

## PENINGKATAN USAHA “KEMBANG GOYANG” MELALUI PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENGEMASAN PRODUK

Rika Diananing Putri<sup>1\*</sup>, Ismawati<sup>2</sup>, Very Andrianingsih<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Prodi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Wiraraja, Indonesia

<sup>3</sup>Prodi. Manajemen, Universitas Wiraraja, Indonesia

[rikadepe@wiraraja.ac.id](mailto:rikadepe@wiraraja.ac.id)<sup>1</sup>, [ismawati@wiraraja.ac.id](mailto:ismawati@wiraraja.ac.id)<sup>2</sup>, [veryandrianingsih@wiraraja.ac.id](mailto:veryandrianingsih@wiraraja.ac.id)<sup>3</sup>

### ABSTRAK

**Abstrak:** kembang goyang merupakan makanan tradisional yang digemari masyarakat. Kue kembang goyang memiliki rasa manis, gurih, renyah dan tidak menyerap minyak. Rumput laut memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh baik makronutrien dan mikronutrien. Inovasi produk kembang goyang dengan menambahkan tepung rumput laut yang bertujuan meningkatkan umur simpan dan meningkatkan citarasa. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pendapatan/omzet penjualan produk kembang goyang dengan pelatihan dan pendampingan pengemasan. Metode yang digunakan dengan memberikan materi pengemasan yang baik dan benar, dan memberikan pendampingan cara mengemas menggunakan alat *continues sealer*. Mitra pengabdian masyarakat yaitu perempuan pesisir sebanyak 25 orang. Hasil yang telah dicapai peningkatan 80% dari 25 peserta yaitu (1) adanya peningkatan kemampuan mengemas produk menggunakan alat *continues sealer*, dan (2) peningkatan pengetahuan mitra terhadap kemasan yang baik dan benar yaitu kemasan yang menarik dan informatif.

**Kata Kunci:** Kemampuan; Peningkatan; Pengemasan; Produk.

**Abstract:** *Kembang goyang is a traditional food that is popular with the community. Kembang goyang cake has a sweet, savory, crunchy taste and does not absorb oil. Seaweed has good nutrition for the body, both macronutrients and micronutrients. The innovation of the kembang goyang product is by adding seaweed flour which aims to increase shelf life and improve taste. The aim of this activity is to increase sales income/turnover of kembang goyang products with packaging training and assistance. The method used is to provide good and correct packaging materials, and provide assistance on how to package using a continuous sealer tool. The community service partners are 25 coastal women. The results achieved were an increase of 80% from 25 participants, namely (1) an increase in the ability to package products using a continuous sealer tool; and (2) an increase in partners' knowledge of good and correct packaging, namely attractive and informative packaging.*

**Keywords:** *Performance; Improvement; Packaging; Product.*



#### Article History:

Received: 01-10-2023

Revised : 30-10-2023

Accepted: 07-11-2023

Online : 01-12-2023



*This is an open access article under the  
CC-BY-SA license*

## A. LATAR BELAKANG

Kembang goyang merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung, dan memiliki rasa gurih, manis, renyah dan banyak diminati masyarakat luas (Anugrahati & Naomi, 2021). Makanan ringan ini dikategorikan kue kering. Selain itu, kembang goyang tidak menyerap banyak minyak. Sehingga aman untuk dikonsumsi. Sebagian besar kembang goyang dikemas menggunakan plastik sehingga mudah hancur jika dibawa bepergian karena kemasan kurang melindungi produk kembang goyang. Selain itu, desain Septiyadi et al. (2021) kemasan kembang goyang yang kurang menarik, sehingga berpengaruh pada pembelian produk kembang goyang. Kembang goyang, bahan yang digunakan beranekaragam, seperti Fuadah & Choirul (2016), Alisa et al. (2023) dengan fortifikasi tulang ikan bandeng pada kembang goyang, (Panjaitan et al., 2020).

Potensi rumput laut di Desa Pagarbatu Saronggi sangat besar. Terbukti dengan banyaknya pembudidaya rumput laut. Rumput laut memiliki kandungan nutrisi yang memberikan manfaat pada tubuh seperti antioksidan (mencegah penyakit degeneratif), antikanker, antiinflamasi (pelindung sistem saraf). Potensi rumput laut, Sari et al. (2016) pengembangan segi produk pangan fungsional dengan harga terjangkau. Sanger et al. (2018) menjelaskan, rumput laut memiliki pigmen alami dan antioksidan alami. Penambahan tepung rumput laut pada snack kembang goyang dengan harapan memberikan pengaruh terhadap mutu snack tersebut. Permasalahan yang muncul dari produksi kembang goyang yaitu kemasan dapat berpengaruh terhadap tingkat penjualan. Kemasan saat ini, sangat inovatif dan kreatif, serta informatif, sehingga pesan dari produsen tersampaikan dengan baik ke konsumen. Hal ini perlu adanya desain kemasan yang menarik, inovatif, kreatif, informatif, dan lebih lagi kemasan kekinian. Target pemasaran Septiyadi et al. (2021) tidak hanya wilayah sekitar lokasi mitra, tetapi bisa wilayah secara nasional bahkan pasar Internasional. Maka, perlu adanya desain produk yang menarik konsumen. Salah satu daya tarik kemasan yaitu warna (Dewi et al., 2020). Kemasan kembang goyang milik mitra menggunakan plastik bening Natadjaja (2002) dan tempel *stiker* sebagai label Susetyarsi (2012) kemasan kembang goyang. Cara pengemasnya dengan menggunakan *sealer*, sehingga akan berpengaruh terhadap umur simpan, seperti terlihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Pengemasan Mitra sebelum pendampingan

Kemasan suatu produk ditentukan oleh bahan, bentuk, label. Ketiga hal tersebut yang dapat mempengaruhi terhadap konsumen untuk membeli produk (Yasid, 2016). Solusi yang ditawarkan dengan memberi pelatihan dengan materi pengemasan, mulai dari bahan kemasan yang akan digunakan, produk yang akan dikemas, serta materi kemasan yang baik. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pendapatan/omzet penjualan produk kembang goyang dengan pelatihan dan pendampingan pengemasan.

## B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan bersama mitra terencana dan sesuai dengan harapan tim pelaksana. Pelaksanaan meliputi kegiatan pelatihan pengemasan, dan pendampingan mengoperasikan alat pengemas otomatis. Rangkaian kegiatan ini dimulai pada bulan Agustus-September 2023. Kunjungan ke mitra dilaksanakan pada tanggal 23 Agustus 2023 untuk mempersiapkan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan terkait dengan pengemasan. Pelaksanaan pelatihan dilakukan tanggal 22 September 2023 bertempat di rumah mitra (Poklahsar An-Nikmah) yang berlokasi di Desa Pagarbatu Kecamatan Saronggi Sumenep, yang diikuti sebanyak 25 peserta, yang terdiri dari anggota kelompok dan perempuan pesisir di sekitar lokasi mitra. Langkah kegiatan sebagaimana gambar berikut, seperti terlihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

Tahapan pelaksanaan meliputi penyusunan kegiatan dengan menetapkan jadwal pelaksanaan sesuai dengan ketetapan dan kesepakatan dengan mitra yaitu tanggal 22 September 2023. menyusun materi pelatihan pengemasan untuk produk kembang goyang rumput laut. Pelaksanaan kegiatan dengan memberikan pelatihan penegemasan dan mengoperasikan alat pengemas otomastis sehingga memudahkan dalam mengemas. Pada tahapan pelatihan, peserta diberi modul pengemasan sehingga memudahkan dalam mengoperasikan dan memahami materi yang disampaikan. Hal ini lebih memudahkan pemahaman dibandingkan tanpa menggunakan modul. Kegiatan pasca pelatihan berupa monitoring dan evaluasi pada mitra. Tahapan ini dengan melihat langsung pengemasan dan mencatat pemahaman peserta (mitra) yang dapat menggunakan alat pengemas dan mengemas dengan baik.

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Persiapan Kegiatan**

Pada tahap ini dimulai dengan melakukan koordinasi penjadwalan kegiatan bersama mitra. Segala sarana pelatihan juga disiapkan pada tahap ini, antara lain banner kegiatan, modul pelatihan dan kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan. Semua tim juga diberikan tugas masing-masing termasuk tim pembantu lapangan yaitu mahasiswa.

### **2. Kegiatan Pelatihan**

Pelatihan merupakan proses terencana untuk memodifikasi sikap atau perilaku, pengetahuan, keterampilan melalui pengalaman belajar. Berbagai macam pelatihan seperti Amin (2019); Pratama et al. (2020); Putri Istiana Surgya (2022), Hal tersebut memiliki tujuan untuk memperoleh kinerja yang efektif dan efisien. Pelaksanaan kegiatan pelatihan, terlaksana dengan baik dan sesuai dengan perencanaan sebagaimana tersaji pada tabel 1. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 22 September 2023 bertempat di mitra Desa Pagarbatu Kecamatan Saronggi Sumenep. Peserta sebanyak 25 orang yang terdiri dari anggota mitra dan perempuan pesisir yang berdomisili disekitar lingkungan mitra. Pelatihan dengan memberikan materi dan praktek. Materi yang disampaikan tentang pengemasan produk olahan rumput laut dan praktek pengemasan dengan mesin/alat pengemas otomatis (R. D. Putri et al., 2022).

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di lokasi usaha mitra yaitu Desa Pagarbatu Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. Pelatihan dilakukan dengan memberikan modul pelatihan kepada peserta dan dilanjutkan dengan penyampaian materi pengemasan produk “kembang goyang” rumput laut. Pada pelatihan materi yang disampaikan adalah:

- a. Fungsi utama kemasan bagi produk yang dikemas.
- b. Cara menyampaikan informasi produk dalam kemasan.
- c. Cara membuat kemasan produk yang menarik.
- d. Cara pengoperasian continuous bandsealer.
- e. Setiap materi yang disampaikan diberikan waktu diskusi dan tanya jawab dengan mitra.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan sebagaimana pada Gambar 3.

Hari dan tanggal	Pukul	Acara	Penanggung Jawab
Jum'at, 22 September 2023	08.00 - 08.15	Pembukaan	Tim Pengabdian Masyarakat
	08.15 - 08.30	Perkenalan dan penyampaian kegiatan Pelatihan	Rika Diananing Putri, S.TP., MMA
	08.30 - 09.30	Penyampaian materi dan Demo pengoperasian alat	1. Ismawati, S.TP., M.Sc 2. Very Andrianingsih, SE., MM
	09.30 - 09.45	Diskusi dan tanya jawab	Tim Pengabdian Masyarakat
	09.45 - 10.00	Evaluasi	Tim Pengabdian Masyarakat
	10.00 - 10.10	Penutup	Tim Pengabdian Masyarakat

**Gambar 3.** Jadwal Kegiatan Pelatihan

Pada tahap pembukaan tim pengabdian juga memberikan kuesioner pretest untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra dalam pengemasan. Dimana pengemasan merupakan hal yang menjadi daya tarik tersendiri dalam pemasaran produk. Untuk meningkatkan daya jual suatu produk, yang perlu diperhatikan yaitu kemasan. Seperti kita ketahui, kemasan yang menarik dengan berbagai warna (Dewi et al., 2020), lebih banyak diminati konsumen (Halim, 2021). Selain kemasan yang baik dan dapat menarik konsumen, kemasan juga berpengaruh terhadap daya simpan (Dwi et al., 2021). Menurut (Susetyarsi, 2012) menyimpulkan dengan bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan kemasan, dapat mempengaruhi terhadap pembelian konsumen. Pelatihan pengemasan dengan penyampaian materi dan modul pada mitra dalam pengemasan effervescent kelor memberikan peningkatan pengetahuan (Ismawati et al., 2019). Dokumentasi penyampaian pelatihan pengoperasian alat sebagaimana pada Gambar 4. Gambar 5 dokumentasi produk kembang goyang rumput laut.



**Gambar 4.** Pelatihan pengoperasian continous bandsealer



**Gambar 5.** Produk “Kembang Goyang” dalam Kemasan

Setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan selanjutnya diberikan kuesioner untuk mengukur keberhasilan pelatihan berdasarkan tercapainya tingkat pengetahuan mitra terhadap materi pelatihan khususnya manfaat kemasan, pentingnya informasi produk dalam kemasan, pentingnya kemasan dengan daya tarik terhadap konsumen serta cara pengoperasian alat pengemasan otomatis berupa continuous sealer. Kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan diberikan kepada seluruh peserta pelatihan yang berjumlah 25 orang. Adapun hasil evaluasi terhadap tingkat pengetahuan mitra terhadap teknologi pengemasan hingga penggunaan alat pengemas dengan teknologi pengemas otomatis sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Tingkat pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan

No	Pernyataan	Pengetahuan		Peningkatan Persentase
		Sebelum	Sesudah	
1	Kemasan berfungsi melindungi produk	40	100	60
2	Pentingnya informasi perbedaan produk dengan produk yang sudah ada	10	100	90
3	Pentingnya kemasan produk yang menarik	30	100	70
4	Cara pengoperasian continuous sealer	0	100	100
Total				320
Rerata				80

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat rata - rata peningkatan pengetahuan mitra setelah mendapatkan pelatihan yaitu 80%. Peningkatan tersebut menunjukkan pengetahuan tentang teknologi pengemasan dengan indikator peningkatan pengetahuan mitra akan fungsi kemasan, pentingnya informasi produk untuk membedakan produk mitra “kembang goyang” yang diperkaya dengan rumput laut lokal *Euchema cottonii* dimana mitra merupakan salah satu usaha kembang goyang yang memanfaatkan bahan lokal sebagai bahan tambahan alami. Monitoring dan evaluasi dilakukan

setelah pelaksanaan pelatihan. Hal ini dilakukan berdasarkan pengamatan, jumlah peserta yang hadir yang memahami dan mempraktekkan penggunaan pengemasan Rika Diananing Putri & Hanafi (2021) dan peserta yang belum paham dengan materi dan praktek yang disajikan.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan abdimas memberikan peningkatan pada mitra baik segi pengetahuan pengemasan dan mitra dapat mengoperasikan peralatan pengemasan otomatis. Pengetahuan mitra meningkat sebesar 80% dari 25 peserta. Dengan kemasan yang bagus, bersih, dan tersampaikan dengan baik pesan konsumen, hal ini dapat meningkatkan omzet/pendapatan mitra. Pengembangan usaha mitra perlu dilakukan perluasan dalam memasarkan dan peningkatan mutu sesuai dengan standar yang berlaku.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek) atas suport pendanaan pada pelaksanaan abdimas, dengan nomor kontrak 133/E5/PG.02.00PM/2023.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Alisa, S. N., Asikin, A. N., Diachanty, S., Irawan, I., Rusdin, I., Studi, P., Hasil, T., Perairan, J. B., Mulawarman, U., Timur, K., Studi, P., Hasil, T., Vokasi, S., Sebelas, U., Surakarta, M., Surakarta, K., & Goyang, K. (2023). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Kue Kembang Goyang Fortification Of Milk Fish Bone Meal (Chanos Chanos) In Kembang Goyang Crackers. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(2), 132–141.
- Amin, F. (2019). pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan kembang goyang oleh kelompok usaha bersama (KUBE) Lentera di Kelurahan Lenteng Agung Jakarta Selatan. In *Skripsi* (Vol. 2, Issue 1).
- Anugrahati, N. A., & Naomi, J. (2021). Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang dengan Substitusi Jewawut (*Setaria italica* L. P. Beauv.) dan Variasi Konsentrasi Santan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 45–55. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.45>
- Dewi, C. M., Hairiza, A., & Limbong, E. G. (2020). Warna sebagai Identitas Merek pada Kemasan Makanan Tradisional Kembang Goyang Khas Betawi. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*, 2(01), 9–13. <https://doi.org/10.30998/vh.v2i01.150>
- Dwi, N., Asrie, W. Y., Nanik, S., & Vivi, N. (2021). *Penyimpanan dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi mutu sensoris. Pengujian dilakukan dengan cara kembang goyang yang dikemas dengan plastik*. 6(2), 52–63.
- Fuadah, I. E., & Choirul, A. N. A. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *E-Journal Boga*, 5(3), 18–26.
- Halim, K. I. (2021). Pendampingan Usaha Kue Kering Melalui Pengemasan Produk Dan Pemasaran Digital. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 732–736. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2568>
- Ismawati, I., Destryana, R. A., & Wibisono, A. (2019). Pelatihan Teknologi

- Pengemasan Tablet Effervescent. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Sains (SNasTekS)*, September, 289–298.
- Nataadjaja, L. (2002). Pengaruh Komunikasi Visual Antar Budaya Terhadap Pemasaran Produk Pada Pasar Ekspor Ditinjau Dari Warna Dan Ilustrasi Desain Kemasan. *NIRMANA Jurusan Desain Komunikasi Visual*, 4(2), 158–168.
- Panjaitan, A., Silalahi, R. V., & Putra, F. P. (2020). Perbaikan Proses Produksi dan Kualitas Produk Kembang Goyang Di UMKM Ibu Supiyah. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 229–236. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.956>
- Pratama, A., Oktavima Wisdaningrum, & Magdalena Putri Nugrahani. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275–284. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i2.3490>
- Putri Istiana Surgya, Y. H. S. (2022). Pengolahan Biskuit dengan Penambahan Rumput Laut (Gracilaria sp.) Biscuit Processing with the Addition of Seaweed (Gracilaria sp.) Putri Istiana Surgya □, Yuliati H Sipahutar. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, 93–100.
- Putri, R. D., Hanafi, I., & Wise, N. (2022). Teknologi Pengemasan Olahan Ikan Bandeng Pada Ukm “Adinda” Desa Gersik Putih Sumenep. *Buletin Udayana Mengabdi*, 20(4), 313. <https://doi.org/10.24843/bum.2021.v20.i04.p07>
- Putri, Rika Diananing, & Hanafi, I. (2021). Pendampingan Penggunaan Kemasan “Vacum Sealer” Pada Produk Olahan Ikan Bandeng Di Desa Gersik Putih Kec. Gapura Sumenep. *Jurnal Terapan Abdimas*, 6(2), 140. <https://doi.org/10.25273/jta.v6i2.7969>
- Sanger, G., Kaseger, B. E., Rarung, L. K., & Damongilala, L. (2018). Potensi beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 208. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22841>
- Sari, M., Hatta, M., & Permana, A. (2016). Potensi rumput laut : Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica Science Journal. Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12–17.
- Septiyadi, A. L., Made, I., & Dirgantara, B. (2021). Pengaruh Atribut Kemasan (Packaging) Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Produk Kosmetik Emina. *Diponegoro Journal of Management*, 10(4), 1–14.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *STIE Semarang*, 4(3), 19–28.
- Yasid, R. (2016). Pengaruh warna kemasan, bahan kemasan, sedain kemasan terhadap perilaku pembelian konsumen mie instan indomi di Surabaya. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.