

Penyuluhan Pemilihan Kemasan Yang Tepat Untuk Produk Kuliner Di Kota Banjarmasin

Rusniati Rusniati¹, Ahsanul Haq², Mohammad Yudy Rachman³, Gt. Rina Fariany⁴

^{1,3,4} Program Studi Manajemen, Universitas Lambung Mangkurat

² Program Studi Komputerisasi Akuntansi, Politeknik Negeri Banjarmasin

Penulis korespondensi : yrachman@ulm.ac.id

Received: 18 September 2024/ Accepted: 18 November 2024

Abstract

Culinary businesses are closely linked to the availability of a variety of culinary products sold to meet consumers needs and their desires of product. Product packaging is crucial in protecting and containing the product during its shelf life; proper packaging can enhance the quality and safety of food products and ultimately attract consumers to purchase the offered products. However, the issue that arises is; there are still improper use of packaging for culinary products, which is the reason for conducting this community service activity. This activity aims to increase understanding of the benefits of using various types of packaging for culinary businesses, enabling participants to select the appropriate packaging according to its benefits. The community service activity is conducted through a presentation of material by a speaker, followed by a forum discussion or Q&A session. The event takes place at the As-Salaam Hall in the city of Banjarmasin. The outcome of this activity has successfully enhanced the knowledge and insight of the participants regarding the benefits of packaging and the various types of food product packaging. This community service activity is beneficial; the participants are actively engaged and able to understand the advantages of packaging and the different types of food product packaging very well. Additionally, the participants also learn how to choose the right packaging for food products in culinary businesses.

Keywords: Appropriate Packaging; Culinary Products; Consumer Purchase

Abstrak

Usaha kuliner tak terlepas dari adanya ketersediaan beragam produk kuliner yang dijual untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan apa yang menjadi keinginan konsumen. Pengemasan produk menjadi sangat penting untuk melindungi dan menampung produk selama umur simpannya, pengemasan yang tepat dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan dan akhirnya juga membuat konsumen tertarik membeli produk yang diminati. Berdasarkan fenomena yang ada, permasalahan yang terjadi adalah masih adanya penggunaan kemasan untuk produk kuliner yang kurang tepat, hal ini menjadi alasan dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pemahaman manfaat penggunaan berbagai jenis kemasan untuk usaha kuliner, dan para peserta kegiatan dapat memilih kemasan yang tepat sesuai dengan manfaatnya. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode presentasi materi melalui ceramah oleh nara sumber dan dilanjutkan dengan forum diskusi atau tanya jawab. Tempat kegiatan yaitu Aula As-Salaam di kota Banjarmasin. Hasil dari kegiatan ini dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan wawasan para peserta mengenai manfaat kemasan dan berbagai jenis kemasan produk makanan dengan sangat baik. Kegiatan pengabdian ini baik untuk dilaksanakan, para peserta berperan aktif dan mampu memahami manfaat kemasan dan berbagai jenis kemasan produk makanan dengan sangat baik. Kemudian para peserta juga memahami bagaimana cara memilih kemasan yang tepat untuk produk makanan dalam usaha kuliner.

Kata kunci: Kemasan Tepat; Produk Kuliner ; Pembelian Konsumen

1. PENDAHULUAN

Usaha kuliner tak terlepas dari adanya ketersediaan beragam produk kuliner yang dijual untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Banyaknya ragam produk kuliner sudah tentu memerlukan berbagai strategi untuk mampu mengolahnya agar menjadi sajian yang benar-benar memiliki cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen.

Jika produk sudah diolah dengan baik, maka selanjutnya ada faktor penting yang harus diperhatikan, yaitu bagaimana pengemasan untuk produk kuliner tersebut. Semua produk yang dijual harus direncanakan kemasannya (Dirman & Budyastuti, 2023).

Pengemasan sangat penting untuk melindungi dan menampung produk selama umur simpannya (Verma, *et al.*, 2021). Pengemasan mendorong pembelian konsumen (Wulandari & Yusoff, 2023). Pengemasan menjadi penting karena kemasan tersebut merupakan hal pertama yang dilihat pembeli pada produk. Penggunaan kemasan untuk produk kuliner didorong oleh adanya kebutuhan untuk melindungi produk, menjaga kualitas produk dan memudahkan distribusi serta menciptakan daya tarik tersendiri bagi produk yang dijual. Kemasan merupakan hal utama yang dilihat pada produk makanan.

Pengemasan dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan (Safirin, *et al.*, 2023). Kemasan yang unik dapat menjadi perhatian konsumen (Mulyani, *et al.*, 2023). Salah satu fungsi kemasan produk pangan adalah membuat produk tersebut aman dikonsumsi (Yani, 2021). Kemasan berpengaruh dalam pembelian makanan (Schifferstein, 2021). Penjual sebaiknya memiliki pengetahuan yang luas tentang kemasan apa yang akan digunakan untuk mengemas produk kuliner yang mereka jual. Ketepatan penggunaan kemasan sangat penting karena pengemasan menjadi hal utama ketika produk telah selesai dibuat. Kemasan juga dinilai sebagai faktor yang mendukung produk kuliner tetap terjaga keamanannya, kualitasnya, kemudahan pendistribusiannya dan terciptanya tampilan yang menarik perhatian konsumen.

Kenyataan menunjukkan bahwa saat sekarang ini masih ada penjual produk kuliner yang masih belum mencermati dengan baik kemasan yang digunakan. Jika hal utama yang diperhatikan dalam mengemas produk kuliner adalah memilih kemasan yang harganya murah, tentu saja hal ini tidak sesuai dengan keutaamaan dalam ketepatan pemilihan kemasan. Kesalahan dalam memilih kemasan produk kuliner dapat membuat produk menjadi rusak, tumpah, tidak higienes dan terkontaminasi udara luar bahkan tercemar bakteri. Khalayak sasaran yang menjadi peserta pengabdian masyarakat pada kali ini adalah para Ibu warga Sultan Adam RT.30 Kota Banjarmasin yang berminat dalam usaha kuliner, sebagian besar para peserta mengetahui kemasan produk yang masih bersifat dasar, dimana kemasan hanya digunakan untuk membungkus produk, namun belum sampai tahap penggunaan kemasan yang tepat, yang disesuaikan dengan produknya. Permasalahan yang dihadapi adalah masih adanya penggunaan kemasan untuk produk kuliner yang kurang tepat. Hal ini mengakibatkan kemasan yang digunakan menjadi kurang optimal melindungi produk

Berdasarkan uraian tersebut maka kegiatan pengabdian ini dilaksanakan bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang penggunaan kemasan untuk usaha kuliner sehingga (a) mampu mengenali berbagai jenis kemasan untuk usaha kuliner, (b) mampu memahami manfaat penggunaan berbagai jenis kemasan untuk usaha kuliner, (c) mampu memilih kemasan yang tepat sesuai dengan manfaatnya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan kali ini memfokuskan pesertanya pada para ibu-ibu warga Sultan Adam RT.30 kota Banjarmasin yang berminat dalam usaha kuliner, yaitu sejumlah 23 orang peserta. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode pemberian materi yakni dengan presentasi materi oleh nara sumber kegiatan. Presentasi diawali dengan metode ceramah atau pembahasan yang berisi materi mengenai pembahasan tentang manfaat serta berbagai jenis kemasan yang bisa digunakan untuk usaha kuliner ceramah yang disampaikan oleh nara sumber. Materi yang disampaikan kepada khalayak sasaran meliputi materi tentang mengenali berbagai jenis kemasan yang bisa digunakan untuk produk kuliner. Selain jenis kemasan, nara sumber

juga menyampaikan materi mengenai manfaat penggunaan berbagai jenis kemasan untuk usaha kuliner dan narasumber juga memberikan penjelasan pada para peserta mengenai bagaimana memilih kemasan yang tepat sesuai dengan manfaatnya, termasuk juga tentang syarat yang harus dipenuhi oleh kemasan untuk produk makanan.

Sesi berikutnya dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu setelah materi selesai disampaikan, maka ada kesempatan / waktu untuk tanya jawab dalam sebuah forum diskusi terbuka antara nara sumber dan peserta kegiatan. Ibu-ibu sebagai peserta kegiatan pengabdian memberikan tanggapan berupa pertanyaan – pertanyaan secara lisan terkait dengan materi yang diberikan oleh narasumber yaitu pengetahuan tentang kemasan produk makanan ini dan kemudian dijawab oleh nara sumber, dan adanya umpan balik dari peserta dalam diskusi ini turut meningkatkan pemahaman bersama mengenai pentingnya manfaat kemasan yang tepat bagi produk kuliner di Banjarmasin.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan mengikuti beberapa tahapan kegiatan, berikut ini adalah tahapan tahapan yang dilaksanakan :

- (1) Tahap awal : persiapan kegiatan, tahap awal adalah melakukan kegiatan pendahuluan yang berisi persiapan-persiapan kegiatan, kegiatan pendahuluan ini dilakukan dengan mengumpulkan informasi tentang keadaan ibu-ibu peserta kegiatan dengan fokus pada bagaimana pengetahuan tentang kemasan untuk produk kuliner. Selanjutnya tim berkoordinasi dengan peserta kegiatan untuk menetapkan kapan waktu dan tempat kegiatan pengabdian akan dilakukan. Pada tahap ini tim pengabdian juga mulai mempersiapkan materi yang akan disampaikan pada peserta kegiatan.
- (2) Tahap pelaksanaan kegiatan, pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana waktu dan tempat yang telah ditentukan. Kami sudah hadir lebih dahulu di tempat acara sebelum kegiatan dimulai. Selanjutnya Ketika ibu-ibu sebagai peserta kegiatan telah berhadir bersama di tempat acara, maka kegiatan pemberian materi pengabdianpun dapat dilaksanakan. Nara sumber menyampaikan materi, memberikan penjelasan disertai dengan contoh-contoh kemasan kepada ibu-ibu peserta pengabdian kepada masyarakat dan para peserta menyimak materi dengan sangat baik. Sesi selanjutnya pada kegiatan ini yaitu waktu untuk tanya jawab mengenai apa yang telah disampaikan oleh narasumber. Para peserta mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai pengemasan produk secara mendalam, dan semua pertanyaan telah ditanggapi oleh nara sumber. Para peserta juga dapat memperhatikan dan melihat berbagai jenis kemasan yang dapat digunakan untuk produk kuliner.
- (3) Tahap selanjutnya pada kegiatan pengabdian ini merupakan tahap akhir yang berupa evaluasi kegiatan dan pembuatan laporan kegiatan, pada kegiatan ini tim mengevaluasi kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dan mulai membuat laporan yang menjelaskan hasil-hasil yang telah didapatkan selama pelaksanaan kegiatan tersebut.

Indikator Keberhasilan Program

Keberhasilan program pengabdian masyarakat ini tercermin dari peningkatan signifikan dalam pengetahuan para peserta terkait penggunaan kemasan yang tepat untuk produk kuliner. Pada awal kegiatan, dari 23 peserta yang hadir, hanya 3 orang yang sudah memiliki pemahaman yang baik tentang penggunaan kemasan yang sesuai dengan produk kuliner yang mereka jual. Sebaliknya, sebagian besar peserta, yaitu 18 orang, masih memiliki pemahaman yang kurang mendalam, di mana mereka hanya mengetahui konsep dasar kemasan tanpa memahami bagaimana memilih kemasan yang tepat sesuai dengan

fungsi dan manfaatnya. Selain itu, 2 orang peserta tidak memiliki pengetahuan sama sekali mengenai pentingnya kemasan dalam menjaga kualitas dan keamanan produk kuliner. Setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian ini, yang melibatkan penyampaian materi tentang berbagai jenis kemasan, manfaatnya, dan bagaimana memilih kemasan yang sesuai dengan jenis produk kuliner, semua peserta mengalami peningkatan pemahaman yang signifikan. Sebagai hasilnya, seluruh 23 peserta, termasuk mereka yang sebelumnya kurang memahami atau tidak mengetahui sama sekali, kini telah mengerti dengan baik bagaimana memilih dan menggunakan kemasan yang tepat sesuai dengan kebutuhan produk kuliner mereka. Pengetahuan mereka meningkat tidak hanya tentang aspek perlindungan dan keamanan produk, tetapi juga tentang bagaimana kemasan dapat berperan penting dalam meningkatkan daya tarik dan memudahkan distribusi produk. Dengan demikian, program pengabdian ini telah berhasil mencapai tujuannya secara komprehensif, yakni memberikan pengetahuan yang memadai kepada para peserta mengenai penggunaan kemasan yang tepat untuk mendukung usaha kuliner mereka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dihadiri sebanyak 23 orang ibu-ibu warga RT. 30, adapun kegiatan ini dilaksanakan di aula As-Salaam yang berlokasi di Jalan Sultan Adam RT. 30 Banjarmasin. Kegiatan ini berlangsung dengan tertib, lancar dan tercipta suasana silaturahmi yang menyenangkan diantara semua peserta yang hadir. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masih ada yang belum sepenuhnya memahami tentang kemasan produk untuk usaha kuliner. Kebanyakan dasar pemikiran utama lebih kepada penghematan biaya dengan cara menekan harga jual dengan memilih kemasan yang harganya murah tanpa menghiraukan ketepatan pemilihan jenis kemasan. Seandainya kemasan tersebut harganya murah dan tepat untuk mengemas produk kuliner tersebut, maka hal itu dinilai sangat baik. Namun jika harga kemasan murah tapi tidak memenuhi persyaratan untuk mengemas jenis produk kuliner tertentu, maka memilih kemasan tersebut sangat tidak tepat. Dengan demikian, hal utama yang harus dicermati adalah manfaat kemasan dan ketepatan dalam memilih jenis kemasan.

Berdasarkan kenyataan ini maka sudah seharusnya ada pengetahuan tentang kemasan produk untuk produk kuliner. Pengetahuan ini sangat bermanfaat untuk menambah dan memperluas wawasan sehingga dapat menentukan kemasan mana yang tepat untuk produk makanan yang akan dikemas. Ketepatan memilih kemasan akan mendatangkan manfaat yang besar. Materi yang diberikan meliputi pembahasan tentang berbagai jenis kemasan yang bisa digunakan untuk usaha kuliner. Kemudian juga materi tentang manfaat penggunaan berbagai jenis kemasan untuk usaha kuliner serta pemilihan kemasan yang tepat untuk produk kuliner yang sesuai dengan manfaatnya. Selanjutnya materi tersebut dapat dilihat pada uraian berikut ini.

Kemasan untuk produk makanan pada usaha kuliner tersedia dalam berbagai jenis kemasan dengan ukuran yang beraneka ragam. Pada umumnya kemasan produk makanan pada usaha kuliner dapat dikategorikan dalam 2 (dua) kategori, yaitu kemasan untuk mengemas makanan kering dan kemasan untuk mengemas makanan basah/mengandung air atau berkuah. Beberapa contoh jenis kemasan untuk produk makanan kering yang dapat digunakan adalah *box* kertas, mangkok kertas, kertas lembaran (kertas nasi) dan daun. Jenis kemasan ini dapat digunakan untuk mengemas produk yang dikonsumsi terutama dari berbagai jenis makanan varian dari nasi : misalnya nasi goreng, dapat pula berupa nasi kuning, bahkan nasi uduk, hingga nasi campur dan lainnya. Kemudian contoh kemasan yang bisa digunakan untuk mengemas makanan basah atau berkuah adalah *box* plastik, mangkok plastik, gelas plastik, plastik pembungkus makanan atau snack. Jenis

kemasan ini biasanya digunakan untuk mengemas produk makanan seperti soto, lontong sayur, kolak, bubur kacang, bakso dan lain-lain.

Kemasan untuk produk makanan harus memenuhi beberapa persyaratan. Kemasan harus mampu melindungi produk. Kemasan harus berfungsi menjaga keutuhan makanan yang dikemas sehingga terjaga kualitasnya. Kemasan juga harus aman atau tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Kemasan untuk makanan harus dipilih kemasan *food grade*. Kemudian kemasan juga harus membuat produk mudah untuk didistribusikan di bawa dan disimpan. Lebih jauh lagi, kemasan juga dapat bermanfaat untuk program pemasaran.

Berbagai contoh kemasan yang sesuai untuk produk makanan kering juga diberikan contohnya oleh narasumber, begitu pula kemasan untuk makanan basah nya, yang dapat dilihat pada gambar 1 berikut :



Gambar 1. Kemasan Daun untuk Nasi Kuning

Kemasan daun dapat digunakan untuk mengemas produk makanan kering dan biasanya banyak digunakan sebagai pembungkus nasi, contohnya seperti terlihat pada gambar 1, kemasan daun digunakan untuk mengemas nasi kuning. Aroma khas daun pisang yang tersentuh nasi biasanya menciptakan aroma tersendiri yang mampu menggugah selera. Kemasan daun biasanya cukup disemat untuk menjaga isi kemasan agar tidak tumpah. Kemasan daun masih banyak digunakan pada saat sekarang ini. Keunikan kemasan produk makanan dengan daun merupakan suatu daya tarik tersendiri bagi konsumen. Kemasan daun dipandang sebagai kemasan bahan alami yang sangat aman bagi produk makanan. Untuk produk nasi ayam tepung dan sayur yang dikemas dengan kemasan lembaran kertas. Kemasan dari lembaran kertas sering disebut juga dengan kertas nasi.



Gambar 2. Kemasan *Rice Box* untuk Nasi

Kemasan berupa kertas berbentuk kotak seperti kubus dikenal dengan sebutan *rice box*. Biasanya kemasan *rice box* digunakan untuk mengemas makanan kering seperti nasi sapi lada hitam seperti terlihat pada gambar 3.2.3. Kemudian kemasan *rice box* juga bisa untuk mengemas produk nasi ayam *barbeque*, nasi sapi *barbeque*, nasi ayam karage dan lain-lain. Sehubungan dengan yang dikemas adalah makanan kering, maka kemasan *rice box* mampu mengemas produk makanan tersebut dengan baik. Jenis lainnya ada yang dikenal dengan sebutan *lunch box*. Kemasan ini biasanya banyak digunakan untuk mengemas makanan berupa nasi beserta lauknya dan air mineral serta ada pula tambahan lainnya seperti buah atau kerupuk. Kemasan *lunch box* ini berisi aneka makanan sehingga untuk memisahkan berbagai jenis makanan tersebut maka didalamnya dilapisi dengan plastik mika bersekat yang memang aman untuk makanan sehingga memudahkan menata berbagai jenis makanan tadi.



Gambar 3. Kemasan Mangkok Plastik untuk Nasi

Gambar 3 menunjukkan kemasan berupa mangkok plastik yang dapat digunakan untuk mengemas produk makanan kering berupa nasi beserta lauknya berupa nasi ayam wijen saos tomat. Produk lain juga dapat menggunakan kemasan ini seperti nasi udak, nasi ayam suwir, nasi sapi saos tiram dan lain-lain. Mangkok plastik ini memiliki penutup dan akan ditutup rapat dalam pengemasannya sehingga mampu melindungi produk dengan baik. Adapula kemasan berupa plastik lem rekat atau *seal* bening sangat umum digunakan untuk mengemas kue-kue. Kemasan plastik yang tepat ditentukan dengan cara memilih ukuran plastik yang disesuaikan dengan ukuran kue yang dikemas. Penggunaan kemasan plastik ini sangat praktis, mudah dan mampu melindungi produk dengan baik.



Gambar 4. Kemasan Kotak Kertas untuk Martabak dan Plastik untuk Acar

Kemasan yang terbuat dari kotak kertas seperti pada gambar 4 dapat digunakan untuk mengemas martabak karena produk makanan ini merupakan makan kering.

Penggunaan kemasan ini untuk makanan kering namun jenis makanannya berminyak, maka didalam kotak bisa diberi alas lembaran kertas terlebih dahulu sebelum produk makanan dimuat. Kemudian untuk acar yang biasa menyertai hidangan martabak tersebut dapat dikemas dengan menggunakan plastik karena termasuk basah. Kedua jenis kemasan ini efektif sesuai dengan fungsinya.



Gambar 5. Kemasan Wadah Persegi Empat dan Mangkok Plastik untuk Ketupat Sayur

Kemasan yang terbuat dari bahan plastik berupa wadah persegi empat plastik dan juga mangkok plastik seperti pada gambar 5 dapat digunakan untuk mengemas makanan yang berkuah, seperti ketupat sayur. Semua jenis makanan berkuah sangat cocok dikemas dengan menggunakan kemasan ini. Kemasan ini mempunyai penutup yang dapat ditutup dengan rapat sehingga dapat melindungi produk dari tercemar dengan udara dan juga tumpah.



Gambar 6. Kemasan Mangkok Plastik untuk Es Teler

Selain itu ada pula kemasan berbahan plastik dengan desain menyerupai bentuk mangkok dengan berbagai ukuran volume yang menyesuaikan dengan ukuran produk kuliner yang dikemas nantinya, kemudian kemasan berbahan plastik ini dapat juga digunakan untuk mengemas berbagai macam produk dengan varian es, seperti es teler, es kelapa, es campur dan lain-lain. Seperti ditunjukkan dalam gambar 6 dimana jenis kemasan ini juga memiliki penutup bagian atas yang berfungsi untuk dapat melindungi produk dengan baik, dari berbagai macam kotoran luar ruangan seperti debu, binatang-binatang kecil seperti lalat, nyamuk, dan serangga lainnya yang dapat mengurangi higienisnya produk makanan tersebut.



Gambar 7. Kemasan Gelas Plastik untuk Es Buah

Gambar 7 memperlihatkan kemasan berupa gelas plastik sangat efektif untuk mengemas produk makanan basah yang mengandung air, seperti es buah, es sirup, *juice* buah, es cendol, bubur kacang dan lain-lain. Kemasan ini memiliki penutup dan tentu saja penutup tersebut dapat digunakan untuk melindungi produk agar tetap terjaga kualitasnya dan terhindar dari tumpahnya isi gelas. Kemasan ini tersedia dalam berbagai ukuran dan berbagai jenis ketebalan plastiknya. Pemilihan kemasan gelas plastik ini sudah tentu menyesuaikan dengan manfaatnya. Adapula kemasan yang terbuat dari bahan plastik dengan bentuk mangkok, biasanya banyak yang tersedia dalam berbagai ukuran dapat digunakan untuk mengemas aneka puding. Kemasan seperti ini juga memiliki penutup sehingga dapat melindungi kualitas puding dengan baik.



Gambar 8. Pemberian Materi oleh Nara Sumber

Gambar 8 menunjukkan penyampaian presentasi materi oleh narasumber. Narasumber kegiatan ini yaitu Rusniati, SE, M.Si, menjelaskan materi pengabdian melalui metode ceramah. Materi yang disampaikan meliputi telaah tentang berbagai jenis kemasan yang bisa digunakan untuk usaha kuliner, manfaat kemasan produk dan bagaimana memilih kemasan yang tepat untuk produk makanan pada usaha kuliner. Kemudian juga disampaikan tentang persyaratan yang harus dipenuhi oleh kemasan produk makanan

untuk usaha kuliner. Selanjutnya pelaksanaan kegiatan dapat juga dilihat pada gambar 9 berikut ini.



Gambar 9. Pelaksanaan Kegiatan

Para peserta menyimak penjelasan materi dari narasumber pengabdian Masyarakat, hal ini dapat dilihat pada gambar 9. Hal ini membuat pengetahuan dan wawasan mengenai kemasan para peserta semakin bertambah terutama mengenai kemasan produk makanan yang dapat digunakan pada usaha kuliner. Pemberian materi dapat membuat mereka memahami arti penting kemasan produk makanan beserta manfaat dan ketepatan memilih kemasan. Setelah kegiatan ini selesai dilakukan, maka dapat dilihat bahwa para peserta berhasil memperoleh tambahan pengetahuan tentang kemasan produk makanan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sudah tentu memiliki begitu banyak manfaat yang positif bagi para peserta kegiatan pengabdian ini. Pengetahuan dan wawasan peserta bertambah seiring dengan adanya pemberian materi. Para peserta mampu memahami manfaat kemasan dan berbagai jenis kemasan produk makanan dengan sangat baik. Kemudian para peserta juga sangat memahami bagaimana cara memilih kemasan yang tepat untuk produk makanan dalam usaha kuliner. Untuk indikator ketercapaian program kegiatan ini dapat terlihat dari seluruh peserta sebanyak 23 orang, termasuk mereka yang sebelumnya kurang memahami atau tidak mengetahui sama sekali, kini telah mengerti dengan baik bagaimana memilih dan menggunakan kemasan yang tepat sesuai dengan kebutuhan produk kuliner mereka.

Keterbatasan kegiatan pengabdian ini terkait dengan waktu yang dialokasikan untuk kegiatan ini, mungkin belum cukup untuk menyampaikan materi secara lebih mendalam atau memberikan pelatihan praktis tentang penggunaan kemasan. Diskusi yang dilakukan setelah penyampaian materi memang membantu memperjelas pemahaman, tetapi durasi singkat mungkin membatasi kesempatan peserta untuk mengeksplorasi lebih banyak aspek teknis terkait kemasan yang sesuai dengan berbagai jenis produk kuliner.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah selesai dilaksanakan. Semua peserta mendapatkan manfaat yang besar dengan adanya tambahan pengetahuan dan wawasan.

Pengetahuan yang diperoleh meliputi manfaat kemasan, pemahaman berbagai jenis kemasan dan pemilihan kemasan yang tepat untuk produk makanan pada usaha kuliner. Adanya tambahan pengetahuan tentang kemasan produk makanan untuk usaha kuliner mampu membuat para peserta memahami tentang arti penting kemasan produk makanan. Ketepatan memilih kemasan untuk produk makanan harus diutamakan agar manfaat pengemasan tersebut tercapai.

Para peserta harus mengutamakan pemilihan kemasan produk makanan yang benar-benar sesuai dengan jenis produk makanan yang dikemas. Syarat pemilihan kemasan yang tepat harus terpenuhi, yaitu mampu melindungi produk, aman atau tidak berbahaya bagi kesehatan, mudah dalam penanganan dan bermanfaat untuk mendukung program pemasaran. Para peserta diharapkan dapat juga menyampaikan tambahan pengetahuan yang telah diperoleh kepada mereka yang akan menjalankan usaha kuliner. Pengetahuan yang dibagikan sudah tentu sangat bermanfaat bagi sesama dan mendatangkan kebaikan bersama. Pengetahuan yang bermanfaat akan sangat berarti bagi siapapun.

DAFTAR PUSTAKA

- Dirman, A., & Budyastuti, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Desain Kemasan Dan Marketing Produk Pada Usaha Kecil Menengah Di Kelurahan Srengseng Jakarta Barat. *I-Com : Indonesian Community Journal*, 3(2), 905-910.
- Mulyani, N., Agustinus, E., & Santoso, B. T. (2023). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran dan Pengembangan Produk Bagi Usaha Mikro Kecil Menengah Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) di Kota Tangerang Selatan. *Dedikasi PKM*, 4(1), 44-48. doi:<https://doi.org/10.32493/dedikasipkm.v4i1.27460>
- Safirin, M. T., Samanhudi, D., Aryanny, E., & Pudji W, E. (2023). Pemanfaatan Teknologi Packaging untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Peradaban*, 4(1), 31-41. doi:<https://doi.org/10.54783/ap.v4i1.21>
- Schifferstein, H. N., Boer, A. D., & Lemke, M. (2021). Conveying information through food packaging: A literature review comparing legislation with consumer perception. *Journal of Functional Foods*, 86, 1-12. doi:10.1016/j.jff.2021.104734
- Verma, M., Shakya, S., Kumar, P., Madhavi, J., Murugaiyan, J., & Rao, M. (2021). Trends in packaging material for food products: historical background, current scenario, and future prospects. *Journal of food science and technology*, 58(11), 4069 - 4082. doi:<https://doi.org/10.1007/s13197-021-04964-2>
- Wulandari, R., & Yusoff, Y. M. (2023). Edukasi Manajemen Kemasan dan Merek Untuk Pengembangan Pemasaran UMKM di Desa Cimulang Bogor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1312 - 1321. doi:<https://doi.org/10.31949/jb.v4i2.4846>
- Yani, A. V. (2021). Edukasi Jenis Kemasan Dan Merek Yang Aman Bagi Siswa SMP 4 Rantau Panjang Ogan Ilir. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 1-4. doi: <https://doi.org/10.32502/sa.v3i1.3881>