

Pendampingan Produksi Olahan Pangan yang Benar, Desain dan Label Kemasan Manisan Terong

Assistance in Proper Food Processing, Design and Packaging Labels for Eggplant Candy

Evi Faridawaty

Wijantri Kusumadati *

Ellen Christ Tambunan

Suparno

Department of Cultivation, Faculty of Agriculture, Palangka Raya University, Central Kalimantan, Indonesia

email:

eviefaridawaty404@tip.upr.ac.id

Kata Kunci

Legalitas

Label

Kemasan

Manisan

Keywords:

Legality

Label

Packaging

Candy

Received: October 2025

Accepted: December 2025

Published: Maret 2026

Abstrak

Tantangan dalam produksi UMKM diantaranya ialah daya saing produk yang rendah kurangnya pengetahuan pelaku usaha tentang cara produksi yang benar, kemasan dan label yang kurang representatif sehingga menurunkan harga jual. Melalui kegiatan pengabdian ini, diharapkan mitra dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai praktik pengolahan yang benar dan aman sebagai langkah awal guna mendorong pemenuhan guna memperoleh legalitas, pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan label kemasan, jenis-jenis kemasan dan manfaat pengemasan guna meningkatkan nilai jual produk. Kegiatan dilaksanakan dimulai dengan survey awal guna mengidentifikasi kebutuhan mitra kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan berupa ceramah dan praktik cara pengolahan pangan yang baik, pemilihan kemasan serta pendampingan pembuatan label. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta anggota kelompok dalam cara pengolahan benar dan desain label kemasan setelah mengikuti pendampingan produksi olahan yang benar, desain dan label kemasan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya.

Abstract

Challenges in MSME production include low product competitiveness, a lack of knowledge among entrepreneurs about correct production methods, and packaging and labels that are not representative, resulting in lower selling prices. Through this community service activity, it is hoped that partners will gain new knowledge and skills in proper and safe processing practices as an initial step toward encouraging compliance and obtaining legal status, as well as in label creation, packaging types, and the benefits of packaging to increase product value. The activities begin with an initial survey to identify partner needs, followed by mentoring activities comprising lectures and practical training on good food processing methods, packaging selection, and label creation assistance. The results of the activities showed an increase in the group members' knowledge of proper processing methods and packaging label design after participating in guidance on correct processing, design, and packaging label design conducted by the community service team from the Faculty of Agriculture, Palangka Raya University.



© 2026 Evi Faridawaty, Wijantri Kusumadati, Ellen Christ Tambunan, Suparno. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i3.11154>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data resmi Kementerian Koperasi dan UKM yang dilaporkan bahwa pada tahun 2021, sektor ini memberikan kontribusi sebesar 61,07% terhadap produk domestik bruto (PDB) nasional dengan nilai Rp 8.573,9 triliun serta menyerap tenaga kerja hingga 97%. Pada tingkat daerah, termasuk Kota Palangka Raya, UMKM menjadi penggerak utama ekonomi lokal, dengan nilai investasi mencapai Rp 65,5 miliar dan total produksi sebesar Rp 243,8 miliar, UMKM terbukti menopang aktivitas ekonomi masyarakat dan membuka peluang usaha baru. Salah satu sektor UMKM yang memiliki potensi berkembang pesat adalah bidang makanan dan minuman. Produk pangan memiliki permintaan tinggi karena merupakan kebutuhan dasar

How to cite: Faridawaty, E., Kusumadati, W., Tambunan, E. C., Suparno. (2026). Pendampingan Produksi Olahan Pangan yang Benar, Desain dan Label Kemasan Manisan Terong. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(3), 722-733. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i3.11154>

masyarakat, namun, peningkatan permintaan ini harus diimbangi dengan daya saing produk. Teknologi produksi diterapkan dalam proses pembuatan produk berfungsi untuk mempermudah tahapan produksi. Teknologi yang digunakan merupakan teknologi tepat guna agar tujuan usaha dapat tercapai. Proses produksi yang diterapkan juga harus mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang diharapkan (Meilia Marka, 2021) Dalam praktiknya, banyak UMKM yang masih kurang memperhatikan aspek kemasan dan label, padahal keduanya memegang peran penting dalam membangun citra, menarik minat konsumen, serta memastikan mutu dan keamanan pangan. (Mensah *et al.*, 2022) menegaskan bahwa kemasan merupakan bagian dari strategi pemasaran yang menentukan identitas produk. Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa perbaikan desain kemasan mampu meningkatkan penjualan sebesar 40%–67% (Agung *et al.*, 2022; Satoto *et al.*, 2021). Dalam perspektif keamanan pangan, kemasan berfungsi melindungi produk dari kerusakan, kontaminasi, serta menjaga kualitas selama distribusi. Sementara itu, label merupakan bukti bahwa produk telah memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan serta mencantumkan informasi yang benar dan sesuai mengenai kandungan pangan (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2020). Ketiadaan kemasan dan label yang baik tidak hanya menurunkan daya tarik produk, tetapi juga dapat menghambat produktivitas serta legalitas usaha. Tantangan lainnya adalah aspek produksi. Banyak UMKM menghadapi kesulitan dalam menjaga konsistensi mutu produk karena belum menerapkan cara pengolahan yang baik sesuai standar industri makanan. Penerapan proses produksi yang baik merupakan syarat utama untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yaitu bentuk legalitas yang wajib dimiliki UMKM pangan agar dapat memasarkan produk secara sah. Legalitas usaha juga menjadi kebutuhan penting bagi UMKM untuk memperoleh perlindungan dalam menghadapi persaingan pasar. Legalitas tersebut membuka akses terhadap pembiayaan, pelatihan, pendampingan usaha, hingga peluang mendapatkan program bantuan pemerintah (Kusmanto, 2019). Selain itu, legalitas (izin usaha) merupakan identitas formal yang memberikan legitimasi terhadap produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen (Soimah *et al.*, 2023) Permasalahan legalitas turut dialami oleh UMKM Andira yang berlokasi di Jalan Pantung, Panarung Kota Palangka Raya. UMKM Andira telah memproduksi manisan terong sebagai salah satu produk unggulannya dan dari hasil survei awal dan wawancara, teridentifikasi beberapa permasalahan utama :

1. UMKM Andira belum memiliki legalitas usaha, termasuk sertifikasi P-IRT yang merupakan prasyarat utama dalam peredaran produk pangan.
2. Kemasan yang digunakan belum memenuhi standar, karena dipilih berdasarkan ketersediaan kemasan di toko sekitar, bukan berdasarkan pertimbangan mutu maupun fungsionalitas.
3. Produk tidak memiliki label, sehingga tidak memenuhi ketentuan pelabelan pangan dan tidak layak dipasarkan secara luas, termasuk secara daring.

Kondisi tersebut semakin relevan mengingat Peraturan BPOM No. 8 Tahun 2020 dan No. 32 Tahun 2020 menegaskan bahwa produk makanan yang dipasarkan secara daring wajib memiliki izin distribusi dan memenuhi kriteria produksi yang resmi. Tanpa legalitas, kemasan yang sesuai, dan label yang lengkap, UMKM Andira kemungkinan besar tidak dapat bersaing, mengalami keterbatasan pemasaran, serta berpotensi melanggar ketentuan yang berlaku. Berdasarkan permasalahan yang dialami oleh UMKM maka dibutuhkan pendampingan legalitas P-IRT, pengembangan kemasan yang lebih baik, serta penyusunan label sesuai standar BPOM agar UMKM Andira dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pemasaran. Dalam mengembangkan perekonomian masyarakat diperlukan pendampingan pemberdayaan masyarakat sehingga masyarakat mendapatkan manfaat ekonomi serta meningkatkan kualitas hidupnya. (Rahayu *et al.*, 2021). Pemberdayaan masyarakat yang melibatkan partisipasi aktif dipandang sebagai bentuk pembangunan yang “ekonomis” karena berlandaskan kearifan lokal. Melalui penguatan ekonomi rakyat, pengembangan ekonomi UMKM dapat dilihat sebagai bagian dari proses pembangunan. Menggerakkan sektor UMKM untuk menciptakan kesejahteraan yang lebih adil dan merata menjadi tantangan sekaligus peluang bagi pertumbuhan serta pembangunan ekonomi nasional. (Gusti *et al.*, 2020). Pendampingan yang dilakukan terhadap Usaha Mikro, Kecil, Menengah dapat membantu dan mendukung pemilik UMKM dalam mengembangkan usaha yang dijalankan. Tujuan dari pendampingan UMKM adalah membantu mengatasi berbagai kendala yang dihadapi serta meningkatkan daya saing usaha dan bisnis yang dijalankan.

UMKM dapat menerima pendampingan dalam bentuk pelatihan dan pengembangan, konsultasi dan bimbingan, membuka jejaring dan bantuan dalam masalah tertentu (Romahdoni *et al.*, 2024). Kegiatan pengabdian yang didukung oleh Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya tahun 2025 ini, dilaksanakan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat, yang terdiri dari tenaga pendidik Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya. Kegiatan berbentuk pendampingan dengan tujuan :

1. Memberikan pengetahuan serta keterampilan kepada mitra mengenai praktik pengolahan yang tepat dan aman sebagai langkah awal dalam upaya memenuhi persyaratan untuk memperoleh legalitas;
2. Memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pembuatan label kemasan;
3. Memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai jenis-jenis kemasan dan manfaat pengemasan guna meningkatkan nilai jual produk.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini memperoleh pendanaan dari Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Palangka Raya Nomor 7507/UN24/HK.03/2025 tanggal 18 September 2025 tentang Penerima Dana Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya Tahun Anggaran 2025. Pelaksanaan kegiatan ini juga didasarkan pada Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya Tahun Anggaran 2025 Nomor 5412/UN24.5/KU/2025 tanggal 8 September 2025, yang ditandatangani antara Dekan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya selaku Penanggung Jawab dan Tenaga Pendidik sebagai Ketua Pelaksana, dengan nilai kontrak sebesar Rp10.500.000,00 (Sepuluh Juta Lima Ratus Ribu Rupiah). Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Senin, 30 September 2025, pukul 08.00 hingga 15.00 WIB, bertempat di Kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Andira yang berlokasi di Jalan Pantung Panarung, Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. UMKM ini mengembangkan produk olahan hasil pertanian berupa manisan terong. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan untuk mencapai hasil yang diharapkan dilakukan melalui metode pendampingan, dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Persiapan dan survei awal pada kelompok dalam menggali permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha dan rencana persiapan kegiatan dalam memberikan solusi permasalahan.
2. Pendampingan awal berupa bimbingan ke kelompok, sehingga anggota dapat merencanakan kebutuhan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dan pengemasan label manisan terong.
3. Pendampingan lanjutan melalui pertemuan seluruh anggota kelompok dan dinas terkait dengan memberikan ceramah dan peragaan menentukan kemasan dan desain label yang sesuai dengan produk olahan manisan terong. Sebelum ceramah peserta diberikan soal *pre test* terlebih dahulu untuk mengetahui sejauh mana pemahaman atau keterampilan peserta sebelum kegiatan pembelajaran atau pendampingan dimulai.
4. Pendampingan dalam bentuk ceramah dan praktik untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan Kelompok UMKM Andira tentang cara pengolahan, cara peredaran produk pangan yang aman dan benar agar dapat memperoleh izin produksi dan peredaran produk yang dikeluarkan oleh instansi dinas kesehatan.
5. Evaluasi kegiatan pendampingan dilakukan setelah tutor menyampaikan penjelasan mengenai tahapan dan persyaratan dalam proses peredaran produk pangan yang benar dan aman. Selanjutnya, peserta diminta untuk mempraktikkan tahapan serta memenuhi persyaratan tersebut serta diberikan soal *post test*, sekaligus membuat desain kemasan dan label menggunakan bahan yang telah disediakan oleh tim pelaksana. Desain dibuat dengan konsep sederhana agar mudah dikerjakan. Hasil desain kemasan dan label yang telah dibuat kemudian dijadikan sebagai contoh atau model, yang selanjutnya digunakan dalam proses pembuatan label pada kemasan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan UMKM Andira Dalam Pembuatan Manisan Terong

Kelompok UMKM Andira telah memproduksi olahan manisan terong sejak tahun 2018 dan menjualnya sebagai salah satu produk oleh-oleh khas Kota Palangka Raya. Kegiatan pendampingan dilaksanakan pada hari Senin, 30 September 2025, pukul 08.00 hingga 15.00 WIB, dengan peserta seluruh anggota kelompok UMKM Andira yang berjumlah 8 (delapan) orang. Kegiatan ini juga melibatkan fasilitator dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya, serta Tim PKM dari Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya. Materi yang disampaikan oleh para fasilitator meliputi :

1. Produksi Olahan Yang Benar oleh Tim PKM Universitas Palangka Raya.
2. Perijinan dan Legalitas Produk Olahan oleh Dinas Perdagangan, Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya.
3. Pengolahan Hasil Pertanian oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya.
4. Pengemasan, Pelabelan dan Kemasan Produk Olahan Tim PKM Universitas Palangka Raya



Gambar 1. Penyampaian materi pendampingan lanjutan oleh Tim PKM Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya.

Kegiatan yang terdapat pada Gambar merupakan pendampingan lanjutan dari Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh Tim dosen dari Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya (UPR). Sesi ini secara spesifik berfokus pada pendampingan intensif (*capacity building*), yang dilaksanakan sebagai tindak lanjut dari pendampingan awal. Materi disampaikan secara formal dan terstruktur oleh dua anggota Tim PKM, menggunakan media visual (proyektor) dan audio (*mikrofon*) untuk memastikan kejelasan dan efektivitas penyampaian informasi. Penggunaan metode lecture-discussion memungkinkan peserta untuk berinteraksi langsung dan mengajukan pertanyaan.

Pengolahan Manisan Terong

Terong ungu (*Solanum melongena L.*) adalah jenis tanaman sayuran yang dimakan sebagai lalap (sayuran mentah) atau diolah menjadi rebusan, gulai, sambal, dan lain-lain. Tanaman terong sangat disukai karena selain rasanya lezat dan harganya cukup terjangkau, kandungan nutrisinya juga cukup beragam seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, fosfor, dan zat besi. Terong memiliki nilai ekonomi yang cukup besar dan telah berhasil memasuki pasar (Rukmana R, 1994). Selama ini, terong lebih sering diolah menjadi masakan gurih seperti balado, tumis, atau kari. Namun, dengan kandungan air dan teksturnya yang lunak, terong memiliki potensi untuk diolah menjadi manisan yang unik. Pembuatan manisan terong membutuhkan bahan terong ungu sebanyak 5 Kilogram, Gula pasir 2 Kilogram, 2 sendok makan Vanili dan 2 sendok makan kapur sirih., *Citroen Soor* 1 gram, air secukupnya, kemasan dan kertas label kemasan. Peralatan yang dibutuhkan untuk praktik adalah timbangan, alat pengering buah, wajan, baskom, spatula, kompor, gunting, pisau dan laptop. Produk Manisan terong yang telah jadi dan kemasan yang belum memenuhi *standard* pada Gambar berikut.



Gambar 2. Produk Olahan Manisan Terong UMKM Andira dengan Kemasan yang belum memenuhi standar.

Produk Manisan Terong pada Gambar yang dikemas menggunakan plastik bening sederhana. Produk terlihat berada di dalam wadah berwarna merah muda, sementara satu kemasan plastik tampak diletakkan di atas tumpukan manisan lainnya. Kemasan plastik yang digunakan terlihat tipis, tidak memiliki label, dan tidak menggunakan teknologi *sealing* yang kuat. Selain itu, kemasan tampak tidak memiliki struktur bentuk yang stabil, sehingga mudah kusut dan tidak memberikan perlindungan optimal terhadap produk. Kondisi ini menunjukkan bahwa kemasan tersebut belum memenuhi standar kelayakan pangan yang ideal untuk produk olahan. Dari sisi keamanan pangan, kemasan seperti ini berisiko kurang higienis, mudah terkontaminasi, serta tidak mampu menjaga kualitas produk selama periode waktu yang lebih panjang. Dari sisi pemasaran, tidak adanya label seperti informasi komposisi, berat bersih, nomor izin P-IRT, atau identitas produsen – membuat produk tidak siap dipasarkan secara formal dan kurang menarik bagi konsumen. Pengolahan terong menjadi manisan dapat menjadi cara inovatif untuk meningkatkan nilai jual dan diversifikasi produk olahan sayuran. Proses pembuatan manisan terong biasanya melibatkan perendaman terong dalam air kapur sirih untuk mempertahankan tekstur renyah, diikuti dengan perebusan dan perendaman dalam larutan gula. Variasi rasa dapat ditambahkan dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti air pandan, cengkeh, atau kulit kayu manis untuk memberikan aroma dan rasa yang khas. Produk olahan manisan terong tidak hanya menawarkan cita rasa manis dan tekstur yang menarik, tetapi juga bisa menjadi alternatif camilan sehat. Hal ini karena manisan terong tetap mempertahankan sebagian nutrisi dari terong, terutama serat. Manisan terong bisa memiliki masa simpan yang lebih lama dengan pengolahan yang tepat. Secara keseluruhan, terong adalah sayuran yang memiliki nilai nutrisi, khususnya serat dan antioksidan, yang tidak bisa dianggap remeh. Praktik pengolahan manisan terong oleh ibu-ibu anggota UMKM Andira pada Gambar berikut.



Gambar 3. Praktik Pengolahan Manisan Terong oleh ibu-ibu anggota UMKM Andira.

Gambar ini memperlihatkan kegiatan pelatihan atau praktik langsung pengolahan manisan terong yang diikuti oleh ibu-ibu anggota UMKM Andira. Kegiatan berlangsung di dalam ruangan dengan suasana informal namun terstruktur,

ditandai dengan adanya pendamping atau instruktur yang tampak sedang memberikan arahan. Beberapa ibu anggota kelompok UMKM sedang melakukan proses awal pengolahan, yaitu memotong terong menjadi irisan-irisan tipis menggunakan pisau dan talenan. Irisan terong tersebut kemudian dikumpulkan dalam sebuah wadah plastik besar berwarna transparan yang berada di samping mereka. Proses pemotongan ini merupakan tahapan penting dalam persiapan bahan sebelum masuk ke tahap perendaman atau pengolahan selanjutnya. Pendamping yang duduk di bagian kanan tampak sedang memberikan penjelasan atau demonstrasi terkait teknik pengolahan yang benar. Praktik pengolahan menunjukkan bahwa kegiatan ini bersifat edukatif dan partisipatif. Kegiatan ini mencerminkan upaya pemberdayaan anggota UMKM melalui peningkatan keterampilan produksi, peningkatan kualitas produk, serta penyelarasan proses pengolahan dengan standar higienitas dan mutu pangan. Cara pembuatan manisan terong yang dilakukan oleh ibu-ibu anggota UMKM Andira adalah sebagai berikut :

1. Pertama siapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan terong 5 Kg, Gula pasir 2 Kg, Vanili 2 SDM, Kapur Sirih 2 SDM, *Citroen Soor* 1 gram, Air secukupnya.
2. Pengirisan terong tanpa dikupas menjadi beberapa bagian berbentuk bulat dengan ketebalan ± 1 cm.
3. Selanjutnya cuci terong sampai bersih, kemudian direndam dalam air yang telah dicampur kapur sirih selama 2 hingga 3 jam.
4. Panaskan gula pasir sebanyak 2 Kg ke dalam wajan dan disangrai sampai menjadi karamel.
5. Setelah gula menjadi karamel, masukkan air sebanyak 20 liter dan masukkan terong yang telah direndam selama ke dalam wajan dalam gula karamel yang telah ditambahkan air.
6. Pemasakan terong dilakukan selama 4 jam sampai warna terong berubah menjadi coklat tua.
7. Setelah masak lakukan pengeringan dalam oven pengering dengan suhu 70°C selama 5 (lima) jam. Apabila mengeringkan menggunakan sinar matahari dibutuhkan waktu 1 (satu) minggu.
8. Terong yang telah kering menjadi manisan dimasukkan dalam kemasan dan diberi label.

Desain Kemasan dan Pengemasan Manisan Terong

Kemasan manisan terong yang digunakan oleh UMKM Andira saat ini masih menggunakan bahan plastik sederhana yang belum memenuhi standar kemasan pangan. Jenis kemasan tersebut tidak dirancang khusus untuk menjaga mutu produk, sehingga kurang optimal dalam melindungi manisan dari kontaminasi, perubahan kualitas, maupun kerusakan selama proses penyimpanan dan distribusi. Selain itu, kemasan yang digunakan belum dilengkapi dengan label produk. Tidak adanya label menyebabkan informasi penting seperti komposisi bahan, berat bersih, tanggal kedaluwarsa, kode produksi, serta identitas produsen tidak tercantum pada kemasan. Ketiadaan label juga menunjukkan bahwa produk belum memiliki legalitas resmi yaitu dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), yang merupakan persyaratan dasar untuk pendistribusian pangan olahan. Keadaan tersebut tentu dapat mempengaruhi daya saing produk di pasaran, juga berpotensi menimbulkan ketidakpercayaan konsumen karena tidak adanya jaminan keamanan dan kualitas pangan. Oleh karena itu, perbaikan kemasan dan penyusunan label sesuai standar BPOM menjadi langkah penting untuk meningkatkan nilai jual produk sekaligus memenuhi persyaratan legalitas usaha. Praktik Pengemasan Manisan Terong pada gambar berikut :



Gambar 4. Praktik Pengemasan Manisan Terong oleh ibu-ibu anggota UMKM Andira.

Gambar tersebut memperlihatkan kegiatan praktik pengemasan Manisan Terong yang dilakukan secara berkelompok oleh para ibu pelaku UMKM. Produk manisan terong yang telah matang dan diletakkan pada beberapa wadah datar untuk proses pendinginan dan penirisan sebelum dikemas. Warnanya gelap dan tampak lengket, menunjukkan tingkat kematangan dan proses karamelisasi gula yang baik. Ibu-ibu Anggota UMKM Andira dalam gambar sedang memegang kemasan *Standing pouch* berwarna hijau metalik, yang merupakan kemasan modern dan lebih higienis dibandingkan kemasan tradisional. *Standing pouch* tersebut sedang disiapkan untuk diisi produk. Penggunaan sarung tangan plastik sebagai bentuk penerapan higienitas pangan selama proses pengemasan. Perhatian konsumen cenderung tertuju pada rangsangan yang unik dan menarik secara visual, sehingga memberikan masukan penting bagi perancangan kemasan. Komponen visual utama seperti warna, tingkat transparansi, dan label mempunyai pengaruh besar terhadap keputusan membeli karena mampu mengarahkan fokus konsumen dan membentuk persepsi mereka terhadap produk (Wen *et al.*, 2025).



Gambar 5. Desain Kemasan Untuk Manisan Terong Yang Disarankan Tim PKM Universitas Palangka Raya.

Desain kemasan yang direkomendasikan oleh Tim PKM Universitas Palangka Raya untuk produk Manisan Terong dirancang untuk meningkatkan aspek keamanan pangan, daya tarik visual, serta nilai jual produk. Gambar menampilkan produk Manisan Terong yang telah dikemas menggunakan dua jenis wadah, yaitu *Standing pouch* berwarna hijau metalik dan cup plastik kecil. Kedua jenis kemasan ini dilengkapi dengan label produk berbentuk lingkaran pada bagian depan. *Standing pouch* tampak memiliki bagian transparan di tengah yang memungkinkan konsumen melihat isi produk tanpa membuka kemasan. Bahan kemasan terlihat cukup tebal dan memberi kesan lebih higienis serta profesional. Sementara itu, kemasan cup plastik kecil digunakan sebagai alternatif ukuran lebih kecil atau sebagai sampel produk. Label pada kedua kemasan menampilkan nama produk, ilustrasi manisan terong, serta motif pinggir berwarna merah-putih yang memberikan ciri khas visual. Secara keseluruhan, gambar ini memperlihatkan upaya peningkatan kualitas kemasan UMKM dengan tampilan yang lebih menarik, rapi, dan layak untuk pemasaran. Kemasan makanan memegang peran krusial dalam melindungi keamanan serta mutu pangan, sekaligus menjawab tantangan lingkungan. Para desainer berada pada posisi penting dalam merancang solusi kemasan yang tidak hanya memenuhi fungsi praktis, tetapi juga sejalan dengan perubahan preferensi konsumen dan meningkatnya perhatian terhadap aspek keberlanjutan. (Turan *et al.*, 2024). Fungsinya yang utama adalah melindungi barang, mendukung pengelolaan dan penyimpanan, serta berfungsi sebagai alat promosi. Kategori kemasan berdasarkan tingkatan, yaitu kemasan primer (langsung bersentuhan dengan produk), sekunder (mengemas sejumlah kemasan primer), dan tersier (digunakan untuk distribusi dan pengiriman (Paine, 1991)

Label Kemasan Manisan Terong

Label berbasis teknologi yang memberikan informasi secara lebih terperinci dapat memfasilitasi konsumen dalam menentukan pilihan makanan yang lebih sehat dibandingkan alternatif yang kurang sehat (Ljusic *et al.*, 2023). Label memiliki berbagai fungsi, antara lain :

1. Identifikasi: Membedakan produk dari produk pesaing.
2. Informasi: Menyajikan data penting seperti bahan, kandungan nutrisi, tanggal kadaluarsa, cara penggunaan, dan peringatan keselamatan.
3. Promosi: Menarik perhatian konsumen melalui desain visual yang menarik dan pesan-pesan persuasif.
4. Regulasi: Memenuhi persyaratan hukum dan standar yang ditetapkan oleh pemerintah (misalnya, label halal, sertifikasi BPOM).

Desain label kemasan yang dibuat untuk manisan terong hasil produksi UMKM Andira pada Gambar berikut. Gambar 5 menampilkan desain label produk Manisan Terong yang disiapkan untuk digunakan pada kemasan UMKM. Terdapat tiga bentuk label yang berbeda, masing-masing memiliki fungsi dan informasi spesifik:



Gambar 6. Desain Label Kemasan Untuk Manisan Terong Yang Dirancang oleh Tim PKM Universitas Palangka Raya.

Label Bulat (Round Label)

Label bulat digunakan untuk bagian depan kemasan. Elemen yang terlihat :

1. Nama produk: Manisan Terong.
2. Gambar ilustrasi produk: menampilkan potongan manisan terong.
3. Motif pinggir berbentuk kotak merah-putih untuk memperkuat identitas visual.
4. Identitas UMKM lokal (misalnya brand atau slogan) terlihat di bagian atas, memperkuat branding.

Label ini bersifat dekoratif sekaligus informatif, memberi kesan menarik pada tampilan depan kemasan.

Label Persegi (Label Utama Bagian Belakang)

Label ini memuat informasi lebih lengkap tentang produk. Isi yang terlihat:

1. Nama produk dan gambar produk pada bagian atas.
2. Informasi izin usaha, seperti :
 - a. P.IRT No.
 - b. NIB (Nomor Induk Berusaha)
3. Informasi identitas UMKM: Tiga Putri Kumai.
4. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan manisan.
5. Terdapat pula ruang informasi terkait alamat usaha atau kontak produsen.

Label persegi ini berfungsi sebagai label utama yang mencakup informasi wajib sesuai standar pangan olahan rumah tangga.

Label Strip (Label Informasi Tambahan)

Label panjang berbentuk strip berfungsi sebagai pelengkap. Informasi yang dimuat meliputi :

1. Nama dan identitas usaha: Tiga Putri Kumai.
2. P.IRT No. dan NIB, sebagai legalitas produk.
3. Komposisi bahan: Terong, gula pasir, kapur sirih, pewarna merah, sitrun secukupnya.
4. Kolom tanggal kedaluwarsa dengan format bulan/ tahun.
5. Kontak produsen (nomor telepon), memudahkan konsumen menghubungi pihak UMKM

Label ini dirancang agar bisa ditempel pada bagian samping atau bawah kemasan sebagai informasi regulatif. Secara umum, label dirancang dengan menonjolkan identitas produk melalui penggunaan nama produk yang jelas, warna yang menarik, serta elemen visual yang mencerminkan karakteristik manisan terong. Pada bagian depan label, dicantumkan nama usaha dan logo UMKM Andira sebagai bentuk identitas produsen. Visualisasi buah terong atau ilustrasi manisan ditambahkan untuk memperkuat citra produk dan membantu konsumen mengenali jenis pangan yang ditawarkan. Label juga dilengkapi dengan informasi komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, nomor izin P-IRT (yang akan diperoleh setelah proses legalisasi), serta alamat produsen. Pencantuman elemen-elemen ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan pelabelan menurut BPOM dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan serta kualitas produk. Pada bagian belakang atau samping label, terdapat informasi tambahan seperti cara penyimpanan, informasi nilai gizi sederhana (bila diperlukan), dan kode produksi. Desain label dibuat sederhana namun informatif, memperhatikan keterbacaan, serta proporsi ukuran huruf yang sesuai dengan standar kemasan pangan.

Respon Peserta Dalam Kegiatan Pendampingan

Respon Peserta dari Kelompok UMKM Andira dalam kegiatan pendampingan produksi olahan pangan yang benar, serta perancangan desain dan label kemasan Manisan Terong, menunjukkan antusiasme dan keterlibatan yang cukup tinggi. Para pelaku UMKM menilai bahwa pendampingan ini memberikan pengetahuan praktis terkait standar tahapan pembuatan pangan yang higienis, dimulai dari seleksi bahan baku, tahapan pengolahan, hingga teknik pengemasan yang sesuai dengan ketentuan keamanan pangan. Selain itu, pelatihan mengenai desain dan label kemasan dianggap sangat membantu dalam meningkatkan daya tarik produk, memperkuat identitas usaha, dan meningkatkan nilai jual Manisan Terong. Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan ini diterima dengan positif, karena dinilai mampu memperbaiki kualitas produk, memperluas akses pasar, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan yang dihasilkan oleh kelompok UMKM. Respon anggota kelompok UMKM Andira sebelum dan sesudah kegiatan pendampingan disajikan pada Tabel berikut.

Tabel I. Respon Peserta Sebelum dan Sesudah Pendampingan.

PERTANYAAN	Sebelum	Sesudah	Sebelum (%)	Sesudah (%)
Apakah Saudara pernah mengikuti kegiatan pelatihan atau sejenisnya tentang pengolahan pangan, desain kemasan dan pelabelan	0	10	0	100
Apakah Saudara mengetahui tentang keamanan pangan	0	10	0	100
Apakah Saudara mengetahui tentang bahaya pangan	0	10	0	100
Menurut Saudara, apakah proses produksi kemasan Terong Saudara dilakukan secara baik	2	8	20	80
Apakah Saudara mengetahui fungsi kemasan	2	8	20	80
Apakah Saudara mengetahui jenis-jenis kemasan yang beredar di pasaran	4	6	40	60
Menurut Saudara, produk yang Saudara hasilkan apakah telah sesuai dengan kemasan yang digunakan	2	8	20	80
Apakah Saudara mengetahui fungsi Pelabelan	0	10	0	100
Apakah Saudara mengetahui informasi apa saja yang harus dicantumkan dalam pelabelan	0	10	0	100
Menurut Saudara apakah label yang Saudara gunakan telah sesuai dengan persyaratan yang ditentukan	0	10	0	100
JUMLAH			10	90

Sumber Data : Diolah 2025.

Tabel menunjukkan hasil evaluasi pra-pendampingan (Sebelum) dan pasca-pendampingan (Sesudah) yang mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman kelompok peserta (terdapat 10 responden) mengenai aspek pengolahan pangan, keamanan pangan, pengemasan, dan pelabelan. Tabel ini memiliki beberapa kolom terkait : Pertanyaan yang berisi daftar

10 pertanyaan spesifik yang diajukan kepada responden. Jumlah respon menunjukkan jumlah absolut responden yang memberikan respons tertentu (peningkatan jumlah 0 menjadi 10 mengindikasikan perubahan pengetahuan/penerapan). Persentase respon menunjukkan persentase dari total responden yang sesuai dengan jumlah respons. Kolom ini terbagi menjadi "Sebelum (%)" dan "Sesudah (%)". Data menunjukkan adanya peningkatan dalam pemahaman dan penerapan konsep-konsep.

Peningkatan Pengetahuan dari (0% menjadi 100%)

Pada beberapa pertanyaan kunci, tidak ada responden yang memiliki pengetahuan "Sebelum", namun semua responden (100%) menunjukkan pengetahuan "Sesudah":

1. Pelatihan/Kegiatan: Semua responden akhirnya mengikuti kegiatan pelatihan terkait pengolahan pangan, desain kemasan, dan pelabelan.
2. Keamanan & Bahaya Pangan: Pemahaman tentang keamanan pangan dan bahaya pangan meningkat dari 0% menjadi 100%.
3. Fungsi & Informasi Pelabelan: Pengetahuan tentang fungsi pelabelan, informasi yang harus dicantumkan, dan kesesuaian label dengan persyaratan juga meningkat dari 0% menjadi 100%.

Peningkatan Pengetahuan Parsial (20-40% menjadi 60-80%)

Pada pertanyaan yang terkait dengan evaluasi mandiri proses produksi dan pemahaman kemasan, terjadi peningkatan yang substansi, meskipun tidak mencapai 100% :

1. Proses Produksi Yang Baik: Keyakinan bahwa proses produksi manisan terong dilakukan secara baik meningkat dari 20% menjadi 80%.
2. Fungsi Kemasan & Kesesuaian Produk/Kemasan: Pengetahuan tentang fungsi kemasan dan penilaian kesesuaian antara produk dan kemasan meningkat dari 20% menjadi 80%.
3. Jenis Kemasan: Pengetahuan tentang jenis-jenis kemasan yang beredar di pasaran meningkat dari 40% menjadi 60%.

KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan UMKM Andira dalam pembuatan Manisan Terong yang dilaksanakan pada 30 September 2025 memberikan dampak positif bagi peningkatan kapasitas kelompok UMKM dalam produksi pangan olahan. Seluruh peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan terlibat aktif dalam sesi materi maupun praktik. Pendampingan mencakup aspek produksi olahan pangan yang benar, perizinan dan legalitas, pengolahan hasil pertanian, serta pengemasan dan pelabelan produk. Hasil pengamatan dan evaluasi menunjukkan bahwa peserta telah memahami pentingnya standar higienitas, proses pengolahan yang benar, serta penggunaan kemasan yang aman dan menarik sesuai persyaratan keamanan pangan.

Hasil respon pengetahuan peserta terjadi perubahan, khususnya terkait: aspek keamanan pangan, tata cara produksi pangan olahan yang tepat, serta peran kemasan dan label, informasi wajib pada label dan persyaratan legalitas (P-IRT & NIB). Tabel hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dari 0% menjadi 100% pada beberapa aspek krusial seperti keamanan pangan dan fungsi pelabelan. Selain itu, terjadi peningkatan parsial yang substansial pada pemahaman proses produksi yang baik serta fungsi dan kesesuaian kemasan (dari 20% menjadi 80%). Praktik langsung melalui sesi pengolahan dan pengemasan menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan teknik produksi yang lebih baik, termasuk penggunaan bahan baku yang tepat, teknik karamelisasi yang benar, serta pengeringan sesuai standar. Upaya perbaikan kemasan melalui penggunaan standing pouch dan pelabelan lengkap berhasil meningkatkan mutu visual dan kelayakan pemasaran produk Manisan Terong. Secara keseluruhan, pendampingan ini telah meningkatkan kualitas produk, memperkuat identitas usaha, dan membuka peluang pemasaran lebih luas bagi UMKM Andira.

Dalam upaya meningkatkan kualitas dan keberlanjutan usaha, UMKM Andira disarankan untuk menerapkan standar operasional prosedur (SOP) produksi secara konsisten serta segera menyelesaikan proses legalitas usaha, termasuk pengurusan P-IRT dan NIB. Perbaikan kemasan dan pelabelan perlu dilakukan sesuai standar keamanan pangan agar produk memiliki nilai jual dan daya saing yang lebih tinggi. UMKM juga perlu memperkuat kapasitas anggotanya melalui

pelatihan lanjutan terkait pengolahan pangan, manajemen usaha, dan pemasaran digital. Pemanfaatan peralatan produksi yang lebih memadai serta upaya diversifikasi produk akan mendukung peningkatan efisiensi dan perluasan pasar. Kolaborasi berkelanjutan dengan instansi terkait dan perguruan tinggi direkomendasikan guna memastikan pendampingan yang berkesinambungan. Selain itu, *monitoring* rutin terhadap kualitas produk serta penerapan pencatatan keuangan sederhana perlu dilakukan untuk memperkuat pengelolaan usaha secara profesional dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Rektor Universitas Palangka Raya dan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya yang telah memfasilitasi kegiatan ini melalui dana anggaran dari DIPA Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya Tahun 2025 serta narasumber dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Dinas Perdagangan, Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya.

REFERENSI

- Agung, A. A. G., Hendriyanto, R., Hidayat, A. M., Aulia, P., Aziz, F., Trenggana, A. F. Moch., Moeliono, N. N. K., Wijayangka, C., & Widodo, A. (2022). Gerakan Rebranding Digital dan Pembangunan Aplikasi Kelola Redesain Kemasan UMKM. *Charity*, 5(1), 72. <https://doi.org/10.25124/CHARITY.V5I1.3917>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2020). Peraturan BPOM No. 8 Tahun 2020. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/181773/peraturan-bpom-no-8-tahun-2020>
- Gusti, I., Purnamawati, A., & Yuniarta, G. A. (2020). Womens Empowerment Management Models For Local Economic Development. *Relevance: Journal of Management and Business*, 3(1), 1-12. <https://doi.org/10.22515/RELEVANCE.V3I1.2296>
- Ljusic, N., Fagerström, A., Sigurdsson, V., & Arntzen, E. (2023). Information, ingestion, and impulsivity: The impact of technology-enabled healthy food labels on online grocery shopping in impulsive and non-impulsive consumers. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/FNUT.2023.1129883/PDF>
- Meilia Marka, M. (2021). Improving Business Performance of Getuk Nyimut SMEs in Kudus Regency by Marketing, Capital, Production Technology and Product Diversification. *BISNIS*, 9(1). <https://doi.org/10.21043/bisnis.v9i1.10306>
- Mensah, J., Oppong, P. K., Addae, M., Mensah, J., Oppong, P. K., & Addae, M. (2022). Effect of Packaging on Perceived Quality and Brand Loyalty: The Mediating Role of Brand Association in Over-the-Counter Market. *Open Journal of Business and Management*, 10(1), 297-313. <https://doi.org/10.4236/OJBM.2022.101018>
- Paine, F. Albert. (1991). *The Packaging user's handbook*.
- Rahayu, S., & Febrina, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Bumdes di Desa Sungai Nibung. *JURNAL TRIAS POLITIKA*, 5(1), 49-61. <https://doi.org/10.33373/JTP.V5I1.2905>
- Romahdoni, M. R., -, M. A., Somin, R. D., & -, D. B. (2024). Sistem Informasi Pendampingan UMKM Dalam Meningkatkan Kinerja Menggunakan Metode Use Case Point. *Journal of Software Engineering and Technology*, 4(2), 45-54. <https://journal.institdla.ac.id/index.php/seat/article/view/200>
- Rukmana R. (1994). *Bertanam Terung*. Kanisius.
- Satoto, H. F., & Widiasih, W. (2021). Redesain Kemasan Produk UKM Jamu Cuka Rempah untuk Meningkatkan Penjualan. *Bengawan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 99-106. https://doi.org/10.46808/JURNAL_BENGAWAN.V1I2.37

- Soimah, N., Qomariah Imelda, D., Kaltara, U., Pembangunan, J. E., Ekonomi, F., & Manajemen, J. (2023). *Urgensi Legalitas Usaha Bagi UMKM. JB*, 2(1). <http://journal.unikaltar.ac.id/index.php/>
- Turan, D., Keukens, B. M., & Schifferstein, H. N. J. (2024). Food packaging technology considerations for designers: Attending to food, consumer, manufacturer, and environmental issues. In *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 23(6). John Wiley and Sons Inc. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70058>
- Wen, H., Wi, S., Zhu, L., & Wu, X. (2025). Impact of High-Barrier Packaging Design on Consumer Preference for Not from Concentrated Orange Juice. *Foods*, 14(13). <https://doi.org/10.3390/foods14132356>