

# PELATIHAN PEMILIHAN DAN LABEL KEMASAN PADA PRODUK TERASI UDANG REBON KELOMPOK WANITA NELAYAN

Nurliza<sup>1\*</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

## Article history

Received : 20 Mei 2023

Revised : 10 Juni 2023

Accepted : 19 Juni 2023

## \*Corresponding author

Nurliza

Email : nurliza.spm@gmail.com

## Abstrak

Udang rebon (*Mysis sp.*) adalah salah satu hasil perikanan yang sangat diandalkan di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, terutama pada musim tolok, yaitu bulan Februari-Mei. Hasil tangkapan kelompok nelayan dapat mencapai 0,5-1 ton/hari, kecuali musim hujan. Namun, tangkapan menjadi cepat membusuk akibat infrastruktur untuk mengawetkan hasil tangkapan sangat terbatas. Salah satu upaya menaikkan nilai jual dan daya simpannya, maka udang rebon dioleh menjadi terasi oleh kelompok wanita nelayan. Proses pembuatan terasi tersebut masih sangat sederhana karena menggunakan kemasan kertas koran, daun atau plastik biasa sehingga menurunkan mutu produk serta lazim dijual dalam bentuk kering di pasar tradisional di wilayah sekitar. Kondisi ini dimanfaatkan oleh pedagang untuk mengambil nilai tambahnya dengan penggunaan kemasan yang lebih baik. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah pelatihan pada kelompok wanita nelayan agar memiliki pengetahuan dan praktek terkait pemilihan dan label kemasan yang lebih menarik dan aman. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada 18 orang wanita nelayan di Kecamatan Selakau, Kabupaten Sambas dengan analisis deskriptif, dan distribusi frekwensi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tingkat ketercapaian pengetahuan adalah tinggi dan cukup, tetapi masih ada kesenjangan dengan keterampilannya terutama terkait persyaratan kemasan. Oleh sebab itu, keseriusan dan kemauan untuk memperoleh informasi terkait kebutuhan dan keinginan konsumen, pemasaran dan promosi melalui pameran dan kerjasama stakeholders' serta dukungan dan peran serta pemerintah daerah melalui pembinaan, penyuluhan, pelatihan, kemudahan akses modal, bantuan alat pengawetan hasil tangkapan serta perbaikan infrastruktur sangat diperlukan untuk mendorong berkembangnya usaha secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Kemasan; Label; Terasi Udang Rebun; Wanita Nelayan

## Abstract

*Rebon shrimp (Mysis sp.) is one of the most reliable fishery products in Sambas Regency, West Kalimantan, particularly in the tolok season, February-May. The catch of reborn shrimp by fishermen groups is 0.5-1 ton/day, except for the rainy season. However, their catches quickly decompose due to limited preserving infrastructure. Thus, reborn shrimp is processed into shrimp paste by a group of fisherwomen to increase the selling value and shelf-life of the product. Making shrimp paste is still very simple, using packaging from newspapers, leaves, or plastic, which reduces the quality of the product and is commonly sold in dry form in traditional markets. Traders use this condition to take added value using better packaging. The purpose of community service activities is training for groups of fisherwomen to have knowledge and practice regarding selecting and packaging labels that are more attractive and safer. The activity was implemented on 18 fisherwomen in Selakau District, Sambas Regency, using descriptive analysis and frequency distribution. The results show that the achievement of knowledge is high and sufficient, but there still needs to be a gap in skills related to packaging requirements. Therefore, there should be seriousness and willingness to obtain information related to consumer needs and wants, marketing, and promotion through*

*exhibitions and stakeholders' cooperation and support, and the participation of local governments through coaching, counseling, training, easy access to capital, assistance with tools for preserving catches and improving infrastructure for sustainable business development.*

*Keywords: Packaging; Label; Shrimp Paste Rebon; Fisherman Woman*

---

Copyright © 2023 Nurliza

## PENDAHULUAN

Kalimantan Barat memiliki potensi perikanan yang besar dan berkontribusi pada perekonomian daerah. Wilayah pesisirnya mencapai 51.857,36 km<sup>2</sup> dengan luas dan panjang garis pantai mencapai 2,1 juta hektar dan 2.039,57 km. Kondisi ini didukung oleh habitat hutan mangrove yang mencapai 472.385,80 ha, terdiri atas wilayah Sambas-Bengkayang seluas 183.777,68 ha (38,9%), Kubu Raya seluas 178.845,14 ha (7,86%), dan Ketapang-Kayong Utara seluas 109.742 ha (23,24%) (Riswanto & Hediarto, 2016).

Salah satu potensi perikanan terbesar di Kalimantan Barat khususnya di Kabupaten Sambas adalah udang rebon (*Mysis sp.*). Udang rebon merupakan udang dengan ukuran yang sangat kecil atau dikenal dengan terasi shrimp karena memang menjadi bahan baku utama pembuatan terasi, atau dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar karena harganya rendah (Sajriawati, 2022). Udang rebon tersebut sangat diandalkan terutama pada musim tolok, yaitu bulan Februari-Mei dengan hasil tangkapan kelompok nelayan dapat mencapai 0,5-1 ton/hari, kecuali musim hujan karena tangkapan menjadi cepat membusuk akibat infrastruktur untuk mengawetkan hasil tangkapan sangat terbatas.

Oleh sebab itu, salah satu upaya untuk menaikkan nilai jual dan daya simpan yang lebih lama maka udang rebon diolah menjadi terasi oleh kelompok wanita nelayan (Sajriawati, 2022). Terasi merupakan produk fermentasi dengan menambahkan garam dengan kadar tertentu pada suhu tertentu untuk merombak protein menjadi asam amino, yaitu asam glutamat sebagai penciri rasanya (Anggo et al., 2014). Terasi lazim digunakan untuk bahan penyedap makanan, berwarna coklat atau coklat kemerahan (Sumardianto et al., 2022), berbentuk padat atau pasta (Sari, 2019), dan memiliki rasa manis, asam, pahit dan asin (Nabilah & Zuska, 2022).

Proses pembuatan terasi oleh kelompok nelayan di Kabupaten Sambas masih sangat sederhana. Terasi umumnya berbentuk padat bulat atau segiempat menggunakan kemasan kertas koran, daun atau plastik biasa sehingga menurunkan daya simpan, mutu, tampilan produk menjadi kurang menarik (Nurliza et al., 2018). Terasi udang rebon juga lazim dijual dalam bentuk kering di pasar tradisional (Tia Sundari, dan Bustari Hasan, 2022) di wilayah sekitar, dan memiliki tingkat keamanan produk yang rendah (Nurliza et al., 2018).

Kondisi kemasan produk yang masih sangat sederhana telah memberikan peluang kepada pedagang untuk membuat kemasan baru yang lebih menarik dengan merek tertentu untuk meningkatkan harga jualnya. Akibatnya, nilai tambah diterima oleh pedagang, bukan pengolah (produsen). Hal tersebut menjadi perhatian *stakeholders*, terutama pemerintah daerah dan lembaga perguruan tinggi berupaya memberikan efek multiplier keterampilan pemilihan dan label kemasan untuk pemanfaatan sumberdaya perikanan, peningkatan kesejahteraan nelayan, mendorong tumbuhnya industri rumah tangga dan UMKM, serta pembangunan daerah (Maflahah, 2013).

Alasan pelatihan dan praktik pemilihan dan label kemasan pada produk terasi udang rebon kelompok nelayan adalah sebagai alternatif upaya meningkatkan mutu (Marsigit et al., 2020), dan keamanan produk (BPOM, 2020) serta peluang peningkatan nilai tambah rumah tangga nelayan (Zarkasyi, 2020). Kemasan juga mempengaruhi daya tahan produk (Marsigit et al., 2020), keputusan pembelian (Dayanti, 2022), kenyamanan

konsumen (Wyrwa & Barska, 2017), harga, dan promosi (Ghosh, 2017). Jadi, kemasan adalah sumber informasi produk (Wyrwa & Barska, 2017) yang memberikan dampak terhadap nutrisi, lingkungan, dan produksi (Cousté et al., 2012).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada kelompok wanita nelayan yang rumah tangganya menangkap dan mengolah udang rebon menjadi terasi kering karena mereka sebagai pelaku dan penggerak utama kegiatan tersebut. Tujuannya adalah memberikan pelatihan dan keterampilan melalui praktek terkait pemilihan dan label kemasan yang lebih menarik dan aman. Rancangan kegiatan mencakup dua tahap. Pertama, pelatihan kepada kelompok wanita nelayan tentang definisi kemasan pangan, fungsi utama kemasan pangan, macam-macam kemasan pangan, bahan kemasan pangan yang lazim digunakan, ciri kemasan pangan yang baik, perbedaan kemasan pangan primer dan sekunder, dan persyaratan kemasan pangan. Sementara itu, label kemasan menyangkut pelabelan alergen; pelabelan nutrisi terkait kalori dan kandungan asupan, kandungan gizi; tanggal kadaluarsa terkait tanggal penggunaan kadaluarsa, dan petunjuk penyimpanan. Sasarannya adalah kelompok nelayan memiliki pengetahuan terkait kemasan dan label kemasan sehingga mampu meningkatkan daya tahan, mutu, dan kemasan terasi. Kedua, praktek pemilihan kemasan yang relatif terjangkau untuk meningkatkan daya tahan dan mutu terasi udang. Selanjutnya, praktek pembuatan label kemasan dilakukan untuk menarik konsumen lokal maupun luar wilayah serta meningkatkan nilai tambah bagi pengolah (produsen). Sasarannya adalah kelompok wanita nelayan memiliki keterampilan atau kemampuan membuat kemasan yang menarik dan memiliki kekhasannya.

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada 18 orang wanita nelayan dalam kelompok nelayan yang menangkap dan mengolah udang rebon menjadi terasi kering di Kecamatan Selakau, Kabupaten Sambas dengan analisis deskriptif kuantitatif (Sidel et al., 2018), distribusi frekwensi (Manikandan, 2011). Kecamatan Selakau merupakan salah satu sentra pembuatan terasi udang di Kabupaten Sambas pada Februari 2022.

Ada dua tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pertama, penyuluhan dan ceramah pengetahuan terkait pemilihan dan label kemasan secara deskriptif. Kedua, identifikasi pengetahuan dan keterampilan terkait definisi kemasan pangan, fungsi utama kemasan pangan, macam-macam kemasan pangan, bahan kemasan pangan yang lazim digunakan, ciri kemasan pangan yang baik, perbedaan kemasan pangan primer dan sekunder, dan persyaratan kemasan pangan. Sementara itu, label kemasan terkait pelabelan alergen; pelabelan nutrisi terkait kalori dan kandungan asupan, kandungan gizi; tanggal kadaluarsa terkait tanggal penggunaan kadaluarsa, dan petunjuk penyimpanan. Tingkat ketercapaian kegiatan diukur dengan tabulasi frekwensi terkait materi penyuluhan dan ceramah, serta tingkat kesenjangan keberhasilan praktik pembuatan label kemasan yang mencantumkan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga menggunakan kriteria skor pada Tabel 1.

**Tabel 1. Kriteria tingkat ketercapaian kegiatan dan kesenjangan**

Kriteria	Tingkat Ketercapaian	Tingkat Kesenjangan
	Skor (%)	Skor (%)
Sangat Rendah	0 - 25	0 - 10
Rendah	25 - 50	10 - 20
Cukup	50 - 75	20 - 30
Tinggi	75 - 100	> 30

## HASIL PEMBAHASAN

Nelayan memiliki keterbatasan kemampuan kognitif dan akses informasi sehingga memerlukan upaya mengatasi kesenjangan tersebut melalui penyuluhan dan ceramah untuk memberikan keterampilan dan kemampuan membuat pilihan rasional dan perubahan perilaku. Salah satu bentuk keterbatasan informasi tersebut adalah pemilihan dan label kemasan terasi udang rebon yang lazim diproduksi dalam kelompok nelayan. Kemasan berperan penting dalam keamanan pangan karena mengawetkan produk makanan dan memperpanjang masa simpannya (Sarkar & Aparna, 2020).

Pengemasan pangan mengacu pada bagaimana ianya dikemas, bahan yang digunakan, dan teknologi yang memungkinkan. Pangan dikemas untuk berbagai keperluan, seperti memperpanjang umur simpan barang tetapi ianya bukanlah ilmu pengetahuan modern. Fungsi kemasan pangan sebagai berikut: (i) Pengawetan, yaitu mencegah kontak udara dan menjaga kelembapan karena pangan yang dikemas dengan benar memiliki masa simpan yang lebih lama; (ii) Perlindungan dari agen biologi, yaitu melindungi pangan dari agen seperti tikus, serangga, kuman, bakteri, dan faktor biologis lainnya yang dapat merusak atau membuat pangan berbahaya untuk dimakan; (iii) Sumber informasi, yaitu informasi kepada calon konsumen melalui label kemasan, memungkinkan sebuah merek memberikan informasi penting terkait nama merek, tanggal kedaluwarsa, dan bahan pada setiap pangan yang dijual; (iv) Penggunaan yang lebih baik, yaitu memungkinkan penggunaan produk yang lebih mudah, konsumen dapat menyimpan makanan tersebut sesuai umur simpannya dan menggunakannya saat diperlukan.

Jenis-jenis kemasan pangan antara lain: (i) Paket Aseptik, yaitu paket produk pangan steril yang tidak perlu didinginkan, lazim untuk produk makanan dan minuman seperti telur cair utuh, sup, susu, produk susu lainnya, dan lain-lain; (ii) Baki, yaitu kemasan untuk menyimpan daging, biji-bijian, ikan, dan kaleng minuman, berbentuk datar standar dengan sisi tinggi untuk mencegah isinya jatuh; (iii) Kantong, yaitu kemasan untuk (memasukkan makanan ke dalam kantong) snack crackers, chips, atau buah kemasan; (iv) Kotak dengan berbagai bentuk untuk mengemas sereal, makanan beku, pizza, makanan cepat saji, dan lain-lain; (v) Kaleng yang lazim untuk minuman atau makanan kaleng, sangat serbaguna dan tahan lama karena berasal dari wadah logam tipis yang dilapisi timah untuk menghindari korosi; (vi) Karton dan kertas berlapis untuk menampung makanan dengan berbagai bentuk dan ukuran; (vii) Kemasan fleksibel seperti lembaran plastik, foil, atau kertas. Salad kantong adalah barang umum yang menggunakan kemasan fleksibel; (viii) Pallet yang lazim digunakan oleh grosir atau distributor, memiliki permukaan datar dari logam atau kayu untuk menampung beberapa kotak makanan bergelombang; (ix) Pembungkus yang lazim digunakan secara luas untuk produk kembang gula seperti permen atau permen karet.

Bahan kemasan pangan yang paling lazim digunakan antara lain: (i) Kemasan kertas dan karton karena murah dan *biodegradable*; (ii) Plastik yang mencakup bahan plastik kaku dan bahan plastik kemasan fleksibel. Lazim digunakan karena biayanya yang rendah, kemampuan untuk dibentuk menjadi bentuk apa pun, beratnya rendah, dan kemudahan pemrosesan; (iii) Kaca karena sifatnya yang tidak dapat ditembus, terutama untuk bahan makanan cair, aman secara kimiawi, dan dapat didaur ulang tanpa henti; (iv) Logam karena bobot yang ringan dengan sifat seperti kaca yang halus sehingga mampu memiliki daya tahan yang lebih baik.

Ciri kemasan pangan yang baik antara lain (Teck Kim et al., 2014; Shin & Selke, 2014; Gupta & Dudeja, 2017): (i) Tanpa kebocoran; (ii) Kokoh untuk mengatasi tekanan yang akan dialaminya selama pengangkutan, pemuatan, dan pembongkaran; (iii) Menjaga kualitas makanan sehingga bahan kemasan harus *food grade*; (iv) Kedap udara agar menjamin tidak ada udara atau kelembapan yang masuk; (v) Efisien, yaitu meminimalkan pemborosan bahan dengan penggunaan jumlah bahan yang tepat untuk menyegel produk secara efisien; (vi) Ramah lingkungan.

Kemasan pangan dibedakan menjadi kemasan primer dan kemasan sekunder (Shin & Selke, 2014). Kemasan pangan primer mengacu pada kemasan yang dilihat dan disentuh oleh konsumen akhir. Fokus kemasan adalah penampilan dan tujuan. Kemasan primer juga berisi informasi pemasaran apa pun yang ingin disampaikan merek kepada konsumen. Sementara itu, kemasan pangan sekunder bertujuan memastikan transportasi barang yang aman dari asal pengemasan ke konsumen akhir. Misalnya kotak karton bergelombang yang membawa kaleng atau kotak atau tas plastik besar. Kemasan sekunder seperti karton bergelombang dapat dilepas tanpa merusak kualitas makanan. Penampilan tidak menjadi tujuan utama karena tidak terlihat oleh konsumen akhir.

Persyaratan kemasan pangan adalah informasi yang diperlukan untuk item pangan tersebut, yaitu (FAO, 2018) dan sesuai aturan tentang label pangan dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan sebagai berikut: (i) Nama pangan tertentu; Berat bersih atau isi bersih, yaitu gram dan kilogram untuk pangan padat, dan milliliter dan liter untuk pangan cair; (ii) Informasi produsen, pengemas, dan/atau distributor sebagai bukti produsen bertanggungjawab terhadap produk yang diedarkannya; (iii) Informasi nutrisi atau daftar bahan yang digunakan terkait jumlah protein, lemak, karbohidrat, dan lain-lain dalam setiap porsi, beserta ukuran setiap porsi; (iv) Daftar bahan yang digunakan dalam pembuatan pangan yang menunjukkan bahwa produk pangan yang akan dikonsumsi sudah terdaftar untuk keamanan produk yang dikonsumsi dan dapat diedarkan di wilayah Indonesia. Produk olahan tertentu ada tulisan POM.MD ..... (12 digit) untuk dalam negeri dan POM.ML .....(12 digit) untuk impor. Sementara itu, produk industri rumah tangga terdapat tulisan Dinkes P-IRT..... (15 digit); (v) Keterangan kadaluarsa yang menunjukkan batas waktu pangan tersebut masih aman untuk dikonsumsi, dan membantu mengurangi pemborosan makanan; (vi) Kode produksi yang hanya diketahui oleh produsen; (vii) Keterangan kandungan gizi yang biasanya dalam bentuk nilai kalori, atau bentuk persentase; (viii) Logo halal yang telah bersertifikasi oleh LPPOM MUI; (ix) Petunjuk penyimpanan, yaitu untuk menjaga pangan tetap aman dikonsumsi, terutama jika kemasan telah dibuka pangan tidak langsung habis dikonsumsi; (x) Peringatan jika pangan mengandung bahan tertentu.

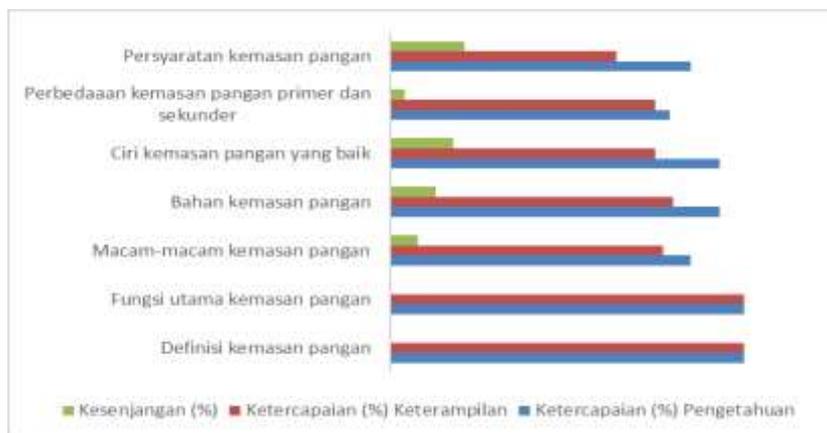


**Gambar 1. Penyuluhan dan ceramah pengetahuan, dan praktek pemilihan dan label kemasan**

Selanjutnya, ketercapaian pengetahuan dan keterampilan terkait mengidentifikasi definisi kemasan pangan, fungsi utama kemasan pangan, macam-macam kemasan pangan, bahan kemasan pangan yang lazim digunakan, ciri kemasan pangan yang baik, perbedaan kemasan pangan primer dan sekunder, dan persyaratan kemasan pangan disajikan pada Tabel 2 dan Gambar 1.

**Tabel 2. Ketercapaian pengetahuan dan keterampilan**

Pemilihan dan Label Kemasan	Ketercapaian (%)		Kesenjangan (%)	Keterangan
	Pengetahuan	Keterampilan		
1. Definisi kemasan pangan	100	100	0	Sangat rendah
2. Fungsi utama kemasan pangan	100	100	0	Sangat rendah
3. Macam-macam kemasan pangan	85	77	8	Sangat rendah
4. Bahan kemasan pangan	93	80	13	Rendah
5. Ciri kemasan pangan yang baik	93	75	18	Rendah
6. Perbedaan kemasan pangan primer dan sekunder	79	75	4	Sangat rendah
7. Persyaratan kemasan pangan	85	64	21	Cukup



**Gambar 2. Kesenjangan pengetahuan dan keterampilan pemilihan dan label kemasan**

Tabel 1 dan Gambar 2 menunjukkan bahwa tingkat ketercapaian pengetahuan kelompok wanita nelayan adalah tinggi dan cukup, tetapi masih ada kesenjangan dengan keterampilannya terutama terkait persyaratan kemasan dengan kriteria cukup, bahan kemasan pangan dan ciri kemasan pangan yang baik dengan kriteria rendah; serta definisi kemasan pangan, fungsi utama kemasan pangan, macam-macam kemasan pangan, dan kemasan pangan primer dan sekunder dengan kriteria rendah.

Sementara itu, label kemasan terkait pelabelan; pelabelan nutrisi terkait kalori dan kandungan asupan, kandungan gizi; tanggal kadaluarsa terkait tanggal penggunaan kadaluarsa, dan petunjuk penyimpanan juga telah berhasil dibuat dengan mencantumkan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang telah lolos pemeriksaan oleh instansi terkait, yaitu Dinas Kesehatan tingkat kabupaten seperti tersaji pada Gambar 3.



**Gambar 3. Label kemasan kelompok wanita nelayan**

Gambar 3 menunjukkan bahwa keberhasilan kelompok wanita nelayan membuat label kemasan terasi udang rebon yang akan dijual dipasar lokal dan wilayah sekitarnya menggunakan kemasan Plastik Polipropilen 0,6 mm dengan alasan, antara lain (Sarkar & Apama, 2020): (i) Lebih padat, lebih keras dan transparan daripada polietilen; (ii) Memiliki ketahanan kimia yang baik dan penghalang uap air yang efektif. Label yang dibuat juga memiliki desain yang lebih menarik agar memiliki nilai jual dengan ciri khas dari kelompok wanita nelayan. Hasil pengabdian kepada masyarakat telah menghasilkan produk bubuk terasi kering dengan PIRT oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sambas sebagai icon produk khas daerah.

Oleh sebab itu, keseriusan dan kemauan untuk memperoleh informasi terkait kebutuhan dan keinginan konsumen dapat menjadi upaya meningkatkan daya saing secara berkelanjutan rebon. Pemasaran dan promosi melalui pameran dan kerjasama dengan *stakeholders* menjadi faktor yang sangat menentukan

keberlanjutan usaha agar produk semakin dikenal dan disadari keberadaannya oleh masyarakat luas, menarik minat dan menimbulkan keinginan untuk membelinya. Adanya dukungan dan peran serta pemerintah daerah melalui pembinaan, penyuluhan, pelatihan, kemudahan akses modal, bantuan alat pengawetan hasil tangkapan dan alat pemrosesan dapat mendorong berkembangnya usaha secara berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Pengemasan pangan mengacu pada bagaimana dikemas, bahan yang digunakan, dan teknologi yang memungkinkan untuk berbagai keperluan. Tingkat ketercapaian pengetahuan kelompok wanita nelayan adalah tinggi dan cukup, tetapi masih ada kesenjangan dengan keterampilannya terutama terkait persyaratan kemasan. Keberhasilan kelompok wanita nelayan membuat label kemasan terasi udang rebon yang akan dijual di pasar lokal dan wilayah sekitarnya menggunakan kemasan produk dari plastik Polipropilen 0,6 mm. Produk bubuk terasi kering juga memiliki PIRT sebagai icon produk khas daerah. Oleh sebab itu, keseriusan dan kemauan untuk memperoleh informasi terkait kebutuhan dan keinginan konsumen, pemasaran dan promosi melalui pameran dan kerjasama *stakeholders'* serta dukungan dan peran serta pemerintah daerah melalui pembinaan, penyuluhan, pelatihan, kemudahan akses modal, bantuan alat pengawetan hasil tangkapan serta perbaikan infrastruktur sangat diperlukan untuk mendorong berkembangnya usaha secara berkelanjutan.

## PUSTAKA

- Anggo, A. D., Swastawati, F., Ma'ruf, W. F., & Rianingsih, L. (2014). The Quality of Organoleptic and Chemically in Rebon Shrimp Paste to Different of Salt Concentration and Duration Fermentation. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 53–59. [https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/77478/JPHPI\\_2014\\_Vol.17No.1\\_53-59.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/77478/JPHPI_2014_Vol.17No.1_53-59.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- B POM. (2020). *Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM No 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Implementasi-Peraturan-Badan-POM-No-20-Tahun-2019-tentang-Kemasan-Pangan.pdf>
- Cousté, N. L., Martos-Partal, M., & Martínez-Ros, E. (2012). The Power of a Package. *Journal of Advertising Research*, 52(3), 364 LP – 375. <https://doi.org/10.2501/JAR-52-3-364-375>
- Dayanti, R. M. A. (2022). Pengaruh Kemasan Dan Lokasi Usaha Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Bisnis Rintisan Sesari Base. *Performa*, 6(5), 439–444. <https://doi.org/10.37715/jp.v6i5.2170>
- FAO. (2018). General Standard for The Labelling of Prepackaged Foods. In *FAO* (Vol. 6, Issue 1). [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS\\_001e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf)
- Ghosh, A. K. (2017). The influence of price and promotion on package size propensity. *American Journal of Business*, 32(2), 93–103. <https://doi.org/10.1108/AJB-10-2016-0032>
- Gupta, R. K., & Dudeja, P. (2017). *Chapter 46 - Food packaging* (R. K. Gupta, Dudeja, & B. T.-F. S. in the 21st C. Singh Minhas (eds.); pp. 547–553). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-801773-9.00046-7>

- Maflahah, I. (2013). Kajian Potensi Usaha Pembuatan Terasi Udang Studi Kasus Desa Bantelan, Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep, *AGROINTEK*, 7(2), 99–102. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/download/2056/1688>
- Manikandan, S. (2011). Frequency distribution. *Journal of Pharmacology and Pharmacotherapeutics*, 2(1), 54–56. <https://doi.org/10.4103/0976-500X.77120>
- Marsigit, W., Marniza, M., & Monica, R. F. A. (2020). Effect of Packaging Type and Storage At Room Temperature on the Quality of Papaya Dodol. *Jurnal Agroindustri*, 10(1), 57–66. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.1.57-66>
- Nabilah, K., & Zuska, F. (2022). LESTARINYA USAHA TERASI UDANG: Studi Kasus Desa Perlis Kecamatan Brandan Barat Kabupaten Langkat. *Jurnal Mahasiswa Antropologi*, 1(1), 72–90. <https://doi.org/10.31947/jma.v1i1.21965>
- Nurliza, N., Dolorosa, E., & Hartanti, L. (2018). Kelompok Nelayan dan Wanita Nelayan di Selakau dan Pemangkat dalam Pengolahan Udang Rebon Menjadi Bubuk Terasi Kering. *Jurnal Pengabdian*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v1i1.25468>
- Riswanto, & Hediando, D. A. (2016). *Potensi Sumber Daya Perikanan Udang Di Perairan Pesisir Kalimantan Barat*. [https://www.academia.edu/34814105/POTENSI\\_SUMBER\\_DAYA\\_PERIKANAN\\_UDANG\\_DI\\_PERAIRAN\\_PESISIR\\_KALIMANTAN\\_BARAT](https://www.academia.edu/34814105/POTENSI_SUMBER_DAYA_PERIKANAN_UDANG_DI_PERAIRAN_PESISIR_KALIMANTAN_BARAT)
- Sajriawati. (2022). Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *NEKTON: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 35–42. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313>
- Sari, H. N. A. (2019). *Studi Karakter Terasi Udang Rebon (Acetes Sp.) Dengan Penambahan Bakteri Bacillus Amyloliquefaciens Pada Masa Simpan 14 Hari*. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/177153/>
- Sarkar, S., & Aparna, K. (2020). Research Trends in Home Science and Extension. In P. Singh (Ed.), *Research Trends in Home Science and Extension* (Issue October, pp. 29–51). Akinik Publications. <https://doi.org/10.22271/ed.book.959>
- Shin, J., & Selke, S. E. M. (2014). Food Packaging. In *Food Processing* (pp. 249–273). wiley-blackwell publishing. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/9781118846315.ch11>
- Sidel, J. L., Bleibaum, R. N., & Tao, K. W. C. (2018). Quantitative Descriptive Analysis. In S. E. Kemp & J. Hort (Eds.), *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation* (First, pp. 287–318). wiley-blackwell publishing. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/9781118991657.ch8>
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 494–503. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43432>
- Teck Kim, Y., Min, B., & Won Kim, K. (2014). Chapter 2 - General Characteristics of Packaging Materials for Food System. In J. H. B. T.-I. in F. P. (Second E. Han (Ed.), *Food Science and Technology* (pp. 13–35). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-394601-0.00002-3>
- Tia Sundari, dan Bustari Hasan, S. (2022). *Rebon yang Dipasarkan Di Pasar Kodim Pekanbaru*. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/download/33509/32221>

Wyrwa, J., & Barska, A. (2017). Packaging as a Source of Information About Food Products. *Procedia Engineering*, 182, 770–779. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.proeng.2017.03.199>

Zarkasyi, A. (2020). *Desain Packaging untuk Meningkatkan Nilai Tambah Industri Makanan dan Minuman*. [https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/5173/1/16420200033-2020-UNIVERSITAS DINAMIKA.pdf](https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/5173/1/16420200033-2020-UNIVERSITAS%20DINAMIKA.pdf)

**Format Sitasi:** Nurliza. (2023). Pelatihan Pemilihan Dan Label Kemasan Pada Produk Terasi Udang Rebon Kelompok Wanita Nelayan. *Reswara. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 4(2): 1257-1265. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i2.3262>



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/))