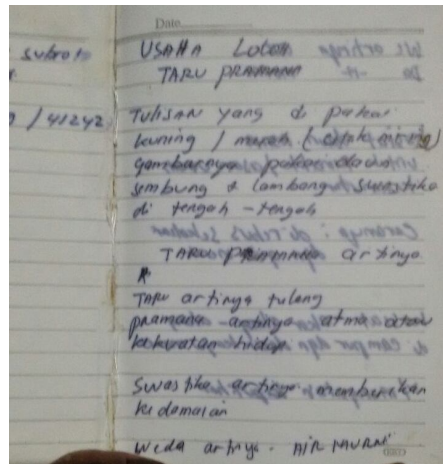
Gambar 2 Mitra Mengemas Produk menggunakan botol

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama satu hari (Gambar 3). Pelatihan dilaksanakan tanpa bantuan perangkat komputer. Materi pelatihan adalah menjelaskan mengenai fungsi kemasan, tujuan, jenis, dan tips pengemasan yang baik.



Gambar 3 Pelatihan dan Penyuluhan Pengemasan Produk

Desain label kemasan yang diberikan adalah disesuaikan dengan permintaan mitra yaitu pada Gambar 4.



Gambar 4 Detail Spesifikasi Desain Label Kemasan

Berdasarkan Gambar 4, maka dihasilkan desain label kemasan mitra seperti Gambar 5. Gambar 6 menunjukkan tampilan ketika produk dipasangkan label kemasan.



Gambar 5 Desain Label Kemasan Produk Loloh cemcem Mitra

Pada desain label Gambar 5 sudah mencantumkan komposisi dari produk mitra. Desain tersebut juga telah memungkinkan mitra untuk mencantumkan tanggal produksi dari produk. Pada desain label tersebut juga berisikan keterangan mengenai manfaat dari minuman tradisional *loloh cemcem*.



Gambar 6 Produk *Loloh cemcem* Mitra dengan Kemasan yang baru

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap kegiatan, maka pengukuran pencapaian target adalah ditunjukkan oleh Tabel 1.

Tabel 1 Hasil Evaluasi Kegiatan

Target	Pencapaian
Mitra Bapak I Nyoman Sunarja dan karyawan memahami pentingnya pengemasan yang baik untuk meningkatkan daya jual produk	Mitra memahami materi yang disampaikan mengenai kemasan yang baik
Mitra mengetahui alternatif pengemasan untuk produk mereka.	Mitra mengganti kemasan kantong plastik menjadi botol plastik
Produk mitra memiliki label kemasan dan mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau tanggal produksi	Pada Label Kemasan terdapat boks untuk mencantumkan tanggal produksi.
Peningkatan pendapatan mitra atau peningkatan jumlah penjualan hingga 50%	Pendapatan meningkat $\pm 20\%$ dalam satu bulan dari keseluruhan produk mitra
Peningkatan Penjualan	Jumlah penjualan meningkat sebanyak $\pm 60\%$ dari rata-rata setengah (0.5)

Target	Pencapaian
	ember <i>loloh cemcem</i> menjadi 1 ember <i>loloh cemcem</i> (80-90 botol ukuran 350ml) dalam satu hari.
Publikasi pada temu ilmiah nasional atau jurnal ilmiah	Publikasi akan dilaksanakan pada akhir tahun 2018

Hasil evaluasi pada Tabel 1 menunjukkan bahwa masih terdapat target kegiatan yang belum tercapai yaitu peningkatan pendapatan mitra hingga 50%. Hal tersebut disebabkan karena mitra belum melakukan penyesuaian harga terhadap produk mereka serta tidak melakukan pencatatan keuangan dengan baik.

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mitra memahami materi yang disampaikan mengenai kemasan yang baik
- 2) Mitra mengganti kemasan plastik kantong menjadi botol plastik
- 3) Pada Label Kemasan terdapat boks untuk mencantumkan tanggal produksi.
- 4) Jumlah penjualan meningkat sebanyak $\pm 60\%$ dari rata-rata setengah (0.5) ember *loloh cemcem* menjadi 1 ember *loloh cemcem* (80-90 botol ukuran 350ml) dalam satu hari. Pendapatan meningkat $\pm 20\%$ dalam satu bulan dari keseluruhan produk mitra

Peningkatan pendapatan mitra belum mencapai 50%. Hal tersebut dapat disebabkan karena mitra belum melakukan penyesuaian harga terhadap produk mereka serta tidak melakukan pencatatan keuangan dengan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada STIKOM Bali atas bantuan dana yang diberikan untuk melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Trisnawati, Sandhi, Sugita. 2018. Daya hambat ekstrak daun cemcem (*spondias*

pinnata (l.f) kurz.) Terhadap pertumbuhan *Escherichia Coli* ATCC 8739 secara in vitro. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27508/17417>. Diakses tanggal 28 Pebruari 2018

Christy, P. 2015. *Pengaruh Desain Kemasan (Packaging) pada Impulsive Buying*. Yogyakarta, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Dissertation.