

Sosialisasi dan Pelatihan Teknologi Pengemasan dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan pada Masyarakat Desa Burai

Socialization and Training on Packaging Technology to Increase the Added Value of Processed Fish Products in the Burai Village Communities

Merynda Indriyani Syafutri ^{1*}

Ina Permata Sari ¹

Citra Defira ¹

Syifa' Robbani ²

Eka Lidasari ¹

Friska Syaiful ¹

Filli Pratama ¹

Sugito ¹

^{1*}Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

²Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

email: merynda@fp.unsri.ac.id

Kata Kunci

Desa Burai
Nilai Tambah
Produk Olahan Ikan
Teknologi Pengemasan

Keywords:

Burai Village
Added Value
Processed Fish Products
Packaging Technology

Received: November 2025

Accepted: January 2026

Published: February 2026

Abstrak

Desa Burai merupakan salah satu desa binaan Universitas Sriwijaya. Salah satu faktor yang mendukung pengembangan Desa Burai menjadi Desa Wisata adalah karakteristik tradisional seperti wisata kuliner dan makanan untuk oleh-oleh berupa produk olahan ikan seperti kerupuk, kemplang, pindang, tekwan, dan pempek. Selain itu, produk olahan ikan yang juga berpotensi untuk dikembangkan di Desa Burai yaitu produk *frozen food* seperti *nugget* dan kaki naga. Pengolahan dan penjualan produk olahan ikan dari Desa Burai belum didukung dengan pengemasan yang baik, sehingga menjadi permasalahan dalam pengembangan, keberlanjutan, serta pemasaran. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman, dan pelatihan mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan pada masyarakat Desa Burai. Metode yang digunakan adalah metode ceramah yang dilakukan melalui penyampaian dan penjelasan materi disertai dengan diskusi, serta praktik pengemasan produk olahan ikan. Hasil menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat memberikan pemahaman, pengetahuan, serta keterampilan kepada masyarakat Desa Burai, khususnya ibu-ibu sebagai sasaran kegiatan, mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan. Terdapat peningkatan pemahaman sasaran sebesar 61,25% setelah penyampaian materi mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan.

Abstract

Burai Village is one of the villages developed by Universitas Sriwijaya. One of the factors supporting the development of Burai Village into a Tourism Village is its traditional characteristics, such as culinary tourism and souvenirs made from processed fish products, including kerupuk, kemplang, pindang, tekwan, and pempek. In addition, fish products that can be developed in Burai Village include frozen foods such as nuggets and kaki naga. The processing and marketing of fish products from Burai Village are not yet supported by adequate packaging, which creates challenges for development, sustainability, and marketing. This community service activity aimed to improve the Burai Village community's knowledge, understanding, and skills in packaging technology for processed fish products. The method used was a lecture method, which involves the delivery and explanation of material accompanied by discussion and practical training in packaging processed fish products. The results showed that this activity could improve the understanding, knowledge, and skills of the Burai Village community, especially the women who are the target audience, regarding fish product packaging technology. There was a 61.25% increase in the target audience's understanding after the presentation of material on fish product packaging technology.



© 2026 Merynda Indriyani Syafutri, Ina Permata Sari, Citra Defira, Syifa' Robbani, Eka Lidasari, Friska Syaiful, Filli Pratama, Sugito. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](https://journal.umpr.ac.id/index.php/pengabdianmu). 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.v11i2.11453>

PENDAHULUAN

Desa Burai merupakan salah satu desa di Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan, yang merupakan salah satu desa binaan Universitas Sriwijaya, berjarak ± 14 km dari kampus Universitas Sriwijaya Indralaya. Sumber daya alam (SDA) yang dimiliki Desa Burai diantaranya sungai, rawa, sawah, perkebunan, laut, dan hutan. SDA

How to cite: Syafutri, M. I., Sari, I. P., Defira, C., Robbani, S., Lidasari, E., Syaiful, F., Pratama, F., Sugito. (2026). Sosialisasi dan Pelatihan Teknologi Pengemasan dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan pada Masyarakat Desa Burai. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(2), 491-498. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i2.11453>

tersebut berkaitan dengan sumber daya ekonomi yang dimiliki Desa Burai seperti lahan-lahan pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan (Farla *et al.*, 2024). Mata pencaharian utama penduduk adalah sebagai petani, nelayan dan pengrajin songket (Raneo *et al.*, 2024). Sejak tahun 2017, Desa Burai dijadikan sebagai Desa Wisata di Kabupaten Ogan Ilir. Desa Wisata Burai merupakan program pemerintah Kabupaten Ogan Ilir melalui Dinas Pariwisata yang bekerja sama dengan pihak swasta dan juga masyarakat Desa Burai dengan tujuan untuk menghidupkan dan meningkatkan perekonomian warga Desa Burai (Adityawarman *et al.*, 2022). Pengembangan Desa Burai menjadi Desa Wisata ditunjang oleh aksesibilitas yang menjadi salah satu keunggulan, dimana jarak Desa Burai yang tidak terlalu jauh dari Kota Palembang dengan waktu tempuh 40 menit melalui jalan tol Palembang-Indralaya (Raneo *et al.*, 2024; Suprpto *et al.*, 2025). Selain itu, salah satu karakteristik tradisional seperti wisata kuliner dan makanan untuk oleh-oleh juga dapat mendukung program Desa Wisata Burai. Makanan oleh-oleh dari Desa Burai biasanya berupa produk olahan ikan seperti kerupuk, kemplang, pindang, tekwan, dan pempek. Selain itu, produk olahan ikan yang juga berpotensi untuk dikembangkan di Desa Burai yaitu produk *frozen food* berbahan baku ikan seperti *nugget* dan kaki naga. Produk olahan ikan merupakan bentuk diversifikasi produk yang menggunakan ikan sebagai bahan dasar (Amir *et al.*, 2018). Produk olahan ikan yang diproduksi oleh masyarakat Desa Burai terbuat dari ikan air tawar yang juga merupakan potensi produk perikanan di Desa Burai, seperti ikan putak, ikan gabus, ikan palau, ikan lambak, ikan baung, dan lain-lain. Produk olahan ikan dari Desa Burai diminati oleh masyarakat serta memiliki potensi besar untuk dikembangkan, tetapi pengolahan dan penjualan produk olahan ikan dari Desa Burai ini belum didukung dengan penanganan yang baik, seperti pengemasan dan penyimpanan yang baik. Hal tersebut menjadi permasalahan dalam pengembangan, keberlanjutan, serta pemasaran produk olahan ikan Desa Burai. Pengemasan adalah suatu proses yang dilakukan untuk melindungi produk dari kerusakan, kontaminasi, dan oksidasi dengan menggunakan bahan kemasan yang sesuai dan teknologi yang tepat. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas produk, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan nilai jual produk (Santoso *et al.*, 2025). Kemasan juga dapat meningkatkan daya tarik produk pangan, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk (Syafutri *et al.*, 2022). Selama ini, produk olahan ikan yang diproduksi dan dijual di Desa Burai dikemas dengan sederhana, seperti produk kemplang dan kerupuk yang dikemas dengan kemasan kantung plastik dan diikat pada bagian atasnya menggunakan tali. Produk pempek dan tekwan juga demikian, dimana jika dijadikan oleh-oleh maka pempek hanya dikemas dengan kantung plastik dan diikat. Cara pengemasan yang demikian menjadikan umur simpan produk tidak lama, dan kualitas produk juga akan cepat menurun, serta kurang menarik untuk pemasaran. Oleh karena itu diperlukan cara pengemasan yang tepat, baik untuk produk olahan kering (kemplang dan kerupuk) dan produk olahan basah (pempek, tekwan, *frozen food*), sehingga dapat menjaga kualitas, meningkatkan umur simpan, serta meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomi produk olahan ikan dari Desa Burai. Kemasan yang digunakan juga masih menggunakan label yang sederhana dengan informasi yang belum lengkap, bahkan ada kemasan yang tidak dilengkapi dengan label. Salah satu fungsi label adalah sebagai sumber informasi mengenai produk dan produsen. Menurut (Imani *et al.*, 2024), label produk merupakan identitas dari sebuah produk yang akan dipasarkan, serta dapat menjadi penguat branding usaha. Kemasan yang dilengkapi dengan label yang baik dapat membantu dan mempermudah konsumen dalam memilih produk yang akan dibeli. Berdasarkan uraian di atas, tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan, pemahaman, dan pelatihan mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan pada masyarakat Desa Burai, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari 7 Oktober 2025 sampai dengan 11 November 2025 di Desa Burai, Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir, yang terdiri dari beberapa tahap kegiatan (Gambar 1). Kegiatan dimulai dengan kunjungan awal tim pengabdian kepada masyarakat ke Desa Burai yang dilaksanakan tanggal 7 Oktober 2025 di kediaman Sekretaris Desa Burai untuk mendiskusikan mengenai waktu dan persiapan pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan teknologi pengemasan produk olahan ikan. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi dan pelatihan

teknologi pengemasan produk olahan ikan pada 3 November 2025, serta praktik pengemasan produk olahan ikan oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian dan sasaran, yang dilaksanakan pada 11 November 2025. Tahap akhir yaitu pengolahan data kegiatan.

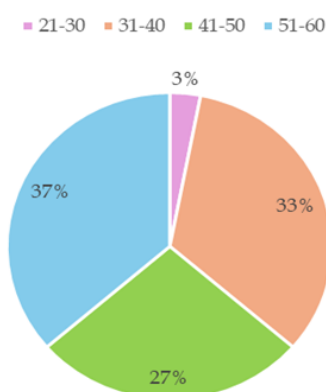


Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Materi sosialisasi dan pelatihan disampaikan dengan metode ceramah. Kegiatan sosialisasi dengan metode ceramah bisa dilengkapi juga dengan pemberian selebaran atau liflet yang berisi materi kegiatan, disertai dengan diskusi dan tanya jawab (Syafutri *et al.*, 2022). Pada saat sebelum dan sesudah penyampaian materi, dilakukan pengukuran pemahaman sasaran yaitu *pre-test* dan *post test* menggunakan kuesioner yang diberikan kepada khalayak sasaran. Kuesioner adalah suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan beberapa macam pertanyaan terkait dengan penelitian yang akan dilakukan. Kuisisioner juga diartikan sebagai alat ukur yang digunakan untuk mengukur suatu kejadian (Dewi *et al.*, 2020; Prawiyogi *et al.*, 2021). Data yang diperoleh dari *pre-test* dan *Post-Test* diolah menggunakan microsoft excel. Persentase pemahaman sasaran dihitung menggunakan rumus berikut (Syafutri *et al.*, 2024):

$$\% \text{ Pemahaman} = \frac{\text{skor post test} - \text{skor pre test}}{\text{skor pre test}} \times 100$$

Sasaran atau peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu berusia 28 hingga 60 tahun (Gambar 2) yang berdomisili di Desa Burai Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Jumlah sasaran adalah 33 orang. Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari dosen dan mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.



Gambar 2. Karakteristik Sasaran Berdasarkan Umur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk olahan ikan yang diproduksi oleh masyarakat Desa Burai terdiri dari dua golongan, yaitu produk olahan ikan kering seperti kemplang dan kerupuk, serta produk olahan ikan basah seperti pempek, tekwan, serta produk *frozen food* (*nugget* dan kaki naga ikan). Pengemasan produk-produk olahan ikan tersebut masih sangat sederhana, sehingga kurang menarik dan umur simpan produk juga menjadi tidak lama. Selain itu kemasan yang digunakan juga tidak dilengkapi dengan label yang baik dan informatif. Pada kesempatan ini, tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan bahwa

pengemasan yang baik dan tepat sangat diperlukan untuk produk olahan ikan untuk menjaga kualitas produk. Menurut (Santoso *et al.*, 2025), secara umum pengemasan merupakan suatu proses yang dilakukan untuk melindungi produk dari kerusakan, kontaminasi, dan oksidasi, menggunakan bahan kemasan yang sesuai dan teknologi yang tepat, dengan tujuan untuk mempertahankan kualitas produk, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan nilai jual produk. (Safirin *et al.*, 2023) menyatakan bahwa pengemasan yang tepat dapat mempertahankan kualitas produk serta dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. (Andarwangi *et al.*, 2024) juga menambahkan bahwa pengemasan memiliki dua fungsi, yaitu fungsi protektif (melindungi produk) dan fungsi promosional dimana kemasan yang baik dapat memberikan kesan yang baik bagi konsumen dan membangun kepercayaan konsumen dan sangat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk. Tim pengabdian kepada masyarakat juga menjelaskan bahwa bahan-bahan kemasan yang akan digunakan sebagai pengemas sebaiknya disesuaikan dengan karakteristik produk. Bahan kemasan yang diperkenalkan tim pengabdian kepada masyarakat untuk produk olahan ikan kering seperti kemplang dan kerupuk adalah kantong plastik *polipropilen* yang diikat dengan kabel ties, kantong plastik *polipropilen* yang ditutup menggunakan *sealer*, serta plastik *polipropilen standing pouch*. Plastik *polipropilen* (PP) merupakan bahan plastik yang baik untuk kemasan pangan dan menjadi salah satu plastik yang paling sering digunakan. Plastik PP memiliki permukaan yang licin, bisa menahan bahan kimia, memiliki fleksibilitas dan daya tahan yang tinggi, mudah didaur ulang, serta harganya relatif lebih murah (Deglas, 2023). Selain itu plastik PP juga memiliki sifat tahan panas, lebih kaku dan kuat, daya tembus uap air yang rendah, serta memiliki ketahanan yang baik terhadap lemak (Istini, 2020). Plastik PP memiliki sifat yang lebih ringan dan transparan, tetapi jauh lebih kuat sehingga sering dijadikan pengemas produk pangan (Rahmah *et al.*, 2025). Plastik *polipropilen standing pouch* juga baik untuk digunakan karena menarik untuk dijadikan kemasan produk padat/kering maupun produk berbentuk cair. Kemasan ini tertutup rapat dan tidak ada celah untuk masuknya benda atau cairan, memiliki sisi desain yang cantik dan mudah untuk disesuaikan dengan kebutuhan, ukuran yang relatif lebih lebar, serta posisinya yang bisa berdiri (Istini, 2020). Metode pengemasan yang digunakan untuk produk olahan ikan basah seperti pempek dan *frozen food* juga diperkenalkan dan dijelaskan oleh tim pengabdian kepada sasaran kegiatan. Tim pengabdian menyampaikan bahwa metode pengemasan yang dapat digunakan untuk produk olahan ikan basah yaitu kemasan vakum menggunakan plastik vakum dan alat vakum (*vacuum sealer*). (Sumartin *et al.*, 2023) menyatakan bahwa pengemasan dengan alat pengemas vakum membuat produk yang dikemas lebih tahan lama karena melalui proses vakum menggunakan alat vakum dapat mengeluarkan udara dari dalam kemasan sehingga bebas gas dan uap air dan dapat mengurangi jumlah dan pertumbuhan mikroorganisme, menghambat terjadinya perubahan bau, rasa, serta penampakannya selama penyimpanan. Komposisi umum untuk plastik vakum yaitu lapisan nylon film yang dilaminasi dengan LLDPE (*linear low-density polyethylene*) menggunakan perekat khusus, yang menghasilkan kemasan yang kuat, fleksibel, dan memiliki sifat penghalang yang baik terhadap udara dan kelembaban. Menurut (Nilda *et al.*, 2020), nylon bersifat keras, tembus akan cahaya, dan transparan. Nylon cocok digunakan untuk mengemas produk olahan ikan, daging, saus, keju, kopi, serta mengemas pangan basah dan berlemak. (An *et al.*, 2022) menjelaskan bahwa LLDPE banyak digunakan sebagai pelapis kemasan karena memiliki ketahanan kimia dan kekuatan tarik yang tinggi, ketahanan terhadap abrasi, serta ketahanan terhadap retak akibat stres lingkungan. Tim pengabdian juga menjelaskan tentang pelabelan pada kemasan produk pangan olahan. Tim pengabdian menyampaikan bahwa pelabelan adalah pemberian informasi tertulis pada kemasan produk yang berisi keterangan penting tentang identitas, komposisi, dan keamanan produk agar konsumen mengetahui isi dan mutu produk yang dibeli. (Almaniar *et al.*, 2025) menyatakan bahwa label yang jelas dan informatif dapat membantu pelanggan mengidentifikasi merek, memahami karakteristik produk dan mendapatkan petunjuk penggunaan yang tepat untuk produk. Label pada kemasan memiliki fungsi yang signifikan dalam membantu konsumen membuat keputusan yang tepat serta menjaga kesehatan dan keselamatan konsumen. Selain itu, label kemasan juga dapat dijadikan sebagai media komunikasi antara produsen kepada konsumen guna membentuk citra dari produk itu sendiri (branding produk). Kegiatan sosialisasi mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan pada masyarakat Desa Burai (Gambar 3) ini juga disertai dengan diskusi dan tanya jawab. Setelah penyampaian materi, serta diskusi dan tanya jawab, selanjutnya dilaksanakan kegiatan praktik pengemasan produk olahan ikan kering (kemplang) dan produk olahan ikan

basah (*mugget* ikan dan kaki naga ikan). Kegiatan praktik ini dilaksanakan secara bersama-sama antara tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan sasaran (Gambar 4). Sasaran sangat antusias mengikuti kegiatan praktik. Antusias sasaran juga ditunjukkan dengan hasil pengemasan produk olahan ikan yang dipraktikkan secara mandiri oleh sasaran. Produk olahan ikan yang telah dikemas dan diberi label hasil kegiatan praktik sasaran disajikan pada Gambar 5.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pengemasan Produk Olahan Ikan.

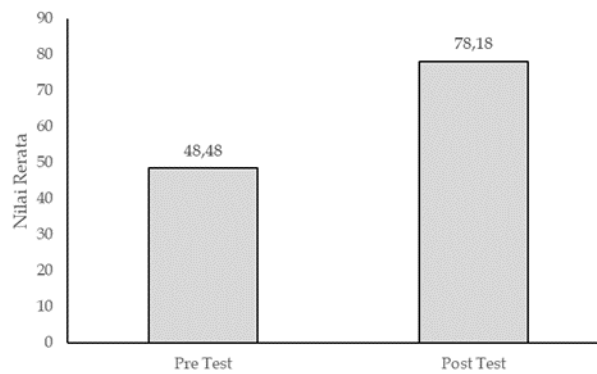


Gambar 4. Kegiatan Praktik Teknologi Pengemasan Produk Olahan Ikan.



Gambar 5. Produk Olahan Ikan yang Telah Dikemas Hasil Kegiatan Praktik.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan praktik pengemasan produk olahan ikan pada masyarakat Desa Burai ini dapat dikatakan berhasil. Hasil *pre-test* dan *Post-Test* menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman sasaran rata-rata sebesar 61,25%. Hasil *pre-test* dan *Post-Test* juga menunjukkan bahwa terdapat peningkatan skor rata-rata, dimana rerata skor *pre-test* berkisar adalah 48,48, sedangkan rerata skor *Post-Test* adalah 78,18 (Gambar 6).



Gambar 6. Skor Pre-test dan Post-Test.

Selain itu, peningkatan pemahaman sasaran terhadap materi yang disampaikan juga dilihat dari persentase nilai *pre-test* dan *Post-Test*. Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi penurunan persentase jumlah sasaran yang memperoleh nilai dengan kisaran 0-20 dan nilai 21-40, tetapi terjadi peningkatan persentase jumlah sasaran yang memperoleh nilai dengan kisaran 41-60, 61-80, dan 81-100 (Tabel 1). Pada saat *pre-test*, jumlah sasaran yang memperoleh skor 0-20 dan 21-40 adalah sebesar 18,18% dan 36,36%. Jumlah tersebut menurun menjadi 0,00% dan 6,06% pada saat *Post-Test*. Jumlah sasaran yang memperoleh skor 41-60, 61-80, dan 81-100 pada saat *pre-test* masing-masing adalah 24,24%, 21,21%, dan 0,00%. Persentase tersebut meningkat menjadi 27,27%, 36,36%, dan 30,30% pada saat *Post-Test*. Berdasarkan skor tersebut dapat dinyatakan bahwa pemahaman sasaran mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan mengalami peningkatan setelah mendapatkan materi dan melaksanakan praktik.

Tabel 1. Persentase nilai *pre-test* dan *Post-Test* sasaran.

Nilai	Pre Test		Post Test	
	Jumlah (orang)	%	Jumlah (orang)	%
0-20	6	18,18	0	0,00
21-40	12	36,36	2	6,06
41-60	8	24,24	9	27,27
61-80	7	21,21	12	36,36
81-100	0	0,00	10	30,30

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan pemahaman, pengetahuan, serta keterampilan kepada masyarakat Desa Burai, khususnya ibu-ibu sebagai sasaran kegiatan, mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan. Terdapat peningkatan pemahaman sasaran sebesar 61,25% setelah penyampaian materi mengenai teknologi pengemasan produk olahan ikan. Selain itu, disarankan juga untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat lanjutan mengenai metode promosi dan pemasaran produk olahan ikan Desa Burai, serta pengembangan jenis produk olahan ikan yang diproduksi di Desa Burai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Sriwijaya serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sriwijaya, yang telah memberikan dana pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pengabdian Berbasis Wilayah Universitas Sriwijaya Tahun 2025. Publikasi artikel ini dibiayai oleh Anggaran Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2025 Sesuai dengan SK Rektor Nomor: 0016/UN9/SK.LPPM.PM/2025 tanggal 17 September 2025.

REFERENSI

- Adityawarman, M., Sidik, M. 2022. Prospek Pengembangan Desa Wisata sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani di Desa Burai Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir. *Societa*. **11**(2):124-129. <https://jurnal.um-palembang.ac.id/societa/article/view/5582>.
- Almaniar, S., Pamungkas, I.W., Agustin, V., Hijri, N., Cahyo, A.M.D. 2025. Implementasi Mata Kuliah Pengemasan dan Penyimpanan Pangan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat: Penerapan Labeling pada Kemasan Produk Pangan. *Jurnal Dehasen untuk Negeri*. **4**(2):213-218. [file:///C:/Users/Acer/Downloads/8914-Article%20Text-42080-1-10-20250706%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Acer/Downloads/8914-Article%20Text-42080-1-10-20250706%20(1).pdf).
- Amir, N., Metusalach, M., Fahrul, F. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. *Jurnal Ipteks: Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. **5**(9):19-25. <https://doi.org/10.20956/jipsp.v5i9.4311>.
- Anadarwangi, T., Fitriani, Trsinanto, T.B., Sutarni, Saty, F.M., Apriani, M., Berliana, D., Desfariyani, R., Pratiwi, D. 2024. Pengemasan Produk Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di UMKM Eyek-Eyek Reggae. *Jurnal Abimana*. **1**(1):26-30. <https://doi.org/10.25181/abimana.v1i1.3536>.
- An, M., Cui, B., Duan, X. 2022. Preparation and Applications of Linear Low-Density Polyethylene. *Journal of Physics: Conference Series*. **2229**:1-9. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/2229/1/012009>.
- Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), DAN Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*. **5**(1):33-42. <https://doi.org/10.63848/agf.v05n1.5>.
- Dewi, S.K., Sudaryanto, A. 2020. Validitas dan Reliabilitas Kuisioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pencegahan Demam Berdarah. Prosiding Seminar Nasional Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. 73-79. <http://hdl.handle.net/11617/11916>.
- Farla, W.K., Nailis, W., Afrina, W., Meitisari, M., Tasmi, N. 2024. Peningkatan Keterampilan Manajemen Usaha untuk Optimalisasi Kinerja UMKM di Desa Burai Kabupaten Ogan Ilir. *AKM: Aksi kepada Masyarakat*. **4**(2):559-568. <https://doi.org/10.36908/akm.v4i2.1003>.
- Imani, R.D., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., Riono, S.B. 2024. Penyuluhan Pentingnya Label pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *CITAKARYA Jurnal Pengabdian Masyarakat*. **2**(2):17-28. <https://doi.org/10.63922/citakarya.v2i02.235>.
- Istini. 2020. Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*. **2**(3):41-46. <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>.
- Nilda, C., Hasni, D., Yusriana, Erfiza, N.M. 2020. Analisis Sensori Sie Reuboh dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan dan Jenis Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. **12**(2):57-62. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.17342>.
- Prawiyogi, A.G., Sadih, T.L., Purwanugraha, A., Elisa, P.N. 2021. Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Baca Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*. **5**(1):446-452. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>.
- Rahmah, N., Hidayat, A.A.R., Wiharto, M. 2025. Kemasan Plastik dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Produk Pangan Melalui Pengujian Gramatur dan Densitas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. **11**(1):33-42. <https://doi.org/10.26858/jptp.v11i1.7377>.
- Raneo, A.P., Karimudin, Y., Saputri, N.D.M., Athiah, M. 2024. Peningkatan Literasi Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga di Desa Burai, Ogan Ilir. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*. **5**(1):31-38. <https://doi.org/10.29259/jscs.v5i1.171>.

- Safirin, M.T., Samanhudi, D., Aryanny, E., Widjajati, E.P. 2023. Pemanfaatan Teknologi Packaging untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Peradaban: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. **4**(1):31-41. <https://doi.org/10.54783/1psc9a63>.
- Santoso, B., Syafutri, M.I., Lidiasari, E., Syaiful, F., Defira, C., Ichsan, O.A.N., Pratiwi, C. 2025. Pengemasan Produk Pangan Holistik Berbasis Sains. Purwokerto: Penerbit Amerta Media. <https://amertamedia.co.id/product/pengemasan-produk-pangan-holistik-berbasis-sains-definisi-karakteristik-produk-bahan-kemasan-teknologi-pelabelan-dan-aspek-legal/>
- Sumartin, N.L.D., Nurmayulis, Eris, F.R., Kartina. 2023. Pengaruh Jenis Plastik dan Metode Pengemasan Terhadap Kualitas Selada Selama Penyimpanan. *Agrologia*. **12**(2):193-205. <http://dx.doi.org/10.30598/ajibt.v12i2>.
- Suprpto, B.Y., Dwijayanti, S., Juliantina, I. 2025. Optimalisasi Promosi Ekowisata Desa Burai dengan Teknologi Perahu Hybrid dan Website. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*. **6**(2):447-459. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i2.15487>.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Parwiyanti, Rosidah, U., Sugito. 2022. Pengembangan Teknologi Pengolahan dan Pengemasan, serta Pemasaran Produk Stik Nanas dan Stik Ubi Jalar pada Kelompok Usaha Al Zeeshan Desa Putak, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. **2**(2):3835-3845. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v18i2.4953>.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Lidiasari, E., Widowati, T.W., Sugito, Pratama, F., Parwiyanti, Yanuriati, A. 2024. Diseminasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. **9**(6):1104-1111. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i6.6695>