



**INOVASI KEMASAN DAN DIVERSIFIKASI VARIAN  
RASA KACANG TOJIN PADA UMKM BUDE  
WAGIYEM DI KOTA BENGKULU**

**Derly Purnama Sari<sup>1</sup>, Pusma Puspita Sari<sup>2</sup>, Muhammad Afiq Ikhsan<sup>3</sup>,  
Gatra Prandega<sup>4</sup>, Nurrahmah Putry<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>*Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno  
Bengkulu, Bengkulu, Indonesia*

Korespondensi : [derlypurnamasari18@gmail.com](mailto:derlypurnamasari18@gmail.com)

Tanggal diterima:  
15 April 2026

Tanggal Publikasi:  
15 Mei 2026

Volume: 10

Nomor : 1

Bulan : Mei

DOI

<https://doi.org/10.32696/ajpkm.v9%vi%i.6524>

**ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan daya saing UMKM Bude Wagiyem di Kota Bengkulu melalui inovasi kemasan dan diversifikasi varian rasa kacang tojin. Permasalahan utama mitra adalah kemasan plastik biasa yang kurang menarik dan higienis serta keterbatasan varian rasa. Pendekatan partisipatif digunakan melalui tahapan observasi, wawancara, perencanaan, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Inovasi kemasan dilakukan dengan mengganti ke standing pouch food grade yang modern dan lengkap labeling. Diversifikasi rasa menghasilkan dua varian baru yaitu balado dan jagung manis.

**Kata Kunci:** inovasi kemasan, diversifikasi varian rasa, standing pouch, kacang tojin, UMKM, pendekatan partisipatif.

**ABSTRACT**

*This community service activity aims to enhance the competitiveness of UMKM Bude Wagiyem in Bengkulu City through packaging innovation and flavor diversification of kacang tojin. The main issues faced by the partner were unattractive and unhygienic plastic packaging as well as limited flavor variations. A participatory approach was implemented, covering observation, interviews, planning, training, mentoring, and evaluation stages. Packaging innovation was carried out by replacing conventional plastic with modern food-grade standing pouch equipped with complete labeling. Flavor diversification produced two new variants: balado and sweet corn.*

**Keywords:** *packaging innovation, flavor diversification, standing pouch, kacang tojin, MSMEs, participatory approach*

## 1. PENDAHULUAN

Di era persaingan pasar yang semakin ketat, inovasi produk menjadi faktor krusial bagi keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor pangan olahan (Ruwaida 2024). Konsumen modern tidak hanya menuntut rasa yang enak, tetapi juga variasi rasa baru, kemasan yang menarik, higienis, ramah lingkungan, serta daya simpan yang lebih lama. Berbagai kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa inovasi kemasan dan diversifikasi produk dapat meningkatkan daya tarik serta nilai jual produk UMKM secara signifikan (Helena et al. 2024).

Secara nasional, UMKM sektor penyediaan akomodasi, makanan, dan minuman mendominasi dengan jutaan unit usaha dan berkontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Pada tahun 2024, usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia tercatat sebanyak 5,28 juta usaha (Pusat and Statistik 2024). Namun, banyak pelaku UMKM makanan ringan masih menghadapi tantangan klasik berupa keterbatasan inovasi produk dan desain kemasan yang sederhana, sehingga sulit bersaing dengan produk industri besar (Muhtarom, Dakwah, and Andryan 2025).

Kacang tojin merupakan camilan tradisional yang telah lama diproduksi oleh UMKM Bude Wagiyem di Kota Bengkulu. Produk ini diterima masyarakat karena rasanya yang gurih dan harganya terjangkau. Meskipun demikian, variasi rasa yang ditawarkan masih terbatas pada rasa klasik gurih, sementara kemasan yang digunakan masih bersifat sederhana (plastik biasa tanpa desain menarik, labeling lengkap, dan standar higienis). Kondisi ini menyebabkan produk sulit menembus pasar modern, minimarket, maupun platform e-commerce, serta memiliki umur simpan yang relatif pendek.

Celah (gap) tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi produk lokal dengan tuntutan pasar saat ini. Banyak studi pengabdian menemukan bahwa UMKM camilan tradisional yang belum melakukan inovasi kemasan dan diversifikasi rasa cenderung mengalami stagnasi penjualan (Weka Gusmiarty Abdullah<sup>1</sup>, Edi Syah Mihrad<sup>2</sup>, Putu Arimbawa<sup>2</sup>, La Ode Santiaji Bande<sup>3</sup>, Mursalim<sup>4</sup>, Rizal Adi Saputra<sup>5</sup>, Riskan<sup>6</sup>, La Ode Sukriman<sup>7</sup>, Anisa suci Pratiwi<sup>4</sup>, Nur Rahma Sela<sup>4</sup>, Inda Asriyanti Lauto<sup>2</sup>, Akmal Rahman<sup>2</sup> 2026). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk mendampingi UMKM Bude Wagiyem dalam melakukan inovasi kemasan (desain, bahan, dan labeling sesuai standar) serta diversifikasi variasi rasa kacang tojin berbasis rempah lokal Bengkulu.

Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual, daya saing, dan pendapatan mitra, sekaligus melestarikan kekayaan kuliner tradisional.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif (participatory approach). Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif seluruh pihak, khususnya mitra UMKM Bude Wagiyem sebagai subjek utama dalam proses identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Melalui metode partisipatif, mitra tidak hanya menerima transfer pengetahuan, tetapi ikut serta merumuskan solusi yang sesuai dengan kondisi usaha, sumber daya lokal, dan kebutuhan pasar di Kota Bengkulu. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan rasa memiliki (sense of ownership) dan keberlanjutan inovasi pasca-kegiatan (Irawan Yuswono, Anis Turmudhi, Yuyun Ristianawati, Mirna Dyah Praptitorini 2025).

Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini mengadopsi prinsip Participatory Action Research (PAR), di mana mitra terlibat secara aktif dalam seluruh siklus kegiatan untuk memastikan solusi yang dihasilkan kontekstual dan berkelanjutan (Kurniawan et al. 2025).

### a. Tahap Observasi

Observasi partisipatif dilakukan secara langsung di lokasi produksi UMKM Bude Wagiyem. Tim pengabdian dan mitra bersama-sama mengamati seluruh rantai proses produksi kacang tojin, mulai dari pemilihan bahan baku kacang tanah, proses penggorengan, hingga pengemasan. Mitra aktif memberikan penjelasan dan masukan mengenai kendala sehari-hari, seperti kemasan plastik biasa yang kurang menarik, kurang higienis, serta keterbatasan varian rasa hanya pada rasa gurih klasik (Dyah Rosiana Puspitasari 1, Ian Ramadhan Yamin 2 2023).

### b. Tahap Wawancara

Pada tahap wawancara partisipatif, tim pengabdian melakukan diskusi mendalam dan dua arah dengan pemilik UMKM Bude Wagiyem. Dengan pendekatan wawancara semi-struktural, mitra aktif terlibat dalam menggali permasalahan produksi, preferensi konsumen, serta peluang pengembangan varian rasa. Proses ini menjadikan mitra sebagai mitra seajar, sehingga hasil wawancara dapat langsung

menjadi dasar kolaboratif untuk menyusun rencana inovasi kemasan dan diversifikasi produk (Josef et al. 2025).

c. Tahap Perencanaan

Perencanaan inovasi dilakukan secara kolaboratif melalui focus group discussion (FGD) bersama mitra. Tim pengabdian memfasilitasi pembahasan dan perancangan desain kemasan modern yang higienis, menggunakan standing pouch food grade lengkap dengan informasi nutrisi, tanggal produksi, masa kadaluarsa, serta label halal sesuai standar yang berlaku. Selain itu, mitra juga terlibat dalam perencanaan pengembangan varian rasa baru. Mitra ikut menentukan pilihan warna kemasan, elemen visual, serta resep varian rasa yang sesuai dengan preferensi pasar dan kapasitas produksi usaha mereka (Oseany et al. 2024).

d. Tahap Pelatihan

Pelatihan bersifat praktik partisipatif di lokasi mitra. Materi mencakup: teknik desain kemasan sederhana (menggunakan Canva), pengembangan resep varian rasa, standar hygiene produksi (Good Manufacturing Practice tingkat UMKM), serta uji sensorik bersama. Mitra secara aktif mempraktikkan pembuatan prototipe kemasan dan pengujian rasa baru, sehingga pengetahuan langsung diterapkan dan disesuaikan dengan kondisi riil usaha (Andriyani et al. 2026).

e. Pendampingan

Pendampingan intensif dilakukan secara berkelanjutan selama 1-3 bulan. Tim mendampingi mitra dalam produksi perdana varian rasa baru, pencetakan kemasan, pengujian daya simpan, serta uji pasar kecil di lingkungan sekitar, pasar tradisional, dan potensi minimarket Bengkulu. Mitra terlibat penuh dalam monitoring kualitas, perbaikan, dan evaluasi hasil, sehingga solusi yang dihasilkan benar-benar sesuai kebutuhan mereka (Ayu Era Wardhani<sup>1</sup>, Naila Ayu Saphira<sup>2</sup>, Elvina Fauzia Putri<sup>3</sup> 2025).

f. Dokumentasi dan Evaluasi

Seluruh proses didokumentasikan melalui foto, video, dan catatan refleksi bersama mitra. Evaluasi partisipatif dilakukan di akhir kegiatan melalui diskusi kelompok untuk mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta dampak terhadap penjualan. Refleksi bersama ini menjadi bahan perbaikan dan rencana keberlanjutan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### a. Inovasi Kemasan

Kemasan produk kacang tojin mengalami perubahan mendasar dari plastik biasa yang sederhana menjadi *standing pouch food grade* yang lebih modern, higienis, dan menarik secara visual. Kemasan baru ini dirancang bersama mitra melalui proses FGD, dengan mempertimbangkan aspek fungsional (*standing pouch* yang memudahkan penyimpanan dan display), keamanan pangan (*food grade*), serta estetika yang lebih kompetitif. Kemasan baru dilengkapi labeling lengkap sesuai standar, meliputi komposisi bahan, informasi nilai gizi, tanggal produksi, masa kadaluarsa, serta label halal. Perubahan ini tidak hanya meningkatkan daya tarik visual, tetapi juga kepercayaan konsumen. Hasil pengujian daya simpan menunjukkan peningkatan yang signifikan, dari rata-rata 7 hari pada kemasan lama menjadi 21–25 hari pada kemasan baru. Hal ini disebabkan oleh sifat *standing pouch* yang lebih kedap udara dan cahaya sehingga memperlambat proses oksidasi dan ketengikan.

Kemasan Lama



Kemasan Baru



Gambar 1. Perbandingan Kemasan Lama (Plastik Biasa) dan Kemasan Baru (Standing Pouch Food Grade)



Gambar 2. Desain Final Kemasan dan Labeling Kacang Tojin

#### b. Diversifikasi Varian Rasa

Selain rasa original (gurih klasik), kegiatan ini berhasil mengembangkan dua varian rasa baru yaitu balado (pedas gurih) dan jagung manis (manis gurih). Pengembangan resep dilakukan secara partisipatif bersama mitra dengan memanfaatkan rempah dan bahan lokal yang mudah didapat di Bengkulu. Mitra terlibat aktif mulai dari pemilihan bahan, uji coba resep, hingga penyesuaian rasa agar sesuai dengan selera konsumen lokal sekaligus tetap mempertahankan karakteristik khas kacang tojin.



Gambar 3. Varian Rasa Baru Kacang Tojin (Balado dan Jagung Manis)

c. Dampak Kegiatan

Uji sensorik yang melibatkan 30 responden menunjukkan tingkat kesukaan rata-rata sebesar 85,2% terhadap varian baru, dengan varian balado mendapat respons paling tinggi. Pada uji pasar kecil, 76,7% responden menyatakan bersedia membeli produk dengan harga yang sedikit lebih tinggi karena kualitas kemasan dan rasa yang lebih baik.

Dampak ekonomi terlihat nyata dengan peningkatan volume penjualan rata-rata 45% per minggu, yaitu dari 5–7 kg menjadi 9–12 kg per minggu. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam hal standar hygiene produksi, desain kemasan, serta strategi pemasaran dasar. Mitra menyatakan merasa lebih percaya diri dalam mengembangkan usahanya secara mandiri.



*Gambar 4. Observasi dan Wawancara Partisipatif di Lokasi Produksi*

Hasil kegiatan ini sejalan dengan berbagai penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa inovasi kemasan dan diversifikasi rasa berbasis pendekatan partisipatif mampu secara signifikan meningkatkan daya saing dan keberlanjutan UMKM produk pangan tradisional.

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil melaksanakan inovasi kemasan dan diversifikasi varian rasa kacang tojin pada UMKM Bude Wagiyem di Kota Bengkulu. Melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan mitra secara aktif sejak tahap observasi

hingga evaluasi, mitra berhasil mendesain ulang kemasan dari plastik biasa menjadi *standing pouch food grade* yang lebih modern, higienis, dan informatif (dilengkapi labeling lengkap: komposisi bahan, nilai gizi, tanggal produksi, masa kadaluarsa, serta label halal). Selain itu, berhasil dikembangkan dua varian rasa baru yaitu balado dan jagung manis di samping rasa original yang telah ada.

Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan yang nyata, antara lain daya simpan produk meningkat dari 7 hari menjadi 21–25 hari, tingkat kesukaan konsumen mencapai rata-rata 85,2%, serta peningkatan volume penjualan sebesar 45% per minggu. Pendekatan partisipatif juga berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri mitra dalam mengelola usaha secara mandiri.

Untuk keberlanjutan usaha di masa mendatang, disarankan agar mitra terus memantau dan menjaga kualitas produk, memperluas pemasaran melalui platform digital (media sosial dan e-commerce), serta terus mengembangkan varian rasa baru berbasis rempah lokal Bengkulu. Diharapkan inovasi yang telah dihasilkan dapat menjadi fondasi bagi peningkatan daya saing dan pendapatan UMKM Bude Wagiyem secara berkelanjutan.

## REFERENSI

- Andriyani, Titi, Ardelia Suharmanto, Shally Rizkiyanti, and Lydia Roma Junita. 2026. "Peningkatan Daya Saing Produk UMKM Melalui Pelatihan Pengemasan Pada Rantie Bakery Palembang." 6:202–10.
- Ayu Era Wardhani<sup>1</sup>, Naila Ayu Saphira<sup>2</sup>, Elvina Fauzia Putri<sup>3</sup>, Khoiriyatul Kamilatul Huda<sup>4</sup>. 2025. "OPTIMALISASI LABEL DAN KEMASAN MELALUI PENDAMPINGAN PADA USAHA KRIPIK PISANG OZEN DI DUSUN KARANGNONGKO BARAT." 4(2):113–19.
- Dyah Rosiana Puspitasari 1, Ian Ramadhan Yamin 2, Raihan Hairansyah 3. 2023. "Pemberdayaan Masyarakat Perum Deppen, Klodokan, Depok, Sleman, Yogyakarta Program Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)." 2(2).
- Helena, Maria, Putri Madyoratri, Indah Respati, Kusuma Sari, Universitas Pembangunan, Nasional Veteran, and Jawa Timur. 2024. "Menuju Kemasan Produk UMKM Yang Menarik Dan Informatif: Pelatihan Desain Kemasan Di Desa Galengdowo."

- 2(3):30–35. doi: <https://doi.org/10.47861/jipm-nalanda.v2i3.1182>.
- Irawan Yuswono, Anis Turmudhi, Yuyun Ristianawati, Mirna Dyah Praptitorini, Noor Salim. 2025. “INOVASI KEMASAN PRODUK SEBAGAI STRATEGI PEMBERDAYAAN UMKM.” 7:147–54.
- Josef, Maria, Retno Budi, Wirania Swasty, and Mohamad Tohir. 2025. “Inovasi Desain Kemasan Terjangkau Berbasis Partisipatif Untuk Pemberdayaan UKM Ikan Tradisional Di Desa Cipagalo.” 2:108–17.
- Kurniawan, Dwi Eri, Dewi Rahmania Yulianti, Roziana Febrianita, and Fikri Isya Zain. 2025. “Optimalisasi Branding Dan Inovasi Packaging Berbasis Digital Guna Peningkatan Daya Saing UMKM Gading Di Rungkut Kidul.” 5(2):1267–75. doi: <https://doi.org/10.34697/jai.v5i3.1851>.
- Muhtarom, Zamroni Alpian, Muhammad Mujahid Dakwah, and Zefanya Andryan. 2025. “Pendampingan Pengembangan Inovasi Produk , Kemasan , Dan Pemasaran Makanan Tradisional Kare-Kare Di Desa Sukadana.” 5(2):127–34. doi: <https://doi.org/10.51700/pemberdayaan.v5i2.1288> Zamroni.
- Oseany, Rahma Laila, Lailatul Safitri, Dara Faradiba, Mohammad Aqil Muhaimin, Nando Rahmat, Prasetyo Mulyo, and Alfi Laila. 2024. “Pendampingan Sertifikasi Halal Dan Pelatihan Desain Kemasan Produk Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Produk UMKM Di Kelurahan Rejomulyo.” 308–17.
- Pusat, Badan, and Statistik. 2024. “Statistik Penyediaan Makanan Minuman 2024.” Retrieved (<https://www.bps.go.id/id/publication/2025/12/31/e46a55af756331ede8016b91/statistik-penyediaan-makanan-minuman-2024.html>).
- Ruwaida, Fella Indah. 2024. “Upaya Peningkatan Nilai Jual Produk Makanan Ringan Melalui Inovasi Packaging.” 8(1):42–52.
- Weka Gusmiarty Abdullah<sup>1</sup>, Edi Syah Mihrad<sup>2</sup>, Putu Arimbawa<sup>2</sup>, La Ode Santiaji Bande<sup>3</sup>, Mursalim<sup>4</sup>, Rizal Adi Saputra<sup>5</sup>, Riskan<sup>6</sup>, La Ode Sukriman<sup>7</sup>, Anisa suci Pratiwi<sup>4</sup>, Nur Rahma Sela<sup>4</sup>, Inda Asriyanti Lauto<sup>2</sup>, Akmal Rahman<sup>2</sup>, Fitya Aulia Fauzi<sup>8</sup>. 2026. “Pengembangan Desain Kemasan Inovatif Sebagai Upaya Peningkatan Daya.” doi: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i1.14019>.