

## Pelatihan Pembuatan Produk Sambal Kemasan Siap Wirausaha bagi Tenaga Kerja *Cleaning Service*

Ignatius Radix Astadi Pranoto Jati<sup>1</sup>, Farida Lanawati Darsono<sup>\*2</sup>, Lisa Soegianto<sup>3</sup>,  
Kuncoro Foe<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan dan <sup>234</sup>Program Studi Farmasi Universitas Katolik Widya  
Mandala Surabaya

e-mail: radix@ukwms.ac.id<sup>1</sup>, farida@ukwms.ac.id<sup>\*2</sup>, lisa-s@ukwms.ac.id<sup>3</sup>, kuncoro@ukwms.ac.id<sup>4</sup>

### **Abstract**

*The purpose of this training was to provide supplies to the participants, starting from an understanding of the quality and selection of raw material types as well as the cleaning and packaging process of packaged chili products. This training is expected to equip the trainee (cleaning service staff) as an entrepreneur candidate with an independent ability to produce packaged chili products that are ready to enter the market. Training on chili products will hold the manufacturing and packaging process held on Saturday, May 25, 2022. The implementation method was done by providing counseling at the beginning and followed by hands-on practical training. The results of this community service showed that the understanding and comprehension of participants' insights related to the production process of packaged chili products increased, as demonstrated by the increased post-test score achieved by the trainees compared with pre-test score. However the post-test result used as the activity performance indicator has not met the target indicator, namely the complete accomplishment of chili products manufacturing till the packaging process.*

**Keywords:** *Cleaning Service, Chili, Entrepreneur, Packaged*

### **Abstrak**

*Tujuan pelatihan ini adalah memberikan bekal kepada para peserta mulai dari pemahaman terkait kualitas dan pemilihan jenis bahan baku serta proses pembersihan dan pengemasan untuk produk sambal kemasan. Pelatihan diharapkan mampu membuat para peserta mampu membuat secara mandiri produk sambal kemasan dan siap untuk dipasarkan sebagai calon wirausaha. Pelatihan proses pembuatan dan pengemasan untuk produk sambal kemasan dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 25 Mei 2022. Metode pelaksanaan dengan memberikan penyuluhan di awal dan dilanjutkan dengan praktek secara langsung. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pemahaman dan pengembangan wawasan peserta terkait dengan proses pembuatan sambal dalam kemasan meningkat, sebagaimana ditunjukkan dengan peningkatan nilai indikator pre dan post test meskipun belum memenuhi angka indikator target, yaitu seluruh peserta berhasil membuat sampai mengemas produk sambal yang telah dibuatnya.*

**Kata Kunci:** *Cleaning Service, Kemasan, Sambal, Wirausaha*

### **1. PENDAHULUAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat merupakan salah satu unsur dari tridharma perguruan tinggi sebagai sarana untuk lebih mendekatkan diri kepada masyarakat untuk mengenal, mengetahui dan merasakan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat. Pengabdian masyarakat yang dilakukan dilandasi dengan sikap Peduli dan Komit (PEKA) mengabdikan keilmuan dan ketrampilan sebagai wujud nyata membantu membangun masyarakat melalui strategi pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan derajat kesehatan. Disamping itu pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatani dunia pendidikan dengan masyarakat, yang bertujuan agar warga masyarakat mampu

menjalani, menghadapi permasalahan di sekitar lingkungan kerja menjadi lebih baik ke depan di era menjelang pasca masa pandemi covid-19.

Salah satu kebutuhan dari pengabdian masyarakat adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan upaya jeli melihat, menangkap peluang membuat suatu produk yang siap wirausaha. Pengabdian ini diawali dengan kegiatan pelatihan membuat produk sambal dalam bentuk kemasan. Sambal adalah salah satu kondimen atau pelengkap hidangan Indonesia yang berasa pedas, terbuat dari bahan dasar cabai, garam, dan gula dengan berbagai variasi (Damanik Ambarita, Raes and De Meulenaer, 2019). Dalam pembuatan sambal, pemilihan bahan baku menjadi hal yang krusial yang perlu untuk diperhatikan. Selain itu, proses pemasakan dan kebersihan akan menentukan keawetan dari sambal yang diproduksi (Mardhiyah dan Ningsih, 2021). Selain proses pembuatan sambal, pemilihan jenis kemasan perlu dilakukan untuk menjaga kualitas sambal selama penyimpanan. Pengemasan yang baik harus melindungi produk dari kerusakan fisik, kimia, maupun mikrobiologis (Bahar and Suwardiah, 2019). Produk sambal dipilih sebagai jenis usaha yang potensial karena tersedia di seluruh Indonesia dan disukai oleh masyarakat karena rasanya yang pedas (Fibri and Frøst, 2019). Perkembangan masyarakat modern membutuhkan produk pangan yang siap dihidangkan dan tidak perlu memasak atau mempersiapkan terlebih dahulu dalam waktu yang lama (Seaman, 2013). Oleh karena itu, pelatihan produk sambal menjadi penting untuk diperkenalkan.

Sebagai mitra dalam program pengabdian masyarakat ini mengambil salah satu unsur dalam komunitas masyarakat yang perlu mendapatkan perhatian lebih lanjut dalam upaya peningkatan kualitas kehidupan yaitu para petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dalam kesehariannya telah banyak memberikan kontribusi kebersihan di lingkungan kampus.

Mengingat di dalam pelaksanaan pekerjaan berupa pelayanan kebersihan setiap peserta memiliki masa kerja tertentu yang mana pada suatu saat akan memasuki masa pensiun. Sementara itu peningkatan aspek kualitas hidup tetap dibutuhkan dan berlangsung sekalipun telah memasuki masa pension (Batubara *et al.*, 2020). Berdasarkan hal tersebut, maka sangatlah penting untuk memberikan pengarahan dan pembekalan kepada para peserta agar mampu memahami upaya-upaya peningkatan kualitas kehidupan yang mengarah ke pemahaman dan peningkatan keminatan terhadap wirausaha mandiri di masa pension. Wirausaha baru harus menghadapi tantangan berat untuk beradaptasi dengan hal yang bukan merupakan kompetensinya. Kurangnya pengalaman, informasi, dan kemampuan berwirausaha menjadi hal yang mengakibatkan kegagalan untuk wirausaha baru (Radix AP Jati *et al.*, 2022).

Berdasarkan hal tersebut, maka pelatihan ini ditujukan untuk pengembangan wawasan dan keminatan peserta dalam proses pembuatan sambal kemasan yang siap digunakan dalam wirausaha mandiri. Salah satu tujuan kegiatan pelatihan ini adalah memberikan pelatihan kepada peserta tidak hanya dari tata cara atau proses pembuatan sambal saja melainkan juga, bagaimana memilih kualitas serta fungsi masing-masing bahan baku yang akan digunakan termasuk proses pengemasan. Diharapkan dengan pelatihan yang diberikan, dari hulu ke hilir mampu membuat para peserta benar-benar siap untuk berwirausaha dan menjadi lebih sejahtera.

## 2. METODE

Proses pelaksanaan program kerja tersebut ke calon mitra, dibutuhkan beberapa langkah untuk mencapainya. Kegiatan ini perlu keterlibatan beberapa pihak untuk mendukung terlaksananya kegiatan ini, pihak institusi Fakultas Farmasi

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sebagai *base camp* ketua pelaksana dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk, pihak calon mitra (Pimpinan PT ISS Indonesia) dalam program kerja untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pemilik tenaga kerja yang ikut terlibat dalam pelaksanaan kegiatannya. Kebutuhan mitra ditelaah dari observasi dan hasil evaluasi kegiatan di tahap 1 serta masukkan/usulan, yang mendukung ke peningkatan kualitas hidup serta aspek kewirausahaan

Rangkaian kegiatan dilakukan secara bertahap dengan waktu pemberian yang diatur dan menyesuaikan kebutuhan dan kondisi mitra. Adapun tahapan atau langkah yang dibutuhkan meliputi : telaah hasil evaluasi dan monitoring (*monev*) kegiatan di tahap 1 berdasarkan hasil *survey* kegiatan dalam bentuk kuisisioner serta masukkan dan usulan untuk pengembangan item produk siap jual, studi lapangan untuk menjajagi dan menggali informasi terkait dengan mitra dengan penyesuaian jam kerja memasuki kondisi PTM (Pembelajaran Tatap Muka), melakukan koordinasi untuk pencapaian tujuan kegiatan serta kontribusi untuk masing-masing bagian yang terlibat, penyiapan tim atau narasumber internal, penyiapan dan penyamaan jadwal pelaksanaan dan manajemen peserta pelatihan, penyiapan semua materi untuk keperluan kegiatan per topik, pelaksanaan program kegiatan yang dimulai dengan kegiatan untuk pencapaian target dari “Peningkatan Kualitas Hidup dari Aspek Pemahaman Pembuatan Sambal dalam Kemasan”, selanjutnya ditutup dengan kegiatan diskusi */feedback* untuk program selanjutnya (DepKes RI, 2009) (Gambar 1).



**Gambar 1. Diagram Alir Tahapan Penyiapan Kegiatan**

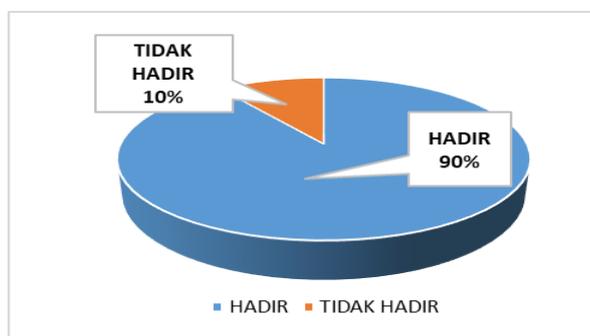
Peserta kegiatan merupakan tenaga kerja kebersihan/*cleaning service* yang saat ini ditempatkan oleh perusahaan penyedia jasa di Kampus Dinoyo dan kampus Pakuwon City Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Jumlah peserta rata-rata untuk kampus Dinoyo sebanyak 20 orang dan yang berasal dari kampus Pakuwon City sebanyak 19 orang. Sebagai target luaran dan indikator yang akan digunakan untuk mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk sambal kemasan yang dijadwalkan berlangsung ditanggal 25 Mei 2022 dapat dilihat dari Tabel 1. Akar masalah berupa bagaimana proses peningkatan kualitas hidup dalam aspek wirausaha mandiri akan diupayakan melalui program kegiatan pelatihan dengan luaran berupa produk yang memiliki potensi pasar (Wijaya, Sari and Darsono, 2022) (DepKes RI, 2017). Alat ukur yang digunakan sebagai acuan pencapaian target yaitu berupa *pre* dan *post test* serta kuisisioner hasil kegiatan (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, 2022)

**Tabel 1. Penyelesaian Permasalahan dan Target Luaran**

Akar Masalah	Jenis Kegiatan	Indikator Kegiatan	Metode Pelaksanaan	Target
“Peningkatan Kualitas Hidup dalam Aspek Wirausaha Mandiri” (Wijaya, Sari and Darsono, 2022)	Pembuatan Sambal Kemasan (DepKes RI, 1989)	a. Jumlah Peserta (%)	LURING	100
		b. Indeks Pemahaman (Skala 1-5)		4
		c. Pre dan Post Test		85

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan sambal dalam kemasan” telah dilaksanakan pada Sabtu, **28 Mei 2022** dan dihadiri sebanyak 20 peserta *cleaning service* yang bertugas di Univ. Katolik Widya Mandala Surabaya (kampus Dinoyo). Sebanyak 90% peserta yang diundang (berdasarkan dari jadwal *shift*) telah hadir semua dari awal hingga akhir acara selesai. Secara lengkap sebaran jenis kelamin para peserta dapat dilihat di Gambar 2.



**Gambar 2. Diagram Batang yang Menunjukkan Kehadiran Peserta dan Sebaran Jenis Kelamin Peserta**

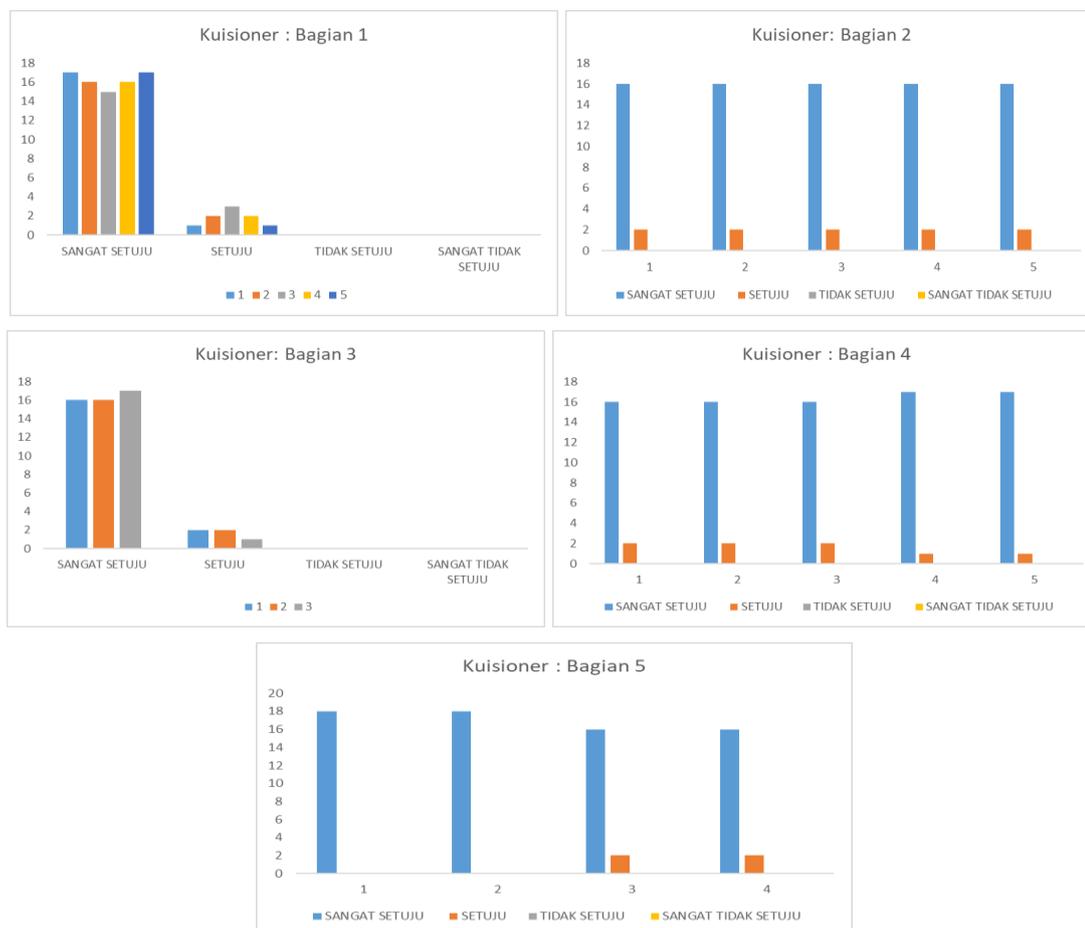
Berdasarkan data presensi kehadiran, hasil *pre* dan *post test* dan kuisisioner kegiatan serta keaktifan peserta dalam sesi diskusi, maka pencapaian target awal untuk kehadiran peserta sekitar 90%. Hal tersebut disebabkan beberapa peserta berhalangan hadir karena ada kegiatan yang sudah terjadwal sebelumnya dan sakit. Indeks pemahaman peserta diperoleh skala 4,91, dimana hasil ini melampaui target awal yang hanya di skala 4,00. Perolehan nilai hasil pre dan post test rata-rata dari peserta yang hadir yaitu 76, dimana hasil ini masih belum sesuai dari target awal yaitu 80. Hasil evaluasi kegiatan selengkapnyanya dapat dilihat pada **Tabel 2**.

**Tabel 2. Luaran yang Berhasil Diperoleh (output)**

Akar Masalah	Jenis Kegiatan	Indikator Kegiatan	LUARAN	
			Target	Capaian
“Peningkatan Kualitas Hidup dalam Aspek Wirausaha Mandiri”	Pembuatan Sambal Kemasan	a. Jumlah Peserta (%)	100	90
		b. Indeks Pemahaman (Skala 1-5)	4	4,91
		c. <i>Pre dan Post Test</i>	85	76

Para peserta diminta untuk mengisi kuisisioner untuk mengetahui manfaat penyuluhan dan pelatihan. Dimana bagian pertanyaan kuisisioner terbagi menjadi 5 bagian yang meliputi : 1. Proses pelaksanaan kegiatan, 2. Penyampaian materi, 3. Manfaat yang dirasakan oleh peserta, 4. Penyampaian materi, 5. Penilaian produk.

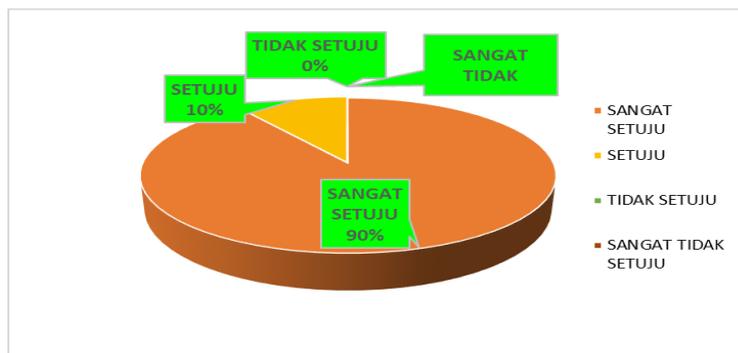
Kuisisioner ini diberikan setelah peserta mendengarkan paparan materi dan mengikuti praktek. Kuisisioner ini akan diolah dan dianalisis, sejauh mana pemahaman materi oleh peserta. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada **Gambar 3**.



**Gambar 3. Grafik yang menunjukkan hasil evaluasi kepuasan peserta melalui kuisisioner dari aspek : Proses pelaksanaan kegiatan (1), Penyampaian materi (2), Manfaat yang dirasakan oleh peserta (3), Penyampaian materi (4), Penilaian produk (5)**

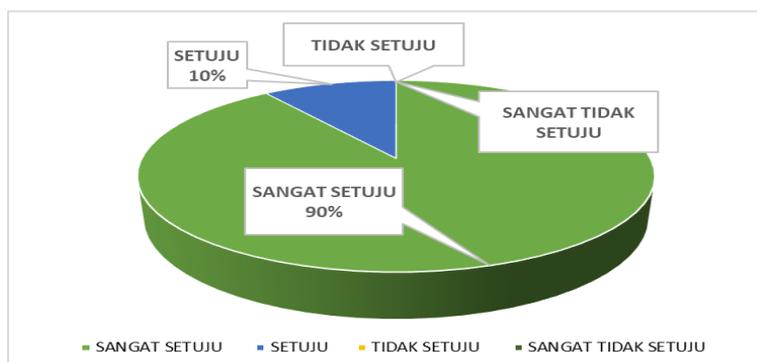
Hasil evaluasi terhadap pelaksanaan praktek pembuatan sambal kemasan dapat di lihat pada bagian ke-5 yaitu penilaian produk. Bagian ini terdiri dari 4 pertanyaan, terkait dengan pemahaman penilaian kualitas produk yang meliputi : tampilan produk menarik dan punya nilai jual, produk memiliki peluang untuk dibuat / diproduksi, warna dan aroma dapat diterima dan sesuai untuk rasa pedasnya dan tingkat kekentalan produk sudah cukup.

Indikator terkait dengan proses kualitas produk sambal kemasan diukur melalui 4 pertanyaan. Pertanyaan 1 mengenai tampilan produk menarik dan mempunyai nilai jual. Hasil pertanyaan ini menunjukkan bahwa 90% peserta sangat setuju bahwa peserta menerima tampilan akhir produk baik dari segi aroma, warna dan rasa yang sudah sesuai dan memenuhi selera pada umumnya, sedangkan 10% lainnya menyatakan bahwa peserta setuju. Tidak ada peserta yang menyatakan tidak setuju ataupun sangat tidak setuju. Hasil secara diagram disajikan di Gambar 4.



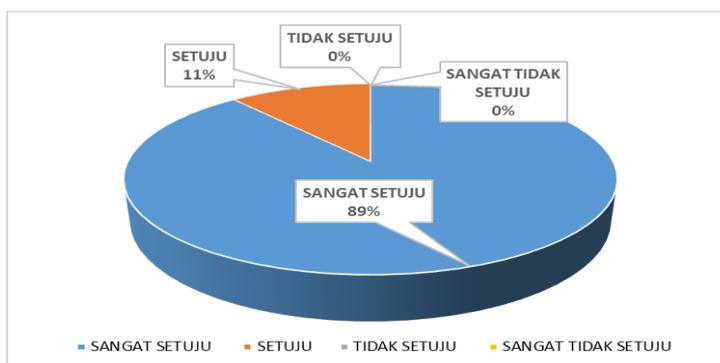
**Gambar 4. Tampilan Produk Menarik Dan Punya Nilai Jual**

Pertanyaan kedua dilanjutkan dengan pemahaman awal bahwa produk tersebut memiliki peluang untuk diproduksi dan dikembangkan lebih lanjut. Sebanyak 90% peserta sangat setuju bahwa peserta memahami bahwa formula sambal kemasan yang dapat dipraktekkan memiliki tingkat kemudahan dan memerlukan peralatan dan kemasan yang sangat sederhana sehingga menjadi lebih murah. Hanya 10% lainnya menyatakan bahwa peserta setuju. Data yang selengkapnya dapat dilihat pada Gambar 5.



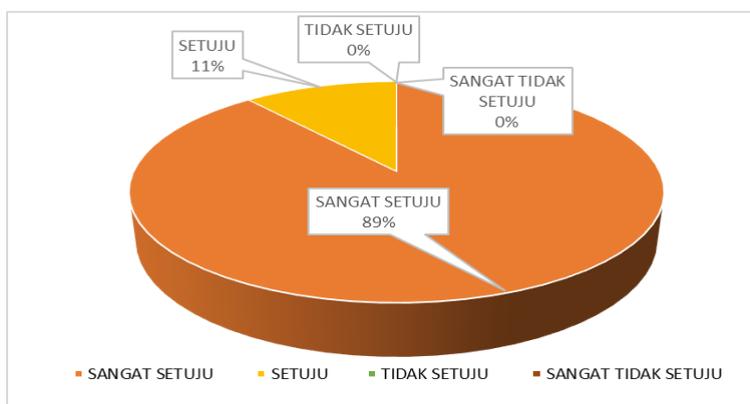
**Gambar 5. Produk Memiliki Peluang Untuk Dibuat / Diproduksi**

Pertanyaan ketiga berupa pemahaman terkait kualitas produk tersebut dari aspek warna dan aroma apakah dapat diterima dan sesuai untuk rasa pedasnya pula. Sebanyak 89 % peserta sangat setuju terhadap warna dan aroma serta rasa pedasnya. Sehingga diharapkan memenuhi selera konsumen pada umumnya. Hanya sekitar 11% yang menyatakan setuju dan tidak ada peserta yang tidak setuju. Data selengkapnya dapat dilihat pada **Gambar 6**.



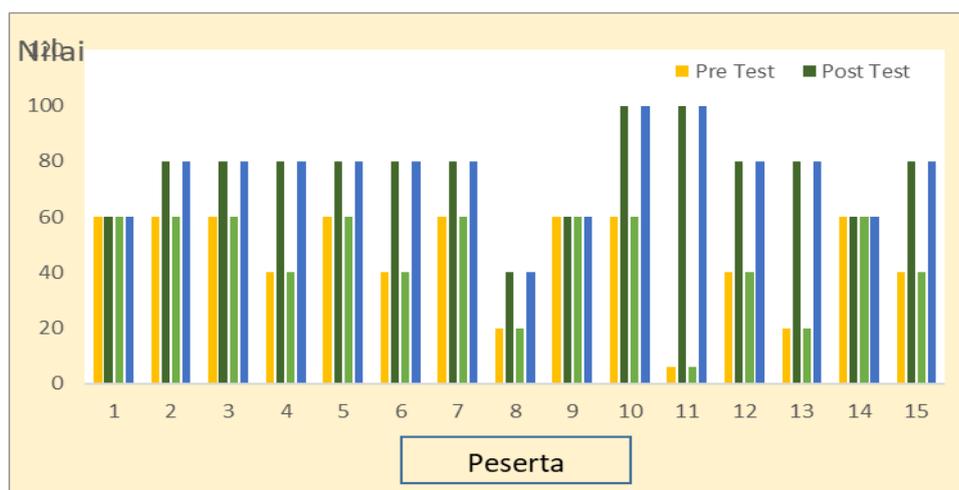
**Gambar 6. Warna dan aroma dapat diterima dan sesuai untuk rasa pedasnya**

Pertanyaan keempat berupa pemahaman terkait kualitas produk tersebut dari aspek tingkat kekentalan produk yang dihasilkan. Sebanyak 89% peserta sangat setuju terhadap konsistensi yang dihasilkan. Data selengkapnya dapat dilihat pada **Gambar 7**.



**Gambar 7.** Tingkat Kekentalan Produk

Tingkat pemahaman untuk analisa akar masalah dan perumusan rencana tindak lanjut dilaksanakan dengan menggunakan metode *test* (*pre* dan *post*). Berdasarkan dari rekapitulasi data didapatkan bahwa terjadi peningkatan tingkat pemahaman peserta mengenai materi proses pembuatan sambal kemasan tersebut. Target pemahaman peserta melalui kegiatan *pre* dan *post test* yaitu 85 tetapi capaian yang diperoleh hanya 76. Meskipun secara capaian tidak sesuai dengan target yang diharapkan, tetapi secara global terjadi peningkatan tingkat pemahaman peserta dibandingkan sebelum mendapatkan materi. Sebelum mendapatkan pemaparan materi nilai rata-rata pemahaman peserta dari 51 dan pencapaian telah terjadi peningkatan menjadi 76 setelah pemaparan materi. Sebanyak 65 % peserta mendapatkan poin antara 80-100 dan sisanya mendapatkan poin di bawah 100 (**Gambar 8**).



**Gambar 8.** Grafik Tingkat Pemahaman *Pre* dan *Post* Pemaparan Materi

Evaluasi terkait tingkat kepuasan peserta juga dilaksanakan untuk menilai keberhasilan acara. Terdapat 4 domain evaluasi tingkat kepuasan, antara lain: kepuasan terhadap proses pelaksanaan kegiatan, penyampaian materi, manfaat yang

dirasakan oleh peserta, dan pemateri. Hasil rekapitulasi dari ke-empat domain tersebut menunjukkan bahwa peserta merasa puas dengan jalannya penyuluhan. Mayoritas dari peserta sangat setuju bahwa: lokasi, sarana prasarana, alat bantu, dan alokasi waktu sudah sangat memadai. Materi yang disampaikan juga dianggap sesuai dengan kebutuhan dan dirasa sangat menunjang untuk peningkatan kualitas hidup. Kemampuan materi dalam menyampaikan penjelasan dirasa sudah baik dan kompeten dalam menjawab segala pertanyaan yang diajukan. Hasil tingkat kepuasan peserta yang berhasil dicapai yaitu skala 4,91, dimana hal ini melampaui target semula yaitu skala 4 saja

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan telah berhasil dengan baik, peserta dari para tenaga kebersihan (*cleaning service*) yang semuanya merupakan tenaga *cleaner* sebagai khalayak sasaran sangat antusias dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan. Hasil pemahaman dan pengembangan wawasan terkait dengan proses pembuatan sambal dalam kemasan indikator perolehan nilai *pre* dan *post test* yang memberikan hasil peningkatan meskipun belum memenuhi target semula.

#### Ucapan Terima Kasih

Bersama ini disampaikan ucapan terima kasih kepada para Pimpinan : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, LPPM-UKWMS, Fakultas Farmasi dan Fakultas Bisnis yang telah memfasilitasi serta PT ISS Indonesia memberikan izin bagi tenaga *cleaning service* sebagai peserta dalam kegiatan abdimas ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, A. and Suwardiah, D.K. (2019) 'Effect of Shelf Life on the Quality of Fried Sambal (Condiments of Instant Uduk Rice)', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 347(1), pp. 4–11. Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/347/1/012020>.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen (2022) 'Hasil Riset» Pasca Panen Pertanian Hortikultura Tanaman Perkebunan : Peternakan : Kontak', *Laman*, pp. 22–24.
- Batubara, J. *et al.* (2020) 'Global Conferences Series : Meaningfulness of Life Pensioner Civil State Employees in Bengkulu City Results Description of the Meaningfulness of Life', 5, pp. 46–51.
- Damanik Ambarita, M.T., Raes, K. and De Meulenaer, B. (2019) 'The sensory acceptance and profile of Indonesian sambal-terasi: Impact of terasi type and concentration', *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, p. 100149. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100149>.
- DepKes RI (1989). *Materia Medika Indonesia (IV)*, p. Jilid 1.
- DepKes RI (2017) 'Formularium\_Ramuan\_Obat\_Tradisional\_Indonesia', 13(3), pp. 1576–1580.
- DepKes RI, (2009) *Formularium\_Ramuan\_Obat\_Tradisional\_Indonesia*, DepKes RI.
- Fibri, D.L.N. and Frøst, M.B. (2019) 'Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia', *Appetite*, 133(February), pp. 61–69. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.10.026>.

- Mardhiyah dan Ningsih, 2021 (2021) 'Masa simpan aneka sambal dari bahan nabati menggunakan metode accelerated shelf life testing : kajian literatur', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2).
- Radix AP Jati, I. *et al.* (2022) 'Pelatihan Produksi Yogurt untuk Petani Susu "Gubug Lazaris", Desa Sambirejo, Kediri, Jawa Timur', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp. 1–10. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v2i1.250>.
- Seaman, D.R. (2013) 'Weight gain as a consequence of living a modern lifestyle: A discussion of barriers to effective weight control and how to overcome them', *Journal of Chiropractic Humanities*, 20(1), pp. 27–35. Diakses dari 4 Nopember 2022 dari laman : <https://doi.org/10.1016/j.echu.2013.08.001>
- Wijaya, H., Sari, D.P. and Darsono, F.L. (2022) 'Pelatihan Perhitungan Harga Jual Produk dan Aspek Perpajakan UMKM bagi Cleaning Service', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp. 46–55. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v2i1.270>.