

PENGALANGAN MAKANAN TRADISIONAL SAMBAL ROA PADA UMKM KOTA TERNATE YANG TERDAMPAK PANDEMI COVID-19

CANNING TRADITIONAL FOOD SAMBAL ROA MADE BY MICRO, SMALL, AND MEDIUM ENTERPRISES (MSMEs) IN TERNATE WHICH AFFECTED BY COVID-19 PANDEMIC

Hamidin Rasulu¹, Angela Wulansari^{1,*}, Nurjana Albaar¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun.
Jl. Yusuf Abdurahman, Kel. Gambesi, Ternate, Maluku Utara 97719
Correspondence Author : angela.wulansari223@gmail.com

ABSTRAK

Pandemi karena penyebaran virus SARS-CoV-2 berdampak pada menurunnya pendapatan dari pelaku UMKM di Indonesia. UMKM Asaompu Production di Ternate, Maluku Utara dengan produk utama sambal roa juga mengalami penurunan pendapatan sejak pandemi berlangsung. UMKM Asaompu Production mengemas produknya dengan menggunakan kemasan plastik yang menyebabkan masa simpan produk singkat (2-3 bulan). Masa simpan produk yang singkat membuat UMKM tidak bisa memproduksi terlalu banyak produk karena khawatir tidak habis terjual. Tujuan dari PKM ini adalah untuk memperpanjang masa simpan sambal roa dengan variasi pengemasan menggunakan teknik pengalengan. Teknik pengalengan akan membuat produk bisa awet hingga 1 tahun bahkan lebih. Pengalengan sambal roa diharapkan dapat meningkatkan masa simpan produk yang pada akhirnya dapat meningkatkan penjualan dan memperluas pasar.

Kata kunci: sambal roa, pengalengan, pandemi COVID-19, makanan tradisional

ABSTRACT

Pandemic situation caused by transmission of SARS-CoV-2 virus affected economic sector which lead to deflation of income especially on micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Asaompu Production MSMEs from Ternate, North Maluku who produce sambal roa as their main product, also is the victim of pandemic situation. Their income was decreased badly during pandemic. Asaompu Production MSMEs packed sambal roa using plastic packaging and it only has 2-3 months shelf life. Because of it's short shelf life, Asaompu Production MSMEs can not produce too many unit of sambal roa, to avoid spoilage. The aim of this community service program was to prolong the self life of sambal roa using canned processing method. Canned processing method will make the product lasting for atleast one year. Canned sambal roa hopefully can prolong the self life of it and in the end can increase the income and widen the market of it.

Key words: sambal roa, canned processing, COVID-19 pandemic, traditional food

PENDAHULUAN

Pandemi karena penyebaran virus SARS-CoV-2 sudah berjalan lebih dari 1 tahun. Penyebaran virus COVID-19 dimulai pada bulan Maret 2021, dan hingga kini Indonesia masih berjuang untuk keluar dari situasi pandemi. Pandemi COVID-19 menyebabkan adanya pembatasan beraktivitas diluar ruangan. Pembatasan beraktivitas berdampak pada berbagai sektor, salah satunya sektor ekonomi. Penelitian yang dilakukan oleh Nasution *et al.* (2020) menyatakan bahwa pandemi berkepanjangan menyebabkan perlambatan ekonomi global. Keadaan ekonomi di Indonesia juga mengalami penurunan dengan adanya fluktuasi pasar yang cenderung ke arah negatif.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki peran yang penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian Indonesia. UMKM menjadi salah satu tombak perekonomian di Indonesia karena keberadaannya yang cukup dominan (Sarfiah *et al.*, 2019). Sejak virus COVID-19 menyebar di Indonesia, Bank Indonesia mencatat 87,5 % UMKM terdampak pandemi. Sebanyak 93,2% diantaranya terdampak negatif dari sisi penjualan (Saputra, 2021). Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa sebanyak 84% UMKM mengalami penurunan pendapatan. Usaha dibidang akomodasi dan makanan-minuman adalah yang paling banyak terdampak. Pengusaha pada sektor tersebut, 92,47% mengalami penurunan pendapatan (Victoria, 2020). Dinas Koperasi dan UKM mencatat sebanyak 13.700 pelaku usaha di Ternate, Maluku Utara terdampak pandemi, diantaranya mengalami penurunan pendapatan (Jabidi, 2020).

Sambal roa merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Ternate, Maluku Utara. Sambal roa dibuat dari ikan roa yang sudah dipisahkan dari bagian kepala, ekor, tulang, dan kulitnya yang kemudian dimasak dengan bumbu campuran cabai dan rempah (Falak, 2020). Salah satu UMKM yang mengolah sambel roa sebagai produknya adalah UMKM Asaompu Productin yang ada di Ternate, Maluku Utara. Selama pandemi UMKM Asaompu Production juga merupakan salah satu UMKM yang terdampak. Penjualan sambal roa menurun sehingga pendapatan juga menurun. Sambal roa produksi UMKM Asaompu Production dikemas dalam 2 jenis kemasan, yaitu kemasan botol plastik dan plastik standing pouch. Sambal roa hasil produksi UMKM tersebut hanya memiliki masa simpan 2-3 bulan saja.

Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan makanan dengan dikemas steril. Sterilisasi dilakukan dalam waktu dan suhu tertentu sehingga bisa mencegah kerusakan makanan karna pembusukan (Nurhikmat dkk, 2016). Pengalengan merupakan pengemasan secara hermetis (ditutup rapat sehingga tidak tembus udara, air, mikroorganisme, dan bahan asing) dengan wadah kaleng (Ndahawali

dkk, 2016). Makanan yang dikemas dengan pengemasan kaleng bisa bertahan sampai 1 tahun bahkan lebih.

Saat ini teknologi pengemasan dan pengawetan makanan terus dikembangkan oleh Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (BPTBA-LIPI) Yogyakarta dan sudah memiliki paten pengalengan produk pangan tradisional (Dnh. 2017). Hasil penelitian ini dimaksudkan untuk menemukan jenis kemasan yang sesuai kondisi produk tertuma dalam hal memperpanjang umur simpan produk makanan, khususnya untuk jenis pangan berasam rendah yang umurnya relatif singkat. Kemasan fleksibel *retort pouch* berpotensi besar untuk dikembangkan di masa kehidupan modern yang menghendaki pilihan-pilihan yang bersifat praktis. Kemasan *retort pouch* merupakan alternatif bahan pengemas yang memiliki kelebihan dibanding makanan konvensional. Kelebihan tersebut, antara lain, mudah untuk dibawa karena lebih ringan, mudah dibuka, dan didaur ulang serta lebih murah dibandingkan pengalengan. Kemasan *retort Pouch* yang digunakan pada riset terdiri dari PET, Aluminium Foil, Nylon, RCPP berbentuk fleksibel (Widowati dkk, 2018 ; Nurhikmat dkk, 2009), Pengaruh Tingkat Sterilitas Pada Proses Pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg Yang Dihasilkan (Khusnayaini, 2011). Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica Pada Program (Tangke dkk, 2018).

Pengemasan sambal roa dengan teknik pengalengan diharapkan dapat memperpanjang masa simpan sambal roa. Pengemasan plastik yang selama ini digunakan hanya mampu mengawetkan sambal roa selama 2-3 bulan. Masa simpan yang lebih panjang diharapkan dapat menekan kerugian. Masa simpan yang lebih panjang dan kemasan yang aman diharapkan dapat memperluas jangkauan pasar produk sambal roa sehingga dapat meningkatkan pendapatan. Oleh sebab itu pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk memberikan edukasi dan pelatihan cara pengalengan sambal roa.

Selain permasalahan masa simpan produk yang singkat, masalah lain yang ditemukan di UMKM Asaompu Production adalah:

1. Pengolahan produk yang belum maksimal baik dari segi penggunaan bahan baku, bahan tambahan, dan teknologi yang digunakan.
2. Belum ada informasi nilai gizi dari sambal roa.
3. Label kemasan kurang menarik.
4. Penentuan masa simpan belum dilakukan.
5. Belum ada perizinan produk (PIRT dan sertifikat halal).
6. Cara pemasaran hanya secara konvensional saja.

Oleh sebab itu, selain pelatihan pengemasan produk dengan kemasan kaleng, diadakan juga sosialisasi cara pembuatan sambal roa, bantuan mendesain kembali label, serta memberikan informasi tentang cara pengurusan izin yang diperlukan dan cara pemasaran online untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada bulan Juli-September 2021 di UMKM Asaompu Production yang berlokasi di Kelurahan Ngade, Ternate, Maluku Utara.

2. Sasaran Kegiatan

Sasaran dari kegiatan ini adalah pemilik beserta pegawai yang ada di UMKM Asaompu Production dan warga sekitar lokasi UMKM.

3. Kegiatan, Metode Kegiatan, dan Partisipasi Mitra

Kegiatan pengabdian masyarakat dibagi menjadi beberapa jenis kegiatan. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah *forum group discussion* (FGD), penyuluhan, demo, dan praktek langsung. Jenis-jenis kegiatan yang dilaksanakan bisa dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Kegiatan Pengabdian Masyarakat di UMKM Asaompu Production

Jenis Kegiatan	Tujuan Kegiatan	Metode Pelaksanaan	Partisipasi Mitra
FGD bersama tim dan mitra.	Untuk mengidentifikasi permasalahan yang dialami mitra dan penyusunan rencana kegiatan.	Diskusi.	1. Mitra terlibat aktif dalam memberikan informasi terkait permasalahan yang dihadapi dan solusi yang sudah pernah dilakukan 2. Mitra terlibat aktif dalam mengemukakan pendapat terhadap solusi yang ditawarkan tim. 3. Mitra terlibat aktif dalam pembuatan jadwal kegiatan.
Penyampaian materi, yaitu: 1. Cara pengolahan sambal roa.	Untuk memberikan informasi terkait cara pengolahan produk dan cara pengawetan menggunakan	Penyuluhan dan diskusi.	1. Mitra datang dan mengikuti jalannya penyuluhan. 2. Mitra aktif dalam diskusi diakhir kegiatan.

2. Pengalengan dan potensi makanan kaleng.	teknik pengalengan.		
3. Keamanan pangan.			
Pelatihan pembuatan produk sambal roa.	Untuk memberikan informasi dan meningkatkan skill dalam mengolah produk sambal roa.	Demo dan praktek langsung.	Mitra aktif mengikuti demo dan ikut mempraktekkan membuat sambal roa.
Pelatihan cara pengalengan sambal roa.	Untuk mengajarkan cara pengalengan.	Demo dan praktek langsung.	Mitra aktif mengikuti demo dan ikut mempraktekkan mengemas sambal roa dengan pengemasan kaleng.
Mendesain label yang menarik.	Untuk mengganti label lama yang kurang menarik dan kurang informatif.	Tutorial dan diskusi.	Mitra aktif dalam memberikan masukan terkait desain label yang akan digunakan.
Membuat sistem pemasaran online.	Untuk memperluas jangkauan penjualan produk.	Tutorial dan diskusi.	Mitra aktif dalam memberikan masukan dan praktek menggunakan sosial media.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dimulai dengan melakukan diskusi dengan pemilik dari UMKM Asaompu Production. Pertemuan membahas tentang masalah-masalah yang dialami oleh UMKM Asaompu Production terutama selama pandemi COVID-19. Pemilik dan perwakilan pegawai aktif dalam menyampaikan permasalahan-permasalahan yang dihadapi dan solusi yang sudah pernah dilakukan. Tim PKM memberikan timbal balik dengan menyarankan beberapa hal yang dapat membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi UMKM Asaompu Production. Pemilik dan tim PKM kemudian menentukan dan menyepakati kegiatan yang akan dilaksanakan.

Kegiatan pertama yang dilakukan adalah penyuluhan. Materi penyuluhan terdiri dari cara pengolahan sambal roa, cara pengalengan dan potensi makanan kaleng, serta keamanan pangan. Peserta kegiatan bisa mengikuti proses penyuluhan dengan baik dan aktif dalam memberikan pertanyaan dan saran dalam sesi diskusi.

Selain penyuluhan, kegiatan lain yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan sambal roa dan pelatihan cara mengemas sambal roa dalam kemasan kaleng. Para

peserta sudah sering membuat sambal roa, tetapi dalam pelatihan ini peserta dibekali dengan skill lebih untuk memproduksi sambal roa yang efisien dan bermutu baik. Peserta diberi penjelasan tentang prinsip-prinsip pengalengan dan tahapan dalam pengalengan. Para peserta PKM sangat antusias dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Para peserta juga aktif baik dalam sesi diskusi maupun sesi praktikum.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pada Peserta PKM

Label merupakan salah satu bagian penting dari pengemasan. Didalam label mengandung informasi tentang produk yang dikemas. Desain dari label selain informatif juga harus menarik. Desain label yang menarik akan menarik pembeli. Tim PKM mencoba untuk membuatkan desain label yang bisa digunakan untuk menggantikan label yang lama. Desain label adalah hasil diskusi antara mitra dan tim PKM. Diharapkan dengan desain yang baru, produk sambal roa menjadi lebih menarik dan bisa meningkatkan penjualan.



Gambar 2. Produk Sambal Roa Kaleng

Kegiatan terakhir adalah membuat sistem pemasaran online untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Pemasaran secara online sangat diminati dan terus meningkat sejak pandemi. Kemudahan dalam proses jual beli menjadi daya tarik dari sistem pemasaran online. Selama ini UMKM Asaompu Production hanya menggunakan cara konvensional dalam memasarkan produknya, sehingga untuk meningkatkan penjualan, tim PKM menyarankan untuk menambah sistem penjualannya, tidak hanya konvensional tetapi juga secara online. UMKM bisa memanfaatkan sosial media yang ada untuk memasarkan produk. Tim PKM memberikan tutorial cara pemasaran dan strategi pemasaran secara online pada mitra, dan mitra menyambut dengan sangat baik.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM pengalengan sambal roa di UMKM Asaompu Production yang merupakan salah satu UMKM terdampak pandemi COVID-19 berjalan lancar. Seluruh rangkaian kegiatan bisa terlaksana dengan baik. Pengembangan variasi kemasan sambal roa menunjukkan bahwa mitra memiliki keinginan untuk memperbaiki kualitas, meningkatkan penjualan, dan memperluas pemasaran. Pengalengan akan membuat sambal roa lebih awet dan lebih aman didistribusikan ke luar Ternate. Kemasan kaleng yang rigid membuat kualitas dari sambal roa aman selama distribusi. Penggantian desain label dan menambah metode pemasaran melalui media online menunjukkan usaha dari UMKM Asaompu Production untuk dapat bertahan di masa-masa pandemi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat dapat terlaksana melalui dukungan pembiayaan PNPB dari program PKM kemitraan masyarakat tingkat Fakultas Pertanian Universitas Khairun Tahun 2021, serta ucapan terimakasih kepada mitra UMKM Asaompu Production yang telah bekerjasama dan menyediakan kelengkapan kegiatan produksi sambal roa.

DAFTAR PUSTAKA

Dnh. 2017. 42 Jenis Makanan Tradisional Sudah Dikemas dengan Teknologi Kemasan.

<http://jogja.tribunnews.com/2017/09/08/42-jenis-makanan-tradisional-sudah-dikemasdengan-teknologi-kemasan>. [diakses 22/10/2021]

Falak A. 2020. Analisis profitabilitas usaha sambal ikan roa pada CV.Iyam Mandiri di Kota Palu. E.J. Agrotekbis. 8(6):1333-1339

- Jabidi S. 2020. Nasib 13.700 pelaku usaha di Ternate selama pandemi corona. <https://www.kieraha.com/maluku-utara/32789/nasib-13-700-pelaku-usaha-di-ternate-selama-pandemi-corona>. [diakses tanggal 26 September 2021 21:54]
- Khusnayaini, A.A., 2011. Pengaruh Tingkat Sterilitas Pada Proses Pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg Yang Dihasilkan. *Skripsi. IPB. Bogor*.
- Nasution DAD, Erlina, Muda I. 2020. Dampak pandemi COVID-19 terhadap perekonomian Indonesia. *Jurnal Benefita*. 5(2): 212-224
- Ndahawali DH, Wowling F, Risnawati SP, Kaharu S, Gani SH, Sasara SM. 2016. Studi proses pengalengan ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*. 13(2):42
- Nurhikmat A, Suratmo B, Bintoro N, Suharwadji S. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai F dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *agriTECH*. 36(1):71-78
- Nurhikmat, A., Kurniadi, M. and Susanto, A., 2009. Penentuan Fo Ikan Tuna Kaleng Ukuran 301 x 407 Dalam Berbagai Bumbu Tradisional. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia* (pp. 594-602).
- Saputra D. 2021. Survei BI: 87,5 persen UMKM Indonesia terdampak pandemi COVID-19. <https://www.bisnis.com/amp/read/20210319/9/1370022/survei-bi-875-persen-umkm-indonesia-terdampak-pandemi-covid-19>. [diakses tanggal 26 September 2021 21:31]
- Sarfiah SN, Atmaja HE, Verawati DM. 2019. UMKM sebagai pilar membangun ekonomi bangsa. *Jurnal Riset Ekonomi Pembangunan*. 4(2): 137-146
- Tangke, U., Bafagih, A. and Daeng, R.A., 2018. Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica Pada Program PPUPIK Rumah Ikan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UMMU Ternate. *JURNAL PengaMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1).
- Victoria AO. 2020. UKM paling tertekan pandemi tapi usaha besar terbanyak pangkas pekerja. <https://www.katadata.co.id/amp/agustiyanti/finansial/5f60c4cb9b40e/ukm-paling-tertekan-pandemi-tapi-usaha-besar-terbanyak-pangkas-pekerja>. [diakses 26/09/2021].
- Widowati, I., Hartati, H. dan Amirudin, Z., 2018. Kemasan Makanan Kuliner Tradisional “Megono” Sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpan Dan Daya Saing Produk. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15.