Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN) e-ISSN : 27454053
Vol. 7 No. 3, Edisi September - Desember 2026 |pp 4819-4826 |DOI: http://doi.org/10.55338/jpkmn.v7i3.9732

Edukasi Kemasan dan Pelabelan Produk Pangan pada Komunitas UFC Gucang Farm, Tigaraksa, Tangerang

[1)]Titri Siratantri Mastuti*, [2)]Adolf J. N. Parhusip, [3)]Lucia C. Soedirga, [4)]Evelyn Chen, [5)]Delicia A. Juliant, [6)]Kariani Tafonao

[1,2,3,4,5,6)]Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan, Jl. Thamrin Boulevard 1100, Lippo Karawaci Tangerang 15811, Indonesia

Email Corresponding Author: titri.mastuti@uph.edu*

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:
Kemasan Pangan
Gucang Farm
Pelabelan Produk Pangan
Produk Olahan Lele

ABSTRAK

Urban Fishery Center (UFC) Gucang Farm merupakan komunitas pembudidaya ikan lele di Kampung Pinang, Tigaraksa, Tangerang, Banten, yang memiliki program Kampung Berdaya. Komunitas UFC telah mengembangkan beberapa produk olahan lele, dengan siomay lele sebagai salah satu produk unggulannya. Berdasarkan diskusi dengan mitra, pengembangan produk masih menghadapi kendala pemasaran dan umur simpan, serta kebutuhan informasi mengenai pemilihan kemasan dan pelabelan pangan. Meskipun produk telah dikemas secara vakum dan disimpan pada suhu rendah, kemasan belum dilengkapi label pangan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan edukasi kepada komunitas UFC Gucang Farm mengenai pemilihan dan penggunaan kemasan serta ketentuan pelabelan produk pangan. Kegiatan dilaksanakan melalui pemaparan materi menggunakan PowerPoint dan demonstrasi dengan menggunakan berbagai contoh jenis kemasan pangan. Kegiatan diikuti oleh 45 peserta. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa dari 30 peserta yang mengisi kuesioner menyatakan bahwa kegiatan berguna, 73% menilai topik sangat menarik, dan 60% menilai presentasi serta praktik mudah dimengerti. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti sesi edukasi dengan baik dan memahami peran pengemasan dan pelabelan yang tepat dalam mencegah kontaminasi pangan, meningkatkan keamanan produk, serta meningkatkan daya tarik dan penjualan produk. Hasil evaluasi juga menunjukkan penerimaan yang baik terhadap kegiatan serta adanya keinginan untuk menerapkan dan membagikan informasi. Hasil edukasi ini dapat mendukung SDG 3, yang berfokus pada peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

Keywords:
Food Packaging Knowledge
Food Product Labeling
Gucang Farm
Processed Catfish Products

ABSTRACT

Urban Fishery Center (UFC) Gucang Farm is a catfish farming community in Kampung Pinang, Tigaraksa, Tangerang, Banten, which manages the Kampung Berdaya program. The UFC community has developed several processed catfish products, with catfish siomay as one of its main products. Discussions with the community revealed challenges related to marketing and product shelf life, as well as a need for information on packaging selection and food labeling. Although the products were vacuum-packed and stored at low temperatures, the packaging did not include food labels. This community service activity aimed to educate the UFC Gucang Farm community about packaging types, proper packaging methods, and food product labeling requirements. The activity was conducted through a PowerPoint presentation and demonstrations using various examples of food packaging. A total of 45 participants attended the activity. Among the 30 participants who completed the evaluation questionnaire, all considered the activity useful, 73% rated the topic as very interesting, and 60% found the presentation and practical demonstrations easy to understand. The activity results indicated that participants were able to follow the educational session well and understood the role of appropriate packaging and labeling in preventing food contamination, improving product safety, and increasing product appeal and sales. The evaluation showed a positive reception of the activity and an intention to apply and share the information provided. This educational activity may support SDG 3, which promotes good health and well-being.

This is an open access article under the CC–BY-SA license.

I. PENDAHULUAN

Urban Fishery Center (UFC) Gucang Farm merupakan komunitas kelompok petani yang diawali dari terbentuknya start up yang bergerak di bidang pertanian berkelanjutan, khususnya bidang perikanan. Gucang Farm yang merupakan akronim dari Gabungan Usaha *Catfish* Tangerang, terletak di Kampung Pinang Tigaraksa, Kabupaten Tangerang. Komunitas ini pada tahun 2025 beranggotakan 75 orang dan memiliki fokus pemberdayaan masyarakat di bidang budidaya ikan lele, sayuran hidroponik yang sehat dan bersih serta petani Indonesia yang berkelanjutan. Selain membudidayakan lele, komunitas UFC Gucang Farm juga mengembangkan produk olahan berupa siomay lele. Pengembangan usaha tersebut memerlukan dukungan pengetahuan mengenai pengemasan dan pelabelan produk pangan.

Kemasan pangan merupakan bahan yang berfungsi untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, dimana kemasan ini bisa bersentuhan langsung maupun tidak bersentuhan langsung dengan pangan tersebut. Kemasan pada produk pangan digunakan untuk melindungi produk dari kerusakan yang dapat terjadi selama proses transportasi dan penyimpanan sehingga dapat mempertahankan kualitas dan meningkatkan umur simpan produk (Anggraeni *et al*., 2023). Jenis kemasan, cara pengemasan serta penyimpanan yang benar dapat memperpanjang umur simpan produk sehingga dapat dipasarkan dengan jangkauan lebih luas (Ropikoh *et al*., 2024). Selain itu kemasan juga dapat digunakan sebagai sarana memberikan informasi pada konsumen mengenai isi maupun keterangan lain pada produk melalui label yang tertera pada kemasan (Widiati, 2020). Kemasan yang menarik dan lengkap disertai label produk pangan dapat meningkatkan permintaan dan keuntungan produk (Clara, 2021). BPOM mengatur secara khusus mengenai kemasan pangan khususnya bahan yang diperbolehkan digunakan sebagai kemasan (BPOM, 2019).

Lele merupakan produk pangan yang tinggi protein dan tinggi asam lemak tidak jenuh sehingga mudah rusak bila pengolahan, pengemasan dan penyimpanan tidak benar (Putra *et al*., 2024). Produksi siomay lele dan pengemasan yang dijalankan selama ini sudah baik dengan menggunakan kemasan plastik yang diberi seal vakum dan disimpan dalam pendingin namun masih kurang menarik, umur simpan masih rendah dan belum terdapat label pangan. Pengetahuan yang dimiliki oleh komunitas mengenai perkembangan teknologi kemasan seperti jenis kemasan produk pangan, adanya kemasan primer dan sekunder serta upaya memperpanjang umur simpan produk dan mempertahankan cita rasa melalui kemasan yang digunakan, masih terbatas. Selain itu komunitas Gucang Farm juga masih terbatas pengetahuan mengenai kewajiban penggunaan label pangan pada kemasan dengan ketentuan sesuai yang dipersyaratkan oleh BPOM mengenai label pangan pada kemasan (BPOM, 2018).

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, informasi mengenai pemilihan kemasan, cara pengemasan, dan ketentuan pelabelan pangan masih diperlukan untuk mendukung pengembangan produk olahan lele. Informasi dan pengetahuan yang diterima oleh masyarakat pada komunitas Gucang Farm berkaitan dengan penggunaan kemasan serta label pangan masih kurang atau terbatas. Pengetahuan mengenai pemilihan kemasan dan cara pengemasan yang benar serta penyimpanan yang tepat dapat meningkatkan umur simpan produk olahan lele. Selain itu penggunaan label pangan pada kemasan dapat memberikan informasi yang lengkap pada konsumen seperti bahan baku, nutrisi serta tanggal kadaluarsa sehingga dapat meningkatkan minat konsumen untuk membelinya.

Berdasarkan uraian prioritas masalah yang dihadapi UFC Gucang Farm, terdapat beberapa solusi yang ditawarkan tim PkM untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, yaitu:

1. Mengedukasi masyarakat komunitas Gucang Farm melalui penyuluhan tentang teknologi kemasan, cara pengemasan, sanitasi dan hygiene kaitannya dengan kualitas produk pangan dan umur simpan.
2. Memberi penyuluhan edukasi tentang contoh kemasan pangan beserta peraturan BPOM terkait kemasan.
3. Memberi penyuluhan edukasi kaitan label pangan dengan daya jual produk beserta peraturan BPOM mengenai label pangan.
4. Mengedukasi komunitas Gucang Farm perihal keuntungan dan kelemahan penggunaan kemasan dan label pangan kaitannya dengan jenis produk olahan.
5. Memonitor program melalui pengisian kuesioner atau komunikasi secara berkala antara Prodi Teknologi Pangan dan UFC Gucang Farm.

Oleh karena itu kegiatan PkM ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai hal-hal penting teknologi kemasan seperti jenis kemasan dan cara pengemasan serta peraturan mengenai pelabelan produk pangan untuk anggota komunitas Gucang Farm. Kegiatan difokuskan pada penyuluhan dan demonstrasi contoh kemasan agar materi dapat dikaitkan dengan produk yang dihasilkan mitra.

II. ANALISIS SITUASI DAN PERMASALAHAN MITRA

Letak Gucang Farm yang strategis dekat dengan pusat pemerintahan kabupaten Tangerang maupun ke Jakarta dan didukung dengan sumber daya serta kemauan warga masyarakat di sekitar kampung Pinang untuk berkembang dan menanggulangi kemiskinan membuat usaha yang dihasilkan menghasilkan keuntungan dengan cepat sejak mulai dibentuk tahun 2023. Hal ini mendorong BUMN seperti PLN mendukung dengan memberikan bantuan berupa program Kampung atau Desa Berdaya dengan program unggulan budidaya ikan lele. Melalui program ini keuntungan para petani lele menjadi meningkat dan mampu mengembangkan usaha hingga tahun 2024 dapat memiliki 150 kolam lele (Gambar 2).

Gambar 2. Kolam lele di Kampung Berdaya

Kampung Berdaya yang dikelola Gucang Farm memiliki 4 misi, yaitu membentuk Kampung Budidaya Perikanan dan Pertanian yang berkelanjutan, menciptakan lapangan kerja bidang perikanan dan pertanian, menjaga ketahanan pangan daerah, dan implementasi blue economy (Arifianto et al., 2023). Selaras dengan misi tersebut maka dilakukan diversifikasi usaha dan inovasi. Salah satunya adalah usaha pengolahan ikan lele menjadi produk pangan seperti siomay lele. Produksi ikan lele yang melimpah dengan per minggu menghasilkan 100 kuintal lele dan 150 ribu ekor benih lele per bulan, siomay yang diproduksi kurang lebih 100 pack per minggu (1 pack isi 10 buah siomay lele). Siomay lele yang dihasilkan oleh komunitas ini cukup disukai, namun jangkauan pemasaran atau distribusinya masih terbatas dan umur simpan yang pendek. Salah satu penyebabnya adalah dalam hal penggunaan kemasan.

Produksi siomay lele dan pengemasan yang dijalankan selama ini sudah baik dengan menggunakan kemasan plastik yang diberi seal vakum dan disimpan dalam pendingin namun masih kurang menarik, umur simpan masih rendah dan belum terdapat label pangan (Gambar 3). Pengetahuan yang dimiliki oleh komunitas mengenai perkembangan teknologi kemasan seperti jenis kemasan produk pangan, adanya kemasan primer dan sekunder serta upaya memperpanjang umur simpan produk dan mempertahankan cita rasa melalui kemasan yang digunakan, masih terbatas. Selain itu komunitas Gucang Farm juga masih terbatas pengetahuan mengenai kewajiban penggunaan label pangan pada kemasan dengan ketentuan sesuai yang dipersyaratkan oleh BPOM mengenai label pangan pada kemasan.

Gambar 3. Siomay lele

III. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 24 September 2025 di komunitas UFC Gucang Farm, Kampung Pinang, Tigaraksa, Tangerang. Kegiatan diikuti oleh 45 peserta dan dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi contoh kemasan, serta diskusi mengenai pengemasan dan pelabelan produk pangan. Tahapan kegiatan PkM ini dapat dilihat pada Gambar 4.

Tahapan awal kegiatan PKM ini dimulai dengan melaksanakan observasi melalui diskusi dengan mitra PkM yaitu UFC Gucang Farm dengan tujuan mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dapat dicarikan solusinya oleh tim PkM. Berdasarkan hasil diskusi dan kesepakatan antara mitra dan tim PkM maka dipilih program PkM berupa pemberian edukasi mengenai kemasan dan label pangan dalam bentuk penyuluhan pada komunitas UFC Gucang Farm di Kampung Pinang, Tigaraksa, Kabupaten Tangerang. Edukasi ini diperlukan untuk meningkatkan peluang Gucang Farm dalam mengembangkan diversifikasi produk olahan lele dan meningkatkan penjualan produk olahan yang sudah ada (Ginanjar & Rahman, 2020). Tahap berikutnya dilakukan studi pustaka terkait materi PkM.

Pada saat pelaksanaan kegiatan PkM edukasi dalam bentuk penyuluhan dilakukan dengan penjelasan presentasi menggunakan alat peraga dan PPT disertai games interaktif mengenai:

a) Perkembangan teknologi kemasan
b) Jenis dan fungsi kemasan pangan
c) Fungsi dan persyaratan label pangan
d) Cara pengemasan yang baik dan benar terkait sanitasi dan hygiene

Kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan diskusi berupa tanya jawab. Selanjutnya dilakukan evaluasi dengan membagikan kuesioner pada peserta terhadap pelaksanaan PkM yang mencakup:

a) Kesesuaian kegiatan pelatihan dengan kebutuhan komunitas
b) Ketercapaian tujuan kegiatan pelatihan dengan masalah yang dihadapi
c) Kompetensi dosen atau mahasiswa yang membawakan penyuluhan
d) Keberlanjutan program PkM

Peserta diberi kuesioner dalam bentuk form evaluasi. Terdapat 8 pertanyaan dalam kuesioner yang terbagi menjadi 6 pertanyaan dengan hanya 1 jawaban yang dapat dipilih, 1 pertanyaan boleh menjawab lebih dari 1 pilihan dan 1 pertanyaan berupa saran mengenai kegiatan PkM. Setelah kegiatan PkM selesai dilakukan, evaluasi secara berkala tetap dilakukan melalui komunikasi langsung dengan menjalin komunikasi melalui email, atau telepon dengan mitra..

Gambar 4. Tahapan kegiatan PkM

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM komunitas *Urban Fishery Center* (UFC) Gucang Farm di Kampung Pinang, Tigaraksa, Kabupaten Tangerang dilaksanakan dalam bentuk edukasi/penyuluhan mengenai kemasan dan pelabelan produk pangan untuk mendukung peningkatan mutu, keamanan, dan daya jual produk olahan lele (siomay lele dan varian lainnya).

1. Pelaksanaan kegiatan dan keterlibatan peserta

Kegiatan PkM diikuti oleh 45 peserta dari komunitas peternak lele UFC Gucang Farm dan ibu-ibu PKK perumahan sekitar Gucang Farm. Kegiatan juga dihadiri oleh ketua Gucang Farm, Kasie Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Tigaraksa, dan Penyuluh Dinas Perikanan Kabupaten Tangerang, Penyampaian materi pengemasan dan pelabelan produk pangan (Gambar 5) disertai sesi tanya jawab dan kuis interaktif. Pada akhir

kegiatan, peserta diminta mengisi kuesioner evaluasi, dan mitra menerima bantuan alat pengemasan untuk mendukung penerapan materi yang disampaikan.

Berdasarkan sesi kesan dan pesan serta komunikasi tindak lanjut dengan ketua komunitas UFC Gucang Farm, mitra menyampaikan bahwa kegiatan penyuluhan memberikan pengetahuan baru yang sebelumnya belum diketahui peserta, khususnya terkait variasi jenis kemasan dan fungsi komponen pendukung seperti silika gel dan oxygen absorber dalam kemasan pangan. Mitra menilai materi membantu peserta memahami bahwa pemilihan jenis kemasan, cara pengemasan, dan penyimpanan yang tepat dapat berpengaruh terhadap mutu, daya tahan, dan umur simpan produk, sehingga membuka peluang peningkatan pemasaran (Annazhifah et al., 2024; Manno & Paneo, 2024).

Mitra juga menyampaikan bahwa bantuan peralatan vacuum sealer dan contoh kemasan plastik mendukung implementasi pengemasan yang lebih baik pada produk olahan lele. Dari sisi kebutuhan lanjutan, mitra masih memerlukan pendampingan atau informasi tambahan terkait pelabelan dan perijinan agar pemasaran produk dapat diperluas. Saran dari peserta/mitra juga mengarah pada kebutuhan topik lanjutan seperti regulasi halal, strategi pemasaran, dan perizinan usaha, serta pelaksanaan PkM secara periodik dan lebih luas (bukan hanya komunitas peternak lele).

Gambar 5. Sesi penyampaian materi

2. Luaran program PkM

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan PkM meliputi:

a) Materi edukasi dalam bentuk presentasi PowerPoint mengenai jenis dan fungsi kemasan pangan, komponen pendukung pengemasan seperti silika gel dan oxygen absorber, serta contoh label dan ketentuan pelabelan produk pangan.
b) Contoh kemasan plastik vakum dan nonvakum yang digunakan sebagai alat peraga untuk memperkenalkan pilihan kemasan produk pangan kepada peserta.
c) Bantuan berupa alat vacuum sealer dan beberapa jenis kemasan plastik yang diserahkan kepada mitra untuk mendukung kegiatan pengemasan produk olahan lele.

3. Hasil evaluasi (kuesioner)

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan kuesioner setelah pemaparan materi. Dari 45 peserta yang hadir, hanya 30 orang mengisi kuesioner karena tidak semua peserta dapat mengikuti acara hingga selesai. Hasil kuesioner dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil rekapitulasi form evaluasi

No.	Pertanyaan	Jenis Jawaban	Persentase Jawaban
1	Apakah Anda pernah mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) sebelumnya?	Belum	60%
		Pernah	40%
2	Apakah Anda dapat mengikuti kegiatan PkM ini dengan baik?	Ya	100%
		Tidak	-
3	Apakah penyuluh dapat memberikan informasi dengan baik?	Kurang	-
		Cukup	13%
		Mudah Dimengerti	87%

4	Apakah presentasi dan praktek diajarkan dapat dimengerti?	Kurang	0%
		Cukup	40%
		Mudah Dimengerti	60%
5	Apakah topik yang diberikan menarik?	Tidak	-
		Cukup	27%
		Sangat menarik	73%
6	Apakah kegiatan PkM ini berguna bagi Anda?	Ya	100%
		Tidak	-
7	Setelah kegiatan PkM ini selesai apakah tindak lanjut Anda? (Jawaban boleh lebih dari satu)	Termotivasi untuk mempraktekkan pembuatan produknya	43%
		Meneruskan informasi kepada orang lain	57%
		Tidak meneruskan informasi kepada orang lain	-

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa:

a) Sebanyak 60% peserta belum pernah mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) sebelumnya, dan 40% pernah mengikuti.
b) Seluruh peserta (100%) menyatakan dapat mengikuti kegiatan PkM dengan baik.
c) Penilaian terhadap kemampuan penyuluh dalam memberikan informasi berada pada kategori cukup (13%) dan baik (87%).
d) Presentasi dan praktek dinilai cukup (40%) dan mudah dimengerti (60%), dengan 0% menyatakan kurang.
e) Topik dinilai cukup menarik (27%) dan sangat menarik (73%).
f) Seluruh peserta (100%) menyatakan kegiatan PkM berguna bagi mereka.
g) Tindak lanjut setelah kegiatan menunjukkan peserta termotivasi untuk mempraktekkan pembuatan produknya (43%) serta meneruskan informasi kepada orang lain (57%).

Peserta terlihat antusias selama kegiatan, aktif bertanya saat sesi diskusi, serta berpartisipasi dalam kuis interaktif dan pengisian kuesioner. Peserta juga memberikan saran agar kegiatan PkM dilakukan kembali secara periodik dan menjangkau masyarakat yang lebih luas, serta mengusulkan topik lanjutan seperti regulasi halal, pemasaran, dan perizinan usaha.

Berdasarkan hasil kuesioner menunjukkan seluruh responden menilai kegiatan berguna. Meskipun demikian penilaian terhadap kemudahan memahami presentasi dan praktik menunjukkan hasil beragam: 60% mengatakan mudah dimengerti dan 40% mengatakan cukup dimengerti. Hasil ini menunjukkan bahwa penilaian terhadap manfaat atau kegunaan kegiatan tidak selalu disertai penilaian yang sama terhadap kemudahan memahami penyampaiannya. Keberlanjutan program dapat diperkuat melalui pendampingan lanjutan yang lebih aplikatif sehingga lebih mudah dipaham oleh seluruh peserta (misalnya simulasi penyusunan label atau praktik pembuatan desain label sesuai ketentuan yang dipersyaratkan).

Evaluasi kegiatan memiliki keterbatasan karena hanya dilakukan setelah kegiatan dan tidak mengukur pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan. Selain itu, kuesioner diisi oleh 30 dari 45 peserta (66,7%), sehingga hasilnya belum tentu menggambarkan persepsi atau capaian pembelajaran seluruh peserta. Meskipun demikian, hasil evaluasi ini dapat digunakan sebagai gambaran penerimaan dan manfaat yang dirasakan peserta pada kegiatan ini.

4. Dampak awal pasca kegiatan

Tindak lanjut dilakukan oleh tim PkM melalui komunikasi dengan ketua komunitas UFC Gucang Farm. Berdasarkan informasi yang disampaikan, peserta merasa terbantu dengan pengetahuan terkait kemasan sehingga pengemasan produk siomay lele dan varian lainnya seperti abon lele menjadi lebih baik. Vacuum sealer telah digunakan dan tidak terdapat kendala. Penggunaan kemasan plastik yang sesuai membuat proses sealing untuk kemasan vacuum menjadi lebih maksimal tanpa merubah mutu dan penampakan visual produk (Gambar 6).

Gambar 6. Siomay lele dengan kemasan plastik vaccum

Namun terkait pelabelan dan perijinan, mitra masih mempelajari dan mempersiapkan syarat-syarat yang diperlukan. Produk siomay lele mitra memerlukan penyimpanan pada suhu rendah sehingga pengembangannya tidak dapat menggunakan persyaratan penyimpanan, distribusi, dan perizinan pangan olahan untuk P-IRT. Mitra masih memerlukan persiapan dan pendampingan untuk dapat memenuhi persyaratan izin edar BPOM RI MD sesuai dengan karakteristik produk, masa simpan, dan pola pemasarannya (BPOM, 2018).

V. KESIMPULAN

Kegiatan PkM berupa edukasi mengenai jenis kemasan dan pelabelan produk pangan telah disampaikan pada komunitas di UFC Gucang Farm, Tangerang dan memperoleh tanggapan positif. Materi penyuluhan dapat diterima serta dimengerti dengan baik oleh peserta penyuluhan yang ditunjukkan dengan hasil evaluasi dan keaktifan peserta selama kegiatan berlangsung. Kegiatan juga menyediakan materi edukasi, contoh kemasan, dan bantuan alat *vacuum sealer* bagi mitra. Hasil evaluasi menggambarkan penerimaan dan manfaat yang dirasakan peserta. Pendampingan selanjutnya diperlukan untuk membantu penerapan penyusunan label pangan serta mengevaluasi praktiknya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada LPPM UPH yang telah mendanai pelaksanaan PKM ini dengan nomor PKM : PM-056-INT-FaST/VII/2025.

DAFTAR PUSTAKA

Afriani, K., Permana, A. H., Widiana, I., Agustin, P. A., Nurhalisa, I. A., & Az Zahro, H. (2022). Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, *2*(1). https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.99

Anggraeni, W., Lukman, H., & Pramusintho, B. (2023). Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Di Suhu Rendah (± 5° C). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, *25*(1), 91–99. https://doi.org/10.22437/jiiip.v25i1.12471

Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi TERHADAP Analysis of the Type of Plastic Packaging on Quality Characteristics of Gipang during Storage. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, *23*(2), 130–136.

Arifianto, C. F., Hapsari, A., & Tajuddien, R. (2023). Pelatihan Pencatatan Transaksi Keuangan KPM Gucang Farm Kabupaten Tangerang dengan menggunakan Aplikasi SI APIK BI. *Wasana Nyata*, *7*(2), 125–131. https://doi.org/10.36587/wasananyata.v7i2.1630

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan Badan POM nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan POM nomor 20 tahun 2019 tentang Kemasan Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Clara, C. (2021). Pengaruh Desain Dan Manfaat Kemasan Terhadap Minat Pembelian Fmcg. *Jurnal Keuangan Dan Bisnis*, *19*(1), 01–24. https://doi.org/10.32524/jkb.v19i1.109

Ginanjar, M. H., & Rahman, Kohar, Pratiwi, Ade , Fatma, Intan, N. M. I. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat dalam Rangka Meningkatkan Kesadaran Beragama, Nilai-Nilai Kemandirian Bidang Ekonomi, dan Budaya dalam Bingkai Pancasila di Desa Pasir Eurih Kecamatan Tamansari Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 185–205.

Manno, M. R., & Paneo, M. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat dalam Upaya Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Terkait dengan Jenis Kemasan Pangan yang Aman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, *3*(1), 7–11. https://doi.org/10.37905/phar.soc.v3i1.24958

Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan. (2024). Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan Vol. 8 No.1 April 2024. Analisis Kandungan Gizi pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele *(Clarias Gariepenus) Pandhu*, *8*(1), 65–73.

Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(1), 30–38. https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, *8*(2), 67–76. https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670