

INOVASI KEMASAN “*FROZEN FOOD SINJU*“ UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK SELAMA PENYIMPANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA, DI KELURAHAN ARJOSARI, KECAMATAN BLIMBING, MALANG

Eddy Sumaryati ^{1*}, Mohamad Su'i¹, Nada Husniah Sofi¹

¹) Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama ,Malang

*Email Korespondensi: enny.dosenuwg@gmail.com

ABSTRAK

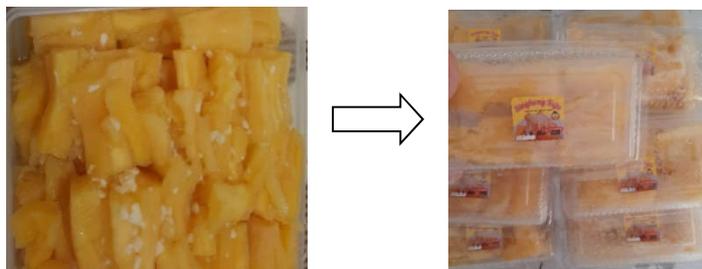
Sinju adalah singkatan dari Singkong Keju yang merupakan inovasi dari Singkong goreng dengan rasa keju dan krispy. Sinju ini terasa Krispy saat digigit tapi lembut di dalam dengan rasa gurih rasa keju dan ada taburan keju di atas nya. Dengan berjalannya waktu pada masa pandemi penjualan sinju dikembangkan dengan menjualnya dalam bentuk Frozen, siap goreng. Bahan kemasan yang digunakan untuk Sinju beku masih menggunakan mika biasa. Agar tekstur, rasa, dan warna makanan yang dibekukan tidak berubah, sebaiknya menggunakan kemasan kedap udara untuk makanan beku, Penggunaan Kemasan Vakum memiliki kemampuan untuk menjaga mutu produk. Mengingat Sinju frozen merupakan makanan beku yang setengah jadi maka perlu diperhatikan kemasannya agar terjaga mutunya.. Dengan inovasi kemasan beku Sinju menjadi Kemasan Vakum, maka Mitra perlu Alat Kemas Vakum. Pengemasan Vakum sebelum produk dibekukan bertujuan untuk menjaga kualitas produk dan memperpanjang daya simpan produk. Metodologi pelaksanaannya adalah musyawarah dengan mitra tentang masalah yang ada untuk mendapatkan persepsi yang sama, yaitu meningkatkan kualitas kemasan produk. Memberikan pelatihan pada mitra tentang tata cara menggunakan alat pengemas vakum dan pendampingan selama produksi dan pengemasan. Karya Utama dihasilkan produk Sinju Frozen dengan kualitas dan penampilan yang lebih baik sehingga Usaha Mitra lebih berkembang dan memiliki segment pasar yang lebih luas. Kesimpulannya adalah Kemasan Vakum pada Produk Frozen Sinju dapat menjaga mutu produk lebih terjamin, memperpanjang daya simpan, mengurangi ukuran suatu kemasan produk dengan bentuk yang fleksibel dan aman bagi kesehatan. Terdapat peningkatan pemahaman dan ketrampilan dalam aspek pengemasan dan daya simpan produk.

Kata Kunci: Sinju, frozen, Vakum, Kemas, Mutu

PENDAHULUAN

Sinju adalah singkatan dari Singkong Keju. Sinju merupakan inovasi dari Singkong goreng dengan rasa keju dan krispy. Pemilik industri rumah tangga produk SINJU ini adalah Ibu Ayuning, di Kelurahan Arjosari, Kecamatan Blimbing, kota Malang. Usaha Sinju ini merupakan usaha keluarga, karena tenaga kerja yang membantu usaha ini adalah suami dan familinya. Usaha Sinju dimulai pada tahun 2019 , dimana awal nya dengan menitipkan di warung warung dekat rumah dalam bentuk sudah siap saji (sudah di goreng). Dengan berjalannya waktu pada masa pandemi penjualan sinju dikembangkan dengan menjualnya dalam bentuk Frozen (makanan setengah jadi) yang siap goreng. Selama pandemi COVID-19 , *frozen food* atau makanan beku menjadi pilihan sebagian besar masyarakat, karena makanan ini dianggap sebagai salah satu makanan yang mudah diolah ketika berada di rumah saja dan dalam kondisi darurat. Sinju yang sudah dikemas mika dimasukkan freezer sebelum dipasarkan. Selain dititipkan di toko *frozen food* di kota Malang, Sinju juga dipasarkan lewat online. Produksi SINJU dilakukan 2 atau 3 hari sekali (tergantung jumlah stok yang ada). Sekali produksi membutuhkan singkong 10-15 kg, (menyesuaikan ukuran panci yang ada). Bahan baku singkong yang digunakan adalah singkong yang warnanya

kuning yang dibeli dari pasar Blimbing. Bahan lainnya adalah bawang putih, penyedap rasa jamur, mentega, garam, keju. Adapun cara pengolahan Sinju adalah sebagai berikut : Singkong dikupas dan di cuci bersih. Singkong yang sudah dipotong potong di rebus dengan air secukupnya dan diberi bumbu bawang, garam, penyedap jamur dan mentega. Singkong direbus sampai merekah, kemudian matikan kompornya. Setelah dingin Sinju dikemas dalam mika dan diberi label. Sinju yang sudah dikemas dimasukkan freezer, Singkong keju yang disimpan di *freezer* akan lebih tahan lama hingga satu bulan bahkan bisa lebih tergantung dari cara pengemasannya.. Sebaliknya jika tidak disimpan di dalam *freezer* maka singkong keju hanya bertahan sampai 24 jam saja. Namun demikian ada beberapa toko *frozen food* yang minta produk Sinju dalam kemasan vakum. Hal ini dikarenakan dengan menggunakan wadah yang tertutup rapat (vakum), maka tekstur, rasa, dan warna makanan yang dibekukan tidak berubah, sehingga kualitas produk lebih terjaga. Berdasarkan hasil survei dan diskusi yang dilakukan terhadap mitra, ditemukan beberapa masalah yang perlu segera dicarikan solusinya yaitu bahan kemasan untuk Sinju beku yang masih menggunakan mika biasa, sedangkan beberapa toko *frozen food* minta produk Sinju dalam kemasan vakum. Hal inilah yang kemudian menjadi prioritas utama untuk dicari solusinya. Memang dengan menggunakan wadah yang tertutup rapat (vakum), maka tekstur, rasa, dan warna makanan yang dibekukan tidak berubah. Kantong Plastik khusus vakum sangat baik untuk mengemas olahan beku karena sifatnya kedap udara yang berfungsi untuk mempertahankan produk makanan yang dikemas secara maksimal. Kelebihan dari plastik ini adalah sangat kuat dan tidak mudah sobek/pecah selama penyimpanan dalam kondisi beku. Untuk melakukan Inovasi kemasan produk beku Sinju menjadi kemasan vakum diperlukan alat kemas vakum (*vacuum sealer*). Cara menyimpan makanan yang dibekukan sebaiknya tidak dikemas dalam volume besar, tapi kemas dengan volume kecil saja. *New Vacuum sealer DZ-280/2SE* cocok sekali digunakan untuk pengemasan makanan kering atau produk basah yang mengandung minyak, seperti contoh pempek, rendang maupun bandeng presto, karena alat ini dilengkapi dengan tabung untuk pembuangan cairan. lebih kuat daya vacuumnya, bisa juga untuk produk kering seperti, nugget, empek-empek, bakso, buah-buahan, sayuran



Gambar 1. Proses Pengemasan (mika)

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra, adalah :

A. Musyawarah dengan Mitra

Pelaksana PROPENMAS melakukan musyawarah dengan Mitra untuk memperoleh persepsi yang sama dalam mendapatkan solusi mengatasi permasalahan yang menjadi prioritas bagi mitra yaitu Inovasi kemasan vakum pada produk beku Sinju sehingga diperoleh kesepakatan bersama:

- 1) Memberikan alat pengemas sesuai dengan kebutuhan Mitra yaitu Vacuum Sealer untuk kemasan produk beku yang aman untuk kesehatan.
- 2) Mendemonstrasikan alat yang diberikan pada mitra serta mengecek kemampuan alat.
- 3) Memberikan pelatihan pada mitra tentang tata cara menggunakan alat pengemas vakum sampai bisa mengoperasikan alat tersebut.



Gambar 2. Serah terima Mesin Pengemas Vakum DZ-280/2SE dengan Mitra

Spesifikasi alat :

Jenis Barang	: Vacum Sealer
Type	: DZ-280/2SE
Berat	: 3400 g
Lebar / Panjang Element Seal	: 4 mm / 28 cm
Dimensi Kemasan (P x L x T)	: (38 x 10 x 18) cm = 2 kg
Voltase	: 220 V / 50 Hz
Daya Listrik	: 350 Watt

B. Pendampingan

Melakukan pendampingan dalam produksi dan pengemasan vakum sehingga menghasilkan kemasan vakum yang lebih baik. Kelebihan dari plastic vakum selama penyimpanan beku sangat kuat dan tidak mudah sobek/pecah meskipun pada keadaan beku dalam waktu lama. Dengan menggunakan kemasan vacuum maka dapat mempertahankan mutu produk dalam jangka waktu penyimpanan yang cukup lama . Melakukan evaluasi dari hasil pendampingan selama dilakukan proses pemakaian alat . Hasil evaluasi ini digunakan untuk bahan membuat laporan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran yang sudah dicapai adalah :

1. Sudah dilakukan pendampingan selama proses produksi dan mendapatkan solusi untuk meningkatkan kualitas kemasan produk. Dengan kemasan vakum setidaknya memiliki kemampuan untuk menghalau oksigen yang mungkin saja masuk ke produk.. Oksigen yang masuk ke kemasan bisa sangat merusak kualitas produk karena mampu menumbuhkan bakteri yang ada di produk tersebut. Sebaiknya jangan menggunakan plastik atau wadah yang memang tidak diperuntukkan makanan yang masuk ke dalam freezer, atau bahkan tidak bisa digunakan untuk makanan sama sekali. Karena wadah jenis tersebut mengandung zat kimia yang dapat membahayakan kesehatan. Plastik nylon adalah bahan yang sangat direkomendasikan untuk kemasan *frozen food* karena mampu mempertahankan produk tetap dalam keadaan baik.



Gambar 3. Proses Produksi Sinju.

2. Sudah dihasilkan produk Singkong Keju Frozen dengan kualitas dan performance yang lebih baik, sehingga produksi Mitra lebih meningkat dan pemasarannya lebih luas. Kemasan Plastik Vakum pada produk Frozen Singkong Keju dapat menjaga mutu produk lebih terjamin, memperpanjang daya simpan, dengan bentuk yang fleksibel, mengurangi ukuran suatu kemasan produk dengan bentuk yang fleksibel dan aman bagi kesehatan. Dengan keemasan vakum Sinju frozen bisa meningkatkan produksinya untuk menambah stok barang bila sewaktu waktu ada permintaan pasar.



Gambar 4. Proses pengemasan vakum.

KESIMPULAN

Kemasan Plastik Vakum pada Produk Frozen Singkong Keju dapat menjaga mutu produk lebih terjamin, memperpanjang daya simpan, mengurangi ukuran suatu kemasan produk dengan bentuk yang fleksibel, serta aman bagi kesehatan. Dihasilkan Kemasan produk Singkong Keju Frozen dengan kualitas dan performance yang lebih baik sehingga IRT lebih berkembang dan memiliki segmentasi pasar yang lebih luas. Terdapat Peningkatan kuantitas dan kualitas produk, serta peningkatan pemahaman dan ketrampilan mitra dalam masalah pengemasan vakum produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Widyagama Malang sebagai pemberi dana sehingga dapat terlaksananya Program Pengabdian kepada Masyarakat. Terimakasih juga kepada Mitra atas kerja samanya, dan semua pihak yang telah membantu pelaksanaan program pengabdian ini.

REFERENSI

- [1] Anonim, (2019). Memahami Pengemasan Vacuum atau Hampa Udara. Powerpack Indonesia. <https://papadedeshop.com/blog/pengertian-pengemasan-vacuum-atau-hampa-udara>
- [2] Anton . (2009). Cassava, Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan . Jakarta. Penerbit GRASINDO, PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- [3] Dit.Jen. Bina Produksi Tanaman Pangan . (2002). Prospek dan Peluang Agribisnis Ubikayu. Jakarta. Direktorat kacang-kacangan dan umbi-umbian, Departemen Pertanian RI Djuwardi
- [4] Garjito, M., Djuwardi A dan Harmayani . 2013. Pangan Nusantara. Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana Prenada Media Group. Jakarta