



# STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta



No : 45.1/ST/LPPM-STIPRAM/V/2024  
Perihal : **Penugasan sebagai Pemateri**

Yogyakarta, 29 Mei 2024

## SURAT TUGAS

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, menugaskan kepada:

No.	Nama Dosen	NIDN	Unit Kerja
1	Zahrotun Satriawati, M.Par.	0512039001	D-3 Perhotelan
2	Novi Irawati, S.T., M.Sc.	0510118402	S-1 Pariwisata
3	Hendi Prasetyo, SIP., M.Par.	0530059501	S-1 Pariwisata
4	Dr. Ngasifudin, M.Sc.	9005546257	S-2 Pariwisata

Untuk menjadi **Pemateri** dalam **Kegiatan Pendampingan Pengembangan Desain Kemasan Produk Kripik Tempe "Berkat" Bu Mar Di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo** yang akan diselenggarakan pada:

Hari/ Tanggal : Jum'at, 31 Mei 2024  
Waktu : 13.30 WIB – Selesai  
Tempat : Rumah Produksi Kripik Tempe Berkat Bu Mar  
Prenggan, Sanggrahan, Grogol, Sukoharjo

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Kepala LPPM



**Kiki Rizki Makiya, S.Psi., M.A., Ph.D.**

NIDN. 0506108501

**LAPORAN KEGIATAN**  
**PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT**

Disusun Dalam Rangka Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



**PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN DESAIN KEMASAN  
PRODUK KRIPIK TEMPE “BERKAT” BU MAR DI SENTRA  
INDUSTRI TEMPE DESA SANGGRAHAN, KECAMATAN  
GROGOL, KABUPATEN SUKOHARJO**

Tim Pengusul:

Zahrotun Satriawati, M. Par.	NIDN: 0512039001
Hendi Prasetyo, SIP., M. Par.	NIDN: 0530059501
Novi Irawati, S.T., M.Sc.	NIDN: 0510118402
Dr. Ngasifudin, M.Sc.	NIDN: 9005546257

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO**  
**YOGYAKARTA**

**2024**

## HALAMAN PENGESAHAN LPPM

1. **Judul** : Pendampingan Pengembangan Desain Kemasan Produk Kripik Tempe “Berkat” Bu Mar Di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo
2. **Nama Mitra** : Kripik Tempe “Berkat” Mbak Mar
3. **Ketua Tim Pengusul**
  - a. Nama Lengkap : Zahrotun Satriawati, S,Par., M.Par.
  - b. NIDN : 0512039001
  - c. Jabatan/Golongan : Penata Muda Tk.I, III/b
  - d. Program Studi : D3 Perhotelan
  - e. Bidang Keahlian : Pariwisata
  - f. No. HP : 089672297915
  - g. Alamat Surel : [zahrotun@stipram.ac.id](mailto:zahrotun@stipram.ac.id)
4. **Anggota Tim Pengusul**
  - a. Jumlah Tim Pengusul : Dosen 3 orang
  - b. Nama Anggota 1 : Hendi Prasetyo, SIP., M. Par.  
NIDN : 0530059501  
Bidang Keahlian : Pariwisata
  - c. Nama Anggota 2 : Novi Irawati, S.T., M.Sc.  
NIDN : 0510118402  
Bidang Keahlian : Perencanaan Pariwisata
  - d. Nama Anggota 3 : Dr. Ngasifudin, M.Sc  
NIDN : 9005546257  
Bidang Keahlian : Hygiene dan Sanitasi Mutu Pangan
5. **Lokasi Kegiatan/ Mitra**
  - a. Wilayah Mitra : Sentra Industri Tempe Sanggrahan, Kecamatan Grogol
  - b. Kabupaten/Kota : Sukoharjo
  - c. Provinsi : Jawa Tengah
  - d. Jarak PT ke lokasi : ± 61 km
  - e. Alamat : Jl. Palagan Tentara Pelajar, Dk. Prenggan RT.01/ RW.02
6. **Luaran yang dihasilkan** : Peningkatan pemahaman ketrampilan membuat kemasan produk

7. **Jangka Waktu Pelaksanaan** : 2 bulan

8. **Biaya Total** : Rp 3.000.000,- (Tiga Juta Rupiah)

Yogyakarta, 31 Mei 2024

Ketua Pengusul,

Ketua LPPM,

Zahrotun Satriawati, M.Par  
NIDN: 0512039001

Kiki Rizki Makiya, S.Psi., MA., Ph.D  
NIDN: 0506108501

## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas berkah limpah rahmatnya penulis dapat menyelesaikan laporan Pengabdian Masyarakat. Laporan yang disusun untuk memenuhi kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi ini tidak terlepas dari pelbagai pihak yang telah membantu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Oleh sebab itu, penulis turut mengucapkan terimakasih kepada pelbagai pihak, antara lain :

1. Dr. Suhendroyono, SH., MM., M. Par., CHE., CGSP selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta;
2. Ibu Marsini selaku Mitra produsen Kripik Tempe Berkat Bu Mar.
3. LPPM Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta;
4. Perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta yang telah membantu menyediakan literatur sebagai bahan bacaan untuk memer kaya materi pengabdian kepada masyarakat.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran penulis butuhkan untuk perbaikan pada penulisan laporan pengabdian masyarakat di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 31 Mei 2024

Penulis,

## RINGKASAN

Industri Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perkembangan sektor ekonomi di Indonesia. Pemanfaatan produk lokal sebagai dasar pengembangan produk dapat mengembangkan ekonomi lokal. Namun, seringkali pelaku UMKM menghadapi tantangan dalam bersaing di pasar yang semakin ketat, terutama dalam hal pemasaran produk. Salah satu aspek yang krusial namun sering terabaikan adalah desain kemasan produk.

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan saat ini setiap orang di Indonesia mengonsumsi sekitar 6,45 kilogram tempe setiap tahunnya. Produk lokal tempe melalui diversifikasi menjadi makanan ringan dengan muncul olahan Kripik Tempe dengan berbahan dasar tempe memiliki potensi pasar yang luas bisa dimanfaatkan untuk camilan, hantaran, dan buah tangan/oleh-oleh. Akan tetapi, sebagian pelaku UMKM Kripik tempe seringkali menghadapi kendala dalam mengembangkan desain kemasan produk yang menarik dan diminati pasar.

Beberapa masalah yang sering muncul adalah kurangnya pemahaman terkait pentingnya desain kemasan yang menarik perhatian konsumen sehingga konsumen dapat memberikan nilai dan dapat membedakan produk satu dengan yang lainnya, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam merancang dan membuat desain kemasan produk, kurangnya akses kegiatan pelatihan pengembangan desain kemasan/*packaging*.

Fokus kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pendampingan dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan desain kemasan produk pada mitra pelaku UMKM produk Kripik Tempe di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan Kecamatan Grogol Kabupaten Sukoharjo. Dari produksi tersebut penting dilakukan analisa terkait manajemen mutu pangan yang berkualitas agar produk yang dihasilkan aman untuk dipasarkan. Fokus perhatian dalam kegiatan ini yaitu membuat desain kemasan/*packaging* yang bagus daripada yang sebelumnya untuk dapat menarik perhatian konsumen dan peningkatan penjualan dalam menghadapi persaingan bisnis dengan mengadakan pelatihan pengembangan desain kemasan produk UMKM Kripik tempe untuk dapat membantu UMKM dalam mengatasi tantangan permasalahan tersebut.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	1
HALAMAN PENGESAHAN LPPM .....	2
PRAKATA .....	4
RINGKASAN.....	5
DAFTAR ISI .....	6
DAFTAR TABEL .....	7
DAFTAR GAMBAR.....	8
BAB I PENDAHULUAN .....	9
1.1 Latar Belakang Masalah.....	9
1.2 Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat .....	11
1.3 Manfaat Pengabdian Kepada Masyarakat .....	12
BAB II PENDEKATAN PERMASALAHAN MITRA .....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN .....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	15
4.1 Produk Pangan Tempe .....	15
4.2 Gambaran Umum Mitra .....	19
4.3 Proses Pembuatan Tempe.....	21
4.4 Proses Pembuatan Kripik Tempe.....	24
4.5 Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat .....	26
4.6 Saran Pada Peningkatan Perbaikan Mutu Produksi Kripik Tempe Berkat Bu MAR.....	30
4.7 Target Capaian.....	32
4.8 Luaran yang Dihasilkan .....	33
BAB V PENUTUP .....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN .....	36

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Permasalahan Mitra dan Solusi yang Ditawarkan .....	13
Tabel 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan .....	14
Tabel 3. Batas Maksimum Cemarana Mikroba dalam Pangan Menurut SNI 7388:2009 .....	16
Tabel 4. Titik Kendali Proses dan Dampak Produksi .....	30
Tabel 5. Target Capaian .....	32
Tabel 6. Luaran Kegiatan .....	33

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan .....	20
Gambar 2. Kacang kedelai yang sudah diolah dan diberi ragi Fermentasi .....	21
Gambar 3. Kedelai yang sudah siap dikemas menjadi tempe .....	21
Gambar 4. Proses pembungkusan kedelai dengan daun pisang .....	22
Gambar 5. Proses pengikatan kedelai agar terfermentasi dengan baik.....	22
Gambar 6. Tempe daun.....	23
Gambar 7. Tempe yang sudah jadi .....	23
Gambar 8. Proses membuat adonan tepung dan bumbu Kripik Tempe .....	24
Gambar 9. Proses penggorengan Kripik Tempe.....	24
Gambar 10. Proses Penirisan Kripik Tempe .....	25
Gambar 11. Kemasan produk yang masih sangat sederhana .....	25
Gambar 12. Desain kemasan produk baru .....	27

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Industri Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perkembangan sektor ekonomi di Indonesia seperti penciptaan lapangan pekerjaan, penyerapan tenaga kerja, pemanfaatan produk lokal, serta pengembangan ekonomi lokal. Namun, seringkali pelaku UMKM menghadapi tantangan dalam bersaing di pasar yang semakin ketat, terutama dalam hal pemasaran produk. Salah satu aspek yang krusial namun sering terabaikan adalah desain kemasan produk. Kemasan merupakan hal utama dalam visual yang dapat dilihat oleh konsumen maka desain kemasan yang menarik dan unik dapat menjadi faktor penting dalam menciptakan daya tarik produk dan membangun identitas merek yang kuat. Kemasan yang menarik, fungsional, dan informatif tidak hanya mencerminkan identitas merek, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperkuat koneksi emosional dengan konsumen. Peran kemasan dalam memengaruhi keputusan pembelian konsumen fokus pada elemen-elemen kemasan seperti warna, bahan, desain, inovasi, dan faktor-faktor lainnya yang memainkan peran penting dalam keputusan pembelian konsumen (Ahmed et al., 2014)

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia selain menjadi pasar kedelai terbesar di Asia dengan memproduksi 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain seperti tauco dan kecap. Saat ini, setiap orang di Indonesia mengonsumsi sekitar 6,45 kilogram tempe setiap tahunnya. Tempe biasanya dimakan bersama nasi. Setelah berkembang, tempe diolah dan disajikan sebagai berbagai jenis makanan siap saji yang diproses dan dikemas. Misalnya, kripi tempe adalah salah satu jenis makanan tempe populer yang banyak dijual (BSN, 2012).

Kripi tempe merupakan salah satu jenis produk UMKM yang populer di kalangan masyarakat. Kripi tempe merupakan produk makanan ringan yang memiliki potensi pasar yang luas bisa untuk camilan, hantaran, dan buah

tangan/oleh-oleh. Akan tetapi, sebagian pelaku UMKM Kripik tempe seringkali menghadapi kendala dalam mengembangkan desain kemasan produk yang menarik dan diminati pasar. Beberapa masalah yang sering muncul adalah kurangnya pemahaman terkait pentingnya desain kemasan yang menarik perhatian konsumen sehingga konsumen dapat memberikan nilai dan dapat membedakan produk satu dengan yang lainnya, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam merancang dan membuat desain kemasan produk, kurangnya akses kegiatan pelatihan pengembangan desain kemasan/*packaging*.

Fokus kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pendampingan dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan desain kemasan produk pada mitra pelaku UMKM produk Kripik Tempe di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan Kecamatan Grogol Kabupaten Sukoharjo. Produk UMKM kripik tempe merupakan diversifikasi produk olahan tempe di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan karena produk yang dihasilkan di desa tersebut sebagian besar berbahan dasar tempe kedelai dengan ciri khas tempe dengan bungkus daun. Produk kripik tempe “Berkat” ini adalah satu-satunya produk di sentra industri tempe ini yang memiliki ciri khas yaitu kripik tempe dengan bahan dasar tempe bungkus daun pisang yang menjadi pembeda dari produk lainnya karena pada umumnya kripik tempe diproses dari tempe berukuran besar dan diiris tipis-tipis. Tetapi produk kripik tempe ini menggunakan tempe bungkus daun utuh tanpa diiris tipis-tipis. Dari produksi tersebut penting dilakukan analisa terkait manajemen mutu pangan yang berkualitas agar produk yang dihasilkan aman untuk dipasarkan.

Berdasarkan hasil pengamatan/observasi yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat pada pelaku UMKM produk olahan kripik tempe “Berkat” di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan, Kabupaten Sukoharjo, maka diperoleh beberapa permasalahan yang dihadapi mitra terkait yaitu,

- 1) Pengemasan produk,
- 2) Penjaminan mutu pangan
- 3) Persaingan yang ketat

#### 4) Strategi pemasaran

Oleh sebab itu, fokus perhatian dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membuat desain kemasan/*packaging* yang bagus untuk dapat menarik perhatian konsumen dan peningkatan penjualan dalam menghadapi persaingan bisnis.

Berdasarkan latar belakang masalah ini, kegiatan pengabdian yang dilakukan yaitu dengan mengadakan pelatihan pengembangan desain kemasan produk UMKM Kripik tempe untuk dapat membantu UMKM dalam mengatasi tantangan permasalahan tersebut. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada UMKM agar dapat merancang kemasan yang menarik, profesional, dan sesuai dengan identitas merek mereka. Dengan demikian, UMKM Kripik tempe dapat meningkatkan daya tarik produk mereka di pasar, meningkatkan penjualan, dan mendukung pertumbuhan bisnis mereka secara keseluruhan.

### **1.2 Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat**

Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini terkait desain kemasan produk Kripik Tempe antara lain:

1. Memberikan pemahaman yang lebih baik kepada pelaku UMKM Kripik Tempe tentang pentingnya desain kemasan produk yang menarik.
2. Memberikan pengetahuan terkait manajemen mutu pangan yang aman, sehat dan berkualitas.
3. Mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dalam merancang kemasan.
4. Meningkatkan kemampuan dalam membedakan produk dari pesaing.
5. Memberikan panduan praktis untuk merancang dan menerapkan desain kemasan yang menarik.

### **1.3 Manfaat Pengabdian Kepada Masyarakat**

Adapun manfaat utama yang dapat diperoleh dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kualitas desain kemasan produk.
2. Dapat menjaga kualitas dan mutu pangan aman dan sehat
3. Membedakan produk dari pesaing.
4. Meningkatkan daya tarik produk.
5. Meningkatkan produksi penjualan.
6. Meningkatkan kepercayaan konsumen.

## BAB II

### PENDEKATAN PERMASALAHAN MITRA

Masalah yang dihadapi oleh mitra Kripik Tempe “Berkat” Bu Mar di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan, Grogol, Sukoharjo, adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Permasalahan Mitra dan Solusi yang Ditawarkan

NO	MASALAH	SOLUSI YANG DITAWARKAN
1	Mitra mengalami permasalahan terkait peningkatan produksi penjualan.	Sosialisasi pentingnya desain kemasan yang menarik minat konsumen agar produksi dan tingkat kepercayaan masyarakat meningkat.
2	Mitra pengabdian masyarakat mengalami permasalahan pada desain kemasan produk yang kurang menarik perhatian konsumen.	Diberikan pelatihan dan pendampingan membuat desain kemasan produk yang tetap menjaga kualitas mutu pangan yang sehat, aman dan bergizi.
3	Mitra pengabdian masyarakat mengalami permasalahan terkait pemasaran produk.	Pelatihan pemasaran melalui inovasi bentuk pengemasan produk kripik tempe yang berkualitas, menjamin mutu pangan dan menarik pasar.
4	Mitra mengalami kendala pada persaingan pasar yang ketat.	Sosialisasi terkait analisis produk pesaing.
5	Mitra memiliki keterbatasan sumber daya.	Sosialisasi dan Pelatihan sumber daya untuk meningkatkan ketrampilan inovasi pengemasan, penjaminan mutu pangan dan pemasaran produk.

Sumber: Penulis (2024)

### BAB III

#### METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, metode yang dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu: Metode Pelaksanaan Kegiatan

Tabel 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	PELAKSANAAN
1	Tahapan Pertama	Sosialisasi	Kegiatan sosialisasi untuk mengedukasi terkait nilai tambah produk tentang pentingnya repackaging produk menggunakan desain kemasan yang menarik
2	Tahapan Kedua	Analisa Manajemen Mutu Produksi Tempe	Identifikasi manajemen mutu produksi tempe sebagai upaya menjaga kualitas dan mutu pangan yang sehat, aman dan bergizi.
3	Tahapan Ketiga	Pembuatan desain kemasan	Pengemasan produk dengan desain kemasan yang menarik dengan mencantumkan unsur-unsur informasi produk
4	Tahapan Keempat	Pemasaran	Pengoptimalan inovasi bentuk pengemasan yang berbahan ramah lingkungan, tidak merubah rasa produk, awet dengan karakteristik unik untuk menguatkan brand produk.
5	Tahapan Kelima	Evaluasi dan monitoring	Proses akhir kegiatan dalam mengevaluasi semua rangkaian kegiatan dengan tujuan untuk mengevaluasi hasil yang dicapai dan kendala yang dihadapi selama kegiatan.

Sumber: Penulis (2024)

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Produk Pangan Tempe**

##### **a. Pengertian Pangan**

Pengertian Pangan menurut Pasal 1 Angka (1) UU Pangan Nomer 18 tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kesehatan masyarakat. (Saparinto & Hidayati, 2006).

Pangan yang tidak aman akan dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan foodborne disease, yaitu gejala penyakit yang timbul dan disebabkan oleh akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen. Penyebab ketidakamanan pangan meliputi dua faktor. Faktor yang pertama adalah faktor gizi, jika kandungan gizinya berlebihan yang dapat menyebabkan berbagai penyakit degenerative seperti jantung, kanker, dan diabetes. Faktor kedua adalah

kontaminasi, apabila bahan baku pangan terkontaminasi oleh mikroorganisme atau bahan-bahan kimia toksin lainnya.

Standar mutu pangan di Indonesia terdapat beberapa lembaga yang berwenang dalam pengembangan standar dan peraturan keamanan pangan. Badan Standarisasi Nasional (BSN) adalah lembaga yang berwenang yang mengkoordinasi sistem standarisasi nasional dengan menetapkan suatu standar yang disebut sebagai Standar Nasional Indonesia (SNI). Khusus untuk standar keamanan pangan, beberapa instansi teknis yang terkait seperti Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI merupakan lembaga yang bertugas sebagai pegawai pangan yang antara lain berwenang memberlakukan wajib SNI suatu produk pangan. Selain dari itu standar BPOM juga berwenang untuk menerbitkan pedoman dan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan.

Syarat batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan menurut SNI 7388:2009 dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Menurut SNI 7388:2009

Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
Produk-produk kedelai		
Tauco	APM Koliform	10/g
	APM Eschericia coli	Negatif/g
	Salmonella sp.	Negatif/25 g
	Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
	Kapang	< koloni/g
Produk olahan tempe	APM Koliform	10/g
	Salmonella sp.	Negatif/25 g
Sari kedelai	ALT (300C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
	APM Koliform	20/ml
	APM Eschericia coli	< 3 /ml
	Salmonella sp.	Negatif/25 ml

Staphylococcus aureus	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/ml
Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/ml

Sumber: Badan Standardisasi Nasional (2009)

b. Pembuatan Tempe secara Tradisional.

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kacang kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi menggunakan mikroorganisme kapang *Rhizopus* sp. atau yang biasa dikenal sebagai starter/ ragi tempe.

Kapang *Rhizopus* sp. ini berperan memecah senyawa kompleks yang ada pada bahan baku sehingga lebih mudah dicerna. Tempe sudah lama dikenal oleh masyarakat, khususnya masyarakat Jawa sebagai salah satu makanan khas tradisional Indonesia dan diproduksi secara turun temurun. Sampai saat ini, produksi tempe sudah menyebar ke seluruh dunia karena kandungan gizinya yang baik untuk kesehatan manusia (BSN, 2012).

Produksi tempe di Indonesia sebagian besar masih dilakukan dengan cara tradisional. Hal ini dikarenakan para pelaku usaha tempe berasal dari kalangan Industri Rumah Tangga yang masih menggunakan peralatan dan proses produksi yang tidak standar. Dikarenakan proses produksi masih secara tradisional maka dimasa yang akan datang akan sulit bersaing dengan industri yang lebih besar yang telah menerapkan cara berproduksi yang baik dan benar serta menerapkan system hygiene dan sanitasi yang benar untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Tempe ini terbuat dari kacang kedelai, dengan menggunakan air panas untuk merendam dan air dingin untuk pencucian, tepung tapioka dan ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*) ditambahkan untuk proses fermentasi, pembungkus (daun pisang atau plastik). Pencucian dan perebusan kacang kedelai menggunakan panci dan langsung. Sedangkan tampah digunakan untuk tempat pendinginan dibantu dengan kipas angin.

c. Analisis Bahaya Produksi Kripik Tempe

Apabila dilakukan pengamatan awal dan atau wawancara bersama pengusaha kripiik tempe akan dapat diketahui bahwa masalah utama terletak pada terjadinya proses produksi tempe. Kemungkinan pekerja di bagian produksi tempe dan pekerja di bagian pemotongan serta hasil pengamatan langsung akan dapat diketahui jenis cacat yang terjadi pada proses produksi tempe, yaitu biasanya tempe yang lembek/kurang padat, biji kedelai berwarna coklat, dan tempe yang kotor. Biasanya hasil masing-masing jenis cacat tersebut mencapai 80% disebabkan oleh tempe lembek atau tidak padat, biji kedelai berwarna coklat dan tempe kotor. Kondisi semua jenis cacat produksi ini yang seharusnya mendapat prioritas untuk dilakukan perbaikan mutunya.

d. Pentingnya Kemasan dan Label

Kemasan produk tidak hanya penting untuk menjaga kebersihan dan kerapihan produk, tetapi juga sangat penting untuk memengaruhi persepsi pelanggan, yang pada gilirannya dapat menghasilkan peningkatan penjualan produk (BSN, 2012).

**Kemasan**, mempunyai fungsi untuk melindungi produk dari kerusakan sehingga menjaga kualitas barang tetap terjaga, selain itu kemasan juga berfungsi sebagai alat komunikasi dan mempromosikan produk. Disamping itu dapat mendorong pelanggan untuk menggunakan produk sebagai nilai tambah dari produk itu sendiri. Kemasan yang menarik adalah Kemasan harus dibuat rapih dan bersih. Selain itu juga dalam membuat Kemasan dapat menggunakan bahan yang tidak membahayakan kesehatan.

**Label**, merupakan informasi yang dapat dicantumkan pada kemasan dengan tujuan untuk memberikan informasi terkait produk didalam kemasan. Label pangan yang dihasilkan harus memenuhi ketentuan Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan Sebelum melakukan pelabelan maka terlebih dahulu perlu mendapatkan izin dari dinas terkait. Informasi pada label yang dicantumkan pada kemasan memuat informasi terkait :

- Merek produk
- Daftar bahan yang digunakan
- Berat bersih atau isi bersih
- Nama dan alamat produksi
- Tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
- Kode produksi
- Informasi nilai gizi
- Cara penggunaan
- Barcode (jika ada)

Proses pengemasan pada produk Kripik tempe dalam plastik melibatkan beberapa tahapan langkah penting yaitu

- Pertama adalah penyiapan bahan pengemas dan plastik yang sesuai untuk melindungi produk.
- Kedua, memastikan kebersihan area kerja dan peralatan agar tidak terjadi kontaminasi.
- Ketiga, melakukan penimbangan secara cermat sebelum mengemas produk dalam kemasan plastik.
- Keempat, memasukkan kripik tempe secara hati-hati dan tutup rapat kemasan.
- Kelima menempatkan label dengan informasi penting dan lakukan pemeriksaan kualitas produk dan kemasan untuk memastikan keamanan.
- Terakhir, simpan dan distribusikan produk kripik tempe secara hati-hati untuk menjaga kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

#### **4.2 Gambaran Umum Mitra**

Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan terletak di Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Desa tersebut dicanangkan sebagai sentra industri tempe oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sukoharjo.



Gambar 1. Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan

Di desa ini banyak terdapat rumah produksi milik masyarakat yang memproduksi tempe dengan berbahan dasar kedelai yang tersebar di beberapa padukuhan antara lain:

- a. Dukuh Badongan
- b. Dukuh Badan
- c. Dukuh Dukuh
- d. Dukuh Sanggrahan
- e. Dukuh Mantung
- f. Dukuh Sidorejo
- g. Dukuh Prenggan**
- h. Dukuh Talang Abang
- i. Dukuh Ngronggah

Kripik Tempe “Berkat” Mbak Mar ini merupakan produk diversifikasi olahan tempe yang ada di desa tersebut. Mitra pemilik produk ini adalah Ibu Marsini yang beralamatkan di Dukuh Prenggan RT.02/RW.02, Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo. Produk yang telah dihasilkan adalah tempe kedelai dan kripik tempe dengan rasa original gurih. Masyarakat di Desa Sanggrahan ini banyak memproduksi tempe kedelai dengan bungkus daun yang menjadi ciri khas nya. Pada olahan kripik tempe milik Bu Mar ini terbilang cukup unik karena menggunakan tempe utuh yang dibungkus daun kemudian diolah menjadi kripik. Sebagai pembeda produk olahan kripik tempe yang lainnya kebanyakan diiris tipis-tipis tetapi kripik

tempe milik Bu Mar punya perbedaan tersendiri dan ini yang menjadi ciri khasnya. Soal rasa juga dijamin enak dan gurih karena pemilik produk menggunakan resep racikan bumbu tradisional sehingga memiliki cita rasa khas.

### 4.3 Proses Pembuatan Tempe

#### 1. Kacang kedelai yang sudah diolah



Gambar 2. Kacang kedelai yang sudah diolah dan diberi ragi Fermentasi



Gambar 3. Kedelai yang sudah siap dikemas menjadi tempe

Proses pembuatan tempe bungkus daun dimulai dari menyiapkan kedelai yang direndam semalaman untuk memastikan kelembutannya. Setelah itu, kedelai direbus hingga lunak, kemudian didinginkan dan dicampur dengan ragi tempe sesuai dengan takaran yang telah ditentukan.

## 2. Pengemasan Tempe daun



Gambar 4. Proses pembungkusan kedelai dengan daun pisang



Gambar 5. Proses pengikatan kedelai agar terfermentasi dengan baik

Proses pembungkusan tempe dengan daun pisang, langkah awal dengan mengambil daun pisang kemudian kedelai yang sudah diberi ragi ditaruh di atas daun, lalu daunnya dilipat rapat agar kedelai tetap terbungkus. kemudian di ikat atau dijepit dengan tali untuk memastikan bentuk tempe tetap terjaga selama proses fermentasi untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang optimal setelah proses fermentasi selesai.

### 3. Tempe daun yang sudah jadi dan siap untuk bahan kripik tempe



Gambar 6. Tempe daun



Gambar 7. Tempe yang sudah jadi

Proses fermentasi tempe diawali dengan menempatkan tempe yang dibungkus daun pada suhu ideal sekitar 30-35°C selama 48 jam. Setelah fermentasi selesai, penting untuk memeriksa kematangan tempe baik dari segi tekstur, warna dan aromanya. Tempe matang memiliki tekstur padat, warna putih dan aroma khas.

#### 4.4 Proses Pembuatan Kripik Tempe

##### 1. Pembuatan adonan Kripik



Gambar 8. Proses membuat adonan tepung dan bumbu Kripik Tempe

Pada tahap membuat adonan tepung dan bumbu kripik tempe menggunakan bahan-bahan yang berkualitas. Selain itu, takaran dari masing-masing bahan sudah disiapkan sesuai standar dari sentra pembuatan Kripik.

##### 2. Proses Penggorengan



Gambar 9. Proses penggorengan Kripik Tempe

Untuk menggoreng tempe, langkah yang dapat dilakukan yaitu dengan memanaskan minyak goreng dalam wajan atau penggorengan. Setelah minyak cukup panas, masukkan tempe yang sudah dilumuri tepung ke dalam minyak panas. Goreng hingga tempe berubah warna menjadi kuning kecoklatan dan teksturnya renyah. Setelah itu memastikan tempe dibalik agar matang merata di kedua sisinya.

### 3. Proses Penirisan



Gambar 10. Proses Penirisan Kripik Tempe

Proses penirisan dilakukan setelah menggoreng tempe selesai dengan tujuan agar minyak yang melekat pada tempe dapat berkurang kadar minyaknya karena jika tempe masih dalam kondisi berminyak dapat menurunkan kualitas kripik tempe agar bertekstur renyah dan awet.

### 4. Proses Pengemasan Produk



Gambar 11. Kemasan produk yang masih sangat sederhana

Dalam proses pengemasan produk Kripik Tempe Berkas Bu Mar ini dengan menggunakan plastik bening ukuran 18 x 27 cm dan juga menggunakan wadah mika. Untuk merapatkan kemasan dengan menggunakan staples dibagian atas. Kemasan ini masih belum tercantum label dan masih minim informasi produk.

#### **4.5 Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada pelaku UMKM produk olahan Kripik Tempe Berkat Bu Mar yang berlokasi di Dusun Prenggan Desa Sanggrahan Kecamatan Grogol Kabupaten Sukoharjo. Fokus pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu Berdasarkan fokus permasalahan yang diperoleh tim dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini maka beberapa hasil kegiatan yang telah dilakukan antara lain:

##### **1. Kegiatan Sosialisasi**

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memberikan pengarahan terkait pentingnya desain kemasan menarik untuk dapat bersaing di pasaran yaitu dengan membuat model bentuk kemasan dengan desain yang baru dengan dilengkapi informasi produk agar terlihat lebih menarik dan konsumen dengan mudah mendapatkan produk Kripik Tempe.

##### **2. Kegiatan Pendampingan**

Pelatihan membuat desain kemasan produk yang menarik, didalamnya terdapat beberapa unsur informasi produk yaitu:

- 1) Terdapat merk / *brand* yang disematkan pada kemasan
- 2) Informasi contact person (Nomor telephone, Nomor Whatsapp, Alamat, Akun media sosial)
- 3) Label halal
- 4) Tanggal produksi
- 5) Masa kadaluarsa
- 6) Komposisi produk
- 7) Berat / Netto



Gambar 12. Desain kemasan lama sebelum pendampingan



Gambar 13. Proses pengemasan kripik Tempe yang masih manual



Gambar 14. Desain Kemasan produk setelah melakukan pendampingan



Gambar 15. Tim pengabdian bersama Bu Mar selaku pengrajin Kripik Tempe

### 3. Identifikasi Manajemen Mutu Produksi Tempe Berkata Bu MAR

Manajemen Mutu Pangan dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi atau menghambat atau bahkan menghentikan proses penurunan mutu dari bahan pangan tersebut. Hal ini disebabkan karena mutu dari suatu

bahan pangan sudah tidak dapat ditingkatkan dan akan cenderung akan menurun sesuai dengan bertambahnya waktu pasca produksi.

Upaya yang dapat dilakukan adalah hanya sebatas untuk menghambat atau menghentikan proses penurunan mutu tersebut, yaitu dengan manajemen keamanan pangan dan analisis mutu bahan. Untuk hal tersebut maka bagi para pengusaha produksi tempe diperlukan pengetahuan mengenai sifat dan mutu dari suatu bahan pangan agar dalam proses produksinya akan banyak membantu dalam upaya hambatan atau penghentian proses penurunan mutu tersebut.

Ada beberapa komponen yang saling berkaitan tentang manajemen mutu bahan, yaitu yang pertama Cara Membuat Proses Baik (CMBP) atau Good Manufacturing Practices (GMP), yang kedua Prosedur Standar Operasi Sanitasi (PSOS) atau Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP), dan yang ketiga ialah Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (ABTKK) atau *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Apabila ke tiga komponen itu disatukan maka akan diperoleh manajemen mutu yang lebih terpadu.

Prosedur CMBP harus dilaksanakan terlebih dahulu secara baik agar dapat dihasilkan produk pangan dengan kualitas yang sama. PSOS adalah dimaksud untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan baku pangan, dengan melalui tahapan proses meliputi pemilihan bahan baku, peralatan, tim pekerja, dan sterilisasi lingkungan kerja. Setelah GMP dan SSOP dapat dilaksanakan sesuai prosedur, maka sudah selayaknya apabila akan menerapkan HACCP. Merujuk pada pelaksanaannya, HACCP dapat dibagi menjadi dua, yaitu analisis bahaya (HA) dan penentuan titik kritis (CCP). Analisis bahaya adalah penentuan titik-titik bahaya yang mungkin ada pada alur proses produksi bahan pangan. Bahaya yang mungkin ada dalam alur proses produksi bahan pangan dapat digolongkan menjadi bahaya fisik, kimia, dan biologis. Penentuan titik kritis dilakukan karena tidak semua titik bahaya yang dijumpai berpengaruh buruk terhadap mutu pangan yang

dihasilkan. Alur proses yang baik dicirikan dengan adanya aktivitas untuk mengatasi bahaya yang mungkin timbul pada tahap sebelumnya.

Sebagai contoh, bahaya yang ditimbulkan dari keberadaan mikroba pada tempe yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan tempe Kripik bukan merupakan titik kritis. Sehingga pada proses pemilahan bahan kedelai, pencucian sampai pengemasan untuk menjadi tempe menjadi tolak ukur penting dalam penilaian kelayakan sebuah pangan. Karena apabila pada setiap tahapan proses tersebut kurang diperhatikan maka akan menghasilkan produk tempe yang kurang enak dan tidak layak untuk dikonsumsi. Selanjutnya titik kritis juga diperhatikan pada saat proses pembuatan Kripiknya dengan pemilahan wadah atau peralatan masak yang higienis serta si pembuat juga harus melakukan pembersihan diri untuk menghindari kontaminasi pangan. Sehingga sampai diproses pengemasan dan sterilisasi yang baik akan menjadikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

#### **4.6 Saran Pada Peningkatan Perbaikan Mutu Produksi Kripik Tempe Berkat Bu MAR**

Beberapa Contoh faktor Titik Kendali Kritis yang perlu diperbaiki adalah seperti yang disajikan pada tabel sebagai berikut :

Tabel 4. Titik Kendali Proses dan Dampak Produksi

<b>No</b>	<b>Titik Kendali proses</b>	<b>Faktor Penyebab</b>	<b>Dampak Produksi</b>
1	Ketelitian	Pekerja melamun	Pengemasan biji kedelai tidak rapat dan produk yang dihasilkan kotor
2	Kedisiplinan	Sering lalai dan tidak hati-hati	Produk yang dihasilkan lembek bahkan busuk
3	Keahlian	Kurang pengalaman	Produk yang dihasilkan berwarna coklat pada biji kedelai

4	Bahan baku Kedelai	Pekerja kurang teliti	Proses fermentasi terganggu
5	Pengemasan	Tidak ada pengecekan kemasan yang telah dibeli	Struktur tempe tidak rapat dan Produk yang dihasilkan lembek
6	Pencucian Bahan	Pekerja kurang teliti	Produk yang dihasilkan kotor
7	Peragian	Tidak ada aturan takaran pemberian ragi	Produk yang dihasilkan kemungkinan berwarna coklat pada biji kedelai dan rasa menjadi pahit
8	Kontaminasi Bahan	Belum ada standar kerja untuk takaran minyak, bau wewangian dan garam	Produk yang dihasilkan lembek bahkan busuk
9	Ventilasi dan Suhu Ruang	Kurang ventilasi	Produk yang dihasilkan kemungkinan berwarna coklat pada biji kedelai
10	Pencahayaan Ruang Kerja	Penggunaan lampu dibawah 500 lux	Proses pencucian bahan baku tidak maksimal.
11	Kebersihan lantai	Tidak diterapkannya “ <i>daily Cleaning</i> ”	Kontaminasi tempe
12	Peralatan Mesin	Tidak adanya pemeliharaan peralatan mesin penggiling	Mesin tidak bejalan secara maksimal

Sumber: Penulis (2024)

Sistem kualitas produksi tempe yang dilakukan biasanya meliputi pembuatan tempe secara lokal internal, penggunaan bahan baku kedelai yang

dipakai tanpa kulit, dilakukan pengawasan aktifitas produksi dan penyelimutan serta peng-angin-anginan untuk penyesuaian suhu pada saat fermentasi berlangsung. Fakor-faktor yang menyebabkan adanya kecacatan tempe pada proses produksi tempe diantaranya adalah faktor metode, faktor lingkungan, faktor manusia, faktor mesin dan faktor bahan bakunya. Faktor metode meliputi pengemasan kurang padat, pemberian ragi terlalu banyak, pencucian kurang bersih dan kedelai masih basah. Faktor lingkungan meliputi kontaminasi silang pada bahan baku terutama minyak, bau pewangi dan garam, suhu ruangan panas, kondisi lantai berdebu dan kurangnya pencahayaan di runag produksi. Faktor manusia meliputi kelelahan, kurang disiplin, kurang teliti dan kurang keahlian personal. Faktor mesin meliputi mesin penggiling kurang terawat. Disarankan untuk proses pengendalian kualitas produksi tempe meliputi pemberian petunjuk dan arahan, sistem penerapan SOP, dilakukan pemisahan antara peralatan pribadi dengan peralatan usaha, modifikasi dan pengembangan peralatan alat suhu, pemeriksaan dan kendali mutu fungsi kemasan dan keterbaruannya, tindakan pembersihan pada lantai sebelum dan sesudah produksi.

#### 4.7 Target Capaian

Target kegiatan pengabdian masyarakat pada UMKM produk olahan tempe ini yaitu pelatihan

Tabel 5. Target Capaian

NO	TARGET CAPAIAN
1	Mitra lebih paham akan pentingnya suatu kemasan yang menarik dapat meningkatkan nilai tambah pada produk sehingga produksi lebih meningkat karena permintaan pasar yang juga meningkat

- 
- 2 Mitra lebih paham akan pentingnya manajemen mutu pangan untuk menjaga kualitas bahan baku, proses dan pengemasan yang layak konsumsi bagi konsumen.
- 
- 3 Mitra dapat membuat desain kemasan / packaging lebih menarik dan *eyecatching* sesuai dengan kebutuhan konsumen misal informasi produk
- 
- 4 Mitra dapat mempunyai keahlian dalam menginovasikan bentuk kemasan guna memperkuat brand produk sehingga mampu bersaing dengan produk lainnya.
- 
- 5 Mitra dapat membuat analisis produk pesaing untuk memastikan produk mitra selalu *uptodate* sesuai harapan konsumen
- 
- 6 Mitra dapat mempunyai keahlian dan ketrampilan dalam hal inovasi pengemasan produk.
- 

Sumber: Peneliti (2024)

#### 4.8 Luaran yang Dihasilkan

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat meningkatkan hasil penjualan

Tabel 6. Luaran Kegiatan

NO	LUARAN YANG DIHASILKAN	KETERANGAN
1	Laporan Kegiatan Pengabdian	Tidak dipublikasikan
2	IPTEK	Desain Kemasan produk

Sumber: Peneliti (2024)

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui program kegiatan pendampingan pembuatan desain kemasan memberikan dampak positif bagi pelaku UMKM dalam mengembangkan kemasan produksinya agar lebih dikenal oleh konsumen dan juga lebih menarik lagi, sehingga konsumen akan lebih tertarik untuk membeli. Selain itu juga kegiatan pemasaran online juga dapat meningkatkan penjualan produk karena sasaran pasar yang lebih luas.

Namun tidak hanya bentuk yang cantik dan menarik saja akan tetapi perlu diperkuat manajemen mutu pangan untuk menghasilkan suatu produk yang aman, sehat, bergizi sehingga layak untuk dikonsumsi oleh konsumen. Mengingat masih terdapat beberapa kendala yang dihadapi pengrajin tersebut antara lain masih belum mempunyai P-IRT.

#### **5.2 Saran**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan memberikan kontribusi besar terhadap masyarakat selaku pelaku usaha industri kecil untuk mampu menghasilkan produk pangan yang bermutu, berkualitas, menarik serta aman untuk dipasarkan. Sehingga dari upaya-upaya tersebut diharapkan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi bagi tiap pelaku usaha. Kedepan perlu adanya tindak lanjut kegiatan pengabdian ini untuk memberikan solusi dan bantuan akan kendala yang dihadapi pengrajin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R. R., Parmar, V., Steinberg, A. M., Raheem, A. R., Vishnu, P., & Ahmed, A. M. (2014). *IMPACT OF PRODUCT PACKAGING ON CONSUMER'S BUYING BEHAVIOR*. *European Journal of Scientific Research*, 122(2), 125–134. <https://doi.org/10.13140/2.1.2343.4885>
- Badan Standarisasi Nasional (2012), Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, [https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet\\_tempe-printed21.pdf](https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf) (diakses tanggal 28 Mei 2024)
- PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 69 TAHUN 1999 TENTANG LABEL DAN IKLAN PANGAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA, <https://peraturan.bpk.go.id/Details/54404> download dan akses tanggal 29 Mei 2024
- Saparinto, Cahyo dan Diana hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

## LAMPIRAN

### 1. Surat tugas pengabdian



**STIPRAM**  
Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta



No : 45.1/ST/LPPM-STIPRAM/V/2024  
Perihal : **Penugasan sebagai Pemateri**

Yogyakarta, 29 Mei 2024

#### SURAT TUGAS

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, menugaskan kepada:

No.	Nama Dosen	NIDN	Unit Kerja
1	Zahrotun Satriawati, M.Par.	0512039001	D-3 Perhotelan
2	Novi Irawati, S.T., M.Sc.	0510118402	S-1 Pariwisata
3	Hendi Prasetyo, SIP., M.Par.	0530059501	S-1 Pariwisata
4	Dr. Ngasifudin, M.Sc.	9005546257	S-2 Pariwisata

Untuk menjadi **Pemateri** dalam **Kegiatan Pendampingan Pengembangan Desain Kemasan Produk Kripik Tempe “Berkat” Bu Mar Di Sentra Industri Tempe Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo** yang akan diselenggarakan pada:

Hari/ Tanggal : Jum'at, 31 Mei 2024  
Waktu : 13.30 WIB – Selesai  
Tempat : Rumah Produksi Kripik Tempe Berkat Bu Mar  
Prenggan, Sanggrahan, Grogol, Sukoharjo

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Kepala LPPM



**Kiki Rizki Makiva, S.Psi., M.A., Ph.D.**  
NIDN. 0506108501

## 2. Foto Kegiatan



Kegiatan 1. Desain label kemasan



Kegiatan 2. Cetakan label kemasan



Kegiatan 3. Penyerahan desain kemasan oleh tim pengabdian kepada Bu Marsini selaku pengrajin kripik tempe



Kegiatan 4. kemasan berlabel



Kegiatan 5. proses pengemasan kripik tempe



Kegiatan 6. kemasan yang sudah jadi



Kegiatan 7. produk siap jual dan dipasarkan