

Peningkatan Kualitas dan Keamanan Produk Air Minum dan Mi Yamran melalui Izin (PIRT) di Kecamatan Cimanggung

Eddy Yusuf, Untung Supriyadi, Chairil Andri, Risna Oktaviati, Alhara Yuwanda*

Jakarta Global University, Indonesia

*Corresponding author, e-mail : alhara@jgu.ac.id

Abstract

Improving the quality and safety of products is very important for the sustainability of micro, small, and medium enterprises (MSMEs). This research aims to improve the quality and safety of products from MSMEs, specifically Cihanjuang Drinking Water and Yamran Noodles in Cimanggung District, through the application of the PIRT (Household Industry Food) standard. The method used involves an approach through observation, needs analysis, provision of assistance, and counseling. Data were collected through observation, interviews, and documentation studies, then analyzed descriptively. Based on interviews, several problems were identified, such as inadequate production equipment, marketing systems, and product safety registration. Direct assistance was provided to the two business operators. Quality and safety improvement counseling was delivered by Prof. Dr. apt. Eddy Yusuf M.Pharm. Discussions included the process of obtaining halal certification, processed food distribution permits, and product expiry determination. With a better understanding of applicable regulations and standards, as well as proper testing techniques, business operators can increase consumer confidence and product competitiveness.

Keywords : *MSMEs; Distribution License; Halal Certification; and expiry date.*

Abstrak

Peningkatan kualitas dan keamanan produk adalah hal yang sangat penting bagi keberlangsungan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk UMKM Air Minum Cihanjuang dan Mie Yamran di Kecamatan Cimanggung melalui penerapan standar PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Metode yang digunakan melalui pendekatan, observasi, analisis kebutuhan, pemberian bantuan dan penyuluhan. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif. Berdasarkan wawancara terdapat beberapa masalah seperti perlengkapan produksi belum memadai, sistem pemasaran, dan pendaftaran keamanan produk. Pemberian bantuan langsung kepada diberikan kepada kedua pelaku usaha. Penyuluhan peningkatan kualitas dan keamanan dibawakan oleh Prof. Dr. apt. Eddy Yusuf M.Pharm. Diskusi mengenai proses pembuatan sertifikasi halal, izin edar pangan olahan, penentuan kadaluarsa produk. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang regulasi dan standar yang berlaku, serta teknik-teknik pengujian yang tepat, pelaku usaha dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk.

Kata Kunci : *UMKM; Izin edar; Sertifikasi Halal; dan Masa Kadaluarsa.*



Pendahuluan

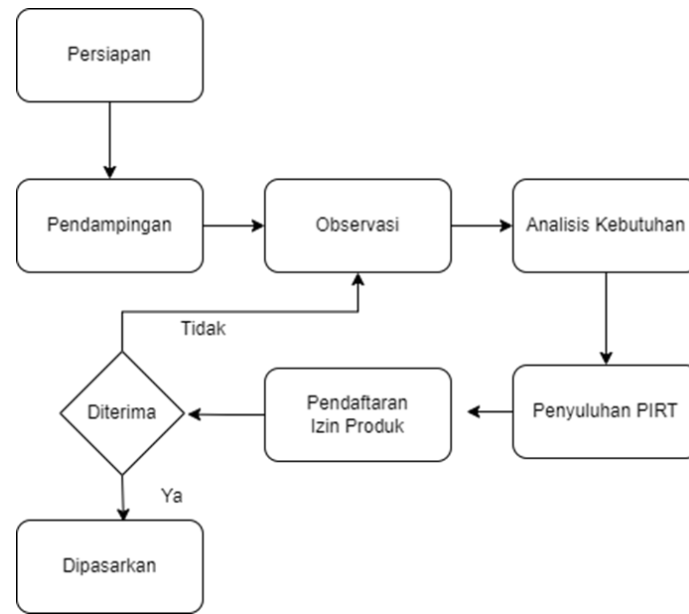
Pengetahuan UMKM dan masyarakat tentang keamanan PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) dalam Sertifikasi Halal, Izin Edar Pangan Olahan, Penentuan Kadaluausa Produk sangat penting (Eddy Yusuf & Onki Alexander, 2024). Hanya 6.7% masyarakat Indonesia memperhatikan label, kemasan pangan, dan label informasi nilai gizi yang paling jarang diperhatikan (Tiara Perdana et al., 2019). Pemahaman ketiga hal tersebut penting untuk menjamin kesehatan konsumen dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Pengetahuan yang memadai tentang PIRT membantu UMKM mematuhi regulasi yang ada, menghindari masalah hukum, dan membangun kepercayaan konsumen. Peraturan UU No. 33 Tahun 2014 perihal Jaminan Produk Halal (UU JPH) pasal 4 berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Hal ini menyangkut setiap produk (makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika) yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Maghfirotin et al., 2022; Persada, 2015; Wahyuni et al., 2022).

Pengetahuan tentang izin halal produk dilakukan untuk melakukan upaya percepatan sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk memenuhi standar kehalalan sesuai dengan hukum Islam. Sertifikasi ini sangat penting bagi produsen yang ingin memastikan bahwa produk mereka dapat diterima oleh konsumen Muslim, yang merupakan pasar yang signifikan di banyak negara, termasuk Indonesia (Manggala Putri et al., 2021). Di Indonesia, Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM MUI) adalah lembaga yang berwenang dalam memberikan sertifikasi halal. Selanjutnya pengetahuan tentang izin Edar Pangan Olahan juga harus diketahui oleh produsen pangan sebelum produk mereka dapat diedarkan dan dijual kepada konsumen. Tujuannya untuk memastikan bahwa produk pangan olahan memenuhi standar keamanan, mutu, dan gizi yang ditetapkan oleh pemerintah. Dalam konteks Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) adalah lembaga yang berwenang dalam mengeluarkan Izin Edar Pangan Olahan (Ismaya et al., 2023; Sukoco et al., 2021). Selanjutnya pengetahuan tentang penentuan kadaluarsa produk adalah proses penting dalam memastikan keamanan dan kualitas produk pangan bagi konsumen. Kadaluarsa adalah tanggal yang menunjukkan batas akhir masa konsumsi suatu produk dengan kondisi kualitas optimal. Penentuan tanggal ini dilakukan berdasarkan berbagai faktor, termasuk sifat fisik dan kimia bahan pangan, metode pengolahan, kondisi penyimpanan, serta kemasan yang digunakan (Imani et al., 2023; Sulaiman, 2022). Tujuan utama dari penentuan kadaluarsa adalah untuk mencegah konsumsi produk yang telah menurun kualitasnya atau bahkan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan peningkatan kualitas dan keamanan PIRT (Air Minum Cihanjuang dan Mie Yamran) di Kecamatan Cimanggung. Selain itu dilakukan diskusi mengenai masalah yang dihadapi oleh UMKM Air Minum Cihanjuang dan Mie Yamran dalam penerapan standar PIRT dan memberikan solusi yang tepat guna meningkatkan kualitas dan keamanan produk mereka. Kegiatan dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN Tematik) merupakan suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat di luar kampus, yang secara langsung bersama-sama masyarakat mengidentifikasi potensi dan menangani masalah sehingga diharapkan mampu mengembangkan potensi desa atau daerah dan meramu solusi untuk masalah yang ada di desa. Kegiatan ini merupakan Program Perguruan Tinggi LLDIKTI Wilayah IV Bergotong Royong Membangun Desa (PTMGRMD) Berkolaborasi Dengan Pemerintah Daerah Kabupaten Sumedang Tahun 2024. Kegiatan PTMGRMD diharapkan dapat mengasah softskills kemitraan, kerjasama tim lintas disiplin/keilmuan (lintas kompetensi), dan leadership mahasiswa dalam mengelola program pembangunan di wilayah perdesaan. Dengan Program PTMGRMD diharapkan mahasiswa mampu meningkatkan motivasi masyarakat untuk dapat mengembangkan dirinya dan secara bersama-sama meningkatkan kesejahteraan bersama.

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan melibatkan mahasiswa peserta program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Perguruan Tinggi Mandiri Gotong Royong Membangun Desa (PTMGRMD) diselenggarakan oleh LLDIKTI Wilayah IV yang bekerja sama dengan Pemerintah Daerah Kabupaten Sumedang dan Paguyuban Profesor LLDIKTI Wilayah IV. Kegiatan ini dilaksanakan di Kecamatan Cimanggung, Kabupaten Sumedang mulai Februari 2024 – Juni 2024. (4 Bulan). Alur kegiatan dideskripsikan dalam diagram pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir Pengabdian kepada Masyarakat di Kecamatan Cimanggung

Persiapan dan pendampingan dimulai dengan mengidentifikasi tujuan utama yaitu meningkatkan pengetahuan tentang keamanan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan membantu mengembangkan produk UMKM. Tim pendamping terdiri dari Dosen Pendamping Lapangan dan mahasiswa yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam bidang keamanan pangan dan sertifikasi. Kegiatan yang komprehensif disusun, meliputi jadwal, topik pembahasan, dan metode pendampingan pada komunikasi awal dengan pelaku UMKM. Langkah ini menjelaskan tujuan dan manfaat program pendampingan, serta mendengarkan kebutuhan dan harapan UMKM di Kecamatan Cimanggung.

Tahap berikutnya observasi untuk menentukan fokus observasi pada aspek-aspek seperti proses produksi, kebersihan fasilitas, dan kepatuhan terhadap standar keamanan PIRT. Metode observasi yang tepat dipilih, seperti pengamatan langsung dan oleh pelaku UMKM. Alat bantu seperti formulir observasi, kamera, dan alat perekam disiapkan untuk mendokumentasikan temuan. Observasi di lapangan dilakukan dengan mengamati proses secara langsung dan mencatat semua temuan secara rinci, serta berinteraksi dengan pelaku UMKM untuk mendapatkan wawasan tambahan dan klarifikasi. Temuan observasi didokumentasikan dalam bentuk laporan yang terstruktur.

Selanjutnya dilakukan analisis kebutuhan dilakukan dengan mengumpulkan data dari hasil observasi, wawancara, dan kuesioner. Data dianalisis untuk mengidentifikasi kebutuhan UMKM, seperti kebutuhan akan pelatihan khusus, bantuan pendanaan, atau dukungan dalam proses perizinan. Kebutuhan yang teridentifikasi kemudian dikategorikan berdasarkan prioritas, urgensi, dan dampaknya terhadap operasional UMKM. Hasil analisis kebutuhan dan rekomendasi selanjutnya akan diadakan penyuluhan dan presentasi sehingga ada tindak lanjut konkret untuk memenuhi kebutuhan UMKM.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan dan pendaftaran kegiatan dilakukan dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) *Student Career Development, Alumni & Community Service (SCDCS)* Untung Suprihadi S.Kom., M.Pd dengan Ketua Program Studi masing-masing melalui Project Base Learning. KKNT PTMGRMD Tahun 2024 diikuti oleh mahasiswa antara lain: M Ilham Lutfi Yansyah, sultan dendra arief al rajab, ihsan Luthfiansyah R, Muhammad Nibras Bayu Kurniawan, Siti Nurhaliza, Mochamad Diaz Zalfa Nandito, Rachma Yulianti, Aprianty Lestari, Muhammad Hasan Ismail, Firdasi Nur Akbar, Irhas Luthfiansyah, Rochim, Muhammad Hafidz, Faradila Ilham. Selanjutnya mahasiswa mendapatkan 20 SKS.

Pendampingan dan Observasi

Hasil pendampingan dan observasi melalui pengamatan langsung pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kecamatan Cimanggung dilihat pada Gambar 2. Kegiatan yang dilakukan sejalan dengan program Kementerian Perindustrian One Village One Product (OVOP) (Diva Cinta Asmara et al., 2024; Hayu Palupi et al., 2023).



Gambar 2. Observasi Langsung pada usaha (a) Air Minum Desa Cihanjuang dan (b) Mie Yamran Desa Sindang Pakuon

Kegiatan melalui pendekatan dalam pengembangan potensi di satu wilayah untuk menghasilkan satu produk kelas global yang unik dan khas daerah dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Selanjutnya hasil observasi langsung pendampingan yang dilakukan terdapat dua usaha yang berpotensi untuk dikembangkan. Usaha “Air Minum Desa Cihanjuang” dan “Mie Yamran Desa Sindang Pakuon”.

Upaya meningkatkan efektivitas pelaksanaan Program OVOP, telah terbit Peraturan Menteri Perindustrian No.14 Tahun 2021 tentang Pengembangan IKM di Sentra IKM melalui OVOP (Ayu et al., 2021; Christianto & Putro, 2022; Diva Cinta Asmara et al., 2024). Pengembangan IKM di Sentra IKM melalui OVOP bertujuan untuk membangun kesadaran masyarakat mengenai potensi ekonomi dari kekayaan daerah yang dimiliki, mengembangkan motivasi, kreativitas dan inovasi masyarakat lokal untuk menghasilkan produk bernilai ekonomi tinggi yang bercirikan kearifan lokal, dan meningkatkan kemandirian masyarakat lokal dalam membangun ekonomi daerah sehingga mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan kesejahteraan masyarakat dapat dilihat pada Gambar 2

Observasi terhadap Usaha Air Minum Desa Cihanjuang mengungkap sejumlah permasalahan yang terkait kualitas dan proses produksi air minum pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Observasi Potensi dan Masalah Usaha Air Minum Desa Cihanjuang

No	Potensi	Masalah
1	Dekat dengan mata air pegunungan	Kecepatan aliran dari mata air masih lambat
2	Air Desa Cihanjuang jernih	Tetap harus diperlukan filtrasi untuk menghindari kontaminasi kimia dan biologi
3	Peningkatan kualitas dan keamanan PIRT	Belum memahami Sertifikasi Halal, Izin Edar Pangan Olahan, Penentuan Kadaluaarsa Produk

Kualitas sumber air juga fluktuatif, terutama dipengaruhi oleh musim dan lokasi yang berdekatan dengan area pertanian yang menggunakan pestisida. Selain itu, manajemen dan dokumentasi dalam usaha ini juga menghadapi tantangan. Pencatatan proses produksi dan sanitasi belum sistematis, serta karyawan kurang mendapatkan pelatihan yang memadai tentang standar keamanan pangan. Distribusi produk juga menghadapi masalah dengan kemasan yang tidak kuat dan sistem logistik yang belum optimal. Di sisi regulasi, produk belum sepenuhnya memenuhi persyaratan untuk mendapatkan izin edar dan belum ada upaya signifikan untuk memperoleh sertifikasi halal.

Tabel 2. Hasil Observasi Potensi Masalah Usaha Mie Yamran Desa Sindang Pakuon

No	Potensi	Masalah
1	Penjualan Mie Yamran meningkat	Dibutuhkan perlengkapan masak dalam skala lebih besar
2	Penjualan Mie Yamran dilakukan secara <i>direct selling</i>	Workshop pendampingan pelayanan Mie Yamran
3	Peningkatan kualitas dan keamanan PIRT	Belum memahami Sertifikasi Halal, Izin Edar Pangan Olahan, Penentuan Kadaluausa Produk

Pemberian Bantuan

Pemberian bantuan untuk usaha “Air Minum Desa Cihanjuang” dengan pemberian pompa dan instalasi pada Gambar 3. Pompa baru ini diharapkan dapat meningkatkan kecepatan aliran air dari mata air ke fasilitas produksi, sehingga proses produksi dapat berjalan lebih cepat dan efisien. Dengan aliran yang lebih cepat, kapasitas produksi juga dapat ditingkatkan, memungkinkan usaha ini untuk memenuhi permintaan yang lebih besar dan mengurangi waktu tunggu bagi konsumen.



(a)



(b)

Gambar 3. Pemasangan Pompa (a) dan Instalasi Filter (b) pada usaha “Air Minum Desa Cihanjuang”

Selain itu, pompa baru yang lebih modern dan berkualitas tinggi dapat mengurangi biaya pemeliharaan dan perbaikan, memberikan manfaat jangka panjang bagi keberlanjutan operasional usaha air minum. Implementasi solusi ini akan memerlukan investasi awal, namun diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap produktivitas dan kepuasan pelanggan. Selanjutnya instalasi pemasangan filter yang untuk mendukung pompa baru sehingga kualitas air yang dihasilkan akan meningkat, memenuhi standar keamanan dan kesehatan yang diperlukan. Investasi ini juga akan mengurangi frekuensi pemeliharaan dan perbaikan, menghemat biaya operasional jangka panjang, serta meningkatkan kapasitas produksi untuk memenuhi permintaan konsumen dengan lebih baik. Implementasi pompa baru diharapkan membawa manfaat signifikan dalam meningkatkan kualitas produk dan efisiensi operasional usaha air minum ini.

Selanjutnya bantuan untuk usaha Mie Yamran Desa Sindang Pakuon dengan bantuan peralatan masak yang lebih modern untuk meningkatkan skala produksi lebih besar seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Bantuan Alat Masak (a) dan Pendampingan Pelayanan Mie Yamran (b)

Peralatan ini tidak hanya meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga kerja, tetapi juga membantu menjaga kualitas produk. Dengan meningkatnya kapasitas produksi usaha Mie Yamran dapat memperluas skala penjualan, menjangkau pasar yang lebih luas, dan memenuhi permintaan konsumen dengan lebih baik. Investasi dalam peralatan masak yang lebih baik ini diharapkan dapat membawa dampak positif yang besar terhadap pertumbuhan dan keberlanjutan usaha di Desa Sindang Pakuon.

Penyuluhan

Kegiatan Penyuluhan dilakukan di Kantor Kecamatan Cimanggung untuk pelaku usaha air minum di Desa Cihanjuang dan Mie Yamran di Desa Sindang Pakuon. Kegiatan penyuluhan dipresentasikan oleh Prof. Dr. apt. Eddy Yusuf M.Pharm dan dihadiri oleh Camat Cimanggung, aparat Desa Sindang Pakuon dan Cihanjuang, pelaku usaha Mie Yamran dan Air Minum, Dosen Pembimbing Lapangan dan Mahasiswa. Terdapat tiga sub tema dalam penyuluhan yaitu sertifikasi halal, izin edar pangan olahan, dan penentuan masa kadaluarsa produk. Selain itu Prof. Dr. apt. Eddy Yusuf M.Pharm selaku Rektor Universitas Global Jakarta memberikan beasiswa pendidikan kepada masyarakat wilayah Kecamatan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan Penyuluhan kepada Pelaku Usaha dan Warga

Topik pertama pemahaman sertifikasi halal produk. Informasi diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya tata cara halal dalam memproduksi dan memasarkan produk mereka. Sertifikasi halal menjamin bahwa produk tersebut sesuai dengan hukum Islam, meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing produk di tingkat nasional dan internasional. Pelaku usaha diberikan informasi terperinci tentang langkah-langkah yang perlu diambil untuk mendapatkan sertifikasi halal, seperti pemilihan bahan baku yang sesuai, penerapan proses produksi yang memenuhi standar halal, dan pentingnya dokumentasi serta audit internal. Selain itu, penyuluhan juga mencakup studi kasus dan *best practices* dari pelaku usaha yang telah berhasil memperoleh sertifikasi halal, memberikan motivasi dan panduan praktis bagi pelaku usaha.

Topik kedua tentang izin edar pangan olahan. Fokus pada proses perizinan, keawetan produk, dan makanan dalam negeri maupun ekspor. Keawetan pangan olahan dapat menentukan kualitas produk di pasar. Penyuluhan ini memberikan pengetahuan kepada pelaku usaha mengenai teknik-teknik pengawetan yang tepat, termasuk penggunaan bahan pengawet yang aman dan metode penyimpanan yang sesuai. Teknik-teknik ini sangat penting untuk memastikan bahwa produk tetap dalam kondisi terbaik selama periode penyimpanan dan distribusi, baik di pasar domestik maupun internasional.

Topik ketiga tentang penentuan kadaluarsa produk. Informasi mencakup pemahaman tentang perbedaan antara tanggal kedaluwarsa (*expiry date*) dan sebaiknya sebelum tanggal (*best before date*), serta cara menentukan keduanya. Tanggal kedaluwarsa menunjukkan batas waktu di mana produk pangan aman untuk dikonsumsi, setelah tanggal ini, produk bisa menimbulkan risiko kesehatan. Penandaan batas waktu optimal kualitas produk, seperti rasa, tekstur, dan nutrisi, tanpa menunjukkan bahwa produk tersebut berbahaya setelah tanggal tersebut. Penyuluhan ini bertujuan untuk membantu pelaku usaha memahami pentingnya kedua jenis tanggal ini dan bagaimana menerapkannya secara benar pada produk. Pengujian sederhana dengan organoleptik, yang melibatkan penilaian untuk menentukan perubahan dalam rasa, bau, dan tekstur produk. Selain itu, metode akselerasi digunakan untuk mempercepat penentuan umur simpan dengan simulasi kondisi penyimpanan ekstrem.

Kesimpulan

Kegiatan pendampingan dan penyuluhan memiliki dampak yang besar bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) di Kecamatan Cimanggung Sumedang. Fokus kegiatan pada pelaku usaha Air Minum Desa Cihanjuang di Desa Cihanjuang dan Mie Yamran Desa Sindang Pakuon. Bantuan yang diberikan berdasarkan observasi langsung dan analisis kebutuhan pada pelaku usaha. Sehingga meningkatkan kualitas produk dan efisiensi operasional. Penyuluhan dengan memberikan pengetahuan praktis tentang sertifikasi halal, izin edar pangan olahan, serta penentuan tanggal kedaluwarsa memberikan landasan kuat bagi UKM untuk memastikan keamanan dan kualitas produk mereka. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang regulasi dan standar yang berlaku, serta teknik-teknik pengujian yang tepat, pelaku usaha dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk. Untuk memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh dari penyuluhan diterapkan dengan baik, disarankan untuk mengadakan pelatihan lanjutan secara berkala. Selain itu, pengawasan dan evaluasi rutin perlu dilakukan untuk menilai kemajuan yang dicapai oleh pelaku usaha.

Daftar Pustaka

Ayu, I., Nurwahidah, S., & Hartono, Y. (2021). Strategi Pengembangan Komoditas Lokal Untuk Penerapan One Village One Product (OVOP) Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(2), 306–314. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2021.005.02.03>

- Christianto, S. Y., & Putro, T. R. (2022). Pola Modal Sosial Pengrajin Sangkar Burung Mojosoongo Pada Program One Village One Product (OVOP). *Salam (Islamic Economics Journal)*, 3(2), 158–173. <http://dx.doi.org/10.24042/slm.v3i2.14279>
- Diva Cinta Asmara, Putri Indah Miftakhul Aini, Adibul Asna, Ratih Pratiwi, & Fadjar Setiyo Anggraeni. (2024). Analisis Strategi Pemberdayaan UMKM Berbasis One Village One Product (OVOP) di Desa Tahunan Kabupaten Jepara. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 1(3), 10–17. <https://doi.org/10.37817/jurnalinovasiKewirausahaan.v1i3.3790>
- Eddy Yusuf, & Onki Alexander. (2024). Peningkatan Kualitas Dan Keamanan PIRT UMKM Berbasis Buah Salak di Desa Bongkok Kecamatan Paseh Kabupaten Sumedang. *Bandung Conference Series: Economics Studies*, 458–466. <https://doi.org/10.29313/bcses.v4i2.12525>
- Hayu Palupi, F., Dwi Noviyati, T., & AUFAR Ribhi, A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(4), 361–368. <https://doi.org/10.59407/Jpki2.V1i4.62>
- Imani, R. D., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., & Riono, S. Bambang. (2023). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *Citakarya Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43–55.
- Ismaya, P. L., Faturachman, H., Aprianti, G., Maerani, M., Hati, R., Harningsih, R., Nuraeni, D., Munggaran, F., Rochjena, R. A. L., & Sebastian, A. (2023). Penyuluhan Terkait Label Halal Kepada Masyarakat Dan UMKM Di Kelurahan Argasari Kota Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)*, 4(1), 382–388.
- Maghfirotin, M., Istifadhoh, N., Rolianah, W. S., Albar, K., & Arifiansyah, F. (2022). Penguatan Kesadaran Masyarakat Tentang Sertifikasi Halal di Wilayah Desa Karangrejo Manyar Gresik. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 268–275. <https://doi.org/10.35311/Jmpm.V3i2.110>
- Manggala Putri, S. A., Hayati, S. R., & Sutrisno, S. (2021). Pendampingan UMKM Al-Maidah Catering JOGJA: Sertifikasi Halal dan Pengelolaan Keuangan. *Transformatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 143–160. <https://doi.org/10.22515/Tranformatif.V2i2.3843>
- Persada, A. G. (2015). Meningkatkan Kesadaran dalam Berwirausaha Melalui Potensi Hasil Panen (Mie Tomat). *AJIE (Asian Journal Of Innovation And Entrepreneurship)*, 4(2), 88–92.
- Sukoco, I., Fordian, D., Fauzan, F., & Kurniawati, L. (2021). Penyuluhan Makanan, Bisnis Kuliner, dan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UKM Kabupaten Pangandaran. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 344–352. <https://doi.org/10.24198/Kumawula.V4i2.32467>
- Sulaiman, Y. (2022). Pengaruh Penyuluhan Terhadap Pengetahuan Membaca Label Produk Pangan Kemasan Pada Mahasiswa S1 Kesehatan Masyarakat Stikes Bina Bangsa Majene. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kesehatan*, 5(1), 15–22. <https://doi.org/10.56467/Jptk.V5i1.3>
- Tiara Perdana, A., Widiawati, D., Wardyaningrum, D., & Syariful, S. (2019). Sosialisasi dan Edukasi Label Pangan pada Pedagang Anggota Paguyuban Usaha Kecil Menengah (UKM) Raden Patah. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat UMJ*. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Wahyuni, T., Yarmunida, M., & Arisandi, D. (2022). Kesadaran Halal Masyarakat Terhadap Produk UMKM Makanan Di Kota Bengkulu. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 1376–1382. <http://dx.doi.org/10.33087/jiubj.v22i3.2473>