

Pendampingan Pembuatan Legalitas Usaha Dan Inovasi Kemasan Dalam Upaya Peningkatan Penjualan Bakso Sapi Frozen

Facilitating Business Legality and Packaging Innovation in an Effort to Increase Sales of Frozen Beef Meatballs

Ida Adha Anrosana Pongoh¹, Ariesia Ayuning Gemaputri^{1*}, Linda Ekadewi Widyatami¹, Luluk Cahyo Wiyono¹

¹ Department of Management Agribusiness, Politeknik Negeri Jember

* ariesia@polije.ac.id

ABSTRAK

Bakso merupakan salah satu bentuk olahan daging sapi yang dalam pengembangan usahanya dapat dijadikan sebagai *frozen food* dengan tujuan untuk meningkatkan volume penjualan dan memperluas jangkauan pemasaran. Usaha bakso “Pak No” di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember telah dirintis lebih dari 20 tahun yang kini mulai mengembangkan usahanya dengan memenuhi permintaan konsumen untuk menjual bakso (pentol) dalam bentuk beku (*frozen*). Seiring dengan berjalannya waktu, permintaan konsumen terhadap bakso *frozen* semakin banyak, bahkan mendapat permintaan dari luar negeri, namun bakso “Pak No” belum mampu memenuhinya karena keterbatasan alat untuk pengemasan serta belum adanya legalitas usaha makanan dari instansi terkait. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan output penerbitan ijin usaha NIB untuk bidang usaha Perdagangan Besar Daging Sapi Dan Daging Sapi Olah, dan suatu inovasi kemasan produk untuk kemasan bakso yaitu di kemas secara *frozen* dan kedap udara untuk menjaga kualitas bakso. Output kegiatan telah dirasakan manfaatnya oleh pemilik dengan mendapatkan pesanan bakso *frozen* untuk dipasarkan oleh reseller dan berharap mampu memperluas wilayah pemasarannya.

Kata kunci — Bakso frozen, Izin Usaha

ABSTRACT

Meatballs are a form of processed beef which in business development can be used as frozen food with the aim of increasing sales volume and expanding marketing reach. The "Pak No" meatball business in Tempurejo District, Jember Regency has been started for more than 20 years and is now starting to develop its business by meeting consumer demand to sell meatballs (pentol) in frozen form. As time goes by, consumer demand for frozen meatballs is increasing, but "Pak No" meatballs have not been able to fulfill it due to limited equipment for packaging and the lack of legality for food businesses from the relevant agencies. This Community Service Activity provides the output of issuing NIB business permits for the Wholesale Beef and Processed Beef Trade business sector, and a product packaging innovation for meatball packaging, namely frozen and airtight packaging to maintain the quality of the meatballs. The owner has benefited from the output of the activity by getting orders for frozen meatballs to be marketed by resellers and hopes to be able to expand his marketing area.

Keywords — Frozen Meatballs, Business License

OPEN ACCESS

© 2024. Ida Adha Anrosana Pongoh, Ariesia Ayuning Gemaputri, Linda Ekadewi Widyatami, Luluk Cahyo Wiyono



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Badan Pusat Statistika Kabupaten Jember mencatat bahwa pada tahun 2022, memiliki populasi hewan ternak (sapi potong) sebanyak 273.942 ekor, dan 15.804 ekor diantaranya terdapat di Kecamatan Tempurejo [1]. Hal ini menunjukkan bahwa produksi hewan ternak khususnya sapi potong di Kabupaten Jember memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan. Usaha bakso yang didirikan oleh Bapak Suyono di Kecamatan Tempurejo merupakan pengembangan dari usaha pemotongan sapi (Jagal Sapi) yang telah berdiri sejak tahun 1998. Usaha ini juga melibatkan warga sekitar sebagai pekerja baik pada kegiatan pemotongan hewan (jagal sapi) maupun usaha bakso. Melalui usaha bakso yang telah dirintis lebih dari 20 tahun yang lalu tersebut, kini bapak Suyono mulai mengembangkan usahanya dengan memenuhi permintaan konsumen untuk menjual bakso (pentol) dalam bentuk beku (*frozen*).

Produk *frozen food* adalah produk makanan yang dimasak, dikemas dan dibekukan yang kemudian dipanaskan kembali untuk mengkonsumsinya [2]. Keunggulan *Frozen food* yaitu memiliki nilai kepraktisan dalam hal pengolahan dan penyajiannya bagi konsumen, sehingga permintaan konsumen terhadap produk *frozen food* semakin meningkat. Rasa dan oringinilitas produk bakso frozen “Pak No” menjadi keunggulan dalam pemasaran produk bakso *frozen* saat ini. Bapak Suyono selalu menjaga kualitas bahan baku daging sapi yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan baksonya, daging sapi langsung didapatkan dari hasil pemotongan (jagal) sapi yang dilakukannya sendiri dengan menjamin kesegaran dan kehalalannya. Salah satu permasalahan yang dihadapi saat ini oleh usaha bakso “Pak No” dalam pengembangan dan pemasaran produk bakso beku (*frozen*) diantara banyaknya pesaing produk bakso *frozen* lainnya adalah bagaimana menghasilkan produk bakso frozen yang mampu memenuhi permintaan konsumen baik secara kuantitas maupun kualitas. Target dan Luaran (*Optional*).

Produk *frozen food* yang baik adalah produk makanan yang dibuat dari bahan berkualitas, cara produksi yang higienis dan pengemasan yang

aman menggunakan kemasan yang *foodgrade* serta dilengkapi dengan label yang menarik [3]. **Permasalahan** dalam cara produksi bakso “Pak No” yang masih tradisonal dengan menggunakan metode manual, menyebabkan jumlah produksi bakso *frozen* belum bisa memenuhi permintaan konsumen secara optimal, selain itu pengemasan bakso *frozen* yang belum menggunakan kemasan *foodgrade* serta belum memiliki label merk produk untuk meningkatkan citra merk bakso “Pak No” tersebut. Permasalahan lain yang dihadapi oleh usaha bakso *frozen* “Pak No” ini adalah belum dimilikinya ijin edar baik PIRT, SIUP maupun sertifikasi halal sehingga menyebabkan produk bakso *frozen* “Pak No” belum dapat dipasarkan lebih luas.

Pendampingan usaha pada produksi bakso *frozen* “Pak No” merupakan **solusi** dari permasalahan yang dihadapi pada pengembangan usaha bakso “Pak No” tersebut agar usaha bakso *frozen* “Pak No” mampu meningkatkan volume penjualan, memperluas jangkauan pemasarannya dan pemberdayaan masyarakat sekitar tempat usaha. Dengan tetap mempertahankan keunggulan produk bakso, pengembangan usaha bakso frozen “Pak No” dititik beratkan pada pendampingan cara produksi, higiene dan sanitasi peralatan, pengemasan dan pengurusan ijin edar pada lembaga-lembaga terkait.

2. Metodologi

2.1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan PPM

2.1.1. Kegiatan Awal

Tahapan pelaksanaan kegiatan PPM diawali dengan melakukan survey lokasi dan koordinasi dengan mitra pada tanggal 15 Juli 2023 dan 10 Agustus 2023 sebagai upaya memperoleh gambaran secara tepat terkait kondisi mitra dan permasalahan yang dihadapi mitra. Penggalian data terkait permasalahan yang dihadapi mitra, dan rencana solusi-solusi yang nantinya dapat mengatasi permasalahan tersebut. Data-data yang terkumpul dari hasil wawancara dengan mitra dan observasi langsung di lokasi yang nantinya dijadikan dasar dalam menentukan skala prioritas penanganan masalah dan mengkaji kemanfaatannya bagi mitra dan masyarakat sekitarnya.



2.1.2. Pendampingan dan Pelatihan

Bentuk pendampingan dan pelatihan yang dilakukan oleh tim PPM polije antara lain adalah (1) pelatihan higiene dan sanitasi ruang produksi, bahan dan peralatan yang digunakan; (2) pendampingan pengurusan ijin usaha dan (3) pelatihan pembukuan sederhana untuk UMKM

2.2. Monitoring dan Evaluasi Hasil Kegiatan PPM

2.2.1. Monitoring

Monitoring dilakukan untuk melihat apakah ada perubahan pada mitra terkait sikap, pengetahuan dan keterampilan dari sebelum pelaksanaan PPM dan setelah pelaksanaan PPM

2.2.2 Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk melihat hasil dari kegiatan PPM yang dilakukan melalui penilaian perubahan sikap, pengetahuan dan keterampilan mitra setelah mengikuti pendampingan dan pelatihan higiene dan sanitasi, pembuatan ijin usaha dan pembukuan sederhana untuk UMKM.

3. Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat (PPM) di Usaha Jagal Sapi dan Bakso Pak No dapat dilihat pada Gambar 1 dan Tabel 1



Gambar 1. Pendampingan higienitas dan sanitasi

Gambar 1 merupakan dokumentasi kegiatan pelatihan higienitas dan sanitasi pada tanggal 16 Agustus 2023 dengan materi pelatihan (1) Penerapan sistem higiene dan sanitasi

karyawan, tempat, peralatan dan bahan dalam proses produksi bakso dan tahu bakso frozen dan kemanfaatannya bagi mitra; (2) pendampingan proses pengemasan produk dan metode penyimpanan serta media penyimpan produk frozen.

Pelatihan selanjutnya adalah pembuatan akun dan pengurusan ijin usaha secara online pada tanggal 19 Agustus 2023 dan dilanjutkan dengan pelatihan pembukuan sederhana untuk UMKM pada tanggal 9 September 2023.

Penerapan sistem higiene dan sanitasi peralatan, bahan dan tempat usaha terbukti mampu meningkatkan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan, hal ini dapat dilihat dari hasil uji laboratorium komposisi nutrisi, kandungan bahan pengawet dan pewarna berbahaya yang telah dilakukan di Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember pada tanggal 21 Agustus 2023 menunjukkan bahwa produk bakso dan tahu bakso frozen yang dihasilkan oleh usaha ini tidak mengandung zat pengawet dan pewarna berbahaya. Sejalan dengan [4] yang menyatakan bahwa kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar fasilitas produksi selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan.

Hasil Monitoring dan Evaluasi kegiatan PPM di Usaha Jagal dan Bakso Sapi Pak No, terangkum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Monitoring dan Evaluasi Perubahan Sikap, Pengetahuan dan Keterampilan Mitra Sesudah Pelaksanaan Kegiatan PPM di Usaha Jagal dan Bakso Sapi Pak No

Pendampingan dan Pelatihan	Hasil Penilaian		
	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
Higiene dan Sanitasi (H & S)	Menerapkan H & S	Paham pentingnya H & S	Terampil melakukan kegiatan H & S pada ruang, bahan dan peralatan produksi

Perijinan Usaha	Membuat ijin Usaha (NIB) dan proses ijin edar	Paham pentingnya memiliki ijin usaha dan ijin edar	Terampil melakukan pembuatan akun, mendaftarkan secara resmi dan menyimpan dokumen perijinan
Pembukuan Sederhana	Menerapkan pembukuan dalam usahanya	Paham pentingnya pembukuan dalam mencatat transaksi keuangan usahanya	Terampil menyusun pembukuan sederhana untuk usaha jagal sapi & baksonya

Tabel 1 menunjukkan bahwa setelah pelaksanaan kegiatan PPM ada perubahan sikap, pengetahuan dan keterampilan mitra kearah yang lebih baik, dimana sebelum kegiatan PPM mitra belum menerapkan higienitas dan sanitasi tempat produksi, bahan dan peralatan produksi secara maksimal, belum memiliki ijin usaha dan belum menerapkan pembukuan usahanya secara sistematis. Setelah mengikuti kegiatan PPM ada perubahan sikap kearah positif yang terjadi pada mitra yaitu mitra mau menerapkan higienitas dan sanitasi secara menyeluruh dan detail dengan maksud dan tujuan meningkatkan kualitas produk, melakukan perijinan usaha secara online dan saat ini sudah mempunyai Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai syarat menjalankan suatu usaha serta telah melakukan pembukuan sederhana terkait keuangan usahanya sehingga pengeluaran dan pemasukan usaha tercatat secara sistematis dan keuntungan dapat diketahui dengan jelas.

Perubahan sikap, pengetahuan dan keterampilan mitra terkait produksi bakso dan tahu bakso frozen, perijinan usaha dan pembukuan usaha kearah yang lebih baik menunjukkan semangat dan antusias mitra dalam upaya memperbaiki kualitas produk dan memperluas jangkauan pasarnya. hal ini sesuai dengan pendapat [5] yang menyatakan bahwa sikap secara realitas menunjukkan adanya kesesuaian respon terhadap stimulus tertentu, selanjutnya dikatakan bahwa suatu sikap belum tentu mewujudkan suatu tindakan (overt behavior). Untuk mewujudkan sikap menjadi tindakan diperlukan faktor pendukung (support)

atau suatu kondisi yang memungkinkan seperti adanya fasilitas dan dukungan dari berbagai pihak.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Usaha Jagal dan Bakso Sapi Pak No selain memberikan solusi untuk permasalahan yang dihadapi mitra juga memotivasi kreativitas mitra sehingga mampu membentuk wirausaha yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

4. Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Usaha Jagal dan Bakso Sapi Pak No dapat dikatakan sesuai harapan dengan indikator adanya perubahan sikap mitra yang sebelumnya kurang peduli dengan higienitas dan sanitasi, pembuatan ijin usaha dan pembukuan usahanya setelah mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat sangat antusias dalam menerapkan higienitas dan sanitasi, mengurus ijin usaha berupa NIB dan menerapkan pembukuan sederhana dalam usahanya.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Direktur Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan dana pada kegiatan PPM ini dan terima kasih pula disampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M) Polije yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan PPM ini.

6. Daftar Pustaka

- [1] S. P. Dairy, S. P. Beef, and K. Jember, "Kabupaten Jember," 2020. [Online]. Available: <https://jemberkab.bps.go.id/statictable/2021/10/27/289/populasi-ternak-menurut-kecamatan-dan-jenis-ternak-ekor-di-kabupaten-jember-2020.html>
- [2] I. Santoso, S. . Mustanirroh, and D. Pranowo, "Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial," *J. Ilmu Kel. dan Konsum.*, vol. 11, no. 2, pp. 133–144, 2018, doi: 10.24156/jikk.2018.11.2.133.
- [3] C. R. Rahardjo, "FAKTOR YANG MENJADI PREFERENSI KONSUMEN DALAM MEMBELI PRODUK FROZEN FOOD No Title," *J. Performa*, vol. 1, pp. 32–43, 2016, doi: <https://doi.org/10.37715/jp.v1i1.106>.

- [4] Badan POM, *ii PEDOMAN CARA PENGOLAHAN DAN PENANGANAN PANGAN OLAHAN BEKU YANG BAIK BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN 2021 i PEDOMAN CARA PENGOLAHAN DAN PENANGANAN PANGAN OLAHAN BEKU YANG BAIK* Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021 50 hlm : 14,8 cm x 21 cm I. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021. [Online]. Available: <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Cara-Pengolahan-dan-Penanganan-Pangan-Olahan-Beku-Yang-Baik.pdf>
- [5] D. Afriantoa, “Pengaruh Penyuluhan Terhadap Pengetahuan , Sikap Dan Tindakan Petani Paprika Di Desa Kumbo - Pasuruan Terkait Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) Dari Bahaya Pestisida,” 2014. [Online]. Available: [http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/25507/1/defri afrianto - fkik.pdf](http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/25507/1/defri%20afriantoa%20-%20fkik.pdf)

