

## Penerapan Teknologi Pengemasan dengan Alat Sealer Cup untuk Peningkatan Produktivitas Produksi Minuman Jamu Herbal

<sup>1</sup>Pongky Lubas Wahyudi, <sup>2</sup>Yusuf Eko Nurcahyo

<sup>1,2</sup>Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

e-mail: <sup>1</sup>[pongkywahyudi@untag-sby.ac.id](mailto:pongkywahyudi@untag-sby.ac.id), <sup>2</sup>[yusufekonurcahyo@untag-sby.ac.id](mailto:yusufekonurcahyo@untag-sby.ac.id)

Diterima: Januari 2022; Dipublikasikan: Februari 2022

### Abstrak

*Minuman herbal saat ini tumbuh dan berkembang sangat pesat apalagi pada saat kondisi pademi covid 19 seperti saat ini dengan berbagai inovasi rasa, bahan-bahan dasar baru sebagai bahan tambahan maupun dengan inovasi kemasan yang sangat menarik dan inovatif. Pemanfaatan empon-empon dan rempah-rempah yang sangat melimpah sebagai bahan dasar pembuatan minuman herbal banyak dimanfaatkan oleh kelompok pengrajin minuman herbal di UMKM Minuman herbal "Alenk Jaya" yang ada di Desa Galeng Dowo, Wonosalam Jombang. Dari proses awal pembuatan sampai ke proses akhir pembuatan terdapat kekurangan yang perlu diperbaiki dalam hal pengemasan produk akhir yang masih dilakukan secara tradisional yang kurang memberi daya tarik bagi pembeli. Pengembangan mesin sealer cup diperlukan untuk membantu mitra memperbaiki beberapa hal seperti usaha minuman herbal menjadi lebih berkualitas dan higienis, Mitra atau pelaku usaha menjadi lebih berkembang dan mampu meningkatkan daya saing produk yang akan dijual ke pelanggan dan memberdayakan lingkungan disekitarnya, sehingga dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, maka kesejahteraan masyarakat juga akan meningkat.*

*Kata Kunci: Kemasan Produk; Minuman Jamu Herbal; Sealer Cup*

### Abstract

*Herbal beverages are currently growing very rapidly especially at the time of pademi covid 19 conditions such as today with a variety of flavor innovations, new basic ingredients as additional ingredients and with packaging innovations that are very interesting and innovative. Empon-empon and spices are very abundant as the basic ingredients of making herbal drinks are widely utilized by the group of herbal drink in small dan medium enterprises Herbal drinks "Alenk Jaya" in galeng dowo village, Wonosalam Jombang. From the initial process of manufacture until the final process, there are some of the process that need to be improve in terms of packaging the final product before send out to the market which is still done traditionally which is the packaging is less attractive and hygienic. The development of cup sealer machine is needed to help partners to improve some things such as herbal beverage business to be more qualified and hygienic, Partners become more developed and able to improve the competitiveness of products to be sold to customers and empowering the surrounding environment, in line with the increasing income of the community, the welfare of the community will also increase.*

*Keywords: Herbal Beverage ; Packing Product; Sealer Cup*

## Pendahuluan

Pengemasan produk dikenal juga sebagai pembungkusan atau pewadahan maupun pengepakan produk menjadi suatu persyaratan wajib dalam pemasaran sebuah produk dimasa sekarang ini untuk membuat visualisasi produk memiliki daya tarik tersendiri sebelum produk dilepas ke pasaran. Selain untuk membuat tampilan produk lebih menarik, pengemasan produk juga berfungsi sebagai sarana pengawetan produk jadi hasil proses produksi, karena dapat memperpanjang umur penyimpanan produk-produk olahan. Pengemasan menggunakan kemasan plastik, gelas, kertas maupun botol atau jenis pembungkus yang lain juga dapat membantu meminimalkan resiko atau mencegah terkontaminasi bakteri atau kerusakan pada produk yang dikemas. Dengan perkembangan dunia industri yang semakin pesat dan tuntutan kebutuhan masyarakat dan kelompok usaha yang terus berubah dalam mengedepankan keamanan produk, kenyamanan dan kecepatan pembuatan dan pengiriman, industri yang bergerak dalam bidang pengemasan juga terus berkembang semakin luas, dimulai dari bahan yang sederhana, bahan yang semakin bervariasi dengan model dan bentuk semakin canggih dan menarik dengan bantuan teknologi pengemasan yang terus berkembang. Berbagai variasi bahan kemasan yang digunakan seperti kemasan dari plastik, kertas, logam, gelas, fiber sampai dengan menggunakan bahan-bahan yang dilaminasi. Penggunaan alat pengemas untuk mengemas minuman cair, jamu, dan jenis minuman lainnya dengan menggunakan gelas atau cup sealer secara manual dengan menggunakan tenaga manusia (manual) ataupun secara semi otomatis juga terus berkembang pada unit usaha kecil dan menengah yang juga berkembang pesat dalam kondisi pandemi seperti saat ini dengan alasan kesehatan maupun higienitas sebagai tuntutan dan keharusan.

Pada dasarnya pengemasan produk terbagi menjadi 3 macam yaitu pengemasan primer, pengemasan sekunder dan pengemasan tersier. Pengemasan primer dikenal dengan menggunakan bahan kemas langsung mewadahi bahan pangan misalnya menggunakan kemasan kaleng maupun menggunakan kemasan botol minuman. Pengemasan Sekunder dikenal dengan menggunakan kemasan yang mempunyai fungsi utama untuk melindungi kelompok kemasan lainnya misalnya kotak karton untuk melindungi wadah kaleng susu, kotak kayu untuk melindungi wadah buah-buahan yang dibungkus dan sebagainya. Pengemasan Tersier dikenal dengan menggunakan kemasan yang diperlukan untuk proses menyimpan, proses pengiriman atau identifikasi. Kemasan

tersier umumnya dipakai sebagai pelindung selama proses pengangkutan. (Julianti dan Nurminah (2011)).

Salah satu mesin yang digunakan untuk proses pengemasan produk adalah mesin cup sealer yang dapat digunakan untuk menutup kemasan agar dapat tertutup rapat dan menjaganya agar tidak kotor, tahan lama serta dapat menjaga kualitas produk minuman tersebut. Dalam pengemasan suatu produk minuman memang tidak bisa dilakukan dengan cara asal-asalan saja, namun diperlukan mesin khusus yang digunakan untuk menutup kemasan, khususnya pada wadah atau cup yang berbentuk gelas. Inilah alasan mengapa mesin cup sealer sangat penting dimiliki bagi setiap pengusaha produk minuman. Pemakaian mesin cup sealer sangat pas jika diaplikasikan untuk bisnis minuman yang menggunakan cara pengemasan dengan menggunakan cup atau gelas plastik. Sebuah produk minuman akan memiliki tampilan menarik, berkualitas juga berkelas bilamana menggunakan mesin cup sealer dalam cara pengemasannya. Kepraktisan dan juga keefektifan dari penggunaan mesin cup sealer membuat banyak pengusaha minuman yang memilih jenis pengemasan minuman ini. Dalam suatu usaha minuman yang mampu menghasilkan produksi besar tentu penggunaan mesin cup sealer akan membantu dengan sangat efektif.

Program pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan di kelompok UMKM Pengrajin Jamu dan Minuman Herbal "Alenk Jaya". Minuman herbal ini rata-rata dikembangkan oleh ibu-ibu rumah tangga di daerah tersebut. Dalam upaya untuk meningkatkan nilai tambah secara ekonomi dengan mengemas produk akhir yang diproduksi menjadi lebih menarik, higienis dan diversifikasi jenis kemasan selama ini belum secara maksimal dilakukan dikarenakan keterbatasan dana dan ilmu pengetahuan. Oleh karena itu, melalui program pengabdian ini akan dilakukan pemberdayaan UMKM untuk melakukan inovasi kemasan produk dan melakukan diversifikasi kemasan sesuai keinginan pasar untuk meningkatkan omset penjualannya.

Berdasarkan analisis situasi di atas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

- a) Peralatan pengemasan jamu dan minuman herbal belum maksimal tersentuh Iptek.
- b) Masih minimnya pemahaman tentang jamu dan minuman herbal yang sehat dan berkualitas.

- c) Penggunaan kemasan botol plastik sebagai kemasan standard dengan satu jenis atau tipe dirasa kurang memenuhi keinginan pelanggan terutama kemasan gelas dan botol yang lebih bervariasi ukurannya.

Dari permasalahan mitra diatas maka dengan diadakannya kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk pengadaan mesin cup sealer sebagai sarana peningkatan produksi, efisiensi produksi dan higienitas produk jamu dan minuman herbal, pelatihan cara menggunakan mesin cup sealer yang higienis dan pelatihan inovasi kemasan produk jamu cair herbal.

### **Metode Pelaksanaan**

Mitra sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok UMKM pengrajin jamu dan minuman herbal “Alenk Jaya” Desa Galeng Dowo Kec. Wonosalam Kab. Jombang. Kegiatan pelatihan pengemasan bertempat di kediaman Ibu Rinda. Kegiatan ini melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (UNTAG SURABAYA).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan, sosialisasi, pengenalan teknologi sealer cup, dan pada saat proses pengemasan produk dilakukan proses pendampingan oleh team. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi, 1) Koordinasi pelaksanaan kegiatan pengabdian, 2) Pengenalan penggunaan teknologi cup-sealing dan pendampingan proses pengemasan jamu dan minuman herbal, 3) Pelatihan pengemasan menggunakan alat cup-sealer dan inovasi kemasan produk, 4) Penyerahan bantuan alat cup-sealer.

## Hasil Kegiatan

### 1. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan pembukaan dan koordinasi tingkat fakultas dan koordinasi dengan ketua UMKM minuman herbal “Alenk Jaya”, (gambar 1 dan 2).



Gambar 1. Koordinasi kegiatan penelitian dan pengabdian tingkat fakultas



Gambar 2. Koordinasi kegiatan pengabdian dengan ketua UMKM herbal “Alenk Jaya”

Kegiatan ini bertujuan sebagai koordinasi awal dan memberikan memotivasi kepada peserta untuk mengembangkan usahanya, sehingga ekonomi masyarakat akan meningkat dan diharapkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat juga mengalami peningkatan. Tim pengabdian kepada masyarakat di kegiatan selanjutnya memberikan pengarahan tentang proses pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dari tahap awal koordinasi, pelatihan, dan pendampingan

proses operasional alat pengemasan minuman herbal menggunakan cup sealer (gambar 3).



Gambar 3. Pelatihan pengemasan minuman dengan menggunakan sealer cup

Semua peserta pelatihan mengikuti kegiatan pelatihan dengan sabar, telaten, dan dengan rasa senang hati selama kegiatan berlangsung dan juga sangat antusias mengikuti tahapan demi tahapan pelatihan tersebut, seperti dalam mengikuti pelatihan tentang pengemasan produk dan bagaimana melakukan inovasi dan diversifikasi bentuk kemasan sehingga membuka peluang pasar yang lebih luas. (gambar 4).



Gambar 4. Pelatihan inovasi pengemasan minuman dan diversifikasi penggunaan jenis kemasan

Bagi UMKM minuman herbal “Alenk Jaya” ini, manfaat pelatihan sangat terasa karena dapat membuka wawasan dalam menjalankan usahanya tidak hanya tentang formula rasa, jenis produk dan juga dapat menggunakan berbagai alternative desain dan tipe/jenis kemasan produk yang dihasilkan, sehingga tampilan akhir produk yang diproduksi lebih bervariasi, menarik, namun masih tetap terjaga kualitasnya. Kegiatan pelatihan yang dilakukan ini juga dapat memberikan motivasi dan inspirasi kepada peserta untuk berusaha memanfaatkan segala potensi desa yang ada di lingkungan dan area sekitarnya sehingga dapat mengembangkan jenis minuman atau jamu dengan kombinasi rasa, bahan tambahan baru yang belum banyak diproduksi oleh orang lain yang memiliki potensi diterima oleh pasar.



Gambar 5. Peserta pelatihan dengan berbagai bentuk kemasan produknya

Di akhir kegiatan pelatihan pengemasan minuman herbal dengan sealer cup, peserta pelatihan yang seluruhnya ibu-ibu pengrajin minuman dan jamu herbal Desa Galeng Dowo Kec. Wonosalam, Kabupaten Jombang mampu membuat minuman herbal dengan kemasan yang bervariasi dan lebih menarik. Produk yang dihasilkan oleh para ibu-ibu pengrajin minuman dan jamu herbal ditunjukkan pada gambar 6 dan 7.



Gambar 6. Hasil Produk Kemasan Minuman Herbal Instan



Gambar 7. Hasil Produk Kemasan Minuman Herbal Instan

### **Kesimpulan dan Saran**

Sinergi kerjasama antara Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dengan UMKM minuman herbal “Alenk Jaya” dalam pelaksanaan pelatihan diversifikasi dan inovasi pengemasan akhir produk hasil produksi telah memberikan energi yang positif, karena dalam kegiatan ini dosen, mahasiswa dan UMKM dapat melakukan interaksi aktif dua sisi dalam memberikan tambahan ilmu dan keterampilan bagi masyarakat khususnya kegiatan unit usaha kecil dan menengah.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih terutama kepada Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya selaku pemberi dana pengabdian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada UMKM Alenk Jaya yang sudah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk membantu jalannya kegiatan pengabdian dan pihak-pihak yang membantu pelaksanaan pengabdian.

### Daftar Pustaka

- Julianti, E., & Nurminah, M. 2011. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- BPOM, 2005, Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka, 4, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Calixto J.B, & Barz J., 2000, Efficacy, Safety, Quality Control, Marketing and Regulatory Guidelines for Herbal Medicines (Phytherapeutic Agents), Med Biol Res, 33, 179-189.
- Djojoseputro, S., 2012, Resep dan Khasiat Jamu Tradisional Nusantara, Penerbit Liris, Surabaya.
- Canfield. S. 1997. Dynamics of Machinery. Tennessee Tech University: Department of Mechanical Engineering
- Siswoyo. 2008. Teknik Listrik Industri Jilid 2. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Soekarto, S.T., 1990. Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia. Jakarta.
- Mallaleng, H.R., Purwaningtyas, U., Hermawati, R., Solichah, N. 2012. Katalog Tumbuhan Obat Alam. Jilid 1. Batu: UPT Materia Medica Batu.
- Achmad, S.A., Hakim, E.H., Makmur, L, Syah, Y.M., Juliawaty, L.D., Mujahidin, D. (2007). Ilmu Kimia dan Kegunaan Tumbuh- Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 1. Bandung: Penerbit ITB.
- Sri Sinto Dewi1, Stalis Norma Ethica, Ayu Rahmawati Sulistyanyingtyas, Yuni Nurkuntari, Wikanastri Hersoelityorini. 2019. Pelatihan Pengemasan Yogurt dengan Mesin Cup Sealer bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga di Desa Sruni, Musuk, Kabupaten Boyolali. Prosiding Seminar Nasional Unimus (Volume 2, 2019).