

## Optimalisasi Umkm Pempek Melalui Implementasi Vaccum Sealer Dan Digital Marketing

**Mokh. Hairul Bahri\*<sup>1</sup>, Dudi Irawan<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Jember; Jl. Karimata No.49 Jember,

telp/fax: (0331)336728/(0331)337957

e-mail: [1mhairulbahri@unmuhjember.ac.id](mailto:1mhairulbahri@unmuhjember.ac.id), [1dudi.irawan@unmuhjember.ac.id](mailto:1dudi.irawan@unmuhjember.ac.id)

### ABSTRAK

Pempek merupakan salah satu makanan yang banyak mengandung gizi yang bermanfaat bagi tubuh karena terbuat dari daging ikan, telur dan tepung terigu, pempek dengan rasa yang unik banyak digemari beberapa elemen masyarakat. Dampak dari Covid-19 ini juga sangat terasa bagi UMKM Pempek Mangcek, karena penjualan dengan keliling kota Jember. Tujuan dari Program Kemitraan Masyarakat Stimulus ini untuk mengoptimalkan penjualan dengan cara digital marketing dan penggunaan vacuum sealer untuk mengawetkan makanan. Hasil yang didapat saat ini sudah mulai terlihat dengan cara penjualan online melalui go-food dan grabfood, usaha yang di lakukan mitra saat ini tidak hanya manual dengan berjualan keliling menggunakan motor tetapi juga menggunakan dunia digital.

**Kata kunci:** Pempek; digital marketing; vacuum sealer; penjualan

### ABSTRACT

Pempek is one of the foods that contain lots of nutrients that are beneficial for the body because it is made from fish meat, eggs and wheat flour. Pempek with a unique taste is favored by several elements of society. The impact of Covid-19 is also very felt for Pempek Mangcek UMKM, because sales are around the city of Jember. The purpose of the Stimulus Community Partnership Program is to optimize sales by means of digital marketing and the use of vacuum sealers to preserve food. The results obtained are now starting to be seen by means of online sales through go-food and grabfood, the efforts that partners are currently doing are not only manual by selling around using motorbikes but also using the digital world.

**Keywords:** Pempek, digital marketing, vacuum sealer, sale

### PENDAHULUAN

Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamabako di Jepang. Menurut Sugito dan Ari Hayati (2006), "Pempek merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis". Sedangkan menurut Railia Karneta (2013), "Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa". Campuran ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun di panggang.

Dunia maya kini tak lagi hanya mampu menghubungkan orang dengan perangkat, namun juga orang dengan orang lain di seluruh penjuru dunia. Digital marketing yang biasanya terdiri dari pemasaran interaktif dan terpadu memudahkan interaksi antara produ-sen, perantara pasar, dan calon konsumen. Pembeli kini semakin mandiri dalam

membuat keputusan pembelian berdasarkan hasil pencariannya. Digital marketing dapat menjangkau seluruh masyarakat di manapun mereka berada tanpa ada lagi batasan geografis ataupun waktu (Dedi dkk, 2017).

Salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan pelaku UMKM, adalah dengan meningkatnya omset penjualan. percepatan teknologi yang bergerak sangat cepat, menyebabkan perubahan perilaku konsumen dalam memilih dan melakukan transaksi jual beli juga berubah. Situasi inilah yang mendorong UMKM harus mampu berbenah dan melakukan inovasi, untuk tidak hanya sekedar bertahan, tetapi juga mampu menikmati keuntungan finansial dari perubahan teknologi yang terjadi saat ini (Hapsoro dkk, 2019).

Pengemasan dapat menjaga dan mencegah pembusukan makanan dengan menghalangi masuknya oksigen dan udara yang mengandung banyak kontaminan. Salah satu teknik pengemasan yang dapat diterapkan yaitu teknik pengemasan vakum. Pengemasan vakum adalah pengemasan dengan pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas. Pengemasan vakum biasanya dikombinasikan dengan jenis kemasan plastik karena sifatnya yang kuat, fleksibel, mudah dibentuk, serta sukar tembus air dan udara (Budi dkk, 2019). Pengemasan metode vakum adalah pengemasan dimana udara dalam bahan pangan dikurangi sehingga laju respirasi dan metabolismenya dapat dikurangi dengan tujuan memperpanjang umur pakai dan umur simpan produk (Razie dan Widawati, 2018). Vacuum packaging telah lama digunakan untuk meningkatkan performa dalam sistem pengemasan produk. Keuntungan penggunaan mesin vakum antara lain kemasan menjadi lebih rapi dan daya tahan produk menjadi lebih lama (Özpolat, 2014).

Mitra dalam kegiatan PKMS ini adalah UMKM pempek mangcek . Bapak Syaihu adalah pemilik salah satu UMKM skala rumah tangga yang ada di kelurahan Jember Kidul, Kecamatan Kaliwates. UMKM ini berdiri sejak tahun 2010 sampai dengan saat ini. Mitra mengemas atau membungkus produknya masih menggunakan plastik biasa yang bisa dikatakan masih sederhana dan kurang tahan lama dan juga pada pempek mitra masih belum ada merek dagang. Mitra masih mengandalkan berjualan dengan cara keliling kota jember dengan motor untuk berjualan pempek. Beberapa kendala yang dihadapi mitra PKMS ini adalah dari sisi pengemasan dan penjualan. Mitra masih mengemas pempek hanya dengan menggunakan plastik biasa yang bisa membuat tidak awetnya suatu makanan karena bisa terkontaminasi udara dari luar. Dampak lainnya adalah sisi pemasaran yang hanya mengetahui cara berjualan konvensional tanpa mengoptimalkan digital marketing yang sekarang semakin berkembang akibat adanya pandemi Covid-19.

### **METODE PEIAKSANAAN**

Adapun langkah dan tindakan solusi yang diterapkan sebagai berikut :

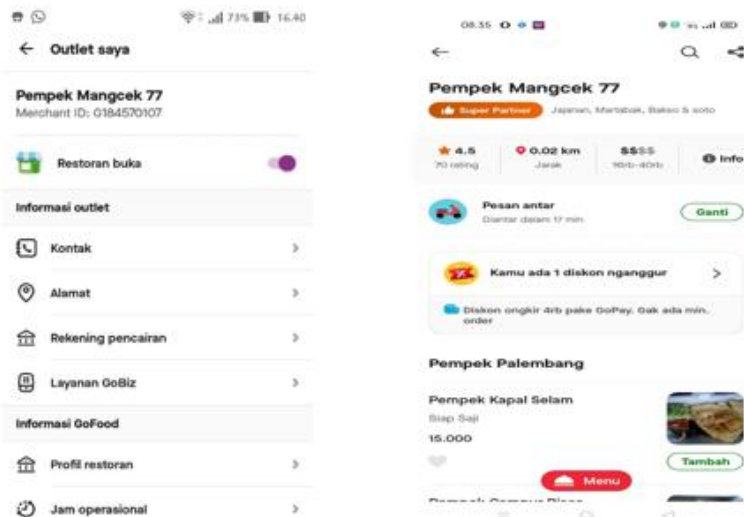
- a. Untuk mengawetkan makanan secara alami yang paling sederhana adalah dengan menggunakan vaccum sealer prinsipnya ialah udara yang ada di plastik atau kemasan produk dihisap supaya bakteri yang ada didalam kemasan tidak berkembang yang secara otomatis membuat awet makanan.
- b. Pelatihan digital marketing disini bertujuan untuk memperbaiki sistem penjualan mitra yang saat ini masih manual dengan cara berkeliling untuk dilatih mendaftarkan, berjualan di beberapa plafon e-commerce Go-Food dan GrabFood.

### HASIL KEGIATAN

Kegiatan ini merupakan bagian dari bentuk kepedulian dan sumbangsih pengetahuan dari Dosen-dosen Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jember terhadap masyarakat di era pandemic. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15 Maret 2021 di UMKM Pempek Mangcek Jember. Kegiatan dihadiri oleh peilik UMKM dan seluruh pekerja yang ada. Berdasarkan kebutuhan mitra ada dua sistem yang akan diimplementasikan. Pertama dalam penjualan sudah menggunakan digital marketing dengan memasarkan produk melalui go-food dan grabfood. Produk akan awet walaupun tanpa ditaruh lemari pendingin dan juga produk sudah memiliki.



Gambar 1. Foto hasil kegiatan pengabdian masyarakat di UMKM Pempek Mangcek Yang kedua adalah, produk sudah lebih awet karena sudah menggunakan vacuum sealer untuk membungkus makanan, dengan cara ini merek dagang supaya lebih mengenalkan pempek Mangcek secara luas.



Gambar 2. Tampilan Penjualan Online Di Gofood

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari upaya membantu masyarakat di era pandemi covid-19 khususnya bagi masyarakat yang bekerja di UMKM. Akibat pandemic Covid-19 UMKM Pempek mengalami penurunan omset yang cukup signifikan dan UMKM Pempek dengan sangat terpaksa harus mengurangi jumlah karyawannya juga. Dengan penerapan digital marketing mampu menambah omset pendapatan per bulan sekitar 20%. Pengembangan sistem penjualan secara online melalui Gofood dan Grabfood membantu Mitra bertahan untuk menjual produknya di era pandemi Covid-19 yang membatasi kerumunan orang.

## UCAPAN TERIMA KASIH :

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Syaihu selaku pemilik UMKM. Berikutnya juga ucapan terimakasih kepada LPPM dan segenap jajaran Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jember atas dukungan yang diberikan dalam Program Kemitraan bagi Masyarakat Stimulus tahun 2021 ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bayu Bagas Hapsoro, Palupiningdyah, Achmad Slamet. 2019. Peran Digital Marketing sebagai Upaya Peningkatan Omset Penjualan Bagi Klaster UMKM di Kota Semarang. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Negeri Semarang. ABDIMAS 23 (2) (2019): 117-120.
- Fahrur Razie, Lina Widawati, 2018. Kombinasi Pengemasan Vakum Dan Ketebalan Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe. jurnal AGRITEPA, Vol. IV, No.2, Januari – Juni 2018.
- Imam Budi dkk. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. JPHPI 2019, Volume 22 Nomor 3.
- Özpolat E, Patir B, Guran H. Ş, dan Gul M.R, 2014, Effect of vacuum-packing method on the shelf – life of Capoeta umbla sausages, Iranian Journal of Fisheries Sciences, 13(1)178-184.
- Purwana Dedi,dkk, 2017. Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Di Kelurahan Malaka Sari Duren Sawit. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Railia Karneta dkk. 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. Jurnal Keteknik Pertanian. 27 (2) :131-141.
- Sugito, Ari Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Strianus* Blkr) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Volume 8, No. 2, 2006, Hlm. 147 – 151.