

Pengembangan Usaha melalui Pemenuhan Legalitas Usaha SPP-IRT dan Sertifikasi Halal di UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan

Ida Syamsul¹, Anton Rahmadi², Yulian Andriyani³, Marwati⁴, Miftakhur Rohmah⁵, Panggulu Ahmad Ramadhani⁶

¹²³⁴⁵⁶Universitas Mulawarman, Samarinda

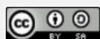
¹idasyamsul924@gmail.com, ²antonrahmadi@gmail.com, ³yulian.andriyani20@gmail.com, ⁴marwatiwawa@gmail.com, ⁵miftakhurrohmah@gmail.com, ⁶panggulu@gmail.com

Article Info

Kata Kunci:

CPPB-IRT, SJPH, Sertifikat Halal, P-IRT, UMKM

Copyright © 2025
The Author(s)



Lisensi: cc-by-sa

Abstrak

Keamanan pangan menjadi hal yang sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas, tetapi juga halal. Untuk mencapai hal ini, pelaku usaha bisa menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) serta memanfaatkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Penelitian ini berfokus pada kegiatan pendampingan UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan, dengan tujuan membantu mereka memperoleh legalitas usaha melalui pemenuhan persyaratan P-IRT dan Sertifikat Halal. Pendampingan dilakukan melalui beberapa tahap, mulai dari observasi dan wawancara, identifikasi aspek CPPB-IRT dan SJPH yang perlu diperbaiki, memberikan bimbingan agar standar dapat diterapkan dengan baik, hingga menyiapkan dokumen untuk pengajuan SPP-IRT dan sertifikat halal kategori self declare. Hasil pendampingan menunjukkan kedua UMKM berhasil memenuhi standar tersebut dan memperoleh sertifikasi yang dibutuhkan. Selain memberikan legalitas resmi bagi usaha, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran para pelaku UMKM akan pentingnya sertifikasi produk, sehingga dapat membangun kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif.

Pendahuluan

Jumlah penduduk Indonesia semakin bertambah setiap tahunnya, hal itu berdampak di peningkatan pada beberapa aspek. Salah satunya adalah konsumsi pangan masyarakat. Gaya hidup masyarakat yang sangat sibuk dapat berpengaruh pada pilihan makanan seperti makanan ringan. Hadirnya UMKM memudahkan masyarakat untuk memilih makanan yang sederhana, tersedia dengan mudah dikemas dan menghemat waktu. Pertumbuhan UMKM di Indonesia terus melaju dengan cepat dari tahun ke tahun (Ambarwati & Widyastuti,2018).

Keamanan pangan merupakan upaya sekaligus persyaratan penting untuk melindungi makanan dari potensi kontaminasi, baik yang bersumber dari faktor biologis, kimia, maupun jenis kontaminan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Keamanan pangan sebaiknya juga memperhatikan nilai-nilai agama dan kepercayaan masyarakat, agar makanan yang dikonsumsi benar-benar aman dan nyaman. Proses pembuatan produk olahan perlu mengikuti standar yang tepat supaya kualitas tetap terjaga. Dengan cara ini, hasil akhirnya bukan hanya memenuhi standar mutu, tetapi juga aman dan layak dikonsumsi. Maka dari itu dari Dinas Kesehatan melakukan pelatihan penyuluhan keamanan pangan untuk UMKM (BPOM 2015).

UMKM adalah bentuk usaha kecil yang lahir dari inisiatif pribadi seorang individu. Kehadirannya membawa dampak nyata bagi masyarakat, mulai dari membuka lapangan kerja, membantu perekonomian keluarga, hingga meningkatkan pendapatan masyarakat secara keseluruhan. Lebih jauh lagi, UMKM turut mendorong pertumbuhan ekonomi yang berperan dalam menjaga stabilitas nasional (Dr. Lathifah Hanim, 2018). Di Loa Kulu Kota, misalnya, terdapat UMKM Mak Yie dan UMKM Bunda Resky Reyvan yang menjadi contoh nyata semangat wirausaha masyarakat. Agar bisa terus berkembang dan dipercaya konsumen, salah satu kunci penting bagi UMKM adalah memiliki legalitas usaha, seperti SPP-IRT dan Sertifikat Halal, yang tidak hanya menjadi syarat administratif tetapi juga menjadi penanda kualitas dan keamanan produk.

Produk halal hanya bisa dijamin integritasnya jika telah memiliki sertifikasi halal. Sertifikat halal ini diberikan kepada UMKM maupun kepada pelaku usaha lainnya yang mengajukan permohonan dan sekaligus memenuhi seluruh kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya sebagai syarat agar dapat memperoleh sertifikasi tersebut. Proses sertifikasi halal menjadi langkah penting untuk memastikan sebuah produk benar-benar halal dan sesuai aturan (Giyanti et al., 2019). Awalnya, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) adalah pihak resmi yang berwenang menerbitkan sertifikat halal di Indonesia. Namun, setelah diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), pengelolaan sertifikasi dialihkan ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang bekerja sama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), sementara MUI tetap menetapkan fatwa halal (Permata, 2018). Meski implementasinya belum sepenuhnya berjalan, prosedur formal untuk

verifikasi dan penerbitan sertifikat halal sudah ditetapkan dan menjadi tanggung jawab negara melalui BPJPH sebagai lembaga pemerintah (Permata, 2018).

Di Indonesia, setiap produk makanan sekarang harus memiliki sertifikat halal. Kewajiban ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang pelaksanaannya mulai diterapkan secara bertahap sejak Oktober 2019 (Mutmainah, 2018). Kehadiran regulasi tersebut dimaksudkan untuk melindungi hak konsumen, terutama masyarakat muslim, agar merasa aman dan yakin terhadap produk yang mereka konsumsi. Penerapan kewajiban ini otomatis mendorong pelaku usaha pangan untuk mendaftarkan produknya agar mendapatkan pengakuan halal secara resmi (Sarwono, 2015). Tidak hanya sebatas pemenuhan aturan, sertifikat halal juga menjadi nilai tambah penting bagi produk karena mampu meningkatkan daya saing di pasaran. Bahkan, penelitian Karmila (2017) membuktikan bahwa adanya label halal memengaruhi keputusan konsumen dalam membeli, sehingga keberadaan sertifikat halal bisa menjadi salah satu faktor penentu pilihan konsumen.

Salah satu dokumen penting dalam proses pengajuan sertifikat halal adalah Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang berfungsi sebagai tolok ukur mutu dan kualitas produk. SJPH merupakan sistem yang dirancang dan diterapkan untuk mengatur penggunaan bahan, proses produksi, peran produsen, hingga prosedur yang melibatkan Pendamping Produk Halal (PPH), sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH. Namun, bagi banyak pelaku UMKM, proses ini sering menjadi tantangan karena keterbatasan pemahaman dan pengetahuan terkait prosedur sertifikasi halal (Asrida et al., 2020). Melalui kegiatan pengabdian ini, pelaku usaha diberikan pendampingan agar lebih mudah memperoleh legalitas usaha, mengingat masih banyak yang kesulitan dalam memahami alur dan persyaratan administrasi. Target dari kegiatan ini adalah terbitnya SPP-IRT dan Sertifikat Halal bagi UMKM binaan. Hasilnya, UMKM Bunda Resky Reyvan dan UMKM Mak Yie berhasil memperoleh sertifikat P-IRT dan Sertifikat Halal sebagai bukti penerapan standar yang sesuai.

Metode

Kegiatan pengabdian ini berlangsung di UMKM Mak Yie dan UMKM Bunda Resky Reyvan, yang berada di Desa Loa Kulu Kota, Kecamatan Loa Kulu, Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Programnya berjalan dari November 2022 hingga September 2023. Metodenya dimulai dengan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA), lalu dilanjutkan dengan mengenali dan merumuskan masalah-masalah yang dihadapi para pelaku usaha sehari-hari.

Tahapan pertama yaitu observasi dan wawancara yang akan dilakukan langsung di lapangan sebagai analisis yang lebih lanjut. Peneliti melakukan kunjungan ke lokasi UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan. Tujuan melakukan kunjungan yaitu mengetahui kondisi awal di UMKM tersebut. Selanjutnya mewawancarai pelaku usaha guna mengetahui permasalahan yang ada di UMKM tersebut.

Tahap kedua adalah Gap Analisis. Pada tahap ini, dilakukan pengecekan sejauh mana pelaku usaha sudah memenuhi standar CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk

Halal (SJPH). Pelaku usaha mengisi formulir persyaratan CPPB-IRT untuk mendapatkan P-IRT dan mengevaluasi pemenuhan persyaratan SJPH berdasarkan audit internal. Hasil analisis ini menunjukkan bagian mana yang masih perlu diperbaiki, sehingga langkah pendampingan bisa lebih fokus. Tahap ketiga adalah pendampingan langsung. Pelaku usaha dibimbing untuk menerapkan standar CPPB-IRT dan SJPH secara nyata. Bagian-bagian yang belum sesuai diarahkan agar bisa dijalankan sesuai aturan yang berlaku.

Tahap keempat adalah penyusunan dokumen dan pengajuan sertifikasi. Pelaku usaha melakukan semua proses ini secara mandiri, mengikuti arahan yang diberikan sebelumnya, mulai dari registrasi P-IRT melalui aplikasi OSS, pengajuan SPP-IRT, hingga sertifikat halal self declare melalui sistem SIHALAL. Dengan proses ini, pelaku usaha dapat memenuhi persyaratan legalitas dan menjalankan usahanya dengan lebih percaya diri, aman, halal, serta sesuai standar.

Hasil

Tahapan pertama yang dilakukan melihat kondisi UMKM yang akan didampingi serta melakukan wawancara kepada pelaku usaha terkait kondisi UMKM dan proses pembuatan produk di UMKM Mak Yie dan UMKM Bunda Resky Reyvan. Hasil dari pengamatan bahwa pelaku usaha menerapkan higine dan sanitasi, serta menjaga kebersihan ruang produksi hingga ke lingkungan sekitar. Ruang produksi hingga fasilitas produksi ditata dengan baik dan dijaga kebersihannya sehingga tidak terjadi kontaminasi dengan kotoran dan hal yang najis sehingga membahayakan kesehatan manusia.

UMKM Mak Yie dan Bunda Reski Reyvan merupakan contoh UMKM yang ada di Loa Kulu yang belum mempunyai legalitas usaha. UMKM tersebut memproduksi berbagai macam makanan ringan dan kue dan roti seperti kembang goyang, keripik singkong, ladran, akar sampai, ampiyang dan semprot kanji. UMKM Mak Yie dikelola oleh ibu Sulastri yang telah berdiri pada tahun 2012, sedangkan UMKM Bunda Resky Reyvan dikelola oleh ibu Hernilla dengan suami yang telah berdiri pada tahun 2019. Saat ini UMKM Mak Yie dan Bunda Resky telah memiliki Sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan (PKP).

Lokasi produksi dan pemasaran produk UMKM Mak Yie dikawasan yang sama, kadang pula dititipkan diwarung-warung terdekat, sedangkan pemasaran produk UMKM Bunda resky Reyvan di Tenggarong . Produk UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan telah memenuhi standar kemasan dengan menggunakan kemasan standing pouch klip dan toples plastic. Untuk harga produk UMKM Mak Yie dari 2.000 hingga 35.000, sedangkan produk UMKM Bunda Resky Reyvan jika membeli langsung di tempat produksi 10.000 jika membeli di warung-warung 12.000.

Tahap kedua kegiatan ini lebih menyorot pada melihat sejauh mana pelaku usaha sudah menerapkan standar CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal. Caranya dengan mengecek langsung fasilitas produksi di industri rumah tangga, serta mengacu pada aturan resmi dari Peraturan Kepala BPOM No. HK.030.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk

IRT. Dalam aturan tersebut terdapat 14 aspek utama yang harus dipenuhi dan menjadi acuan penting bagi pelaku usaha. Dari hasil observasi awal, ditemukan bahwa 6 dari 14 aspek tersebut belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan. Temuan ini dirangkum untuk dijadikan acuan pada tahap pendampingan berikutnya, sehingga perbaikan pada bagian-bagian yang belum sesuai dapat dilakukan dengan tepat. Rangkuman hasil pengamatan disajikan pada Tabel 1, yang memudahkan kondisi awal pemenuhan standar untuk dijadikan dasar langkah perbaikan.

Hasil pemantauan menunjukkan ada enam aspek CPPB-IRT yang masih belum dipenuhi. Yang pertama berkaitan dengan fasilitas serta praktik higiene dan sanitasi, karena aspek ini memegang peran penting dalam menjaga kebersihan bangunan dan peralatan produksi, sekaligus mencegah risiko kontaminasi dari luar. Di area produksi telah tersedia bak cuci untuk membersihkan tangan dan peralatan, serta perlengkapan untuk mengeringkan tangan. Dengan penerapan higiene dan sanitasi yang baik, kondisi fasilitas produksi dapat tetap terjaga kebersihannya. Sebagai contoh, tempat pembuangan sampah di ruang produksi wajib menggunakan penutup agar tidak menimbulkan bau tidak sedap yang dapat mengganggu lingkungan sekitar maupun proses produksi.

Aspek kedua ini cukup penting karena menyangkut kesehatan dan kebersihan karyawan yang terlibat dalam produksi. Kesehatan mereka langsung memengaruhi keamanan makanan yang dihasilkan. Jadi, jika ada pekerja yang sedang sakit, sebaiknya diberikan izin istirahat di rumah. Langkah ini bukan hanya untuk kebaikan mereka, tetapi juga untuk mencegah risiko kontaminasi silang antara pekerja yang kurang sehat dan produk pangan yang sedang diolah. Dengan cara ini, standar keamanan pangan dapat tetap terjaga, dan kualitas produk tidak terganggu oleh faktor eksternal. Selain itu Karyawan yang kerja dibagian produksi juga harus menjaga kebersihan dengan menggunakan sarung tangan dan tidak memakai perhiasan saat produksi. Karyawan juga harus merawat diri seperti rambut harus diikat, kuku harus pendek, mencuci tangan menggunakan sabun dan air sebelum memulai kerja dan selesai kerja serta selesai menangani bahan mentah atau selesai dari toilet dan baju kerja harus dalam keadaan bersih.

Aspek ketiga berkaitan dengan pemeliharaan serta program higiene dan sanitasi. Program ini perlu dijalankan secara rutin untuk menjaga lingkungan, bangunan, dan peralatan tetap terawat dan berfungsi dengan baik. Peralatan produksi harus dibersihkan secara berkala agar tidak ada sisa makanan atau kotoran menempel, sehingga produk aman dari risiko pencemaran. Selain itu, hewan peliharaan tidak boleh berkeliaran di area sekitar maupun di dalam ruang produksi, dan sampah harus segera dibuang agar tidak menumpuk. Seluruh langkah ini dilakukan untuk mencegah kontaminasi biologis yang dapat menurunkan kualitas produk sekaligus membahayakan keamanan pangan.

Aspek keempat adalah pengendalian proses, yang berperan penting untuk memastikan produk aman sekaligus memiliki kualitas yang baik. Pengendalian ini mencakup pemeriksaan terhadap seluruh bahan yang dipakai, termasuk penetapan komposisi serta formulanya. Setiap produk juga wajib dilengkapi dengan informasi

yang jelas, seperti nama produk, tanggal pembuatan, dan batas kedaluwarsa. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) diperbolehkan selama sesuai aturan, diformulasikan dengan tepat, dan telah memenuhi standar mutu. Sebaliknya, bahan yang mengandung zat kimia berbahaya dilarang keras digunakan. Seluruh rangkaian produksi sebaiknya mengikuti diagram alir yang telah ditetapkan, agar mutu produk tetap terjaga dari awal hingga akhir proses.

Aspek kelima ini soal pelabelan produk pangan, yang seharusnya sesuai dengan aturan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang label dan promosi pangan. Sayangnya, label di produk UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan masih belum standar, jadi perlu diperbarui. Padahal, label itu penting banget—bisa bikin konsumen lebih tertarik dan tentu saja berpotensi meningkatkan nilai jual produk (Ngisya et al., 2018). Oleh karena itu, desain label sebaiknya dibuat lebih menarik dan informatif agar mampu memikat perhatian pembeli serta mendorong peningkatan pemasaran produk.

Aspek keenam berkaitan dengan pencatatan serta pendokumentasian yang wajib dijalankan secara cermat. Upaya ini berfungsi sebagai sarana pelacakan apabila muncul kekeliruan dalam proses produksi sekaligus menjadi dasar dalam menentukan batas kedaluwarsa produk. Dalam praktiknya, pelaku usaha telah menyiapkan buku khusus yang memuat berbagai informasi penting, mulai dari resep pembuatan, bagan alur produksi, hingga arsip dokumentasi dan catatan aktivitas IRTP.

Dari hasil identifikasi yang dilakukan terhadap pemenuhan kriteria SJPH, ternyata masih terdapat empat poin yang belum terpenuhi, dan hal ini bisa dilihat lebih jelas pada Tabel 2. Melihat kondisi tersebut, kemudian dilakukan pendampingan khusus untuk membantu para pelaku usaha agar mereka lebih memahami dan mampu menerapkan CPPB-IRT serta SJPH secara lebih baik dan konsisten dalam kegiatan produksi sehari-hari. Pendekatan ini diharapkan bisa membawa perubahan nyata, sehingga standar yang seharusnya dipenuhi bisa tercapai. Untuk melihat sejauh mana perbaikan yang terjadi, perbandingan kondisi sebelum dan sesudah pendampingan disajikan secara rinci di Tabel 3.

Gambaran penerapan sistem jaminan produk halal setelah pendampingan ditunjukkan pada tabel 4. Data tersebut memperlihatkan perbedaan signifikan dibanding kondisi awal, khususnya pada empat kriteria yang sebelumnya belum terpenuhi. Salah satu aspek penting adalah komitmen serta tanggung jawab pelaku usaha. Setelah dilakukan perbaikan, pelaku usaha menyusun kebijakan halal dalam bentuk pernyataan tertulis yang menegaskan keseriusan mereka untuk menghasilkan produk halal. Komitmen itu juga dipertegas melalui pemasangan poster kebijakan halal serta informasi produk halal dan non-halal di area produksi. Keberadaan media visual tersebut tidak hanya menjadi pengingat bagi karyawan, tetapi juga memberikan keyakinan tambahan kepada konsumen terhadap kehalalan produk.

Kriteria kedua berfokus pada penggunaan bahan dalam proses produksi di UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan. Seluruh bahan yang digunakan dalam proses produksi telah dipastikan kehalalannya, dan hal ini bisa dibuktikan melalui sertifikat halal yang tercantum dalam daftar bahan halal yang ditampilkan di Tabel 5.

Memang, setiap bahan secara umum diwajibkan untuk memiliki sertifikat halal agar produk yang dihasilkan benar-benar aman dan sesuai dengan ketentuan. Namun, ada pengecualian untuk beberapa bahan yang dianggap tidak kritis menurut aturan BPJPH, misalnya bahan-bahan nabati seperti bawang putih dan bawang merah, yang penggunaannya tidak memengaruhi status kehalalan produk secara signifikan. Dengan begitu, produsen tetap bisa memastikan keamanan dan kehalalan produk sambil tetap mempraktikkan efisiensi dalam pengelolaan bahan baku. Selain itu, penggunaan bahan juga harus terbebas dari unsur babi beserta turunannya, bangkai, darah, minuman beralkohol, maupun bagian tubuh manusia (BPJPH, 2021).

Kriteria ketiga berkaitan dengan proses produksi halal. Pelaku usaha telah menyusun diagram alir sebagai pedoman agar setiap tahap pembuatan produk berjalan sesuai standar, sekaligus menjaga mutu serta memastikan tidak ada pelanggaran pada titik kritis halal. Pada pembuatan keripik singkong, alurnya dimulai dari penerimaan bahan baku, kemudian dilanjutkan dengan pengupasan, pengirisan, pengeringan, hingga penggorengan. Salah satu titik kritis yang perlu diperhatikan dalam produk ini adalah kesegaran singkong yang digunakan, karena bahan yang sudah busuk tidak memenuhi syarat kehalalan maupun standar kualitas. Hal ini dapat dikendalikan dengan membuat form pembelian bahan yang terdapat dalam manual SJPH, sesuai dengan persyaratan SJPH setelah pembelian bahan dilakukan pemeriksaan bahan yang ada dalam dokumen SJPH.

Kriteria keempat yaitu produk sudah sesuai dengan persyaratan SJPH, nama, bentuk serta kemasan yang digunakan tidak yang diharamkan. Fasilitas dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dijaga dan selalu dibersihkan agar terhindar dari najis dan yang diharamkan. Produk yang dihasilkan aman dan halal dikonsumsi (Hamidatun & Pujilestari, 2022).

Kriteria kelima yaitu pemantauan dan evaluasi, pemilik usaha telah melakukan pemantauan sejauh mana penerapan SJPH yang dilaksanakan. Penyelia halal melakukan audit internal yang terdapat dalam manual SJPH. Bukti telah dilakukannya audit internal disimpan dan dipelihara dengan baik. Jika ada yang ketidaksesuaian maka penyelia halal harus melakukan perbaikan, dan melaporkan hasil audit internal ke BPJPH.

Untuk mengajukan P-IRT dan sertifikat halal kategori self declare, pelaku usaha wajib menyiapkan sejumlah dokumen pendukung. Proses ini diawali dengan kepemilikan akun OSS dan Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai identitas legal usaha. Selanjutnya, setiap data produk perlu dilampirkan dengan lengkap, mulai dari nama dan jenis pangan, kategori produk, bentuk kemasan, berat atau isi bersih, hingga komposisi bahan yang digunakan. Selain itu, tahapan proses produksi dan cara penyimpanan juga harus dicantumkan. Informasi mengenai jenis produk dan masa simpan pun tidak boleh sampai terlewat, supaya seluruh detail produk tercatat dengan jelas dan transparan. Selain itu, desain label produk perlu dipersiapkan dengan baik dan harus sesuai dengan standar persyaratan label pangan yang berlaku.

Setelah seluruh data usaha dimasukkan, sertifikat P-IRT pun terbit lengkap dengan nomor registrasi. Proses ini diawali dengan kunjungan Dinas Kesehatan ke lokasi produksi, di mana tim melakukan audit untuk menilai sarana, bahan, serta fasilitas yang digunakan. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan telah memenuhi standar keamanan pangan. Dengan demikian, keduanya resmi terdaftar sebagai pemilik P-IRT, dan sertifikat siap dicetak serta diserahkan.

Pendaftaran sertifikat halal melalui skema self declare mengharuskan pelaku usaha menyiapkan sejumlah dokumen persyaratan yang tercantum pada Tabel 8. Tahap selanjutnya adalah verifikasi dan validasi (verval) yang dilaksanakan oleh penulis selaku Pendamping Proses Produk Halal (P3H). Pendamping ini sebenarnya sudah resmi memiliki sertifikat dari Unit Layanan Strategis (ULS) Halal Center Universitas Mulawarman. Sertifikat ini menegaskan bahwa ia termasuk dalam jajaran Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) yang secara resmi menjadi mitra BPJPH. Dengan status tersebut, pendamping ini memiliki legitimasi dan wewenang untuk membantu pelaku usaha dalam memastikan produk mereka sesuai dengan standar halal yang ditetapkan pemerintah, sehingga proses pendampingan yang dilakukan lebih terstruktur dan terpercaya. Kegiatan verval dilakukan dalam dua aspek utama. Pertama, verval bahan, yakni memeriksa daftar bahan yang digunakan serta komposisi produk. Kedua, verval proses, yang meliputi pengecekan dokumen PPH, penerapan sistem PPH di lapangan, hingga observasi langsung proses produksi. Setelah semua tahap selesai, proses penerbitan sertifikat halal biasanya memerlukan waktu sekitar dua bulan. Pada periode ini, UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan berhasil memperoleh sertifikat halal resmi. Sebagai capaian akhir, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menghasilkan terbitnya sertifikat halal dan SPP-IRT, tetapi juga memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan pemilik UMKM tentang prosedur pendaftaran serta pemahaman terhadap lima karakteristik Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Tabel dan Gambar

Tabel 1. Identifikasi gap Ketidaksesuaian dengan aspek CPPB-IRT

No	Persyaratan Aspek CPPB-IRT	Kondisi UMKM
1.	Fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi	Tempat sampah yang digunakan belum memiliki penutup. Fasilitas cuci tangan belum dilengkapi sabun dan alat pengering.
2.	Kesehatan dan higien karyawan	Tidak ada penanggung jawab untuk menangani hygiene dan sanitasi Karyawan bagian produksi mengabaikan kebersihan dengan tidak menggunakan sarung tangan dan memakai perhiasan

3.	Pemeliharaan dan program higiene	Pelaksanaan program higiene dan sanitasi belum berjalan secara rutin Area produksi belum bebas dari keberadaan hewan peliharaan Sampah masih dibiarkan menumpuk sebelum dibuang
4.	Pengendalian proses	Tidak ada diagram alir produk
5.	Pelabelan Pangan	Pencantuman label produk tidak mengikuti standar yang telah ditetapkan
6.	Pencatatan dan dokumentasi	Dokumentasi produksi tidak dibuat sehingga alur proses tidak tercatat

Tabel 2. Gap pemenuhan kriteria SJPH

No	Persyaratan Kriteria SJPH	Kondisi UMKM (Parafrase Segar)
1	Komitmen dan tanggung jawab	Kebijakan halal belum dirancang maupun disosialisasikan kepada seluruh karyawan. Belum ada penetapan penyelia halal dan penanggung jawab produksi. Pelatihan atau peningkatan kompetensi halal bagi karyawan belum terlaksana.
2	Bahan	Tidak tersedia daftar bahan baku maupun catatan pembelian.
3	Proses produksi	Resep produk sebagai pedoman tetap belum dibuat. Alur proses produksi dalam bentuk diagram belum tersedia sebagai acuan pembuatan produk.
4	Produk	Produk yang dihasilkan sudah sesuai dengan standar halal.
5	Pemantauan dan evaluasi	Audit internal terkait kehalalan produk belum pernah dilakukan.

Tabel 3. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Penerapan CPPB-IRT

No	Aspek CPPB-IRT	Kondisi Awal		Kondisi Akhir
		Terpenuhi	Tidak Terpenuhi	
1.	Lokasi dan lingkungan produksi	√		Area produksi kini lebih bersih, rapi, dan bebas dari kotoran maupun sampah
2.	Bangunan dan Fasilitas	√		Bangunan dan fasilitas produksi terjaga

			kebersihannya serta mudah untuk dibersihkan
3.	Peralatan produksi	√	Peralatan sudah menggunakan bahan yang kokoh, tahan karat, serta dibersihkan secara teratur
4.	Suplai air atau sarana penyediaan air	√	Tersedia pasokan air yang cukup, dengan kualitas air yang bersih untuk seluruh kebutuhan produksi
5.	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	√	Disediakan tempat cuci tangan dengan sabun, pengering tangan, serta tempat sampah tertutup. Karyawan menjaga kebersihan diri, tidak menggunakan perhiasan, dan memakai sarung tangan saat produksi
6.	Kesehatan dan higiene karyawan	√	Program kebersihan dijalankan secara rutin, hewan peliharaan ditempatkan di area khusus, dan sampah segera dibuang agar tidak menumpuk.
7.	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	√	Bahan baku dan produk dipisahkan dengan penyimpanan khusus dalam lemari terpisah
8.	Penyimpanan	√	Tersedia diagram alir proses sebagai panduan produksi
9.	Pengendalian proses	√	Label produk kini mencantumkan informasi sesuai standar: nama produk, komposisi, berat bersih, alamat produksi, tanggal kedaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT
10.	Pelabelan Pangan	√	

11.	Pengawasan oleh penanggung jawab	√		Pemilik usaha aktif melakukan pengawasan agar proses produksi berjalan sesuai ketentuan Penarikan produk
12.	Penarikan produk	√		dilakukan secara berkala untuk memastikan produk yang tidak layak konsumsi tidak beredar.
13.	Pencatatan dan dokumentasi		√	Dibuat buku catatan berisi resep, alur proses, laporan produksi, serta dokumentasi seluruh kegiatan. Dokumen dijaga dan dirawat dengan baik. Pemilik usaha telah mengikuti pelatihan
14.	Pelatihan karyawan	√		keamanan pangan dan memperoleh sertifikat resmi.

Tabel 4. Perbandingan sebelum dan sesudah penerapan kriteria SJPH

No	Kriteria SJPH	Kondisi Awal		Kondisi Akhir
		Terpenuhi	Tidak Terpenuhi	
1.	Komitmen dan tanggung jawab		√	Telah membuat poster kebijakan halal yang disahkan oleh pemilik usahaserta mensosialisasikan kepada karyawan dan telah di tempel diruangan produksi Telah menentukan penyelia halal dan penanngung jawab dalam proses produksi halal
2.	Bahan		√	Telah membuat daftar bahan

			Telah membuat catatan pembelian bahan sesuai dengan templet SJPH
			Telah membuat resep produksi dan ditulis dalam buku catatan produksi
			Telah membuat form pembelian bahan
3.	Proses produk halal	√	telah membuat diagram alir didalam buku catatan produksi
			UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan tidak menggunakan nama, bentuk serta kemasan yang
4.	Produk	√	diharamkan dalam produksi menggunakan fasilitas dan bahan yang bersih dan tidak mengandung najis
			pelaku usah telah melakukan audit internal melalui formulir dalam
5.	Pemantauan dan evaluasi	√	SJPH

Tabel 5. Daftar bahan UMKM Mak Yie makanan ringan

N o	Nama Bahan dan Merek	Produsen	Nomor Sertifikat halal	Masa Berlaku sertifikat halal
1	Singkong	pasar loa kulu	-	-
2	Bumbu Rasa Jagung Manis (Antaka)	PT. Kiantaka Rasa	ID003100001150306 21	16/09/2025
3	Bumbu Rasa Balado (Antaka)	PT. Kiantaka Rasa	ID003100001150306 21	16/09/2025
4	Bumbu Rasa Balado Pedas Manis (Antaka)	PT. Kiantaka Rasa	ID003100001150306 21	16/09/2025

5	Bumbu Rasa Jagung Bakar (Antaka)	PT. Kiantaka Rasa	ID003100001150306 21	16/09/2025
6	Minyak Goreng (Rose Brand)	PT Tunas Baru Lampung, Tbk.	ID004100000894207 20	13/08/2025
7	Sabun Pencuci (Sunlight)	PT. Unilever Indonesia Tbk	ID004100000084001 20	19/05/2024
8	Standing Pouch (Blutop)	PT. KLIPINDO PLASTIK PRATAMA	-	-
9	Pewarna Makanan (Betet)	PT. IRAWAN DJAJA AGUNG	ID003100004460907 22	29/09/2026

Tabel 6. Daftar bahan UMKM Mak Yie kue dan roti

No	NAMA BAHAN DAN MEREK	PRODUSEN	NOMOR SERTIFIKAT HALAL	MASA BERLAKU SERTIFIKAT HALAL
1	Tepung terigu (segitiga biru)	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	ID004100000909701 21	25/03/2025
2	Vanili (koepoe-koepoe)	UD. Eka Maju	ID342200000072807 20	20/05/2024
3	garam (jempol)	CV. MANDALA SAKTI KENCANA	ID351100004311411 21	08/02/2026
4	gula pasir (gulaku)	PT Gula Putih Mataram	ID004100002073202 21	28/05/2025
5	tepung tapoika (rose brand)	PT. FLORINDO MAKMUR	ID003100002372009 21	14/10/2025
6	tepung ketan (rose brand)	PT. Alu Aksara Pratama	ID004100000953112 20	26/08/2025
7	mentega (palmia)	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk	ID004100000549104 20	07/04/2025
8	mentega (blue band)	Mawar Bakery	ID123100000664312 19	30/04/2025
9	santan (sun kara)	PT. PULAU SAMBU	ID004100001772810 21	18/11/2025

10	santan (santan kara)	PT. PULAU SAMBU	ID004100001772810 21	18/11/20 25
11	minyak goreng (rose brand)	PT Tunas Baru Lampung, Tbk.	ID004100000894207 20	13/08/20 25
12	standing pouch (blutop)	PT. KLIPINDO PLASTIK PRATAMA	-	-
13	telur	-	-	-
14	sabun pencuci (sunlight)	PT. Unilever Indonesia Tbk	ID004100000084001 20	19/05/20 24
15	toples plastik	-	-	-
16	wijen	-	-	-
17	kacang tanah	-	-	-
18	bawang purtih	-	-	-

Tabel 7. Daftar bahan UMKM Bunda Resky Reyvan

No	Nama dan Merek	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
1	Tepung Beras (Rose Brand)	Budi Subur Tanindo	ID00410000224620621	30/07/2025
2.	Telur	-	-	-
3.	Santan (Sun Kara)	PT. Pulau Sambu	ID00410000177281021	18/11/2025
4	Perwarna Makanan Kuning (Betet)	PT. Irawan Djaja Agung	ID00310000446090722	29/09/2026
5	Vanilli (Koepoe-Koepoe)	UD. Eka Maju	ID34220000007280720	20/05/2024
6	Biji Wijen	-	-	-
7	Minyak Goreng (Tawon)	PT Tunas Baru Lampung, Tbk	ID00410000089420720	13/082025
8	Gula Pasir (Gulaku)	PT Gula Putih Mataram	ID00410000207320221	28/052025
9	Air Murni	-	-	-
10	Garam (Jempol)	CV. MANDALA SAKTI KENCANA	ID35110000431141121	08/02/2026
11	Sabun Cuci (Mamalemon)	PT. Wings Surya	ID00410000203270821	09/092025
12	Minyak Goreng (Rose Brand)	PT Tunas Baru Lampung, Tbk.	ID00410000089420720	13/08/2025

13	Standing Pouch (Blutop)	PT. KLIPINDO PLASTIK PRATAMA	-	-
----	----------------------------	------------------------------------	---	---

Tabel 8. . Dokumen persyaratan sertifikat halal kategori self declare

No	Persyaratan	Dokumen
1.	Data pelaku usaha	KTP pemilik usaha Penanggung jawab NIB Izin edar SPP-IRT Fotocopy KTP
2.	Data Penyelia Halal	SK penetapan penyelia halal sertifikat penyelia halal (jika ada)
3.	Data pengajuan sertifikat halal self declare	jenis layanan, jenis produk, nama usaha, area pemasaran Pemilihan lokasi, lembaga dan nama pendamping PPH
4.	Pabrik dan outlet	Sesuaikan dengan lokasi produksi dan penjualan Daftar nama bahan dan kemasan
5.	Bahan	bahan kategori clening agent (sabun pencuci dll) Nama kemasan
6.	Produk	Klasifikasi produk, rincian, nama, merek, foto produk dan jumlah bahan yang digunakan Pembelian bahan, penimpanan bahan,
7.	Proses produk halal	pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk dan distribusi



Gambar 1. Observasi UMKM Mak Yie



Gambar 2. Observasi UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 3. Lingkungan UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 4. Lingkungan UMKM Mak Yie



Gambar 5. Label UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 6. Perbaikan Label UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 7. Label UMKM Mak Yie



Gambar 8. Perbaikan Label UMKM Mak Yie



Gambar 9. Bahan UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 10. Bahan UMKM Mak Yie



Gambar 11. Produk UMKM Bunda Resky Reyvan



Gambar 12. Produk UMKM Mak Yie



Gambar 13. Kebijakan Halal UMKM Mak Yie



Gambar 14. Kebijakan Halal Bunda Resky Reyvan



**Gambar 15. Penyerahan Sertifikat Halal
UMKM Bunda Resky Reyvan**



**Gambar 16. Penyerahan Sertifikat Halal
UMKM Mak Yie**

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan :

1. UMKM Mak Yie dan Bunda Resky Reyvan telah mendapatkan Sertifikat P-IRT dan Sertifikat Halal dengan adanya pendampingan
2. Terdapat 14 aspek CPPB-IRT yang harus dipenuhi, sebelum dilakukannya pendampingan terdapat 6 aspek yang belum terpenuhi sehingga dilakukan perbaikan.
3. Persiapan berkas dalam memenuhi persyaratan dalam pengajuan SPP-IRT dan Sertifikat Halal dibantu oleh penulis dari pengajuan hingga terbitnya SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Program Matching Fund Kedaireka Konsorsium Patriot Pangan KEMENDIKBUDRISTEK 2022, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman, dan Dinas Koperasi UKM Kutai Kartanegara atas dukungan serta fasilitasi selama kegiatan pengabdian masyarakat melalui pendampingan UMKM. Ucapan terima kasih juga khusus ditujukan kepada UMKM Mak Yie dan UMKM Bunda Resky Reyvan, yang dengan senang hati bersedia bekerja sama dan mengikuti seluruh proses pendampingan sampai selesai. Kehadiran dan partisipasi semua pihak membuat kegiatan ini bisa berjalan lancar dan bermanfaat bagi pengembangan UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, S., & Widyastuti, S. (2018). Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Optimalisasi Biaya Pemasaran untuk Menentuk Model Pengelolaan Biaya Pemasaran yang Efektif. In Universitas Pasundan (Ed.), Seminar Nasional Hasil PKM LPM Universitas Pasundan (pp. 1007–1018). Bandung: Universitas Pasundan.
- Permata, A. R. E. (2018). Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Dinar Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam*, 5(1), 1–6.
- Giyanti, I., & Indriastiningsih, E. (2019a). Impact of Halal Certification on The Performance of Food Small Medium Enterprises. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri (JITI)*, 18(2), 116–123.
<https://doi.org/10.23917/jiti.v18i2.7242>
- Badan Pengawas Obat & Makanan. 2015. Pedoman Gerakan nasional Peduli Obat dan pangan Aman untuk Dewasa. Badan POM, Jakarta.
- Dr. Lathifah Hanim, S. M. (2018). *UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & Bentuk-Bentuk Usaha*. Semarang: Unissula Press.
- 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>
- Ngisya, O. A., Sulikah, S. dan Atmoko, A. W. 2018. Pelatihan dan pendampingan sistem "tabanas" (tata bahasa dakam promosi dan label kemasan pada kelompok wanita Kabupaten Trenggalek. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2): 23-31.
- Asrida, W., Hariyanti, D., Musaid, S. A., & Hariyati, T. R. (2020). Pelatihan Sertifikasi Halal Produk dan Pengelolaan Keuangan Usaha Bagi Kelompok Usaha Sagu Tumbu di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Jamak (Manajemen Dan Akuntansi)*, 03(01), 1–9.
- Kamilah, G. (2017). Pengaruh Labelisasi Halal Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Minat Beli. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 6(2), 1–18.
- Mutmainah, L. (2018). The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food. *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 1(1), 33.
<https://doi.org/10.12928/ijiefb.v1i1.284>
- Sarwono, H. A. (2015). *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umk)*. Bank Indonesia Dan LPPI, 1–135.
- [BPJPH]. (2021). Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. http://www.ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/10544%0Ahttps://scholar.google.com/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=tawuran+antar+pelajar&btnG=%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103237