

UPAYA PENINGKATKAN NILAI JUAL PRODUK MAKANAN TRADISIONAL DI DESA PANYINGKIRAN MELALUI CARA PENGEMASANNYA

Dian Indira¹, Kamerlia Gantrisia¹, dan Heni Radiani²

¹Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran

²Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran

E-mail: Dian.indira@unpad.ac.id, K.gantrisia @unpad.ac.id, Heni.radiani@unpad.ac.id)

ABSTRAK. Desa Panyingkiran berada di wilayah Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan skema Prioritas yang kami lakukan bertujuan meningkatkan Usaha Kecil dan Menengah (UKM), khususnya pengusaha makanan ringan tradisional Kelompok Usaha “Ginangjar”, sebagai salah satu UKM terbesar di Desa Panyingkiran. Produksi dari kelompok usaha ini berupa kerupuk aci, keripik singkong, dan keripik nangka. Dalam pengemasan dan pemroduksian makanan ringan dilakukan kombinasi secara semi tradisional sehingga pengetahuan dalam hal prinsip pengolahan dan jenis kemasan yang tepat perlu ditingkatkan. Melalui diseminasi informasi tentang karakteristik produk serta cara penentuan jenis kemasan yang sesuai dengan makanana ringan yang diproduksi, serta melalui pembekalan berupa pelatihan pengemasan diharapkan dapat mendorong UKM Kelompok “Ginangjar” untuk mengembangkan usahanya.

Kata kunci: pengemasan; produk; makanan; peningkatan; usaha

ABSTRACT. Panyingkiran Village is located in the Purwadadi District, Subang Regency. Community Service Activities with our “Prioritas” scheme aim to improve Small and Medium Enterprises (‘Kecil Menengah’), especially traditional snack entrepreneurs “Ginangjar” Business Group, as one of the largest UKM in Panyingkiran Village. Productions from this business group are traditional foods like ‘aci’ crackers, cassava chips, and jackfruit chips. In the packaging and production of snacks, a semi-traditional combination used so that processing principles and the right type of packaging are potential to be developed. This business group should have knowledge in those principles to improve it’s products. Through the dissemination of information about the product characteristics and how to determine the right type of packaging and also packaging training, “Ginangjar” business group can be encouraged in order to develop their business.

Key words: packaging, products, food, improvement, effort

PENDAHULUAN

Kabupaten Subang merupakan wilayah Provinsi Jawa Barat yang terletak di sebelah utara dengan luas keseluruhan 205.176 hektar. Dengan curah hujan yang cukup setiap tahunnya, serta tersedianya lahan subur, dan juga banyaknya aliran sungai, sehingga Kabupaten Subang ini tergolong daerah agraris dengan digunakannya sebagian besar lahan di kabupaten ini untuk pertanian. Salah satu contoh ialah Kecamatan Purwadadi yang merupakan salah satu kecamatan di antara 30 kecamatan yang ada di Kabupaten Subang dengan luas wilayah 9.534 ha, yang terdiri dari areal lahan untuk sawah 1.307 ha dan areal tanah kering 8.227 ha. Kecamatan Purwadadi ini terkenal dengan komoditi rambutan dan agroindustri yang memasok kebutuhan lokal, regional, dan nasional (lihat Profil Kabupaten Subang). Desa Panyingkiran sebagai salah satu desa di Kecamatan Purwadadi pada awalnya memiliki lahan-lahan pertanian yang luas namun saat ini telah beralih fungsi dengan dibangunnya pabrik-pabrik besar, seperti juga di banyak wilayah Kabupaten Subang yang telah mengarah pada kawasan industri. Hal ini sejalan dengan perubahan zaman bahwa negara agraris yang mayoritas penduduknya adalah kaum petani mengalami perubahan menjadi negara industri. ([\[pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_a72f90e7f9_BAB%20IIBAB%20II%20PROFIL%20KABUPATEN%20SUBANG.pdf\]\(http://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_a72f90e7f9_BAB%20IIBAB%20II%20PROFIL%20KABUPATEN%20SUBANG.pdf\)\)](http://sippa.ciptakarya.</p></div><div data-bbox=)

Meskipun telah dijelaskan sebelumnya bahwa di negara agraris lahan-lahan telah beralih fungsi dan mengarah pada kawasan industri dengan berdirinya pabrik-pabrik besar di wilayah tersebut, tetapi di beberapa wilayah di Kabupaten Subang, termasuk di Desa Panyingkiran, Kecamatan Purwadadi yang penduduknya masih tetap mempertahankan profesi mereka sebagai petani karena daerah inipun sejak lama dikenal sebagai pemasok rambutan tertinggi di Jawa Barat.

Dari hasil observasi yang dilakukan selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Purwadadi tersebut, lahan pertanian di daerah ini masih luas serta dan lahannya cocok untuk pembudidayaan tanaman buah-buahan seperti: rambutan, nanas, nangka, dan sejenisnya. Dengan hasil buah yang berlimpah, para pengrajin makanan telah melihat peluang untuk memanfaatkan buah-buahan tersebut dan mengolahnya menjadi keripik rambutan dan nanas. Tentunya hal ini memberi dampak positif tidak saja untuk pengusahaan makanan olahan dari buah-buahan tetapi juga petaninya sendiri untuk menghindari buah-buahan yang menumpuk dan membusuk karena sarana transportasi pengangkutan

yang belum memadai serta sebagian besar ruas jalan antar-kecamatan dalam kondisi rusak. Di samping itu, tidak adanya gudang penyimpanan buah-buahan dengan suhu tertentu. Di Desa Panyingkiran terdapat produk usaha kecil masyarakat (UKM) dengan produksi yang paling banyak adalah kurupuk aci. Dengan demikian, dengan melihat sumber daya manusia (SDM) dan sumber daya alam (SDA) yang tersedia, dapat disimpulkan bahwa Desa Panyingkiran merupakan desa yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan khususnya dalam bidang produk makanan tradisional.

Untuk masyarakat Indonesia setiap daerah memiliki kearifan lokal dengan kekhasan dan pengemasan makanan tradisional. Makanan tradisional seperti *ranginang*, *opak*, *dodol*, *angleng*, *wajit*, *leupeut*, lemper, *kupat*, dan lain dibuat dari bahan dasar yang mudah ditemukan di dalam kehidupan masyarakat sehari-hari, dan seringkali dari bahan-bahan yang sama tetapi cara pengolahan dan cara pengemasan yang berbeda, menghasilkan panganan yang berbeda. Di Desa Panyingkiran sendiri dikenal kerupuk aci yang proses memasaknya unik, tidak digoreng seperti biasanya tetapi dengan menggunakan pasir panas. Kerupuk aci ini baru dikenal di lingkungan masyarakat sekitar belum merambah ke wilayah lain.

Masyarakat tradisional pun telah mengenal berbagai bentuk kemasan dengan menggunakan bahan yang ada di pekarangan rumah seperti daun pisang atau daun kelapa, sehingga beras sebagai bahan dasar setelah diolah dan yang dibungkus dengan daun pisang dinamakan *leupeut* dan dibungkus dengan daun kelapa dinamakan *kupat*. Pemanfaatan bahan-bahan untuk pengemasan tersebut tidak saja dimaksudkan agar makanan tersebut tidak cepat basi, tetapi juga masyarakat tradisional telah mempertimbangkan dari segi kepraktisannya agar bisa dibawa. Saat ini di dunia modern, selain masalah higienis yang menjadi perhatian keindahan kemasan pun menjadi bahan pertimbangan, sebagaimana dapat dilihat dalam pengertian pengemasan berikut ini, "Pengemasan dipahami sebagai wadah atau pembungkus yang dapat mencegah atau mengurangi kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas atau dibungkusnya, yang mencakup bahan, model dan bentuk, serta teknologi pengemasannya." (<http://documents.tips/documents/teknik-pengemasan.html>). Ditambahkan oleh pakar yang lain bahwa pengemasan penting sebagai ajang promosi, "untuk pengemasan selain sebagai tempat disyaratkan pula dapat melindungi, praktis, dapat menimbulkan kesan, ketepatan ukuran, pencitraan perusahaan, dan juga promosi." (<http://kelompokpacing.blogspot.co.id/2013/05/packing-yang-baik-kemasan-yang.html>)

Salah satu usaha kecil dan menengah (UKM) di desa ini yaitu Kelompok Usaha Ginanjar yang sejak lama telah menjalankan usaha pembuatan opak aci. UKM ini termasuk kelompok usaha yang maju di Desa Panyingkiran. Hal ini terlihat dengan penambahan produk yang dihasilkan, yang semula hanya memproduksi kerupuk aci, sekarang produknya bertambah antara lain keripik dari buah-buahan antara lain keripik nangka, keripik pisang, keripik nanas, keripik singkong. Prestasi yang diperoleh oleh Kelompok Usaha Ginanjar memberi dampak yang positif bagi masyarakat sekitarnya, yang terdorong untuk membuat usaha serupa, hanya saja karena keterbatasan modal dan peralatan yang diperlukan, mereka menitipkan produk makanan tradisional di UKM Ginanjar.

Potensi yang dimiliki ini tentunya perlu terus didorong dan terus dikembangkan dengan memberikan bekal ilmu pengetahuan yang tepat guna, yaitu dengan memberikan pelatihan cara mengolah dan mengemas makanan tradisional tersebut agar dari segi higienis terjamin dan produk yang dihasilkan mempunyai nilai jual yang tinggi. Dari hasil peninjauan lapangan, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan bertujuan: 1. memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang pengolahan makanan secara tepat dan higienis kepada kelompok usaha tingkat menengah ke bawah yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan. 2. memberikan pengetahuan tentang jenis kemasan dan cara membuat kemasan yang bagus dengan harga terjangkau bagi pengusaha tingkat menengah ke bawah dan masyarakat umum yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan.

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan ini, khalayak sasaran adalah para pengrajin makanan ringan di Desa Panyingkiran. Sesungguhnya para pengrajin tersebut belum terorganisasi dengan baik dalam suatu wadah, selama ini masyarakat sekitar ikut menitipkan produk makanan ringan berdasarkan filosofis saling membantu antaranggota masyarakat. Melalui pembekalan pengetahuan dan pelatihan tentang tata cara pengolahan makanan yang benar dan higienis, beserta cara pengepakannya, diharapkan kelompok usaha kecil dan menengah yang sudah ada semakin berkembang, di samping itu masyarakat sekitar yang sudah mulai berkegiatan untuk berkecimpung di dalam usaha pengolahan makanan terdorong untuk memperbesar usahanya.

METODE

Metode penelitian yang digunakan sangat berperan terhadap tercapainya tujuan suatu penelitian. Oleh karena itu, langkah-langkah yang

digunakan untuk menemukan dan mengungkapkan fakta serta keingintahuan manusia berdasarkan langkah-langkah ilmiah yang telah diperhitungkan dan dipertimbangkan. Metode yang diambil adalah *workshop* dan pelatihan. Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Paanyingkiran, Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang. Kegiatan difokuskan pada melakukan *workshop* sekaligus pelatihan cara mengolah bahan makanan higienis dan cara pengemasan yang tepat kepada para pengusaha makanan ringan dan masyarakat umum yang berkeinginan membuka usaha di bidang makanan ringan.

Pelaksanaan kegiatan ini mencakup langkah-langkah sebagai berikut. Kegiatan awal dimulai dengan mengumpulkan informasi tentang kehidupan masyarakat di Desa Panyingkiran dan pengetahuan apa yang dibutuhkan untuk mendorong kemajuan masyarakat. Kegiatan awal ini diperoleh dari mahasiswa Unpad yang melakukan kegiatan kuliah kerja nyata di desa ini. Selanjutnya dilakukan survei awal dengan melakukan kunjungan ke kantor desa dan menyampaikan maksud dan tujuan tim. Dalam kesempatan ini, tim pun mengunjungi salah satu UKM Ginanjar sesuai dengan arahan dari staf kantor desa. Berdasarkan data-data lapangan berupa catatan-catatan di lapangan, wawancara dengan staf desa dan pengelola UKM Ginanjar, foto-foto, dan observasi ke lokasi, dapat diketahui bahwa UKM Ginanjar sudah cukup maju dengan dimiliki beberapa alat untuk proses pengolahan makanan, hanya saja masih perlu pengetahuan lain untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia.

Selanjutnya dibuat rencana kerja untuk pelaksanaan. Untuk kegiatan *workshop* di lapangan, melibatkan pakar dari Fakultas Teknologi Ilmu Pertanian Unpad sebagai narasumber dibantu oleh para mahasiswa tingkat akhir dari fakultas yang sama. Pada kegiatan *workshop* tersebut khalayak sasaran tidak hanya pengusaha/perajin makanan dari Kelompok Usaha Ginanjar tetapi juga masyarakat sekitar yang sudah memulai usaha sebagai perajin makanan dalam skala kecil, yang selama ini menitipkan produk makanan mereka pada UKM Ginanjar. Hal ini memberi keuntungan bagi tim karena pada saat pelaksanaan kegiatan ini tidak hanya diikuti oleh pengusaha/perajin yang memang sudah memiliki tempat usaha tetapi juga diikuti oleh pengusaha/pengrajin pemula, sehingga pembekalan berupa pengetahuan dasar tentang pemrosesan dan pengemasan makanan secara higienis dan juga pengemasannya dapat diberikan lebih luas dan tepat sasaran. Setelah pemberian materi dasar tersebut, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan praktik cara pengemasan yang tepat. Tahap selanjutnya adalah evaluasi untuk mengukur pemahaman peserta *workshop* terhadap materi dan pelatihan yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil observasi yang dilakukan dapat diketahui bahwa ada upaya pemerintah desa untuk mendorong pengusaha/perajin makanan ringan untuk mengikuti kegiatan pelatihan guna mengembangkan usaha mereka. Hal ini terlihat dengan telah dimilikinya beberapa alat proses pengeringan bahan-bahan makanan dan siler seperti terlihat dalam gambar berikut ini.



Gambar 1. *Vacum Frying* dan *Sealer* di UKM Ginanjar

Dengan demikian, pelaku usaha makanan ringan di Desa Panyingkiran ini memiliki potensi untuk terus dikembangkan. Dari produk yang dijual sudah ada upaya agar makanan ringan yang dijual memiliki nilai jual dengan dikemas di dalam bungkus plastik dan dilengkapi dengan kertas lebel berisi informasi nama UKM Ginanjar. Hanya saja, dalam kertas lebel tersebut belum tercatat tanggal kadaluwarsa dan alamat dari perusahaan/pengrajinnya. Demikian pula dalam pengemasan, belum diperhatikan cara pengemasan yang bagus, makanan hanya cukup diwadahi di dalam bungkus plastik dan ditutup dengan *sealer*. UKM Ginanjar pun menyediakan ruang penjualan makanan lengkap dengan etalase-etalasanya. Oleh karena itu, dapat difahami bahwa para pengrajin makanan ringan di sekitar ikut menitipkan produksi mereka di tempat ini.



Gambar 2. Etalase Penjualan dan Contoh Produk Makanan Ringan

Dari uraian sebelumnya, terlihat bahwa Kelompok Usaha “Ginanjar” sudah cukup memadai, hanya saja pelaku usaha masih memiliki keterbatasan

pengetahuan tentang perlu diperhatikannya hubungan antara jenis kemasan dengan karakteristik produk yang akan dikemas. Untuk itu, dalam membantu memecahkan masalah ini tim melakukan *workshop* mengenai karakteristik produk yang dihasilkan dan juga jenis kemasan yang akan digunakan yang harus disesuaikan dengan jenis makanannya. Agar suatu produk berkualitas, maka perlu diubah cara pengolahan, misalnya agar kripik nangka lebih renyah dan tahan lama. Demikian pula pelabelan bungkus pengemas perlu ditingkatkan agar memenuhi kriteria standar. Para pengusaha/perajin perlu memahami bahwa fungsi pengemasan tidak hanya sebagai tempat untuk mawadahi tetapi juga harus berfungsi sebagai pelindung terhadap kerusakan atau terjadinya kontaminasi.

Kegiatan *workshop* disambut hangat oleh masyarakat Desa Panyingkiran khususnya yang bergerak di bidang produk makanan ringan, termasuk staf kantor desa, yang dapat dijabarkan berikut ini :

- a. respon dan keinginan yang besar dari pemilik kelompok untuk mengembangkan usahanya,
- b. pemilik kelompok usaha yang sudah ada sangat kooperatif dan sangat terbuka menerima masukan-masukan mengenai produk yang dihasilkan,
- c. masyarakat sekitar kelompok usaha “Ginjar” mempunyai keinginan yang kuat untuk belajar agar dapat mengembangkan usaha mereka’
- d. kelompok usaha “Ginjar” telah memiliki peralatan yang mendukung proses produksi makanan ringan, seperti *Vacum Frying* dan *Sealer*;
- e. bahan dasar alam yang akan diolah mencukupi.

Hal-hal yang dikemukakan di atas merupakan unsur pendukung yang perlu dibangun dan dipelihara terus agar cita-cita dan tujuan pengembangan kelompok usaha yang bergerak di bidang usaha makanan ringan tradisional memberi manfaat yang maksimal.

Di samping faktor pendukung, terdapat beberapa faktor penghambat yang dihadapi oleh pengusaha/perajin makanan ringan mencakup :

- a. keterbatasan alat teknologi yang ada dalam pemrosesan makanan
- b. masih terbatas pengetahuan dalam pengolahan produk standar dan pengemasannya
- d. belum dimiliki pengetahuan dan modal dalam mengembangkan suatu usaha
- e. keterbatasan dalam segi manajemen dan promosi
- d. terbatasnya jumlah tenaga kerja yang menguasai alat teknologi untuk pemrosesan makanan.

Dengan melihat faktor-faktor pendukung dan penghambat, peluang yang dimiliki pengusaha/perajin di Desa Panyingkiran untuk mengembangkan usahanya mereka sangat besar. Pada awal kegiatan

workshop para peserta diajak untuk melihat gambaran potensi yang mereka miliki. Sehingga dapat memotivasi mereka untuk mengembangkan usaha yang selama ini mereka geluti ataupun memulainya. Dengan luasnya lahan pertanian yang ada dan buah-buahan yang telah mereka tanam selama ini, berarti potensi sumberdaya alam yang tersedia cukup banyak.

Tentunya sumber daya alam yang tersedia perlu diselaraskan dengan sumber daya manusia yang perlu menciptakan inovasi dengan kreativitas mereka dalam upaya memecahkan masalah dan menemukan peluang, sebagai mana diungkapkan oleh Suryana (2006) bahwa, “Sumber daya alam termasuk hal yang perlu dipertimbangkan karena makanan tradisional yang dihasilkan memerlukan bahan dasar hasil pertanian, sementara lahan-lahan sekitar banyak yang berubah fungsi menjadi pabrik. Selain itu, segi kreativitas perlu dimiliki oleh kelompok usaha. Kreativitas di sini dimaksudkan adalah kemampuan mengembangkan ide dan cara-cara baru dalam memecahkan masalah dan menemukan peluang, sedangkan inovasi adalah kemampuan menerapkan kreativitas dalam rangka memecahkan masalah dan menemukan peluang.”

Berkaitan dengan pernyataan tersebut, maka sumberdaya manusia yang dari segi jumlah tidak menjadi masalah, tetapi dari segi kualitasnya perlu ditingkatkan. Untuk itu, para peserta diajak melihat peluang-peluang yang mungkin dilakukan, serta kendala-kendala yang mungkin terjadi, dengan begitu mereka dapat mempersiapkan diri dengan baik untuk membuka suatu usaha. Bila mereka ingin berusaha di bidang makanan ringan, mereka perlu memiliki pengetahuan yang cukup. Dengan memberikan bekal ilmu pengetahuan yang tepat guna, berupa pentingnya prinsip higienis dalam mengolah makanan dan mengemas makanan tradisional tersebut, maka produksi yang dihasilkan akan mempunyai nilai jual yang tinggi.

Prinsip higienis yang perlu diperhatikan tidak hanya dalam hal pengolahan saja, tetapi mencakup tempat, peralatan, orang dan bahan makanan. Selain itu, di samping pentingnya pemilihan bahan baku yang baik dan melindunginya dari pembusukan dan zat berbahaya, untuk pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap santap, ngubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. (www.indonesian-publichealth.com/prinsip-higiene-sanitasi-makanan/). Selama ini, produk makanan yang telah siap santap, kemudian ditimbang dan dibungkus. Oleh karena itu, untuk tetap mempertahankan kualitas makanan, para pengusaha/perajin makanan ringan tersebut diwajibkan melakukan percobaan sederhana, dengan melihat berapa lama makanan tersebut dapat bertahan tanpa

berubah warna, rasa, dan baunya. Para pengusaha/perajin harus menuliskan dalam kertas label tanggal kadaluarsa produk mereka. Peraturan standar yang harus tertera pada kemasan, belum diterapkan dalam produk yang dihasilkan selama ini. Kemasan produk yang sudah ada berupa plastik dengan label nama perusahaan dan legalitas bahwa produk tersebut telah terdaftar, dan belum memerhatikan bahwa pengemasan harus disesuaikan dengan jenis makanan, bentuk kemasan yang bagus, dan juga harganya ringan.

Para pengusaha/perajin dibekali pengetahuan bahwa kemasan bukan saja sebagai tempat mewadahi produk tetapi kemasan itu harus dibuat semenarik mungkin, sebagai pusat informasi tentang segala hal yang berhubungan dengan produk tersebut, sebagai mana terlihat dalam uraian berikut ini, "Pengemasan produk makanan merupakan hal yang urgen pada saat ini. pengemasan tidak sekedar untuk melindungi produk makanan yang akan dijual tetapi peran pengemasan sangat banyak, antara lain : pengemasan berperan menjaga bahan makanan agar tetap bersih dan higienis, menghindari terbuangnya makanan saat distribusi, mempertahankan gizi produk makanan, sebagai alat penakar, media promosi, dan melindungi produk makanan dari kerusakan, serta mempermudah saat pengangkutan." Pendapat ini sejalan dengan penjelasan berikut ini, "Pengemasan dipahami sebagai wadah atau pembungkus yang dapat mencegah atau mengurangi kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas atau dibungkusnya, yang mencakup bahan, model dan bentuk, serta teknologi pengemasannya (<http://documents.tips/documents/teknik-pengemasan.html>).

Kegiatan *workshop* yang dilakukan di Desa Panyingkiran ini terutama diarahkan pada peningkatan kualitas makanan ringan yang diproduksi oleh pengusaha/perajin makanan ringan agar pengusaha/perajin yang sudah ada terdorong untuk terus mengembangkan usahanya, di samping untuk mendorong masyarakat sekeliling untuk membuka usaha serupa dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Melalui penyampaian informasi tentang pengolahan makanan dan pengemasan makanan yang tepat, diharapkan akan membuka fikiran masyarakat akan pentingnya nilai higienis dan penjelasan tentang pentingnya informasi tentang kandungan bahan makanan yang harus tertera pada kemasan, maka produk yang dijual memiliki nilai jual yang tinggi dan pada akhirnya memberikan keuntungan baik untuk masyarakat itu sendiri maupun pihak lain. Hal ini sejalan dengan pendapat yang tertera berikut ini, "untuk pengemasan selain sebagai tempat disyaratkan pula dapat melindungi, praktis, dapat menimbulkan kesan, ketepatan ukuran, pencitraan perusahaan, dan juga promosi." ([http://](http://kelompokpacing.blogspot.co.id/2013/05/packing-yang-baik-kemasan-yangng.html)

kelompokpacing.blogspot.co.id/2013/05/packing-yang-baik-kemasan-yangng.html)

Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa pemilik kelompok usaha "Ginjar" menyambut baik kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan menyediakan tempat pelaksanaan di lokasi tempat produksi makanan ringan miliknya dan juga berinisiatif untuk mengundang rekan-rekan pengusaha/perajin yang biasa menitipkan produk mereka di tempat ini. Kehadiran masyarakat sekitar yang memiliki usaha produk makanan ringan, merupakan indikator keberhasilan dari kegiatan ini. Selain itu, dalam acara diskusi para peserta secara antusias memberikan pertanyaan-pertanyaan, demikian pula saat kegiatan praktik/pelatihan. Harapan dari keterlibatan masyarakat tersebut ialah, agar masyarakat yang berprofesi di bidang pengolahan makanan ringan dapat mengetahui potensi yang dimiliki, dapat melihat peluang usaha, dan berkeinginan untuk mengembangkan usaha mereka.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada di Desa Panyingkiran, Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang mendapat penerimaan yang positif dari Pemilik Kelompok usaha "Ginjar" dan para pelaku usaha yang berlokasi di sekitarnya. Kelompok usaha "Ginjar" merupakan pengusaha makanan ringan yang paling berkembang di desa ini. Hal ini terlihat dengan telah dimilikinya alat-alat produksi berupa *vacum frying* dan *sealer*, selain itu para pemilik usaha makanan ringan yang berada di sekitar kelompok usaha ini menitipkan hasil produksinya pada kelompok Usaha "Ginjar".

Meskipun para pengusaha makanan ringan tersebut telah cukup lama menjalankan usahanya, tetapi dalam hal pengolahan makanan masih perlu diberi pengetahuan, misalnya untuk bahan dasar berupa buah yang mengandung kadar gula yang tinggi, maka sebelum diolah perlu dikeringkan terlebih dahulu karena hasilnya kurang renyah dan tidak mampu bertahan lama.

Setelah para pengusaha makanan ringan tersebut mengikuti penyuluhan, maka mereka mengetahui bagaimana cara mengolah makanan yang benar dan higienis, cara menguji daya tahan makanan secara sederhana, cara menentukan kemasan yang tepat dan penjelasan standar yang harus tertera pada kemasan, serta cara membuat kemasan dengan biaya ringan.

Dari segi rasa produk makanan ringan yang dihasilkan kelompok usaha "Ginjar" mampu bersaing dengan pengusaha makanan tingkat, hanya saja perlu ditingkatkan dari segi pengolahan dan pengemasan. Permasalahan yang dihadapi ialah belum adanya

promosi sehingga produk dari Desa Panyingkiran ini belum diketahui oleh masyarakat luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada Universitas Padjadjaran yang telah mempercayai kami sebagai penerima Hibah Penelitian Internal Universitas Padjadjaran Skema Riset Fundamental Unpad (RFU) yang berjudul “Manusia dan Teknologi: Bahasa Sosial Media sebagai Identitas Masyarakat”. Dengan demikian, Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dapat kami laksanakan dengan baik, sampai pada akhirnya menghasilkan luaran berupa Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- KESMAS tentang Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan. (2017, Juni 24). Diakses dari: <http://www.indonesian-publichealth.com/prinsip-higiene-sanitasi-makanan>
- Handayani, Aniek S. (n.d.). Teknik pengemasan. [<http://documents.tips/documents/teknik-pengemasan.html>]
- Nugroho, Bayu Dwi, Ismanto, Karyani, Hendarti. (2013, Mei 14). Packing yang baik. [<http://kelompokpacing.blogspot.co.id/2013/05/packing-yang-baik-kemasan-yannng.html>]
- Sucipta, I. Nyoman, Suriasih, Ketut, Kencana, Pande Ketut Diah. (2017). *Pengemasan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Subang, P.D. (n.d.). Bab II profil kabupaten sumedang. [http://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPIJM_a72f90e7f9_BAB%20IIBAB%20II%20PROFIL%20KABUPATEN%20SUBANG.pdf]
- Teori Motivasi dalam Manajemen SDM. (n.d.). Diakses pada Juni 21, 2020, dari All Management Insight: <http://elqorni.wordpress.com/2009/03/21/teori-motivasi-dalam-manajemen-sdm/>
- Teori Motivasi David C. McClelland. (2016, Desember 06). Diakses dari: <http://aiyyprabowo.blogspot.com/2011/12/teori-motivasi-david-c-mcclelland.html>