

PELATIHAN TEKNIK PENGEMASAN PRODUK YOGHURT DI PONPES RAUDHATUL MADINAH - JUNREJO - BATU

Prayitno¹, Diana Rachmawati², Mufid³, Silvia Rahmi Ekasari⁴, Fina Andika Frida Astuti⁵

^{1,2,3,4} Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Malang

⁵ Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Malang

Email¹: prayitno@polinema.ac.id

ABSTRACT

Raudhatul Madinah Islamic Boarding School (Ponpes) is one of the Islamic Boarding Schools in Batu City that implements entrepreneurship-based learning. The students of the Ponpes are generally orphans who come from several areas in East Java. In addition to attending general education at SMP/MTs, and SMU/MA, the students also receive entrepreneurship learning at the Ponpes. Some entrepreneurial activities include: a yoghurt production business, a sheep farming business, a vegetable farming business, and a catering business. However, in these entrepreneurial activities, there are still many things that need to be improved and developed both in terms of quality and quantity of production. The purpose of the training is to provide knowledge and skills to the students and managers of the Ponpes about yoghurt product packaging techniques. With this training, it is hoped that the quality and quantity of yoghurt product packaging can be improved and developed. The training materials include, among others: selection of packaging types, packaging techniques, storage techniques and handling of packaging. While the training methods are lectures/discussions, packaging practices, and mentoring/consultation. The training results showed that the training participants (students and managers of Islamic Boarding Schools) experienced an increase in their knowledge and skills in packaging yoghurt products, which was marked by the selection and handling of packaging and how to pack yoghurt products properly and correctly during practice. In addition, there was an increase in enthusiasm, enthusiasm, and desire to know and expectations from the participants.

Keywords: *Islamic Boarding School, Packaging, Students, Training, Yogurt*

1. PENDAHULUAN

Pondok Pesantren (Ponpes) Raudhatul Madinah merupakan salah satu pondok pesantren di Kota Batu yang menerapkan pembelajaran pesantren berbasis wirausaha, dimana para santri selain mengikuti pembelajaran di sekolah – sekolah umum, para santri juga mendapatkan pembelajaran kewirausahaan di Ponpes baik pembelajaran dalam bentuk teori, praktek maupun berwirausaha secara langsung dengan berbagai jenis produk usahanya. Saat ini, Ponpes Raudhatul Madinah memiliki 30 orang santri yang berasal dari berbagai kota diluar Kota Batu dengan latar belakang ekonomi kurang mampu/dhuafa, yatim piatu. Para santri mengikuti pendidikan SMP/MTs dan SMU/MA di wilayah Kota Batu. Selain itu para santri juga mengikuti pembelajaran di Ponpes dengan materi pembelajaran keislaman dan kewirausahaan. Dengan pola pembelajaran seperti

ini diharapkan para santri di Ponpes Raudhatul Madinah memiliki pengetahuan umum dan agama serta ketrampilan kewirausahaan yang selanjutnya diharapkan dapat hidup mandiri di tengah masyarakat. Hal ini sangat relevan dengan visi dan misi dari Ponpes Raudhatul Madinah yaitu mencetak kader Da'i terutama dari kalangan yatim dan dhuafa yang profesional, berakhlak, dan berwawasan luas, serta memiliki kepekaan sosial, berjiwa wirausaha, guna mewujudkan misi Rahmatan Lil'Alamin. Beberapa program dan kegiatan kewirausahaan, antara lain: berternak domba, produksi yoghurt, catering, produksi hand sanitizer, produksi pupuk bokashi, dan lainnya, dengan area pemasaran produk sekitar Kota Batu. Namun demikian, para santri dalam pelaksanaan kewirausahaan masih dihadapkan pada berbagai permasalahan, antara lain: pengetahuan dan ketrampilan produksi, strategi pemasaran, budaya

kerja, nilai dan *attitude* bisnis. Untuk mengatasi kendala tersebut pihak Ponpes telah mengadakan kerjasama dengan berbagai pihak secara berkesinambungan, salah satunya adalah dengan Jurusan Teknik Kimia – Polinema.

Hasil survey dan identifikasi permasalahan terhadap kegiatan kewirausahaan khususnya produksi yoghurt menunjukkan bahwa terdapat **permasalahan** pokok yang dihadapi oleh pihak pengelola pondok dalam penerapan pembelajaran kewirausahaan bagi para santri, antara lain: teknik pengemasan (*packging*) produk yoghurt maupun teknik pemasaran, dimana saat ini produk yoghurt dikemas dengan menggunakan teknik pengemasan yang kurang higienis, kurang aman, dan kurang menarik sehingga berdampak pada tingginya kegagalan produk, menurunnya nilai penjualan, dan menurunnya daya saing produk.

Disamping itu dengan teknik penjualan/pemasaran yang konvensional semakin berkurangnya cakupan pangsa pasar. Untuk itu **tujuan** pelatihan adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan para pengelola pondok dan santri dalam mengemas dan memasarkan produk yoghurt yang baik dan benar sesuai standart yang ditetapkan.

2. KAJIAN LITERATUR

Yoghurt adalah makanan fermentasi dari susu yang memiliki kandungan probiotiknya tinggi. Proses fermentasi ini melibatkan asam laktat, yang membuat protein susu mengental dan memberikan rasa serta struktur khas pada yoghurt. Yoghurt dikenal sebagai makanan sehat yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan, karena dapat meningkatkan jumlah bakteri baik dalam usus. Beberapa manfaat dari yoghurt, antara lain: meningkatkan sistem imunitas, mengurangi risiko tekanan darah tinggi, mencegah osteoporosis, meningkatkan kesehatan mental, baik bagi konsumen yang intoleran terhadap laktosa, dan mengurangi resiko tekanan darah tinggi [1]. Namun demikian hingga saat ini produk yoghurt masih kurang diminati oleh sebagian besar masyarakat dibanding produk sejenis (yakult)[2]. Salah satu faktor yang menyebabkan yang menyebabkan yoghurt kurang diminati oleh konsumen adalah faktor kemasan produk, dimana dengan berbagai jenis dan bentuk kemasan produk yoghurt yang masih tergantung pada “sense” produsen[3].

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan,

disimpan, dijual, dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran)[4][5].

Beberapa makanan dan minuman yang dijual di pasaran sering menggunakan kemasan dari bahan non-food grade. Food grade sendiri adalah standar untuk menguji kelayakan sebuah material yang digunakan untuk kelengkapan makanan, salah satunya adalah kemasan yang membungkus makanan tersebut. Ketika jenis kemasan tergolong non-food grade, ini artinya kemasan tersebut berpotensi memicu bahaya bagi kesehatan tubuh[6].

Fungsi dan tujuan pengemasan adalah agar makanan/minuman tetap bersih dan layak dikonsumsi serta sebagai media promosi pada konsumen[4]. Untuk itu makanan/minuman harus tetap bersih dan mudah dalam penanganannya. Adapun kriteria suatu makanan/minuman memiliki kemasan yang baik adalah tidak mengandung bahan berbahaya, efektif saat digunakan, dan desainnya menarik. Beberapa bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengemas makanan/minuman antara lain: plastik, kertas, dan kaca[7].

Langkah – langkah proses pengemasan makanan/minuman yang baik adalah[6]:

- Menentukan bentuk kemasan
- Memilih bahan kemasan
- Membuat desain
- Mengemas makanan/minuman
- Menutup rapat makanan/minuman

3. METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu teknik pengemasan dan teknik pemasaran, maka solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah memberikan pelatihan dan pendampingan teknik pengemasan produk yoghurt maupun teknik pemasaran yoghurt. Untuk itu pelatihan dirancang dalam bentuk kegiatan sebagai berikut:

- Penyampaian materi dalam bentuk ceramah/presentasi,
- Diskusi,
- Praktek pengemasan & pemasaran,
- Bimbingan dan konsultasi pendampingan
- Evaluasi pelaksanaan pelatihan.

Materi pelatihan meliputi pemilihan jenis kemasan, kelebihan dan kekurangan masing – masing jenis kemasan, teknik pengemasan, teknik

penyimpanan, dan teknik penanganan kemasan. Sedangkan materi teknik pengemasan meliputi penyusunan strategi pemasaran, pemilihan media pemasaran, dan pembuatan media pemasaran *online* (WA bisnis, Instagram).

Peserta pelatihan adalah para pengelola Ponpes, dan satri Ponpes sebanyak \pm 30 peserta. Sedangkan *trainer*/narasumber pelatihan adalah para dosen Jurusan Teknik Kimia – Polinema yang dibantu oleh para mahasiswa peserta MBKM. Pelatihan dilaksanakan di Ponpes Raudhatul Madinah – Junrejo – Batu, dengan periode pelaksanaan secara periodik selama 6 bulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan berlangsung di ruang pertemuan Ponpes Raudhatul Madinah, yang diawali dengan presentasi oleh Pelaksana PkM tentang pemilihan jenis kemasan, teknik pengemasan, teknik penyimpanan dan penanganan kemasan. Kemudian dilanjutkan dengan pameri ke-2 yang mempresentasikan tentang teknik pemasaran produk yoghurt dengan menggunakan media pemasaran *online* (WA bisnis, Instagram). Selanjutnya dilakukan diskusi dengan para peserta pelatihan tentang berbagai hal terkait dengan pengemasan dan pemasaran produk yoghurt. Sebagai bahan pelatihan berupa modul pelatihan, bahan praktek pembuatan yogurt, dan HP sebagai bahan praktek untuk pembuatan media pemasaran *online*.



Gambar 1. Penyiampaian Materi Pelatihan

Pelatihan dilanjutkan dengan praktek teknik pengemasan produk yoghurt, dimana para peserta pelatihan didampingi oleh instruktur untuk memilih kemasan dan menggunakannya untuk mengemas beberapa jenis produk yoghurt, baik kemasan dalam bentuk botol plastik, kemasan botol kaca maupun kemasan sachet. Demikian juga cara penanganan kemasan, peserta diberikan praktek cara menangani kemasan yang baik dalam bentuk *sterofoam box*, maupun kulkas. Selanjutnya juga dilakukan praktek pembuatan media pemasaran menggunakan media Instagram maupun WA bisnis. Hasil praktek menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sangat antusias, gembira dan semangat dalam mengikuti kegiatan praktek walaupun ada sebagian peserta yang membutuhkan adaptasi dalam memahami dan terampil dalam membuat media pemasaran Instagram maupun WA bisnis.

Namun demikian melalui proses pendampingan dan konsultasi setelah pelaksanaan pelatihan maka ketrampilan dan pengetahuan peserta tentang teknik pengemasan dan teknik pemasaran dapat ditingkatkan hingga peserta mampu mengemas dan memasarkan produk secara mandiri. Pada akhir pelatihan dilakukan evaluasi kegiatan melalui pengisian *quisener* dan pemberian (*hibah*) perangkat peralatan kemasan produk yoghurt dari tim pelaksana kepada pimpinan Ponpes.

Table 1. Profil Partisipasi Peserta Pelatihan

Kriteria Penilaian	%
1. Solusi penyelesaian masalah mitra	86
2. Peningkatan ketrampilan peserta	80
3. Peningkatan pengetahuan peserta	75
4. Tingkat kepuasan peserta	90
5. Keberlanjutan program	80

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (>75 %) mendapatkan peningkatan pengetahuan, ketrampilan, dan pelatihan ini dapat memberikan Solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh peserta, dengan Tingkat kepuasan peserta atas pelatihan ini sebesar 90%, dan 80% peserta berharap untuk diadakan pelatihan yang sejenis.

5. SIMPULAN

Dengan adanya kegiatan PkM ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi mitra berupa peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam memilih dan menggunakan kemasan produk yoghurt yang baik, benar dan aman serta

mampu memasarkan produk dalam media pemasaran online (WA bisnis, Instagram)

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik Negeri Malang c.q UPT P2M yang telah memberikan dukungan dana bagi pelaksanaan PkM reguler tahun 2023.

DAFTAR REFERENSI

- [1] S. Koswara, “Teknologi Pembuatan Yoghurt,” *eBookPangan.com*, pp. 1–14, 2009, [Online]. Available: <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf>
- [2] F. V. Marpaung, “Proses Produksi Yoghurt dan Cara Pengemasan Yoghurt di PT. Bukit Baros Cempaka,” *Lap. Kerja Prakt.*, vol. 1, pp. 1–40, 2018.
- [3] R. A. dan T. Sophia, “Manajemen strategi labeling produk olahan makanan ringan pada usaha kecil menengah (UMKM) Di Desa Rantau Puri,” *BERSAMA J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 72–86, 2024, doi: 10.25130/sc.24.1.6.
- [4] A. Syukri, “Fungsi dan Peranan Pengemasan Pangan,” in *Pengemasan Pangan*, 2011, pp. 1–36.
- [5] BPOM, *Pedoman pemilihan jenis kemasan pangan*, vol. 1. 2014.
- [6] S. Ropikoh, W. Widjayanti, M. Idris, G. M. Nuh, and M. Z. Fanani, “Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan,” *J. Ilm. Pangan Halal*, vol. 6, no. 1, pp. 30–38, 2024, doi: 10.30997/jiph.v6i1.12668.
- [7] R. Syarief, “Pengemasan dan perlindungan mutu Bahan Pangan,” in *Pengemasan Pangan*, 2007, pp. 1–27.