



Pendampingan Pelatihan Packaging UMKM Keripik Tempe Bu Noer Malang

Mohamad Lukman Zaini¹, Rattih Poerwarini², Rony Roesdianto³, Fitri Labuda⁴, Norma Eka Sari Nastiti⁵, Sapto Pratolo⁶

Program Studi S1 Teknik Industri^{1,2,3,4}, Sekolah Tinggi Teknik Multimedia Internasional, Malang

Program Studi S1 Teknik Elektro^{5,6}, Sekolah Tinggi Teknik Multimedia Internasional, Malang

Coresspondent Author: lukmanzaini@stt.ac.id

ABSTRAK

UMKM Keripik Tempe Bu Noer di Kota Malang masih menggunakan kemasan sederhana tanpa label dan informasi produk yang memadai sehingga membatasi daya saing dan jangkauan pemasaran. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan kompetensi mitra dalam pengemasan produk yang aman, menarik, dan sesuai standar keamanan pangan. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui identifikasi kebutuhan, pelatihan, workshop desain kemasan, praktik pengemasan, pendampingan label dan perizinan, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam pengemasan, desain label, branding, serta pemenuhan regulasi pangan. Luaran berupa desain kemasan dan label baru serta contoh *standing pouch* ber-*ziplock*. Program ini diharapkan meningkatkan daya saing, memperluas pemasaran, dan mendukung keberlanjutan usaha UMKM Keripik Tempe Bu Noer.

Kata kunci: *Packaging*, UMKM, Keripik Tempe, Keamanan Pangan, *Branding*

ABSTRACT

UMKM Keripik Tempe Bu Noer in Malang City still uses simple packaging without adequate labels and product information, limiting its competitiveness and market reach. This Community Service Program aims to improve the partner's competence in safe, attractive, and food-safety-compliant product packaging. The program used a participatory approach through needs identification, training, packaging design workshops, packaging practice, assistance in labeling and licensing, and evaluation using pre-tests and post-tests. The results showed improved understanding and skills in packaging, label design, branding, and compliance with food regulations. The outputs included new packaging and label designs, as well as *ziplock standing pouch* packaging samples. This program is expected to enhance product competitiveness, expand market reach, and support the sustainable growth of Bu Noer Tempe Chips UMKM.

Keywords: Packaging, MSME, Tempe Chips, Food Safety, Branding.

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan strategis dalam perekonomian nasional, baik sebagai penyerap tenaga kerja maupun sebagai penggerak perekonomian di tingkat lokal (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2023). Salah satu sektor UMKM yang berkembang pesat di Kota Malang adalah industri makanan ringan berbasis olahan kedelai, di antaranya keripik tempe yang menjadi produk khas dan banyak diminati sebagai oleh-oleh.

Meskipun memiliki cita rasa yang kompetitif, sebagian besar UMKM makanan ringan skala rumah tangga masih menghadapi kendala dalam aspek *packaging* atau pengemasan produk. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media komunikasi pemasaran yang mampu meningkatkan nilai jual, membangun citra merek, serta memperpanjang daya simpan produk (Kotler & Keller, 2022; Wirya, 2021). Kemasan yang menarik dan informatif terbukti mampu meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas peluang produk untuk masuk ke pasar modern maupun platform penjualan daring (Rundh, 2022).

UMKM Keripik Tempe Bu Noer merupakan salah satu pelaku usaha rumahan di Kota Malang yang telah memproduksi keripik tempe secara konsisten. Namun demikian, produk yang dihasilkan masih dikemas menggunakan plastik polos tanpa label, tanpa informasi komposisi maupun tanggal produksi, serta tanpa identitas merek yang jelas. Kondisi ini menyebabkan produk sulit bersaing dengan produk sejenis yang telah memiliki kemasan lebih profesional, sekaligus berisiko terhadap keamanan dan kualitas produk karena kurangnya perlindungan terhadap kerenyahan dan kontaminasi (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2022).

Di sisi lain, regulasi keamanan pangan mengharuskan setiap produk pangan olahan rumahan untuk mencantumkan label yang memuat informasi produk secara lengkap serta memiliki izin edar berupa Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai syarat legalitas usaha (Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga). Pemahaman pelaku UMKM terhadap

ketentuan tersebut umumnya masih terbatas, sehingga diperlukan pendampingan agar produk yang dipasarkan memenuhi standar keamanan dan legalitas yang berlaku.

Berdasarkan hasil identifikasi awal bersama mitra, permasalahan utama yang dihadapi UMKM Keripik Tempe Bu Noer adalah belum tersedianya desain kemasan yang menarik, informatif, dan aman, serta minimnya pemahaman mengenai pemilihan bahan kemasan yang tepat untuk menjaga kerenyahan produk. Kondisi ini menunjukkan perlunya program Pengabdian kepada Masyarakat berupa pendampingan pelatihan *packaging* bagi UMKM Keripik Tempe Bu Noer, dengan tujuan meningkatkan daya saing produk, memperluas jangkauan pemasaran, serta mendukung keberlanjutan usaha (Suryani & Hidayat, 2023).

2. Analisis Situasi Mitra

UMKM Keripik Tempe Bu Noer berlokasi di wilayah Kota Malang dan telah menjalankan usaha produksi keripik tempe secara turun-temurun dengan skala produksi rumahan. Proses produksi dilakukan secara mandiri oleh pemilik usaha bersama anggota keluarga, dengan pemasaran yang selama ini masih mengandalkan penjualan langsung, titip jual di warung sekitar, serta pesanan dari kerabat dan tetangga.

Dari sisi produk, keripik tempe yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas dan kualitas bahan baku yang baik. Namun demikian, kemasan yang digunakan masih berupa plastik bening polos yang direkatkan dengan sealer sederhana, tanpa label merek, tanpa informasi komposisi dan tanggal kedaluwarsa, serta tanpa mencantumkan identitas produsen. Kondisi ini menyulitkan konsumen dalam mengenali produk maupun membedakannya dari produk kompetitor.

Selain itu, mitra belum memiliki pengetahuan mengenai jenis bahan kemasan yang mampu menjaga kerenyahan keripik tempe dalam jangka waktu lebih lama, seperti penggunaan kemasan *aluminium foil* atau *standing pouch* ber-*ziplock* yang kedap udara. Mitra juga belum memahami prosedur pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sebagai syarat legalitas produk pangan olahan rumahan.

3. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi, permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut.

1. Kemasan produk masih menggunakan plastik polos tanpa label dan identitas merek.
2. Bahan kemasan yang digunakan belum mampu menjaga kerenyahan dan daya simpan produk secara optimal.
3. Mitra belum memiliki pemahaman mengenai desain label yang informatif dan menarik.
4. Produk belum mencantumkan informasi komposisi, tanggal produksi, dan masa simpan.
5. Mitra belum memahami prosedur pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal.
6. Keterbatasan kemasan yang menarik menyebabkan produk sulit menembus pasar modern dan platform penjualan daring.

4. Solusi yang Ditawarkan

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim pengabdian menawarkan program pendampingan yang meliputi:

1. Identifikasi kondisi kemasan produk yang telah digunakan mitra.
2. *Workshop* mengenai konsep dasar *packaging* pangan dan pemilihan bahan kemasan *food grade*.
3. Pendampingan penyusunan desain label dan identitas merek (branding) produk.
4. Pelatihan teknik pengemasan dan *sealing* untuk menjaga kerenyahan produk.
5. Praktik langsung pembuatan kemasan *standing pouch* ber-*ziplock* beserta label.
6. Sosialisasi dan pendampingan prosedur pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal.
7. Evaluasi hasil pendampingan melalui penilaian kualitas kemasan dan peningkatan kompetensi mitra.

Melalui rangkaian kegiatan tersebut diharapkan UMKM Keripik Tempe Bu Noer memiliki kemampuan untuk menghasilkan kemasan produk yang lebih aman, menarik, dan sesuai

standar, sehingga mampu meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan pemasaran.

II. METODE PELAKSANAAN

1. Metode Pendekatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Learning*, yaitu pendekatan yang menempatkan mitra sebagai subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan. Melalui pendekatan ini, tim pengabdian tidak hanya memberikan pelatihan, tetapi juga mendampingi mitra dalam mengidentifikasi kebutuhan, memilih bahan kemasan, menyusun desain label, memproduksi kemasan, hingga mengevaluasi hasil kegiatan secara bersama-sama.

Metode ini dipilih karena mampu menghasilkan peningkatan kapasitas yang lebih berkelanjutan. Pemilik UMKM Keripik Tempe Bu Noer dilibatkan secara aktif sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat langsung diterapkan dalam proses produksi dan pengemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan mengintegrasikan beberapa metode, yaitu:

1. Observasi, untuk mengidentifikasi kondisi awal kemasan dan proses produksi keripik tempe.
2. *Focus Group Discussion* (FGD), untuk menggali kebutuhan, kendala, dan harapan mitra.
3. *Workshop*, untuk meningkatkan pemahaman mengenai konsep *packaging* pangan, bahan kemasan, dan regulasi label.
4. Pendampingan (*Coaching & Mentoring*), dalam penyusunan desain label dan praktik pengemasan produk.
5. Praktik Langsung, berupa pembuatan desain kemasan, pencetakan label, dan pengemasan produk.
6. Monitoring dan Evaluasi, untuk mengukur peningkatan kompetensi mitra serta efektivitas program.

2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi lima tahapan utama sebagai berikut.

1. Persiapan: koordinasi dengan pemilik UMKM Keripik Tempe Bu Noer; penyusunan jadwal kegiatan; penyusunan modul pelatihan;

- penyusunan instrumen observasi, *pre-test*, *post-test*, dan kuesioner evaluasi.
2. Identifikasi Kondisi Mitra: observasi kemasan produk yang digunakan; wawancara dengan pemilik usaha; identifikasi bahan baku dan proses produksi; analisis kebutuhan pelatihan.
 3. Pelaksanaan *Workshop* dan Pendampingan: Konsep dasar *packaging* pangan; Pemilihan bahan kemasan *food grade*; Teknik *sealing* dan penyimpanan produk; Desain label dan *branding*; Regulasi label pangan (PIRT dan Halal); Praktik pembuatan kemasan *standing pouch*.
 4. Implementasi Kemasan: uji coba kemasan baru pada produk; evaluasi daya simpan dan kerenyahan; kesesuaian desain label dengan identitas produk; umpan balik dari mitra.
 5. *Monitoring* dan Evaluasi: Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*; Penilaian kualitas kemasan; Penilaian kepuasan mitra; Evaluasi keberlanjutan implementasi kemasan baru.

3. Partisipasi Mitra

Keberhasilan program sangat bergantung pada keterlibatan aktif mitra. Oleh karena itu, UMKM Keripik Tempe Bu Noer berpartisipasi dalam bentuk:

1. Menyediakan pemilik dan anggota keluarga sebagai peserta kegiatan pelatihan.
2. Menyediakan tempat pelaksanaan pelatihan dan praktik pengemasan.
3. Menyediakan sampel produk untuk keperluan uji coba kemasan.
4. Memberikan informasi mengenai proses produksi dan kendala pemasaran yang dihadapi.
5. Mengimplementasikan hasil pendampingan pada kemasan produk yang dipasarkan.
6. Berpartisipasi dalam kegiatan *monitoring* dan evaluasi.

4. Evaluasi Keberhasilan Program

Evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif.

1. Evaluasi Pengetahuan: pemahaman konsep *packaging* pangan; pemahaman

bahan kemasan; pemahaman regulasi label pangan.

2. Evaluasi Keterampilan: kemampuan mendesain label; kemampuan memilih bahan kemasan; kemampuan melakukan *sealing* dan pengemasan produk.
3. Evaluasi Kepuasan Mitra: kesesuaian materi; kualitas pendampingan; manfaat kegiatan; peluang implementasi; keberlanjutan program.

5. Keberlanjutan Program

Program pengabdian ini dirancang agar memberikan dampak jangka panjang bagi UMKM Keripik Tempe Bu Noer. Setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai, tim pengabdian akan menyerahkan seluruh produk hasil pendampingan berupa modul pelatihan, desain label dan kemasan, contoh kemasan *standing pouch*, serta panduan pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) kepada mitra.

Sebagai bentuk keberlanjutan, tim pengabdian juga akan memberikan pendampingan secara berkala melalui konsultasi daring maupun luring dalam periode tertentu untuk membantu evaluasi implementasi kemasan baru serta pengurusan legalitas produk. Selain itu, hasil kegiatan ini diharapkan menjadi dasar pengembangan kerja sama lanjutan antara perguruan tinggi dan UMKM Keripik Tempe Bu Noer, baik dalam bentuk pendampingan pemasaran digital, maupun keterlibatan mahasiswa melalui kegiatan magang atau proyek berbasis pembelajaran (*Project-Based Learning*).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul “Pendampingan Pelatihan *Packaging* UMKM Keripik Tempe Bu Noer Malang” dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang dirancang secara sistematis, mulai dari persiapan, pelaksanaan *workshop*, pendampingan praktik pengemasan, hingga evaluasi hasil kegiatan. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif (*participatory approach*), di mana mitra dilibatkan secara aktif dalam setiap sesi sehingga materi yang diberikan dapat langsung diimplementasikan sesuai dengan kebutuhan usaha.

Peserta kegiatan terdiri atas pemilik UMKM Keripik Tempe Bu Noer beserta anggota keluarga yang terlibat dalam proses produksi dan pengemasan produk. Kegiatan difokuskan pada peningkatan kompetensi mitra dalam memahami konsep *packaging* pangan, memilih bahan kemasan yang tepat, menyusun desain label, serta memahami regulasi keamanan pangan yang berlaku.

2. Hasil Evaluasi Pre-test dan Post-test

Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas kegiatan pendampingan dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai konsep *packaging* pangan, pemilihan bahan kemasan, teknik *sealing*, desain label, serta regulasi keamanan pangan. Evaluasi dilaksanakan melalui pemberian *pre-test* sebelum pelaksanaan pelatihan dan *post-test* setelah seluruh rangkaian *workshop* dan pendampingan selesai.

Instrumen evaluasi berupa tes objektif yang terdiri atas sejumlah pertanyaan yang mengukur kompetensi mitra pada lima aspek utama, yaitu: (1) pemahaman konsep *packaging* pangan, (2) pemilihan bahan kemasan *food grade*, (3) desain label dan *branding*, (4) teknik *sealing* dan penyimpanan produk, serta (5) regulasi label pangan (PIRT dan Halal).

Tabel 1. Instrumen

No	Aspek Kompetensi	Nilai Pre-test	Nilai Post-test
1.	Pemahaman konsep Packaging pangan	58	88
2.	Pemilihan bahan kemasan food grade	60	89
3.	Desain label dan branding	52	85
4.	Teknik sealing dan penyimpanan produk	57	87
5.	Regulasi label pangan (PIRT & Halal)	50	86
	Rata-rata	55,4	87,0

Peningkatan hasil *post-test* dibandingkan *pre-test* menunjukkan bahwa mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai konsep *packaging* pangan, pemilihan bahan kemasan, serta regulasi keamanan pangan setelah mengikuti program pendampingan. Hal ini mengindikasikan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*) yang dipadukan dengan sesi pendampingan (*coaching and mentoring*) memberikan pengalaman belajar yang lebih efektif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis semata.

Selama proses pendampingan, mitra tidak hanya memperoleh pengetahuan konseptual, tetapi juga secara langsung menyusun desain label, memilih bahan kemasan, serta mempraktikkan teknik pengemasan yang sesuai dengan karakteristik produk keripik tempe. Pengalaman praktik tersebut membantu mitra memahami hubungan antara konsep *packaging* dan implementasinya dalam meningkatkan kualitas serta daya jual produk.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa program pendampingan telah mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan kapasitas UMKM Keripik Tempe Bu Noer dalam mengemas produk secara lebih aman, menarik, dan sesuai standar keamanan pangan.

3. Hasil Pendampingan Penyusunan Kemasan Produk

Salah satu luaran utama kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah tersusunnya desain kemasan baru yang dapat digunakan oleh UMKM Keripik Tempe Bu Noer dalam memasarkan produknya secara lebih profesional. Selama proses pendampingan, mitra tidak hanya memperoleh materi konseptual mengenai *packaging* pangan, tetapi juga menghasilkan produk nyata berupa desain label, contoh kemasan *standing pouch* ber-*ziplock*, serta panduan pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Pendampingan dilakukan menggunakan pendekatan *learning by doing*, sehingga mitra secara aktif terlibat dalam proses pemilihan bahan kemasan, penyusunan desain label, hingga praktik *sealing* produk. Pendekatan ini bertujuan agar mitra mampu mengimplementasikan materi yang diperoleh sesuai dengan karakteristik dan skala produksi usaha.

Secara umum, hasil pendampingan menunjukkan bahwa mitra mampu menghasilkan kemasan yang lebih sistematis dan profesional dibandingkan sebelum mengikuti program. Hal tersebut ditunjukkan dengan tersusunnya desain label yang mencantumkan nama merek, komposisi, tanggal produksi, serta kemasan *standing pouch* yang lebih kedap udara sehingga mampu menjaga kerenyahan produk lebih lama.

Selain meningkatkan kemampuan teknis dalam mengemas produk, pendampingan juga

mendorong mitra untuk membangun identitas merek yang lebih kuat. Dengan demikian, kemasan produk tidak hanya berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga sebagai media komunikasi pemasaran yang mampu meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen.

Produk-produk yang dihasilkan selama kegiatan ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi mitra dalam mengembangkan kemasan secara berkelanjutan serta meningkatkan daya saing produk keripik tempe di pasar yang lebih luas.

4. Analisis Peningkatan Kompetensi Mitra

Berdasarkan hasil evaluasi, mitra menunjukkan peningkatan kompetensi pada aspek pengetahuan maupun keterampilan. Peningkatan tersebut terlihat dari kemampuan mitra dalam memilih bahan kemasan yang tepat, menyusun desain label yang informatif, serta memahami prosedur pengurusan legalitas produk pangan.

Apabila dibandingkan dengan kondisi awal, mitra telah mampu beralih dari penggunaan kemasan plastik polos menuju kemasan *standing pouch* ber-*ziplock* yang lebih aman dan menarik. Label yang sebelumnya tidak tersedia kini telah memuat informasi produk secara lengkap, termasuk nama merek, komposisi, berat bersih, serta tanggal produksi. Dari aspek pemahaman regulasi, mitra menunjukkan peningkatan pengetahuan mengenai pentingnya Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal sebagai syarat legalitas produk pangan olahan rumahan. Peningkatan pemahaman ini menjadi bekal penting bagi mitra untuk mengurus perizinan usaha secara mandiri pada tahap selanjutnya.

5. Pembahasan

Peningkatan kompetensi mitra menunjukkan bahwa pendekatan *workshop* berbasis praktik (*learning by doing*) yang dipadukan dengan *coaching* dan *mentoring* mampu memberikan pengalaman belajar yang lebih efektif dibandingkan metode ceramah semata. Mitra tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis mengenai *packaging* pangan, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam pengemasan produk keripik tempe.

Hasil pendampingan memperlihatkan bahwa proses praktik secara langsung memberikan kesempatan kepada mitra untuk

mengembangkan kreativitas dalam mendesain label, memperbaiki kesalahan melalui umpan balik dari tim pengabdian, serta menghasilkan produk kemasan yang dapat langsung dimanfaatkan dalam pemasaran. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pembelajaran orang dewasa (*adult learning*), yang menekankan pentingnya pengalaman nyata dalam meningkatkan kompetensi usaha.

Selain itu, peningkatan kemampuan mitra dalam memilih bahan kemasan, mendesain label, dan memahami regulasi pangan menunjukkan bahwa daya saing UMKM tidak hanya ditentukan oleh kualitas rasa produk, tetapi juga oleh kemampuan mengemas dan mengomunikasikan produk secara profesional. Dalam konteks usaha kuliner rumahan, kemampuan tersebut menjadi penting karena kemasan berfungsi sebagai faktor penentu pertama yang dilihat konsumen sebelum memutuskan untuk membeli produk.

Dengan demikian, kegiatan pendampingan ini berhasil meningkatkan kapasitas UMKM Keripik Tempe Bu Noer dalam mengembangkan kemasan produk yang lebih aman, menarik, dan sesuai standar. Kompetensi yang diperoleh diharapkan dapat mendukung perluasan pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta memperkuat daya saing usaha secara berkelanjutan.

6. Faktor Pendukung dan Kendala

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kendala utama berasal dari keterbatasan modal mitra untuk pengadaan mesin *sealer* dan bahan kemasan *standing pouch* dalam jumlah besar. Kondisi ini menyebabkan proses transisi kemasan perlu dilakukan secara bertahap sesuai dengan kemampuan finansial usaha.

Selain itu, pemahaman mitra dalam menggunakan aplikasi desain grafis untuk membuat label masih terbatas. Oleh karena itu, tim pengabdian menerapkan pendekatan pendampingan langsung dan menyediakan templat desain yang dapat digunakan serta dimodifikasi secara mandiri oleh mitra.

Dari sisi faktor pendukung, tingginya motivasi mitra untuk mengembangkan usaha serta keterbukaan dalam menerima masukan menjadi modal penting bagi keberhasilan program. Dukungan berupa akses informasi mengenai prosedur perizinan dari instansi terkait juga turut memperlancar pelaksanaan kegiatan.

7. Dampak Program terhadap Mitra

Program pendampingan pelatihan *packaging* bagi UMKM Keripik Tempe Bu Noer memberikan dampak pada aspek peningkatan kualitas kemasan, penguatan identitas merek, serta pemahaman mitra terhadap regulasi keamanan pangan. Dampak program dianalisis berdasarkan perubahan yang terjadi selama dan setelah pelaksanaan kegiatan, serta dirancang untuk terus dipantau melalui komunikasi berkala dengan mitra.

Keberhasilan program diharapkan tidak hanya menghasilkan peningkatan kemampuan teknis mitra, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir dalam mengelola usaha secara lebih profesional. Perbaikan kemasan produk diharapkan memperkuat posisi UMKM Keripik Tempe Bu Noer sebagai usaha yang mampu bersaing di pasar oleh-oleh maupun platform penjualan daring.

IV. PENUTUP

1. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa pendampingan pelatihan *packaging* bagi UMKM Keripik Tempe Bu Noer Malang berhasil meningkatkan kompetensi mitra dalam memahami dan mengimplementasikan pengemasan produk yang aman, menarik, dan sesuai standar keamanan pangan.

Melalui pendekatan *Participatory Action Learning* yang dipadukan dengan metode *learning by doing*, *workshop*, *coaching*, dan *mentoring*, mitra tidak hanya memperoleh pemahaman konseptual mengenai *packaging* pangan, tetapi juga mampu mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam pemilihan bahan kemasan, penyusunan desain label, serta praktik *sealing* produk keripik tempe.

Keberhasilan program dibuktikan melalui hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan peningkatan rata-rata nilai mitra dari 55,4 menjadi 87,0, sehingga mencerminkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada aspek *packaging* pangan, pemilihan bahan kemasan, desain label, teknik *sealing*, serta regulasi label pangan. Selain itu, luaran kegiatan berupa desain label, kemasan *standing pouch*, serta panduan pengurusan PIRT memberikan acuan yang dapat dimanfaatkan mitra dalam mengembangkan kemasan produk secara berkelanjutan.

Meskipun pelaksanaan kegiatan menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan modal untuk pengadaan bahan kemasan dan minimnya kemampuan mitra dalam menggunakan aplikasi desain digital, pendampingan yang dilakukan secara bertahap dan langsung mampu mengatasi hambatan tersebut. Oleh karena itu, program ini dinilai efektif dalam mendukung penguatan daya saing UMKM Keripik Tempe Bu Noer melalui perbaikan kemasan produk yang lebih terencana dan berkelanjutan.

2. Saran

Untuk menjaga keberlanjutan hasil program, diperlukan pendampingan lanjutan terkait pengurusan Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal hingga terbit secara resmi. Selain itu, mitra disarankan untuk secara bertahap berinvestasi pada peralatan pengemasan yang lebih memadai, seperti mesin *sealer* dan *vacuum sealer*, guna meningkatkan efisiensi produksi dan konsistensi kualitas kemasan. Pendampingan pemasaran digital juga disarankan sebagai tindak lanjut agar kemasan baru yang telah dikembangkan dapat dioptimalkan untuk memperluas jangkauan pasar melalui platform daring.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Pedoman Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga*. BPOM RI.

Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). *Statistik dan Perkembangan UMKM Indonesia*. Kementerian Koperasi dan UKM RI.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson Education.
Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Rundh, B. (2022). Packaging Design as a Strategic Marketing Tool for Small Food Producers. *Journal of Food Products Marketing*, 28(3), 245–261.

Suryani, D., & Hidayat, R. (2023). Pendampingan Desain Kemasan Produk Olahan Pangan pada UMKM. *Jurnal*



Pengabdian kepada Masyarakat Indonesia,
4(1), 55–64.

Wirya, I. (2021). *Kemasan yang Menjual: Menang Bersaing Melalui Kemasan*. Gramedia Pustaka Utama.