

PELATIHAN PENGEMASAN PRODUK DAN PEMASARAN PRODUK MELALUI ONLINE

Zara Yunizar¹, Fatimah Zuhra², Ernawita³

¹Dosen Program Studi Teknik Informatika Fakultas Ilmu Komputer Universitas Almuslim

²Dosen Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Almuslim

³Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: rara107038018@gmail.com, zuhramatang@gmail.com, ernawita.ernawita@gmail.com

Diterima 06 September 2018/Disetujui 12 September 2018

ABSTRAK

Pliek u (patarana) merupakan jenis makanan tradisional yang banyak dihasilkan di Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen, dengan pemasaran mencapai daerah Banda Aceh, Lhokseumawe, Lhoksukon dan Takengon. Salah satu kendala yang dialami dalam proses pemasaran adalah belum adanya kemasan yang dapat membuat *pliek u* menjadi lebih tahan lama, sehingga membuat masa simpan *pliek u* menjadi singkat dan dan munculnya ketengikan. Kendala lain yang muncul adalah harga *pliek u* di tingkat pengusaha masih relatif rendah dibandingkan dengan harga yang dibeli oleh konsumen, serta masih sederhananya usaha *pliek u* yang dijalankan dan belum menerapkan manajemen usaha yang baik. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan memberikan pelatihan pengemasan produk dan pemasaran produk secara online kepada para pengusaha *pliek u*. Pelatihan ini dilaksanakan sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Gampong Paya Bieng Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen pada tanggal 12 s.d 13 Juli 2018 kepada ibu-ibu rumah tangga pengusaha *pliek u* yang berjumlah 25 orang. Hasil pelatihan diharapkan para ibu rumah tangga memiliki kemampuan dalam pengemasan produk yang menarik dan tahan lama serta pemasaran produk secara online.

Kata Kunci: *pliek, pengemasan produk, pemasaran online*

PENDAHULUAN

Pliek U (patarana) merupakan salah satu kuliner khas tradisional Aceh. Di masyarakat Aceh, ada dua bentuk *pliek u* yang biasa dikonsumsi, yaitu *pliek u* basah (padat dan berminyak) dan *pliek u* kering (tidak berminyak dan berbentuk seperti serbuk kasar)(Nurliana, Sudirman, dan Sanjaya, 2008). Selain itu, minyak hasil perasan *pliek u* juga dimanfaatkan secara luas di masyarakat. Minyak tersebut dikenal sebagai minyak *brok* atau minyak *simplah*, yang dimanfaatkan sebagai minyak goreng atau sebagai obat penurun panas, sakit persendian dan luka (Nurliana et al., 2008). Kecamatan Jangka merupakan daerah penghasil *pliek u* yang terkenal di Provinsi Aceh. Pemasaran *pliek u* Jangka telah mencapai Banda Aceh, Aceh Utara, hingga Aceh Tengah.

Pembuatan *pliek u* dilakukan secara tradisional dan setiap daerah memiliki kekhasan tersendiri. Pembuatan *pliek u* di daerah observasi meliputi tahap pemisahan air kelapa dari buah kelapa, fermentasi daging buah pada suhu ruangan, pengukuran daging buah, penjemuran dan pemerahan minyak. *Pliek u* yang dihasilkan kemudian dipasarkan melalui pengepul, keberbagai pasar tradisional. Proses pengemasan sama sekali belum dilakukan, padahal minyak yang dihasilkan oleh *pliek u* menyebabkan produk ini rentan mengalami oksidasi dan ketengikan. Selain itu, pemasaran juga menjadi terbatas. Hasil analisa ekstrak etanol kasar *pliek u* menunjukkan *pliek u* kaya akan asam lemak dan turunannya, diantaranya asam kaprilat, asam kaprat, asam laurat, asam mirisitat, asam palmitat, asam palmitoleat, asam stearat, asam oleat, asam linoleat, 7,10,13-asam heksadekatenioat, 9,12,15-asam oktadekatrienoat, a sam tetradekanedioat, ester dan alcohol (Jalma dan Zachreini, 2016; Nurliana, 2009).

Bagi masyarakat Aceh yang tinggal di perantauan, mendapatkan *pliek u* yang bermutu baik merupakan tantangan tersendiri. Oleh karena itu perlu dilakukan pemanfaatan teknologi dalam usaha memperluas pemasaran *pliek u*, misalnya dengan menerapkan pemasaran secara online. Pemasaran online menjadi booming setelah era digitalisasi informasi. Pemasaran secara online memungkinkan terjadinya interaksi pembeli dan penjual tanpa dibatasi oleh jarak dan waktu. Pemasaran online juga merupakan salah satu bentuk manajemen usaha yang baik, karena tidak membutuhkan dana besar untuk lokasi usaha namun dapat meningkatkan keuntungan.

TUJUAN DAN LUARAN

Adapun tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengemasan dan pemasaran produk *pliek u* melalui online adalah untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha *pliek u* dalam pengemasan dan penjualan *pliek u* secara lebih modern. Sedangkan, luaran dari keseluruhan pelatihan ini akan dipublikasi pada jurnal pengabdian masyarakat yang ber ISSN, baik cetak maupun online.

METODE PELAKSANAAN

Langkah-langkah yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah: 1) melakukan koordinasi antara pihak pelaksana dengan pihak pengrajin *pliek*; 2) menyiapkan peralatan dan materi kegiatan; 3) melaksanakan kegiatan pelatihan, dan 4) melakukan evaluasi kegiatan.

WAKTU PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengemasan dan pemasaran produk *pliek u* secara online ini dilaksanakan pada tanggal 12 s.d 13 Juli 2018, dengan melibatkan 25 orang peserta di Desa Paya Bieng Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Pengemasan merupakan kegiatan yang sangat penting dalam usaha peningkatan nilai produk dan pengusahaan pengawetan produk. Pengemasan produk pertanian biasanya dilakukan dengan pertimbangan: 1) *perishable* (mudah busuk/rusak); 2) *bulky* (menggambil tempat yang banyak); 3) *voluminous* (membutuhkan ruang yang besar) (Mareta dan Nur, 1). Pengemasan produk *pliek u* dilakukan karena sifatnya yang mudah teroksidasi sehingga menjadi tengik. Pemilihan pengemasan produk dengan menggunakan teknologi vakum juga dilakukan dengan mempertimbangkan hal ini karena teknologi vakum menyedot semua udara di dalam kemasan produk, sehingga reaksi oksidasi penyebab ketengikan menjadi tertunda lebih lama dibandingkan dengan menggunakan teknologi pengemasan biasa. Teknik ini jika dikombinasikan dengan penyimpanan dalam kondisi dingin/beku dipercaya akan semakin memperpanjang masa simpan produk *pliek u*. Penerapan teknologi pengemasan *pliek u* menggunakan teknologi vakum, membuat produk ini dapat disimpan dalam jangka waktu lama dan dapat dibawa ke tempat yang jauh tanpa khawatir produknya akan cepat rusak. Kelemahan dari teknologi pengemasan vakum yaitu membutuhkan alat khusus, berupa mesin vakum dan plastik khusus vakum, yang dapat berimbas kepada harga jual produk.

Pemasaran secara online dapat dilakukan dengan memanfaatkan *platform* toko online seperti tokopedia atau media sosial seperti instagram dan facebook. Kelebihan dari teknologi ini adalah penjual tidak membutuhkan toko fisik, waktu layanan lebih fleksibel, dapat menjangkau wilayah pemasaran yang luas, sertamembantu pengusaha dalam mempromosikan produknya. Dengan semakin banyaknya pilihan *platform* toko online, tentu juga dibutuhkan tips dan trik bagaimana

memilih toko online yang mampu mendukung usaha ini, diantaranya dengan memilih toko online yang aman dengan melihat referensinya. Salah satu tantangan dalam memasarkan produk secara online adalah persaingan antara sesama penjual online, untuk itu selalu mengikuti perkembangan produk terupdate, memiliki pengemasan produk yang menarik, bersaing dalam hal harga serta menjamin bahwa produk yang dihasilkan selalu bermutu tinggi merupakan beberapa hal penting yang harus diperhatikan agar dapat memuaskan konsumen, sehingga usahanya dapat berkembang.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengemasan dan pemasaran produk *pliek u* secara online yang telah dilaksanakan di Desa Paya Bieng Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen, diketahui bahwa pengrajin *pliek u* tradisional belum memiliki pengetahuan tentang teknik pengemasan produk dan pemasaran produk secara online. Sehingga, perlu dilakukan pendampingan kepada para pengrajin agar keterampilan mereka semakin meningkat serta dapat memanfaatkan teknologi pengemasan dan pemasaran online dengan baik untuk meningkatkan hasil usaha.

REFERENSI

- Jalma, M. D.; Zachreini, I. 2016. Efektivitas Hambatan Senyawa Ekstrak Kasar *Pliiek U* (Patarana) terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi* in vitro. *Cermin Dunia Kedokteran*, 43(6), 407-410.
- Mareta, D. T.; Nur, S. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. *Mediagro*, 7 No. 1(1), 26-40. Retrieved from <http://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/view/530>.
- Nurliana. 2009. *Prospek Makanan Tradisional Aceh sebagai Makanan Kesehatan: Eksplorasi Senyawa Antimikroba dari Minyak Pliiek U dan Pliiek U*. Institut Pertanian Bogor.
- Nurliana, S. M.; Sudirman, L. I.; Sanjaya, A. W. 2008. *Pengujian Awal Aktivitas Antibakteri dari Minyak Pliiek U dan Pliiek U: Makanan Tradisional Aceh*. *J Kedokteran Hewan*, 2, 150-156.