

**Pengemasan Aneka Produk Olahan Ikan
di Kampoeng Oase Ondomohen, Surabaya**

**Fungki Sri Rejeki¹, Diana Puspitasari^{2*}, Shofia Syidada³,
Endang Retno Wedowati⁴, Adi Chandra³,**

^{1,2,4} Prodi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma
Surabaya, Surabaya

³ Prodi Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Surabaya

³ Kampoeng Oase Suroboyo Group, Surabaya

*email korespondensi penulis: diana.puspitasari@uwks.ac.id

Abstrak

Latar Belakang: Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya merupakan salah satu kampung peserta program *urban farming* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Surabaya. Lokasi di tengah Kota Surabaya, kampung ini memiliki karakter lahan yang minim, menuntut masyarakat untuk kreatif sebagai upaya untuk mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan yang murah. Kondisi ini mendorong masyarakat untuk memiliki kelompok tani yang diberi nama Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya. Salah satu produk yang dihasilkan oleh kelompok tersebut adalah produk olahan ikan. Namun kemasan yang digunakan masih sangat sederhana. Kemasan penting bagi produk untuk mempertahankan kualitas, meningkatkan daya simpan, juga meningkatkan daya tarik. Kemasan yang baik bagi produk pangan harus memenuhi syarat bagi kemasan pangan. Upaya perbaikan kemasan produk pangan khususnya produk olahan ikan dilakukan melalui program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat yang dilakukan oleh Tim dari UWKS. **Tujuan:** untuk mendampingi masyarakat mitra memperbaiki kemasan pada produk ikan air tawar hasil *urban farming*. **Metode:** pelaksanaan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat meliputi kegiatan sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan. **Hasil:** terdapat peningkatan pemahaman masyarakat mitra tentang jenis kemasan yang tepat bagi produk pangan, serta syarat informasi yang harus tercantum pada label kemasan pangan. **Kesimpulan:** Produk olahan ikan yang telah dikemas diharapkan dapat menjadi produk oleh-oleh khas Kampoeng Oase Ondomohen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: Kampoeng Oase Ondomohen, kemasan, olahan ikan

***Packaging of Various Processed Fish Products
in Kampoeng Oase Ondomohen, Surabaya***

Abstract

Background: Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya is one of the participating villages in the urban farming program of the Surabaya City Food Security and Agriculture Agency.

PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV

Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

*Located in the center of Surabaya, this village has limited land, requiring the community to be creative in an effort to be independent in meeting the need for affordable food. This condition encouraged the community to form a farmer group named the Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya Farmers Group. One of the products produced by this group is processed fish products. However, the packaging used is still very simple. Packaging is important for products to maintain quality, increase shelf life, and increase appeal. Good packaging for food products must meet the requirements for food packaging. Efforts to improve the packaging of food products, especially processed fish products, are carried out through the Community Partnership Empowerment program carried out by a Team from UWKS. **Objective:** this Community Partnership Empowerment activity is to assist partner communities in improving the packaging of freshwater fish products from urban farming. The implementation method of Community Partnership Empowerment includes socialization activities, training, technology application, and mentoring. **Results:** an increase in the understanding of partner communities about the appropriate type of packaging for food products, as well as the information requirements that must be included on food packaging labels. **Conclusion:** It is hoped that the packaged processed fish products can become typical souvenir products from Kampoeng Oase Ondomohen to increase community income.*

Keywords: Kampoeng Oase Ondomohen, processed fish, packaging

PENDAHULUAN

Mitra Kampoeng Oase Ondomohen berada di tengah Kota Surabaya memiliki karakter lahan yang minim. Kondisi ini menuntut masyarakat untuk kreatif sebagai upaya untuk mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan yang murah. Salah satu upaya yang dilakukan dengan melaksanakan urban farming dengan mendirikan kelompok tani yang diberi nama Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya.

Urban farming merupakan upaya pemanfaatan lahan terbatas di daerah perkotaan untuk kegiatan bertani, penyediaan pangan, dan peningkatan pendapatan rumah tangga. Urban farming merupakan salah satu solusi ketahanan pangan masyarakat perkotaan (Afriyanni et al., 2024). Urban farming merupakan salah satu program yang relevan dengan pembangunan kota berkelanjutan, yaitu kegiatan pengelolaan sektor primer yang terintegrasi (seperti pertanian, perkebunan, perikanan, dan peternakan), bahkan sampai pada pengelolaan limbah terpadu (Armansyah et al., 2024).

Pada kegiatan urban farming yang dilakukan Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen dikembangkan budidaya ikan untuk mengoptimalkan penggunaan lahan dan variasi dari upaya ketahanan pangan. Ikan yang dihasilkan telah diolah menjadi berbagai produk yang siap konsumsi. Namun ada kendala

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

pengemasan yang masih kurang memenuhi syarat. Agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara luas, maka harus didukung dengan kemasan yang melindungi produk, mempertahankan kualitas produk, dan menarik, serta memenuhi syarat kemasan produk pangan (Putri et al., 2019). Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang kemasan pangan bagi produk olahan ikan.

Keunggulan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah pengembangan produk olahan hasil produksi masyarakat mulai dari budidaya di lingkungan sampai pada produksi dan pemasaran produk olahan. Hal ini meningkatkan kemandirian masyarakat untuk ketahanan pangan.

METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Tahapan solusi dalam menyelesaikan permasalahan mitra dilakukan sebagai berikut (Wanadiatri et al., 2024):

a. Sosialisasi

Langkah awal adalah melakukan sosialisasi kepada mitra terkait substansi kegiatan, lingkup kegiatan, anggaran yang tersedia, jadwal pelaksanaan kegiatan, monev kegiatan, pelaporan, target kegiatan mulai dari awal sampai akhir kegiatan.

b. Pelatihan

Pada kegiatan PkM ini, kegiatan pelatihan dilakukan dengan dua metode yaitu ceramah dan demo. Materi ceramah yang disampaikan adalah materi tentang pengenalan kemasan pangan, syarat kemasan pangan, fungsi kemasan pangan, jenis-jenis kemasan pangan, syarat kemasan pangan, dan label yang memenuhi syarat. Sedangkan pada demo diberikan contoh pengemasan pangan yang memenuhi syarat.

c. Pendampingan dan evaluasi

Pendampingan dan evaluasi tim dilakukan di setiap tahapan pelaksanaan PkM, sedangkan monitoring dan evaluasi internal kegiatan PkM dilakukan oleh LPPM.

d. Keberlanjutan program

Keberlanjutan terkait pemasaran produk dan produksi yang kontinyu oleh mitra sangat penting. Untuk itu mitra diharapkan mampu memanfaatkan digital marketing untuk memperluas jaringan pemasaran produk.

Secara ringkas, bagan dari tahapan solusi bagi mitra dapat dilihat pada Gambar 1. Selanjutnya guna mengetahui ketercapaian tujuan pada mitra

PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

dilakukan pengukuran. Pengukuran capaian peserta dilakukan dengan pengisian kuisioner oleh peserta. Kuisioner diberikan sebagai pretest dan post test.



Gambar 1. Bagan Tahapan Pelaksanaan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat

Sumber: Wedowati et al., 2025

HASIL

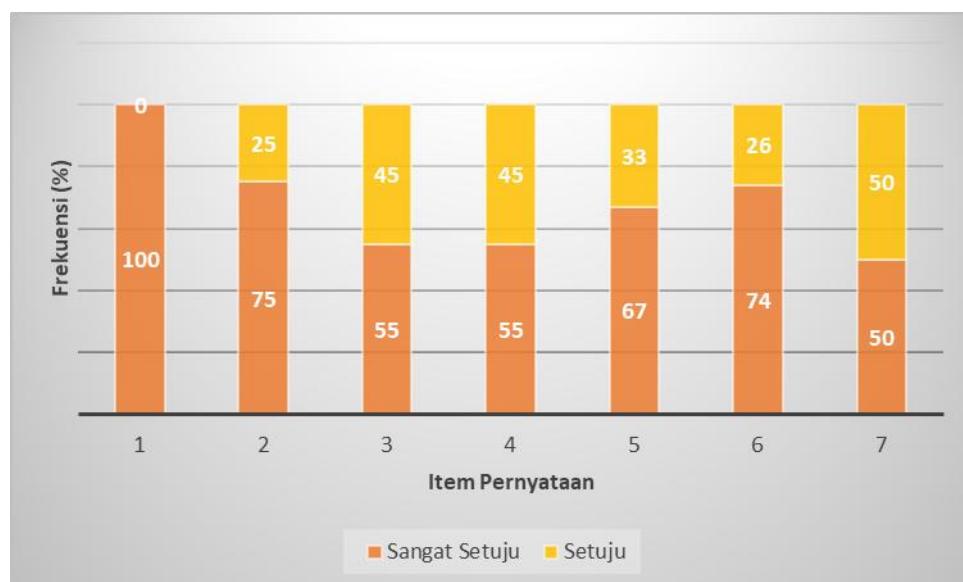
Hasil yang dicapai pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berdasarkan tahapan solusi yang diberikan, yaitu:

- a. Sosialisasi
Hasil yang dicapai pada tahapan ini mitra mendapatkan informasi dan gambaran lengkap tentang kegiatan yang akan dilakukan. Selain itu mitra juga memahami tugas yang harus dilakukan, yaitu menyiapkan peserta, tempat pelatihan, serta berupaya untuk keberlanjutan progra, dengan mengembangkan usaha berbagai produk olahan ikan.
- b. Pelatihan
Pada tahapan ini dilakukan dua metode yaitu ceramah pengenalan kemasan pangan, syarat kemasan pangan, fungsi kemasan pangan, jenis-jenis kemasan pangan, dan label yang memenuhi syarat, serta demo dengan memberikan contoh pengemasan pangan yang memenuhi syarat. Hasil yang dicapai pada tahapan ini peserta mendapat tambahan pengetahuan tentang kemasan pangan, serta mengetahui kemasan yang sesuai bagi produk olahan ikan yang dihasilkan.
- c. Pendampingan dan evaluasi
Hasil yang dicapai pada tahapan ini, memastikan mitra menjalankan hasil pelatihan sesuai dengan yang diberikan, serta memberikan solusi jika mitra mendapatkan kesulitan dan hambatan.
- d. Keberlanjutan program
Pada tahapan ini mitra didorong untuk melanjutkan program dengan melakukan produksi secara kontinyu dan mengembangkan serta memperluas pasar, sehingga dapat meningkatkan pengenalan dan permintaan terhadap produk olahan ikan yang dihasilkan dengan kemasan yang menarik.

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

Berdasarkan kuisioner yang dibagikan pada peserta, tanggapan peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini relatif baik. Hal ini ditunjukkan dari hasil kuesioner yang diisi oleh para peserta. Item-item pernyataan yang disampaikan kepada para peserta adalah sebagai berikut: 1) Saya merasa puas dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya; 2) Perencanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma surabaya telah sesuai dengan kebutuhan para mitra pengabdian; 3) Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya sesuai dengan harapan saya, 4) Personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan saya; 5) Setiap keluhan/pertanyaan/ permasalahan yang saya ajukan ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/anggota yang terlibat; 6) Hasil pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan; 7) Hasil pengabdian sesuai dengan solusi yang diharapkan oleh mitra; 8) Hasil pengabdian dapat dimanfaatkan secara maksimal; dan 9) Jika kegiatan ini diselenggarakan kembali, saya bersedia untuk berpartisipasi/terlibat.

Hasil tanggapan peserta terhadap pernyataan-pernyataan tersebut di atas rata-rata menunjukkan jawaban yang positif, yaitu setuju dan sangat setuju. Hasil selengkapnya dari respon 20 peserta pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil Respon Peserta Program PKM

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

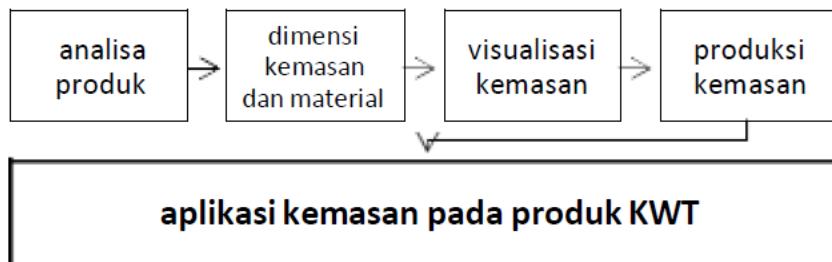
Berdasarkan hasil pada Gambar 1 dapat disimpulkan bahwa peserta menyatakan tingkat kepuasan terhadap kegiatan PkM adalah sebanyak 100% menyatakan sangat puas. Kegiatan PkM juga sudah sesuai dengan kebutuhan peserta, dimana 75% menyatakan sangat sesuai dan 25% menyatakan sesuai. Terkait harapan peserta, 55% menyatakan sangat sesuai dengan harapan peserta dan 45% menyatakan sesuai dengan harapan peserta. Selain itu peserta menilai pelayanan Tim Pelaksana PkM sangat baik dinyatakan oleh 55% peserta dan dinyatakan baik oleh 45% peserta. Demikian juga terkait respon narasumber kepada peserta juga dinilai sangat baik (67%) dan baik (33%). Hasil PkM dapat dimanfaatkan secara riil oleh peserta sesuai dengan pendapat sebanyak 74% menyatakan dapat dimanfaatkan. Terakhir apabila akan diadakan kegiatan PkM Kembali 50% peserta menyatakan sangat bersedia untuk berpartisipasi kembali dan 55% menyatakan bersedia.

Secara umum tanggapan peserta menyatakan bahwa kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat ini sangat bagus untuk menambah wawasan bagi masyarakat. Selain itu juga sangat bermanfaat bagi peserta, memberikan informasi yang berguna, dan sangat menunjang untuk meningkatkan pemberdayaan ekonomi Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen Surabaya. Peserta juga menyarankan agar kegiatan serupa dapat dilaksanakan lagi secara berkelanjutan dengan inovasi-inovasi lainnya.

PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan solusi dalam menyelesaikan permasalahan mitra yang dilakukan, maka dari hasil sosialisasi mitra telah melaksanakan tugasnya sesuai dengan apa yang telah disampaikan pada tahapan ini, yaitu menyiapkan peserta yang merupakan anggota Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen yang juga sekaligus merupakan warga dari Kampoeng Oase Ondomohen. Mitra juga menyiapkan tempat dan sarana pelatihan, sehingga kegiatan berjalan dengan lancar.

Selanjutnya pada tahapan pelatihan yang dibagi menjadi dua jenis yaitu ceramah dan demo. Pada kegiatan ceramah peserta mendapatkan pemahaman tentang pengenalan kemasan pangan, syarat kemasan pangan, fungsi kemasan pangan, jenis-jenis kemasan pangan, dan label yang memenuhi syarat. Dengan mempertimbangkan berbagai jenis produk olahan ikan yang dihasilkan memiliki karakteristik yang berbeda, hal ini akan berpengaruh pada pemilihan jenis kemasan. Penentuan jenis kemasan selanjutnya dilakukan dengan tahapan yang dapat dilihat pada Gambar 2.

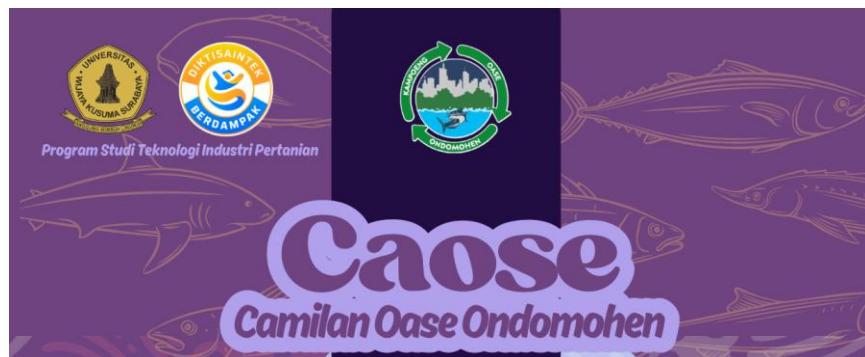


Gambar 2. Diagram Metode Perancangan Kemasan

Sumber: (Putri et al., 2019)

Pada tahapan analisa produk dilakukan analisa karakter masing-masing jenis produk olahan ikan yang dapat dihasilkan mitra. Produk olahan ikan yang dihasilkan mitra yaitu: sempol ikan, nuget ikan, ikan katsu, stik ikan, abon ikan, dan sumpia ikan. Dari enam jenis produk tersebut secara garis besar dapat dibagi dua kelompok yaitu produk yang bisa disimpan pada suhu kamar, dan produk yang harus disimpan pada suhu beku. Berdasarkan karakteristik tersebut akan berpengaruh terhadap dimensi kemasan dan material kemasan yang dipilih. Untuk produk yang disimpan pada suhu beku yaitu sempol ikan (Irfani et al., 2025), nuget ikan (Furqon et al., 2006), dan ikan katsu (Manggala, 2020) akan dikemas menggunakan plastik *food grade* jenis PE dengan volume 250 gram (Putri et al., 2019). Produk yang disimpan pada suhu beku setelah dikemas dilakukan proses vakum (Chamidah, 2023). Kemasan diberi label stiker *glossy* yang tahan air. Sedangkan produk yang disimpan pada suhu kamar yaitu stik ikan (Primawestri et al., 2023), abon ikan (Dewi et al., 2023), dan sumpia ikan (Arfini et al., 2024; Handayani et al., 2021) akan dikemas dengan menggunakan kemasan *pouch* dengan volume 60 gram (Jayadi et al., 2016).

Menurut (Aggi Panigoro S.E, 2021) visualisasi kemasan (Aggi Panigoro S.E, 2021) dimulai dari pembuatan identitas yang mencakup nama merek dan logo. Identitas yang dibuat bagi mitra Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen diperoleh dari hasil diskusi tim pelaksana dengan mitra. Hasil desain identitas pada visualisasi kemasan dapat dilihat pada Gambar 3, dan desain lengkap masing-masing produk dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 3. Identitas Kemasan



Gambar 4. Desain Kemasan Masing-masing Produk Olahan Ikan

Selanjutnya setelah disepakati desain kemasan secara lengkap dilakukan proses produksi kemasan. Kemasan ini diserahkan pada mitra agar dapat digunakan pada keberlanjutan kegiatan. Guna membantu mitra dalam penerapan hasil pelatihan dilakukan pendampingan oleh tim pelaksana. Hasil kegiatan yang dilakukan dievaluasi untuk memastikan kegiatan telah dilaksanakan sesuai dengan rencana.

Pengukuran ketercapaian pemahaman mitra yang dilakukan dengan menggunakan kuisioner menunjukkan capaian pemahaman dan kepuasan mitra

PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV

Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

dari hasil kegiatan PkM yang diukur dengan pengisian kuisioner 100% masyarakat menyatakan sangat puas. Hal ini disebabkan masyarakat dapat paham dengan baik materi yang diberikan, serta merasakan manfaatnya.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan PkM pada mitra Kelompok Tani Kampoeng Oase Ondomohen adalah mitra sangat puas dan memahami dengan baik hasil pelatihan kemasan produk olahan ikan. Mitra juga memiliki niat yang kuat untuk mengembangkan dan melanjutkan produksi olahan ikan dengan menggunakan kemasan yang telah diberikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah membiayai kegiatan PkM ini melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanni, Gevisioner, & Khairul Amri. (2024). Potensi keberlanjutan urban farming sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan di Kota Pekanbaru: Perspektif pelaku urban farming. *Jurnal IPTEKIN*, 1(7), 93–104.
- Aggi Panigoro S.E, M. M. (2021). *Modul Desain Kemasan yang Baik untuk Produk Hasil Olahan Ikan* (G. G. D. M. P. S.Kom (ed.)). Unibi Press Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia.
- Arfini, F., Santi, A., Syukroni, I., & Akbar, M. H. (2024). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan Lokal melalui Olahan Lumpia Ikan sebagai Intervensi Gizi untuk Penurunan Stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi* 3(2), 26–33.
- Armansyah, A., Giyarsih, S. R., Fathurohman, A., Soetrisno, A. L., Zaelany, A. A., Setiawan, B., Saputra, D., Haqi, M., & Lamijo, L. (2024). Urban Farming sebagai Alternatif Mewujudkan Pembangunan Kota Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kawistara*, 14(1), 38.
- Chamidah, A. (2023). Pelatihan Teknik Pengemasan Vakum pada Produk Nugget Ikan di UMKM Sumber Rejeki, Trenggalek. *Jurnal Pengabdian Perikanan Dan Kelautan: Piskarias Ministerium*, 1(1), 21–27. <https://doi.org/10.21776/ub.piskarias.2023.001.01.3>
- Dewi, E. K., Surilayani, D., Studi, P., Perikanan, I., Pertanian, F., Sultan, U., Tirtayasa, A., & Serang, K. (2023). Pengaruh Metode Pengemasan Abon Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Perubahan Mutu Produk Selama Penyimpanan

PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV

Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan”

- Suhu Ruang. *JPB Kelautan dan Perikanan* 18(1). 9–20.
- Furqon, A., Maflahah, I., & Rahman, A. (2006). Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek* Vol 10. No. 2. 70–75.
- Handayani, H., Ulat, M., Kasim, M., & Puspitasari, A. W. (2021). Penguanan Keterampilan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Kepiting Bakau (*Scylla spp.*) Menjadi Nugget dan Sumpia. *Buletin SWIMP*, 1(01), 038–046. <https://doi.org/10.15578/bs.v1i01.8>
- Irfani, A. Z., Wijayanti, I., & Fahmi, A. S. (2025). Pengaruh penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis sp .*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 10(1), 43–53.
- Jayadi, A., Anwar, B., Sukainah, AndiAbon, M., & Terbang, I. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidi*, 2, 62–69.
- Manggala, Y. M. G. C. (2020). Japanese curry fish katsu sebagai bento kaya protein bagi anak. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, Yendha M*, 1–8.
- Primawestri, M., Sumardianto, & Kurniasih, R. A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Perbedaan Rasio Daging dan Tulang . *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 44–51.
- Putri, S. A., Muttaqien, T. Z., & Atamtajani, A. S. M. (2019). Desain Kemasan untuk Mendukung Pemasaran Produk Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Kreatif Permata. *Charity*, 2(1), 0–1. <https://doi.org/10.25124/charity.v2i1.2143>
- Wanadiatri, H., Juniarwan, A., Fathurrahman, F., Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Haryanta, D. (2024). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Keripik Buah. *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 335–346. <https://doi.org/10.30812/adma.v4i2.3659>
- Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., Wahyuningtyas, E., Puspitasari, D., & Candra, A. (2025). Desain Produk Pangan untuk Meningkatkan Nilai pada Produk Olahan Sayur Kampoeng Pintar Surabaya. *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 325–338. <https://doi.org/10.30812/adma.v5i2.4470>