

Peningkatan Pengetahuan Guru, Siswa, dan Pengelola Kantin SMA Negeri 1 Muara Gembong Bekasi dalam Membuat Label Kemasan Pangan

Increasing the Knowledge of Teachers, Students and Canteen Managers at SMA Negeri 1 Muara Gembong Bekasi in Making Food Packaging Labels

Alsuhendra *

Ridawati

Department of Culinary Education,
Faculty of Engineering, Jakarta State
University, Indonesia

email: alsuhendra@gmail.com

Kata Kunci

SMA Negeri 1
Muara Gembong
Label
Kemasan Pangan

Keywords:

Public High School 1
Muara Gembong
Label
Food Packaging

Received: November 2024

Accepted: December 2024

Published: January 2025

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi pada tanggal 31 Juli 2024. Sasaran atau peserta dari kegiatan ini adalah guru, siswa, dan pengelola kantin dengan jumlah total 30 orang. Kegiatan dilakukan di ruang pertemuan SMAN 1 Muara Gembong dengan bentuk ceramah dan diskusi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sasaran dalam membuat kemasan produk pangan olahan, khususnya dalam membuat label kemasan. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan pengambilan data pengetahuan tentang kemasan dan label produk makanan, baik sebelum (*pre-test*) maupun setelah kegiatan diskusi (*post-test*). Hasil pengumpulan data *pre-test* memperlihatkan bahwa skor pengetahuan sasaran terkait kemasan dan label adalah 74,7, tetapi nilai tersebut naik menjadi 88,7 pada saat *post-test*. Ini berarti bahwa pengetahuan sasaran meningkat setelah dilakukan ceramah dan diskusi selama kegiatan. Evaluasi tingkat kepuasan sasaran terhadap pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pengisian instrumen kepuasan. Hasilnya adalah skor kepuasan sebesar 4,7 yang berarti mendekati sangat puas.

Abstract

This Community Service activity was conducted at SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi on July 31, 2024. The targets or participants of this activity were teachers, students and canteen managers with a total of 30 people. The activity was carried out in the meeting room of SMAN 1 Muara Gembong. This activity aims to increase the target's knowledge and skills in making packaging for processed food products, especially in making packaging labels. In this activity, data on knowledge about food product packaging and labels was collected, both before (*pre-test*) and after the discussion activity (*post-test*). The *pre-test* results showed that the target knowledge score regarding packaging and labels was 74.7, but this value increased to 88.7 during the *post-test*. This means that the target's knowledge increased after lectures and discussions were carried out during the activity. Evaluation of the level of target satisfaction with the implementation of the activity was carried out by filling out the satisfaction instrument. The result was a satisfaction score of 4.7 which means approaching very satisfied.



© 2025 Alsuhendra, Ridawati. 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/>).

<https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10iSuppl1.8696>

DOI:

PENDAHULUAN

Muara Gembong merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, yang memiliki masyarakat dengan mayoritas mata pencarian sebagai nelayan dan petani tambak. Pada tahun 2024 ini, terdapat dua desa di Kecamatan Muara Gembong yang menjadi daerah binaan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta (FT UNJ), yaitu Desa Pantai Mekar dan Desa Pantai Sederhana. Pemilihan kedua desa tersebut sebagai daerah binaan FT UNJ adalah karena perekonomian dan kesejahteraan masyarakat masih berada pada tingkat rendah hingga menengah (Alsuhendra *et al.*, 2024). Salah satu mitra pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Muara Gembong adalah guru dan siswa SMA Negeri

How to cite: Alsuhendra., Ridawati. (2025). Peningkatan Pengetahuan Guru, Siswa, dan Pengelola Kantin SMA Negeri 1 Muara Gembong Bekasi dalam Membuat Label Kemasan Pangan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, Volume x Special Issue 1, 279-288. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10iSuppl1.8696>

1 Muara Gembong. Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Muara Gembong berlokasi ke Desa Pantai Mekar. Jumlah siswa yang terdaftar di SMAN 1 Muara Gembong adalah kurang lebih 800 siswa dengan jumlah kelas sebanyak 21 kelas. Masyarakat di Kecamatan Muara Gembong telah melakukan pembuatan berbagai macam produk olahan pangan untuk dijual di warung atau kantin sekolah, termasuk kantin SMAN 1 Muara Gembong. Namun, salah satu kelemahan dari produk yang dijual tersebut adalah masih terbatasnya jenis kemasan yang digunakan serta tidak adanya label pada kemasan produk olahan pangan tersebut. Secara visual, produk pangan olahan tersebut terlihat kurang menarik. Kemasan merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan dalam penjualan produk pangan. Pemilihan kemasan yang tepat dapat memengaruhi konsumen untuk membeli suatu produk. Kemasan suatu produk yang akan dijual tidak hanya menjadi media promosi produk tersebut, tetapi juga mewakili citra perusahaan dan selanjutnya dapat meningkatkan penjualan dan omzet yang didapatkan oleh perusahaan (Apriyanti, 2018). Selain kemasan, label juga menentukan menarik atau tidaknya suatu produk pangan dalam kemasan untuk dibeli orang. Label berperan dalam memberikan informasi kepada konsumen terkait pangan yang dikemas serta sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen mengenai suatu produk pangan yang dikemas. Label berisi keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Label dapat menjadi media promosi yang digunakan pelaku usaha untuk menarik minat konsumen membeli produk (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2020). Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan pelatihan pembuatan label pangan yang sesuai dengan peraturan. Sasaran dari kegiatan ini adalah guru, siswa, dan pengelola kantin SMAN 1 Muara Gembong. Pemilihan dan penetapan sasaran dari kegiatan ini didasarkan pada pentingnya menjadikan guru, siswa, dan pengelola kantin SMAN 1 Muara Gembong sebagai agen peubah pengetahuan dan perilaku masyarakat di Kecamatan Muara Gembong dalam hal penggunaan kemasan yang tepat serta pembuatan label pangan olahan yang menarik. Selain itu, pengamatan sesaat menunjukkan bahwa masih banyak produk pangan olahan yang dijual di kantin SMAN 1 Muara Gembong dalam kemasan yang tidak berlabel. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan sasaran dapat menerapkan langsung pengetahuan yang diperoleh, sehingga produk pangan olahan yang dijual di kantin SMAN 1 Muara Gembong telah dikemas dengan kemasan dan label yang menarik.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi pada tanggal 31 Juli 2024. Jumlah sasaran yang mengikuti kegiatan ini adalah 30 orang yang terdiri dari 9 orang guru, 17 orang siswa, dan 4 orang pengelola kantin sekolah. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah ceramah yang dilanjutkan dengan diskusi. Kegiatan ini dibagi menjadi 3 tahap, yaitu pra-kegiatan, pelaksanaan kegiatan, dan evaluasi kegiatan.

Tahap Pra-Kegiatan

Tahap pra-kegiatan adalah tahap untuk menyiapkan segala sesuatu yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan, mulai dari mengkoordinasikan pelaksanaan kegiatan dengan pihak sasaran (SMAN 1 Muara Gembong), penyiapan contoh label pangan, penyiapan materi, instrumen pre-test dan post-test, instrumen kepuasan peserta, dan modul, serta perekrutan mahasiswa yang akan membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan merupakan tahap utama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Tahap ini dilakukan dalam bentuk penyampaian materi pelatihan dan diskusi interaktif dengan sasaran, pengisian instrumen *pre-test* dan *post-test*, serta pengisian instrumen kepuasan peserta.

Tahap Evaluasi Pengetahuan dan Kepuasan Sasaran

Tahap evaluasi diadakan setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan selesai dilakukan. Aspek yang dievaluasi adalah pengetahuan dan tingkat kepuasan sasaran. Evaluasi terhadap pengetahuan dilakukan menggunakan instrumen sebelum

dan setelah penyampaian materi (*pre-test* dan *post-test*), sedangkan evaluasi kepuasan sasaran dilakukan untuk mengukur tingkat kepuasan sasaran terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Sasaran tentang Label Kemasan Pangan

Sebelum kegiatan pelatihan dilakukan, terlebih dahulu kepada guru, siswa, dan pengelola kantin yang menjadi sasaran atau peserta dari kegiatan ini diberikan beberapa soal *pre-test*. Tujuan dari pelaksanaan *pre-test* ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dasar yang dimiliki oleh sasaran terkait label kemasan pangan sebelum kegiatan ceramah dan diskusi dilakukan. Setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan selesai dilakukan, kepada sasaran juga diberikan pertanyaan yang sama dengan *pre-test* untuk mengetahui perbedaan pengetahuan yang dimiliki sasaran, sebagai pengaruh dari penyampaian materi melalui ceramah dan diskusi. Ada 5 pertanyaan yang diberikan kepada sasaran pada saat *pre-test* dan *post-test* yang harus dijawab dengan benar atau salah. Kelima pertanyaan tersebut adalah :

1. Setiap orang yang memproduksi dan menjual makanan dalam kemasan di Indonesia tidak perlu membuat label pada kemasannya;
2. Komposisi bahan pada label kemasan ditulis dengan urutan dari bahan yang digunakan paling sedikit hingga paling banyak;
3. Kalimat BAIK DIGUNAKAN SEBELUM adalah contoh dari keterangan TANGGAL KEDALUARSA;
4. Label kemasan sebaiknya dihias dengan warna MERAH, ORANYE, atau KUNING, karena warna-warna tersebut dapat membangkitkan nafsu makan;
5. Jumlah produk makanan yang biasa dikonsumsi dalam satu kali makan disebut dengan istilah TAKARAN SAJI

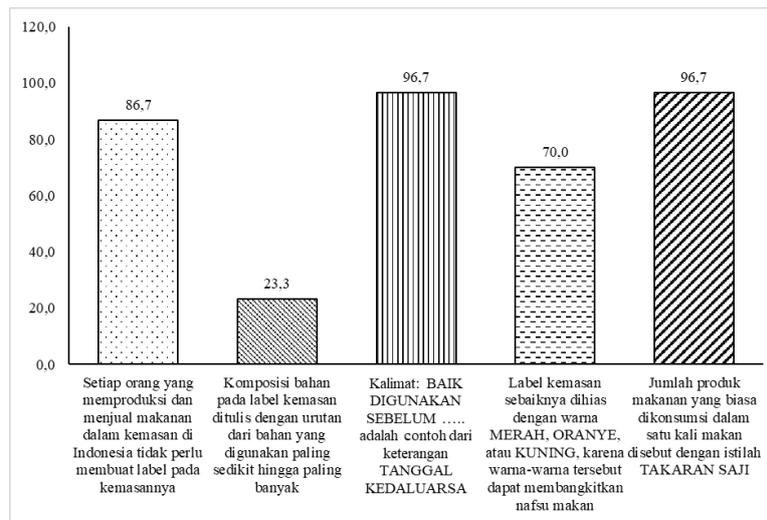
Kegiatan pengisian instrumen *pre-test* disajikan pada Gambar 1. Sementara itu, hasil pengisian instrumen *pre-test* dan *post-test* disajikan pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 1. Pengisian Instrumen *Pre-test* oleh Sasaran.

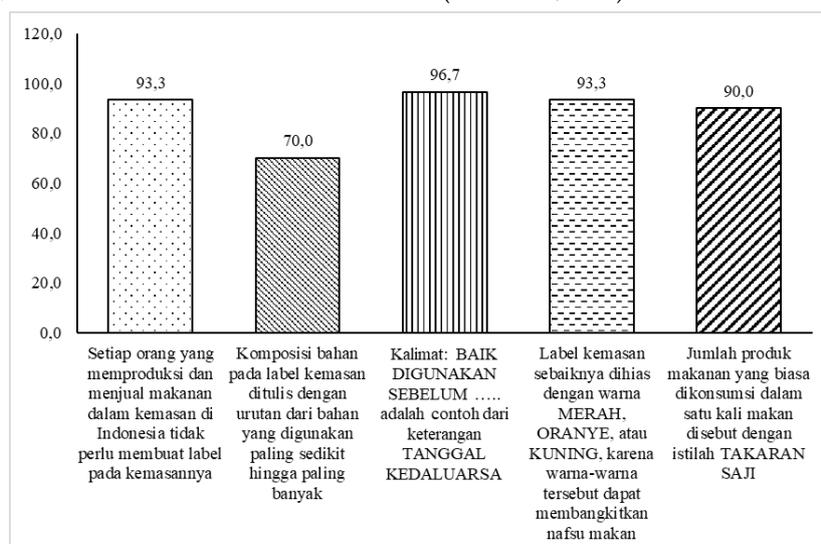
Karena pertanyaan yang diberikan harus dijawab dengan jawaban benar atau salah, maka skor atau nilai yang dimiliki oleh setiap jawaban adalah 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah. Total nilai yang diperoleh sasaran jika semua jawaban benar adalah 5 karena ada 5 pertanyaan yang diberikan. Persentase benar dari jawaban yang diberikan setiap sasaran dihitung dengan cara membagi jumlah pertanyaan yang dijawab benar dengan 5. Sebagai contoh adalah, jika jawaban benar dari sasaran adalah 4 pertanyaan, maka persentase jawaban benar sasaran tersebut adalah $4/5$ dikali 100%, yaitu 80%. Pada Gambar 2 disajikan persentase sasaran yang menjawab benar untuk setiap butir pertanyaan pada saat *pre-*

test. Setelah diberikan materi pelatihan, sasaran kembali mengisi instrumen post-test dengan hasil disajikan pada Gambar 3.



Gambar 2. Persentase Sasaran yang Menjawab Benar untuk Setiap Pertanyaan *Pre-test*.

Pertanyaan bahwa setiap orang yang memproduksi dan menjual makanan dalam kemasan di Indonesia tidak perlu membuat label pada kemasannya adalah pertanyaan yang salah, karena berdasarkan Pasal 2 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label pada, di dalam, dan atau di kemasan pangan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1999). Sebanyak 86,7% sasaran menyatakan pertanyaan tersebut salah, sedangkan sisanya 13,3% menyatakan pertanyaan tersebut benar. Ini berarti sebagian besar sasaran sudah mengetahui bahwa label pangan merupakan hal yang harus dibuat sebagai bagian dari kegiatan pengemasan produk pangan. Pertanyaan terkait kewajiban pembuatan label kemasan produk makanan olahan juga diberikan kembali kepada sasaran setelah kegiatan pelatihan selesai dilakukan (*post-test*). Hasil pengisian instrumen post-test oleh sasaran (Gambar 3) menunjukkan bahwa terjadi peningkatan persentase sasaran yang mampu memberikan respon dengan benar sebesar 6,7%, yaitu dari 86,7% menjadi 93,3%. Hal ini menunjukkan bahwa pemberian materi terkait kemasan dan label kepada sasaran dapat meningkatkan pengetahuan sasaran. Peningkatan pengetahuan masyarakat dapat dilakukan dengan berbagai macam cara, antara lain melalui ceramah dan diskusi (Lubis *et al.*, 2013).



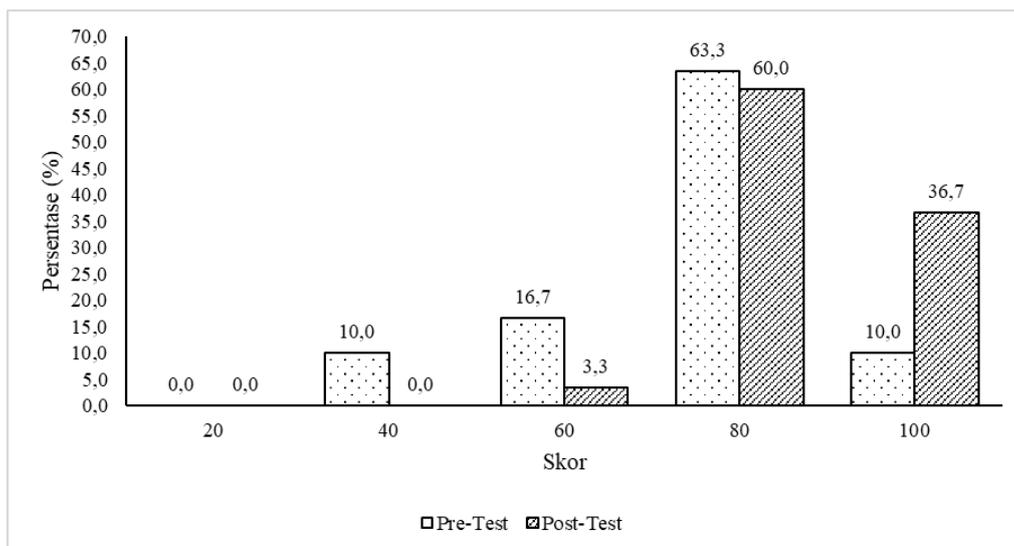
Gambar 3. Persentase Sasaran yang Menjawab Benar untuk Setiap Pertanyaan *Post-test*.

Menurut Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Label Pangan Olahan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2021), ada sejumlah informasi minimal yang wajib dicantumkan pada label kemasan. Informasi tersebut adalah :

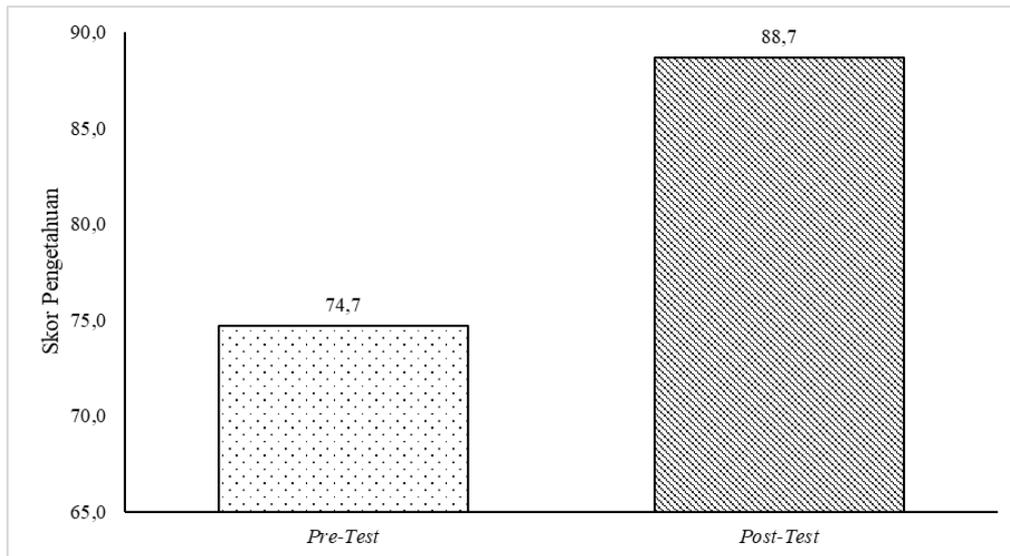
1. Nama Produk;
2. Daftar Bahan yang Digunakan (Komposisi);
3. Berat Bersih atau Isi Bersih;
4. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi atau Mengimpor;
5. Halal bagi yang dipersyaratkan;
6. Tanggal dan Kode Produksi;
7. Keterangan Kedaluarsa;
8. Nomor Izin Edar;
9. Asal Usul Bahan pangan tertentu.

Komposisi atau daftar bahan yang digunakan adalah salah satu informasi pada label yang berisi keterangan tentang bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dan ditulis dengan urutan dari bahan yang digunakan paling banyak hingga paling sedikit digunakan. Pertanyaan tentang komposisi disampaikan juga kepada sasaran pada saat *pre-test*, tetapi pertanyaan yang diberikan itu dibuat secara salah. Pertanyaan yang diberikan adalah "Komposisi bahan pada label kemasan ditulis dengan urutan dari bahan yang digunakan paling sedikit hingga paling banyak". Hasil dari *pre-test* menunjukkan bahwa hanya sebanyak 23,3% sasaran yang bisa menyatakan pertanyaan tersebut benar, sedangkan sisanya (76,7%) menyatakan pertanyaan tersebut salah. Pengukuran pengetahuan pada saat *post-test* terkait komposisi pada label kemasan dilakukan pula setelah kegiatan pelatihan selesai dilakukan (*post-test*). Dari jawaban yang diberikan sasaran dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sasaran pada saat *post-test* yang ditunjukkan oleh naiknya persentase sasaran yang dapat memberikan respon dengan benar terhadap pertanyaan "Komposisi bahan pada label kemasan ditulis dengan urutan dari bahan yang digunakan paling sedikit hingga paling banyak". Peningkatan terjadi dari 23,3% pada saat *pre-test* menjadi 70% sasaran benar pada saat *post-test*. Pada saat *pre-test* telah ditanyakan kepada sasaran apakah pertanyaan "Kalimat: BAIK DIGUNAKAN SEBELUM adalah contoh dari keterangan TANGGAL KEDALUARSA" benar atau salah. Hampir semua sasaran (96,7%) dapat menjawab dengan benar pertanyaan tersebut dan hanya 3,3% saja dari sasaran yang tidak dapat menjawab dengan benar. Respon yang sama juga terlihat pada saat *post-test*, yaitu sebanyak 96,7% sasaran memberikan respon yang benar terhadap pertanyaan yang berkaitan dengan tanggal kedaluarsa tersebut. Berdasarkan banyaknya jawaban benar pada saat *pre-test* dan *post-test* dapat diketahui bahwa hampir semua sasaran sudah memiliki kesadaran untuk memahami kalimat yang berkaitan dengan tanggal kedaluarsa dari suatu produk pangan. Hal ini sejalan dengan hasil survei pada masyarakat di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, yaitu sebanyak 93,3% masyarakat selalu melihat tanggal kedaluarsa sebelum membeli produk pangan (Alsuhendra *et al.*, 2017). Hasil yang sama juga diperoleh dari survei pada 100 orang mahasiswa yang tinggal di daerah Jabodetabek yang menunjukkan 86,3% mahasiswa laki-laki dan 89,5% mahasiswa perempuan memiliki kebiasaan membaca label produk pangan sebelum belanja (Ramadhina, 2021). Berkaitan dengan warna label, kepada sasaran telah diberikan pertanyaan "Label kemasan sebaiknya dihias dengan warna MERAH, ORANYE, atau KUNING, karena warna-warna tersebut dapat membangkitkan nafsu makan" pada saat *pre-test*. Sebanyak 70% sasaran mampu menjawab dengan benar pertanyaan tersebut. Ini berarti lebih dari separuh sasaran sudah mengetahui kaitan antara penggunaan warna dengan kondisi psikologis konsumen dalam membeli suatu produk makanan kemasan. Setelah kegiatan pelatihan dilakukan, sasaran kembali diminta untuk memberikan respon terhadap pertanyaan yang berkaitan dengan warna label. Hasilnya menunjukkan bahwa terjadi peningkatan persentase sasaran yang memberikan respon benar terkait warna dibandingkan dengan *pre-test*, yaitu dari 70% pada saat *pre-test* menjadi 93,3% pada saat *post-test*. Peningkatan sasaran yang mampu memberikan respon benar pada saat *post-test* adalah sebesar 23,3%. Warna label adalah salah satu unsur yang harus diperhatikan dalam mendisain sebuah kemasan pangan. Penggunaan warna tertentu pada label bisa menjadi ciri dari suatu produk, pembeda suatu produk dengan produk lain, dan bahkan dapat menunjukkan kualitas dari suatu produk makanan. Warna juga menjadi salah satu unsur kemasan yang berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen (Parassih, 2021). Warna yang dianjurkan adalah warna cerah dan memiliki daya pantul tinggi karena warna adalah unsur yang pertama kali terlihat pada saat produk pangan dipajang di tempat penjualan (Tandio *et al.*, 2013). Warna merah, oranye, atau kuning adalah contoh warna

yang memiliki daya pantul tinggi. Selain itu, warna-warna tersebut secara psikologis dapat membangkitkan nafsu makan (Farida *et al.*, 2020). Salah satu informasi yang juga dicantumkan pada label kemasan pangan adalah tabel informasi nilai gizi. Tabel ini berisi informasi tentang daftar kandungan zat gizi dan non gizi pangan olahan sebagaimana produk pangan olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan. Ada beberapa informasi yang diberikan pada tabel informasi gizi, yaitu takaran saji, jumlah sajian per kemasan, jenis dan jumlah zat gizi, persentase angka kecukupan gizi, dan catatan kaki. Takaran saji adalah informasi yang diletakkan pada bagian atas dari tabel informasi nilai gizi. Takaran saji sendiri merupakan jumlah produk pangan yang biasa dikonsumsi dalam satu kali makan, dinyatakan dalam ukuran rumah tangga yang sesuai untuk produk pangan tersebut. Ukuran rumah tangga meliputi antara lain sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk/cup, bungkus, sachet, keping, buah, biji, potong, iris dan harus diikuti dengan jumlah dalam satuan metrik (mg, g, atau ml). Pertanyaan yang berkaitan dengan takaran saji juga telah diberikan kepada semua sasaran kegiatan. Pertanyaan tersebut adalah "Jumlah produk makanan yang biasa dikonsumsi dalam satu kali makan disebut dengan istilah TAKARAN SAJI". Jawaban atau respon dari sasaran menunjukkan hampir semua sasaran (96,7%) mampu memberikan respon yang benar terhadap pertanyaan tersebut pada saat *pre-test*. Namun, pada saat *post-test*, persentase sasaran yang benar bukan menjadi meningkat, tetapi malah sebaliknya menurun menjadi 90% atau terjadi penurunan sebesar 6,7%. Hal ini diduga terjadi karena berkurangnya konsentrasi sasaran dalam mengikuti pelatihan, sehingga tidak dapat menerima materi pengetahuan secara lengkap. Pengukuran skor atau nilai yang didapatkan sasaran pada saat *pre-test* dan *post-test* telah dilakukan pada pelatihan ini. Pada Gambar 4 dapat dilihat bahwa skor yang didapatkan sasaran pada saat *pre-test* berkisar antara 40-100. Persentase sasaran yang mendapatkan skor 40 adalah sebanyak 10%, skor 60 sebanyak 16,7%, skor 80 sebanyak 63,3%, dan skor 100 sebanyak 10%. Setelah diberikan materi pelatihan, pada saat *post-test* skor yang diperoleh berkisar antara 60-100. Pada saat *post-test* tidak ada lagi sasaran yang mendapatkan skor 40, sedangkan persentase sasaran yang mendapatkan skor 60 turun menjadi 3,3% dibandingkan dengan saat *pre-test*. Persentase sasaran yang mendapatkan 80 pada saat *post-test* mengalami penurunan dari 63,3 pada saat *pre-test* menjadi 60 pada saat *post-test*. Sebaliknya, persentase sasaran yang mendapatkan skor 100 pada saat *post-test* meningkat menjadi 36,7%. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa pemberian materi pada saat pelatihan kepada sasaran telah menaikkan skor pengetahuan sasaran. Pada Gambar 5 dapat dilihat bahwa skor pengetahuan sasaran pada saat *pre-test* adalah 74,7, tetapi skor tersebut meningkat menjadi 88,7 setelah diberikan materi tentang label kemasan pangan pada kegiatan pelatihan.



Gambar 4. Skor yang Diperoleh Sasaran pada Saat *Pre-test* dan *Post-test*.



Gambar 5. Perbedaan Nilai saat *Pre-test* dan *Post-test*.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan label kemasan pangan dilaksanakan secara langsung di SMAN 1 Muara Gembong sebagai tempat sasaran bersekolah (siswa) atau bekerja (guru dan pengelola kantin). Kegiatan diawali dengan pengisian instrumen pre-test oleh sasaran, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi pelatihan oleh narasumber. Hal yang ingin dicapai dari penyampaian materi ini adalah adanya peningkatan pengetahuan sasaran terkait label kemasan pangan. Pemberian materi diberikan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi. Topik yang dibahas pada penyampaian materi tersebut adalah :

1. Pengertian dan pentingnya label kemasan pangan;
2. Keterangan yang dicantumkan pada label kemasan pangan;
3. Cara mendisain label kemasan pangan;
4. Syarat pembuatan label kemasan pangan;
5. Tabel informasi nilai gizi.



Gambar 6. Penyampaian Materi oleh Narasumber.

Selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung, semua tahap kegiatan pelatihan dapat dilaksanakan dengan baik. Semua sasaran yang menjadi peserta tetap mengikuti pelatihan dengan serius sampai selesai tanpa ada yang

meninggalkan tempat. Diskusi antara narasumber dan sasaran berlangsung dengan lancar. Bahkan, beberapa orang sasaran tidak dapat mengajukan pertanyaan karena terbatasnya waktu yang tersedia.



Gambar 7. Sasaran Kegiatan sedang Mendengarkan Materi.

Pada kegiatan pelatihan ini, narasumber telah memberikan contoh label yang bisa dibuat oleh peserta. Label tersebut diaplikasikan langsung dalam bentuk cetakan yang ditempelkan pada kemasan plastik *standing pouch* yang berisi produk keripik singkong. Label dan aplikasi label pada kemasan keripik singkong tersebut dapat dilihat pada Gambar 8 dan 9.

Keripik Singkong

Renyah
dan Gurih

-OSISKU-



PIRT No. 123456789

Kode Produksi: 12345

Netto:
200 g

Komposisi: Singkong, garam, gula

Keripik singkong adalah produk olahan singkong yang renyah dan gurih. Keripik singkong dapat dimakan sebagai camilan.

100%
INDONESIA

Diproduksi oleh:
PT. Jaya Osisku, Muara Gembong, Bekasi



1 827361 888 8



HALAL

INFORMASI NILAI GIZI		
Tabaran Saji	100 g	
Jumlah Sajian per Kemasan	2	
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total	160 kkal	
		% AKG
Lemak Total	0.3 g	0.4%
Protein	1.4 g	2.3%
Karbohidrat	38 g	12%
Gula	1 g	-
Natrium	14 mg	0.9%

% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

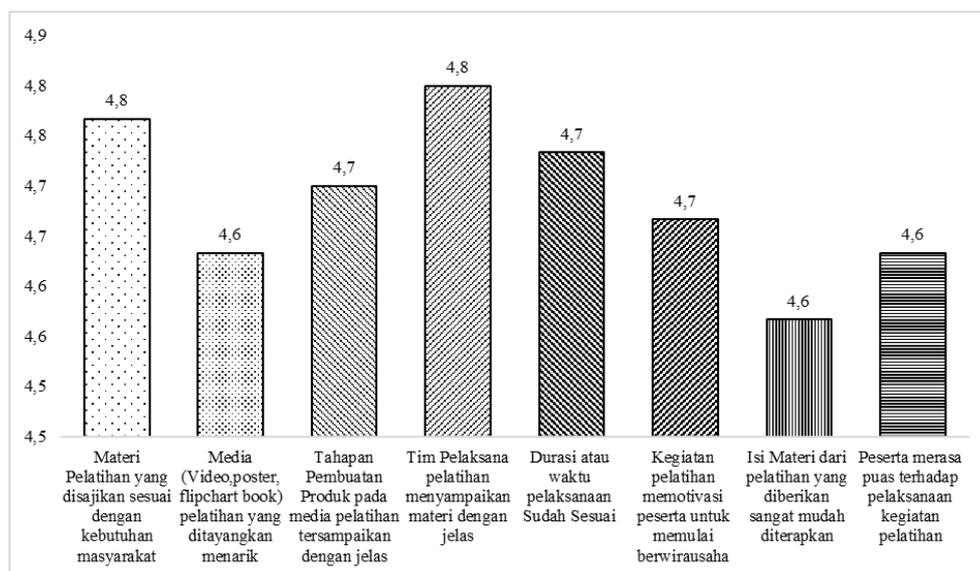
Expire date: 31 Desember 2024

Gambar 8. Contoh Label Kemasan pangan.



Gambar 9. Label Kemasan pangan pada Produk Keripik Singkong.

Pada akhir pelaksanaan kegiatan pelatihan, kepada sasaran diberikan instrumen tentang kepuasan sasaran dalam mengikuti kegiatan pelatihan tersebut. Hasil dari pengisian instrumen tersebut dapat dilihat pada Gambar 10. Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa skor kepuasan sasaran berkisar antara 4,6-4,8 yang berarti berada pada kisaran puas hingga sangat puas. Secara rata-rata, skor kepuasannya adalah 4,7 atau mendekati sangat puas.



Gambar 10. Tingkat Kepuasan Sasaran terhadap Pelaksanaan Kegiatan PkM.

Berdasarkan hasil survei kepuasan sasaran selama mengikuti pelatihan, ada beberapa saran dan masukan yang diberikan oleh sasaran kepada pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Sejumlah sasaran menghendaki perlunya dilakukan pelatihan terkait boga di SMAN 1 Muara Gembong selain pelatihan yang berkaitan dengan kemasan. Peserta juga meminta untuk diadakannya pelatihan terkait iklan dan promosi, pemanfaatan buah mangrove yang banyak dijumpai di daerah pantai sebagai produk makanan, dan strategi pemasaran produk olahan makanan

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan telah berjalan dengan baik dan lancar yang ditunjukkan oleh tingginya motivasi dan semangat sasaran dalam mengikuti kegiatan sampai selesai. Penyampaian materi pada saat pelatihan telah meningkatkan skor pengetahuan sasaran tentang label kemasan pangan dari 74,7 pada saat sebelum diberikan materi (pre-test) menjadi 88,7 pada saat setelah diberikan materi (post-test). Sasaran memberikan penilaian 4,7 untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan yang memiliki arti mendekati sangat puas.

REFERENSI

- Alsuhendra, A., & Ridawati, R. (2017). Pelatihan Pembuatan Kemasan dan Label Makanan bagi Pelaku Usaha Makanan di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. *Sarwahita*, *14*(02), 85–93. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.142.01>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2024). Pelatihan Pembuatan Nori Rumpit Laut Ikan (Noruka) di Kecamatan Muara Gembong, Bekasi, Jawa Barat. *Humanism Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 171–185. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/HMN>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, *10*(1), 20–27. <http://dx.doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (1999). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 99 Tahun 1999 tentang Iklan dan Label Pangan. <https://istanaumkm.pom.go.id/storage/app/media/FAQ/faq-pengawasan-label-iklan-pangan.pdf>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. https://bikinpabrik.id/wp-content/uploads/2023/04/Pedoman_Label_Pangan_Olahan.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/181758/peraturan-bpom-no-20-tahun-2021>
- Farida, E., & Rika Jazilatul Kholidah, N. (2020). Penerapan Pembelajaran Psikologi Warna untuk Meningkatkan Kemampuan Mahasiswa Dalam Memilih Warna pada Desain Kemasan Produk Prodi Manajemen FEB UNISMA. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi*, *10*(1), 40–47. <https://doi.org/10.24036/01108220>
- Lubis, Z. S. A., Lubis, N. L., & Syahrial, E. (2013). Pengaruh Penyuluhan dengan Metode Ceramah dan Diskusi terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Anak Tentang PHBS di Sekolah Dasar Negeri 065014 Kelurahan Namogajah Kecamatan Medan Tuntungan Tahun 2013. *Kebijakan, Promosi Kesehatan Dan Biostatistika*, Vol.2, No.1. <https://doi.org/10.53624/kontribusi.v5i1.487>
- Parassih, E. K. (2021). Pengaruh Visual Packaging Design (Warna, Bentuk, Ukuran) dan Packaging Labeling (Komposisi, Informasi Nilai Gizi, Klaim) terhadap Purchase Intentions Produk Makanan dan Minuman dalam Kemasan di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Kewirausahaan*, *5*(1). <http://dx.doi.org/10.24912/jmbk.v5i1.10451>
- Ramadhina, A. D. (2021). Tingkat Pengetahuan, Kepedulian, dan Sikap Konsumen Mahasiswa Jabodetabek terhadap Tanggal Kedaluwarsa pada Produk Pangan Kemasan. Institut Pertanian Bogor. <http://dx.doi.org/10.36722/sst.v5i3.375>
- Tandio, E., Adib, A., & Wijayanti, A. (2013). Perancangan Logo dan Desain Kemasan untuk Dhisti Cookies sebagai Camilan Kota Solo. *DKV Adiwarna*, *1*(2). <https://www.neliti.com/id/publications/85447/perancangan-logo-dan-desain-kemasan-untuk-dhисти-cookies-sebagai-camilan-di-kota>