



PROSIDING KONFERENSI NASIONAL PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT (KNPPM)

Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Gadjah Mada

ISSN : 3031-304X (Print)

PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI DAN KUALITAS “LURULA” (LUMPIA RUMPUT LAUT) DI DESA MANGUNHARJO, KECAMATAN TUGU, KOTA SEMARANG

Widianingsih*, Retno Hartati, Ita Riniatsih

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro

*Surel Penulis Koresponden : widia2506@gmail.com

ABSTRAK

Lumpia adalah makanan yang terbuat dari dadar tepung yang berisikan tumisan rebung (bambu muda), daging ayam, udang dan telur. Ketersediaan rebung (bambu muda) tergantung pada musim. Pada awal musim hujan sampai dengan awal musim kemarau biasanya terdapat banyak ketersediaan rebung. Ketika ketersediaan rebung (bambu muda) ini jarang maka terciptalah berbagai jenis lumpia dengan isian jamur dan rumput laut. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan kapasitas produksi dan kualitas lumpia rumput laut di Desa Mangunharjo, Kecamatan Tugu, Kota Semarang. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah dengan melakukan FGD (*Focus Group Discussion*) tentang pentingnya penggantian rebung dengan rumput laut *Gracilaria* sp., penyuluhan dan sosialisasi tentang pentingnya peningkatan kualitas dan kapasitas lumpia rumput laut serta pendampingan selama kegiatan pengabdian ini berlangsung. Setelah pengabdian ini berlangsung, maka terlihat nyata akan adanya produksi yang meningkat (200—300%) dengan adanya tempat penyimpanan (*freezer*) yang memadai serta adanya peningkatan mutu isi tumisan rumput laut *Gracillaria* sp. yang digunakan dalam pembuatan lumpia rumput laut.

Kata Kunci

Lumpia; Rumput laut; *Gracillaria* sp

1. Pendahuluan

Pantai Lumpia dikenal sebagai kuliner khas Kota Semarang yang banyak digemari baik secara lokal maupun wisatawan dalam negeri. Lumpia merupakan perpaduan budaya kuliner antara suku Jawa dengan etnis Tionghoa. (Susanti & Purwaningsih, 2015). Lumpia yang lebih dikenal sebagai makanan khas Kota Semarang merupakan makanan bercita rasa etnis Tionghoa dan Jawa yang menjadi identitas etnis Tionghoa peranakan Semarang (Susanti dan Purwaningsih, 2015; Saleha, 2018). Awalnya lumpia adalah makanan yang terbuat dari dadar tepung yang berisikan tumisan rebung, daging ayam, udang dan telur (Sufy, 2006). Lumpia jenis ini disebut lumpia *original*.

Beberapa jenis lumpia yang terdapat di Semarang seperti Lumpia Gang Lombok, Lumpia Mbak Lien, Lumpia Delight, dan Lumpia Express (Saleha, 2018; Sutiko, dkk., 2020). Sebagai kota destinasi wisata, Semarang mempunyai produk kuliner unggulan yang ikonik, yaitu lumpia. Lumpia berisikan tumisan rebung, daging, udang dan telur. Jika musim kemarau yang berkepanjangan mengakibatkan sulitnya mendapatkan rebung di pasaran tradisional sesuai dengan perkembangan kuliner, maka terdapat berbagai jenis kuliner lumpia yaitu lumpia berisi campuran rebung dan daging crab, lumpia ikan kakap, lumpia jamur, dan lain-lain. Salah satu jenis lumpia yang belum dikembangkan adalah lumpia rumput laut.

Rumput laut yang dipergunakan adalah jenis *Gracilaria* sp. yang banyak ditemukan di sekitar pertambakan bandeng yang dikembangkan di Kecamatan Tugu, Kota Semarang. Rumput laut *Gracilaria* sp. merupakan salah satu produk tambak dengan sistem *Integrated Multi Trophic Aquaculture/IMTA* (Chopin, dkk., 2013; Cahya, dkk., 2021) yang merupakan pencampuran antar budidaya bandeng, kerang darah dan rumput laut *Gracilaria* sp. secara terintegrasi di Kecamatan Tugu. Rumput laut *Gracillaria* sp. selama ini belum dimanfaatkan dengan baik karena harga jualnya rendah. Oleh karena itu, tim pengabdian melakukan diversifikasi produk lumpia rumput laut.

Keuntungan digunakannya rumput laut *Gracillaria* sp. karena jenis alga ini memiliki nilai nutrisi yang cukup baik. Analisa nutrisi *Gracilaria* sp. basah sebagai berikut, kandungan kadar air 83,48%, kadar abu 6,47%, kadar lemak 0,36%, serat kasar 0,75%, kadar protein 0,25% dan kadar karbohidrat sebesar 8,69% (Insani, dkk., 2022).

Berlimpahnya rumput laut di wilayah pesisir Semarang, maka isian lumpia dapat didiversifikasi dengan rumput laut, menjadi produk “Lurula” (Lumpia Rumput Laut). Kelebihan dari produk ini, selain memanfaatkan rumput laut hasil produksi tambak setempat, rumput laut juga mengurangi limbah nutrisi tambak dengan membudidayakan rumput laut di tambak, sehingga tujuan dari pilar ke 4, tujuan ke 14 SDG’s pembangunan lingkungan akan tercapai, yaitu melestarikan dan memanfaatkan secara berkelanjutan sumber daya kelautan dan samudera untuk pembangunan berkelanjutan. Selain itu juga, meningkatkan produktivitas masyarakat dan mengurangi kemiskinan (pilar 1 SDG’s).

Adanya permintaan akan lumpia rumput laut yang besar dan pemasarannya sudah sampai di luar Semarang seperti Jakarta, Bekasi, Tangerang, Rumah produksi Lurula membutuhkan *freezer*, penggorengan yang besar, kompor besar. Oleh karena itu, tujuan dari pengabdian kepada masyarakat adalah peningkatan kapasitas produksi dan kualitas lumpia rumput laut (Lurula).

2. Metode

Kegiatan materi yang digunakan dalam pengabdian ini adalah rumput laut *Gacillaria* sp. yang diperoleh dari wilayah pertambakan di Desa Mangunharjo dan Mangkang Wetan, Kecamatan Tugu, Kota Semarang. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan cara memberikan pendampingan kepada Ibu Iskisnawati sebagai ketua kelompok dan beberapa ibu-ibu yang pengrajin makanan kecil yang tergabung dalam tim kelompok usaha bersama (Gambar 1). Pendampingan dilakukan selama 4 bulan (Agustus—November 2023) untuk memberi kesadaran kepada tim Kelompok Usaha Bersama (KUB) pengrajin makanan kecil (*snack*).



Gambar 1. Penyuluhan dan pendampingan pada KUB makanan ringan dan petani tambak *Gracilaria* sp. di Rumah Ibu Iskisnawati



Gambar 2. Bahan baku yang akan dianalisa kandungan *proximate*: (a) rumput laut basah; (b) lumpia rumput laut basah; (c) lumpia rumput laut goreng

Dalam rangka memperbaiki mutu kualitas bahan baku rumput laut yang akan diolah menjadi isian lumpia, maka perlu dilakukan pengolahan paska panen rumput laut melalui, penyuluhan dan pendampingan kepada para pengrajin lumpia rumput laut (Gambar 1). Pada pendampingan dilakukan tanya jawab dalam rangka studi kelompok terfokus serta praktek secara langsung. Untuk melihat keberhasilan pengabdian maka dilakukan monitoring secara bertahap. Dalam melakukan diversifikasi produk lumpia isi rebung menjadi lumpia rumput laut tidak mudah. Perlu adanya pendampingan. Untuk menyakinkan bahwa produk lumpia rumput laut ini sehat untuk dimakan maka kami melakukan analisa *proximate* untuk bahan baku rumput laut, lumpia rumput laut basah dan

lumpia rumput laut yang telah digoreng. Analisa *proximate* untuk masing-masing materi uji adalah 3 kali ulangan (Gambar 2).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Kondisi wilayah pengabdian

Kota Semarang mempunyai pertambakan seluas 139,40 ha dengan produksi ikan bandeng 345,02 ton/tahun, salah satunya terletak di Kecamatan Tugu, kegiatan usaha budidaya ikan di Kecamatan Tugu, tersebar di 4 wilayah Desa Mangkang Kulon, Mangunharjo, Mangkang Wetan, dan Randugarut. Menurut Haris & Anwar (2017) Kecamatan Tugu memiliki total potensi dan tingkat pemanfaatan lahan 139,40 ha serta produktivitas total 119,65 ha/tahun. Sebagai tambak yang selalu terkena dampak rob dan banjir, tambak tersebut dikelola secara ekstensif (minimum teknologi dan *input*) dengan pola polikultur atau sistem IMTA (*Integrated Multi Trophic Aquaculture*), yaitu budidaya bandeng yang dilakukan bersamaan dengan budidaya udang dan rumput laut (Azizah, dkk., 2018). Salah satu hasil dari budidaya sistem IMTA di Kecamatan Tugu adalah rumput laut jenis *Gracilaria* sp. (Gambar 3). Selama ini produk rumput laut dari tambak dijual dengan harga yang rendah, yaitu Rp. 2000—3000/kg.



Gambar 3. Kondisi salah satu tambak bandeng yang ditanami *Gracilaria* sp. dan *Gracilaria* yang dijemur di Desa Mangkang Wetan, Kec. Tugu, Semarang: (a) tambak Bandeng dan *Gracilaria*; (b) *Gracilaria* sp. dijemur

3.2. Peningkatan kapasitas dan kualitas Lurula

Berlimpahnya rumput laut di wilayah pesisir Semarang, maka isian lumpia dapat didiversifikasi dengan rumput laut, menjadi produk “Lurula” (Lumpia Rumput Laut). Kelebihan dari produk ini, selain memanfaatkan rumput laut hasil produksi tambak setempat, rumput laut juga mengurangi limbah nutrisi tambak dengan membudidayakan rumput laut di tambak, sehingga tujuan dari pilar ke-4, tujuan ke 14 SDG’s pembangunan lingkungan akan tercapai, yaitu melestarikan dan memanfaatkan secara berkelanjutan sumber daya kelautan dan samudera untuk pembangunan berkelanjutan. Selain itu juga meningkatkan produktivitas masyarakat dan mengurangi kemiskinan (pilar 1 SDG’s).

Adanya permintaan akan lumpia rumput laut yang besar dan pemasarannya sudah sampai di luar Semarang seperti Jakarta, Bekasi, Tangerang, rumah produksi Lurula membutuhkan *freezer*. Untuk itu, Departemen Ilmu Kelautan FPIK UNDIP melalui program pengabdian kepada masyarakat Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat (PKUM) yang dibiayai LPPM UNDIP melakukan pendampingan terhadap kelompok tersebut dalam proses produksi Lurula telah memberikan lemari pendingin *freezer* dengan kapasitas 300 L, 1 buah kompor gas besar disertai dengan peralatan goreng kepada Ibu Iskisnawati dan team (Gambar 4). Pemberian lemari pendingin *freezer* akan sangat membantu dalam pengawetan dan peningkatan kapasitas (Astawan, dkk., 2015; Sitorus & Sitepu., 2016). Disamping itu, tim pengabdian juga memperbaiki dapur yang masih tanah dengan melakukan pemasangan kramik. Perbaikan dapur pengolahan ini sudah tentu akan menunjang kualitas Lurula yang dihasilkan (Pandita & Naya, 2022).



Gambar 4. Bantuan yang diberikan oleh tim pengabdian kepada Ibu Iskisnawati: (a) bantuan *freezer*; (b) bantuan kompor

Pada saat ini, rumah produksi lumpia rumput laut masih berjalan dengan baik. Diharapkan produksi Lurula dapat meningkat menjadi 200—300% (Tabel 1). Maka kegiatan PKUM Departemen Ilmu Kelautan FPIK UNDIP selanjutnya adalah memberikan pendampingan dalam proses pembuatan produk yang higienis, dan pengemasan yang baik. Pengemasan yang baik dan higienis pada produk Lurula akan menjaga mutu dan kualitas dari Lurula. Hal ini sesuai dengan Widiati, (2019); Pradita & Naya (2022); Ropikoh, dkk (2024) bahwa pengemasan yang baik akan menunjang kualitas produk pangan.

Tabel 1. Perbandingan produksi lumpia rumput laut secara kuantitas dan kualitas

Keterangan	Sebelum Program	Sesudah Program
Jenis produksi	Hanya memproduksi lumpia original	Sudah memproduksi lumpia rumput laut
Jumlah produksi lumpia rumput laut (Lurula)	Ada dan jumlah tidak banyak	100—300 lumpia rumput laut per minggu
Kualitas produk Lurula	Ada rasa getir dan bau amis	Sudah tidak berbau amis, rasa sudah seperti rebung dan tidak getir Karena sudah ada <i>freezer</i> , dan dapur sudah bersih, maka sudah tidak ada kecoa dan kualitas lebih terjamin dalam penyimpanan produk.
Kandungan nilai <i>proximate</i>	Belum ada	Sudah ada penjelasan tentang kandungan nilai <i>proximate</i>
Jangkauan penjualan	Hanya lokal di tingkat Desa Mangunharjo dan Mangkang Wetan	Sudah di luar Semarang (Jakarta, Tegal, Cirebon, Pemalang)

Selanjutnya untuk menjaga mutu dari rumput laut *Gracilaria* sp. dengan melakukan dari pendampingan menjaga mutu kualitas air dan sirkulasi air, penebaran, pemanenan dan penanganan paska panen *Gracilaria* sp. sehingga mutu *Gracilaria* sp. dapat terjaga dengan baik. Tetap menjaga mutu *Gracilaria* sp. akan meningkatkan cita rasa dari lumpia rumput laut (Lurula). Perlu diketahui pula bahwa *Gracilaria* sp. memiliki kandungan serat yang tinggi (Machmud, dkk., 2014) sehingga bagus untuk diet (Rasyid, dkk., 2019). Kandungan protein pada Lumpia yang digoreng sebesar $6,65 \pm 0,11$ % lebih tinggi dibandingkan dengan lumpia basah yang hanya memiliki kandungan protein sebesar $5,42 \pm 0,1$ (Tabel 2). Kandungan karbohidrat pada lumpia goreng lebih tinggi ($28,33 \pm 0,08$ %) lebih rendah dibandingkan dengan lumpia basah yaitu sebesar $29,53 \pm 0,17\%$ (Begitu pula dengan kadar lemak pada lumpia goreng adalah $18,74 \pm 0,23$ % lebih tinggi dibandingkan dengan lumpia basah yaitu $4,58 \pm 0,05$ %. Disamping itu, untuk analisa kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat pada bahan baku rumput laut *Gracilaria* adalah sebesar $0,65 \pm 0,01\%$, $1,76 \pm 0,04\%$, $0,67 \pm 0,02\%$ dan $5,63 \pm 0,02\%$ (Error! Not a valid bookmark self-reference.). Hal ini tidak jauh berbeda dengan hasil penelitian Insani, dkk., (2022) bahwa rumput laut *Gracilaria* sp.

memiliki kadar air 83,48%, kadar abu 6,47%, kadar lemak 0,36%, serat kasar 0,75%, kadar protein 0,25% dan kadar karbohidrat sebesar 8,69%. Sedangkan hasil penelitian Yudiati, dkk (2020), menunjukkan bahwa *Gracilaria* sp yang dipelihara pada bak penampungan (reservoir) tambak memiliki kandungan protein 15,38%. Karbohidrat 61,38%, lemak 1,82%, air 17,06% dan kadar abu 4,38%. Hal tersebut menunjukkan bahwa banyaknya nutrisi pada kolam reservoir memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan *Gracilaria* sp yang dipelihara di tambak di wilayah Mangkang Wetan.

Tabel 2). Begitu pula dengan kadar lemak pada lumpia goreng adalah $18,74 \pm 0,23$ % lebih tinggi dibandingkan dengan lumpia basah yaitu $4,58 \pm 0,05$ %. Disamping itu, untuk analisa kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat pada bahan baku rumput laut *Gracilaria* adalah sebesar $0,65 \pm 0,01\%$, $1,76 \pm 0,04\%$, $0,67 \pm 0,02\%$ dan $5,63 \pm 0,02\%$ (**Error! Not a valid bookmark self-reference.**). Hal ini tidak jauh berbeda dengan hasil penelitian [Insani, dkk., \(2022\)](#) bahwa rumput laut *Gracilaria* sp. memiliki kadar air 83,48%, kadar abu 6,47%, kadar lemak 0,36%, serat kasar 0,75%, kadar protein 0,25% dan kadar karbohidrat sebesar 8,69%. Sedangkan hasil penelitian [Yudiati, dkk \(2020\)](#), menunjukkan bahwa *Gracilaria* sp yang dipelihara pada bak penampungan (reservoir) tambak memiliki kandungan protein 15,38%. Karbohidrat 61,38%, lemak 1,82%, air 17,06% dan kadar abu 4,38%. Hal tersebut menunjukkan bahwa banyaknya nutrisi pada kolam reservoir memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan *Gracilaria* sp yang dipelihara di tambak di wilayah Mangkang Wetan.

Tabel 2. Hasil pengukuran proximate rumput laut *Gracilaria* sp., Lumpia goreng dan Lumpia basah

No.	Uji Parameter	Rumput Laut	Lumpia Goreng	Lumpia Basah
1.	Kadar abu (%)	$0,65 \pm 0,01$	$1,88 \pm 0,01$	$2,15 \pm 0,03$
2.	Lemak total (%)	$0,67 \pm 0,02$	$18,74 \pm 0,23$	$4,58 \pm 0,05$
3.	Kadar air (%)	$91,28 \pm 0,02$	$44,43 \pm 0,22$	$58,31 \pm 0,21$
4.	Karbohidrat (%)	$5,63 \pm 0,02$	$28,33 \pm 0,08$	$29,53 \pm 0,17$
5.	Protein (%)	$1,76 \pm 0,04$	$6,65 \pm 0,11$	$5,42 \pm 0,1$
6.	Energi lemak	$5,97 \pm 0,14$	$168,55 \pm 2,07$	$41,42 \pm 0,81$
7.	Energi total	$35,61 \pm 0,05$	$308,83 \pm 2,07$	$181,07 \pm 0,03$

4. Kesimpulan

Dalam Peningkatan kapasitas Lumpia (Lumpia Rumput Laut) dilakukan dengan pemberian fasilitas *freezer* kepada Bu Iskisnawati dan tim UKM, Setelah program pengabdian dilaksanakan terjadi lonjakan produksi Lumpia mencapai 200—300% yang artinya setiap minggunya mampu terjual antara 100—200 Lumpia, sehingga produksi Lumpia selalu berkelanjutan karena adanya lemari pendingin *freezer* tempat penyimpanan Lumpia. Peningkatan kualitas Lumpia rumput laut dilakukan dengan pemberian pendampingan terhadap cara pengelolaan rumput laut *Gracilaria* sp. Hasil dari pendampingan cara pengolahan rumput laut *Gracularia* sp. ini adalah hilangnya rasa getir dan pahit serta tidak berbau amis.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Diponegoro yang telah membiayai kegiatan pengabdian melalui skim PKUM dengan no. kontrak 610-26/UN7.D2/PM/VIII/2023.

6. Referensi

- Astawan, M., Nurwitri, C. C., Suliantari, & Rochim, D. A. (2015). Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *Pangan*, *24*(2), 125—134.
- Azizah, I., Rejeki, S., & Ariyati, R. W. (2018). Performa pertumbuhan udang windu (*Penaeus monodon*) yang dibudidayakan bersama rumput laut (*Gracilaria* sp.) dengan padat tebar yang berbeda menerapkan sistem Integrated Multi-Trophic Aquaculture (IMTA). *Jurnal Sains Akuakultur Tropis*, *2*(2), 1—11.

- Cahya, M. D., Yustiati, A., & Andriani, Y. (2021). Sistem budidaya polikultur dan Integrated Multi Trophic Aquaculture (IMTA) di Indonesia: Sebuah ulasan. *Torani*, 4(2), 72—85.
- Chopin, T., Robinson, S. M. C., Reid, G. K., & Ridler, N. (2013). Prospects for Integrated Multi-Trophic Aquaculture (IMTA) in the open ocean. *Bull. Aquacul. Assoc. Canada* 111(2), 28—35.
- Haris, R. B. K., & Anwar, S. (2017). Analisis tingkat pemanfaatan lahan, total produksi, dan produktivitas ikan bandeng (*Chanos chanos* Forskal 1775) di Kecamatan Tugu Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 12(1), 12—17.
- Insani, A. N., Hafiludin, & Chandra, A. B. (2022). Pemanfaatan ekstrak *Gracilaria* sp. dari perairan pamekasan sebagai antioksidan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 3(1), 16—25. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.14783>
- Machmud, M. N., Fadi, F., Fuadi, Z., & Kokarkin, C. (2014). Alternative fiber sources from *Gracilaria* sp and *Eucheuma cottonii* for papermaking. *International Journal of Science and Engineering (IJSE)*, 6(1),1—10. <https://doi.org/10.12777/ijse.6.1.1-10>
- Pandita, I. G. S., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengaruh pengemasan vakum terhadap mutu dan daya simpan pindang tongkol (*Auxis tharзад*, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 19—31. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3177>
- Rasyid, A., Ardiansyah, A., & Pangestuti, R. (2019). Nutrient composition of dried seaweed *Gracilaria gracilis*. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 24(1), 1—6. <https://doi.org/10.14710/ik.ijms.24.1.1-6>
- Ropikoh, S., Widjayanti, Idrism, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan teknologi pengemasan dan penyimpanan produk makanan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 6(1) 30—38 <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Salaha, Soetomo, & Hendrajaya. (2018). Pengembangan makanan tradisional lumpia sebagai produk wisata kuliner di Kota Semarang. *Jurnal Pesona Hospitality*, 11(2), 1—15.
- Sutiko, Sampurno, A., Cahyanti, A. N., & Larasati, D. (2020). Pengaruh lama pemanasan lumpia basah kemas non vakum terhadap tpc, ph, aw dan sensori selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 28—33. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v15i1.2324>
- Sitorus, T. B. & Sitepu, T. (2016). Analisa kinerja lemari pendingin alami sebagai penyimpan sayur dan buah-buahan dengan media pendingin air. *Media Teknika Jurnal Teknologi*, 11(2), 91—99.
- Sufy, S. 2006. *Kreasi Roti*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Susanti, I. E., & Purwaningsih, S. M. (2015). Lumpia Semarang pada masa orde baru (lumpia sebagai identitas budaya etnis Tionghoa peranakan Semarang). *Avatara e-Jurnal Pendidikan Sejarah*, 3(3), 384—390.
- Yudiati, E., Ridho, A., Nugroho, A. A., Sedjati, S., & Maslukah, L. (2020). Analisis kandungan agar, pigmen dan proksimat rumput laut *gracilaria* sp. Pada reservoir dan biofilter tambak udang *Litopenaeus vannamei*. *Buletin Oseanografi Marina*, 9(2),133—140. <https://doi.org/10.14710/buloma.v9i2.29453>
- Widiati, A. (2018). Peranan Kemasan (Packing) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (UMKM) di "Mas Pack" terminak kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67—76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>