



## INOVASI KEMASAN VACUM DALAM UPAYA PERBAIKAN KUALITAS REMPEYEK “DENOK” DI KELURAHAN LOKTABAT UTARA

### *VACUUM PACKAGING INNOVATION IN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF “DENOK” REMPEYEK IN WARD OF LOKTABAT UTARA*

**Rabiatul Adawyah<sup>1\*</sup>**  
**El Redha<sup>2</sup>**  
**Muhammad Adriani<sup>2</sup>**  
**Muhammad Syifa<sup>1</sup>**  
**Rifqi Habibie<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Prodi Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Lambung Mangkurat  
<sup>2</sup> Prodi Akuakultur Fakultas  
Perikanan dan Kelautan  
Universitas Lambung Mangkurat  
Jl. A. Yani km 36 Banjarbaru  
Kalimantan Selatan 70713  
Telp. 0511-4772124  
Faximili 0511-4772124

\*Korespondensi:  
wiewierabiatul67@gmail.com

**ABSTRAK.** Inovasi peningkatan kualitas rempeyek “DENOK” yang diterapkan pada kegiatan PKM kemitraan ini adalah dengan meningkatkan pengemasan dengan teknik pengemasan vakum, dimana pengemasan vakum atau vacuum packaging merupakan suatu metode pengemasan produk rempeyek dengan tujuan untuk dijual atau disimpan. untuk waktu yang lebih lama. Pengemasan vakum umumnya merupakan pengemasan kedap udara yang bertujuan untuk mencegah adanya udara dalam kemasan yang dapat menyebabkan produk menjadi tengik dan juga mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada mitra pengolahan ikan teri dan kerupuk udang “DENOK” berpengaruh terhadap pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengemasan vakum. Faktor pendukung kegiatan ini adalah tempat pengolahan kerupuk teri dan kerupuk “DENOK” sangat terbuka menerima perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga dapat menerima perubahan berupa inovasi berupa perbaikan kemasan dengan alat kemasan vakum.

**Kata kunci:** Rempeyek, Kemasan vakum

**ABSTRACT.** The innovation for improving the quality of “DENOK” Rempeyek which is applied to this partnership PKM activity is by improving packaging with the vacuum packaging technique, wher vacuum packaging or vacuum packaging is a method of packaging peanut brittle products for the purpose of selling or storing for a longer time. Vacuum packaging is generally an airtight packaging which aims to prevent the presence of air in the packaging which can cause the product to go rancid and also prevent the growth of microorganisms. The service activity of applying processing technology to partners processing anchovies and shrimp crackers “DENOK” has an effect on the knowledge and skills of partners ini vacuum packaging. The supporting factor for this activity is where the anchovy and prawn cracker processing “DENOK” is very open accepting of growing knowledge and technology so that it can accept changes in the form of innovation in form of packaging improvements with vacuum packaging tools.

**Keywords:** Rempeyek, Vacuum packagings

## PENDAHULUAN

Salah satu makanan ringan atau camilan khas Indonesia yang sangat digemari masyarakat kelas bawah sampai kelas atas adalah rempeyek. Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dsri kelompok gorengan, dimana secara umum rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, dibri bumbu dan diberi bahan pengisi yang khas bisa kacang, ebi, udang kecil atau ikan teri. Fungsi rempeyek sama dengan

kerupuk sebagai pelengkap makan atau camilan. Produk rempeyek sangat disukai masyarakat sehingga banyak pengolah yang memproduksinya dijual diberbagai tempat mulai pasar tradisiunal maupun pasar modern.

Pendampingan yang diberikan oleh tim PKM dengan Mitra selain sudah memiliki design labell yang digunakan, varian rasanya juga lebih bervariasi tidak hanya rempeyek kacang original, tapi sudah berkembang menjadi rempeyek kacang varian pedas,

rempeyek teri dan rempeyek udang. Permasalahan yang masih dihadapi rempeyek “DENOK” adalah mereka sangat berharap sekali bisa memiliki kemasan vakum, sehingga rempeyek denok bisa bertahan lama dengan kualitas yang masih bagus karena tidak mengalami rancidity atau ketengikan selama penyimpanan.

Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada Mitra pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang “DENOK” berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengemasan vacuum. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang “DENOK” keterbukaan dan penerimaan yang sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa perbaikan kemasan dengan alat pengemas vacuum.

## METODE PELAKSANAAN

### Tempat dan Waktu

Pelaksanaan IbM ini bertempat di Pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang “DENOK” kelurahan Loktabat Banjarbaru Kalimantan Selatan. Waktu yang diperlukan kegiatan ini adalah kurang lebih 3 (tiga) bulan yang dimulai pada bulan September sampai dengan Nopember 2020.

### Solusi yang Ditawarkan

Produk rempeyek adalah salah satu makanan kelompok gorengan yang sangat digemari masyarakat, dimana produknya mudah ditemukan dimana-dimana dengan harga yang terjangkau. Mengingat dan melihat fakta diatas maka produk rempeyek berpeluang untuk dikembangkan. Potensi pasar yang besar dan kemauan keras dari mitra dalam pengembangan usaha rempeyek “DENOK”, maka optimalisasi pemanfaatan potensi tersebut melalui dua kali tahapan pendampingan yang dilakukan melalui pengembangan produk bernilai tambah dalam bentuk penambahan variasi rasa olahan, perbaikan teknologi, perbaikan kemasan dan

pemberian label yang mencantumkan komposisi bahan yang digunakan dalam mengolah produk.

Kurangnya pengetahuan mitra terhadap teknologi sehingga diperlukan upaya sosialisasi tentang informasi teknologi yang diterapkan pada olahan produk mereka untuk menjaga kerenyahannya, meningkatkan daya simpan dan untuk mencegah terjadinya *rancidity* atau terjadinya ketengikan pada produk rempeyek “DENOK”. Adanya kegiatan penerapan IPTEK tentang teknologi pengemasan vacuum yang akan diterapkan pada produk olahan rempeyek “DENOK”. Oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui program IbM (Ipteks bagi Masyarakat) **Inovasi Kemasan Vakum Dalam Upaya Perbaikan Kualitas Rempeyek ‘DENOK’**. Di Kelurahan Loktabat Utara. Dalam kegiatan ini, pihak Pengolah Rempeyek “DENOK” selaku mitra (dan berperan sebagai binaan dari para tim pengabdian) telah berpartisipasi aktif, mulai dari perancangan proposal, penentuan prioritas masalah dan solusi yang diinginkan. Hal ini dikarenakan kegiatan ini adalah “dari mereka dan untuk mereka”, tim pengabdian hanya sebagai pihak yang membantu memberi ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki, yang diperlukan oleh mitra untuk dapat keluar dari permasalahannya. Sehingga dalam hal ini, bukan hanya sebagai objek kegiatan tetapi juga subjek kegiatan.

Beberapa tahapan metode kegiatan yang akan diterapkan demi berhasilnya kegiatan pengabdian tersebut antara lain:

### 1. Persiapan

#### a. Pertemuan dan identifikasi masalah

Melakukan pertemuan dengan pihak mitra (khususnya pihak pengurusnya) untuk menggali permasalahan yang sedang dihadapi, khususnya dalam usaha pengolahan hasil perikanan. Bersama mitra menetapkan skala prioritas dari permasalahan yang perlu untuk segera ditangani.

### b. Menentukan Solusi

Berdasarkan skala prioritas dari permasalahan yang perlu segera ditangani, maka tim pengabdian memberikan pandangan berupa usulan cara yang mungkin dapat dilaksanakan, sehingga mitra nantinya dapat menetapkan sendiri solusi mana yang dipilih.

## 2. Pelaksanaan program

Memberikan pelatihan penerapan alat pengemas Vacuum untuk kemasan yang digunakan pada produk rempeyek kacang original, varian rasa pedas, rempeyek teri dan rempeyek udang, dan kiat-kiat dalam pemasaran produk.

### Rancangan Evaluasi

Hasil kegiatan IBM ini dalam pelaksanaannya dilakukan evaluasi, agar diperoleh gambaran tingkat keberhasilan kegiatan. Evaluasi dilaksanakan sebelum, sedang, dan sesudah proses kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan produsen pengolah rempeyek "DENOK" yang mengikuti kegiatan ini sejak awal sampai dengan selesainya kegiatan ini. Disamping itu dilakukan monitoring terhadap penggunaan dan penrapan kemasan vacuum pada beragam varian rasa rempeyek "DENOK".

Indikator yang digunakan dalam evaluasi terhadap pelaksanaan dan keberhasilan program ini adalah respon para peserta dalam kegiatan ini, jumlah peserta yang mengikuti dan memanfaatkan program ini, peningkatan kualitas dan pengetahuan peserta tentang pengoperasian alat kemasan vacuum untuk mengemas rempeyek "DENOK" dengan beragam varian rasa. Serta produk rempeyek Denok dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan pengemasan yang dapat diterima oleh masyarakat konsumen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi untuk perbaikan kualitas Rempeyek "DENOK" yang diterapkan pada kegiatan PKM kemitraan ini adalah dengan perbaikan kemasan dengan Teknik kemasan

vacum, dimana kemasan vacuum atau pengemasan hampa udara adalah metode pengemasan produk rempeyek untuk tujuan dijual atau penyimpanan dalam waktu yang lebih lama. Kemasan pakum umumnya merupakan kemasan kedap udara yang bertujuan untuk mencegah adanya udara dalam kemasan yang dapat menyebabkan produk mudah tengik juga mencegah pertumbuhan mikroorganisme.

### Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat Kemitraan yang menerapkan metode perbaikan kemasan yaitu dengan transfer ilmu dan penyuluhan perbaikan kemasan rempeyek udang dan rempeyek ikan teri merek "DENOK", dengan menggunakan kemasan vacuum. Transfer teknologi ini dilakukan pada mitra pengolah rempeyek "DENOK" yang berlokasi di Loktabat Utara Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Meningkatkan daya saing rempeyek denok dengan perbaikan kemasan yaitu penggunaan yang divacum.



**Gambar 1.** Produk rempeyek DENOK

Selain menyampaikan teknologi perbaikan kemasan dan penyerahan alat vacuum untuk kemasan rempeyek juga dilakukan diskusi untuk pengembangan berikutnya dengan memanfaatkan alat vacuum yang telah diberikan dengan perbaikan kemasan bumbu pecel juga ikan yang dibekukamn untuk keperluan nasi pecel produk plahan "DENOK" yang sudah

dikenal masyarakat kota Banjarbaru. Juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.

Pelaksanaan pengolahan rempeyek denok dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

1. Pengolahan rempeyek ikan teri
2. Pengolahan rempeyek udang
3. Pengolahan rempeyek kacang
4. Pengolahan rempeyek dengan varian rasa pedas pada rempeyek ikan teri, rempeyek udang dan rempeyek kacang
5. Pengemasan vacuum dan pelabelan dilakukan pada tahapan terakhir.

Rempeyek produksi “DENOK” selama ini diproduksi tujuan utamanya hanya sebagai bahan pelengkap penyajian nasi pecel bu denok, tetapi pembeli banyak yang menyukainya dan biasa dijual dengan kemasan sederhana tanpa label. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikan, dibimbing oleh Tim Pengabdi; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.



**Gambar 2.** Penyiapan alat vacuum

### **Hasil Kegiatan perbaikan kualitas rempeyek “DENOK”**

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi perbaikan kualitas rempeyek “DENOK” yang sudah dilakukan beberapa kali pendampingan yaitu

pendampingan pembuatan disign label yang memuat merek, alamat dan no HP/WA yang bisa dihubungi dan penambahan varian rasa rempeyek pedas, pendampingan dengan pengemasan menggunakan sealer dan pendampingan dengan menggunakan alat pengemas vacuum sehingga berdampak pada semangat dan kepercayaan diri mereka untuk bersaing pada produk sejenis yang ada dipasaran. Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan kemasan vacuum rempeyek “DENOK”.



**Gambar 3.** Proses pengemasan dengan vacuum

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan ikan, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu pengolah rempeyek “DENOK” cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mengembangkan usahanya dengan perbaikan- perbaikan yang bertujuan untuk dapat meningkatkan kualitas produk dalam upaya meningkatkan daya saing pada produk sejenis lainnya. Hasilnya setelah dilakukan, cukup memuaskan karena begitu mereka memiliki alat pengemas vacuum tidak hanya untuk kebutuhan rempeyek tetapi juga mereka pergunakan untuk mengemas stok bum bu pecel mereka sehingga dapat menghemat

tenaga, menghemat biaya dan meningkatkan daya simpan bumbu pecel yang mereka olah.

### Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

1. Mitra memiliki pendidikan yang tinggi sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
2. Rempyek olahan denok sudah sangat digemari terutama pelanggan warung nasi pecel bu denok.
3. Harga rempeyek denok relatif murah sehingga terjangkau untuk dibeli bagi segenap lapisan masyarakat.
4. Rempyek merupakan makanan camilan yang banyak disukai oleh masyarakat.
5. Lokasi penjualan rempeyek dilokasi strategis sehingga memiliki prospek yang bagus untuk pengembangannya.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

1. Mitra pengolah rempeyek “DENOK” masih kurang pengetahuannya tentang teknologi pengemasan vacuum yang harus diterapkan pada produk rempeyek yang dihasilkan.
2. Rempyek hasil produksi “DENOK” hanya dijual untuk keperluan pelengkap pada nasi pecal di warung makan bu “DENOK”.
3. Pemasaran Rempyek “DENOK” masih terbatas.



**Gambar 4.** Penyerahan sertifikat kegiatan

### KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada Mitra pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang “DENOK” berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengemasan vacuum.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang “DENOK” keterbukaan dan penerimaan yang sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa perbaikan kemasan dengan alat pengemas vacuum.

### REFERENSI

- Anonim\_\_\_\_\_, Statistik Perikanan Budidaya Provinsi Kalimantan Selatan, 2010. Banjarbaru tahun 2010. 151 halaman.
- Aisyah, A., Adawyah, R., Rahmawati, H., 2013. Perbaikan Kualitas Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonni*) dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). Laporan Penelitian. Unlam. Banjarbaru
- Demuningrum, A.A. 2002. Mempelajari Karakteristik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis nilotiais*) dengan Penambahan Bubuk Flavor Dari Ekstrak Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*). Skripsi IPB. Bogor.
- Low J, Kinyae P, Gichuki S, Oyunga MA. Hagenimana V, Kabira J. 1997. Combating Vitamin A Deficiency through The Use of Sweetpotato. Peru. Central International Potato Press.
- Paramida.N.R., Terip, n. Dan Yusriani 2013. Studi Pembuatan Rempyek Bercita Rasa Kayu Manis. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 1) :4
- Reviana. T., Manulang dan Meirazi. 2017. Peningkatan Daya Saing Produk Repeyek Kelompok UPPKS Lestari Di Kelurahan

- Sungai Kambing C Kota Medan . Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. (23) :3
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi. 2003. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta tahun 89 halaman.
- Sutanmuda, 2008. Klafikasi ikan Nila.Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 1 – 7 halaman.
- Syarif dan Irawati. 1986. Pengetahuan Badan Untuk Industri Pertanian. PT Masitama Sarana Perkasa. Jakarta. 217 halaman.
- Tazwir, 1992.Pembuatan sosis dan bakso ikan.Dalam : Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Balitbang Pertanian– USAID/FRDP. Jakarta.
- Yuniarti, T; Alvi Yudistira; Hendria Suhwardhan dan Heru Sumaryanto. 2011. Bakso ikan lele (*Clarias* sp.) aneka warna sebagai alternatif jajanan anak sekolah. Prosiding seminar nasional pengolahan produk dan bioteknologi kelautan dan perikanan.