



APLIKASI PENGEMASAN VAKUM DAN DESAIN LABEL KEMASAN UNTUK MENINGKATKAN MASA SIMPAN DAN NILAI JUAL PRODUK IKAN ASAP DI KABUPATEN FAKFAK

Maryati, Dessy Eka Kuliahsari, Andi Roy

Politeknik Negeri Fakfak, Jalan TPA Imam Bonjol Atas Air Merah, Kabupaten Fakfak

Email: maryati.polinef@gmail.com

Naskah diterima; September 2024; disetujui November 2024; publikasi online Desember 2024

Abstrak

Kabupaten Fakfak merupakan salah satu daerah yang terkenal hasil tangkapan ikan terbesar di Papua Barat. Ikan asap yang dijual di Kabupaten Fakfak memiliki kemasan tidak layak untuk dipasarkan sehingga dapat mengalami kontaminasi secara fisik, kimia, dan biologi. Pelatihan pengemasan vakum ikan asap dapat menambah umur simpan menjadi 3 kali lebih lama dibandingkan dengan kemasan non vakum. Selain itu, pelatihan desain label kemasan produk ikan asap melalui aplikasi canva dapat meningkatkan nilai jual produk tersebut. Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengemasan vakum dan desain label kemasan bagi UMKM yang bergerak dalam produksi ikan asap di Kabupaten Fakfak. Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini yaitu penyampaian teori, tanya jawab, diskusi interaktif, pendampingan praktik, dan pengisian kuesioner. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Tanama, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Peserta pelatihan dari dua UMKM ikan asap yaitu Ibu Sarviani (NIB 0209230040399) dan Ibu Maja (NIB 0109230017639). Dua pelaku UMKM Ikan asap di Kabupaten Fakfak telah memiliki pengetahuan pengemasan vakum untuk memperpanjang umur simpan ikan asap tersebut, serta memiliki pengetahuan dalam penggunaan desain label kemasan dengan aplikasi canva. Dua pelaku UMKM Ikan asap di Kabupaten Fakfak juga telah memiliki skill dalam pengemasan vakum dan desain label kemasan. Dua pelaku UMKM Ikan asap telah meingkat nilai jual ikan asap dari Rp 15.000,- menjadi Rp 20.000,-, Ikan asap tanpa kemasan vakum sebelumnya dijual di Pasar Tradisional Tanjung Wagom sebesar Rp 15.000,- per ekor untuk ukuran sedang, dan setelah ikan asap dilakukan pengemasan vakum maka nilai jual ikan asap tersebut meningkat menjadi Rp 20.000 per ekor.

Kata kunci: desain label kemasan, ikan asap, kemasan vakum, pelatihan, UMKM

Abstract

Fakfak Regency is one of the areas that is famous for the largest fish catch in West Papua. Smoked fish sold in Fakfak Regency has packaging that is not suitable for marketing so it can be contaminated physically, chemically, and biologically. Vacuum packaging training of smoked fish can increase the shelf life to 3 times longer compared to non-vacuum packaging. In addition, training on the design of smoked fish product packaging labels through the Canva application can increase the selling value of the product. The purpose of this service is to improve knowledge and skills in vacuum packaging and packaging label design for MSMEs engaged in smoked fish production in Fakfak Regency. The implementation methods in this activity are the delivery of theories, questions and answers, interactive discussions, practical assistance, and filling out questionnaires. This activity was carried out in Tanama Village, Pariwari District, Fakfak Regency. The training participants were from two smoked fish MSMEs, namely Mrs. Sarviani (NIB 0209230040399) and Mrs. Maja (NIB 0109230017639). Two smoked fish MSME actors in Fakfak Regency already have knowledge of vacuum packaging to extend the shelf life of the smoked fish, as well as have knowledge in the use of packaging label design with the Canva application. Two smoked fish MSME actors in Fakfak Regency also have skills in vacuum packaging and packaging label design. Two smoked fish MSME actors have increased the selling value of smoked fish from Rp 15,000 to Rp 20,000,-, Smoked fish without vacuum packaging was previously sold at the Tanjung Wagom Traditional Market for Rp 15,000 per head for medium size, and after the smoked fish was vacuum packaged, the selling value of the smoked fish increased to Rp 20,000 per head

Keywords: packaging label design, smoked fish, vacuum packaging, training, MSMEs

A. PENDAHULUAN

Kabupaten Fakfak merupakan salah satu daerah yang terkenal hasil tangkapan ikan terbesar di Papua Barat. Masyarakat Kabupaten Fakfak pada umumnya mengolah ikan segar menjadi ikan asap yang dikenal dengan ikan asar. Produk ikan asap menjadi salah satu olahan hasil perikanan yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan. Jenis ikan asap banyak dijual di Kabupaten Fakfak adalah tongkol (komo dan materai), cakalang, dan tuna (ekor kuning). Berdasarkan data dari Dinas Perikanan dan Kelautan (2020), hasil total tangkapan nelayan di Kabupaten Fakfak untuk ikan tongkol sebanyak 28,440 ton; ikan cakalang sebanyak 1,900 ton; dan ikan tuna sebanyak 306 ton.

Usaha ikan asap tersebar di berbagai distrik di Kabupaten Fakfak. Salah satu distrik yang paling banyak pengusaha ikan asap adalah Distrik Pariwari. Ikan asap merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi langsung. Berdasarkan hasil survei tim pengabdian bahwa jumlah pedagang ikan asar di Distrik Pariwari sebanyak 12 orang. Metode pengasapan ikan menggunakan metode pengasapan panas. Pedagang ikan asar mencari ikan segar di waktu subuh di Pasar Torea, selanjutnya dilakukan pengasapan ikan selama 3-4 jam pada suhu sekitar 100 oC. Kemudian, ikan asar dijual di jam 10 pagi di pasar rakyat Tanjung Wagom dan Torea, Kabupaten Fakfak.

Ikan asap yang dijual di Kabupaten Fakfak memiliki produk akhir yang siap saji atau dikonsumsi langsung. Metode pengasapan ikan memiliki umur simpan rendah. Berdasarkan hasil penelitian Maryati, dkk., (2024) bahwa ikan tongkol komo asap hanya bertahan selama 3 hari pada suhu ruang (27 oC) pada kemasan non vakum. Pengemasan yang tidak memenuhi standar ini dapat mempengaruhi daya simpan produk ikan asap. Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan solusi pengemasan vakum ikan asap untuk menambah umur simpannya. Berdasarkan hasil penelitian Maryati, dkk., (2024) bahwa ikan tongkol komo asap yang dikemas vakum dapat bertahan selama 9 hari pada suhu ruang (27 oC). Kemasan vakum produk ikan asap yang dijual di Kabupaten Fakfak dapat memiliki umur

simpan 3 kali lebih lama dibandingkan kemasan non vakum pada suhu ruang. Selain itu, aplikasi desain label kemasan produk ikan asap dapat menambah nilai jual di Kabupaten Fakfak. Tujuan dari program pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang aplikasi pengemasan vakum dan desain label kemasan pada produk ikan asap tongkol komo sehingga dapat memperpanjang umur simpan serta untuk meningkatkan nilai jual ikan asap tersebut di Kabupaten Fakfak.

B. METODE

Waktu pelaksanaan kegiatan yaitu 07 Juli 2024 mulai pukul 09.00-16.00 WIT. Lokasi kegiatan bertempat di rumah warga pemilik usaha ikan asap di Kelurahan Tanama, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak, Provinsi Papua Barat. Peserta pelatihan dari dua UMKM ikan asap yang telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB).

Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu penyampaian teori, pendampingan praktik, dan evaluasi pelatihan.

1. Penyampaian Teori

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan kilasan gambaran teori utama yaitu aplikasi pengemasan vakum dan desain label kemasan pada ikan asap tongkol komo melalui media power point melalui teknik presentasi. Kemudian dilanjutkan sesi diskusi dan tanya jawab.

2. Pendampingan Praktik

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan praktik secara langsung (transfer soft skill) kepada UMKM Ikan Asap mengenai cara pemakaian vakum asap dengan baik serta desain label kemasan dengan aplikasi canva.

3. Evaluasi Pelatihan

Pelaksanaan evaluasi pelatihan berupa pengisian kuesioner survei kepuasan mitra terhadap tim pengabdian kepada masyarakat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang telah kami lakukan mengenai pelatihan pengemasan vakum ikan asap pada dua UMKM ikan asap yaitu Ibu Sarviani (NIB 0209230040399) dan Ibu Maja (NIB 0109230017639) dan dibantu oleh 2 orang mahasiswa Agroindustri Politeknik Negeri Fakfak.

Tim program kemitraan masyarakat telah melakukan survei awal bahan pengemas ikan asap yang dijual di pasar tradisional Tanjung Wagom yang dapat dilihat pada Gambar 1. Ikan asap sebelum dijual belum ada pembungkus atau kemasan sehingga memiliki peluang kontaminasi secara fisik berupa debu yang berterbangan di jalan dan kandungan air dapat meningkat yang memungkinkan mikroba dapat berkembang biak. Selain itu, ikan asap yang telah dijual di Kabupaten Fakfak hanya memiliki kemasan primer yaitu dibungkus plastik hitam yang berpotensi memiliki umur simpan yang rendah dikarenakan adanya oksigen yang masuk kedalam tubuh ikan sehingga kadar air bisa meningkat dalam tubuh ikan.



Gambar 1. Bahan Pengemas yang dijual di pasar Tradisional Tanjung Wagom, Fakfak (survei awal)

Tim program kemitraan masyarakat telah memberikan kilasan teori mengenai cara pengemasan vakum melalui media power point dengan teknik presentasi. Selain itu, tim program kemitraan juga memberikan materi terkait cara penggunaan label kemasan dengan menggunakan aplikasi canva.

Sesi diskusi dan tanya jawab dilakukan setelah pemaparan materi. Peserta pelatihan

menanyakan kembali cara penggunaan kemasan vakum, daya simpan ikan asap setelah divakum pada suhu ruang maupun di kulkas, dan cara memperoleh bahan pengemas yang diperoleh dari belanja online. Tim program kemitraan masyarakat membentuk 2 kelompok peserta pelatihan yaitu Ibu Sarviani dan Ibu Maja. Tim program kemitraan masyarakat memberikan praktik secara langsung (transfer soft skill) kepada 2 UMKM ikan asap tersebut dalam pengaplikasian kemasan vakum.



Gambar 2. Pendampingan Pengemasan Vakum Ikan Asap

Transfer soft skill lainnya kepada UMKM ikan asap ini adalah pelatihan desain label kemasan menggunakan aplikasi canva. Desain label kemasan ikan tongkol komo asap yang telah dicetak diserahkan langsung kepada dua pemilik UMKM ikan asap tersebut. Bahan pengemas ikan asap tongkol komo menggunakan plastik khusus berupa plastik embors yang disesuaikan dengan ukuran ikan.



Gambar 3a. Hasil Pendampingan desain Label Kemasan



Gambar 3b. Hasil Pendampingan desain Label Kemasan



Gambar 4. Bahan Pengemas Vakum Ikan Asap (Plastik Embors)

Pelaksanaan evaluasi pelatihan ini bertujuan untuk mengetahui adanya kekurangan selama pelaksanaan kegiatan pelatihan pengemasan vakum ikan tongkol komo dan desain label kemasan, agar kedepannya kegiatan pengabdian ini menjadi lebih optimal. Hasil evaluasi pelatihan ini berupa kuesioner survei kepuasan dari masing-masing anggota pelatihan yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penilaian Kepuasan Mitra terhadap PKM

| No. | Pernyataan | Skor | Keterangan |
|-----|--|------|-------------|
| 1. | Kepuasan terhadap sosialisasi program PKM | 4 | Sangat puas |
| 2. | Kepuasan terhadap jenis kegiatan PKM yang dilaksanakan | 4 | Sangat puas |
| 3. | Kepuasan terhadap kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok | 4 | Sangat puas |
| 4. | Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM | 4 | Sangat puas |
| 5. | Kepuasan terhadap cara dosen menyampaikan materi PKM | 4 | Sangat puas |
| 6. | Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan PKM | 4 | Sangat puas |
| 7. | Kepuasan terhadap manfaat jenis kegiatan PKM bagi kelompok | 4 | Sangat puas |
| 8. | Kepuasan terhadap ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok | 4 | Sangat puas |
| 9. | Kepuasan terhadap sikap dan perilaku dosen selama kegiatan PKM berlangsung | 4 | Sangat puas |

Berdasarkan instrumen penilaian kepuasan mitra terhadap kegiatan yang dilakukan pada Tabel 1, maka dapat dilihat bahwa peserta pelatihan sangat puas terhadap sosialisasi program, jenis kegiatan PKM, kesesuaian jenis kegiatan PkM dengan kebutuhan kelompok, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM, cara dosen menyampaikan materi PkM, pengetahuan dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan, manfaat jenis kegiatan bagi kelompok, ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok, dan sikap serta perilaku dosen selama kegiatan berlangsung.

Ikan asap yang dikemas secara vakum dapat bertahan selama 9 hari pada suhu ruang (Maryati, dkk, 2024). Ikan asap vakum ini dapat dijadikan oleh-oleh karena masih aman selama perjalanan hingga ke Sorong maupun Makassar. Ikan asap tanpa kemasan vakum dijual di Pasar Tradisional Tanjung Wagom sebesar Rp 15.000,- per ekor., sedangkan ikan asap yang telah dikemas vakum ini dijual sebesar Rp 20.000

per ekor baik secara offline maupun online (FB Fafkak dagang). Kedepannya ikan asap vakum ini dapat dipasarkan baik di didalam maupun di luar Kabupaten fakfak sehingga UMKM Ikan Asap dapat memperoleh tambahan penghasilan. Di akhir kegiatan berupa sesi foto bersama antara tim PKM dengan peserta pelatihan.



Gambar 5.7. Foto Bersama Peserta Pelatihan dengan Tim PKM Politeknik Negeri Fakfak (Polinef)

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengemasan vakum dan desain label kemasan ikan tongkol komo pada dua UMKM di Kabupaten Fakfak dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dua pelaku UMKM Ikan asap di Kabupaten Fakfak telah memiliki pengetahuan pengemasan vakum untuk memperpanjang umur simpan ikan asap tersebut, serta memiliki pengetahuan dalam menggunakan desain label kemasan dengan aplikasi canva.
2. Dua pelaku UMKM Ikan asap di Kabupaten Fakfak telah memiliki skill dalam pengemasan vakum dan desain label kemasan.
3. Dua pelaku UMKM Ikan asap telah meningkatkan nilai jual ikan asap dari Rp 15.000,- menjadi Rp 20.000,-

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik

Negeri Fakfak yang telah mendanai pengabdian kepada Masyarakat tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem (Combination of Vacuum Packaging and Cold Storage to Prolong the Shelf Life of Tempe Bacem). *Jurnal Pangan*, 24(2), pp.125-134.
- Bahmid, J., Lekahena, V.N.J. and Titaheluw, S.S., 2019. Pengaruh konsentrasi larutan garam terhadap karakteristik sensori produk ikan layang asin asap. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), pp.70-76.
- BSN. 2013, SNI Ikan asap baru (SNI 2725 : 2013).
- Dinas Perkebunan Kabupaten Fakfak. (2020). Kabupaten Fakfak: Dinas Perkebunan Kabupaten Fakfak.
- Handayani, B.R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W. and Siska, A.I., 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), pp.464-475.
- Kaiang, D.B., Montolalu, L.A. and Montolalu, R.I., 2016. Kajian mutu ikan tongkol (*euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), pp.75-84.
- Lapasi, A.Y., Lengkey, L.C.C.E. and Sumayku, B.R., 2020, August. Pengemasan vakum cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) pada tingkat kematangan yang berbeda. *In Cocos* (Vol. 2, No. 2).
- Lekahena, V.N.J., 2020. Proximate Characteristics of Smoked Salted Mackarel Fish Products. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), pp.248-252.
- Makanan, K.B.P.O.D., 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan.
- Mardiah, A., 2018. Analisis organoleptik ikan asap yang diolah secara tradisional. *UNES Journal of Sciencetech Research*, 3(2), pp.101-109.
- Maryati, M., Rahmawati, A., & Rumatoras, M. F. K. (2024). Kadar Air dan Organoleptik Ikan Tongkol Komo Asap (*Euthynnus affinis*) yang Disimpan Menggunakan Kemasan Vakum dan Non Vakum pada Suhu Ruang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 38-47.
- Pandit, I.G.S. and Permatananda, P.A.N.K., 2022. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Pindang Tongkol (Auxis Tharzad, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), pp.19-31.
- Panigoro, M.I., Une, S. and Ahmad, L., 2022. Prediksi Umur Simpan Dan Pengaruh Metode Pengemasan Terhadap Aktifitas Mikrobiologi Bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jambura Journal of Food Technology*,

4(2), pp.149-157.

Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani, C.G., Wardina, K. and Pujiana, D., 2018. Teknologi pengemasan dan penyimpanan. Universitas Brawijaya Press.

Setiarto, R.H.B., 2020. Teknologi pengemasan pangan antimikroba yang ramah lingkungan. Guepedia.

Swastawati, F. and Wijayanto, D., 2019. Peer Review Buku Pengasapan Ikan Bandeng Tanpa Duri Menggunakan Asap Cair.