

Penerapan Teknologi Pengemasan pada UKM Rendang Telur di Kabupaten Lima Puluh Kota

Sri Melia^{1*}, Indri Juliyarsi², Deni Novia³, Ade Sukma⁴

Yulianti Fitri Kurnia⁵, Rizki Dwi Setiawan⁶, Sonia Pratiwi⁷, Rola Amelia Putri⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Andalas

*Corresponding author, e-mail: sr melia75@ansci.unand.ac.id.

Abstrak

Rendang telur merupakan salah satu produk makanan khas dari Sumatra Barat, yang dibuat dari telur dan tambahan bumbu rendang. Salah satu UKM yang sedang berkembang adalah Usaha Rendang Keluarga yang terletak di Jorong Talago, Nagari Talago Tujuh Koto, Kecamatan Guguak, Kabupaten Lima Puluh Kota. Usaha rendang telur Keluarga masih menggunakan kemasan transparan Plastik PP tanpa label sehingga terlihat tidak menarik dan mempengaruhi terhadap penjualan produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengenalan dan penerapan teknologi pengemasan (kemasan dan label) sehingga dengan adanya alih teknologi tepat guna diharapkan dapat meningkatkan produksi dan pemasaran UKM. Metode kegiatan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi mengenai teknik pengemasan dan pelabelan, serta pelatihan untuk mempraktekan penerapan teknologi tepat guna dalam kemasan sehingga menghasilkan produk yang higienis dan berkualitas. Hasil pelaksanaan kegiatan ini terlihat antusiasme dan respon positif dari pemilik UKM usaha rendang Keluarga dengan adanya perubahan kemasan yang sebelumnya menggunakan plastik PP bening tanpa ada label kemasan menjadi menggunakan kemasan standing pouch aluminium foil dengan label kemasan. Perubahan kemasan rendang telur diharapkan dapat mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan, distribusi, dan pemasaran produk, dapat memperpanjang umur simpan produk serta meningkatkan penampilan produk menjadi lebih menarik.

Keyword: Kabupaten lima puluh kota; Pengemasan; Rendang telur.

Abstract

Egg rendang is a typical food product of West Sumatra, which is made from eggs and rendang seasoning. One of the UKM that is currently developing is the Family Rendang Business which is located in Jorong Talago, Nagari Talago Tujuh Koto, Guguak District, Lima Puluh Kota. The family egg rendang business still uses transparent PP plastic packaging without a label, so it looks unattractive and affects product sales. The purpose of this activity is to provide an introduction and application of packaging technology (packaging and labeling) so that with the transfer of appropriate technology, it can increase the production and marketing of UKM. The activity method is carried out through lecture methods and discussions regarding packaging and labeling techniques, as well as training to practice the application of appropriate packaging technology to produce hygienic and quality products. The results of the implementation of this activity showed enthusiasm and a positive response from the UKM owner of the Family rendang business with a change in packaging from previously using clear PP plastic without a packaging label to using standing pouch aluminum foil packaging with a packaging label. Changes in egg rendang packaging are expected to maintain product quality during product storage, distribution and marketing can extend product shelf life and improve product appearance to make it more attractive.

Keywords: Egg rendang; Kabupaten lima puluh kota; Labelling.

How to Cite: Melia, S. et al. (2023). Penerapan Teknologi Pengemasan pada UKM Rendang Telur di Kabupaten Lima Puluh Kota. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 256-263.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2023 by author.

Pendahuluan

Usaha kecil menengah termasuk dalam salah satu sistem perekonomian yang berperan dalam peningkatan taraf hidup masyarakat melalui penciptaan tenaga kerja (Zelly et al., 2017). Kurangnya kemampuan industri kecil dalam meningkatkan akses pasar, daya saing pemasaran, dan pemahaman regulasi serta masih rendahnya kualitas SDM dalam hal kompetisi, keterampilan dan kesadaran akan pentingnya konsistensi mutu menjadi faktor sulitnya industri kecil dan menengah untuk berkembang (Amirullah & Hardjanto, 2005). Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2019 memiliki jumlah total Usaha Kecil Menengah (UKM) sebesar 100.712 unit usaha dengan Kabupaten Lima Puluh Kota menjadi daerah penyumbang terbesar UKM mencapai 16.865 unit usaha. Kelompok industri makanan menjadi UKM yang paling banyak dijalankan di Provinsi Sumatera Barat yaitu sebesar 45,26 ribu unit usaha (Diana, 2019). Salah satu industri mikro dan kecil adalah Usaha Rendang Keluarga yang terletak di Jorong Talago, Nagari Talago Tujuh Koto, Kecamatan Guguak, Kabupaten Lima Puluh Kota. UKM Usaha Rendang Keluarga berdiri sejak tahun 2002 dan memproduksi berbagai jenis rendang dengan produk utamanya rendang telur.

Rendang telur merupakan salah satu produk makanan khas dari Sumatera Barat, yang dibuat dari telur dan tambahan bumbu rendang, sehingga menghasilkan cita rasa yang gurih dan bergizi tinggi. Secara umum rendang sebagai makanan tradisional Minangkabau terbagi ke dalam 2 jenis yaitu rendang semi basah dan rendang kering. Perbedaan jenis rendang ini menyebabkan terjadinya perbedaan umur simpan pada kedua jenis rendang tersebut. Menurut Panggabean et al. (2014), rendang kering bisa memiliki umur simpan hingga 90 hari, sedangkan rendang semi basah memiliki umur simpan hanya selama 3 hari. Rendang kering merupakan salah satu bentuk inovasi dari rendang semi basah yang selama ini terdapat di Sumatera Barat dan salah satu contoh dari jenis rendang kering adalah rendang telur. Pemilihan telur sebagai bahan baku rendang salah satunya adalah aspek ketersediaan bahan baku yang lebih mudah untuk didapatkan dan biaya yang lebih murah. Telur sebagai bahan baku untuk pengolahan rendang telur merupakan salah satu produk ternak unggas yang dapat menjadi sumber protein hewani dan mengandung asam amino esensial lengkap yang penting bagi tubuh (Wulandari & Arief, 2022). Data produksi telur menurut Disnakeswan tahun 2020 (BPS, 2022), pada Kabupaten Lima Puluh Kota menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini memberikan peluang besar untuk dimanfaatkan dalam pengembangan usaha berbagai olahan telur dan salah satunya adalah rendang telur. Pada Tabel 1. menunjukkan data statistik produksi telur ayam di Kabupaten Lima Puluh Kota sampai pada tahun 2020.

Tabel 1. Produksi telur ayam ras di Kecamatan-Kabupaten Lima Puluh Kota tahun 2019-2020

Kecamatan-Kabupaten	Produksi Telur Ayam Ras Menurut Kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota (Kg)	
	2019	2020
Payakumbuh	15.242.670,00	14.972.434,00
Akabiluru	1.269.837,00	1.360.044,00
Luak	4.269.574,41	4.120.995,00
Lareh Sago Halaban	3.104.046,00	3.608.280,00
Situjuh Limo Nagari	1.831.125,00	1.572.840,00
Harau	12.374.550,00	14.756.940,00
Guguak	10.229.628,00	10.175.658,00
Mungka	8.588.940,00	8.600.505,00
Suliki	488.814,00	451.035,00
Bukik Barisan	19.275,00	122.974,00
Gunuang Omeh	-	-
Kapur IX	-	-
Pangkalan Koto Baru	-	-
Lima Puluh Kota	57.418.459,41	59.741.706,00

Sumber: (BPS, 2022)

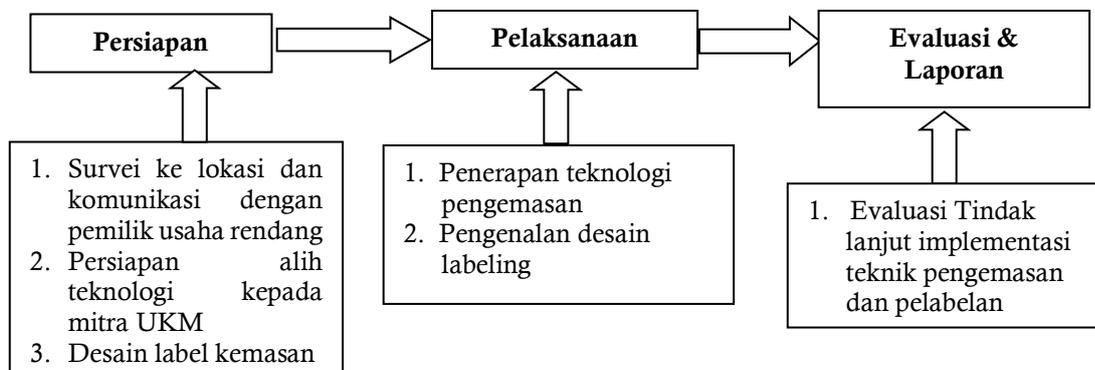
UKM Usaha Rendang Keluarga menggunakan bahan baku telur untuk produksi berasal dari peternakan ayam petelur yang berada di sekitar tempat usaha yaitu Kecamatan Guguak dan menghabiskan 300-500 butir telur per minggu. Salah satu masalah yang dihadapi oleh UKM Usaha Rendang Keluarga saat ini adalah pengemasan produk yang hanya menggunakan plastik transparan (PP bening) tanpa adanya label kemasan. Dengan penggunaan kemasan tersebut menyebabkan berpotensi terjadinya ketengikan sehingga produk menjadi memiliki umur simpan yang pendek. Dengan umur simpan yang pendek pada produk rendang telur memberikan keterbatasan pada UKM untuk memperluas pemasaran dan penjualan ke daerah-daerah yang berada diluar dari Kabupaten Lima Puluh Kota. Hal tersebut menjadi tidak sesuai dengan

tujuan produk rendang telur sebagai makanan oleh-oleh khas Minangkabau yang seharusnya bisa dipasarkan hingga ke luar Sumatra Barat. Pengemasan yang masih sederhana juga menyebabkan produk terlihat menjadi tidak menarik sehingga mempengaruhi pada promosi dan penjualan dari UKM. Selain itu peralatan yang digunakan pada UKM rendang Keluarga masih sederhana sehingga untuk meningkatkan produksi dan penjualan perlu dilakukan perbaikan mutu.

Berdasarkan permasalahan tersebut, salah satu upaya untuk perbaikan mutu produk rendang telur adalah melalui perbaikan teknologi pengemasan (*packaging*) dengan mengenalkan proses pelabelan (*labelling*) dan kemasan jenis lainnya sehingga produk kelihatan lebih menarik dan terdapat peningkatan mutu produk serta mudah dipromosikan. Ketidaktepatan dalam memilih jenis kemasan dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk serta berpengaruh terhadap umur simpan produk (Spruit & Almenar, 2021). Pelabelan pada produk UKM usaha rendang Keluarga juga perlu dilakukan karena pelabelan pada produk pangan olahan diwajibkan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (PP No 69, 1999) dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan (BPOM, 2018). Label pada produk juga memberikan identitas dan gambaran produk serta menjadi penguat dalam pemasaran produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengenalan dan penerapan teknologi pengemasan yang terdiri dari pengemasan vakum, penggunaan kemasan jenis aluminium foil dan penggunaan label kemasan yang sesuai peraturan sehingga dengan adanya alih teknologi tepat guna diharapkan dapat meningkatkan mutu produk rendang telur serta meningkatkan penampilan produk menjadi lebih menarik agar dapat meningkatkan penjualan dari UKM Usaha Rendang Keluarga.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat terbagi menjadi tiga tahapan kegiatan utama yaitu: (1) tahap persiapan, (2) alih teknologi pada mitra dalam pelaksanaan dan (3) evaluasi. Secara rinci kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan pada tahapan tersebut ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan survei ke UKM rendang telur yang berada di Kabupaten Lima Puluh Kota pada minggu ke-4 bulan Juni 2022. UKM rendang Keluarga dipilih karena UKM dengan proses pengemasan yang paling sederhana diantara UKM rendang telur lainnya yang berada di Kabupaten Lima Puluh Kota. Metode survey diperlukan untuk mengidentifikasi permasalahan secara tepat dan menyiapkan solusi dari permasalahan. Setelah identifikasi permasalahan pengemasan produk berdasarkan survey, kemudian dilakukan persiapan alih teknologi kepada mitra UKM dan melakukan desain label kemasan untuk produk UKM rendang Keluarga yang sesuai peraturan pelabelan di Indonesia. Pada tahap persiapan alih teknologi yang dilakukan adalah melakukan pencarian mesin *sealing* dan jenis kemasan yang sesuai dengan produk rendang telur yang dimiliki oleh mitra UKM. Pada kegiatan ini dipilih jenis kemasan yang merupakan gabungan antara jenis plastik PP bening dengan kombinasi lapisan aluminium foil pada kemasan. Desain kemasan dibuat dan dicetak dalam bentuk stiker untuk digunakan dalam pelatihan kepada mitra UKM pada saat tahap pelaksanaan.

Tahap Pelaksanaan

Pada tahapan ini dilakukan pada minggu ke-4 bulan Agustus 2022 di tempat produksi UKM rendang Keluarga di Jorong Talago, Nagari Talago Tujuh Koto, Kecamatan Guguak, Kabupaten Lima Puluh Kota kepada pemilik dari usaha produksi rendang keluarga beserta karyawan yang bekerja di pembuatan rendang telur dengan metode pelatihan dan konsultasi melalui metode yang digunakan sebagai berikut:

- 1) Metode ceramah yaitu memberikan materi pelatihan tentang pentingnya kemasan yang baik dan pelabelan yang sesuai dengan peraturan.
- 2) Metode diskusi yaitu memberikan waktu untuk tanya jawab tentang materi yang telah diberikan.
- 3) Metode latihan yaitu mempraktekan penerapan teknologi tepat guna dalam kemasan sehingga menghasilkan produk yang higienis dan berkualitas.

Tahap Evaluasi

Berdasarkan hasil dan evaluasi kegiatan, maka rencana tindak lanjut penerapan teknologi ini didiskusikan dengan pelaku UKM. Tindak lanjut implementasi teknologi alat pengemas dan evaluasi program dilakukan pada 3 bulan setelah tahapan pelaksanaan dilaksanakan dan dilakukan secara sistemik di bawah koordinasi pemilik UKM yang didukung oleh LPPM Unand dan Pemerintahan Daerah.

Hasil dan Pembahasan

Pengenalan dan Penerapan Teknologi Pengemasan

Pengenalan dan penerapan teknologi pengemasan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek proses pengemasan yang diberikan kepada mitra UKM yang terdiri dari pemilik UKM dan karyawan produksi rendang telur. Topik yang diberikan mengenai pengenalan berbagai jenis dan fungsi kemasan serta aplikasi teknologi tepat guna menggunakan kemasan *standing pouch* dengan lapisan aluminium foil dan teknik kemas vakum. Mutu dari suatu produk makanan selama penyimpanan sangat bergantung kepada jenis dan teknik pengemasan yang dilakukan. Proses pengemasan vakum adalah cara pengemasan yang dilakukan dengan mengeluarkan udara dari produk yang dikemas, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen di dalam kemasan. Salah satu faktor yang mendukung pertumbuhan mikroba pembusuk adalah tersedianya substrat yang cukup dan kondisi lingkungan yang sesuai untuk pertumbuhan mikroba. Dengan pengemasan vakum, oksigen menjadi tidak tersedia didalam kemasan sehingga tercipta kondisi lingkungan pertumbuhan yang tidak sesuai untuk pertumbuhan mikroba. Selain penghambatan pertumbuhan mikroba, teknik pengemasan vakum juga dapat menjaga kualitas sensori dari suatu bahan (Astawan et al., 2015). Teknik pengemasan vakum memiliki resiko berbahaya apabila diimplementasikan pada produk siap makan yang memiliki nilai aktivitas air >0.85 dan pH lebih besar dari 4.5, tanpa melalui proses sterilisasi terlebih dahulu dan penyimpanan tidak dilakukan pada suhu dingin. Oleh karena itu, pada kegiatan ini penerapan teknik pengemasan vakum pada produk rendang telur sangat cocok karena rendang telur merupakan jenis rendang kering yang memiliki kadar air yang rendah walaupun penyimpanan produk tetap dilakukan pada suhu ruang. Proses pengemasan yang dilakukan dengan pengemas vakum pada kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan umur simpan dari produk rendang telur yang dimiliki mitra UKM.

Proses praktek dan pendampingan pada mitra UKM dilakukan pada saat proses pengemasan mulai dari proses penimbangan, pengisian produk pada kemasan hingga proses vakum dan *sealing* kemasan. Fungsi bahan pengemas dapat menjadi tidak berguna apabila terdapat kesalahan pada proses *sealing* kemasan atau terjadinya keretakan disebabkan beban mekanis selama proses distribusi. Terjadinya kebocoran pada kemasan menyebabkan teknik pengemasan vakum menjadi tidak berguna karena oksigen kembali dapat masuk kedalam kemasan. Oksigen yang masuk berasal dari lingkungan sekitar merupakan penyebab utama terjadinya kerusakan pada produk makanan, seperti terjadinya kebusukan, pencoklatan, dan menyebabkan terjadinya reaksi oksidasi yang merubah sifat sensori yang dimiliki produk (Mills, 2005). Oleh karena itu diberikan juga pemahaman dan pelatihan mengenai cara *sealing* dan distribusi yang baik pada mitra UKM (Gambar 2). Proses *sealing* yang diterapkan pada produk rendang telur merupakan kombinasi utama antara penggunaan suhu dengan lamanya waktu vakum yang digunakan. Penggunaan waktu dan suhu yang tepat ini akan berbeda pada setiap jenis kemasan, produk dan volume produk yang dikemas. Untuk lama waktu yang digunakan akan mempengaruhi proses pengeluaran udara dari dalam kemasan. Apabila waktu yang digunakan terlalu pendek maka udara tidak keluar dengan sempurna sehingga masih banyak oksigen yang tersisa dalam kemasan. Apabila waktu yang digunakan terlalu lama dapat menyebabkan produk rendang telur mengalami tekanan yang berlebihan dari proses vakum kemasan sehingga dapat menyebabkan produk rendang telur menjadi hancur. Untuk parameter suhu, apabila suhu yang digunakan terlalu tinggi maka plastik kemasan akan sedikit terbakar yang menyebabkan proses *sealing* tidak tertutup rapat dan tidak sempurna. Sebaliknya apabila suhu yang digunakan terlalu rendah maka plastik kemasan akan sangat mudah terbuka kembali sehingga mudah terjadi kebocoran kemasan. Oleh karena itu diperlukan percobaan berulang kali hingga didapatkan kombinasi yang sesuai untuk produk telur agar produk tetap terjaga keutuhannya, udara dapat keluar dengan sempurna dan *sealing* yang dihasilkan memiliki kerapatan yang baik untuk menghindarkan dari terjadinya kebocoran.

Penggunaan kemasan plastik *standing pouch* yang memiliki lapisan aluminium foil pada produk rendang telur, dapat meningkatkan umur simpan produk karena bisa melindungi dari cahaya sinar matahari dan memiliki sifat *barrier* yang baik terhadap uap air dan oksigen. Kemasan yang digunakan oleh mitra UKM sebelumnya adalah kemasan plastik transparan (PP bening) tanpa label. Penggunaan kemasan tersebut menyebabkan penampilan yang kurang menarik dan menyebabkan produk memiliki umur simpan yang pendek karena rendang telur mengalami ketengikan. Kemasan PP transparan (bening) memiliki sifat *barrier* uap air yang cukup baik tetapi memiliki kelemahan sifat gas *barrier* kurang baik dan tidak dapat melindungi produk dari sinar matahari selama distribusi dan pemasaran produk (Sampurno, 2006). Kemasan PP transparan (bening) yang tembus cahaya dapat menyebabkan produk cepat tengik karena terjadi oksidasi lemak pada produk rendang telur. Cahaya atau sinar matahari merupakan salah satu akselerator terjadinya proses oksidasi pada bahan pangan yang memiliki kandungan lemak tinggi (Montesqrit & Ovianti, 2013). Rendang telur diketahui memiliki lemak nabati sebesar 16,2% dan dapat tergolong pada kategori cukup tinggi (Sandra et al., 2010). Produk rendang telur menjadi rentan terhadap terjadinya oksidasi yang menyebabkan ketengikan sehingga mengurangi kualitas produk dan memperpendek umur simpan. Disisi lain, proses oksidasi juga dapat menyebabkan terjadinya pemecahan komponen lemak yang dapat menimbulkan radikal bebas yang berbahaya apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak (Melia et al., 2015). Berbeda dengan kemasan plastik PP transparan, penggunaan aluminium foil sebagai lapisan kemasan menjadi hal yang penting untuk produk yang sensitif terhadap cahaya dan oksigen. Aluminium foil memberikan efek penghalang (*barrier*) yang hampir sempurna untuk produk sehingga dapat mempertahankan kualitas produk dan memperpanjang umur simpan produk (Lamberti & Escher, 2007).

Disamping kelemahan yang dimiliki oleh kemasan plastik PP transparan, penggunaan dengan tipe plastik transparan memiliki kelebihan yaitu penampakan visual produk yang bisa dilihat oleh konsumen. Oleh karena itu tim pengabdian memilih menggunakan plastik PP transparan dengan kombinasi lapisan aluminium foil sehingga pada bagian tengah kemasan masih terdapat bagian transparan yang bisa dilihat oleh konsumen dari luar kemasan. Penggunaan jenis kemasan ini bertujuan untuk mendapatkan manfaat dari kemasan aluminium foil dengan tetap dapat menunjukkan visual produk dalam kemasan. Menurut Efendi et al. (2021), produk rendang telur yang dikemas dengan menggunakan kemasan aluminium foil serta proses vakum memiliki umur simpan hingga 99 hari. Kemudian untuk produk rendang telur yang dikemas dengan menggunakan kemasan aluminium foil tanpa proses vakum umur simpannya menurun menjadi 36 hari dan yang paling rendah adalah rendang telur yang dikemas dengan menggunakan kemasan HDPE saja tanpa proses vakum dengan umur simpan 16 hari.



Gambar 2. Pengenalan Jenis dan Fungsi Kemasan

Pengenalan dan Penerapan Pelabelan Produk

Pada pelaksanaan kegiatan, tahapan selanjutnya adalah pengenalan proses pelabelan pada mitra UKM yang bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai kewajiban penggunaan label pada produk pangan sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 dan diatur lebih lanjut dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan serta untuk meningkatkan tampilan dari produk rendang telur. Sesuai Peraturan BPOM bahwa setiap yang memproduksi pangan olahan di dalam negeri untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran maka wajib mencantumkan label yang terdapat pada kemasan pangan. Label kemasan paling sedikit memiliki nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih dari produk dalam kemasan, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi kadaluwarsa, nomor izin edar serta asal usul bahan oangan tertentu. Oleh karena itu, selain memberikan penjelasan dan pemahaman mengenai persyaratan label

kemasan kepada mitra UKM, tim pengabdian membantu mendesain label produk rendang telur bagi mitra UKM. Dalam membuat desain kemasan, tim pengabdian mencantumkan seluruh persyaratan yang diwajibkan sehingga memenuhi dengan ketentuan label kemasan yang berlaku. Desain kemasan harus dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik minat dari konsumen. Desain kemasan akan mempengaruhi citra merek produk dan memiliki dampak positif pada keputusan pembelian konsumen, semakin menarik suatu desain kemasan maka citra merek produk akan semakin meningkat (Sial et al., 2011). Pemilihan bahan kemasan dan bentuk kemasan produk juga menjadi faktor lain yang secara signifikan memainkan peran penting pada motivasi dan keinginan dari konsumen untuk memiliki dan membeli suatu produk (Mufreni, 2016).

Selain itu, penggunaan foto produk pada kemasan menjadi hal yang penting untuk menarik minat konsumen. Foto ataupun gambar dapat memberikan peran penting dalam mengatasi ketidakmampuan konsumen untuk menyentuh dan melihat produk secara langsung dengan cara membangun kedekatan antara penjual dengan konsumen karena gambar visual merupakan salah satu alternatif yang baik untuk menyampaikan informasi dan mempengaruhi pilihan konsumen. Foto produk yang baik dipengaruhi oleh beberapa faktor tertentu diantaranya faktor pencahayaan, komposisi warna, serta bentuk dan tekstur properti yang digunakan (Fauzi & Lina, 2021). Penggunaan foto ataupun gambar visual produk dapat menjadi faktor penentu ketertarikan konsumen baik pada penjualan secara langsung (*offline*) maupun penjualan secara daring (*online*). Saat ini mitra UKM rendang Keluarga memang masih hanya melakukan penjualan secara langsung, tetapi dengan adanya perbaikan mutu rendang telur dengan penggunaan kemasan dan label yang menarik diharapkan mitra UKM dapat melakukan penjualan secara online pada platform-platform toko online di Indonesia setelah dilakukannya kegiatan pelatihan dan pendampingan ini guna meningkatkan penjualan produk rendang telurnya.

Pada kegiatan ini label kemasan yang diberikan pada mitra UKM dalam bentuk stiker kemasan yang perlu dilakukan penempelan secara manual pada kemasan. Dalam hal implementasinya, karyawan masih membutuhkan proses pembiasaan untuk menempelkan produk pada kemasan agar dapat menghasilkan penempelan label kemasan yang rapi dan sesuai pada kemasan rendang telur. Berdasarkan hasil evaluasi selama pelatihan, proses penempelan label kemasan belum memperlihatkan hasil yang sesuai dimana masih terdapat penempelan label yang tidak lurus maupun penempelan label yang terlipat. Kendala yang dihadapi dalam proses penempelan label ini diharapkan dapat teratasi dengan semakin sering dan terbiasanya karyawan dalam melakukan proses penempelan seiring dengan berjalannya waktu. Proses pelatihan dan pendampingan pengemasan dan pelabelan secara keseluruhan berlangsung dengan dua arah komunikasi dimana mitra UKM aktif melakukan pertanyaan dan konsultasi mengenai kendala yang dialami selama proses pengemasan selama ini yang berlangsung di UKM. Dengan adanya desain kemasan yang sesuai dengan peraturan dan penampilan yang menarik diharapkan dapat mempermudah mitra dalam proses pemasaran dan penjualan produk rendang telur kedepannya (Gambar 3).



Gambar 3. Kemasan Rendang Telur dengan plastik dan tanpa label



Gambar 4. Kemasan *standing pouch* rendang telur dengan label

Penggunaan kemasan plastik *standing pouch* yang memiliki lapisan aluminium foil pada produk rendang telur UKM rendang Keluarga, selain dapat meningkatkan umur simpan produk karena bisa melindungi dari cahaya sinar matahari dan memiliki siat *barrier* yang baik terhadap uap air dan oksigen, jenis kemasan ini juga dapat meningkatkan penampilan produk menjadi lebih menarik. Penggunaan label kemasan yang menarik dan sesuai dengan peraturan pada kemasan produk rendang telur memberikan identitas produk yang jelas sehingga dapat menarik konsumen dan meningkatkan promosi dari produk yang dihasilkan oleh UKM rendang Keluarga. Upaya untuk tetap mempertahankan nilai kualitas rendang telur membutuhkan kerjasama di berbagai sektor terutama antara pelaku usaha industri kecil dan menengah sebagai produsen rendang dengan pemerintah daerah serta masyarakat sehingga harapan untuk mempertahankan produk rendang telur sebagai kearifan lokal daerah Minangkabau dapat tercapai (Mubarat, 2016).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan penerapan teknologi pengemasan pada usaha rendang telur di UKM rendang Keluarga di Kabupaten Lima Puluh Kota ini dapat diambil kesimpulan bahwa penggunaan kemasan *standing pouch* dengan lapisan aluminium foil dan pemberian label kemasan memberikan dampak positif terhadap 1) perbaikan kualitas produk rendang telur agar menghindari terjadinya ketengikan dan dapat memperpanjang umur simpan, 2) meningkatkan penampilan produk rendang telur menjadi lebih menarik agar dapat mempermudah promosi produk UKM. Pemberian pelatihan dan pendampingan proses pengemasan memberikan pengetahuan pada mitra UKM agar dapat melakukan proses pengemasan hingga pelabelan yang sesuai agar mutu produk tetap terjaga dengan baik.

Kegiatan penerapan teknologi pengemasan dan pelabelan pada UKM Usaha Rendang Keluarga ini sangat dibutuhkan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dari produk rendang telur yang di produksi. Setelah kegiatan ini diharapkan mitra UKM pada proses produksi selanjutnya sudah bisa menerapkan pengemasan menggunakan kemasan *standing pouch* aluminium foil dan penggunaan label pada kemasan rendang telur. Untuk keberlanjutan dan peningkatan usaha mitra UKM rendang Keluarga ini disarankan adanya pelatihan mengenai promosi dan pengembangan pemasaran bisnis. Keterlibatan Pemerintah Daerah juga diharapkan untuk mempromosikan makanan khas Sumatra Barat yang salah satunya adalah rendang telur..

Daftar Pustaka

- Amirullah, A. & Hardjanto, H. (2005). *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Astawan, M., Nurwitri, C. C., Suliantari, & Rochim, D. A. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Pangan*, 24(2), 125–134
- BPS Kabupaten Lima Puluh Kota. (2022). Produksi Telur Ayam Ras Menurut Kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota (kg), 2019-2020. <https://limapuluhkotakab.bps.go.id/indicator/24/168/1/produksi-telur-ayam-ras-menurut-kecamatan-di-kabupaten-lima-puluh-kota.html>.
- Diana, R. (2021). Profil Industri Mikro dan Kecil Provinsi Sumatera barat 2019. BPS Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/publication/2021/04/06/24b5e69ceb7c9b0783d22437/profil-industri-mikro-dan-kecil-provinsi-sumatera-barat-2019.html>.
- Efendi, R., Ayu, D. F., & Nofaren, N. (2021). Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur Yang Dikemas Plastik High Density Polyetilen (HDPE) dan Aluminium Foil Dengan Teknik Pengemasan Berbeda Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 1–8. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.17093>
- Fauzi, F., & Lina, L. F. (2021). Peran Foto Produk, Online Customer Review, Online Customer Rating Pada Minat Beli Konsumen di E-Commerce. *Jurnal Muhammadiyah Manajemen Bisnis*, 2(1), 151–156. <https://doi.org/10.24853/jmmb.v2i1.8335>
- Lamberti, M., & Escher, F. (2007). Aluminium Foil as A Food Packaging Material in Comparison with Other Materials. *Food Reviews International*, 23(4), 407–433.
- Melia, S., Novia, D., & Juliyarsi, I. (2015). Antioxidant and Antimicrobial Activities of Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Extracts And Their Application In Rendang. *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(12), 938–941. <https://doi.org/10.3923/pjn.2015.938.941>
- Mills, A. (2005). Oxygen Indicators and Intelligent Inks for Packaging Food. *Chemical Society Reviews*, 34(12), 1003–1011. <https://doi.org/10.1039/b503997p>

-
- Montesqrit, D. O. R. (2013). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikrokapsul Minyak Ikan Effect of Temperature and Storage Time of Fish Oil and Fish Oil Microcapsules Stabilities. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 15(1).
- Mubarat, H. (2016). Seni Kerajinan Lakuer Sebagai Identitas Budaya Lokal Palembang Dan Sarana Industri Kreatif Dalam Era Globalisasi. *Jurnal Seni Desain dan Budaya*, 1(2), 23–29.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Panggabean, D., Djalal, M., & Santosa. (2014). Optimasi Perencanaan Keuntungan Produksi Pada Pengolahan Rendang di Perusahaan “Rendang Erika” Payakumbuh. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 13(1), 4
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan.
- Peraturan Pemerintah. (1999). Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (PP No. 69 tahun 1999).
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 6(1), 15-22.
- Sandra, A., Novia, D., Kasim, A., & Nuridinar, A. (2010). Pengaruh Penambahan Katekin Gambir Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur. Universitas Andalas.
- Sial, M. F., Gulzar, A., Riaz, N., & Nawaz, B. (2011). Impact of Labeling and Packaging on Buying Behavior of Young Consumers with Mediating Role of Brand Image. *Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business*, 3(8), 1022–1029.
- Spruit, D., & Almenar, E. (2021). First Market Study in E-Commerce Food Packaging: Resources, Performance, and Trends. *Food Packaging and Shelf Life*, 29(1).
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
- Zelly, T. K., Jahrizal, & Pailis, E. A. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Menengah Makanan Olahan Rendang Telur di Kota Payakumbuh Sumatera Barat (Studi Kasus : IKM Rendang di Kampung Rendang). *Jurnal Ekonomi*, 25(3), 121137.