

Pendampingan Peningkatan Kualitas Produksi dan Legalitas Produk UMKM Dimsum Eat'eung di Kecamatan Cileunyi

Ratna Sari Listyaningrum^{1*}, Reza Fikri Alfatah², Mae Amelianawati¹, Zahra Khairunnisa¹, Fahira Shinta Arely¹

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia

Email : ratna.listyaningrum@umbandung.ac.id

Article Info

Submitted: 18 Oktober 2024

Revised: 20 November 2024

Accepted: 27 November 2024

Published: 30 November 2024

Keywords: Peningkatan kualitas, pembinaan produksi, legalitas produk, dimsum, cileunyi

Abstract

According to BPOM data, only around 6,000 processed food sector MSMEs are registered, out of a total of around 10,000 businesses. This makes improving the quality and legality of products crucial, considering that many MSMEs have not been able to meet applicable food safety standards, thus limiting their access to a wider market. The target of this activity is the Eat'eung MSME located in Cileunyi with dimsum as its main product. This activity aims to empower the productive economy (Eat'eung MSME) by increasing the knowledge and skills they have in the production aspect including coaching on good food production methods and product legality. The methods used are mentoring and empowerment. There are several stages of activity including problem identification, program planning, program implementation, monitoring and evaluation, as well as dissemination and sustainability. From the results of the situation analysis, the solution is focused on coaching production layout, providing production tools, mentoring in managing CPPOB certificates and halal certificates, improving packaging labels and managing Brand IPR. The output of the activity shows that after the program there was an increase in Dimsum Eat'eung's knowledge and skills in aspects of production layout, CPPOB and halal certificate management flow, Trademark IPR registration flow, and food packaging in accordance with regulations. In addition, there was a significant increase in various operational sub-aspects of partners that support the fulfillment of CPPOB, such as production equipment (50%), hygiene and sanitation maintenance (15%), storage (29%), and labeling (50%). The assets owned also increased, in the form of production equipment including freezers, food processors, vacuum sealers, and stainless steel tables. The follow-up plan for this program includes continuing to assist in the progress of CPPOB certification registration, halal certification, brands, and industrial design.

Abstrak

Menurut data BPOM, hanya sekitar 6.000 UMKM sektor pangan olahan yang terdaftar, dari total sekitar 10.000 usaha. Hal ini menyebabkan peningkatan kualitas dan legalitas produk menjadi krusial, mengingat banyak UMKM yang belum mampu memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku, sehingga membatasi akses mereka ke pasar yang lebih luas. Sasaran dalam kegiatan ini adalah UMKM Eat'eung yang berlokasi di Cileunyi dengan produk utama dimsum. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan ekonomi produktif (UMKM Eat'eung) dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki pada aspek produksi meliputi pembinaan cara produksi pangan yang baik dan legalitas produk. Metode yang dilakukan yaitu pendampingan dan pemberdayaan. Terdapat beberapa tahapan kegiatan meliputi identifikasi masalah, perencanaan program, pelaksanaan program, monitoring dan evaluasi, serta diseminasi dan keberlanjutan. Dari hasil analisis situasi, solusi difokuskan pada pembinaan tata letak produksi, pemberian alat produksi, pendampingan pengurusan sertifikat CPPOB dan sertifikat halal,

perbaikan label kemasan serta pengurusan HKI Merek. Hasil keluaran kegiatan menunjukkan bahwa setelah program terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan Dimsum Eat'eung dalam aspek tata letak produksi, alur pengurusan sertifikat CPPOB dan sertifikat halal, alur pendaftaran HKI Merek, serta kemasan pangan yang sesuai peraturan. Selain itu, terjadi peningkatan signifikan pada berbagai sub-aspek operasional mitra yang mendukung pemenuhan CPPOB, seperti peralatan produksi (50%), pemeliharaan higiene dan sanitasi (15%), penyimpanan (29%), dan pelabelan (50%). Aset yang dimiliki juga meningkat, berupa alat produksi meliputi *freezer*, *food processor*, *vacuum sealer*, dan meja *stainless steel*. Adapun rencana tindak lanjut program ini meliputi melanjutkan pendampingan progress pendaftaran sertifikasi CPPOB, sertifikasi halal, merek, dan desain industri.

1. PENDAHULUAN

Menurut data BPOM, hanya sekitar 6.000 UMKM sektor pangan olahan yang terdaftar, dari total sekitar 10.000 usaha (Hidranto, 2024). Hal ini menyebabkan peningkatan kualitas dan legalitas produk menjadi krusial, mengingat banyak UMKM yang belum mampu memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku, termasuk Eat'eung. Eat'eung merupakan salah satu dari 38.614 UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) di wilayah Kabupaten Bandung, Jawa Barat yang memiliki peran penting dalam perekonomian daerah (Portal Satu Data Kabupaten Bandung, 2024). Lokasinya yang berada di Kecamatan Cileunyi, Eat'eung memiliki tingkat persaingan yang tinggi karena berada di wilayah urban (Haerudin, 2021). Eat'eung pertama kali dirintis oleh Ibu Yatni pada tahun 2014 dengan produk kentang mustofa. Hingga saat ini Eat'eung memproduksi berbagai varian makanan dengan produk unggulannya adalah dimsum. Dimsum Eat'eung merupakan produk yang diminati karena tersedia dalam produk beku dan siap saji.

Sebelum perancangan program, dilakukan analisis situasi terlebih dahulu dengan cara observasi dan wawancara. Dari aspek produksi, Dimsum Eat'eung memiliki kendala pada peralatan yang dimiliki masih berkapasitas kecil sehingga mempengaruhi waktu produksi. *Food processor* yang dimiliki hanya berkapasitas 1L, padahal dalam sehari produksi dapat mencapai 15 kg campuran ayam fillet dan bahan lainnya. Kondisi ini menghambat kemampuan Eat'eung untuk meningkatkan produksi dan memenuhi permintaan yang lebih tinggi. Kukusan juga hanya memuat kurang lebih 100 *pieces per batch*. *Freezer* yang dimiliki hanya 1 unit berkapasitas 100 L yang digunakan untuk menyimpan baik bahan baku maupun produk jadi, dimana diketahui bahwa dengan penyimpanan yang seperti itu dapat berisiko kontaminasi silang yang mempengaruhi kualitas produk akhir. Selain itu, *vacuum sealer* yang dimiliki juga dalam kondisi yang sudah kurang baik, sehingga beberapa kali kemasan tidak terkemas sempurna yang mempersingkat umur simpan. Dalam industri makanan, efisiensi dan kualitas sangat bergantung pada peralatan yang digunakan.

Eat'eung menghadapi beberapa tantangan dalam meningkatkan kualitas produksi dan memenuhi standarisasi yang diperlukan untuk produk unggulannya dimsum. Penyimpanan bahan baku masih tercampur dengan produk jadi dimsum Eat'eung. Tata letak produksi dimsum Eat'eung masih belum efisien, sehingga alur kerja menjadi tidak optimal dan berpotensi terkontaminasi. Ruang produksi dimsum eat'eung masih menyatu dengan dapur keluarga dan di depan kamar mandi. Tata letak dan penataan peralatan masih belum sesuai dengan kaidah Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, sebagaimana diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Peraturan ini menyatakan bahwa tata letak peralatan produksi harus diatur sedemikian rupa agar tidak terjadi kontaminasi silang. Penataan yang kurang baik ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi, yang berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan produk (BPOM RI, 2012). Terkait suplai bahan baku tidak ada kendala karena Dimsum Eat'eung sudah memiliki pemasok tetap. Adapun proses produksi hingga distribusi produk dilakukan oleh lima orang karyawan. Dari aspek pemasaran, Dimsum Eat'eung saat ini sudah memiliki saluran penjualan tetap. Dari aspek keuangan, Dimsum Eat'eung sudah memiliki pencatatan sederhana yang dikelola oleh Ibu Yatni pribadi.

Terkait legalitas produk, Dimsum Eat'eung belum memiliki sertifikat CPPOB (Cara Pengolahan Produk Pangan Olahan yang Baik) maupun sertifikat halal, padahal legalitas ini sangat penting untuk menjamin keamanan dan kualitas produk, serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, konsumen juga sudah pernah langsung menanyakan terkait hal tersebut kepada Dimsum Eat'eung. Pemilik belum mengurus legalitas produk karena belum mengetahui alur pengurusannya. Hal ini menunjukkan adanya ketidaktahuan UMKM Dimsum Eat'eung dalam pengurusan legalitas produk serta kurangnya kemampuan dalam menjamin kualitas produknya.

Aspek legalitas ini sangat penting. Sesuai dengan Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No. 26 Tahun 2019, penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman dilakukan hingga tanggal 17 Oktober 2024. Pada tanggal tersebut, pemerintah menargetkan seluruh produk makanan dan minuman sudah bersertifikat halal (Kemenag RI, 2019).

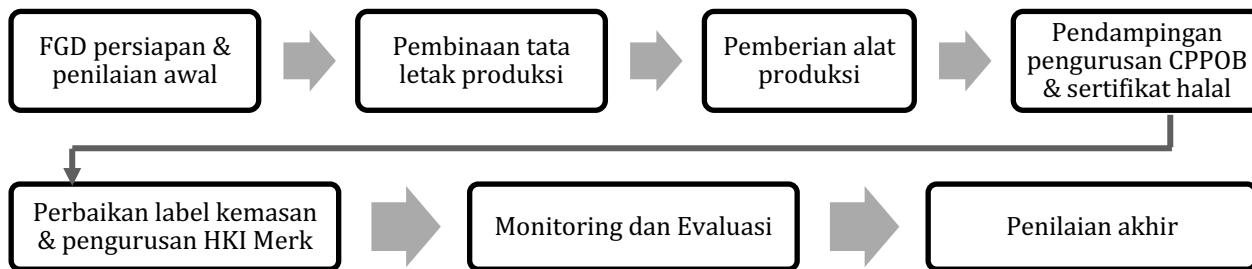
Selain itu, CPPOB diperlukan untuk memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh BPOM dan menjadi prasyarat untuk mendapatkan izin edar. Menurut studi (Sugijanto et al., 2022), peningkatan pengetahuan tentang bahan tambahan pangan dan metode produksi pangan yang baik pada UMKM dapat meningkatkan kualitas produk dan keamanan pangan.

Dari segi kemasan, produk sudah memiliki *brand* namun belum didaftarkan merknya. Pendaftaran HKI merek sangat penting untuk melindungi identitas dan reputasi produk di pasar. Selain itu, label kemasan juga masih sangat sederhana. Label kemasan produk Eat'eung saat ini belum memenuhi aspek legalitas yang disyaratkan oleh UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Undang-undang ini mengatur bahwa setiap produk pangan harus mencantumkan informasi yang jelas dan benar mengenai identitas produk, komposisi, nilai gizi, tanggal kadaluarsa, dan informasi lain yang relevan (Presiden RI, 2012).

Berangkat dari analisis situasi tersebut, tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu memberdayakan mitra ekonomi produktif (IRT Eat.eung) dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki pada aspek produksi meliputi pembinaan cara produksi pangan yang baik dan legalitas produk. Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini, diharapkan mitra dapat mengatasi berbagai kendala yang dihadapinya, meningkatkan kapasitas produksi, memperbaiki kualitas produk, dan meningkatkan daya saing di pasar. Pada akhirnya, hal ini akan membantu meningkatkan kesejahteraan Ibu Yatni dan keluarganya.

2. METODE

Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan beberapa tahapan kegiatan. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan ditunjukkan pada Gambar 1. Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dari Agustus hingga November 2024.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

FGD persiapan dan penilaian awal

Pelaksanaan program dilakukan mengikuti alur program pada (Hanifawati & Listyaningrum, 2021) dimulai dengan Focus Group Discussion (FGD) untuk menyamakan persepsi antara tim pengusul dan Dimsum Eat'eung, sekaligus memperjelas komitmen mitra untuk bersama-sama memenuhi target luaran. Penilaian awal dan akhir mengikuti metode *pre-test* dan *post-test*. Adapun penilaian awal dilakukan dengan mengisi kuesioner berbentuk pilihan ganda dan isian singkat untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan mitra sebelum program. Dalam FGD ini juga digunakan metode wawancara semi-terstruktur untuk mendalami masalah-masalah yang dihadapi Dimsum Eat'eung. Informasi yang diperoleh menjadi dasar penyusunan program, seperti pembinaan tata letak produksi dan pemberian alat produksi, agar solusi yang diberikan lebih tepat sasaran.

Pembinaan tata letak produksi

Berdasarkan hasil FGD yang menunjukkan alur produksi belum optimal dan risiko kontaminasi silang tinggi, tim pengusul memberikan pelatihan CPPOB sesuai regulasi (BPOM RI, 2012). Mitra kemudian didampingi dalam memperbaiki tata letak produksi agar alur kerja lebih efisien dan memenuhi standar CPPOB. Tata letak produksi yang baik juga menjadi syarat penting dalam proses pengurusan sertifikat halal.

Pemberian alat produksi

Untuk mendukung tata letak produksi yang lebih baik, program memberikan bantuan alat produksi modern seperti *freezer*, *food processor*, *vacuum sealer*, meja *stainless steel*, dan meja penyimpanan. Pemenuhan tata letak produksi dapat menunjang upaya standarisasi CPPOB. Selain itu, pemberian alat ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi.

Pendampingan pengurusan sertifikat CPPOB dan sertifikat halal

Hasil FGD menunjukkan mitra belum memahami alur pengurusan sertifikat. Oleh karena itu, diberikan pelatihan tentang pendaftaran sertifikat CPPOB dan halal. Pelatihan tersebut meliputi penyusunan dokumen, pengisian formulir di website SIHALAL, pembuatan sistem jaminan produk halal, serta audit halal internal. Tata letak yang memenuhi standar menjadi salah satu aspek penting dalam persyaratan sertifikasi.

Perbaikan label kemasan dan pengurusan HKI Merek

FGD juga mengidentifikasi bahwa kemasan mitra belum sesuai aturan label kemasan (BPOM RI, 2020) dan kurang menarik. Pendampingan dilakukan untuk membantu mitra mendesain ulang label kemasan menggunakan aplikasi sederhana. Selain itu, tim membantu pengurusan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) Merek mulai dari persiapan dokumen hingga pendaftaran melalui Pusat HKI UMBandung, guna melindungi merek mitra.

Monitoring dan evaluasi

Monitoring dilakukan dengan menggunakan checklist capaian target tiap kegiatan, metode wawancara, dan observasi langsung untuk memastikan kegiatan berjalan sesuai rencana. Evaluasi melibatkan penilaian kendala dan penentuan solusi. Hal ini memastikan semua tahapan memberikan dampak nyata sesuai tujuan program.

Penilaian akhir dan pengolahan data

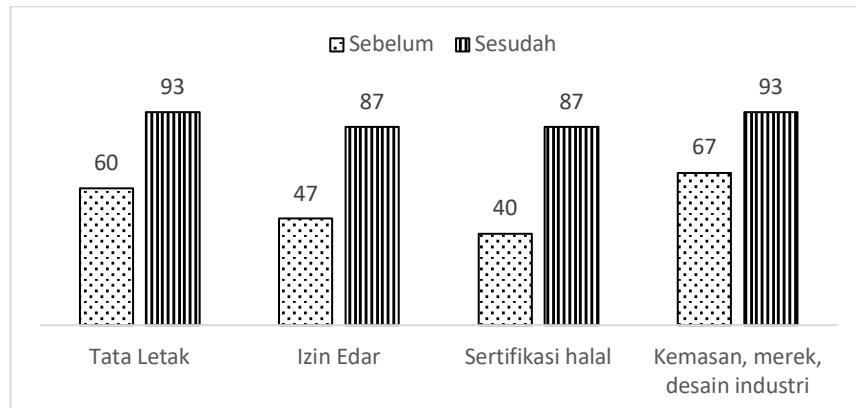
Penilaian akhir dilakukan menggunakan instrumen yang sama seperti penilaian awal untuk membandingkan tingkat pengetahuan dan keterampilan mitra. Hasil penilaian ini, dikombinasikan dengan data dari checklist capaian dan wawancara, digunakan untuk mengukur keberhasilan program. Misalnya, peningkatan pemahaman mitra tentang tata letak produksi mendukung proses pengurusan sertifikasi CPPOB dan halal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan diawali dengan FGD dan penyampaian materi tiap aspek (Gambar 2). Dilakukan pula penilaian sebelum dan sesudah pendampingan pada pemilik usaha dan karyawannya dengan menjawab beberapa pertanyaan pada kuesioner. Pertanyaan pada saat evaluasi sebelum dan sesudah pengabdian masyarakat bersifat sama dengan tujuan memastikan apakah terdapat perbedaan jawaban dari responden. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan di kalangan Dimsum Eat'eung. Pelatihan dan pendampingan yang diberikan telah berhasil meningkatkan pemahaman Dimsum Eat'eung terhadap aspek-aspek terkait sertifikasi halal, izin edar, tata letak, kemasan, merk, dan desain industri. Hal ini menandakan bahwa metode penyampaian materi yang digunakan efektif dalam membantu Dimsum Eat'eung mengatasi berbagai tantangan yang mereka hadapi sebelumnya. Adapun persentase kenaikan pengetahuan Dimsum Eat'eung ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 2. Penyampaian materi pada pelaksanaan program



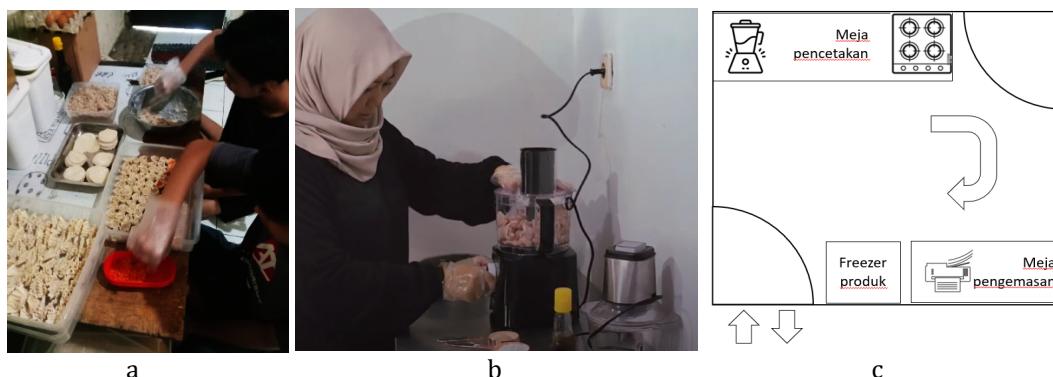
Gambar 3. Rata-rata persentase kenaikan pengetahuan Dimsum Eat'eung dari sebelum dan sesudah Pengabdian Masyarakat

Pengetahuan terkait tata letak dan perbaikan tata letak

Penataan ruang produksi yang sesuai dengan standar keamanan pangan sangat penting dalam memastikan efisiensi operasional serta mengurangi risiko kontaminasi selama proses produksi. Melalui pelatihan dan pendampingan, mitra dipandu untuk memahami prinsip-prinsip dasar tata letak yang baik, seperti pemisahan area, alur produksi yang logis, serta pemanfaatan ruang yang optimal. Pada Gambar 3 terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dari 60% menjadi 90%. Pertanyaan yang diajukan meliputi pengetahuan efisiensi aliran material dan pemisahan zona bersih dan kotor dalam tata letak produksi, serta contoh tata letak produksi yang baik. Pemilik usaha sudah memiliki pengetahuan tersebut, namun karyawannya belum memiliki level pengetahuan yang sama. Meskipun demikian, setelah pelaksanaan program, baik pemilik usaha maupun karyawan sudah memiliki pengetahuan terkait tata letak produksi yang baik.

Penerapan tata letak yang tepat tidak hanya meningkatkan produktivitas, tetapi juga membantu Dimsum Eat'eung mematuhi standar regulasi yang berlaku. Tata letak ruang produksi sebaiknya dibuat sesuai dengan kaidah Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, sebagaimana diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Peraturan ini menyatakan bahwa tata letak peralatan produksi harus diatur sedemikian rupa agar tidak terjadi kontaminasi silang. Adapun awalnya kompor untuk mengukus dimsum diletakkan di area depan kamar mandi, namun setelah penataan ulang, kompor diletakkan di ruangan terpisah, yaitu di bagian dalam rumah. Tata letak ruang produksi idealnya berada dalam satu jalur, maksudnya adalah bahan masuk dari satu sisi dan produk jadi keluar dari sisi lainnya tanpa saling bertabrakan. Namun karena kendala ruangan yang tidak memadai, bahan baku dan produk masuk dan keluar masih melalui jalan yang sama. Meskipun demikian, dapat diatur waktunya sehingga tidak saling bertabrakan. Pada saat awal waktu produksi, bahan baku diambil dari *freezer* bahan baku di bagian depan, lalu dibawa masuk ke ruang produksi dimsum. Pada saat itu, tidak boleh ada produk yang keluar melalui jalan tersebut. Produk jadi keluar setelah proses produksi selesai. Selain itu, penataan peralatan sudah diatur urut menyesuaikan alur produksi, meliputi food processor untuk proses penghalusan, setelah itu kompor untuk mengukus dimsum yang telah dicetak. Dimsum yang telah matang kemudian dibawa ke meja pengemasan lalu dikemas dengan *vacuum sealer* (Gambar 4.a). Setelah itu disimpan dalam *freezer* produksi.

Sebelum program, Dimsum Eat'eung memproduksi dimsum menggunakan meja kayu dan karyawannya lesehan di lantai (Gambar 4.b.). Penataan yang kurang baik ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi, yang berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan produk (BPOM RI, 2012). Setelah mendapatkan meja *stainless steel* dari program, maka Dimsum Eat'eung memproduksi dimsum dengan lebih higienis (Gambar 4.c.). Selain itu, tata letak yang baik dapat membuat pekerjaan menjadi lebih mudah dan juga cepat. Diketahui lingkungan kerja mempunyai hubungan erat dalam kualitas produk (Sayuti & Susanto, 2017). Oleh karena itu, lingkungan kerja selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara sampah dibuang teratur, tempat sampah selalu tertutup, lantai dalam keadaan bersih, permukaan tempat kerja dalam kondisi baik dan mudah dibersihkan. Ruang produksi juga cukup terang sehingga karyawan dapat bekerja dengan baik. Hasil dari perubahan tata letak ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas Dimsum Eat'eung, mengurangi potensi kontaminasi, dan memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan yang ditetapkan.



Gambar 4.a. Proses produksi sebelum program, b. Proses produksi setelah program, c. Tata letak baru

Pengetahuan terkait Izin Edar dan pendaftaran sertifikasi CPPOB

Pengetahuan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sangat penting bagi Dimsum Eat'eung, karena sertifikasi ini merupakan syarat utama dalam menjamin keamanan dan mutu produk pangan yang akan dipasarkan secara luas. Melalui pelatihan yang diberikan, mitra dipandu untuk memahami prosedur, persyaratan, dan langkah-langkah yang perlu dipenuhi dalam mengajukan sertifikasi CPPOB, sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar dan memenuhi standar yang ditetapkan. Pada Gambar 3 terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dari 47% menjadi 87%. Pertanyaan yang diajukan dalam kuesioner meliputi dokumen apa saja yang

harus disiapkan dalam memperoleh izin edar pangan olahan, ketentuan pangan olahan yang wajib dan tidak wajib memiliki izin edar, serta pertanyaan teknis terkait keamanan pengolahan pangan. Pemilik usaha sudah memiliki pengetahuan yang cukup mengenai hal tersebut, namun karyawannya belum memiliki level pengetahuan yang sama. Tata cara terkait pengajuan sertifikasi pangan sesuai dengan regulasi Pemerintah Republik Indonesia, kiat-kiat memulai bisnis pangan, dan pentingnya pengembangan produk dalam siklus hidup produk juga penting untuk diketahui calon pelaku usaha (Kusumahati et al., 2022). Adapun setelah pelaksanaan program, baik pemilik usaha maupun karyawan sudah memiliki pengetahuan terkait izin edar.

Tidak hanya peningkatan pengetahuan, Dimsum Eat'eung juga dibekali ketrampilan dan didampingi untuk melakukan pendaftaran sertifikasi CPPOB. Oleh karena dimsum merupakan produk *frozen food*, maka masuk ke dalam kriteria produk sertifikasi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Sertifikat CPPOB lah yang menjadi dasar untuk mendaftar sertifikasi BPOM. Hal ini dikarenakan produk beku seperti dimsum berpotensi memiliki risiko terhadap kesehatan konsumen apabila tidak diproduksi dengan standar keamanan pangan yang memadai. BPOM menetapkan bahwa produk *frozen food* harus memenuhi kriteria penting, seperti penerapan CPPOB yang dapat menjaga kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen. Selain itu, ketiadaan sertifikat CPPOB juga dapat menghambat akses produk ke pasar yang lebih luas, karena banyak distributor dan pengecer yang mensyaratkan sertifikat ini sebagai bagian dari persyaratan kerjasama. Oleh karena itu, pendaftaran dan perolehan sertifikat CPPOB menjadi langkah krusial yang harus dilakukan untuk meningkatkan legalitas dan daya saing produk di pasar (Junianto et al., 2024).

Tata cara pengajuan sertifikasi CPPOB diawali dengan mendaftarkan akun e-sertifikasi melalui laman oss.go.id. Setelah login, dipilih PB UMKU dan menu permohonan baru, lalu dipilih KBLI yang sesuai dengan PB UMKU yang diajukan. Proses perizinan dilanjutkan dengan memilih izin penerapan CPPOB dan sistem akan mengarahkan ke laman sertifikasi.pom.go.id. Jika belum memiliki akun, pengguna akan diarahkan untuk mendaftar terlebih dahulu. Selanjutnya, pengguna perlu mengisi data perusahaan, penanggung jawab, dan data pendukung. Pada bagian data pendukung, klik komoditi industri pangan, diisi nilai aset sesuai data di akun OSS, dan dilengkapi pernyataan persetujuan. Setelah pendaftaran selesai, pengguna menerima konfirmasi melalui email dalam waktu tiga hari kerja (BPOM, 2024).

Sertifikasi BPOM diperlukan untuk memastikan bahwa produk dimsum yang dihasilkan bebas dari bahan berbahaya, terkontrol dalam hal kadar mikroba, serta memenuhi standar nilai gizi dan informasi label yang benar. Oleh karena itu, pada program ini produk Dimsum Eat'eung dilengkapi dengan informasi nilai gizi dan diujikan umur simpannya ke Laboratorium di Universitas Padjadjaran (Gambar 6.b). Dengan memperoleh sertifikasi BPOM, produsen dimsum tidak hanya memenuhi kewajiban hukum, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produknya. Ini akan membuka peluang bagi produk untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk distribusi melalui supermarket besar dan e-commerce, yang umumnya mengharuskan produk makanan olahan memiliki sertifikasi resmi. Diketahui setelah memperoleh izin edar, kepercayaan konsumen meningkat dan jaringan pemasaran bertambah (Epriliyana, 2019).

Pemenuhan aspek CPPOB

Setelah pelaksanaan program, diketahui beberapa aspek CPPOB mengalami peningkatan (Tabel 1). Dalam penentuan lokasi usaha pengolahan pangan perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan juga mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya. Bangunan dan fasilitas yang dimiliki juga seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Setelah diadakannya program ini terjadi peningkatan di beberapa aspek, namun beberapa sub aspek lainnya belum dapat dipenuhi karena memerlukan usaha dan dana yang lebih sehingga belum dapat terselesaikan melalui program ini.

Tabel 1. Pemenuhan aspek CPPOB sebelum dan setelah program

No	Aspek	Pemenuhan aspek (%)	
		Sebelum	Sesudah
1	Lokasi dan Lingkungan Produksi	100	100
2	Bangunan dan Fasilitas	75	80
3	Peralatan Produksi	50	100
4	Sarana Penyediaan Air	100	100
5	Kesehatan dan Higiene Karyawan	100	100
6	Fasilitas dan kegiatan Higiene dan Sanitasi	100	100
7	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	85	100
8	Penyimpanan	71	100

No	Aspek	Pemenuhan aspek (%)	
		Sebelum	Sesudah
9	Penetapan Spesifikasi Bahan	100	100
10	Persyaratan Air	100	100
11	Penetapan komposisi dan formulasi bahan	50	100
12	Penetapan Cara Produksi yang Baku	0	100
13	Penetapan Jenis, Ukuran, dan Spesifikasi Kemasan	67	100
14	Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan	0	100
15	Pelabelan Pangan	50	100
16	Pengawasan oleh Penanggungjawab	50	50
17	Penarikan Produk	0	100
18	Pencatatan dan Dokumentasi	0	50
19	Pelatihan Karyawan	50	50

Setelah pelaksanaan program pengabdian masyarakat, terjadi peningkatan signifikan pada berbagai aspek produksi Dimsum Eat'eung sesuai dengan standar CPPOB-IRT. Pada sub-aspek peralatan produksi, penerapan tata letak yang sesuai aturan meningkatkan efisiensi hingga 50%, didukung dengan pemberian meja *stainless steel* untuk mengurangi risiko kontaminasi dari yang semula lesehan. Sarana penyimpanan juga membaik dengan tambahan *freezer* baru, sehingga risiko kontaminasi silang menurun, dan penerapan SOP penyimpanan meningkatkan efektivitas hingga 29%. Sub-aspek higiene dan sanitasi mengalami peningkatan 15%, dilengkapi dengan SOP pengendalian hama. Mitra juga dibekali SOP produksi baku, yang meningkatkan kepatuhan produksi hingga 100%, serta pelabelan pangan yang lebih lengkap, termasuk informasi kedaluwarsa dan produksi, yang meningkat sebesar 50%.

Pada aspek kemasan, terjadi peningkatan 33%, dengan desain dan spesifikasi yang kini memenuhi aturan. Selain itu, mitra didampingi menyusun dokumen Sistem Jaminan Produk Halal untuk konsistensi formula. Namun, pada sub-aspek pelatihan karyawan dan pengawasan oleh penanggung jawab, belum ada peningkatan signifikan karena mitra belum mengikuti penyuluhan resmi dari BPOM. Meski demikian, mitra telah mendapatkan dasar pengetahuan CPPOB-IRT dari program ini, termasuk SOP pencatatan, dokumentasi, dan penarikan produk, yang mendukung operasional lebih profesional dan sesuai regulasi.

Pengetahuan terkait Sertifikasi Halal dan pendaftaran sertifikasi halal

Pengetahuan dan keterampilan terkait sertifikasi halal sangat penting bagi pelaku UMKM pangan karena sertifikasi ini merupakan jaminan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam dan peraturan pemerintah. Dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya produk halal, terutama di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia, sertifikasi halal menjadi salah satu syarat utama untuk memenangkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar (Hidayatuloh & Listyaningrum, 2023; Nursyawal et al., 2022). Pelaku UMKM yang memiliki keterampilan dalam memahami prosedur sertifikasi halal akan lebih mudah dalam mematuhi regulasi, menghindari kesalahan dalam pengolahan, dan memastikan kualitas produk tetap terjaga. Sertifikasi ini juga membuka peluang bagi UMKM untuk masuk ke pasar internasional, terutama di negara-negara yang mensyaratkan produk halal. Oleh karena itu, pelaku UMKM harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang regulasi halal dan bagaimana cara mengajukan sertifikasi, karena proses ini melibatkan banyak tahapan administratif dan teknis.

Pada Gambar 3 terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dari 40% menjadi 87%, Pertanyaan yang diajukan meliputi langkah dalam proses sertifikasi halal untuk produk pangan, pihak yang bertanggung jawab dalam proses sertifikasi halal, serta lama masa berlaku sertifikat halal setelah diterbitkan. Adapun sebelum pengabdian masyarakat, mitra sudah memahami makna halal thayib dan manfaat sertifikasinya. Namun sebagian besar dari mereka belum memahami alur proses sertifikasinya. Padahal, aspek legalitas ini sangat penting. Sesuai dengan Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No 26 Tahun 2019, penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman dilakukan hingga tanggal 17 Oktober 2024. Artinya, pada tanggal tersebut, pemerintah menargetkan seluruh produk makanan dan minuman sudah bersertifikat halal (Kemenag RI, 2019). Meski kewajiban sertifikasi halal produk makanan dan minuman UMK ditunda hingga Oktober 2026, namun diketahui variabel pengetahuan, pemahaman, dan biaya sertifikasi berpengaruh signifikan terhadap keputusan sertifikasi halal oleh produsen UMKM (Nuraliyah et al., 2023)

Tidak hanya peningkatan pengetahuan, mitra juga dibekali ketrampilan dan didampingi untuk melakukan pendaftaran sertifikasi halal. Pengajuan sertifikasi halal melalui Sihilal Self Declare diawali dengan mendaftarkan akun di platform Sihilal. Setelah login, pelaku usaha mengajukan permohonan dengan mengisi formulir yang memuat informasi terkait produk, proses produksi, dan bahan yang digunakan. Kemudian, pelaku usaha wajib melengkapi dokumen pendukung seperti nomor sertifikat halal bahan dan dokumen terkait lainnya. Selanjutnya, pelaku usaha

melakukan *self-declare* atau pernyataan mandiri mengenai kehalalan produk. Setelah pengajuan lengkap, sistem akan memeriksa kelengkapan dokumen dan memberikan notifikasi kepada pelaku usaha untuk proses lebih lanjut hingga penerbitan sertifikat halal, yang dapat diperoleh dalam kurun waktu tertentu sesuai ketentuan yang berlaku (BPJPH, 2024). Menjaga kontinuitas sertifikasi halal melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sangat penting bagi pelaku usaha, khususnya UMKM di sektor pangan, agar kepercayaan konsumen tetap terjaga. Sertifikasi halal tidak hanya merupakan jaminan awal bahwa produk tersebut sesuai dengan standar halal, tetapi juga memerlukan pemeliharaan berkelanjutan untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi, selalu memenuhi persyaratan halal. Oleh karena itu, pada program ini mitra didampingi untuk pembuatan SJPH. Adanya SJPH mencegah praktik yang tidak sesuai standar, sekaligus memudahkan dalam perpanjangan sertifikasi. Dengan menjaga sertifikasi halal yang terus berlanjut, UMKM juga dapat membangun reputasi yang baik, meningkatkan daya saing, serta memperluas pangsa pasar secara signifikan.

Pengetahuan terkait kemasan dan merek, serta perbaikan kemasan

Diketahui rasa adalah faktor utama yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap suatu produk pangan (Khairiah et al., 2024). Namun kemasan juga memberikan pengaruh yang penting dalam keputusan pembelian suatu produk pangan. Dengan memperbaiki kemasan UMKM terbukti dapat meningkatkan pemasaran, segmen pasarnya semakin bertambah, dan omset pemasaran semakin meningkat (Widiati, 2019). Kemasan produk dimsum Eat'eung harus dipastikan sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh BPOM. Kemasan yang tidak memenuhi standar dapat mengurangi daya tarik produk di mata konsumen dan menimbulkan keraguan terhadap kualitas dan keamanan produk (Granato et al., 2022). Selain itu, kemasan yang tidak sesuai dapat mengakibatkan produk tidak lolos uji dan tidak dapat dipasarkan secara luas. Proses penyesuaian kemasan memerlukan pemahaman mendalam tentang regulasi BPOM, termasuk informasi yang harus dicantumkan pada label, bahan kemasan yang aman, dan desain yang sesuai (Sukmana et al., 2024). Oleh karena itu, perbaikan kemasan menjadi langkah penting untuk produk Dimsum Eat'eung

Peningkatan pengetahuan Dimsum Eat'eung mengenai kemasan, merek, dan desain industri menjadi komponen penting dalam mendukung daya saing produk di pasar. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga berperan dalam menarik minat konsumen dan memperkuat identitas merek. Melalui pelatihan yang diberikan, mitra diharapkan memahami aspek-aspek penting dalam pemilihan bahan kemasan, strategi branding yang efektif, serta desain industri yang sesuai dengan karakteristik produk. Peningkatan kapasitas dalam hal ini diharapkan dapat membantu mitra menciptakan produk yang lebih menarik dan kompetitif, sekaligus mematuhi regulasi yang terkait dengan kemasan pangan. Pada Gambar 3 terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dari 67% menjadi 93%. Pertanyaan yang diajukan meliputi pengetahuan tentang fungsi kemasan produk pangan, keterangan yang harus ada pada label, dan pentingnya merek pada produk pangan. Dimsum Eat'eung memiliki pengetahuan yang lebih baik dibandingkan dengan aspek-aspek sebelumnya dan semakin meningkat dengan diadakannya program ini.

Perbaikan kemasan produk diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk Dimsum Eat'eung. Kemasan yang sebelumnya kurang memenuhi standar fungsional dan estetika telah diperbaiki, baik dari segi pemilihan material, desain, maupun informasi yang disertakan pada label. Langkah-langkah perbaikan ini bertujuan untuk meningkatkan daya tahan produk, menjaga kualitasnya selama distribusi, serta membuatnya lebih menarik bagi konsumen. Kemasan dapat dirancang dengan logo baru yang lebih sederhana atau ditambah dengan gambar maskot merek agar lebih menarik secara visual dan efektif untuk keperluan branding (Hanifawati & Listyaningrum, 2021). Hasil dari perbaikan kemasan ini diharapkan mampu meningkatkan penetrasi pasar produk Dimsum Eat'eung, sekaligus memastikan kepatuhan terhadap regulasi kemasan pangan yang berlaku. Pemilik usaha dipandu untuk membuat desain kemasan menggunakan aplikasi desain Canva (Gambar 5). Adapun gambar kemasan sebelum dan sesudah perbaikan ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Pendampingan perbaikan desain kemasan menggunakan aplikasi sederhana



Gambar 6.a. Kemasan sebelum program, b. Kemasan baru pada saat program, c. Detail kemasan baru

Label kemasan produk Eat'eung sebelum program belum memenuhi aspek legalitas yang disyaratkan oleh UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU, 2012). Dapat dilihat pada Gambar 6.a, kemasan sebelum perbaikan tidak memenuhi aturan pencantuman label sesuai BPOM, karena hanya mencantumkan nama produk dan nama dagang. Kemasan sesudah perbaikan (Gambar 6.b. & 6.c.) telah memenuhi aturan pencantuman label BPOM. Kemasan telah memenuhi nama jenis produk (dimsum), nama dagang (Eat'eung), daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama produsen, alamat produsen, ruang untuk keterangan kedaluwarsa, ruang untuk nomor izin edar, komposisi produk, informasi nilai gizi, ruang untuk tanggal, dan kode produksi. Kemasan sesudah perbaikan telah didaftarkan pada Derektorat Jendral Kekayaan Intelektual (DJKI) dengan nomor permohonan Desain Industri A00202406601.

Selain itu, pendaftaran HKI merek sangat penting untuk melindungi identitas dan reputasi produk di pasar. Tanpa pendaftaran HKI, merek Dimsum Eat'eung rentan terhadap peniruan dan penyalahgunaan oleh pihak lain, yang dapat merugikan bisnis secara finansial dan merusak citra merek. Proses pendaftaran HKI melibatkan berbagai tahapan administratif dan legal yang memerlukan pemahaman mendalam tentang regulasi yang berlaku. Ketiadaan HKI juga dapat menghambat upaya pemasaran dan ekspansi bisnis, karena banyak Dimsum Eat'eung bisnis dan konsumen yang lebih percaya pada produk dengan merek yang telah terdaftar secara resmi. Oleh karena itu, pendaftaran dan perolehan HKI merek menjadi langkah penting untuk memastikan legalitas dan perlindungan hukum bagi produk Dimsum Eat'eung (Sulasno et al., 2024). Merek dagang "Eat'eung" telah didaftarkan pada DJKI dengan nomor permohonan DID2024085857.

Peningkatan Jumlah Aset

Melalui program ini, Dimsum Eat'eung juga telah mengalami peningkatan pada jumlah aset. Adapun penambahan aset perusahaan yang baru meliputi: 1 unit *food processor* untuk mempercepat proses pencampuran bahan, 1 unit freezer untuk menyimpan produk jadi dengan lebih aman, 1 unit vacuum sealer untuk memastikan kemasan produk kedap udara dan memperpanjang umur simpan, dan 1 unit meja stainless steel.

4. SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan bersama Dimsum Eat'eung telah berjalan efektif, menghasilkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan mitra, khususnya dalam aspek tata letak produksi, sertifikasi CPPOB, sertifikasi halal, serta kemasan dan merek. Melalui pendampingan dan pelatihan ini, Dimsum Eat'eung kini memiliki tata kelola produksi yang lebih efisien, produk yang lebih aman, dan kemasan yang memenuhi regulasi. Selain itu, mitra juga telah mendapatkan dasar-dasar penting untuk mengurus legalitas produk, seperti sertifikasi CPPOB dan halal, yang merupakan langkah strategis menuju pengembangan usaha. Hasil program ini menunjukkan bahwa pembinaan intensif dan pendampingan teknis dapat memberdayakan UMKM untuk memenuhi standar keamanan pangan dan meningkatkan daya saing produk. Sebagai rencana tindak lanjut, program akan fokus pada pendampingan penyelesaian sertifikasi CPPOB, halal, merek, dan desain industri. Setelah legalitas produk tercapai, perluasan pasar melalui platform digital menjadi langkah strategis untuk memperluas jangkauan konsumen. Sebagai saran, mitra disarankan untuk secara konsisten menerapkan SOP yang telah disusun, mengikuti pelatihan keamanan pangan resmi, dan memperkuat *branding* produk untuk meningkatkan daya saing di pasar yang lebih luas.

5. PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih dan apresiasi diberikan kepada berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini yakni kepada dosen pembantu pelaksana kegiatan, tim mahasiswa pembantu lapangan, serta UMKM yang kooperatif selama pelaksanaan. Ucapan terima kasih secara khusus diberikan sebesar-besarnya terutama kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Direktorat Jendral

Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi (Ditjen Diktiristek) KEMDIKBUD-RISTEK sebagai pemberi dana program Pemberdayaan Masyarakat Pemula Tahun 2024.

REFERENSI

- BPJPH. (2024). *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal RI - Sertifikasi Halal*. <https://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal>
- BPOM. (2024). *Badan Pengawas Obat dan Makanan - Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. <https://wasprodpangan.pom.go.id/faq>
- BPOM RI. (2012). *Peraturan Kepala BPOM RI tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga* (pp. 1-22).
- BPOM RI. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan-2020*.
- Epriliyana, N. N. (2019). Urgensi Ijin Keamanan Pangan (P-IRT) Dalam Upaya Membangun Kepercayaan Konsumen Dan Meningkatkan Jaringan Pemasaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 5(1), 21–31.
- Granato, G., Fischer, A. R. H., & van Trijp, H. C. M. (2022). The price of sustainability: How consumers trade-off conventional packaging benefits against sustainability. *Journal of Cleaner Production*, 365, 132739.
- Haerudin, H. (2021). Upaya Peningkatan Pendapatan melalui Pelatihan Pembuatan Cake dan Penjualan Berbasis Web. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 936–941.
- Hanifawati, T., & Listyaningrum, R. S. (2021). Peningkatan Kinerja UMKM Selama Pandemi Covid-19 melalui Penerapan Inovasi Produk dan Pemasaran Online. *Warta Lpm*, 24(3), 412–426.
- Hidayatuloh, I. S., & Listyaningrum, R. S. (2023). Pengetahuan Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bandung terkait Konsumsi Pangan Sehat dan Halal Selama Pandemi Covid-19. *Agritechology*, 6(2), 80–89.
- Hidranto, F. (2024, October 25). *Angin Segar untuk UMKM*. Portal Informasi Indonesia. https://indonesia.go.id/kategori/perdagangan/8724/angin-segar-untuk-umkm?lang=1&utm_source=chatgpt.com
- Junianto, J., Syauqibi, A., Fauzan, M., & Farhansyah, M. (2024). Analisis Karakteristik Pemasaran Produk Dimsun Dan Nilai Tambahnya Pada Usaha Kecil Dan Menengah Dimsum Inmons Di Kecamatan Cibeunying Kidul Kota Bandung. *PAPALELE (Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan)*, 8(1), 34–45.
- Kemenag RI. (2019). *Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal*.
- Khairiah, Azizah, A. N., & Listyaningrum, R. S. (2024). Evaluasi Sensoris Dan Mutu Kritis Produk Malang Strudel Reguler. *Agritechology*, 7(1), 2620–4738.
- Kusumahati, S., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E., & Rachmaniah, O. (2022). Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk. *Sewagati*, 7(1). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>
- Nuraliyah, M. I., Adiba, E. M., & Amir, F. (2023). Keputusan Sertifikasi Halal oleh UMKM di Bangkalan (Apakah Religiusitas dan Biaya Sertifikasi Berpengaruh?). *Jurnal Tadbir Peradaban*, 1, 1–9.
- Nursyawal, A. H., Listyaningrum, R. S., & Amelianawati, M. (2022). Kajian Pengaruh Kesadaran Halal dan Label Halal terhadap Keputusan Pembelian Bubble Tea pada Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bandung. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 92–99.
- Portal Satu Data Kabupaten Bandung. (2024). *Jumlah UMKM yang ada*. <https://satudata.bandungkab.go.id/dataset/jumlah-umkm-yang-ada>
- Presiden RI. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*.
- Sayuti, M., & Susanto, B. (2017). Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kualitas Produk Ikm Kerupuk Udang Di Kabupaten Indramayu. *IndustryXplore*, 02(01), 35–46.
- Sugijanto, N. E. N., Ekowati, J., Dengi, H., Darmawati, A., Isadiartuti, D., Setiawan, C. D., Paramita, D. P., Sulistyowati, M. I., Khairunnisa, P. H., Melania, I. N., Nafi, M. I. R., & Kartosentono, S. (2022). The Improvement of Food Additives and Good Food Production Method Knowledge on Sumba Island. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 332–341. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i2.2783>
- Sukmana, C. A., Putri, N. H., Sanjaya, C. N. D., Cahyani, B. A., Ramadhani, D. P., & Arum, D. P. (2024). Penggunaan Bahasa Indonesia yang Efektif Pada Label Kemasan Makanan Beku. *Jurnal Bahasa Daerah Indonesia*, 1(2), 8.

- Sulasno, S., Dwisvimi, I., Wahyuddin, W., & Fitadi, R. D. (2024). Pemanfaatan Usaha Mikro Kecil Menengah Berbasis Digital Marketing dan Penguanan Kekayaan Intelektual di Desa Batubantar, Kecamatan Cimanuk. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 171–183.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67.