

**PENDAMPINGAN PEMBUATAN KEMASAN PRIMER DAN SEKUNDER  
UNTUK UMKM DODOL BETAWI****Rachmah Nanda Kartika<sup>1</sup>, Heribertus Kusumantoro<sup>1</sup>, Emmidia Djonaedi<sup>1</sup>**<sup>1</sup>Program Studi Teknik Grafika, Politeknik Negeri Jakarta\*Email: [rachmah.nandakartika@grafika.pnj.ac.id](mailto:rachmah.nandakartika@grafika.pnj.ac.id)

Informasi Artikel	Abstrak
<p><b>Kata kunci:</b> Dodol Betawi, Kemasan primer, Kemasan Sekunder, UMKM</p> <p>Diterima : 26-04-2022 Disetujui : 08-06-2022 Dipublikasikan : 15-07-2022</p>	<p>Kemasan merupakan faktor penting dalam memenangkan persaingan usaha. Kemasan dan harga sangat berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian. Meskipun kemasan produk sangat penting untuk mendongkrak penjualan, hanya sedikit terutama pelaku usaha mikro dan kecil yang memperhatikan kemasan produknya. Sebagian besar UMKM di Indonesia masih mengemas produknya dengan tampilan yang tidak menarik. Hal ini juga terjadi pada kelompok usaha kecil dodol Betawi di Kota Depok dan sekitarnya. Sebagian besar pelaku usaha memiliki kendala pada packaging kemasan yang sederhana, bahkan tanpa merk. Dodol Betawi adalah produk makanan tradisional yang dibuat dari tepung beras ketan, santan, kelapa, dan gula memiliki tekstur lembek dan lengket serta tingkat pembuatan yang rumit. Dodol Betawi yang dihasilkan oleh UMKM umumnya tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama. Dodol Betawi yang disimpan tanpa diberikan perlakuan dalam hal ini kemasan primer dan kemasan sekunder akan rusak dalam kurun waktu 2 minggu- 1 bulan dan dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas. Karena kondisi tersebut, dodol Betawi membutuhkan kemasan yang lebih baik dari sekedar kemasan plastik primer saja untuk menjaga tekstur, rasa, penampilan dan menambah nilai jual. Berdasarkan uraian diatas, pada pengabdian masyarakat ini ialah melakukan pendampingan pembuatan kemasan Primer dan Sekunder pada umkm Dodol Betawi serta penyerahan alat, material dan mesin yang digunakan untuk mendukung proses produksi kemasan primer dan sekunder. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan UKM Dodol Betawi Ibu Mina dan Cang Watmah memiliki nilai tambah baik dari estetika, meningkatkan daya tahan dodol Betawi, dan dapat masuk ke pasar ritel modern.</p>
<p><b>Keywords:</b> Dodol Betawi, Primer Packaging, Sekunder</p>	<p><b>Abstract</b></p> <p>Packaging is an important factor in winning business competition. Packaging and price are very positive and significant influence on purchasing decisions. Although product packaging is very important to boost sales, only a few, especially micro and small businesses, pay attention to product packaging. Most MSMEs in Indonesia still package their products with an unattractive</p>

## Packaging, UMKM

appearance. This also happens to the Betawi dodol small business group in Depok City and its surroundings. Most business actors have problems with simple packaging, even without a brand. Dodol Betawi is a traditional food product made from glutinous rice flour, coconut milk, coconut, and sugar which has a soft and sticky texture and a complicated manufacturing level. Dodol Betawi produced by MSMEs generally cannot be stored for a relatively long time. Betawi dodol stored without treatment, in this case the primary packaging and secondary packaging, will be damaged within 20 days, and can cause a decrease in quality. Due to these conditions, Betawi dodol requires better packaging than just primary plastic packaging to maintain the texture, taste, appearance and increase selling value. Based on the description above, this community service provides assistance in the manufacture of Primary and Secondary packaging for Dodol Betawi SMEs.. Based on the description above, this community service is to provide assistance in the manufacture of primary and secondary packaging at dodol Betawi SMEs and the delivery of tools, materials, and machines used to support the primary and secondary packaging production process. Through this activity, it is hoped that the Betawi dodol Ibu mina and Cang watmah, will have added value in terms of aesthetics, increase the durability of Betawi dodol and can enter the modern retail market.

---

## PENDAHULUAN

UMKM memiliki andil yang besar terhadap produk domestik Bruto (PDB) Indonesia yang mencapai angka 61,4 % dengan jumlah UMKM hampir mencapai 60 juta unit (BPS, 2019). Namun, saat ini Sebagian besar UMKM di Indonesia masih mengemas produknya dengan tampilan yang tidak menarik (Noviadji, 2015). Permasalahan utama pada produk UMKM adalah dari sisi kemasan yang kurang menarik jika dibandingkan dengan produk yang di hasilkan dari luar negeri. Padahal salah satu aspek yang tidak bisa diabaikan dalam dunia bisnis usaha terutama produk pangan adalah kemasan (Kudsiah et al., 2018).

Kemasan dan harga berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian. Konsumen biasanya sebelum memutuskan pembelian produk memperhatikan kemasan dari produk tersebut (Tambunan, 2016) . Konsumen lebih memilih produk yang memiliki kemasan dengan material yang berkualitas baik, menarik dan ringan (Resmi & Wismiarsi, 2020). Kemasan merupakan kunci dalam pemasaran suatu produk (Wardah, 2017). Namun, perihal kemasan tersebut belum semua umkm dodol yang memperhatikannya. Hampir semua pelaku usaha dodol termasuk dodol betawi memiliki kemasan produk yang hanya digunakan sebagai pelindung produk agar mudah dibawa. Padahal dodol Betawi yang merupakan makanan tradisional Khas kota Betawi bila dikemas dengan benar dan menarik dapat meningkatkan penjualan UKM karena makanan tradisional ini banyak diperjual belikan terutama pada saat-saat tertentu yaitu HUT DKI Jakarta dan Event-event DKI lainnya,acara pernikahan, khitanan, seserahan atau hari raya Idul fitri dan Imlek(Cempaka et al., 2017) .

Dodol Betawi adalah produk makanan tradisional yang dibuat dari tepung beras ketan, santan, kelapa, dan gula memiliki tekstur lembek dan lengket serta tingkat pembuatan yang rumit (Anomonius, 1990). Dodol Betawi yang dihasilkan oleh UMKM umumnya tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama. Umur simpan Dodol Betawi yang disimpan tanpa diberikan perlakuan dalam hal ini kemasan primer dan kemasan sekunder akan rusak dalam kurung waktu 2 minggu hingga 1 bulan dan dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas (Setiavani & Ahza, 2018). Karena kondisi tersebut, dodol Betawi membutuhkan kemasan yang lebih baik dari sekedar kemasan plastik primer saja untuk menjaga tekstur, rasa, penampilan dan menambah nilai jual.



**Gambar 1.** Kemasan Dodol Betawi UKM Cang Watmah saat ini

Berdasarkan uraian diatas, tujuan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pendampingan kepada UKM Dodol Betawi dalam pembaharuan kemasan primer dan kemasan sekunder untuk dapat menjaga tekstur, rasa, mutu dan meningkatkan nilai jual produk.

## **METODE**

Metode Pelaksanaan program pengabdian ini berupa pendampingan pembuatan Kemasan Primer dan Kemasan Sekunder pada UMKM dodol Betawi, pemberian material dan mesin-mesin yang menunjang proses pembuatan kemasan primer dan kemasan sekunder. Pendampingan ini dapat memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai proses pembuatan kemasan primer dan kemasan sekunder untuk menampilkan kualitas produk dodol Betawi yang lebih baik di pasaran dan pemberian label dapat membantu memberikan informasi kepada konsumen (Fitriani et al., 2020).

Kegiatan yang dilaksanakan dalam pengabdian masyarakat ini meliputi :

### **(1) Observasi**

Pada Tahap ini, kegiatan observasi diawali dengan berkomunikasi langsung dengan pemilik UKM Dodol Betawi Ibu Mina dan UKM Dodol Betawi Cang Watmah pada pada awal bulan juni 2021. Dari Observasi tersebut, diperoleh informasi tentang

kendala yang dihadapi mengenai turunnya pesanan, kemasan yang masih sederhana, pelaksana dan UMKM berkoordinasi untuk menentukan waktu, yang dibutuhkan, alat dan bahan yang digunakan.

(2) Persiapan

Pada tahap ini, persiapan yang dilakukan ialah pembelian alat, material serta mesin-mesin, kemudian menyiapkan ruangan, dokumentasi, serta proses distribusi mesin dan material ke lokasi UMKM.

(3) Pendampingan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 2 September 2021. Pelaksanaan dilakukan dengan menggunakan protokol kesehatan. Adapun Partisipan kegiatan pengabdian ini yaitu kelompok UMKM Dodol Betawi Ibu Mina dan kelompok UMKM Cang Watmah. Partisipan yang datang diwajibkan untuk di tes suhu tubuh terlebih dahulu serta diberikan handsanitizier sebelum memasuki ruangan, diwajibkan menggunakan masker, dan duduk di kursi dengan jarak yang telah di atur oleh panitia. Metode pendampingan yang dilakukan adalah pendampingan langsung pada tiap pemilik dan karyawan UMKM dodol Betawi. Metode ini dinilai efektif dan hasilnya sesuai dengan yang diharapkan. Adapun uraian kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut:

- a. Mendampingi proses konsultasi struktur kemasan serta konsultasi desain visual.
- b. Perancangan desain kemasan primer dan kemasan sekunder dengan mendesain struktur kemasan yang dapat dipakai secara fungsional dengan memperhatikan desain grafis
- c. Proses produksi pembuatan kemasan yang telah disepakati dengan UKM. Pada proses produksi dibagi menjadi 2 yaitu proses produksi kemasan primer dan proses produksi kemasan sekunder.
- d. Pendampingan pembuatan kemasan primer. Hal pertama yang dilakukan ialah Produk dodol Betawi dimasukkan kedalam plastik vakum yang telah disesuaikan ukurannya. Selanjutnya, ujung plastik dodol di vakum, kemudian di seal dengan menggunakan mesin vacuum seal.
- e. Pendampingan pembuatan kemasan Sekunder. Hal pertama yang dilakukan ialah Dodol yang telah terbungkus plastik kemudian di masukkan kedalam box ukuran 10x10x5 cm atau ukuran 10x8x3 cm.
- f. Selanjutnya, print label menggunakan mesin printer label thermal.
- g. Langkah terakhir, hasil print label tersebut kemudian direkatkan di box yang telah terisi dodol Betawi.

(4) Evaluasi

Pada tahap ini UMKM di dampingi oleh pelaksana melakukan evaluasi terhadap

kendala-kendala yang dialami selama kegiatan berlangsung. Tahap evaluasi dilaksanakan bersamaan dengan proses pelaksanaan berlangsung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pendampingan pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini diawali dengan pengenalan dan pemahaman pentingnya melakukan perbaikan kemasan primer dan sekunder pada olahan makanan tradisional dodol Betawi untuk menjaga kualitas produk serta menunjang keberlangsungan hidup usaha. Pelaksanaan kegiatan meliputi pendampingan langsung dilanjutkan dengan diskusi dengan pemilik dan karyawan UMKM Dodol Betawi.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Sosialisasi program yang akan dilaksanakan ke masing-masing UMKM	4 jam
2	Membuat materi dan alur produksi kemasan primer dan kemasan sekunder	1 hari
3	Membeli alat, material dan mesin-mesin yang digunakan.	4 hari
4	Pendampingan pembuatan design label, kemasan primer dan kemasan sekunder	4 jam
5	Evaluasi program kegiatan	2 jam

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan dengan memberikan informasi dan penjelasan mengenai kegiatan yang akan dilakukan, manfaat perbaikan desain kemasan yang akan diterima oleh UMKM serta akan diberikan alat, material mesin-mesin yang digunakan untuk mendukung perbaikan kemasan primer dan sekunder dodol Betawi. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan kunjungan ke dua tempat mitra selama kurang lebih 4 jam dengan melakukan diskusi mengenai kegiatan yang akan dikerjakan selama pengabdian.

Pada tahapan membuat materi dan alur produksi dilakukan selama 1 hari diawali dengan melakukan pembahasan secara bersama-sama rekan satu tim mengenai bentuk kemasan primer dan sekunder yang akan diberikan kepada umkm, memilih bahan kemasan, memilih mesin yang digunakan,

Pada tahap selanjutnya ialah pembelian alat, material dan mesin-mesin yang digunakan untuk produksi kemasan primer dan kemasan sekunder dilakukan selama 4 hari kemudian pembagian

tugas, pembelian alat, material, mesin dilakukan secara online.

Pada tahapan kegiatan pendampingan pembuatan desain label, kemasan primer dan kemasan sekunder yang akan dilakukan oleh tim pelaksana. Materi di sampaikan menjadi 3 tahapan, yaitu: menyiapkan desain label, membuat kemasan primer, dan kemasan sekunder. Pada tahap ini tim pelaksana simulasi pembuatan kemasan primer dengan menggunakan material plastik vacuum. Dodol dimasukkan kedalam plastik vakum kemudian menggunakan mesin vacuum seal dan mesin sealer untuk merapatkan kemasan. Kemudian dodol tersebut dimasukkan ke dalam currogated box sesuai ukuran. Selanjutnya tim pelaksana melakukan simulasi print label dengan menggunakan mesin printer label. Pada label yang direkatkan di box tertera desain logo yang telah dilakukan perbaikan, juga barcode yang terhubung dengan no telpon UMKM. Selanjutnya, tim pelaksana memberikan kepada masing-masing mitra UMKM diantaranya :

1. 1100 pcs *currogated box*,
2. 3 roll plastik vakum ukuran 17x500 cm
3. 4 roll plastik vakum roll ukuran 12x500cm
4. 5 kertas roll printer label thermal, 1 mesin vacuum seal,
5. 1 mesin vacuum seal dan
6. 1 mesin printer label. Kegiatan ini berlangsung selama 4 jam.

Tahapan evaluasi merupakan kegiatan untuk melihat bagaimana kemampuan mitra setelah dilakukan pendampingan dari tim pelaksana. Dengan melakukan pendampingan dapat dilihat hasilnya yaitu menghasilkan kemasan yang baru dengan lebih menarik, lebih informatif dan bisa lebih menjaga kualitas dari dodol Betawi sehingga bisa dijual secara online.

Adapun hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut.



**Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Kemasan Primer**



Gambar 3. Pendampingan Pembuatan Kemasan Sekunder



Gambar 4. Hasil perubahan kemasan primer lama (kanan) dengan kemasan primer baru (kiri).



Gambar 5. Serah terima barang dan Foto bersama

Dari seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini, hampir tidak memiliki kendala yang berarti dengan mitra umkm ataupun tim. Kemasan primer atau sekunder dodol Betawi yang baru akan diimplementasikan oleh pelaku UMKM dodol Betawi Ibu dan Dodol Betawi cang Watmah. Pemiik UMKM Dodol Betawi mengharapkan adanya pendampingan lanjutan mengenai pembuatan kemasan custom

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini berupa pendampingan pembuatan kemasan primer dan kemasan sekunder serta pemberian alat dan material lainnya dalam rangka meningkatkan nilai jual dari produk olahan makanann tradisional khas Betawi yaitu dodol

Betawi. Melalui kegiatan pendampingan ini telah menambah pengetahuan mitra akan pentingnya sebuah kemasan yang mampu menjaga kualitas rasa dodol, dengan kemasan baru tersebut membuat produk dodol Betawi naik kelas untuk dapat dijual secara online. Adapun alat, material yang diberikan kepada UMKM menjadi bentuk dukungan dari tim pelaksana untuk UMKM Dodol Betawi dalam meningkatkan kualitas dan nilai jual dodol Betawi. Keterbatasan waktu pendampingan yang hanya beberapa jam menjadi sedikit kendala mitra UKM dalam memahami penggunaan dari mesin seal, vakum ataupun printer label. Namun, tim pelaksana telah membuat video tutorial penggunaan masing-masing mesin dan membuat grup whatsapp untuk memudahkan komunikasi antara tim pelaksana dan mitra UMKM.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada UP2M Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberi dukungan *financial* sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan lancar dan dapat membantu UMKM dodol Betawi. Terima kasih kepada *stakeholder* UMKM Dodol Betawi Ibu Mina dan UKM Dodol Betawi Cang watmah yang telah bersedia menjadi mitra pada pengabdian ini, untuk memperbaiki kualitas kemasan dodol Betawi serta meningkatkan nilai jual produk.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anomonius. (1990). Daftar Komposisi bahan Makanan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- BPS. (2019). Analisis Hasil SE2016 Lanjutan.
- Cempaka, G., Sn, M., Woelandhary, A. D., Sn, M., Joesoef, D. A., & Si, M. (2017). Mendesain Ulang Logo Dodol Betawi “Ibu Maemunah” Sebagai Upaya Mempertahankan Ikon Kekayaan Warisan Kuliner Masyarakat Betawi. 14, 21.
- Fitriani, E., Fatimah, S., Mardiah, D., Selinaswati, S., Hidayat, M., & Amelia, L. (2020). Pengemasan (Packaging) Rakik Bada Lado Hijau Upaya Peningkatan Pemasaran dan Pelestarian Kuliner Minangkabau. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 130–135. <https://doi.org/10.24036/abdi.v2i2.59>
- Kudsiyah, H., Tresnati, J., Ali, S. A., & Rifa’i, M. A. (2018). IbM Kelompok Usaha Bandeng Segar Tanpa Duri di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. 2(1), 9.
- Noviadji, B. R. (2015). Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. *Artika*, 1(1), 10–21. <https://doi.org/10.34148/artika.v1i1.24>
- Resmi, N., & Wismiarsi, T. (2020). PENGARUH KEMASAN DAN HARGA PADA KEPUTUSAN PEMBELIAN MINUMAN ISOTONIK. 20.
- Setiavani, G., & Ahza, A. B. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. 27(3), 14.



Tambunan, S. R. (2016). PROSES PENGAMBILAN KEPUTUSAN MELALUI KEMASAN PADA PRODUK SNACK. 5, 21.

Wardah, S. (2017). USULAN DESAIN KEMASAN IKAN ASIN LOME (HARPODON NEHEREUS) MENGGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING. 1, 9.