

PENDAMPINGAN DAN SOSIALISASI ALAT *VACUUM SEALER* DALAM USAHA PENINGKATAN UMKM LOMPYA DULEG DI DESA GATAK KLATEN

Waskito Widi Wardojo, Divanda Sekar Rahayu Ningtyas, Jovindra, Khotimatul Rosidah, Habiba Akeyla Ahmadia, Shofiatul Royani, Aditya Eka Setiawan, Riva Anugrah Illahi, Alfarell Nadhif Afkar Arifin

Universitas Sebelas Maret Surakarta

E-mail: waskitowidi@staff.uns.ac.id, divandasekarntty@student.uns.ac.id

Abstrak

Kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) 70 Universitas Sebelas Maret (UNS) melakukan upaya nyata dalam pengabdian masyarakat dengan melakukan pendampingan dan sosialisasi alat vacuum sealer dalam upaya peningkatan UMKM Lompya Duleg di Desa Gatak, Klaten. Fokus utama kegiatan ini adalah memberikan dukungan teknis dan sosialisasi penggunaan alat vacuum sealer kepada para pelaku UMKM Lompya Duleg di Desa Gatak. Kelompok KKN 70 UNS menggunakan pendekatan partisipatif untuk menemukan kebutuhan, memberikan pelatihan, dan memandu dalam penerapan teknologi ini untuk meningkatkan kualitas dan daya tahan produk. Diharapkan bahwa inisiatif ini akan membantu usaha kecil dan menengah (UMKM) lokal menjadi lebih kompetitif di pasar yang semakin kompetitif, serta memberikan efek positif pada ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Gatak secara keseluruhan.

Kata kunci : Lompya Duleg, Sosialisasi, Teknologi, UMKM, Vacuum sealer.

Abstract

In order to boost Lompya Duleg MSMEs in Gatak Village, Klaten, The Community Service Program (Kuliah Kerja Nyata - KKN) UNS 70 engages in genuine community service by offering support and education on vacuum sealer tools. The primary goals of this project are to help Lompya Duleg MSMEs in Gatak Village by offering technical support and raising awareness about the use of vacuum sealers. The UNS 70 KKN group employs a participatory methodology to identify needs, offer guidance and training, and facilitate the adoption of this technology to enhance the quality and longevity of products. In addition to helping local MSMEs become more competitive in a market that is becoming more and more competitive, it is believed that this project would improve the community of Gatak Village's economic and general well-being.

Keywords: Lompya Duleg, socialization, Technology, UMKM, Vacuum sealer.

1. PENDAHULUAN

Desa Gatak terletak di Kecamatan Delanggu, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Jumlah penduduk Desa Gatak adalah 2901, menurut data dari Badan Pusat Statistik (2022). Area di Desa Gatak sebagian besar digunakan untuk pertanian. Masyarakat Desa Gatak sebagian besar bekerja di sektor informal, seperti petani, buruh, wiraswasta, dan pemilik UMKM, karena luasnya lahan pertanian dan ketersediaan air yang melimpah. Di Desa Gatak, usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang paling terkenal adalah Lopya Duleg.

Sosis duleg, atau lompya duleg, adalah makanan khas Klaten yang semakin sulit ditemukan. Lompya kecil ini memiliki hal unik yang membedakannya dari lompya biasa. Keunikannya terletak pada bahan baku pembuatannya yaitu tepung onggok. Tepung onggok yang berasal dari pohon aren adalah bahan utama pembuatan lompya klasik Klaten ini. Pati

onggok dibuat dari saripati pohon aren, yang direndam selama sehari semalam, kemudian disaring dan dicampur dengan tepung terigu. Bahan-bahan tersebut antara lain bawang, garam, dan merica secukupnya. Di masa lalu, pepaya muda digunakan untuk isiannya, namun sekarang taoge digunakan.

Untuk menambah rasa, lumpia ini dimakan dengan dicocol ke saus yang terbuat dari larutan gula jawa dan bawang yang disebut juruh. Dari sinilah istilah nama Lumpya Duleg tercipta. Kata duleg dalam Bahasa Jawa berarti mencocol. Sehingga secara harfiah dapat diartikan bahwa Lumpya Duleg yaitu suatu jenis lumpia yang berasal dari pati onggok dan cara memakannya yaitu dengan cara mencocolnya ke dalam kuah juruh. Sejauh ini, masih terdapat lima belas orang yang memproduksi Lumpya duleg di Dukuh Lemburejo, Desa Gatak, Delanggu, Klaten, yang merupakan lokasi utama acara tersebut (Mustofa, 2022).



Gambar 1. Produk Lumpya Duleg Khas Desa Gatak, Kecamatan Delanggu, Klaten

Berdasarkan hasil observasi, UMKM ini menghadapi tantangan yang signifikan dalam hal daya tahan produk mereka. Lumpya Duleg hanya bertahan satu hari, jadi jika diproduksi, harus segera habis dan sulit dikirim ke luar kota. Selain itu, lumpya merupakan makanan basah dengan potensi bahaya yang cukup tinggi. Potensi bahaya yang muncul diperkirakan bahaya mikrobiologis. Bahan dasar lain yang diperkirakan juga membawa bakteri termasuk patogen adalah telur, rebung segar, bumbu-bumbu, tepung, bahkan kulit lumpya.

Namun, meski dengan pemasakan sempurna, bakteri dari bahan dasar ini dapat dimatikan, kecuali endospora *Bacillus*. Bahaya mikrobiologis berikutnya berasal dari kontaminasi silang, terutama berasal dari peralatan yang tidak bersih, serta tangan karyawan yang membuat lumpya. Tangan karyawan berpotensi membawa patogen *Staphylococcus aureus* penghasil toksin (Saadah, 2020). Pemerintah Daerah tidak memiliki solusi yang tepat untuk mengatasi masalah daya tahan produk Lumpya Duleg. Oleh karena itu, dapat dilakukan uji coba untuk mengelola produk dengan makanan yang didinginkan.

Dalam upaya peningkatan UMKM Lumpya Duleg di Desa Gatak Klaten, Kelompok KKN 70 UNS melakukan kegiatan pendampingan dan sosialisasi alat Vacuum Sealer. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada para pelaku UMKM Lumpya Duleg tentang cara menggunakan teknologi Vacuum Sealer untuk meningkatkan kualitas dan daya tahan produk mereka. Selain itu, kami juga ingin meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaatnya.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan kegiatan diawali dengan kegiatan silaturahmi dan survey kepada pemilik UMKM Lompya duleg. Tujuan dari silaturahmi dan survey tersebut adalah untuk mengetahui persoalan utama yang dihadapi oleh para pelaku UMKM sehingga dapat ditemukan topik pendampingan yang tepat untuk para pelaku UMKM. Kegiatan silaturahmi dan survey dilakukan pada tanggal 26 Februari 2024 bertempat di rumah produksi Lompya dulek milik Bapak Fery Santoso. Setelah melakukan silaturahmi dan survey, diketahui bahwa topik pendampingan yang akan digencarkan dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) oleh Kelompok 70 UNS adalah mengenai ‘Sosialisasi Alat Bantu Pengawetan *Vacuum Sealer* Kepada Pelaku UMKM Lompya Duleg’. Hal ini dilatarbelakangi dari permasalahan para pelaku UMKM yang mengalami kesulitan dalam pemasaran jarak jauh karena rentannya produk Lompya mengalami kerusakan jika disimpan dalam waktu yang lama.

Kegiatan selanjutnya ialah dilakukan observasi terhadap kerusakan Lompya dengan perlakuan yang berbeda, yaitu Lompya basah yang dibiarkan dalam kemasan biasa dan kemasan *vacuum sealer*. Lompya basah dimasukkan kedalam plastik kemasan masing-masing 5 pcs/pack. Alat *vacuum sealer* bekerja dalam 2 tahap, yaitu pertama akan menghisap semua udara yang ada di dalam kemasan hingga vakum. Langkah kedua, kemudian alat akan melakukan pengelasan plastik atau penyegelan yang disebut sebagai sealing. Pengemasan ini dapat digunakan pada produk cair maupun padat (Daman, 2021). Kemudian dilakukan penyimpanan pada suhu ruang (28°C). Pengamatan fisik dilakukan secara berkala, yaitu pada hari ke- 0, 2, 4 dengan mengamati perubahan fisik yang timbul akibat waktu penyimpanan serta perbedaan metode pengemasan.

Setelah diamati dan diperoleh hasil, dilakukanlah sosialisasi cara penggunaan *vacuum sealer* kepada pelaku UMKM Lompya duleg pada tanggal 1 Maret 2024. Kegiatan ini diikuti oleh para pelaku UMKM Lompya Duleg. Metode yang digunakan adalah penyuluhan secara tatap muka pada pertemuan rutin anggota Paguyuban Lompya Duleg Mugi Langgeng Desa Gatak dengan dibantu para mahasiswa Universitas Sebelas Maret (UNS) Kelompok 70 yang sedang melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Gatak.

Sosialisasi cara penggunaan *vacuum sealer* kepada pelaku UMKM Lompya duleg berisi beberapa materi, meliputi penyampaian hasil observasi ketahanan Lompya, upaya untuk mengatasinya yaitu dengan menggunakan alat *vacuum sealer*, demonstrasi cara penggunaan alat *vacuum sealer* yang baik dan benar, serta penyerahan alat *vacuum sealer* untuk dimanfaatkan secara berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dengan topik ‘Sosialisasi Alat Bantu Pengawetan *Vacuum Sealer* Kepada Pelaku UMKM Lompya Duleg’ dipilih oleh mahasiswa KKN UNS Kelompok 70 mampu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan sebuah UMKM di Desa Gatak yakni terkait dengan proses pengemasan dan penyimpanan produk yang efektif.

Penyimpanan bahan makanan dilakukan agar memiliki *shelf life* yang cukup lama dengan mencegah pembusukan makanan tersebut. Pembusukan makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu suhu, kelembaban dan kekeringan, udara dan oksigen, cahaya, dan waktu. Sedangkan, pembusukan makanan disebabkan mikroorganisme (bakteri, jamur, yeast, alga, protozoa, dan lainnya), enzim yang dikandung makanan, insektisida dan hewan pengerat. Tujuan utama penyimpanan adalah pengendalian laju transpirasi, respirasi, infeksi penyakit, dan mempertahankan produk dalam bentuk yang paling berguna bagi konsumen (Pantastico dkk., 1989).



Gambar 2. Observasi dan Tanya Jawab dengan UMKM Lompya Duleg

Desrosier (1988) dalam Suhelmi (2007), menyatakan Jenis kualitas bahan baku yang digunakan, metode dan efektivitas pengolahan, jenis dan kondisi pengemasan, perlakuan mekanis terhadap produk yang dikemas selama distribusi dan penyimpanan, dan efek suhu dan kelembaban penyimpanan adalah beberapa faktor yang memengaruhi stabilitas penyimpanan bahan pangan. Akibatnya, untuk benar-benar melindungi dan mempertahankan kualitas yang diinginkan, jenis, kondisi pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang tepat sangat penting.

Dari hasil observasi didapatkan hasil bahwa Lompya yang memiliki ketahanan lebih baik ialah Lompya yang dikemas menggunakan plastik kemasan *vacuum sealer*. *Vacuum sealer* adalah alat yang digunakan untuk mengemas makanan dengan menghilangkan udara dari dalam kemasan. Karena udara adalah salah satu faktor yang memungkinkan bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya untuk berkembang biak, teknik pengemasan ini dapat menghentikan pertumbuhan mikroorganisme dan memperlambat proses pembusukan.

Beberapa alasan mengapa *vacuum sealer* dapat mencegah pembusukan Lompya adalah sebagai berikut:

1. Pengurangan oksigen: *Vacuum sealer* menghilangkan udara dari dalam kemasan, sehingga mengurangi ketersediaan oksigen yang diperlukan oleh mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang biak. Tanpa oksigen, aktivitas metabolisme mikroorganisme terhambat atau bahkan terhenti, yang mengurangi kemungkinan pembusukan.
2. Mencegah Kontaminasi: *Vacuum sealer* melindungi Lompya dari kontaminasi dari udara, debu, atau bakteri yang ada di permukaan makanan atau di sekitarnya.
3. Mengurangi kelembaban: *Vacuum sealer* membantu menjaga kualitas dan konsistensi Lompya selama penyimpanan karena mereka mengurangi kelembaban di dalam kemasan, yang merupakan komponen penting dalam mencegah pertumbuhan jamur dan bakteri yang menyebabkan pembusukan.
4. Memperpanjang umur simpan: *Vacuum sealer* menghentikan perkembangan mikroorganisme dan mencegah oksidasi. Ini memungkinkan produsen UMKM menyimpan dan mengirimkan barang mereka dengan lebih aman dan efisien, tanpa khawatir tentang kerusakan atau pembusukan yang cepat.

Dalam konteks pengembangan UMKM Lompya Duleg di Desa Gatak, penggunaan vacuum sealer menjadi solusi efektif dalam mempertahankan kualitas dan kesegaran produk. Alat ini berperan penting dalam menghentikan perkembangan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan pada produk, sehingga meningkatkan daya tahan dan kualitas Lompya. Dengan menggunakan vacuum sealer, para pelaku UMKM dapat memperluas pasar mereka dengan lebih baik, karena produk yang lebih tahan lama cenderung lebih diminati oleh konsumen.

Para pelaku UMKM di Desa Gatak sangat menyambut kegiatan penyuluhan yang dilakukan oleh Kelompok KKN 70 UNS dengan tema 'Sosialisasi Alat Bantu Pengawetan Vacuum Sealer Kepada Pelaku UMKM Lompya Duleg'. Hasil penelitian tentang ketahanan Lompya, penjelasan ilmiah tentang penggunaan alat vacuum sealer, dan diskusi tentang bagaimana alat tersebut dapat menyelesaikan masalah kualitas Lompya juga dibahas dalam penyuluhan.

Pada langkah praktis, kelompok KKN mengajarkan para pelaku UMKM cara menggunakan alat vacuum sealer dengan benar. Mereka juga secara simbolis memberikan alat vacuum sealer kepada perwakilan UMKM untuk digunakan secara berkelanjutan. Tujuan dari tindakan ini adalah untuk memastikan bahwa pelaku UMKM dapat memanfaatkan alat tersebut secara maksimal dalam proses produksi mereka.

Dengan adanya kegiatan penyuluhan dan pemberian alat vacuum sealer ini, diharapkan UMKM Lompya Duleg di Desa Gatak dapat mengoptimalkan produksi mereka, meningkatkan kualitas produk, serta meningkatkan daya saing di pasaran. Selain itu, pemberdayaan UMKM ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dan kesejahteraan masyarakat Desa Gatak secara keseluruhan.



Gambar 3. Penyerahan Alat *Vacuum Sealer* Kepada Perwakilan UMKM

Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam sektor Lompya Duleg dapat merasakan sejumlah manfaat yang signifikan dari program sosialisasi alat bantu pengawetan *vacuum sealer* yang diinisiasi oleh Kelompok 70 UNS dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pertama-tama, penggunaan *vacuum sealer* membuka peluang baru bagi para pelaku UMKM untuk memperpanjang umur simpan produk mereka. Dengan kemasan yang higienis dan hampa udara, Lompya dapat dipertahankan dalam kondisi segar lebih lama, memungkinkan para produsen untuk memperluas jangkauan pasar mereka dengan

mengirimkan produk ke daerah yang lebih jauh tanpa khawatir tentang pembusukan.

Penggunaan *vacuum sealer* juga membantu bisnis UMKM terlihat lebih baik. Dengan produk yang lebih awet dan berkualitas, pelanggan akan lebih percaya dan lebih cenderung membeli produk dari pelaku UMKM tersebut, yang pada gilirannya akan meningkatkan penjualan dan pendapatan. Selain meningkatkan daya saing bisnis dan meningkatkan kualitas produk, program sosialisasi ini juga memberi peserta UMKM kesempatan untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam pengelolaan usaha mereka. Dengan demikian, pengenalan *vacuum sealer* dari program ini tidak hanya memberikan solusi praktis untuk masalah pengawetan produk, tetapi juga memberdayakan peserta UMKM dengan alat dan pengetahuan yang mereka butuhkan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing bisnis mereka.

4. KESIMPULAN

Inisiatif Kelompok 70 UNS untuk mengadakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berfokus pada memberikan pengetahuan kepada pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor Lompya Duleg. Kesimpulan dari Sosialisasi Alat Bantu Pengawetan *Vacuum Sealer* Kepada Pelaku UMKM Lompya Duleg yang telah dilaksanakan yaitu :

1. Penggunaan *vacuum sealer* secara efektif mengatasi dua masalah utama yang dihadapi oleh pelaku UMKM: pembusukan produk Lompya dan masalah dalam pemasaran jarak jauh. Dengan menggunakan teknologi ini untuk mengemas produk mereka, pelaku UMKM dapat memperpanjang umur simpan produk Lompya, mempertahankan kualitasnya, dan memperluas pasar mereka.
2. Selain meningkatkan kualitas produk dan daya saing bisnis, sosialisasi penggunaan *vacuum sealer* membantu UMKM memperoleh pengetahuan dan keterampilan. Program ini memberi mereka kesempatan untuk mengadopsi teknologi baru dan memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang praktik pengelolaan usaha yang baik. Ini meningkatkan fondasi bisnis dan potensi keberhasilan jangka panjang.
3. Kerja sama antara Kelompok 70 UNS, pelaku UMKM Lompya Duleg, dan masyarakat lokal menunjukkan betapa pentingnya kerja sama antara perguruan tinggi dan komunitas untuk mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan kerja sama ini, diciptakan lingkungan yang mendukung pembelajaran, kemajuan, dan inovasi yang berkelanjutan. Oleh karena itu, diharapkan bahwa program ini tidak hanya menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh pelaku UMKM, tetapi juga memiliki dampak yang lebih luas untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Daman A. A. A., Hendrowati W., Saputra A. K., Nurahmi L. 2021. “Penerapan Teknologi *Vacuum Seal* untuk Meningkatkan Daya Tahan Produk Olahan Ikan di Sentra Ikan Bulak”. *Sewagati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3):257–268.
- Mustofa, Amin. 2022. “Klaten Kilas Informasi”. *Majalah Media nformasi Kabupaten Klaten*. Edisi VII.
- Pantastico, E.R.B. 1989. “Fisiologi Pasca Panen”. *Terjemahan*. Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Saadah, Hilmatius. 2020. “Lama Waktu Pemanasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Lompya Basah Kemas Non Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang”. *Skripsi*.

Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Semarang

Suhelmi, M. 2007. “Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolahan Minimal Selama Penyimpanan”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. (tidak dipublikasikan).