



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

PENDAMPINGAN PENINGKATAN DESAIN KEMASAN DAN UJI KOMPOSISI PADA PRODUK OLAHAN IKAN LELE POKLAKSAR UMMI MANDIRI, KABUPATEN BANYUMAS

Mahardhika Nur Permatasari¹, Yohanes Harvinda^{1*}, Lilik Setyaningsih¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

*Corresponding Author: yohanes.harvinda@unsoed.ac.id

ABSTRAK

Pelaku UMKM olahan ikan di Desa Panembangan menghadapi kendala pada aspek kemasan dan pelabelan, yang menghambat akses produk ke pasar ritel modern serta platform pemasaran digital. Poklaksar Ummi Mandiri memanfaatkan limbah tulang ikan lele menjadi kerupuk tulang ikan, namun kemasan sebelumnya berupa plastik bening dengan informasi terbatas yang menurunkan daya saing produk. Program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk meningkatkan mutu kemasan, menyusun panel informasi gizi berdasarkan hasil uji laboratorium, dan memperkuat strategi pemasaran. Upaya tersebut bertujuan meningkatkan persepsi konsumen terhadap kualitas produk, memperjelas informasi pada label, dan memperluas penerimaan pasar. Fokus kegiatan meliputi peningkatan desain dan fungsi kemasan sesuai standar ritel, serta penyediaan label gizi yang akurat guna mendukung transparansi dan penetrasi pasar. Metode yang diterapkan mencakup analisis kebutuhan, lokakarya desain kemasan, uji proksimat untuk komposisi gizi, penyusunan panel gizi per 100 gram, pelatihan penggunaan barcode/GTIN dan promosi digital, serta kegiatan monitoring dan evaluasi melalui survei pra-pasca dan uji pasar A/B shelf test sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penggunaan kemasan baru berupa *standing pouch* berbahan *paper metalize* meningkatkan skor pada enam aspek utama, yaitu visual, warna, tipografi, pelabelan, keunikan, dan fungsionalitas. Selain itu, telah dihasilkan panel gizi dan desain kemasan baru yang siap memenuhi standar ritel. Uji harga merekomendasikan penyesuaian dari Rp11.800 menjadi Rp14.000–Rp15.000 per 100 gram, sejalan dengan peningkatan nilai tambah dari kemasan dan informasi gizi. Secara keseluruhan, perbaikan kemasan, penyusunan label gizi, dan optimalisasi pemasaran berhasil mencapai tujuan program serta memperkuat daya saing produk. Model pelatihan dan pendampingan yang diterapkan berpotensi direplikasi sebagai praktik baik bagi Poklaksar lain.

Kata kunci: kemasan, label gizi, pemasaran digital, UMKM olahan ikan, daya saing produk

ABSTRACT



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

Fish processing MSMEs in Panembangan Village face challenges in packaging and labeling, which hinder product access to modern retail markets and digital marketing platforms. The Ummi Mandiri Community Group (Poklaksar Ummi Mandiri) utilizes catfish bone waste to make fish bone crackers, but the previous packaging was clear plastic with limited information, which reduced the product's competitiveness. This community service program was designed to improve packaging quality, develop a nutritional information panel based on laboratory test results, and strengthen marketing strategies. These efforts aimed to improve consumer perception of product quality, clarify label information, and expand market acceptance. The focus of the activities included improving packaging design and function according to retail standards, as well as providing accurate nutrition labels to support transparency and market penetration. The methods applied included needs analysis, packaging design workshops, proximate testing for nutritional composition, development of a nutritional panel per 100 grams, training on barcode/GTIN use and digital promotions, as well as monitoring and evaluation activities through pre-post surveys and simple A/B shelf tests. The results showed that the use of new packaging, a standing pouch made of metalized paper, improved scores in six key aspects: visuals, color, typography, labeling, uniqueness, and functionality. In addition, a new nutrition panel and packaging design were developed to meet retail standards. The price test recommended an adjustment from IDR 11,800 to IDR 14,000–15,000 per 100 grams, in line with increasing the added value of packaging and nutritional information. Overall, the packaging improvements, nutrition labeling, and marketing optimization successfully achieved the program's objectives and strengthened product competitiveness. The training and mentoring model implemented has the potential to be replicated as a good practice for other Community-Based Groups (Poklaksar).

Keywords: packaging, nutrition labels, digital marketing, fish processing MSMEs, product competitiveness

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia karena perannya yang besar dalam menyerap tenaga kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Berdasarkan data Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (2022), UMKM mencakup sekitar 99% dari total unit usaha nasional, berkontribusi sebesar 60,5% terhadap PDB atau senilai Rp8.574 triliun, serta menyerap 96,9% tenaga kerja atau sekitar 117 juta orang. Kondisi ini menjadikan peningkatan kapasitas UMKM sebagai fokus penting dalam kebijakan pembangunan nasional. Namun, di balik kontribusi besar tersebut, UMKM masih dihadapkan pada berbagai kendala klasik, seperti keterbatasan modal dan teknologi, rendahnya literasi pasar, serta belum optimalnya pemenuhan standar mutu, keamanan, dan informasi produk. Dalam sektor pangan olahan, permasalahan semakin terasa pada aspek kemasan, baik desain, bahan, maupun fungsinya, serta pelabelan yang mencakup kelengkapan dan keakuratan informasi gizi, dua hal yang sangat berpengaruh terhadap akses pasar modern dan digital.

Desa Panembangan di Kabupaten Banyumas merupakan sentra perikanan air tawar (lele dan nila) serta bagian dari ekosistem agroperekonomian yang berkembang pesat melalui inovasi produk olahan. Desa ini ditetapkan sebagai *smart fisheries village* (SFV) atau Desa Perikanan



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

Pintar oleh Badan Riset Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan (KKP) sebagai desa percontohan dengan kegiatan unggulan minapadi dan kelompok pengolahan hasil perikanan (Rusman *et al.*, 2024). Ketersediaan bahan baku, pengalaman pengolahan, dan jaringan antar pelaku usaha telah mendorong munculnya berbagai inovasi berbasis ikan. Salah satu pelaku aktifnya, Poklaksar Ummi Mandiri, mengembangkan produk olahan seperti kerupuk tulang ikan lele sebagai hasil inovasi dari pemanfaatan limbah tulang lele. Produk ini tidak hanya berkontribusi dalam pengurangan limbah, tetapi juga mendukung prinsip *zero waste* dan ekonomi sirkular. Tulang ikan yang kaya kalsium berpotensi diolah menjadi tepung atau gelatin, menambah nilai gizi dan diversifikasi produk. Dengan pengolahan yang tepat, bahan sisa tersebut dapat menjadi bahan pangan fungsional yang aman dikonsumsi sekaligus meningkatkan efisiensi usaha (Boronat *et al.*, 2023). Pendekatan ini memperkuat rantai nilai produksi, mengoptimalkan pemanfaatan bahan lokal, dan memperluas variasi produk berbasis ikan.

Namun, kemasan kerupuk tulang lele produksi Ummi Mandiri masih sederhana. Produk dikemas menggunakan plastik bening dengan label tempel terbatas, tanpa informasi gizi dan barcode, serta belum memiliki identitas merek yang kuat. Kondisi ini menyulitkan produk menembus pasar ritel modern seperti minimarket, toko oleh-oleh, maupun platform e-commerce. Padahal, kemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga berperan sebagai media komunikasi merek atau sering disebut *silent salesperson*. Unsur visual seperti warna, tipografi, foto, ilustrasi, dan hierarki informasi terbukti berpengaruh pada persepsi konsumen, penilaian kualitas, serta keputusan pembelian. Penelitian menunjukkan bahwa kualitas desain kemasan memiliki hubungan positif dan kuat dengan minat beli konsumen (Silayoi & Speece, 2004). Di sisi lain, keberadaan label gizi menambah kepercayaan dan membantu konsumen membuat pilihan yang lebih sehat. Hasil studi internasional maupun penelitian di Indonesia mengindikasikan bahwa pemahaman label gizi berkorelasi positif dengan perilaku konsumsi sadar gizi, meskipun efektivitasnya bergantung pada tingkat literasi gizi dan konteks pasar (Campos *et al.*, 2011).

Oleh karena itu, pendampingan yang mencakup perbaikan desain kemasan dan penyusunan label gizi berbasis hasil uji laboratorium menjadi strategi utama dalam peningkatan mutu dan daya saing UMKM. Temuan McKenzie (2021) turut memperkuat argumen ini dengan menunjukkan bahwa program pelatihan dan pendampingan bisnis dapat meningkatkan penjualan dan laba UMKM sebesar 5–10%.

Berangkat dari permasalahan tersebut, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat bagi Poklaksar Ummi Mandiri. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan mutu kemasan melalui pelatihan desain agar lebih menarik, mudah dibaca, dan fungsional (misalnya penggunaan *standing pouch* ber-zipper); menyusun label gizi akurat berdasarkan uji proksimat laboratorium; serta memberikan pelatihan pemasaran guna memperluas jangkauan ke pasar ritel modern. Pendekatan ini diharapkan mampu menjembatani keunggulan bahan baku lokal dengan tuntutan pasar, sekaligus memperkuat posisi kerupuk tulang lele sebagai camilan bergizi, higienis, dan kompetitif di wilayah Banyumas.



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Program pendampingan dilaksanakan di unit usaha Poklaksar Ummi Mandiri yang berlokasi di Desa Panembangan, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas, berlangsung sejak Desember 2024 hingga September 2025. Kegiatan ini dirancang secara kolaboratif bersama Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Universitas Jenderal Soedirman (Unsoed).

Metode Pelaksanaan

Rangkaian pendampingan di Poklaksar Ummi Mandiri terbagi dalam lima tahap. Tahap pertama adalah peninjauan lokasi pada Desember 2024 untuk memetakan alur produksi, fasilitas, serta kesesuaian tempat dan kebutuhan pelanggan. Tahap kedua, diskusi permasalahan UMKM pada Januari 2025, menggali hambatan utama seperti permodalan, peralatan, mutu kemasan, ketiadaan label gizi, dan kendala pemasaran. Tahap ketiga, perencanaan program (Februari–Maret 2025), mencakup penyusunan solusi teknis, desain kemasan *standing pouch* ber-zipper, penentuan parameter uji gizi proksimat, dan rencana pelatihan pemasaran. Tahap keempat, pendampingan teknis (Juni–September 2025), meliputi uji laboratorium gizi, redesain kemasan melalui lokakarya, serta pelatihan promosi dan distribusi di Balai Desa Panembangan. Tahap terakhir, monitoring dan evaluasi, menilai kualitas desain, kejelasan label, fungsionalitas kemasan, serta kesiapan produk memasuki ritel, disertai perbaikan iteratif sebelum finalisasi.

Metode Pengumpulan dan Analisis Data

Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pengurus dan anggota Poklaksar untuk mengidentifikasi struktur produksi, kendala operasional, dan kebutuhan pemasaran; survei kepuasan serta uji tanggap kemasan menggunakan kuesioner skala Likert (1–5) dan *A/B shelf test* pada 30 responden untuk menilai enam aspek kemasan (visual, warna, tipografi, informasi, keunikan, dan fungsionalitas) sebelum dan sesudah perbaikan; serta observasi terstruktur selama pelatihan untuk mencatat partisipasi, penerapan teknik, dan kendala yang muncul, disertai dokumentasi foto sebagai pembandingan visual. Data kualitatif dari wawancara dan observasi dianalisis secara tematik untuk memetakan isu dan solusi utama, sementara data kuantitatif dari kuesioner diolah menggunakan Microsoft Excel 2021 melalui proses pembersihan, tabulasi, dan perhitungan rata-rata, kemudian disajikan dalam tabel, grafik, dan gambar guna memperlihatkan perubahan persepsi setelah intervensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Poklaksar dan Permasalahan Produk

Poklaksar Ummi Mandiri di Desa Panembangan, Kecamatan Cilongok, Banyumas, yang dipimpin oleh Ibu Kusniah, beranggotakan pelaku usaha rumah tangga pengolah ikan lele menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti kerupuk duri atau tulang lele berbasis prinsip *zero-waste*, kripik kulit ikan, abon lele, *egg roll*, *pastelle kriuk*, dan *snack stik*. Produk-produk tersebut telah dipasarkan secara daring melalui Shopee, Tokopedia, Indotrading.com, Instagram, dan WhatsApp Business dengan harga terjangkau (sekitar Rp10–25 ribu), mencerminkan langkah awal digitalisasi pemasaran. Diversifikasi olahan lele yang ramah



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

lingkungan ini mendukung terwujudnya *smart fisheries village* (SFV) Desa Panembangan sebagai pusat hilirisasi perikanan dan wisata edukatif (Kunarti *et al.*, 2024). Melalui diskusi dengan Poklaksar, ditemukan bahwa tantangan utama terletak pada kemasan dan pelabelan, khususnya produk kerupuk tulang lele yang masih menggunakan kemasan sederhana tanpa panel gizi dan desain yang konsisten. Padahal, elemen visual seperti warna, tipografi, dan tata letak sangat memengaruhi persepsi mutu dan keputusan pembelian (Suprpto & Azizi, 2020), sementara label gizi berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan memenuhi syarat ritel modern (Campos *et al.*, 2011). Karena itu, pendampingan difokuskan pada redesain kemasan berbentuk *standing pouch* ber-zipper dengan tata visual konsisten serta penyusunan label gizi berbasis uji proksimat agar produk lebih siap bersaing di pasar ritel dan memperkuat citra Panembangan sebagai *Smart Fisheries Village* berbasis komersialisasi dan wisata edukasi.

Pelaksanaan Pendampingan

Program dilaksanakan secara bertahap, dimulai dengan edukasi dan klinik desain, penentuan kemasan fungsional berbentuk *standing pouch* ber-zipper, hingga simulasi strategi pemasaran untuk menjadikan kemasan lebih menarik, informatif, dan mudah dikenali di rak. Proses *re-branding* dilakukan dengan mengganti nama "Umami'23 – Kerupuk Duri" menjadi "Kerupuk Tulang Ikan" agar lebih mudah diterima dan menonjolkan nilai kalsium dari tulang ikan. Sesi praktik mencakup penyusunan hierarki visual seperti logo, nama produk, dan *unique selling point*, penempatan panel gizi berdasarkan hasil uji proksimat, serta penambahan barcode untuk kesiapan ritel. Kegiatan juga dilengkapi dengan pelatihan pemasaran berbasis foto produk dan pesan kunci gizi untuk promosi luring maupun daring. Efektivitasnya diuji melalui survei Likert pra-pasca dan *A/B shelf test* untuk menilai perubahan persepsi visual, keterbacaan, niat beli, dan penerimaan harga, dengan mengacu pada penelitian bahwa atribut kemasan memengaruhi keputusan pembelian (Silayoi & Speece, 2004; Suprpto & Azizi, 2020) serta label gizi meningkatkan kepercayaan konsumen (Campos *et al.*, 2011). Monitoring dan pendampingan pasca-pelatihan dilakukan agar UMKM mitra dapat menjaga konsistensi penerapan, memperkuat daya saing, dan memperluas pasar secara berkelanjutan.

Uji Komposisi Kerupuk Tulang Ikan Lele

Hasil uji gizi kerupuk tulang ikan lele per 100 g (Gambar 1) menunjukkan energi 450 kkal dengan lemak total 13,5 g (lemak jenuh 2,06 g), protein 4,69 g, karbohidrat 60 g (gula 1,8 g), dan natrium 930 mg. Komposisi ini mencerminkan karakter camilan goreng kering berbasis pati dan ikan, di mana sumber energi utama berasal dari karbohidrat dan proses penggorengan. Dibandingkan dengan produk serupa yang difortifikasi tepung tulang atau kepala ikan, penelitian menunjukkan peningkatan kadar protein, abu, dan mineral (kalsium–fosfor) pada fortifikasi 5–20% (Utami *et al.*, 2024; Canti *et al.*, 2022; Mutamimah *et al.*, 2024). Dengan protein 4,69 g/100 g, produk Poklaksar tergolong sedang, namun bisa ditingkatkan dengan menambah bahan ikan atau tepung tulang tinggi kalsium agar memenuhi klaim "sumber kalsium" yang sah (Prapasuwannakul, 2019). Kadar lemak 13,5 g masih wajar untuk produk goreng, tetapi perlu dikendalikan lewat pengaturan suhu, waktu, dan penirisan minyak agar mutu antar-batch stabil (Tokarczyk *et al.*, 2025; Liu *et al.*, 2021; Zzaman *et al.*, 2017). Kandungan karbohidrat 60 g dengan gula rendah (1,8 g) menunjukkan dominasi pati tapioka yang memberi kerenyahan, sekaligus bisa menjadi nilai jual bagi konsumen yang menghindari gula tinggi (Akonor *et al.*, 2017; Prada *et al.*, 2021; Scapin *et al.*, 2021). Untuk memperkuat citra produk bergizi, reformulasi bisa dilakukan dengan menaikkan rasio ikan



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

atau menambahkan kolagen tanpa mengurangi tekstur renyah (Ramesh *et al.*, 2018). Sementara itu, kadar natrium 930 mg/100 g (sekitar 40% dari rekomendasi harian) perlu dikurangi melalui optimasi bumbu, substitusi sebagian garam dengan KCl, atau penggunaan *flavor enhancer* alami (Salman *et al.*, 2024). Secara umum, hasil ini menunjukkan produk Poklaksar sudah kompetitif, namun peningkatan kadar mineral, pengendalian minyak, dan reduksi natrium akan memperkuat klaim gizi serta nilai jual produk.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji		: 100 g
Jumlah Per Sajian		
Energi Total		450 kkal
		% AKG*
Lemak Total	13,5 gr	20%
Lemak Jenuh	2,06 gr	8%
Protein	4,69 gr	8,5%
Karbohidrat Total	60 gr	17%
Gula	1,8 gr	0,04%
Garam (Natrium)	930 mg	40%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal, kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah		

Gambar 1. Komposisi dari kerupuk tulang ikan lele

Peningkatan Desain Kemasan

Perbaikan kemasan produk kerupuk tulang ikan lele Poklaksar Ummi Mandiri di Desa Panembangan, Banyumas, mencakup pembaruan desain visual, pemilihan warna, tipografi, label gizi, serta bahan kemasan untuk meningkatkan daya tarik, fungsi, dan nilai jual produk. Proses pendampingan menghasilkan perubahan besar dari kemasan lama berbahan plastik bening menjadi *standing pouch* berbahan *paper metalize* dengan desain lebih modern, label informatif, dan foto produk kontekstual (Gambar 2).



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto



Gambar 2. a) Kemasan sebelum dan b) kemasan setelah ditingkatkan

Survei terhadap 30 responden menunjukkan peningkatan skor signifikan pada enam aspek kemasan (Gambar 3): visual naik dari 2,3 menjadi 4,8; warna dari 2,1 menjadi 5; tipografi dari 3,2 menjadi 4,8; informasi dan label dari 3,5 menjadi 4,9; keunikan dari 1,8 menjadi 4,7; serta fungsionalitas dari 3,2 menjadi 5,0. Peningkatan ini selaras dengan temuan bahwa desain kemasan yang informatif dan menarik meningkatkan persepsi mutu, niat beli, dan kesediaan membayar (Silayoi & Speece, 2004; Magnier & Schoormans, 2015). Selain itu, re-branding nama dari “Kerupuk Duri” menjadi “Kerupuk Tulang Ikan” menghapus kesan negatif dan memperkuat klaim “kaya kalsium” berbasis bahan lokal. Pergantian bahan kemasan dari plastik transparan ke laminasi *metalize* juga meningkatkan perlindungan terhadap oksigen, cahaya, dan uap air, menjaga kerenyahan dan kualitas produk selama penyimpanan (Hu & Jacobsen, 2016). Secara keseluruhan, kombinasi desain yang kuat dan material berbarrier tinggi membuat produk lebih siap masuk pasar ritel modern, dengan rekomendasi penyesuaian harga dari Rp11.800/100 g menjadi Rp14.000–Rp15.000/100 g sesuai peningkatan kualitas dan persepsi nilai.

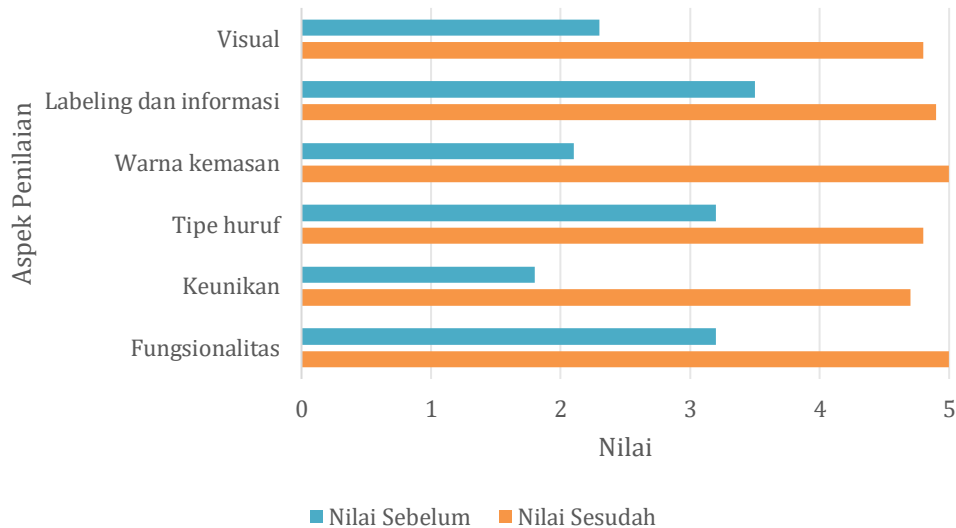


Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto



Gambar 3. Penilaian kemasan

Pelatihan dan Money

Pelatihan di Balai Desa Panembangan diikuti oleh anggota Poklaksar Ummi Mandiri dan beberapa kelompok pengolah lain. Kegiatan mencakup lima topik utama. Pertama, peran UMKM dan Poklaksar dalam ketahanan pangan lokal, terutama dalam menambah nilai, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat ekonomi desa. Kedua, pentingnya label pangan dan panel Informasi Nilai Gizi yang menjadi syarat masuk ritel modern serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Ketiga, pengenalan barcode atau GTIN dan pencatatan stok sederhana sebagai langkah awal integrasi ke sistem ritel dan marketplace. Keempat, penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan ikan—seperti pemanfaatan kulit dan tulang, pengendalian minyak, serta penggunaan kemasan berbarier seperti *standing pouch* ber-zipper—untuk menjaga kerenyahan dan mencegah oksidasi. Kelima, strategi pemasaran praktis mencakup segmentasi pasar, penetapan harga, distribusi, serta promosi digital menggunakan WhatsApp Business dan konten singkat di TikTok yang efektif meningkatkan keterlibatan konsumen (Luo *et al.*, 2025). Hasil pendampingan menunjukkan peningkatan signifikan pada desain kemasan, keterbacaan label, dan kelengkapan informasi gizi yang memperkuat daya tarik visual dan kesiapan produk untuk pasar ritel. Kompetensi peserta juga meningkat dalam menentukan harga, promosi, dan penggunaan kanal digital. Evaluasi pra-pasca serta uji pasar menunjukkan respons konsumen yang lebih positif. Model pendampingan ini dapat direplikasi pada produk UMKM lain melalui pendekatan *copy-adapt-scale*, dengan menyesuaikan karakter produk, berbagi bahan kemasan, menstandarkan legalitas (PIRT/halal), dan mengadakan evaluasi rutin agar manfaat ekonomi tersebar lebih luas.

KESIMPULAN

Pendampingan ini berhasil mencapai seluruh target yang direncanakan. Kemasan produk berubah total dari plastik bening berlabel tempel menjadi *standing pouch* ber-zipper dengan tata informasi yang rapi, tipografi lebih mudah dibaca, dan kombinasi warna kontras yang



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

menarik. Enam aspek penilaian kemasan menunjukkan peningkatan nyata dalam daya tarik visual dan persepsi mutu. Panel Informasi Nilai Gizi per 100 g telah disusun berdasarkan uji laboratorium meliputi energi, lemak total dan jenuh, protein, karbohidrat, gula, serta natrium, sehingga memenuhi standar ritel modern dan menumbuhkan kepercayaan konsumen. Kesiapan pemasaran juga meningkat melalui pelatihan barcode/GTIN dan penggunaan WhatsApp Business serta media sosial untuk promosi. Hasil uji pasar sederhana mendukung penyesuaian harga ke kisaran Rp14.000–Rp15.000 per 100 g sesuai nilai tambah dari kemasan dan label gizi. Secara keseluruhan, model pelatihan dan pendampingan ini layak dijadikan contoh bagi Poklaksar lain di Desa Panembangan dalam pengembangan *Smart Fisheries Village* dengan pendekatan *copy–adapt–scale*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Panembangan dan jajarannya atas dukungan dan fasilitasi selama kegiatan berlangsung. Penghargaan juga kami sampaikan kepada Poklaksar Umami Mandiri sebagai mitra utama yang aktif mengikuti seluruh rangkaian pendampingan. Terima kasih kepada LPPM Universitas Jenderal Soedirman atas pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Penerapan IPTEKS (Nomor: 14.80/UN23.34/PM.01/V/2025). Kami juga berterima kasih kepada @artstudio688 atas dukungan konsultasi desain dan layanan percetakan kemasan, serta seluruh tim pelaksana yang bekerja dengan penuh dedikasi hingga kegiatan ini terselesaikan dengan baik.



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

DAFTAR PUSTAKA

- Akonor, P. T., Dziedzoave, N. T., Buckman, E. S., Mireku Essel, E., Lavoe, F., & Tomlins, K. I. 2017. Sensory optimization of crackers developed from high-quality cassava flour, starch, and prawn powder. *Food Science & Nutrition*. 5(3): 564-569. <https://doi.org/10.1002/fsn3.431>
- Boronat, Ò., Sintes, P., Celis, F., Díez, M., Ortiz, J., Aguiló-Aguayo, I., & Martín-Gómez, H. 2023. Development of added-value culinary ingredients from fish waste: Fish bones and fish scales. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 31: 100657. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100657>
- Campos, S., Doxey, J., & Hammond, D. 2011. Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. *Public health nutrition*. 14(8): 1496-1506. <https://doi.org/10.1017/S1368980010003290>
- Canti, M., Kurniady, F., Hutagalung, R. A., & Prasetya, W. 2023. Nutritional, physical, and sensory properties of fish crackers produced from the head of catfish (*Clarias gariepinus*). *Food Research*. 7(Supplementary 1): 51-63. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(s1\).17](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(s1).17)
- Hu, M., & Jacobsen, C. 2016. *Oxidative stability and shelf life of foods containing oils and fats*. London (UK): AOCS Press.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. 2022. Perkembangan UMKM sebagai Critical Engine Perekonomian Nasional Terus Mendapatkan Dukungan Pemerintah (Siaran Pers HM.4.6/553/SET.M.EKON.3/10/2022). [Internet]. Tersedia pada: <https://ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah>
- Kunarti, S., Lestari, S., Setyorini, C. T., & Permadi, I. 2024. TOURISM DEVELOPMENT IN PANEMBANGAN VILLAGE: COMMERCIALIZATION OF SMART FISHERIES VILLAGE (SFV) INTO A SMART VILLAGE THAT IS WORTH SELLING. *Proceeding ICMA-SURE*, 255-264. 6th International Conference on Multidisciplinary Approaches For Sustainable Rural Development (ICMA-SURE 2023), Purwokerto, Central Java, Indonesia, 19-20 October 2023.
- Liu, Y., Tian, J., Zhang, T., & Fan, L. 2021. Effects of frying temperature and pore profile on the oil absorption behavior of fried potato chips. *Food Chemistry*. 345: 128832. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128832>
- Luo, C., Hasan, N. A. M., Zamri bin Ahmad, A. M. T., & Lei, G. 2025. Influence of short video content on consumers purchase intentions on social media platforms with trust as a mediator. *Scientific Reports*. 15(1): 16605. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-94994-z>
- Magnier, L., & Schoormans, J. 2015. Consumer reactions to sustainable packaging: The interplay of visual appearance, verbal claim and environmental concern. *Journal of environmental psychology*. 44: 53-62. <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2015.09.005>
- McKenzie, D. 2021. Small business training to improve management practices in developing countries: re-assessing the evidence for 'training doesn't work'. *Oxford Review of Economic Policy*. 37(2): 276-301. <https://doi.org/10.1093/oxrep/grab002>
- Mutamimah, D., Arista, Y. L. V., Untari, D., & Liasari, A. 2024. Nutritional enrichment from Bali



Seminar Nasional LPPM UNSOED 2025

"Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan"

8 Oktober 2025

Purwokerto

- sardinella (*Sardinella lemuru*) head meal in fish crackers as emergency food. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(12): 1146-1155. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i12.59233>
- Prada, M., Saraiva, M., Serio, A., Coelho, S., Godinho, C. A., & Garrido, M. V. 2021. The impact of sugar-related claims on perceived healthfulness, caloric value and expected taste of food products. *Food Quality and Preference*. 94: 104331. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104331>
- Prapasuwannakul, N. 2019. Consumer Acceptance of Nutritional Enrichment of Fish Crackers Used for Snacks with Fish Bones. In: Goonetilleke, R., Karwowski, W. (eds) Advances in Physical Ergonomics & Human Factors. AHFE 2018. Advances in Intelligent Systems and Computing. Vol 789. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-94484-5_26
- Ramesh, R., Shakila, R. J., Sivaraman, B., Ganesan, P., & Velayutham, P. 2018. Optimization of the gelatinization conditions to improve the expansion and crispiness of fish crackers using RSM. *LWT*. 89: 248-254. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.10.045>
- Rusman, A., Fathurrohman, Y. E., & Widhiandono, H. 2024. Analisis Derivatif Aspek Ekonomi dan Sosial Nilai Tambah Smart Fisheries Village Panembangan, Banyumas, Jawa Tengah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 14(1): 1-10. <https://dx.doi.org/10.33512/jpk.v13i2.23764>
- Salman, E., Kadota, A., & Miura, K. 2024. Global guidelines recommendations for dietary sodium and potassium intake. *Hypertension Research*. 47(6): 1620-1626. <https://doi.org/10.1038/s41440-024-01663-1>
- Scapin, T., Fernandes, A. C., Curioni, C. C., Pettigrew, S., Neal, B., Coyle, D. H., ... & Proença, R. P. 2021. Influence of sugar label formats on consumer understanding and amount of sugar in food choices: a systematic review and meta-analyses. *Nutrition reviews*. 79(7): 788-801. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuaa108>
- Silayoi, P., & Speece, M. 2004. Packaging and purchase decisions: An exploratory study on the impact of involvement level and time pressure. *British food journal*. 106(8): 607-628. <https://doi.org/10.1108/00070700410553602>
- Suprpto, R., & Azizi, Z. W. 2020. Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-IRT Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)*. 3(2): 125-133.
- TTokarczyk, G., Bienkiewicz, G., Biernacka, P., Przybylska, S., Sawicki, W., & Tabaszewska, M. 2025. Effect of Frying Temperature on Lipid Binding, Fatty Acid Composition, and Nutritional Quality of Fish Crackers Prepared from Carp (*Ciprinus carpio* L.) and Tapioca Starch (*Manihot esculentus*). *Molecules*. 30(5): 1139. <https://doi.org/10.3390/molecules30051139>
- Utami, S. N., Amir, N., & Sumule, O. 2024. Characteristics of Crackers Fortified with the Sailfin Catfish (*Pterygoplichthys pardalis*) Bone Meal. *Egyptian Journal of Aquatic Biology & Fisheries*. 28(4). <https://doi.org/10.21608/ejabf.2024.368365>