

Perbaikan Produksi dan Pengemasan Produk Minuman pada Kelompok Usaha Minuman Tradisional di Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya

Ignatius Srianta*¹, Chatarina Yayuk Trisnawati², Ira Nugerahani³, Thomas Indarto Putut Suseno⁴, Susana Ristiarini⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

*e-mail: srianta@ukwms.ac.id¹, chatarina@ukwms.ac.id², ira@ukwms.ac.id³, thomas@ukwms.ac.id⁴, ristiarini@ukwms.ac.id⁵

Abstrak

Kelompok usaha minuman tradisional di Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya sudah memproduksi dan memasarkan berbagai produk minuman tradisional. Namun, kelompok usaha tersebut mengalami berbagai permasalahan. Produksi dilakukan menggunakan cara dan peralatan yang sangat sederhana serta kemasan produk yang digunakan kurang menarik. Kegiatan ABDIMAS ini bertujuan untuk memperbaiki produksi dan pengemasan produk minuman yang dilakukan oleh kelompok usaha tersebut. Upaya perbaikan produksi dan pengemasan produk minuman pada kelompok usaha minuman tradisional tersebut dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan. Pada pelatihan teknologi pengolahan minuman mencakup praktek pengolahan yang termasuk penggunaan peralatan proses yang lebih baik dan higienitas dan sanitasi yang baik. Setelah kegiatan pelatihan, kelompok usaha yang menerapkan hasil pelatihan tersebut pada usahanya, dilakukan pendampingan. Keberhasilan kegiatan dievaluasi melalui peningkatan pengetahuan mitra meningkat pada aspek produksi dan pengemasan dari skor 42,33 menjadi 86,83. Omzet meningkat dari sebelumnya Rp. 1.250.000,- dan sesudah kegiatan berakhir menjadi Rp. 1.500.000,-. Higienitas selama produksi meningkat terlihat dari ruangan, peralatan dan personil menjadi lebih baik. dan pengemasan menjadi lebih baik dari yang sebelumnya tanpa label kemasan, selanjutnya menggunakan label kemasan. Informasi pada label kemasan yang sebelumnya hanya nama produk saja, selanjutnya informasi menjadi lebih lengkap.
Kata Kunci: Produksi, Minuman Tradisional, Kelompok Usaha, Medokan Ayu

Abstract

The traditional beverage business group in Medokan Ayu Village, Surabaya City has produced and marketed various traditional beverage products. However, the business group experienced various problems. Production is carried out using very simple methods and equipment and the product packaging used is less attractive. This ABDIMAS activity aims to improve the production and packaging of beverage products carried out by this business group. Efforts to improve the production and packaging of beverage products in the traditional beverage business group are carried out through training and mentoring. Beverage processing technology training covers processing practices including the use of better processing equipment and good hygiene and sanitation. After training activities, business groups implement. As a result of this training, assistance is provided to their business. The success of the activity is evaluated through increasing partner knowledge in the production and packaging aspects of the score 42.33 to 86.83. Turnover increased from the previous Rp. 1,250,000,- and after the activity ends it becomes Rp. 1,500,000,-. Hygiene during production increases as seen from better rooms, equipment and personnel. and packaging is better than before without packaging labels, then using packaging labels. Previously, the information on the packaging label was only the name of the product, but now the information has become more complete.

Keywords: Production, Traditional Beverages, Business Group, Medokan Ayu

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Medokan Ayu merupakan salah satu dari 6 (enam) kelurahan yang ada di Kecamatan Rungkut Kota Surabaya. Di Kelurahan Medokan Ayu telah dibentuk kelompok-kelompok masyarakat, salah satunya adalah Kelompok Informasi Masyarakat (KIM) yang dibentuk untuk menjawab tantangan di era keterbukaan dan perkembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK). KIM berperan sebagai agen informasi,

berperan aktif mendistribusikan informasi yang perlu diketahui oleh masyarakat, sehingga masyarakat dapat melakukan langkah antisipatif yang bermanfaat untuk menopang aktivitas mereka (Faris & Muyasaroh, 2015). Di setiap RW terdapat kelompok ibu-ibu yang merupakan Asuhan Mandiri (ASMAN) Puskesmas Kelurahan Medokan Ayu. Masing-masing kelompok ASMAN membudidayakan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di pekarangannya. TOGA adalah tanaman dengan efek farmakologis yang positif terhadap tubuh manusia dan biasanya ditanam di skala rumah (Sari & Andjasmara, 2023). Pada tahun 2018 beberapa kelompok sudah mencoba membuat produk minuman tradisional dari hasil TOGA. Sejak bulan Agustus 2018, 2 kelompok ASMAN dengan jumlah anggota masing-masing 9 orang sudah menjadi kelompok usaha minuman tradisional yang produktif dengan memproduksi dan memasarkan beberapa jenis produk yaitu minuman siap saji dan minuman instan (serbuk). Minuman siap saji yang diproduksi adalah minuman kunyit asam, sereh, kemangi jeruk dan rosela yang dikemas dalam botol plastik tanpa label. Minuman instan (serbuk) yang diproduksi adalah jahe merah instan yang dikemas dalam plastik klip tanpa label.

Kelompok usaha minuman tradisional di Medokan Ayu sudah mulai memproduksi sejak Agustus 2018. Produksi minuman siap saji dilakukan setiap minggu sekali. Produksi dilakukan bersama oleh anggota kelompok. Manajemen usaha yang dilakukan dikoordinasi oleh ketua kelompok. Proses produksi dilakukan dengan penyiapan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan, lalu penimbangan, pemasakan, pendinginan dan pengemasan dalam botol. Proses produksi dilakukan sekali dalam seminggu untuk dipasarkan di kegiatan rutin di kelurahan. Selain itu produksi akan dilakukan jika ada pesanan. Kapasitas produksi 30 botol dalam sekali produksi. Sedangkan produksi minuman jahe merah instan dilakukan sebulan sekali dipasarkan di tingkat RW atau jika ada pesanan.

Kelompok usaha minuman tradisional di Medokan Ayu masih menghadapi banyak kendala dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya. Pengetahuan mitra sasaran dalam bidang teknologi pengolahan dan cara-cara produksi yang baik masih terbatas sehingga produksi masih dilakukan dengan sangat sederhana, produk yang dihasilkan masih memiliki kualitas yang rendah dan kapasitas produksi masih rendah dan tidak menentu. Kapasitas produksi yang rendah juga sebagai akibat rendahnya kapasitas alat pengolahan yang digunakan. Produk yang dihasilkan juga belum diketahui masa simpannya. Umur simpan ini merupakan salah satu faktor penting bagi konsumen karena terkait dengan keamanan produk dan memberikan jaminan mutu saat produk sampai ke tangan konsumen (Harris & Fadli, 2014). Higiene dan sanitasi pada produksi minuman ini masih belum baik. Kemasan produk yang digunakan pada jahe merah instan kurang baik dan kurang menarik. Belum ada label pada kemasan produk, padahal label sangat penting untuk menarik konsumen dan memberikan informasi yang penting bagi konsumen (Irrubai, 2016). Pengusul dan mitra sasaran telah berkomunikasi dengan baik melalui pertemuan langsung, telepon dan *Whatsapp*. Selama komunikasi tersebut, banyak permasalahan yang disampaikan oleh mitra sasaran. Setelah semua permasalahan diinventarisasi, lalu pengusul dan mitra berdiskusi untuk menentukan prioritas permasalahan dengan mempertimbangkan urgensi permasalahan untuk diatasi. Berdasarkan hasil diskusi, permasalahan prioritas yang akan diatasi adalah bidang produksi dan pengemasan.

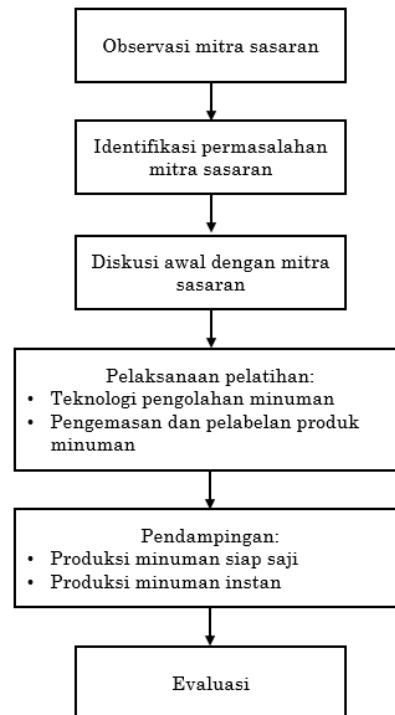
Permasalahan pada bidang produksi merupakan permasalahan *urgent* yang harus dicari solusinya, karena produk yang berkualitas, aman dan menarik merupakan kunci keberhasilan produk di bersaing di pasaran (Putri et al., 2023). Produk yang dihasilkan masih banyak kelemahan jika dibandingkan dengan produk sejenis yang ada di pasaran sehingga daya saingnya di pasaran rendah.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperbaiki produksi dan pengemasan produk minuman yang dilakukan oleh kelompok usaha tersebut.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sendiri adalah bentuk implementasi tridharma perguruan tinggi dan dilandasi dengan sikap Peduli, Komit, dan Antusias (PEKA) (Darsono et al., 2023). Kolaborasi antara perguruan tinggi dengan industri pada masyarakat diharapkan dapat memberikan informasi dan juga peluang baru bagi masyarakat dalam memberdayakan dan meningkatkan taraf hidupnya (Jati et al., 2023).

2. METODE

Tahapan pelaksanaan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra kelompok usaha minuman tradisional di Kelurahan Medokan Ayu baik di bidang produksi maupun pengemasan secara umum dibagi menjadi 2 (dua) yaitu pelatihan dan pendampingan. Alur pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pelatihan

Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang produksi dan bidang pemasaran minuman tradisional. Pelatihan yang diberikan meliputi: a) Pelatihan teknologi pengolahan minuman; dan b) Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk minuman

a) Pelatihan teknologi pengolahan minuman

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan semua anggota kelompok dalam bidang teknologi pengolahan minuman yang selanjutnya dapat diterapkan dalam meningkatkan kualitas produk minuman tradisional yang dihasilkan oleh kelompok tersebut. Pelatihan teknologi pengolahan minuman dalam bentuk minuman siap saji dan minuman instan yang mencakup formulasi, proses pengolahan dan pengemasan. Pelatihan akan diberikan untuk semua anggota kelompok mitra sasaran, namun terbuka juga untuk kelompok lain yang belum memulai usaha yang tertarik untuk mengikuti pelatihan. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek pengolahan minuman yang baik. Pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan, FTP UKWMS.

b) Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk minuman

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan semua anggota kelompok dalam bidang pengemasan dan pelabelan produk minuman yang selanjutnya dapat diterapkan dalam memperbaiki pengemasan dan pelabelan produk minuman tradisional yang dihasilkan oleh kelompok tersebut. Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk minuman dalam bentuk minuman siap saji dan minuman instan yang mencakup pengenalan bahan pengemas, fungsi pengemas, dan pemilihan bahan pengemas, pentingnya pelabelan pada kemasan produk minuman dan praktek pengemasan dan pelabelan kemasan produk minuman. Pelatihan akan diberikan untuk semua anggota kelompok mitra sasaran, namun terbuka juga untuk kelompok lain yang belum memulai usaha yang tertarik untuk mengikuti pelatihan. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek pengemasan dan pelabelan kemasan produk minuman. Pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengemasan, Penyimpanan dan Penggudangan FTP UKWMS.

Pendampingan

Tahapan ini bertujuan untuk mendampingi mitra menerapkan solusi bidang produksi dan pengemasan dalam usaha minuman tradisional yang dilakukan oleh mitra sasaran.

a. Minuman siap saji

Penerapan solusi bidang produksi minuman siap saji meliputi: a) perbaikan cara pemilihan bahan dan formulasi produk untuk produk minuman saji yang masih memiliki permasalahan pada sifat organoleptiknya yaitu minuman kunyit asam; b) perbaikan penerapan praktek pengolahan minuman, diterapkan untuk semua jenis produk minuman siap saji sehingga dihasilkan produk yang berkualitas, aman dan memiliki masa simpan yang lebih lama; c) penerapan pengemasan aseptis untuk semua jenis produk minuman siap saji yang dihasilkan sehingga dihasilkan produk yang lebih berkualitas, aman dan masa simpan lebih lama; d) peningkatan kapasitas produksi yang akan diterapkan dengan menggunakan alat proses dan penyimpanan yang lebih baik; e) penerapan pelabelan kemasan untuk semua produk minuman siap saji. Penerapan semua solusi pada bidang produksi minuman tradisional dalam bentuk minuman siap saji ini dilakukan dengan metode pendampingan. Kegiatan dilakukan di lokasi produksi minuman tradisional tersebut.

b. Minuman instan

Penerapan solusi bidang produksi minuman instan meliputi: a) perbaikan penerapan praktek-praktek pengolahan minuman sehingga dihasilkan produk yang berkualitas, aman dan memiliki masa simpan yang lebih lama; b) peningkatan kapasitas produksi yang akan diterapkan dengan menggunakan alat proses yang lebih besar dan lebih baik; c) penerapan pengemasan dan pelabelan kemasan. Penerapan semua solusi pada bidang produksi minuman jahe merah instan tersebut dilakukan dengan metode pendampingan. Kegiatan dilakukan di lokasi produksi minuman tradisional tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan diawali dengan pembuatan materi pelatihan berupa pembuatan video proses pembuatan minuman tradisional. Tahapan berikutnya adalah pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Setelah pelatihan selesai dilaksanakan, tahap berikutnya adalah pendampingan penerapan solusi bidang produksi dan pengemasan. Pendampingan dimulai dari pemilihan bahan baku dan formulasi produk untuk produk minuman saji yang masih memiliki permasalahan pada sifat organoleptiknya yaitu minuman kunyit asam, perbaikan penerapan praktek pengolahan minuman, penerapan pengemasan aseptis untuk semua jenis produk minuman siap saji yang dihasilkan

sehingga dihasilkan produk yang lebih berkualitas, aman dan masa simpan lebih lama, peningkatan kapasitas produksi yang akan diterapkan dengan menggunakan alat proses dan penyimpanan yang lebih baik, penerapan pelabelan kemasan untuk semua produk minuman siap saji. Dokumentasi kegiatan pendampingan dapat dilihat di Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pendampingan Mitra

Pada pelaksanaan program, mitra sasaran kelompok usaha minuman tradisional terlibat secara aktif pada setiap tahapan pelaksanaan yaitu pelatihan, penerapan solusi bidang produksi dan pengemasan. Pada setiap tahapan, tim ABDIMAS berkoordinasi dengan ketua kelompok sehingga pelaksanaannya dapat berjalan secara efektif untuk peningkatan usaha tersebut. Dilakukan pula evaluasi terhadap kegiatan ini. Evaluasi merupakan proses yang menentukan sampai sejauh mana tujuan dapat dicapai (Herlinda, 2018). Evaluasi kegiatan secara keseluruhan dilakukan melalui pengukuran indikator keberhasilan yang meliputi: pengetahuan mitra mengenai berbagai aspek dalam proses produksi dan pengemasan, kualitas produk, kemasan produk dan jumlah omzet. Hasil evaluasi kegiatan dapat dilihat di Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan Secara Keseluruhan

Outcome	Sebelum	Sesudah
Pengetahuan dan ketrampilan mengenai pengolahan dan pengemasan minuman	Skor pengetahuan: 42,33 (dari skor maksimum 100)	Skor pengetahuan: 86,83
Kemasan produk	Kemasan tanpa label	Kemasan dengan label yang baik dan menarik
Jumlah omzet	Rp 1.250.000/bulan	Rp 1.500.000/bulan

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, terlihat adanya peningkatan yang sangat nyata mengenai aspek pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan dan pengemasan produk minuman. Hal ini menunjukkan keberhasilan dari kegiatan ini. Keberhasilan juga ditunjukkan dengan adanya peningkatan kualitas produk minuman yang dihasilkan terutama dalam hal pengemasannya. Label kemasan merupakan faktor yang penting dalam produk pangan karena berfungsi sebagai media informasi dan sebagai pembeda dari produk lain (Wulandari et al., 2022). Selain itu, label kemasan dapat memudahkan konsumen dalam pemilihan produk (Septian & Rahayu, 2014). Hal ini kemungkinan merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan omzet yang diperoleh. Omzet penjualan sendiri merupakan akumulasi dari kegiatan penjualan

produk yang dihitung secara keseluruhan selama kurun waktu tertentu (Swastha, 2014). Apabila omzet penjualan meningkat, maka keuntungan/profit yang diperoleh akan meningkat pula (Pitaloka et al., 2023). Selain itu, kegiatan pemasaran setelah masa pandemi sudah dapat pulih kembali. Beberapa kegiatan penjualan produk minuman dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penjualan Minuman Tradisional Oleh Kelompok Usaha Di Kelurahan Medok Ayu

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang perbaikan produksi dan pengemasan produk minuman pada kelompok usaha minuman tradisional di Kelurahan Medokan Ayu, Kota Surabaya telah terselenggara dengan baik. Keberhasilan kegiatan dievaluasi melalui peningkatan pengetahuan mitra meningkat pada aspek produksi dan pengemasan, higienitas selama produksi, pengemasan menjadi lebih baik dan omzet meningkat. Pada kegiatan pengabdian selanjutnya, dapat dilakukan pelatihan dan pendampingan mitra untuk inovasi produk minuman tradisional, sehingga usaha mitra dapat terus bersaing dan berkembang di tengah era yang sangat dinamis ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, S. N., Yulia, D. & Ikhsanudin, M. Y. (2021). 'Pelatihan dan Pengolahan Minuman Rempah Peningkat Imun pada Masa Pandemi melalui KKN Tematik Covid-19 UNISBA Blitar di Kelurahan Kademangan', *Science Contribution to Society Journal*, 1(2), 13–21.
- Darsono, F. L., Soegianto, L., Diana, D. & Jessica, M. A. (2023). 'Pelatihan Pembuatan Produk Ekonomis Balsam Gosok Bagi Petugas Keamanan yang Bertugas di Kampus UKWMS', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 137-146.
- Desyanti, Desyanti, Susy Sri Handayani, Wetri Febrina, and Febrina Sari. 2021. "Pelatihan Penggunaan Aplikasi Data Bahan Kimia Pada Smk Taruna Persada Dumai (Jurusan Laboratorium Kimia Smk Taruna Persada)." *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 26–33.

- Faris. & Muyasaroh, S. (2015). 'Peran Kelompok Informasi Masyarakat (KIM) Sebagai Sumber Informasi Potensi Lokal Dan Kearifan Budaya Kabupaten Pasuruan', *Jurnal HERITAGE*, 3(1), 1-12.
- Harris, H. & Fadli, M. (2014). 'Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum', *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53-62.
- Herlinda, H. (2018). 'Evaluasi Implementasi Program Pengabdian Masyarakat Tematik Posdaya Berbasis Masjid Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau', *Jurnal El-Riyasah*, 8(2), 47-56.
- Irrubai, M. L. (2016). 'Strategi Labelling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga', *Social Science Education Journal*, 3(1), 17-26.
- Jati, I. R. A., Srinta, I., Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Yoshari, R. M. & Ristiarini, S. (2023). Implementasi Kerjasama Industri untuk Peningkatan Kemampuan UMKM Produk Bakery di Kota Surabaya', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 224-232.
- Pitaloka, V., Efrita, E., Mutmainnah, E., Kurniati, N. & Feriady, A. (2023). 'Faktor-faktor yang mempengaruhi omzet penjualan sayuran di pasar rakyat kecamatan amen kabupaten lebong', *Jurnal AGRIBIS*, 16(1), 2101-2109.
- Pramono, R., Hulu, M., Larosa, D. B., Agungputranto, A. & Kusumo, H. K. E. (2022). 'Pengolahan Minuman Tradisional Berbahan Daun Kelor di Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan', *Prosiding PKM – CSR*, 5, 2655-3570.
- Putri, K. A., Wijayanti, R., Hardini, Y. T. & Pradipta, R. (2021). 'Pendampingan Brand Positioning UMKM Cireng Bu Sukarni Desa Pasir Lor Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas', *Jurnal Pengabdian UMKM*, 2(1), 34-46.
- Sari, E. K. & Ria, B. (2022). 'Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Minuman Tradisional Berkhasiat di Dusun Pelem Sewu, Panggungharjo, Sewon, Bantul', *Epmas: Edukasi dan Pengabdian Masyarakat*. 2(1), 019-029.
- Sari, N. & Andjasmara, T.C. (2023). 'Penanaman Tanaman Obat Keluarga (TOGA) untuk Mewujudkan Masyarakat Sehat', *Jurnal Bina Desa*, 5(1), 124-128.
- Septian, J. & Rahayu, W. P. (2014). 'Pengetahuan pelabelan produsen industri rumah tangga pangan di kota Bogor', *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 145-150.
- Swastha, B. (2014). *Manajemen Pemasaran Modern*. Liberti.
- Wulandari, A., Cahyani, W. K. D., Widodo, R. & Widyalasmono, R. P. (2022). 'Desain Kemasan Minuman Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) untuk Meningkatkan Pemasaran di UD Manjur Makmur', *Jurnal Agroteknologi*, 16(2), 135-147.