

## Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM

Annisa Ananda Putri<sup>1\*</sup>, Miftakhur Rohmah<sup>2</sup>, Aswita Emmawati<sup>3</sup>, Yulian Andriyani<sup>4</sup>, Anton Rahmadi<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia, email: [annisaanandaputri17@gmail.com](mailto:annisaanandaputri17@gmail.com)

<sup>2</sup>Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia, email: [miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id](mailto:miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia, email: [aswita\\_emmawati@faperta.unmul.ac.id](mailto:aswita_emmawati@faperta.unmul.ac.id)

<sup>4</sup>Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia, email: [yulian.andriyani@faperta.unmul.ac.id](mailto:yulian.andriyani@faperta.unmul.ac.id)

<sup>5</sup>Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia, email: [antonrahmadi@gmail.com](mailto:antonrahmadi@gmail.com)

\*Koresponden penulis

### Info Artikel

#### Riwayat Artikel

**Diajukan:** 2023-04-10

**Diterima:** 2023-05-19

**Diterbitkan:** 2023-05-28

#### Keywords:

food safety; CPPB-IRT; halal product; MSME

#### Kata Kunci:

keamanan pangan; CPPB-IRT; produk halal; UMKM



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2023 Annisa Ananda Putri, Miftakhur Rohmah, Aswita Emmawati, Yulian Andriyani, Anton Rahmadi

### ABSTRACT

Food safety is an important thing in a product so as not to endanger the health of consumers. One of the efforts to improve product quality and halal safety is by implementing Good Food Production Methods for Home Industries and the Halal Product Assurance System. This assistance aims to assist Amplang Belida Gina UMKM in fulfilling the requirements for a P-IRT distribution permit and Halal Certificate by using the following methods: (1) observation and interviews; (2) identification of gaps in the fulfillment of CPPB-IRT aspects and the Halal Product Assurance System; (3) assisting in the implementation of CPPB-IRT and SJPH; (4) preparation of the required documents and registration process for SPP-IRT and Halal Certificates in the self-declare category. The results of MSME assistance have implemented CPPB-IRT and SJPH so that they have received a P-IRT certificate as a distribution permit and a Halal Certificate as an acknowledgment of product halalness. Follow-up that can be done is through monitoring and evaluation as the final assessment of the mentoring process so that business actors carry out consistent implementation of the activities that have been carried out so that if a discrepancy is found, the business actor must take corrective action again.

### ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan hal penting dalam suatu produk agar tidak membahayakan kesehatan konsumen. Salah satu upaya untuk meningkatkan keamanan mutu dan kehalalan produk yaitu dengan menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dan Sistem Jaminan Produk Halal. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu UMKM Amplang Belida Gina dalam memenuhi syarat izin edar P-IRT dan Sertifikat Halal dengan menggunakan metode: (1) observasi dan wawancara; (2) identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal; (3) pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH; (4) penyiapan dokumen persyaratan dan proses pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal kategori self declare. Hasil pendampingan UMKM telah melakukan implementasi CPPB-IRT dan SJPH sehingga telah mendapatkan sertifikat P-IRT sebagai izin edar dan Sertifikat Halal sebagai pengakuan kehalalan produk. Tindak lanjut yang dapat dilakukan yaitu melalui monitoring dan evaluasi sebagai penilaian akhir dari proses pendampingan agar pelaku usaha melakukan implementasi secara konsisten dari kegiatan yang telah dilaksanakan

sehingga jika ditemukan ketidaksesuaian maka pelaku usaha harus melakukan tindakan perbaikan kembali.

**Cara mensitasi artikel:**

Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., Andriyani, Y & Rahmadi, A (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 373–391. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19633>

## PENDAHULUAN

Pangan yang aman dan bermutu merupakan salah satu syarat yang diinginkan oleh setiap konsumen agar tidak membahayakan kesehatannya. Upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan menjadi tanggung jawab semua pihak yang berkaitan dengan pangan (Purba et al., 2014). Pangan tidak hanya dinilai dari segi mutu dan keamanan saja, namun juga kepada nilai kehalalannya. Sebab itu, pelaku usaha harus meningkatkan kualitas produk pangan agar memiliki nilai jual yang tinggi.

Salah satu upaya untuk meningkatkan keamanan pangan dapat dilakukan melalui penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. CPPB-IRT merupakan standar yang memuat persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha untuk menghasilkan pangan olahan yang aman, bermutu dan layak konsumsi (Ali et al., 2022). Jika standar tersebut telah dipenuhi dan diterapkan maka pelaku usaha akan mendapatkan izin edar berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (Yulianti & Mustarichie, 2018).

Persyaratan mutu dan keamanan lainnya yang dapat diterapkan oleh UMKM adalah pemenuhan kehalalan produk melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal. Hal ini sejalan dengan ketentuan Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) pasal 4 No. 33 tahun 2014 yang mengatur bahwa produk yang diimpor, diedarkan dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat Halal. Menurut Wardo & Samsuri, (2020) Sertifikasi Halal akan berdampak positif dalam membangun lingkungan bisnis halal di Indonesia. Karena, pelaku usaha dapat menjual produknya secara luas. Pendaftaran Sertifikasi Halal dilakukan melalui jalur *self declare* yang berarti pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil secara mandiri terkait kehalalan produknya berdasarkan standar yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Halal Produk (BPJPH) dengan tujuan untuk memudahkan pelaku usaha yang kesulitan mendapatkan proses Sertifikasi Halal melalui Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) (Hammam, 2022).

Permasalahan yang saat ini cukup banyak dihadapi oleh pelaku usaha khususnya pada UMKM Amplang Belida Gina yaitu kurangnya informasi terkait persyaratan dan tata cara untuk memenuhi dan menerapkan standar hingga mendapatkan izin edar PIRT dan Sertifikat Halal. Seperti halnya pada penelitian Fadilah & Setiawan, (2023) menunjukkan kurangnya pemahaman terkait prosedur perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal oleh pelaku usaha. Oleh karena itu perlu dilakukan pendampingan kepada UMKM agar usaha yang dijalankan dapat terus berkembang.

Pengabdian terkait pendampingan perizinan PIRT dan Halal telah banyak dilakukan namun kurang memadai karena metode yang digunakan hanya dalam bentuk ceramah dan tidak semua pelaku usaha dapat mengimplementasikan standar dengan baik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh [Marta & Anggaeni, \(2022\)](#) yang menunjukkan program sosialisasi cara pengajuan SPP-IRT dan Sertifikat Halal masih berpotensi dilanjutkan melalui pendampingan hingga kedua sertifikat tersebut diperoleh. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh [Verawati et al., \(2021\)](#) menunjukkan bahwa hasil pendampingan perizinan PIRT dan Sertifikat Halal masih perlu dilanjutkan hingga tahap pengurusan izin kepada pelaku UMKM. Namun, menurut [Suhardi et al., \(2019\)](#) setelah SPP-IRT diperoleh belum menjamin bahwa pelaku usaha dapat melakukan penerapan standar karena masih ditemukan beberapa masalah yang berpotensi membahayakan pangan. Kurangnya kesadaran pelaku usaha perlu diatasi melalui pendampingan secara bertahap dengan memberikan pengertian terkait ketentuan standar yang berlaku.

Melalui pengabdian ini, penulis melakukan pendampingan secara bertahap pada UMKM yang diawali dengan identifikasi gap, proses penerapan CPPB-IRT dan SJPH, tindakan perbaikan, penyiapan dokumen persyaratan hingga proses pendaftaran PIRT dan Sertifikat Halal sehingga dapat memberikan manfaat yang banyak bagi pelaku usaha. Tujuan pengabdian ini untuk membantu UMKM memenuhi syarat izin edar dengan menerapkan standar CPPB-IRT dan SJPH agar bisa menghasilkan produk olahan yang berkualitas dari segi keamanan mutu dan kehalalannya sehingga dapat menjamin keamanan konsumen terhadap penyimpangan mutu pangan yang membahayakan kesehatan. Hasil atau target luaran dari pengabdian ini yaitu terbitnya SPP-IRT dan Sertifikat Halal sebagai legalitas perizinan usaha dan diharapkan pelaku usaha dapat mengimplementasikan standar tersebut dengan konsisten. Pengabdian ini masih cukup jarang dilakukan karena membutuhkan waktu yang panjang sehingga perlu terjalin kerjasama dan komitmen yang baik antar pelaku usaha agar bisa sampai pada tahap penerbitan sertifikat.

## METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di UMKM Amplang Belida Gina yang berlokasi di Desa Loa Kulu Kota, Kecamatan Loa Kulu, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur pada bulan November 2022 hingga Maret 2023 menggunakan metode PAR (*Participatory Action Research*) dan dilanjutkan dengan identifikasi dan perumusan masalah melalui observasi dan wawancara.

Tahap pertama, observasi dan wawancara yang dilakukan dengan meninjau secara langsung di lokasi usaha untuk melihat lingkungan dan ruang produksi sekaligus melakukan wawancara dengan tanya jawab kepada pemilik usaha untuk menggali informasi sebanyak-banyaknya agar memperoleh data terkait permasalahan dan gambaran kondisi awal UMKM.

Tahap kedua, Identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal yang dilakukan dengan cara menilai kesesuaian

persyaratan CPPB-IRT berdasarkan formulir pemeriksaan sarana P-IRT dan menilai kesesuaian persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan formulir audit internal. Hasil identifikasi digunakan sebagai bahan pendampingan kepada pelaku usaha agar dapat menerapkan dan memenuhi persyaratan tersebut.

Tahap ketiga, pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH yang dilakukan dengan cara mendampingi pelaku usaha secara langsung terkait penerapan aspek yang belum terpenuhi agar dapat berjalan sesuai dengan standar yang berlaku.

Tahap keempat, penyiapan dokumen persyaratan dan proses pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal yang dilakukan secara mandiri kepada pelaku usaha dengan memberikan arahan terkait alur proses pendaftaran P-IRT melalui aplikasi OSS (*Online Single Submission*) dan aplikasi SPP-IRT serta pendaftaran Sertifikat Halal *self declare* melalui aplikasi SiHalal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pelaksanaan diawali dengan observasi dan wawancara disajikan pada gambar 1 dengan melakukan pengamatan langsung di lokasi usaha sekaligus tanya jawab terkait kondisi awal UMKM dan proses produksi amplang kepada pemilik UMKM.



Gambar 1. Observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM

Hasil pengamatan pemilik UMKM selalu memelihara kondisi lingkungan usaha secara rutin serta menerapkan prinsip higiene dan sanitasi. Sanitasi lingkungan adalah upaya untuk mengendalikan diri dari semua faktor yang merugikan daya tahan tubuh dan kesehatan manusia (Fattah, 2018). Lingkungan usaha masih sederhana namun terlihat bersih dan terawat, disajikan pada gambar 2.



Gambar 2. Lingkungan usaha UMKM Amplang Belida Gina

Ruang produksi terlihat bersih dan rapi, disajikan pada gambar 3. Pemilik usaha selalu menjaga seluruh fasilitas produksi agar tidak terkontaminasi dengan kotoran dan najis yang membahayakan kesehatan.



Gambar 3. Ruang produksi UMKM

UMKM Amplang Belida Gina merupakan salah satu usaha yang memproduksi amplang berbahan dasar ikan belida yang dikelola oleh Bapak Sahibi dan dibantu oleh istrinya Ibu Hamsiah yang berdiri sejak tahun 2018 dan telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) dan Sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan (PKP).

Lokasi produksi dan penjualan produk masih terletak di kawasan yang sama dan berada tepat di pinggir jalan raya sehingga sangat strategis dan mudah dijangkau oleh konsumen. Produk amplang dikemas menggunakan plastik roll PP yang memiliki 3 jenis ukuran yang berbeda dengan harga masing-masing Rp5.000, Rp10.000, dan Rp35.000. Namun, pemilik usaha belum menerapkan penggunaan label sesuai standar dan masih menggunakan jenis kemasan yang tipis sehingga dapat mempengaruhi masa simpan produk yang disajikan pada gambar 4. Karena pemilihan jenis kemasan yang sesuai dengan sifat bahan pangan sangat penting untuk menjaga kadar air dan kualitas bahan yang dikemas (Susanti et al., 2020).



**Gambar 4.** Produk amplang sebelum pendampingan

Tahap kedua, Identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal yang diawali dengan melakukan pemeriksaan sarana IRTP yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang terdiri dari 14 aspek yang harus dipenuhi dan diterapkan oleh IRT. Jika terdapat ketidaksesuaian aspek maka harus dilaksanakan pemeriksaan dan perbaikan ulang.

Hasil penilaian identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dengan pengamatan kondisi awal UMKM disajikan pada tabel 1 yang menunjukkan bahwa masih terdapat 6 aspek persyaratan CPPB-IRT yang belum terpenuhi dengan baik.

**Tabel 1.** Identifikasi gap ketidaksesuaian aspek CPPB-IRT

No.	Persyaratan aspek CPPB-IRT	Kondisi UMKM
1.	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering</li> <li>• Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup</li> </ul>
2.	Kesehatan dan higiene karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karyawan di bagian produksi tidak menggunakan sarung tangan plastik dan memakai perhiasan</li> <li>• Tidak ada penanggung jawab higiene dan sanitasi</li> </ul>
3.	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara rutin</li> <li>• Hewan peliharaan berkeliaran di area produksi pangan</li> <li>• Tidak segera membuang sampah di ruang produksi</li> </ul>
4.	Pengendalian proses	Tidak memiliki diagram alir produksi pangan
5.	Pelabelan pangan	Label pangan tidak mencantumkan berat bersih/isi bersih, nama produsen, tanggal kadaluarsa, kode produksi dan nomor PIRT
6.	Pencatatan dan dokumentasi	Tidak memiliki dokumen produksi serta tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi

Hasil penilaian identifikasi gap pemenuhan kriteria SJPH disajikan pada tabel 2 yang menunjukkan bahwa terdapat 4 kriteria yang belum dipenuhi.

**Tabel 2.** Hasil Identifikasi gap pemenuhan kriteria SJPH

No.	Persyaratan kriteria SJPH	Kondisi UMKM
1.	Komitmen dan tanggung jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kebijakan halal belum ditetapkan dan disosialisasikan</li> <li>• Penyelia halal/penanggung jawab proses produksi belum ditetapkan</li> <li>• Pembinaan/pelatihan kompetensi halal untuk karyawan belum dilaksanakan</li> </ul>
2.	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daftar bahan halal dan catatan pembelian bahan belum tersedia</li> <li>• Resep produk sebagai acuan/rujukan belum tersedia</li> </ul>
3.	Proses produk halal	SOP proses produksi belum tersedia
4.	Produk	Produk telah memenuhi kriteria halal
5.	Pemantauan dan evaluasi	Belum pernah melakukan audit internal

Tahap ketiga dilakukan pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH. Tabel perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan CPPB-IRT disajikan pada tabel 3.

**Tabel 3.** Perbandingan sebelum dan sesudah penerapan CPPB-IRT

No	Aspek CPPB-IRT	Kondisi awal		Kondisi akhir
		Terpenuhi	Tidak terpenuhi	
1	Lokasi dan lingkungan produksi	√		Bersih, bebas dari kotoran sampah dan debu
2	Bangunan dan fasilitas	√		Terawat dan mudah dibersihkan
3	Peralatan produksi	√		Terbuat dari bahan yang kuat dan dibersihkan secara rutin
4	Suplai air atau sarana penyediaan air	√		Memiliki jumlah yang cukup untuk memenuhi kegiatan produksi
5	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi		√	Tersedia sarana cuci tangan beserta sabun cuci tangan dan lap pengering dan tempat pembuangan sampah yang tertutup
6	Kesehatan dan higiene karyawan		√	Melepas perhiasan dan menggunakan sarung tangan plastik sebelum memulai kegiatan produksi serta menetapkan penanggung jawab higiene dan sanitasi
7	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi		√	Program higiene dan sanitasi dilakukan secara rutin di lingkungan usaha dengan cara mengurung hewan peliharaan di tempat khusus dan segera membuang sampah agar tidak menumpuk
8	Penyimpanan	√		Bahan baku dan produk jadi disimpan secara terpisah di dalam lemari khusus
9	Pengendalian proses		√	Membuat diagram alir produksi sebagai acuan dalam berproduksi lalu dicantumkan dalam buku catatan produksi
10	Pelabelan pangan		√	Melengkapi label yang belum memenuhi syarat label pangan
11	Pengawasan oleh penanggung jawab	√		Dilakukan oleh pemilik usaha untuk memantau jalannya proses produksi

12	Penarikan produk	√	Dilakukan secara rutin sebagai tindak pencegahan jika ditemukan produk yang tidak sesuai dengan syarat keamanan pangan
13	Pencatatan dan dokumentasi	√	Membuat buku catatan produksi yang berisi resep pembuatan produk, diagram alir proses produksi, pencatatan dokumen produksi, serta seluruh dokumentasi foto kegiatan produksi sesuai aturan. Lalu menjaga dan memelihara dokumen tersebut dengan menyimpan di dalam map khusus
14	Pelatihan karyawan	√	Pelaku usaha telah mengikuti pelatihan keamanan pangan yang dibuktikan dengan sertifikat

Terdapat 6 aspek CPPB-IRT yang belum terpenuhi. Aspek pertama, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi merupakan hal yang perlu diperhatikan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan yang digunakan selalu bersih dan terawat sebagai tindak pencegahan terjadinya kontaminasi silang dari karyawan.

Fasilitas produksi dalam kondisi terawat dengan menerapkan higiene dan sanitasi seperti menyediakan tempat pembuangan sampah tertutup di ruang produksi untuk meminimalisir timbulnya aroma/bau dan mencegah timbulnya lalat yang dapat mengkontaminasi permukaan makanan serta menyediakan sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan lap pengering. Sarana cuci tangan yang digunakan masih sangat sederhana yaitu hanya berupa kran air yang masih menyatu dengan tempat pencucian peralatan produksi yang disajikan pada gambar 5.



Gambar 5. Sarana cuci tangan sesudah pendampingan

Aspek kedua, kesehatan dan higiene karyawan perlu dijaga dan diperhatikan untuk menjamin tidak terjadinya pencemaran pangan yang diproduksi. Dalam industri pangan, personal higiene merupakan hal penting yang harus diterapkan untuk menjamin keamanan produk dari terjadinya kontaminasi pangan (Kristiana et al., 2020). Pelaku usaha selalu merawat diri

dengan memperhatikan rambut dan kuku agar tetap pendek, menggunakan baju yang bersih, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air sebelum mulai bekerja, setelah menangani barang kotor, setelah kembali dari toilet dan setelah menyelesaikan proses produksi, tidak menggunakan perhiasan dan memakai masker, celemek dan sarung tangan plastik yang tersaji pada gambar 6.



**Gambar 6.** Kesehatan dan higiene karyawan

Aspek ketiga, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi harus dilaksanakan secara teratur untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pada makanan olahan. Program higiene dan sanitasi telah diterapkan dengan baik seperti menjaga dan memelihara peralatan produksi agar tetap bersih, higienis, dan bebas dari kontaminan. Hewan peliharaan tidak berkeliaran di sekitar ruang produksi dan sampah tidak dibiarkan menumpuk. Hal ini dilakukan sebagai tindak pencegahan terjadinya kontaminasi biologis yang dapat mempengaruhi mutu dan keamanan pangan.

Aspek keempat, pengendalian proses harus dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Pengendalian proses dilakukan dengan mengecek semua bahan yang digunakan dalam proses produksi seperti bahan baku, bahan penolong, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) tidak mengandung zat berbahaya dan telah memenuhi standar mutu bahan yang dipersyaratkan sehingga aman untuk digunakan. Proses pembuatan amplang telah mengikuti diagram alir produksi yang dibuat sebagai rujukan sehari-hari dalam kegiatan produksi yang tercantum dalam SOP proses produksi amplang.

Aspek kelima, pelabelan pangan industri rumah tangga harus mengikuti standar dalam Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Label yang disajikan pada gambar 7 belum memenuhi syarat sehingga harus dilakukan perbaikan. Salah satu upaya untuk menarik perhatian konsumen yaitu melalui pengembangan desain label produk yang baik karena dapat berpengaruh penting bagi konsumen untuk menentukan pilihan produk yang akan dibeli sehingga harus didesain menarik (Margono, 2018).



Gambar 7. Label pangan sebelum perbaikan

Perancangan logo dan mendesain ulang label pangan agar sesuai dengan standar telah dilakukan meliputi: (1) nama produk sesuai dengan jenis pangan; (2) daftar bahan atau komposisi yang digunakan; (3) berat bersih atau isi bersih; (4) nama dan alamat IRTP; (5) tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa; (6) kode produksi; (7) nomor PIRT yang disajikan pada gambar 8. Karena peran label pada produk sangat penting untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menyimpan, dan mengonsumsi produk yang diinginkan (Septian & Rahayu, 2014).



Gambar 8. Label pangan setelah perbaikan

Aspek keenam, pencatatan dan dokumentasi harus dilakukan dengan sebaik mungkin untuk mempermudah penelusuran saat terjadi masalah terkait proses produksi dan distribusi serta mencegah produk melewati tanggal kadaluarsa, dan meningkatkan efisiensi sistem pengawasan pangan. Pelaku usaha telah membuat buku catatan produksi yang berisi: (1) resep pembuatan amplang; (2) diagram alir proses produksi; (3) dokumentasi kegiatan proses produksi; (4) dokumen pencatatan produksi IRT.

Hasil pendampingan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dapat dilihat pada tabel perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan SJPH disajikan pada tabel 4.

**Tabel 4.** Perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan penerapan SJPH

No	Kriteria SJPH	Kondisi awal		Kondisi akhir
		Terpenuhi	Tidak terpenuhi	
1	Komitmen dan tanggung jawab		√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Telah membuat poster kebijakan halal dan poster terkait pengetahuan halal dan haram</li> <li>• Telah menetapkan penyelia halal sebagai penanggung jawab proses produksi halal,</li> <li>• Telah memberikan pembinaan melalui pelatihan soal kompetensi di bidang halal sesuai yang tercantum dalam SJPH</li> </ul>
2	Bahan		√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daftar bahan halal telah disusun</li> <li>• Telah membuat catatan pembelian bahan sesuai dengan template yang telah disediakan dalam SJPH</li> <li>• Telah membuat resep produk di dalam buku catatan produksi</li> </ul>
3	Proses produk halal		√	<p>SOP proses produksi meliputi: (1) SOP pembelian bahan; (2) SOP penyimpanan bahan; (3) SOP higiene dan sanitasi karyawan; (4) SOP proses produksi; (5) SOP sarana &amp; fasilitas produksi; (6) SOP penyimpanan produk telah dibuat</p>
4	Produk	√		<p>Produk amplang tidak menggunakan nama, bentuk dan kemasan yang diharamkan serta diproduksi menggunakan bahan dan fasilitas produksi yang bersih dan bebas dari najis.</p>
5	Pemantauan dan evaluasi		√	<p>Audit internal telah dilakukan dengan seluruh karyawan melalui formulir pada SJPH.</p>

Terdapat 4 kriteria yang telah dipenuhi yaitu kriteria pertama, komitmen dan tanggung jawab yang berisi 3 poin persyaratan yaitu kebijakan halal yang merupakan pernyataan tertulis yang berisi komitmen pelaku usaha agar konsisten menghasilkan produk yang halal. Hal ini diterapkan melalui pembuatan poster kebijakan halal dan poster terkait pengetahuan halal dan haram kemudian menempelnya pada lingkungan produksi sebagai bentuk sosialisasi halal kepada konsumen dan seluruh karyawan yang terlibat dalam proses produksi yang disajikan pada gambar 9.



**Gambar 9.** Pemasangan poster kebijakan halal UMKM

Tanggung jawab pemilik usaha dilakukan dengan memastikan seluruh karyawan di lokasi usaha bertanggung jawab dan menjaga integritas kehalalan produk sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH). Penetapan penyelia halal/penanggung jawab PPH dilakukan melalui pembuatan surat keputusan yang tercantum dalam dokumen manual SJPH.

Pembinaan sumber daya manusia dilakukan melalui pelatihan internal kepada semua karyawan dengan membuat soal kompetensi halal sebanyak 10 pertanyaan yang diambil dari materi yang tercantum dalam dokumen SJPH. Hal ini dilakukan agar karyawan dapat memahami dan menerapkan cara memproduksi pangan yang halal.

Kriteria kedua, bahan yang digunakan dalam proses produksi amplang telah dipastikan berasal dari bahan yang halal, dibuktikan dengan sertifikat halal seperti yang tercantum pada daftar bahan halal yang disajikan pada tabel 5. Bahan yang digunakan wajib bersertifikat halal kecuali bahan yang termasuk dalam *positive list* (bahan yang tidak kritis) meliputi: bahan nabati seperti bawang putih dan bahan hewani non sembelihan seperti ikan segar dan telur segar.

**Tabel 5.** Daftar bahan halal produk amplang

No	Nama dan Merk	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
1	Daging Ikan Belida	Ibu Tati, Kec. Muara Wis, Kutai Kartanegara	-	-
2	Telur Ayam	Toko Tinuk & Pasar Loa Kulu Kota	-	-
3	Bawang Putih	Toko Tinuk & Pasar Loa Kulu Kota	-	-
4	Tepung Tapioka – Rose Brand	PT. Budi Starch & Sweetener, Tbk	ID00410000088710 270	13-08-2025
5	Minyak Goreng Sawit – Fortune	PT. WILMAR NABATI INDONESIA	ID00410000191920 621	09-09-2025
6	Garam – Samatrah	PT. Unichemcandi Indonesia	ID35410000106830 221	03-06-2025
7	Royco Bumbu Kaldu Rasa Ayam	PT. Unilever Indonesia, Tbk	ID00410000234370 422	19-05-2026

8	Bahan Tambahan Pangan/Penguat Rasa – Sasa MSG Plus	PT. Sasa Inti	ID00410000125640 521	23-07-2025
9	Gula Pasir – Gulaku Premium 500 gr	PT. Sweet Indolampung	ID00410000201600 321	17-06-2025
10	Hercules Baking Powder (Bahan Tambahan Pengembang Kue Double Acting)	PT. Hero Makmur Primatama	ID00410000064805 21	08-07-2025
11	Air Pencuci Alat Dan Bahan	PDAM	-	-
12	Cairan Pencuci Piring – Sunlight, Jeruk Nipis 100	PT. Unilever Indonesia, Tbk	ID00410000008400 120	19-05-2024
13	Kemasan Plastik PP – Merek Bawang	PT. DOLPIN PUTRA SEJATI	ID004100002293411 21	10-02-2026

Daftar bahan halal telah disusun sebagai acuan dalam membeli bahan. Bukti pembelian/nota disimpan sebagai dokumen pendukung bahan. Bahan baku merupakan hal yang penting dalam proses sertifikasi halal, karena bahan tersebut bisa saja berasal dari bahan yang haram sehingga produk yang dihasilkan juga dinilai tidak halal (Jannah & Mu'tamar, 2020).

Kriteria ketiga, proses produk halal merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk, meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk (Sukri, 2021). Pemilik usaha telah membuat SOP pada setiap proses produksi sesuai standar mutu dan kehalalan produk. SOP digunakan untuk memastikan bahwa kegiatan usaha dilakukan secara konsisten sehingga dapat menjaga kualitas produk (Hapsari & Kurniawanti, 2021).

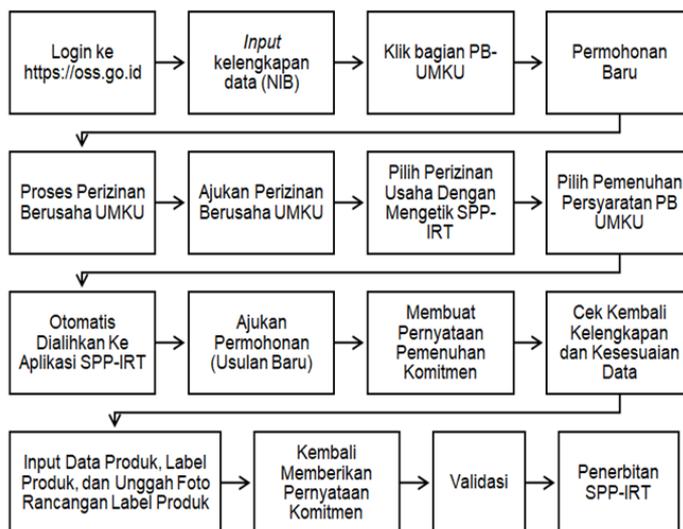
Kriteria keempat, produk amplang telah memenuhi kriteria kehalalan produk yang disajikan pada gambar 10, proses produksi amplang dilakukan menggunakan bahan, alat dan fasilitas produksi yang bersih dan bebas dari najis, tidak menggunakan gambar kemasan, nama, dan bentuk produk yang diharamkan berdasarkan ketetapan fatwa sehingga aman dikonsumsi (Hamidatun & Pujilestari, 2022).



Gambar 10. Foto produk setelah pendamping

Kriteria kelima, pemantauan dan evaluasi dilakukan untuk memantau sejauh mana penerapan SJPH yang telah dilaksanakan oleh pelaku usaha yang dilakukan menggunakan formulir audit internal oleh penyelia halal/penanggung jawa. Bukti pelaksanaan audit internal harus disimpan dan dipelihara dengan baik selama masa Sertifikat Halal berlaku agar jika ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH penyelia halal dan pemilik usaha segera melakukan tindakan perbaikan. Hasil audit tersebut harus dilaporkan kepada BPJPH.

Tahap kelima yaitu melakukan penyiapan dokumen persyaratan dan proses pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal kategori *self declare*. Dokumen dan persyaratan yang dibutuhkan dalam pengajuan SPP-IRT yaitu harus memiliki: (1) akun OSS; (2) Nomor Induk Berusaha (NIB); (3) data produk (nama produk pangan, jenis produk pangan, nama jenis pangan, jenis kemasan, isi bersih, komposisi, proses produksi, cara penyimpanan, jenis dan masa simpan produk); (4) rancangan label produk yang telah memenuhi standar persyaratan label pangan. Proses pendaftaran SPP-IRT disajikan pada gambar 11.



Gambar 11. Diagram alur proses pendaftaran SPP-IRT

Sertifikat P-IRT telah terbit otomatis dengan nomor PIRT (PB UMKU: 240522003067800000001) dari data yang diinput oleh pelaku usaha. Dinas Kesehatan telah melakukan audit pemeriksaan sarana IRTP dengan memastikan bahwa bahan dan fasilitas produksi aman dari segi kebersihan dan kesehatan (Wirlda et al., 2020). Hasil audit menunjukkan UMKM Amplang Belida Gina telah memasuki level 2 sehingga produk pangan telah resmi terdaftar secara legal. Sertifikat tersebut telah di cetak dan diserahkan kepada pemilik usaha yang disajikan pada gambar 12.



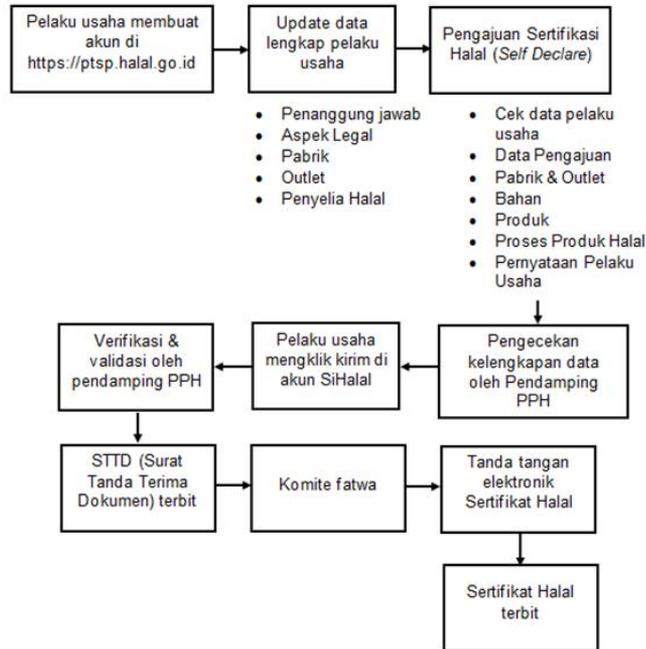
Gambar 12. Penyerahan Sertifikat P-IRT

Proses pendaftaran Sertifikat Halal *self declare* memerlukan dokumen persyaratan yang harus disiapkan yaitu disajikan pada tabel 6. Dokumen tersebut harus dilengkapi dan dimasukkan secara *online* melalui aplikasi SiHalal.

Tabel 6. Dokumen persyaratan sertifikat halal *self declare*

No.	Persyaratan	Dokumen
1.	Data Pelaku Usaha	<ul style="list-style-type: none"> <li>KTP pemilik usaha</li> <li>Penanggung jawab</li> <li>Aspek legal (NIB &amp; NPWP)</li> <li>Izin edar SPP-IRT</li> </ul>
2.	Data Penyelia Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto KTP penyelia halal</li> <li>SK penetapan penyelia halal</li> <li>Sertifikat penyelia halal (jika ada)</li> </ul>
3.	Data Pengajuan ( <i>Self Declare</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis layanan, jenis produk, nama usaha, area pemasaran</li> <li>Pemilihan lokasi, lembaga, dan nama pendamping PPH</li> </ul>
4.	Pabrik & Outlet	Pabrik dan Outlet (sesuaikan dengan lokasi produksi dan penjualan)
5.	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daftar nama bahan dan kemasan</li> <li>Bahan kategori cleaning agent (air, sabun pencuci dll)</li> <li>Nama kemasan produk (standing pouch dll)</li> </ul>
6.	Produk	Klasifikasi produk, rincian, nama, merek, foto produk, jumlah bahan yang digunakan
7.	Proses Produk Halal	Pembelian, penyimpanan bahan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk, dan distribusi

Pendaftaran dilakukan secara mandiri oleh penulis dan pelaku usaha melalui aplikasi SiHalal. Alur proses pendaftaran Sertifikat Halal *self declare* disajikan pada gambar 13.



Gambar 13. Diagram alur proses pendaftaran Sertifikat Halal *self declare*

Proses verifikasi dan validasi (verval) dilakukan sendiri oleh penulis yang berperan sebagai Pendamping Proses Produk Halal (P3H) bersertifikat berasal dari Unit Layanan Strategis (ULS) Halal Center Universitas Mulawarman yang merupakan salah satu Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) resmi yang terdaftar sebagai mitra BPJPH. P3H bertugas sebagai penjamin/saksi yang dapat membuktikan pernyataan pelaku usaha telah memenuhi persyaratan dan bertanggung jawab melakukan verval kehalalan produk (Rafianti et al., 2022). Verval bahan meliputi pemeriksaan dokumen bahan dan permintaan komposisi bahan. Sedangkan verval proses produk halal meliputi: verifikasi dokumen PPH; penerapan sistem PPH; dan verifikasi lapangan. Hal tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil.

Proses penerbitan Sertifikat Halal membutuhkan waktu sekitar 2 bulan hingga saat ini telah mendapatkan Sertifikat Halal dengan nomor ID64110002340230323 yang diterbitkan pada 12 Mei 2022. Berikut dokumentasi penyerahan Sertifikat Halal kepada pemilik UMKM Amplang Belida Gina disajikan pada gambar 14.



Gambar 14. Penyerahan Sertifikat Halal

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah terlaksana dengan baik. Keberhasilan pendampingan yang dilakukan telah mencapai 95% yang dibuktikan dari hasil perbaikan dan implementasi CPPB-IRT dan SJPH sehingga sangat berdampak baik bagi UMKM untuk meningkatkan mutu dan kehalalan produk secara konsisten. Target luaran telah tercapai berupa terbitnya sertifikat P-IRT sebagai legalitas perizinan usaha yang bisa digunakan selama 5 tahun kedepan dan Sertifikat Halal sebagai pengakuan kehalalan produk yang berlaku selama 4 tahun. Pendampingan ini memberikan manfaat bagi pemilik usaha karena telah memahami pentingnya keamanan pangan dan kehalalan produk sebagai syarat untuk mendapatkan SPP-IRT dan Sertifikat Halal. Tindak lanjut kegiatan yang dapat dilakukan yaitu dengan melaksanakan monitoring dan evaluasi untuk menilai secara keseluruhan terkait pemenuhan aspek CPPB-IRT dan SJPH yang telah dilakukan agar pelaku usaha mengimplementasikan dengan konsisten. Jika ditemukan ketidaksesuaian maka harus dilakukan tindakan perbaikan kembali.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Program Matching Fund Kedaireka Konsorsium Patriot Pangan KEMENDIKBUDRISTEK 2022 yang bekerja sama dengan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman dan Dinas Koperasi UKM Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur telah mendukung dan memfasilitasi kegiatan pengabdian masyarakat melalui pendampingan UMKM sehingga berjalan dengan lancar. Terima kasih juga kepada UMKM Amplang Belida Gina telah bersedia bekerjasama dan bersedia didampingi hingga selesai.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ali, D. Y., Widjanarko, S. B., Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Mubarak, A. Z. (2022). Penerapan CPPB-IRT dan Perbaikan Produksi Sari Buah di Bumdesa Makmur Abadi. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 343-352. <https://doi.org/10.30595/jppm.v5i2.5846>
- Fadilah, R. M., & Setiawam, U. (2023). Pendampingan Pembuatan Perizinan

- PIRT dan Sertifikasi Halal Pada Pelaku UMKM Makanan Keripik Kaca di Kampung Tegal Heas, Cihanjavar, Bojong, Purwakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*. 3(2), 25–33.  
<https://jurnal.penerbitwidina.com/index.php/JPMWidina/article/view/462>
- Fattah, N. (2018). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kejadian Penyakit Kulit pada Pasien di Puskesmas Tabaringan Makassar. *UMI Medical Journal*, 3(1), 36–46.  
<https://doi.org/10.33096/umj.v3i1.33>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 2(2), 609–616. <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Hammam, H. (2022). Tinjauan Maqasidus Syariah Tentang Sertifikasi Halal Dengan Skema Self Declare (Studi di Pelaku Usaha Kerupuk Udang Aconk, Dsn. Junganyar Pesisir, Kec. Socah, Kab. Bangkalan). In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nahdatul Ulama Surabaya* (Vol. 2, No. 1, pp. 536–551). <https://conferences.unusa.ac.id/index.php/snpm/article/view/1014>
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2021). Perancangan Standar Operational Prosedur (SOP) Pada Proses Produksi Frozen Food. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8-14. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.8671>
- Jannah, M. J., & Mu'tamar, M. F. F. (2020). Analisis Titik Kritis Keharaman Produk pada UMKM Kerupuk. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 205–216. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2564>
- Kristiana, A., Setiawati, T., & Patriasih, R. (2020). Penerapan Personal Higiene Karyawan Home Industry Kerupuk Di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/10.17509/boga.v9i1.23682>
- Margono, S. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala: Journal of Pembangunan Jaya University*, 5(1), 66-76. <https://doi.org/10.36262/widyakala.v5i1.102>
- Marta, H., & Anggaeni, T. T. K. (2022). Sosialisasi Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikasi Halal Kepada UMKM Pengolahan Pangan. *Dhamakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 11(3), 281–287. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i3.32545>
- Purba, D. F., Nuraida, L., & Koswara, S. (2014). Efektivitas Program Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standarisasi*, 16(2), 103–112. <https://doi.org/10.31153/js.v16i2.172>
- Rafianti, F., Krisna, R., & Radityo, E. (2022). Dinamika Pendampingan Manajemen Halal Bagi Usaha Mikro dan Kecil Melalui Program Self Declare. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 6(1), 636–643. <https://doi.org/10.22437/jssh.v6i1.19732>
- Septian, J., & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian*

- Journal of Food Quality*, 1(2), 145–150.  
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27464>
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93-102.  
<https://doi.org/10.14710/jati.14.2.93-102>
- Sukri, I. F. (2021). Implementasi Undang-Undang Cipta Kerja Terhadap Penyelenggaraan Sertifikasi Halal dan Produk Halal di Indonesia. *Majalah Hukum Nasional*, 51(1), 73–94. <https://doi.org/10.33331/mhn.v51i1.139>
- Susanti, A., Yuliana, A. I., & Arfa'i, I. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Karakteristik Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 2(1), 199-204.  
<http://ojs.unwaha.ac.id/index.php/epic/article/view/273>.
- Verawati, D. M., Destiningsih, R., & Novitaningtyas, I. (2021). Pendampingan Perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal Produk Makanan Ringan Pada Pelaku UMKM di desa Balesari, Windusari, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 1166–1175.  
<https://doi.org/10.30653/002.202164.888>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wirda, F., Herizon, & Putra, T. J. (2020). Penguatan Daya Saing UKM Pada Usaha Makanan Khas Daerah Sumatera Barat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 579–587.  
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i4.4165>
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). Tata Cara Registrasi Untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dan Makanan Dalam Negeri (MD) Dalam Rangka Peningkatan Produk Yang Aman dan Bermutu di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3), 57–64.  
<https://doi.org/10.24198/jf.v15i3.14749>.