



## PKM Internalisasi dan Pendampingan Aplikasi Teknologi Kemasan Pangan yang Sehat dan Halal bagi Pelaku Usaha Salimahpreneur Depok

Nedra Wati Zaly<sup>1\*</sup>, Muhammad Novianto Bayu Saputro<sup>2</sup>, Sabriela Afni<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Keperawatan, Institut Kesehatan dan Teknologi Pondok Karya Pembangunan DKI Jakarta, Indonesia

<sup>2,3</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Institut Kesehatan dan Teknologi Pondok Karya Pembangunan DKI Jakarta, Indonesia

E-mail:\* [nedrawati12@gmail.com](mailto:nedrawati12@gmail.com)

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i2.2230>

---

### Info Artikel:

Diterima :  
2024-12-21

Diperbaiki :  
2025-04-08

Disetujui :  
2025-04-20

### Kata Kunci:

Kemasan pangan, sehat, halal

**Abstrak:** Meskipun PP No. 86 Tahun 2019 pasal 82 ayat 2 menetapkan standar kemasan pangan, namun seringkali ditemukan penyimpangan penggunaan kemasan pangan. Kekurangan informasi tentang kemasan pangan banyak ditemukan pada pelaku usaha karena aksesibilitas terhadap pelatihan yang kurang. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha pangan tentang kemasan pangan yang baik yaitu sehat dan halal. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan pelaku usaha Salimahpreneur. Setelah mendapatkan ijin salimahpreneur Depok, pelaksana mempersiapkan materi pelatihan. Selanjutnya pemberian pelatihan tentang kemasan pangan yang sehat dan halal dan tentang penggunaan kemasan pangan yang sehat dan halal. Setelah pelatihan, pelaksana memberikan pendampingan bagi peserta dalam memilih dan menggunakan kemasan pangan yang baik dan halal. Kegiatan ini memberikan dampak yang signifikan dalam hal kebermanfaatan bagi pelaku usaha Salimahpreneur serta meningkatkan produktifitasnya.

**Abstract:** Food packaging standards are regulated under Government Regulation No. 86 of 2019, Article 82, Paragraph 2. However, numerous deviations are often found in practice. A lack of information regarding food packaging is commonly observed among business operators due to limited access to training. The purpose of this activity is to enhance the knowledge

*of food business operators about proper food packaging, which is both healthy and halal. The implementation of this activity employs a participatory method by approaching Salimahpreneur business operators. After obtaining permission from Salimahpreneur Depok, the organizers prepared the training materials. Subsequently, training sessions were conducted on healthy and halal food packaging as well as the use of such packaging. Following the training, the organizers provided guidance to participants in selecting and utilizing proper and halal food packaging. This activity has had a significant impact in terms of benefits for Salimahpreneur business operators and has contributed to improving their productivity.*

**Keywords:**

*Food packaging, healthy, halal*

---

## **Pendahuluan**

Kemasan merupakan salah satu faktor penting yang menjadi daya tarik suatu produk pangan selain fungsi utamanya sebagai pelindung. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai alat pemasaran, namun juga berfungsi untuk melindungi isi produk agar terlindung dari gangguan fisik seperti benturan, gesekan, dan getaran pada saat distribusi. Kemasan mampu untuk menarik konsumen sehingga meningkatkan citra produk. Ada sepuluh kriteria sebuah kemasan dinilai baik dan menjadi dasar pemilihan oleh penjual, yaitu: relatif tahan panas, efisien, menarik, ekonomis, praktis, aman, bersifat non-toksik atau inert, kedap air, tidak mudah bocor, dan terstandarisasi. Ditinjau dari segi toksisitas, setiap senyawa kimia bahan kemasan memiliki dosis toksisitas yang berbeda (Dhuruup M, Mafini C, 2014). Senyawa xenobiotik asal kemasan seperti Bisphenol A (BPA) menunjukkan dosis toksisitas pada konsentrasi yang relatif kecil (1-104 ng/g jaringan). Kehadiran BPA pada produk pangan yang melebihi dosis toksisitas dapat menyebabkan kerusakan DNA (mutagenik) dan mengganggu jalur sinyal biokimiawi tubuh seperti NF $\kappa$ B, JNK, MAPK, ER dan AR. Kerusakan pada jalur biokimiawi tersebut dapat menyebabkan tumorigenesis (Jalal et al, n.d.). Oleh sebab itu, regulasi kehadiran BPA dikontrol secara ketat.

Bahan dan jenis kemasan sangat bervariasi. Setiap jenis kemasan memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda sehingga resiko migrasi komponennya pun berbeda. Pengetahuan terkait hal ini perlu ditanamkan terhadap para pelaku usaha (3). Adanya korelasi antara pelatihan dan peningkatan wawasan kemasan pangan sudah pernah dilaporkan. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Ekowati menunjukkan adanya kenaikan indikator-indikator pengetahuan pelaku usaha tentang Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Bahan Tambahan Pangan (BTP), dan kemasan pangan setelah kegiatan berlangsung.

Aktivitas-aktivitas dalam kegiatan tersebut meliputi: pelatihan secara daring, ujian pra dan post pelatihan, dan pembuatan modul (Ekowati et al., 2021).

Keamanan pangan dalam kemasan olahan sangatlah penting untuk melindungi konsumen dari berbagai bentuk produk pangan yang dapat merugikan dan/atau membahayakan kesehatan (Mohd Hatta et al., 2023). Oleh karena itu, penting bagi setiap produk pangan olahan yang dikemas untuk dijamin keamanannya sesuai dengan standar dan ketentuan yang berlaku dalam peraturan perundang-undangan. Kemasan pangan berperan dalam mencegah pembusukan dan kerusakan, serta melindungi produk dari kontaminasi dan mikroorganisme patogen. Setiap orang yang melakukan produksi pangan dalam kemasan wajib menggunakan bahan kemasan pangan yang tidak membahayakan kesehatan manusia (UMKM, 2014). Perhatian khusus perlu diberikan kemasan pangan karena isu tersebut sangat erat dengan target *Sustainable Development Goals*, yakni kehidupan sehat dan sejahtera, dan kemitraan untuk mencapai tujuan.

Pertumbuhan industri pangan olahan di Indonesia tidak selalu berdampak baik. Peningkatan industri pangan olahan nampaknya juga berasosiasi dengan peningkatan prevalensi penyakit tidak menular seperti diabetes, penyakit jantung, stroke, dan kanker. Penyakit-penyakit degeneratif tersebut disebabkan oleh multifaktor, salah satunya ialah hadirnya senyawa-senyawa xenobiotik/asing yang bersifat toksik. Bila terakumulasi dalam jumlah banyak, senyawa tersebut dapat merusak sel secara langsung atau tidak langsung dengan meningkatkan radikal bebas dari hasil proses detoksifikasinya. Senyawa-senyawa xenobiotik dalam pangan dapat muncul dari reaksi kimia selama proses pengolahan atau kontaminasi dari lingkungan. Salah satu bentuk kontaminasi senyawa xenobiotik dari lingkungan yaitu migrasi komponen kemasan ke dalam produk pangan. Hal ini disebabkan oleh penggunaan bahan kemasan yang kurang tepat (Muncke et al., 2020).

Salimah (Persaudaraan Salimah) merupakan salah satu ormas muslimah terbesar di Indonesia. Visi Salimah adalah menjadi organisasi masyarakat perempuan pelopor dalam meningkatkan kualitas hidup perempuan, anak dan keluarga Indonesia. Salah satu komunitas yang mendukung untuk perekonomian adalah komunitas entrepreneur perempuan, yang saat ini lebih dikenal dengan Salimahpreneur. Saat ini Salimahpreneur sudah beranggotakan 455 perempuan yang di seluruh kecamatan kota Depok. Permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha pangan Salimahpreneur dalam hal kemasan pangan, menurut ibu Dini ketua Salimahpreneur yaitu belum adanya pelatihan tentang berbagai jenis kemasan pangan, penggunaan kemasan pangan yang baik untuk kesehatan, dan kemasan

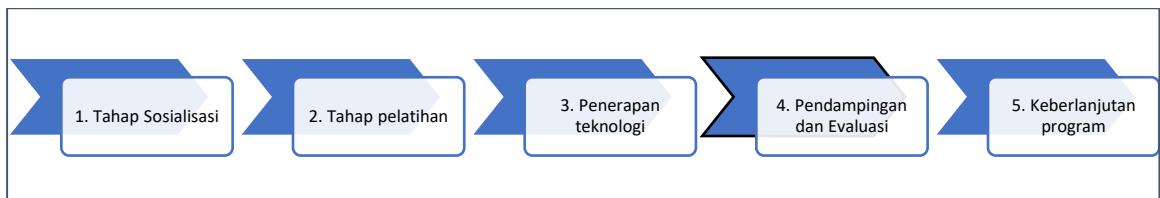
pangan yang dapat menjamin kualitas rasa. Kemasan yang digunakan oleh pelaku usaha pangan hanya sesuai kebiasaan yang berlaku dan tidak ada pengetahuan tentang bagaimana bahan kemasan yang digunakan itu akan berdampak pada kesehatan jika tidak tepat penggunaannya.

Fokus pengabdian yaitu pada pelatihan pada pelaku usaha pangan Salimahpreneur dan juga melakukan pendampingan pada pelaku usaha pangan untuk menggunakan kemasan pangan yang sehat dan halal. Kegiatan ini dilakukan untuk membantu peningkatan pengetahuan para pelaku usaha pangan tentang penggunaan kemasan pangan yang sehat dan halal dan tata cara menggunakan kemasan pangan yang tepat.

## Metode

Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini akan dilakukan dengan metode partisipatif dengan melakukan pendekatan terhadap pihak Salimah PD Depok dan Salimahpreneur khususnya untuk mendapat perizinan dan dukungan untuk kegiatan internalisasi dan pendampingan bagi pelaku produksi pangan untuk menyediakan kemasan pangan yang baik dan sehat. Sebelum dilakukan PkM maka perlu dilakukan persiapan pelatihan tentang kemasan pangan yang sehat dan halal.

Tahapan Perencanaan dan langkah-langkah kegiatan antara lain sebagai berikut :



Gambar 1. Flowchart alur kegiatan PkM

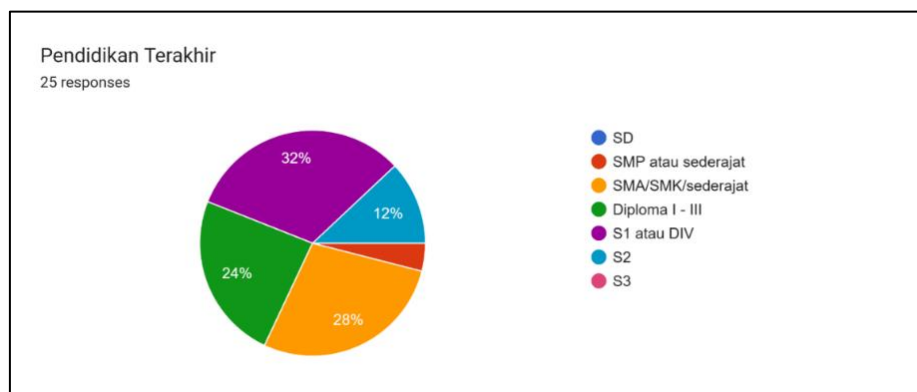
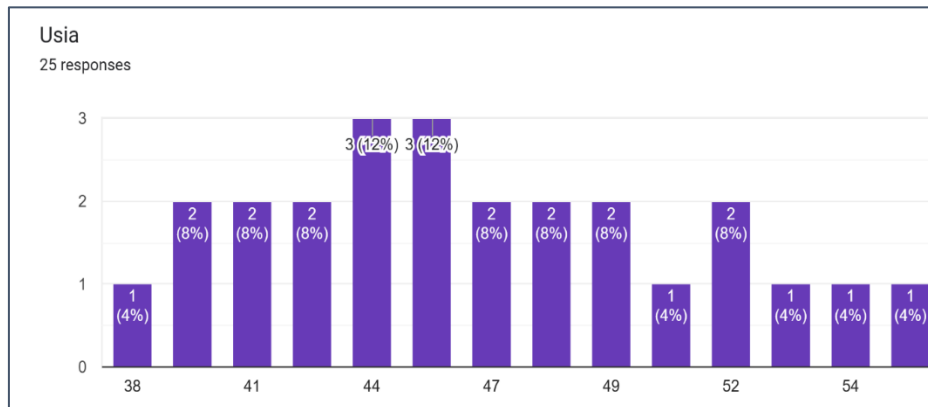
Tahap pertama adalah tahap sosialisasi, pelaksana melakukan pendekatan pada ketua Salimahpreneur Depok. Selanjutnya pelaksana mempersiapkan sarana dan prasarana yang diperlukan selama kegiatan pelaksanaan pelatihan, dan juga menyediakan alat dan bahan seperti materi pelatihan yang diberikan pada anggota pelatihan. Setelah sosialisasi, pada tahap pelatihan pelaksana memberikan pelatihan tentang jenis-jenis kemasan, karakteristik dan penggunaannya pada makanan, serta pengemasan produk pangan halal untuk UMKM. Tahap ketiga yakni penerapan teknologi. Pelaksana membuat booklet "Panduan Praktis Kemasan Pangan Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah" dan memberikan pada peserta. Selanjutnya tahap pendampingan dan evaluasi. Pada tahap ini, pelaksana PkM akan melakukan

pendampingan bagi peserta dalam memilih dan menggunakan kemasan pangan yang baik dan halal. Yang terakhir tahap keberlanjutan program. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini akan di evaluasi setelah dilakukan internalisasi dan pendampingan pada peserta pelatihan selama kegiatan PkM. Evaluasi pelaksanaan program berupa pendampingan penggunaan kemasan pangan pada pelaku produksi pangan.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini diawali dengan tahap sosialisasi, pelaksana melakukan pendekatan dan izin kepada ketua Salimahpreneur yakni ibu Dini Mufidah. Hasil pendekatan tersebut di setuju untuk melakukan kegiatan pada akhir bulan November 2024 sesuai dengan jadwal kegiatan Salimahpreneur. Namun, ada perubahan jadwal pertemuan anggota salimahpreneur pada tgl. 7 Desember 2024. Sesuai rencana, anggota salimahpreneur yang ikut kegiatan ini adalah perwakilan dari tiap PC Salimah yang terdiri dari 11 PC, yaitu perwakilan tiap kecamatan Depok yang berjumlah 25 orang. Adapun sebaran usia dan jenjang pendidikan peserta yang beragam sebagai berikut.

Tabel 1. Distribusi frekuensi usia peserta pelatihan



Gambar 2. Distribusi frekuensi tingkat pendidikan peserta pelatihan

Tahap kedua kegiatan ini adalah pelatihan. Terdapat dua topik atau materi yang disampaikan pada saat pelatihan, yaitu (1) Jenis-Jenis Kemasan: Karakteristik dan Penggunaannya di dalam Dunia Makanan, dan (2) Pengemasan Produk Pangan Halal untuk UMKM. Topik pertama disampaikan oleh narasumber sekaligus anggota pelaksana yaitu Muhammad Novianto Bayu Saputro, S.Si., M.Si. sedangkan topik kedua disampaikan oleh Sabriella Afni, S.Si., M.Si. Topik pertama mencakup aspek jenis-jenis kemasan, karakter kemasan, dan aturan penggunaannya di dalam dunia makanan. Selain itu, dibahas pula keunggulan dan kelemahan dari masing-masing jenis kemasan. Topik kedua lebih membahas detail tentang komponen desain kemasan yang baik, menarik, dan sesuai aturan serta pembahasan tentang urgensi kemasan halal di Indonesia. Untuk menguji efektivitas pelatihan maka setiap peserta diwajibkan untuk mengisi kuisioner *pre-test* dan *post-test*. Jumlah soal *pre-test* dan *post-test* sebanyak sepuluh soal yang dibagi menjadi dua bagian yaitu keamanan pangan kemasan sebanyak lima soal dan desain kemasan halal sebanyak lima soal. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa nilai rata-rata *pre-test* adalah 47,5 sedangkan nilai rata-rata *post-test* adalah 57,5. Hal ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah diadakan pelatihan.

Pembuatan booklet "Panduan Praktis Kemasan Pangan Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah" merupakan tahap ketiga dalam kegiatan ini, yaitu penerapan teknologi (Gambar 2). Pembuatan booklet "Panduan Praktis Kemasan Pangan Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah" merupakan salah satu implementasi teknologi informasi dan komunikasi (TIK) untuk mempermudah transfer pengetahuan kepada pelaku UMKM. Booklet ini merupakan visualisasi keilmuan spesifik, ide, dan pemikiran yang disusun dari berbagai sumber literasi yang berisi rangkuman informasi tentang klasifikasi jenis-jenis kemasan pangan, karakteristik, keunggulan, kelebihan, dan aturan penggunaannya. Proses penyusunan booklet ini menerapkan teknologi digital dan *Artificial Intelligence (AI)*, yaitu CANVA untuk menciptakan layout dan visual booklet yang menarik. Teknologi pencetakan digital juga digunakan untuk memastikan booklet memiliki kualitas cetak tinggi, tahan lama, dan ramah lingkungan. Penelitian menunjukkan bahwa materi pelatihan berbasis booklet meningkatkan retensi informasi hingga 60%, terutama ketika disertai dengan elemen grafis dan panduan langkah-langkah aplikatif (Fatin et al., 2023). Selain itu, booklet ini berfungsi sebagai referensi jangka panjang yang dapat digunakan kembali saat menghadapi tantangan baru. Temuan studi menunjukkan bahwa penyediaan media cetak seperti booklet dalam pelatihan UMKM

meningkatkan keberhasilan implementasi ilmu pasca pelatihan hingga 75%, terutama ketika materi dirancang sesuai dengan kondisi lapangan (Rehusisma et al., 2017). Dalam konteks ini, booklet menjadi jembatan penting antara teori yang diajarkan selama pelatihan dan praktik yang diterapkan dalam usaha sehari-hari. Informasi terkait kemasan pangan yang dijelaskan dalam booklet ini diharapkan dapat menjadi acuan pelaku usaha salimahprenenur untuk menentukan kemasan yang tepat, kemasan yang sehat untuk usaha pangan yang dikelolanya.



Gambar 3. Booklet “Panduan Praktis Kemasan Pangan”

Dari segi isi atau konten, booklet tersebut membahas secara ringkas tentang pentingnya pengemasan, fungsi kemasan, struktur kemasan, karakteristik jenis-jenis kemasan pangan beserta kelebihan dan kelemahannya, serta aturan penggunaannya. Pengetahuan ini untuk mencegah terjadinya migrasi kemasan kedalam bahan atau produk yang dapat menimbulkan masalah kesehatan. Bahan kimia pada kemasan ini dapat berpindah dari bahan kontak makanan ke dalam makanan dan akhirnya masuk ke tubuh manusia. Temuan ilmiah menunjukkan bahwa bahan kemasan pangan menjadi jalur paparan terhadap zat berbahaya yang telah diketahui, serta berbagai bahan kimia yang belum diteliti secara toksikologis, baik yang sengaja maupun tidak sengaja ditambahkan (Muncke et al., 2020).

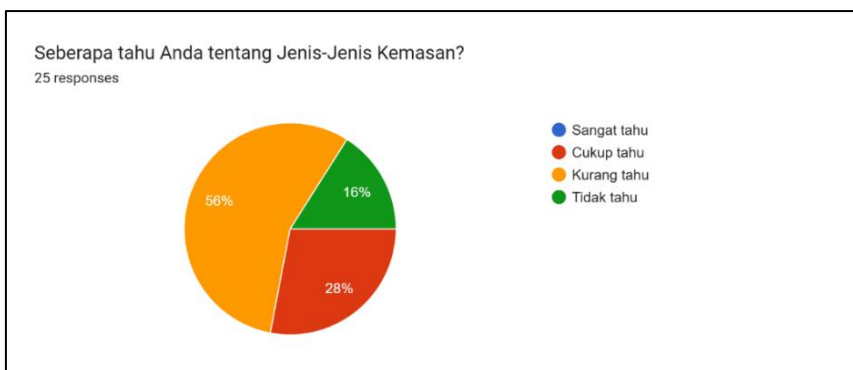
Selain itu, pelaku usaha juga perlu memperhatikan proses produksi kemasan untuk memastikan tidak ada kontaminasi silang dengan bahan haram. Dari perspektif kehalalan, kemasan pangan juga harus bebas dari bahan-bahan yang haram atau najis,

sesuai dengan prinsip syariat Islam. Bahan kemasan pangan yang halal harus bebas dari bahan yang berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung unsur najis (zat haram atau tidak suci) seperti alkohol atau produk hewan yang tidak halal. Hal ini termasuk memastikan bahwa bahan dasar kemasan, seperti lem, tinta, atau pelapis, tidak mengandung zat yang dilarang, seperti gelatin babi atau alkohol yang tidak halal (Sarasi et al., 2023). Selain itu, kemasan pangan juga harus dijaga kebersihannya selama proses produksi, penyimpanan, transportasi, dan distribusi (Akbar et al., 2023). Internalisasi konsep kehalalan kemasan ini tidak hanya memastikan kepatuhan syariah, tetapi juga memberikan nilai tambah dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual.

Selain diberikan materi dan booklet, sesi *Focus Group Discussion* (FGD) juga diberikan kepada peserta pelatihan untuk memperdalam pengetahuan dan berbagi pengalaman. Hal ini sebagai implementasi tahap pendampingan dan evaluasi. Antusiasme dan semangat peserta pelatihan sangat baik yang ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan dan diskusi selama sesi FGD berlangsung. Selama FGD berlangsung, peserta menjelaskan usaha pangan yang dikelola dan pelaksana menjelaskan kemasan pangan yang tepat untuk makanan tersebut. Beberapa topik yang paling sering ditanyakan oleh peserta pelatihan antara lain: alternatif kemasan sehat pada produk makanan segar seperti daging, sayur, buah, jenis plastik yang paling aman dan relatif terjangkau untuk beberapa jenis produk UMKM, bagaimana mendesain label kemasan yang bagus, dan cara mencari informasi tentang kehalalan kemasan pangan. Tingginya antusiasme peserta sesuai dengan informasi yang diberikan ketua salimahpreneur bahwa peserta yang dilibatkan dalam pelatihan ini merupakan anggota salimahpreneur yang belum pernah mendapat pelatihan tentang kemasan pangan. Selain itu, ke-25 orang yang hadir dalam pelatihan ini merupakan sebagian dari keseluruhan anggota Salimahpreneur yang berjumlah lebih dari 100 pelaku usaha. Dari ke-25 peserta, mayoritas peserta (88%) belum pernah mengikuti pelatihan tentang keamanan dan kehalalan kemasan (Gambar 3). Selain itu, hanya sebagian kecil peserta (26%) yang cukup tahu tentang jenis-jenis kemasan (Gambar 4). Selain itu terdapat nomor kontak narasumber yang dicantumkan di dalam booklet sebagai narahubung jika ada konsultasi. Selanjutnya, pelaksana membuat laporan kegiatan internalisasi dan pendampingan serta evaluasi kegiatan.



Gambar 4. Distribusi frekuensi peserta yang pernah mengikuti pelatihan serupa



Gambar 5. Distribusi frekuensi pengetahuan peserta tentang jenis kemasan

## Kesimpulan

Secara keseluruhan, program PkM ini memberikan dampak yang signifikan dalam hal kebermanfaatan bagi pelaku usaha Salimahpreneur Depok serta meningkatkan produktivitasnya. Dengan penerapan teknologi kemasan pangan yang sehat dan halal, para pelaku usaha tidak hanya mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal. Salimahpreneur sebagai mitra sangat mendukung dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat.

## Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan ini, terutama kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi melalui Hibah Skema Pemberdayaan

Berbasis Masyarakat, Ruang Lingkup Pengabdian Masyarakat Pemula (PMP) Tahun 2024 yang sudah membiayai kegiatan ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada mitra Salimahpreneur Depok, Institut Kesehatan dan Teknologi Pondok Karya Pembangunan, serta tim pengabdian yang berkomitmen penuh dalam merealisasikan tujuan program ini.

## Referensi

- Akbar, J., Gul, M., Jahangir, M., Adnan, M., Saud, S., Hassan, S., Nawaz, T., & Fahad, S. (2023). Global Trends in Halal Food Standards: A Review. *Foods*, 12(23), 1–15. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>
- Dhuruup M, Mafini C, D. T. (2014). The impact of packaging, price, and brand awareness on brand loyalty: Evidence from the paint retailing industry. *Acta Commercii*, 14(1).
- Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Melania, I. N., Praditapuspa, E. N., & Nafi', M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 625–634. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i6.2676>
- Fatin, F., Studi, P. S., Ilmu Kesehatan, F., & Singaperbangsa Karawang, U. (2023). The Effectiveness of Booklet Media in Increasing Knowledge of Balanced Nutrition and Food Diversity in the Prevention of CED in Adolescents at SMAN 1 Telukjambe, Karawang. 15(2), 213–218. <file:///C:/Users/user/Downloads/6+JGK+Jul+2023.pdf>
- Jalal et al. (n.d.). Bisphenol A (BPA) the mighty and the mutagenic. *Toxicology Report* 5, 76–84.
- Mohd Hatta, F. A., Mat Ali, Q. A., Mohd Kashim, M. I. A., Othman, R., Abd Mutalib, S., & Mohd Nor, N. H. (2023). Recent Advances in Halal Bioactive Materials for Intelligent Food Packaging Indicator. *Foods*, 12(12), 1–16. <https://doi.org/10.3390/foods12122387>
- Muncke, J., Andersson, A. M., Backhaus, T., Boucher, J. M., Carney Almroth, B., Castillo Castillo, A., Chevrier, J., Demeneix, B. A., Emmanuel, J. A., Fini, J. B., Gee, D., Geueke, B., Groh, K., Heindel, J. J., Houlihan, J., Kassotis, C. D., Kwiatkowski, C. F., Lefferts, L. Y., Maffini, M. V., ... Scheringer, M. (2020).

Impacts of food contact chemicals on human health: A consensus statement. *Environmental Health: A Global Access Science Source*, 19(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s12940-020-0572-5>

Rehusisma, L. A., Indriwati, S. E., & Suarsini, E. (2017). Pengembangan Media Pembelajaran Booklet Dan Video Sebagai Penguatan Karakter Hidup Bersih Dan Sehat. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 2(9), 1238–1243. <http://journal.um.ac.id/index.php/jptpp/>

Sarasi, V., Helmi, A., & Burhanudin, A. F. (2023). Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga dan Desain Kemasan Terhadap Pembelian Mie Instan Impor. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(1), 105–115. <http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v9i1.7885> DOI:<http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v9i1.7885>

UMKM, I. (2014). Penggunaan Kemasan Pangan. Istana UMKM. <https://istanaumkm.pom.go.id/default/penggunaan-kemasan-pangan>