

PELATIHAN PRODUKSI PANGAN HALAL SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA DALAM RANGKA PENINGKATAN KETAHANAN EKONOMI KELUARGA

Muh. Nashirudin¹, Luthfiana Zahriani², Joko Roby Prasetyo³, Siti Rokhaniyah^{4*},
Fardila Intan Rahmasari⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said
Surakarta, Jawa Tengah 57168, Indonesia

¹muh.nashirudin@staff.uinsaid.ac.id, ²luthfiasonneville@gmail.com, ³maskarebet300@gmail.com,
⁴siti.rokhaniyah.02@gmail.com, ⁵fardila.rahma@gmail.com

Abstract: *This activity provides training in household-scale halal food production to increase family economic resilience during the Covid-19 pandemic. Members of the KWT Ngudi Mulyo are ideal community partners in this activity. It has started a home-scale business by producing a variety of snacks and cakes, but is constrained by the marketing aspect, there is no halal certification and distribution permit. To provide solutions to these problems, we conduct community service activities based on community development. This community service activity not only provides training on halal products but also provides information related to halal certification, processing of distribution permits for food products, and marketing. Halal certification and distribution permits are important factors that increase the selling value of the product because they are quite a concern for consumers when buying food products. With the implementation of this training, it is hoped that it can strengthen the existence of the food product business that was started by KWT Ngudi Mulyo and its members. Businesses that exist and continue to grow will increase economic resilience.*

Keyword: *Family Economic Resilience; Halal Food Production; Home Industry; Pandemic*

Copyright (c) 2023 Muh. Nashirudin, et al.

* Corresponding author :

Email Address : siti.rokhaniyah.02@gmail.com

Received : May 10, 2023; Revised : July 2, 2023; Accepted : September 15, 2023; Published : October 15, 2023

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang akan menjadikan tubuh tetap sehat dan kuat. Makanan sehat dan bergizi tidak cukup dikonsumsi oleh seorang muslim, melainkan harus dilihat dari aspek kehalalan makanan tersebut. Hal ini sebagaimana dalam QS. Al Baqoroh ayat 168, di mana Allah memerintahkan manusia untuk makan makanan yang halal dan baik. Dengan demikian, aspek kehalalan harus menjadi prioritas utama dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi oleh seorang muslim.¹

¹ May Lim Charity, 'Jaminan Produk Halal Di Indonesia', *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14.1 (2017).

Berdasarkan pada UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) bahwa pengertian produk halal (makanan halal) adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Tata cara mengatur agar kehalalan suatu produk dapat terjamin telah diatur dalam Pasal 1 angka 3 dalam UU JPH yang berbunyi: *Proses Produk Halal yang selanjutnya disebut PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.*² Bunyi pasal ini mengisyaratkan bahwa makanan halal didapatkan dari proses yang cukup panjang, mulai dari penyiapan bahan makanan hingga penyajian makanan.³ Jaminan kehalalan produk dalam rangkaian PPH tersebut harus diperhatikan oleh penyedia produk makanan, baik untuk dikonsumsi pribadi (rumah tangga) maupun untuk diperdagangkan (industri besar maupun industri kecil skala rumah). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, telah diubah dengan Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, di mana terdapat pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal bagi produk olahannya.⁴

Industri rumah tangga semakin banyak diminati oleh masyarakat dalam rangka keberlangsungan ekonomi keluarga, terlebih di masa Pandemi Covid-19 yang mengakibatkan sebagian masyarakat harus kehilangan pekerjaan.⁵ Hal ini sebagaimana yang dilakukan oleh ibu-ibu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Ngudi Mulyo di Desa Teras, Kabupaten Boyolali. KWT tersebut mengkoordinir anggotanya untuk merintis usaha di bidang produksi aneka makanan ringan, susu kefir, dan kue. Produk makanan yang dihasilkan akan dijual di bawah koordinasi KWT Ngudi Mulyo dan menggunakan label merek KWT Ngudi Mulyo. Aktivitas industri rumah tangga ini dilakukan dengan tujuan untuk memberdayakan anggotanya yang membutuhkan pekerjaan, di mana mayoritas anggota KWT merupakan ibu rumah tangga yang tidak bekerja.

Beberapa produk makanan kering telah dipasarkan sampai ke luar Desa Teras tetapi masih dalam skala kecil. Kendala utamanya terdapat dalam aspek pemasaran, sehingga sejauh ini usaha tersebut berjalan dengan perlahan. Dari hasil identifikasi lapangan, diperoleh informasi bahwa produk-produk yang dihasilkan tersebut belum memiliki sertifikasi halal dan tidak ada pernyataan halal dari produsen (*self-declare*), belum memiliki izin edar, kemasan kurang menarik, dan harga jual yang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan produk serupa lainnya yang beredar di pasaran.

² UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014.

³ Endang Tjitroresmi, 'Tingkat Pemahaman Produsen Terhadap Makanan Halal Dan Sertifikasi Halal', in *Peluang Usaha Produk Halal Di Pasar Global* (Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), 2014).

⁴ Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja, 2020.

⁵ Siti Rokhanyah and Sinta, 'Penguatan Ketahanan Masyarakat Di Era Pandemi Covid-19', *Journal of Community Development*, 1.2 (2021); Nurlinda and Junus Sinuraya, 'Potensi UMKM Dalam Menyangga Perekonomian Kerakyatan Di Masa Pandemi Covid-19: Sebuah Kajian Literatur', in *Prosiding Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 2020.

Identifikasi permasalahan lainnya adalah metode pemasaran yang masih konvensional sehingga kurang luas dalam menjangkau pasar. Maka dari itu, tim pengabdian kepada masyarakat Prodi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, UIN Raden Mas Said Surakarta berupaya untuk memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan tersebut melalui kegiatan pelatihan yang mengusung tema produksi pangan halal skala industri rumah tangga dalam rangka peningkatan ketahanan ekonomi keluarga di era pandemi Covid-19.



Gambar 1. Contoh Produk KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan teknik *community development* (pengembangan masyarakat) yang merupakan rangkaian proses pembangunan berkesinambungan. Kegiatan ini dilaksanakan secara bertahap dimulai dari tahap permulaan sampai pada tahap kegiatan tindak lanjut dan evaluasi, dengan melibatkan mitra aktif (KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali). Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Teras Kec. Teras Kab. Boyolali, dalam kurun waktu Juni - September 2021. Kegiatan ini diawali dengan observasi awal kepada mitra. Mitra terlibat aktif dalam diskusi untuk menentukan permasalahan prioritas yang mendesak untuk segera dicari solusinya. Setelah ditentukan masalah prioritas, maka direncanakan kegiatan pelatihan/workshop dalam rangka memberikan pemahaman masyarakat terhadap permasalahan yang dihadapi.

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode klasikal (ceramah) yang diikuti dengan tanya jawab dan diskusi serta dilanjutkan dengan praktik terkait dengan produksi pangan halal skala industri rumah tangga dengan menerapkan prinsip-prinsip dalam UU JPH. Kegiatan lainnya adalah sosialisasi terkait dengan prosedur mendapatkan sertifikasi halal dan mengurus izin edar produk

olahan makanan, serta pengenalan teknik pemasaran dengan jangkauan yang lebih luas. Teknik pelatihan semacam ini pernah diterapkan untuk memberdayakan pelaku UMKM pengolahan kelapa di Kecamatan Tombolu Kabupaten Minahasa dengan hasil yang efektif.⁶ Selanjutnya, akan dilakukan evaluasi kegiatan bersama dengan mitra, untuk mengukur tingkat ketercapaian tujuan pelaksanaan kegiatan. Tahap akhir adalah pendampingan secara berkesinambungan untuk memastikan tercapainya tujuan kegiatan ini. Kegiatan pendampingan dilaksanakan selama satu bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Masyarakat Wilayah Pengabdian

Teras merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah, Indonesia. Berdasarkan pada data statistik Boyolali Dalam Angka 2020, diketahui bahwa tahun 2019, jumlah penduduk Teras sebanyak 49.459 jiwa dan laju pertumbuhan penduduknya 2,03%. Kondisi umum masyarakat Dusun Teras rata-rata menengah ke bawah. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat adalah bertani, baik petani penggarap maupun petani yang memiliki lahan pertanian. Selain sebagai petani, mata pencaharian masyarakat adalah berdagang atau berwira usaha. Banyak macam wirausaha yang dilakukan oleh masyarakat baik yang skala kecil maupun besar. Tetapi sebagian besar wirausaha skala kecil seperti pedagang keliling, pedagang di pasar desa dan memproduksi makanan ringan. Selain bertani dan berdagang banyak juga yang berprofesi sebagai tukang bangunan maupun buruh. Sementara jumlah warga yang berprofesi sebagai pegawai kantor dan PNS cukup rendah.

Profil KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kec. Teras Kab. Boyolali

KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kec. Teras Kab. Boyolali beralamat di Sidomulyo, RT 03 RW 03 Teras, Kec. Teras, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. KWT Ngudi Mulyo dalam aktivitas keorganisasiannya menjalankan visi "*Terwujudnya Keluarga Sejahtera*". Adapun misi yang telah disusun dan sedang dilaksanakan adalah sebagai berikut.

- a. Mewujudkan rumah pangan lestari melalui optimalisasi pemanfaatan pekarangan.
- b. Menanamkan sifat kegotong royongan, keikhlasan, Kerjasama dan kerja keras.
- c. Mengelola hasil pekarang untuk menambah pendapatan
- d. Meningkatkan konsumsi pangan yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA)
- e. Menjaga kelestarian dan kebersihan

⁶ Paskanova Christi Gainau, Yuli Rawun, and Peggy Rumenser, 'Pemberdayaan Usaha Mikro Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Pengolahan Buah Kelapa Oleh Pelaku Usaha Perempuan Di Desa Kembes 1, Kecamatan Tombolu, Kabupaten Minahasa', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27.3 (2021).

KWT Ngudi Mulyo (per September 2021) memiliki anggota sejumlah 50 orang. KWT Ngudi Mulyo memiliki lahan pertanian yang berlokasi di Sidomulyo RT 03/ RW 03, Teras, Boyolali yang dikelola bersama seluruh anggota. Lahan tersebut ditanami berbagai jenis sayuran serta digunakan untuk budidaya ikan lele. Hasil dari lahan pertanian tersebut digunakan untuk menunjang aktivitas KWT Ngudi Mulyo. KWT Ngudi Mulyo telah memulai usaha dengan memproduksi aneka makanan ringan dan kue. Sejauh ini, usaha tersebut berjalan dengan baik, tetapi perkembangannya belum signifikan dikarenakan adanya berbagai kendala.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang berdasarkan kebutuhan masyarakat, sebagaimana yang telah diidentifikasi pada saat survey awal. Permasalahan yang teridentifikasi adalah sebagai Berikut.

- a. Belum tersosialisasinya UU JPH pada anggota KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali.
- b. Industri rumah tangga pada umumnya berjalan tanpa manajemen yang baik, bahkan keuangan pun masih tergabung dengan keuangan rumah tangga. Maka dari itu, perlu diperkenalkan manajemen usaha yang baik (profesional) meskipun skalanya masih kecil.
- c. Anggota KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali memiliki kendala dalam hal pemasaran produk olahan pangan. Sehingga, perlu diperkenalkan teknik marketing yang menarik dan sesuai dengan perkembangan teknologi informasi.



Gambar 2. Dokumentasi survey awal di KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali dan diskusi dalam rangka identifikasi permasalahan

Analisis kebutuhan masyarakat tersebut dijabarkan dalam sebuah pelatihan yang mengusung tema produksi pangan halal skala industri rumah tangga dalam rangka peningkatan ketahanan

ekonomi keluarga di era Pandemi Covid-19. Beberapa aspek yang ditekankan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

- a. Memberikan informasi dan cara pengolahan makanan halal pada industri rumah tangga yang sesuai syariat Islam pada KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali dengan mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Selanjutnya, memperkenalkan prosedur untuk mendapatkan sertifikasi halal dan izin edar produk olahan makanan.
- b. Memperkenalkan manajemen usaha yang baik (profesional) pada industri rumah tangga yang dikelola anggota KWT Ngudi Mulyo di Desa Teras Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali.
- c. Memperkenalkan teknik pemasaran yang menarik dan sesuai dengan perkembangan teknologi informasi, untuk memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan omset usaha.

Pelatihan produksi pangan halal skala industri rumah tangga dalam rangka peningkatan ketahanan ekonomi keluarga di era pandemi covid-19 dilaksanakan pada hari Sabtu, 11 September 2021. Lokasi pelatihannya adalah di rumah salah satu anggota KWT Ngudi Mulyo tepatnya RT 03/ RW 03 Sidomulyo, Teras, Kecamatan Teras, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah.



Gambar 3. Registrasi peserta pelatihan

Narasumber dalam kegiatan pelatihan ini adalah Iman Sabarisman, M.Si yang merupakan dosen di Sekolah Vokasi UGM pada Departemen THV dengan berbagai sertifikasi kompetensi di bidang pengolahan pangan. Narasumber memulai pemaparan materi dengan mengenalkan konsep pangan amal dan halal yang mengacu pada Undang-Undang Produk Jaminan Halal. Hal ini

sebagaimana terdapat dalam QS. Al Baqoroh ayat 168 yang artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*”



Gambar 4. Narasumber memaparkan materi dan para peserta mengikutinya

Makanan aman dan halal merupakan makanan yang tersusun dari unsur yang aman, layak, bermutu dan halal, serta telah melalui proses produksi produk halal dan higienis, yang telah dinyatakan halal sesuai dengan Syariah.⁷ Pada dasarnya, halal adalah bebas dari kontaminasi barang haram yang disyariatkan oleh agama baik secara bahan maupun proses. Sedangkan aman (*thoyyib* atau baik) mengacu ada komposisi dari bahan bermutu, bebas dari cemar fisik, kimia, dan mikrobiologi, serta mempunyai nilai gizi dan diproses dengan higienis.⁸

Keamanan makanan bersinergi dengan kehalalannya. Makanan halal harus memenuhi kriteria sebagaimana diatur oleh Syariah Islam. Hubungan kehalalan pangan dan keamanannya membentuk mata rantai makanan. Mata rantai makanan diawali dengan tahapan produksi yang harus menjaga prinsip kehalalan dan kemananan pangan, tahap distribusi juga harus aman, dan tahap konsumsi.⁹ Prinsip keamanan dan kehalalan produk pangan harus senantiasa dijaga dan diperhatikan, termasuk oleh pelaku UMKM.¹⁰ Jaminan kehalalan produk pangan menjadi salah satu wujud perlindungan hak konsumen yang harus diprioritaskan oleh pada produsen makanan.¹¹ Produk olahan pangan

⁷ Maryam Jameelah and Nafisah Eka Puteri, 'Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Kecil Menengah (IKM) Yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta', *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5.4 (2020); Charity.

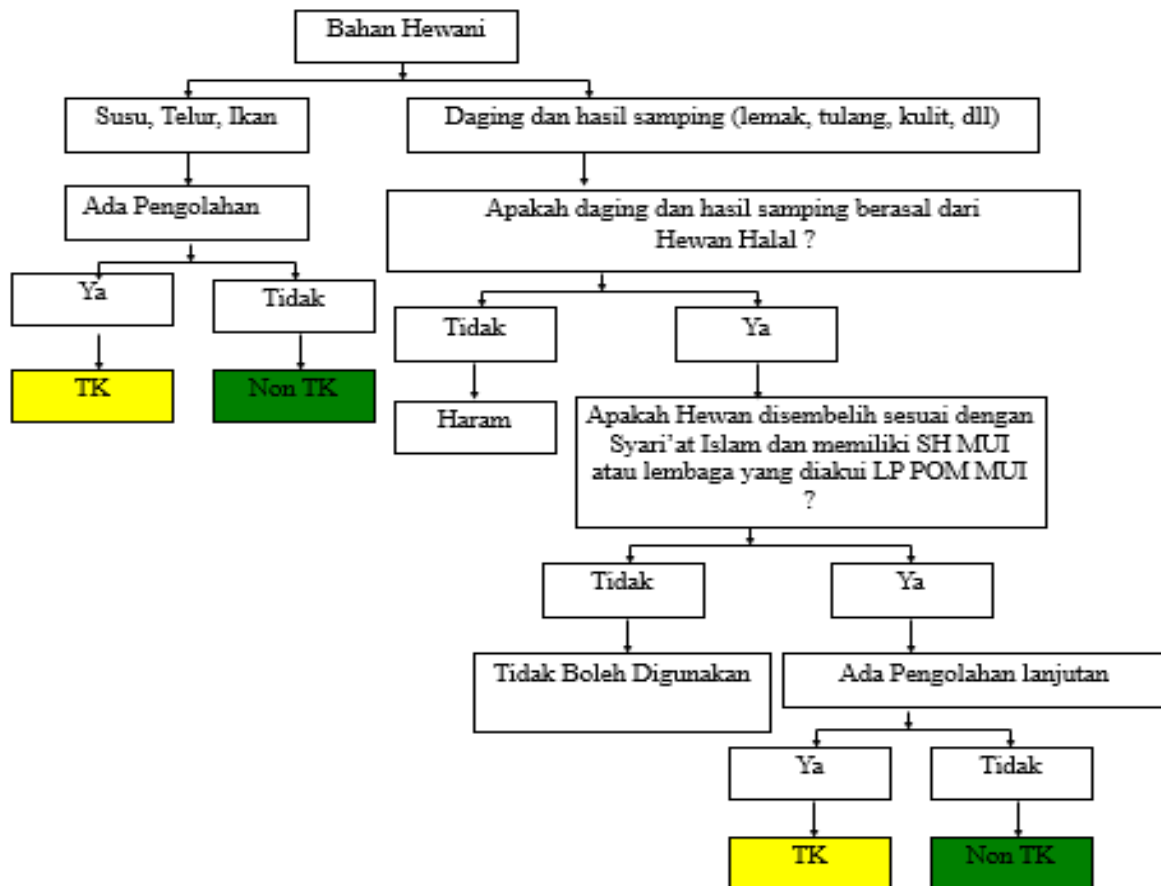
⁸ Syafrida, 'Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim', *ADIL: Jurnal Hukum*, 7.2 (2020).

⁹ Muhammad Asrul Maulana, 'Keamanan Pangan Bersinergi Dengan Makanan Halal', *UMSIDA*, 2021.

¹⁰ Bintang Dzumirroh Ariny and Nurhasanah, 'Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia', *Syar'ie*, 3.2 (2020).

¹¹ Tri Rini Puji Lestari, 'Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat

yang dikelola oleh KWT Ngudi Mulyo pun harus selalu memperhatikan keamanan dan kehalalan pangan, sehingga aman dikonsumsi. Jika mengacu ada UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal juga UU No 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, maka produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.



Gambar 5. Identifikasi titik kritis bahan hewani¹²

Kaitannya dengan kehalalan dan keamanan produk pangan, ada titik kritis bahan yang perlu dipahami, baik pada bahan baku maupun bahan tambahan. Titik kritis akan mempengaruhi suatu produk memiliki status sebagai produk halal atau haram.¹³ Dalam hal yang berkaitan dengan titik kritis ini, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) telah menetapkan Daftar Bahan Tidak Kritis (*Halal Positive List of Materials*) melalui surat keputusan LPPOM MUI No. SK07/Dir/LPPOM MUI/UI3 yang dijadikan pedoman dalam pemberian sertifikasi halal. *Halal positive list of materials* terdiri dari bahan-bahan yang tidak kritis

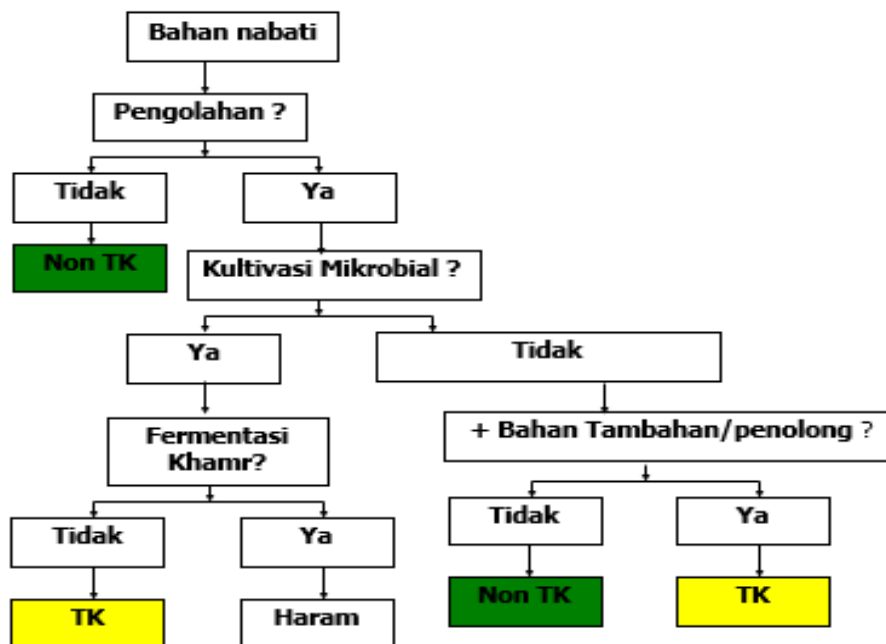
Sebagai Konsumen', *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11.1 (2020).

¹² Iman Sabarisman, *Produksi Pangan Halal Skala Industri Rumah* (Yogyakarta, 2021).

¹³ Andian Ari Anggraeni, 'Titik Kritis Keharaman Industri Catering', in *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* (Yogyakarta: FT UNY, 2013).

(*noncritical materials*) dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan.¹⁴ Adapun prosedur identifikasi titik kritis bahan sebagaimana terdapat pada gambar 4 dan gambar 5.

Pelaku UMKM di bidang pangan wajib mengenali keamanan pangan. Pangan yang aman harus terhindar dari 3 pencemaran yaitu: 1) pencemaran fisik (berbahaya karena berpotensi untuk melukai dan atau menutup jalan nafas dan pencernaan). Contoh sumber pencemaran fisik adalah: rambut, kerikil, kuku, potongan kayu, dan benda lainnya. 2) pencemaran biologi (berbahaya karena akan menyebabkan masalah pencernaan dan menimbulkan penyakit). Contoh sumber pencemaran biologi adalah kuman dan banteri yang bersumber dari debu, air tercemar, maupun sumber lainnya. 3) pencemaran kimia (berbahaya karena berdamak buruk terhadap kesehatan dan memicu penyakit. Contoh sumber pencemaran kimia adalah: formalin, pewarna pakaian, pertisida dan bahan kimia lainnya.¹⁵



Gambar 6. Identifikasi titik kritis bahan nabati¹⁶

Pelaku UMKM (produsen pangan) harus menjaga kemananan dan kehalalan pangan, sehingga diperlukan praktik Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) yang harus diterapkan pada produsen makanan.¹⁷ CPPOB meliputi: mencegah tercemarnya pangan olahan

¹⁴ Surat Keputusan LPPOM MUI No. SK07/Dir/LPPOM MUI/UB Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis (Halal Positive List of Materials), 2013.

¹⁵ Lilin Indrayani and Nur Rahmah, 'Nilai Parameter Kadar Pencemar Sebagai Penentu Tingkat Efektivitas Tahapan Pengolahan Limbah Cair Industri Batik', *Jurna Rekayasa Proses*, 12.1 (2018).

¹⁶ Sabarisman.

¹⁷ Kenny Pramudya Hermanto, 'Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Indsutri Rumah

oleh cemaran biologis, kimia dan bahan lain; mematikan dan mencegah hidupnya reink patogen; dan mengendalikan proses produksi.¹⁸ Hal ini sebagaimana tercantum dalam Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Selain jaminan keamanan dan kehalalan produk pangan, ada hal penting yang perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai produk, yaitu tentang izin edar. Setiap produk pangan olahan yang diperdagangkan wajib memiliki izin edar.¹⁹ Izin edar produk menunjukkan legalitas produk tersebut untuk beredar (diperjualbelikan) di pasaran.

Berdasarkan Peraturan Badan POM No. 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) ada beberapa jenis pangan yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT, yaitu: hasil olahan daging kering; hasil olahan ikan kering; hasil olahan unggas kering; hasil olahan sayur; hasil olahan kelapa; tepung dan hasil olahannya; minyak dan lemak; selai, jeli dan sejenisnya; gula; kembang gula dan madu; kopi dan teh kering; bumbu; rempah-rempah; minuman serbuk; hasil olahan buah; hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan dan umbi.²⁰ Prosedur dan contoh dokumen pengajuan SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan Badan POM No. 22 Tahun 2018.

Sebagaimana tercantum dalam lampiran peraturan BPOM tersebut, produk wajib didaftarkan di BPOM MD (makanan dalam) atau ML (makanan luar). Cukup banyak jenis produk olahan pangan yang wajib terdaftar di Badan POM, di antaranya: pangan olahan yang dijual dalam kemasan eceran, olahan pangan fortifikasi, pangan program pemerintah, pangan yang ditujukan untuk uji pasar, bahan tambahan pangan (BTP), dan pangan wajib SNI. Kategori pangan wajib SNI cukup banyak variasinya, yaitu: air mineral alami, air embun, air mineral, air demineral, garam konsumsi beriodium, gula kristal putih, kakao bubuk, minyak goreng sawit, tepung terigu, sarden dan makarel, serta kopi instan.²¹ Adapun hal-hal yang berkaitan dengan BPOM MD dan BPOM ML tercantum dalam Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia No. 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan.

Beberapa jenis makanan olahan tertentu tidak wajib memiliki izin edar pada BPOM maupun izin produksi SPP-IRT. Produk tersebut berupa: makanan dengan masa simpan kurang dari 7 hari, makanan yang diimpor dalam jumlah kecil, digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku, pangan

Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung', *Jurnal Akuatik*, 1.2 (2020).

¹⁸ Oto Prasadi and others, 'Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Di Cilacap', *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1.2 (2020).

¹⁹ UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, 2012; Peraturan BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan, 2017; PP No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, 2019.

²⁰ Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), 2018.

²¹ Peraturan BPOM Republik Indonesia No. 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan, 2016.

olahan dalam jumlah besar dan tidak dijual langsung kepada konsumen akhir, makanan yang diolah dan dikemas di hadapan pembeli, serta pangan siap saji. Hal ini sebagaimana penjelasan Badan POM RI tentang Ketentuan Perizinan Pangan Olahan.

Selanjutnya, narasumber memaparkan tentang teknik *marketing* produk pangan olahan yang bisa dipraktikkan pada usaha produk pangan olahan yang dikelola KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali. Sertifikasi halal dan izin edar merupakan hal penting yang akan meningkatkan nilai produk dan nilai jual produk pangan olahan.²² Hal ini sebagaimana hasil kajian yang pernah dilakukan dengan temuan bahwa sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman menjadi bagian dari etika bisnis Islam yang berpengaruh terhadap minat beli konsumen muslim.²³ Oleh karena itu, perlu diupayakan untuk mengurus sertifikasi halal dan izin edar atas produk-produk olahan yang dihasilkan. Selain itu, pelaku usaha perlu memperhatikan pengemasan produk (*packaging*) agar menarik bagi konsumen.²⁴ Pelaku usaha dapat memaksimalkan penggunaan *smartphone* atau *gadget* sebagai sarana promosi yang efektif, dengan berbagai media sosial yang ada. Pelaku usaha dapat menerapkan prinsip *continuous marketing* atau pemasaran yang dilakukan secara terus menerus (berkelanjutan) di media sosial. Fitur *continuous marketing* telah tersedia pada *platform* media social.²⁵

Teknik pemasaran lain yang dapat dilakukan adalah *integrated digital marketing*. Konsep dari teknik marketing ini adalah maksimalisasi seluruh sumber daya digital untuk mengiklankan produk. Semua *platform* digital dapat digunakan untuk mendukung kegiatan marketing produk seperti, *website*, blog, aplikasi *marketplace*, media sosial, youtube, maupun *platform* lainnya. Hal ini dimaksudkan untuk memperluas jangkauan pasar.²⁶ Mekanisme pemasaran produk secara online terbukti dapat meningkatkan produktivitas usaha, terlebih di masa pandemi Covid-19 ini.²⁷

Narasumber memaparkan dasar manajemen usaha pada industri kecil, di akhir sesi pelatihan. Yang paling mendasar adalah prinsip entitas ekonomi, di mana harus ada pemisahan secara mutlak antara uang usaha dan uang pribadi. Hal ini sangat penting untuk melihat ketahanan usaha dan

²² Wiku Adisasmito, *Analisis Kebijakan Nasional MUI Dan BPOM Dalam Labeling Obat Dan Makanan* (Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, 2008); Syafrida.

²³ Fitriani, 'Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Terhadap Minat Beli Konsumen Muslim Di Kabupaten Takalar' (Universitas Muhammadiyah Makassar, 2020).

²⁴ Ari Widiati, 'Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak', *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8.2 (2019); Mario Christo Pesoth, 'Pengaruh Kualitas Produk, Packaging, Dan Brand Image Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Perusahaan Rokok Dunhill Di Kota Manado', *Jurnal EMBA*, 3.3 (2015).

²⁵ Ambar Lukitaningsih, 'Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi Dan Implikasinya', *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 14.1 (2014); Sunarsasi and Nanang Rudi Hartono, 'Strategi Pemasaran Usaha Kecil Menengah Di Kabupaten Blitar (Studi Pada Ukm Cap Kuda Terbang Bu Sulasmi)', *Jurnal Translitera*, 9.1 (2020).

²⁶ Ning Karnawijaya and others, 'Mentoring MSMEs through E-Promotion as A Rebranding Strategy Based on Local Wisdom', *Community Development Journal*, 6.1 (2022); Lukitaningsih.

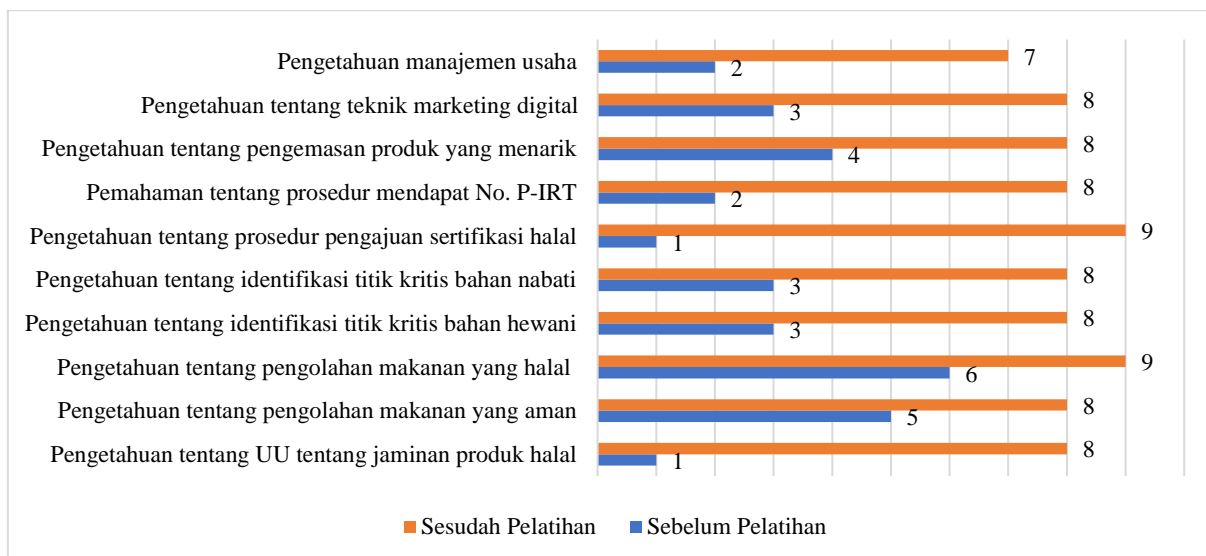
²⁷ Fadia Fitriyanti and Isthofaina Astuty, 'Pengembangan Pemasaran Online UMKM Almeera Emping Dalam Rangka Meningkatkan Produktivitas Di Masa Pandemi Covid 19', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25.3 (2021).

perkembangan usaha dari waktu ke waktu. Sejauh ini, mayoritas industri rumah tangga tidak memisahkan keuangan usaha dan pribadi, sehingga usaha cenderung tidak terlihat perkembangannya.



Gambar 7. Foto bersama di akhir acara

Serangkaian materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan ini, mulai dari pengenalan prinsip produk yang aman dan halal, pengenalan titik kritis bahan, pengenalan prinsip pengolahan pangan yang baik, pengenalan prosedur mendapatkan sertifikasi halal dan izin edar produk, serta pengenalan teknik *marketing* diharapkan dapat diterapkan oleh peserta kegiatan dalam usaha produk olahan pangan di bawah koordinasi KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali. Sehingga, ada *multiplier effect* atas kegiatan ini, baik pada KWT Ngudi Mulyo maupun anggotanya secara individual dalam peningkatan omset usaha dan pendapatan. Jika hal ini diterapkan secara berkesinambungan, maka dalam jangka menengah atau jangka panjang dapat meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat.



Gambar 8. Hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan produk pangan halal (skala likert 1-9)

Gambar 8 menunjukkan sejumlah manfaat yang diperoleh para peserta pelatihan dengan membandingkan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan ini. Terlihat adanya peningkatan pengetahuan para peserta setelah mengikuti pelatihan produksi pangan halal ini. Kenaikan pengetahuan yang paling signifikan adalah pengetahuan tentang UU Jaminan Produk Halal dan prosedur pengajuan sertifikasi halal, di mana sebelum pelatihan para peserta tidak memiliki pengetahuan sama sekali (pengukuran dilakukan dengan skala likert 1-9/semakin tinggi skor semakin faham dan semakin rendah skor semakin tidak faham). Sementara dalam aspek yang lain, sebelum pelatihan para peserta sudah memiliki sedikit pengetahuan, sehingga pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan yang telah dimiliki. Hasil evaluasi ini menunjukkan efektifnya kegiatan pelatihan ini dalam mendukung edukasi masyarakat tentang produk pangan halal.

KESIMPULAN

Pelatihan produksi pangan halal skala industri rumah tangga dalam rangka peningkatan ketahanan ekonomi keluarga di era pandemi Covid-19 (penegebdian masyarakat Pada Kelompok Wanita Tani Ngudi Mulyo di Desa Teras Kecamatan Teras Kabupaten Boyolali) telah terlaksana dengan baik. Anggota KWT Ngudi Mulyo yang menjadi peserta kegiatan merasakan sejumlah manfaat dari kegiatan ini. Di antaranya adalah mengetahui adanya UU tentang jaminan produk halal; mendapatkan pengetahuan yang mendalam dalam mengolah makanan yang aman dan halal sesuai syariat Islam sehingga dapat diaplikasikan dalam memproduksi makanan; masyarakat menyadari pentingnya memahami pengolahan makanan secara aman dan halal; mengenal teknik marketing yang sesuai dengan perkembangan zaman, mengetahui prosedur untuk mendaftar sertifikasi halal dan izin edar produk olahan makanan, serta pengenalan manajemen usaha dalam lingkup UMKM. Hal ini dapat diimplementasikan pada usaha produk olahan makanan yang telah dirintis bersama dan dikoordinir oleh KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali, sehingga berpotensi untuk meningkatkan omset usaha. Peningkatan omset usaha diharapkan akan berdampak terhadap kesejahteraan para pelaku usaha dan ketahanan ekonomi keluarga pelaku usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta dan segenap pengurus serta anggota KWT Ngudi Mulyo Teras Boyolali yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Adisasmito, Wiku, *Analisis Kebijakan Nasional MUI Dan BPOM Dalam Labeling Obat Dan Makanan* (Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, 2008)
- Anggraeni, Andian Ari, 'Titik Kritis Keharaman Industri Catering', in *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* (Yogyakarta: FT UNY, 2013)
- Ariny, Bintang Dzumirroh, and Nurhasanah, 'Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia', *Syar'ie*, 3.2 (2020)
- Charity, May Lim, 'Jaminan Produk Halal Di Indonesia', *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14.1 (2017)
- Fitriani, 'Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Terhadap Minat Beli Konsumen Muslim Di Kabupaten Takalar' (Universitas Muhammadiyah Makassar, 2020)
- Fitriyanti, Fadia, and Isthofaina Astuty, 'Pengembangan Pemasaran Online UMKM Almeera Emping Dalam Rangka Meningkatkan Produktivitas Di Masa Pandemi Covid 19', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25.3 (2021)
- Gainau, Paskanova Christi, Yuli Rawun, and Peggy Rumenser, 'Pemberdayaan Usaha Mikro Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Pengolahan Buah Kelapa Oleh Pelaku Usaha Perempuan Di Desa Kembes 1, Kecamatan Tombulu, Kabupaten Minahasa', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27.3 (2021)
- Hermanto, Kenny Pramudya, 'Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung', *Jurnal Akuatek*, 1.2 (2020)
- Indrayani, Lilin, and Nur Rahmah, 'Nilai Parameter Kadar Pencemar Sebagai Penentu Tingkat Efektivitas Tahapan Pengolahan Limbah Cair Industri Batik', *Jurna Rekayasa Proses*, 12.1 (2018)
- Jameelah, Maryam, and Nafisah Eka Puteri, 'Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Kecil Menengah (IKM) Yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta', *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5.4 (2020)
- Karnawijaya, Ning, Siti Rokhaniyah, Lila Pangestu Hadiningrum, and Indri Pujiastuti, 'Mentoring MSMEs through E-Promotion as A Rebranding Strategy Based on Local Wisdom', *Community Development Journal*, 6.1 (2022)
- Lestari, Tri Rini Puji, 'Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen', *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11.1 (2020)
- Lukitaningsih, Ambar, 'Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi Dan Implikasinya', *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 14.1 (2014)
- Maulana, Muhammad Asrul, 'Keamanan Pangan Bersinergi Dengan Makanan Halal', *UMSIDA*, 2021
- Nurlinda, and Junus Sinuraya, 'Potensi UMKM Dalam Menyangga Perekonomian Kerakyatan Di Masa Pandemi Covid-19: Sebuah Kajian Literatur', in *Prosiding Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 2020
- Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), 2018
- Peraturan BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan, 2017

Peraturan BPOM Republik Indonesia No. 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan, 2016

Pesoth, Mario Christo, 'Pengaruh Kualitas Produk, Packaging, Dan Brand Image Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Perusahaan Rokok Dunhill Di Kota Manado', *Jurnal EMBA*, 3.3 (2015)

PP No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, 2019

Prasadi, Oto, Nurlinda Ayu Triwuri, Dwi Novia Prasetyanti, Eka Dyah Puspita Sari, and Agus Santoso, 'Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Di Cilacap', *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1.2 (2020)

Rokhaniyah, Siti, and Sinta, 'Penguatan Ketahanan Masyarakat Di Era Pandemi Covid-19', *Journal of Community Development*, 1.2 (2021)

Sabarisman, Iman, *Produksi Pangan Halal Skala Industri Rumah* (Yogyakarta, 2021)

Sunarsasi, and Nanang Rudi Hartono, 'Strategi Pemasaran Usaha Kecil Menengah Di Kabupaten Blitar (Studi Pada Ukm Cap Kuda Terbang Bu Sulasmi)', *Jurnal Translitera*, 9.1 (2020)

Surat Keputusan LPPOM MUI No. SK07/Dir/LPPOM MUI/UI3 Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis (Halal Positive List of Materials), 2013

Syafrida, 'Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim', *ADIL: Jurnal Hukum*, 7.2 (2020)

Tjitroesmi, Endang, 'Tingkat Pemahaman Produsen Terhadap Makanan Halal Dan Sertifikasi Halal', in *Peluang Usaha Produk Halal Di Pasar Global* (Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), 2014)

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja, 2020

UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, 2012

UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014

Widiati, Ari, 'Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak', *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8.2 (2019)