

STRATEGI SISTEM PANGAN BERKELANJUTAN DAN PERAN PENGEMASAN DALAM MENINGKATKAN PRODUKSI MAKANAN LOKAL DI DESA MARGALAKSANA

**Muhammad Arie Andhiko Ajie¹, Sonya Puspasari Suganda², Mochamad
Aviandy³, Dwi Putri Ningsih⁴, Nita Puspita Sari⁵, Muhammad Mirza⁶**

^{1,2}Departemen Linguistik, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof.
DR. Selo Soemardjan, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424

³Departemen Kewilayahan, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof.
DR. Selo Soemardjan, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424

⁴Program Studi Jerman, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof. DR.
Selo Soemardjan, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424

⁵Program Studi Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln.
Prof. DR. Selo Soemardjan, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424

⁶Program Studi Jerman, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Jln. Prof. DR.
Selo Soemardjan, Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat 16424

¹e-mail immershend7@gmail.com

Abstrak

Desa Margalaksana, Kecamatan Sumedang Selatan, Kabupaten Sumedang dipilih karena memiliki keragaman kuliner yang unik dalam pasar malamnya. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan resiliensi dan kapasitas ekonomi Desa Margalaksana melalui pengembangan kuliner lokal. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi dan edukasi kepada warga, pelatihan produksi dan pengemasan produk kuliner, serta diskusi terkait keberlanjutan program. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi dari masyarakat, baik warga umum maupun perangkat desa, dalam mendukung keberhasilan program. Masyarakat juga aktif berdiskusi mengenai kendala produksi dan peluang peningkatan usaha kuliner mereka. Melalui program ini terbukti mampu mempererat kebersamaan, menumbuhkan kembali semangat gotong royong, serta mendorong kreativitas warga dalam pengembangan usaha kuliner. Simpulan dari kegiatan ini adalah penguatan kuliner lokal dapat menjadi strategi efektif untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa. Kegiatan ini juga menjadi ajang untuk mempererat ikatan antara sesama warga desa (*meungkeut pageuh tatali wargi*).

Kata Kunci: sistem pangan berkelanjutan, kreativitas kuliner, pemberdayaan masyarakat berbasis komunitas, pengemasan produk, Desa Margalaksana

Abstract

Margalaksana Village, South Sumedang District, Sumedang Regency, was chosen because it has a unique culinary diversity in its night market. This community service program aims to improve the resilience and economic capacity of Margalaksana Village through the development of local cuisine. The implementation methods include socialization and education for residents, training in the production and packaging of culinary products, and discussions related to the sustainability of the program. The results of the activity showed high enthusiasm from the community, both the general public and village officials, in supporting the success of the program. The community was also active in discussing production constraints and opportunities to improve their culinary businesses. This program has proven to strengthen togetherness, revive the spirit of cooperation, and

encourage community creativity in developing culinary businesses. This activity concludes that strengthening local culinary arts can be an effective strategy to support food security while improving the economic welfare of the village community. This activity also serves as an opportunity to strengthen the bonds of brotherhood among villagers (meungeut pageuh tatali wargi).

Keywords: *sustainable food system, culinary creativity, community-based empowerment, product packaging, Margalaksana Village*

PENDAHULUAN

Desa Margalaksana adalah salah satu desa pemekaran di Kabupaten Sumedang, yang awalnya merupakan bagian dari Kelurahan Pasanggrahan. Pemekaran wilayah merupakan proses pembagian atau pemecahan suatu wilayah otonom yang baru demi tercapainya tujuan pembangunan. Hal ini ditujukan untuk mewujudkan percepatan peningkatan kesejahteraan masyarakat (Sumarlis, 2018). Pemekaran Desa Margalaksana ditetapkan oleh Peraturan Daerah Kabupaten Sumedang Nomor 10 Tahun 2018. Wilayah Desa Margalaksana meliputi lereng perbukitan dengan ketinggian 700 meter di atas permukaan laut sehingga udara di daerah ini cukup sejuk. Kondisi geografis tersebut mendukung pengembangan pertanian berkelanjutan sekaligus ekowisata berbasis alam. Terdapat lima dusun di Desa Margalaksana, yaitu Dusun Margapala, Kareumbi, Pasirpeti, dan Ciguling, dengan 6 RW dan 22 RT. Pada tahun 2023, tercatat ada 3.700 orang di desa ini dengan kepadatan 730 orang per km². Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani (Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumedang, 2023).

Ketika dilakukan *Forum Group Discussion* (FGD) dengan pihak desa pada tanggal 15 Oktober 2024, diketahui bahwa kondisi masyarakat Desa Margalaksana cukup baik dan sejahtera. Meskipun demikian, di lapangan, masih ditemukan beberapa permasalahan. Salah satu yang dilaporkan adalah kasus gizi buruk dan transmigrasi (Kementerian Desa, 2021). Akan tetapi, persoalan ini lambat laun mulai dapat teratasi karena kader posyandu di desa ini telah bekerja dengan sangat aktif. Sebagaimana peran dan tugas kader Posyandu sebagai pelayanan kesehatan, penyuluhan, dan konsultasi kesehatan, mobilisasi dan pemberdayaan masyarakat, serta pemantauan kesehatan masyarakat (Magfirli, 2025). Selain itu, ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani juga berperan penting dalam pemanfaatan

lahan pekarangan untuk menanam berbagai jenis tanaman pangan dan mengolah hasilnya menjadi produk olahan lokal. Kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Margalaksana memiliki potensi besar dalam mendukung pengembangan strategi sistem pangan berkelanjutan di tingkat lokal. Secara teoretis, sistem pangan berkelanjutan mencakup upaya terpadu untuk menjamin ketersediaan, akses, dan pemanfaatan pangan yang aman, bergizi, dan ramah lingkungan, dengan memperhatikan keseimbangan antara aspek sosial, ekonomi, dan ekologi (Gliessman, 2015; FAO, 2018). Dalam konteks Desa Margalaksana, strategi tersebut dapat diimplementasikan melalui optimalisasi sumber daya lokal, pemberdayaan masyarakat, serta peningkatan nilai tambah produk pangan melalui inovasi dan pengemasan yang tepat.

Peran pengemasan menjadi bagian penting dari sistem pangan berkelanjutan karena tidak hanya berfungsi melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga meningkatkan daya saing, memperpanjang masa simpan, serta menarik minat konsumen terhadap makanan lokal. Inovasi pengemasan yang ramah lingkungan dan efisien dapat membantu memperluas jangkauan pemasaran produk olahan masyarakat, seperti hasil produksi Kelompok Wanita Tani, sekaligus mendukung ekonomi sirkular dan memaksimalkan nilai produk. Dengan demikian, potensi dan aktivitas masyarakat Desa Margalaksana menunjukkan landasan kuat bagi pengembangan strategi sistem pangan berkelanjutan yang terintegrasi dengan peran pengemasan. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan produksi, kualitas, dan keberlanjutan makanan lokal, serta memperkuat ketahanan pangan desa secara berkelanjutan.

Strategi tidak hanya berorientasi pada hasil, tetapi juga mencakup proses yang berkesinambungan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Dengan demikian, strategi sistem pangan berkelanjutan di Desa Margalaksana menitikberatkan pada upaya integratif antara peningkatan kapasitas masyarakat, inovasi pengemasan, dan diversifikasi produk pangan lokal. Pendekatan strategis ini menjadi fondasi dalam menciptakan keseimbangan antara kemandirian ekonomi, pelestarian lingkungan, dan penguatan kohesi sosial di tingkat desa.

Meskipun masyarakat Desa Margalaksana cukup potensial, beberapa aparat desa melaporkan bahwa ada masalah lain yang mereka rasa cukup mengkhawatirkan jika tidak dicari solusinya dengan segera. Mereka mengatakan bahwa persoalan ini merupakan pengaruh dari sistem bantuan sosial yang diberikan oleh pemerintah yang distribusinya belum baik dan merata. Distribusi bantuan sosial yang belum merata ini disebabkan oleh berbagai hal diantaranya Data Terpadu Kesejahteraan Sosial (DTKS) tidak cukup akurat untuk mengidentifikasi masyarakat yang membutuhkan bantuan dan kurangnya sosialisasi dari pemerintah yang mengakibatkan banyak masyarakat yang kurang mampu tidak tahu cara mendaftar di DTKS. Ketidaktepatan dalam penyaluran bantuan dapat mengurangi manfaat program tersebut, bahkan menimbulkan konflik sosial akibat ketidakadilan dalam penerimaan (Ariansyah dkk, 2025). Oleh karena itu, saat ini, terdapat kecenderungan bahwa masyarakat desa mulai kehilangan kebersamaannya satu sama lain yang dipicu oleh perasaan iri. Sikap bersedia untuk tolong-menolong, empati, serta gotong-royong jika ada warga desa yang membutuhkan bantuan semakin memudar. Gotong royong adalah suatu jenis kepedulian sosial untuk membantu kepentingan individu atau kepentingan kelompok yang dilandasi sikap tolong menolong oleh setiap individu (Sudrajat, 2014). Gotong royong merupakan ciri khas masyarakat Indonesia dan menjadi salah satu identitas nasional Indonesia (Danurwindo, 2024). Memudarnya nilai gotong royong menjadi tantangan tersendiri bagi Desa Margalaksana, sehingga hal ini mendorong tim pengmas kami untuk mengusulkan upaya dalam mengatasi permasalahan tersebut.

Melihat permasalahan yang disampaikan, tim PKM kami berpendapat bahwa perlu adanya kegiatan yang dapat mempererat masyarakat desa kembali. Berdasarkan percakapan dengan Ibu Euis Mulyati, Kepala Desa Margalaksana, diketahui juga bahwa saat ini masyarakat desa telah memiliki wadah untuk berkumpul dan melakukan kegiatan bersama karena adanya suatu tempat yang bernama Sentra Kuliner (Gambar 1). Tempat ini didanai oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan umumnya digunakan oleh warga di hari Sabtu malam. Pada kesempatan ini, warga desa dapat menjual berbagai macam makanan buatannya, mulai dari makanan khas Indonesia sampai masakan mancanegara. Ruang komunal

seperti Sentra Kuliner (Gambar 1) berfungsi sebagai wadah interaksi sosial (Darmiwati, 2000).



Gambar 1 Sentra Kuliner

Jenis makanan yang dijual pada Sentra Kuliner di antaranya adalah seblak, aneka bubur, aneka minuman, serabi, aneka kolak, *udon*, aneka olahan aci, balahu, burger, *mochi*, mi nyemek aceh, sosis bakar, kebab, dan aneka es. Dari beragam kuliner di atas, tim kami berpendapat bahwa masih banyak makanan khas lokal yang dapat diangkat dan dioptimalkan. Penganan yang menggunakan umbi-umbian masih dapat dieksplorasi, yaitu yang menggunakan singkong, ubi, sukun, dan lain sebagainya. Upaya ini dapat mendorong masyarakat agar semakin kreatif dalam melakukan diversifikasi makanan sehingga desa ini dapat menjadi desa yang memiliki ketahanan pangan (Nguyen, 2018; Wicaksana dkk., 2024). Diversifikasi produk pangan lokal adalah salah satu upaya untuk mengembangkan berbagai produk makanan yang berasal dari bahan baku lokal khas daerah tertentu (Pramono et al., 2020). Diversifikasi ini bertujuan untuk memberikan nilai lebih pada produk pangan lokal, memperkuat perekonomian masyarakat, serta memperkenalkan kekayaan kuliner dan budaya daerah (Rohyani et al., 2020).

Tim Pengmas FIB UI berkolaborasi dengan Eptilu, sebuah koperasi yang visinya adalah mewujudkan pertanian yang inklusif dan berkelanjutan. Para penggiat Eptilu diundang untuk berbagi pengalaman dalam pembuatan dan pengemasan makanan tradisional agar lebih bernilai jual dan tepat dengan target konsumennya. Hasil dari pelatihan ini nantinya dapat langsung dipraktikkan dalam kegiatan malam Minggu-an di Sentra Kuliner. Berdasarkan hal tersebut maka

diharapkan dari kegiatan malam Minggu-an adalah masyarakat desa yang lebih kreatif dalam berjualan dan lebih sejahtera secara ekonomi. Kegiatan ini juga menjadi ajang untuk mempererat ikatan antara sesama warga desa (*meungeut pageuh tatali wargi*).

METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan pendekatan yang berfokus pada komunitas melalui metode Penelitian Tindakan Partisipatif (PAR). Pemilihan metode ini didasarkan pada pentingnya keterlibatan aktif dari semua pihak terkait produsen lokal dan pembeli di setiap fase pelaksanaan program. Pendekatan PAR memungkinkan kegiatan berlangsung secara kooperatif, reflektif, dan terfokus pada solusi langsung di tingkat komunitas kampus, sejalan dengan prinsip keberlanjutan dan pemberdayaan. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara luring di Desa Margalaksana, Kecamatan Sumedang Selatan, Kabupaten Sumedang pada 12-14 Mei 2025. Pemilihan metode luring disesuaikan dengan kondisi geografis desa yang terpencil, terbatasnya akses internet, dan rendahnya pemahaman teknologi di kalangan masyarakat setempat.

Sasaran utama dalam program ini mencakup berbagai lapisan masyarakat desa Margalaksana yang memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan yang berkelanjutan, diantaranya melibatkan perangkat desa, pengurus koperasi, dan para pelaku UMKM di desa Margalaksana. Kelompok-kelompok yang dijadikan sasaran utama dalam program ini dipandang memiliki potensi besar untuk menjadi lokomotif penggerak dalam peningkatan pengetahuan mengenai model usaha, pencarian tambahan modal usaha, pengemasan, dan strategi pemasaran. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan para pedagang dengan memberikan edukasi agar lebih kreatif dalam berjualan dan sejahtera secara ekonomi. Selain itu, program ini juga digunakan sebagai ajang untuk mempererat ikatan antara sesama warga desa. Dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat ini, ada beberapa langkah yang digunakan. Tahapan pertama adalah mengidentifikasi faktor input yang terdapat di Desa Margalaksana. Beberapa input yang berhasil diidentifikasi adalah (1) Perangkat Desa, (2) Eptilu, (3) Kelompok

Wanita Tani, (4) Karang Taruna, (5) tempat perdagangan, (6) akun media sosial @sentrakuliner_margalaksana, dan (7) warga desa lain secara umum yang bukan bagian dari perangkat desa.

Tahapan kedua adalah tahapan *process*. Tahapan ini terdiri dari langkah identifikasi, yakni menentukan sumber makanan warisan yang banyak ditemukan di desa dan ingin dieksplorasi, misalnya ubi, sukun, atau lainnya. Langkah selanjutnya adalah perancangan yang prosesnya dilalui dengan sesi pertemuan via Zoom dengan pihak Eptilu beserta perangkat desa dan beberapa pemangku kepentingan yang disebutkan di atas. Tujuan pertemuan ini adalah agar kedua belah pihak dapat berkenalan dan pihak desa dapat menyampaikan segala hal yang mereka inginkan dan hendak dipelajari melalui pelatihan ini (bersifat *bottom-up*). Langkah berikutnya adalah pembuatan, uji coba, dan pendampingan yang dilakukan dengan pembuatan dan pengemasan makanan secara langsung dipraktikkan dalam pelatihan yang diberikan. Langkah terakhir dari tahapan ini adalah penerapan, yakni hasil dari pelatihan dapat diunggah di akun Instagram dan dapat dijual di acara malam Minggu-an di Sentra Kuliner.

Metode yang kami laksanakan menghasilkan *outcome* dan *output*. Secara *output*, diharapkan metode yang kami laksanakan menghasilkan (1) jumlah pengunjung Sentra Kuliner per malam Minggu menunjukkan peningkatan; (2) jumlah kios yang berjualan setiap malam Minggu menunjukkan peningkatan; (3) jumlah postingan di IG yang menampilkan makanan-makanan hasil kreasi baru semakin banyak; (4) terdapat warga dari luar desa Margalaksana yang berkunjung. Sementara itu, *outcome* dari metode yang kami laksanakan diharapkan Desa Margalaksana dapat menjadi komunitas yang semakin kompak dan antusias dalam melakukan kegiatan malam Minggu-an di Sentra Kuliner. Untuk memastikan keberlangsungan kegiatan ini, dalam jangka waktu 1 tahun, tim kami akan memonitor perkembangan acara setiap 3 bulan sekali.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan hari pertama tim pengmas FIB berangkat dari FIB UI Depok pada tanggal 12 Mei 2025. Tim terdiri dari tiga tim yang berfokus di tiga desa berbeda,

yakni Desa Margalaksana (dikuai Dr. Sonya Puspasari Suganda), Margamekar (dikuai Dr. Dwi Puspitorini), dan Cijeruk (dikuai Dr. Munawar Holil). Berikut dokumentasi tim PKM FIB saat hendak berangkat ke lokasi pengabdian.



Gambar 2 Tim Pengmas FIB UI berfoto sebelum berangkat ke Sumedang

Tim berkoordinasi mempersiapkan acara sesi berbagi dengan pihak-pihak terkait yang berasal dari ketiga desa lokasi pengmas. Sebagian anggota tim berpencar ke desa lainnya untuk melakukan wawancara dan dokumentasi. Narasumber dari Eptilu, Bapak Dasep Badrusalam, tiba di hari pertama. Tim berbincang-bincang dengan beliau tentang Eptilu, berbagai contoh produknya, dan berbagai tantangan di dalam bidang yang digeluti Eptilu. Perbincangan dilanjutkan dengan diskusi tentang sesi berbagi dengan warga ketiga desa dan potensi yang dimiliki ketiga desa itu dalam perspektif narasumber. Bentang alam ketiga desa dinilai mirip dengan bentang alam desa tempat Eptilu mengelola bisnis agrowisata dan kulinernya di Garut.



Gambar 3 Tim PKM mengambil dokumentasi untuk membuat konten

Kang Dasep (panggilan Dasep Badrusalam) berbagi tentang produk Eptilu, di antaranya cabai, kentang, dan jeruk. Beliau menceritakan proses Eptilu bisa bekerja sama dengan beberapa industri besar. Industri tentu memiliki standar tinggi dan menuntut konsistensi pemasok. Eptilu mampu mengumpulkan, mengoordinasikan, dan memberikan pelatihan kepada para petani agar hasil panen makin meningkat dan waktu panen bisa lebih terencana. Hal ini bisa lebih menjamin ketersediaan hasil panen secara konsisten sehingga para petani dapat memperoleh kontrak kerja sama dengan industri.

Kang Dasep menjelaskan bahwa sulit untuk memenuhi tuntutan dunia industri. Dalam hal kentang misalnya, meskipun bibit disediakan produsen, petani harus bisa menyerahkan kentang dengan ukuran tertentu. Eptilu membuat produk keripik kentang dengan memanfaatkan kentang-kentang yang ukurannya ditolak industri. Berbeda dengan produk industri, keripik Eptilu lebih terasa alami karena bumbu yang digunakan tidak sebanyak produksi industri. Produk ini cocok bagi konsumen yang memiliki selera keripik dengan minim bumbu dan dianggap lebih sehat. Pada saat ini produk sehat sudah menjadi kebutuhan dan gaya hidup masyarakat (Suhartini, dkk. (2020). Langkah ini tidak hanya mencegah hasil panen petani terbuang, tetapi juga melindungi para petani dari kerugian, sehingga mendukung keberlanjutan hidup dan profesi petani di Garut.

Hari kedua merupakan hari puncak pelaksanaan pengmas, dilaksanakan pada 13 Mei 2025. Warga dari Desa Margalaksana, Desa Margamekar, dan Desa Cijeruk yang merupakan pelaku UMKM diundang ke sesi berbagi yang dilaksanakan di Balai Desa Margalaksana. Total peserta yang mengikuti sebanyak 30 peserta termasuk para kepala desa dari ketiga desa. Berikut dokumentasi proses registrasi acara.



Gambar 4 Warga desa menandatangani daftar hadir

Warga mulai berdatangan sebelum acara dimulai. Acara yang diikuti puluhan warga desa dilaksanakan dalam dua sesi, dimulai pukul 09.30 sampai dengan 13.00 WIB. Di sesi pertama, Kang Dasep menjelaskan mengenai model bisnis Eptilu dan sistem pangan yang ditanganinya. Pada bagian ini, dijelaskan mengenai koperasi Eptilu dari berdiri hingga perkembangannya. Selain itu, dijelaskan mengenai berbagai jenis usaha agrowisata, produksi pertanian, dan kerja sama Eptilu dengan berbagai perusahaan dan pemerintah. Kehadiran mekanisme interaksi dan kerja sama yang kuat sangat penting untuk membina kemitraan yang efektif dan menghasilkan manfaat relasional (Stoeva et al., 2024). Kang Dasep membahas potensi daerah dan cara untuk bisa mempererat hubungan para petani sehingga petani dari berbagai daerah sekitar Eptilu bisa bekerja sama.



Gambar 5 Antusiasme warga tercermin dari banyaknya penanya dan diskusi antara narasumber dan para pelaku UMKM yang hadir

Dalam sesi tanya jawab, warga yang sebagian besar merupakan pelaku UMKM dan petani menyampaikan permasalahan yang mereka hadapi dan menanyakan solusi kepada narasumber. Narasumber memberikan jawaban dengan

lugas dan optimistis dengan potensi ketiga desa di Kabupaten Sumedang. Pertanyaan yang menonjol adalah tentang cara Eptilu bisa bekerja sama dengan pihak industri. Selain itu, tata cara pengaturan Eptilu untuk menjaga kualitas dan kesinambungan produk juga menjadi objek pembahasan.



Gambar 6 Produk olahan cabai merah Eptilu

Produksi cabai merah merupakan contoh produk yang bisa diolah lebih lanjut. Pengolahan lebih lanjut ini berguna, terutama ketika hasil panen melimpah dan tidak sepenuhnya terserap pasar sehingga pengolahan lebih lanjut ini dapat mengatasi masalah *over* produksi pada cabai (Ismayaningrum, 2023). Karena cabai merah tidak tahan lama, pengolahan lebih lanjut untuk dijadikan cabai bubuk misalnya, menjadi solusi jitu. Dengan cara ini, keseluruhan hasil panen bisa dimanfaatkan. Tentunya diperlukan teknologi yang memadai agar produk bisa berkualitas baik (Harini dkk., 2022) dan dapat izin untuk bisa dipasarkan. Dalam hal ini, Eptilu bekerja sama dengan universitas, pemerintah, dan industri.

Meskipun pengolahan lebih lanjut terlihat menjanjikan, ternyata tidak semua hasil pertanian cocok diolah lebih lanjut, misalnya jeruk garut produksi Eptilu. Permasalahannya bukan hanya sebatas teknologi, melainkan juga permintaan pasar yang dinilai belum cukup tinggi. Jeruk lebih disukai dikonsumsi dalam kondisi segar dan tanpa tambahan zat pengawet. Oleh karena itu, Eptilu hanya menawarkan pengalaman agrowisata yang salah satunya aktivitas memetik sendiri jeruk garut di kebun-kebun petani Eptilu.

Di sesi kedua, kegiatan fokus pada pilihan kemasan produk. Sesi kedua berjalan lebih interaktif karena para pelaku UMKM juga sudah memiliki

pengalaman dalam hal pemilihan kemasan. Kemasan berfungsi tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga membuat produk terlihat semakin menarik minat konsumen (Nurkholiq dkk., 2019).



Gambar 7 Kemasan kardus berbentuk tas untuk jeruk garut dan kemasan *pouch* plastik bening untuk chips Eptilu

Narasumber menunjukkan kemasan kardus ini terlihat lebih menarik dibandingkan dengan kantong plastik, seperti umumnya di toko buah. Dengan kardus berbentuk tas ini, jumlah jeruk yang bisa dijual cenderung lebih banyak karena satu kardus bisa berisi 2 kilogram atau lebih, sedangkan dengan kantong plastik, pembeli bisa membeli hanya 1 kilogram. Selain itu, keunggulan kemasan kardus ini adalah segi estetika. Dengan kemasan menarik, buah jeruk garut makin menarik untuk dijadikan oleh-oleh. Kang Dasep juga memperagakan bahwa bagian eratan kemasan kardus bisa dilipat. Setelah dilipat, kardus-kardus ini bisa ditumpuk bersusun. Faktor kemudahan dalam penyimpanan ini penting bagi pedagang karena bisa menghemat tempat (Rasa dkk., 2023).

Kemasan *pouch* plastik juga dibahas. Interaksi dengan pelaku UMKM memberikan informasi berbasis pengalaman bahwa tidak ada kemasan tertentu yang terbaik untuk semua produk. Produk tertentu memerlukan *pouche* plastik bening dan sebagian lagi memerlukan *pouch* alumunium atau *matte*. *Pouch* pun ada yang berbentuk *standing pouch* dan ada yang tidak. *Pouch* juga ada yang dilengkapi dengan *seal* atau *ziplock*, bisa *single* ataupun *dobel*. Produsen harus menentukan kemasan yang paling sesuai dengan produknya dan harganya tetap ekonomis. Pengemasan produk yang steril dengan menggunakan jenis kemasan yang tepat

sangatlah membantu produk untuk memiliki masa kadaluarsa yang lebih panjang (Imelda & Juni, 2023).

Ada berbagai rencana yang tercetus saat dan setelah sesi berbagi dengan Eptilu dilakukan yang diharapkan bisa diwujudkan dalam waktu dekat. Keberhasilan program ini dievaluasi melalui beberapa instrumen sederhana, antara lain peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pengemasan yang efektif dan modern, observasi partisipasi aktif peserta selama sesi, dan tindak lanjut jangka pendek untuk menilai penerapan teknik pengemasan dalam usaha UMKM masing-masing. Hal ini menjadi penting karena sebelumnya pengemasan produk dilakukan secara biasa dan manual, yaitu hanya dibungkus dengan plastik dengan label sederhana, serta seluruh proses dilakukan dengan tangan tanpa standar tertentu. Hal ini mengakibatkan produk kurang menarik, mudah rusak, dan sulit bersaing di pasar.

Pelaksanaan program pelatihan pengemasan produk ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknik pengemasan yang lebih profesional dan efektif. Interaksi aktif oleh peserta dan tindak lanjut jangka pendek menunjukkan potensi nyata bagi UMKM di Desa Margalaksana untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memperbaiki daya saing di pasar. Hal ini sejalan dengan strategi sistem pangan berkelanjutan, di mana pengemasan yang lebih terstandarisasi tidak hanya meningkatkan kualitas dan pemasaran produk lokal, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha pangan lokal dengan memaksimalkan pemanfaatan sumber daya desa serta mendorong pertumbuhan ekonomi komunitas secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Margalaksana berhasil meningkatkan kreativitas warga dalam pengembangan kuliner lokal, memperkuat semangat gotong royong, serta membuka peluang peningkatan ekonomi desa. Melalui program ini masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan produksi dan pengemasan yang lebih baik, tetapi juga mampu membangun kebersamaan yang mendukung ketahanan pangan dan kesejahteraan ekonomi secara

berkelanjutan. Universitas Indonesia, dalam hal ini Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, berusaha menjawab tantangan ini dengan cara menjadi bagian dari solusi, antara lain antara lain melalui pelaksanaan program pelatihan lanjutan bagi masyarakat desa, pengembangan strategi branding untuk produk lokal desa, serta pemantauan dan evaluasi tahunan untuk memastikan keberlanjutan program.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Dekan Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia, Dr. Bondan Kanumoyoso, S.S., M.Hum., untuk Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Skema Penugasan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Ibu Euis Mulyati, Kepala Desa Margalaksana, Kabupaten Sumedang, yang telah membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta kepada Bapak Dasep Badrusalam dari Eptilu, Garut, yang telah berbagi wawasan dan pengalaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariansyah Dekha, dkk. (2025). Analisis Faktor Penyebab Ketidakmerataan Penyaluran Bansos kepada Masyarakat Miskin. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial* 2(10), 394-404. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15482268>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumedang. (2023). *Produksi perkebunan rakyat menurut jenis tanaman di Kabupaten Sumedang (ribu ton)*.
- Danurwindo, A., Rahayu, M. H. S., & Ciptandriyo, P. A. (2024). Penguatan nilai-nilai gotong royong dalam Masyarakat di Desa Jendi, Kecamatan Selogiri, Kabupaten Wonogiri. *Academy of Education Journal*, 15(1), 14–23. <https://doi.org/10.47200/aoej.v15i1.2102>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *Sustainable food systems: Concept and framework*. Rome: FAO. <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>
- Gliessman, S. R. (2015). *Agroecology: The ecology of sustainable food systems* (3rd ed.). Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Harini, S., Silaningsih, E., & Putri, M. E. (2022). Pengaruh orientasi pasar, kreativitas dan inovasi produk terhadap kinerja pemasaran UMKM. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 6(1), 67-77.
- Imelda, Elsa & Juni Simina. (2023). Peningkatan Masa Simpan Produk Sambal Si Uda dengan Peralihan Metode Pengemasan Produk. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia* 6(1), 220-225.

- Ismayaningrum, D. (2023). *Produk Olahan Cabai Tingkatkan Daya Saing Produksi*. Direktorat Jenderal Holtikultura, Kementerian Pertanian.
- Kementerian Desa, P. D. T. dan T. (2021). *Peraturan Menteri Desa PDTT No. 7 Tahun 2021 tentang Prioritas Penggunaan Dana Desa Tahun 2022*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/199693/permendesa-pdtt-no-7-tahun-2021>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Kebijakan strategis ketahanan pangan dan gizi 2020–2024*.
- Magfirli, Haura, Diva Alifia, Setiawan Wibowo. (2025). Urgensi Peran Kader dalam Pencegahan Stunting di Posyandu. *Jurnal Kajian Praxis Pendidikan Masyarakat Indonesia* 1(1), 28-32. <https://doi.org/10.21009.penmasindo.011.05>
- Mis Suhartini¹ Kusnul Khotimah^{1*}, Rohmat Hidayat. (2020). Persepsi Konsumen dan Pengambilan Keputusan Pembelian Terhadap Produk Sehat Di Asri Organik- Sehat Tambakrejo Jombang. *Agrosaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2(2), 131- 146.
- Nguyen, H. (2018). *Sustainable food systems: concept and framework*. FAO Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b620989c-407b-4caf-a152-f790f55fec71/content>
- Nurkholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). Analisis pengendalian kualitas (quality control) dalam meningkatkan kualitas produk. *Jurnal Ekonomi Ilmu Manajemen*, 6(2), 393–399.
- Pramono, Y. B., Mulyani, S., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2020). Diversifikasi Produk Berbasis Pangan Lokal Untuk Pengembangan Desa Wisata Tambakrejo Kabupaten Kendal. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 735-741
- Rasa, I. N. M. A. G., Astiti, M. P., Eryani, I. A. A. P., Yudiastari, I. N. M., & Semaryani, I. A. A. M. (2023). *Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, A. J., & Jupri, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi Jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2).
- Stoeva, S., Van Gompel, R., Van den Bossche, L. *et al.* (2024). Understanding collaboration in short food supply chains: a focus on collaborative relationships, interaction mechanisms and relational benefits. *Agric Econ* 12(49) <https://doi.org/10.1186/s40100-024-00344-4>.