

PENDAMPINGAN PEMBUATAN LABEL INFORMASI NILAI GIZI PADA KEMASAN PRODUK BOLU KIJING DI UMKM YAYANG CIREBON

Tania Avianda Gusman^{1*}, Laura Julita², Arif Nurudin³

^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Cirebon

¹Email: tania.ag@umc.ac.id

ABSTRAK

Produk bolu kijing hasil produksi UMKM Yayasan merupakan produk yang banyak diminati oleh masyarakat lokal. Namun, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM Yayasan, diantaranya yaitu kemasan produk yang masih sederhana dan masih belum menampilkan tabel informasi nilai gizi (ING) pada kemasannya. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah melakukan pendampingan pada pelaku UMKM Yayasan dalam pembuatan informasi nilai gizi untuk label kemasannya. Kegiatan ini dilakukan dalam tiga tahapan utama yaitu observasi, kegiatan pendampingan, dan evaluasi. Pembuatan ING dilakukan berdasarkan data analisis kandungan zat gizi produk dari hasil laboratorium yang telah dilakukan sebelumnya oleh UMKM Yayasan. Selanjutnya, tim bersama dengan pelaku UMKM melakukan perhitungan dan penyusunan data kandungan gizi ke dalam format ING yang telah diberlakukan oleh BPOM. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan respon yang positif dari pelaku UMKM terkait pentingnya penggunaan tabel ING dalam label kemasan produk pangan. Pendampingan yang dilakukan oleh tim kepada pelaku UMKM Yayasan berhasil membuat tabel ING yang dapat disajikan pada kemasan produk bolu kijing. ING dari produk bolu kijing selanjutnya dituangkan ke dalam desain kemasan yang telah dibuat. Luaran utama dari kegiatan ini adalah dihasilkannya desain kemasan produk bolu kijing yang telah memiliki ING didalamnya. Hasil kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas kemasan sebagai upaya untuk meningkatkan jangkauan pemasaran produk bolu kijing UMKM Yayasan.

Kata Kunci: Bolu Kijing, Informasi Nilai Gizi, Kemasan, UMKM

1. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sangat berperan dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. Menurut (Puspitasari & Widodo, 2024) UMKM menjadi penopang perekonomian masyarakat daerah. Pemerintah Indonesia telah mendorong perkembangan UMKM sebagai pengendali ekonomi rakyat yang dapat meningkatkan pertumbuhan dan pemulihan ekonomi nasional bersaing di pasar yang semakin kompetitif, penting untuk memberikan perhatian pada aspek branding dan kemasan produk (Muchtar, Fitria, & Aziz, 2022). UMKM diketahui berperan dalam memberikan sumbangan produk domestik bruto yang mempunyai korelasi positif terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia (Sidin & Indarti, 2020). Selain itu, keberadaan UMKM mampu menyerap jumlah tenaga kerja dan melakukan distribusi hasil-hasil pembangunan yang dapat dirasakan oleh masyarakat. Namun, beberapa UMKM masih memiliki kendala terkait dengan pemasaran produk. Salah satu faktor dalam strategi pemasaran yang umumnya menjadi kendala UMKM adalah pencantuman nomor induk berusaha (NIB) (Tania et al., 2024), serta informasi nilai gizi (ING) pada label kemasan (Suprpto et al., 2020). Kedua hal tersebut memberikan legalitas produk dan menambah nilai jual pada produk UMKM. Selain itu, sertifikat produk akan membuka peluang pasar yang lebih luas dan meningkatkan nilai tambah produk lokal (Gusman, Yulina, & Johan, Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah di Desa Cibvunut Menjadi Sirup Herbal BVersertifikat, 2024).

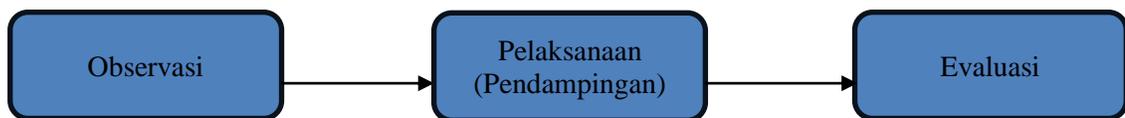
ING adalah salah satu informasi dalam label kemasan produk pangan yang memuat daftar kandungan zat gizi dan komponen lainnya seperti takaran saji, jumlah takaran saji, dan persen angka kecukupan gizi. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman (Theresia, et al., 2023). Pencantuman ING diwajibkan pada setiap usaha produk pangan olahan termasuk. Namun, pencantuman ING dikecualikan pada beberapa produk seperti kopi bubuk, teh bubuk atau serbuk, teh celup serta dilarang pada minuman beralkohol (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2020). Pencantuman ING memberikan manfaat bagi konsumen dalam menentukan pilihan produk makanan dengan mempertimbangkan jumlah kandungan zat gizi dari produk yang akan dikonsumsi para pelaku usaha UMKM sendiri kurang teredukasi terkait dengan kemasan dan label produk yang aman dan menarik (Taufikurrahman, et al., 2022). Konsumen juga dapat membandingkan komposisi zat gizi antar produk lainnya melalui ING. Selain itu, Pencantuman ING pada kemasannya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya saing produk. ING juga merupakan salah satu aspek untuk lebih meningkatkan nilai jual produk UMKM (Gunawan & Kunto, 2022). Oleh karena itu, pencantuman ING menjadi bagian penting yang perlu dipertimbangkan dalam pembuatan kemasan produk.

UMKM Yayang merupakan salah satu UMKM dibidang kuliner yang berada di Jalan Selatan Pasar Jamblang No. 67, RT. 13 RW. 04 Desa Kasugengan Lor, Kecamatan Depok, Kabupaten Cirebon. UMKM ini didirikan pada tahun 2009 oleh Ibu Reni Purnasari. Produk utama yang dipasarkan pada UMKM ini adalah bolu kijing. Produk bolu kijing yang dihasilkan merupakan karya hasil resep turun-temurun dari orang tua pelaku usaha. Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dilakukan oleh tim, produk bolu kijing masih dikemas secara sederhana dan belum mencantumkan ING pada kemasannya. Hal ini dapat menjadi salah satu faktor penyebab rendahnya minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pendampingan kepada mitra UMKM Yayang dalam membuat informasi nilai gizi pada kemasan produknya. Melalui kegiatan pendampingan ini, mitra diharapkan dapat memperoleh peluang baru untuk menjangkau skala pemasaran yang lebih luas dengan adanya peningkatan kepercayaan konsumen dalam melakukan pembelian produk bolu kijing pada UMKM Yayang.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai dengan November 2024. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah UMKM Bolu Kijing Yayang. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini menerapkan pendekatan langsung dengan menyampaikan informasi dan mendorong partisipasi aktif berupa diskusi kepada pelaku UMKM. Kegiatan pengabdian terdiri dari beberapa tahap yaitu observasi, pendampingan, dan evaluasi yang tertuang dalam Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahap pertama adalah observasi. Pada tahap ini dilakukan identifikasi masalah yang dihadapi UMKM Yayang. Berdasarkan hasil diskusi ditemukan bahwa produk Bolu Kijing Yayang telah melakukan analisis kandungan zat gizi produk secara laboratorium. Namun, pemilik UMKM masih belum memahami bagaimana mengaplikasikan kandungan gizi tersebut menjadi ING. Oleh karena itu, tim dosen menawarkan solusi untuk melakukan perhitungan untuk membuat tabel ING dari hasil analisis laboratorium yang telah dilakukan sebelumnya.

Tahap kedua adalah kegiatan pendampingan. Pada tahap ini tim melakukan perhitungan untuk mendapatkan takaran saji, kandungan zat gizi per sajian, dan persentase kontribusi terhadap angka kecukupan zat gizi (AKG) dengan menggunakan *Microsoft Excel*. Setelah hasil perhitungan didapatkan, tim membuat tabel ING sesuai format yang telah disediakan berdasarkan peraturan BPOM. Hasil tabel ING kemudian ditambahkan pada desain kemasan produk yang telah dibuat. Pemilihan desain akhir kemasan dan tabel ING dari kegiatan ini merupakan hasil diskusi tim bersama pelaku UMKM Yayang.

Tahap ketiga adalah evaluasi. Pada tahap ini tim melakukan evaluasi bersama mitra berupa pengecekan pada desain kemasan produk untuk selanjutnya dilakukan pencetakan kemasan sebagai bentuk prototipe awal dari kemasan produk bolu kijing UMKM Yayang. Target luaran yang diharapkan dari kegiatan pendampingan ini adalah terciptanya tabel ING dan kemasan untuk produk bolu kijing hasil dari UMKM Yayang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk bolu kijing yang diproduksi oleh UMKM Yayang merupakan produk yang cukup diminati oleh masyarakat lokal. Produk ini memiliki cita rasa manis dengan tekstur yang kering dan renyah. Kreatiitas adalah istilah yang sering digunakan baik di lingkungan sekolah maupun diluar. Secara umum, kreativitas merujuk pada kemampuan untuk menemukan sesuatu yang bvaru dengan pemanfaatan hal-hal yang sudah ada sebelumnya (Gusman, et al., 2024). Produk bolu kijing telah dipasarkan dibeberapa toko tradisional dengan satu varian rasa yaitu rasa original. Salah satu kelemahan dalam produk ini adalah kemasan produk yang masih sederhana dan masih belum menampilkan tabel informasi nilai gizi pada kemasannya. Pelaku UMKM telah melakukan analisis kandungan zat gizi produk di laboratorium, tetapi masih belum memahami cara perhitungan penyusunan tabel ING di dalam kemasannya. (gusman, et al 2024) mengatakan jika bakteri masuk dalam peredaran darah dan menyebar ke organ tubuh lainnya maka akan merusak organ-organ tubuh dan menyebabkan berbagai penyakit. Maka, kemasan produk bolu kijing juga dinilai perlu diperbaharui. Oleh karena itu, tim melakukan kegiatan pendampingan kepada pelaku UMKM Yayang untuk memberikan solusi dalam pembuatan tabel ING dan kemasan produk. Hasil diskusi menunjukkan adanya respon yang positif dari pelaku UMKM dan peningkatan pemahaman terkait pentingnya penggunaan tabel ING dalam label kemasan produk pangan. Kegiatan diskusi dan pembuatan tabel ING bersama pelaku UMKM Yayang disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan diskusi dan pembuatan tabel ING pada produk bolu kijing

Tahap awal dalam membuat tabel ING adalah melakukan analisis kandungan zat gizi produk. Komponen zat gizi yang telah dianalisis meliputi air, abu, lemak, protein, karbohidrat, energi, natrium, besi, serat, dan gula. Jumlah takaran saji pada produk adalah 50 gram. Hasil analisis kandungan zat gizi Bolu Kijing Yayasan per 50 gram disajikan dalam Tabel 1. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa kandungan zat gizi bolu kijing per takaran saji memiliki kandungan air 17,72 gram, abu 0,53 gram, lemak 9,4 gram, protein 3,05 gram, karbohidrat 19,26 gram, energi 171,49 kkal, natrium 113 mg, besi 0,13 mg, serat 0,0 mg, dan gula 15 gram.

Tabel 1. Kandungan zat gizi produk bolu kijing per takaran saji

No	Zat Gizi	Kandungan Zat Gizi per takaran saji (50 g)
1.	Air (g)	17,72
2.	Abu (g)	0,53
3.	Lemak (g)	9,4
4.	Protein (g)	3,05
5.	Karbohidrat (g)	19,26
6.	Energi (kkal)	171,49
7.	Natrium (mg)	113
8.	Besi (mg)	0,13
9.	Serat (mg)	0,0
10.	Gula (g)	15

Tahap selanjutnya adalah melakukan perhitungan persentase kontribusi zat gizi. Hasil perhitungan persentase kontribusi zat gizi terhadap acuan label gizi disajikan pada Tabel 2. Acuan label gizi yang digunakan adalah acuan untuk kelompok umum dengan kebutuhan energi sebesar 2150 kkal. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa dalam satu sajian bolu kijing (50 gram) memberikan sumbangan lemak total 14%, protein 5%, karbohidrat total 6%, natrium 8%, dan serat 0% terhadap kebutuhan energi harian 2150 kkal. Acuan label gizi (ALG) digunakan sebagai pedoman dalam menghitung kontribusi angka kecukupan zat gizi dalam perhitungan ING pada label produk pangan olahan. ING merupakan media bagi konsumen dalam mengestimasi kontribusi zat gizi dari suatu produk terhadap asupan zat gizi untuk hidup sehat (Fitri et al., 2020; Rarastiti & Sundari, 2023).

Tabel 2. Persentase kontribusi zat gizi pada produk bolu kijing per takaran saji

No	Zat Gizi	Angka Kebutuhan Zat Gizi (%)
1.	Lemak total (g)	14 %
2.	Protein (g)	5 %
3.	Karbohidrat total (g)	6 %
4.	Natrium (mg)	8 %
5.	Serat (mg)	0 %

ING dibuat dengan cara mengumpulkan data-data hasil perhitungan sebelumnya ke dalam format ING yang telah ditentukan oleh BPOM. ING bolu kijing disajikan pada Tabel 3. ING menjadi elemen wajib untuk produk pangan olahan dengan tujuan agar membantu konsumen dalam memahami komposisi zat gizi produk. ING yang jelas dan akurat pada produk pangan olahan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen sebagai upaya dalam meningkatkan pemasaran produk pangan olahan (Latifasari et al., 2024).

Tabel 3. Tabel ING produk bolu kijing hasil produksi UMKM Yayang

INFORMASI NILAI GIZI/NUTRITION FACT		
Takaran saji/ <i>Serving size</i> 50 g		
Jumlah sajian per kemasan/ <i>Serving per container</i> : 2		
Energi Total (<i>Total Calories</i>) 171 kkal		
Energi dari lemak (<i>Calories from fat</i>) 85 kkal		
		% AKG
		<i>% Daily Value</i>
Lemak total (<i>Total fat</i>)	9 g	14 %
Protein (<i>Protein</i>)	3 g	5 %
Karbohidrat (<i>Total Carbohydrate</i>)	19 g	6 %
Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>)	0,0 mg	0 %
Gula (<i>Sugar</i>)	15 g	
Natrium (<i>Sodium</i>)	113 mg	8 %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal</i>		
<i>Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah</i>		
<i>*Percent Daily Values are based on a 2150 calorie diet Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs</i>		

Tabel ING yang sudah dibuat selanjutnya dimasukkan ke dalam desain kemasan produk. Hasil desain kemasan yang telah ditambahkan ING disajikan pada Gambar 3. Setelah dilakukan pendampingan oleh tim pengabdian masyarakat, kemasan produk Bolu Kijing Yayang sudah memiliki ING dan komponen label pangan lainnya yang lebih jelas. Kegiatan pengabdian masyarakat pada UMKM Bolu Kijing Yayang berjalan dengan baik dan lancar. Pelaku UMKM mengikuti setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh tim dengan antusias. Pendampingan pelaku UMKM dalam pencantuman informasi nilai gizi dalam produk Bolu Kijing Yayang yang dilaksanakan pada UMKM Bolu Kijing Yayang berfokus pada peningkatan kualitas kemasan produk sebagai upaya untuk meningkatkan pemasaran.



Gambar 3. Kemasan produk Bolu Kijing UMKM Yayang sebelum (a) dan setelah (b) dilakukan pendampingan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah menghasilkan tabel ING untuk produk kemasan bolu kijing UMKM Yayang. Dalam satu takaran saji bolu kijing Yayang terdiri dari 171 kkal dan menghasilkan kontribusi lemak total 14%, protein 5%, karbohidrat total 6%, natrium 8%, dan serat 0% terhadap kebutuhan energi harian 2150 kkal. Selain itu, kegiatan pendampingan ini juga telah menciptakan kemasan baru yang sudah tercantum ING pada label kemasaannya. Hasil luaran ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh UMKM Yayang sebagai upaya meningkatkan kualitas kemasan produknya dan menambah nilai jual pada produk UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*.
- Fitri, N., Yulianti, E., Studi Gizi Program Sarjana, P., Ilmu Kesehatan, F., & Respati Yogyakarta, U. (2020). Pengetahuan dan Kebiasaan Membaca Label Informasi Nilai Gizi Makanan Kemasan Tidak Berhubungan dengan Status Gizi pada Mahasiswa Asrama Kutai Kartanegara di Yogyakarta. *GIZIDO*, 12(1).
- Gunawan, P. A., & Kunto, Y. S. (2022). Pengaruh Brand Image dan Nutrition Label terhadap Keputusan Pembelian Mie Instan Lemonilo: Efek Moderasi Orientasi Makanan Sehat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 16(1).
- Latifasari, N., Kurniawati, A. D., Arini, R. W., & Naufalin, R. (2024). Strategi Peningkatan Pemasaran dengan Perbaikan Informasi Nilai Gizi pada Labeling Kemasan Produk Yogurt Drink di UKM Yogurt Sehati Banyumas. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(3), 939–948. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1847>

- Rarastiti, C. N., & Sundari, S. (2023). Hubungan Membaca Label Pangan terhadap Pemilihan Makanan Kemasan pada Mahasiswa Gizi Universitas IVET Semarang. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan dan Kedokteran*, 1(4), 12–21. <https://doi.org/10.55606/termometer.v1i4.2344>
- Sidin, C., & Indiarti, M. (2020). Pengaruh Jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah dan Jumlah Tenaga Kerja Umkm Terhadap Sumbangan Produk Domestik Bruto UMKM Periode Tahun 1997 – 2016. *Jurnal Manajemen Kewirausahaan*, 16(2), 189. <https://doi.org/10.33370/jmk.v16i2.366>
- Suprpto, R., Wahyuddin Azizi, Z., & Rembang, S. Y. (2020). Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-IRT Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. In *Riset Ekonomi Manajemen (Vol. 3)*.
- Gusman, T.A., Yulina, I.K., Johan. (2024). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) Desa Cibunut Melalui Online Single Submission (OSS) untuk Produk The Herbal Kulit Bawang Merah. *Jurnal Solma*, 13(3), 1890-1898. <https://doi.org/10.2236/solma.v13i3.16895>
- Gusman, t. a., Cahyani, M. D., Nurudin, A., & Badawi, B. (2024). Pelatihan Pengolahan Limbah Kulit Bawang Merah Menjadi Produk Minuman Herbal dalam Menghambat Timbulnya Bakteri Staphylococcus Aureus Kulit Wajah Manusia. *Jurnal Widya Laksana*, 159-164.
- Gusman, T. A., Hirawati, A. G., Khoiruniswati, K., Jayanti, D. D., Julaeha, E., Sahlan, M. Y., & Zakiyyah, Z. (2024). Design Hidroponik Sederhana dari Botol Bekas sebagai Langkah Kreatif dan Ramah Lingkungan di SMA Kartika XIX-3 Cirebon. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 640-644.
- Gusman, T. A., Yulina, I. K., & Johan, J. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah di Desa Cibunut Menjadi Sirup Herbal BVersertifikat. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*, 1-5.
- Gusman, t. a., Cahyani, M. D., Nurudin, A., & Badawi, B. (2024). Pelatihan Pengolahan Limbah Kulit Bawang Merah Menjadi Produk Minuman Herbal dalam Menghambat Timbulnya Bakteri Staphylococcus Aureus Kulit Wajah Manusia. *Jurnal Widya Laksana*, 159-164.
- Gusman, T. A., Hirawati, A. G., Khoiruniswati, K., Jayanti, D. D., Julaeha, E., Sahlan, M. Y., & Zakiyyah, Z. (2024). Design Hidroponik Sederhana dari Botol Bekas sebagai Langkah Kreatif dan Ramah Lingkungan di SMA Kartika XIX-3 Cirebon. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 640-644.
- Gusman, T. A., Yulina, I. K., & Johan, J. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah di Desa Cibunut Menjadi Sirup Herbal BVersertifikat. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*, 1-5.
- Muchtar, A. I., Fitria, A. W., & Aziz, D. (2022). Pendampingan Pembuatan Label Kemasan pada . *Khidmat*, 29-38.

- Puspitasari, A. H., & Widodo, C. (2024). Peranan Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai Legalitas Usaha bagi Pertumbuhan Bisnis UMKM Tape Semen Bu Suwarti. *MENGABDI : Jurnal Hasil Kegiatan Bersama Masyarakat*, 17 - 27.
- Taufikurrahman, T., Yusuf, A. R., Fatimatuzzahro, U., Rahmawati, E. F., Aprilia, F. F., Fadillah, A. N., . . . Ardiyana, I. (2022). Pendampingan Pembuatan Label Pada Produk Kemasan. *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, 48-54.
- Theresia, L., Sabillah, S., Wulan, N., Nazmah, Rakhasiwi, R., Jazilatul, R., . . . Sazali, M. (2023). Pendampingan Pembuatan Label dan Kemasan pada UMKM Nasi Oyek . *Jurnal Pengabdian Kampus*, 8-14.