

Optimalisasi Kemasan Raos Eca Dalam Peningkatan Promosi dan Nilai Jual Produk

Hendramawat Aski Safarizki^{1*}, Mathilda Sri Lestari²

^{1,2}Universitas Veteran Bangun Nusantara

Jl. Letjend Sujono Humardani No.1, Gadingan, Jombor, Bendosari, Sukoharjo, Jawa Tengah 57521, Indonesia

email korespondensi: Hendra.mawat@gmail.com

Abstrak - Tresno Food merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang makanan. Tresno Food memproduksi dan memasarkan produk makanan dari olahan usus ayam dengan merek dagang Raos Eca. Saat ini produk Raos Eca menggunakan bahan baku usus. Bahan baku ketika digoreng berwarna coklat, tekstur keras, dan tidak mengembang (bantet). Sebelum diadakan kegiatan pengabdian ini Raos Eca masih dijual dengan kemasan kiloan, yang memiliki harga jual tinggi. Tujuan dari kegiatan ini adalah peningkatan kuantitas dan kualitas produk dengan memberikan pendampingan dalam optimalisasi kemasan produk serta diharapkan Tresno Food mampu melayani selera konsumen sesuai daya beli dan kebutuhan, maka perlu dibuat kemasan kecil yang lebih ekonomis dan menarik. Adapun metode pengabdian ini yaitu desain dan pembuatan labeling pada kemasan, pemilihan aluminium foil kombinasi plastik yang berkualitas sebagai kemasan serta cara mengemas produk. Target khusus kegiatan ini tentunya meningkatkan nilai penjualan Raos Eca dan omset Tresno Food. Kemasan menggunakan aluminium foil kombinasi plastik yang lebih aman bagi makanan. Kemasan aluminium foil kombinasi plastik dari sisi tampilan lebih elegan dan higienis. Penggunaan kombinasi plastik membuat makanan masih tampak dari luar, sehingga konsumen bisa melihat isi kemasan apabila rusak, hancur atau kadaluarsa sehingga konsumen tidak merasa dirugikan saat membeli.

Kata kunci: raos eca, keripik usus ayam, kemasan, aluminium foil, plastik

Optimization of Raos Eca Packaging in Promotion and Improvement Product Selling Value

Abstract - Tresno Food is a Micro, Small, and Medium Enterprise which is engaged in the food sector. Tresno Food produces and markets food products from processed chicken intestines with the trademark Raos Eca. Raos Eca products use intestinal raw materials. When fried, the raw material will be brownish, have a hard texture, and will not expand (hard). Before this service activity was held, Raos Eca was still sold in kilo packages, which had a high selling price. The purpose of this activity is to increase the quantity and quality of products by assisting in optimizing product packaging and it is hoped that Tresno Food will be able to serve consumer tastes according to purchasing power and needs, so it is necessary to make small packages that are more economical and attractive. The method of this service is the design and manufacture of labeling on the packaging, the selection of quality plastic aluminum foil combinations as packaging, and how to package the product. The specific target of this activity is of course increasing the sales value of Raos Eca and the turnover of Tresno Food. The packaging uses a plastic combination aluminum foil which is safer for food. The aluminum foil combination of plastic packaging is more elegant and hygienic in terms of appearance. The use of a plastic combination makes food visible from the outside, so consumers can see the contents of the package if it is damaged, destroyed, or expired so that consumers do not feel disadvantaged when buying.

Keywords: raos eca, chicken intestine chips, packaging, aluminum foil, plastic

1. PENDAHULUAN

Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok dalam kehidupan. Industri makanan terus berkembang seiring bertambahnya jumlah penduduk di seluruh dunia. Saat ini banyak tersedia jenis makanan dengan aneka varian baru yang terus bermunculan. Kesibukan masyarakat yang terus meningkat membuat mereka lebih memilih untuk membeli makanan siap saji daripada memasak sendiri karena makin banyaknya pilihan di pasaran. Ada kalanya masyarakat membutuhkan makanan yang bisa dimanfaatkan untuk lauk sekaligus cemilan. Peluang tersebut dimanfaatkan Tresno Food untuk memproduksi keripik usus ayam sebagai bahan makanan multi fungsi. Keripik usus merupakan makanan lokal kota Surakarta yang memiliki cita rasa yang khas, sehingga Tresno Food juga bertujuan untuk menjaga warisan budaya kuliner tersebut.

Tresno Food merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang makanan. Tresno Food memproduksi dan memasarkan produk makanan dari olahan usus ayam dengan merek dagang Raos Eca. Saat ini produk Raos Eca menggunakan bahan baku usus yang telah dibekukan dalam mesin pendingin (freezer). Usus ayam freezer lebih murah daripada usus ayam segar. Ketika digoreng keripik usus berwarna coklat, tekstur keras, dan tidak mengembang (bantet). Rasa keripik usus yang enak diharapkan dapat menarik konsumen untuk mencoba dan kembali membeli produk Raos Eca.

Kemasan merupakan tampilan utama produk yang menarik minat konsumen untuk membeli (Cenadi, 2000; Mufreni, 2016). Wibawanti et al., 2020 melakukan kegiatan pengabdian pada kelompok peternak lebah klanceng di Desa Jelok berupa pengolahan bee polen menjadi produk bee polen kapsul. Kegiatan tersebut menunjukkan bukti bahwa dengan pengemasan yang tepat terbukti dapat meningkatkan nilai jual suatu produk.

Raos Eca masih menggunakan kemasan plastik transparan. Plastik transparan memiliki harga lebih murah tetapi daya simpan makanan rendah. Makanan lebih cepat tengik dan kadaluarsa. Dari sisi tampilan kemasan plastik sudah umum dan banyak kompetitor dengan desain kemasan yang sama. Pemilihan kemasan yang tepat dapat meningkatkan daya tahan produk (Jayadi et al., 2016; Puspaningtyas et al., 2019; Wulandari et al., 2013). Kemasan menggunakan aluminium foil kombinasi plastik yang lebih aman bagi makanan. Kemasan aluminium foil kombinasi plastik dari sisi tampilan lebih elegan dan higienis. Penggunaan kombinasi plastik membuat makanan masih tampak dari luar, sehingga konsumen bisa melihat isi kemasan apabila rusak, hancur atau kadaluarsa sehingga konsumen tidak merasa dirugikan saat membeli. Label pada kemasan dapat meningkatkan minat beli konsumen (Rambe & Afifuddin, 2012; Susetyarsi, 2012).

Promosi juga merupakan hal yang penting untuk meningkatkan minat beli dan nilai jual produk (Puspaningtyas et al., 2019; Sembiring & Purba, 2019). Metode pemasaran konvensional sudah mulai ditinggalkan oleh pelaku usaha. Metode pemasaran langsung kurang efektif karena mengandalkan promosi dari pembeli pertama ke pembeli berikutnya (Diaz et al., 2019).

Dengan mengedepankan kebersihan pada saat proses produksi hingga proses kemasan, pada akhirnya akan memberikan rasa aman pada konsumen. Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan, maka solusi yang ditawarkan yaitu pendampingan

dalam optimalisasi kemasan produk keripik usus ayam Raos Eca. Solusi yang ditawarkan bertujuan untuk peningkatan kuantitas dan kualitas produk dengan memberikan pendampingan dalam optimalisasi kemasan produk. Hal ini dikarenakan Raos Eca hanya menggunakan plastik kiloan dalam pemasarannya. Sehingga menyebabkan kurang terjaganya kualitas produk, dan produk kurang menarik konsumen. Untuk itu kami merasa kegiatan ini penting guna meningkatkan nilai jual dan omset dari Tresno Food.

2. METODE

Kegiatan dan Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat kompetitif bidang ilmu (PMKBI) yang diselenggarakan atas anggaran dari APBU Universitas Veteran Bangun Nusantara.

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian Optimalisasi Kemasan Raos Eca Dalam Peningkatan Promosi Dan Nilai Jual Produk dilakukan di Tresno Food dengan alamat Butuh RT 02 RW 03, Gandekan, Jebres, Surakarta, Jawa Tengah pada bulan Maret 2017 – November 2017. Mitra pengabdian adalah UMKM Tresno Food produsen keripik usus Raos Eca.

Prosedur

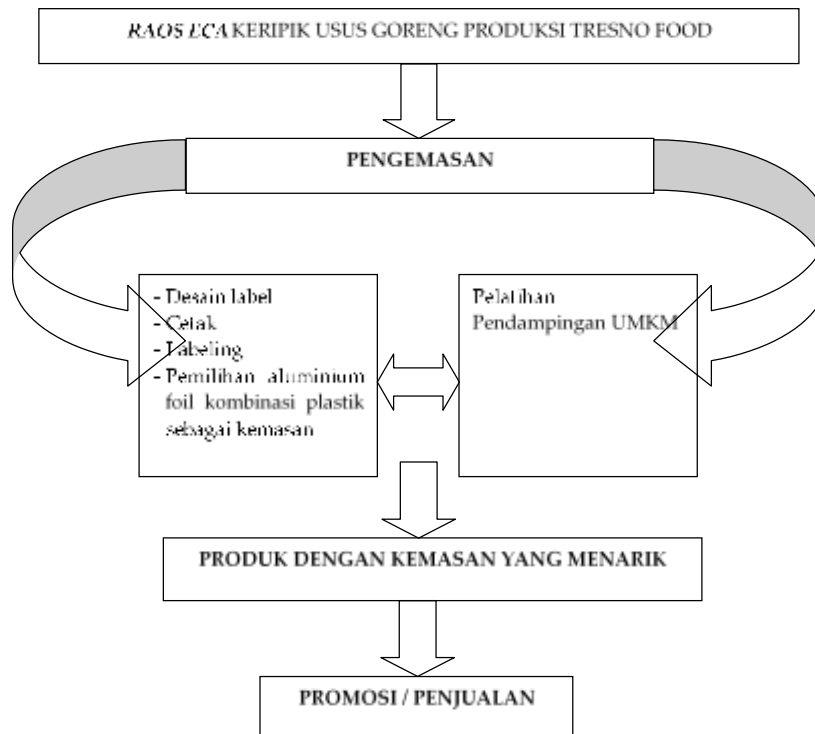
Pelaksanaan pengabdian menitik beratkan pada optimalisasi kemasan dalam peningkatan promosi dan nilai jual produk. Metode kegiatan berupa pendampingan secara berkelanjutan sehingga menghasilkan optimalisasi kemasan eksisting untuk meningkatkan nilai jual produk.

Kegiatan yang dilakukan tercakup dalam 4 tahapan. Tahap pertama adalah melakukan evaluasi kemasan yang sudah ada. Pada kegiatan ini akan dilakukan evaluasi mengenai kekurangan dari kemasan plastik polos yang digunakan saat ini yaitu dari sisi tampilan dan keawetan produk. Evaluasi kemasan dilakukan dengan melakukan survey terhadap pelanggan produk dengan kemasan eksisting sebelum dilakukan optimalisasi kemasan. Setelah melakukan evaluasi kemasan yang digunakan saat ini, selanjutnya dilakukan optimalisasi kemasan dengan penambahan desain kemasan dan mengganti bahan kemasan dari plastik polos menjadi aluminium foil kombinasi plastik.

Selama kegiatan pengabdian dilakukan juga pelatihan pendampingan UMKM kepada mitra berupa cara pengemasan produk makanan. Pendampingan UKM pada mitra perlu dan penting dilakukan agar keberlanjutan program dapat sustainable (Saputra & Baraba, 2017). Tahapan terakhir dari kegiatan adalah melakukan evaluasi kemasan baru. Pada kegiatan ini akan dilakukan evaluasi penggunaan kemasan baru aluminium foil kombinasi plastik dengan cara melakukan survey kepuasan pelanggan. Pelaksanaan pengabdian mengacu pada diagram alur pemecahan masalah seperti tampak pada **Gambar 1**.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data survey kepuasan pelanggan dilakukan dengan metode pengisian angket yang berisi tentang persepsi pelanggan sebelum dan setelah dilakukan optimalisasi kemasan. Analisis data dilakukan dengan bantuan software Microsoft Excel.



Gambar 1. Diagram Alur Pelaksanaan Pengabdian

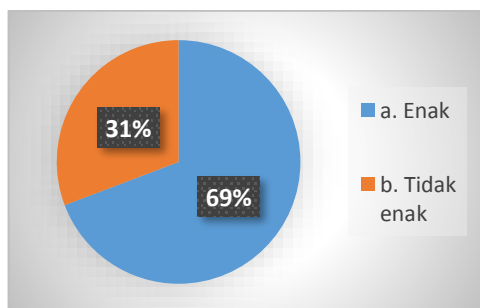
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tresno Food merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang makanan. Tresno Food memproduksi dan memasarkan produk makanan dari olahan usus ayam dengan merek dagang Raos Eca. Saat ini produk Raos Eca menggunakan bahan baku usus. Bahan baku ketika digoreng berwarna coklat, tekstur keras, dan tidak mengembang (bantet). Sebelum diadakan kegiatan pengabdian ini Raos Eca masih dijual dengan kemasan kiloan **Gambar 2**, yang memiliki harga jual tinggi. Harga jual yang tinggi diakibatkan kemasan plastik kiloan memiliki jumlah / berat usus yang besar, per kemasan dibandrol Rp 35.000,- untuk ukuran setengah kilo dan kemasan satu kilo harga sampai dengan Rp 70.000,-.

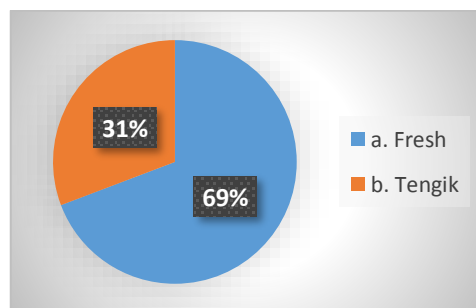


Gambar 2. Produk Raos Eca menggunakan kemasan lama

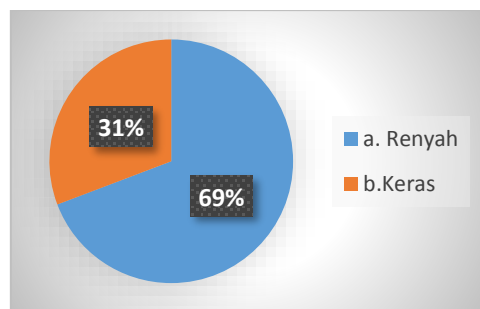
Adapun yang tim lakukan pertama kali yaitu melakukan evaluasi kemasan yang sudah ada. Evaluasi dilakukan dengan membuat kuesioner yang kemudian disebar kepada konsumen sebanyak 26 orang. Hasil pengolahan data kuesioner menunjukkan bahwa konsumen menginginkan adanya perubahan pada kemasan produk keripik Raos Eca. Untuk hasil kuesioner secara lengkap ditampilkan pada **Gambar 3** sampai dengan **Gambar 10**.



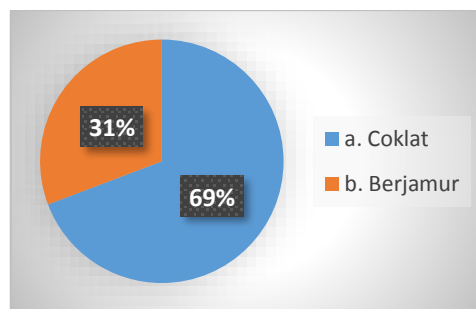
Gambar 3. Hasil kuesioner rasa keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan dibuka



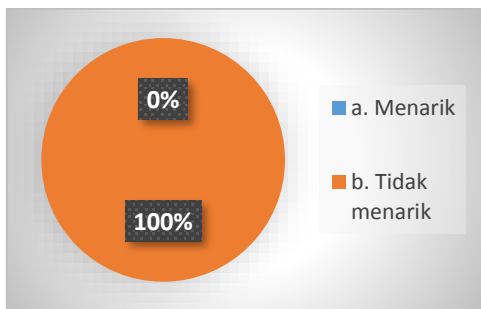
Gambar 4. Hasil kuesioner bau keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan dibuka



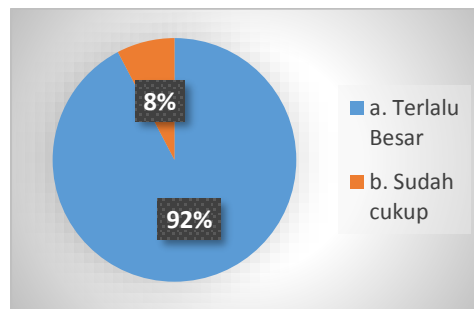
Gambar 5. Hasil kuesioner tekstur keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan dibuka



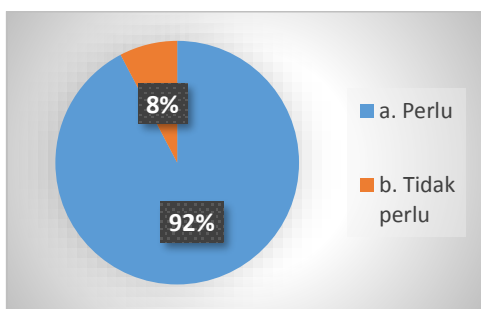
Gambar 6. Hasil kuesioner warna keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan dibuka



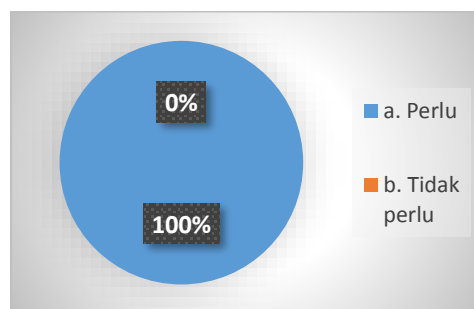
Gambar 7. Hasil kuesioner mengenai kemasan Raos Eca saat ini



Gambar 8. Hasil kuesioner mengenai ukuran kemasan Raos Eca saat ini



Gambar 9. Hasil kuesioner mengenai perlukah membuat ukuran kemasan Raos Eca yang lebih ekonomis



Gambar 10. Hasil kuesioner mengenai perlukah dibuat desain kemasan yang baru pada produk Raos Eca

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 100% respon setuju bahwa kemasan Raos Eca saat ini tidak menarik dan perlu adanya desain kemasan baru. Hasil kuesioner juga menunjukkan 92% responden menginginkan adanya perubahan ukuran kemasan produk keripik Raos Eca menjadi kemasan yang lebih ekonomis karena kemasan saat ini terlalu besar ukurannya.

Setelah melakukan evaluasi kemasan yang digunakan saat ini, selanjutnya tim melakukan optimalisasi kemasan dengan membuat desain kemasan. Desain kemasan dibuat dengan memperhatikan keinginan konsumen akan adanya kemasan yang menarik. Kemasan lama Raos Eca belum memiliki label produk yang mencantumkan identitas produk. Tim melakukan desain label kemasan sebagai langkah awal agar konsumen lebih tertarik dan lebih mudah mengetahui merk dagang Raos Eca. Label kemasan Raos Eca seperti tampak pada **Gambar 11** dibuat dengan mencantumkan identitas produk, rasa, komposisi, ukuran berat dari produk, serta tanggal kadaluarsa.



Gambar 11. Desain label kemasan produk Raos Eca

Seperti tampak pada desain label maka akan dilakukan juga perubahan ukuran produk yang tadinya hanya ada dua yaitu kemasan $\frac{1}{2}$ kg dan 1 kg menjadi empat ukuran kemasan yaitu 100 gr, 250 gr, $\frac{1}{2}$ kg dan 1 kg untuk merespon adanya keinginan konsumen akan adanya kemasan yang ekonomis dari produk Raos Eca.

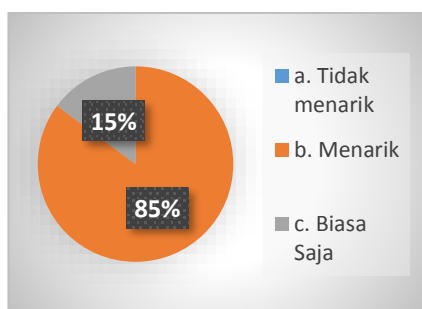
Selama kegiatan pengabdian dilakukan juga pelatihan pendampingan UMKM kepada mitra berupa cara pengemasan produk makanan. Pengemasan produk yang saat ini masih berupa kemasan plastik polos diperbarui dengan aluminium foil kombinasi plastik untuk meningkatkan daya tahan produk mitra. Kemasan menggunakan aluminium foil kombinasi plastik yang lebih aman bagi makanan. Kemasan aluminium foil kombinasi plastik dari sisi tampilan lebih elegan dan higienis seperti tampak pada **Gambar 12**.



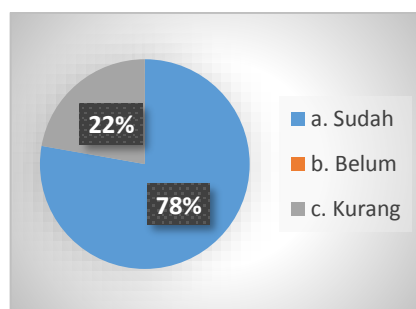
Gambar 12. Kemasan aluminium foil kombinasi plastik

Penggunaan kombinasi plastik membuat makanan masih tampak dari luar, sehingga konsumen bisa melihat isi kemasan apabila rusak, hancur atau kadaluarsa sehingga konsumen tidak merasa dirugikan saat membeli.

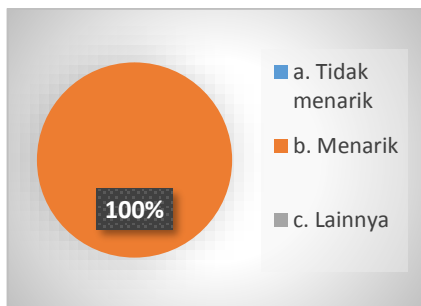
Setelah melakukan perubahan kemasan kemudian dilakukan evaluasi terhadap kemasan yang baru. Evaluasi dilakukan dengan membuat kuesioner yang kemudian disebar kepada konsumen sebanyak 27 orang. Untuk hasil kuesioner secara lengkap ditampilkan pada **Gambar 13** sampai dengan **Gambar 22**.



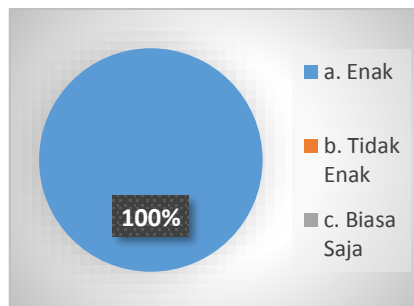
Gambar 13. Hasil kuesioner mengenai kemasan Raos eca yang baru



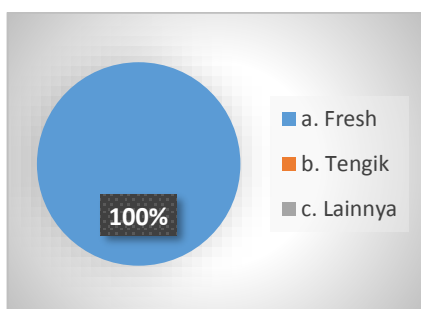
Gambar 14. Hasil kuesioner mengenai apakah label yang tertempel pada kemasan yang baru sudah cukup memberikan informasi tentang Raos Eca



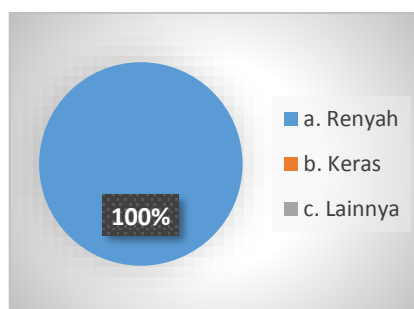
Gambar 15. Hasil kuesioner desain label Raos Eca yang baru



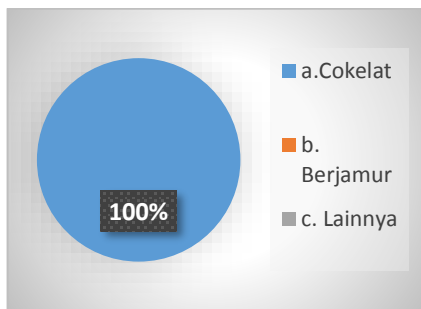
Gambar 16. Hasil kuesioner rasa keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan desain baru dibuka



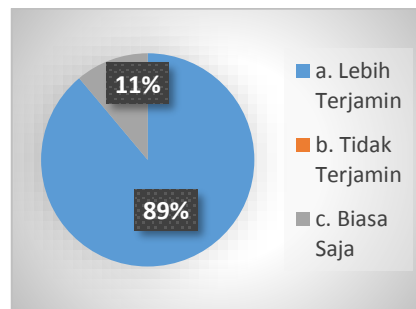
Gambar 17. Hasil kuesioner bau keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan desain baru dibuka



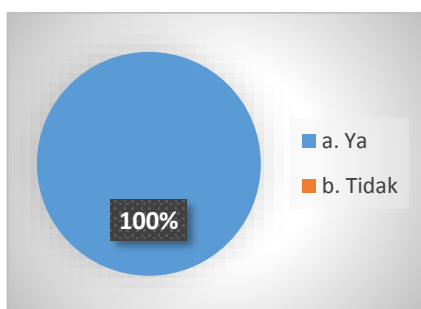
Gambar 18. Hasil kuesioner tekstur keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan desain baru dibuka



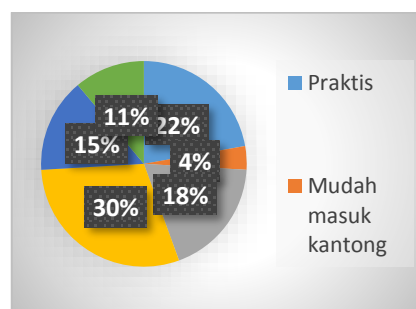
Gambar 19. Hasil kuesioner warna keripik usus Raos Eca, ketika dimakan pertama kali setelah kemasan desain baru dibuka



Gambar 20. Hasil kuesioner kualitas produk Raos eca dengan kemasan yang baru



Gambar 21. Hasil kuesioner ukuran ekonomis Raos eca, ketertarikan konsumen



Gambar 22. Hasil kuesioner alasan konsumen lebih menyukai kemasan baru Raos Eca

Dari hasil kuesioner evaluasi kemasan eksisting yang tadinya menunjukan bahwa 100% responden setuju bahwa kemasan Raos Eca saat ini tidak menarik dan perlu adanya desain kemasan baru, setelah dilakukan optimalisasis kemasan menunjukan bahwa dengan kemasan baru 89% responden setuju kualitas produk lebih terjamin dan seluruh responden setuju bahwa kemasan baru membuat konsumen tertarik untuk membeli. Hasil ini menunjukan bahwa kegiatan yang dilakukan telah berhasil meingkatkan promosi dan nilai jual produk.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Optimalisasi kemasan Raos Eca yang telah dilakukan dapat meningkatkan promosi dan nilai jual produk, hal ini ditunjukkan dengan 89% responden setuju bahwa dengan kemasan baru kualitas produk lebih terjamin dan seluruh responden setuju bahwa kemasan baru membuat konsumen tertarik untuk membeli.

Beberapa saran yang dapat diberikan terkait kegiatan yang telah dilakukan antara lain (1) perlu adanya tinjauan mengenai pemasaran dan promosi produk secara online mengikuti perkembangan teknologo saat ini, (2). Perlu adanya tinjauan proses pengemasan produk dengan teknologi yang lebih maju (mesin otomatis)

5. DAFTAR PUSTAKA

- Cenadi, C. S. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 2(1), 92–103. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16056>
- Diaz, R. A. N., Harsemadi, I. G., Arini, N. W. S., Sulistyorini, E., & Wedasari, N. L. N. M. (2019). Optimalisasi Pemasaran Melalui Brand Packaging Dan E-Commerce Sebagai Media Promosi Pia Sinar Bali. *Prociding SENADIMAS*, 331–336.
- Jayadi, A., Anwar, B., & Sukainah, A. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 62–69.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., & Utari, E. L. (2019). Optimalisasi Teh Menoreh Kelompok Tani Tegal Subur Melauli Peningkatan Pengetahuan dan Kemampuan Pengemasan Produk. *Meningkatkan Kemampuan Literasi Digital Dalam Publikasi Ilmiah Di Era Revolusi Industri 4.0*, 350–355.
- Rambe, Y. M., & Afifuddin, S. (2012). Pengaruh Pencantuman Label Halal pada Kemasan Mie Instan terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus pada Mahasiswa Universitas Al-washliyah, Medan). *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 1(1), 36–45.
- Saputra, M. H., & Baraba, R. (2017). Strategi Pengembangan Produk, Branding , Labeling, dan Kewirausahaan Berbasis Manajemen, untuk Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha Kecil Penghasil Lanting di Desa Jetis Kecamatan Loano Kabupaten Purworejo. *Surya Abdimas*, 1(1).
- Sembiring, M., & Purba, B. (2019). Analisis Pengaruh Promosi Terhadap Peningkatan Penjualan Jasa Pada PT. Prudential Life Assurance Kabanjahe. *Regionomic*, 1(1), 32–34.
- 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. *Jurnal Stie Semarang*, 4(3), 19–28.
- Wibawanti, J. M. W., Mudawaroch, R. E., & Pamungkas, S. (2020). Inovasi Pengolahan Produk Turunan Madu Lebah Klanceng Menjadi Bee polen Kapsul Sebagai Sumber Antioksidan Di Desa Jelok Kecamatan Kaligesing, Purworejo Jeki. *Surya Abdimas*, 4(1), 19–24.
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 105–114.