

# PENGEMBANGAN KEMASAN PRODUK KULINER LOKAL KEPULAUAN PARI

Nur Busyra<sup>1</sup>, D. Made  
Darmawati<sup>2</sup>, Trisni Handayani<sup>3</sup>,  
M. Alimudin<sup>4\*</sup>

<sup>134</sup>Pendidikan Ekonomi, UHAMKA

<sup>2</sup>Pendidikan Guru Sekolah Dasar,  
UHAMKA

## Article history

Received : 9 Agustus 2022

Revised : 7 Oktober 2022

Accepted : 10 November 2022

## \*Corresponding author

M. Alimudin

Email :

alipulauseribu1107@gmail.com

## Abstrak

Kabupaten Kepulauan Seribu khususnya Pulau Pari memiliki potensi wisata yang baik. Selaras akan hal itu produk kuliner lokal harus di perhatikan untuk meningkatkan citra pariwisata. Aktivitas bisnis produk kuliner lokal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, namun observasi awal menunjukkan pengemasan produk cenderung terabaikan. Tim pengabdian masyarakat LPPM UHAMKA bertujuan untuk meningkatkan kualitas pengemasan produk kuliner lokal masyarakat Kepulauan Seribu. Beberapa program di bentuk yaitu identifikasi problematika mitra, pemberian materi, pengemasan produk, praktik pengemasan produk, refleksi materi dan dokumentasi. Hasil menunjukkan kemasan produk kuliner yang cenderung terabaikan kini menjadi prioritas utama mitra untuk meningkatkan hasil penjualan. Hasil *pretest* dan *posttest* mitra dianalisis menggunakan *paired sample t-test* diperoleh nilai signifikansi  $<0.001$ , serta *t*-statistik  $-26.087$  artinya ada perbedaan signifikan, positif, dan peningkatan rata-rata pengetahuan mitra akan *packaging* produk sebesar  $26.087$  setelah mengikuti program. Mitra berkomitmen untuk mengaplikasikan ilmu pengemasan produk dari program dan mengembangkannya.

Kata Kunci: Kuliner Lokal; Pengemasan Produk

## Abstract

*Kepulauan Seribu Regency, especially Pari Island, has good tourism potential. In line with this, local culinary products must be considered to improve the image of tourism. Local culinary product business activities can increase people's income, but initial observations show that product packaging needs to be addressed. The LPPM Uhamka community service team aims to improve the packaging quality of local culinary products for the Thousand Islands community. Several programs were formed: identifying partner problems, providing product packaging materials, product packaging practices, material reflection, and documentation. The results show that culinary product packaging, which tends to be neglected, is now a top priority for partners to increase sales results. The partners' Pretest and PostTest results were analyzed using a paired sample t-test, with a significance value of  $<0.001$  and a t-statistic of  $-26.087$ , meaning that there was a significant, positive difference and an increase in the average knowledge of partners about product packaging by  $26.087$  after participating in the program. Partners are committed to applying the product packaging knowledge of the program and developing it*

Keywords: Local Cuisine; Product Packaging

Copyright © 2023 Nur Busyra, D. Made Darmawati, Trisni Handayani,  
M. Alimudin

## PENDAHULUAN

Pemerintah Kabupaten Kepulauan Seribu merupakan salah satu wilayah administrasi di bawah Pemerintah Provinsi DKI Jakarta. Secara geografis letak Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu pada posisi antara  $106^{\circ}19'30''$ - $106^{\circ}44'50''$  Bujur Timur dan  $5^{\circ}10'00''$ - $5^{\circ}57'00''$  Lintang Selatan. Total luas wilayah Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu adalah  $4.745,62$  km<sup>2</sup> yang terdiri dari  $8,76$  km<sup>2</sup> daratan,  $4.690,85$  km<sup>2</sup> dan  $46$  km<sup>2</sup>, terdiri lebih dari 110 buah pulau. Pemerintahan Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu dibagi ke dalam 2 Kecamatan, yaitu Kecamatan Kepulauan Seribu Utara dan Kecamatan Kepulauan Seribu Selatan. Adapun jumlah kelurahan di Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu adalah 6 Kelurahan, yaitu Kelurahan Pulau Kelapa, Kelurahan Pulau Harapan, Kelurahan Pulau Panggang, Kelurahan Pulau Tidung, Kelurahan Pulau Pari dan Kelurahan Pulau Untung Jawa.

Berdasarkan data sensus dari BPS (2021) rata-rata tingkat kepadatan penduduk Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu, yaitu sekitar 2.717 jiwa/km<sup>2</sup> dengan komposisi kepadatan penduduk di Kecamatan Kepulauan Seribu Selatan mencapai 3.196 jiwa/km<sup>2</sup> dan kepadatan penduduk di Kecamatan Kepulauan Seribu Utara sebesar 2.458 jiwa/km<sup>2</sup>. Dari jumlah tersebut di atas, penduduk Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu terdiri dari multi-etnis, dengan membawa serta agama, adat istiadat, seni budaya dan kebiasaan di kampung halamannya (Benjamin & Bela, 2020; Neksidin et al., 2021). Melihat kondisi tersebut maka dalam pelaksanaan pembangunan perlu memperhatikan faktor-faktor obyektif yang diuraikan seperti penghasilan penduduk pulau pari rata-rata nelayan, dan tempat pariwisata yang indah.

Berkembangnya pembangunan, jumlah penduduk serta sektor pariwisata tentunya didukung oleh sumberdaya manusia di Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu. Selaras dengan potensi wisatanya yang ekstensif, sumberdaya manusia juga harus ditingkatkan melalui pendidikan dan akselerasi aktivitas perekonomian. Seluruhnya dapat ditunjang dengan bergeraknya para pelaku UMKM di Kepulauan Seribu. Memastikan eksistensi serta pemberdayaan UMKM Kepulauan Seribu, observasi awal pun dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat UHAMKA. Hasil menunjukkan kontradiktif antara kondisi masyarakat (khususnya pelaku UMKM) terhadap potensi wisatanya.

Problematisa yang terjadi seperti masih banyak anak muda yang menganggur, kurang kreatifitas, kurang memanfaatkan sumberdaya yang ada (Fadhillah, 2015). Satu hal yang paling di garis bawah dari hasil observasi ini ialah lemahnya kreatif kerajinan untuk sumber daya ekonomi kuliner, lemahnya desain dan pengemasan produk yang cenderung terabaikan (*packaging*). Tampaknya, perbaikan dan pemberdayaan perlu dilakukan untuk memaksimalkan produk kuliner agar mengakselerasi pendapatan para pelaku UMKM Kepulauan Seribu.

Pentingnya pengemasan dapat dilihat dari kenyataan di lapangan bahwa hampir tidak mungkin ditemui produk yang dijual di pasar dalam kondisi tanpa kemasan. Teknik pengemasan dan pemilihan kemasan yang tepat memerlukan banyak pertimbangan (Widiati, 2020). Sebagian besar produk pangan (kuliner), tujuan utamanya adalah; kemasan harus menyediakan sifat-sifat perlindungan yang optimal untuk melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan (Elisabeth, 2017).

Pertimbangan lainnya pengemasan produk selain bisa menambah nilai estetika, desain kemasan juga bisa menarik perhatian sekaligus bahan promosi (Samuddin et al., 2018). Disisi lain, perkembangan teknologi pengemasan sangatlah pesat. Fungsi dasar sebagai wadah, perlindungan dan pengawetan, media komunikasi, serta kemudahan dan penggunaannya, tetapi saat ini suatu kemasan juga dituntut untuk ramah lingkungan dan turut aktif dalam memberikan perlindungan produk (*active packaging*) serta cerdas dalam memberikan informasi kondisi produk yang dikemasnya (*intelligent packaging*) (Chan & Park, 2015; Susetyarsi, 2012).

Contoh pengemasan pangan tradisional yang memanfaatkan bahan botanis (daun-daunan) berfungsi bukan saja sebagai pelindung isinya dari debu atau agar tahan lama, tetapi merupakan upaya untuk mengatur, merapikan makan itu agar mudah dan praktis dipegang. Selain itu, badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan) juga menerbitkan peraturan melalui Peraturan Kepala Badan POM No HK. 03.1.23.07.11.6664 tahun 2011 tentang pengawasan Kemasan Pangan yang mengatur jenis kemasan pangan dan bahan tambahan kemasan pangan termasuk pewarna/tinta, pelarut dan perekat. Kami dari tim dosen dan mahasiswa pengabdian masyarakat LPPM UHAMKA akan melakukan pembinaan terhadap pengemasan pangan dengan keamanan, kenyamanan dan efektif, menjaga penampilan dan kualitas makanan, wadah kemasan pangan juga dapat meningkatkan nilai jual dan sebagai media promosi.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini diadakan di Pulau Pari Kepulauan Seribu Kegiatan ini dilakukan pada hari Kamis, 21 Juli 2022. Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengembangan produk pariwisata kelompok UMKM ialah ketua RT/Rw, serta kelompok UMKM di pulau Pari Selatan. Total subjek mitra yang mengikuti program ialah 24 orang. Rencana program pelaksanaan kegiatan pada kelompok Usaha Mikro Kecil Menengah di Pulau Pari, dengan tujuan untuk mencapai perubahan situasi atau kondisi yang lebih baik di masa COVID-19. Metode dan tahapan dalam penerapan dalam pengembangan produk dengan melakukan sosialisasi pengembangan disain pengemasan (packing) produk kuliner sebagai olahan produk oleh-oleh pariwisata pulau pari. Kegiatan ini diinisiasi oleh dosen; Drs. H. Nur Busyra, MM., M. Pd, Trisni Handayani, M.Pd, Dr. Hj. D.Made Darmawati, S.Pd., MM, dan melibatkan 1 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Prof, DR. HAMKA. yakni: Muhammad Alimudin.

Adapun tahapan-tahapan pelaksanaan sebagai berikut: 1) Identifikasi Problematika Mitra Pengabdian Masyarakat; 2) Sambutan Dan Pemberian Materi Pengemasan Produk; 3) Praktik Pengemasan Produk Kuliner; 4) Refleksi Materi Dan Dokumentasi. Mitra juga diminta untuk mengisi *pretest* pengetahuan packaging mereka sebelum melaksanakan program. Kemudian pengisian *posttest* pengetahuan mitra tentang packaging dilakukan saat selesai program. Hasil *pretest* dan *posttest* akan dianalisis lebih lanjut menggunakan teknik analisis *Paired Sample T-Test* dimana tim pengabdian LPPM UHAMKA akan melihat perbedaan signifikan pengetahuan mitra sebelum dan sesudah mengikuti program.

## **HASIL PEMBAHASAN**

### **Identifikasi Problematika Mitra Pengabdian Masyarakat**

Pariwisata pulau Pari, ramai dikunjungi wisatawan pada hari-hari libur nasional. Wisatawan yang berkunjung berasal dari berbagai dari lapisan demografi seperti tamu lokal (domestik) maupun mancanegara (internasional). Tentunya aktivitas pariwisata harus ditunjang dengan fasilitas, kebersihan dan produk kuliner lokal yang baik agar meningkatkan citra pariwisata. Tahap awal observasi yang dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi kesenjangan apa yang terjadi. Berdasarkan hasil observasi ialah produk pariwisata lokal yang cenderung diabaikan sistem pengemasannya (oleh-oleh/makanan ringan misalnya).

Hasil diskusi dengan mitra, dapat disimpulkan bahwa produk mitra masih belum mempunyai pengemasan yang menarik (*non-design*), lemah untuk dipasarkan secara bebas, bahkan beberapa produk kue lokal tanpa dikemas. Tampaknya penting untuk mendampingi mitra dalam pelatihan praktek cara membuat pengemasan mulai dari dasar produk makanan rumahan yang ada di Pulau Pari. Maka program ini akan dilanjutkan dengan pembimbingan materi khusus mengenai urgensi pengemasan produk untuk mengakselerasi ketahanan dan peningkatan penjualan produk.

### **Sambutan Dan Pemberian Materi Pengemasan Produk Kuliner**

Program dimulai dengan sambutan tim pengabdian masyarakat LPPM UHAMKA kepada mitra. Hal ini berfungsi agar menciptakan kedekatan personal antara tim pengabdian dan mitra, supaya program yang diberikan dapat menstimulus mitra secara lebih optimal. Kedekatan personal antara tim pengabdian dan mitrapun terbentuk melalui sesi tanya jawab, ungkapan kendala usaha kuliner mitra, dan sharing pengalaman.

Sebelum melanjutkan ke sesi pemberian materi packaging, mitra terlebih dahulu diminta untuk mengisi *pretest* pengetahuan mereka tentang dasar-dasar packaging kuliner. 24 mitra yang terlibat memperoleh skor sebagai berikut:

**Tabel 1. Skor Prefest Pengetahuan Packaging Mitra  
 (Sumber: Dokumen Sekunder Tim LPPM UHAMKA, 2022)**

Mitra	Skor Pre-Test	Mitra	Skor Pre-Test
1	57	13	64
2	60	14	46
3	64	15	49
4	54	16	45
5	45	17	54
6	54	18	55
7	37	19	46
8	60	20	49
9	45	21	54
10	45	22	50
11	46	23	54
12	57	24	61

Selanjutnya sesi materi pengemasan produk dipresentasikan untuk mendalami ilmu pengetahuan akan pengemasan produk kuliner yang baik pada mitra. Lebih jelas, dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 2. Materi Pengemasan Produk Oleh Tim Pengabdian Masyarakat LPPM UHAMKA**

No	Materi	Pemateri	Waktu
1	Kemasan Unik dan Kreatif	Dr. Hj. D. Made Darmawati, S.Pd., MM	09.00-09.30
2	Urgensi Ketahanan Kemasan Produk	Dr. Hj. D. Made Darmawati, S.Pd.,MM	09.30-10.15
3	Kemasan Daur Ulang	Drs. H. Nur Busyra, MM.,M.Pd	10.15-10.50

Tabel 1 menjelaskan seluruh materi yang diberikan pada mitra. Pada sesi pertama materi kemasan yang unik dan kreatif diberikan agar mitra mendapatkan pengetahuan, tips dan trik, serta contoh secara visual kemasan produk yang unik dan kreatif. Selain itu, mitra ditekankan untuk membangun inspirasinya akan kemasan yang unik dan kreatif semestinya didukung dengan desain yang baik seperti pemilihan warna yang presisi, font (tulisan yang mudah dibaca), serta pemilihan gambar yang mendukung. Sehingga apa yang ditampilkan dalam kemasan produk tentunya relevan dengan identitas produk sekaligus menyampaikan pesan akan fungsi serta kelebihan produk. Selaras dengan Chan & Park, (2015) bahwa mengungkapkan gambar dan warna produk yang tepat dalam rencana bisnis (khususnya desain kemasan) mampu mempengaruhi keputusan konsumen, karena gambar mudah diakses, mudah diingat dan berpengaruh signifikan.

Materi ke dua yaitu urgensi ketahanan kemasan produk. Sesi ini memberikan pengetahuan seputar jenis produk kuliner yang perlu diperhatikan secara serius ketahanan kemasannya. Khususnya kuliner basah (kue atau makanan tradisional misalnya) dan bahan baku kuliner yang berasal dari biota laut. Kembali pada permasalahan mitra, beberapa produk yang ditemukan masih belum dikemas, langsung dijual di area terbuka, dan tentunya harga jual yang rendah, maka urgensi ketahanan produk diberikan agar mitra terstimulus untuk mengemas produknya agar terhindar dari pembusukan serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selaras dengan bahwa kemasan dapat mempertahankan produk kuliner lebih lama, dapat disimpan, tidak terkontaminasi dan menghemat biaya (Widiati, 2020).

Materi ketiga yaitu produk kemasan daur ulang. Materi ini berfungsi agar mitra tidak hanya mementingkan keuntungan dari bisnis yang dijalankan tetapi sekaligus mampu berkontribusi (mendukung) kebersihan dan kelanjutan ekosistem alam Kepulauan Pari. Kemasan produk berbahan plastik misalnya cenderung sulit untuk terurai oleh alam. Tim LPPM UHAMKA memberikan beberapa contoh prototipe kemasan produk kuliner yang berbahan dasar kertas. Kemasan yang dapat didaur ulang tentunya berbahan kuat, tidak mempengaruhi citarasa produk, serta tetap menjaga keutuhan fisik produk kuliner mitra. Selaras dengan Phoochinda, (2018)

bahwa konsep green ekonomi untuk aktivitas bisnis perlu dilakukan seperti bisnis yang mengutamakan zero waste (tanpa limbah) pada sistem produksinya agar menyelamatkan alam.

### **Praktik Pengemasan Produk Kuliner**

Kegiatan praktik pengemasan produk dilaksanakan oleh mitra dan dibimbing oleh tim pengabdian masyarakat LPPM UHAMKA. Jenis kuliner yang di aplikasikan praktik pengemasannya ialah kue tradisional (buah naga) dan makanan *catering seafood*.



**Gambar 1. Kue Tradisional Mitra (a) Produk Kuliner Seafood Mitra (b)**  
(Sumber: Dokumentasi tim LPPM Uhamka, 2022)

Gambar 1 merupakan kue tradisional dan gambar 2 merupakan makanan seafood yang biasanya di jual oleh mitra kepada wisatawan. Produk ini diidentifikasi tidak dilakukan pengemasan, serta penjualannya di area terbuka (sekitar pantai misalnya). Produk ini tidak dapat dibawa pulang atau dipesan dalam jumlah yang banyak sebagai oleh-oleh wisatawan sebab tanpa kemasan. Melalui praktik pengemasan produk dari tim LPPM Uhamka, produk tersebut kini dapat tahan lama sehingga bisa dijadikan bekal wisatawan untuk melanjutkan aktivitas wisatanya maupun dibawa pulang sebagai oleh-oleh.



**Gambar 2. Pengemasan Kuliner Seafood oleh Mitra**  
(Sumber: Dokumentasi tim LPPM Uhamka, 2022)

Gambar 2 merupakan kuliner seafood yang telah dikemas dengan karton yang dapat di didaur ulang serta mudah terurai oleh alam. Kedepannya produk kuliner ini akan terus dikembangkan dengan desain dan merk yang lebih baik agar meningkatkan surplus konsumen. Seperti (Astuti et al., 2022) kemasan produk yang berbeda dengan merk lain agar lebih menarik minat konsumen.

### **Refleksi Materi Dan Dokumentasi**

Refleksi materi dilakukan untuk me-refresh kognitif mitra agar materi dan praktik dapat dilaksanakan serta dikembangkan lebih baik. Mitra juga di minta untuk mengisi *posttest* pemahaman mereka akan packaging produk setelah mengikuti program ini. Hasil Skor *Pretest* dan *Posttest* akan di analisis menggunakan *Paired*

Sample T-Test pada aplikasi JASP, disini tim LPPM akan melihat perbedaan pemahaman mitra sebelum dan sesudah mengikuti program.

**Tabel 3. Deskriptive Paired Sample T-Test**

	N	Mean	SD	SE	Coefficient of variation
<i>Pretest</i>	24	52.125	6.999	1.429	0.134
<i>Posttest</i>	24	78.208	7.448	1.520	0.095

Sumber: JASP data tim LPPM Uhamka diolah, 2022

**Tabel 4. Test of Normality (Shapiro-Wilk)**

	W	p
<i>Pretest</i> - <i>Posttest</i>	0.953	0.312

Note. Significant results suggest a deviation from normality.

Sumber: JASP data tim LPPM Uhamka diolah, 2022

**Tabel 5. Paired Samples T-Test**

Measure 1	Measure 2	t	df	p
Pre-Test	- Post-Test	-26.087	23	< .001

Note. Student's t-test.

Sumber: JASP data tim LPPM Uhamka diolah, 2022

Berdasarkan tabel 3 diperoleh nilai mean (rata-rata) *Pretest* sebesar 52.125 dan *Posttest* sebesar 78.208. Berdasarkan Tabel 2 diperoleh nilai signifikansi 0.312 ( $>0.05$ ) dan Saphiro Wilk sebesar 0.953 maka diperoleh kesimpulan bahwa data berdistribusi normal. Berdasarkan tabel 4 diperoleh nilai signifikansi  $<0.001$  (lebih kecil dari alpha 0.05) serta nilai t-statistik -26.087. Maka diperoleh kesimpulan ada perbedaan signifikan rata-rata pengetahuan packaging mitra sebelum mengikuti program dan setelah mengikuti program. Perbedaan ini dilihat pada nilai mean *Pretest* sebesar 52.125 dan *Posttest* 78.208, pada t-statistik diperoleh nilai -26.087 artinya kemampuan mitra setelah mengikuti program meningkat sebesar 26.087. Hal ini membuktikan bahwa program telah diabsorpsi oleh mitra dengan baik.



**Gambar 3. Refleksi dan Dokumentasi Program Pendampingan Pengemasan Produk Kuliner Lokal**  
 (Sumber: Dokumentasi tim LPPM Uhamka, 2022)

Refleksi materi berhasil memperkuat komitmen mitra untuk mengaplikasikan sistem pengemasan produk yang baik. Kreativitas, ketahanan dan fungsi daur ulang kemasan produk selain dapat meningkatkan daya jual juga mampu berkontribusi akan konsep green ekonomi dimana limbah aktivitas bisnis (sisa kemasan produk) tidak akan merusak ekosistem alam. Sesi kegiatan di akhiri dengan dokumentasi program.

## KESIMPULAN

Berkembangnya sektor pariwisata di Kepulauan Pari harus didukung dengan aktivitas bisnis seperti kuliner lokal. Pentingnya pengemasan produk kuliner lokal yang baik ialah dapat meningkatkan pengaslian masyarakat serta mampu berkontribusi untuk menjaga ekosistem alam. Khususnya pada pengabdian ini dilaksanakan beberapa kegiatan seperti identifikasi masalah mitra, pemberian materi pengemasan produk, praktik pengemasan produk dan refleksi materi. Hasil menunjukkan bahwa mitra bertambah pengetahuannya akan kreativitas, urgensi pengemasan produk yang baik serta manfaat kemasan yang dapat didaur ulang. Berdasarkan hasil paired sample t-test diperoleh nilai signifikansi  $<0.001$  serta t-statistik  $-26.087$ , hal ini bermakna ada perbedaan signifikan pengetahuan mitra tentang packaging produk sebelum dan sesudah program dilaksanakan, pengetahuan setelah mengikuti program naik sebesar  $28.087$ . Mitra juga berkomitmen untuk mengaplikasikan materi dan praktik ini agar produk kuliner lokal kepulauan Pari mampu meningkatkan citra pariwisata. Implikasi pengabdian masyarakat mengisyaratkan agar masyarakat lokal mampu memperhatikan pengemasan produk yang baik agar menciptakan surplus konsumen.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah, puji hanya milik Allah SWT. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada junjungan kita Rasulullah Nabi Besar SAW. Berkat limpahan dan rahmat-Nya, pengabdian masyarakat dapat terselesaikan dengan tepat waktu, walaupun masih ada kekurangan. Tujuan utama melakukan pengabdian masyarakat sebagai tuntutan dosen untuk pemenuhan kewajiban catur dharma perguruan tinggi.

Terimakasih kepada Ketua Lembaga LPPM, Bapak Dr, Gufron Amirullah, M.Pd., serta jajarannya atas kesempatan yang diberikan, sehingga saya dapat menebarkan sedikit ilmu kepada masyarakat yang membutuhkan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat Insya Allah kegiatan ini nantinya merupakan kegiatan yang dapat membuka wawasan dan pikiran kita untuk saling membantu terhadap sesama, dan dapat memberikan inspiratif terhadap masyarakat. Terimakasih kepada ketua mitra Ibu-ibu PKK kelurahan Pulau Pari, dan Bapak ketua Rt/RW, yang sudah mengizinkan dan menyediakan fasilitas sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Demikian semoga tulisan ini bermanfaat.

## PUSTAKA

- Astuti, N. W., Sagir, J., Edy, L., & Mulyono, H. (2022). Pengaruh Kualitas Produk , Country Of Origin , Dan Inovasi Produk Terhadap Minat Beli Viva Cosmetics Pada Konsumen. *Journal of Sharia Economy and Islamic Tourism*, 1(4), 1–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jseit.v1i1>
- Benjamin, B., & Bela, P. A. (2020). Penataan Kawasan Wisata Pulau Pari Dengan Konsep Ecotourism. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 2(1), 1137. <https://doi.org/10.24912/stupa.v2i1.7277>
- Chan, C. S. R., & Park, H. D. (2015). How images and color in business plans influence venture investment screening decisions. *Journal of Business Venturing*, 30(5), 732–748. <https://doi.org/10.1016/j.jbusvent.2014.12.002>
- Elisabeth, D. A. A. (2017). PENGARUH PENGEMASAN DAN PELABELAN PADA PENERIMAAN MI KERING BERBAHAN BAKU TEPUNG KOMPOSIT UBIJALAR DAN KELADI. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 18(2), 111–119. <https://doi.org/10.33830/jmst.v18i2.136.2017>
- Fadhillah, N. (2015). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Industri Rumah Tangga dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *UNM Journal e Prints*, 1–15.
- Neksidin, Fahrudin, A., & Krisanti, M. (2021). Keberlanjutan Pengelolaan Wisata Bahari di Pulau Pari, Kabupaten Kepulauan Seribu. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), 284–291. <https://doi.org/10.18343/jipi.26.2.284>

Phoochinda, W. (2018). Conceptual Framework of the Green Economy for Oil Palm. *Journal of Sustainable Development*, 11(2), 25. <https://doi.org/10.5539/jsd.v11n2p25>

Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali. (2018). Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu dan Daya Pikat Kemasan Produk. *Journal of Character*, 1(2), 18–23. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jces.v1i2.1519>

Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 21–22.

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>

**Format Sitasi:** Busyra, N., Darmawati, D.M., Handayani, T. Alimudin, M. (2023). Pengembangan Kemasan Produk Kuliner Lokal Kepulauan Pari. *Reswara. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 4(1): 101-108. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i1.2275>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))