

## Artikel Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

### PENDAMPINGAN PRODUKSI DAN PEMASARAN PEMPEK PADA UMKM ” EKA CAKE AND PEMPEK” MASA PANDEMI COVID 19

Dasir<sup>1\*</sup>, Dinarossi Utami<sup>2</sup>, Innike Abdillah Fahmi<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup> Prodi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Palembang

<sup>2</sup> Prodi Manajemen Universitas Muhammadiyah Palembang

<sup>3</sup> Prodi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Palembang

E-mail: [dasirsakiyo75@gmail.com](mailto:dasirsakiyo75@gmail.com)<sup>1\*</sup>

#### Abstrak

Usaha pempek Eka Riani yang terletak di Jalan Patin 6 Kompleks Perumahan PT. Pusri Palembang dimulai tahun 2010 dengan produk pempek dan jenis kue basah lain seperti bolu, cake, naga sari dan puding dengan merk usahanya “EKA CAKE AND PEMPEK”. Dengan mempekerjaan 4 orang tenaga kerja dari tetangga sekitarnya, berdasarkan aspek produksi terkendalanya keseragaman mutu bahan baku ikan giling dan berdasarkan aspek pemasaran terkendala pemasaran produk khususnya pemasaran pempek ke luar Palembang (Sumatera Selatan) karena produk yang dikirim mudah rusak. Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PkM) untuk mengatasi permasalahan tersebut tim mengusulkan persoalan prioritas yang disepakati diselesaikan pengusul bersama mitra adalah : 1) Pelatihan dan pendampingan pembuatan stok bahan baku ikan giling 2) pengadaan alat *freezer* dan *vacuum sealer* 3) Pelatihan penggunaan dan perawatan *freezer* dan *vacuum sealer*. Tujuan kegiatan ini adalah, membina UMKM, membantu mengatasi persoalan yang dihadapi oleh UMKM dalam menjalankan usahanya dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Hasil kegiatan ini: 1) Tersedianya stok bahan baku ikan giling 2) Tersedianya mesin *freezer* dan *vacuum sealer* 3) Tercapainya pemasaran pempek keluar Sumatera Selatan

**Kata Kunci :** *produksi; pemasaran; pempek; masa pandemi; covid 19*

#### PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mendapat perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. UMKM terbukti mampu memberikan dampak ekonomi secara langsung terhadap kehidupan masyarakat, bahkan di tahun 2017 berdasarkan data dari Kementrian Koperasi dan UKM devisa negara dari sektor UMKM mencapai Rp. 88,45 miliar. Besaran angka ini lebih besar delapan kali lipat dari tahun sebelumnya (Kompas 2018).

Laju pertumbuhan industri mikro dan kecil pada tahun 2016 di Sumatera Selatan mencapai 8,28 persen. Beberapa sektor industri pengolahan mikro dan kecil tahun 2016 diantaranya yaitu industri makanan; industri kertas dan barang dari kertas; dan industri karet, barang dari karet, dan plastik. Industri makanan mengalami pertumbuhan produksi paling tinggi yaitu sebesar 12,71 persen. Hal ini menunjukkan bahwa industri mikro kecil makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam perekonomian di Sumatera Selatan (Badan Pusat Statistik 2017).

Usaha pempek ibu Eka Riani yang terletak di Jalan Patin 6 Kompleks Perumahan PT. Pusri Sako Palembang sudah dimulai usahanya tahun 2010 yang diawali dengan modal bersama seorang mitranya. Tetapi usaha ini hanya berlangsung beberapa bulan saja karena adanya perbedaan komitmen dalam menjalankan usahanya. Kemudian ibu Eka memulai usaha sendiri dengan kegiatan usaha pempek dan jenis kue basah lain seperti bolu, cake, naga sari, puding dan beberapa jenis kue lainnya. Saat ini pempek ibu Eka dengan merek usahanya “EKA CAKE AND PEMPEK” dengan mempekerjaan 4 orang tenaga kerja dari tetangga sekitarnya.

Pempek merupakan makanan tradisional Sumatera Selatan khususnya Palembang, yang dibuat dari daging ikan giling, tepung tapioka atau tepung sagu, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa (Alhanannasir *et al.* 2018) dan (Karneta *et al.* 2013). Keseragaman mutu daging ikan giling sangat menentukan mutu akhir pempek yang dihasilkan. Khusus untuk pempek ibu Eka sebelum era pandemi covid-19 cukup berkembang dan sudah mensuplai pesanan pelanggan keluar daerah Palembang seperti Batam, Jakarta, Bogor, Tangerang, Bekasi selain juga untuk wilayah Palembang khususnya dan Sumatera Selatan pada umumnya dengan pengiriman menggunakan jasa paket pesawat terbang. Dengan sistem pemasaran tersebut pelanggan di luar Palembang dalam waktu satu hari sudah dapat dipenuhi. Pengiriman dilakukan dengan kemasan menggunakan plastik *polypropylene* (PP) tanpa *vacuum* dan pembekuan.

Saat pandemi covid-19 (mulai bulan April 2020 sampai sekarang) usaha pengiriman pempek keluar Palembang ini tidak bisa dilakukan karena pengiriman via transportasi udara tidak dapat dilakukan tetapi melalui transportasi darat sehingga dalam waktu 3-4 hari baru sampai ke tangan konsumen. Dengan sistem kemasan yang sederhana yang saat ini dilakukan mitra, pempek sudah dalam keadaan kurang baik ketika sampai ke tangan konsumen, sehingga timbul komplain dari pelanggannya. Ibu Eka belum menggunakan sistem kemasan *vacuum* yang baik dengan menggunakan *vacuum sealer* dan *vacuum bag* yang dikombinasikan dengan pembekuan sehingga pempek mempunyai daya tahan simpan selama 12 hari (Elfaini & Domonita, 2016) dan bahkan mencapai 18 hari sampai 20 hari (Rahmadana, 2013).

Tujuan dari program kemitraan masyarakat (PkM) ini adalah meliputi beberapa hal sebagai berikut:

1. Hilirisasi hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti
2. Transfer *knowledge* hasil penelitian dari perguruan tinggi ke masyarakat (mitra)
3. Membina UMKM sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dari perguruan tinggi
4. Membantu mengatasi persoalan yang dihadapi oleh UMKM dalam menjalankan usahanya
5. Meningkatkan pendapatan masyarakat dalam hal ini adalah mitra pengabdian

## METODE

Kegiatan program kemitraan masyarakat dilaksanakan pada 1 (satu) mitra UMKM Pempek. Pelaksanaan kegiatan dimulai dari bulan Pebruari 2021 sampai dengan Juli 2021 melalui beberapa tahapan kegiatan sebagai berikut:

### *Tahap prapelaksanaan*

Pada tahapan ini diawali dengan survei kepada mitra dan analisis situasi, terhadap permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra, sehingga dijustifikasi dan disepakati bersama penyelesaiannya melalui program kemitraan masyarakat baik menyangkut peran mitra dan team pengabdian dari Universitas Muhammadiyah Palembang

### *Tahap Pelaksanaan Kegiatan*

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat disusun berdasarkan 2 (dua) aspek permasalahan yang dihadapi oleh mitra dan disepakati untuk dilakukan penyelesaian yaitu permasalahan produksi dan pemasaran. Pelaksanaan kegiatan pada kedua permasalahan adalah berupa pelatihan, pendampingan dan pengadaan peralatan sebagai berikut:

1. Teknik produksi, pelaksanaan dilakukan dengan kegiatan pelatihan pembuatan stok bahan baku pempek berupa ikan baku ikan giling, pengadaan *freezer* dan pendampingan perawatan dan penggunaan alat.

2. Pemasaran produk, pelaksanaan dilakukan dengan pengadaan *vacuum sealer* untuk pengemasan pempek secara *vacuum*, pelatihan penggunaan dan perawatan alat, uji coba penyimpanan dan pengiriman pempek keluar propinsi Sumatera Selatan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan pelaksanaan kegiatan program kemitraan pada masyarakat berdasarkan aspek produksi dan pemasaran didapatkan hasil sebagai berikut(Tabel 1):

Tabel 1. Capaian Hasil Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada UMKM Eka Cake and Pempek

No.	Aspek Permasalahan	Permasalahan	Hasil yang dicapai	Persen Capaian (%)
1.	Produksi	1. Ketersediaan Stok Bahan Baku (ikan giling)	a. Mitra telah melakukan sistem stok bahan baku ikan giling	100
			b. Mitra telah mampu mengefisienkan waktu produksi pempek	100
		2. Ketersediaan Peralatan Pendukung	Mitra telah diberikan bantuan peralatan utama berupa <i>freezer</i> dan <i>vacuum sealer</i>	100
2.	Pemasaran	Pempek mudah rusak saat pengiriman	Mitra telah mampu mengirimkan pempek kepada pelanggannya diluar Sumatera Selatan dengan pengemasan <i>vacuum</i>	100

#### Permasalahan Produksi

Sebelum kegiatan program kemitraan masyarakat dilaksanakan, setiap hari secara monoton mitra membeli bahan baku ikan giling dan bahan-bahan lain untuk pempek ke pasar, kemudian membuat pempek dan menjual pempek. Dalam masa pandemi covid 19 seperti saat ini, maka setiap hari ke pasar tentu sangat bertentangan dengan program *Work From Home* (WFH) dan menghindari kerumunan sebagai salah satu upaya memutus rantai penularan covid-19. Faktor yang lain adalah kseragaman mutu ikan giling setiap hari tidak sama, sehingga berdampak pada keseragaman mutu pempek yang dihasilkan.

Setelah kegiatan program kemitraan dilaksanakan, mitra telah melakukan sistem stok bahan baku berupa ikan giling untuk proses produksi 1 minggu ke depan dengan cara menyimpan ikan gilingnya dalam *freezer*, sehingga waktu pembuatan pempek yang diperlukan lebih efisien, keseragaman mutu pempek lebih terjamin serta berkurangnya volume berkerumun di pasar.



Gambar 1: penyimpanan stok ikan giling  
Sumber : Eka Cake and Pempek (mitra)

### *Permasalahan Pemasaran*

Sebelum pandemi covid 19 pengiriman pempek keluar daerah melalui pesawat terbang sehingga dalam waktu satu hari pempek telah sampai ke tangan konsumen. Dengan adanya pandemi covid pengiriman barang melalui pesawat terbang dibatasi sehingga harus melalui pengiriman darat yang memakan waktu lebih dari 3 hari. Dengan pengemasan biasa atau tanpa kemasan vacuum yang selama ini mitra lakukan menyebabkan pempek mengalami kerusakan setelah sampai tangan konsumen.

Setelah kegiatan kemitraan dilaksanakan, pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan *vacuum* (*vacuum sealer*) dan dikombinasikan dengan pembekuan sehingga pempek lebih tahan disimpan beberapa hari atau minggu sehingga sampai ketangan konsumen masih dalam keadaan baik. Dengan hasil ini mitra telah mampu memenuhi kembali permintaan konsumennya di luar Sumatera Selatan yang sebelum pandemi covid 19 telah menjadi pelanggannya seperti di Batam, Jakarta, Bogor, Tangerang dan Bekasi.



Gambar 2: Produk pempek

Sumber : Eka Cake and Pempek (mitra)



Gambar 3: *Vacuum sealer* dan produk pempek kemasan *vacuum*

Sumber : Eka Cake and Pempek (mitra)

## KESIMPULAN

Permasalahan yang dihadapi mitra UMKM Eka Cake and Pempek adalah masalah stok bahan baku ikan giling dan teknis pemasaran dalam mengembangkan usaha. Upaya untuk mengatasi kendala dirasakan cukup berhasil dengan bantuan, pelatihan penggunaan dan perawatan alat (*freezer dan vacuum sealer*), serta pelatihan pengadaan stok bahan baku ikan giling pada pembuatan pempek dan cara pengemasan *vacuum* pada pempek yang dikombinasikan dengan pembekuan, yang terbukti dengan telah terlaksananya pemasaran pempek ke luar Sumatera selatan yaitu ke Batam, Jakarta, Bogor, Tangerang dan Bekasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak yang telah berkontribusi kepada penulis dalam program kemitraan masyarakat (PkM) tahun 2021 yaitu :

1. Kemenristekdikti/BRIN yang telah memberikan bantuan hibah PkM tahun 2021
2. Rektor Universitas Muhammadiyah Palembang atas perhatian dan apresiasi pada kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhanannasir, A., Amin Rejo, Daniel Saputra, and Gatot Priyanto. (2018). Karakteristik Lama Masak Dan Warna Pempek Instan ... *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12 No. 02 (2018).” 12(02).
- Badan Pusat Statistik. (2017). *7 Potensi Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil Provinsi Sumatera Selatan*. Palembang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera selatan.
- Elfaini, Yessi, and Heni Domonita. (2016). *Pengaruh Bahan Pelapis (Edible Coating) Dan Ketebalan Kemasan Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Parang-Parang Dalam Kemasan Vacum*. *Edible* 5: 54–59.
- Karneta, R; A. Rejo; G. Priyanto & R.. Pambayun. (2013). Difusivitas Panas Dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknik Pertanian* 1(1): 131–41.
- Kompas. (2018). Kontibusi UMKM Naik. diakses 30/08/2018.
- Rahmadana, S. (2013). *Analisis Masa Simpan Rendang Ikan Tuna*. Universitas Hasanudin.