

## **PENINGKATAN DAYA SAING KULINER UMKM MELALUI PENGEMASAN PRODUK**

### ***IMPROVEMENT OF CULINARY COMPETITIVENESS OF UMKM THROUGH PRODUCKPACKAGING***

Shinta Utiya Syah  
Balitbang Provinsi Riau  
Email : shintamutia77@yahoo.com

#### **ABSTRACT**

*Packaging has an important role in preservation or in maintaining the quality of food products and agricultural products. Packing can help prevent and protect products from the comfort of physical damage and the intensity of pollution. Currently, packaging is growing rapidly along with the rapid development of industries that use it and various materials and packaging forms are widely available and can easily be obtained on the market in accordance with the needs. This study aims to determine the best packaging type to muti some culinary products of UMKM in Riau Province. In this research primary data collection with questionnaire distribution and selected 26 culinary producer as sample. The average age of culinary producers is 41-50 years, female sex (80.5%) and married (88.5%), high school education (61.5%), duration less than 5 years (67 , 3%) with monthly income less than 5 million (77%). Most (84%) of culinary products use plastic, most used plstik type is polyethylene with thickness 0,1 mm. From the results of organoleptic test of quality, type, and packaging of average culinary products are not favored by the disputants*

Keywords: *Culinary, Packaging, Product Quality*

#### **ABSTRAK**

Pengemasan mempunyai peranan penting baik dalam pengawetan maupun dalam mempertahankan mutu produk – produk pangan dan hasil pertanian. Dengan pengemasan dapat membantu mencegah dan melindungi produk dari kemungkinan kerusakan fisik dan pengaruh pencemaran. Saat ini pengemasan berkembang secara pesat seiring dengan pesatnya perkembangan industri yang menggunakannya dan berbagai macam bahan dan bentuk kemasan sudah banyak tersedia dan dengan mudah dapat diperoleh di pasaran sesuai dengan kebutuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis kemasan yang terbaik terhadap mutu beberapa produk kuliner UMKM di Provinsi riau. Didalam penelitian ini pengumpulan data primer dengan penyebaran kuisisioner dan terpilih 26 produser kuliner sebagai sampel. Rata-rata usia produsen kuliner 41 – 50 tahun, jenis kelamin wanita (80,5%) dan sudah menikah (88,5%), tingkat pendidikan SMA/SMK (61,5%), lama usaha kurang dari 5

tahun (67,3%) dengan penghasilan setiap bulannya kurang dari 5 juta (77%). Sebagian besar (84%) produk kuliner menggunakan plastik, jenis plastik yang digunakan sebagian besar adalah polietilen dengan ketebalan 0,1 mm. Dari hasil uji organoleptik mutu, jenis, dan kemasan produk kuliner rata-rata tidak disukai penulis

Kata Kunci : Kuliner, Kemasan, Mutu Produk

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki lebih dari 57,9 juta UKM yang menghasilkan berbagai produk dari segala jenis, baik itu kuliner, kerajinan tangan, perlengkapan rumah tangga, dan masih banyak lagi. Jumlah ini tentu tidak bisa diabaikan begitu saja. Perlu adanya sinergi baik dari pemerintah, masyarakat, dan UKM itu sendiri untuk mewujudkan UKM yang mandiri dan mampu bersaing di ranah nasional maupun internasional. Di Indonesia umumnya dan khusus di provinsi Riau banyak sekali UKM yang menghasilkan produk-produk kuliner yang unik dan khas Indonesia, baik yang layak konsumsi maupun layak untuk dinikmati (Firmansyah, 2015)

Sekarang, UKM memiliki peranan baru yang lebih penting lagi yakni sebagai salah satu faktor utama pendorong perkembangan dan pertumbuhan ekspor nonmigas dan sebagai industri pendukung yang membuat komponen-komponen dan spare parts untuk industri besar (IB) lewat keterkaitan produksi misalnya dalam bentuk subcontracting. Bukti di NICs menunjukkan bahwa bukan hanya usaha besar (UB) saja, tetapi UKM juga bisa berperan penting di dalam pertumbuhan ekspor dan bisa

bersaing di pasar domestik terhadap barang-barang impor maupun di pasar global (Kementerian Koperasi dan UKM, 2010),

Menurut Tambunan, Tulus (2003), yang menjadi permasalahan utama produk UKM adalah dari sisi kemasan yang kurang menarik jika dibandingkan dengan produk luar. Oleh karena itu diperlukan program pemberian fasilitas bagi para UKM berupa fasilitas merek dan kemasan.

Sebagian besar UKM masih mengemas produknya dengan tampilan yang tidak menarik. Sebab, masih ada pandangan bahwa kemasan itu mahal. Menurutnya, pandangan itu ada karena UKM mengira dibutuhkan alat yang mahal untuk mengemas produk makanan atau pun minumannya agar apik dilihat konsumen (Puspayoga, 2015)

Kemasan juga harus menyesuaikan dengan produknya. Di antaranya, dengan melihat jenis produk, tujuan produk. Misalnya, apakah sebagai produk oleh-oleh atau bukan. Warna kemasan pun perlu jadi perhatian. Harga kemasan juga harus beragam dan disesuaikan dengan produknya (Firmansyah, 2015).

Bahan kemasan produk makanan saat ini pada umumnya terdiri dari plastik dan kertas, aluminium foil, kaca dan bahan alami. Untuk itu perlu

dilakukan pemilihan kemasan yang sesuai untuk suatu produk makanan. Usaha pemilihan bahan pengemasan harus memenuhi beberapa kriteria konsumen yaitu kualitas, rasa, dan kemudahan. Bahan pengemas yang lazim digunakan pada masa sekarang adalah bahan pengemas plastik seperti polyethylen kerapatan rendah (LDPE), polyethylen kerapatan tinggi (HDPE), poli propilina (PP), polivinil klorida (PVC), polisterina (PS) dan aluminium foil (Desrosier, N.W., 1998). Untuk melihat pengaruh pengemasan dalam mempertahankan masa simpan produk kuliner di Riau dilakukan penelitian terhadap pengaruh jenis kemasan yang berbeda terhadap mutu produk kuliner UMKM.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis kemasan yang terbaik terhadap pengaruh mutu beberapa produk kuliner UMKM di provinsi Riau. Manfaat dari kegiatan penelitian mandiri ini adalah meningkatnya daya saing produk kuliner di Provinsi Riau melalui peningkatan mutu kemasan produk UMKM

## METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan survei dan eksperimen. Kegiatan penelitian dilakukan di kabupaten Kampar, Bengkalis, Rokan Hilir dan Pekanbaru. Pemilihan lokasi berdasarkan pertimbangan (*purposive sampling*) yang dilaksanakan selama 3 (dua) bulan.

Bahan dan alat yang digunakan dalam kegiatan penelitian ini adalah produk kuliner sebanyak 10 (sepuluh)

jenis yakni :kerupuk labu cina, pisang salai, wajik nenas, bakso ikan, nugget ikan, kerupuk ikan lele, coconut jelly, keripik nenas, kerupuk ubi pedas, stik ubi ungu. Pemilihan bahan berdasarkan *purposive sampling* antara lain produk kuliner khas daerah yang telah dipasarkan, dan perlu peningkatan mutu dalam pengemasan

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer. Data primer yang dikumpulkan meliputi karakteristik produsen produk kuliner dan persepsi responden terhadap pengemasan produk kuliner yang dilakukan dengan uji organoleptik dan fisik kemasan yang dilakukan oleh enumerator terlatih sebanyak 30 orang. Data karakteristik produsen kuliner yang dikumpulkan meliputi : usia, jenis kelamin, setatus hubungan, tingkat pendidikan, lama usaha, dan penghasilan perbulannya. Sedangkan data sekunder yang dikumpulkan adalah data jumlah UKM/UMKM, dan data penunjang lainnya terkait dengan tujuan penelitian.

Pengolahan data dilakukan dengan tabulasi data dan dianalisa secara deskriptif terhadap variabel yang diteliti seperti adalah jenis produk, jenis kemasan dan bentuk kemasan. Parameter yang diamati adalah penilaian uji mutu secara organoleptik selama penyimpanan seperti rasa, tekstur, aroma, jenis dan bentuk kemasan yang dilakukan oleh 30 orang panelis terlatih. Produk kuliner berada pada suhu kamar. Analisa data dilakukan dengan tabulasi dan dianalisa secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Produsen Kuliner

Didalam penelitian ini pengumpulan data primer dilakukan dengan cara penyebaran kuesioner untuk mengetahui tingkat penggunaan kemasan yang dipilih produsen atau pengusaha UKM/UMKM, dimana yang menjadi responden adalah produsen UMKM yang ada di daerah provinsi Riau. Dengan beberapa pertimbangan diantaranya kuliner yang

berpotensi terpilih 26 produsen kuliner sebagai sampel.

#### a. Usia

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa produsen kuliner masih tergolong usia produktif untuk mengembangkan usahanya. Diperoleh 57,7 % produsen kuliner memiliki rata-rata usia 41 tahun sampai dengan 50 tahun, terdapat produsen yang berusia 51 – 60 tahun sebanyak 7,7 % (Tabel 1).

**Tabel 1. Sebaran Produsen Kuliner Berdasarkan Rentang Usia**

Usia (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
21 -30	3	11,5
31 - 40	6	23,1
41 - 50	15	57,7
51 - 60	2	7,7
<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Balitbang (2015)

#### b. Jenis Kelamin

Sebagian besar (80,8 %) produsen kuliner adalah wanita dan telah menikah (88,5 %) Hal ini menunjukkan bahwa produsen kuliner lebih banyak dilakukan oleh para ibu-ibu rumah tangga dan telah menikah yang ingin mendapatkan penghasilan lain yang membantu kebutuhan keluarga, untuk meningkatkan, ekonomi yang dimiliki dan mencapai kebutuhan.

Rata-rata tingkat pendidikan produsen kuliner 61.5 % adalah SMA / SMK, dan mempunyai pendidikan Diploma/Sarjana sebanyak 23,0 %

#### d. Lama Usaha

Sebagian besar produsen kuliner mempunyai pengalaman usaha kurang dari 5 (tahun) sebanyak 67,3 % (Tabel 4.2). Dan terdapat 38 % yang mempunyai pengalaman usaha kurang dari 2 tahun, sehingga mempunyai peluang untuk dilakukan pembinaan produksinya.

#### c. Tingkat Pendidikan

**Tabel 2. Sebaran Produsen Kuliner Berdasarkan Lama Usaha**

<b>Lama Usaha (Tahun)</b>	<b>Jumlah Responden (Orang)</b>	<b>Persentase (%)</b>
< 2	10	38,5
2 - 5	8	30,8
3 - 5	1	3,8
5 - 10	4	15,4
> 10	3	11,5
<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Balitbang (2015)

**e. Penghasilan**

Sebagian besar produsen kuliner (77,0 %) mempunyai penghasilan setiap bulannya kurang dari 5 juta per bulan, terdapat 11,5 % produsen kuliner yang mempunyai penghasilan

lebih dari 10 juta per bulan (Tabel 4.3). Pengembangan jenis produk kuliner perlu dilakukan dalam rangka peningkatan penghasilan produsen kuliner.

**Tabel 3. Sebaran Produsen Kuliner Berdasarkan Tingkat Penghasilan**

<b>Jumlah Penghasilan</b>	<b>Jumlah Responden (Orang)</b>	<b>Persentase (%)</b>
< 2 Juta	10	38,5
2 - 5 Juta	10	38,5
5 - 10 Juta	3	11,5
> 10 Juta	3	11,5
<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Balitbang (2015)

**f. Produk Kuliner**

Produk kuliner yang diproduksi oleh 26 produsen kuliner berjumlah sebanyak 38 jenis kuliner yang dipasarkan oleh produsen. Jenis kerupuk dan peyek masih

mendominasi jenis/macam kuliner yang dihasilkan yakni mencapai 47,4 persen, kemudian diikuti dengan produsen kue basah dan lainnya (Tabel.4).

**Tabel 4. Jenis Produk dari Produsen Kuliner**

No.	Jenis Makanan	Jumlah	Persentase (%)
1	Bakso Ikan	1	1,9
2	Bakso Ikan Patin	1	1,9
3	Coconut Jelly	2	3,8
4	Ikan Salai Patin	1	1,9
5	Kacang Hijau	1	1,9
6	Keripik Kentang	1	1,9
7	Kerupuk Ikan Lele	1	1,9
8	Kerupuk Ikan Teri	1	1,9
9	Kerupuk Jamu Manjakani	1	1,9
10	Kerupuk Maco	1	1,9
11	Kerupuk Ubi	4	7,7
12	Kerupuk Ubi dan Kacang	1	1,9
13	Kerupuk Ubi Pedas	2	3,8
14	Kripik Nanas	1	1,9
15	Kripik Pisang	1	1,9
16	Kripik Pisang Nangka	1	1,9
17	Kripik Ubi	1	1,9
18	Kripik Wartel / Sawi	1	1,9
19	Kue Bangkit	2	3,8
20	Kue Basah	1	1,9
21	Kue Basah / Martabak manis	1	1,9
22	Kue Bawang	2	3,8
23	Kue Kereng	1	1,9
24	Kue Satu	1	1,9
25	Macam-Macam Kue Kering	1	1,9
26	Naget Ikan	1	1,9
27	Nugget Ikan Patin	1	1,9
28	Patin	1	1,9
29	Peye Bayam	1	1,9
30	Peye Kacang Hijau	1	1,9
31	Peye Kacang Tanah	1	1,9
32	Peye Teri	1	1,9
33	Peyek kacang dan teri	1	1,9
34	Serundeng	1	1,9
35	Serundeng Kelapa Udang	1	1,9
36	Setup Nanas	1	1,9
37	Ting-ting jahe	1	1,9
38	Wajik Nanas	1	1,9
<b>Jumlah</b>		<b>50</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Balitbang (2015)

### **Jenis dan Bentuk Kemasan Produk Kuliner**

Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengamanan terhadap makanan atau bahan pangan, agar makanan atau bahan pangan baik yang belum diolah maupun yang telah mengalami pengolahan, dapat sampai ke tangan konsumen dengan “selamat”, secara kuantitas maupun kualitas (Tranggono dan Sutardi. 1990)

Kemasan atau wadah yang digunakan untuk melengkapi produk yang diproduksi merupakan salah satu faktor yang paling penting dan utama untuk meningkatkan daya tarik dari konsumen untuk membeli suatu barang yang diproduksi. Kualitas produk selain dipengaruhi oleh rasa juga penampilan dari kemasan produk yang dipilih. Oleh sebab itu jenis dan bentuk kemasan akan meningkatkan nilai jual dan minat konsumen terhadap produk kuliner tersebut. Sebagian besar atau hampir 84,6 % produk kuliner menggunakan jenis kemasan dari plastik, selainnya menggunakan kertas (7,7 %) dan kotak (7,7 %). Hal ini menunjukkan bahwa minat produsen untuk menggunakan kemasan yang berbahan plastik lebih tinggi, dengan beberapa alasan antara lain : kemasan yang telah memenuhi standar, relatif aman, cukup kuat, bersih, dan mudah terlihat, serta harga terjangkau. Namun demikian masih terdapat produsen yang masih kurang yakin dengan kemasan yang digunakannya, dengan alasan sebagai berikut : kurang percaya diri

dikarenakan dibandingkan dengan kemasan lain yang produk sejenis, kemasan yang diberikan belum adanya inovasi dan kurang menarik, masih terlihat belum sempurna, tidak dapat menjaga kualitas produk dengan jangka waktu lama.

Pengemasan pada pangan mempunyai fungsi mengatur interaksi antara bahan pangan dengan lingkungan sekitar, sehingga menguntungkan bagi bahan pangan, dan menguntungkan bagi manusia yang mengkonsumsi bahan pangan. Pengemasan mempunyai tujuan : a) membuat umur simpan bahan pangan menjadi panjang, b) menyelamatkan produksi bahan pangan yang berlimpah, c) mencegah rusaknya nutrisi/gizi bahan pangan, d) menjaga dan menjamin tingkat kesehatan bahan pangan, e) memudahkan distribusi/ pengangkutan bahan pangan, f) Mendukung perkembangan makanan siap saji, g) Menambah estetika dan nilai jual bahan pangan (Luning, P.A., W.J. Marcellis and W.M.F. Jongen. 2002 ).

Sebagian besar produk kuliner (96,2 %) telah menggunakan merek dan label, meskipun label yang ada masih terbatas hanya pada Produsen Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan merk, sedangkan komposisi, ekpire, cara penyimpanan, alamat dan berat produk belum ada. Disamping itu juga produsen menyatakan bahwa pengurusan merek dan label tidak sulit (84,6 %), dan 15,4 % menyatakan bahwa pengurusan merek dan label sulit.

Penggunaan plastik dalam pengemasan sebenarnya sangat terbatas tergantung dari jenis makanannya. Kelemahan plastik adalah tidak tahan panas, tidak hermetis (plastik masih bisa ditembus udara melalui pori-pori plastik), dan mudah terjadi pengembunan uap air didalam kemasan ketika suhu turun. Penggunaan plastik sebagai kemasan dapat berupa kemas bentuk (flexible) atau sebagai kemas kaku. Makanan padat yang umumnya memiliki umur simpan pendek atau makanan yang tidak memerlukan perlindungan yang hebat dikemas dengan kemasan bentuk. Akan tetapi makan cair dan maka padat yang memerlukan perlindungan yang kuat perlu dikemas dengan kemasan kaku dalam bentuk botol, jerigen, kotak atau bentuk lainnya (Susanto, T. Dan B. Saneto, 2004)

Penggunaan plastik sebagai bahan pengemas mempunyai keunggulan dibanding bahan pengemas lain karena sifatnya yang ringan, transparan, kuat, termo platis dan selektif dalam permeabilitasnya terhadap uap air, O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>. Sifat permeabilitas plastik terhadap uap air dan udara menyebabkan plastik mampu berperan memodifikasi ruang kemas selama penyimpanan menambahkan bahwa plastik juga merupakan jenis kemasan yang dapat menarik selera konsumen (Winarno, F.G dan M. A.

Wirakartakusumah 1991). Namun penggunaan plastik dalam pengemasan sebenarnya sangat terbatas tergantung dari jenis makanannya. Kelemahan plastik adalah tidak tahan panas, tidak hermetis (plastik masih bisa ditembus udara melalui pori-pori plastik), dan mudah terjadi pengembunan uap air didalam kemasan ketika suhu turun.

Jenis plastik yang digunakan sebagian besar oleh produk kuliner adalah polietilen dengan ketebalan 0,1 mm, dan sebagian kecil polipropilen dengan ketebalan 0,2 mm – 0,3 mm. Polietilen : adalah jenis plastik yang harganya paling murah dan memiliki beberapa varian antara lain : Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE), dan Polietelentereptalat (PET). Polietilen memiliki sifat kuat bergantung variannya, transparan, dan dapat direkatkan dengan panas sehingga mudah dibuat kantong plastik.

Dari jenis dan bentuk kemasan produk kuliner yang didominasi oleh plastik dan berbentuk segiempat, untuk mengetahui mutu kemasan terhadap produk kuliner terpilih 10 produk kuliner yang dijadikan sampel uji organoleptik yakni : 1) kerupuk labu cina, 2) pisang salai, 3) wajik nenas, 4) bakso ikan patin , 5) nugget ikan patin , 6) kerupuk ikan lele, 7) coconut jelly 8) keripik nenas, 9) kerupuk ubi pedas, dan 10) stik ubi ungu.

	
<b>Coconut jelly</b>	<b>Bakso ikan patin</b>
	
<b>Nugget ikan patin</b>	<b>Stik ubi ungu</b>
	
<b>Wajik nenas</b>	<b>Pisang salai</b>
	
<b>Kerupuk labu cina</b>	<b>Kerupuk ikan lele</b>
	
<b>Kerupuk ubi pedas</b>	<b>Keripik nenas</b>

**Gambar 1. Jenis Kemasan Produk Kuliner Riau yang Terpilih**

**Mutu Kemasan Produk Kuliner UMKM Provinsi Riau**

Bahan pengemas mempunyai beberapa syarat yakni : a) memiliki permeabilitas (kemampuan melewatkan) udara yang sesuai dengan jenis bahan pangan yang akan dikemas, b) harus bersifat tidak beracun dan inert (tidak bereaksi dengan bahan pangan), c) harus kedap air, d) tahan panas, e) Mudah dikerjakan secara massal dan harganya relatif murah (Feri, W.A.P., 2010).

Untuk mengetahui persepsi terhadap mutu 10 (sepuluh) produk kuliner yang terpilih, meliputi rasa, tekstur, warna, jenis kemasan yang digunakan serta bentuk kemasan yang

ada dilakukan uji organoleptik yang dilakukan oleh 30 (tiga puluh) orang panelis/enumerator yang terlatih. Dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan diperoleh bahwa rata-rata uji mutu produk dan kemasan mempunyai nilai 3,18 (Tabel 5) dengan arti bahwa secara umum mutu produk netral antara tidak suka dan suka. Warna produk memiliki nilai 3,45; tekstur produk 3,41; rasa produk 3,37; jenis kemasan 2,78; dan bentuk kemasan 2,89. Warna produk memiliki nilai yang tertinggi dibanding variabel lainnya.

**Tabel 5. Hasil Uji Mutu Produk dan Kemasan Produk Kuliner**

NO	PRODUK	Variabel					Rata
		WP	TP	RP	JK	BK	
1	Keripik nenas	2,40	2,60	3,00	2,77	3,27	2,81
2	Keripik cabe	3,50	3,57	3,47	2,17	2,23	2,99
3	Keripik Ikan Lele	3,70	3,73	3,90	2,23	2,10	3,13
4	Keripik labu cina	3,40	3,33	3,47	2,17	2,37	2,95
5	Pisang sale	3,63	3,77	3,87	2,33	2,63	3,25
6	Wajik nenas	2,55	2,71	2,87	2,71	3,26	2,80
7	Stik Ubi Ungu	3,93	3,83	3,70	3,37	3,17	3,60
8	Nugget ikan patin	3,97	3,43	3,39	3,33	3,27	3,49
9	Bakso ikan patin	3,43	3,40	3,29	3,43	3,30	3,37
10	Coconut jelly	3,97	3,70	2,73	3,30	3,33	3,43
	Rata-Rata	3,45	3,41	3,37	2,78	2,89	3,18
	Standar deviasi	0,56	0,43	0,40	0,54	0,50	0,29

Keterangan : WP = Warna Produk; TP = Tekstur Produk; RP = Rasa Produk

JK = Jenis Kemasan; BK = Bentuk Kemasan

Kriteria: Nilai (1) = Sangat Tidak Suka, (2) Tidak Suka, (3) Netral, (4) Suka (5) Sangat Suka

Sumber: Balitbang (2015)

Pada Tabel 5, secara umum dapat terlihat bahwa penilaian terhadap warna, tekstur, rasa produk dipengaruhi oleh jenis dan bentuk kemasan, hal ini dapat dilihat dari nilai ke lima variabel yang mempunyai nilai masih dibawah 3,5, dengan kata lain panelis rata-rata masih belum menyukai jenis dan bentuk kemasan yang ada. Seperti yang dikemukakan oleh Sacharow dan Griffin (1980) bahwa fungsi dari bahan kemasan adalah : 1). Mempertahankan mutu kesegaran produk makanan, 2). Memberikan kemudahan penyimpanan atau distribusi, 3). Menekan atau menghambat terjadinya kontaminasi dari udara, air dan sekitarnya oleh mikroorganisme dan 4). Memberi daya tarik kepada konsumen. Dan menurut Desmalati, dkk (2013) menyatakan bahwa pengemasan atau pembungkus makanan didefinisikan sebagai salah satu cara perlindungan kepada makanan yang dapat mempertahankan mutu dan kesegaran makanan. Berdasarkan hasil penelitian bahwa dendeng lumat ikan patin dengan kemasan HDPE, LDPE dan Alumunium foil memberikan pengaruh nyata pada rasa, rupa, tekstur, aroma

Panelis memberi penilaian mendekati suka terhadap warna stik ubi ungu (3,97), nugget ikan patin (3,97) dan stik ubi ungu (3,93) dan memberikan penilaian tidak suka terhadap warna keripik nenas (2,40), karena warna produk agak matang/

gosong. Panelis memberikan penilaian antara tidak suka dan netral (2,60) terhadap tekstur keripik nenas dan wajik nenas. Pada variabel rasa, panelis memberikan penilaian antara tidak suka dan netral pada wajik nenas (2,87) dan coconut jelly (2,73). Panelis memberikan penilaian suka terhadap rasa produk keripik ikan lele (3,90) dan pisang sale (3,87).

Uji terhadap fisik kemasan diperoleh bahwa panelis memberikan penilaian tidak suka dan netral terhadap sebagian besar jenis kemasan yang digunakan (2,78) dan bentuk kemasan (2,89). Panelis memberikan penilaian tidak suka ( $< 2,5$ ) kepada jenis kemasan keripik cabe, ikan lele, labu cina, pisang sale dan wajik nenas, sedangkan penilaian terhadap bentuk kemasan, panelis memberikan penilaian tidak suka ( $< 2,5$ ) pada bentuk kemasan kerupuk cabe, kerupuk ikan lele, kerupuk labu cina dan wajik nenas.

Hampir 65,33 % panelis menyatakan tidak suka terhadap jenis kemasan produk yang ada dan 65,00 % menyatakan tidak suka terhadap bentuk kemasan yang ada (Tabel 4.6). Ketidaksukaan terhadap jenis dan bentuk kemasan keripik ikan lele lebih banyak dibanding terhadap produk lainnya yakni mencapai 93,33 % dan terkecil pada produk wajik nenas 13,33 %, dan 6,67 terhadap bentuk kemasan. Sedangkan ketidaksukaan terhadap bentuk kemasan keripik cabe mempunyai nilai tertinggi (96,67 %).

**Tabel 6. Hasil Persepsi Panelis Terhadap Jenis dan Bentuk Kemasan Produk Kuliner UMKM Riau.**

No	Produk Kuliner	Jenis Kemasan (%)		Bentuk Kemasan (%)	
		Tidak Suka	Suka	Tidak Suka	Suka
1	Keripik nenas	86,67	13,33	60,00	40,00
2	Keripik cabe	63,33	3,33	96,67	3,33
3	Keripik Ikan Lele	93,33	6,67	93,33	6,67
4	Keripik labu cina	96,67	3,33	90,00	10,00
5	Pisang sale	86,67	13,33	80,00	20,00
6	Wajik nenas	13,33	86,67	6,67	93,33
7	Stik Ubi Ungu	53,33	46,67	56,67	43,33
8	Nugget ikan patin	56,67	43,33	53,33	50,00
9	Bakso ikan patin	46,67	53,33	60,00	40,00
10	Coconut jelly	56,67	43,33	53,33	46,67
	Rata-Rata	65,33	34,67	65,00	35,00

Sumber: Balitbang (2015)

Kondisi tersebut diatas menunjukkan bahwa jenis dan bentuk kemasan produk kuliner yang ada lebih banyak panelis yang tidak menyukainya, dan perlu dilakukan peningkatan jenis dan bentuk kemasan agar produk kuliner Riau dapat bersaing dengan produk kuliner lainnya. Masih rendahnya kualitas kemasan produk kuliner ini antara lain disebabkan keterbatasan sarana dan prasarana kemasan yang ada

mengingat usaha kuliner sebagian besar dilakukan oleh usaha menengah, kecil dan mikro dan masih berskala rumah tangga.

Dari hasil penilaian dari panelis dan produsen produk kuliner disepakati jenis dan bentuk kemasan untuk 8 (delapan) produk kuliner agar dapat bersaing di pasaran adalah sebagai berikut :





Gambar 2. Peningkatan Mutu Kemasan Produk Kuliner UMKM di Riau

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Jenis plastik yang digunakan sebagian besar oleh produk kuliner adalah polietilen dengan ketebalan 0,1 mm, dan polipropilen dengan ketebalan 0,2 mm – 0,3 mm

Penggunaan plastik sebagai bahan pengemas mempunyai keunggulan dibanding bahan pengemas lain karena sifatnya yang ringan, transparan, kuat, termo platis dan selektif dalam

permeabilitasnya terhadap uap air, O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>

Mutu jenis dan bentuk kemasan produk kuliner UMKM Riau masih rendah. Rata-rata uji mutu produk dan kemasan adalah 3,18. Hampir 65 % panelis menyatakan tidak suka terhadap jenis dan bentuk kemasan produk yang ada

### Saran

Jenis kemasan mempunyai pengaruh terhadap rasa, tekstur, dan warna produk kuliner UMKM, oleh

sebab itu perlu perbaikan jenis kemasan produk kuliner UMKM. Seperti meningkatkan jenis plastik dari polietilen kepada jenis plastik polipropilen dengan ketebalan 0,2 mm – 0,3 mm, penggunaan aluminium foil dan kemasan sekunder seperti karton/kotak.

Peningkatan mutu dan nilai jual produk kuliner UMKM dapat dilakukan dengan peningkatan kualitas kemasannya, oleh karena itu penyediaan sarana dan prasarana pengemasan produk, pelatihan teknologi kemasan yang berkelanjutan bagi UMKM. Hal ini dapat dilakukan oleh pemerintah dan swasta dengan menyediakan rumah kemasan untuk pengembangan mutu produk kuliner UMKM di Provinsi Riau.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Riau yang telah membiayai penelitian ini, para penelis dan responden yang menjadi subjek dari penelitian ini

#### DAFTAR PUSTAKA

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton, 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.

Demelati, Suparmi, Alvian Dinata. 2013. *The Influence Of Different Packagingmaterials On Qualityof Pangasius Catfishdendeng(Pangasius Hypopthalmus) Storedat Roomtemperature. BerkalaPerikananTerubuk,*

*Februari 2013, hlm53–61 Vol. 41. No.1*

Desrosier, N.W., 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah: M. Muljohardjo. UIPress, Jakarta.

Feri, W.A.P., 2010. Penyimpanan Produk Pangan. Trubus Agrisana, Surabaya.

Firmansyah Adi. 2015. <http://www.etalasebisnis.com/berita/ukm/181/kemasan-menjadi-permasalahan-utama-produk-ukm.html>. 29 Agustus 2015 | 15:02 WIB

Kementerian Koperasi dan UKM, (2010), *Renstra* (Rencana Strategis) Kementerian Koperasi dan UKM Tahun 2010 – 2014, Jakarta.

Luning, P.A., W.J. Marcelis and W.M.F. Jongen. 2002. "Food Quality Manajemen". Wageningen Pers, Wageningen

Priyono, Edy, (2004), *Usaha Kecil Sebagai Strategi Pembangunan Ekonomi : Berkaca Dari Pengalaman Taiwan*, dalam Jurnal Analisis Sosial Volume 9 No. 2 Agustus 2004.

Syarief, R. dan H. Halid. 1994. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

Susanto, T. Dan B. Saneto, 2004. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya

Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. Principles of food packiging. The AVI Publising. Co.Inc. Wesport. Connecticut

Puspayoga, 2015. <http://www.etalasebisnis.com/>

[berita/ukm/181/kemasan-  
menjadi-permasalahan-utama-  
produk-ukm.html](#). 15

November 2015 | 23:02 WIB

Tranggono dan Sutardi. 1990.  
Biokimia dan Teknologi  
Pasca Panen. Pusat Antar  
Universitas Pangan dan Gizi.  
Universitas Gadjah Mada.  
Yogyakarta.

Tambunan, Tulus (2003),  
*Perkembangan UKM dalam*

*Era AFTA: Peluang,  
Tantangan, Permasalahan  
dan Alternatif Solusinya.*  
Paper Diskusi pada Yayasan  
Indonesia Forum

Winarno, F.G dan M. A.  
Wirakartakusumah 1981.  
Fisiologi Lepas Panen. Sastra  
Budaya. Jakarta.