

Peningkatan Kapasitas KWT Segara Muncar Melalui Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Pasta Bawang Putih Sembalun

Dyah Ayu Suryaningrum¹, Daeva Mubarika Raisa², Ega Anzani³, M. Alwi Shahab⁴, Beta Rida Pasaribu⁵

^{1,2,4} Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, ^{3,5} Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

*Corresponding author:

E-mail: dyahsuryaningrum@staff.unram.ac.id*

Article History:

Received: May, 2026

Revised: May, 2026

Accepted: May, 2026

Abstract: Kapasitas pengemasan dan pelabelan merupakan aspek penting dalam pengembangan produk pangan lokal, termasuk pasta bawang putih Sembalun yang diproduksi oleh KWT Segara Muncar. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan anggota KWT dalam pengemasan dan pelabelan produk. Kegiatan dilaksanakan di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, dengan melibatkan 18 anggota KWT. Pendekatan yang digunakan adalah partisipatif melalui koordinasi mitra, pre-test, penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, praktik langsung, dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan rata-rata capaian peserta dari 56,2% pada pre-test menjadi 92,6% pada post-test. Pelatihan juga menghasilkan perbaikan praktik pengemasan melalui penggunaan label yang lebih informatif dan segel plastik pada tutup kemasan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat memperkuat kapasitas komunitas perempuan tani dalam mengembangkan produk pangan lokal yang lebih informatif, aman, dan bernilai tambah.

Keywords:

KWT, Pengemasan, Pelabelan, Pasta Bawang Putih, Bawang Sangga, Sembalun.

Pendahuluan

Bawang putih lokal Sembalun merupakan salah satu komoditas hortikultura khas dataran tinggi Lombok Timur yang memiliki potensi ekonomi, identitas geografis, dan nilai budaya pangan lokal. Varietas lokal yang dikenal sebagai bawang putih "Sangga Sembalun" ini memiliki cita rasa dan aroma khas sehingga berpeluang dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah, tidak hanya sebagai bahan pangan segar, tetapi juga sebagai bumbu praktis siap pakai. Pengembangan produk olahan berbasis bawang putih lokal menjadi penting karena komoditas pertanian segar umumnya menghadapi keterbatasan daya simpan, fluktuasi harga, serta

ketergantungan pada musim panen. Hilirisasi komoditas lokal melalui diversifikasi produk dapat menjadi strategi untuk memperkuat posisi petani dan kelompok usaha masyarakat dalam rantai nilai pangan lokal (Danasari, et al., 2024; Nilla Kristina et al., 2023).

KWT Segara Muncar di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, merupakan salah satu komunitas perempuan tani yang memiliki peran strategis dalam pengembangan bawang putih lokal. Kelompok ini dibentuk pada tahun 2022, beranggotakan 23 orang, dan memiliki aktivitas ekonomi berbasis pertanian, antara lain produksi bibit bawang putih, usaha katering, serta pengolahan produk turunan bawang putih. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa KWT Segara Muncar memiliki modal sosial, basis komoditas, dan kesiapan kelembagaan untuk dikembangkan sebagai komunitas dampingan dalam penguatan kapasitas pengolahan dan pemasaran produk pangan lokal.

Salah satu bentuk diversifikasi produk yang telah dikembangkan oleh KWT Segara Muncar adalah pasta bawang putih Sembalun. Produk ini memiliki prospek karena menawarkan kepraktisan dalam kegiatan memasak, mengurangi kebutuhan konsumen untuk mengupas dan menghaluskan bawang, serta berpotensi menjadi produk khas lokal yang dapat dipasarkan kepada rumah tangga, warung makan, katering, toko oleh-oleh, dan wisatawan. Namun, berdasarkan kondisi awal mitra, pengembangan pasta bawang putih masih menghadapi sejumlah kendala. Produk belum bertahan lama pada suhu ruang, kemasan dan label produk juga masih sederhana sehingga belum mencerminkan citra produk premium berbasis identitas lokal Sembalun. Kondisi ini berdampak pada rendahnya kepercayaan konsumen, keterbatasan akses pasar, dan belum optimalnya nilai tambah produk bagi anggota KWT.

Pengemasan dan pelabelan merupakan aspek penting dalam pengembangan produk pangan olahan karena keduanya tidak hanya berfungsi sebagai wadah dan identitas produk, tetapi juga sebagai instrumen perlindungan mutu, komunikasi informasi, pembentukan citra, dan peningkatan kepercayaan konsumen. Kemasan yang baik dapat melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi, dan pengaruh lingkungan, sekaligus meningkatkan daya tarik visual dan persepsi kualitas produk (Ondang & Akbar, 2025). Pada produk pangan semi basah, pengemasan menjadi semakin penting karena karakteristik produk yang relatif mudah mengalami kerusakan jika tidak dilindungi dengan bahan dan teknik kemasan yang sesuai (Iznillillah et al., 2024). Sementara itu, label berfungsi sebagai sumber informasi bagi konsumen, mencakup nama produk, merek, komposisi, berat bersih, tanggal

produksi, kedaluwarsa, cara penyimpanan, produsen, kontak, dan informasi legalitas apabila telah tersedia. Pelabelan yang informatif dapat memperkuat identitas produk dan membantu konsumen mengambil keputusan pembelian secara lebih tepat (Suminartika & Djuwendah, 2025). Oleh karena itu, kelemahan pada aspek pengemasan dan pelabelan pada pasta bawang putih Sembalun tidak dapat dipandang sebagai masalah teknis semata, tetapi juga sebagai hambatan dalam membangun kesiapan pasar produk lokal.

Berdasarkan analisis situasi tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada peningkatan kapasitas KWT Segara Muncar melalui pelatihan pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan kapasitas anggota KWT Segara Muncar dalam pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun melalui pelatihan berbasis pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai fungsi kemasan dan label, membangun sikap positif terhadap pentingnya standar kemasan pangan, serta meningkatkan keterampilan praktis dalam menentukan jenis kemasan, menyusun informasi label, menjaga kebersihan proses pengemasan, dan menampilkan identitas lokal Sembalun pada produk. Dengan demikian, kontribusi kegiatan ini tidak hanya terletak pada peningkatan kapasitas individu anggota KWT, tetapi juga pada penguatan kelembagaan ekonomi perempuan tani dalam mengelola produk pangan lokal secara lebih profesional. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal transformasi pasta bawang putih Sembalun dari produk olahan sederhana menjadi produk lokal yang lebih siap dipasarkan, lebih dipercaya konsumen, dan lebih berpeluang memberikan nilai tambah bagi komunitas dampingan.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang menempatkan mitra sebagai subjek aktif dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan (Dewi et al., 2025). Subjek pengabdian adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Segara Muncar yang berlokasi di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. KWT Segara Muncar merupakan kelompok perempuan tani yang memiliki aktivitas ekonomi berbasis bawang putih lokal Sembalun, termasuk pengembangan produk olahan berupa pasta bawang putih. Kegiatan ini difokuskan pada peningkatan kapasitas anggota KWT dalam pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun agar

produk yang dihasilkan memiliki tampilan lebih informatif, higienis, menarik, dan siap dikembangkan sebagai produk pangan lokal bernilai tambah.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah koordinasi dan identifikasi kebutuhan bersama mitra. Pada tahap ini tim pengabdian dan KWT Segara Muncar mendiskusikan permasalahan utama terkait pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun. Tahap kedua adalah perencanaan kegiatan, meliputi penyusunan materi pelatihan, penyiapan alat dan bahan praktik, penentuan waktu dan tempat pelaksanaan, serta penyusunan instrumen evaluasi. Tahap ketiga adalah pelaksanaan pelatihan yang dilakukan melalui penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung. Metode serupa banyak digunakan dalam kegiatan pengabdian berbasis produk pangan lokal karena mampu menghubungkan pemahaman konseptual dengan keterampilan teknis peserta (Dewi et al., 2025; Nesti et al., 2023).

Tahap keempat adalah evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan pre-test dan post-test untuk mengetahui perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Selain itu, observasi selama praktik digunakan untuk melihat keterlibatan peserta dalam mengikuti proses pelatihan dan menerapkan keterampilan pengemasan serta pelabelan. Data hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai sebelum dan sesudah kegiatan. Analisis deskriptif pre-test dan post-test digunakan untuk menggambarkan perubahan kapasitas peserta sebagai hasil dari proses pelatihan, sebagaimana diterapkan dalam beberapa kegiatan pengabdian pengemasan dan pelabelan produk pangan sebelumnya (Lubis et al., 2026; Winarsi et al., 2024).

Hasil

A. Pelaksanaan Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Pasta Bawang Putih Sembalun

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 9 Mei 2026 pukul 09.00–12.00 WITA di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan berlangsung di ruang pertemuan salah satu sekolah swasta yang berlokasi di dekat rumah salah satu anggota KWT Segara Muncar. Pelatihan dihadiri oleh 18 anggota KWT Segara Muncar, termasuk pengurus kelompok yang terdiri atas ketua, sekretaris, dan bendahara. Selain anggota KWT, kegiatan juga dihadiri oleh Petugas Penyuluh Lapang desa setempat, fasilitator program UPLAND Desa Sajang Lombok Timur, serta petani pembina KWT Segara Muncar.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Pasta Bawang Putih

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh ketua tim pengabdian, Dr. Daeva Mubarika Raisa, S.Pt., M.Si., yang menyampaikan tujuan kegiatan dan pentingnya peningkatan kapasitas anggota KWT dalam pengemasan dan pelabelan produk pasta bawang putih Sembalun. Setelah pembukaan, peserta mengikuti pre-test untuk mengetahui kondisi awal pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta terkait pengemasan dan pelabelan. Pelaksanaan pre-test dibantu oleh mahasiswa yang bertindak sebagai asisten lapang, terutama untuk mendampingi anggota KWT yang telah berusia lanjut, yaitu di atas 50 tahun. Pendampingan ini membantu seluruh peserta mengikuti tahapan kegiatan dengan lebih nyaman dan memastikan seluruh anggota memperoleh kesempatan yang sama untuk terlibat sejak awal kegiatan.

Materi pelatihan disampaikan oleh Dyah Ayu Suryaningrum, S.P., M.P., M.B.A., dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Pelatihan dilaksanakan secara interaktif melalui pemaparan materi, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung. Materi yang disampaikan mencakup Materi pelatihan mencakup fungsi kemasan, kelengkapan label, titik kritis kebersihan, dan praktik penyegelan produk.

Pada sesi praktik, peserta bersama-sama menyaksikan dan mempraktikkan proses pengemasan pasta bawang putih yang telah siap dikemas. Produk dikemas ke dalam 15 jar berkapasitas 150 ml. Proses dimulai dengan menimbang produk menggunakan timbangan digital agar isi setiap kemasan konsisten. Setelah itu, pasta bawang dimasukkan ke dalam jar, dilanjutkan dengan pemasangan tutup pelapis bagian dalam (*inner seal*), kemudian ditutup menggunakan tutup utama. Setelah jar tertutup, bagian luar kemasan dibersihkan hingga tidak terdapat sisa minyak, noda produk, atau bagian yang lengket.



Gambar 2. Materi Penyuluhan Pengemasan Pasta Bawang Putih Sembalun

Setelah permukaan kemasan bersih, peserta menempelkan label baru pada bagian luar jar. Dibandingkan dengan label sebelumnya, label baru memuat informasi produk yang lebih lengkap dan disusun dengan tampilan yang lebih rapi serta lebih informatif. Label ini dirancang untuk membantu konsumen mengenali produk dengan lebih mudah sekaligus memberikan informasi yang lebih memadai mengenai isi produk (Gambar 3). Setelah proses pelabelan selesai, kemasan kemudian diberi plastik segel pada bagian tutup. Plastik segel tersebut dipanaskan menggunakan hot gun hingga menyusut dan menempel rapat pada tutup botol.



Gambar 3. Desain label kemasan pasta bawang putih Sembalun

Perwakilan peserta juga mempraktikkan penggunaan *hot gun* secara langsung dengan pendampingan tim pengabdian (Gambar 4). Peserta diarahkan menggunakan alat dengan hati-hati, yaitu dengan menjaga jarak sekitar satu jengkal dari tutup botol, lalu memutar dan menggoyangkan jar secara perlahan agar panas tersebar merata ke seluruh bagian plastik segel. Praktik ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta mengenai teknik penyegelan yang benar, sekaligus membantu mereka memahami bahwa proses penyegelan memerlukan ketelitian agar hasilnya rapi, kuat, dan tidak merusak bentuk kemasan.



Gambar 4. Peserta Mencoba Menggunakan *Heat Gun*

Selama kegiatan berlangsung, peserta terlibat aktif dalam diskusi maupun praktik. Peserta tidak hanya menyimak materi, tetapi juga mengajukan pertanyaan, menanggapi penjelasan pemateri, serta secara langsung mencoba tahapan pengemasan dan penyegelan produk. Menurut peserta, kemasan baru terlihat lebih rapi, lebih menarik, dan lebih aman dibandingkan kemasan sebelumnya (Gambar 6). Peserta juga menyampaikan bahwa dengan adanya segel, mereka tidak lagi khawatir tutup botol terlepas dengan mudah. Selain itu, segel memberikan kesan bahwa produk benar-benar baru dan tidak akan dibuka-tutup oleh orang lain sebelum sampai ke tangan pembeli. Adapun perbandingan kemasan dan label pasta bawang putih Sembalun antara sebelum dan sesudah pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Kemasan dan Label Pasta Bawang Putih Sembalun Sebelum dan Setelah Pelatihan

Komponen	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Ukuran/isi kemasan	100 gram	150 ml
Jenis kemasan	Jar sederhana	Jar dengan label baru dan plastik segel pada bagian tutup
Nama/identitas produk	Pasta bawang putih lokal	Sangga Sembalun – Pasta Bawang Putih Lokal Segara Muncar
Identitas lokal	Belum ditonjolkan secara kuat	Menonjolkan identitas lokal melalui nama Sangga Sembalun dan klaim 100% Bawang Putih Lokal Sembalun
Informasi utama pada label depan	Nama produk, netto, dan nama produsen	Nama produk, identitas produk, klaim produk, netto 150 ml, logo kelompok, serta kolom kedaluwarsa/baik digunakan sebelum
Informasi komposisi	Belum dicantumkan	Bawang putih lokal pilihan, kemiri, dan minyak goreng
Informasi penggunaan	Belum dicantumkan	Siap pakai sebagai bumbu tumis, marinasi, sambal, dan aneka masakan
Informasi penyimpanan	Belum dicantumkan	Kemasan ditutup rapat dan disimpan pada suhu ruang atau di lemari pendingin setelah dibuka
Identitas produsen	Nama produsen	KWT Segara Muncar dan alamat produksi di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun
Kontak dan media pemasaran	Belum dicantumkan	Nomor WhatsApp, Instagram, Facebook, dan YouTube KWT Segara Muncar
Informasi legalitas	Belum dicantumkan	Tersedia ruang informasi untuk PIRT dan BPOM, namun masih belum terisi
Segel kemasan	Belum menggunakan segel	Menggunakan plastik segel yang dipanaskan dengan <i>hot gun</i>
Tampilan visual	Sederhana	Lebih rapi, informatif, dan menarik
Respons peserta	Kemasan lama dianggap masih sederhana	Peserta menilai kemasan baru lebih rapi, menarik, aman, dan lebih meyakinkan karena tutup jar tersegel

Produk yang sebelumnya dikemas dalam bentuk sederhana dengan label terbatas dan tanpa segel, setelah pelatihan menjadi produk dengan tampilan kemasan yang lebih bersih, lebih rapi, berlabel lebih informatif, dan memiliki segel pada bagian tutup (Gambar 5). Perubahan ini menjadi luaran langsung dari kegiatan pelatihan, yaitu adanya contoh produk pasta bawang putih Sembalun yang dikemas dengan prosedur lebih tertata dan tampilan yang lebih siap untuk diperkenalkan kepada konsumen.



(a)

(b)

Gambar 5. Perbandingan Bentuk Produk (A) Sebelum dan (B) Sesudah Pelatihan

B. Kesepakatan Pasca Pelatihan

Selain menghasilkan perubahan pada praktik pengemasan, pelatihan ini juga menghasilkan beberapa kesepakatan tindak lanjut di tingkat kelompok. Secara ringkas, kesepakatan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kesepakatan Tindak Lanjut KWT Segara Muncar

Aspek Tindak Lanjut	Kesepakatan KWT Segara Muncar
Jenis kemasan	Menggunakan kemasan kaca pada produksi berikutnya
Identitas produk	Mencantumkan varietas bawang putih Sangga Sembalun
Visual label	Menggunakan foto asli bawang putih yang akan diambil saat panen
Informasi produksi	Mencantumkan tanggal produksi secara lebih sistematis
Pengujian mutu	Melakukan uji organoleptik untuk mendukung perbaikan produk

C. Evaluasi Pengetahuan, Sikap, dan Keterampilan Peserta

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test kepada 18 peserta pelatihan. Instrumen evaluasi mencakup tiga aspek, yaitu pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Aspek pengetahuan terdiri atas empat indikator, yaitu fungsi kemasan, manfaat segel plastik, jenis jar plastik yang aman, dan informasi yang harus dicantumkan dalam label. Aspek sikap terdiri atas tiga indikator, yaitu sikap terhadap segel kemasan yang kurang rapi, sikap dalam memilih jar dengan harga lebih murah tetapi kualitas lebih buruk, dan sikap ketika label belum mencantumkan cara simpan serta kontak pemesanan. Adapun aspek keterampilan terdiri atas dua indikator, yaitu urutan pengemasan dan penyegelan, serta tindakan yang tepat ketika plastik segel mengalami kerusakan saat dipanaskan menggunakan *hot gun*.

Berdasarkan hasil evaluasi (Tabel 3), seluruh indikator mengalami peningkatan setelah pelatihan. Pada aspek pengetahuan, peningkatan terlihat pada kemampuan peserta memahami fungsi kemasan, manfaat segel plastik, kriteria jar plastik yang aman, serta informasi yang perlu dicantumkan pada label. Indikator fungsi kemasan meningkat dari 61,1% menjadi 94,4%, sedangkan pemahaman tentang manfaat segel plastik meningkat dari 55,6% menjadi 88,9%. Pemahaman mengenai jenis jar plastik yang aman meningkat dari 55,6% menjadi 83,3%, dan pemahaman tentang informasi label meningkat dari 61,1% menjadi 88,9%.

Pada aspek sikap, peningkatan paling tinggi terjadi pada indikator sikap ketika menemukan jar dengan harga lebih murah tetapi kualitas lebih buruk, yaitu dari 27,8% menjadi 88,9%. Hasil ini menunjukkan adanya perubahan respons peserta dalam mempertimbangkan kualitas kemasan, bukan hanya harga. Selain itu, seluruh peserta pada post-test mampu menjawab benar sikap yang perlu dilakukan ketika segel kemasan terlihat kurang rapi sebelum dijual, yaitu memperbaiki atau mengganti segel agar tampilan produk tetap rapi. Indikator sikap terhadap label yang belum mencantumkan cara simpan dan kontak pemesanan juga meningkat dari 66,7% menjadi 88,9%.

Pada aspek sikap, peningkatan paling tinggi terjadi pada indikator sikap ketika menemukan jar dengan harga lebih murah tetapi kualitas lebih buruk, yaitu dari 27,8% menjadi 88,9%. Hasil ini menunjukkan adanya perubahan respons peserta dalam mempertimbangkan kualitas kemasan, bukan hanya harga. Selain itu, seluruh peserta pada post-test mampu menjawab benar sikap yang perlu dilakukan ketika segel kemasan terlihat kurang rapi sebelum dijual, yaitu memperbaiki atau mengganti segel agar tampilan produk tetap rapi. Indikator sikap terhadap label yang belum mencantumkan cara simpan dan kontak pemesanan juga meningkat dari 66,7% menjadi 88,9%.

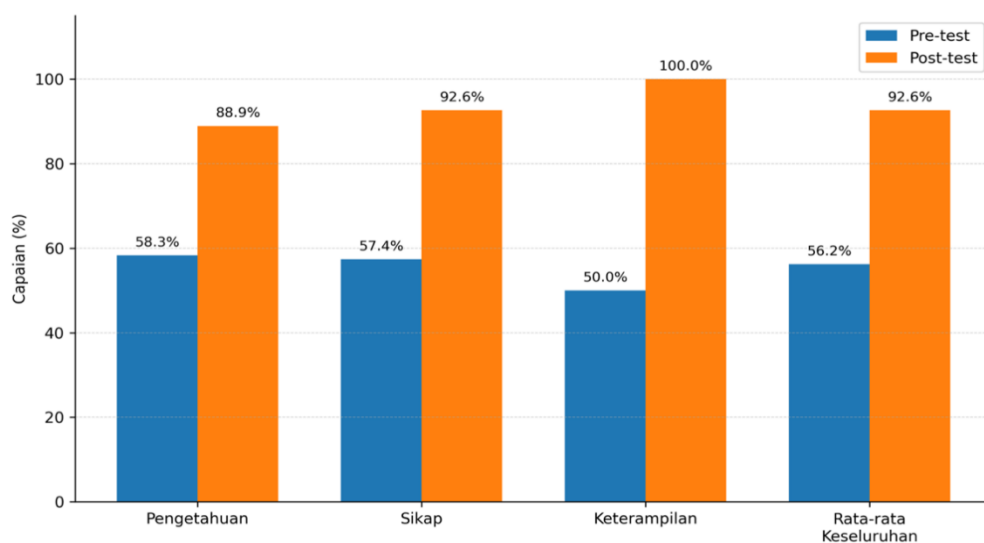
Tabel 3. Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test Peserta

Aspek	Indikator Pertanyaan	Pre-test	Pre-test (%)	Post-test	Post-test (%)	Kenaikan
Pengetahuan	Fungsi kemasan	11/18	61,1	17/18	94,4	33,3
Pengetahuan	Manfaat segel plastik	10/18	55,6	16/18	88,9	33,3
Pengetahuan	Jenis jar plastik yang aman	10/18	55,6	15/18	83,3	27,8
Pengetahuan	Informasi yang harus ada dalam label	11/18	61,1	16/18	88,9	27,8

Sikap	Sikap terhadap segel kemasan yang kurang rapi sebelum dijual	14/18	77,8	18/18	100,0	22,2
Sikap	Sikap jika menemukan jar lebih murah tetapi kualitas lebih buruk	5/18	27,8	16/18	88,9	61,1
Sikap	Sikap jika label belum mencantumkan cara simpan dan kontak pemesanan	12/18	66,7	16/18	88,9	22,2
Keterampilan	Urutan pengemasan dan penyegelan	10/18	55,6	18/18	100,0	44,4
Keterampilan	Tindakan saat plastik segel keriput, gosong, atau berlubang saat dipanaskan	8/18	44,4	18/18	100,0	55,6

Pada aspek keterampilan, kedua indikator mencapai 100% pada post-test. Peserta mampu menjawab benar urutan pengemasan dan penyegelan, mulai dari pengisian produk sesuai takaran, penutupan botol, pembersihan bagian luar botol, pemasangan label, pemasangan plastik segel, pemanasan segel secara merata, hingga pemeriksaan hasil akhir. Selain itu, seluruh peserta juga mampu menjawab tindakan yang tepat ketika plastik segel keriput, gosong, atau berlubang saat dipanaskan, yaitu dengan mengatur jarak aman, menggerakkan hot gun secara merata, mengurangi pemanasan pada satu titik, dan mengganti segel.

Rekapitulasi capaian Pre-test dan Post-test berdasarkan ketiga aspek evaluasi, disajikan dalam Gambar 6.



Gambar 6. Perbandingan Capaian Pre-Test an Post-Test Peserta Berdasarkan Aspek Evaluasi

Gambar 6 menunjukkan adanya peningkatan capaian pada seluruh aspek evaluasi setelah pelatihan. Aspek pengetahuan meningkat dari 58,3% menjadi 88,9%, aspek sikap meningkat dari 57,4% menjadi 92,6%, dan aspek keterampilan meningkat dari 50,0% menjadi 100,0%. Secara keseluruhan, rata-rata capaian peserta meningkat dari 56,2% pada pre-test menjadi 92,6% pada post-test.

Diskusi

Kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun menunjukkan bahwa penguatan kapasitas KWT Segara Muncar tidak hanya berlangsung sebagai proses transfer pengetahuan teknis, tetapi juga sebagai proses pengorganisasian komunitas. Kehadiran pengurus KWT, anggota kelompok, Petugas Penyuluh Lapang, fasilitator UPLAND Desa Sajang, dan petani pembina menunjukkan adanya dukungan kelembagaan lokal terhadap pengembangan produk turunan bawang putih lokal Sembalun. Dukungan multipihak semacam ini penting karena keberlanjutan inovasi produk lokal tidak hanya ditentukan oleh kemampuan teknis anggota kelompok, tetapi juga oleh keberadaan jejaring pendamping, penyuluh, fasilitator, dan aktor lokal yang dapat membantu kelompok dalam tahap perbaikan produk, legalitas, dan pemasaran. Hal ini sejalan dengan pendekatan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di KWT Permai Tani, yang menempatkan koordinasi dengan mitra, observasi kebutuhan, edukasi, dan evaluasi sebagai rangkaian penting dalam pelaksanaan pengemasan dan pelabelan produk saus tomat (Dewi et al., 2025).

Dalam konteks agribisnis, pasta bawang putih Sembalun perlu diposisikan sebagai produk lokal dengan identitas pasar yang jelas. Kemasan tidak hanya dipahami sebagai wadah, tetapi juga sebagai alat untuk melindungi produk, menarik perhatian, menjelaskan informasi, dan meyakinkan pembeli. Dalam hal ini pengemasan berperan dalam menjaga kualitas produk, melindungi dari kontaminasi dan kerusakan fisik, sementara pelabelan yang informatif dapat menyampaikan informasi produk dan membangun kepercayaan konsumen (Winarsi et al., 2024).

Perbandingan kemasan sebelum dan setelah pelatihan pada Tabel 2 menunjukkan bahwa perubahan paling nyata terjadi pada kelengkapan informasi label, penggunaan segel, dan penonjolan identitas lokal. Sebelum pelatihan, label hanya memuat informasi terbatas, yaitu nama produk, netto, dan nama produsen. Setelah pelatihan, label baru telah memuat nama produk yang lebih spesifik, klaim "100% Bawang Putih Lokal Sembalun", komposisi, cara penggunaan, cara

penyimpanan, identitas produsen, alamat, serta kontak dan kanal media sosial. Perbaikan ini selaras dengan temuan Afni et al. (2026), yang menegaskan bahwa pelabelan pangan lokal berfungsi untuk meningkatkan kejelasan informasi, traceability, dan citra produk, sekaligus mendukung pemenuhan hak konsumen atas informasi produk. Lestari et al. (2023) juga menekankan bahwa label pangan perlu mencantumkan nama produk, daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, tanggal produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, serta informasi lain yang relevan bagi konsumen.

Penggunaan segel plastik setelah pelatihan juga menjadi perubahan penting. Sebelum pelatihan, kemasan lama belum memiliki penanda keamanan visual yang menunjukkan bahwa produk belum pernah dibuka setelah proses produksi. Kondisi ini dapat menurunkan keyakinan konsumen karena tutup jar berpotensi dibuka kembali, kemasan tampak kurang aman, dan produk terlihat belum dikemas secara profesional. Setelah pelatihan, produk dikemas menggunakan plastik segel yang dipanaskan dengan *hot gun*. Peserta menyatakan bahwa kemasan baru terlihat lebih aman, lebih rapi, dan lebih meyakinkan karena tutup jar tersegel serta tidak mudah dibuka-tutup oleh pihak lain. Hal ini sejalan dengan prinsip bahwa kemasan pangan tidak hanya menjalankan fungsi protektif, tetapi juga fungsi komunikatif dan promosi. Suminartika & Djuwendah (2025) menyatakan bahwa kemasan berfungsi melindungi produk, memperkuat identitas, memberikan informasi, dan meningkatkan daya tarik produk di pasar. Dengan demikian, segel pada kemasan pasta bawang putih Sembalun dapat dipahami sebagai elemen sederhana tetapi strategis untuk meningkatkan persepsi keamanan dan profesionalitas produk.

Titik kritis mutu dan higienitas yang dibahas dalam pelatihan, seperti kebersihan alat, konsistensi isi, kebersihan bagian luar jar, kerapian label, dan ketepatan penggunaan hot gun, relevan dengan karakter pasta bawang putih sebagai produk pangan semi basah. Produk dengan kadar air dan kandungan minyak berpotensi mengalami perubahan mutu apabila pengemasan tidak dilakukan secara rapi, bersih, dan tertutup dengan baik. Produk pangan semi basah tetap mudah mengalami kerusakan apabila tidak dikemas dengan baik, sedangkan pengemasan yang sesuai dapat membantu menekan kerusakan produk dalam jangka waktu tertentu (Iznillillah et al., 2024). Praktik membersihkan permukaan luar jar sebelum pelabelan, memastikan tutup rapat, serta memasang segel secara merata menjadi bagian dari penguatan standar kerja sederhana yang dapat diterapkan oleh KWT dalam produksi berikutnya.

Kesepakatan tindak lanjut pada Tabel 4 memperlihatkan bahwa pelatihan menghasilkan perubahan kesadaran kolektif pada tingkat kelompok. Salah satu keputusan penting adalah rencana penggunaan kemasan kaca pada produksi selanjutnya. Keputusan ini relevan dengan karakter pasta bawang putih yang perlu mempertahankan aroma, warna, dan mutu selama penyimpanan. Kemasan kaca memiliki kelebihan karena memiliki kemampuan perlindungan yang baik terhadap gas dan uap air dibandingkan beberapa jenis kemasan lain Permatasari et al. (2017), tidak bereaksi serta tidak menyebabkan perpindahan unsur ke dalam produk, sehingga tidak memengaruhi rasa dan aroma (Dewi et al., 2025). Dengan demikian, rencana KWT menggunakan kemasan kaca untuk pasta bawang putih merupakan tindak lanjut yang logis untuk menjaga mutu produk, meskipun tetap perlu disertai praktik sanitasi, penutupan rapat, dan pengujian mutu produk secara lebih sistematis.

Kesepakatan lain yang penting adalah perbaikan identitas label dengan mencantumkan varietas bawang putih "Sangga Sembalun" dan penggunaan foto asli yang akan diambil pada saat panen. Keputusan ini menunjukkan bahwa KWT mulai memahami pentingnya diferensiasi produk berbasis identitas lokal. Pengemasan dan pelabelan berbasis nilai tambah perlu memperhatikan kualitas kemasan, desain label, dan penguatan identitas produk agar produk lebih kompetitif (Lubis et al., 2026). Pencantuman varietas Sangga Sembalun dapat memperkuat narasi lokalitas, asal bahan baku, dan kekhasan produk. Narasi ini penting karena konsumen tidak hanya membeli pasta bawang sebagai bumbu siap pakai, tetapi juga membeli nilai lokal Sembalun yang melekat pada bahan baku dan proses pengolahannya.

Rencana KWT untuk mencantumkan tanggal produksi dan melakukan uji organoleptik juga merupakan tindak lanjut yang relevan untuk memperkuat pengendalian mutu produk. Hal tersebut berkaitan dengan keamanan, ketertelusuran, dan kepercayaan konsumen. Sementara itu, uji organoleptik dapat digunakan untuk menilai penerimaan produk berdasarkan respons indrawi panelis, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan (Handayani & Rosidah, 2017).

Hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan bahwa pelatihan berkontribusi terhadap peningkatan kapasitas peserta. Rata-rata capaian peserta meningkat dari 56,2% pada pre-test menjadi 92,6% pada post-test. Aspek pengetahuan meningkat dari 58,3% menjadi 88,9%, aspek sikap meningkat dari 57,4% menjadi 92,6%, dan aspek keterampilan meningkat dari 50,0% menjadi 100,0%. Kenaikan tertinggi pada aspek keterampilan menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung sangat relevan untuk materi pengemasan dan pelabelan.

Peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan, tetapi juga melihat demonstrasi, mencoba menempel label, memasang segel, dan menggunakan *hot gun*. Temuan ini sejalan dengan (Suminartika & Djuwendah, 2025) yang juga memperoleh peningkatan pengetahuan peserta pelatihan pengemasan dan pelabelan dari 65% menjadi 95%, serta perubahan keterampilan peserta dari kurang terampil menjadi lebih terampil.

Peningkatan pada aspek sikap juga menarik untuk dicermati, khususnya indikator pemilihan jar yang lebih murah tetapi berkualitas lebih buruk. Pada pre-test, hanya 5 dari 18 peserta yang menjawab benar, sedangkan pada post-test meningkat menjadi 16 peserta. Perubahan ini menunjukkan bahwa peserta mulai mempertimbangkan mutu, keamanan pangan, kekuatan tutup, risiko bocor, dan kesesuaian kemasan dengan produk, bukan hanya harga kemasan. Dalam pengembangan UMKM pangan, perubahan cara pandang ini penting karena keputusan kemasan sering kali dipengaruhi oleh biaya. Biaya kemasan yang dianggap tinggi dapat menjadi salah satu hambatan dalam perbaikan kemasan UMKM (Suminartika & Djuwendah, 2025), tetapi peserta yang telah memahami fungsi kemasan cenderung lebih terdorong untuk memperbaiki kemasan dan label produknya. Dengan demikian, perubahan sikap peserta KWT Segara Muncar dapat menjadi modal awal bagi pengambilan keputusan produksi yang lebih berorientasi mutu.

Secara keseluruhan, pelatihan ini memperlihatkan bahwa peningkatan kapasitas KWT Segara Muncar terjadi pada dua level. Pertama, pada level individu, peserta mengalami peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam memahami serta mempraktikkan pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih. Kedua, pada level kelompok, KWT menghasilkan keputusan kolektif untuk memperbaiki kemasan, memperkuat identitas lokal Sangga Sembalun, menggunakan foto asli bahan baku, mencantumkan tanggal produksi, dan melakukan uji organoleptik. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan perbaikan tampilan produk, tetapi juga mendorong terbentuknya kesadaran baru bahwa pasta bawang putih Sembalun perlu dikelola sebagai produk pangan lokal yang memiliki standar, identitas, dan arah pengembangan pasar yang lebih jelas.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun berhasil meningkatkan kapasitas anggota KWT Segara Muncar, yang ditunjukkan

oleh kenaikan rata-rata capaian peserta dari 56,2% pada pre-test menjadi 92,6% pada post-test. Peningkatan terjadi pada aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan, terutama keterampilan teknis pengemasan, pelabelan, dan penyegelan produk. Secara reflektif, hasil ini menunjukkan bahwa pengemasan dan pelabelan bukan hanya bagian akhir dari proses produksi, tetapi juga sarana membangun identitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Kegiatan ini juga menghasilkan perubahan praktik berupa penggunaan label yang lebih informatif, segel kemasan, serta kesepakatan tindak lanjut untuk menggunakan kemasan kaca, mencantumkan varietas Sangga Sembalun, menambahkan tanggal produksi, dan melakukan uji organoleptik. Oleh karena itu, KWT Segara Muncar direkomendasikan untuk menerapkan standar pengemasan dan pelabelan secara konsisten, melanjutkan pengujian mutu sederhana, serta memperkuat legalitas dan pemasaran agar pasta bawang putih Sembalun semakin siap dikembangkan sebagai produk lokal bernilai tambah.

Pengakuan/Acknowledgments

Penulis menyampaikan terima kasih kepada LPPM Universitas Sebelas Maret selaku penyandang dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada fasilitator program UPLAND Kecamatan Sembalun yang telah mendukung proses persiapan, pelaksanaan pelatihan, serta rencana pendampingan lanjutan kepada KWT Segara Muncar. Dukungan berbagai pihak tersebut berperan penting dalam kelancaran kegiatan peningkatan kapasitas pengemasan dan pelabelan pasta bawang putih Sembalun.

Daftar Referensi

- Afni, N., Dwikasari, L. G., Pawestri, S., Rasyda, R. Z., & Cicilia, S. (2026). Sosialisasi Manfaat Pelabelan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal kepada Kelompok Wanita Nelayan di Desa Bintaro, Nusa Tenggara Barat Socialization of the Benefits of Labeling to Increase th. *Urnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 6(Januari 2026), 256–264. <https://doi.org/https://doi.org/10.56910/safari.v6i1.3523>
- Ayu Permatasari, N., Yuliasih, I., & Suryani, A. (2017). PROSES PEMBUATAN PASTA BAWANG MERAH (*Allium cepa* var. *aggregatum*) DAN PENENTUAN UMUR SIMPANNYA DALAM KEMASAN GELAS. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 200–208. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.2.200>

- Danasari, I., Supartiningsih, N., Sjah, T., Maryati, S., Sari, N. (2024). Potret dan Analisis Internal-Eksternal Pelaku Usaha Berbasis Komoditas Unggul Daerah. *Agroteksos*, 34(2), 635–647. <https://doi.org/https://doi:10.29303/agroteksos.v34i2.1206>
- Dewi, Arum Safriana; Kurniati, Dwitya; Iskandar, N. F. (2025). EDUKASI PENGEMASAN DAN PELABELAN SAUS TOMAT PADA KELOMPOK WANITA TANI DI KABUPATEN MAGELANG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 4(1), 7–15. <https://doi.org/10.30998/jpmbio-sains.v4i1.3987>
- Handayani, A., & Rosidah. (2017). Organoleptic analysis on the development of carrot-based processed food in women farmer groups in Temanggung village, Magelang Regency. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(1), 133. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409>
- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. (2024). Perbandingan Pengemasan Produk Pangan Olahan Semi Basah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 51–56. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.13036>
- Lestari, Ning Puji; Sutarsi; Taruna, I. (2023). PENDAMPINGAN PENGEMASAN DAN PELABELAN UMKM “JAMU POJOK BANGKA” UNTUK PENINGKATAN DAYA SAING EKONOMI. 11(1), 413–423. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1251>
- Lubis, Z., Simanullang, E. S., Anindya, D. A., Dalimunthe, M. S., & Ritonga, A. R. (2026). (2026). Penguatan Kapasitas Petani Kopi melalui Inovasi Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran Digital Berbasis Nilai Tambah Produk Zulkarnain. 7(2), 675–687. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jpu.v7i2.19797>
- Nesti, L., Meilizar, Jamsan, F., Musdirwan, Elviana, R., Sutri, R. (2023). Pelatihan Pengemasan, Pelabelan dan Digital Marketing Produk Black Garlic di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Journal of Industrial Community Empowerment*, 2(2), 50–61. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.52759/jice.v2i2.222>
- Nilla Kristina, Yusniwati, Y., Netti Herawati, Lily Syukriani, & Elara Resigia. (2023). Sosialisasi Penggunaan Benih Bawang Putih Varietas Sangga Sembalun dan Pendampingan Pembibitan di Alahan Panjang. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(2), 280–286. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v2i2.1925>
- Ondang, Hetty M.P., Akbar, M. (2025). Teknologi Pengemasan dan Pelabelan. *Buletin Matric*, 22(1), 6–14.

Suminartika, Eti; Djuwendah, E. (2025). Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk UMKM Packaging. *Abdimas Galuh*, 7(2), 1967–1073. <https://doi.org/10.25157/ag.v7i2.18279>

Wati, First Ambar; Wikandari, Prima Retno; Ramadhania, Nurina Rizka; Saoutri, Ratih Dewi; Sutoyo, Suyatno; Taufikurohmah, T. (2026). Pelatihan pengemasan, pelabelan, dan perencanaan bisnis produk olahan susu sapi bagi masyarakat dusun brau. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 926–931. <https://doi.org/https://doi.org/10.36728/jpf.v7i1.6005>

Winarsi, H., Ramadhan, G. R., & Subardjo, Y. P. (2024). Pengemasan, Pelabelan, dan Strategi Pemasaran Yogurt Fungsional berbasis Kecambah Kacang Tolo. *Geulayang*, 1(3), 90–96.