Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Masyarakat



eISSN. 2808-8182 | Vol. 3 (2022) hal. 13-18 Penerbit: Universitas Islam Malang

PENDAMPINGAN PEMBUATAN PRODUK, PACKAGING, DAN PELABELAN MIE BASAH YUMMIE

Dewi Endah Fajariana

Sekolah Tinggi Penerbangan Aviasi, Jakarta, Indonesia *Koresponden penulis: dewiendah.stiekridatama@gmail.com

Abstrak

Upaya pendampingan perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk, packaging, dan pelabelan produk disektor usaha kecil sehingga akan memudahkan untuk memasarkan dan mengenalkan brand produk pada konsumen di kecamatan Kemayoran Lama. Salah satu produk yang paling banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat di wilayah tersebut adalah mie basah, yang selama ini hanya diproduksi dalam skala kecil dengan daya tahan yang pendek hanya 1 smp 2 hari, dan hanya dikemas dengan menggunakan kantong plastik ketika ada konsumen yang melakukan pembelian. Metode pendampingan yang dilakukan yakni mendampingi proses pembuatan mie dengan memberikan bahan pengawet alami yaitu kalsium propinat, mengemasnya dengan menggunakan plastik yang dipress, kemudian diberi label. Kelurahan Pondok Pinang memiliki potensi pengembangan usaha mie basah karena tingkat konsumsi mie basah di wilayah tersebut dan sekitarnya cukup tinggi. Oleh sebab itu, tim tertarik untuk memberikan pendampingan pada usaha kecil yang memproduksi mie basah guna meningkatkan kualitas produk, packaging, dan pelabelan sehingga produk mudah didistribusikan dan memiliki brand yang mudah dikenal oleh konsumen.

Kata Kunci:

pembuatan produk; packaging; pelabelan

PENDAHULUAN

Jenis makanan yang saat ini banyak disukai oleh masyarakat Indonesia adalah mie. Mie berasal dari negara Cina, akan tetapi mayoritas masyarakat Indonesia menjadikan mie sebagai makanan yang paling digemari dan dapat mengenyangkan perut. Konsumsi mie di Indonesia tercatat sebanyak 12,6 miliar porsi pada tahun 2020 (Rizaty, 2021). Saat ini, mie telah menjadi makanan alternatif pengganti nasi dengan perkembangan yang sangat pesat terutama pada kuliner nusantara. Hal ini terlihat dari penggunaan mie sebagai bahan dasar masakan tradisional seperti mie celor, mie soto, dan sebagainya. Jenis mie yang paling sering digunakan saat ini yakni mie basah karena dipandang sebagai bahan makanan yang paling aman untuk dikonsumsi dalam jangka panjang karena tanpa bahan pengawet buatan.

Mie basah merupakan mie mentah yang mengalami proses perebusan dalam air yang mendidih dengan kadar air 35% dan meningkat menjadi 52% setelah direbus (Koswara, 2009). Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat mie basah sangat sederhana yakni mixer dan mesin penggiling mie. Untuk bahan baku yang digunakan untuk membuat mie meliputi tepung, bahan tambahan lainnya

yang bisa diperoleh dengan mudah dan harga yang terjangkau. Pengawet alami yang dapat ditambahkan pada mie basah yaitu kalsium propinant dengan konsentrasi 0,4% yang dapat mencegah munculnya jamur dan berlendir (Nanda, 2017). Tahapan lanjutan untuk melindungi produk yakni dengan cara pengemasan (packaging).

Packaging merupakan cara melindungi produk makanan maupun non-makanan (Rahmawati, 2013). Kemasan adalah wadah yang digunakan untuk mengemas produk dengan label. Pengemasan berperan dan berfungsi menunjang distribusi produk ke konsumen. Kemasan plastik dipilih untuk produk mie basah karena harganya lebih murah, mudah dibentuk, lebih disukai konsumen, dan cukup ditutup dengan menggunakan alat press supaya kedap udara. Setelah dilakukan packaging dan pressing, dilakukan pelabelan produk (informasi yang dapat ditampilkan melalui kemasan). Pada tahap pelabelan produk, informasi yang dapat ditampilkan antara lain nama produk, produsen, alamat dan kontak yang dapat dihubungi, komposisi, kandungan gizi, cara memasak, tanggal kadaluarsa, nomer produksi.

Produsen mie basah saat ini didominasi oleh usaha kecil yakni usaha ekonomi produktif yang mampu berdiri sendiri, yang dijalankan secara perorangan atau kelompok kecil. Pelaku usaha kecil mendominasi sebanyak 90% dari 60 juta pelaku UMKM di Indonesia (Durianto, 2019). Sayangnya banyak pelaku usaha kecil disekitar kita tidak terlalu memperhatikan pengembangan kualitas produk, packaging dan pelabelan produk. Fokus mereka sejauah ini hanya pada proses produksi dan melakukan pengemasan ala kadarnya menggunakan kantong plastik. Dan kesadaran memberi brand akan produk yang diproduksi masih sangat rendah. Selain itu, upaya pemasaran yang sangat sederhana sekalipun tidak mereka lakukan, yakni dengan memberikan label dan pencantuman kontak yang bisa dengan mudah diakses oleh para konsumen.

Pemasaran merupakan proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang dibutuhkan dan dinginkan dengan menciptakan, menawarkan dan menukarkan produk dan jasa yang bernilai dengan pihak lain (Kotler & Keller, 2012). Banyak perusahaan yang memanfaatkan pelabelan produk sebagai media promosi untuk dapat berinteraksi dan menjalin hubungan dengan pelanggannya. Langkah tersebut dirasa sangat bermanfaat untuk dijadikan sebagai salah satu strategi pemasaran bisnis (Rahmawati, 2016). Dengan pelabelan produk, akan sangat membantu pelaku usaha mie basah di kelurahan Pondok Pinang berkomunikasi dengan para pelanggannya sehingga para calon konsumen tidak lagi kesulitan menghubungi produsen ketika akan melakukan pemesanan dan pembelian.

Program pendampingan ini adalah kegiatan yang kami harapakan membantu perekonomian usaha kecil mie basah yummie di keluarahan Pondok Pinang, serta mendukung kemajuan dalam bidang produksi, packaging, dan pelabelan sebagai salah satu bentuk pengembangan usaha. Pendampingan ini menekankan pada sistem produksi dengan menambahkan bahan pengawet alami pada produk, memilih kemasan yang sesuai untuk melindungi produk dan

mempermudah proses penditribusian dengan biaya yang sangat terjangkau. Selanjutnya memberikan label pada produk dengan tujuan produk dapat lebih mudah dikenal oleh konsumen.

Pengabdian kepada masyarakat ini sebagai wadah untuk memperluas pengetahuan serta mengetahui bagaimana kondisi usaha kecil di Indonesia secara langsung. Selain itu, sebagai upaya untuk memberikan kontribusi dalam memajukan perekonomian kelurahan, melalui pendampingan ini sebagai upaya untuk mengembangan usaha kecil yang sudah ada. Sehingga masyarakat di kelurahan pondok pinang menjadi kelurahan yang produktif dan inovatif dalam merancang sistem produksi dan pemasaran usaha kecil.

METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan kegiatan, kami berkunjung langsung ke lokasi usaha mie basah yummie di kelurahan Pondok Pinang, kemudian melakukan pendampingan mengenai pembuatan produk, packaging, dan pelabelan yang bertujuan untuk membantu meningkatkan usaha mereka. Langkah dalam proses pendampingan secara detail adalah sebagai berikut.

- 1. Mempersiapkan Bahan dan Alat Bahan yang digunakan yakni tepung terigu, tepung tapioka, air, garam, soda abu, pewarna makanan, minyak kacang, dan pengawet alami (kalsium propinant). Alat yang digunakan berupa *roll press* (mesin produksi yang terdiri dari 3 unit yakni *pressing*, *slitter*, dan *wave conveyor*), timbangan, plastik, alat press plastik, label produk.
- 2. Metode Pendampingan ini dilakukan oleh tim pada usaha pembuatan mie basah Yummie di kelurahan Pondok Pinang selama 2 hari. Pada hari pertama pendampingan dengan cara melakukan proses produksi dengan menambahkan bahan pengawet alami dan pengukuran komposisi produk yang tepat agar memperoleh mie basah yang kenyal dan enak. Pada hari kedua dilakukan desain label yang menarik untuk mie basah Yummie, kemudian dilakukan pengemasan menggunakan plastik dengan berat 1 kg per kemasan dan kemudia diberikan label produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pendampingan pada usaha mie basah Yummie, tim melakukan rangkaian kegiatan sebagai berikut.

1. Tahapan Pendampingan Pembuatan Produk

a. Pencampuran dan Pengulenan Bahan

Pencampuran semua bahan dilakukan sampai terbentuk adonan yang homogen yakni tidak mengumpal bila dikepal menggunakan tangan. Tahap pengulenan dengan diameter 7 cm dan panjang sekitar 1,5 meter selama 20 menit.



Gambar 1. Penimbangan Bahan Adonan Mie

b. Pembentukan lembaran

Adonan dibentuk lembaran dengan ketebalan sekitar 2 mm menggunakan unit pressing. Unit pressing berfungsi membentuk lembaran adonan mie sampai ketebalan tertentu.



Gambar 2. Pembentukan Lembaran Mie

c. Pembentukan Mie

Proses pembentukan mie menggunakan roll press yang berfungsi menipiskan lembaran mie, memotong lembaran mie secara membujur menjadi untaian mie yang kemudian menjadi bergelombang atau keriting.



Gambar 3. Pembentukan Mie

2. Tahapan Pendampingan Packaging

Mie yang sudah selesai diproduksi kemudian dilakukan penimbangan seberat 1 kg. Setelah penimbangan, langkah selanjutnya membentuk mie dalam bentuk sajian perporsi sehingga memudahkan konsumen ketika akan memasaknya. Sajian tersebut kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik bening dan dipress menggunakan alat press plastik.



Gambar 4. Packaging Mie

3. Tahapan Pendampingan Pelabelan

Label untuk produk ini diberi nama YUMMIE!, logo usaha, kontak person, dan informasi produk kepada konsumen.



Gambar 5. Label UMKM di Kelurahan Pondok Pinang

Pelabelan ini akan sangat memudahkan konsumen mengenali produk tersebut dan mengingatnya dengan mudah sehingga memudahkan konsumen untuk melakukan repeat order untuk produk tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pendampingan pembuatan produk, packaging, dan pelabelan mie basah yummie di kelurahan Pondok Pinang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: (1) Pendampingan usaha mie basah di kelurahan Pondok Pinang berjalan lancar sesuai rencana, pelaku usaha dapat mengetahui penggunaan bahan pengawet alami supaya produksi mie tidak menjamur dan

berlendir dan memiliki ketahanan sampai 2 hari. Memiliki sistem packaging yang dapat melindungi produk, memudahkan pemasaran, dan telah memiliki label yang menarik dan mudah diingat oleh konsumen; (2) Antusias pelaku usaha mie basah yummi sangat baik, sangat menerima dengan baik seluruh materi pendampingan. Setelah kegiatan ini, pelaku usaha mie basah yummie mampu untuk menjalankan sistem produksi, packaging, dan pelabelan produk yang telah diberikan, sehingga tim berharap usaha mie basah yummie di kelurahan Pondok Pinang dapat bersaing dalam usaha kuliner dan semakin maju yang nantinya akan mendukung kemajuan perekonomian kelurahan Pondok Pinang Kecamatan Kebayoran Lama Jakarta Selatan; (3) Konsumen produk mie basah yummie mendapatkan kemudahan informasi tentang produk mie yummie, dan mereka bisa dengan mudah untuk melakukan pembelian dan pemesanan.

DAFTAR RUJUKAN

- Durianto, Darmadi. (2019). *Digitalisasi UMKM tak Mudah*. Diakses tanggal 29 Oktober 2022 pada laman: https://www.indotelko.com/read/1573428039/digitalisasi-umkm
- Kotler dan Keller. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 14 Jakarta: Erlangga.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Mie. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Nanda, Julia. (2017). Pengaruh Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mie Basah. Diakses tanggal 29 Oktober 2022 pada laman: https://core.ac.uk/display/141857696
- Rahmawati, Edy. (2016). E-Marketing: Strategi Pemasaran Ukm Berbasis Teknologi Informasi Untuk Menembus Pasar Global, Seminar Nasional IENACO-2016 ISSN: 2337 - 4349. Management Department, Faculty of Economics & Business, University Of Mataram.
- Rahmawati, F. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. Diakses tanggal 29 Oktober 2022 pada laman: http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf
- Rizaty, M.A. (2021). *Indonesia Konsumsi 12,6 Miliar Porsi Mie Instan pada 2020*. Diakses tanggal 29 Oktober 2022 pada laman: https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/08/18/indones ia-konsumsi-126-miliar-porsi-mi-instan-pada-2020

