

PELATIHAN PENGEMASAN PRODUK SAMBAL BAWANG MERAH GORENG DI UKM MBAK MAY

**Ardiyansyah Suryanegara^{1*}, Angga Prasetyo², Agung Wahyono³, Titik Budiati⁴,
Wahyu Suryaningsih⁵**

^{1,2}Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember
Jalan Mastrip 164 Jember, 68121

^{3,4,5}Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember
Jalan Mastrip 164 Jember, 68121

***Email korespondensi:** ardi@polije.ac.id

Received: 27 05 2026 – Revised: 29 06 2026 - Accepted: 07 07 2026 - Published: 01 08 2026

Abstrak. Penerapan Pelatihan Pengemasan Produk Sambal Bawang Merah Goreng di UKM Mbak May bertujuan untuk meningkatkan daya tarik dan mutu dari Sambal Bawang Merah Goreng. UKM Sambal Bawang Mbak May mampu memproduksi dengan kapasitas produksi bawang goreng 7 kg/minggu. dengan berat per kemasan adalah 250gram dengan menggunakan jenis kemasan plastik yaitu standing pouch. Hasil Pelatihan Pengemasan di UKM Mbak May adalah UKM Mbak May menerapkan mesin penghilang kulit ari dan penerapan kemasan *standing pouch* aluminium foil dengan berat 215 gram dengan mutu sambal bawang merah goreng yang renyah dan tahan lama dibandingkan dengan kemasan plastik. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan pemasaran sambal bawang merah goreng, tetapi juga salah satu bentuk nyata kontribusi akademisi dalam mendukung pengembangan agribisnis berbasis potensi lokal.

Kata kunci: bawang goreng, kemasan, usaha kecil menengah

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan salah satu sektor usaha yang banyak berperan penting terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia, dengan jumlah UKM sebanyak 64,1 juta (BPS, 2019). Kinerja UKM dalam mencapai tujuan usaha menitik pada 4 (empat) perspektif, yaitu keuangan, pelanggan, proses, serta pembelajaran dan pertumbuhan (Rachman dkk., 2023). Produksi bawang merah di Indonesia yang mencapai 1,98 juta ton pada tahun 2023 (BPS, 2024). Bawang merah biasa orang Jawa menyebut dengan istilah “brambang”. Namun demikian, bawang merah tidak bisa disimpan terlalu lama setelah dipanen karena mudah rusak dan sulit dipertahankan dalam kondisi segar, sehingga perlu diolah menjadi bawang merah goreng. Bawang merah goreng menjadi salah satu produk UKM yang memiliki peluang pasar yang besar dan diproses melalui tahap pengirisan dan penggorengan dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lainnya yang diizinkan (Sholihah dkk., 2024).

UKM Sambal Bawang Mbak May merupakan salah satu usaha yang memproduksi bawang merah goreng yang berlokasi di Kabupaten Jember, Jawa Timur yang berskala industri rumah tangga. Produksi bawang goreng di UKM tersebut berkapasitas sebesar 7kg per minggu dengan keunggulan cita rasa yang khas yaitu gurih dan pedas. Namun, hasil pemasaran produk bawang goreng di UKM tersebut masih fluktuatif, sehingga diperlukan pengemasan yang kreatif dan dapat mempertahankan mutu sambal goreng. Kemasan menjadi salah satu faktor krusial dalam daya tarik sebuah produk. Selain berfungsi untuk melindungi produk, kemasan juga memainkan peran penting dalam membangun identitas merek, meningkatkan nilai jual, dan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen (Rangkuti,2013). Sayangnya, banyak UMKM yang masih menggunakan kemasan yang sederhana dan kurang sesuai dengan standar pasar modern. Hal ini sering kali membuat produk mereka kalah bersaing dengan produk serupa yang menggunakan kemasan lebih menarik dan professional (Sugiyono,2017).

MASALAH

Sasaran dari mitra pengabdian adalah UKM Sambal Bawang Mbak May kabupaten jember mempunyai permasalahan proses penghilangan kulit ari masih manual, mengiris manual, dan kemasan masih menggunakan *standing pouch* plastik PE. Hasil yang diharapkan penggunaan kemasan aluminium foil pada sambal goreng UKM Mbak May dengan hasil produksi yang lebih baik dari kondisi sebelumnya.

METODE PELAKSANAAN

Survey dan Observasi di UKM Sambal Mbak May

Tahap ini bertujuan untuk melihat dan mendapatkan gambaran yang nyata pada proses produksi, pengemasan dan menginventarisasi permasalahan yang ada dan selanjutnya mencari Solusi untuk masalah tersebut dengan mempertimbangkan prioritas permasalahan yang dapat segera diselesaikan. Survey dan observasi dilakukan, dengan cara wawancara terhadap produsen ukm sambal mbak may terkait produksi sambal goreng yang selama ini dilakukan, kendala kendala yang dihadapi dan keinginan adanya perubahan penggunaan kemasan yang kreatif dan dapat meningkatkan mutu sambal goreng.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan terdiri dari penyampaian materi terkait pengemasan yang baik. Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah yang dilakukan oleh tim yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan praktek mengemas sambal goreng. Ketercapaian pemahaman materi dan kemampuan memproduksi sambal goreng dilakukan dengan cara melakukan pengamatan terhadap kemampuan peserta pelatihan dalam melaksanakan masing masing tahapan yaitu penghilangan kulit, pencucian, penimbangan bahan, pengirisan, penggorengan, dan pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di UKM Sambal Mbak May telah mampu memberikan wawasan, motivasi bagi para peserta pelatihan terkait diversifikasi dan perbaikan proses pengolahan sambal goreng dan pengemasan yang dapat memberikan perubahan yang cukup nyata. Hal ini, dilihat dari penerapan mesin penghilang kulit ari, dan pengiris rotary dapat memperbaiki proses produksi sambal bawang goreng lebih renyah dan waktu lebih singkat dan efisien. Hasil perubahan penggunaan kemasan alumunium foil dapat mempertahankan mutu sambal goreng. Tahap awal dari pelaksanaan kegiatan ini adalah pemaparan materi terkait proses produksi sambal goreng mbak may dengan bantuan mesin pengiris rotary pada Gambar 1. karakteristik mutu bawang goreng pasca pengolahan dipengaruhi oleh suhu penggorengan, waktu penirisan, dan bahan pengemas yang digunakan kurang tebal dan tidak kedap udara (Ete, A dkk., 2023).



(a)



(b)

Gambar 1. Pelatihan Produksi dan pengemasan sambal goreng (a) Pelatihan produksi
(b) Hasil sambal goreng Mbak May

Tahap berikutnya adalah pelatihan penggunaan kemasan aluminium foil pada sambal goreng mbak may dengan berat 215 gram dapat dilihat pada Gambar 2. Kemasan ini terdiri dari lapisan kertas dan logam atau aluminium foil (alufoil). Lapisan logam mencegah cairan dan minyak menembus permukaan luar kemasan, melindungi produk dari kelembapan, udara, bau, cahaya dan mikroorganisme serta cocok untuk kemasan makanan. Sedangkan lapisan kertas bagian luar memungkinkan mencetak label dengan kualitas yang baik (Widyamurti, N. 2018). Selain dari proses produksi yang harus diperhatikan, penyimpanan dan pengemasan juga merupakan hal yang tidak kalah penting. Karena produk yang dikemas dengan baik tidak hanya berfungsi untuk memberi perlindungan produk dari kerusakan, tetapi menjadi daya tarik dalam pemasaran. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga dapat menjadi alat pemasaran yang efektif. Menurut Kotler dan Keller (2016) menjelaskan bahwa desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan pengenalan merek dan memberikan nilai tambah bagi konsumen. Sebanyak 40% hasil responden tidak menyukai kemasan plastik, hal ini dikarenakan tidak semua bahan kemasan fleksibel ramah lingkungan seperti plastik yang memerlukan waktu dalam penguraiannya sehingga dapat menjadi perhatian bagi konsumen yang sadar akan isu keberlanjutan, Evaluasi merupakan tahap akhir dari proses

kegiatan pengabdian yang sangat penting dilakukan untuk melihat sejauh mana mitra kegiatan dapat mengaplikasikan materi dan menggunakan mesin penghilang kulit ari, mesin pengiris dalam menghasilkan sambal goreng yang memenuhi kaidah keamanan pangan dan Teknik pengemasan yang baik. Sambal goreng yang dihasilkan sebanyak 35 kemasan per minggu dengan kemasan aluminium foil yang lebih baik dalam mempertahankan mutu sambal goreng. Sebagai hasil, pengemasan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang diharapkan, sehingga nilai jualnya semakin tinggi, masa simpan bisa lebih Panjang.



(a)

(b)

Gambar 2. Hasil Penerapan Kemasan Alumunium Foil(a) Kemasan standing pouch plastik (b) Kemasan standing pouch Alumunium Foil

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan oleh dosen Politeknik Negeri Jember dari Jurusan Teknologi Pertanian, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UKM sambal bawang goreng Mbak May dengan menerapkan perbaikan proses produksi dan kemasan alumunium foil dapat menjadikan produk sambal goreng UKM sambal goreng lebih renyah dan tahan lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Politeknik Negeri Jember yang sudah mendanai melalui Hibah PNPB.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (2024). *Publikasi Analisis Data Bawang Merah Jawa Timur*. Jawa timur. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran*. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Edahwati, L., & Ruviana, R. (2024). *proses pengemasan bawang goreng: inovasi dan dampaknya terhadap kualitas dan daya tahan produk*. *JATEKK Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 5(2), 31-34.
- Ete, A., & Alam, N. (2009). Karakteristik mutu bawang goreng palu sebelum penyimpanan. *Jurnal Agroland*, 16(4), 273-280.
- Kotler, P., & Keller, KL (2016). *Manajemen Pemasaran* (edisi ke-15). Pearson Education.
- Rachman, A. N., Musa, A. E. Z., Latiep, I. F., & Herison, R. (2023). *Usaha Kecil Menengah (UKM) Dan Kewirausahaan: Konsep Dasar Untuk Menjadi Entrepreneur*. Nas Media Pustaka.
- Rangkuti, F. (2013). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sholihah, I. F. R., Suryanegara, M. A., Budiati, T., & Suryaningsih, W. (2024). Analisis Kualitas Produk Bawang Goreng di UKM Sambal Bawang Mbak May dengan Metode Kano dan QFD: Analysis of the Quality of Fried Onion Products at the UKM Sambal Bawang Mbak May Utilizing the Kano and QFD Methodologies. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 142-154.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Widyamurti, N. (2018). *Pemasaran pariwisata melalui kemasan produk ukm standing pouch berbahan paper metal di era ekonomi kreatif*. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(1).



© 2026 by authors. Content on this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license. (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).