

PERJANJIAN
PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PROGRAM PKM100 PLUS 2023 – Periode 1
Nomor: PKM100Plus-2023-1-075-SPK-KLPPM/UNTAR/V/2023

1. Pada hari Senin tanggal 22 bulan Mei Tahun 2023, yang bertanda tangan di bawah ini:

I Nama : Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE.
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Tarumanagara

Selanjutnya disebut sebagai **Pihak Pertama**.

II Nama : Elsa Imelda, S.E., Ak., M.Si., CA.
NIDN/NIDK : 0308077703
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Bertindak untuk diri sendiri dan Anggota Tim Pengusul:

1. Nama : Michele Tjen
NIM : 125210052
2. Nama : -
NIM : -
3. Nama : -
NIM : -

Selanjutnya disebut sebagai **Pihak Kedua**.

2. Pihak Pertama menugaskan Pihak Kedua untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat atas nama Universitas Tarumanagara dengan:

Judul kegiatan : Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda Dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk

Nama mitra : Sambal Si Uda

Tanggal kegiatan : 20 Mei 2023

dengan biaya Rp3,000,000 (Tiga Juta Rupiah) dibebankan kepada anggaran Universitas Tarumanagara.

3. Lingkup pekerjaan dalam tugas ini adalah kegiatan sesuai dengan yang tertera dalam usulan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang diajukan oleh Pihak Kedua, dan telah disetujui oleh Pihak Pertama yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam surat tugas ini.

4. Pihak Kedua wajib menyerahkan laporan kegiatan dan luaran kegiatan selambat-lambatnya tanggal 31 Juli 2023, sesuai prosedur dan peraturan yang berlaku dengan format sesuai ketentuan.

Pihak Pertama



Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE.

Pihak Kedua



Elsa Imelda, S.E., Ak., M.Si., CA.

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT YANG DIAJUKAN KE LEMBAGA
PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda Dengan Peralihan
Metode Pengemasan Produk**

Disusun oleh:
Ketua Tim

Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA (0308077703/10101018)

Anggota:

Michele Tjen (125210052)

**PRODI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS
TARUMANAGARA JAKARTA
JUNI 2023**

Halaman Pengesahan
Laporan Pengabdian kepada Masyarakat

1. JudulPKM : Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda
Dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk
Rumah Produksi Si Uda
2. Nama MitraPKM
3. Ketua TimPelaksana
 - A. Nama dan Gelar : Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA
 - B. NIDN/NIDK : 0308077703/10101018
 - C. Jabatan/Gol. : Lektor
 - D. Program Studi : S1 Akuntansi
 - E. Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
 - F. Bidang Keahlian : Akuntansi keuangan
 - G. Alamat Kantor : Jl. Tanjung Duren Utara No.1
 - H. Nomor HP/Tlp : 08561048049
3. Anggota Tim PKM
 - A. Jumlah Mahasiswa : 1 orang
 - B. Nama & NIM Mahasiswa 1 : Michele Tjen (125210052)
 - C. Nama & NIM Mahasiswa 2 :
 - D. Nama & NIM Mahasiswa 3 :
4. LokasiKegiatanMitra :
 - A. WilayahMitra :
 - B. Kabupaten/Kota :
 - C. Provinsi :
5. Metode Pelaksanaan : Luring/~~Daring~~
5. Luarnya yang dihasilkan : Jurnal
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : Januari-Juli 2023
7. Pendanaan
 - Biaya yang disetujui : Rp 3.000.000

Jakarta,

Menyetujui,
Ketua LPPM

Ketua Pelaksana



Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE.
NIK:10381047

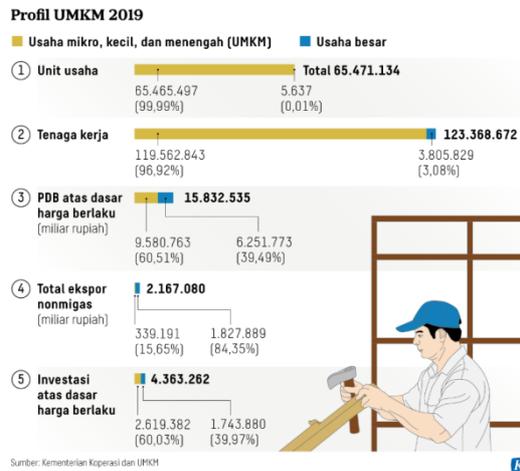
Elsa Imelda, SE, M.Si, Ak, CA
0308077703/10101018

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pertumbuhan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) menjadi kunci penting untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia pasca pandemi Covid-19. Pertengahan Maret 2023 Menteri Koordinator Bidang Perekonomian Airlangga Hartarto mengatakan bahwa kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto mencapai hampir 61 persen dengan serapan tenaga kerja sebesar 97%.



Gambar 1 Profil UMKM di Indonesia

Pemerintah pun telah mengeluarkan beberapa kebijakan agar mempermudah dan mempercepat pertumbuhan UMKM. Misalnya dengan menambah KUR (Kredit Usaha Rakyat), bunga pinjaman yang lebih rendah, dan juga pengembangan Rumah Produksi bersama. Salah satu Rumah Produksi yang terletak di Jakarta Selatan, yaitu Rumah Produksi Si Uda, juga berkembang di saat pandemi Covid 19. Rumah Produksi ini memproduksi beberapa produk seperti minuman kesehatan, sambal, ayam frozen, dan lainnya.

B. Masalah Mitra dan Solusinya

Sambal hasil produksi dari Rumah Produksi Si Uda memiliki beberapa produk sambal, yaitu:

- Sambal Merah/Hijau Teri
- Sambal Merah/Hijau Cumi
- Sambal Merah/Hijau Ikan Peda
- Sambal Merah/Hijau Ikan Jambal

Pertengahan tahun 2022, produk sambal telah mendapatkan ijin BPOM. Kendala yang dihadapi dalam distribusi produk sambal ini adalah pendeknya rentang waktu kadaluarsa produk, yaitu 3 bulan. Masa simpan produk 3 bulan ini tidak cukup untuk waktu pemasaran. Jika waktu pemasaran 1 bulan dan waktu pajang produk di outlet selama 1 bulan, maka sisa waktu konsumen untuk mengkonsumsi produk hanya 1 bulan. Sehingga sambal hanya dibuat jika ada pesanan. Sedangkan agar produk dapat bersaing dengan harga yang baik, maka produk harus dibuat massal. Jika pembuatan produk tidak memenuhi jumlah minimal, maka harga pokok produk akan meningkat. Harga pokok produksi harus ditekan agar harga jual pun dapat bersaing dengan pesaing (Nasution, 2020). Simantjuntak dkk (2019) dan Suwandono dkk (2021) mengatakan bahwa pesanan

sambal yang dilakukan secara tradisional juga membuat *cash flow* yang macet sehingga menyebabkan perputaran modal yang tidak baik karena *margin profit* yang rendah.

Tim PKM Untar kemudian membantu pemilik Rumah Produksi Si Uda dalam melakukan riset untuk memperpanjang masa simpan produk. Akhirnya disepakati untuk mengganti jenis media penyimpanan produk. Tim juga membantu implementasi peralihan tersebut.

BAB II

PELAKSANAAN

A. Deskripsi Kegiatan

Pengemasan produk pangan jaman dulu umumnya berbentuk alami seperti daun pisang, kulit kayu, dan lainnya. Seiring perkembangan jaman, pengemasan produk sudah berbentuk aneka rupa seperti plastik, stereofom, botol, dan lainnya. Fungsi pengemasan produk pun mengalami peningkatan yang dari awalnya sekedar menampung produk, saat ini bertambah fungsinya menjadi alat branding atau marketing. Putri dkk (2017) dan Widiati (2019) telah membuktikan bahwa fungsi kemasan juga dapat menjadi alat pemasaran yang baik di daerah mereka masing-masing, yaitu di Sumedang dan Pontianak.

Sucipta dkk (2017) dalam bukunya menjelaskan bahwa terdapat klasifikasi kemasan berdasarkan frekuensi pemakaian, yaitu sekali pakai atau pemakaian berulang kali. Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur dibagi menjadi kemasan primer yang langsung bersentuhan dengan produk, kemasan sekunder dan tertier. Klasifikasi kemasan berdasarkan kekakuan dibagi menjadi kemasan fleksibel (plastik, kertas, foil) dan kemasan kaku (gelas, kayu) serta kemasan semi kaku (botol plastik, botol saus). Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan dibagi menjadi kemasan hermetis yang tahan uap dan gas, kemasan tahan cahaya, dan kemasan tahan suhu tinggi.

Bagi produk sambal, agar masa simpan dapat menjadi lebih panjang, maka jenis kemasan yang diperlukan adalah yang memberikan perlindungan terhadap lingkungan khususnya terhadap bakteri yang dapat menyebabkan sambal tidak layak dikonsumsi. Tim PKM dan mitra mengadakan riset percobaan berbagai jenis kemasan agar memenuhi standar yang telah ditetapkan sebelumnya, yaitu masa penyimpanan minimal 1 tahun. Beberapa jenis kemasan yang dicoba adalah:

- a) Botol plastik diberi solatip di tutupnya
- b) Pouch aluminium dan dilaminating
- c) Kemasan mika tebal dengan tutup kaleng
- d) Botol kaca yang dilaminating plastik di tutupnya

B. Metode Pelaksanaan

Sebelum tim PKM Untar melakukan riset, sambal sudah dipasarkan dan dijual ke umum dengan bentuk botol plastik. Gambar 2 menunjukkan foto kemasan botol plastik dari sambal Si Uda. Kelebihan kemasan botol plastik adalah lebih murah, ringan, mudah ditemui dan banyak rupanya. Namun selain kelebihan di atas, kemasan botol plastik juga memiliki kekurangan. Kekurangan kemasan botol plastik adalah meningkatkan pencemaran lingkungan, dapat menyerap rasa dan bau makanan, tidak baik untuk produk yang mengandung lemak.

Botol plastik memang lebih baik untuk menyimpan minuman atau cairan, tetapi tidak baik untuk produk mengandung lemak. Sambal Si Uda memakai minyak kelapa dalam pembuatannya sehingga lapisan lemak dapat menempel pada plastik. Kekurangan lainnya juga lemak dapat menyerap ke luar botol sehingga botol berminyak jika dikirim menggunakan jasa kurir lebih dari sehari. Botol plastik hanya diberi solatip di tutupnya sehingga lemak dapat menyebabkan solatip berminyak. Jika tutup dilaminating plastik panas, akan menyebabkan tutup botol dari plastik juga mengalami perubahan bentuk. Sehingga mitra merasa perlu mengganti kemasan dari botol plastik ini. Untuk penambahakan jangkauan pasar ke tempat luas juga mengalami kendala karena botol plastik tidak memungkinkan untuk pengiriman luas dan banyak jika tidak didistribusi

sendiri.

Gambar 2
Kemasan Botol Plastik Sambal Merah Si Uda



Gambar 3
Kemasan Botol Plastik Sambal Hijau Si Uda



Berdasarkan beberapa alternatif yang disarankan untuk diteliti, berikut kelebihan dan kekurangan masing-masing. Untuk kemasan aluminium foil berbentuk pouch memiliki kelebihan dari segi harga yang murah, fleksibilitas bentuk dan tidak berbau. Namun kekurangannya adalah tidak tahan terhadap asam dan basa. Sehingga masa penyimpanan pun tidak lebih lama dibanding kemasan botol plastik.

Kelebihan mika tebal dengan tutup kaleng memiliki kelebihan menarik dari segi branding dan memiliki kelebihan seperti pada botol plastik. Namun kekurangannya juga menyerap bau dan rasa makanan, serta tidak ekonomis.

Kelebihan botol kaca adalah sangat cocok utk bahan makanan berlemak, dapat dipakai berulang, nilai estetik tinggi untuk branding, tahan terhadap perubahan cuaca sehingga membuat masa penyimpanan lebih lama. Kekurangan botol kaca adalah harga yang lebih mahal dibanding botol plastik (namun lebih murah daripada mika aluminium), berat dan rapuh.

Setelah menimbang dari hasil riset yang dilakukan tim PKM dan mitra, akhirnya

diambil keputusan untuk mengalihkan kemasan botol plastik menjadi botol kaca. Gambar 4 dan 5 merupakan produk yang telah beralih ke botol kaca.

Gambar 4
Kemasan Botol Kaca Sambal Merah Si Uda



Gambar 5
Kemasan Botol Kaca Sambal Hijau Si Uda



Setelah diputuskan untuk memakai botol kaca, teknik sterilisasi botol juga perlu diperhatikan agar sambal yang dituang ke dalam botol tidak mengalami penguraian bakteri. Berikut beberapa teknik sterilisasi botol yang dapat dilakukan:

- a. Metode oven
- b. Metode alat pencuci piring
- c. Metode microwave
- d. Metode rebus air

Metode yang dapat dipakai oleh mitra adalah 1 dan 4, yaitu oven dan rebus air. Metode alat pencuci piring dan microwave akan meningkatkan biaya produksi yang lebih tinggi. Tim PKM memberikan dukungan untuk alat oven bagi mitra agar lebih mudah dilakukan sterilisasi dibandingkan metode dengan rebus air.

C. Luaran

Luaran berupa prosiding Serina 2023 dan telah dipresentasikan saat acara berlangsung.

BAB III

KESIMPULAN

Mitra sangat puas dengan bantuan tim PKM dalam melakukan riset mengenai alternatif kemasan sambal. Selain kemasan, tim PKM juga membantu mitra dari segi pengambilan fotografi produk dan desain merk produk. Saat ini mitra sedang menjajaki kerja sama dengan perusahaan penyedia berbagai produk untuk insan Muslim yang menunaikan ibadah haji dan umroh ke tanah suci Arab Saudi. Dengan masa simpan produk yang lebih lama, hal ini sangat memungkinkan untuk dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Nasution, Dito Aditia Darma; Iskandar Muda (2020) Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Manufaktur di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, E-Jurnal Akuntansi Vol 30 No 6
- Putri, Selly Harnesa; Irfan Ardiansah; Devi Maulida Rahmah (2017). Penerapan Teknologi Pengemasan dan Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Mutu Produk Pada Industri Kecil Menengah Berbasis Olahan Pangan di Desa Cikuda Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Vol 2 No 2, Universitas Padjajaran
- Simanjuntak, R.F., Abdiani, I.M. and Firdaus, M. (2019) Kelompok Usaha Sambal Banjar Rumpit Laut Griya Persemaian Kota Tarakan, Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo, 3(2), pp. 01–10.
- Sucipta, I Nyoman; Ketut Suriasih; Pande Ketut Diah Kencana (2017). Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Bali: Udayana University Press
- Suwandono, Purbo; Dadang Hermawan; Hangga Wicaksono (2021) Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah. Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks Soliditas Vol 4 No 2, Universitas Widyagama
- Widiati, Ari (2019) Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. Jurnal Audit dan Akuntansi Vol 8 No 2 (67-76), Universitas Tanjungpura

<https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2023/03/15/pertumbuhan-umkm-diperlukan-untuk-jaga-momentum-pemulihan-ekonomi>

LAMPIRAN 1

SURAT TUGAS



UNTAR
Universitas Tarumanagara



UNTAR untuk INDONESIA

PERJANJIAN PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT PROGRAM PKM100 PLUS 2023 – Periode 1 Nomor: PKM100Plus-2023-1-075-SPK-KLPPM/UNTAR/V/2023

1. Pada hari Senin tanggal 22 bulan Mei Tahun 2023, yang bertanda tangan di bawah ini:

I Nama : Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE.
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Tarumanagara

Selanjutnya disebut sebagai Pihak Pertama.

II Nama : Elsa Imelda, S.E., Ak., M.Si., CA.

NIDN/NIDK : 0308077703
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Bertindak untuk diri sendiri dan Anggota Tim Pengusul:

1. Nama : Michele Tjen
NIM : 125210052
2. Nama : -
NIM : -
3. Nama : -
NIM : -

Selanjutnya disebut sebagai Pihak Kedua.

2. Pihak Pertama menugaskan Pihak Kedua untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat atas nama Universitas Tarumanagara dengan:

Judul kegiatan : Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda Dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk

Nama mitra : Sambal Si Uda

Tanggal kegiatan : 20 Mei 2023

dengan biaya Rp3,000,000 (Tiga Juta Rupiah) dibebankan kepada anggaran Universitas Tarumanagara.

3. Lingkup pekerjaan dalam tugas ini adalah kegiatan sesuai dengan yang tertera dalam usulan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang diajukan oleh Pihak Kedua, dan telah disetujui oleh Pihak Pertama yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam surat tugas ini.

4. Pihak Kedua wajib menyerahkan laporan kegiatan dan luaran kegiatan selambat-lambatnya tanggal 31 Juli 2023, sesuai prosedur dan peraturan yang berlaku dengan format sesuai ketentuan.

Pihak Pertama

Ir. Jap Tji Beng, MMSI., M.Psi., Ph.D., P.E., M.ASCE.

Pihak Kedua

Elsa Imelda, S.E., Ak., M.Si., CA.

Jl. Letjen S. Parman No. 1, Jakarta Barat 11440
P: 021 - 5695 8744 (Humas)
E: humas@untar.ac.id

Untar Jakarta untar.ac.id

Lembaga

- Pembelajaran
- Kemahasiswaan dan Alumni
- Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat
- Penjaminan Mutu dan Sumber Daya
- Sistem Informasi dan Database

Fakultas

- Ekonomi dan Bisnis
- Hukum
- Teknik
- Kedokteran
- Psikologi
- Teknologi Informasi
- Seni Rupa dan Desain
- Ilmu Komunikasi
- Program Pascasarjana

LAMPIRAN 2

BUKTI LUARAN



UNTAR
Universitas Tarumanagara



UNTAR untuk INDONESIA

Jakarta, 20 Mei 2023

No : 033A-LOA-Serina/Untar/V/2023
Perihal : Penerimaan Artikel
Lampiran : Hasil *Review* dan Form Registrasi

Yth. Bapak/ Ibu **Elsa Imelda dan Juni Simina**
Universitas Tarumanagara

Dengan hormat,

Bersama ini kami informasikan bahwa makalah Bapak/Ibu dengan judul: **"Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda Dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk"** dengan ID Artikel: 033A

Dinyatakan: **diterima di Jurnal dengan Revisi**

Berdasarkan hasil penilaian komite ilmiah, artikel Bapak/Ibu direkomendasikan untuk dipublikasikan ke **JURNAL BAKTI MASYARAKAT INDONESIA/BMI**. Revisi makalah diunggah langsung ke dalam OJS BMI (<https://journal.untar.ac.id/index.php/baktimas>) paling lambat tanggal **21 Mei 2023**.

Berikut kami lampirkan hasil *review* dari Komite Ilmiah beserta dengan form registrasi. Kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat segera melakukan **registrasi paling lambat tanggal 21 Mei 2023**

Selanjutnya kami mengundang Bapak/Ibu hadir dan berpartisipasi untuk mempresentasikan artikel dalam acara Serina Untar VI 2023 pada tanggal 25 Mei 2023 yang dilaksanakan secara daring. Atas keikutsertaan dan perhatiannya, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
Ketua Panitia Serina Untar VI 2023



Ade Adhari, S.H., M.H.

Jl. Letjen S. Parman No. 1, Jakarta Barat 11440
P: 021 - 5695 8744 (Humas)
E: humas@untar.ac.id



Lembaga

- Pembelajaran
- Kemahasiswaan dan Alumni
- Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat
- Penjaminan Mutu dan Sumber Daya
- Sistem Informasi dan Database

Fakultas

- Ekonomi dan Bisnis
- Hukum
- Teknik
- Kedokteran
- Psikologi
- Teknologi Informasi
- Seni Rupa dan Desain
- Ilmu Komunikasi
- Program Pascasarjana