



PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN PRODUK BESERTA CONTOH OLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI LINGKUNGAN RT 24 KELURAHAN TELUK LINGGA KECAMATAN SANGATTA UTARAKABUPATEN KUTAI TIMUR

Oleh

Nursida¹, Istikomah², Rusmiyati³, Muhamad Yazid Bustomi⁴, Al Hibnu Abdillah⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Agroteknologi Konsentrasi Studi Agribisnis STIPER Kutai Timur

Jl. Soekarno Hatta No. 1 Sangata Utara Kabupaten Kutai Timur

Email : ²istikomah@stiperkutim.ac.id

Article History:

Received: 03-11-2021

Revised: 13-12-2021

Accepted: 03-01-2022

Keywords:

Pengolahan, Pengemasan,
Produk Olahan, Ide Usaha

Abstrak: Mitra kegiatan adalah warga masyarakat yang mayoritas sebagian ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Teluk Lingga berkeinginan mengisi waktu luang diantaranya membuat produk olahan untuk menambah pendapatan keluarga di masa pemulihan ekonomi pasca pandemi covid-19. Motivasi mitra untuk berwirausaha sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga diapresiasi dalam bentuk sosialisasi disertai dengan penerapan contoh pengolahan dan pengemasan produk olahan makanan dan minuman. Tujuan dilakukannya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah dapat memberikan ide-ide kewirausahaan melalui pengolahan dan pengemasan produk olahan pangan dan minuman yang dicontohkan diantaranya: keripik bayam, jasuke (jagung susu keju), es merut, cilo drink, dan produk lainnya yang baik dan agar mampu bersaing di pasaran. Target yang ingin dicapai adalah masyarakat menjadi lebih kreatif dalam membuat produk dengan kemasan yang lebih diminati konsumen sehingga dapat dijadikan peluang berwirausaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di lingkungan RT. 24 Kelurahan Teluk Lingga Kecamatan Sangata Utara. Sasaran kegiatan adalah masyarakat umum terutama ibu-ibu PKK dan pelaku usaha mikro skala rumah tangga di lingkungan sekitar. Kegiatan dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan aplikasi contoh yang diakhiri dengan diskusi. Terdapat antusias peserta dalam kegiatan pengabdian yang ditandai dengan keaktifan ibu-ibu baik saat kegiatan sosialisasi, maupun sesi sharing dan diskusi terkait materi yang diberikan oleh narasumber karena sebagian besar peserta yang hadir ingin berwirausaha untuk meningkatkan

**PENDAHULUAN**

Kemampuan masyarakat di Indonesia dalam melakukan pengolahan produk hasil pertanian masih rendah. Hal tersebut ditunjukkan dengan besarnya indeks retensi pengolahan sebesar 71 – 75% komoditas bahan mentah pertanian yang diekspor. Artinya hanya 25 – 29% produk hasil pertanian bentuk olahan yang diekspor Indonesia (<http://bengkulu.litbang.pertanian.go.id/ind>). Pengolahan lebih lanjut menjadi tantangan dan tuntutan di era global terutama bagi UMKM.

Upaya menjawab tantangan usaha UMKM, pemerintah telah menjalankan program dukungan diantaranya bantuan insentif, program pembiayaan PEN, pembiayaan Kredit Usaha Rakyat (KUR), penguatan Wirausaha alumni program kartu prakerja, Gerakan Nasional Bangga Buatan Indonesia (GERNAS BBI) (www.ekon.go.id). Dukungan dan kerjasama serta kolaborasi dalam membangun UMKM dan industri perlu terus ditingkatkan dengan melibatkan para ahli, profesional bisnis, akademisi dan berbagai kalangan dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat

Ekonomi masyarakat dapat meningkat dimulai dari peningkatan ekonomi keluarga. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan menumbuhkan dan membangun kewirausahaan (Prasetyo dan Saddewisasi, 2020). Kewirausahaan adalah kemampuan dalam berpikir kreatif dan berperilaku inovatif yang dijadikan dasar, sumber daya, tenaga penggerak tujuan, siasat kiat dan proses menghadapi tantangan hidup (Soeparman, 2003). Wirausaha memiliki peran penemu (inovator) dan perencana (planner). Wirausaha mencari, menemukan dan menciptakan produk, teknologi dan cara, ide-ide usaha. Wirausaha juga merancang usaha dan merencanakan strategi dengan memanfaatkan peluang (Rusdiana, 2018).

Kelurahan Teluk Lingga merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Sangata Utara dengan jumlah penduduk sebanyak 27. 990 jiwa atau sekitar 27, 25% dari total penduduk yang ada di Kecamatan Sangata Utara. Luas Kelurahan teluk lingga adalah 32, 67 km² atau sekitar 10,59% dari total luas Kecamatan Sangata Utara dengan tingkat kepadatan sebesar 856,74 jiwa/km² dan termasuk daerah dengan pemukiman padat penduduk (BPS Kutim, 2020). Hal ini dapat membuka peluang pangsa pasar produk olahan makanan dan minuman yang potensial.

Sebagian besar ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Teluk Lingga mengisi waktu luangnya dengan berbagai aktivitas diantaranya membuat olahan atau produk lainnya. Selain untuk mengisi waktu luang dan mengembangkan kreativitas, sebagian ibu-ibu menjadikan usaha tersebut sebagai usaha sampingan pendapatan ekonomi keluarga. Seiring dengan waktu, usaha dan produk akan mendapatkan pesaing, sehingga dibutuhkan ide-ide pengolahan dan pengemasan dalam pemasaran produk. Oleh karena itu, dalam kegiatan pengabdian diberikan pemahaman dan pengetahuan kepada ibu-ibu tentang pengolahan dan pengemasan serta contoh produk olahan makanan dan minuman yang dapat dijadikan peluang usaha disertai dengan analisis usaha yang menguntungkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga di lingkungan RT. 37 Kelurahan Teluk Lingga.

Maksud kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu memberikan



sosialisasi pemahaman kepada ibu-ibu PKK dan pelaku usaha mikro skala rumah tangga tentang pengolahan dan pengemasan produk beserta contohnya.

Adapun tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan dan pengemasan produk beserta contoh olahan pangan dan minuman di lingkungan RT. 24 Kelurahan Teluk Lingga Kecamatan Sangatta Utara Kabupaten Kutai Timur terutama:

1. Memberikan informasi mengenai ide-ide pengolahan produk olahan pangan dan minuman kepada warga terutama di kalangan ibu-ibu PKK
2. Memberikan pemahaman kepada pelaku usaha skala rumah tangga di lingkungan RT. 24 tentang pengemasan produk untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran.
3. Memberikan gambaran peluang usaha contoh produk olahan makanan keripik bayam dan jasuke serta minuman es merut dan Cilo Drink

Ruang lingkup kegiatan sosialisasi dan diskusi Pengolahan dan Pengemasan Produk beserta contohnya di wilayah RT 24 Kelurahan Teluk Lingga sebagai berikut:

1. Pengenalan teknologi Pengolahan produk diikuti secara langsung dengan penjelasan tahapan pembuatan dan contoh produknya kepada kalangan Ibu-ibu PKK
2. Memberikan penjelasan mengenai pengemasan produk beserta contohnya kepada ibu-ibu pelaku usaha mikro skala rumah tangga di lingkungan wilayah RT 24 Kelurahan Teluk Lingga
3. Sharing dan diskusi pengolahan dan pengemasan produk dengan peserta

Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan ruang lingkup tersebut dan diharapkan mampu memahami dan menerapkan teknologi pengolahan dan pengemasan produk yang telah diberikan untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran juga mampu menangkap peluang usaha yang telah diilustrasikan secara jelas sehingga dapat meningkatkan pendapatan maupun ekonomi keluarga

METODE

Materi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Materi pengabdian kepada masyarakat yang disampaikan tentang: 1) Pengolahan produk, 2) Pengemasan produk, 3) Contoh olahan dan kemasan produk disertai ilustrasi peluang usaha yang dapat diambil untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di masa pemulihan ekonomi pasca pandemik Covid-19 saat ini.

Metode Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada di RT. 24 Kelurahan Teluk Lingga Kecamatan Sangata Utara dan bekerjasama dengan mahasiswa Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu PKK dan pelaku usaha mikro skala rumah tangga di lingkungan RT 24. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan sharing yang diakhiri dengan diskusi Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan urutan sebagai berikut.

1. Pengurusan izin dan koordinasi dengan Ketua RT. 24 dan ketua PKK di lingkungan RT. 24
2. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan sambutan Ketua RT, Ketua PKK RT 24 dan Ketua PKK Kelurahan Teluk Lingga dan Perwakilan PKK Kecamatan



Sangatta Utara

3. Kegiatan dilaksanakan dalam 3 segmen (materi)
 - a. Pengenalan teknologi pengolahan produk sekaligus penjelasan tahapan pembuatan contoh produk kepada ibu-ibu PKK yang disampaikan oleh Istikomah, S.P., M.P.
 - b. Memberikan penjelasan mengenai pengemasan produk kepada ibu-ibu pelaku usaha mikro skala rumah tangga yang ada di lingkungan RT 24 yang disampaikan oleh Al Hibnu Abdillah, S.P., M.P.
 - c. Penyampaian contoh olahan produk makanan dan minuman disertai ilustrasi peluang dan analisis usaha oleh Nursida, S.Pt., M.P.
4. Sharing dan Diskusi dengan peserta
5. Penutup

HASIL

Pengolahan Produk Bahan Hasil Pertanian

Produk hasil pertanian memiliki sifat mudah rusak dan lebih cepat mengalami penurunan secara kualitas dan kuantitas, sehingga mempengaruhi harga jual. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan pengolahan dengan menerapkan teknologi yang tepat. Seiring dengan perkembangannya teknologi pengolahan hasil pertanian digunakan untuk: 1) mengurangi kerusakan (pengawetan), 2) memperkaya zat gizi, 3) diversifikasi produk dan 4) peningkatan pemasaran dengan merubah sifat bahan pangan agar sesuai selera (Estiasih dan Ahmadi, 2009) .

Prinsip dasar pengolahan yaitu:

1. Pengolahan fisik dengan menggunakan proses fisik, diantaranya: blansing, pasteurisasi, sterilisasi, pengeringan, pembekuan atau pendinginan, ekstrusi, penggorengan, pemanggangan.
2. Pengolahan kimiawi dengan menggunakan bahan – bahan kimia. Bahan kimia yang digunakan bahan kimia alami (gula, asam, asap) dan sintetis yang berasal dari bahan tambahan makanan. Tujuannya mendapatkan karakteristik tertentu. Contoh: a) Penggaraman (ikan asin, corned, sawi asin, terasi), b) Pengolahan dengan gula (selai, dodol, manisan, sirup, permen), c) Pengolahan dengan asam (tahu, vinegar, pickle), d) Pengasapan (daging asap, sosis, ikan asap), e) Penggunaan bahan tambahan makanan seperti pengemulsi, pengembang, pengental.
3. Pengolahan biologi dengan menggunakan makhluk hidup (fermentasi dan enzimatis). Contoh: Fermentasi (cokelat, tempe, roti, tape) dan enzimatis (keju, gula cair, kecap ikan)

Dunia teknologi menambah kemudahan dalam hal pengolahan bahan pangan. Bahan segar dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang lebih awet dan lebih praktis untuk disajikan. Diperlukan teknologi tepat guna dalam pengolahan bahan makanan dan minuman sehingga memiliki nilai tambah. Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam memilih teknologi tepat guna pengolahan hasil pertanian, diantaranya: a) sesuai dengan bahan baku yang tersedia, b) produk hasil olahan pangan/minuman memiliki prospek yang bagus di pasaran, c) Kemudahan dalam pengoperasian dan perawatan alat dan d) efektif dan efisien.



Manfaat penerapan pengolahan hasil pertanian yaitu: a) Memberikan nilai tambah produk pertanian sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, b) Menyediakan keanekaragaman makanan bagi masyarakat secara berkesinambungan sesuai dengan daya beli konsumen, c) Memperluas pangsa pasar akan permintaan aneka produk, d) Mengoptimalkan sumber daya yang ada di masyarakat sekitar, e) Mempercepat penerapan alih teknologi pengolahan produk dan f) Mampu memberikan dampak perubahan ke arah perbaikan struktur ekonomi masyarakat.



Gambar 1. Contoh Pengolahan dan Pengemasan Produk Olahan

Pengolahan produk yang dicontohkan dalam kegiatan pengabdian adalah keripik bayam, jasuke, cheeto'stick kentang, risoles, es merut, cilo drink, jjs drink aneka varian rasa, milk dates, es pisjo (pisang ijo), mamijell (mango milk jelly).

Pengemasan Produk

Pengemasan merupakan sektor yang paling penting di era industri global. Kenyataan di lapangan sebagian besar produk yang dijual di pasaran dalam kemasan, hanya kemungkinan kecil ada produk yang dijual tanpa kemasan. Kemasan adalah wadah/tempat yang digunakan untuk membungkus suatu produk yang dilengkapi dengan tulisan, label, dan keterangan lain yang dapat menjelaskan isi, kegunaan dan informasi lain yang perlu disampaikan kepada konsumen.

Fungsi dan peranan kemasan yaitu a) Melindungi produk (bahan pangan) dari kerusakan fisik, kimia, dan biologis, b) Mencegah terjadinya kontaminasi, c) Menjaga mutu produk atau bahan pangan, d) Pengawetan produk agar lebih tahan lama, e) Memenuhi standart mutu produk (ukuran, bentuk dan bobot), f) Menunjukkan identitas, informasi dan performansi produk serta g) Meningkatkan daya tarik konsumen, keuntungan dan daya saing (Kaihatu, 2014).

Label yang baik memuat unsur-unsur diantaranya a) nama bahan, b) nomor pendaftaran produk, c) Komposisi bahan, d) Kode produksi, e) Berat/volume produk, f) Aturan pemakaian, g) Tanggal kadaluwarsa, h) Peringatan bahaya sampingan/kontra indikasi dan h) cara/saran penyajian.

Pengemasan produk dalam kegiatan pengabdian yang dicontohkan dan dipraktikkan diantaranya kemasan plastik standing pouch, mika, styrofoam, daun pisang, cup dan botol plastik. Semua kemasan produk disertai dengan label yang memuat informasi produk.



Peluang Usaha Produk Olahan

Ide akan menjadi peluang usaha apabila wirausaha mampu mengevaluasi peluang secara terus-menerus melalui proses penciptaan produk yang baru atau berbeda, mengamati peluang, menganalisis proses dan memperhitungkan risiko (Rusdiana, 2018). Peluang usaha makanan atau minuman selalu berkembang dan menguntungkan, ada saja muncul usaha makanan dan minuman baru yang diciptakan oleh wirausahawan. Kebutuhan manusia akan makanan dan minuman tidak terbatas oleh usia dan jenis kelamin, sehingga target market usaha sangat luas.

3.3.1 Peluang Usaha Olahan Makanan

a) Keripik Bayam

Analisis usaha keripik bayam sebagai usaha home industry pada Tabel 1. Biaya produksi 30 pouch keripik bayam kemasan 100 gram Rp 137.000,-. Keripik bayam dijual dengan harga Rp 10.000,- per pouch, diperoleh Penerimaan sebesar Rp 300.000,-. Pendapatan diperhitungkan dari penerimaan dikurangi pengeluaran sebesar Rp 163.000,-. Apabila setiap hari dilakukan produksi maka dalam seminggu dapat diperoleh pendapatan sebesar Rp 1.141.000,-. Usaha keripik bayam sangat berpotensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh, menetapkan harga yang bersaing di pasaran, memanfaatkan media sosial secara maksimal untuk mempromosikan produk, membuka orderan sebelum membuat produk, meningkatkan kualitas dan varian rasa produk.

Tabel 1. Analisis Usaha Pengolahan Keripik Bayam

No	Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Penerimaan	30 pouch	10.000	300.000
2	Pengeluaran:			
	1) Bayam	2 ikat	10.000	
	2) Ketumbar	20 gr	2.000	
	3) Lada	8 gr	2.000	
	4) Kemiri	10 butir	4.000	
	5) Telur	2 butir	4.000	
	6) Tepung tapioka	100 gr	2.000	
	7) Tepung beras	500 gr	8.000	
	8) Minyak goreng	2 ltr	40.000	
	9) Penyedap rasa	30 gr	2.000	
	10) Ebi	100 gr	4.000	
	11) Standing pouch	30 buah	24.000	
	12) Label	30 lbr	30.000	
	13) Isi Gas LPG		5.000	
	Jumlah Pengeluaran			137.000
3.	Pendapatan sekali produksi 30 pouch			163.000

(Data harga Sangatta, September 2021)



<p>Gambar 2. Bayam Potong</p>	<p>Gambar 3. Bahan Baku Keripik Bayam</p>
<p>Gambar 4. Pemasaran Keripik Bayam</p>	<p>Gambar 5. Kemasan Produk Keripik Bayam</p>

b) Jasuke

Analisis usaha olahan pangan jasuke (jagung susu keju) ditunjukkan Tabel 2. Biaya produksi 50 cup jasuke Rp 223.000,-. Jasuke dijual dengan harga Rp 10.000,- per cup, diperoleh penerimaan sebesar Rp 500.000,-. Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi pengeluaran sebesar Rp 277.000,-. Apabila setiap hari dilakukan produksi maka dalam seminggu dapat diperoleh pendapatan sebesar Rp 1.939.000,-. Usaha jasuke sangat berpotensi untuk dikembangkan selain bahan baku yang mudah diperoleh dengan memanfaatkan media sosial secara maksimal untuk mempromosikan produk serta meningkatkan varian rasa dan mutu produk.

Tabel 2. Analisis Usaha Pengolahan Jasuke

No	Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Penerimaan	50 Cup	10.000	500.000
2	Pengeluaran:			
	1) Jagung	50 tongkol	100.000	
	2) Krimer kental manis	2 kaleng	22.000	
	3) Keju	1 bks	24.000	
	4) Margarin	2 bks	12.000	
	5) Cup + tutup	1 pack	20.000	
	6) Sendok	1 pack	20.000	
	7) Label sticker	50 lbr	20.000	
	8) Isi Gas LPG		5.000	
	Jumlah Pengeluaran			223.000
	3. Pendapatan sekali produksi 50 Cup			277.000

(Data harga Sangatta, September 2021)



Gambar 6. Bahan Jasuke



Gambar 7. Pengemasan Jasuke

Peluang Usaha Olahan Minuman

Minuman segar yang mengandung nutrisi baik dikonsumsi. Buah dan susu merupakan bahan baku minuman yang diminati karena kandungan vitamin dan mineral baik untuk menjaga kesehatan sehingga banyak orang mengkonsumsinya setiap hari. Hal ini menjadi peluang usaha yang potensial, selain pangsa pasar yang luas juga usaha olahan minuman segar tersebut mudah pengolahannya, praktis dengan modal kecil usaha dapat dijalankan.

Berikut contoh olahan minuman :

a) Es Merut

Analisis usaha olahan minuman es merut (es melon jeruk nipis serut) ditunjukkan Tabel 3. Biaya produksi 30 botol es merut Rp 144.000,-. Es`merut dijual dengan harga Rp 10.000,- per botol 350 ml, diperoleh penerimaan sebesar Rp 300.000,-. Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi pengeluaran sebesar Rp 156.000,-. Apabila setiap hari dilakukan produksi maka dalam seminggu dapat diperoleh pendapatan sebesar Rp 1.092.000,-. Usaha es`merut sangat berpotensi untuk dikembangkan selain bahan baku yang mudah diperoleh dengan memanfaatkan buah segar yang kaya vitamin C baik untuk menjaga daya tahan tubuh

Tabel 3. Analisis Usaha Es Merut

No	Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Penerimaan	30 btl	10.000	300.000
2	Pengeluaran:			
	1) Melon	3 kg	36.000	
	2) Jeruk nipis	2 kg	16.000	
	3) Sirup Melon	2 btl	34.000	
	4) Es batu	5 bks	10.000	
	5) Botol 350 ml	30 buah	36.000	
	6) Label sticker	30 lbr	12.000	
	Jumlah Pengeluaran			144.000
	3. Pendapatan sekali produksi 30 btl			156.000

(Data harga Sangatta, September 2021)



Gambar 8. Es`Merut



Gambar 9. Contoh Inovasi Varian Rasa

Cilo Drink

Analisis usaha olahan minuman cilo (cincau milo) drink ditunjukkan Tabel 4. Biaya produksi 40 botol es cilo drink Rp 183.000,-. Cilo drink dijual dengan harga Rp 10.000,- per botol 350 ml, diperoleh penerimaan sebesar Rp 400.000,-. Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi pengeluaran sebesar Rp 217.000,-. Apabila setiap hari dilakukan produksi maka dalam seminggu dapat diperoleh pendapatan sebesar Rp 1.519.000,-. Usaha cilo drink sangat berpotensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan nama susu milo, susu coklat tinggi nutrisi yang mengandung mineral dan vitamin yang dapat meningkatkan imunitas juga sudah familiar di masyarakat umum sehingga lebih mudah untuk dipasarkan. Pengembangan usaha minuman berbahan dasar susu juga dapat dilakukan dengan inovasi varian rasa dan bahan pangan lain yang berkhasiat menjaga daya tahan tubuh atau imunitas seperti milk dates (susu kurma).

Tabel 4. Analisis Usaha Cilo Drink

No	Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Penerimaan	40 btl	10.000	400.000
2	Pengeluaran:			
	1) Milo	400 gr	45.000	
	2) Gula pasir	1 kg	13.000	
	3) Nutrijell cincau	4 bks	20.000	
	4) Es batu	5 bks	10.000	
	5) Botol 350 ml	40 buah	72.000	
	6) Label sticker	40 lbr	13.000	
	7) Air	1 galon	5.000	
	8) Isi gas LPG		5.000	
	Jumlah Pengeluaran			183.000
	3. Pendapatan sekali produksi 40 botol			217.000

(Data harga Sangatta, September 2021)



Gambar 10. Cilo Drink



Gambar 11. Varian Rasa lain Milk Dates

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lingkungan RT 24 Kelurahan Teluk Lingga berjalan dengan baik, terdapat antusiasme peserta ditandai dengan keaktifan interaksi saat sosialisasi maupun diskusi mengenai pengolahan dan pengemasan produk disertai contoh peluang usaha yang diberikan oleh pengabdian. Keseluruhan kegiatan untuk memberikan ide-ide kewirausahaan agar dapat membantu sasaran meningkatkan perekonomian keluarga, terutama dalam hal:

- 1) Pengolahan sederhana, mudah, dan bahan baku tersedia seperti: keripik bayam, jasuke, cheeto'sstick kentang, risoles, es merut, cilo drink, jjs drink aneka varian rasa, milk dates, es pisjo, mamijell.
- 2) Pengemasan dan label merupakan bagian penting dari produk yang dapat meningkatkan daya saing dan pendapatan. Kemasan produk yang dicontohkan dan dipraktikkan diantaranya standing pouch, mika, styrofoam, daun pisang, cup, dan botol plastik
- 3) Peluang usaha produk yang dianalisis menguntungkan diantaranya keripik bayam, jasuke, es merut dan cilo drink.

DAFTAR REFERENSI

- [1] BPS Kutai Timur. 2020. Kecamatan Sangatta Utara dalam Angka 2020. Nomor Katalog: 1102001.6404040. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kutai Timur. <https://kutimkab.bps.go.id> Diakses September 2021
- [2] Estiasih dan Ahmadi, 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- [3] Kaihatu, Thomas S. 2014. Manajemen Pengemasan. Andi. Yogyakarta.
- [4] Prasetyo, I. dan Saddewisasi, W. 2020. Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga untuk Berwirausaha Membuat Kue Sus guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Mangunharjo kecamatan Tembalang Kota Semarang. Jurnal Riptek. Vol. 14 (1) 60-64. <http://ripteck.semarangkota.go.id> diakses November 2021
- [5] Rusdiana. 2018. Kewirausahaan Teori dan Praktik. Pustaka Setia, Bandung
- [6] Soeparman, S. 2003. Membina Sikap Mental Wirausaha. Gunung Jati, Jakarta.
- [7] <http://bengkulu.litbang.pertanian.go.id/ind> Diakses Oktober 2021
- [8] <https://ttg.lipi.go.id/kegiatan-Pentingnya-Standar-Pengolahan-dalam-Produk-Pangan-061717> diakses November 2021
- [9] www.ekon.go.id diakses Oktober 2021