Nomor : LPPM-UB/TTG-FTP/055/20

Teknologi Pengemasan Produk Makanan Camilan di UKM Sangga Mitra Kota Batu Dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produksi

Profil

Azimmatul Ihwah, S.Pd, M.Sc.

Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya
bhawiyuga@ub.ac.id

Afifah Ulfa

Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya

PRODUK LUARAN TTG

Teknologi Pengemasan

NAMA MITRA

UKM Sangga Mitra Kota Batu

Diskripsi Produk

Pelaku usaha mengeluhkan mengenai kendala mengemas menggunakan alat yang sangat sederhana, yaitu karena membutuhkan waktu yang lama sehingga mereka tidak dapat menghasilkan produk dengan kuantitas yang besar. Padahal jika mampu mengemas produk lebih banyak, maka untung yang mereka peroleh juga akan lebih banyak. Permasalahan lainnya adalah produk mereka tidak dapat dikonsumsi karena terdapat lubang pada saat mengemas sehingga produk menjadi melempem. Mengemas menggunakan api pada lilin juga tidak aman digunakan karena bahaya terbakar jika terjadi kelalaian, misal karena mengantuk.

Latar Belakang

Songgokerto adalah sebuah kelurahan di Kota Batu, Jawa Timur. Desa ini terletak di sebelah barat Kota Batu dan merupakan tempat peristirahatan yang populer bagi para wisatawan di Kota Batu. UKM “Sangga Mitra” merupakan salah satu unit usaha yang berada di Desa Songgokerto Jalan Trunojoyo Gang 2 Kecamatan Batu, Kota Batu dengan Ibu Lastri penanggung jawab usaha. UKM Sangga Mitra mengakomodir beberapa PKK dan kelompok Tani. Anggota UKM dari PKK sekitar 20 orang, sedangkan dari Kelompok Tani sebanyak 5 orang.

Metode

Teknologi pengemasan dengan menggunakan media panas, pada umumnya menggunakan elemen untuk bisa melekatkan antara plastik satu dengan lainnya dimana idealnya kebocoran harus nol. Hal-hal yang harus diperhatikan:

1. Kontaminasi dari produk pada daerah *sealing*
2. Temperatur, waktu dan tekanan
3. Kondisi sealer di mesin pengemas: lekat, tak rekat, rusak (berlubang)
4. Kekuatan rekat laminasi, bila laminasi

Macam-macam kontaminasi yang menimbulkan kebocoran:

a. Tepung/partikel halus - juice
b. Lemak - susu
c. Minyak - kecap
d. Air

Kondisi *sealing* dipengaruhi oleh:

- Jenis alat dan pengaturannya
- Setting yang tidak tepat

Temperatur sealing yang terlalu tinggi mengakibatkan:

✓ Kerut pada kemasan
✓ Sobek
✓ sealer lengket, sehingga memperlemah seal
✓ pemborosan energi
✓ penipisan *sealant*
✓ kekuatan menurun

Temperatur *sealing* yang kurang panas :

➢ melemahnya daya rekat (laminasi)
➢ Sealing mudah terbuka
➢ Kekuatan menurun

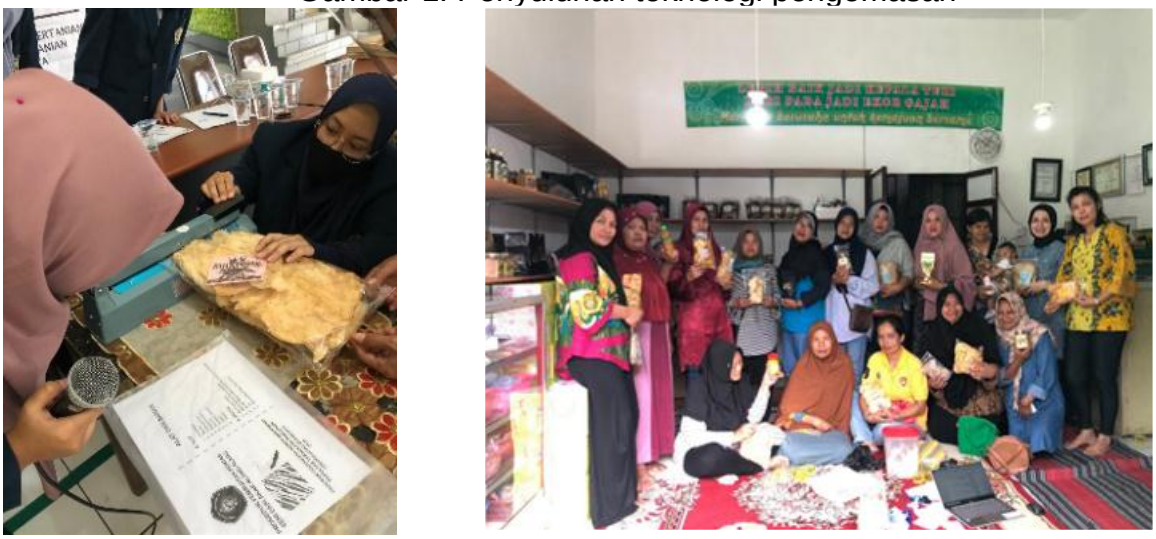
Hasil dan Manfaat

Beberapa hasil dan manfaat yang diperoleh mitra dari diseminasi TTG ini, yaitu:

1. Masyarakat membutuhkan edukasi mengenai bentuk dan desain kemasan yang baik dan informatif.
2. Masyarakat membutuhkan pengetahuan mengenai teknologi tepat guna yang sederhana dan dapat digunakan untuk memudahkan dalam proses produksi.
3. Masyarakat membutuhkan pendampingan terhadap proses produksi maupun pemasaran yang baik dengan diberikan wacana dan solusi mengenai permasalahan pada usaha mereka.
4. Masyarakat merasakan dampak yang signifikan mengenai kegiatan pengabdian kepada masyarakat terhadap usaha mereka.

TTG dan Spesifikasi Produk

Gambar 1. Penyuluhan teknologi pengemasan



Gambar 2. Praktik menggunakan alat pengemas

Gambar 3. Penyerahan alat pengemas