

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapang

A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

¹Prodi Agroindustri, Politeknik Negeri Ketapang, Sukaharja, Kabupaten Ketapang

²Prodi Teknologi Rekayasa Konstruksi Jalan dan Jembatan, Politeknik Negeri Ketapang, Sukaharja,

³Prodi Pemeliharaan Mesin, Politeknik Negeri Ketapang, Sukaharja, Kabupaten Ketapang

*Email :nova.zulfahmi@politap.ac.id

Kilas Artikel

Volume 6 Nomor 2

Agustus 2026

DOI:<https://doi.org/10.58466/literasi>

Article History

Submission: 08-09-2026

Revised: 29-10-2026

Accepted: 30-10-2026

Published: 30-10-2026

Kata Kunci:

desain kemasan, kaldu bubuk, kulit udang, pemanfaatan hasil samping, pemberdayaan masyarakat.

Keywords:

by-product utilization, community empowerment, packaging design, powdered broth seasoning, shrimp shells

Korespondensi:

(A. Nova Zulfahmi)

(nova.zulfahmi@politap.ac.id)

Abstrak

Desa Sukabaru, Kabupaten Ketapang, memiliki potensi hasil perikanan yang cukup besar, termasuk kegiatan pengolahan udang yang menghasilkan hasil samping berupa kepala dan kulit udang. Hasil samping tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dan berpotensi menimbulkan permasalahan lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menerapkan teknologi sederhana dalam pengolahan limbah udang menjadi kaldu bubuk serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam desain kemasan produk. Kegiatan dilaksanakan pada 12 Agustus 2026 di Desa Sukabaru dengan melibatkan 20 orang ibu rumah tangga. Metode pelaksanaan meliputi koordinasi dan identifikasi kebutuhan mitra, penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan evaluasi secara deskriptif. Proses pengolahan meliputi pencucian, pengeringan, penepungan, pengayakan, formulasi, dan pengemasan menggunakan peralatan sederhana yang mudah diperoleh di tingkat rumah tangga. Pelatihan desain kemasan mencakup pemilihan jenis kemasan, nama produk, warna, ilustrasi, tipografi, tata letak, dan informasi label. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan limbah udang menjadi kaldu bubuk serta memahami unsur dasar desain kemasan. Kegiatan ini mendukung pemanfaatan hasil samping perikanan menjadi produk pangan bernilai tambah berbasis potensi lokal. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk meningkatkan konsistensi produksi, penyempurnaan kemasan, dan pengembangan usaha.

Abstract

Sukabaru Village, Ketapang Regency, has considerable fishery potential, including shrimp processing activities that generate by-products in the form of shrimp heads and shells. These by-products have not been optimally utilized and may cause environmental problems if not properly managed. This community service activity aimed to introduce simple technology for processing shrimp waste into powdered broth seasoning and to improve the community's



A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapanga

knowledge and skills in product packaging design. The activity was conducted on August 12, 2026, in Sukabaru Village and involved 20 housewives. The implementation methods included coordination and identification of community needs, delivery of materials, demonstrations, hands-on practice, discussions, and descriptive evaluation. The processing stages included washing, drying, milling, sieving, formulation, and packaging using simple equipment that is readily available at the household level. The packaging design training covered the selection of packaging types, product naming, color, illustration, typography, layout, and label information. The results showed that the participants were able to follow the stages of processing shrimp waste into powdered broth seasoning and understand the basic elements of product packaging design. This activity supports the utilization of fishery by-products into value-added food products based on local potential. Further assistance is needed to improve production consistency, refine packaging, and support business development.

1. PENDAHULUAN

Desa Sukabaru merupakan salah satu desa pesisir di Kabupaten Ketapang yang memiliki potensi sumber daya perikanan cukup besar. Aktivitas masyarakat yang berkaitan dengan penangkapan dan pengolahan hasil perikanan menjadi bagian penting dalam kegiatan ekonomi desa. Salah satu kegiatan yang berkembang adalah pengolahan udang oleh masyarakat sekitar. Namun, aktivitas tersebut tidak hanya menghasilkan produk utama, tetapi juga menghasilkan hasil samping berupa kepala dan kulit udang yang belum dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan hasil identifikasi awal tim pengabdian, limbah kulit udang masih cenderung terbuang dan berpotensi menimbulkan bau tidak sedap serta memberikan dampak terhadap kondisi lingkungan pesisir. Di sisi lain, masyarakat masih memiliki keterbatasan dalam penerapan teknologi pengolahan yang dapat mengubah hasil samping tersebut menjadi produk bernilai tambah.

Pengolahan udang menghasilkan hasil samping dalam jumlah yang cukup besar. Hasil samping tersebut dapat berupa kepala, kulit, ekor, visera, dan eksoskeleton, yang menurut Wani *et al.* (2023) dapat mencapai sekitar 40% dari bahan baku udang. Meskipun sering dipandang sebagai limbah, hasil samping udang masih mengandung berbagai komponen bernilai seperti protein 25-40% (Flora *et al.*, 2024), lipid, mineral, kitin (Hosney *et al.*, 2022), dan karotenoid sehingga memiliki potensi untuk dimanfaatkan lebih lanjut (Nainggolan, 2023). Pemanfaatan hasil samping tersebut menjadi penting karena pembuangan tanpa pengelolaan tidak hanya berpotensi menimbulkan permasalahan lingkungan, tetapi juga menyebabkan hilangnya peluang pemanfaatan bahan yang masih mempunyai nilai ekonomi. Hasil samping udang sangat mudah busuk dikarenakan tingginya nutrisi (Pamungkas *et al.*, 2022). Hasil samping udang dengan demikian memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pada bidang pangan maupun produk bernilai tambah lainnya (Windayati *et al.*, 2024).

Salah satu bentuk pemanfaatan yang relatif sederhana dan memungkinkan diterapkan pada tingkat rumah tangga adalah pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa berbentuk bubuk. Kulit udang dapat diolah melalui tahapan pengurangan kadar air, pengecilan ukuran, dan formulasi sehingga menghasilkan produk yang lebih mudah digunakan dan disimpan.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Sulistyaningrum dan Araina (2023) menyatakan bahwa hasil samping kulit udang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi kaldu bubuk sebagai salah satu bentuk peningkatan nilai tambah. Rahmi *et al.* (2024) juga melaporkan pemanfaatan limbah kulit udang sebagai penyedap rasa non-MSG melalui pengolahan menjadi bentuk bubuk. Kulit udang dapat menghasilkan cita rasa gurih pada masakan olahan (Hermanto & Nengseh, 2019). Temuan tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan kulit udang sebagai penyedap rasa dapat menjadi alternatif diversifikasi produk sekaligus memberikan nilai guna yang lebih tinggi terhadap hasil samping pengolahan udang.

Penerapan teknologi pada masyarakat perlu mempertimbangkan kemudahan proses, ketersediaan peralatan, serta kemungkinan teknologi tersebut diterapkan kembali setelah kegiatan pengabdian selesai. Oleh karena itu, teknologi pengolahan yang dikembangkan dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan sederhana. Tahapan pengolahan meliputi penanganan dan pencucian bahan baku, pengeringan, penepungan, pengayakan, formulasi, dan pengemasan. Peralatan yang digunakan juga dipilih dari peralatan yang relatif mudah diperoleh dan dioperasikan oleh masyarakat, seperti kompor, wajan sebagai media pengeringan, dan blender untuk proses penepungan. Pendekatan ini diharapkan dapat memudahkan transfer teknologi dan meningkatkan kemungkinan penerapannya pada skala rumah tangga maupun usaha mikro. Pengembangan produk pangan tidak hanya ditentukan oleh proses pengolahan, tetapi juga perlu didukung oleh sistem pengemasan yang sesuai.

Kemasan memiliki fungsi sebagai wadah dan pelindung produk dari pengaruh lingkungan selama penyimpanan serta berperan dalam mempertahankan mutu produk (Lapanga *et al.*, 2020). Selain fungsi teknis, kemasan juga berfungsi sebagai sarana komunikasi dan pemasaran. Desain kemasan dapat membantu membangun identitas produk melalui penggunaan nama produk, merek, warna, ilustrasi, tipografi, serta tata letak informasi yang sesuai (Ropikoh *et al.*, 2024). Pada produk pangan skala rumah tangga, aspek ini menjadi penting karena tampilan dan kelengkapan informasi pada kemasan dapat mendukung kesiapan produk untuk diperkenalkan kepada konsumen.

Aspek pengemasan masih menjadi salah satu kebutuhan yang perlu ditingkatkan dari kondisi mitra. Produk olahan lokal di Desa Sukabarur belum sepenuhnya memiliki standardisasi label dan tampilan kemasan yang mendukung identitas serta pemasaran produk. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian tidak hanya diarahkan pada penerapan teknologi pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk, tetapi juga pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam mendesain kemasan. Pelatihan desain kemasan diharapkan memberikan pemahaman mengenai fungsi kemasan, pemilihan elemen visual, serta penyusunan informasi produk sehingga masyarakat mampu mengembangkan kemasan yang lebih menarik dan informatif.

Berdasarkan permasalahan tersebut, Tim Pengabdian melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sukabarur melalui pendekatan pelatihan dan demonstrasi teknologi. Kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan teknologi pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk melalui tahapan pengolahan yang sederhana, serta meningkatkan pengetahuan, keterampilan masyarakat dalam desain kemasan produk agar mampu menghasilkan kemasan yang menarik, informatif, dan sesuai dengan karakteristik produk. Kegiatan ini diharapkan menjadi salah satu upaya pemanfaatan hasil samping perikanan sekaligus mendorong pengembangan produk pangan berbasis potensi lokal yang memiliki nilai tambah.



A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapanga

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Sukabaru, Kabupaten Ketapang, sebagai bagian dari Program Pemberdayaan Desa Binaan Politeknik Negeri Ketapang. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Sukabaru yang berpotensi mengembangkan produk olahan berbasis hasil perikanan. Pelaksanaan utama kegiatan dilakukan pada 12 Agustus 2026 dengan melibatkan 20 orang ibu rumah tangga sebagai peserta. Kegiatan difokuskan pada dua agenda, yaitu pelatihan teknologi pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk dan pelatihan desain kemasan produk. Fokus tersebut sesuai dengan kebutuhan mitra, yaitu peningkatan pemanfaatan hasil samping pengolahan perikanan dan peningkatan keterampilan dalam pengembangan kemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu koordinasi dan kerja sama dengan Pemerintah Desa Sukabaru, identifikasi kebutuhan mitra, persiapan bahan dan peralatan, pelaksanaan pelatihan, serta evaluasi. Tahap awal diawali dengan pembentukan kerja sama antara Politeknik Negeri Ketapang dan Pemerintah Desa Sukabaru melalui *Memorandum of Understanding* (MoU) pada 3 Februari 2026. Selanjutnya, tim melakukan kunjungan ke Desa Sukabaru untuk mengidentifikasi kondisi mitra, ketersediaan kulit udang sebagai bahan baku, menentukan sasaran peserta, lokasi kegiatan, serta kebutuhan sarana dan prasarana pelatihan. Hasil identifikasi tersebut digunakan sebagai dasar untuk menyiapkan bahan baku, bahan pendukung formulasi, peralatan produksi, bahan kemasan, desain label, dan materi pelatihan.

Pelatihan teknologi pengolahan kulit udang dilaksanakan dengan metode penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung. Teknologi yang diterapkan dirancang menggunakan tahapan dan peralatan sederhana agar memungkinkan untuk diterapkan kembali oleh masyarakat. Proses pengolahan meliputi penyiapan dan pencucian kulit udang, pengeringan, penepungan, pengayakan, formulasi, dan pengemasan. Pengeringan dilakukan menggunakan peralatan sederhana berupa kompor dan wajan, sedangkan proses penepungan menggunakan blender. Pendekatan teknologi sederhana dipilih untuk menyesuaikan dengan ketersediaan peralatan pada tingkat rumah tangga serta memudahkan peserta dalam mengadopsi proses pengolahan secara mandiri. Rancangan teknologi dalam laporan kegiatan memang diarahkan pada penggunaan peralatan yang mudah diperoleh dan dioperasikan masyarakat. Kegiatan selanjutnya berupa pelatihan desain kemasan produk. Peserta diberikan materi mengenai fungsi kemasan, pemilihan jenis kemasan, penggunaan warna dan ilustrasi, penentuan nama produk, tipografi, tata letak, serta informasi yang perlu dicantumkan pada label. Kemasan yang digunakan sebagai contoh aplikasi adalah toples, sedangkan desain label dikembangkan untuk produk penyedap rasa bubuk kulit udang. Toples dipilih karena mudah digunakan, dapat ditutup kembali setelah produk digunakan, dan sesuai untuk produk berbentuk bubuk.

Evaluasi kegiatan dilakukan secara deskriptif melalui observasi selama pelaksanaan pelatihan, diskusi dan tanya jawab, keterlibatan peserta dalam praktik, serta kemampuan peserta mengikuti tahapan pengolahan dan memahami unsur-unsur dasar desain kemasan. Evaluasi difokuskan pada ketercapaian dua tujuan kegiatan, yaitu pemahaman peserta terhadap teknologi pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk dan pemahaman peserta terhadap desain kemasan. Karena kegiatan tidak menggunakan pengukuran pre-test dan post-test kuantitatif, hasil evaluasi disajikan secara deskriptif berdasarkan proses pelaksanaan dan respons peserta.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

3. HASIL & PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap awal pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui koordinasi dan pembentukan kerja sama antara Politeknik Negeri Ketapang dengan Pemerintah Desa Sukabaru. Kerja sama tersebut ditandai dengan pelaksanaan *Memorandum of Understanding* (MoU) pada 3 Februari 2026 di Politeknik Negeri Ketapang. MoU menjadi landasan formal bagi pelaksanaan program pemberdayaan Desa Sukabaru sekaligus memperkuat posisi desa sebagai salah satu desa binaan Politeknik Negeri Ketapang.

Koordinasi dengan pemerintah desa tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan aspek administratif, tetapi juga menjadi tahap penting untuk menyamakan persepsi mengenai tujuan, sasaran, bentuk kegiatan, dan pembagian peran selama program berlangsung. Pada tahap ini, tim pengabdian dan pemerintah desa mendiskusikan ruang lingkup kegiatan, kelompok masyarakat yang akan dilibatkan, bentuk pendampingan, serta dukungan yang diperlukan selama pelaksanaan kegiatan. Kesepakatan tersebut penting agar program yang dilaksanakan tidak bersifat satu arah, tetapi disusun berdasarkan kebutuhan dan kondisi masyarakat Desa Sukabaru. Setelah kerja sama formal terbentuk, koordinasi dilanjutkan melalui kunjungan tim pengabdian ke Desa Sukabaru. Kunjungan tersebut dimanfaatkan untuk melihat kondisi aktual mitra, mengidentifikasi ketersediaan kulit udang sebagai bahan baku, mendiskusikan waktu dan lokasi kegiatan, menentukan peserta yang akan dilibatkan, serta mengidentifikasi kebutuhan sarana dan prasarana pelatihan. Hasil kunjungan kemudian digunakan sebagai dasar untuk menyiapkan bahan, peralatan, materi, desain kemasan, dan kebutuhan teknis lainnya sebelum pelaksanaan kegiatan utama.

Koordinasi yang dilakukan sejak tahap awal memberikan beberapa manfaat terhadap pelaksanaan program. Pertama, pemerintah desa memiliki pemahaman yang sama mengenai tujuan kegiatan, yaitu pemanfaatan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk serta peningkatan keterampilan masyarakat dalam desain kemasan. Kedua, keterlibatan pemerintah desa mempermudah penentuan sasaran peserta dan pengorganisasian masyarakat. Ketiga, adanya dukungan kelembagaan dari pemerintah desa meningkatkan peluang keberlanjutan program karena kegiatan tidak hanya berhenti pada pelaksanaan pelatihan, tetapi dapat dikembangkan kembali sesuai kebutuhan masyarakat. Kerja sama antara perguruan tinggi dan pemerintah desa juga menjadi penting dalam kegiatan pemberdayaan karena keberhasilan transfer teknologi sangat dipengaruhi oleh kesesuaian teknologi dengan kondisi masyarakat. Dalam kegiatan ini, hasil koordinasi mengarahkan tim untuk menerapkan teknologi pengolahan yang menggunakan peralatan sederhana dan relatif mudah diperoleh di tingkat rumah tangga. Dengan demikian, hasil koordinasi tidak hanya menghasilkan kesepakatan administratif, tetapi turut menentukan pendekatan teknologi yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian.

Tahap Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan pada 12 Agustus 2026 di Desa Sukabaru, Kabupaten Ketapang, dan diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga. Kegiatan dibuka oleh Kepala Desa Sukabaru, A. Rahman, sebagai bentuk dukungan pemerintah desa terhadap program pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Agroindustri Politeknik Negeri Ketapang. Pelatihan difokuskan pada dua keterampilan yang saling berkaitan, yaitu pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk dan pengembangan desain kemasan produk.



A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapanga



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan oleh Kepala Desa Sukabaru

Pada tahap awal, peserta diberikan penjelasan mengenai potensi kulit udang sebagai hasil samping pengolahan perikanan yang masih dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai tambah. Materi ini penting untuk memberikan pemahaman bahwa kulit udang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dapat dikembangkan menjadi produk pangan melalui proses pengolahan yang relatif sederhana. Pemanfaatan kulit udang menjadi kaldu atau penyedap rasa bubuk juga telah diteliti sebagai salah satu bentuk peningkatan nilai tambah hasil samping pengolahan udang (Rahmi *et al.*, 2024; Sulistyaningrum & Araina, 2023).

Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi proses pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk. Tahapan yang diperkenalkan kepada peserta meliputi persiapan bahan baku, pencucian, pengeringan, penepungan, pengayakan, formulasi, dan pengemasan. Teknologi yang digunakan dirancang dengan memanfaatkan peralatan yang relatif sederhana dan mudah diperoleh oleh masyarakat. Pada tahap persiapan kegiatan, tim telah menyusun alur proses pengolahan serta menyiapkan bahan baku, peralatan, dan kebutuhan formulasi produk.



Gambar 2. Pemberian Materi Mengenai Potensi Kulit Udang dan Manfaat Desain Kemasan



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301



Gambar 3. Bahan Baku Kepala dan Kulit Udang yang Sudah Dibersihkan

Pengeringan kulit udang dilakukan untuk mengurangi kandungan air bahan sebelum proses pengecilan ukuran. Pengeringan pada PKM ini menggunakan metode pemanasan yaitu kulit dan kepala udang disangrai sampai kering. Setelah bahan cukup kering, kulit udang dihaluskan menggunakan blender hingga diperoleh bentuk bubuk yang kemudian digunakan sebagai bahan dalam formulasi penyedap rasa. Penggunaan peralatan sederhana dipilih agar teknologi yang diberikan lebih mudah dipahami dan berpeluang untuk diterapkan kembali oleh peserta pada skala rumah tangga. Pendekatan ini sejalan dengan tujuan kegiatan pengabdian, yaitu menerapkan teknologi pengolahan yang sederhana dan dapat diterapkan oleh mitra.



Gambar 4. Pengeringan Kepala dan Kulit Udang

Selain pengolahan penyedap rasa, peserta juga diberikan pelatihan mengenai desain kemasan produk. Materi meliputi fungsi kemasan, pemilihan jenis kemasan, penentuan nama produk, pemilihan warna dan ilustrasi, tipografi, tata letak, serta informasi yang perlu dicantumkan pada label. Tim sebelumnya telah menyiapkan rancangan awal desain kemasan sebagai contoh yang digunakan dalam kegiatan pelatihan. Rancangan tersebut mencakup penentuan nama produk, tampilan visual, warna, gambar atau ilustrasi, serta informasi pada label.

Kemasan yang digunakan dalam kegiatan berupa toples yang dilengkapi label produk. Toples dipilih karena praktis digunakan untuk produk berbentuk bubuk, dapat dibuka dan ditutup kembali, serta memudahkan penyimpanan produk. Dalam persiapan kegiatan, toples dan label telah disiapkan sebagai bagian dari prototipe kemasan penyedap rasa kulit udang. Penggunaan desain kemasan pada produk juga memberikan gambaran kepada peserta



A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapanga

bahwa pengembangan produk tidak berhenti pada proses produksi, tetapi perlu dilanjutkan dengan kemasan yang mampu memberikan identitas dan meningkatkan daya tarik produk.

Penggabungan materi pengolahan dan desain kemasan memberikan pendekatan yang lebih komprehensif kepada peserta. Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan dalam memanfaatkan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk, tetapi juga memahami bagaimana produk tersebut dikemas dan ditampilkan agar lebih menarik. Hal ini penting dalam pengembangan produk berbasis masyarakat karena nilai tambah produk tidak hanya ditentukan oleh proses pengolahannya, tetapi juga oleh kemampuan dalam membangun identitas produk melalui kemasan. Kemasan diketahui memiliki fungsi perlindungan sekaligus komunikasi dan pemasaran sehingga menjadi bagian penting dalam pengembangan produk pangan (Ropikoh *et al.*, 2024).



Gambar 5. Penghalusan Kulit dan Kepala Udang

Selama kegiatan berlangsung, peserta mengikuti penyampaian materi, demonstrasi, praktik, serta diskusi dan tanya jawab. Evaluasi dilakukan secara deskriptif melalui pengamatan terhadap keterlibatan peserta dan kemampuan mereka dalam mengikuti tahapan pengolahan serta memahami unsur-unsur dasar desain kemasan. Kegiatan ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta sehingga transfer teknologi tidak hanya dilakukan melalui penyampaian teori, tetapi juga melalui praktik pengolahan dan pengemasan produk.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301



Gambar 6. Pengemasan dan Desain Kemasan Penyedap Rasa Limbah Udag

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sukabaru telah dilaksanakan melalui pelatihan pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk dan pelatihan desain kemasan produk. Teknologi pengolahan yang diterapkan menggunakan tahapan yang sederhana serta peralatan yang relatif mudah diperoleh, sehingga sesuai untuk diperkenalkan pada skala rumah tangga. Melalui kegiatan ini, kulit udang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dapat diperkenalkan sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah berupa penyedap rasa bubuk. Pelatihan desain kemasan juga memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta mengenai pemilihan bentuk kemasan, warna, ilustrasi, tata letak, serta informasi yang perlu dicantumkan pada label produk. Dengan demikian, kegiatan telah mengintegrasikan aspek pengolahan produk dan pengemasan sebagai satu rangkaian pengembangan produk. Pendampingan lanjutan masih diperlukan terutama untuk meningkatkan konsistensi proses produksi, penyempurnaan desain kemasan, serta pengembangan produk menuju skala usaha yang lebih berkelanjutan..

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3KM) Politeknik Negeri Ketapang atas dukungan dan pendanaan melalui Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2026, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Sukabaru atas dukungan, koordinasi, fasilitas, serta kerja sama yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan. Dukungan dari seluruh pihak tersebut sangat membantu kelancaran pelaksanaan program pengolahan kulit udang menjadi penyedap rasa bubuk dan pelatihan desain kemasan bagi masyarakat Desa Sukabaru.

DAFTAR PUSTAKA

Flora, R., Ningsih, W. I. F., Yuliana, I., Ramdika, S. B., Sari, D. I., Indahsari, S. R., Suhendra, A. A., & Irawan, P. (2024). Pelatihan Pembuatan Penyedap Rasa dan Kerupuk melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Udag dalam Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan Keluarga. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 530–540. <https://doi.org/10.37478/abdika.v4i3.4668>



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

A. Nova Zulfahmi^{1*}, Martanto¹, Ayu Dian Pratiwi Permatahati¹, Dian Fitriarni¹, Nurimansyah¹, Ningrum Dwi Hastuti¹, Rois Indriawan¹, Assrorudin¹, Deden Nugraha¹, Novia Dhian Yulita¹, Lia Kurnia¹, Muhammad Fadli¹, Utin Kurnia Putri¹, Helvani¹, Firmanilah Kamil², Muh Anhar³

Pelatihan Pembuatan Kaldu Bubuk dari Limbah Udang dan Desain Kemasan Produk Pada Masyarakat Desa Sukabaru Kabupaten Ketapanga

- Hermanto, E. M. P., & Nengseh, K. N. A. (2019). Pemanfaatan Limbah Udang (Kepala Dan Kulit Udang) Sebagai Bubuk Kaldu Pengganti Msg Di Desa Medalem Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(2), 7–10. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i2.a2165>
- Hosney, A., Ullah, S., & Barčauskaitė, K. (2022). A Review of the Chemical Extraction of Chitosan from Shrimp Wastes and Prediction of Factors Affecting Chitosan Yield by Using an Artificial Neural Network. *Marine Drugs*, 20(11), 675. <https://doi.org/10.3390/md20110675>
- Lapanga, Hastian, & Iswahyudi, L. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Terhadap Perubahan Kimia, Fisik Dan Organoleptik Jagung Manis (*zea mays saccharata*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Sultra journal of Agricultural Research*, 1(1), 36–53.
- Nainggolan, K. N. (2023). Ekstraksi Enzimatik Kitin dan Kitosan dari Limbah Udang. *MANFISH JOURNAL*, 4(1), 50–71. <https://doi.org/10.31573/manfish.v4i1.555>
- Pamungkas, B. F., Nidyasari, Y., Guruh, M., & Zuraida, I. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Udang Dan Hasil Sampingnya Dalam Rangka Pemberdayaan Wanita Nelayan Di Balikpapan, Kalimantan Timur. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 803. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i1.6764>
- Rahmi, S., Puteri, N. E., & Anggriawin, M. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai Penyedap Rasa Non-MSG di Desa Meureubo. *Jurnal Teknologi Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–7.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Sulistyaningrum, T. W., & Araina, E. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Limbah Cangkang Kulit Udang Menjadi Kaldu Bubuk. *JOURNAL OF TROPICAL FISHERIES*, 18(1), 48–52. <https://doi.org/10.36873/jtf.v18i1.10712>
- Wani, A. K., Akhtar, N., Mir, T. U. G., Rahayu, F., Suhara, C., Anjli, A., Chopra, C., Singh, R., Prakash, A., El Messaoudi, N., Fernandes, C. D., Ferreira, L. F. R., Rather, R. A., & Américo-Pinheiro, J. H. P. (2023). Eco-friendly and safe alternatives for the valorization of shrimp farming waste. *Environmental Science and Pollution Research*, 31(27), 38960–38989. <https://doi.org/10.1007/s11356-023-27819-z>
- Windayati, D., Onoyi, N. J., & Kurniawati, E. (2024). Pengolahan Limbah Rumah Tangga Berupa Kulit Udang Menjadi Bubuk Penyedap Rasa Alami di Perumahan Citra Batam. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(3), 1230–1239. <https://doi.org/10.53769/jai.v4i3.949>



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301