

APLIKASI VERTICAL SEALER PADA PRODUK JUS JERUK DI DESA KASOMALANG, KABUPATEN SUBANG

Thomas Gozali^{1*}, Farid Rizayana², Yusep Ikrawan³, Syarif assalam⁴, Yusman Taufik⁵, Rizal Maulana⁶, Rizal Muhamad⁷ dan Gianita Nurul⁸

^{1,2,3,4,5,6} Fakultas Teknik, Universitas Pasundan

^{7,8} Fakultas Teknik, Universitas Pasundan

*E-mail: thomasgozali@gmail.com

ABSTRAK

Kebutuhan kemasan saat ini sangat besar, baik untuk kemasan pangan maupun industrial. Permasalahan yang sekarang ada di masyarakat adalah terkait pengemasan produk. Ada beberapa alat pengemas yang dapat digunakan salah satunya adalah pengemasan dengan vertical sealer. Pengemasan dengan vertical sealer memiliki kelebihan dalam mengemas karena dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan pada produk dari bahan yang dikemas. Kemasan pangan juga berfungsi melindungi produk pangan yang dikemas, baik terhadap kerusakan fisik (kebocoran, gesekan, goresan dan lain-lain) maupun kerusakan kimia (karena bereaksi dengan oksigen dan air) dari lingkungan. termasuk terjadinya kontaminasi. Pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah menerapkan kemasan vertical sealer pada pengemasan produk minuman produk olahan yang dihasilkan dari Desa Kasomalang yaitu produk jus jeruk. Pengaplikasian vertical sealer pada produk olahan jeruk di Desa Kasomalang diharapkan menghasilkan produk yang lebih aman dan higienis sehingga akan berdampak terhadap produktivitas dan nilai jual yang lebih tinggi.

Kata kunci: pengemasan, vertical sealer, jus jeruk

VERTICAL SEALER APPLICATION IN ORANGE JUICE PRODUCTS IN KASOMALANG VILLAGE, SUBANG DISTRICT

ABSTRACT

Until now, the need for packaging is very large both for food and industrial packaging. Packaging with a vertical sealer as a packaging material for the product can help prevent or reduce the occurrence of damage to the material being packaged/wrapped. Vertical sealer packaging is needed to protect the product, facilitate its distribution and attract costumers both because of the beautification aspect and the information presented by the packaging. In general, food packaging also functions to protect packaged food product, both against physical damage (leaks, friction, scratches, etc) and chemical damage (due to reaction with oxygen and water) from the environment. In addition, food packaging also functions to prevent contamination. In this community service activity, packaging will be carried out for orange juice products that processed originally from Kasomalang Village. The application of a vertical sealer to processed orange products in Kasomalang Village results in a more valuable product and a higher selling value that increasing the selling price and the orange juice that has been sealed can last longer than before.

Keywords : packaging, vertical sealer, orange juice

Disubmit : 19 Juli 2023; **Diterima:** 20 Juli 2023; **Disetujui :** 24 Oktober 2023

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah diprogramkan oleh Fakultas Teknik Universitas Pasundan bersifat memecahkan masalah, komprehensif, bermakna, tuntas dan berkelanjutan (*sustainable*) dengan sasaran yang tidak tunggal. Kegiatan ini dilakukan untuk masyarakat yang belum produktif, salah satunya di Desa Kasomalang

Kabupaten Subang. Hasil pendataan di desa masih banyak kelompok masyarakat yang ingin maju menjadi wirausaha di daerahnya namun belum tersentuh atau tidak mendapatkan ilmu pengetahuan tentang pengembangan produk. Masalah lain yang nampak adalah masih rendahnya kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang dimiliki, misalnya latar belakang Pendidikan dan masih lemahnya penguasaan teknologi dalam pengelolaan produk-produk yang berdaya saing tinggi.

Fakultas Teknik Universitas Pasundan menjadi salah satu perguruan tinggi di Jawa Barat yang aktif melakukan pengembangan teknologi. Pengembangan teknologi yang dimaksud adalah menciptakan produk-produk unggulan yang memiliki prospek pasar yang sangat baik diantaranya buah jeruk. Pengemasan juga menjadi salah satu keahlian yang dimiliki oleh para dosen di Fakultas Teknik salah satu Teknik pengemasannya yaitu pengemasan dengan vertical sealer merupakan salah satu cara pengawetan bahan hasil pertanian, karena pengemasan dapat memperpanjang umur simpan bahan.

Pengemasan adalah wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas/dibungkusnya. Kemasan diperlukan untuk melindungi produk, memudahkan pendistribusiannya serta menarik konsumen baik karena segi memperindah maupun informasi yang disajikan kemasan tersebut. Dalam pengemasan juga diperlukan pelabelan yang lengkap untuk mendapatkan informasi yang baik.

Di Desa Kasomalang terdapat hasil olahan jeruk yang cukup besar namun belum terjual dengan baik atau memiliki nilai jual yang rendah. Warga di Desa Kasomalang belum memiliki pengetahuan dalam pengemasan minuman dan penggunaan vertical sealer pada produk olahan hasil pertanian.

Solusi yang ditawarkan untuk masalah prioritas diatas adalah dengan melakukan pengemasan dengan vertical sealer untuk produk berbasis hasil pertanian rakyat yang memiliki nilai jual tinggi. Solusi tersebut akan dilakukan dengan melakukan pelatihan dan bimbingan teknis dalam pengemasan menggunakan vertikal sealer. Selain itu, akan dilakukan juga pelatihan dalam menghitung unit biaya untuk menentukan harga jual dan juga pencatatan keuangan sederhana.

Dengan demikian tujuan dari PPM pengemasan vertical sealer untuk produk minuman umkm akan meningkatkan aspek ekonomi dan aspek sosial. Aspek Ekonomi adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sementara Aspek Sosial adalah membantu masyarakat desa Kasomalang dalam mengatasi pengangguran.

Adapun tujuan yang akan di capai dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan teknologi bidang pengolahan dalam pembuatan jus jeruk yang merupakan hasil pertanian dari daerah kasomalang subang
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan aplikasi dari pengemasan menggunakan sealer vertical
3. Meningkatkan pendapatan para ibu pengrajin pada kelompok tani di wilayah desa kasomalang

METODE KEGIATAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan juni 2023 dengan UKM yang berada di Desa Kasomalang, Kabupaten Subang. Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan meliputi:

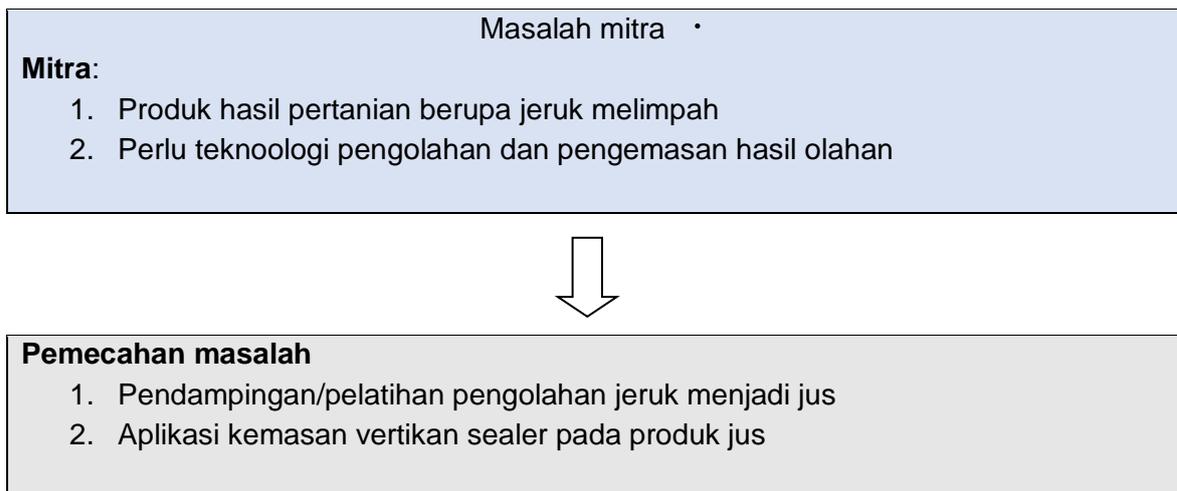
- a). Pelatihan mengolah minuman jus jeruk;
- b). Teknis pengoperasian alat pengemas vertical sealer.

Metode pendekatan

Dalam pelaksanaan program kemitraan pengabdian kepada masyarakat, metode pendekatan yang di gunakan untuk mengatasi berbagim permasalahan di desa kasomalang yaitu denagan pendekatan partisipatif aktif secara berkelanjutan dengan melihat kebutuhan dan permintaan dari mitra. Team pengussul debagai pengendali program kemitraan ini berperan aktif dlam melakukan pendampingan dan pembinaan berkelanjutan kepada mitra yang pelaksaan ini sudah tahun ke 3.

Kerangka pemecahan masalah

Kerangka pemecahan masalah secara sistematis dapat di gambarkan dalam bentuk diagram alir (gambar 1).



Gambar 1. Skema kerangka pemecahan masalah di desa kasomalang kulon

Metode pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan aplikasi kemasan vertical sealer pada produk jus jeruk di desa kasomalang kulon merupaka salah satu solusi untuk kemajuan petani jeruk di masa kini dilakukan selama enam bulan (februari- juli 2032) , adapaun pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk

1. Pelatihan pembuatan jus jeruk dan di bagikan modul (link modul PPM)
https://drive.google.com/file/d/1D8-ghNSqMjl_tidHMMZFIAIAidH9Zb-/view?usp=sharing
2. Pelatihan aplikasi kemasan vertical sealer link kegiatan dapat di akses di
<https://drive.google.com/file/d/1WqTurKZoNC1Wii1sy-fl-pFAU0-6RnMw/view?usp=sharin>

Evaluasi pelaksanaan

Secara garis besar, evaluasi kegiatan akan dilakukan dalam tiga bentuk kegiatan yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir kegiatan. Evaluasi awal akan dilakukan pada tahap awal kegiatan (tahap pelatihan) dan dilakukan untuk memperoleh gambaran lengkap pemahaman peserta kegiatan terhadap program yang dilaksanakan. Evaluasi proses dilakukan pada pendampingan bagaimana mitra menghadapi permasalahan-permasalahan yang dihadapi dengan menggunakan teknologi yang ada. Evaluasi akhir dilakukan pada akhir kegiatan untuk mengetahui besarnya keberhasilan dari kegiatan dengan parameter produksi jus jeruk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a). Pelatihan mengolah minuman jus jeruk

Pelatihan yang dilakukan dalam pengolahan jus jeruk dihadiri sebanyak 10 orang dari UMK mitra di Desa Kasomalang. Instruktur dalam penelitian dilakukan oleh dosen dan dibantu oleh mahasiswa yang dilibatkan. Pelatihan yang dilakukan dengan persiapan bahan baku yang akan diolah. Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan jus jeruk ditimbang sesuai dengan formulasi sesuai acuan termasuk bahan tambahan yang digunakan. Peserta sangat memperhatikan atas arahan instruktur sehingga sangat berdampak pada hasil yang diperoleh. Peserta ikut mencoba melakukan pengolahan dan produk yang dihasilkan berhasil dan disukai. Hasil dari kegiatan pertama menunjukkan peserta lebih memahami wawasan ilmu yang diberikan bagaimana melakukan pengolahan yang baik untuk memperoleh hasil yang baik dan juga diperolehnya alat yang diberikan untuk pengolahan. Foto kegiatan sebagai berikut:



Gambar 2. Penjelasan awal pelatihan

b). Teknis pengoperasian alat pengemas vertical sealer

Teknis pengoperasian alat yang dilakukan setelah produk olahan jus jeruk diperoleh. Pengoperasian alat terlebih dahulu diperkenalkan oleh instruktur tentang prosedur pengoperasiannya. Alat pengemas vertical sealer ini lebih mudah digunakan

karena tidak menyulitkan untuk peserta menggunakannya. Selain itu alat ini dapat lebih melindungi dan mencegah terjadinya kerusakan. Selama kegiatan peserta ikut mencoba bagaimana mengoperasikan alat pengemas tersebut dan peserta sangat senang karena ada alat yang mudah digunakan dalam melakukan pengemasan. Hasil pelatihan kedua peserta lebih cepat mengoperasikannya di bandingkan dengan alat sebelumnya.



Gambar 3. Pengoperasian alat oleh peserta

KESIMPULAN

Produk jus jeruk yang di hasilkan kelompok tani kasomalang dapat meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan kelompok dari mulai praktek pembuatan produk sampai pengemasan, Pengemasan dengan vertical sealer memiliki kelebihan dalam kemudahan dalam mengemas karena dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan pada produk dari bahan yang dikemas. Hasil pelatihan dapat di akses <https://drive.google.com/file/d/1WqTurKZoNC1Wii1sy-fl-pFAU0-6RnMw/view?usp=sharin>

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2018. Profil Kasomalang Kulon. <https://desakasomalangkulon.blogspot.com/2018/08/peta-potensi-desa-kasomalang-kulon.html>. Diakses 5 Oktober 2020
- Anonim. 2020. Kasomalang Subang. https://id.wikipedia.org/wiki/Kasomalang,_Subang Diakses 5 Oktober 2020
- Apandi, Muchidin, (1994), Teknologi Buah dan Sayur, Penerbit Alumni, Bandung.
- Buckle K.A., (1987), Ilmu Pangan, Penerjemah Hari Purnomo & Adiono, UI Press, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Minuman Sari Buah. SNI 3719:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Endris, Atma. 2020. Bertanam Jeruk Nipis dalam Pot. Hikam Pustaka: Yogyakarta.
- Evana Y. 2007. Kajian Pembuatan Sirup Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.

Setyabudi, Dondi. 2011. Teknologi Penghilang Rasa Pahit Jus Jeruk. Badan Litbang Pertanian. Sinar Tani. Edisi 1622 no.3431 tahun XLII.