

**PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN KEAMANAN DAN PENGEMASAN
SERTA PROSPEK BISNIS PRODUK PANGAN PADA ANGGOTA
KOPERASI WANITA “BOUGENVILLE” KELURAHAN PENJARINGAN
KOTA SURABAYA**

Wardah

Program Studi Agroindustri
Fakultas Vokasi
Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya
wardahassery@untag_sby.ac.id

Arga Christian Sitohang

Program Studi Ekonomi Pembangunan,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
argasitohang@untag-sby.ac.id

ABSTRAK

Di era *Adaptasi Kebiasaan Baru* ini, masyarakat terutama anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringan Kota Surabaya dapat melakukan pola harian/pola kerja/pola hidup baru yang berbeda dengan sebelumnya agar tetap produktif dan aman dari Covid-19 di masa pandemi. Diharapkan dengan seringnya menerapkan kebiasaan baru dimanapun, semakin mudah dan cepat menjadi norma individu dan norma masyarakat, maka kita dapat bekerja, belajar, beribadah dan beraktivitas lainnya dengan aman dan sehat. Guna mendukung kehidupan masyarakat terdampak, edukasi dalam rangka pemulihan ekonomi sangat diperlukan, terutama bagi anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kota Surabaya, di era adaptasi kebiasaan baru atau di era normal baru. Anggota koperasi ini terdiri dari 60 orang anggota, yang bergerak di bidang pangan sekitar 20 orang. Anggota memiliki beragam latar pendidikan dan sosial, kondisi anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” ini terbilang heterogen, yang mana anggota koperasi berasal dari berbagai suku, agama dan mata pencaharian. Koperasi ini memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan bidang perekonomian, terutama perdagangan karena banyak pedagang-pedagang perseorangan baik menengah maupun kecil yang dapat mendorong perekonomian. Dalam usaha meningkatkan pengetahuan dan pendapatan, kendala yang dihadapi oleh anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” yang bergerak di bidang pangan adalah rendahnya pengetahuan dan ketrampilan dalam penyediaan pangan yang aman, pengemasan yang baik dan higienis serta kiat-kiat berwirausaha terutama dalam kondisi New Normal. Edukasi mengenai keamanan dan pengemasan yang baik, higienis dan menarik serta prospek bisnis terutama pada produk pangan merupakan solusi yang diberikan pada anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” kota Surabaya. agar produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, menarik serta bisnis pangan yang telah dilakukan meningkat dan perekonomian mereka lebih baik. Luaran kegiatan ini adalah: Buku pedoman

untuk anggota koperasi “BOUGENVILLE” dan masyarakat umum tentang Peluang Usaha Bidang Makanan yang telah di publikasi pada media massa online di Kompasiana.com

Kata kunci: *Keamanan Pangan, Pengemasan Pangan, Kiat-kiat Bisnis, anggota koperasi*

A. PENDAHULUAN

Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” merupakan salah satu Koperasi yang berada di Jl. Pandugo Baru XII/7 V-8 Kelurahan Penjaringan Sari Kecamatan Rungkut Kota Surabaya. Secara administratif Koperasi Wanita ini sebanyak 60 orang anggota, sedangkan anggota yang berusaha di bidang pangan sebanyak 20 orang. Anggota memiliki beragam latar belakang pendidikan dan status sosial. Kondisi anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” ini terbilang heterogen, karena anggota koperasi ini berasal dari berbagai suku, agama dan mata pencaharian.

Sesuai dengan visi Kota Surabaya yaitu ” MENUJU SURABAYA LEBIH BAIK SEBAGAI KOTA JASA DAN PERDAGANGAN YANG CERDAS, MANUSIAWI, BERMARTABAT, DAN BERWAWASAN LINGKUNGAN” maka Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan bidang perekonomian, terutama perdagangan yaitu dengan banyaknya pedagang-pedagang perseorangan baik besar maupun kecil yang dapat mendorong perekonomian, khususnya anggota koperasi dan masyarakat pada umumnya.

Campur tangan dan perhatian Perguruan Tinggi terhadap Anggota Koperasi pada di era adaptasi normal akibat pandemi Covid-19 saat ini, salah satunya adalah dalam bentuk program pengabdian masyarakat yang sasarannya adalah anggota koperasi yang menerima dampak Covid-19. Kegiatan pelatihan dan pendampingan mengenai Prospek Bisnis Makanan, khususnya Kiat-kiat Bisnis, Keamanan dan Pengemasan Produk Pangan terhadap anggota koperasi Wanita “Bougenville” sangat penting untuk membangkitkan gairan dalam berusaha.

Permasalahan yang dihadapi anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringan Sari, Rungkut, Surabaya selama ini adalah:

1. Rendahnya pengetahuan anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringan Sari Kecamatan Rungkut Kota Surabaya tentang Prospek Bisnis, khususnya Kiat-kiat Bisnis Makanan.
2. Rendahnya pengetahuan dan ketrampilan anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringan Sari, Rungkut, Surabaya Keamanan dan Pengemasan Produk Pangan untuk menghasilkan produk olahan pangan yang higienis, tahan lama, penyajiannya menarik sehingga diminati oleh konsumen.

Pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah dengan *mengetahui kebutuhan masyarakat terdampak*, diantaranya adalah peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan pendampingan pada anggota koperasi yang memproduksi pangan olahan dalam

pemulihan ekonomi anggota sebagai masyarakat terdampak sehingga mampu meningkatkan kualitas hidup, peluang mendapatkan penghasilan, dan tetap menerapkan protokol kesehatan di era adaptasi normal, diharapkan bangkit dari masalah ekonomi saat ini dan bebas dari Covid-19.

B. METODE PELAKSANAAN

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian kepada Masyarakat adalah pelatihan dan pendampingan secara online melalui video tutorial dan media elektronik. Kegiatan yang dilaksanakan pada anggota Koperasi Wanita "BOUGENVILLE" Kota Surabaya ini bertujuan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi anggota koperasi berupa:

1. Pelatihan dan pendampingan secara online dalam meningkatkan pengetahuan masalah pemulihan ekonomi kepada keluarga/masyarakat terdampak terutama anggota koperasi yang kehilangan mata pencaharian/penghasilan dengan memberi alternatif pengembangan usaha yang telah ditekuni maupun pengembangan usaha baru.
2. Pelatihan dan pendampingan secara online dalam memilih bahan baku, menyimpan, mengolah menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi terhadap pengusaha bidang makanan dan minuman dalam agar produk pangan yang dihasilkan oleh anggota Koperasi Wanita "BOUGENVILLE" lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi.
3. Pelatihan dan pendampingan secara online dalam memilih bahan pengemas pangan untuk produk pangan yang dihasilkan oleh anggota Koperasi Wanita "BOUGENVILLE" menggunakan bahan pengemas yang lebih baik dan menarik sehingga mempunyai nilai jual yang lebih tinggi.
4. Penekanan pentingnya protokol kesehatan di era adaptasi kebiasaan baru (New Normal) untuk mengurangi potensi penularan Covid-19.

Sasaran Kegiatan

Kegiatan Pelatihan dan pendampingan mengenai prospek bisnis, terutama kiat-kiat bisnis, keamanan dan pengemasan pangan ditujukan kepada anggota Koperasi Wanita "BOUGENVILLE" Kelurahan Penjaringan Sari, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya. Kegiatan ini diharapkan dapat menyebarkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kopwan ini kepada masyarakat luas yang berminat.

Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan April-Juli 2021 dalam sebuah tutorial berupa ceramah dengan zoom meeting dan buku pedoman sebagai pegangan para anggota Koperasi Wanita "BOUGENVILLE" tentang "Prospek bisnis makanan, Keamanan dan Pengemasan Pangan" serta Publikasi pada Media online nasional Kompasiana dan publikasi regional kominfo.jatimprov.go.id yang terbit pada 28 Juli 2021,

Organisasi Pelaksana

Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini di dilaksanakan di bawah pengelolaan Program Studi Agroindustri Fakultas Vokasi dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, dengan personalia sebagai

berikut:

- Dr. Arga Christian Sitohang, SE., MM sebagai ketua tim, berperan menyiapkan materi pelatihan dan pendampingan prospek bisnis, khususnya kiat-kiat bisnis anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” dalam menghadapi kebiasaan baru akibat pandemi covid-19, mengkoordinir anggota tim dan membuat buku serta publikasi pada media massa online,
- Dr. Ir. Wardah, MP., MM. sebagai anggota tim, berperan menyiapkan materi pelatihan dan pendampingan tentang keamanan produk pangan olahan yang diproduksi oleh anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Di samping itu juga menyiapkan materi pelatihan dan pendampingan tentang pengemasan produk pangan olahan yang diproduksi oleh anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE”, membuat buku pedoman serta membuat artikel ilmiah.

Ketua dan anggota Tim dalam pelaksanaan kegiatan ini telah memiliki beberapa pengalaman dalam melakukan pelatihan, pendampingan dan pengembangan teknologi tepat guna dan prospek bisnis di berbagai UKM di Jawa Timur pada bidang pengolahan pangan dan hasil-hasil pertanian, industri rumah tangga, perikanan, peternakan dan industri lainnya serta koperasi. Kegiatan PKM ini dibantu oleh 2 (dua) orang mahasiswa dari Prodi Agroindustri dan Ekonomi Pembangunan selaku tenaga pelaksana.

Output dan Outcome

Luaran (output) dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah: Buku pedoman untuk anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringansari, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya serta masyarakat umum tentang Peluang Usaha, Keamanan dan Pengemasan produk makanan olahan.

Luaran lain dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan ini telah dipublikasi melalui media massa online secara nasional pada Kompasiana.com dengan link : <https://www.kompasiana.com/adiati14/610174ab06310e14545678f2/dosen-untag-surabaya-melaksanakan-abdimas-pada-koperasi-di-surabaya>, dan publikasi regional pada kominfo.jatimprov.go.id dengan link: <http://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/para-dosen-untag-adakan-program-pengabdian-masyarakat>

Materi pelatihan dan pendampingan tentang prospek bisnis, keamanan dan pengemasan pangan ini diharapkan dapat disebarluaskan pada pengusaha olahan makanan dan masyarakat lainnya, baik di kelurahan Penjaringansari maupun di luar kelurahan penjaringansari, kecamatan Rungkut, Kota Surabaya. Produk pangan olahan yang diproduksi oleh pengusaha makanan olahan secara mandiri dan berkelanjutan, higienis, murah dan menarik, serta dapat dipasarkan secara luas sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringansari dan masyarakat setempat.

C. PEMBAHASAN

Permasalahan Mitra

Kegiatan Pengabdian Masyarakat mengenai pelatihan dan pendampingan pada anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kelurahan Penjaringansari

Kecamatan Rungkut Kota Surabaya ini sesuai permintaan anggota karena masih rendahnya pengetahuan dan ketrampilan mereka dalam menjalankan usahanya terutama saat pandemi covid-19. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sesuai dengan permintaan pihak koperasi yaitu dengan tema “Pemulihan masalah ekonomi bagi para anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Kota Surabaya, sehingga dapat memberi manfaat nyata kepada masyarakat khususnya anggota koperasi sebagai mitra dan sebagai masyarakat terdampak berupa:

- Pelatihan dan pendampingan tentang Prospek Bisnis Makanan pada Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Penjaringan Sari, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya
- Pelatihan dan pendampingan tentang peningkatan Keamanan dan Pengemasan Pangan yang aman, higienis dan menarik terutama terhadap produk-produk yang dihasilkan oleh anggota koperasi wanita “BOUGENVILLE” yang bergerak di bidang usaha makanan dan minuman.

Permasalahan yang dihadapi oleh anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” ini adalah rendahnya pengetahuan dan ketrampilan terhadap Prospek Bisnis, Keamanan dan Pengemasan produk pangan yang mereka produksi selama ini. Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” memerlukan bantuan pendampingan dan edukasi tentang Prospek Bisnis Makanan, khususnya Kiat-kiat Bisnis, keamanan pangan dan pengemasan produk pangan sesuai usaha yang mereka tekuni. Pengetahuan mereka sangat rendah, terutama dalam menjalankan usahanya yang semakin menurun apalagi saat Pandemi Covid-19.. Demikian pula pengetahuan dan ketrampilan tentang keamanan dan pengemasan pangan, para anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” yang bergerak dibidang olahan pangan memerlukan pelatihan dan pendampingan tentang keamanan dan pengemasan pangan.

Para anggota Koperasi wanita “BOUGENVILLE” berharap dapat menghasilkan pangan olahan yang sehat dan higienis, dapat memilih bahan baku yang tepat dan dalam jumlah sesuai kebutuhan dan melakukan penyimpanan bahan baku yang higienis, melakukan pengolahan pangan serta penyimpanan hasil olahan pangan secara higienis.. Di samping itu, Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” juga memerlukan adanya pendampingan dan edukasi tentang pemilihan bahan pengemas sesuai dengan olahan pangan yang diproduksi. Metode pengemasan terhadap produk pangan yang higienis dan menarik, diharapkan makanan dan minuman olahan yang diproduksi oleh anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” Penjaringan Sari, Rungkut ini lebih diminati sehingga omset yang didapat lebih banyak dan kesejahteraan Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” meningkat.

Pendekatan yang di tawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah dengan *mengetahui kebutuhan masyarakat terdampak*, diantaranya adalah pelatihan dan pendampingan serta edukasi yang intensif tentang pemulihan ekonomi pada masyarakat terdampak sehingga mampu meningkatkan kualitas hidup, peluang mendapatkan penghasilan yang lebih baik, dengan penerapan protokol kesehatan di era adaptasi normal, bangkit dari masalah ekonomi dan bebas Covid-19.

Edukasi sangat diperlukan dalam mengatasi masalah pemulihan ekonomi kepada keluarga atau masyarakat terdampak; kehilangan mata pencaharian/penghasilan dan alternatif pengembangan usaha sangat penting. Demikian pula edukasi terhadap pengusaha bidang makanan dan minuman dalam memproduksi pangan lebih aman dan sehat dengan pengemasan yang lebih baik dan menarik. Kualitas makanan yang memenuhi standar kesehatan, dilakukan dengan menerapkan prinsip-prinsip sanitasi. Secara lebih terinci sanitasi meliputi pengawasan mutu bahan makanan mentah, penyimpanan bahan, suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, dan pekerja, pada semua tahap proses (Afrianto, 2008). Untuk menambah daya tarik suatu produk, salah satu rangkaian/bagian pengemasan yang penting untuk diperhatikan adalah desain kemasan. Desain kemasan harus dibuat semenarik dan secantik mungkin untuk menambah nilai jual suatu produk.

Edukasi awal oleh Tim telah dilakukan melalui ceramah dan tanya jawab secara daring untuk memberikan penyegaran dalam meningkatkan pengetahuan para anggota koperasi terhadap Kiat-kiat Bisnis, Keamanan dan Pengemasan Produk Pangan Olahan. Selanjutnya telah dilakukan pelatihan dan pendampingan secara intensif terhadap 20 orang Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” yang bergerak di bidang usaha pangan olahan. Mereka memproduksi makanan dan minuman dengan jenis mamin yang beragam. Pendampingan secara intensif telah dilakukan pada masing-masing anggota koperasi yang membutuhkan waktu cukup lama, yaitu sekitar 2 (dua) bulan untuk merubah kebiasaan mulai dari mulai pemilihan dan penyediaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, processing dan penyimpanan pangan hasil pengolahan. Di samping itu pendampingan dalam penggunaan bahan pengemas yang tepat dan menaring untuk berbagai produk makanan dan minuman yang dihasilkan oleh Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE”. Manajemen bisnis dalam penghitungan biaya bahan baku, biaya produksi, prosesing dan harga bahan pengemas dalam penentuan harga produk juga telah dilakukan untuk menentukan harga jual produk olahannya telah dilakukan oleh Tim Pengabdian.

D. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pada Anggota Koperasi Wanita “BOUGENVILLE” yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebagian besar masyarakat yang tergabung sebagai anggota koperasi “Bougenville” menyambut positif dengan kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang bertujuan untuk membantu membangkitkan kembali gairah berusaha akibat terjadinya Pandemi Covid-19, karena mereka mendapatkan pengetahuan baru serta pendampingan secara intensif di bidang pengembangan usaha, keamanan pangan dan pengemasan produk-produk pangan, sehingga peluang berusaha lebih baik dan omset mereka meningkat
2. Kepedulian tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberi buku panduan tentang “Kiat-kiat Bisnis makanan, Keamanan dan Pengemasan Pangan kepada anggota koperasi, sangat dirasakan manfaatnya.
3. Kehidupan lebih baik di era normal kebiasaan baru sangat dinantikan oleh masyarakat terdampak.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dikdasmen. Departemen Pendidikan Nasional.
- BPS Surabaya, <https://surabayakota.bps.go.id/statictable/2018/04/19/589/jumlah-rt-rw-kecamatan-sukolilo-menurut-kelurahan-tahun-2017.html>
- BPS Surabaya, <https://surabayakota.bps.go.id/statictable/2018/04/19/589/jumlah-rt-rw-kecamatan-sukolilo-menurut-kelurahan-tahun-2017.html>
- Dahl dan Hammond, (1977). Market and Price Analysis, The Agricultural Industries. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Kohls dan Uhl, (2002). Marketing of Agricultural Product. Ninth Edition. New Jersey: Prentice Hall.
- Meva Nareza, <https://www.alodokter.com/pedoman-menerapkan-adaptasi-kebiasaan-baru-di-tengah-pandemi-covid-19>
- Monografi Sukolilo, <https://surabaya.go.id/id/page/0/8123/kecamatan-sukolilo>
- Pebriansyah Ariefana, <https://jatim.suara.com/read/2020/04/30/165821/good-news-ini-daftar-48-kelurahan-di-surabaya-bebas-virus-corona?page=all>
- Theresia Irawati, <https://promkes.kemkes.go.id/menuju-adaptasi-kebiasaan-baru>
- Tim Komunikasi Publik Gugus Tugas Nasional, <https://covid19.go.id/p/berita/pemulihan-ekonomi-melalui-bisnis-digital-di-masa-adaptasi-kebiasaan-baru>
- Winarno,F.G. (2011). GMP. Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. M-Brio. Bogor.
- Yudha Manggala P Putra, <https://republika.co.id/berita/q9lgms284/48-kelurahan-di-surabaya-masih-nol-positif-covid19>