

PENGEMASAN VAKUM PADA GURAMI PRESTO UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI KOPERASI PRODUKSI AMANAH SEJATI KOTA BENGKULU

Ulfah Anis¹⁾, Mimi Sutrawati²⁾

¹⁾Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

²⁾Jurusan Proteksi Tanaman Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu
ulfahanis@unib.ac.id

Abstract

Gourami fish has been cultivated and marketed by the Amanah Sejati cooperative located in Bengkulu city. Gurami is sold as fresh product. The price is not comparable with the cost of gourami cultivation. Therefore, it is necessary to make an effort to increase the economic value of the gourami fish. One of the solutions is to make it into presto gourami products. The gourami fish is then vacuum-packed to improve the quality and extend its shelf life. Community service aims to (1) provide knowledge about the type of packages, and (2) provide knowledge about how to vacuum packaging on presto gourami. These community services are coordination and socialization, counseling, and practice. These services were going well. The participants were enthusiastic about the counseling and practice.

Keywords: gourami, packaging, presto, vacuum.

Abstrak

Ikan gurami sudah dibudidayakan dan dipasarkan selama ini oleh koperasi Amanah Sejati yang terletak di kota Bengkulu. Ikan gurami tersebut dijual dalam bentuk ikan segar. Harga penjualan ikan segar dinilai belum maksimal dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan untuk budidaya ikan tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan gurami tersebut. Upaya yang dilakukan yaitu mengolah ikan gurami segar menjadi produk ikan gurami presto. Ikan gurami presto tersebut selanjutnya dikemas secara vakum untuk meningkatkan kualitas mutu serta memperpanjang umur simpannya. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu (1) memberikan pengetahuan mengenai jenis-jenis pengemas, dan (2) memberikan pengetahuan mengenai cara pengemasan secara vakum pada gurami presto. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini yaitu koordinasi dan sosialisasi, penyuluhan mengenai jenis-jenis kemasan yang digunakan untuk mengemas produk secara vakum, dan praktek pengemasan ikan gurami presto secara vakum. Pengabdian ini telah dilaksanakan dengan baik. Hal ini terlihat dari antusias peserta dalam mengikuti penyuluhan dan praktek yang dilakukan.

Kata kunci: gurami, pengemasan, presto, vakum.

PENDAHULUAN

Pengemasan merupakan salah satu tahapan penting dalam proses penanganan bahan. Pengemasan dapat memperpanjang umur simpan produk pangan, karena pengemas dapat mencegah produk pangan terpapar dengan udara. Pengemas juga memiliki fungsi untuk menahan debu dan kotoran

yang akan mengenai produk pangan. Fungsi lain dari pengemas juga dapat menahan kerusakan bahan pangan dari gesekan, dan benturan dari luar.

Pengemasan pada produk pangan olahan penting dilakukan untuk meningkatkan kualitas mutu produk pangan serta memperpanjang umur simpannya. Kegiatan pengabdian yang

dilakukan di Koperasi Produksi Amanah Sejati Kel. Suarabaya Kec. Sungai Serut Kota Bengkulu. Kegiatan pengabdian tersebut dihadiri oleh bapak-bapak dan ibu-ibu pengurus dan anggota koperasi sebanyak 20 orang. Kegiatan tersebut menjelaskan mengenai jenis-jenis pengemas pada produk pangan seperti LDPE, *polyvinyl acetate*, dan *polyvinylidichloride* (Frank et al., 2019). Jenis pengemas lainnya yaitu *polyhedral oligomeric silsesquioxane* (POSS) yang mengandung *low density polyethylene* berbasis nanokomposit film (Kavuncuoglu et al., 2019).

Cara pengemasan secara vakum juga dijelaskan dalam kegiatan tersebut. Pengemasan vakum yaitu dengan mengurangi oksigen yang ada dalam pengemas. oksigen yang ada dalam pengemas dapat mempercepat kerusakan produk sehingga umur simpan produk menjadi lebih singkat.

Kegiatan pengabdian bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan praktek kepada bapak-bapak dan ibu-ibu pengurus dan anggota koperasi agar dapat mengemas produk gurami presto menggunakan pengemas vakum. Produk gurami presto tersebut harapannya dapat di pasarkan menggunakan pengemas sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Saat ini, koperasi tersebut membudidayakan ikan gurami serta menjualnya di pasaran dalam bentuk segar. Pengolahan ikan gurami dan pengemasan produk gurami belum dilakukan. Pengemasan gurami presto sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan mutu dan memperpanjang umur simpan ikan gurami.

Rumusan masalah pada kegiatan pengabdian ini yaitu (1) belum ada pengetahuan mengenai jenis-jenis pengemas, dan (2) belum ada pengetahuan mengenai cara

pengemasan secara vakum pada gurami presto.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain (1) memberikan pengetahuan mengenai jenis-jenis pengemas, dan (2) memberikan pengetahuan mengenai cara pengemasan secara vakum pada gurami presto.

METODE

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian ini adalah Bapak-bapak dan Ibu-ibu pengurus dan anggota Koperasi Produksi Amanah Sejati Kel. Suarabaya Kec. Sungai Serut Kota Bengkulu. Kegiatan Pengabdian telah dilaksanakan pada bulan Maret 2022. Khalayak sasaran ini memiliki potensi untuk mengembangkan pengetahuan terutama dalam pengemasan gurami presto untuk meningkatkan kualitas produk, karena koperasi ini sudah membudidayakan ikan gurami.

Metode kegiatan yang digunakan untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain :

1. Koordinasi dan sosialisasi
Koordinasi dengan mitra dilakukan untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian yang sesuai dengan aktivitas khalayak sasaran.
2. Penyuluhan/ ceramah
Memberikan ceramah jenis-jenis pengemas yang dapat digunakan untuk mengemas ikan presto.
3. Praktek
Khalayak sasaran mempraktekkan cara pengemasan vakum pada gurami presto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Koordinasi dan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan koordinasi tim pengabdian dengan khalayak sasaran. Berdasarkan survey yang dilakukan diawal, diketahui bahwa koperasi sudah membudidayakan ikan gurami. Akan tetapi, ikan gurami masih diperjual belikan dalam bentuk segar, belum diolah dan dikemas.

Tim pengabdian menanyakan terkait harga penjualan ikan gurami yang dijual dalam kondisi segar kepada khalayak sasaran. Khalayak sasaran menjelaskan mengenai harga jual serta pemasaran yang sudah dilakukan selama ini. Tim pengabdian selanjutnya berusaha memberikan saran mengenai pengemasan ikan gurami yang sudah diolah. Produk ikan yang dikemas secara vakum juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan yang dijual dalam kondisi segar.

Tim pengabdian mencontohkan bahwa terdapat beberapa produk ikan yang dikemas secara vakum. Pengemasan secara vakum cukup mudah dilakukan dan memiliki banyak manfaat misalnya meningkatkan kualitas mutu dan memperpanjang umur simpan produk. Ikan yang dikemas secara vakum misalnya ikan pindang, ikan pari asap (Mulyawan et al., 2019; Nofreana et al., 2017).

b. Penyuluhan/ceramah

Ikan gurami hasil budidaya koperasi produksi Amanah Sejati kota Bengkulu diolah menjadi ikan gurami presto pada kegiatan pengabdian ini. Ikan gurami presto tersebut kemudian dikemas dengan plastic sebelum dikemas secara vakum (Gambar 1). Plastik vakum yang digunakan untuk mengemas berbahan *low density polyethylene* (LDPE), *polyethylene terephthalate* (PET), nilon.

Tim pengabdian juga menjelaskan beberapa jenis bahan pengemas lainnya. Jenis-jenis bahan pengemas terutama plastic yang dapat mengemas produk pangan secara vakum yaitu LDPE, *polyvinyl acetate*, dan *polyvinyldichloride* (Frank et al., 2019). Jenis bahan pengemas saat ini terus berkembang. Salah satu jenis pengemas yaitu *polyhedral oligomeric silsesquioxane* (POSS). POSS mengandung *low density polyethylene* berbasis nanokomposit film (Kavuncuoglu et al., 2019).



Gambar 1. Khalayak Sasaran Mengemas Ikan Gurami Presto dengan Plastik

c. Praktek Mengemas Ikan Gurami Presto secara Vakum

Ikan gurami presto yang telah dimasukkan ke dalam pengemas plastic tersebut selanjutnya dikemas secara vakum. Prinsip pengemasan secara vakum yaitu mengurangi udara yang ada dalam pengemas sehingga kadar oksigen yang terdapat dalam pengemas menjadi berkurang. Ikan gurami presto yang dikemas secara vakum menggunakan alat pengemas vakum dapat dilihat pada Gambar 2. Alat pengemas vakum tersebut dapat secara langsung menyegel atau menutup

pengemas plastic, sehingga udara sulit untuk masuk kembali ke dalam plastic pengemas.

Tujuan pengemasan secara vakum yaitu memperpanjang umur simpan produk dan meningkatkan kualitas mutu produk. *Chilled beef* yang dikemas secara vakum bisa disimpan dalam kondisi baik sampai hari ke 140 setelah penyembelihan (Frank et al., 2019). Lee et al. (2019) menyebutkan bahwa ikan mackerel (*Scomberomorus niphonius*) yang dikemas vakum dan disimpan pada suhu di bawah 4 °C dapat mencegah penurunan kualitas mutu dan dapat memperpanjang umur simpannya. Ikan pindang bumbu kuning menunjukkan kualitas mutu baik sampai penyimpanan hari ke 7 (Mulyawan et al., 2019).



Gambar 2. Proses Pengemasan Vakum menggunakan Alat Pengemas Vakum

Ikan gurami presto yang sudah dikemas secara vakum dapat dilihat pada Gambar 3. Produk pangan terutama bahan mentah dan olahan berupa daging dan ikan bisa dikemas secara vakum. Frank et al. (2019) menyebutkan bahwa *chilled beef* atau daging sapi dingin dapat dikemas secara vakum. Kavuncuoglu et al. (2019) juga menyebutkan bahwa daging sapi cincang bisa dikemas secara vakum menggunakan pengemas POSS.

Produk pangan berupa ikan olahan juga sudah dikemas menggunakan vakum, misalnya ikan tongkol (*Euthynus affinis*) asap (Kaiang et al., 2016). Ikan pindang bumbu

kuning yang dikemas secara vakum menggunakan kemasan PP memiliki parameter mutu yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) ikan pindang (Mulyawan et al., 2019). Menurut Erkan (2017), ikan tradisional Turki yang dikeringkan dan ditambahkan garam biasa disebut “ÇİROZ” juga bisa dikemas secara vakum.



Gambar 3. Ikan Gurami Presto yang Sudah Dikemas Secara Vakum

d. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan selama kegiatan berlangsung dan setelah kegiatan berlangsung. Evaluasi selama kegiatan berlangsung bisa dilihat dari antusiasme khalayak sasaran terhadap pengemasan vakum ikan gurami presto (Gambar 4). 60% dari khalayak sasaran mencoba mempraktekan secara langsung secara bergantian mengenai pengemasan vakum ikan gurami presto. Hal tersebut menunjukkan bahwa khalayak sasaran sangat tertarik mengenai pengemasan vakum.

Evaluasi setelah kegiatan berlangsung yaitu tim pengabdian menanyakan kepada khalayak sasaran mengenai adakah kesulitan atau kendala yang dihadapi saat proses pengemasan menggunakan plastic dan proses pengemasan secara vakum menggunakan alat vakum. Khalayak sasaran mengungkapkan bahwa tidak ada kesulitan yang berarti, pengemasan vakum dinilai mudah diaplikasikan dalam produk ikan gurami presto.



Gambar 4. Antusiasme Khalayak Sasaran dengan Pengemasan Vakum Ikan Gurami Presto



Gambar 5. Tim Pengabdian Foto Bersama dengan Khalayak Sasaran

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengemasan gurami presto untuk meningkatkan kualitas produk. Khalayak sasaran yaitu bapak-bapak dan ibu-ibu pengurus dan anggota Koperasi Produksi Amanah Sejati Kel. Suarabaya Kec. Sungai Serut Kota Bengkulu. Pengabdian ini telah dilaksanakan dengan baik. Hal ini terlihat dari antusias peserta dalam mengikuti penyuluhan dan praktek yang dilakukan. Hal ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan peserta serta kemampuan mengaplikasikan pengemasan vakum pada gurami presto. Perlu dilakukan kegiatan lanjutan penyuluhan mengenai umur simpan dan kualitas mutu pada produk gurami presto tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Erkan, N. (2017). the Effect of Active and Vacuum Packaging on the Quality of Turkish Traditional

Salted Dried Fish Çiroz". *Journal of Food and Health Science*, 3(1), 29–35. <https://doi.org/10.3153/jfhs17004>

Frank, D., Zhang, Y., Li, Y., Luo, X., Chen, X., Kaur, M., Mellor, G., Stark, J., & Hughes, J. (2019). Shelf life extension of vacuum packaged chilled beef in the Chinese supply chain. A feasibility study. *Meat Science*, 153(December 2018), 135–143. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.03.006>

Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap Utuh Yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75–84. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.2.2016.13034>

Kavuncuoglu, H., Yalcin, H., & Dogan, M. (2019). Production of polyhedral oligomeric silsesquioxane (POSS) containing low density polyethylene (LDPE) based nanocomposite films for minced beef packaging for extension of shelf life. *Food Science and Technology*, 108(December 2018), 385–391. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.03.056>

Lee, Y. C., Tseng, P. H., Hwang, C. C., Kung, H. F., Huang, Y. L., Lin, C. Saint, Wei, C. I., & Tsai, Y. H. (2019). Effect of Vacuum Packaging on Histamine Production in Japanese Spanish Mackerel (*Scomberomorus niphonius*) Stored at Various Temperatures. *Journal of Food*

Protection, 82(11), 1931–1937.
<https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-143>

- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Nofreana, A., Masi, A., Deviarni, I. M., Studi, P., Pengolahan, T., Perikanan, H., & Pontianak, P. N. (2017). Effect Of Vacuum Packaging on Microbiology Change, Water Activity and pH in Smoke Stingray. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 2597–436.