

Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Kacang Mentik di Desa Bukit

^{1*}I Ketut Putu Suniantara, ²I Gede Eka Wiantara Putra, ³Samuel Hutajulu
Program Studi Sistem Informasi STIKOM Bali^{1,2}, Program Studi Sistem Komputer STIKOM Bali²
*Email: [1suniantara@stikom-bali.ac.id](mailto:suniantara@stikom-bali.ac.id), [2wiantara@stikom-bali.ac.id](mailto:wiantara@stikom-bali.ac.id)

RINGKASAN

Industri rumah tangga kacang mentik goreng yang digeluti oleh Ni Komang Arini merupakan usaha sampingan. Usaha ini sudah cukup lama dijalankan sekitar 2,5 tahun. Usaha mitra mengalami pasang surut tergantung dari permintaan pasaran terutama pada saat hari raya besar Agama Hindu. Kendala dalam proses produksi masih menggunakan alat yang sederhana dengan pemasaran produk yang dijual tanpa ada *label*. Pengemasan produk dilakukan hanya dengan merekatkan pada api lilin sehingga barang produksinya mudah melempem. Kacang mentik yang dihasilkan hanya rasa original tanpa campuran rasa hanya campuran garam saja. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu ingin membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produk sehingga tidak mudah melempem melalui proses pengemasan yang lebih baik dan menyediakan label sehingga produk yang dihasilkan lebih mudah dikenal oleh masyarakat serta pengolahan kacang dengan berbagai rasa. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sosialisasi, pemberian sumbangan alat produksi, pengolahan, pembuatan brand dan evaluasi. Pada tahap pengolahan diperkenalkan bahwa kacang mentik dapat dibuat dengan rasa pedas manis, balado, dan barbeque. Target lainnya mitra dibuatkan desain merk pada kemasan dengan nama “Kacang Mentik Khas Tebu” Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pengabdian, mitra menyatakan bahwa pengabdian yang dilaksanakan cukup membantu dalam pengembangan usahanya.

Kata kunci : industry rumah tangga, kacang mentik, pengemasan, label

SUMMARY

The home industry of fried mentik beans cultivated by Ni Komang Arini is an additional business. This business has been running for around 2.5 years. Constraints in the production process are still using simple tools with marketing products that are sold without labels. Packaging the product is done only by attaching it to the flame of the candle so that the product is easily sluggish. Mentik beans produced only original flavours without a mixture of flavours are just a mixture of salt. The purpose of this community service is to help solve the problems faced by partners, namely to increase the quantity and quality of products so that they are not easily sluggish through a better security process and provide labels so that the products are more easily recognized by the community and processing of various flavours. This service activity begins with socialization, donations of tools for production, processing, brand making, and evaluation. At the processing stage, it was introduced that mentik beans can be made with spicy sweetness, balado, and barbecue. Another target for partners is to make a brand design on the packaging with the name "Kacang Mentik Khas Tebu" Based on the evaluation results of service activities, the partner stated that the service carried out was quite helpful in the development of her business.

Key words: *The home industry, labels, Packaging, mentik beans*

PENDAHULUAN

Industri rumah tangga merupakan usaha yang biasanya dijalankan maksimal 3 orang karyawan. Jenis usaha yang satu ini memiliki ciri khas dalam hal modal yang minim, sebagian besar pemilik usaha adalah kepala rumah tangga, dan tenaga kerja berasal dari pihak keluarga tersebut. Usaha industri rumah tangga berupa makanan ringan seperti kripik, rempeyek, jajanan pasar, kerajinan tangan lainnya merupakan salah satu contoh usaha yang digeluti sebagai pekerjaan sampingan.

Usaha rumah tangga yang menjadi sasaran *ipteks* ini adalah usaha pengolahan kacang yang dilakukan oleh Ni Komang Arini. Usaha mitra dijalankan kurang lebih 2,5 tahun. Usaha olahan kacang yang digeluti oleh mitra adalah kacang mentik dan kacang kapri. Setiap harinya mitra mampu mengolah 5 kg bahan baku kacang. Produk yang dihasilkan hanya dikemas biasa tanpa label/merk dengan plastik yang direkatkan dengan bantuan api lilin. Padahal label atau kemasan memiliki peranan yang sangat penting.

Menurut Nugrahani (2015) label atau kemasan memiliki dua fungsi utama yaitu, 1). kemasan produk berfungsi sebagai media untuk melindungi produk dari berbagai kemungkinan yang dapat menjadi penyebab timbulnya kerusakan produk seperti cuaca, sinar matahari, jatuh, tumpukan, kuman, serangga dan lain-lain. 2). kemasan juga berfungsi sebagai alat untuk menyampaikan informasi mengenai produk yang bersangkutan.

Sedangkan menurut Susetyarsi (2012) menyatakan bahwa kemasan atau labeling memiliki pengaruh yang positif terhadap keputusan pembelian Mizone di Kota Semarang. Bentuk kemasan mempunyai pengaruh yang paling besar dibanding

variable lainnya. Produksi olahan kacang mitra dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Produk Mitra



Gambar 2. Pengemasan Produk Mitra

Pada Gambar 1 menunjukkan produk mitra belum memiliki label dan kemasan yang dilakukan sederhana. Sedangkan pada Gambar 2, mitra melakukan pengemasan dengan bantuan api lilin untuk merekatkan plastik kemasan. Selain itu olahan kacang yang dihasilkan mitra hanya memiliki rasa original atau hanya ditambahi garam saja, dimana selesai kacang digoreng didiamkan sebentar baru dikemas.

Pandangan yang berbeda menurut Adnyani *dkk* (2015), untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi dapat dilakukan dengan 1). Diversifikasi yaitu suatu upaya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi dengan cara mengembangkan atau menambah

keanekaragaman jenis hasil produksi. Contoh penerapan teori ini adalah di bidang industri minuman, yang awalnya hanya menghasilkan satu rasa, dalam rangka meningkatkan kuantitas produksi ditambah menjadi 5 rasa sehingga terdapat 5 pilihan bagi konsumen untuk menikmatinya. 2). Ekstensifikasi yaitu suatu upaya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dengan cara menambah faktor-faktor produksi. Contohnya dengan penambahan tenaga kerja, penambahan bahan baku atau penggantian mesin-mesin produksi dengan mesin yang lebih mutakhir. 3). Rasionalisasi yaitu suatu upaya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi dengan cara menerapkan sistem manajemen yang lebih efektif dengan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi.

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas yang menjadi permasalahan mitra yaitu bagaimana meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi yang dihasilkan oleh mitra dengan memperbaiki metode kerja, yakni dengan menerapkan ekstensifikasi yaitu memberikan bantuan berupa alat – alat produksi, diversifikasi yaitu menambah keanekaragaman jenis produk yang dihasilkan oleh mitra dan rasionalisasi, memanfaatkan teknologi dalam proses pengemasan.

METODE

Pada tahapan ini, dijelaskan pelaksanaan dari bagaimana tahapan – tahapan kegiatan pengabdian dilaksanakan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dimulai dengan sosialisai, memberikan sumbangan alat – alat produksi, pelatihan pengemasan dan pelatihan pengolahan produk dengan menambahkan bumbu rasa.

Pada tahap sosialisasi, mitra diberikan penjelasan mengenai tahapan yang akan dilaksanakan serta apa saja yang perlu disiapkan. Pada proses pengemasan, mitra dijelaskan penggunaan alat pres plastik.

Sedangkan pada tahap pengolahan dengan berbagai bumbu rasa yang terdiri dari 4 rasa. Pengolahan ini sendiri mitra dibantu oleh salah satu pengusaha kacang kapri yang sudah biasa menggunakan bumbu rasa.

PEMBAHASAN

Sesuai dengan metode pelaksanaan, tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian, yaitu:

a. Sosialisasi Kegiatan

Pelaksana kegiatan diawali dengan sosialisasi, dalam sosialisasi ini, dijelaskan tahapan – tahapan yang akan dilaksanakan. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk berdiskusi dengan mitra mengenai kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Peran, komitmen dan dukungan mitra sangat diperlukan untuk kelancaran dan keberhasilan kegiatan pengabdian.

b. Pemberian alat – alat produksi

Pada tahapan ini, mitra diberikan sumbangan hibah barang sebagai sarana untuk meingkatkan kuantitas produksi. Pemberian sumbangan alat – alat produksi dilakukan oleh tim pengusul yang dibantu oleh anggota pendukung. Pada tahapan ini juga, dilakukan pelatihan menggunakan alat yang diberikan, terutama cara menggunakan alat pres plastik dengan pengaturan panas, sehingga plastik yang digunakan tidak lengket pada alat pres.



Gambar 3. Penyerahan Alat – Alat Produksi

c. Pelatihan Pengolahan Kacang Mentik

Pelatihan pengolahan dengan bumbu rasa diberikan oleh narasumber. Pemberian rasa pada sebuah makanan/cemilan dapat diberikan sesuai dengan selera konsumen dan rasa kekinian. Pengolahan rasa kacang mentik untuk mitra akan diberikan pelatihan dengan memberikan rasa pedas manis, balado dan barbeque. Sebelum kacang digoreng bahan baku (biji kacang yang telah tumbuh) direndam dengan adonan rebusan santan untuk menjadikan kacang lebih gurih. Pemberian rasa ini diberikan setelah kacang tersebut digoreng dan didiamkan selama 30 menit. Bumbu rasa yang digunakan untuk balado dan barbeque merupakan bumbu pabrikan yang dibeli oleh mitra, sedangkan untuk bumbu pedas manis diberikan campuran olahan sendiri yang resepnya diberikan oleh narasumber.



Gambar 4. Pengolahan Kacang dengan Bumbu Rasa

d. Pelatihan Pengemasan

Pada pelatihan ini dilakukan dalam upaya meningkatkan kualitas kemasan dan pengemasan. Hasil produksi kacang mentik goreng mitra dikemas dengan menarik sehingga konsumen lebih tertarik. Labelling sendiri dibuat sederhana, karena berhubungan dengan *cost* dan daya jual ke konsumen sehingga kacang yang dijual tidak murah atau mahal. Adapaun labelling yang di pilih oleh mitra yaitu “Kacang Mentik Khas Tebu”. Selanjutnya lelabelling dicetak pada plastik kemasan yang berbagai ukuran sesuai dengan kebutuhan. Pada tahap pengemasan, pelatihan dilakukan dengan menggunakan pres plastik. Tujuan pelatihan ini, supaya kacang hasil produksi lebih tahan lama.



Gambar 5. Labeling Kacang Mentik Mitra

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, maka kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan tersebut adalah:

1. Mitra juga memahami bahwa label sangat penting dalam suatu pemasaran produksi.
2. Mitra memiliki beragam rasa produk yang bisa dipasarkan.
3. Proses pengemasan sudah dilakukan dengan alat yang lebih baik dan mampu mempercepat proses pengemasan
4. Mitra memerlukan dukungan perguruan tinggi untuk mendapatkan tambahan wawasan dan pengetahuan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada STMIK STIKOM Bali yang telah mendanai program pengabdian ini. Demikian juga kepada mitra kegiatan ini yaitu Ni Komang Arini atas kerjasama dan dukungannya terhadap program pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Andayani, Sri., Endro Tjahyono, Sajjo. 2014. Peningkatan Kuantitas Dan Kualitas Produk Pada Perajin Batik Dukuh Kupang Kota Surabaya. **Jurnal Pengabdian LPPM UNTAG**

Surabaya. Vol. 01, No. 01, hal 41 – 51

Nugrahani, Rahina. 2015. Peran Desain Grafis Pada Label Dan Kemasan Produk Makanan UMKM. **Jurnal Seni Imajinasi**. Vol. IX No. 2. Hal 127 – 136

Susetyarsi, Th. 2012. Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. **Jurnal STIE Semarang**. Vol. 4 No. 3 Hal. 19 – 28

<https://media.neliti.com/media/publications/132997-ID-kemasan-produk-ditinjau-dari-bahan-kemas.pdf>