

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Penganekaragaman Produk Olahan dan Kemasan Kacang Tanah pada Kelompok Wanita Tani Bintang

Community Empowerment Through Training on Diversity of Processed and Packaging Peanut Products at the Bintang Women Farmers Group

¹Saida, ²St. Sabahannur, ²Tsalis Kurniawan, ²Anwa Robbo

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Makassar

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Makassar

Korespondensi: Saida, saida.saida@umi.ac.id

Naskah Diterima: 2 November 2024. Disetujui: 13 Maret 2025. Disetujui Publikasi: 31 Oktober 2025

Abstract. The Bintang Women's Farmers Group (WFG) has produced two processed peanut products but has not yet utilized more peanut processing technology with various flavors and hygienic packaging.. The problem faced is that the peanut harvest is mostly sold directly in the form of pods or already peeled, there are still few who process the results into processed products. This activity aims to provide knowledge and skills for WFG Bintang in utilizing the technology for processing peanuts into pecal seasoning, disco nuts, hidden nuts and egg nuts with hygienic processed product packaging so that it can improve the quality and selling value. The methods used in implementing this Community Service are counseling, training, and mentoring. The results of the implementation of the community service, namely the material provided in the counseling and training activities, are the knowledge and skills needed by WFG Bintang to overcome problems in making processed peanut products and their packaging that is more attractive and hygienic. WFG Bintang members can apply knowledge and skills in increasing the flavor variants of disco nuts, namely cheese and spicy, and improve their packaging by using stand-up plastic zipper pouches that are labeled and closed with sieler. Community service activities carried out by applying knowledge and skills can increase the flavor variants and quality of more hygienic packaging so that it can increase sales and income of WFG Bintang.

Keywords: *Management, processing technology, packaging, peanuts.*

Abstrak. Kelompok wanita tani (KWT) Bintang telah menghasilkan dua produk olahan kacang tanah namun belum memanfaatkan teknologi pengolahan hasil tanaman kacang tanah yang lebih banyak lagi dengan berbagai varian rasa serta kemasan yang higienis. Permasalahan yang dihadapi adalah hasil panen tanaman kacang tanah kebanyakan langsung dijual dalam bentuk polong atau sudah dikupas, masih sedikit yang melakukan pengolahan hasil menjadi produk olahan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi KWT Bintang dalam memanfaatkan teknologi pengolahan hasil kacang tanah menjadi bumbu pecal, kacang disco, kacang sembunyi dan kacang telur dengan kemasan produk olahan yang higienis sehingga dapat memperbaiki kualitas dan nilai jualnya. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Pengabdian ini adalah penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan.

Hasil pelaksanaan pengabdian yaitu materi yang diberikan pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan merupakan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh KWT Bintang untuk mengatasi masalah dalam pembuatan produk olahan kacang tanah serta kemasannya yang lebih menarik dan higienis. Anggota KWT Bintang dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan

dalam memperbanyak varian rasa kacang disco yaitu keju dan pedas serta memperbaiki kemasannya dengan menggunakan plastic zipper pouch stand up yang diberi label dan ditutup dengan sieler. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan dengan menerapkan pengetahuan dan keterampilan dapat meningkatkan varian rasa dan kualitas kemasan yang lebih higienis sehingga dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan KWT Bintang. Produk olahan kacang tanah yang dihasilkan yaitu kacang disco (varian rasa keju dan pedes), kacang telur, kacang sembunyi, dengan kemasan menggunakan *Vacuum sealer* dan *Plastic Vacuum Emboose*.

Kata Kunci: *Manajemen, teknologi pengolahan, kemasan, kacang tanah.*

Pendahuluan

Kecamatan Mocongloe terletak di Kabupaten Maros yang merupakan dataran tinggi dengan ketinggian 840 meter di atas permukaan laut yang berbatasan dengan Kecamatan Simbang dan Kecamatan Cenrana disebelah Utara, Kecamatan Parangloe dan Kecamatan Tinggimoncong (Kabupaten Gowa) disebelah Selatan, Kecamatan Tanralili disebelah Barat, dan Kecamatan Tombolo Pao Kab. Gowa disebelah Timur. Jarak Kecamatan Moncongloe dari Kota Makassar yaitu sekitar 18 km (BPS Kab. Maros, 2023). Luas wilayah Kecamatan Moncongloe yaitu 287,66 km². Jumlah penduduk Kecamatan Moncongloe tahun 2022 sebanyak 16.148 jiwa dengan rasio jenis kelamin penduduk 104,07 dan tingkat kepadatan penduduk 56,14 jiwa/km². Penduduk Kecamatan Moncongloe umumnya berprofesi sebagai petani padi, jagung, palawija, sayuran dan perkebunan. Sektor pertanian di Kecamatan Moncongloe Tahun 2022, khususnya padi sawah masih menjadi mata pencaharian utama bagi penduduk. Dari luas Kecamatan Moncongloe seluas 287,66 km² terdiri dari lahan sawah dan lahan bukan sawah. Lahan sawah yang diusahakan untuk pertanian merupakan sawah berpengairan Teknis dan Non Teknis seluas 1.290 ha, lahan sawah tadah hujan seluas 570 ha, selebihnya lahan bukan sawah yang terdiri dari Ladang/Tegalan 1.060 ha, perkebunan 2.112 ha, hutan rakyat 6.457 ha dan lainnya 202 ha. Lahan bukan sawah yaitu tegalan dimanfaatkan untuk penanaman tanaman kacang tanah. Lahan sawah pada awal musim hujan atau akhir musim hujan setelah menanam padi biasanya juga ditanami kacang tanah. Luas lahan yang ditanami kacang tanah yaitu 285 ha pada tahun 2022 terluas diantara kecamatan yang ada di Kabupaten Maros (BPS, 2023a).

Wilayah administrasi Kecamatan Moncongloe terdiri dari 5 desa yaitu Desa Bonto Marannu, Desa Bonto Bunga, Desa Moncongloe, Desa Moncongloe Lappara, dan Desa Moncongloe Bulu. Desa Bonto Bunga memiliki luas wilayah 6,34 km², jumlah penduduk 2.164 jiwa (1.024 laki-laki dan 1.140 perempuan) dengan sex ratio sebesar 88,8, jumlah rumah tangga 570, dengan kepadatan penduduk 336,1 jiwa/km². Laju pertumbuhan penduduk per tahun 2012-2022 rata-rata 1,47 %. Di Desa Bonto Bunga terdapat 1 pasar umum. Desa Bonto Bunga memiliki potensi yang cukup baik di bidang pertanian dan perkebunan. Masyarakat Desa Bonto Bunga menggantungkan hidup dengan bercocok tanam dan berkebun. Wilayah Desa Bonto Bunga tergolong luas dan memiliki potensi sumber daya alam yang cukup berlimpah. Tanahnya tergolong subur untuk ditanami berbagai tanaman, termasuk tanaman palawija. Kelurahan ini merupakan penghasil beras, kacang tanah, ubi kayu, jagung, dan sayuran terbesar di Kecamatan Moncongloe. Luas areal penanaman kacang tanah di Desa Bonto Bunga yaitu 505.470 m² (BPS, 2023b).

Mayoritas penduduk Desa Bonto Bunga bermata pencaharian sebagai petani, dengan sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian. Hasil pertanian menjadi sumber utama perekonomian desa ini, dengan tanaman seperti padi, jagung, kacang tanah serta berbagai tanaman hortikultura yang dapat dihasilkan dari lahan pertanian yang subur. Meskipun demikian, dengan perkembangan zaman dan adanya peluang lain, beberapa penduduk desa juga mulai terlibat dalam kegiatan perdagangan dan usaha kecil lainnya. Seperti halnya desa-desa lain di daerah terpencil, Desa Bonto Bunga menghadapi beberapa tantangan, terutama

dalam hal pembangunan infrastruktur dan akses terhadap fasilitas umum. Meskipun demikian, potensi alam yang dimiliki desa ini, terutama di sektor pertanian dan pariwisata, menawarkan prospek masa depan yang cerah. Dengan adanya dukungan dari pemerintah daerah serta partisipasi aktif masyarakat, Desa Bonto Bunga berpotensi untuk berkembang lebih baik di masa depan, baik dari segi ekonomi, sosial, maupun pariwisata. Secara keseluruhan, Desa Bonto Bunga di Kecamatan Mocongloe, Kabupaten Maros, adalah sebuah desa yang memiliki potensi alam yang luar biasa, dengan masyarakat yang masih sangat menjaga adat dan tradisi. Meskipun terdapat berbagai tantangan, desa ini terus berkembang dan memiliki prospek yang baik untuk masa depan.

Desa Bonto Bunga memiliki potensi komoditas palawija khususnya kacang tanah. Masyarakat di desa ini menggantungkan hidupnya pada tanaman kacang tanah sebagai komoditas unggulan setelah padi dan jagung. Masyarakat di Desa Bonto Bunga mengolah lahan untuk penanaman tanaman kacang tanah masih menggunakan cara konvensional. Dalam budidaya tanaman kacang tanah yang sering digunakan adalah teknik budidaya seperti benih, pemupukan, pengendalian hama dan penyakit. Jenis dan dosis pupuk yang digunakan adalah pupuk organik dan anorganik. Kacang tanah yang diperoleh kebanyakan dijual oleh petani dalam bentuk polong kering atau sudah dikupas. Masyarakat dan petani kacang tanah juga belum mengetahui teknologi pasca panen kacang tanah, sehingga nilai jual dari komoditas kacang tanah relatif rendah serta daya simpan yang kurang lama (Saputra dkk., 2018). Dengan adanya diversifikasi produk akan meningkatkan nilai jual dan masa simpan yang lebih lama (Fauziyah & Hidayati, 2016). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah produk olahan kacang tanah dan menambah varian rasa, serta memperbaiki kemasan produknya pada KWT Bintang.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu di Desa Bonto Bunga, Kecamatan Moncongloe Kab. Maros Provinsi Sulawesi Selatan, berlangsung dari Bulan Juli—September 2024.

Khalayak Sasaran. Khalayak sasaran dari pengabdian ini adalah Kelompok Wanita Tani Bintang yang beranggotakan 30 orang dengan Ketua Murniati. Kelompok ini berada di Desa Bonto Bunga, yang sudah membuat produk olahan kacang tanah yaitu kacang disco dan kacang sembunyi dengan kemasan yang sangat sederhana yaitu dibungkus dengan plastik gula dan diikat dengan karet, serta pemasarannya masih sangat terbatas yaitu masyarakat tetangga sekitar rumahnya.

Metode Pengabdian. Metode pelaksanaan pengabdian meliputi tiga tahapan yaitu (1) sosialisasi dan penyuluhan, yang dilaksanakan di Balai Desa Bonto Bunga dengan materi cara pembuatan produk olahan kacang tanah meliputi kacang disco dengan varian rasa keju dan rasa pedas, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel, serta pembuatan kemasan produk yang higienis dan menarik. (2) pelatihan pembuatan produk olahan kacang tanah meliputi kacang disco dengan varian rasa keju dan rasa pedas, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel dan pembuatan kemasan produk yang higienis dan menarik. dan (3) pendampingan dalam pengolahan kacang tanah menjadi produk yang bernilai ekonomi.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan yaitu 80% dari anggota KWT Bintang dapat membuat varian produk olahan dan varian rasa produk olahan dari kacang tanah, serta membuat kemasan yang higienis dan menarik sehingga akan lebih disukai oleh konsumen.

Metode Evaluasi. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah kegiatan berakhir, yaitu menyebarkan kuesioner kepada semua peserta pelatihan. Hasil kuesioner dianalisis dengan menampilkan persentase dari jawaban peserta. Kuesioner berisi tentang

tanggapan peserta terkait cara penyampaian materi, kemudahan peserta memahami alur pelatihan dan harapan peserta setelah kegiatan pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

A. Kegiatan Sosialisasi dan Penyuluhan Varian Produk Olahan Kacang Tanah

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Balai Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe, Kabupaten Maros, diikuti oleh anggota Kelompok Wanita Tani Bintang dan perangkat Desa Bonto Bunga. Acara ini dibuka oleh Sekretaris Desa Bonto Bunga St. Sahrah, sebagai Moderator Penyuluh Pertanian Kec. Moncongloe H. Mulyadi, SP. Acara pembukaan sosialisasi dan penyuluhan varian produk olahan kacang tanah dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan peserta yang hadir di Balai Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe Kab. Maros

Kegiatan yang dilaksanakan setelah acara pembukaan adalah memberikan pengarahan sebagai pengantar tentang varian produk olahan dan varian rasa produk olahan kacang tanah (Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2016) serta kemasan dari produk olahan yang lebih menarik dan higienis.

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan dilaksanakan di Balai Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe Kab. Maros. Kegiatan penyuluhan dan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2024 dihadiri oleh Ketua dan Anggota KWT Bintang sebanyak 30 orang (Gambar 2). Penyuluhan dan sosialisasi meliputi :

- Materi tentang pembuatan kacang disco dengan varian rasa keju dan pedes, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel, disampaikan oleh Dr. Ir. St. Sabahannur, MP.
- Materi tentang teknologi kemasan yang higienis dan brand yang menarik untuk produk kacang disco dengan varian rasa keju dan pedes, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel, disampaikan oleh Dr. Ir. Saida, SP., M.Si

B. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kacang Disco, Kacang Sembunyi, Kacang Telur dan Bumbu Pecel

Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan kacang tanah (kacang disco dengan varian rasa keju dan pedes (Gambar 3), kacang sembunyi (Gambar 4), kacang telur (Gambar 5) dan bumbu pecel (Gambar 6) dilaksanakan di Rumah Ketua KWT Bintang di Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe Kab. Maros. Waktu pelaksanaan 28 Juli 2024 dan dihadiri oleh semua anggota KWT Bintang. Adapun tahapan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Pemaparan materi tentang pembuatan produk olahan kacang tanah oleh Dr. Ir. St. Sabahannur, MP. (a) dan pemaparan materi tentang teknologi kemasan produk olahan kacang tanah oleh Dr. Ir. Saida, SP., M.Si. (b) di Balai Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe Kab. Maros

1) Pembuatan Kacang Disko

Bahan yang digunakan:

- Kacang tanah kupas 250 gram
- Tepung terigu 130 gram
- Tepung tapioca 25 gram
- Putih telur 1 butir
- Bawang putih, 2 siung dihaluskan
- Gula pasir 50 gram
- Garam $\frac{1}{2}$ sendok teh
- Untuk varian rasa keju tambahkan keju 250 gram dan untuk varian rasa pedas tambahkan cabe yang sudah diblender kedalam adonan

Cara membuatnya:

- Dalam wadah, mikser putih telur dengan garam hingga berbusa.
- Masukkan gula lalu mikser kembali hingga mengembang.
- Masukkan bawang putih halus, aduk rata. Untuk varian rasa keju tambahkan keju dan untuk varian rasa pedas tambahkan cabe yang sudah diblender.
- Masukkan kacang tanah, aduk rata.
- Masukkan tepung terigu dan tapioka. Aduk hingga rata.
- Panaskan minyak goreng dengan api sedang-kecil.

- Goreng kacang secukupnya (jangan terlalu penuh dalam wajan) sambil sesekali diaduk agar kacang tidak menggumpal. Goreng hingga matang dan berubah warna menjadi kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
- Siap dikemas atau disimpan dalam toples jika sudah dingin.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan kacang disco.

2) Pembuatan Kacang Sembunyi

Bahan yang digunakan :

- 150 gram kacang tanah
- 300 gram kulit pangsit
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdm mentega
- secukupnya minyak goreng
- secukupnya air

Cara membuatnya

- Sangrai kacang tanah hingga wangi/berbunyi meletuk", biarkan agak dingin
- 1 lembar kulit pangsit dibagi 4, olesi sedikit air pada kulit pangsit (apabila kulit pangsitnya lembab tidak perlu di olesi air), kemudian taro 1 butir kacang tanah pada ujung kulit pangsit, dan gulung sedikit di tekan, beri air kembali pada ujung kulit pangsit agar merekat kuat
- Panaskan minyak dengan api sedang beri 1 sdm margarin (fungsi margarin agar kulit pangsit lebih krispy), selanjutnya masukkan 3 sdm gula pasir, aduk dengan spatula hingga gula menjadi karamel
- Setelah gula menjadi karamel, masukkan adonan kacang umpet sekitar 2-3 genggam tangan, terus aduk hingga karamel rata menempel pada kulit pangsitnya, goreng dengan api sedang hingga kecoklatan (dalam proses menggoreng teruslah diaduk)
- Setelah kecoklatan angkat dan simpan ditempat yang lebar (usahakan kacang tidak menumpuk karna kalau sudah dingin dia akan menempel dan sulit dipisahkan) dan siap untuk dikemas.

3) Pembuatan Kacang Telur

Bahan yang digunakan :

- 1 kg kacang tanah
- 1 kg tepung terigu protein sedang

Adonan Basah

- 250 gram gula halus
- 1 sdt garam
- 4 sdm margarin dicairkan
- 4 butir telur



Gambar 4. Pelatihan pembuatan kacang sembunyi

Cara membuatnya :

- Adonan basah : Aduk jadi satu telur, gula, garam, dan margarin cair (bisa pakai mixer)
- Taruh kacang diwadah, lalu tuangi 4 sdm adonan telur, aduk hingga rata
- Taburi tepung terigu dan ayak hingga rata, pastikan kacang tidak menempel satu sama lain (bisa pakai saringan)
- Ulangi langkah diatas sampai adonan basah habis
- Hasil akhirnya tidak rontok dan tidak menempel satu sama lain
- Goreng hingga golden brown (coklat keemasan)



Gambar 5. Pelatihan pembuatan kacang telur.

4) Pembuatan Bumbu Pecel

Bahan yang digunakan :

- 1 kg Kacang Tanah
- 500 gram gula Aren.
- 100 gram Bawang putih atau sekitar 16 siung ukuran sedang
- 125 gram atau sekitar 25 buah cabe kriting
- 125 gram atau sekitar 60 buah cabe rawit
- 20 gram atau sekitar 5 ruas kencur
- 15-20 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya agar tidak pahit
- 50 gram atau sekitar 3 sdm garam, tapi lebih baik ditimbang agar persis
- 50 gram atau sekitar 3 sdm gula pasir, fungsi gula pasir agar hasil sambal lebih nyamleng dan mantap
- 20 gram atau sekitar 1 sdm asam jawa [sekitar 20 mata asam jawa yang sudah dibuang bijinya.

Cara membuatnya :

- Sangrai kacang tanah hingga matang. Setelah disangrai, ulek kasar [asal sampai kacang terbelah dua] dengan menggunakan centong kayu atau ulekan, dengan begitu nanti kulit ari kacang bisa lepas. Tampi kacang hingga kulit ari terpisah, buang kulit arinya.
- Sangrai atau panggang juga semua bumbu kecuali garam, gula kelapa/aren dan gula pasir.
- Setelah itu giling sesuai selera, maksudnya bisa digiling menggunakan *chopper* atau *food processor*, atau kalau mau ditumbuk pake alu juga bisa.
- Bumbu Pecel siap dikemas sesuai selera.



Gambar 6. Pelatihan pembuatan bumbu pecel.

C. Kegiatan Pelatihan Pengemasan Produk Kacang Disco, Kacang Sembunyi, Kacang Telur dan Bumbu Pecel

Kegiatan pelatihan pengemasan produk kacang disco dengan varian rasa keju dan pedes, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel dilaksanakan di Rumah Ketua KWT Bintang di Desa Bonto Bunga Kec. Moncongloe Kab. Maros. Waktu pelaksanaan 28 Juli 2024 dan dihadiri oleh semua anggota KWT Bintang (Gambar 7). Adapun tahapan kegiatan pelatihan yaitu:

- Kacang disko, kacang sembunyi, kacang telur yang sudah digoreng didinginkan.
- Setelah dingin dimasukkan dalam kemasan plastic standing pouch bening multi layer+zipper yang kapasitas 250 g dan telah diberi label kemasan (Calver, 2004).
- Tutup klipnya kemudian diseagel untuk tidak mudah dibuka oleh pembeli.
- Setelah itu siap untuk dipasarkan.

D. Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan mengamati tingkat keberhasilan dari kegiatan yang dilaksanakan. Tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung pada peserta baik dari Kelompok Wanita Tani Bintang maupun masyarakat biasa. Kelompok wanita tani Bintang cukup antusias mengikuti arahan dan pelatihan yang diberikan. Hal ini terbukti dengan terealisasinya pembuatan kacang disco dengan varian rasa keju dan pedas, kacang



Gambar 7. Pelatihan pengemasan produk olahan kacang tanah (kacang disko, kacang sembunyi, kacang telur dan bumbu pecel).

telor, dan kacang sembunyi, serta kemasannya yang menggunakan plastic zipper pouch stand up dan ditutup dengan sieler supaya lebih aman dan higienis (Klimchuk, 2006) dan untuk bumbu pecel kemasannya menggunakan plastik dilengkapi tutup dan brand (Indrajaya, 2020). Anggota kelompok wanita tani Bintang dan masyarakat sangat mengapresiasi dan sangat kooperatif mengikuti dari awal sampai berakhirnya kegiatan ini. Hasil survei responden peserta PkM sebanyak 34 orang melalui kuisioner yang diberikan kepada peserta mitra sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Hasil respon peserta pada jawaban dari kuisioner seperti pada Tabel 1 menunjukkan bahwa kegiatan PkM ini memberikan manfaat bagi mitra, menambah pengetahuan tentang pembuatan kacang disko dengan varian rasa, kacang telur, kacang sembunyi dan bumbu pecel, dan pengemasan yang higienis dan brand yang menarik. Dengan kemasan yang higienis dan brand yang menarik akan menarik konsumen untuk membeli (Suwitari & Larasdiputra, 2020). Disisi lain harga produknya juga akan lebih mahal (Sukri dkk., 2017). Antusiasme dan semangat peserta dapat membawa dampak positif terhadap pengembangan potensi dan kreatifitas bagi para peserta (Apriani dkk., 2024).

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah produk olahan kacang tanah dari KWT Bintang bertambah yaitu kacang disko (varian rasa keju dan pedes), kacang telur, kacang sembunyi, dengan varian rasa keju dan pedes. Kemasan produk olahan

kacang tanah dari KWT Bintang lebih higienis dan lebih menarik konsumen dengan menggunakan *Vacuum sealer* dan *Plastic Vacuum Emboose*.

Tabel 1. Respon Peserta pada Kegiatan PkM Penerapan Teknologi Pengolahan Berbagai Produk Dan Kemasan Untuk Kacang Tanah Pada Kelompok Wanita Tani Bintang di Desa Bonto Bunga, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros, 2024

No	Uraian	Jumlah Responden	Setuju	Persen tase (%)	Kurang Setuju	Persen tase (%)
1.	Keikutsertaan mitra pada kegiatan PkM	34	34	100	0	0
2.	Kegiatan PkM memberikan manfaat bagi mitra	34	34	100	0	0
3.	Kegiatan PkM menambah pengetahuan tentang pembuatan kacang disco dengan varian rasa, kacang telur, kacang sembunyi, bumbu pecel dan pengemasan yang menarik dan higienis,	34	32	94,12	2	5,88
4.	Kegiatan PkM menambah keterampilan tentang pembuatan kacang disco dengan varian rasa, kacang telur, kacang sembunyi, bumbu pecel dan pengemasan yang menarik dan higienis.	34	31	91,18	3	8,82

Sumber: Analisis data primer, 2024

Ucapan Terima Kasih

Penulis menghaturkan terima kasih kepada DRTPM Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan hibah dana pengabdian kepada masyarakat untuk tahun 2024.

Referensi

- Apriani, D., Robiani, B., Asngari, I., Marissa, F., & Gustriani. (2024). Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Melalui Pelatihan Usaha dan Keterampilan Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Panrita Abdi*, 8(1), 76–85. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>.
- BPS. (2023a). *Kabupaten Maros Dalam Angka 2023*.
- BPS. (2023b). *Kecamatan Moncongloe Dalam Angka 2023*.
- Calver, G. (2004). *What Is Packaging Design?* Mies, Switzerland ; Hove, UK : RotoVision.<https://archive.org/details/whatispackagingd0000calv/mode/2up>
- Fauziyah, E., & Hidayati, D. R. (2016). Upaya Pengembangan Agroindustri Kacang Tanah Melalui Diversifikasi Produk Dan Kemasan Pada Kelompok Tani Bina Makmur Di Desa Serabi Barat Kecamatan Modung Kabupaten Bangkalan. *Eco-Entrepreneur*, 2(2), 1–12. <https://journal.trunojoyo.ac.id/eo-entrepreneur/article/view/4358>.
- Indrajaya, Y. C. (2020). Perancangan Desain Kemasan Sambal Pecel “Bumbu Ndeso”

- Blitar. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(8), 7–13.
<https://media.neliti.com/media/publications/82589-ID-perancangan-desain-kemasan-sambal-pecel.pdf>.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2016). *Petunjuk Teknis Pengelolaan Produksi Kacang Tanah Dan Kacang Hijau*.
<https://adoc.pub/petunjuk-teknis-pengelolaan-produksi-kacang-tanah-dan-kacang.html>.
- Klimchuk, R. M. (2006). *Desain Kemasan : Perencanaan Merek Produk Yang Berhasil Mulai Dari Konsep Sampai Penjualan*. Erlangga. Jakarta.
- Saputra, K. A. K., Anggiriawan, P. B., & Sutapa, I. N. (2018). Akuntabilitas Pengelolaan Keuangan Desa Dalam Perspektif Budaya Tri Hita Karana. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis Airlangga*, 3(1).
<https://doi.org/10.31093/jraba.v3i1.90>.
- Sukri, I., Budiwirman, & Ahdi, S. (2017). Re-Design Kemasan Produk Re-Design Kemasan Produk Kacang Atom GDR Di Nagari Panyalaian, Kecamatan X Koto, Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 5(2), 1–1.
<https://ejournal.unp.ac.id/index.php/dkv/article/view/8296>.
- Suwitari, N. K. E., & Larasdiputra, G. D. (2020). Pemasaran Konvensional Versus Online: Dimensi Hukum Di Dalam E-Commerce. *JAMAICA: Jurnal Abdi Masyarakat Program Studi Teknik Informatika Universitas Pamulang*, 1(3), 111–121.
<https://openjournal.unpam.ac.id/index.php/JAMAICA/article/view/6845>

Penulis:

Saida, Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Makassar.

E-mail: saida.saida@umi.ac.id

St. Sahahannur, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia,

Makassar. E-mail: st.sabahannur@umi.ac.id

Tsalis Kurniawan, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia,

Makassar. E-mail: tsalis.kurniawan@umi.ac.id

Anwar Robbo, Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia,

Makassar. E-mail: anwar.robbo@umi.ac.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Saida, St. Sabahannur, T. Kurniawan & A. Robbo (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Penganekaragaman Produk Olahan dan Kemasan Kacang Tanah pada Kelompok Wanita Tani Bintang. *Jurnal Panrita Abdi*, 9(4), 858-868.