

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-36
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
“Transformation of Research and Innovation Oriented Toward Future Techno-Agro-
Maritime Practices”
Pangkep, 15 Oktober 2024**

**Pelatihan Teknik Pengemasan dan Labeling pada Produk Olahan Jamur Tiram di
Kelurahan Bontoa Kabupaten Maros**

***Training on Packaging and Labeling Techniques for Processed Oyster Mushroom
Products in Bontoa Village, Maros Regency***

Rahmaniar^{1*} dan Ilham Ahmad¹

¹ Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

*Korespondensi: rahmaniar@polipangkep.ac.id

Abstrak

Jamur tiram merupakan hasil budidaya pertanian yang banyak terdapat di kelurahan Bontoa, kabupaten Maros. Jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk turunan yang bergizi, seperti patty burger dan sosis jamur. Kendala yang dialami oleh masyarakat adalah belum optimalnya keterampilan masyarakat terkait teknik pengemasan dan labeling pada produk, padahal teknik pengemasan dapat mempengaruhi masa simpan dari suatu produk dan label kemasan yang menarik dapat meningkatkan nilai jual produk. Tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat mengenai teknik pengemasan, kemasan dan pelabelan pada produk patty burger dan sosis jamur tiram. Metode yang dilakukan adalah dengan penyuluhan terkait kemasan dan labeling produk, pemberian contoh label produk patty burger dan sosis jamur tiram, serta pelatihan teknik pengemasan berupa pengemasan vakum. Hasil dari kegiatan ini yaitu menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengemas produk. Peserta sangat antusias dan berperan aktif selama pelatihan. Keterampilan yang diperoleh masyarakat diharapkan dapat berlanjut tidak hanya pada produk burger dan sosis jamur tiram namun juga pada produk turunan jamur tiram lainnya sehingga dapat membantu komersialisasi dari produk tersebut.

Kata Kunci: jamur tiram, pelabelan, teknik pengemasan.

Abstract

Oyster mushrooms are a product of agricultural cultivation which are often found in Bontoa village, Maros district. Oyster mushrooms can be processed into various kinds of product, such as burger patties and mushroom sausages. The problem of the community is that people's skills regarding packaging and labeling techniques for products are not yet optimal, even though packaging techniques can influence the shelf life of a product and attractive packaging labels can increase the selling value of the product. The aimed of this community service was to improve community skills regarding packaging, packaging and labeling techniques for patties burger and oyster mushroom sausage products. The method used was through counseling regarding product packaging and labeling, providing examples of product labels for burger patties and oyster mushroom sausages, as well as training on packaging techniques in the form of vacuum packaging. The result of this activity was to increase the knowledge and skills of the community in packaging products. Participants were very enthusiastic and active during the training. The expectation is that the skills acquired by the community will continue not only in oyster mushroom patties burger and sausage products but also in other oyster mushroom products to help the commercialization of the products.

Keywords: Oyster mushrooms, labeling, packaging technique

PENDAHULUAN

Kelurahan Bontoa adalah kelurahan yang terletak di Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. Pada kelurahan ini sebagian besar penduduknya bermatapencaharian sebagai petani dan peternak. Selain menjadi petani di sawah dan ladang, masyarakat di kelurahan ini juga melakukan budidaya jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan karena perwatan yang mudah. Jamur tiram dapat dibudidayakan dengan cara yang relatif sederhana. Bahan baku yang dibutuhkan dalam pembudidayaan jamur tiram juga tergolong mudah dan murah yakni dedak, kapur, serbuk gergaji. Selain itu proses budidaya jamur tiram pun tidak membutuhkan bahan kimia lainnya ataupun pestisida yang berbahaya bagi kesehatan (Abduh, *et al.*, 2023)

Jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk turunan yang kaya gizi. Jamur tiram memiliki protein yang cukup tinggi yakni 19-35% (Rosmiah, *et al.*, 2020). Beberapa produk olahan jamur tiram yang telah dikembangkan seperti burger jamur tiram, sosis, jamur krispi, nugget jamur, dan pepes jamur (Hidayat, 2022; Iriyanto, 2017; Tjokrokusumo, *et al.*, 2015)

Salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam pengembangan dan komersialisasi produk olahan pangan adalah kemasan, label, dan teknik pengemasan pada produk pangan yang akan dijual. Pengemasan adalah cara untuk mengawetkan dan melindungi produk pangan. Kemasan merupakan wadah yang digunakan untuk mengemas suatu produk. Dimana pada kemasan terdapat label. Label memuat keterangan terkait produk yang dikemas. Terdapat beberapa teknik pengemasan seperti pengemasan dengan aluminium foil, pengemasan dengan metode nitrogen dan pengemasan vakum. Pengemasan dan teknik pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam distribusi produk terutama bagi produk yang mudah mengalami kerusakan (Rahmawati, 2013).

Label dan kemasan merupakan salah satu kunci untuk lebih meningkatkan nilai jual produk dan dapat memperpanjang penyimpanan produk (Nugrahani, 2015). Kendala yang dialami oleh masyarakat adalah belum optimalnya keterampilan masyarakat terkait kemasan, teknik pengemasan dan labeling pada produk *patty burger* dan sosis jamur tiram. Oleh karena itu tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat mengenai teknik pengemasan, kemasan dan pelabelan pada produk *patty burger* dan sosis jamur tiram.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dari bulan Maret hingga September 2024. Kegiatan pelatihan bertempat di kelurahan Bontoa, Kab. Maros.

Kelompok Sasaran/Mitra

Kegiatan pengabdian ditujukan kepada kelompok masyarakat pembudidaya jamur tiram yang terletak di Kelurahan Bontoa, Kab Maros.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian ini terdiri dari; penyuluhan terkait kemasan, teknik pengemasan dan labeling, pemberian contoh label produk *patty burger* dan sosis jamur tiram, serta pelatihan teknik pengemasan berupa pengemasan vakum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi kegiatan terletak di Kelurahan Bontoa, Kab. Maros. Pada daerah ini, kelompok masyarakat selain menanam padi, mereka juga melakukan budidaya jamur tiram. Salah satu pembudidaya jamur tiram adalah Kinoko *farm*.



Gambar 1. Lokasi Budidaya Jamur Tiram



Gambar 2. Jamur Tiram

Sebelum pelatihan dimulai, terlebih dahulu dilakukan persiapan berupa; penyiapan alat dan bahan yang digunakan pada saat pelatihan pengemasan dan labeling. Alat dan bahan yang dibutuhkan berupa kertas label, kemasan plastik vakum, kemasan karton, dan alat pengemas vakum. Berikut adalah contoh label kemasan yang telah dibuat untuk produk olahan jamur tiram.



Gambar 3. Label Sosis Jamur Tiram



Gambar 4. Label *Patty burger* Jamur Tiram



Gambar 5. Label Sosis Jamur Tiram



Gambar 6. Label Burger Jamur Tiram



Gambar 7. Alat Kemasan Vakum

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pemberian penyuluhan dan sosialisasi berupa materi kemasan dan labeling dilanjutkan dengan pelatihan teknik pengemasan. Materi yang disampaikan kepada mitra berupa pengenalan kemasan, pengenalan jenis-jenis kemasan yang dapat digunakan untuk produk pangan, unsur-unsur yang perlu dimasukkan dalam label berdasarkan BPOM (2020) yakni; nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, serta asal usul bahan pangan tertentu. Materi lainnya yang disampaikan pada saat penyuluhan adalah teknik pengemasan yang dapat digunakan pada produk pangan berupa teknik pengemasan vakum dan non vakum (Handayani, *et al.*, 2019)



Gambar 8. Penyampaian Materi Pengemasan

Selanjutnya pemberian contoh label kemasan dari *patty burger* dan sosis jamur tiram yang telah dibuat kepada mitra.



Gambar 9. Penyerahan Desain Labeling Kemasan

Pelatihan dilanjutkan dengan praktik penggunaan kemasan vakum dalam mengemas sosis dan *patty burger* jamur tiram. Semua peserta antusias dan berperan aktif selama pelatihan.



Gambar 10. Pengenalan Kemasan vakum



Gambar 11. Pelatihan Teknik Pengemasan Vakum

SIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan pengabdian adalah kegiatan ini menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengemas produk. Peserta sangat antusias dan berperan aktif selama pelatihan. Keterampilan yang diperoleh oleh masyarakat diharapkan dapat

berlanjut tidak hanya pada produk *patty burger* dan sosis jamur tiram namun juga pada produk turunan jamur tiram lainnya sehingga dapat membantu komersialisasi dari produk tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Pertanian Negeri Pangkep atas dukungan dalam kegiatan pengabdian ini melalui Dana Pengabdian kepada Masyarakat PNBPTahun Anggaran 2024 dengan Nomor: 328/PL.22/PG/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, T., Remmang, H., & Idhan, A (2023). Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram di Desa Bontoa Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 6982–6986. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i4.18566>
- B POM (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. RI
- Handayani B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464-475.
- Hidayat, H. (2022). Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(2).
- Iriyanto, S. (2017). Budidaya Jamur Tiram Dan Pengolahan Nya Menjadi Aneka Produk Sebagai Alternatif Berwirausaha. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Nugrahani, Rahina. (2015). Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk Makanan UMKM. *Imajinasi Jurnal Seni*. Vol. IX No. 2 - Juli 2015.
- Rahmawati, Fitri. (2013). Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY.
- Rosmiah, Iin Siti Aminah, Heniyati Hawalid, Dasir. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Altifani International Journal of Community Engagement Vol 1 No 1*.
- Tjokrokusumo, D., Widiyastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversifikasi Indonesia* (Vol. 1, No. 8, pp. 2016-2020).