

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., Indonesia, L. I. P., & No, J. K. T. (2011). *Teknologi pengemasan, desain, dan pelabelan kemasan produk makanan*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Astiti, N. M., Eryani, A. P., Yudiastari, N. M., & Semaryani, A. A. M. (2023). *Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Badri, R. E., Pratisti, C., & Putri, A. S. (2022). Pengembangan inovasi kemasan produk untuk meningkatkan daya tarik UMKM Wedang Jahe di Desa Sidodadi Asri. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 347–353.
- Hutajulu, E. D., Mahendra, M. S., & Astawa, I. N. G. (2019). Pengaruh berbagai jenis kemasan terhadap umur simpan dan perubahan fisiko-kimia pada buah stroberi (*Fragaria sp.*). *Agroekoteknologi Tropika*, 7(2), 211–219.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan pelabelan pangan*. Malang: AE Publishing.
- Nurendah, Y., Mekaniwati, A., & Khim, S. (2021). Inovasi kemasan dan pemasaran berbasis teknologi kunci pengembangan produk UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(2), 211–220.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Emphatizing desain kemasan gastronomi lemag Kabupaten Lahat untuk menarik minat konsumen. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(2).
- Ratrinia, P. W., Harahap, K. S., Pamaharyani, L. I., Hasibuan, N. E., Luthfiyana, N., Panjaitan, F. C. A., ... & Tumanduk, N. M. (2025). *TEKNIK PENGEMASAN DAN PELABELAN*. PT Penerbit Qriset Indonesia
- Sari, M. M. (2021). *Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi* (Doctoral dissertation, UIN FAS BENGKULU).
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarifuddin, A., Dirpan, A., & Rahman, A. N. F. (2019). Difusi teknologi pembuatan edible film berbasis karagenan/pati sebagai kemasan primer dodol rumput laut di Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 5(1), 1–11