

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DAN WAWASAN TENTANG SERTIFIKASI HALAL PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) MAKANAN DAN MINUMAN DI DESA CIPADANG KABUPATEN PESAWARAN, LAMPUNG

Asep Sukohar¹, Dwi Aulia Ramdini^{1*}, Zulpakor Oktoba¹, Rani Himayani¹, Endah Ambarwati¹,
Mirza Junando¹, Farrasyifa Ramadhina¹

¹Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

ABSTRAK

Keberadaan UMKM di Desa Cipadang sangat penting dalam memajukan perekonomian desa dan kesejahteraan masyarakat. Beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya jumlah UMKM yang telah memiliki izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) adalah karena kurangnya sosialisasi atau pendampingan. Desa Cipadang memiliki potensi di bidang pertanian wisata, dan juga perdagangan. Berdasarkan informasi pendataan UMKM di desa ini terdapat lebih dari 50, dan hanya sekitar 10% yang memiliki izin PIRT. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberikan fasilitas sertifikasi Pelatihan Keamanan Pangan sebagai syarat pengajuan izin PIRT dan juga pemberian wawasan tentang Sertifikasi Halal produk bagi para pelaku usaha UMKM. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah berupa pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan wawasan tentang sertifikasi produk halal oleh fasilitator dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran dan juga tim dosen Farmasi Fakultas Kedokteran Unila. Sebanyak 26 peserta yang berasal dari berbagai jenis UMKM diantaranya produk olahan makanan ringan, catering dan restoran. Hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* seluruh peserta mengalami peningkatan mencapai nilai minimal untuk mendapatkan sertifikat pelatihan pangan aman. Seluruh peserta mengikuti pelatihan dari awal hingga akhir, dimana seluruh peserta dinyatakan lulus dan berhak memperoleh sertifikat PKP dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran. Pelatihan ini diharapkan sebagai salah satu langkah dukungan untuk memajukan UMKM di Desa Cipadang.

Kata kunci: Keamanan Pangan, Sertifikasi Halal, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

*Korespondensi:

Dwi Aulia Ramdini
Jl. Prof. Sumantri Brodjonegoro No 1 Bandar Lampung
+62-8579-9500-086 | Email: dwi.aulia@fk.unila.ac.id

PENDAHULUAN

Keamanan pangan masih menjadi isu penting yang berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat. Tingginya kasus keracunan makanan di Indonesia menunjukkan masih lemahnya sistem pengawasan serta kurangnya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya prinsip-prinsip keamanan pangan. Berdasarkan data BPOM sebanyak 1.164 kasus (48%) keracunan akibat penyalahgunaan, keracunan pangan dan *misuse* obat.¹ Jumlah kejadian keracunan makanan dan minuman turut menjadi keprihatinan saat ini, dimana tidak sedikit pelaku usaha yang tidak bertanggung jawab dengan produk jualannya. Korban yang rentan adalah anak-anak usia sekolah.²

Seiring dengan berkembangnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), khususnya di bidang industri rumah tangga pangan, potensi terjadinya permasalahan keamanan pangan semakin meningkat. Banyak pelaku usaha pangan rumahan yang belum memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar sanitasi, pelabelan, serta pengolahan produk sesuai standar.

Kondisi ini diperparah oleh minimnya pendampingan teknis, sosialisasi regulasi, dan akses terhadap pelatihan keamanan pangan. Sebagai bagian dari upaya meningkatkan kualitas produk dan melindungi konsumen, pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Dinas Kesehatan telah menginisiasi berbagai program seperti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP), Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dan program Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Germas) dengan komponen sadar pangan aman.^{3,4} Namun dalam implementasinya, masih ada pelaku UMKM menghadapi kendala dalam mengakses pelatihan dan mengurus perizinan karena keterbatasan informasi, biaya dan kapasitas.⁵

UMKM Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), yang mayoritas dijalankan dari tempat tinggal dengan peralatan sederhana, sebaiknya memperoleh pendampingan untuk dapat memenuhi surat legalitas seperti sertifikat PKP dan SPP-IRT. Sertifikasi ini tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga merupakan instrumen penting dalam menjamin mutu dan keamanan produk yang diedarkan kepada masyarakat.⁶ Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) ini merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap Pangan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRTP. Salah satu syarat nya IRTP telah memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.⁷ Selain itu, dalam konteks Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sertifikasi halal juga menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM sebagai bentuk jaminan terhadap konsumen.⁸

Institusi pendidikan tinggi memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan UMKM, baik melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, maupun pendampingan teknis. Beberapa studi menunjukkan bahwa keterlibatan akademisi dalam penguatan kapasitas UMKM telah memberikan dampak signifikan dalam peningkatan kualitas produk, perolehan izin edar (PIRT).⁹⁻¹¹ Selain itu, sosialisasi tentang wawasan sertifikasi halal produk juga mulai digencarkan diberbagai daerah guna mendukung kemajuan UMKM dalam memperoleh sertifikasi halal pada produk yang mereka jual.^{8,12,13} Kegiatan ini sejalan dengan agenda nasional dalam memperkuat daya saing UMKM sebagai pilar ekonomi masyarakat.

Desa Cipadang merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar di bidang pertanian, wisata, dan perdagangan. Berdasarkan informasi pendataan terakhir, terdapat lebih dari 50, dan hanya sekitar 10% yang memiliki izin PIRT. Minimnya tingkat legalitas ini disebabkan oleh kurangnya sosialisasi dan terbatasnya kesempatan mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dari dinas terkait. Padahal keberadaan UMKM di desa ini sangat penting dalam mendorong perekonomian lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Melihat kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan Penyuluhan kepada pelaku UMKM di Desa Cipadang terkait keamanan pangan, proses perizinan PIRT, serta pentingnya sertifikasi halal. Kegiatan ini menjadi wujud kontribusi institusi pendidikan tinggi dalam mendukung penguatan sektor ekonomi desa yang berkelanjutan dan berdaya saing.

METODE

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

Penjaringan Informasi Pelaku Usaha UMKM

Tahap awal kegiatan dimulai dengan melakukan penjaringan informasi mengenai pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Cipadang. Data diperoleh melalui pendataan resmi yang tersedia di Kantor Desa Cipadang, dengan dukungan aparat desa setempat. Informasi yang

dikumpulkan mencakup jenis usaha, skala produksi, serta kebutuhan pelatihan keamanan pangan.

Pengajuan Permohonan Narasumber kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran

Tim pelaksana mengajukan permohonan kerjasama kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran untuk menghadirkan narasumber pada kegiatan pelatihan. Materi pelatihan akan difokuskan pada penyuluhan keamanan pangan untuk pelaku usaha pangan rumah tangga. Peserta yang telah mengikuti pelatihan secara penuh dan dinyatakan lulus akan memperoleh Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan dan Penyuluhan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama dua hari di Balai pertemuan, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran. Hari pertama diawali dengan sesi pembukaan oleh Kepala Desa Cipadang dan Ketua Tim Pengabdian kepada Masyarakat, dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh narasumber dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran. Metode pelatihan yang digunakan menggabungkan pendekatan penyuluhan klasikal dan diskusi interaktif. Narasumber menyampaikan materi secara komunikatif dan partisipatif menggunakan media presentasi, contoh studi kasus lapangan, serta sesi tanya jawab terbuka. Peserta juga diberikan buku materi yang dapat dibawa pulang. Setiap topik dikaitkan langsung dengan praktik sehari-hari pelaku usaha rumah tangga pangan, sehingga peserta lebih mudah memahami dan mengaplikasikan materi. Materi pelatihan meliputi:

- a. Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)
- b. Dasar-dasar Keamanan dan Mutu Pangan
- c. Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Pangan di Industri Rumah Tangga (IRTP)
- d. *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP)
- e. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
- f. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) secara aman dan sesuai regulasi
- g. Labelisasi Produk Pangan Olahan sesuai standar BPOM
- h. Wawasan mengenai Sertifikasi Produk Halal bagi pelaku UMKM pangan

Hari kedua difokuskan pada diskusi kelompok kecil, praktik penyusunan dokumen keamanan pangan (seperti SSOP dan CPPOB), serta simulasi evaluasi produk UMKM berbasis standar mutu pangan. Peserta juga didorong untuk berbagi pengalaman dan tantangan usaha mereka, yang kemudian ditanggapi oleh pemateri dengan solusi aplikatif. Penyuluhan dilakukan dengan pendekatan edukatif-partisipatif, mendorong keterlibatan aktif peserta dan menciptakan suasana belajar yang kondusif serta relevan dengan konteks lokal.

Sebagai bentuk evaluasi kegiatan, dilakukan *pre-test* dan *post-test* kepada seluruh peserta. *Pre-test* dilaksanakan sebelum penyampaian materi untuk mengukur pemahaman awal peserta, sedangkan *post-test* dilaksanakan setelah seluruh materi disampaikan. Peserta yang memperoleh nilai minimal 70 pada *post-test* dinyatakan lulus dan berhak memperoleh Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran. Kegiatan diakhiri dengan penyerahan sertifikat secara simbolis kepada peserta yang lulus, serta penyampaian harapan agar peserta mampu mengimplementasikan materi yang diperoleh dalam kegiatan usaha pangan masing-masing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diselenggarakan pada tanggal 2-3 September 2024 sebagai wujud pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, khususnya kepada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berada di wilayah Desa Cipadang. Dukungan terhadap pelaku UMKM masih sangat diperlukan, terutama dalam hal peningkatan kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk pangan menjadi salah satu indikator utama dalam menentukan penerimaan konsumen, daya saing, dan keberlangsungan usaha. Oleh karena itu, aspek keamanan pangan merupakan standar minimum yang wajib dipenuhi untuk memastikan bahwa produk aman dikonsumsi dan layak untuk diedarkan secara legal. Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) ini menjadi bagian dari pemenuhan persyaratan untuk memperoleh izin edar dari dinas kesehatan atas produk pangan yang dijual. Sebanyak 26 peserta mengikuti kegiatan pelatihan PKP dari awal hingga akhir. Berdasarkan data karakteristik, peserta terdiri dari 15 perempuan (57,69%) dan 11 laki-laki (42,31%). Mayoritas peserta berada pada rentang usia produktif, dengan usia 41–50 tahun mendominasi (46,15%). Jenis UMKM yang diikuti peserta sebagian besar bergerak di bidang makanan olahan, seperti bakso, keripik, kemplang, seblak, tahu, hingga kue basah dan kue kering.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan

No	Karakteristik	Jumlah (n=26)	Persentase (%)
1.	Jenis Kelamin		
	Laki-laki	11	42,31
	Perempuan	15	57,69%
		26	100
2.	Usia		
	20-30	3	11,54
	31-40	1	3,85
	41-50	12	46,15
	51-60	6	23,08
	61-70	4	15,38
		26	100
3.	Jenis Usaha		
	Makanan olahan		
	Bakso	4	15,38
	Keripik Pisang/Tales/Singkong	3	11,54
	Cireng	2	7,69
	Mie ayam	2	7,69
	Kemplang/Rempeyek	2	7,69
	Tahu	2	7,69
	Seblak	2	7,69
	Kue basah dan kue kering	2	7,69
	Pempek	1	3,85
	Rumah makan/katering		0
	Resto	3	11,54
	Katering	3	11,54
		26	100

Sebelum materi penyuluhan disampaikan, seluruh peserta terlebih dahulu mengisi lembar pre-test untuk mengukur tingkat pemahaman awal terhadap topik-topik yang akan diberikan. Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi penyuluhan keamanan pangan oleh narasumber dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran, yaitu apt. Leonardo Kurniawan, S.Farm dan apt. Ebram Agustian, S.Si., M.Farm. Materi yang disampaikan dirancang untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku UMKM terhadap prinsip-prinsip dasar keamanan pangan, termasuk penerapan standar operasional sanitasi dan praktik produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Metode penyuluhan yang digunakan bersifat partisipatif dan interaktif, di mana selain penyampaian materi secara klasikal, peserta juga diajak berdiskusi, mengajukan pertanyaan, serta membahas kasus-kasus yang relevan dengan usaha mereka. Hal ini terbukti meningkatkan antusiasme peserta dan memperkuat transfer pengetahuan yang terjadi selama pelatihan berlangsung. Pelatihan ini juga membahas izin edar PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), yang merupakan bentuk legalitas penting bagi usaha pangan skala kecil menengah. PIRT diperlukan khususnya bagi produk yang diproses secara manual hingga semiotomatis dan diproduksi dalam lingkungan rumah tangga. Peserta diajak memahami dokumen dan prosedur yang harus dipenuhi agar dapat memperoleh SPP-IRT sebagai bentuk penjaminan atas praktik produksi pangan yang higienis, saniter, dan terdokumentasi dengan baik.



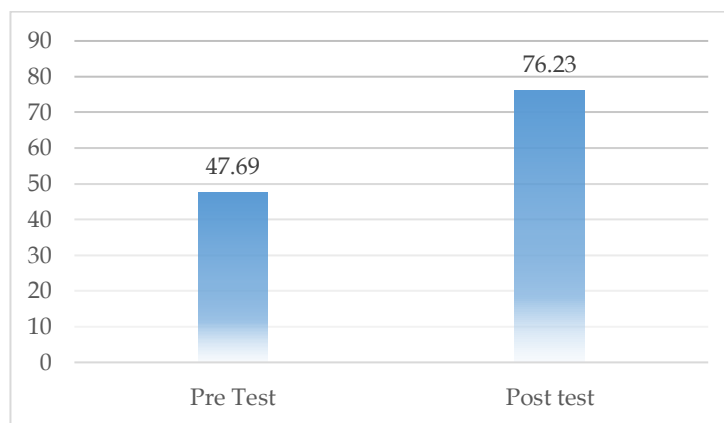
Gambar 1. Penyampaian Materi tentang SP-IRT (a) dan Penyampaian Materi tentang CPPOB (b).

Materi selanjutnya disampaikan oleh apt. Zulpakor Oktoba, S.Si., M.Farm, yang membahas tentang prosedur dan urgensi sertifikasi halal bagi pelaku usaha. Paparan ini mengacu pada regulasi terbaru, yakni UU No. 33 Tahun 2014, PP No. 31 Tahun 2019, dan PP No. 39 Tahun 2021 yang mewajibkan setiap produk makanan memiliki sertifikat halal sebagai bentuk perlindungan terhadap hak konsumen, sekaligus meningkatkan nilai tambah produk di pasar.¹⁴ Kehalalan produk tidak hanya menyentuh aspek keagamaan, tetapi juga berkaitan erat dengan keamanan pangan dan kesehatan masyarakat secara luas.^{9,1516}



Gambar 2. Penyampaian Materi Sertifikasi Halal

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terutama dalam sesi tanya jawab yang membahas alur pengurusan sertifikasi halal melalui BPJPH. Beberapa peserta menyatakan baru mengetahui bahwa pengurusan halal kini dapat dilakukan secara mandiri tanpa perantara, serta tertarik untuk mengikuti pelatihan lanjutan terkait teknik pengemasan dan labeling produk.¹⁷ Antusiasme peserta juga tercermin dari tingkat kehadiran yang penuh selama dua hari pelatihan, serta tingginya jumlah pertanyaan yang diajukan pada setiap sesi diskusi. Untuk memberikan apresiasi, panitia memberikan *doorprize* bagi tiga penanya terbaik. Hal ini mendorong terciptanya suasana belajar yang aktif dan konstruktif.



Gambar 3. Nilai Pre test dan Post test Peserta Pelatihan.

Untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan peserta, dilakukan *pre-test* dan *post-test*. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor yang signifikan, dari 47,69 pada pretest menjadi 76,23 pada posttest, atau naik sebesar 28,54 poin. Ini menunjukkan peningkatan pemahaman sebesar 59,82% setelah penyuluhan dilakukan. Evaluasi ini juga menjadi dasar pemberian sertifikat kepada peserta yang memperoleh nilai posttest minimal 70 sebagai syarat kelulusan. Sertifikat tersebut dapat digunakan sebagai syarat administratif untuk pengajuan izin PIRT di dinas terkait. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan telah berhasil meningkatkan

pemahaman dan kapasitas peserta dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan dalam usahanya.

Melalui adanya pelatihan ini, diharapkan pelaku UMKM dapat menerapkan prinsip keamanan pangan dalam produksi sehari-hari, serta memahami prosedur legalitas usaha yang mendukung daya saing produk mereka di pasar lokal maupun nasional. Kegiatan ini juga mendukung agenda Pemerintah Kabupaten Pesawaran dalam memperkuat kapasitas dan daya saing UMKM pangan sebagai tulang punggung ekonomi daerah.

SIMPULAN

Peserta menyambut baik kegiatan penyuluhan keamanan pangan (PKP) dan wawasan tentang sertifikasi halal pada UMKM. Terbukti ada peningkatan pemahaman peserta mengenai keamanan pangan dan sertifikasi halal. Kegiatan ini menjadi pendorong bagi masyarakat untuk lebih terlibat dalam menjamin keamanan pangan dan sertifikat halal di produknya. Kesadaran yang berkembang di masyarakat diharapkan mampu mendorong peningkatan taraf kesehatan secara menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

1. PORTAL - Riset dan Kajian. Diakses Juni 22, 2025. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2024>.
2. Annisa, Jufrizal. Faktor-faktor yang berhubungan dengan pengetahuan pertolongan pertama keracunan pada anak usia sekolah. *Jurnal Assyifa Ilmu Keperawatan Islami*. 2023;8(2):10-17.
3. Iznillillah W, Kardaya D, Haris H. Pendampingan desain kemasan produk keripik moring di umkm banjarwangi-bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2022;4(1):40-46.
4. Njatrijani R. Pengawasan keamanan pangan. *Law, Development and Justice Review*. 2021;4(1):12-28.
5. Indonesia.go.id - cara mengurus surat izin edar dan pirt. Diakses Juni 21, 2025. <https://indonesia.go.id/kategori/kependudukan/8189/cara-mengurus-surat-izin-edar-dan-pirt?lang=1>.
6. Putra FP, Kusnawan A, Yulianai. Strategi pemasaran produk umkm melalui sertifikasi halal mui. *Tadbir: Jurnal Manajemen Dakwah*. 2021;6(1):97-116.
7. BPOM. *Peraturan BPOM no 22 tahun 2018*. 2022.
8. Nurwandri A, Marzuki D, Halal P. Sosialisasi sertifikasi produk halal bagi pelaku umkm di desa air teluk hessa, kecamatan air batu, kabupaten asahan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*. 2023;3(3).
9. Moerad SK, Wulandari SP, Chamid MS, Savitri ED, Rai NG, Susilowati E. Sosialisasi serta pendampingan sertifikasi halal umkm di kabupaten sidoarjo. *Sewagati, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2023;7(1):11-25.
10. Fadilah RM, Setiawan U. Pendampingan pembuatan perizinan pirt dan sertifikasi halal pada pelaku umkm makanan keripik kaca di kampung tegal heas, cihanjawa, bojong, purwakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*. 2023;3(2):25-33.
11. Ahmadiyah AS, Sarno R, Anggraini RNE, Ariyani NF, Munif A, Hidayati SC. Pendampingan pengurusan izin edar dan sertifikasi halal produk usaha mikro dan kecil. *Sewagati, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2022;6(3):1-8.

12. Wulandari OAD. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan sertifikasi halal bagi produk umkm di purbalingga. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*. 2023;2(2).
13. Kurniawan F, Akhlus S, Juwono H, et al. Sosialisasi halal dan pendampingan sertifikasi halal untuk umkm produk olahan kurma di pusat edukasi kurma kediri. *Sewagati*. 2023;7(4).
14. Maghfirotn, Istifadhoh N, Rolianah WS, Albar K, Arifiansyah F. Penguatan kesadaran masyarakat tentang sertifikasi halal di wilayah desa karangrejo manyar gresik. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. 2022;3(2):268-275.
15. Riani AL, Sawitri HSR, Istiqomah S, Suprpti AR, Aini INQ. Sosialisasi produk dan sertifikasi halal serta pelatihan inovasi produk bagi umkm. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2023;5(1):134.
16. As'idah F, Qoiyim AN, Uswah DZK, et al. Sosialisasi dan pelatihan keamanan pangan dan proses sertifikasi halal produk makanan dan minuman olahan. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat: Janayu*. 2024;5(3):326-335.
17. Kurniawan MF, Fitriani HN, Albar APR, et al. Penyuluhan sertifikasi halal dan bimtek keamanan pangan umkm industri rumah tangga dan pangan (irtp) dusun prokerten, trimurti, srandakan, bantul. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. 2022;4:928-936.