

RINGKASAN

Peningkatan Kualitas Kemasan pada Industri Pengolahan Tempe di Kelurahan Kekalik Jaya Kota Mataram

Diah Ajeng Setiawati, Asih Priyati, Guyup Mahardhian Dwi Putra,
Fakhrul Irfan Khalil, Wahyudi Zulfikar

Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram

Usaha tahud tempe di kelurahan Kekalik Jaya telah berlangsung secara turun temurun dengan berbasis pada industri skala rumahan. Teknologi yang dipergunakan masih sederhana (tradisional) dan pengolahan dilaksanakan secara manual, dimulai dari pengolahan biji kedelai hingga pengemasan produk tempe yang sudah jadi. Metode pengemasan yang dilakukan pengrajin tempe di Kekalik Jaya dirasakan kurang efektif dan efisien, sehingga perlu mendapatkan sentuhan teknologi untuk memperbaiki kualitas dan kuantitas produk tempe yang dihasilkan dari segi pengemasan. Dalam kegiatan pengabdian ini diperkenalkan teknologi semi manual berupa *hand sealer* untuk menggantikan metode manual menggunakan lilin yang dilakukan pekerja dalam menyegel kemasan tempe. Selain itu, diperkenalkan juga teknologi stempel sablon, menggantikan cara konvensional dalam penyablonan menggunakan kuas cat dan bingkai sablon. Dengan menggunakan teknologi ini, pekerja dalam tahap pengemasan tempe dapat menghemat waktu lebih banyak, karena proses penyegelan dan penyablonan berjalan lebih cepat. Pekerja juga terhindar dari paparan asap lilin yang dirasakan cukup mengganggu pernafasan saat melakukan penyegelan secara konvensional. Dari segi penyablonan, hasil sablon dengan menggunakan stempel lebih rapi dan cat yang dipakai jauh lebih sedikit.

Kata kunci: tempe, *hand sealer*, pengemasan, stempelsablon