

Program PPM	PROGRAM STUDI
Sumber Dana	DIPA Universitas Andalas
Besar Anggaran	Rp 4.000.000,-
Tim Pelaksana	Afriani Sandra, Indri Juliarsi, Deni Novia, Sri Melia dan Primal Yaumi
Fakultas	Peternakan
Lokasi	Kab. Agam, Sumatera Barat

SOSIALISASI TENTANG KARAKTERISTIK DAN TEKNOLOGI KEMASAN PANGAN HEWANI KEPADA IBU-IBU KADER PKK DI JORONG PANDAM GADANG TANGGO MALAI KANAGARIAN GADUT KABUPATEN AGAM

ABSTRAK

Kemasan bahan pangan adalah bagian yang tidak dapat dipisahkan dengan keberadaan produk pangan itu sendiri. Kemasan mendukung daya jual suatu produk. Kadangkala tampilan kemasan yang bagus tidak berarti menjamin bagusnya kualitas pangan yang didalamnya. Kemasan pangan beraneka jenis : yang umum digunakan : plastik, gelas, logam/kaleng, kertas atau karton, dan disamping itu ada kemasan yang bisa langsung dimakan (edible). Tujuan kegiatan adalah memberikan pengetahuan kepada para ibu kader PKK bagaimana menggunakan kemasan yang baik dan sesuai dengan fungsinya. Karena kemasan juga berdampak negatif bagi kesehatan manusia bila salah dalam penggunaannya. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan melakukan penyuluhan, pelatihan dan percontohan tentang penggunaan kemasan pangan yang baik, juga memperlihatkan kemasan edible film yang terbuat dari limbah susu sebagai kemasan masa depan. Hasil pengamatan selama pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa para ibu kader PKK sangat antusias mendapatkan pengetahuan baru dan pengenalan teknologi kemasan edible film dari whey ini.

Kata Kunci : kemasan, plastik, limbah susu, edible film, kader

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan, dan merupakan salah satu cara pengawetan bahan hasil pertanian, karena pengemasan dapat memperpanjang umur simpan bahan. Pengemasan adalah wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas / dibungkusnya.

Sebelum dibuat oleh manusia, alam juga telah menyediakan kemasan untuk bahan pangan, seperti jagung dengan kelobotnya, buah-buahan dengan kulitnya, buah kelapa dengan sabut dan tempurung, polong-polongan dengan kulit polong dan lain-lain. Manusia juga menggunakan kemasan untuk pelindung tubuh dari gangguan cuaca, serta agar tampak anggun dan menarik.

Dalam dunia moderen seperti sekarang ini, masalah kemasan menjadi bagian kehidupan masyarakat sehari-hari, terutama dalam hubungannya dengan produk pangan. Sejalan dengan itu pengemasan telah berkembang dengan pesat menjadi bidang ilmu dan teknologi yang makin canggih.

Berbagai macam kemasan yang ada di pasaran saat ini, seperti kertas, plastik, gelas, logam dan bahan laminate lainnya, membawa dampak yang menguntungkan dan juga merugikan bagi konsumen. Sisi positifnya salah satunya adalah untuk memperpanjang masa simpan produk dan sisi negatifnya salah satunya adalah bahan kemasan yang ada, bila salah

penanganan akan menyebabkan bahan pembuat kemasan dapat bermigrasi ke produk makanan yang dapat membawa pengaruh tidak baik bagi kesehatan masyarakat.

Hasil-hasil pertanian yang dapat dimakan oleh manusia berasal dari sumber hewani dan nabati. Hasil pertanian itu dapat dikonsumsi dalam bentuk bahan mentah atau matang. Persiapan suatu hasil pertanian menjadi bentuk yang dapat dimakan melibatkan pengolahan. Di dalam proses pengolahan makanan terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi yang dikehendaki atau tidak dikehendaki. Disamping itu setelah melalui proses pengolahan, makanan tadi tidak tetap stabil, dia akan terus mengalami perubahan, sehingga sangat diperlukan pemilihan pengemasan yang tepat untuk itu sehingga masa simpan bahan pangan dapat ditingkatkan dan nilai gizi bahan pangan masih dapat dipertahankan.

Berdasarkan penelitian Nurminah (2002) bahwa kemasan kertas dan plastik membawa dampak pada produk yang dikemasnya terutama sifat fisiknya, kemasan kertas yang disarankan adalah yang memiliki gramatur, ketebalan dan densitas yang kuat untuk produk pangan. Sedangkan plastik yang disarankan adalah yang memiliki *high density* yang tinggi seperti polietilen dan polivinil. Sedangkan penelitian Sukma, Juliyarsi dan Melia (2008), menyarankan untuk kemasan permen susu dan sosis dapat menggunakan kemasan edible film yang berbahan limbah susu, sebagai kemasan ramah lingkungan dan kemasan masa depan.

Jorong Pandam Gadang Ranggo Malai merupakan salah satu daerah produsen susu sapi dan kerbau. Biasanya susu sapi dijual untuk dibuat susu pasteurisasi, sedangkan susu kerbau diolah menjadi dadih. Populasi sapi perah antara 2-3ekor per KK. Pemanfaatan selama ini adalah dijual berupa susu pasteurisasi. Oleh karena itu dalam kegiatan pengabdian ini akan diperkenalkan kepada ibu-ibu Kader PKK mengenai karakteristik bahan kemasan yang baik untuk pangan hewani serta mendemonstrasikan salah satu teknologi kemasan yaitu edible film berbahan limbah susu. Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan pengabdian masyarakat tentang "Sosialisasi tentang Karakteristik dan Teknologi Kemasan Pangan Hewani Kepada Ibu-ibu Kader PKK di Jorong Pandam Gadang Ranggo Malai Kanagarian Gadut Kabupaten Agam".

Perumusan Masalah

- a. Sejauh mana pengetahuan ibu-ibu Kader PKK mengenai efek kemasan selama pengolahan produk pangan hewani yang dapat berakibat pada kesehatan keluarga.
- b. Bagaimana pemanfaatan limbah susu sisa hasil produk yang tidak laku di pasaran untuk diolah menjadi kemasan yang bisa langsung dimakan.

Tujuan Kegiatan

- a. Meningkatkan pengetahuan ibu-ibu Kader PKK dalam hal pengenalan karakteristik kemasan pangan yang dapat dipergunakan dalam kehidupan sehari-hari.
- b. Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu Kader PKK bagaimana pembuatan edible film dari limbah susu.

Manfaat Kegiatan

- a. Mengatasi masalah para ibu Kader PKK, mengenai keraguan dalam pengenalan kemasan pangan yang baik untuk produk pangan.
- b. Meminimalisir sisa penjualan susu dengan mengolah menjadi produk yang bernilai guna.
- c. Menyediakan lapangan kerja bagi tenaga kerja keluarga khususnya dalam hal pembuatan edible film sehingga dapat dikembangkan menjadi sebuah industri rumah tangga. Jika hal ini tercapai maka akan meningkatkan pendapatan dan mengurangi pengangguran.
- d. Alih teknologi oleh Perguruan Tinggi kepada masyarakat desa sebagai wujud Tri Darma Perguruan tinggi

MATERI DAN METODE PELAKSANAAN

Kerangka Pemecahan Masalah

- a. Memberikan penyuluhan tentang kemasan pangan yang baik.
- b. Melakukan demonstrasi dan peragaan tentang kemasan edible film dari limbah susu.
- c. Melakukan demonstrasi bagaimana akibat kemasan yang salah fungsinya, bagi kesehatan manusia.

Realisasi Pemecahan Masalah

- a. Sebelum penyuluhan dibagikan brosur tentang kemasan pangan (Lampiran).
- b. Telah dilakukan penyuluhan tentang pembuatan edible film dari limbah susu
- c. Telah dilakukan demonstrasi atau peragaan tentang pemilihan dan bagaimana bila kemasan salah fungsinya yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia.

Khalayak Sasaran

Ibu-ibu rumah tangga, kader PKK dan pemuda desa yang berminat dengan kegiatan ini

Metode Kegiatan

- a. Penyuluhan
Penyuluhan merupakan cara yang paling baik untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat .Pelaksanaan kegiatan mencakup penyediaan brosur-brosur yang berkaitan dengan :
 - Pemberian informasi tentang karakteristik kemasan pangan yang biasa digunakan sehari-hari : kertas dan plastik.
 - Penjelasan bagaimana tahap pelaksanaan teknologi proses pembuatan edible film berbahan limbah susuPembagian brosur ini dilakukan sebelum penyuluhan dimulai, sehingga diharapkan hasil penyuluhan yang maksimal nantinya.
- b. Pelatihan dan Percontohan
Pada kegiatan ini akan diperagakan atau didemonstrasikan bagaimana pemilihan kemasan pangan yang baik dengan memperlihatkan cara pengujian dengan metode sederhana, selanjutnya proses pembuatan edible film. Kegiatan peragaan dilanjutkan dengan pelatihan pada masyarakat.
- c. Bimbingan dan Pembinaan
Ibu Kader PKK yang telah mencoba menerapkan teknologi ini akan dibimbing hingga mereka trampil untuk menerapkan secara mandiri dan akan dilakukan pemantauan secara periodik apakah produktivitas sudah meningkat melalui koordinasi dengan ketua kelompok yang telah ditunjuk sebelumnya.
- d. Diskusi dan Konsultasi
Pada saat penyuluhan, pelatihan atau percontohan dan pembinaan dilakukan diskusi-diskusi dan konsultasi antara pelaksanaan kegiatan dengan Ibu Kader PKK tentang pelaksanaan teknologi yang diterapkan dan kendala yang dihadapi, untuk lebih memantapkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.
- e. Pelestarian Kegiatan
Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, diharapkan ketua kelompok dapat melanjutkan kegiatan melalui koordinasi dengan pelaksana kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan di sebuah Taman Pendidikan Alqur'an di Jorong Pandam Gadang Ranggo Malai pada tanggal 15 Agustus 2009 dihadiri sekitar 20 orang ibu-ibu Kader PKK setempat. Kegiatan berlangsung dari jam 09.00- 12.00 WIB.

Ibu-ibu Kader PKK sangat antusias sekali mendengarkan penyuluhan tentang cara pemilihan kemasan produk yang baik, sehingga mereka bisa mengurangi resiko akan datangnya penyakit yang disebabkan kemasan ini. Penyuluhan juga memberitahu bagaimana kemasan yang baik dan diperuntukkan untuk produk apa saja.

Pada kesempatan ini para dosen Pengabdian memperlihatkan berbagai kemasan yang dihasilkan industri kemasan. Karakteristik dan ciri-ciri masing-masingnya serta fungsinya. Disamping itu juga mendemonstrasikan kemasan dari edible film, bagaimana cara pembuatannya secara visual. Karena edible film dari susu ini hanya dilakukan di laboratorium.

Sesi tanya jawab, ibu-ibu banyak mempertanyakan kenapa bahan dari plastik tidak bisa digunakan untuk panas dan apa resikonya. Kemudian menanyakan apa sudah ada yang memproduksi edible film dari susu ini secara industri dan berapa harganya.

Dari hal di atas dapat disimpulkan bahwa, kurangnya pengetahuan ibu-ibu kader PKK terhadap kemasan, padahal telah banyak media yang memberitakan. Hal ini disebabkan, tidak adanya waktu bagi ibu-ibu dalam hal mendengarkan informasi dari media, karena kesibukan harian mereka. Dengan adanya kegiatan ini memberikan masukan dan meningkatkan pengetahuan mereka tentang berbagai kemasan, fungsi dan resikonya.

Untuk kemasan edible film, pihak dosen pengabdian perlu melakukan penelitian lebih lanjut, untuk mendapatkan komposisi yang tepat dalam pembuatannya. Di samping itu juga perlu pengurusan hak paten, sehingga kemasan ini bisa digunakan dengan baik.

KESIMPULAN

Perlunya dilakukan penyuluhan kepada masyarakat pedesaan mengenai pentingnya pemilihan kemasan yang baik untuk produk pangan yang akan mereka konsumsi. Karena banyaknya dampak negatif bila salah dalam penggunaan kemasan tersebut terhadap produk pangan. Penyuluhan hendaknya dilakukan bukan hanya satu desa saja, mungkin bisa ke desa sekitarnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Dekan Fakultas Peternakan, Bapak Dr. Ir. H. Jafrinur, MSP, Ketua Jurusan Produksi Ternak, Dr. Ir. Yan Heryandi, MS, Ketua Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Drh. Yuherman, MS, Ph.D dan Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Andalas Drs. H. Alfian Miko, MSi, serta semua pihak yang telah membantu hingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Bierley, A.W., R.J. Heat and M.J. Scott, 1988, Plastic Materials Properties and Applications. Chapman and Hall Publishing, New York.
- Brody. A.L. 1972. Aseptic Packaging of Foods. Food Technology. Aug. 70-74.
- Crompton, T.R. 1979. Additive Migration from Plastic into Food. Pergamon Press. Oxford.
- Erliza dan Sutedja. 1987. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemasan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.
- Harper. 1975. Handbook of Plastic and Elastomer. Westing House Electric Corporation. Baltimore. Maryland.

- Moavenzadeh F. and H.F. Taylor. 1995. Recycling and Plastics. Center for Construction Research and Education Departement of Civil and Environmental Engineering Massachusetts Institute of Technology. Cambridge. Massachuett. USA.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya pada Bahan yang Dikemas. Jurnal pada USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. Principles of Food Packaging. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Sukma, A., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2008. Influence of Carboxymethylcelulloce and Glycerol to the Thickness and pH of Edible Film Whey Milk Production. Acta Agricultur scientia Indonesiana, Vol.1 ISSN 1979-5831. Tokyo. Japan
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1983. Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. Pengantar Teknologi Pangan. Penerbit PT. Media. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1987. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba da Eksport. Departemen Pertanian. Jakarta.