



# MENINGKATKAN NILAI TAMBAH OLAHAN HORTIKULTURA DENGAN KEMASAN YANG TEPAT



Oleh: **Maria Magdalena**  
**08128160285**





**Di masa pandemi Covid-19 seperti sekarang ini, berakibat perekonomian sangat susah untuk berkembang. Para pelaku usaha terutama UMKM adalah salah satu yang paling terkena dampak dari pandemi ini. Turunnya daya beli masyarakat membuat omset pelaku usaha UMKM turun drastis, dikarenakan rata-rata mereka masih berjualan dengan cara konvensional (tatap muka).**

**Oleh sebab itu, banyak yang beralih ke konsep “jualan online”. Tetapi hal tersebut juga menemui kendala, terutama dalam hal pengemasan. Para pelaku UMKM yang sudah/akan berjualan online, biasanya akan dipusingkan dengan produk yang gampang rusak dalam pengiriman, tidak tahan lama/cepat basi, dan pengepakan yang tidak praktis.**

**Lantas bagaimana mengemas yang baik untuk menghadapi kendala tersebut agar kualitas produk tetap bagus? Dan bagaimana produk tetap dapat dikenal orang walaupun hanya bertransaksi secara online?**

# KEMASAN



**adalah wadah atau pembungkus bagi produk yang mempunyai peranan penting dalam upaya mempertahankan mutu dan keamanan produk serta meningkatkan daya tarik produk**

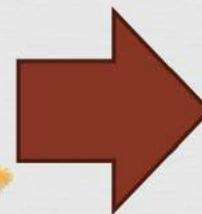




# TANPA KEMASAN, APAKAH PRODUK DAPAT DIJUAL?



**Setiap produk adalah isi dan kemasan , sehingga kemasan bukan berarti sampah dan beban biaya penjualan melainkan satu kesatuan dengan isinya yang dapat mengangkat citra dan nilai tambah produk, serta dapat melindungi produk dengan baik**



Hermawan Kartajaya, seorang pakar di bidang pemasaran mengatakan bahwa teknologi telah membuat packaging berubah fungsi, dulu orang bilang

**“Packaging protects what it sells (Kemasan melindungi apa yang dijual).” Sekarang, “Packaging sells what it protects (Kemasan menjual apa yang dilindungi)”**

Dengan kata lain, kemasan bukan lagi sebagai pelindung atau wadah tetapi harus dapat menjual produk yang dikemasnya.



# FUNGSI KEMASAN



- ❖ **Menjaga produk pangan agar tetap bersih, terlindung dari kotoran dan kontaminasi**
- ❖ **Menjaga produk dari kerusakan fisik (remuk, pecah, penyok), perubahan kadar air (mlempem) dan pengaruh sinar**
- ❖ **Memudahkan dalam membuka/menutup**
- ❖ **Memudahkan dalam penyimpanan**
- ❖ **Memudahkan dalam penanganan, pengangkutan dan distribusi**
- ❖ **Menyeragamkan bentuk, ukuran dan berat produk**
- ❖ **Memberikan tampilan yang menarik untuk menambah nilai jual**
- ❖ **Memberikan informasi tentang produk melalui label kemasan**

# BAHAN KEMASAN



**Bahan kemasan yang umum beredar di pasaran biasanya terbuat dari plastik, kertas, kaca/beling, metal/logam (aluminium foil, kaleng, dsb) dan serat alami (karung goni)**

**Hal ini biasanya disesuaikan dengan sifat produk yang dikemas. Selain itu bahan kemasan juga akan mempengaruhi ketahanan simpan produk**



# **LABEL KEMASAN**



**Satu hal yang tidak bisa dipisahkan dari kemasan adalah Label Kemasan. Karena tanpa label, kemasan tidak akan memenuhi fungsinya secara sempurna.**

**Label Kemasan (Label Pangan) adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, maupun kombinasi keduanya atau bentuk lain yang dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (PP No.69 Tahun 1999).**

**Adapun label untuk produk makanan (Label Pangan) memiliki beberapa persyaratan khusus, diantaranya:**

1. **Merek Dagang/Brand**
2. **Nama Produk**
3. **Komposisi (daftar bahan yang digunakan)**
4. **Berat/Isi bersih (kg, g, ml, l)**
5. **Diproduksi Oleh (nama dan alamat produsen)**
6. **Ijin Edar (PIRT/MD)**
7. **Tanggal kadaluarsa**
8. **Kode produksi**
9. **Halal MUI**
10. **Nutrition Facts (Informasi Nilai Gizi)**
11. **Saran Penyajian**
12. **Saran Penyimpanan**
13. **Layanan Konsumen**
14. **SNI**



# FUNGSI LABEL KEMASAN



**Fungsi label kemasan adalah:**

- ❖ **Memberikan daya tarik lebih pada produk**
- ❖ **Sebagai identitas produk sehingga mudah dikenali**
- ❖ **Sarana komunikasi dengan pelanggan dengan memberikan informasi tentang produk kepada pelanggan**
- ❖ **Memudahkan produsen mengidentifikasi produknya jika terjadi permasalahan**



# MERЕК



*Indofood*



**Bagian terpenting dari label kemasan yang masih sering dilupakan adalah “merek”, karena merek merupakan identitas utama dari produk. Tanpa identitas, produk tidak akan bisa dikenal.**

**Menurut UU RI No.20 Tahun 2016, “merek” adalah tanda yang dapat ditampilkan secara grafis berupa gambar, logo, nama, kata, huruf, angka, susunan warna dalam bentuk 2 dan/atau 3 dimensi, suara, hologram atau kombinasi 2 atau lebih unsur tersebut, untuk membedakan produk yang diproduksi dalam kegiatan perdagangan.**

# FUNGSI MEREK



- ❖ Sebagai tanda pengenal, membedakan satu produk dengan produk lain yang sejenis
- ❖ Sebagai alat promosi
- ❖ Informasi asal produk (siapa yang membuat)
- ❖ Sebagai jaminan atas kualitas produk
- ❖ Menimbulkan rasa percaya pelanggan terhadap produk



# **KEMASAN SEPERTI APA DAN BAGAIMANA CARA MENGEMAS PRODUK YANG SESUAI DI SAAT PANDEMI SEKARANG INI?**



**Di masa pandemi Covid-19, banyak pelaku usaha beralihan ke konsep “jualan online”. Ada beberapa trik dalam mengemas produk yang akan dijual secara online agar kualitas produk terjamin saat sampai ke tangan konsumen dan meminimalisir komplain dari konsumen, disesuaikan dengan jenis produk, antara lain:**

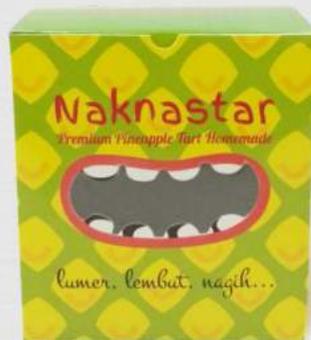


- 1. Produk aneka keripik dan snack lain yang mudah hancur**  
**Untuk mengemas produk seperti ini, pastikan memilih kemasan yang ukuran cukup besar. Dapat menggunakan kemasan model Standing Pouch (berdiri) atau kantong Seal T (centre seal) yang terbuat dari bahan metalize, aluminium foil, ataupun kombinasi (dengan window). Caranya adalah dengan mengisi produk ke dalam kemasan maksimal 70% dari kapasitas kemasan. Sebelum kemasan dipress/diseal, masukan udara ke dalam kemasan sehingga kemasan jadi gembung. Udara akan menahan jika terjadi tekanan sehingga produk tidak mudah hancur. Atau dapat menggunakan kemasan Composite Can. Tanpa trik khusus, produk dengan kemasan ini akan jauh lebih aman dan lebih menarik.**



## 2. Produk Kue Kering, Kue Basah dan Biskuit

Produk kue kering umumnya bentuknya padat, namun mudah hancur jika digoyang atau terbentur. Untuk mengemas produk ini, bisa menggunakan kemasan kotak/boks dari bahan dus atau kertas karton. Dapat juga menggunakan composite can sebagai pengganti dus atau toples dengan bahan yang tidak mudah pecah. Jika menggunakan kemasan kantong atau pouch alufoil/metalize, pilih yang sesuai dengan bentuk kue. Selain itu bisa juga dengan cara mengemas kue satuan ke dalam kemasan sachet kecil, kemudian disatukan ke dalam kemasan pouch yang lebih besar. 1 kemasan pouch bisa terdiri dari 5-10 kemasan sachet. Dengan cara seperti ini, produk akan lebih aman dan tidak mudah hancur.



### 3. Produk bubuk, granule, biji dan kacangan.

Produk jenis ini relatif mudah untuk dikemas karena tidak dikhawatirkan untuk hancur. Bisa menggunakan kemasan dengan aneka bentuk dan bahan, seperti kemasan kantong, pouch, botol, toples, dll. Untuk produk yang rentan terhadap cahaya matahari dan uap air, gunakan kemasan yang terbuat dari aluminium foil. Untuk cara mengisi ke dalam kemasan, bisa diisi hingga 90% kapasitas kemasan, jangan sampai penuh sekali, harus tetap ada udara sehingga tidak menggumpal. Produk bubuk biasanya berat, jadi makin banyak isinya dan makin besar ukuran kemasan, harus semakin tebal pula kemasan yang digunakan. Untuk produk kacang dan biji kopi, bisa juga dengan cara divacuum agar produk lebih awet dan terjaga kualitasnya.



#### 4. Produk Cair, Liquid dan Semi Padat

Untuk produk cair dan liquid seperti minuman sari buah, jus, kecap, saos sambal, minyak goreng, dll, yang paling umum digunakan adalah kemasan botol plastik. Selain mudah didapat, cukup kuat juga untuk digunakan. Untuk pengiriman jarak jauh, pilih botol yang cukup tebal. Selain itu bisa juga menggunakan kemasan pouch yang terbuat dari bahan NYLON dengan ketebalan minimal 100micron. Pastikan kemasan disegel dengan kuat agar tidak bocor. Jangan ditumpuk terlalu banyak saat pengiriman. Untuk produk semi padat seperti sambal, selain bisa menggunakan toples, bisa juga dipakai kemasan nylon dan aluminium foil namun harus memiliki seal yang kuat, agar minyak tidak merembes.



## 5. Produk Mentah dan Setengah Matang

Produk mentah seperti daging, sosis, bakso, dll, harus menggunakan kemasan kantong dengan bahan nylon. Produk ini harus disimpan dalam kondisi beku, dan kemasan nylon tahan terhadap suhu beku. Untuk cara mengemasnya, produk dapat divacuum, sehingga tidak ada udara di dalam kemasan yang akan mempercepat proses pembusukan. Sedangkan untuk produk setengah matang, seperti nugget, french fries, dll, pengemasannya tidak perlu divacuum, tetapi tetap harus dibekukan. Sedangkan untuk pengiriman, dalam dilakukan dengan teknik “rantai dingin” agar suhu produk terjaga dan tidak mudah rusak.



**Selain pemilihan kemasan dan cara mengemas, penggunaan bahan pembantu juga dapat digunakan untuk membantu mempertahankan mutu produk yang akan dikirim dalam waktu yang cukup lama, antara lain:**



## **1. Silica Gel**

**Silica gel adalah bahan yang membantu untuk menyerap uap air yang dapat meresap ke dalam produk yang bisa mengakibatkan produk lebih gampang rusak, basi, berjamur. Silica gel dapat digunakan pada produk biskuit, kue kering dan bolu/cake. Silica gel yang aman untuk makanan adalah jenis silica gel bening/putih (white silica gel)**



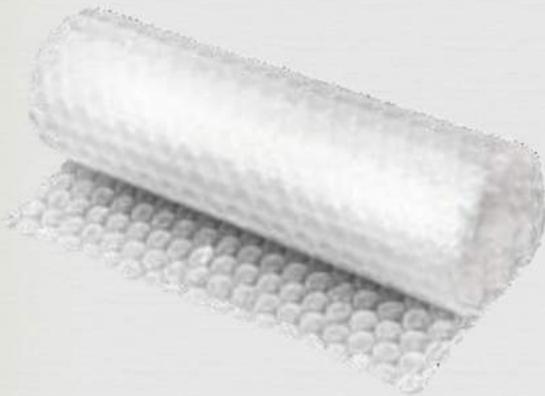
## 2. Ice Gel dan Ice Box Sterofoam

Ice gel ada bentuk lain dari silica gel. Penggunaan ice gel adalah dengan cara menambah air yang akan terserap oleh gel. Kemudian dibekukan hingga menjadi es batu. Ice gel ini dapat dipakai berulang. Bersama ice box, ice gel digunakan dalam teknik rantai dingin untuk mengirimkan produk yang harus tetap dalam keadaan dingin. Caranya adalah dengan memasukkan produk dalam keadaan beku ke dalam ice box dengan menyertakan ice gel beku di antara produk. Dengan teknik ini, suhu dingin produk dapat bertahan hingga 4 hari.



### 3. Bubble Wrap

**Bubble Wrap biasanya digunakan untuk produk yang akan dikirim satuan (tidak dalam jumlah banyak). Hal ini ini menghemat biaya packing menggunakan kardus, jadi produk akan tetap aman. Dapat dipakai untuk produk yang menggunakan kemasan botol, toples, dan sebagainya, untuk menghindari kerusakan kemasan dan produk itu sendiri. Dapat juga digunakan sebagai lapisan dalam saat packing dengan kardus, agar produk tidak teguncang dan rusak.**



#### **4. Kardus/Box Karton dan Plastik Wrapping**

**Bahan ini berfungsi saat packing barang yang akan dikirim. Pilih kardus yang sesuai dengan kondisi produk yang akan dikirim. Semakin berat dan atau besar produk, maka harus semakin tebal juga bahan kasdu yang digunakan, agak produk dapat terlindungi dengan baik. Selain itu, setelah dipacking dus, dapat pula menambahkan plastik wrapping dibagian luar kardus. Ini dimaksudkan agar kardus tidak tidak saat terkena air, oli, minyak, dsb saat dalam perjalanan.**



[www.KemasanUKM.com](http://www.KemasanUKM.com)

**D&D Food® D&D Pack® D&D Entrepreneurship**

**Maria Magdalena**  
**Owner & Founder**  
 0857 7672 1326  
 0812 8160 285

Alamat :  
 Perumahan Cengkareng Indah Blok GD  
 No. 12, Jakarta Barat 11720 - Indonesia  
 HP / WA : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999

0812 9043 0492

Email :  
 marketingdnd@gmail.com  
 pelatihandndindonesia@gmail.com  
 dndgroupindonesia@gmail.com



KemasanUKM DND Food Indonesia DND.Pack DND.Food

[www.KemasanUKM.com](http://www.KemasanUKM.com)

**D&D Food® D&D Pack® D&D Entrepreneurship**

**Delli Gunarsa**  
**CEO**  
 0812 9373 597  
 gunarsadelli@gmail.com  
 delligunarsa

Alamat :  
 Perumahan Cengkareng Indah Blok GD  
 No. 12, Jakarta Barat 11720 - Indonesia  
 HP / WA : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999

0812 9043 0492

Email :  
 marketingdnd@gmail.com  
 pelatihandndindonesia@gmail.com  
 dndgroupindonesia@gmail.com



KemasanUKM DND Food Indonesia DND.Pack DND.Food



[www.KemasanUKM.com](http://www.KemasanUKM.com)

**D&D Food® D&D Pack® D&D Entrepreneurship**

**Sendy Andrian**  
**Design**  
 0858 8355 6174

Alamat :  
 Perumahan Cengkareng Indah Blok GD  
 No. 12, Jakarta Barat 11720 - Indonesia  
 HP / WA : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999

0812 9043 0492

Email :  
 marketingdnd@gmail.com  
 pelatihandndindonesia@gmail.com  
 dndgroupindonesia@gmail.com



KemasanUKM DND Food Indonesia DND.Pack DND.Food

[www.KemasanUKM.com](http://www.KemasanUKM.com)

**D&D Food® D&D Pack® D&D Entrepreneurship**

**TARMI**  
**Marketing Manager**  
 0812 1849 3299

Alamat :  
 Perumahan Cengkareng Indah Blok GD  
 No. 12, Jakarta Barat 11720 - Indonesia  
 HP / WA : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999

0812 9043 0492

Email :  
 marketingdnd@gmail.com  
 pelatihandndindonesia@gmail.com  
 dndgroupindonesia@gmail.com



KemasanUKM DND Food Indonesia DND.Pack DND.Food

[www.KemasanUKM.com](http://www.KemasanUKM.com)

**D&D Food® D&D Pack® D&D Entrepreneurship**

**Ine Syintia**  
**Supervisor**  
 0895 2574 8664

Alamat :  
 Perumahan Cengkareng Indah Blok GD  
 No. 12, Jakarta Barat 11720 - Indonesia  
 HP / WA : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999

0812 9043 0492

Email :  
 marketingdnd@gmail.com  
 pelatihandndindonesia@gmail.com  
 dndgroupindonesia@gmail.com



KemasanUKM DND Food Indonesia DND.Pack DND.Food

