

Teknologi Pengolahan Rempeyek Kacang dan Manajemen Pemasaran pada Industri Rumah Tangga

Nuraeni^{1*}, Ida Rosada^{2*}, Subaedah³

^{1,2*}Program Studi Agribisnis, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

³Program Studi Agroteknologi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

Email Corresponding:saida.saida@umi.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

produksi
manajemen
pemasaran online
rempeyek kacang

Industri Rumah Tangga (IRT) Hariyanti membuat rempeyek kacang dan menjualnya di pinggir jalan. Permasalahan yang dihadapi adalah masih rendahnya rempeyek kacang yang diproduksi dan pemasarannya masih sangat sederhana, sehingga belum jelas keuntungan yang diperoleh. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi IRT Hariyanti dalam peningkatan kapasitas produksi rempeyek kacang, perbaikan kemasan dan manajemen pemasaran online produk rempeyek kacang yang telah dikemas dengan brand yang menarik dan higienis sehingga dapat memperbaiki kualitas dan nilai jualnya. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan. Hasil pelaksanaan pengabdian yaitu materi yang diberikan pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan merupakan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh IRT Hariyanti untuk mengatasi masalah dalam produksi rempeyek kacang, pengemasan dan pemasaran produk rempeyek kacang. Anggota IRT Hariyanti dan masyarakat dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen produksi, pengemasan dan pemasaran produk rempeyek kacang dengan kemasan yang menarik dan higienis. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan dengan menerapkan pengetahuan dan keterampilan dapat memperbaiki produksi rempeyek kacang, pengemasan dan manajemen pemasaran sehingga dapat meningkatkan penjualan produk melalui pemasaran online sehingga meningkatkan pendapatan IRT Hariyanti.

ABSTRACT

Keywords:

Production
management,
online marketing
peanut crackers

The Hariyanti Home Industry produces peanut crackers and sells them on the roadside. The challenges faced were the low production volume of peanut crackers and the relatively simple marketing, resulting in unclear profitability. This activity aimed to provide the Hariyanti IRT with the knowledge and skills to increase peanut crackers production capacity, improve packaging, and manage online marketing of peanut crackers packaged with attractive and hygienic branding, thereby improving their quality and selling value. The methods used in this community service program included counseling, training, and mentoring. The results of the community service program, namely the materials provided in the counseling and training activities, provided the knowledge and skills needed by the Hariyanti home industry to address issues in peanut crackers production, packaging, and marketing. Hariyanti home industry members and the community were able to apply this knowledge and skills in managing production, packaging, and marketing peanut crackers with attractive and hygienic packaging. Community service activities carried out by applying knowledge and skills can improve peanut cracker production, packaging and marketing management so that they can increase product sales through online marketing, thereby increasing the income of home industry Hariyanti.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Kecamatan Tamalanrea terletak di Kota Makassar yang secara geografis berbatasan dengan Kecamatan Biringkanaya disebelah Utara, Kecamatan Panakukang disebelah Selatan, Kecamatan Tallo disebelah Barat, dan Kabupaten Maros disebelah Timur (Ahmad et al., 2023). Luas wilayah Kecamatan Tamalanrea yaitu 31,84 km². Jumlah penduduk Kecamatan Tamalanrea tahun 2023 sebanyak 106.262 jiwa dengan rasio jenis kelamin penduduk 99,05 dan tingkat kepadatan penduduk 3.337 jiwa/km². Wilayah

administrasi Kecamatan Tamalanrea terdiri dari 8 Kelurahan yaitu Buntusu, Tamalanrea, Tamalanrea Jaya, Tamalanrea Indah, Bira, Kapasa Raya, Parangloe dan Kapasa. Kelurahan Kapasa memiliki luas wilayah 2,06 km², jumlah penduduk 8.106 jiwa (3.989 laki-laki dan 4.117 perempuan) dengan sex ratio sebesar 96,89, jumlah rumah tangga 570, dengan kepadatan penduduk 3.934,95 jiwa/km². Laju pertumbuhan penduduk per tahun 2013-2023 rata-rata 1,47 % (Putri et al., 2025). Penduduk Kelurahan Kapasa memiliki berbagai jenis pekerjaan tergantung pada latar belakang ekonomi dan social masyarakatnya. Beberapa pekerjaan yang umum dijumpai di daerah ini meliputi: Pedagang dan Pengusaha Kecil. Banyak penduduk di Kapasa yang terlibat dalam sektor perdagangan, baik itu pedagang kaki lima, toko kelontong, atau warung makan. Sektor ini sangat mendominasi karena lokasi Kapasa yang cukup strategis dan padat penduduk. Sejumlah penduduk bekerja di perusahaan swasta, baik di bidang retail, transportasi, maupun industri. Beberapa juga bekerja sebagai pegawai di sektor teknologi dan jasa. Pekerjaan di Sektor Pendidikan juga cukup, karena terdapat beberapa sekolah dan lembaga pendidikan di Kelurahan Kapasa, banyak penduduk yang bekerja sebagai guru, tenaga administrasi, atau staf pendukung lainnya. Meskipun daerah ini cenderung lebih urban, beberapa wilayah di Kapasa juga masih memiliki lahan pertanian. Oleh karena itu, ada sebagian penduduk yang bekerja sebagai petani atau pekebun, terutama yang mengelola lahan kecil untuk tanaman pangan dan hortikultura. Ada pula yang bekerja sebagai Aparatur Sipil Negara, Ojek Online dan Sopir Angkutan Umum, ada pula sebagai Pekerjaan di Sektor Konstruksi sebagai tukang bangunan, pekerja lapangan, atau kontraktor (Putri et al., 2025).

Di sepanjang jalan atau area tertentu di Kelurahan Kapasa, banyak pedagang kaki lima yang menjual berbagai produk, seperti pakaian, aksesoris, makanan ringan, hingga barang-barang kebutuhan rumah tangga. Pedagang kaki lima sering kali menawarkan harga yang lebih terjangkau, sehingga menjadi pilihan bagi masyarakat sekitar. Industri rumah tangga Hariyanti salah satu pedagang kaki lima yang memproduksi dan menjajakan rempeyek di pinggir jalan.

IRT Hariyanti berdomisili di Kelurahan Kapasa dengan anggotanya sebanyak 5 orang. Proses pembuatan rempeyek masih sangat sederhana dengan peralatan yang sangat terbatas. Bahan yang digunakan dalam pembuatan rempeyek yaitu tepung beras, tepung tapioka, kacang tanah, minyak goreng, telur, kemiri, bawang putih, ketumbar, kunyit, daun jeruk, garam halus, penyedap rasa, dan cabe rawit. Sedangkan alat yang digunakan dalam proses produksi yaitu kompor seribu mata, wajan, sarangan minyak, keranjang tempat tiriskan peyek, blender, tabung gas, ember adonan peyek, serokan untuk angkat peyek, timbangan dan plastik pembungkus. Proses pembuatannya yaitu bahan kemiri, bawang putih, ketumbar, kunyit, dan cabe rawit dihaluskan menggunakan blender. Kacang tanah digoreng sebentar hingga setengah matang atau matang. Setelah itu, tiriskan dan sisihkan. Iris tipis daun jeruk. Setelah itu membuat adonan rempeyek. Dalam wadah ember, campurkan 5 kg tepung beras, 1 kg tepung tapioka, bumbu yang telah dihaluskan, garam, dan penyedap rasa. Tambahkan daun jeruk iris tipis dan telur 5 butir ke dalam campuran tepung. Tuang air sedikit-sedikit sambil diaduk hingga adonan menjadi kental dan bisa dituang, tetapi tidak terlalu cair. Masukkan kacang tanah 6 kg yang sudah digoreng ke dalam adonan dan aduk rata (Dwijaksara & Andromeda, 2024).

Jangan terlalu banyak mengaduk agar kacang tetap terlihat utuh. Cicipi sedikit adonan untuk memastikan rasa sudah pas. Jika kurang asin, tambahkan garam. Menggoreng rempeyek, panaskan minyak dalam wajan yang cukup banyak sehingga rempeyek bisa terendam. Ambil sesendok adonan rempeyek dan tuangkan ke pinggir wajan dalam minyak panas. Ratakan adonan dengan cara menepuk-nepuknya agar membentuk lapisan tipis dan berbentuk seperti kerupuk. Goreng hingga berwarna keemasan, lalu angkat dan tiriskan. Setelah dingin siap untuk dikemas dalam plastic (Dwijaksara & Andromeda, 2024).

Kapasitas produksi setiap hari yaitu 5 kg tepung beras dengan 6 kg kacang tanah dan produksi rempeyeknya 45 bungkus. Setiap bungkus rempeyek dijual dengan harga Rp.15.000, jadi total penjualan setiap hari sekitar Rp.675.000. Pemasaran produk rempeyek dijual dipinggir jalan atau diantar ke konsumen

apabila ada pesanan dalam jumlah banyak. Kebanyakan konsumennya adalah masyarakat yang melewati jalan Perintis Kemerdekaan dimana gerainya berada.

Kegiatan pengabdian bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi rempeyek kacang IRT Hariyanti dan peningkatan kemampuan merancang strategi pemasaran rempeyek kacang. Untuk Aspek Produksi yaitu Peningkatan Kuantitas Produk, saat ini produksi rempeyek oleh IRT Hariyanti 45 bungkus per hari dan akan ditingkatkan menjadi 100 bungkus per hari. Dan Aspek Pemasaran yaitu peningkatan kemampuan merancang strategi pemasaran, saat ini pemasarannya terbatas hanya menjajakan di pinggir jalan dengan kemasan yang sangat sederhana dan belum dikenal secara luas, akan ditingkatkan dengan memperbaiki strategi pemasaran meliputi 4P yaitu produk, price, promotion, dan place, sehingga kapasitas penjualan akan meningkat.

Keterkaitan kegiatan pengabdian dengan SDGs yaitu tanpa kemiskinan dan tanpa kelaparan; untuk mengurangi kemiskinan maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan meningkatkan kapasitas produksi dan memperbaiki pemasaran rempeyek kacang dari IRT Hariyanti sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat di atas dari garis kemiskinan(Sianturi, 2024); sedangkan menghilangkan kelaparan; Dengan adanya pengabdian kepada masyarakat ini maka diharapkan pendapatan masyarakat meningkat sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan dan sandang serta pendidikan dan kesehatan. Sedangkan keterkaitan dengan Astacita yaitu Meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif, dan melanjutkan pengembangan infrastruktur.; Kegiatan pengabdian akan memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pada IRT Hariyanti yang memproduksi rempeyek sehingga dapat meningkatkan kuantitas produksinya dan memperbaiki pemasarannya(Zainal & Sianturi, 2025).

II. MASALAH

Kualitas dan kuantitas rempeyek kacang yang diproduksi masih rendah. Kualitasnya yaitu terkait dengan rasa dan ketebalan rempeyek kadang-kadang asin dan terlalu tebal. IRT Hariyanti berdomisili di Kelurahan Kapasa dengan anggotanya sebanyak 5 orang. Proses pembuatan rempeyek masih sangat sederhana dengan peralatan yang sangat terbatas (Gambar 1). (2) Kemasan dari produk rempeyek kacang menggunakan plastic kresek sehingga sangat tidak layak untuk masuk ke gerai super market dan pemasaran online. (3) Penjualan dilakukan di pinggir jalan poros tanpa ada spanduk yang terpasang menunjukkan menjual rempeyek kacang (Gambar 2).



Gambar 1. Bahan-bahan yang digunakan, adonan dan proses penggorengan rempeyek yang menggunakan alat masih sangat sederhana.



Gambar 2. Kemasan rempeyek, menggunakan plastik kresek dan proses penjualannya di pinggir jalan dan mengantarkan apabila ada pesanan.

III. METODE

1) Tempat dan Waktu.

Tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu di Kelurahan Kapasa, Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar, berlangsung dari Bulan Juli—September 2025.

2) Khalayak Sasaran.

Khalayak sasaran dari pengabdian ini adalah Kelompok Industri Rumah Tangga Hariyanti dan masyarakat sebanyak 25 orang dengan Ketua Hariyanti. Kelompok ini berada di Kelurahan Kapasa, Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar, yang sudah membuat produk rempeyek kacang dengan kemasan yang sangat sederhana yaitu dibungkus dengan plastik kresek dan diikat, serta pemasarannya masih sangat terbatas yaitu dijual dipinggir jalan raya Urip Sumoharjo (Apriani et al., n.d.).

3) Metode Pengabdian.

Metode pelaksanaan pengabdian meliputi tiga tahapan yaitu (1) sosialisasi dan penyuluhan, yang dilaksanakan di Pekarangan Rumah Hariyanti dengan materi Teknologi Pembuatan Rempeyek Kacang, Manajemen Pengemasan Rempeyek Kacang dan pemasaran online untuk produk rempeyek kacang. (2) pelatihan Teknologi Pembuatan Rempeyek Kacang, Manajemen Pengemasan Rempeyek Kacang dan pemasaran online untuk produk rempeyek kacang, dan (3) pendampingan dalam membuat rempeyek kacang yang gurih dan renyah, pengemasan rempeyek yang higienis dan pemasaran online produk rempeyek kacang (Ahmad et al., 2023).

4) Indikator Keberhasilan.

Indikator keberhasilan yaitu IRT Hariyanti dapat membuat rempeyek kacang yang gurih dan renyah, pengemasan rempeyek yang higienis dan pemasaran online produk rempeyek kacang, sehingga akan lebih rapi manajemen dan jelas keuntungannya serta memperluas konsumen dari produk olahannya.

5) Metode Evaluasi.

Evaluasi kegiatan dilakukan setelah kegiatan berakhir, yaitu menyebarkan kuesioner kepada semua peserta pelatihan. Hasil kuesioner dianalisis dengan menampilkan persentase dari jawaban peserta. Kuesioner berisi tentang tanggapan peserta terkait cara penyampaian materi, kemudahan peserta memahami alur pelatihan dan harapan peserta setelah kegiatan pelatihan (Putri et al., 2025).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Kapasa Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar, diikuti oleh anggota Kelompok IRT Hariyanti dan masyarakat. Acara ini dibuka oleh Sekretaris Kelurahan Kapasa dan sebagai Moderator Ketua Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Prof. Dr. Ir. Nuraeni, MS.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan peserta yang hadir di Kelurahan Kapasa Kec. Tamalanrea Kota Makassar

Kegiatan yang dilaksanakan setelah acara pembukaan adalah memberikan pengarahan sebagai pengantar tentang produk olahan rempeyek kacang (Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2016) serta kemasan dari produk olahan yang lebih menarik dan higienis.

A. Kegiatan Sosialisasi dan Penyuluhan Teknologi Pembuatan Rempeyek Kacang, Kemasan dan Pemasaran Online

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan dilaksanakan di Kelurahan Kapasa Kec. Tamalanrea Kota Makassar. Kegiatan penyuluhan dan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2025 dihadiri oleh Ketua dan Anggota IRT Hariyanti dan masyarakat sebanyak 30 orang. Penyuluhan dan sosialisasi meliputi (Lase & Sianturi, 2024) :

- Materi tentang pembuatan rempeyek kacang yang garing dan renyah, disampaikan oleh Prof. Dr. Ir. St. Subaedah, MS.
- Materi tentang teknologi kemasan yang higienis dan brand yang menarik untuk produk rempeyek kacang, disampaikan oleh Prof. Dr. Ir. Ida Rosada, MS.



Gambar 2. Pemaparan materi tentang pembuatan produk rempeyek kacang, teknologi kemasan dan pemasaran online di Kelurahan Kapasa Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar

B. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Rempeyek Kacang, Kemasan dan Pemasaran Online

Kegiatan pelatihan pembuatan produk rempeyek kacang dilaksanakan di Rumah Ketua IRT Hariyanti di Kelurahan Kapasa, Kecamatan Tamalanrea, Kota Makassar. Waktu pelaksanaan 28 Agustus 2025 dan dihadiri oleh semua anggota IRT Hariyanti dan masyarakat. Adapun tahapan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:

1) Pembuatan Rempeyek Kacang

Rempeyek kacang adalah salah satu jenis kerupuk tradisional khas Indonesia yang dibuat dari adonan tepung beras dan diberi kacang tanah utuh, lalu digoreng hingga renyah. Rasanya gurih dan teksturnya renyah, sangat cocok sebagai camilan atau pelengkap makanan seperti nasi pecel, nasi campur, atau soto. Proses pembuatannya menghasilkan tekstur yang renyah di luar namun tetap gurih di dalam.

2) Karakteristik Rempeyek Kacang:

A. Bertabur Kacang Tanah

- 1) Kacang tanah merupakan ciri khas utama rempeyek ini.
- 2) Biasanya digunakan dalam keadaan **utuh** atau **dibelah dua**, dan **terlihat jelas di permukaan** rempeyek.

B. Bentuk Tipis & Lebar

- 1) Rempeyek kacang biasanya berbentuk **pipih dan melebar**, tipis dan tidak tebal.
- 2) Dibuat menempel di pinggir wajan agar menghasilkan bentuk yang unik dan tipis.

C. Tekstur Renyah

- 1) Teksturnya **sangat renyah dan garing**, bisa patah dengan mudah saat digigit.
- 2) Ini dicapai dengan penggunaan **tepung beras** dan **teknik penggorengan dalam minyak panas**.

D. Rasa Gurih dan Sedikit Asin

- 1) Bumbu yang digunakan (bawang putih, ketumbar, kemiri, garam) memberi rasa yang **gurih, sedikit asin, dan aromatik**.
- 2) Ada juga variasi yang menggunakan **daun jeruk** atau **kencur** untuk menambah aroma khas.

E. Warna Kuning Keemasan

- 1) Hasil gorengan biasanya berwarna **kuning keemasan**.
- 2) Pewarna alami seperti **kunyit** sering ditambahkan ke adonan untuk mempercantik warna.

F. Kering dan Tidak Berminyak

Meski digoreng, rempeyek yang baik akan **kering dan tidak terlalu berminyak** jika digoreng dengan benar dan ditiriskan sempurna.

G. Tahan Lama

Rempeyek kacang bisa disimpan dalam toples tertutup dan **tahan renyah selama berminggu-minggu**, asal tidak terkena udara lembap.

H. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Rempeyek Kacang (± 15 -20 lembar):

- 1) 250 gram **tepung beras**
- 2) 1 sendok makan **tepung sagu** (opsional, untuk kerenyahan)
- 3) 300 ml **santan encer** (bisa dari 1/4 butir kelapa)
- 4) 100 gram **kacang tanah**, belah dua atau biarkan utuh
- 5) 1 butir **telur** (optional, untuk membantu adonan menyatu)
- 6) 1 lembar **daun jeruk**, iris halus (opsional, untuk aroma)
- 7) **Minyak goreng** secukupnya, untuk menggoreng

I. Bumbu Dihaluskan:

- 1) 3 siung **bawang putih**
- 2) 4 butir **kemiri**, sangrai
- 3) 1 sendok teh **ketumbar**
- 4) 1/2 sendok teh **kunyit bubuk** (opsional, untuk warna)
- 5) Garam secukupnya
- 6) Kaldu bubuk (jika suka)

3) Proses Pembuatan Rempeyek Kacang:

- 1) Haluskan bumbu dengan blender atau ulekan.
- 2) Campur tepung beras, tepung sagu, bumbu halus, dan santan. Aduk rata hingga jadi adonan kental tapi agak encer (seperti adonan pancake).
- 3) Masukkan kacang tanah dan daun jeruk iris, aduk rata.
- 4) Panaskan minyak banyak di wajan. Gunakan api sedang.
- 5) Tuang adonan di pinggir wajan (pakai sendok sayur atau tangan). Biarkan adonan menempel di pinggir wajan agar bentuknya melebar dan tipis.
- 6) Setelah agak kokoh, lepaskan rempeyek dari pinggir wajan, goreng hingga kuning keemasan dan kering.
- 7) Tiriskan di atas kertas minyak atau tisu dapur.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan rempeyek kacang.

C. Kegiatan Pelatihan Pengemasan Produk Rempeyek Kacang dan Pemasaran

Kegiatan pelatihan pengemasan produk rempeyek kacang dilaksanakan di Rumah Ketua IKT Hariyanti. Waktu pelaksanaan 28 Agustus 2025 dan dihadiri oleh semua anggota IRT Hariyanti dan masyarakat. Adapun tahapan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut (Putri et al., 2025):

- 1) Rempeyek Kacang yang sudah digoreng didinginkan.
- 2) Setelah dingin dimasukkan dalam kemasan plastic dan toples kemudian diberi label kemasan (Calver, 2004).
- 3) Tutup klipnya kemudian diseagel untuk tidak mudah dibuka oleh pembeli.
- 4) Setelah itu siap untuk dipasarkan.



Gambar 7. Pelatihan pengemasan produk olahan rempeyek kacang.

D. Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan mengamati tingkat keberhasilan dari kegiatan yang dilaksanakan. Tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung pada peserta baik dari Kelompok Mitra IRT Hariyanti maupun masyarakat biasa. Kelompok Mitra IRT Hariyanti cukup antusias mengikuti arahan dan pelatihan yang diberikan. Hal ini terbukti dengan terealisasinya pembuatan rempeyek kacang, dan kemasannya yang menggunakan plastic dan ditutup dengan sieler supaya lebih aman dan higienis dan pemasaran online di Shopee Food. Anggota Kelompok Mitra IRT Hariyanti dan masyarakat sangat mengapresiasi dan sangat kooperatif mengikuti dari awal sampai berakhirnya kegiatan ini (Elti & others, 2023).

Hasil survei responden peserta PkM sebanyak 25 orang melalui kuisioner yang diberikan kepada peserta mitra sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Respon Peserta pada Kegiatan PkM Teknologi Pengolahan Rempeyek Kacang Dan Manajemen Pemasaran Pada Industri Rumah Tangga Hariyanti di Kelurahan Kapasa Kec. Tamalanrea Kota Makassar, 2025.

No.	Uraian	Jumlah Responden	Pra-Test	Persentase (%)	Post-Test	Persentase (%)
1.	Pengetahuan tentang bahan Utama pembuatan rempeyek kacang	25	7	28	22	88
2.	Pengetahuan tentang Proses produksi rempeyek	25	4	16	20	80
3.	Pengetahuan tentang Menjaga kualitas rempeyek kacang agar tetap renyah	25	23	92	25	100
4.	Pengetahuan tentang inovasi kemasan peyek dapat	25	3	12	23	92

	meningkatkan daya saing produk					
5.	Pengetahuan tentang pentingnya kemasan dalam penjualan produk peyek	25	2	8	24	96
6.	Pengetahuan tentang resiko yang mungkin terjadi apabila peyek dikemas dengan buruk	25	0	0	24	96
7.	Pengetahuan tentang tujuan utama pemasaran online pada usaha peyek	25	1	4	25	100
8.	Pengetahuan tentang pemasaran online peyek akan efektif	25	6	24	25	100
9.	Pengetahuan tentang fitur yang sebaiknya dimasukkan dalam konten promosi peyek di media sosial	25	2	8	21	84
10.	Pengetahuan tentang perlunya pengetahuan dalam mempertimbangkan segmentasi dan target pemasaran online	25	3	12	23	92

Sumber: Analisis data primer, 2025

Hasil respon peserta pada jawaban dari kuisioner seperti pada Tabel 1 menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat bagi mitra, menambah pengetahuan tentang pembuatan rempeyek dan pengemasan yang higienis dan brand yang menarik, serta pemasaran online melalui Shopee Food(Bowono et al., 2024)

V. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini Adalah Produk olahan rempeyek kacang dari IRT Hariyanti mengalami peningkatan. Peningkatan kapasitas produksi rempeyek kacang IRT Hariyanti yaitu 100 bungkus per hari dengan nilai penjualan Rp. 1.500.000. Kemasan produk olahan rempeyek kacang dari IRT Hariyanti lebih higienis dan lebih menarik konsumen dengan menggunakan *toples dan plastic yang disieler*. Pemasaran secara online via Shopee Food dan lintas kabupaten/ kota maka akan meningkatkan nilai penjualannya

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menghaturkan terima kasih kepada DRTPM Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi yang telah memberikan hibah dana pengabdian kepada masyarakat untuk tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, M., Yamin, M., Budu, B., & Darmawansyah, D. (2023). Edukasi Tentang Stunting Pada Balita Dalam Rangka Peningkatan Pengetahuan Pada Ibu di Desa Tetewatu. *ARembeN Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(2), 48–52.

Apriani, W., Sianturi, F. A., & Sinaga, B. (n.d.). *Penyuluhan & Pelatihan Metode Pembelajaran Guru Komputer Di Desa Banjar jaya Kecamatan PD. Tualang Kabupaten Langkat*.

Bowono, P., Setiawan, F., Christian, H. R., Sitorus, A. B., & Sinlae, F. (2024). Pelatihan Instalasi Sistem Operasi Komputer dengan VMWARE. *ARembeN Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(1), 1–8.

Calver, G. (2004). *What Is Packaging Design?* Mies, Switzerland ; Hove, UK : RotoVision.

Dwijaksara, B., & Andromeda, S. (2024). Peran AI dalam Mengatasi Tantangan Diagnosis Dini Autisme: Solusi Teknologi dan Implikasinya. *Jurnal Kesehatan Dan Kebidanan Nusantara*, 2(2), 36–43.

-
- Elti, B. P. & others. (2023). Pengaruh Keterbatasan Saran Prasarana Terhadap Motivasi Belajar Peserta Didik Kelas VI Di SDN Gembira Nangahale. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Pelita Nusantara*, 1(2), 26–31.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2016). *Petunjuk Teknis Pengelolaan Produksi Kacang Tanah Dan Kacang Hijau*.
- Lase, A., & Sianturi, F. A. (2024). Perencanaan Sistem Informasi Inventaris Barang Berbasis Web. *Jurnal Kolaborasi Sains Dan Ilmu Terapan*, 3(1), 25–29.
- Putri, V. F. A., Pratiwi, I. H., & Hidayatullah, A. D. (2025). Kritisisme Konstruktif dan Dialog Antar Generasi: Mewujudkan Pancasila yang Relevan di Era Globalisasi. *ARembeN Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(1), 25–34.
- Sianturi, F. A. (2024). APLIKASI PENILAIAN KINERJA PERAWAT UNGGULAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN SAW. *Jurnal Ilmu Komputer Ruru*, 1(2), 60–70.
- Zainal, A., & Sianturi, F. A. (2025). Analisis Peran Kecerdasan Buatan dalam Optimalisasi Strategi Pemasaran Digital. *AsbaK*, 2(2), 40–45.