

## *Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan Bandeng Kemasan Vakum*

*Herlina<sup>a\*</sup>, Siti Mundari<sup>b</sup>*

*<sup>a,b</sup> Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Surabaya, Indonesia*

*\*corresponding author: herlina@untag-sby.ac.id*

### **Abstract**

*Delta Presto SMEs is a SMEs that is engaged in the production of processed Bandeng fish. The products sold are fried bandeng fish, presto bandeng fish, bandeng fish brains, smoked bandeng fish. The problems experienced by SMEs are for presto bandeng fish products, the vacuum sealer owned by SMEs is old and often damaged, the suction power is low so the products can not last long, only about 7 to 9 days. The second problem is that the box used as packaging for fried bandeng fish is not laminated so that the oil seeps out of the box and the box packaging becomes oily on the top and bottom. To overcome these problems, a new vacuum sealer was procured and also a packaging design using a laminated box. The results of the new vacuum sealer can make the product last longer between 2 to 3 months because the suction power is stronger, besides that it also speeds up the production process because it can be used to vacuum two packs of pressure bandeng fish. The results of the laminated box design can improve the aesthetic appearance of the fried bandeng fish box.*

*Keywords: fish; vacuum sealer; packaging; bandeng; laminated box*

### **1. Pendahuluan**

*Pandemi Covid-19 terjadi diseluruh dunia, tidak terkecuali di Indonesia. Covid-19 ini menelan korban yang tidak sedikit. Untuk menekan penyebaran yang lebih cepat maka pemerintah memberlakukan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar). Dengan adanya PSBB, sekolah diharuskan meliburkan siswanya dari tingkatan Sekolah Dasar sampai dengan Perguruan Tinggi. Dengan liburunya sekolah menyebabkan rentetan usaha terkait di sekitar sekolah ikut terimbas. Bagi dunia usaha dihimbau untuk melakukan WFH (Work From Home). Toko-toko banyak yang tutup karena tidak ada orang yang keluar rumah atau memang dilarang keluar rumah, usaha transportasi umum dilarang beroperasi sementara,*

restoran diharuskan membatasi usaha hanya boleh drive thru dan tidak boleh menerima makan di tempat. Kondisi ini menyebabkan ekonomi masyarakat menjadi terhambat. Omset UKM menurun drastis bahkan banyak juga yang terpaksa menutup usahanya karena distributor hasil produksinya tutup. Salah satu UKM yang terimbas adalah UKM Olahan Ikan Bandeng yang didirikan oleh Bapak Rio Untoro. Sebelum terjadinya Pandemi Covid-19 penjualan per bulan rata-rata mencapai 1.237 ekor. Sejak terjadinya pandemi covid-19 ini penjualan menurun drastis menjadi rata-rata 386 ekor per bulan atau turun sekitar 69%, dengan kata lain tinggal 31% saja. Hal ini tentu sangat menekan kehidupan UKM.

Selain masalah penjualan yang menurun, permasalahan lain yang terjadi dari UKM ini adalah alat vacuum sealer yang sudah tua/usang, alat vacuum sealer yang juga sudah tua dan sering rusak, daya hisap vacuum sealer yang rendah menyebabkan bandeng tidak tahan lama, hanya mampu bertahan sekitar 7 sampai 9 hari, disamping itu juga alat vacuum sealer yang kecil hanya mampu dipakai untuk memvakum 30 ekor bandeng. Permasalahan berikutnya, kardus yang digunakan sebagai kemasan bandeng goreng tidak menggunakan laminasi sehingga kotak menjadi sangat berminyak dan terlihat kotor.

Untuk mengatasi permasalahan yang ada maka dilakukan pengadaan alat vacuum sealer agar bandeng presto bisa dikemas dengan baik dan awet karena vacuum sealer yang ada sekarang dayanya terlalu kecil sehingga daya serap kurang maksimal yang menyebabkan produk kurang tahan lama dan juga pemakaian tidak dapat lebih dari 30 ekor karena sealer tidak kuat dan akan rusak. Kemasan dengan laminasi yang menarik agar menarik minat konsumen untuk membeli dan sebagai pemicu dari produk UKM ini. Berikut adalah alat produksi yang digunakan selama ini.



Gambar 1. Vacuum Sealer (Lama)



Gambar 2. Kardus kemasan tampak dalam



Gambar 3. Kardus kemasan tampak luar

Jika melihat manfaatnya yang luar biasa terhadap kesehatan maka ikan bandeng ini sebetulnya dibutuhkan oleh banyak orang.. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Melihat potensi usaha pengolahan ikan bandeng ini dimana sejalan dengan program pemerintah untuk meningkatkan konsumsi ikan maka untuk memperlus usahanya, UKM ini memerlukan peralatan yang layak dan memadai maka sangat dimungkinkan omset usaha dapat meningkat lagi. Dengan PKM ini, diharapkan UKM bisa bangkit kembali dari keterpurukan yang disebabkan Covid 19.

## 2. Metode

Pihak yang terlibat dalam program ini adalah Tim PKM-Untag Surabaya, Mahasiswa Untag Surabaya, LPPM Untag Surabaya dan UKM Olahan ikan Bandeng, yaitu UKM Delta Presto, Sidoarjo.

Metode dan tahapan dalam penerapan teknologi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan kepada UKM yaitu :



1. Pengadaan alat vacuum sealer yang dayanya lebih besar dan kapasitas lebih besar
2. Pengadaan kemasan untuk packing dengan tampilan menarik dan laminasi.

### 3. Hasil dan Diskusi

Kegiatan pertama yang dilakukan untuk membantu UMKM Delta Presto adalah dengan melakukan pengadaan alat vacuum sealer. Dengan menggunakan alat vacuum sealer yang baru, kualitas kemasan bandeng presto vakum menjadi lebih baik karena alat yang baru memiliki daya hisap yang lebih kuat dibandingkan alat sebelumnya. Menggunakan alat vacuum sealer yang lama, produk bandeng presto vakum bertahan sekitar 7 sampai 9 hari, sedangkan menggunakan alat vacuum sealer yang baru, produk bandeng presto vakum dapat bertahan selama 2 sampai 3 bulan. Selain itu proses pengerjaan menggunakan alat vacuum sealer baru lebih cepat karena sekali jalan, mesin dapat memvakum 2 ekor bandeng sekaligus (2 kemasan vakum) sedangkan menggunakan alat vacuum sealer yang lama, bandeng yang bisa divakum hanya satu dan itupun perlu proses merapikan plastik vakumnya dulu sebelum mesin dijalankan. Disamping keunggulan yang dimiliki oleh alat vacuum sealer baru, ada sisi kelemahannya yaitu bentuk bandeng presto kemasan vakumnya tidak rapi jika dibandingkan alat vacuum sealer yang lama. Tetapi sejauh ini tidak ada komplain dari pelanggan, justru pelanggan lebih menyukai kemasan vakum menggunakan alat yang baru.



Gambar 4. Alat Vacuum Sealer (Baru)

Selain serah terima alat vacuum sealer, tim PKM juga melakukan serah terima kemasan box laminasi bandeng presto.



Gambar 5. Box kemasan laminasi bandeng presto tampak dalam



Gambar 6. Box kemasan laminasi bandeng presto tampak luar

Menggunakan kemasan yang berlaminasi membuat penampilan kotak bandeng goreng menjadi lebih bersih karena tidak ada noda minyak di atasnya.

#### 4. Kesimpulan

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat di UKM Delta Presto Sidoarjo yang telah terealisasi adalah pengadaan alat vacuum sealer dan kemasan box laminasi bandeng presto. Menggunakan alat vacuum sealer yang baru membuat produk bandeng presto kemasan vakum menjadi tahan lebih lama. Penggunaan kemasan box laminasi untuk kemasan

*bandeng goreng menjadikan penampilan kotak menjadi lebih bersih dibandingkan dengan menggunakan box kemasan lama yang tidak berlaminasi.*

## Ucapan Terima Kasih

*Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Yayasan Perguruan 17 Agustus 1945 Surabaya atas pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Hibah Perguruan Tinggi dan kepada LPPM Untag Surabaya.*

## Referensi

- Alma, Buchari, Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum, Edisi Revisi, Cetakan Kesepuluh, Penerbit Alfabeta, Tahun 2016.*
- Andi Rohmansyah, N. A., Nurdyansyah, F., & Prastiwi, B. K. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui IbM Pelatihan Olahan Limbah Tahu Di Desa Drono Ngawen Klaten. Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis, 21(11).*
- Adawyah, R. (2008). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. ed. 1, cet. 3. Bumi Aksara: Jakarta.*
- Afrianto, I. E., & Liviawaty, I. E. (1989). Pengawetan dan pengolahan ikan. Kanisius.*
- Girard, J. P. (1992). Technology of meat and meat products. New York. Ellis Horwood.*
- Himawati, E. (2010). Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redistilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan sensoris ikan pindang Layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan.*
- Keller, Kotler, Kevin Lane, Philip, Manajemen Pemasaran, Edisi Tiga Belas Jilid 1, Penerbit Airlangga, Tahun 2009.*
- Mulyati, D. S., & Bachtiar, I. (2014). IbM Kelompok Kegiatan di Komplek Budi Indah Kelurahan Pasirkaliki Kecamatan Cimahi Utara Kota Cimahi. Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi, 4(1), 341-348.*
- Pasaribu, A. M. (2004). Kajian sistem modular pada usaha tani ikan bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) di Sulawesi Selatan. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 7, 187-192*

- Rasydta, H. P. (2013). *Penggunaan asap cair tempurung kelapa dalam pengawetan ikan Bandeng (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang)*.
- Robert L. Mott. (2009). *Elemen- Elemen Alat Dalam Perancangan Mekanis Buku 1*. Yogyakarta.
- Saparinto, C. (2007). *Membuat aneka olahan bandeng*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumarwan, Ujang, *Perilaku Konsumen, Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran, Edisi Ketiga, Cetakan Pertama, Penerbit Ghalia Indonesia Jakarta, 2009*.
- Umar, H. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Widyastuti, D. A., & Nurdyansyah, F. (2019). *Pemberdayaan Wanita Tani Kabupaten Kudus dalam Pembuatan Saus Cabai (Capsicum annuum)*. *Jurnal Surya Masyarakat*, 1(2), 81-85.
- Yahono, S. B. (2004). *Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan Secara Tradisional dalam Upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan di Kabupaten Jepara (Doctoral dissertation, program Pascasarjana Universitas Diponegoro)*.