

Penerapan Teknologi *Food Vacum Sealer* untuk Memperpanjang Daya Simpan Produk Dodol Singkong

Application of Food Vacum Sealer Technology to Extend the Shelf Life of Cassava Dodol Products

Apip Supriadi ^{1*}, Dwi Hastuti ², Gusti Tia Ardiani ³,

Rifky Wahyu Ramadhan ^{4}**

^{1,2,3,4} Universitas Siliwangi

Email: apipsupriadi@unsil.ac.id ^{1*}, dwihastuti@unsil.ac.id ², gustitia@unsil.ac.id ³,
rifkywr23@gmail.com ^{4**}

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang dilakukan kepada pengelola Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran merupakan bentuk Tri Dharma perguruan tinggi yang harus dilakukan oleh setiap dosen, dalam upaya memberikan sumbangan ilmu kepada masyarakat. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran, sehingga diharapkan ke depan PKK yang terdapat di Desa Margacinta menjadi pelopor dalam meningkatkan pembangunan di Kabupaten Pangandaran. Metode pendekatan yang dilaksanakan adalah melakukan identifikasi permasalahan, analisis kebutuhan, melakukan penyuluhan dan membuat laporan. Luaran yang ditargetkan adalah meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran.

Kata Kunci: dodol singkong; pengemasan; vakum makanan.

ABSTRACT

The Social Service activities carried out to the manager of Family Welfare Empowerment (PKK) in Margacinta Village, Cijulang District, Pangandaran Regency are a form of Tri Dharma of higher education that must be carried out by every lecturer, in an effort to contribute knowledge to the community. The purpose of this activity is to increase community knowledge about Cassava Dodol Processing and Packaging in Margacinta Village, Cijulang District, Pangandaran Regency, so that it is hoped that in the future the PKK in Margacinta Village will become a pioneer in improving development in Pangandaran Regency. The approach method implemented is to identify problems, analyze needs, conduct counseling and make reports. The targeted output is increasing public awareness about the importance of Cassava Dodol Processing and Packaging in Margacinta Village, Cijulang District, Pangandaran Regency.

Keywords: *cassava dodol; packaging; food vacuum.*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi Kondisi Desa

Desa Margacinta adalah merupakan salah satu Desa dari 7 Desa yang berada di wilayah Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran, berada di ketinggian + 5 – 30 mdpl, dengan titik koordinat 7°42'29.0" Lintang Selatan, 108°29'29.3" Bujur Timur. Luas wilayah Desa Margacinta 1.422,070 Ha (14,221 Km²) yang terdiri dari 18,07 % berupa pemukiman, 15,75 % berupa daratan yang digunakan untuk lahan pertanian, serta 1,40 % berupa lahan budidaya perikanan. Sebagaimana wilayah tropis, Desa Margacinta mengalami musim kemarau dan musim penghujan dalam tiap tahunnya. Rata-rata perbandingan musim penghujan lebih besar daripada musim kemarau, hal itu disebabkan karena wilayah yang masih hijau dengan vegetasi serta relatif dekat dengan wilayah perbukitan dan pegunungan.

Jarak pusat desa dengan ibu kota kabupaten yang dapat ditempuh melalui perjalanan darat kurang lebih 1,2 km. Dengan Kondisi jalan yang sudah diperbaiki sehingga waktu tempuh menggunakan kendaraan bermotor mencapai kurang lebih 5 menit. Sedangkan jarak pusat desa dengan ibu kota kecamatan yang dapat ditempuh melalui perjalanan darat kurang lebih 4 km sehingga waktu tempuh menggunakan kendaraan bermotor mencapai kurang lebih 10 menit. Berdasarkan kondisi desa ini maka akan dijabarkan

permasalahan, potensi, hingga daftar Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJMDes) yang diprogramkan untuk 6 (enam) tahun.

Berdasarkan data profil desa, jumlah penduduk Desa Margacinta pada tahun 2021 adalah 2.953 .

Keadaan Sosial

Adanya fasilitas pendidikan yang memadai serta pemahaman masyarakat tentang pentingnya menempuh pendidikan formal maupun non-formal mempengaruhi peningkatan taraf pendidikan. Agama, kebudayaan, adat istiadat dan kebiasaan yang ada juga beragam.

Keadaan Ekonomi

Wilayah Desa Margacinta memiliki berbagai potensi yang baik. Potensi tersebut dapat meningkatkan taraf perekonomian dan pendapatan masyarakat. Disamping itu, lokasi yang relatif dekat dengan Ibukota Kabupaten dan pusat kegiatan perekonomian, memberikan peluang kehidupan yang lebih maju dalam sektor formal maupun non formal.

Pemerintahan Desa

Wilayah Desa Margacinta dibagi menjadi 7 (Tujuh) Dusun, 13 RW, dan 35 RT. Setiap dusun dipimpin oleh Kepala Dusun sebagai delegasi dari Kepala Desa di dusun tersebut. Pusat ibu kota Desa Margacinta terletak di Dusun Balengbeng.

METODE PELAKSANAAN Permasalahan Prioritas Mitra dan Justifikasinya

Permasalahan prioritas mitra dan justifikasi untuk meningkatkan

pemahaman masyarakat tentang pentingnya Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini:

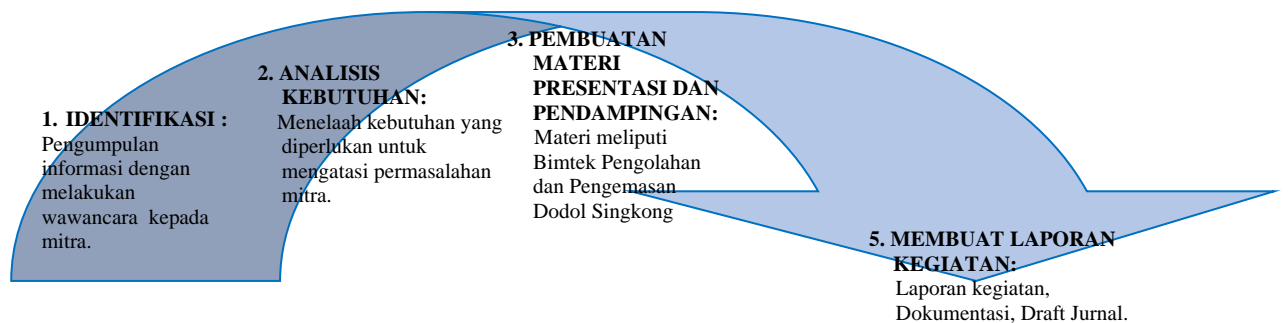
Tabel 1: Permasalahan Prioritas dan Justifikasi Penyelesaian

Permasalahan Prioritas	Justifikasi Penyelesaian
Masih rendahnya pemahaman pengelola PKK tentang Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran	Memberikan bimbingan teknis kepada pengelola PKK tentang Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong

Metode Pendekatan Untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra

Pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi masyarakat adalah melakukan identifikasi dengan cara mengumpulkan informasi dengan melakukan wawancara dan FGD/Workshop kepada mitra. Selanjutnya menelaah kebutuhan yang diperlukan untuk mengatasi

permasalahan yang dihadapi. Setelah diketahui hal-hal yang diperlukan masyarakat mengenai perlunya bimbingan Pengolahan dan Pengemasan Dodol Singkong kemudian menyiapkan materi presentasi dan pelatihan. Adapun kegiatan tahap akhir yakni membuat laporan dan mempublikasikan artikel hasil kegiatan ke dalam jurnal PPM.



Gambar 1: Metode Pelaksanaan PBM-PKM

Partisipasi Mitra

Peran serta masyarakat sebagai mitra dalam kegiatan PPM ini lebih kepada hal-hal teknis, meliputi menyediakan tempat pelatihan, menyebarkan undangan, peralatan

untuk pelatihan serta melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait. Sementara pengusul berperan dalam menyediakan materi presentasi dan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terkait dengan bimbingan teknik pengolahan dan pengemasan dodol singkong dilaksanakan dengan metode penyuluhan dan bimbingan teknik/praktek langsung kepada ibu-ibu PKK Desa Margacinta. Untuk menghasilkan dodol yang memiliki kualitas baik dari sisi rasa maupun dari sisi kemasannya, tentunya harus dilakukan pengolahan yang baik juga.

Pada umumnya ibu-ibu PKK sudah memahami betul tentang pengolahan dodol singkong, mulai dari bahan yang harus disiapkan dan juga cara pembuatannya.

Permasalahan yang terdapat dalam pengolahan dodol singkong

adalah cara pengemasan produk agar menarik konsumen dan juga tahan lama. Selama ini proses pengemasan produk dodol singkong masih dilakukan secara tradisional, yaitu produk dodol singkong dikemas dengan menggunakan plastik dan direkatkan dengan menggunakan api/lilin.

Pada kegiatan penyuluhan yang disampaikan oleh narasumber Bapak Alfin Nur Fahmi Mufreni S.E., M.T., proses pengemasan dodol singkong dilakukan dengan menggunakan alat *Portable Food Vacuum Sealer* agar produk bisa lebih menarik konsumen. Berikut proses pengemasannya bersama dengan para pengelola PKK di Desa Margacinta.



Gambar 2: Proses Pengemasan dengan alat *Vacuum Sealer*

Penggunaan *portable food vacuum sealer* cukup sederhana. Berikut adalah langkah-langkahnya:

1. Persiapkan Makanan (Dodol Singkong): Pastikan makanan (dodol singkong) tersebut tidak mengandung cairan berlebihan, karena cairan berlebih dapat mengganggu proses vakum.
2. Masukkan Makanan: Letakkan makanan dalam kantong atau wadah, jika bisa menggunakan plastik khusus vakum atau plastik vakum emboss. Pastikan tidak ada makanan yang menutupi area penyegelan.
3. Sesuaikan Kekencangan: Periksa apakah *vacuum sealer* memiliki pengaturan kekencangan.

Silahkan atur sejauh mana kantong atau wadah vakum sebelum disegel. Ini bergantung pada jenis makanan yang divakum. Semakin erat, semakin baik, tetapi jangan sampai merusak makanan yang mudah rapuh.

4. Mulai Proses Vakum: Tekan tombol atau aktifkan pengaturan yang memulai proses vakum. Alat ini akan mulai mengeluarkan udara dari kantong atau wadah secara otomatis. Proses ini akan memakan waktu beberapa saat tergantung pada seberapa besar kantong atau wadah yang digunakan.
5. Penutupan Otomatis: Sebagian besar *portable food vacuum sealer* akan menutup secara otomatis setelah proses vakum selesai.
6. Penyegelan: Setelah vakum selesai, alat akan menutup kantong atau wadah dengan erat. Pastikan penyegelan sempurna untuk mencegah udara masuk kembali.
7. Penyimpanan: Simpan makanan yang telah divakum di tempat yang sesuai seperti lemari es atau lemari es beku.

Adapun dokumentasi video tentang proses kegiatan pengemasan dodol singkong bersama dengan Ibu-ibu PKK desa Margacinta dengan menggunakan alat *Vacum Sealer* dapat dilihat di link berikut: <https://s.id/1UZxm>.

Selain itu kegiatan ini juga memberikan pemahaman tentang bagaimana memperpanjang masa simpan agar dodol singkong yang dibuat dan dikemas dapat bertahan lama/awet yaitu dengan menggunakan pengawet organik chitosan, kalsium propionate, oxygen absorber. Tujuannya untuk membentuk perlindungan, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, dan menjaga kesegaran makanan tersebut sehingga dapat bertahan lama. Penggunaan bahan dan alat-alat ini sebagai pengawet organik merupakan solusi ramah lingkungan dan aman untuk kesehatan.

Kegiatan penyuluhan dan bimbingan teknik pengolahan dodol singkong dilaksanakan selama 3 jam, dan pada umumnya ibu-ibu PKK memahami cara pengolahan dan pengemasan dodol singkong agar menarik konsumen dan pemasarannya lebih luas lagi. Pada kesempatan penyuluhan ini juga disampaikan sedikit cara pemasaran yang efektif dan dapat menjangkau konsumen yang lebih luas lagi melalui pemanfaatan teknologi yaitu pemanfaatan media sosial yaitu pemasaran melalui online.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengolahan dan pengemasan dodol singkong telah memberikan manfaat yang baik bagi Ibu-ibu PKK di Desa Margacinta ini. Selama kegiatan ini, mereka

memperoleh pemahaman yang mendalam tentang berbagai aspek penting yang memengaruhi keberhasilan usaha ini. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil adalah:

1. Peningkatan Kemampuan Pengolahan: Melalui pelatihan dan bimbingan, kami berhasil meningkatkan kemampuan pengolahan dodol singkong masyarakat. Teknik pengolahan yang ditingkatkan ini berpotensi meningkatkan kualitas produk.
2. Kemasan yang Menarik: Penggunaan kemasan yang menarik dan tahan lama dapat meningkatkan kualitas produk dan memudahkan distribusi. Kami mengamati bahwa pemilihan kemasan yang tepat memiliki dampak positif pada penerimaan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Desa Margacinta. 2022. *Profil Desa Margacinta*.
- Dewi Sartika, N. Y. 2020. *Pendampingan Diversifikasi Kemasan, Rasa, Dan Bentuk Keripik Kelompok Usaha Bersama Telo Rezeki di Jalan Pagar Alam*. Jpkmi (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia), 161-168.
- Heriansyah. dkk. 2019. *PKM Inovasi Teknologi Pengolahan Taro Tela dan Rengginang pada Kelompok Transmigran*. JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- Indriasari, R. 2021. *Penyuluhan Tentang Pengolahan Dan Pengemasan Varian Rasa Produk Keripik Pisang Industri Rumah Tangga Desa Padang Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat*. Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat, 1-5.
- Itona, Rini. 2022. *Cara Pembuatan Dodol Singkong Inspirasi Untuk Buka Usaha*. diakses 25 September 2023, dari <https://paktanidigital.com/artikel/dodol-singkong-inspirasi-untuk-buka-usaha/>
- Kusnandar, Deasy Lestar. Mulyana, Deden. Sari, Dewi Permata. Sahroni, Nana. 2023. *Pengembangan Usaha Keripik Pisang melalui Inovasi Kemasan, Labelling dan Penggunaan Digital Marketing*. Dhigana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Primandari, P. N. 2021. *Pelatihan Desain Label Packaging Pada Produk Olahan Pisang Di Desa Kebondalem, Kabupaten Jombang*. Jurnal Pengabdian Lppm Untag Surabaya, 1-4.
- Ridwansyah, M., Edi, J. K., & Widiastuti, F. 2021. *Pengolahan Pisang Aneka Rasa Dan Digital Marketing Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Maro Sebo Kecamatan Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi*. E-Jurnal Ekonomi Sumberdaya Dan Lingkungan, 151-156.
- Sholihah, Nurul Hidayatus. Ahmad, Muh. Jufri. 2022. *Pendampingan UMKM dalam Pengembangan dan Pemasaran Produk "Tahu*

Tek” di Era Teknologi Modern. JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat.

Siwi Indarti, R. Edwin Indarto, Rika Fatimah PL, Miftahul Ajri. 2019. *Pengembangan Desa Jomboran sebagai Desa Agrowisata Mandiri Melalui Model Pembanguna Karakter, Model Tetrapreneur, dan Pemetaan Potensi Desa Berbasis Pertanian.* UGM: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.