



**Webinar Bisnis Teknologi Series #1**  
**PUSAT PENGEMBANGAN BISNIS TEKNOLOGI STP**  
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UNIVERSITAS ANDALAS

# **Peran Teknologi Pengemasan terhadap Daya Saing Produk UMKM**

**NOVELINA**

**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian**

**Fateta Unand**

***novelina@ae.unand.ac.id***



TEA TRY -N



GREEN BERRY TEA

# Pengertian Kemasan

- *Wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan tulisan, label, keterangan lain yang menjelaskan isi, kegunaan dan informasi lain yang perlu disampaikan kepada konsumen.*
- *Bahan yang digunakan untuk mewadahi atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak*

*(Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999)*

The background of the slide features a box of 'Green Berry Tea' on the left and a glass of brewed tea with a tea bag on the right. The box has text including 'GREEN BERRY TEA', '100% natural', and 'Flavor combines the delicate sweet taste of our steamed wincha leaves with berries. Naturally rich in antioxidants.' The glass is filled with a light green liquid and has a white tea bag with a string hanging out. The overall theme is tea packaging and presentation.

# Fungsi Kemasan

1. Sebagai wadah / tempat
2. Sebagai pelindung isi produk
3. Untuk memudahkan dalam penyimpanan
4. Untuk memudahkan dalam pengiriman / distribusi
5. Untuk memudahkan dalam penghitungan
6. Sebagai sarana informasi
7. Sebagai sarana promosi / komunikasi

# 7 Hal Yang Harus Ada di Kemasan Produk Makanan

By : Suhartono



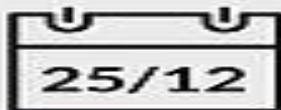
**Nama Produk**  
Di cetak sesuai Dengan IRT Anda



Cantumkan **Daftar Bahan / Komposisi**



**Berat Bersih**  
Harus di ikut sertakan juga



Cantumkan **Tanggal expire**



Cantumkan juga **Kode Produksi**  
Buatn anda sendiri. Bisa berupa tanggal pembuatan



Cetak **Alamat IRTP**  
Tidak Perlu detail, Cukup Kota/ Provinsi, Indonesia



**Nomor PIRT** Anda juga harus di muat



Pasarkan Produk anda, bisa melalui internet atau teman anda.



Nikmati lah Hasil dari bisnis anda tanpa merasa khawatir dengan kelengkapan kemasan anda



brought to you by :

**with a print**

Source :

CPPS- IRT(Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga)

powered by

**Piktochart**

# Alasan utama melakukan pengemasan

1. Keamanan produk yang dipasarkan	2. Membedakan dengan produk pesaing	3. Meningkatkan penjualan (promosi)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kemasan dapat melindungi produk dalam perjalanannya dari produsen ke konsumen.</li><li>• Produk-produk yang dikemas biasanya lebih bersih, menarik dan tahan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh cuaca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kemasan dapat melaksanakan fungsi pemasaran.</li><li>• Melalui kemasan identifikasi produk menjadi lebih efektif dan dengan sendirinyamencegah pertukaran oleh produk pesaing.</li><li>• Kemasan merupakan satu-satunya cara perusahaan membedakan produknya</li></ul>	<p>Karena itu kemasan harus dibuat menarik dan unik, dengan demikian diharapkan dapat memikat dan menarik perhatian konsumen.</p>

# Nilai Tambah Kemasan



Makanan segar Buah-buahan Sayuran,  
Sereal 2 - 5 %



Makanan olahan Nilai tambah 20 - 25 %



Minuman ringan nilai tambah 70 -75 %



AMDK nilai tambah 90 %



## Jenis-jenis Kemasan untuk Bahan Pangan



- Kemasan Kertas
  - tidak mudah robek
  - tidak dapat untuk produk cair
  - tidak dapat dipanaskan
  - fleksibel
- Kemasan Gelas
  - Berat
  - transparan
  - mudah pecah
  - bentuk tetap (rigid)
  - Mahal
  - proses massal (padat/cair)
  - non biodegradable
  - dapat didaur ulang
  - dapat dipanaskan



- Kemasan logam (kaleng)
  - bentuk tetap
  - ringan
  - dapat dipanaskan
  - proses massal (bahan padat atau cair)
  - tidak transparan
  - dapat bermigrasi ke dalam makanan yang dikemas
  - non biodegradable
  - tidak dapat didaur ulang



- Kemasan plastik
  - bentuk fleksibel
  - transparan
  - mudah pecah
  - non biodegradable
  - ada yang tahan panas
  - monomernya dapat mengkontaminasi produk










- Komposit (kertas/plastik)
  - lebih kuat
  - tidak transparan
  - proses massal
  - pengisian aseptis
  - khusus cairan
  - non biodegradable



- Kemasan edible adalah kemasan yang dapat dimakan karena terbuat dari bahan-bahan yang dapat dimakan seperti pati, protein atau lemak,
- Kemasan biodegradable adalah kemasan yang jika dibuang dapat didegradasi melalui proses fotokimia atau dengan menggunakan mikroba penghancur

Tabel karakteristik beberapa senyawa dalam kemasan yang terbuat dari material plastik

Nama Senyawa	Kode	Penggunaan	Sifat Bahan	Saran Penanganan
<b>PET</b> Polyethylene Terephthalate		Botol minuman, <i>tray</i> biskuit, wadah selai <i>peanut butter</i> , wadah kosmetik.	Jernih (tembus pandang), kuat, tahan pelarut, kedap gas dan cairan, melembek pada suhu 80°C	Hati-hati dengan kemasan dengan kode No. 1. Didesain hanya untuk <i>single use</i> . Penggunaan lebih dari sekali meningkatkan risiko <i>leaching</i> dan pertumbuhan bakteri.
<b>HDPE</b> High Density Polyethylene		Tas plastik belanja ( <i>grocery bags</i> ), botol pengemas susu cair dan <i>juice</i> , <i>shampoo</i> , sabun cair, wadah <i>ice cream</i> .	Keras sampai semi fleksibel, tahan terhadap bahan-bahan kimia dan cairan, permukaan berililin ( <i>waxy</i> ), buram ( <i>opaque</i> ), melembek pada suhu 75°C, mudah diwarnai, diproses dan dibentuk.	Sejauh ini dianggap aman ( <i>appears to be safe</i> ).
<b>PVC</b> Polyvinyl Chloride		Pembungkus pangan ( <i>food wrap</i> , <i>meat wrap</i> ), botol minyak sayur, kantung darah.	Kuat, keras, bisa jernih (tembus pandang), dapat diubah bentuknya menggunakan pelarut, melembek pada suhu 80°C.	Sebaiknya dihindari. Memiliki julukan " <i>the Poison Plastic</i> ", mengandung sejumlah racun berbahaya.
<b>LDPE</b> Low Density Polyethylene		Tas plastik belanja toko dan <i>department store</i> , kantong roti dan bahan pangan segar, pembungkus pangan. Botol yang dapat ditekan ( <i>squeezable bottles</i> ).	Lunak, fleksibel, permukaan berililin ( <i>waxy</i> ), tidak jernih tapi tembus sinar ( <i>translucent</i> ), melembek pada suhu 70°C, mudah tergores.	Sejauh ini dianggap aman ( <i>appears to be safe</i> ).
<b>PP</b> Polypropylene		Botol obat, kantong <i>chips</i> kentang, krat <i>cereal</i> , sedotan, pita perekat kemasan.	Keras tapi fleksibel, permukaan berililin ( <i>waxy</i> ) surface, softens at 140°C, tidak jernih tapi tembus sinar ( <i>translucent</i> ), tahan pelarut.	Sejauh ini dianggap aman ( <i>appears to be safe</i> ).
<b>PS</b> Polystyrene		CD, pisau plastik, kemasan <i>foam</i> , karton telur.	Jernih, berkaca ( <i>glassy</i> ), kaku, mudah patah, buram ( <i>opaque</i> ), melembek pada suhu 95°C, terpengaruh oleh lemak dan pelarut.	Sebaiknya dihindari. Dapat melepaskan <i>styrene</i> , senyawa yang diduga karsinogen dan pengganggu hormon ( <i>endocrine disruptor</i> ).
<b>OTHER</b> Huruf-huruf di bawah logo menunjukkan kode ISO untuk jenis plastik, seperti SAN, ABS, PC, Nylon		Botol bayi, botol pendingin air, suku cadang mobil.	Mencakup semua resin lain dan material majemuk (contoh: <i>laminates</i> ). Sifat tergantung pada plastik atau kombinasi plastik yang digunakan.	Dapat dipergunakan dengan hati-hati. Yang dikhawatirkan adalah pelepasan ( <i>leaching</i> ) Bisphenol A yang diduga memicu kerusakan kromosom.

Sumber: [www.plastics.org.nz](http://www.plastics.org.nz) & [www.PlasticFreeBottles.com](http://www.PlasticFreeBottles.com)

# Klasifikasi Kemasan



# Desain Kemasan

Pengertian Desain Kemasan :

- Perencanaan suatu desain kemasan harus meliputi ukuran yang ideal, kelengkapan labeling, dan sistem palletizing yang berkaitan dengan handling dan stacking selama transportasi dan pergudangan, serta harus memenuhi persyaratan dan standar tertentu.

# Pertimbangan dalam Mendesain Kemasan



# Tahapan Mendesain Kemasan

1. Menentukan jenis kemasan
2. Menentukan ide desain dari kemasan
3. Membuat lay-out desain
4. Menentukan ukuran (skala) jika menggunakan aplikasi
5. Merancang desain pada aplikasi
6. Menambahkan gambar dan item-item pada kemasan (seperti : tanggal produksi, label dll)



# Kesalahan Mendesain Kemasan

- Desain tidak berfungsi dengan baik, produk tidak dapat keluar, atau kemasan mudah sobek
- Aplikasi typografi sukar dibaca
- Desain mengkomunikasikan keunggulan Kompetitor / Mirip sehingga menimbulkan kebingungan
- Visual yang tidak sesuai, misalnya visual yang menggugah selera akan tetapi tidak mewakili keunggulan sesungguhnya.
- Desain yang terlalu mendetail dan kompleks sehingga produk terkesan mahal, kertasnya, penempelan stiker aluminium yg tidak berguna

# Pelabelan Pangan

## KETERANGAN PADA LABEL

- nama produk / nama pangan olahan
- daftar bahan atau komposisi yang digunakan
- berat bersih atau isi bersih
- nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor
- halal bagi yang dipersyaratkan
- tanggal dan kode produksi
- tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa
- nomor pendaftaran ( MD/ML/PIRT)
- asal usul bahan Pangan tertentu.
  - proses khusus, seperti jagung rekayasa genetik , bawang putih iradiasi
  - asal bahan: protein kedelai, lemak babi.

Keterangan yang juga harus dicantumkan, jika perlu (sesuai persyaratan dan ketentuan):

- Keterangan tentang kandungan gizi
- Keterangan tentang iradiasi pangan
- Keterangan tentang Pangan organik
- Keterangan tentang Pangan rekayasa genetika
- Keterangan tentang pangan yang dibuat dari bahan baku alamiah
- Petunjuk penggunaan/penyiapan
- Petunjuk tentang cara penyimpanan
- Keterangan tentang petunjuk atau saran penyajian
- Keterangan tentang peruntukan
- Keterangan lain yang perlu diketahui mengenai dampak pangan terhadap kesehatan manusia



## BAGIAN UTAMA LABEL

**Nama Produk**

Agar-agar instan

Rasa  
Melon



**Nama Dagang**

Cap BURUNG CAMAR



**Saran Penyajian**

Saran Penyajian

**Nama dan Alamat Produsen**

Diproduksi oleh:  
PT. Angin Segar Maritim  
Jl. Syukur No. 35  
Jakarta 12610  
Indonesia

Berat Bersih 7 g

P-IRT No. 1234567890134-15

**Isi Bersih**

**No. pendaftaran**

## BAGIAN LAIN

**Komposisi**

Komposisi: tepung agar-agar, pewarna Hijau FCF Cl. No. 42053, perisa melon

Cara Penggunaan:

1. Siapkan 800 ml air
2. Campurkan agar-agar dengan dengan 300 g gula
3. Masukkan campuran agar-agar - gula ke dalam air
4. Aduk dan panaskan hingga mendidih
5. Angkat dan tuangkan dalam cetakan
6. dinginkan

Kode Produksi: CPD03

Baik Digunakan Sebelum : 12 Nov 13

**Tanggal Kedaluwarsa & Kode Produksi**

# FORMAT Informasi Nilai Gizi

## INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji ..... (URT) ..... (g/ml)  
 Jumlah Sajian per Kemasan : .....

### JUMLAH PER SAJIAN

Energi Total ... kkal    Energi dari Lemak ... kkal  
 Energi dari Lemak jenuh ... kkal

		% AKG *
<b>Lemak Total</b>	.... g	..... %
Lemak Jenuh	.... g	..... %
Lemak tidak jenuh tunggal	.... g	
Lemak tidak jenuh ganda	.... g	
Lemak trans	.... g	
<b>Kolesterol</b>	.... mg	..... %
<b>Protein</b>	.... g	..... %
<b>Karbohidrat Total</b>	.... g	..... %
Serat pangan	.... g	..... %
Serat pangan larut	.... g	
Serat pangan tidak larut	.... g	
Gula	.... g	
Gula alkohol	.... g	
Karbohidrat lain	.... g	
<b>Natrium</b>	.... mg	..... %
<b>Kalium</b>	.... mg	..... %
<b>Vitamin A</b>		..... %
<b>Vitamin C</b>		..... %
<b>Vitamin lain</b>		..... %
<b>Kalsium</b>		..... %
<b>Zat Besi</b>		..... %
<b>Mineral lain</b>		..... %

\* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Takaran saji dan energi total

Lemak, protein, dan karbohidrat

Jumlah gizi dan persentase AKG

Vitamin dan mineral

**Biru** : wajib dicantumkan (mandatory)  
**Merah** : wajib dicantumkan dengan persyaratan tertentu  
**Hijau** : dapat dicantumkan secara sukarela (voluntary)



## Bagaimana sikap konsumen :

Sebanyak **88,9% responden** memutuskan untuk **tidak jadi membeli makanan** jika tidak menemukan label kemasan pangan yang dicari. (Susanto,2008)

Label kemasan pangan yang paling diperhatikan responden adalah :

- label halal (36,5%),
- waktu kedaluwarsa (34,9%),
- nama produk (20,6%), dan
- komposisi makanan (7,9%). (Susanto,2008)



Dit SPP BYOM RI

INGREDIENTS	
SUGAR, FULL CREAM MILK POWDER, WHEAT FLOUR, COCOA BUTTER, VEGETABLE FAT (ANTIOXIDANT (309)), COCOA MASS, COCOA, EMULSIFIERS (SOYA LECITHIN, 476), YEAST, RAISING AGENT (SODIUM BICARBONATE), SALT, FLAVOURS, GLUCOSE SYRUP (DERIVED FROM WHEAT OR CORN), MADE ON EQUIPMENT THAT ALSO PROCESSES PRODUCTS CONTAINING NUTS, CONTAINS 70% MILK CHOCOLATE AND 90% WAFFER FINGERS.	

NUTRITION INFORMATION		
	SERVINGS PER PACKAGE: 1	SERVING SIZE: 45 g
	AVG QTY PER SERVING	AVG QTY PER 100 g
ENERGY	980 kJ	2180 kJ
PROTEIN	3.2 g	7.1 g
FAT, TOTAL	12.1 g	26.9 g
- SATURATED	7.8 g	17.4 g
CARBOHYDRATE	27.8 g	61.7 g
- SUGARS	22.7 g	50.5 g
SODIUM	45 mg	100 mg

# Perkembangan Bentuk-bentuk Kemasan









# Permasalahan Umum Yang Dihadapi Oleh UMKM

- Masalah Sumber Daya Manusia
- Masalah Operasional
- **Masalah Pemasaran**
- Masalah Keuangan
- Masalah Lingkungan





**Produk UMKM umumnya : Tanpa nama merk;  
Kemasan sangat sederhana; Tanpa label**

**Strategi Produk : Pemberian nama merk; Perbaikan kemasan;  
Pemberian label**

**Nama merk : Menarik; Mudah diingat; Mudah diucapkan; Ringkas**

# Pemasaran

- Tidak ada artinya kalau bisa memproduksi tetapi tidak bisa memasarkan tidak mendapatkan keuntungan finansial
- Banyak teori, dalam praktek sangat unik dan menarik
- Tergantung kepiawaian masing-masing penjual

## Perlu diperhatikan :

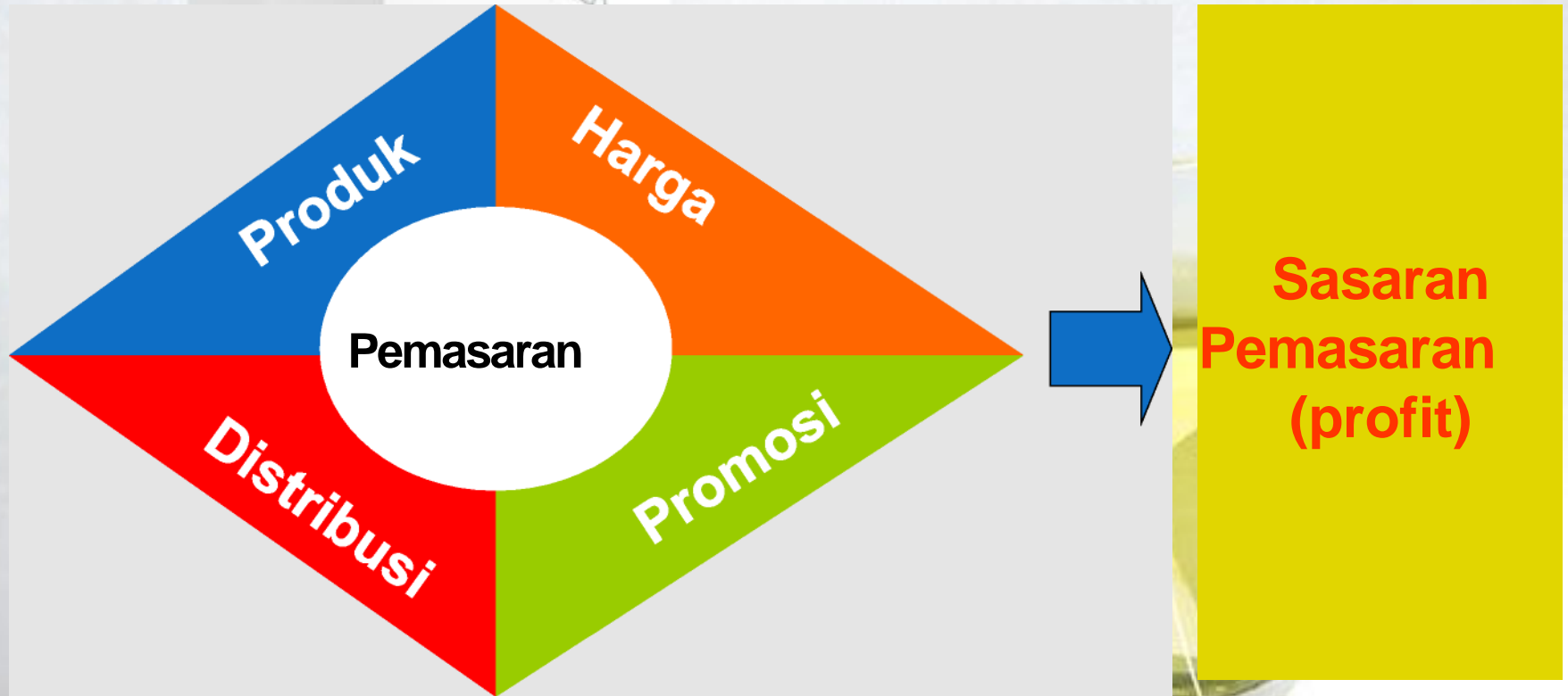
- Siapa konsumen kita
- Bagaimana perilaku konsumen
- Kemasan
- Harga jual
- Produk saingan
- dsb



# Strategi Pemasaran

1. Penyempurnaan kualitas cita rasa
2. Variasi/diversifikasi produk
3. Tampilan produk supaya lebih menarik disantap (**mis: table size, single bite**)
4. Kesehatan dan kebersihan produk olahan
5. Daya tahan produk (**tanpa pengawet, simpan beku**)
6. Kandungan gizi produk olahan (**uji lab**)
7. Mutu produk olahan (**terkontrol melalui cara berproduksi yang baik**)
8. Berikan bonus atau diskon harga (**mis: beli 4 gratis 1**)

# Variabel Pemasaran



# Penting ..!!!

- Mantapkan produk, potong jalur distribusi
- Hati-hati dalam penentuan harga!
- Pasang Iklan!
- Publikasi sangat penting bagi usaha Anda

# Penting .....

- **Cantumkan Harga!**

Harga membuat banyak orang tertarik dengan produk/ jasa yang Anda tawarkan

- **Anda mudah dihubungi!**

Buat orang mudah menghubungi Anda lewat telepon, email, ponsel, mesin penjawab, dll

- **Jaga iktikad/reputasi Anda!**

- ✓ Jujurlah selalu, informasi dari mulut ke mulut masih yang terbaik.
- ✓ Jaga kepercayaan konsumen Anda, buat mereka merasa spesial maka mereka akan menyebarkan usaha Anda kepada relasi mereka.
- ✓ Jika Anda konsisten, maka efeknya sama seperti Anda beriklan di TV dengan harga mahal

- **Jangan menyerah!**



# Perizinan

- Penerapan cara produksi yang baik (termasuk sanitasi, higiene , handling dan pengemasan) → **Pendaftaran Dep Kes, P- IRT**
- Halal → **sertifikat POM MUI**
- HKI (Hak Kekayaan Intelektual) → **Merk (MD/ML), desain industri ®, paten ™, hak cipta dll.**



No : (Sertifikat Number)



1. **PIRT** adalah singkatan dari Pangan/Produksi Industri Rumah Tangga. PIRT diberikan oleh Dinas Kesehatan Tingkat II (Kodya atau Kabupaten) kepada Industri Rumah Tangga yang menghasilkan produk makanan dengan proses pengolahan yang sederhana (tidak rumit).
2. **MD** adalah singkatan dari Makanan Dalamnegeri) yang dikeluarkan oleh BPOM Pusat atau BPOM Propinsi untuk produk dengan tingkat proses produksi yang cukup rumit.
3. **SERTIFIKAT HALAL** di keluarkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) untuk suatu produk yang bahan baku dan proses produksinya sesuai dengan aturan dan ajaran agama Islam.
4. **SNI** adalah singkatan Standar Nasional Indonesia yang dikeluarkan oleh BSN (Badan Standar Nasional) yang dibantu oleh masing2 Departemen terkait.
5. **Perlindungan paten** diberikan kepada suatu invensi yg baru di dunia ini, yakni temuan di bidang teknologi yg dapat mengatasi suatu masalah tertentu. Persyaratan Pendaftaran Paten : 1) Deskripsi Paten/Temuan, 2) Copy KTP, 3) Surat Kuasa, 4) Surat Prioritas
6. **Disain Industri** adalah hasil produk industri spt produk rumah tangga, produk office, dll.

Flavor combines the delicate  
sweet taste of our steamed  
sencha leaves with berries.  
Naturally rich in antioxidants.

100 % natural

GREEN  
BERRY  
TEA



TERIMA KASIH

