

Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda Dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk

Elsa Imelda¹, Juni Simina²

¹ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara
Email: elsai@fe.untar.ac.id

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara
Email: junis@fe.untar.ac.id

ABSTRAK

Pengemasan produk yang steril dan dengan menggunakan jenis kemasan yang tepat sangatlah membantu produk untuk memiliki masa kadaluarsa yang lebih panjang. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan jangkauan distribusi produk ke pangsa pasar yang lebih luas. Sambal Si Uda merupakan salah satu produk andalan dari Rumah Produksi Si Uda. Bagi produk sambal, agar masa simpan dapat menjadi lebih panjang, maka jenis kemasan yang diperlukan adalah yang memberikan perlindungan terhadap lingkungan khususnya terhadap bakteri yang dapat menyebabkan sambal tidak layak dikonsumsi. Sambal awalnya dikemas dalam botol plastik dan tahan selama 3 bulan. Botol plastik memang lebih baik untuk menyimpan minuman atau cairan, tetapi tidak baik untuk produk mengandung lemak. Masa penyimpanan 3 bulan tidak mampu membuat produk ini bersaing di daerah yang jauh karena terlalu singkat. Tim PKM memberikan pendampingan riset dan teknik agar produk sambal dapat tahan lama minimal 1 tahun. Setelah riset dijalankan, tim PKM membantu pemilik Rumah Produksi Si Uda dalam peralihan metode pengemasan produk. Produk yang awalnya dikemas dalam botol plastik, kini dikemas dalam botol kaca. Teknik penempatan sambal ke dalam botol juga perlu diperhatikan agar sambal tidak basi. Setelah peralihan ini selesai, kini Sambal Si Uda sedang dalam tahap kerjasama dengan perusahaan penyedia berbagai jenis produk bagi insan muslim yang akan umroh atau naik haji ke Arab Saudi.

Kata kunci: Pengemasan Produk, Sambal Si Uda, Masa Simpan Produk

ABSTRACT

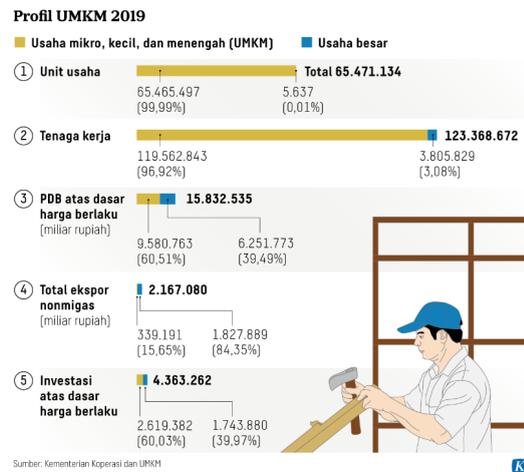
Sterile product packaging and using the right type of packaging really helps the product to have a longer shelf life. This aims to increase the range of product distribution to a wider market share. Sambal Si Uda is one of the mainstay products from the Si Uda Production House. For chili products, so that the shelf life can be longer, the type of packaging needed is one that provides protection to the environment, especially against bacteria that can make chili sauce unfit for consumption. The chilli originally packaged in plastic bottles and lasts for 3 months. Plastic bottles are better for storing drinks or liquids, but they are not good for products containing fat. The storage period of 3 months is not able to make this product competitive in remote areas because it is too short. The PKM team provides research and technical assistance so that chili products can last for at least 1 year. After the research was carried out, the PKM team assisted the owner of the Si Uda Production House in switching product packaging methods. Products that were originally packaged in plastic bottles are now packaged in glass bottles. The technique of placing the chili sauce into the bottle also needs to be considered so that the chili sauce doesn't go stale. After this transition is complete, now Sambal Si Uda is in the stage of collaborating with a company that provides various types of products for Muslims who are going to perform Umrah or pilgrimage to Saudi Arabia.

Keywords: product packaging, Sambal Si Uda, Product Shelf Life

1. PENDAHULUAN

Pertumbuhan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) menjadi kunci penting untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia pasca pandemi Covid-19. Pertengahan Maret 2023 Menteri Koordinator Bidang Perekonomian Airlangga Hartarto mengatakan bahwa kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto mencapai hampir 61 persen dengan serapan tenaga kerja sebesar 97% seperti yang terlihat pada Gambar 1.

Gambar 1.
Profil UMKM di Indonesia



Pemerintah pun telah mengeluarkan beberapa kebijakan agar mempermudah dan mempercepat pertumbuhan UMKM. Misalnya dengan menambah KUR (Kredit Usaha Rakyat), bunga pinjaman yang lebih rendah, dan juga pengembangan Rumah Produksi bersama. Salah satu Rumah Produksi yang terletak di Jakarta Selatan, yaitu Rumah Produksi Si Uda, juga berkembang di saat pandemi Covid 19. Rumah Produksi ini memproduksi beberapa produk seperti minuman kesehatan, sambal, ayam frozen, dan lainnya.

Sambal hasil produksi dari Rumah Produksi Si Uda memiliki beberapa produk sambal, yaitu:

- Sambal Merah/Hijau Teri
- Sambal Merah/Hijau Cumi
- Sambal Merah/Hijau Ikan Peda
- Sambal Merah/Hijau Ikan Jambal

Pertengahan tahun 2022, produk sambal telah mendapatkan ijin BPOM. Kendala yang dihadapi dalam distribusi produk sambal ini adalah pendeknya rentang waktu kadaluarsa produk, yaitu 3 bulan. Masa simpan produk 3 bulan ini tidak cukup untuk waktu pemasaran. Jika waktu pemasaran 1 bulan dan waktu pajang produk di outlet selama 1 bulan, maka sisa waktu konsumen untuk mengkonsumsi produk hanya 1 bulan. Sehingga sambal hanya dibuat jika ada pesanan. Sedangkan agar produk dapat bersaing dengan harga yang baik, maka produk harus dibuat massal. Jika pembuatan produk tidak memenuhi jumlah minimal, maka harga pokok produk akan meningkat. Harga pokok produksi harus ditekan agar harga jual pun dapat bersaing dengan pesaing (Nasution, 2020). Simantjuntak dkk (2019) dan Suwandono dkk (2021) mengatakan bahwa pesanan sambal yang dilakukan secara tradisional juga membuat *cash flow* yang macet sehingga menyebabkan perputaran modal yang tidak baik karena *margin profit* yang rendah.

Tim PKM Untar kemudian membantu pemilik Rumah Produksi Si Uda dalam melakukan riset untuk memperpanjang masa simpan produk. Akhirnya disepakati untuk mengganti jenis media penyimpanan produk. Tim juga membantu implementasi peralihan tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN PKM

Tahapan pelaksanaan peralihan metode pengemasan:

- Menganalisa kekurangan pada kemasan sekarang, yaitu sering bocor minyak

2. Memilih beberapa alternatif penggantian kemasan
3. Menganalisa kelebihan dan kekurangan masing-masing alternatif
4. Memilih alternatif terbaik, yaitu dipilih kemasan botol kaca
5. Memilih beberapa alternatif sterilisasi botol kaca
6. Memilih alternatif terbaik untuk sterilisasi botol kaca

Pengemasan produk pangan jaman dulu umumnya berbentuk alami seperti daun pisang, kulit kayu, dan lainnya. Seiring perkembangan jaman, pengemasan produk sudah berbentuk aneka rupa seperti plastik, stereofom, botol, dan lainnya. Fungsi pengemasan produk pun mengalami peningkatan yang dari awalnya sekedar menampung produk, saat ini bertambah fungsinya menjadi alat branding atau marketing. Putri dkk (2017) dan Widiati (2019) telah membuktikan bahwa fungsi kemasan juga dapat menjadi alat pemasaran yang baik di daerah mereka masing-masing, yaitu di Sumedang dan Pontianak.

Sucipta dkk (2017) dalam bukunya menjelaskan bahwa terdapat klasifikasi kemasan berdasarkan frekuensi pemakaian, yaitu sekali pakai atau pemakaian berulang kali. Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur dibagi menjadi kemasan primer yang langsung bersentuhan dengan produk, kemasan sekunder dan tersier. Klasifikasi kemasan berdasarkan kekakuan dibagi menjadi kemasan fleksibel (plastik, kertas, foil) dan kemasan kaku (gelas, kayu) serta kemasan semi kaku (botol plastik, botol saus). Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan dibagi menjadi kemasan hermetis yang tahan uap dan gas, kemasan tahan cahaya, dan kemasan tahan suhu tinggi.

Bagi produk sambal, agar masa simpan dapat menjadi lebih panjang, maka jenis kemasan yang diperlukan adalah yang memberikan perlindungan terhadap lingkungan khususnya terhadap bakteri yang dapat menyebabkan sambal tidak layak dikonsumsi. Tim PKM dan mitra mengadakan riset percobaan berbagai jenis kemasan agar memenuhi standar yang telah ditetapkan sebelumnya, yaitu masa penyimpanan minimal 1 tahun. Beberapa jenis kemasan yang dicoba adalah:

- a. Botol plastik diberi selotip di tutupnya
- b. Pouch aluminium dan dilaminating
- c. Kemasan mika tebal dengan tutup kaleng
- d. Botol kaca yang dilaminating plastik di tutupnya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum tim PKM Untar melakukan riset, sambal sudah dipasarkan dan dijual ke umum dengan bentuk botol plastik. Gambar 2 dan Gambar 3 menunjukkan foto kemasan botol plastik dari sambal Si Uda. Kelebihan kemasan botol plastik adalah lebih murah, ringan, mudah ditemui dan banyak rupanya. Namun selain kelebihan di atas, kemasan botol plastik juga memiliki kekurangan. Kekurangan kemasan botol plastik adalah meningkatkan pencemaran lingkungan, dapat menyerap rasa dan bau makanan, tidak baik untuk produk yang mengandung lemak.

Botol plastik memang lebih baik untuk menyimpan minuman atau cairan, tetapi tidak baik untuk produk mengandung lemak. Sambal Si Uda memakai minyak kelapa dalam pembuatannya sehingga lapisan lemak dapat menempel pada plastik. Kekurangan lainnya juga lemak dapat menyerap ke luar botol sehingga botol berminyak jika dikirim menggunakan jasa kurir lebih dari sehari. Botol plastik hanya diberi selotip di tutupnya sehingga lemak dapat menyebabkan selotip berminyak. Jika tutup dilaminating plastik panas, akan menyebabkan tutup botol dari plastik juga mengalami perubahan bentuk. Sehingga mitra merasa perlu mengganti kemasan dari botol

plastik ini. Untuk menambahkan jangkauan pasar ke tempat luas juga mengalami kendala karena botol plastik tidak memungkinkan untuk pengiriman luas dan banyak jika tidak didistribusi sendiri.

Gambar 2.

Kemasan Botol Plastik Sambal Merah Si Uda



Gambar 3.

Kemasan Botol Plastik Sambal Hijau Si Uda



Berdasarkan beberapa alternatif yang disarankan untuk diteliti, berikut kelebihan dan kekurangan masing-masing. Untuk kemasan aluminium foil berbentuk pouch memiliki kelebihan dari segi harga yang murah, fleksibilitas bentuk dan tidak berbau. Namun kekurangannya adalah tidak tahan terhadap asam dan basa. Sehingga masa penyimpanan pun tidak lebih lama dibanding kemasan botol plastik.

Kelebihan mika tebal dengan tutup kaleng memiliki kelebihan menarik dari segi branding dan memiliki kelebihan seperti pada botol plastik. Namun kekurangannya juga menyerap bau dan rasa makanan, serta tidak ekonomis.

Kelebihan botol kaca adalah sangat cocok utk bahan makanan berlemak, dapat dipakai berulang, nilai estetik tinggi untuk branding, tahan terhadap perubahan cuaca sehingga membuat masa penyimpanan lebih lama. Kekurangan botol kaca adalah harga yang lebih mahal dibanding botol plastik (namun lebih murah daripada mika aluminium), berat dan rapuh.

Setelah menimbang dari hasil riset yang dilakukan tim PKM dan mitra, akhirnya diambil keputusan untuk mengalihkan kemasan botol plastik menjadi botol kaca. Gambar 4 dan 5 merupakan produk yang telah beralih ke botol kaca.

Gambar 4.

Kemasan Botol Kaca Sambal Merah Si Uda



Gambar 5.

Kemasan Botol Kaca Sambal Hijau Si Uda





Setelah diputuskan untuk memakai botol kaca, teknik sterilisasi botol juga perlu diperhatikan agar sambal yang dituang ke dalam botol tidak mengalami penguraian bakteri. Berikut beberapa teknik sterilisasi botol yang dapat dilakukan:

- a. Metode oven
- b. Metode alat pencuci piring
- c. Metode microwave
- d. Metode rebus air

Metode yang dapat dipakai oleh mitra adalah 1 dan 4, yaitu oven dan rebus air. Metode alat pencuci piring dan microwave akan meningkatkan biaya produksi yang lebih tinggi. Tim PKM memberikan dukungan untuk alat oven bagi mitra agar lebih mudah dilakukan sterilisasi dibandingkan metode dengan rebus air.

4. KESIMPULAN

Mitra sangat puas dengan bantuan tim PKM dalam melakukan riset mengenai alternatif kemasan sambal. Selain kemasan, tim PKM juga membantu mitra dari segi pengambilan fotografi produk dan desain merek produk. Saat ini mitra sedang menjajaki kerjasama dengan perusahaan penyedia berbagai produk untuk insan Muslim yang menunaikan ibadah haji dan umroh ke tanah suci Arab Saudi. Dengan masa simpan produk yang lebih lama, hal ini sangat memungkinkan untuk dilakukan.

Ucapan Terima Kasih (*Acknowledgement*)

Terima kasih atas dukungan yang diberikan LPPM Untar telah mendukung kegiatan ini. Terima kasih kepada Rumah Produksi Si Uda Jakarta Selatan yang telah memberikan tempat untuk melakukan kegiatan PKM ini dan dukungannya. Terima kasih kepada seluruh tim yang telah membantu dan mendukung kegiatan ini.

REFERENSI

- Nasution, Dito Aditia Darma; Iskandar Muda (2020) Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Manufaktur di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, E-Jurnal Akuntansi Vol 30 No 6
- Putri, Selly Harnesa; Irfan Ardiansah; Devi Maulida Rahmah (2017). Penerapan Teknologi Pengemasan dan Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Mutu Produk Pada Industri Kecil Menengah Berbasis Olahan Pangan di Desa Cikuda Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Vol 2 No 2, Universitas Padjajaran
- Simanjuntak, R.F., Abdiani, I.M. and Firdaus, M. (2019) Kelompok Usaha Sambal Banjar Rumpit Laut Griya Persemaian Kota Tarakan, Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo, 3(2), pp. 01–10.
- Sucipta, I Nyoman; Ketut Suriasih; Pande Ketut Diah Kencana (2017). Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Bali: Udayana University Press
- Suwandono, Purbo; Dadang Hermawan; Hangga Wicaksono (2021) Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah. Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks Soliditas Vol 4 No 2, Universitas Widyagama
- Widiati, Ari (2019) Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. Jurnal Audit dan Akuntansi Vol 8 No 2 (67-76), Universitas Tanjungpura
- <https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2023/03/15/pertumbuhan-umkm-diperlukan-untuk-jaga-momentum-pemulihan-ekonomi>