



## PENGEMASAN DAN PELABELAN PRODUK TURUNAN JAMUR TIRAM BERUPA KALDU DI DESA GIRI MUKTI KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA

Irna Hendriyani<sup>1\*</sup>, Ricky Johnson<sup>2</sup>, Muhammad Aris Perdana<sup>3</sup>, Metta Aprillia<sup>4</sup>, Ananda Yulhim<sup>5</sup>, Andi Audila Amanda Tasyaf<sup>6</sup>, Alex Chairrul Ixcal<sup>7</sup>, Ezy Nizam Pratama<sup>8</sup>, Rangga Satrio Wiwoho<sup>9</sup>, Calvin Pratama Putra<sup>10</sup>

<sup>1</sup>Prodi Teknik Sipil Universitas Balikpapan

<sup>2,4,5,6</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Balikpapan

<sup>3,7,8</sup>Program Studi D4K3, Fakultas Vokasi, Universitas Balikpapan

<sup>9,10</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Balikpapan

\*e-mail: [irna.hendriyani@uniba-bpn.ac.id](mailto:irna.hendriyani@uniba-bpn.ac.id)

### Abstract

*Giri Mukti Village is a village located in Penajam, North Penajam Paser district, East Kalimantan province. Giri Mukti Village has potential, one that stands out and can be empowered easily in Giri Mukti Village is oyster mushroom cultivation. In order to increase the economics of a product, these oyster mushrooms can be made into processed products such as broth so that they have a higher selling price and are more salable in the market. In order to maintain the quality of the oyster mushroom broth so that it can survive, a container is needed as packaging and labeling on the package containing the name of the product and the ingredients for any composition used in the oyster mushroom broth.*

**Keywords:** Oyster mushroom broth, cultivation, labeling, composition

### Abstrak

*Desa Giri Mukti merupakan Desa yang berada di Penajam kabupaten Penajam Paser Utara provinsi Kalimantan Timur. Desa Giri Mukti memiliki potensi, salah satu yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Giri Mukti adalah budidaya jamur tiram. Dalam rangka peningkatan ekonomi suatu produk, jamur tiram tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan seperti kaldu sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dan lebih laku dalam pasar. Untuk menjaga kualitas kaldu jamur tiram agar tetap bisa bertahan maka dibutuhkanlah wadah sebagai kemasan dan pelabelan pada kemasan yang berisi nama produk dan bahan-bahan komposisi apa saja yang digunakan dalam kaldu jamur tiram tersebut.*

**Kata kunci:** Kaldu jamur tiram, budidaya, pelabelan, komposisi

## 1. PENDAHULUAN

Teknologi pengemasan terus berkembang dari waktu ke waktu dari mulai proses pengemasan yang sederhana atau tradisional hingga pengemasan yang sifatnya modern. Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam persaingan dunia usaha. Hampir semua orang membutuhkan kemasan dalam setiap produknya. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan, kemasan juga berfungsi sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan mengapa orang memilih atau membeli produk tersebut. Jaman dahulu, orang sudah mengenal alat pengemas secara tradisional/alami berupa dedaunan (daun pisang, jati, dan daun jambu) sebagai alat pembungkus makanan. Misalnya saja membungkus tempe dengan menggunakan daun pisang atau jati. Selain daun pisang dan jati, orang juga menggunakan daun jagung sebagai pembungkus dodol dan sebagainya. Dengan semakin

berkembangnya teknologi, kemasan tradisional kini sudah mulai ditinggalkan. Walaupun masih ada beberapa orang yang memanfaatkan kemasan tersebut untuk jenis makanan tertentu. Kini, produsen sudah banyak memanfaatkan kemasan modern seperti kemasan plastik, kertas, kaleng/logam, dan lainnya. Cara-cara pengemasan dan labeling yang baik dan menarik tentu sangat diperlukan dalam mendukung suatu produk makanan. Sayangnya belum semua produsen seperti Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat menerapkannya. Sampai saat ini kemasan produk masih merupakan masalah bagi para pengelola usaha, khususnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Permasalahan tentang kemasan produk dan labelnya kadang-kadang menjadi kendala bagi perkembangan atau kemajuan suatu usaha. Banyak persoalan yang muncul ketika suatu usaha ingin memiliki suatu kemasan produk yang baik, berkualitas dan memenuhi standar nasional yang ada. Persoalan-persoalan yang sering dihadapi seperti bahan pengemas, desain bentuk kemasan, desain label, sampai pada persoalan yang paling utama yaitu biaya pembuatan kemasan itu sendiri. Bagi para pengelola UMKM dengan segala keterbatasan modal usaha sebaiknya permasalahan tentang kemasan bisa ditangani dengan kreativitasnya. Kemasan yang baik dan menarik tidak selalu identik dengan harga kemasan yang mahal. Dengan bahan pengemas yang biasa-biasa saja, asalkan dirancang sedemikian rupa baik bentuk maupun desain labelnya pastilah akan tercipta sebuah kemasan yang tidak kalah bersaing dengan kemasan-kemasan modern.

Kemasan atau packaging menjadi salah satu unsur penting dalam suatu produk. Menurut Kotler & Keller (2009: 27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewaduhan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan. Makanan yang diberi wadah atau pembungkus akan tercegah dari kerusakan, pencemaran (debu) serta serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Disamping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dari segi promosi wadah atau pembungkusan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik bagi konsumen. Karena itu bentuk, warna, ukuran, kekuatan dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya. Secara tradisional nenek moyang kita menggunakan bahan kemasan alami untuk mewadahi bahan pangan seperti buluh bamboo, daun-daunan, pelepas atau kulit pohon, kulit binatang, rongga batang pohon, batu, tanah liat, tulang dan sebagainya. Pada industri modern berbagai kemasan dan proses pengemasan telah beragam. Kemasan dengan variasi atmosfir, kemasan aseptic, kemasan transportasi dengan suhu rendah dan lain-lain telah memperluas horizon dan cakrawala pengemasan hasil pertanian. Saat ini perkembangan pengemasan bergerak sangat cepat seirama dengan perkembangan industri-industri yang memanfaatkan dan menggunakannya. TUJUAN DAN FUNGSI Fungsi Kemasan secara mendasar adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan. Hal ini sesuai dengan pendapat Simamora (2007) fungsi kemasan yaitu 1) fungsi protektif dan 2) fungsi promosional. Fungsi Protektif dimaksudkan sebagai upaya untuk menghindari berbagai kemungkinan kerusakan produk, baik karena iklim, prasarana transportasi, distribusi, dan lainnya. Sehingga dengan protektif ini para konsumen tidak perlu menanggung resiko barang rusak. Fungsi kedua yaitu promosional. Kemasan yang baik secara warna, ukuran, dan penampilan akan memiliki daya tarik tersendiri bagi pembeli untuk membeli produk tersebut. Selain kedua fungsi di atas, fungsi lain dari kemasan adalah: 1) memudahkan distribusi

produk, sehingga tidak tercecer, 2) sebagai identitas produk yang membandingkan produk satu dengan yang lainnya, 3) menambah daya tarik calon pembeli. **JENIS-JENIS BAHAN PENGEMASAN** Pemilihan bahan dalam pengemasan disesuaikan dengan jenis produk yang akan kita hasilkan. Apakah produk tersebut termasuk olahan basah, kering, atau lainnya. Pengemasan yang baik tentu akan meningkatkan estetika produk, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Selain itu juga dapat menjaga kualitas suatu produk dari udara luar yang menyebabkan produk cepat basi, kotor, dan mlemperm. Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelelah daun jagung), daun kelapa/enau (aren), daun jambu air dan daun jati. Sedangkan secara modern, jenis bahan kemasan dapat berupa: kertas, alumunium foil, film, dan plastik. Menurut Julianti dan Nurminah (2006), Kemasan dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal atau beberapa cara yaitu sebagai berikut : 1. Klasifikasi kemasan berdasarkan frekwensi pemakaian: a). Kemasan sekali pakai (disposable), yaitu kemasan yang langsung dibuang setelah dipakai, seperti kemasan produk instant, permen, dll. b). Kemasan yang dapat dipakai berulangkali (multitrip) dan biasanya dikembalikan ke produsen, contoh : botol minuman, botol kecap, botol sirup. c) Kemasan atau wadah yang tidak dibuang atau dikembalikan oleh konsumen (semi disposable), tapi digunakan untuk kepentingan lain oleh konsumen, misalnya botol untuk tempat air minum dirumah, kaleng susu untuk tempat gula, kaleng biskuit untuk tempat kerupuk, wadah jam untuk merica dan lain-lain. 2. Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur sistem kemas (kontak produk dengan kemasan) : a). Kemasan primer, yaitu kemasan yang langsung bersentuhan dengan produk yang di bungkusnya, b). Kemasan sekunder, yang tidak bersentuhan langsung dengan produknya akan tetapi membungkus produk yang telah dikemas dengan kemasan primer, c). Kemasan tersier dan kuarterer yaitu kemasan untuk mengemas setelah kemasan primer atau sekunder. 3. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat kekakuan bahan kemasan : a). Kemasan fleksibel yaitu bahan kemasan yang mudah dilenturkan tanpa adanya retak atau patah. Misalnya plastik, kertas dan foil, b). Kemasan kaku yaitu bahan kemas yang bersifat keras, kaku, tidak tahan lenturan, patah bila dibengkokkan relatif lebih tebal dari kemasan fleksibel. Misalnya kayu, gelas dan logam, c). Kemasan semi kaku/semi fleksibel yaitu bahan kemas yang memiliki sifat-sifat antara kemasan fleksibel dan kemasan kaku. Misalnya botol plastik (susu, kecap, saus), dan wadah bahan yang berbentuk pasta. 4. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan : a). Kemasan hermetis (tahan uap dan gas) yaitu kemasan yang secara sempurna tidak dapat dilalui oleh gas, udara atau uap air sehingga selama masih hermetis wadah ini tidak dapat dilalui oleh bakteri, kapang, ragi dan debu. Misalnya kaleng, botol gelas yang ditutup secara hermetic, b). Kemasan tahan cahaya yaitu wadah yang tidak bersifat transparan, misalnya kemasan logam, kertas dan foil. Kemasan ini cocok untuk bahan pangan yang mengandung lemak dan vitamin yang tinggi, serta makanan hasil fermentasi, c). Kemasan tahan suhu tinggi, yaitu kemasan untuk bahan yang memerlukan proses pemanasan, pasteurisasi dan sterilisasi. Umumnya terbuat dari logam dan gelas. Klasifikasi kemasan berdasarkan tingkat kesiapan pakai (perakitan): a). Wadah siap pakai yaitu bahan kemasan yang siap untuk diisi dengan bentuk yang telah sempurna. Contoh : botol, wadah kaleng dan sebagainya. b). Wadah siap dirakit / wadah lipatan yaitu kemasan yang masih memerlukan tahap perakitan sebelum diisi. Misalnya kaleng dalam bentuk lembaran (flat) dan silinder fleksibel, wadah yang terbuat dari kertas, foil atau plastik. **DESAIN KEMASAN** Kemasan agar menarik harus dirancang dan dibuat sebaik mungkin, dalam merancang atau merencanakan pembuatan suatu kemasan sebaiknya kita

memperhatikan hal-hal seperti berikut ini: 1. Kesesuaian antara produk dengan bahan pengemasnya. Maksudnya adalah dalam menentukan bahan pengemas kita harus mempertimbangkan produk yang kita miliki. Jika produk kita berbentuk cairan seperti jus atau sirup, kita bisa memilih bahan pengemas seperti botol atau gelas plastik. Jika produk kita berupa makanan kering seperti keripik, kerupuk, atau yang lainnya kita bisa menggunakan plastik transparan dan lain sebagainya. Plastik dapat digunakan sebagai kemasan primer sekaligus dengan labelnya, juga bisa dimasukkan kedalam kemasan lain seperti dus kertas sebagai kemasan sekunder. 2. Ukuran Kemasan dan ketebalan bahan kemasan. Ukuran kemasan berkaitan dengan banyak sedikitnya isi yang diinginkan, sedangkan ketebalan berkaitan dengan keawetan dari produk yang ada didalamnya. Jika produknya sangat ringan seperti kerupuk sebaiknya kemasan dibuat dalam ukuran relatif besar. 3. Bentuk kemasan. Agar kemasan menarik bentuk pengemas bisa dirancang dalam bentuk yang unik tergantung dari kreativitas perancangnya. Misalnya kemasan dus kertas bisa dibuat seperti tabung, kubus, balok, trapesium atau bentuk-bentuk lainnya.

**CONTOH PENGEMASAN**

- 1. Pengemasan dengan bahan daun Gambar 1.
- 2. Pengemasan dengan menggunakan daun pisang
- 3. Pengemasan dengan plastik Gambar 2.
- 4. Pengemasan dengan menggunakan plastik
- 5. Pengemasan dengan bahan kertas dan kardus Gambar 3.
- 6. Pengemasan dengan menggunakan kertas

**LABELING PRODUK MAKANAN**

Label merupakan identitas dari suatu produk. Dengan adanya label, konsumen akan mampu membedakan antara produk satu dengan produk lainnya. Labeling adalah upaya memberi label berupa informasi singkat mengenai produk tersebut. Beberapa informasi yang perlu dicantuman dalam label meliputi a) nama produk, b) pembuat produk, c) alamat pembuat produk, d) bahan yang digunakan untuk membuat produk, e) komposisi gizi, f) masa kadaluarsa, g) izin depkes atau instansi terkait. Pembuatan Label sangat dianjurkan dalam suatu produk. Selain meningkatkan minat konsumen untuk membeli suatu produk tersebut, juga menghindari terjadinya kesalahan dalam pembelian. Mengingat banyak sekali produk yang sama yang dijual. Misalnya saja bakpia pathok. Hampir semua orang membuat bakpia, tentu ini akan membuat konsumen kebingungan dalam memilih varian bakpia yang akan dibeli. Maka, dengan melihat label yang ada, Mungkin dapat membantu konsumen mencari bakpia sesuai harapan. Labeling produk makanan sangat bervariasi. Dari mulai yang sederhana sampai pada yang rumit. Misalnya saja labeling hanya berupa kertas label yang diprint/cetak kemudian ditempelkan dalam plastik kemasan. Atau label yang disablon diplastik atau kertas/kardus yang akan dijadikan kemasan. Berikut ini contoh label yang digunakan pada produsen dalam pemasaran produknya. Gambar 4. Label yang dibuat dengan print/cetak pada kertas. Dalam pemasangan label juga memiliki variasi yang berbeda-beda. Ada yang memasang label dibadan kemasan, ada pula label yang dipasang di atas kemasan. Gambar 5. Pemasangan label pada plastik produk yang akan dijual (label dipasang dibadan plastik) Gambar 6. Pemasangan label pada plastik produk yang akan dijual (label dipasang atas plastik)

**PENUTUP**

Pengemasan dan labeling dalam rangka memasarkan produk makanan sangat penting untuk dilakukan. Pengemasan selain berfungsi sebagai alat melindungi produk, juga meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli suatu produk tertentu. Sajian makanan ringan yang dikemas dalam wadah yang bersih, bagus, tahan air tentu akan meningkatkan penjualan. Selain hal terpenting dari kegiatan pengemasan ini adalah labeling. Labeling berfungsi sebagai identitas suatu produk agar konsumen dapat memilih produk secara benar dan tepat.

Jamur termasuk salah satu fungi yang merupakan makhluk hidup eukariotik heterotof yang mencerna makanannya di luar tubuh, kemudian menyerap molekul

nutrisi ke dalam sel-selnya. secara umum ada tiga jenis jamur, yaitu jamur yang dapat dikonsumsi, jamur yang digunakan sebagai obat, dan jamur beracun. Edy Triono (2020) menyebutkan ada beberapa jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan dibudidayakan secara luas di Indonesia adalah jamur merang (*volvariella volvaceae*), jamur kuping (*auricularia aricula*), jamur shitake (*lentinula edodes*) dan jamur tiram putih (*auricularia polytricha*). Salah satu jenis jamur yang mudah untuk dibudidayakan adalah jamur tiram. Kelebihan dari budidaya jamur tiram adalah mudah untuk dibudidayakan, dapat hidup dalam berbagai media, produktivitasnya cukup baik, dan toleran terhadap perubahan musim serta cuaca. Sementara kekurangan budidaya jamur tiram adalah mudah terserang hama lalat jamur, daya simpan yang tidak lama, rumit dalam pengemasan karena tudung jamurnya mudah patah.

Jamur tiram merupakan jamur dengan asam lemak tak jenuh 85,4% paling tinggi diantara jamur lainnya. Jamur tiram tidak mengandung lemak dan karbohidrat namun mengandung protein sebesar 21% (Achmad dkk, 2011). karena itu untuk memenuhi kebutuhan pangan, jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang diminati masyarakat (Zulfarina dkk, 2019). jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan seperti pepes jamur, tongseng jamur, jamur krispi, nugget jamur, dan olahan lainnya. Sehingga potensi ekonomi yang bisa diperoleh dari budidaya jamur tiram cukup tinggi.

Desa Giri Mukti merupakan Desa yang berada di Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara, Provinsi Kalimantan Timur. Desa Giri Mukti memiliki berbagai potensi, salah satu yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Giri Mukti adalah pembudidayaan jamur tiram. Budidaya jamur tiram ini dilakukan warga Desa Girimukti secara sederhana di rumah masing-masing. Mereka memanfaatkan lahan kosong di rumah mereka dengan membuat bangunan sederhana untuk membudidayakan jamur tiram. Budidaya ini masih bersifat skala rumah tangga.

Budidaya jamur tiram ini sangat bermanfaat, mengingat khasiatnya sendiri yang baik untuk tubuh. Karena prosesnya yang tidak memakan waktu lama, yaitu hanya sekitar 3 sampai 4 bulan.

## 2. METODE

Kegiatan ini menggunakan metode berupa penerapan langsung ke masyarakat dengan memberikan pemahaman baru berupa pendampingan partisipatif (Rita Meiriyanti dkk., 2020). Metode ini dapat dikembangkan dengan Anjangsana dan Anjangkarya. Pengidentifikasi kebutuhan dan masalah yang terjadi pada petani jamur tiram di Desa Girimukti berdasarkan hasil koordinasi warga Desa Girimukti pada kegiatan KKN Kelompok 11 Gelombang XIV Universitas Balikpapan di Pemerintah Desa Girimukti Kabupaten Penajam Paser Utara.

Berdasarkan analisis kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi oleh petani jamur tiram, metode yang digunakan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat berupa Pedampingan pembuatan pengemasan dan pelabelan hasil produk jamur tiram.

Tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah:

1. Pengumpulan informasi tentang budidaya jamur tiram dan olahannya, teknik pengemasan dan pelabelan produk.
2. pengumpulan informasi berkenaan dengan keberadaan petani jamur tiram di Desa Girimukti Penajam Paser Utara.
3. Koordinasi dengan petani jamur tiram

4. Pembuatan desain pengemasan dan label produk jamur tiram
5. Pendampingan pengemasan dan label produk jamur tiram

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini menggunakan metode berupa penerapan langsung ke masyarakat dengan memberikan pemahaman baru berupa pendampingan partisipatif (Rita Meiriyanti dkk., 2020). Metode ini dapat dikembangkan dengan Anjangsana dan Anjangkarya. Pengidentifikasi kebutuhan dan masalah yang terjadi pada petani jamur tiram di Desa Girimukti berdasarkan hasil koordinasi warga Desa Girimukti pada kegiatan KKN Kelompok 11 Gelombang XIV Universitas Balikpapan di Pemerintah Desa Girimukti Kabupaten Penajam Paser Utara.

Sebelum pelaksanaan pendampingan pengemasan dan labeling dilakukan, tim pengabdian melakukan beberapa persiapan. Persiapan yang dilakukan berupa pengumpulan informasi berkenaan budidaya jamur dan olahannya, kemudian teknik pengemasan dan pelabeling. Hal ini dilakukan untuk menambah wawasan tim agar saat turun ke lapangan tidak melakukan kesalahan mayor. Pengumpulan informasi ini diperoleh dari beberapa literatur yang dikumpulkan baik secara literasi kepustakaan juga secara online. Selain itu ada beberapa referensi jurnal yang digunakan juga.

Setelah mendapatkan informasi yang cukup, langkah selanjutnya melakukan koordinasi dengan Ketua RT. 04 dan Pemerintah Desa Girimukti Kabupaten Penajam Paser Utara. Koordinasi pertama dilakukan kepada ketua RT. 04 Desa Girimukti, dimana di lokasi inilah yang akan dilakukan kegiatan pengabdian. Dari koordinasi ini didapatkan informasi berkenaan keberadaan petani jamur tiram yang banyak terdapat di lokasi tersebut.

Kegiatan pendampingan ini dilakukan selama satu hari dengan melibatkan 20 petani jamur tiram di Desa Girimukti. Kegiatan dilakukan di Rumah pertemuan RT. 04 Desa Girimukti. Sebagai awal dalam kegiatan pendampingan ini, perlu dilakukan pengukuran kemampuan petani jamur tiram di Desa Girimukti dengan memberikan pre-test. Selain itu hasil pre-test juga akan menjadi baseline dalam kegiatan pengabdian ini.

Target capaian dalam kegiatan ini berupa sosialisasi untuk penguatan literasi mengenai sistem pemasaran online, pelatihan keterampilan dengan membuat labelling produk, dan pendampingan pengemasan produk.

pengumpulan informasi berkenaan dengan keberadaan petani jamur tiram di Desa Girimukti Penajam Paser Utara.

Koordinasi dengan petani jamur tiram

Pembuatan desain pengemasan dan label produk jamur tiram

Pendampingan pengemasan dan label produk jamur tiram





Untuk pengemasan bumbu kaldu jamur tiram tim pengabdi menggunakan botol tabung yang terbuat dari plastik. Tiap tabung akan diisi bumbu kaldu jamur tiram sebanyak 83 gram bumbu kaldu. Sementara untuk pelabelan tim pengabdi membuat desain dan dicetak menjadi stiker dengan ukuran  $15 \times 8$  centimeter. Pada stiker tercantum nama produk, yaitu Kajagi. Nama Kajagi digunakan karena merupakan kepanjangan dari Kaldu Jamur Girimukti. Pemberian nama ini karena memang belum ada nama yang digunakan. Selain itu, tercantum pula deskripsi produk dan komposisi bahan yang digunakan. Hasil desain labelling bumbu kaldu jamur tiram ini terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Desain labelling bumbu jamur tiram

Stiker ini nantinya akan dipasang pada tiap botol tabung setelah diisi dengan bumbu jamur tiram. Hasil dari pengemasan dan labelling pada bumbu kaldu jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Hasil Produk

#### 4. KESIMPULAN

Pengemasan dan pelabelan hasil olahan jamur tiram berupa bumbu kaldu jamur di Desa Girimukti Kabupaten Penajam Paser Utara sangat penting dalam pemasaran. Selain melindungi hasil olahan jamur tiram, kemasan juga meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli produk tersebut. Mengemas hasil olahan jamur tiram dalam wadah yang bersih dan tahan air pasti akan meningkatkan penjualan. Selain itu, pelabelan adalah bagian terpenting dalam operasi pengemasan ini. Label berperan sebagai identitas produk untuk mendukung perlindungan produk dari kerusakan dan memberikan keterangan komposisi produk sehingga konsumen dapat memilih produk dengan benar dan tepat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih tim sampaikan kepada ketua dan warga RT. 04 Desa Girimukti Penajam Paser Utara yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada tim dalam pelaksanaan kegiatan ini sebagai mitra kegiatan. Selain itu kepada Pemerintah Desa Girimukti Penajam Paser Utara yang telah memberikan arahan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Tidak lupa pula kami hatur ucapan terima kasih kepada LPPM Universitas Balikpapan yang telah memberikan kesempatan agar kegiatan pengabdian ini bisa berjalan dengan baik dan lancar.

#### DAFTAR PUSTAKA

##### Jurnal:

- Ningsih IY, Suryaningsih IB, Rachmawati E. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, Vol 12, Issue 3 (2018), pp. 307-313 doi.19184/wrtp.v12i3.8632. Published online September 2018.
- Prasetyaningsih Y, Wardati M S, Ekawandani N. (2018). Pembuatan penyedap rasa alami berbahan dasar jamur untuk aplikasi makanan sehat (batagor). *Eksperi Jurnal Prodi Teknik Kimia UPN "Veteran" Yogyakarta* Vol 15 No.2 Tahun 2018

##### Buku:

- Aditya R, Saraswati D. (2012). *10 Jurus Sukses Beragribisnis Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya..

Achmad, Mugiono, Arlanti T, Azmi C. (2011). *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta:Penebar Swadaya.

Achmad, Mugiono, Tias Arlanti, dan Chotimatul Azmi. (2011). Panduan Lengkap Jamur. ISBN (10) 979-002-505-X. Depok: Penebar Swadaya.

Edy Triono. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. Jurnal Karinov Universitas Negeri Malang Vol. 3 No. 2 Tahun 2020 hal 64 – 68. Link <http://journal2.um.ac.id/index.php/jki/article/view/12733>

Fitta Ummaya Santi. (2015). Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Makanan. Makalah Pengabdian Masyarakat Jurusan Pendidikan Luar Sekolah Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta.

Rita Meiriyanti, C Tri Widiastuti, dan Rahmatya Widyaswati. (2020). Strategi Pengemasan dan Pelabelan Produk Jajanan Jadul di Kelurahan Siwalan Kecamatan Gayamsari Semarang. Journal of Dedicators Community Universitas Islam Nahdatul Ulama Jepara Vol 4 No 2 Juli – Desember 2020 hal. 132 – 140. Link <https://ejournal.unisnu.ac.id/JDC/article/view/1090>

Zulfarina, Evi Suryawati, Yustina, Riki Apriyandi Putra, dan Hendra Taufik. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gajah Mada Yogyakarta Vol. 5 No. 3 Tahun 2019 hal 358 – 370. Link <https://journal.ugm.ac.id/jpkm/article/view/44054>