

**PENDAMPINGAN DESAIN KEMASAN KERIPIK NANGKA
DI UMKM SANG BINTANG KABUPATEN KETAPANG
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING**

**Dian Fitriarni, A. Nova Zulfahmi, Martanto, Ningrum Dwi Hastuti, Irfan Cholid, Rois
Indriawan, Assrorudin, Ira Arianti, Adha Panca Wardanu**

Program Studi Agroindustri, Jurusan Pertanian dan Bisnis Politeknik
Negeri Ketapang, Ketapang-Kalimantan Barat
Email: nova.zulfahmi@politap.ac.id

Abstrak

Pengemasan umumnya digunakan sebagai pelindung produk yang dikemas. Selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan juga berfungsi sebagai media pemasaran. Media pemasaran melalui kemasan dapat berupa desain kemasan yang menarik. Desain kemasan yang menarik akan mendorong konsumen untuk membeli produk tersebut. UMKM Sang Bintang masih menggunakan bahan pengemas dan desain kemasan yang sederhana, sehingga daya awet rendah serta penjualan tidak maksimal. Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pemilihan bahan pengemas, desain kemasan, serta pendampingan sertifikasi halal produk keripik Nangka. Metode dalam pengabdian ini terbagi menjadi 2 bagian, pertama tahap persiapan yang terdiri dari survei awal, sosialisasi dan koordinasi kegiatan, penyusunan program kerja, penyusunan modul pelatihan, dan persiapan sarana dan prasarana. Kedua, tahap pelaksanaan terdiri dari kegiatan pelatihan penggunaan bahan kemasan, pelatihan dan pendampingan desain logo kemasan, pendampingan sertifikasi halal serta monitoring dan evaluasi. Hasil dari pengabdian ini adalah mitra bisa menentukan bahan pengemas yang cocok untuk produk hingga dapat memberikan umur simpan lebih dari 3 minggu, dapat menentukan desain kemasan yang sesuai regulasi sehingga meningkatkan angka penjualan mencapai 50%, serta berhasil mendapatkan sertifikat halal produk keripik Nangka.

Kata kunci: Bahan Pengemas, Desain Kemasan, Keripik Nangka

Abstract

Packaging is generally used as a protective product that is packaged. Besides functioning as a product protector, packaging also functions as a marketing medium. Marketing media through packaging can be in the form of an attractive packaging design. An attractive packaging design will encourage consumers to purchase the product. UMKM Sang Bintang still uses basic packaging materials and packaging designs, so that durability is low and sales are not optimal. The purpose of this service is to provide training in the selection of packaging materials, packaging design, and assistance in halal certification of jackfruit chips products. The method in this service is divided into 2 parts, firstly the preparation stage which consists of an initial survey, socialisation and coordination of activities, preparation of work programmes, preparation of training modules, and preparation of facilities and infrastructure. Second, the implementation stage consists of training activities on the use of packaging materials, training and assistance in packaging logo design, halal certification assistance, and monitoring and evaluation. The results of this service are that partners can determine packaging materials that are suitable for products so that they can provide a shelf life of more than 3 weeks, can determine packaging designs that are in accordance with regulations so as to increase sales figures by 50%, and successfully obtain halal certificates for jackfruit chips products.

Keyword: *packaging materials, packaging design, jackfruit chips*

1. PENDAHULUAN

Pengemasan adalah kegiatan membungkus, mengemas, atau mengepak produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk tersebut terlindungi dari kerusakan fisik, kontaminasi, dan perubahan kualitas. Pengemasan produk pangan juga berfungsi untuk mengawetkan produk tersebut (Diana & Fauzan, 2021). Hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan bahan kemasan yang dapat mencegah atau memperlambat proses pembusukan atau kerusakan produk pangan (Surya Gunawan et al., 2023). Beberapa contoh bahan kemasan produk pangan antara lain plastik, logam, kaca, dan kertas. Pengemasan produk pangan harus memenuhi persyaratan tertentu, yaitu keamanan, kesesuaian, efisiensi, dan ekologis. Pengembangan kemasan produk pangan terus dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam (Agustina, 2011). Pengemasan juga bisa digunakan sebagai media pemasaran. Pengemasan dan pemasaran memiliki hubungan yang sangat erat terkait citra produk (Zumaeroh & Fatmawati, 2023). Kemasan merupakan salah satu elemen penting dalam strategi pemasaran suatu produk. Kemasan yang menarik dan informatif dapat memberikan informasi yang dibutuhkan konsumen untuk memahami manfaat dan keunggulan produk tersebut, sehingga konsumen lebih puas dan loyal terhadap produk tersebut (Erlyana, 2018). Begitu penting peran kemasan dalam melindungi produk maupun pemasaran, tetapi merupakan kendala yang dialami oleh UMKM.

Kemasan merupakan salah satu faktor yang menghambat para pelaku UMKM dalam naik kelas. Selama ini para pelaku UMKM cenderung menggunakan kemasan yang biasa dan desain yang kurang menarik, sehingga kalah bersaing dengan produk dari perusahaan besar meskipun dari kualitas produk tidak kalah (Suyatama & Hastati, 2023). Bukan hanya modal yang menghambat para pelaku UMKM untuk bersaing, tetapi juga kurangnya pengetahuan tentang pentingnya bahan pengemas dan desain kemasan (Suraya et al., 2021). Para pelaku UMKM umumnya belum mengetahui bahwa kemasan sangat berpengaruh dalam hal pemasaran dan periklanan, sehingga dapat memancing para konsumen membeli produk tersebut. Pemasaran mencakup berbagai kegiatan, seperti periklanan, *public relations*, promosi, dan penjualan (Adiyanto, 2020). Salah satu UMKM yang belum memanfaatkan kemasan sebagai bagian dari pemasaran adalah UMKM Sang Bintang di Kecamatan Delta Pawan Kabupaten Ketapang.

UMKM Sang Bintang merupakan UMKM yang bergerak pada bidang produksi pengolahan keripik buah. Keripik buah yang biasa diproduksi adalah keripik buah Nangka. Dalam pengolahan keripik buah menggunakan metode *vakum frying*. Dengan menggunakan *vakum frying* keripik buah yang dihasilkan jauh lebih renyah (Darmawan & Istiqlailiyah, 2021). Selama ini pengemasan yang digunakan oleh UMKM Sang Bintang adalah plastik propilen (PP) dimana mempunyai permeabilitas gas yang sedang (Anggraini & Sugiarti, 2022). Informasi yang ada dalam kemasan pun masih sangat sederhana, sehingga konsumen tidak terlalu tertarik pada produk. Hal ini lah yang menyebabkan penjualan produk keripik nangka tidak terlalu signifikan, dan produknya tidak begitu terkenal di masyarakat Kabupaten Ketapang. Kemasan yang masih menggunakan plastik PP menyebabkan beberapa kendala, salah satunya produk keripik nangka tidak bisa disimpan terlalu lama, karena kemungkinan akan tengik. Hal ini tentunya merugikan UMKM Sang Bintang karena tidak bisa membuat produk dengan stok banyak. Dan merugikan saat proses distribusi antar Kabupaten, karena ditakutkan saat distribusi, produk sudah rusak karena lama perjalanan.

Informasi yang tercantum dalam kemasan keripik nangka sang bintang pun masih sangat sederhana. Informasi yang terdapat pada label kemasan selama ini hanya berupa nama produk, merek, alamat, dan nomor yang bisa dihubungi. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan aturan tentang label pangan tercantum dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan bahwa label kemasan minimal harus ada tujuh informasi. Tujuh informasi yang wajib disertakan dalam label pangan yaitu nama pangan olahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, komposisi, izin edar, kadaluarsa, dan kode produksi. UMKM Sang Bintang pun belum mempunyai label halal dalam produk keripik nangka. Sertifikasi halal harus segera dipenuhi oleh pelaku UMKM, karena pada 2024 semua produk harus sudah mendapatkan sertifikat halal. Sertifikasi halal jalur *self declare* merupakan solusi yang diberikan oleh pemerintah khusus UMKM dengan resiko rendah. Sertifikasi halal jalur *self declare* tidak dipungut biaya, sehingga harapannya UMKM dapat memanfaatkan sertifikasi ini.

Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kesadaran dan pemahaman UMKM Sang Bintang tentang pentingnya bahan pengemas dan label kemasan dalam meningkatkan penjualan

produk maupun daya awet produk. Selain itu juga melakukan sosialisasi dan verifikasi lapangan tentang penerapan sertifikat halal jalur *self declare*, diharapkan UMKM Sang Bintang sudah bisa menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), sehingga berhak untuk mendapatkan sertifikat halal produk nanas.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan tahap monitoring. Berikut adalah rincian tiga tahapan yang akan dilaksanakan.

2.1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk koordinasi dan sosialisasi serta perencanaan kegiatan PKM. Adapun kegiatan yang dilakukan meliputi:

2.1.1. Survei Awal

Kegiatan ini untuk mengenali dan menggali masalah yang sedang dihadapi oleh mitra. Tim PKM mulai menggali masalah mitra dengan wawancara untuk menemukan masalah yang dihadapi. Hasil wawancara didapatkan masalah di produk keripik Nangka yang tidak tahan lama saat penyimpanan. Keripik Nangka berbau tengik setelah disimpan lama lebih dari 7 hari. Selama ini penyimpanan yang dilakukan hanya dikemas dengan plastik propilen (PP). Penyimpanan yang lama ini diakibatkan karena kurang lakunya produk keripik Nangka. Mitra juga masih belum terlalu paham tentang keuntungan produk harus disertifikasi halal.

2.1.2. Sosialisasi dan Koordinasi Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan kegiatan kepada UMKM mitra. Sosialisasi ini diperlukan agar kegiatan dapat berjalan dengan baik dan sesuai rencana. Sosialisasi dilakukan dengan cara menyampaikan penjelasan tentang program dan kegiatan yang akan dilakukan. Sosialisasi juga mencakup proses perizinan kepada pihak-pihak yang terkait, terutama pemerintah desa mitra, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar.

2.1.3. Penyusunan Program Kerja

Kegiatan ini bertujuan agar kegiatan yang dilaksanakan menjadi lebih sistematis dan efektif. Program kerja ini mencakup semua aspek yang berkaitan dengan teknis dan manajemen, seperti jadwal kegiatan, anggaran, dan lain-lain.

2.1.4. Penyusunan Modul Pelatihan

Modul pelatihan yang disusun terdiri dari berbagai macam materi yang akan diberikan selama kegiatan. Materi yang akan diberikan ada 3, yaitu tentang macam-macam jenis bahan pengemas yang akan digunakan dalam pengemasan produk, macam-macam desain kemasan yang menarik minat konsumen, serta modul tentang pendaftaran produk halal jalur *self declare*.

2.1.5. Persiapan Sarana dan Prasarana

Persiapan sarana dan prasarana selama pelatihan dan pendampingan. Sarana dan prasarana perlu dipersiapkan terlebih dahulu agar kegiatan berjalan dengan lancar.

2.2. Tahap Pelaksanaan

2.2.1. Kegiatan Pelatihan Penggunaan Bahan Pengemas

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi dan pendampingan kepada mitra PKM tentang penggunaan bahan pengemas. Kegiatan ini akan memberikan informasi tentang berbagai jenis bahan pengemas, termasuk persyaratan keamanan dan regulasinya, serta cara memilih bahan pengemas yang sesuai dengan produk. Selain informasi tentang bahan pengemas, kegiatan ini juga akan memberikan informasi tentang berbagai jenis alat pengemas, termasuk cara menggunakan alat pengemas. Kegiatan ini akan dipandu oleh tim PKM, sehingga mitra dapat mendapatkan informasi dan pendampingan yang tepat. Kegiatan ini diharapkan dapat dilakukan secara berkelanjutan agar mitra dapat memahami dan menerapkan informasi yang diperoleh secara maksimal.

2.2.2. Pelatihan dan Pendampingan Desain Logo Kemasan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang berbagai jenis desain kemasan, mulai dari desain yang paling sederhana hingga desain yang paling modern. Selain informasi tentang jenis-jenis desain kemasan, kegiatan ini juga akan memberikan informasi tentang syarat informasi yang harus dicantumkan dalam desain kemasan. Informasi-informasi tersebut penting

disampaikan karena merupakan persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. Tim PKM akan membantu mitra dalam mendesain logo kemasan kripik nangka.

2.2.3. Pendampingan Sertifikasi Halal

Kegiatan Pendampingan sertifikat halal produk Keripik Nangka ini diawali tentang sosialisasi bahan-bahan dan produk-produk yang bisa disertifikasi halal jalur *self declare*. Bahan yang digunakan dalam pengolahan keripik Nangka setelah diidentifikasi apakah sudah memenuhi kriteria untuk bisa disertifikasi halal. Kemudian sosialisasi tentang peletakan logo halal di kemasan. Logo halal di kemasan tidak bisa sembarangan, harus sesuai Juknis yang telah ditetapkan oleh BPJPH. Dalam logo halal terdapat nomor yang identik, sehingga konsumen bisa melacak, apakah benar logo halal yang terdapat dalam kemasan asli atau palsu.

2.2.4. Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera diselesaikan.

Indikator Capaian kegiatan Pengabdian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Indikator Capaian Pengabdian

Permasalahan	Solusi	Indikator Capaian	Nilai
Umur simpan produk keripik nangka hanya 7 hari	Pelatihan penentuan bahan kemasan keripik nangka untuk meningkatkan umur simpan	UMKM Sang Bintang bisa menentukan bahan kemasan yang cocok sehingga meningkatkan umur simpan lebih dari 3 minggu	2
		UMKM Sang Bintang belum bisa menentukan bahan kemasan yang cocok sehingga umur simpan tetap 7 hari	1
Penjualan keripik nangka tidak maksimal	Pelatihan dan pendampingan desain logo kemasan yang menarik, sehingga dapat menjadi media pemasaran untuk meningkatkan angka penjualan	Penjualan keripik nangka meningkat hingga 50%	2
		Penjualan keripik nangka tidak mengalami peningkatan	1
UMKM Sang Bintang Belum Mempunyai Sertifikasi Halal	pendampingan sertifikasi halal produk keripik nangka	UMKM Sang Bintang bisa menerapkan SJPH dari bahan baku sampai distribusi produk	2
		UMKM Sang Bintang belum mampu menerapkan SJPH pada semua aspek	1

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Tahap Persiapan

3.1.1. Survei Awal

Hasil dari kegiatan survei awal ini, Tim PKM mendapatkan beberapa kendala yang dialami oleh mitra. Kendala yang pertama yaitu produk keripik Nangka yang selama ini diproduksi gampang tengik setelah disimpan lebih dari 7 hari. Selama ini penyimpanan hanya menggunakan plastic polipropilen (PP). Selain rasa yang tengik, tekstur keripik nangka juga tidak renyah lagi setelah disimpan selama 7 hari lebih. Kendala kedua yaitu keripik Nangka kurang laku dipasaran, padahal kualitas keripik Nangka yang dihasilkan tidak kalah dengan produk kompetitor. Akibatnya banyak stok yang harus disimpan digudang, dan menyebabkan kualitas menurun seiring lamanya penyimpanan. Kendala ke tiga yaitu mitra belum mempunyai sertifikat halal produk keripik

Nangka, yang bisa berakibat juga pada pemasaran produk dimana tingkat kepercayaan konsumen menurun.

3.1.2. Sosialisasi dan Koordinasi Kegiatan

Sosialisasi dan koordinasi kegiatan dilakukan setelah Tim PKM dan Mitra melakukan survey awal. Dengan survei awal, tim PKM sudah bisa memetakan masalah yang sedang dihadapi oleh mitra.

3.1.3. Penyusunan Program Kerja

Penyusunan Program kerja dilakukan Bersama dengan mitra. Hal ini dilakukan agar kegiatan yang akan dilaksanakan memang benar kebutuhan mitra, dan tidak mengganggu aktivitas produksi mitra. Program kerja dilaksanakan bertahap, agar materi dan pendampingan dapat dimanfaatkan mitra secara maksimal.

3.1.4. Penyusunan Modul Pelatihan

Penyusunan modul pelatihan berdasarkan kebutuhan mitra. Penyusunan modul dikerjakan Tim PKM berkolaborasi atas masukan mitra. Modul yang dihasilkan berupa pemilihan bahan pengemas yang cocok untuk keripik nangka sehingga umur simpan lebih lama, desain kemasan sesuai dengan regulasi yang telah ditetapkan, dan manual SJPH yang telah ditetapkan oleh BJPH.

3.1.5. Persiapan Sarana dan Prasarana

Persiapan sarana dan prasarana penunjang kegiatan dikomunikasikan dengan mitra. Beberapa sarana dan prasarana disiapkan oleh mitra, seperti tempat kegiatan pelatihan, sedangkan materi dan konsumsi selama kegiatan dari Tim PKM.

3.2. Tahap Pelaksanaan

3.2.1. Kegiatan Pelatihan Penggunaan Bahan Pengemas

Pelatihan penggunaan bahan pengemas kepada mitra difokuskan pada topik bahan pengemas berbahan plastik dan aluminium foil. Karakteristik produk pengolahan dengan menggunakan minyak goreng pastinya gampang rusak oleh oksidasi. Oksidasi diakibatkan reaksi lemak dengan oksigen. Oleh karena itu dipilihlah bahan pengemas yang bisa menghambat produk terpapar oksigen. Bahan pengemas yang biasa digunakan adalah plastik propilen (PP). Plastik PP masih mempunyai permeabilitas terhadap oksigen yang sedang, sehingga memungkinkan produk terpapar oksigen, sehingga menyebabkan cepat tengik. Sedangkan kemasan aluminium foil tidak mempunyai daya permeabilitas terhadap oksigen, sehingga aman apabila digunakan sebagai bahan pengemas produk keripik nangka. Dalam kegiatan ini Tim PKM menyarankan mitra mulai beralih menggunakan kemasan berbahan aluminium foil, sehingga daya awet lebih lama, dan kualitas lebih terjaga.

3.2.2. Pelatihan dan Pendampingan Desain Logo Kemasan

Pelatihan dan pendampingan desain logo kemasan dengan mitra dilaksanakan dengan menggunakan *software* canva. Dalam hal ini Tim PKM berdiskusi mengenai desain kemasan yang diinginkan oleh mitra. Selain itu informasi-informasi yang harus tercantum dalam kemasan juga disampaikan bahwa itu wajib ada karena amanat undang-undang. Diskusi mengenai desain kemasan yang menarik dengan mitra dikolaborasikan dengan target pasar, dan informasi yang sesuai dengan regulasi menciptakan desain yang diharapkan menarik konsumen. Desain Logo kemasan tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1 Desain Kemasan Keripik Nangka

3.2.3. Pendampingan Sertifikat Halal

Pendampingan sertifikasi halal dimulai dari pemberian materi tentang sertifikasi halal, syarat-syarat yang harus dipenuhi mitra seperti NIB. Setelah syarat administrasi dipenuhi, dilanjutkan dengan menginput data bahan baku kedalam sistem, kemudian dilakukan verval lapangan. Setelah verval lapangan berkas akan dikirim ke BPJPH. Proses mendapatkan sertifikat halal jalur *self declare* relatif lebih singkat, karena bahan-bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya.



Gambar 2. Foto Bersama Tim PKM

3.2.4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan setelah semua kegiatan selesai dilaksanakan. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengukur sejauh mana capaian yang telah berhasil dilaksanakan selama kegiatan. Capaian yang pertama UMKM Sang Bintang bisa menentukan bahan kemasan yang cocok sehingga meningkatkan umur simpan lebih dari 3 minggu, capaian yang kedua mitra meningkat penjualan keripik nangka mencapai 50%, dan capaian ke 3 yaitu mitra mendapatkan sertifikat halal. Setelah kegiatan monitoring Tim PKM melakukan foto dokumentasi bersama. Foto dokumentasi tersaji pada Gambar 2. Indikator capaian tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Capaian Pengabdian

Permasalahan		Solusi		Indikator Capaian	Nilai
Umur produk nangka hanya 7 hari	simpan keripik	Pelatihan kemasan meningkatkan umur simpan	penentuan bahan keripik nangka untuk meningkatkan umur simpan	UMKM Sang Bintang bisa menentukan bahan kemasan yang cocok sehingga meningkatkan umur simpan lebih dari 3	2

			minggu	
Penjualan keripik angka tidak maksimal	Pelatihan dan pendampingan desain logo kemasan yang menarik, sehingga dapat menjadi media pemasaran untuk meningkatkan angka penjualan	Penjualan keripik angka meningkat hingga 50%	2	
UMKM Sang Bintang Belum Mempunyai Sertifikasi Halal	Pendampingan sertifikasi halal produk keripik angka	UMKM Sang Bintang bisa menerapkan SJPH dari bahan baku sampai distribusi produk	2	

4. KESIMPULAN

Kegiatan ini mendapatkan umpan balik sangat positif dari mitra, dimana mitra menjadi mengerti serta paham tentang pemilihan bahan pengemas dan desain logo kemasan yang sesuai regulasi sehingga meningkatkan umur simpan keripik angka, dan meningkatkan penjualan mencapai 50%. Mitra juga mendapatkan sertifikat halal produk keripik Angka dikarenakan sudah memenuhi SJPH dalam semua aspek produksi

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyanto, Y. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Ranginang (Rengginang) Di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*. 13(02).
- Agustina, W. (2011). Teknologi Pengemasan, Desain Dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Anggraini, R., & Sugiarti, T. (2022). Desain Kemasan Aktif Untuk Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Terolah Minimal. *Jurnal Pertanian dan Pangan* 4(1).
- Darmawan, N. A., & Istiqlailiyah, H. (2021). *Analysis Heat Transfer On Vacuum Frying Machine With 3kg Capacity*. Seminar Nasional Inovasi Teknologi. UN PGRI Kediri
- Diana, S., & Fauzan, R. (2021). Aplikasi Teknologi Induction Sealer Untuk Pengemasan Produk Sambal Sunti Khas Aceh. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*.
- Erlyana, Y. (2018). Analisis Peranan Desain Kemasan Terhadap Brand Identity Dari Sebuah Produk Makanan Lokal Indonesia Dengan Studi Kasus: Produk Oleh-Oleh Khas Betawi 'Mpo Romlah.' *National Conference of Creative Industry*. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1316>
- Suraya, F., Maharani, D. G., Rachmawati, H., Putri, D. M. Y., & Sari, R. A. (2021). Peran Digital Marketing dan Packaging dalam Meningkatkan Produktifitas UMKM di Desa Muntung, Kecamatan Candiroto, Kabupaten Temanggung. 3(2).
- Surya Gunawan, Fadhila Hasana, Desti Dwi Puspita Sari, Nur Aisyah, & Tomi Hidayat. (2023). Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Seafood Masyarakat Kampung Nelayan Malabero Berbasis Edupreneurship. *Setawar Abdimas*, 2(2), 70–76. <https://doi.org/10.36085/sa.v2i2.5536>
- Suyatama, N. E., & Hastati, D. Y. (2023). Edukasi Teknologi Pengawetan Penggunaan Btp Dan Pengemasan Pangan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Produk Olahan Pangan Di Umkm Payakumbuh. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 2793–2798. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.14839>
- Zumaeroh, & Fatmawati, A. (2023). Pengembangan Kemasan Produk Pada Industri Gula Merah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 02(02).