

## **PENGEMASAN PANGAN**

**Oleh: Puji Lestari, S.TP  
Widyaiswara Pertama**

### **A. Pendahuluan**

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Pengemasan produk merupakan suatu hal yang sangat penting dalam pasca panen hortikultura terutama untuk produk olahan, karena produk olahan tidak mungkin dipasarkan tanpa adanya pengemasan. Tanpa dikemas produk olahan tidak mungkin sampai ke tangan konsumen. Sedangkan produk hortikultura dalam bentuk segar untuk sampai ke tangan konsumen bisa dengan dikemas atau tanpa dikemas.

Sebagian besar konsumen menganggap bahwa pembungkus sama dengan pengemasan. Hal tersebut tidaklah salah karena membungkus merupakan bagian dari pengemasan. Sebenarnya cakupan dari membungkus tidaklah seluas dalam pengemasan. Untuk membungkus kita dapat memanfaatkan segala macam barang asal produk yang akan dikemas bisa masuk. Untuk membungkus juga dapat memanfaatkan barang bekas dan jelek sekalipun misalnya kertas koran bekas untuk. Karena itu cakupan dari membungkus sangatlah sederhana, yaitu bagaimana suatu produk dapat tertutupi.

Sedangkan pengemasan cakupannya lebih luas dari membungkus. Dalam pengemasan tidak hanya bagaimana suatu produk tersebut dapat tertutupi, tetapi juga memperhatikan produk dan kemasan dari segala aspek, terutama cara mengemas dan kemasan itu sendiri.

Meski tidak semua produk perlu dikemas, tetapi sebagian besar produk perlu dikemas karena itu sebagian konsumen menganggap bahwa pengemasan merupakan suatu hal yang positif karena sangat diperlukan bagi produk untuk sampai ke tangan konsumen.

## **B. Tujuan Pengemasan**

Meskipun yang dikonsumsi konsumen adalah produknya tetapi pengemasan produk juga harus diperhatikan, karena itu beberapa tujuan dari pengemasan diantaranya adalah :

### 1. Sebagai wadah/tempat produk

Dengan adanya pengemasan, produk akan mempunyai wadah/tempat. Untuk produk hortikultura segar tanpa adanya wadah/tempat akan masih bisa dipasarkan, tetapi untuk produk olahan pengemasan adalah hal yang sangat penting.

### 2. Untuk mempermudah transportasi

Dengan adanya pengemasan maka transportasi dan distribusi produk akan lebih mudah karena produk lebih mudah dibawa dan dipindahkan sehingga produk yang sama akan dapat berada di beberapa tempat yang berbeda dalam waktu yang bersamaan.

### 3. Untuk memperpanjang umur simpan produk

Dengan adanya pengemasan maka produk akan terhindar dari hal-hal yang merusak. Karena terhindar dari kerusakan maka produk akan lebih awet sehingga umur simpannya akan lebih lama.

### 4. Untuk menarik konsumen, sebagai alat promosi dan meningkatkan citra produk

Bila suatu produk dipasarkan maka harapan produsen adalah produk tersebut akan laku sebanyak-banyaknya. Agar produk tersebut laku maka digunakan beberapa cara diantaranya adalah dengan membuat iklan produk dan membuat desain pengemas sedemikian rupa semenarik mungkin.

## **C. Aspek-Aspek Yang Perlu Diperhatikan Dalam Pengemasan**

Agar pengemasan yang dilakukan efektif bagi produk maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut :

Aspek Perlindungan dan Penanganan Produk Yaitu:

- a. Mengontrol keluar masuknya air
- b. Mengendalikan suhu
- c. Mencegah kondisi udara pengemasan
- d. Mencegah perpindahan komponen yang dapat menguap
- e. Mencegah penyinaran UV

## D. Jenis Kemasan

### 1. Kantong

- Umumnya terbuat dari kertas kraf yang tidak dipucatkan
- Idealnya kadar air kertas 6-8 %
- Ukuran kantong tergantung berat yang dikemas
- Ideal (murah dan kuat) untuk komoditi 10-40 kg
- Kantong tahan lemak: Bagian dalam dilapisi dengan kertas minyak

### 2. Karung goni

- Terbuat dari yute/rami
- Fleksibel/mudah dilipat, kuat, murah, dan relatif dapat
- Rangka agak besar sehingga terdapat bahaya serangga dan masuknya gas yang digunakan untuk membasmi serangga atau tikus

### 3. Gelas

Gelas merupakan kemasan yang telah lama digunakan. Kemasan gelas biasa digunakan untuk produk minuman, saos, obat, bahan kimia dan kosmetik.

Keunggulan pengemas gelas sebagai berikut:

- Inert (tidak bereaksi dengan bahan yang dikemas, tahan asam, dan basa dan tahan lingkungan)
- Gelas dapat dibuat tembus pandang atau gelap
- Selama pemakaian bentuknya tetap
- Tidak berbau dan tidak berpengaruh terhadap bahan yang dikemas (tidak ada perpindahan)
- Penahan yang baik terhadap uap air, air dan gas

Kelemahan

- Rapuh/ mudah pecah
  - Berat sehingga biaya distribusi dan transportasi
  - Perlu bahan pengemas kedua
- Membutuhkan banyak tenaga

#### 4. Karung Plastik

- Terbuat Dari PE
- Mudah pecah; mudah meluncur dalam tumpukan: jika ditusuk menutup kembali

#### 5. Kertas

Kemasan kertas merupakan kemasan fleksibel yang pertama sebelum ditemukannya plastik dan aluminium foil. Saat ini kemasan kertas masih banyak digunakan dan mampu bersaing dengan kemasan lain seperti plastik dan logam karena harganya yang murah, mudah diperoleh dan penggunaannya yang luas. Selain sebagai kemasan, kertas juga berfungsi sebagai media komunikator dan media cetak. Kelemahan kemasan kertas untuk mengemas bahan pangan adalah sifatnya yang sensitif terhadap air dan mudah dipengaruhi oleh kelembaban udara lingkungan.

#### 6. Plastik

Terbuat dari bahan dasar yang terbuat dari minyak bumi, batu bara atau gas alam dan dibentuk sesuai keperluan yang diinginkan. Beberapa jenis kemasan plastik yang dikenal adalah polietilen, polipropilen, poliester, nilon dan vinil film. Jenis plastik yang banyak digunakan untuk berbagai tujuan (60% dari penjualan plastik yang ada di dunia) kemasan adalah *polistiren*, *Polipropilen*, *polivinil klorida* dan akrilik.

### **E. Bangsal Pengemasan**

- Tersedianya jaringan jalan dan alat pengangkut
- Dekat sumber air
- Tersedianya areal yang cukup untuk pengembangan
- Daerah dekat dengan daerah produksi

**Sumber:**

Anonim. Pengemasan. <http://id.wikipedia.org/wiki/Pengemasan>

Anonim. Manfaat Buah. <http://manfaatbuaha.blogspot.com/2014/05/ciri-ciri-buah-naga-dan-manfaatnya.html>

Anonim. Modul Pengemasan. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/modul%20Packaging.pdf>

Kartasapoetra, A.G. 1994. Penanganan Pasca Panen Wortel. Rineka Cipta. Jakarta. *dalam*  
<http://agribisnis.deptan.go.id/pustaka/teknopro/Leaflet%20Teknopro%20No.%2023.htm>

Mardiani, S.A. 2005. Bahan Ajar Fisiologi Pasca Panen. Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang.

