

Inovasi Pengemasan Sayuran Higienis untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk di Desa Ciro-Ciroe Kabupaten Sidenreng Rappang

Nining Triani Thamrin¹, Andi Nurwidah², Aldhy Iskandar³, Nadyah Harnol M. Lolo⁴, Sry Wahyuni⁵, Muhammad Fajrin⁶, Jumadil⁷, Ferdianto⁸

¹³⁴⁵⁶⁷⁸Prodi Agroteknologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Indonesia

²Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Indonesia

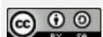
ningtriani1606@gmail.com

Article Info

Kata Kunci:

pengemasan higienis, sayuran segar, pascapanen, pengabdian masyarakat, nilai jual

Copyright © 2025
The Author(s)



Lisensi: cc-by-sa

Abstrak

Penanganan pascapanen, khususnya pengemasan, memegang peranan penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan nilai jual produk sayuran. Pengemasan yang tepat tidak hanya berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik, pencemaran, dan penurunan mutu selama penyimpanan dan distribusi, tetapi juga berperan sebagai sarana informasi, identifikasi, serta strategi pemasaran. Tujuan dari PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ciro-Ciroe dalam menerapkan pengemasan sayuran yang higienis, aman, dan tepat guna, sehingga mampu menjaga kesegaran, kualitas, dan keamanan produk sayuran, sekaligus meningkatkan nilai jual dan daya saing produk sayuran lokal. Kegiatan dilaksanakan pada 24 November 2025 dan diikuti oleh 30 peserta, menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan yang bersifat aplikatif dan partisipatif. Tahapan kegiatan meliputi persiapan, sosialisasi dan edukasi, serta pelatihan dan demonstrasi pengemasan sayuran higienis. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya pengemasan higienis, penggunaan bahan kemasan yang aman (food grade), serta penerapan teknik pengemasan yang tepat. Peserta mampu mempraktikkan pengemasan sayuran secara rapi, bersih, dan menarik menggunakan wadah styrofoam, plastik wrap, pelabelan produk, serta didukung media promosi berupa flyer. Penerapan inovasi pengemasan ini menghasilkan produk sayuran yang lebih higienis, informatif, dan siap dipasarkan, serta berpotensi meningkatkan daya tarik, kepercayaan konsumen, dan nilai jual produk sayuran lokal.

Pendahuluan

Penanganan pasca panen, terutama pengemasan merupakan hal yang sangat penting dalam penjualan suatu produk. Hal ini dikarenakan pengemasan memberikan banyak manfaat, terutama berfungsi untuk melindungi produk selama penyimpanan, transportasi, dan pemasaran guna mencegah terjadinya kerusakan fisik pada produk (Ait-Oubahou *et al.*, 2019). Selain itu, pengemasan juga membuat tampilan produk memiliki keunikan tersendiri sehingga konsumen bisa membedakan dengan produk kompetitor lainnya. Fungsi pengemasan juga yaitu fungsi melindungi produk agar tidak mudah rusak, fungsi informasi dan komunikasi, fungsi penyimpanan produk agar produk mudah disimpan dan efisien dalam menghemat ruang, sehingga mudah ditata dan diletakkan, dan fungsi identifikasi, dalam hal ini dapat menggunakan elemen-elemen desain. Manfaat lain yang juga tak kalah penting dengan dilakukannya pengemasan adalah dapat mendorong peningkatan volume penjualan produk. Kemasan selain sebagai pembeda antar produk, juga berfungsi sebagai alat yang dapat mendorong peningkatan penjualan. Adanya pengemasan yang menarik akan mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut. Pengemasan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian (Eva Dolorosa, 2024)

Pengemasan merupakan suatu sistem terintegrasi yang dirancang untuk mempersiapkan barang agar siap ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan digunakan. Sejalan dengan hal tersebut, Regattieri *et al.* (2018) menjelaskan bahwa pengemasan melibatkan berbagai penggerak utama (*key drivers*) yang bekerja secara terkoordinasi dan kolaboratif untuk mendukung fungsi logistik serta meningkatkan kemudahan penggunaan produk oleh konsumen hingga tahap penjualan akhir. (Singh & Singh, 2019) menyatakan bahwa pengemasan yang dirancang secara optimal mampu menurunkan potensi kerusakan produk pangan serta mendukung penanganan yang aman hingga ke tangan konsumen, melalui fungsi perlindungan terhadap produk dari pencemaran dan gangguan fisik seperti gesekan, benturan, dan getaran. Didalam pengemasan bahan pangan terdapat dua macam wadah, yaitu 1) wadah utama atau wadah yang langsung berhubungan dengan bahan pangan, 2) wadah kedua atau wadah yang tidak langsung berhubungan dengan bahan pangan. Wadah utama harus bersifat non toksik dan inert sehingga tidak terjadi reaksi kimia yang dapat menyebabkan perubahan warna, flavour dan perubahan lainnya (Indraswati, 2017).

Kegiatan pengemasan (packaging) sayur sampai pendistribusian perlu adanya pengawasan mutu dalam tiap proses baik fisik maupun kimia. Sejalan dengan (Mualimin, 2025) yang menyatakan bahwa jenis kemasan plastik berpengaruh terhadap daya simpan dan mutu sayuran segar selama proses pengemasan dan distribusi. Hal itu penting karena produk sayur umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar dan dengan demikian akan dapat mengurangi proses respirasi yang menghasilkan uap yang berlebihan, juga untuk meningkatkan umur simpan, dan melindungi dari kontaminasi (Prasiwi *et al.*, 2021).

Masalah yang dihadapi mitra saat ini yaitu pemasaran yang masih konvensional dan kurangnya pemahaman dalam melakukan pengemasan sayuran higienis. Pengemasan pada sayuran hijau memiliki beberapa persyaratan antara lain adalah memiliki permeabilitas yang tinggi terhadap gas, tembus pandang. (Rojas Grau *et al.*, 2009) menyatakan bahwa plastik yang digunakan untuk mengemas harus memiliki kemampuan permeasi gas yang sesuai serta transparansi yang baik guna mempertahankan mutu buah dan sayuran dan didesain dengan baik sehingga transpirasi dari produk dapat diatur dan mengkerutnya produk dapat ditekan, serta memiliki lubang-lubang perforasi. Pemberian lubang-lubang perforasi pada plastik pengemas bertujuan untuk permeasi oksigen. Teknik pengemasan yang baik diharapkan dapat mengurangi terjadinya kontak langsung antara bahan dengan uap air, CO₂ dan O₂. Penggunaan pengemas plastik dengan jumlah lubang perforasi yang tepat dapat membantu mengatur sirkulasi uap air, CO₂ dan O₂ dengan lebih baik dan menghambat terjadinya penurunan mutu (Anggraini & Permatasari, 2018). Pemakaian kemasan plastik dan penyimpanan pada suhu rendah, menjadi solusi yang dapat dipilih untuk mempertahankan mutu produk. Tujuan penyimpanan suhu rendah adalah untuk memperpanjang masa kesegaran sayuran guna menjaga keberlanjutan pasokan, menstabilkan harga dan mempertahankan mutu (Respati, 2020).

Berdasarkan uraian tersebut, maka kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ciro-Ciroe dalam menerapkan pengemasan sayuran yang higienis, aman, dan tepat guna, sehingga mampu menjaga kesegaran, kualitas, dan keamanan produk sayuran, sekaligus meningkatkan nilai jual dan daya saing produk sayuran lokal.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Ciro-Ciroe, Kecamatan Wattang Pulu, Kabupaten Sidenreng Rappang pada 24 November 2025 dan berlangsung selama satu hari. Kegiatan ini diikuti oleh 30 orang masyarakat Desa Ciro-Ciroe yang menunjukkan antusiasme tinggi terhadap pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan dengan tema Inovasi Pengemasan Sayuran Higienis untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan sosialisasi dan pelatihan, yang dirancang secara aplikatif dan partisipatif melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi survei awal dan identifikasi permasalahan mitra terkait penanganan pascapanen sayuran. Observasi dilakukan untuk mengetahui kondisi pengemasan yang selama ini digunakan oleh masyarakat, tingkat higienitas produk, serta kendala dalam menjaga kualitas dan keamanan sayuran. Selain itu, dilakukan koordinasi dengan aparat desa dan kelompok masyarakat untuk menentukan waktu, tempat, serta teknis pelaksanaan kegiatan pengabdian.

2. Tahap Sosialisasi dan Edukasi

Tahap sosialisasi dilakukan melalui penyampaian materi dan diskusi interaktif mengenai pentingnya pengemasan sayuran higienis dalam menjaga mutu dan keamanan pangan. Sosialisasi difokuskan pada pengemasan beberapa produk olahan sayuran sehari-hari, yaitu sayur sop, sayur bayam bening, sayur capcai sawi, dan sayur tumis kangkung. Materi yang diberikan mencakup prinsip sanitasi dan higiene, potensi risiko kontaminasi mikroba, serta pengenalan jenis kemasan pangan yang aman, praktis, dan ramah lingkungan.

3. Tahap Pelatihan dan Demonstrasi

Tahap pelatihan dilakukan melalui praktik langsung cara mengemas sayuran secara higienis. Peserta dilatih mulai dari proses sortasi bahan, pencucian, penirisan, hingga teknik pengemasan menggunakan kemasan plastik food grade dan kemasan berlubang (perforated). Demonstrasi dilakukan oleh tim pengabdian dan diikuti oleh peserta secara langsung agar masyarakat mampu memahami dan menerapkan teknik pengemasan higienis secara mandiri dalam kegiatan sehari-hari maupun untuk tujuan pemasaran.

Hasil

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui pemaparan materi berjudul “Inovasi Pengemasan Sayuran Higienis untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk di Desa Ciro-Ciroe, Kecamatan Wattang Pulu, Kabupaten Sidenreng Rappang”. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya penerapan pengemasan yang higienis dan inovatif. Peserta mendapatkan penjelasan tentang teknik pengemasan yang tepat, penggunaan bahan kemasan yang aman (*food grade*), serta peran pengemasan higienis dalam menjaga kesegaran, kualitas, dan keamanan sayuran. (De Corato, 2020) dan (Rojas Grau *et al.*, 2009) menyatakan bahwa teknologi pengemasan yang sesuai berperan penting dalam mempertahankan mutu dan keamanan buah serta sayuran segar maupun minimal olahan. Selain itu, kegiatan sosialisasi ini turut meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap potensi pengemasan sebagai strategi untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing produk sayuran lokal, sebagaimana dijelaskan oleh (Patengan *et al.*, 2025) bahwa inovasi produk dan pengemasan mampu memperkuat posisi produk sayuran lokal di pasar. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi ini menjadi langkah awal yang penting dalam mendorong penerapan pengemasan sayuran higienis secara berkelanjutan sebagai upaya peningkatan kualitas produk dan kesejahteraan masyarakat Desa Ciro-Ciroe.



Gambar 1. Pemaparan materi

2. Praktik Pengemasan Sayuran Higienis

Hasil dari tahap pelatihan dan praktik menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan secara langsung teknik pengemasan sayuran higienis sesuai dengan materi yang telah disosialisasikan. Proses pengemasan diawali dengan penataan sayuran secara rapi dan menarik di dalam wadah styrofoam sesuai dengan jenis sayuran, kemudian dibungkus menggunakan plastik wrap secara rapat untuk melindungi produk dari kontaminasi serta menjaga kesegarannya. Pada tahap akhir, kemasan diberi stiker label sebagai identitas produk yang memuat informasi penting, sehingga tampilan kemasan menjadi lebih menarik, informatif, dan siap dipasarkan. Penerapan teknik pengemasan ini sejalan dengan temuan (Du *et al.*, 2025) yang menyatakan bahwa teknologi pengemasan yang dirancang dengan baik berperan penting dalam memperpanjang umur simpan, menjaga mutu, dan meningkatkan keamanan buah dan sayuran sepanjang proses distribusi dan display.



Gambar 2. Praktik Pengemasan

3. Hasil Pengemasan

Hasil kegiatan ini berupa produk sayuran segar yang telah dikemas secara higienis menggunakan wadah styrofoam dan plastik wrap, sehingga tampak lebih rapi, bersih, dan menarik. (Nurwahyuni *et al.*, 2021) menyatakan bahwa sayuran yang dikemas dalam kemasan plastik yang bersih dan tertata mampu meningkatkan kerapian tampilan produk serta daya tarik visual di pasaran. Kemasan dilengkapi dengan stiker label yang mencantumkan identitas produk, sehingga meningkatkan nilai

estetika sekaligus memberikan informasi kepada konsumen. Sejalan dengan (Tenggara *et al.*, 2024) yang menyatakan bahwa desain kemasan dan pelabelan produk berperan penting dalam memperkuat identitas produk UMKM serta meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen. Selain itu, juga dihasilkan flyer sebagai media informasi dan promosi yang memuat penjelasan singkat mengenai produk, keunggulan pengemasan higienis, serta manfaatnya bagi kualitas dan keamanan sayuran. Keberadaan produk sayuran dalam kemasan yang disertai flyer sebagai media informasi dan promosi diharapkan mampu meningkatkan daya tarik visual, kepercayaan konsumen, serta nilai jual produk sayuran lokal. Hal ini sejalan dengan (Aldy *et al.*, 2025) yang menunjukkan bahwa penggunaan kemasan kreatif dan media promosi seperti flyer berperan dalam memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan minat beli konsumen, Selain itu (Wulansari, 2024) juga menyatakan bahwa pemanfaatan flyer sebagai media promosi mampu meningkatkan pemahaman konsumen terhadap produk dan kemasan, sehingga berdampak positif terhadap kepercayaan konsumen dan peningkatan penjualan.



Gambar 3. Hasil Pengemasan dan flyer produk

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan inovasi pengemasan sayuran higienis di Desa Ciro-Ciroe terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam penanganan pascapanen sayuran. Peserta tidak hanya memahami pentingnya penggunaan kemasan yang aman dan higienis, tetapi juga mampu menerapkan teknik pengemasan yang tepat, meliputi penataan produk, pembungkusan, pelabelan, dan pemanfaatan media promosi. Hasil pengemasan menunjukkan peningkatan kualitas visual, keamanan, dan kesiapan produk untuk dipasarkan, sehingga berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen serta nilai jual sayuran lokal. Dengan demikian, inovasi pengemasan higienis dapat menjadi strategi berkelanjutan dalam mendukung peningkatan kualitas produk dan kesejahteraan masyarakat desa.

Daftar Pustaka

- Ait-Oubahou, A., Nur Hanani, Z. A., & Jamilah, B. (2019). *Chapter 11 - Packaging* (E. M. B. T.-P. T. of P. H. C. Yahia (ed.); pp. 375–399). Woodhead Publishing. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-813276-0.00011-0>
- Aldy, R., Hamka, H., Algazali, M. I., Viona, G., Sahabuddin, I., & Maming, K. (2025). *Pemanfaatan potensi sawi melalui inovasi produk lokal untuk pemberdayaan UMKM sebagai peningkatan ekonomi masyarakat Desa Bina Baru*. 5, 242–250. <https://doi.org/10.37373/bemas.v5i2.1366>
- Anggraini, R., & Permatasari, N. D. (2018). Pengaruh Lubang Perforasi Dan Jenis Plastik Kemasan Terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica Juncea L.*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 154. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n3.2017.154-162>
- De Corato, U. (2020). Improving the shelf-life and quality of fresh and minimally-processed fruits and vegetables for a modern food industry: A comprehensive critical review from the traditional technologies into the most promising advancements. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(6), 940–975. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1553025>
- Du, L., Huang, X., Li, Z., Qin, Z., Zhang, N., Zhai, X., & Shi, J. (2025). Application of Smart Packaging in Fruit and Vegetable Preservation : A Review. *Foods MDPI*, 14(447).
- Eva Dolorosa¹, S. S. (2024). MENINGKATKAN PENJUALAN PADA PRODUK SAYURAN. *GERVASI*, 08(02), 298–310.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan makanan*. Penulis: Denok Indraswati Penerbit: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Mualimin. (2025). Analysis of the Effect of Plastic Packaging on Storage Duration of Fresh Vegetables after Ozonization: Study of Physical Parameters, Water Vapour

- Transmission Rate (WVTR), and Water Vapour Permeability (WVP). *LIPIDA*, 4044, 34–44.
- Nurwahyuni, I., Situmorang, H. N., Biologi, D., Matematika, F., & Utara, U. S. (2021). DISTRIBUSI SAMPAH. *Jurnal PKM*, 27(1), 62–69.
- Patengan, W., Bandung, K., Nancy, L., Sari, I., Ratnaningsih, R., & Kristiadi, D. P. (2025). Pengabdian Masyarakat Kolaboratif: Pengemasan Kreatif dan Pemasaran Digital untuk Pemberdayaan Petani Sayur-Mayur di Desa. *Jurnal IKRAITH-ABDIMAS Vol*, 9(3), 315–322.
- Prasiwi, L. W., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). Proes Pendistribusian Sayuran Dan Buah Di Agrowisata Puncak Bukit Catu Tabanan-Bali. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 3(1).
- Respati, J. I. (2020). *Implementasi Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy*. 11(1), 33–45.
- Rojas-Graü, M. A., Oms-Oliu, G., Soliva-Fortuny, R., & Martín-Belloso, O. (2009). The use of packaging techniques to maintain freshness in fresh-cut fruits and vegetables: a review. *International Journal of Food Science and Technology*, 44(5), 875–889. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.01911.x>
- Singh, J., & Singh, S. P. (2019). *Chapter 28 - Damage Reduction to Food Products During Transportation and Handling* (M. B. T.-H. of F. Kutz Dairy and Food Machinery Engineering (Third Edition) (ed.); pp. 741–770). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814803-7.00028-2>
- Tenggara, M., Maturbongs, T., Tanihatu, M. M., Ronald, S., & Saleky, J. (2024). VOL 3 , NO . 1 , MARET 2024 Desain Kemasan Dan Label Produk Enbal Pada UMKM Nen Te Idar Desa. *Jurnal Administrasi Terapan*, 3(1), 168–178.
- Wulansari. (2024). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada PT . Anugerah Farm di Cabang Pasar Porong. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 4(1), 1908–1923.