

PENDAMPINGAN LEGALITAS SPP-IRT DAN HALAL PADA UMKM KRIPIK TEMPE KRENYEZZ DAN UMKM ALZA DI KABUPATEN KUTAI KARTANEGARA

Miftakhur Rohmah^{1)*}, Suharni Milenia Wati²⁾, Anton Rahmadi³⁾, Sulistyو Prabowo⁴⁾

Universitas Mulawarman

¹⁾ miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id, ²⁾ suharnimilenia1@gmail.com,
³⁾ antonrahmadi@gmail.com, ⁴⁾ sprabowo@faperta.unmul.ac.id

Histori artikel

Received:
23 Agustus 2023

Accepted:
20 November 2023

Published:
29 November 2023

Abstrak

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) menghasilkan berbagai macam produk olahan pangan, namun belum memiliki legalitas izin edar seperti Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan Sertifikat Halal, padahal legalitas izin edar tersebut merupakan hal penting yang wajib dimiliki para pelaku usaha yang telah ditetapkan oleh Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal (JPH). Salah satu penyebab para pelaku usaha belum memiliki legalitas izin edar adalah kurangnya pengetahuan, kesadaran dan kemampuan dalam mengolah lingkungan produksi sesuai dengan standar. Penerapan CPPB-IRT dan SJPH diharapkan akan menghasilkan pangan yang aman, layak, serta terjamin mutu dan kehalalannya. Tujuan dari pengabdian ini adalah melakukan pendampingan pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA memenuhi dan menerapkan standar CPPB-IRT dan SJPH. Pendampingan dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu: 1) Observasi dan wawancara, 2) Identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan SJPH, 3) Pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH, 4) Penyiapan dokumen persyaratan dan pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal. Hasil dari pengabdian ini adalah terbitnya SPP-IRT dan Sertifikat Halal, selain itu dampak yang dapat dirasakan yaitu dapat menambah kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan oleh kedua UMKM.

Kata-kata kunci: CPPB-IRT, IRTP, SJPH, SPP-IRT, UMKM

*Penulis Koresponden: Miftakhur Rohmah (miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id)

Abstract. The Home Food Industry (IRTP) produces many kinds of processed food products, but unfortunately these products do not have the legality of distribution permits such as the Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT) and Halal Certificates, even though the legality of the distribution permit is an important matter. which must be owned by business actors as a sign that the business has met the standards set by BPOM RI Head Regulation No. HK.031.23.04.12.2206 of 2012 concerning Good Food Production Methods for Home Industries (CPPB-IRT) and Law no. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee (JPH). One of the reasons why business actors do not yet have the legality of the distribution permit is due to a lack of knowledge and lack of awareness and ability to process production environments according to standards. The application of CPPB-IRT is expected to produce food that is safe, proper and of guaranteed quality. In addition, the implementation of the Halal Product Guarantee System (SJPH) also needs to be implemented so that the products produced can be guaranteed to be halal, considering that the majority of Indonesian people are Muslims. The purpose of this service is to provide assistance to help UMKM Kripik Tempe Krenyezz and UMKM ALZA meet the legality requirements for distribution permits by applying CPPB-IRT and SJPH standards so that they can produce quality processed food in accordance with food safety and product halalness. Assistance is carried out in several stages, namely: 1) Observation and interview, 2) Identification of gaps in fulfillment of CPPB-IRT and SJPH aspects, 3) Assistance in the application of CPPB-IRT and SJPH, 4) Preparation of required documents and registration of SPP-IRT and Halal Certificates. The result of this service is the issuance of the SPP-IRT and Halal Certificate as the legality of the distribution permits of the two UMKM.

Keywords: CPPB-IRT, IRTP, SJPH, SPP-IRT, UMKM

PENDAHULUAN

Produk-produk yang beredar di masyarakat merupakan produk yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang merupakan perusahaan pangan yang tempat usahanya berada di tempat tinggal dengan penggunaan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (Naimah & Soesilo, 2015), IRTP yang berdiri haruslah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Namun seiring perkembangan tersebut, banyak IRTP yang berdiri tanpa memiliki legalitas izin edar Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), legalitas izin edar tersebut merupakan hal penting yang wajib dimiliki para pelaku usaha. Kurangnya penerapan CPPB-IRT disebabkan karena kurangnya pengetahuan para pelaku usaha mengenai standar CPPB-IRT serta kurangnya kesadaran dan juga kemampuan dalam mengolah lingkungan produksi yang sesuai dengan standar. Kurangnya penerapan, pengetahuan serta kesadaran dan kemampuan pelaku usaha sejalan dengan laporan tahunan BPOM pada tahun 2020 yang menunjukkan bahwa sebanyak 73,15% IRTP yang belum menerapkan CPPB-IRT. Berdasarkan hasil laporan BPOM 2020 diketahui terdapat ketidaksesuaian dokumen yang tidak lengkap atau tidak dapat tertelusur, sarana prasarana yang tidak memenuhi persyaratan serta aspek sanitasi dan higienitas karyawan (Roseno et al., 2022). Penerapan standar CPPB-IRT sangat penting untuk diterapkan, karena dikhawatirkan jika tidak sesuai

dengan standar akan menimbulkan dampak yang tidak baik untuk kesehatan, dikarenakan pangan yang dihasilkan tidak aman, kurang terjamin mutu dan kelayakannya. Salah satu pangan yang bermutu adalah pangan yang terbebas dari bakteri contohnya bakteri E.coli, olahan pangan yang mengandung bakteri dapat berdampak pada kesehatan, salah satunya yaitu diare (Apriani et al., 2020).

Masyarakat perlu jaminan produk yang akan dikonsumsi mengenai keamanan pangan pada produk makanan maupun minuman. Pentingnya menjamin keamanan pangan yang dihasilkan oleh IRTP, dimana ini merupakan kewajiban pelaku usaha, maka keamanan pangan harus memenuhi standar yang berlaku agar tidak membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi, sebagaimana sesuai dengan UU No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan yang dapat disebut UKK, mengenai pentingnya jaminan keamanan pangan. Berdasarkan pasal 1 ayat (6) UKK dinyatakan bahwa Makanan dan Minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan, dilarang untuk diedarkan, harus ditarik dari peredaran, serta dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam hal ini pemerintah berwenang serta bertanggung jawab mengatur dan mengawasi produksi, pengolahan, pendistribusian makanan dan minuman pasal 112 UKK, termasuk pangan olahan IRT (Naimah & Soesilo, 2015). Oleh sebab itu diperlukannya penerapan CPPB-IRT pada IRT yang berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT agar dapat memperoleh SPP-IRT yang merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga CPPB-IRT (Winiati P. Rahayu, Feri Kusnandar, Ruki Fanaike, Sarmauli N. Purba, Retno Anggrina K.D, Indra Pramularsi, Nurita Lastri T, 2020) dalam hal ini yaitu dinas kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara. UMKM yang telah memiliki sertifikat SPP-IRT dapat memasukkan Nomor P-IRT yang terdaftar ke dalam label kemasan sebagai bukti bahwa produk tersebut telah terdaftar didinas kesehatan.

Selain itu, standar kehalalan pada produk IRTP juga penting serta perlu diperhatikan oleh para pelaku usaha, agar produk tersebut dapat dipercaya kehalalannya oleh para konsumen di Indonesia yang mayoritas merupakan umat muslim, selain itu kehalalan produk saat ini bukan saja mengenai keyakinan agama, namun juga mengenai kesehatan, keamanan serta perkembangan ekonomi saat ini. Undang-undang No. 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal (JPH) pasal (4) menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, serta diperdagangkan di wilayah Indonesia, maka wajib bersertifikat halal. Sertifikat

halal tersebut adalah pengakuan kehalalan pada suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Pengertian Produk Halal sendiri menurut UU No. 33 Tahun 2014 pada Pasal 1 ayat (2) adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam, dengan tujuan memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan Produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Peraturan mengenai Jaminan Produk Halal ini juga bermanfaat bagi para produsen, karena dapat memberikan panduan mengenai bagaimana mengolah, memproses, memproduksi, serta memasarkan produk kepada masyarakat, masyarakat beranggapan bahwa produk halal terbukti berkualitas dan baik untuk kesehatan tubuh manusia sehingga masyarakat lebih memilih produk yang telah bersertifikat halal, dan tentu saja hal ini akan berdampak pada peningkatan penjualan (Astuti, 2020).

Saat ini Sertifikat Halal dapat diperoleh melalui jalur *Self Declare*. Adanya sertifikat halal yang dimiliki oleh IRTP dapat menambah kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut, dikarenakan IRTP dapat mencantumkan logo halal pada label kemasan produk. Sehingga dapat sejalan dengan peraturan Pemerintah pasal 10 No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan yang menjelaskan bahwa “setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label” (Rohmanu, 2021).

UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA merupakan IRTP. UMKM Kripik Tempe Krenyezz adalah IRTP yang memproduksi kripik tempe, yang didirikan oleh Ibu Tri Wahyuni pada awal tahun 2018 yang berlokasi di Desa Bangun Rejo II, L3 Blok A RT. 08 Tenggarong seberang, Kabupaten Kutai Kartanegara, selanjutnya UMKM ALZA memproduksi minuman bubuk rempah, yang didirikan oleh Ibu Eka Fitri Handayani sejak tahun 2020 yang berlokasi di Desa Manunggal Jaya, L2 Blok E RT. 11 Tenggarong seberang, Kabupaten Kutai Kartanegara.

Tujuan pengabdian ini adalah melakukan pendampingan untuk membantu UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA memenuhi syarat legalitas izin edar dengan menerapkan standar CPPB-IRT dan SJPH agar dapat menghasilkan produk olahan pangan yang berkualitas sesuai dengan keamanan pangan serta kehalalan produk pangan, sehingga konsumen mendapatkan jaminan keamanan dan kehalalan terhadap produk yang dihasilkan oleh kedua UMKM tersebut. Adapun hasil atau target luaran dari pendampingan ini adalah terbitnya SPP-IRT dan Sertifikat Halal sebagai legalitas izin edar usaha.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan melibatkan serta bekerja sama dengan pemilik usaha yaitu Ibu Tri Wahyuni pemilik UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan Ibu Eka Fitri Handayani pemilik UMKM ALZA. Pendampingan ini menggunakan metode yang sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Putri et al (2023). Proses pendampingan dimulai dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Observasi dan wawancara

Observasi dilakukan dengan cara meninjau secara langsung lokasi usaha untuk mengetahui kondisi awal pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA, observasi untuk mengetahui produk yang dihasilkan, melihat kondisi lingkungan sekitar tempat usaha, serta melakukan wawancara kepada pemilik usaha agar dapat memperoleh data mengenai permasalahan yang dihadapi oleh kedua UMKM.

2. Identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal.

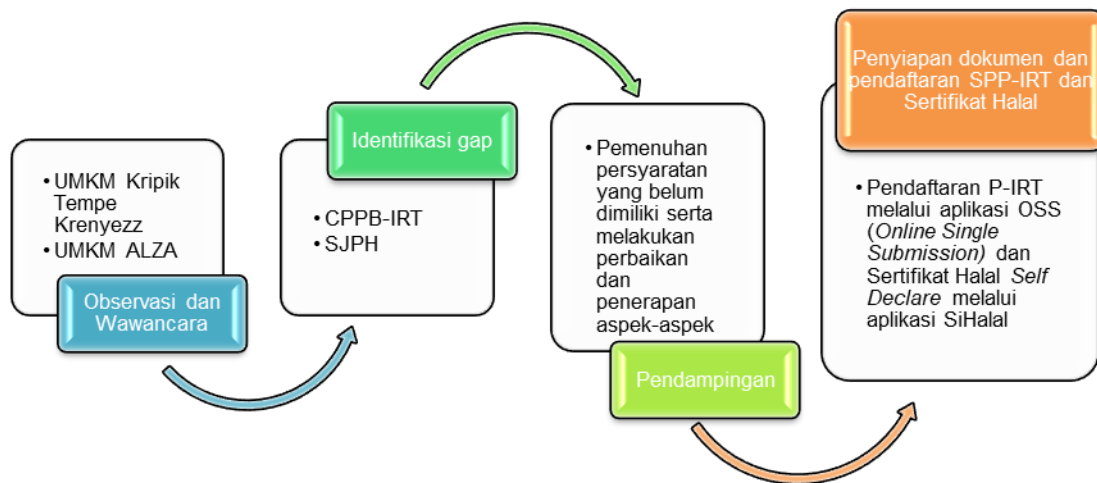
Pada tahap ini akan dilakukan penilaian kesesuaian persyaratan prasarana dan sarana IRTP yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT dan kesesuaian persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan formulir audit internal. Perolehan hasil identifikasi digunakan untuk pendampingan kepada pelaku usaha agar kedua UMKM tersebut dapat memenuhi serta menerapkan aspek-aspek CPPB-IRT dan SJPH.

3. Pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH

Pada tahap ini kedua UMKM akan didampingi secara langsung dalam pemenuhan persyaratan yang belum dimiliki serta melakukan perbaikan dan penerapan aspek-aspek yang belum terpenuhi. Pendampingan dilakukan mulai dari bulan November 2022 hingga bulan Mei 2023.

4. Penyiapan dokumen persyaratan dan melakukan pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

Pada tahap ini, kedua UMKM melakukan pendaftaran SPP-IRT melalui aplikasi OSS (*Online Single Submission*) dan Sertifikat Halal *Self Declare* melalui aplikasi SiHalal. Dokumen yang harus dimiliki diantaranya yaitu: KTP, NPWP, NIB, Sertifikat PKP, dan SK Penetapan penyelia Halal.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Tahap Observasi dan Wawancara

Tahapan studi lapangan pertama yang dilakukan oleh pengabdian yaitu observasi dan wawancara yang dilakukan secara langsung dengan mengunjungi lokasi UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA untuk mengetahui kondisi awal UMKM.

UMKM Kripik Tempe Krenyezz adalah UMKM yang didirikan Ibu Tri Wahyuni pada awal tahun 2018 yang berlokasi di Desa Bangun Rejo II, L3 Blok A RT. 08 Tenggarong seberang. Usaha yang didirikan merupakan usaha yang bergerak dibidang pangan dengan menghasilkan produk Kripik tempe yang dikemas dengan menggunakan *standing pouch* transparan dengan berat bersih 100 gram yang dijual dengan harga Rp. 12.000 dan kemasan 1 kg dengan harga jual Rp. 120.000.

Selanjutnya UMKM ALZA yang didirikan oleh Ibu Eka Fitri Handayani sejak tahun 2020 yang berlokasi di Desa Manunggal Jaya, L2 Blok E RT. 11, Tenggarong seberang, Kabupaten Kutai Kartanegara. Usaha ini merupakan usaha yang bergerak dibidang pangan dengan menghasilkan produk berupa minuman bubuk dari rempah-rempah. UMKM ALZA memiliki beberapa varian minuman bubuk rempah yang dikemas dengan menggunakan kemasan botol plastik bening ukuran 200 gram yang dijual dengan kisaran harga Rp. 20.000 – Rp. 30.000. Beberapa varian minuman bubuk rempah yang diproduksi yaitu: Jahe kunyit, Jahe pandan, Jahe komplit, Kencur, Temulawak, dan Manjakani.

Berdasarkan dari observasi dan wawancara yang telah dilakukan kepada kedua UMKM tersebut diketahui bahwa sejak awal berdiri kedua UMKM belum memiliki legalitas

usaha baik berupa SPP-IRT maupun Sertifikat Halal, kedua UMKM juga belum memahami bagaimana proses pengajuan legalitas usaha serta apa saja persyaratan untuk pengajuan legalitas usaha P-IRT dan Sertifikat Halal.



a. UMKM Kripik Tempe Krenyezz



b. UMKM ALZA

Gambar 2. Tahap Observasi UMKM

2. Identifikasi gap pemenuhan aspek CPPB-IRT dan Sistem Jaminan Produk Halal.

Pada tahapan kedua ini diperoleh hasil penilaian kesesuaian persyaratan prasarana dan sarana IRTP yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT dan kesesuaian persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan formulir audit internal.

Identifikasi gap ketidaksesuaian aspek CPPB-IRT pada kedua UMKM dilakukan untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh kedua UMKM tersebut dalam penerapan CPPB-IRT sehingga kendala tersebut dapat segera diatasi. Adapun hasil dari identifikasi tersebut diketahui bahwa terdapat 7 aspek persyaratan CPPB-IRT yang belum memenuhi standar CPPB-IRT pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan terdapat 5 aspek yang belum terpenuhi pada UMKM ALZA.

Tabel 1. Identifikasi gap ketidaksesuaian aspek CPPB-IRT

No.	Aspek CPPB-IRT	UMKM		Keterangan
		UMKM Kripik Tempe Krenyezz	UMKM ALZA	
1.	Bangunan dan fasilitas	√	×	Dinding area cuci tidak terawat, kotor.
2.	Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	×	√	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.
3.	Kesehatan dan hygiene karyawan	×	×	Karyawan dibagian produksi pangan tidak mengenakan celemek dan pelindung kepala.

4.	Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi	x	√	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar ruang produksi pangan.
5.	Pengendalian proses	x	x	Tidak memiliki diagram alir produksi pangan.
6.	Pelabelan pangan	x	x	Tidak memiliki label pangan yang sesuai dengan standar.
7.	Pengawasan oleh penanggung jawab	x	√	Tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
8.	Pencatatan dan dokumentasi	x	x	Tidak memiliki dokumen produksi serta tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.

Keterangan :

- Telah memenuhi Aspek CPPB-IRT = (√)
- Tidak memenuhi Aspek CPPB-IRT = (x)

Hasil penilaian identifikasi gap pemenuhan kriteria SJPH disajikan pada Tabel 2, dari tabel tersebut menunjukkan bahwa kedua UMKM belum memenuhi 4 kriteria.

Tabel 2. Identifikasi gap pemenuhan kriteria SJPH Pada Kedua UMKM

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

3. Pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH

Pada tahapan ketiga ini dilakukan pendampingan penerapan CPPB-IRT dan SJPH. Hasil dari pendampingan yang telah dilakukan dapat dilihat dari Tabel

perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan CPPB-IRT dan SJPH kepada kedua UMKM yang disajikan pada tabel 3 dan tabel 4.

Tabel 3. Perbandingan sebelum dan sesudah penerapan CPPB-IRT

No.	Aspek CPPB-IRT	Kondisi awal UMKM		Kondisi akhir UMKM
		UMKM Kripik Tempe Kreyezz	UMKM ALZA	
1.	Lokasi dan lingkungan produksi			Lokasi dan lingkungan terawat, bersih, bebas dari kotoran sampah dan debu.
2.	Bangunan dan fasilitas		x	Dinding area cuci terawat, tidak kotor dan mudah dibersihkan.
3.	Peralatan produksi			Peralatan terpelihara dan dibersihkan secara rutin.
4.	Suplai air atau sarana penyediaan air			Air bersih tersedia dengan jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
5.	Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	x		Tersedia sarana untuk pembersihan/ pencucian lengkap dengan sabun dan lap sebagai alat pengering.
6.	Kesehatan dan hygiene karyawan	x	x	Karyawan di bagian produksi pangan menggunakan celemek dan penutup kepala saat kegiatan produksi.
7.	Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi	x		Program hygiene dan sanitasi dilakukan secara rutin, dan hewan peliharaan dikurung di tempat khusus.
8.	Penyimpanan			Bahan baku dan produk akhir disimpan di tempat yang terpisah.
9.	Pengendalian proses	x	x	Membuat dan mengikuti diagram alur produksi pangan.

10.	Pelabelan pangan	x	x	Membuat desain label pangan yang sesuai dengan syarat label pangan.
11.	Pengawasan oleh penanggung jawab	x		Pemilik usaha sudah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Penanggung jawab memiliki pengetahuan hygiene dan sanitasi pangan serta proses produksi yang ditanganinya.
12.	Penarikan produk			Pemilik usaha melakukan penarikan produk pangan secara rutin untuk mencegah penemuan produk yang tidak sesuai dengan syarat keamanan pangan.
13.	Pencatatan dan dokumentasi	x	x	Pemilik usaha telah membuat buku catatan produksi yang berisikan resep pembuatan produk, diagram alur proses produksi, dan pencatatan dokumentasi produksi.
14.	Pelatihan karyawan			Pemilik usaha telah mengikuti Penyuluhan keamanan pangan yang dibuktikan dengan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP), dan siap menerapkan serta mengajarkannya kepada karyawan.

Pada tabel berikut ini menyajikan perbandingan sebelum dan sesudah dilakukannya pendampingan kepada UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA dalam pemenuhan aspek-aspek SJPH.

Tabel 4. Perbandingan sebelum dan sesudah pendampingan penerapan SJPH

No	Kriteria SJPH	Kondisi awal Kedua UMKM		Kondisi akhir
		Terpenuhi	Tidak terpenuhi	
1.	Komitmen dan tanggung jawab		√	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedua UMKM telah membuat kebijakan halal dan poster terkait pengetahuan halal dan haram. ▪ Kedua UMKM telah menetapkan penyelia halal sebagai penanggung jawab proses produksi halal. ▪ Kedua UMKM telah memberikan pembinaan melalui pelatihan soal kompetensi bidang halal sesuai yang tercantum dalam SJPH.
2.	Bahan		√	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kedua UMKM telah membuat dan menyusun daftar bahan halal. ▪ Kedua UMKM telah membuat catatan pembelian bahan sesuai dengan template yang terdapat dalam SJPH. ▪ Kedua UMKM telah membuat catatan resep produk di dalam buku catatan produksi.
3.	Proses produk halal		√	Kedua UMKM telah membuat proses produksi di dalam buku catatan produksi.
4.	Produk	√		Produk UMKM ALZA dan UMKM Kripik Tempe Krenyezz tidak menggunakan nama, bentuk, dan kemasan yang diharamkan serta diproduksi dengan menggunakan bahan dan fasilitas produksi yang bersih dan bebas dari najis.
5	Pemantauan dan evaluasi		√	Kedua UMKM telah melakukan audit dengan seluruh karyawan melalui formulir pada SJPH.

Pembahasan

Pendampingan Perbaikan CPPB-IRT

Aspek pertama, Bangunan dan fasilitas pada IRTP ALZA telah dilakukan perbaikan pada dinding area cuci, dimana sebelum dilakukan perbaikan are cuci tidak memenuhi standar yaitu dinding pada area cuci terlihat kotor dan susah dibersihkan, sehingga dilakukan perbaikan dengan membersihkan area cuci kemudian dilakukan pengecatan agar tampak lebih bersih.



Gambar 3. Foto dinding area cuci tangan sebelum perbaikan



Gambar 4. Foto dinding area cuci tangan setelah perbaikan

Aspek kedua, fasilitas dan higiene dan sanitasi, IRTP Kripik Tempe Krenyezz telah melakukan perbaikan yaitu dengan menyediakan tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun cuci dan alat pengering tangan. Mencuci tangan menggunakan sabun akan membunuh kuman terdapat perbedaan jumlah kuman pada tangan yang tidak dicuci menggunakan sabun, penggunaan sabun dapat mengurangi jumlah mikroba pada tangan (Rezki, 2020). Pegetahuan serta pemahaman mengenai sanitasi sangatlah penting untuk IRTP dengan menerapkan sanitasi maka diharapkan dapat terciptanya produk yang bersih, aman serta bebas dari bahaya kesehatan.



Gambar 5. Foto sebelum pemenuhan fasilitas higiene dan sanitasi CPPB-IRT



Gambar 6. Foto sesudah pemenuhan fasilitas higiene dan sanitasi CPPB-IRT

Aspek ketiga, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi harus dilaksanakan secara rutin untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pada pangan olahan. Program hygiene dan sanitasi telah diterapkan dengan baik oleh IRTP Kripik Tempe Krenyezz dengan menjaga dan memelihara peralatan produksi agar tetap bersih, higienis serta bebas dari kontaminan. Hewan peliharaan seperti kucing sudah tidak berkeliaran di sekitar ruang produksi pangan.

Aspek keempat, pengawasan oleh penanggung jawab. Industri Rumah Tangga haruslah memiliki penanggung jawab yang dibuktikan dengan memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan bagi peserta yang telah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dan telah lulus *post test*. Sertifikat Keamanan Pangan sangatlah penting untuk dimiliki IRTP karena merupakan syarat dasar untuk mendapatkan SPP-IRT. Ibu Tri Wahyuni pemilik IRTP Kripik Tempe Krenyezz telah mengikuti penyuluhan dan lulus *post test*, yang diselenggarakan oleh Kedaireka pada tanggal 13 Desember 2022. Mengikuti Penyuluhan keamanan pangan sangatlah penting untuk diikuti oleh para pelaku usaha karena dengan mengikuti penyuluhan pangan dapat membantu pemilik usaha dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan memproduksi pangan yang aman, sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi pada saat proses pengolahan (Palupi et al., 2023).

Aspek kelima, kesehatan dan hygiene karyawan perlu dijaga serta diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi silang antara karyawan ke pangan olahan. Sanitasi dan hygiene karyawan perlu diperhatikan agar dapat mencegah kontaminasi mikroorganisme, patogen atau kotoran yang bersumber dari karyawan (Roseno et al., 2022). Karyawan yang melakukan produksi harus dalam keadaan sehat dan tidak sedang sakit dan mencuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, serta tidak menggunakan aksesoris seperti cincin dan gelang selama proses produksi. Karyawan menggunakan pakaian yang bersih saat produksi dengan menggunakan celemek, penutup kepala untuk mencegah kemungkinan terjatuhnya rambut atau ketombe ke dalam alat pengolahan atau ke dalam adonan dan juga masker (Izharrido, 2021) . Penanganan makanan olahan yang tidak baik, seperti tidak menjaga kebersihan karyawan dan juga penyimpanan produk yang baik dapat menimbulkan penyakit-penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella*, *Shigella*, dan *Campylobacter* (Rezki, 2020).



a. UMKM Kripik Tempe Krenyezz



b. UMKM ALZA

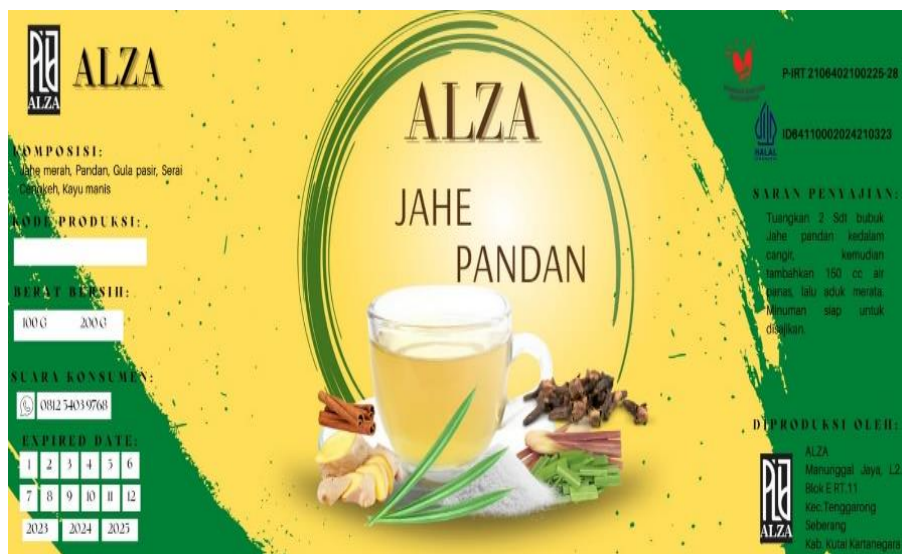
Gambar 7. Kesehatan dan Higiene karyawan kedua UMKM telah memenuhi standar CPPB-IRT

Aspek keenam, pengendalian proses harus diterapkan dengan benar agar menghasilkan produk yang aman dan bermutu maka kedua IRTP harus membuat dan menerapkan pengendalian proses. Pengendalian proses dapat dilakukan dengan mengecek bahan-bahan yang digunakan, serta membuat diagram alir proses pembuatan kripik tempe dan pembuatan minuman bubuk rempah serta mengikuti diagram alir yang telah dibuat.

Aspek ketujuh, pelabelan pangan harus mengikuti standar sesuai dengan peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, pada pasal 10 dijelaskan bahwa “Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label”. Menurut Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 mengenai Label Pangan Olahan dijelaskan bahwa pada Label Pangan Olahan setidaknya memuat: nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluwarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu (Rohmanu, 2021). Hasil pendampingan yang telah dilakukan kepada kedua IRTP telah membuat dan memiliki label pangan yang telah sesuai dengan peraturan. Adapun berikut label pangan dari kedua UMKM yang telah dibuat mengikuti peraturan tersebut.



Gambar a. UMKM Kripik Tempe Krenyezz



b. UMKM ALZA
Gambar 8. Pelabelan Pangan

Aspek kedelapan, Pencatatan dan dokumentasi harus dilakukan dengan sebaik mungkin agar mempermudah penelusuran jika terjadi masalah terkait proses produksi dan distribusi serta mencegah produk melewati tanggal kadaluarsa. Kedua IRTP telah membuat buku catatan produksi yang berisi: (1) resep pembuatan amplang; (2) diagram alir proses produksi; (3) dokumen pencatatan produksi IRT.

Pendampingan Pemenuhan Kriteria SJPH

Pendampingan yang telah dilakukan dalam pemenuhan aspek SJPH kepada kedua UMKM telah dilakukan dengan bukti bahwa 4 kriteria telah terpenuhi diantaranya:

1. Pemenuhan kriteria komitmen dan tanggung jawab, kedua UMKM telah memenuhi komitmen dan tanggung jawab untuk konsisten dalam menghasilkan produk yang halal dengan memastikan seluruh karyawan bertanggung jawab serta menjaga kehalalan produk yang dihasilkan sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH). Kedua UMKM juga telah menetapkan penyelia halal/ penanggung jawab PPH yang telah tercantum dalam dokumen manual SJPH. Komitmen dan tanggung jawab kedua UMKM juga diterapkan dengan pembuatan poster kebijakan halal dan poster yang berkaitan dengan pengetahuan halal dan haram yang kemudian poster tersebut ditempelkan pada lingkungan produksi sebagai bentuk sosialisasi halal kepada konsumen dan seluruh karyawan.



a. UMKM Kripik Tempe Krenyezz



b. UMKM ALZA

Gambar 9. Pemasangan poster kebijakan halal Kedua UMKM

2. Kriteria kedua yaitu penggunaan bahan, bahan yang digunakan dalam proses produksi pada kedua UMKM telah dipastikan kehalalannya yaitu bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang halal, dibuktikan dengan adanya Sertifikat Halal pada setiap bahan-bahan yang digunakan, serta bahan-bahan lainnya yang merupakan bahan nabati, penggunaan bahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tabel Penggunaan bahan Kedua UMKM

a. Daftar Bahan Halal UMKM Kripik Tempe Krenyezz

No	Nama dan Merek	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
1	Kacang Kedelai Tempe Pasar	Pasar Tradisional	-	-
2	Kemiri	Pasar Tradisional	-	-
3	Biji Ketumbar	Pasar Tradisional	-	-
4	Daun Jeruk Nipis Segar	Pasar Tradisional	-	-
5	Bawang Putih	Pasar Tradisional	-	-
6	Tepung Tapioka Rose Brand	PT. Budi Starch & Sweetener Tbk	ID00410000088710720	13-08-2025
7	Tepung Beras Putih Rose Brand	PT. Budi Makmur Perkasa	ID00410000088740620	13-08-2025
8	Masako Rasa Ayam	PT. Ajinomoto Indonesia	ID00410000088320221	06 -05-2025
9	Garam Dolpin	PT. Susanti Megah	ID 35310000119890621	27-08-2025
10	Sungliht Cairan Pencuci Piring Jeruk Nipis 100	PT. Unilever Indonesia Tbk	ID00410000008400120	19-05-2024
11	Minyak Goreng Rose Brand	PT. Tunas Baru Lampung	ID00410000089420720	13-08-2025
12	Air Putih Murni/Air masak	-	-	-
13	Air Pencuci Alat dan Bahan	PDAM	-	-
14	Kemasan Standing pouch BluTop	PT. Klipindo Plastik Pratama	-	-
15	Madina Minyak Goreng	PT. PACIFIC MEDAN INDUSTRI	ID00410001101601022	15 -02-2026

b. Daftar Bahan Halal UMKM ALZA

No	Nama dan Merek	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
1	Jahe Merah	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
2	Daun Pandan	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
3	Cengkeh	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
4	Sereh	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
5	Kayu Manis	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
6	Kencur	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
7	Temulawak	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
8	Manjakani	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
9	Daun Sirih	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
10	Buah Pinang	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
11	Kunci Pepet	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
12	Cabai Jamu	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
13	Kunyit Kuning	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
14	Kayu rapet wangi	Pasar Tradisional	Bahan Nabati	-
15	Air Putih Murni	PDAM	Air Murni	-

16	Gula Kristal Putih Rose brand	PT. Adikarya Gemilang	ID00410000080820320	30-09-2025
17	Gula pasir-Gulaku Tebu 1000 g	PT. Gula Putih Mataram	ID00410000207320221	28-05-2025
18	Gula merah Aren Batok	Shuga Gula Aren	ID64110000059171220	15-04-2025
19	Sunlight Cairan Pencuci Porong Jeruk Nipis 100	PT. MITRSPSK ERAMANDIRI	ID00310000241450222	19-05-2026
20	Mama Lemon Extra Clean Jeruk Nipis	PT.Lioan wings	ID00410000196820721	23-09-2025
21	Kemasan PET TO-10-01-PET Toples Rempah 150 ml	PT. Asia Pramulia	ID3530000065291120	04-03-2025
22	Air Pencuci Alat dan Bahan	PDAM	-	-

3. Kriteria ketiga yaitu proses produk halal yang berisikan proses kegiatan pembuatan produk untuk memastikan proses yang dilakukan sesuai dengan prosedur sehingga terjaminnya kehalalan produk yang dihasilkan oleh kedua UMKM.
4. Kriteria keempat adalah produk, produk dari kedua UMKM merupakan produk yang telah memenuhi kriteria SJPH, pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz produk yang diajukan adalah kripik tempe dan UMKM ALZA mengajukan produk minuman bubuk dari rempah-rempah. Produk dari kedua UMKM tersebut merupakan produk yang aman dikonsumsi, diproduksi menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan dan pendistribusian yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal. produk tersebut dapat dilihat pada gambar 11.



a. UMKM Kripik Tempe Krenyezz



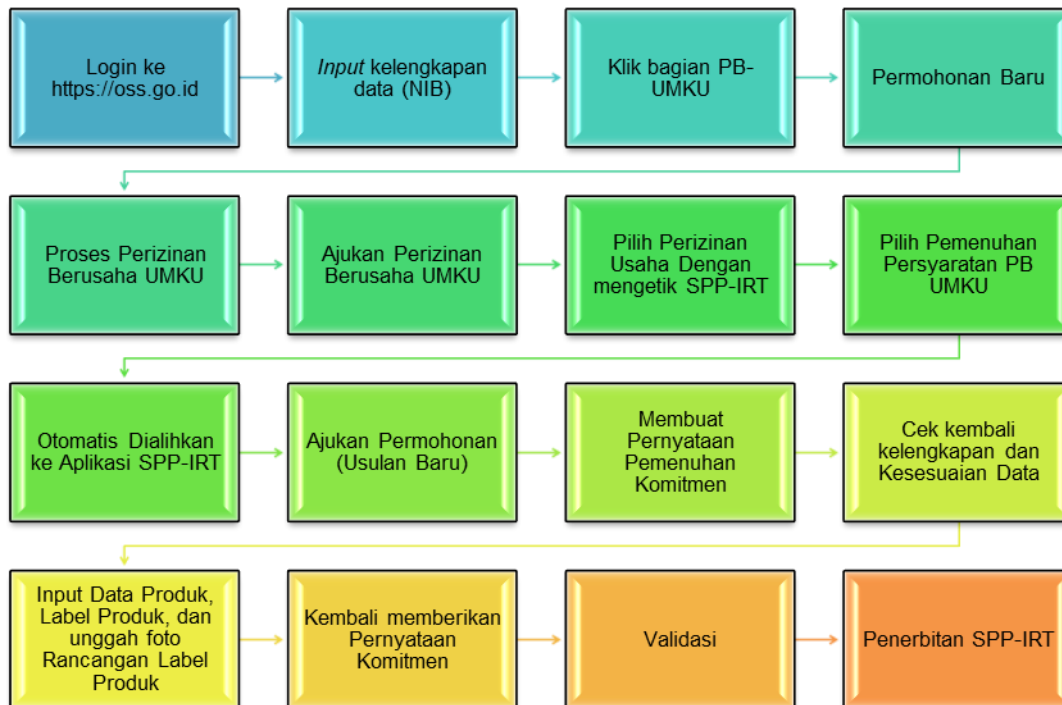
b. UMKM ALZA

Gambar 10. Foto Produk

5. Kriteria kelima yaitu pemantauan dan evaluasi yang dilakukan oleh penyelia halal menggunakan prosedur audit internal untuk memantau penerapan SJPH. Bukti dari pelaksanaan audit disimpan dan hasil audit tersebut dilaporkan kepada BPJPH.

Penyiapan dokumen persyaratan dan melakukan pendaftaran SPP-IRT dan Sertifikat Halal kategori *Self declare*.

Dokumen dan persyaratan yang dibutuhkan dalam pengajuan SPP-IRT adalah: (1) akun OSS; (2) Nomor Induk Berusaha (NIB); (3) data produk yang meliputi (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 sesuai dengan standar persyaratan label pangan. Proses pendaftaran SPP-IRT dapat dilihat pada gambar 12.

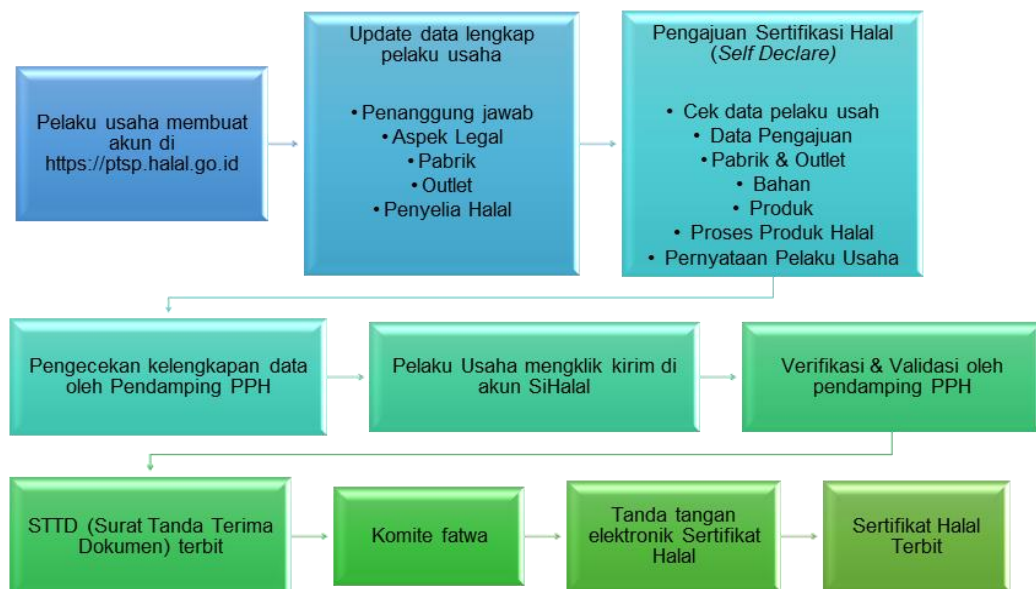


Gambar 11. Diagram Alur proses pendaftaran SPP-IRT

Sertifikat P-IRT kedua UMKM telah terbit otomatis dengan nomor PIRT PB-UMKU: 061222005103600000001 untuk IRTP Kripik Tempe Krenyezz dan IRTP ALZA dengan beberapa nomor PIRT PB-UMKU diantaranya yaitu: 080922003275600010005 (produk Jahe Kunyit), 080922003275600010009 (produk Jahe komplit), 080922003275600010010 (produk jahe pandan), 080922003275600010006 (produk kencur), 080922003275600010008 (produk manjakani) dan 080922003275600010007 (produk temulawak).

Selanjutnya proses pendaftaran Sertifikat Halal *Self declare* harus melengkapi persyaratan dan dokumen pengajuan sertifikat halal. Berikut berkas yang harus dipersiapkan:

1. Data pelaku usaha:
 - 1) KTP pemilik usaha
 - 2) Penanggung jawab
 - 3) Aspek Legal (NIB & NPWP).
2. Data Penyelia Halal:
 - 1) Foto KTP penyelia halal
 - 2) SK penetapan penyelia halal
 - 3) Sertifikat penyelia halal (jika ada).
3. Data Pengajuan (*Self Declare*):
 - 1) Jenis layanan, jenis produk, nama usaha, area pemasaran
 - 2) Pemilihan lokasi, lembaga, dan nama pendamping PPH.
4. Pabrik & Outlet: Pabrik dan Outlet (sesuai dengan lokasi produksi dan penjualan)
5. Bahan:
 - 1) Daftar nama bahan dan kemasan
 - 2) Bahan kategori cleaning agent (air, sabun pencuci dll)
 - 3) Nama kemasan produk (*standing pouch*, dll)
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.



Gambar 12. Diagram alur proses pendaftaran Sertifikat Halal *self declare*

Kedua UMKM telah memiliki Sertifikat Halal dengan nomor ID64110002023850223 untuk UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA dengan nomor sertifikat ID64110002024210323. Sertifikat Halal kedua UMKM tersebut terbit oleh BPJPH pada tanggal 03 Mei 2022.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman dan Dinas Koperasi UKM Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Kelebihan dari program pengabdian masyarakat ini adalah membantu menyelesaikan permasalahan yang dialami oleh UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA dalam hal penerapan aspek-aspek CPPB-IRT sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 dan SJPH serta membantu pengurusan pendaftaran legalitas SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

Pendampingan yang telah dilakukan pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz dan UMKM ALZA dapat memberikan dampak yang baik terhadap kedua UMKM tersebut. Perbaikan dan pemenuhan CPPB-IRT dan SJPH telah dipenuhi dan dilaksanakan dengan baik hal itu dapat dilihat dari perubahan kondisi awal sebelum pendampingan dan kondisi akhir setelah pendampingan, yaitu 1) Kedua UMKM telah menerapkan aspek-aspek CPPB-IRT yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 dan aspek-aspek SJPH, 2) UMKM Kripik Tempe Krenyezz telah mengikuti pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan dan memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang diadakan oleh Dinas Koperasi UKM Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur, 3) Kedua UMKM yang sebelumnya belum memiliki desain label kemasan yang sesuai dengan standar label pangan kini telah memiliki desain label kemasan yang telah sesuai dengan standar, 4) Kedua UMKM kini telah memiliki Buku Catatan Produksi, 5) Kedua UMKM telah mendapatkan legalitas usaha berupa P-IRT dan Sertifikat Halal. Dengan adanya pendampingan kepada kedua UMKM ini diharapkan dapat menjadi acuan kepada UMKM lainnya untuk memiliki legalitas izin edar berupa SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, R., Zubaedah, R., & Atsar, A. (2020). Tanggung Jawab Pelaku Usaha atas Produksi Pangan yang tidak memenuhi Syarat Keamanan dan Mutu Pangan yang tidak Memiliki Izin Edar. *Lambung Mangkurat Law Journal*, 5(1), 42. <https://doi.org/10.32801/lamlaj.v5i1.142>
- Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal

- Lifestyle). *Juris Studia*, 1(1), 14–20. <https://doi.org/10.55357/is.v1i1.16>
- Izharrido, M. T. P. dan B. (2021). Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumba. *Pengolahan Pangan*, 6(2), 61–70.
- Naimah, & Soesilo. (2015). Manfaat Legalitas P-IRT Bagi Pengembangan Usaha Dalam Program lbM Kripik Pisang Berkulit. *Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 1, 51–63.
- Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM. 1(2), 361–368.
- Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., & Rahmadi, A. (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. *JIPEMAS*, 6(204), 373–391. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19633>
- Rezki, R. (2020). Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja (Evaluation of the Application of CPPB-IRT in Traditional Beverages Home Industry in Mekarharja Village). *Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 28–33.
- Rohmanu, I. F. dan A. (2021). Labelisasi Produk Pangan UMKM di Kecamatan Pulung Ponorogo. *Antologi Hukum*, 1(1), 1–15.
- Roseno, M., Widyastiwi, & Sudaryat, Y. (2022). Pendampingan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Pendampingan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dalam Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik – Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di Kota Bandung. *Jurnal SOLMA*, April. <https://doi.org/10.22236/solma.v11i1.7769>
- Winiati P. Rahayu, Feri Kusnandar, Ruki Fanaike, Sarmauli N. Purba, Retno Anggrina K.D, Indra Pramularsih, Nurita Lastri T, A. D. P. (2020). *Modul penyuluhan keamanan pangan untuk industri rumah tangga pangan*.