

**OPTIMALISASI TEH MENOREH KELOMPOK TANI TEGAL
SUBUR MELALUI PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN
KEMAMPUAN PENGEMASAN PRODUK**

**OPTIMIZATION OF TEA MENOREH PRODUCED BY TEGAL
SUBUR FARMERS GROUP THROUGH KNOWLEDGE AND
CAPABILITY IMPROVEMENT ABOUT PACKAGING PRODUCTS**

Desty Ervira Puspaningtyas^{1*}, Puspita Mardika Sari¹, Evrita Lusiana Utari²

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta

²Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Respati Yogyakarta

^{1*}puspaningtyas.desty@gmail.com, ¹puspitamardika@gmail.com, ²evrita_lusiana@yahoo.com

*penulis korespondensi

Abstrak

Kelompok Tani Tegal Subur merupakan kelompok tani di Kelurahan Pagerharjo Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulon Progo yang memproduksi Teh khas Menoreh. Produk teh yang dimiliki oleh kelompok tani ini belum optimal ditinjau dari pengemasan produk. Teh belum dikemas secara *vacuum* dan belum memiliki informasi mengenai berat bersih, masa berlaku, nama produsen, alamat dan kontak produksi, nilai gizi, serta cara penggunaan produk. Pengabdian yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan kelompok tani mengenai teknik pengemasan dan informasi kemasan produk. Pengabdian dilakukan pada tanggal 27 Juli 2019 dengan melibatkan kelompok tani yang ada di Kelurahan Pagerharjo. Pengabdian dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pengemasan Teh Menoreh, yang meliputi pembuatan desain kemasan dan penggunaan *vacuum sealer*. Terdapat peningkatan pengetahuan petani mengenai pengemasan produk dari skor 85 menjadi 89 pada saat sebelum hingga setelah edukasi. Sebelum kegiatan, para petani hanya mengetahui bahwa informasi yang tercantum dalam kemasan adalah izin produksi, berat bersih, masa berlaku, dan nama produk. Setelah kegiatan, para petani mengetahui bahwa informasi mengenai komposisi, alamat produksi, kontak produksi, cara penyajian, dan jenis konsumen wajib dicantumkan dalam kemasan. Selain itu, kegiatan ini dapat meningkatkan kemampuan petani dalam membuat kemasan teh menjadi *vacuum*. Edukasi yang dilakukan mampu meningkatkan pengetahuan dan kemampuan petani mengenai pengemasan teh.

Kata kunci: teh menoreh; Kulon Progo; pengemasan produk, *vacuum sealer*

Abstract

Tegal Subur Farmers Group is a group in Pagerharjo Village, Samigaluh District, Kulon Progo Regency, which produces Menoreh Tea. Tea produced by this farmers group has not been optimal in terms of packaging. The tea has not been vacuum-packed and has no information on net weight, expired date, manufacturer's name, address and production contact, nutritional information, and directions to use the product. The empowerment aimed to increase knowledge and ability of farmers group about packaging techniques and information on package. This empowerment was carried out on July 27, 2019 by involving farmer groups in Pagerharjo. This empowerment was carried out in the form of counseling and training about Menoreh Tea packaging, which included making design of package and using a vacuum sealer. There was an increase in farmers' knowledge about packaging product from a score of 85 to 89 before and after education. Before education, the farmers only knew that the information contained in the package was production permit, net weight, expired date, and product name. After education, the farmers knew that information regarding composition, production address and production contact, directions to use, and type of consumer must be included in the package. In addition, this activity can improve the ability of farmers to make tea package into vacuum. Education carried out can improve farmers' knowledge and ability regarding tea package.

Keywords: menoreh tea; Kulon Progo; packaging product; vacuum sealer

1. PENDAHULUAN

Kelompok Tani Tegal Subur merupakan salah satu kelompok tani di Perbukitan Menoreh, tepatnya di Dusun Nglinggo dengan usaha utama berupa pengolahan teh. Adapun usaha yang dilakukan oleh kelompok tani ini meliputi penyediaan bahan baku teh, penyediaan sarana produksi, budidaya/ pemeliharaan tanaman, pengolahan hasil perkebunan, dan perdagangan umum [1]. Kelompok tani ini memproduksi teh khas Menoreh dengan merk Teh Ki Suko. Kelompok ini masih menjalankan usaha secara tradisional. Kepala Bidang Perkebunan Dinas Pertanian dan Pangan Kulon Progo menyatakan bahwa penanganan teh di Dusun Nglinggo belum dikelola dengan baik dan para petani masih menggunakan cara tradisional untuk mengolah teh tersebut [2].

Produk teh yang dimiliki oleh kelompok tani ini belum optimal ditinjau dari pengemasan produk. Teh belum dikemas secara *vacuum* sehingga memungkinkan terjadinya penurunan kualitas teh, baik dari segi cita rasa teh dan juga kandungan senyawa aktif pada teh. Selain itu, kemasan yang ada belum memiliki informasi mengenai berat bersih (*netto*), masa berlaku, nama produsen, alamat dan kontak produksi, nilai gizi, serta cara penggunaan teh.

Diperlukan suatu upaya untuk meningkatkan pengemasan produk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengadakan edukasi dan pelatihan pengemasan secara *vacuum* dan desain kemasan teh dengan informasi lengkap dalam kemasan. Pengemasan secara *vacuum* bertujuan untuk melindungi produk dari berbagai penyebab kerusakan sehingga produk menjadi lebih tahan lama [3,4]. Selain itu, desain kemasan yang menarik disertai informasi yang lengkap dapat digunakan sebagai sarana promosi untuk meningkatkan daya jual teh [4].

Upaya tersebut akan dilaksanakan dalam bentuk pemberdayaan masyarakat. Masyarakat akan diajak untuk memahami dan melakukan sistem pengemasan produk secara baik dan benar. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan kelompok tani mengenai teknik pengemasan dan informasi kemasan produk. Pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik Teh Menoreh yang akan berefek terhadap peningkatan perekonomian Kelompok Tani Tegal Subur.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang dilakukan merupakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 27 Juli 2019 di Dusun Nglinggo, Kelurahan Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta. Edukasi dan pelatihan dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi dan Program Studi Teknik Elektro Universitas Respati Yogyakarta yang memiliki kompetensi di bidang pengemasan pangan. Program pengabdian dilakukan dengan melibatkan kelompok tani yang ada di Kelurahan Pagerharjo.

Materi penyuluhan yang diberikan berupa urgensi penggunaan kemasan yang menarik dan *vacuum*. Materi pelatihan yang diberikan adalah teknik penggunaan mesin *vacuum (vacuum sealer)* dan pelatihan membuat desain kemasan yang dilengkapi dengan informasi lengkap produk. Alat bantu yang digunakan pada kegiatan pengabdian meliputi laptop, *pointer*, *speaker*, proyektor, alat tulis, materi penyuluhan, dan lembar *pretest-posttest*. Pada akhir kegiatan diadakan pembagian *doorprize* bagi peserta yang aktif bertanya.

Kegiatan berlangsung dari pukul 10.00 – 14.00 WIB dengan rincian:

- a. Pembukaan
- b. *Pretest*
- c. Penyampaian materi mengenai urgensi penggunaan kemasan yang menarik dan *vacuum*
- d. Pelatihan pembuatan desain kemasan yang dilengkapi dengan informasi lengkap produk
- e. Pelatihan penggunaan mesin *vacuum (vacuum sealer)*
- f. *Ice-breaking*
- g. *Posttest*
- h. Pembagian *doorprize*
- i. Penutupan

3. PEMBAHASAN

Edukasi Urgensi Penggunaan Kemasan yang Menarik dan *Vacuum*

Materi yang disampaikan pada edukasi ini meliputi: 1) definisi pengemasan, 2) fungsi pengemasan, 3) syarat pengemasan yang baik, 4) keterangan dalam kemasan produk, 5) macam-macam kemasan, dan 6) pengemasan *vacuum*. Terdapat peningkatan pengetahuan para petani mengenai pengemasan produk. Pengetahuan meningkat dari angka 85 menjadi angka 89.

Peningkatan pengetahuan petani juga terlihat dari paparan petani mengenai informasi keterangan dalam kemasan produk. Sebelum edukas, para petani hanya mengetahui bahwa informasi yang tercantum dalam kemasan meliputi: 1) izin produksi, 2) berat bersih, 3) masa berlaku, dan 4) nama produk. Setelah edukasi, para petani mengetahui bahwa diperlukan informasi lain dalam suatu kemasan produk, khususnya informasi mengenai 1) komposisi, 2) alamat produksi, 3) kontak produksi, 4) cara penyajian, dan 5) jenis konsumen. Beberapa studi menunjukkan bahwa terdapat pengaruh positif dari edukasi atau pemberian informasi pada tingkat pengetahuan [5].

Pelatihan Pembuatan Desain Kemasan dan Penggunaan Mesin *Vacuum (Vacuum Sealer)*

Pada pelatihan, para peserta dilatih untuk membuat kemasan yang menarik dan membuat kemasan menjadi *vacuum*. Kegiatan ini dapat meningkatkan kemampuan petani dalam membuat kemasan teh menjadi lebih menarik dan *vacuum*. Hal ini terlihat dari adanya perbaikan kemasan teh. Pada kemasan awal, produk teh hanya menyajikan informasi mengenai nama produk, varian teh, dan sertifikat bebas pestisida (**Gambar 1**). Setelah adanya pelatihan terdapat perbaikan kemasan teh. Kemasan teh setelah pelatihan terdiri dari tampilan kemasan depan dan tampilan kemasan belakang. Kemasan depan teh menyajikan informasi mengenai nama produk, komposisi produk, nomor izin produksi, berat bersih produk, dan masa berlaku produk (**Gambar 2 – Gambar 7**). Kemasan belakang teh menyajikan informasi mengenai nama produsen, alamat produksi, kontak produksi, nilai gizi produk, dan cara penggunaan produk (**Gambar 8 – Gambar 13**). Selain itu, sesuai anjuran kemasan yang digunakan merupakan kemasan yang aman (ditandai dengan adanya *symbol food grade*) [4,6]. Setelah pelatihan, kemasan teh juga menjadi lebih *vacuum* (**Gambar 14**).



Gambar 1. Tampilan Kemasan Awal Teh



Gambar 2. Kemasan Depan Green Tea



Gambar 3. Kemasan Depan Yellow Tea



Gambar 4. Kemasan Depan Sangrai Tea



Gambar 5. Kemasan Depan White Tea



Gambar 6. Kemasan Depan Black Dragon



Gambar 7. Kemasan Depan Red Tea



Gambar 8. Kemasan Belakang Green Tea



Gambar 9. Kemasan Belakang Yellow Tea



Gambar 10. Kemasan Belakang Sangrai Tea



Gambar 11. Kemasan Belakang White Tea



Gambar 12. Kemasan Belakang Black Dragon



Gambar 13. Kemasan Belakang Red Tea



Gambar 14. Contoh Kemasan Teh Dalam Kondisi Vacuum

Pengemasan merupakan hal penting dalam suatu produk sebab pengemasan berfungsi sebagai wadah, pelindung, penyimpanan produk, media promosi, dan media mempertahankan kandungan gizi produk [3,4]. Kemasan yang digunakan juga sudah sesuai dengan persyaratan kemasan, baik dari segi penampilan, fungsi dan kegunaan kemasan, harga dan juga biaya [4,6].

Kemasan produk Teh Ki Suko disusun menggunakan Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. Hal ini bertujuan agar kemasan mudah dipahami oleh wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara.

4. KESIMPULAN

Edukasi yang dilakukan mampu meningkatkan pengetahuan dan kemampuan petani mengenai pengemasan teh, khususnya dalam membuat tampilan kemasan depan dan kemasan belakang serta membuat kemasan menjadi *vacuum*.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan Program Kemitraan Masyarakat. Pendanaan ini sesuai dengan Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat Nomor 090/SP2H/PPM/DRPM/2019 tertanggal 30 Januari 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kelompok Tegal Subur. Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga Kelompok Tegal Subur. Kulon Progo; 2019.
- [2] Sutarmi. Petani Samigaluh dilatih mengolah teh mulai hulu-hilir - ANTARA News Yogyakarta - Berita Terkini Yogyakarta [Internet]. [cited 2019 Nov 9]. Available from: <https://jogja.antaranews.com/berita/355759/petani-samigaluh-dilatih-mengolah-teh-mulai-hulu-hilir>
- [3] Puspaningtyas DE, Utari EL, Sari PM. Modul Pelatihan: Standarisasi dan Optimalisasi Teh Menoreh di Dusun Nglingo Kelurahan Pagerharjo Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulon Progo Program Kemitraan Masyarakat. Yogyakarta: Respati Press; 2019.
- [4] Indraswati D. Pengemasan makanan. Irawan DWiP, editor. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES); 2017.
- [5] Sukiarto E. Pengaruh Pelatihan dengan Metode Belajar Berdasarkan Masalah terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Kader Gizi dalam Kegiatan Posyandu. 2007.
- [6] PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan [JDIH BPK RI] [Internet]. [cited 2019 Nov 9]. Available from: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/65674>