

## PENDAMPINGAN OLAHAN PANGAN SEHAT DAN PERIZINAN BERUSAHA PRODUSEN KUE TRADISIONAL RW 11 SANGGAR INDAH BANJARAN KECAMATAN CANGKUNG KABUPATEN BANDUNG

*Healthy Food Processing Assistance and Business Licensing for Traditional Cake  
Manufacturers at RW 11 Sanggar Indah Banjaran Cangkung District, Bandung Regency*

**Sara Puspita, Samsudin Surialaga, Eka Hendryanny, Yani Triyani\***

Fakultas Kedokteran Universitas Islam Bandung

*Jl. Tamansari No. 22 Kota Bandung, Jawa Barat*

\*Alamat Korespondensi: [ytriyani3008@gmail.com](mailto:ytriyani3008@gmail.com)

*(Tanggal Submission: 29 Agustus 2024, Tanggal Accepted : 24 November 2024)*



### **Kata Kunci :**

*Olahan Pangan,  
Produsen Kue  
Tradisional,  
Sehat dan Halal*

### **Abstrak :**

Pengaruh pandemi Covid-19 terhadap para pelaku usaha kue tradisional di RW 11 Komplek Sanggar Banjaran Indah, menimbulkan efek terhadap perekonomian keluarga yang semakin berat sementara beban kebutuhan yang harus dipenuhi semakin meningkat. Komunitas produsen kue tradisional ini berpotensi untuk dikembangkan dan dapat meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat, namun sebagian besar belum mengenal cara pengolahan pangan sehat dan belum mempunyai perizinan berusaha. Pengabdian bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pendampingan agar produsen kue tradisional sadar akan produk olahan aman, dan sehat, serta mendorong kepemilikan izin usaha serta sertifikasi halal, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan usahanya. Metode pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan, pada tahap kegiatan terdiri dari 2 tahap, yaitu tahap penyampaian materi pengetahuan olahan pangan sehat dan halal oleh pakar Islam Bandung (Unisba) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) kerjasama dengan fakultas kedokteran Unisba, yang dilaksanakan secara hybrid. Tahapan kedua, yaitu pendampingan berupa dialog interaktif dan workshop hands on untuk mengenal alur tata cara pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal suatu produk. Produsen kue tradisional tampak antusias ketika mendapatkan pengetahuan serta pendampingan mengenai pentingnya kualitas produk olahan dan perizinan usaha untuk pengembangan usahanya. Diperlukan kegiatan pendampingan lanjutan, akan kepengurusan PIRT dan kepemilikan NIB, serta sertifikasi halal produk olahan agar dapat lebih terealisasi dalam usaha untuk peningkatan kualitas dan pengembangan usaha para produsen kue tradisional.

**Key word :**

*Processed Food,  
Traditional Pastry  
Maker, Healthy  
and Halal*

**Abstract :**

The impact of the Covid-19 pandemic on traditional cake businesses in the study area affects the family economy. It was more difficult while the burden of basic needs that must be met was increasing. This community of traditional cake producers has the potential to be developed and can improve the welfare of people's lives. However, most need to learn how to process healthy food and do not have business permits. The service aims to provide knowledge and assistance so that traditional cake producers are aware of safe and healthy, as well as encouraging the ownership of business permits and halal certification so that they can improve the quality of their products and businesses. The service method is carried out in several stages, the activity stage consists of 2 stages, first stage is delivering knowledge on healthy and halal food processing by Islam Bandung (Unisba) experts and Indonesian Food and Drug Authority in collaboration with the Unisba medical faculty, which is carried out in a hybrid meeting. The second stage is assistance in the form of interactive dialogue and hands-on workshops to get to know the flow of procedures for making and managing Home Industrial Food and Business Identification Number as well as halal certification of a product. The results is traditional cake producers seemed enthusiastic when they received knowledge and assistance regarding the importance of the quality of processed products and business permits for developing their business. Further assistance activities are needed, in terms of PIRT management and NIB ownership, as well as halal certification of processed products so that efforts to improve the quality and business development of traditional cake producers can be further realized.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Puspita, S., Surialaga, S., Hendryanny, E., & Triyani, Y. (2024). Pendampingan Olahan Pangan Sehat dan Perizinan Berusaha Produsen Kue Tradisional RW 11 Sanggar Indah Banjaran Kecamatan Canguang Kabupaten Bandung. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2642-2650. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1850>

## PENDAHULUAN

Negara Indonesia adalah negara berkembang dengan pertumbuhan ekonomi yang bervariasi pada setiap tahunnya. Saat ini, mata pencaharian masyarakat Indonesia, terutama di daerah urban, cukup banyak yang menjalankan usaha di bidang kuliner baik itu di skala besar maupun mikro, kecil dan menengah. Salah satu contoh usaha mikro, kecil dan menengah yaitu Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), yang merupakan perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga otomatis. Keberadaan IRTP di Indonesia jumlahnya sangat besar dan menjadi salah satu aset berharga bagi pemerintah serta mempunyai peranan strategis dalam perekonomian nasional. Dengan jumlah pelaku usaha IRTP yang besar, persaingan yang terjadi pun cukup ketat. Setiap pelaku usaha IRTP, harus mampu bersaing dengan tetap memperhatikan kualitas produknya, diantaranya dengan menjaga keamanan dan higienitas untuk tetap menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Badan pengawas obat dan makanan (BPOM) sudah mengeluarkan peraturan mengenai kewajiban IPRT untuk memiliki SPP-IRT untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan sehingga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum, sayangnya masih banyak pelaku usaha IPRT yang belum cukup memiliki pengetahuan mengenai hal tersebut (Murwadi & Anggi, 2019).

Masa pandemi Covid-19 memiliki efek tidak hanya di bidang kesehatan, namun berdampak juga bagi seluruh pelaku usaha termasuk para pelaku usaha bidang kuliner, mulai dari penurunan omzet, hingga terpaksa harus berhenti produksi (Masruroh *et al.*, 2021). Dampak tersebut juga dialami oleh



komunitas para pelaku usaha produk makanan skala rumah tangga di RW 11 Komplek Sanggar Banjaran Indah. Hal ini menimbulkan efek domino terhadap kondisi perekonomian keluarga yang semakin berat sementara beban kebutuhan yang harus dipenuhi semakin meningkat. Untuk mengatasi permasalahan tersebut perlu dilakukan berbagai upaya agar bisnis usaha yang telah dilakukan mampu tetap bertahan di era pandemi, bahkan semakin berkembang dengan menangkap peluang pasar yang ada terutama melalui layanan pesan antar. Tantangan yang harus dihadapi oleh para pelaku usaha untuk memperluas cakupan pemasaran suatu produk makanan dan minuman adalah perlu membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk untuk dikonsumsi. (Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia, 2010)

Fokus usulan pengabdian kepada masyarakat di komunitas produsen kue basah di RW 11 Sanggar Banjaran Indah Kabupaten Soreang ini adalah: Pengetahuan tentang aspek keamanan pangan masih sangat kurang, pemahaman tentang aspek higienis pada peralatan produksi, sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan proses produksi serta sanitasi masih kurang. Proses produksi kue dilakukan berdasarkan kebiasaan tanpa didukung dengan pengetahuan tentang pengaruh perlakuan proses terhadap kandungan gizi ataupun dampak penambahan zat-aditif dan preservative bagi Kesehatan. Belum pernah mendapatkan pendampingan dan penyuluhan berkaitan dengan Teknik produksi makanan yang baik dan sehat dari penyuluh Kesehatan ataupun instansi terkait serta belum pernah mendapatkan pendampingan dan penyuluhan berkaitan alur pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal.

Usulan Kegiatan PKM ini diharapkan dapat mendorong kapasitas dan kualitas pengabdian institusi dan inovasi teknologi secara lebih komprehensif sejalan dengan kemajuan teknologi dengan menjunjung tinggi nilai-nilai keislaman (Fadliyanur, 2018). Pelaksanaan kegiatan PKM bertujuan untuk melakukan pemberdayaan para pelaku usaha produksi kue basah sehingga memiliki kesadaran untuk menghasilkan produk kue basah yang sehat dan berkualitas didukung dengan cara produksi yang baik, aman dan sehat, serta sosialisasi alur pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini terbagi menjadi 2 rangkaian kegiatan, yaitu tahap pertama berupa sosialisasi dan pembukaan program PKM Unisba, dilaksanakan pada tanggal 2 Agustus 2022, berlokasi di Aula Vila Nikita Desa Nagrak Kecamatan Cangkuang Kab Bandung, sedangkan tahap kedua, berupa kegiatan pendampingan pada tanggal 19 Oktober 2022, bertempat di Kompleks Sekolah Nuansa Jabar, Kabupaten Bandung. Jumlah peserta pada tanggal 2 Agustus 2022, sebanyak 37 orang pengrajin kue tradisional, yang berasal dari RW 11 komplek Sanggar Banjaran Indah, dan dihadiri juga oleh tamu undangan dari aparat setempat secara luring serta pimpinan FK Unisba para dosen FK Unisba secara daring. Sedangkan pada tanggal 19 Oktober 2022, jumlah peserta kegiatan pendampingan sebanyak 18 orang pengrajin kue tradisional yang sebelumnya telah mengikuti kegiatan awal.

Metode kegiatan PKM ini diselenggarakan dengan beberapa tahapan, diawali dengan tahapan persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Tahap persiapan diawali dengan pembuatan proposal, perizinan dan koordinasi TIM PKM dan mitra, dilakukan secara hybrid dan kunjungan awal ke lokasi. Tahap kegiatan dilaksanakan sebanyak 2 tahap, yang pertama adalah sosialisasi pangan olahan sehat dan pembukaan PKM, dilakukan secara hybrid, penyampaian materi pengetahuan dan pelaksanaan prinsip makanan yang dikonsumsi bagi setiap muslim yang dikenal dengan halalan dan thayyiban, disampaikan secara virtual zoom meeting antara pakar Kepala Pusat Kajian Halal Unisba dan perwakilan dari BPOM, kerjasama dengan fakultas kedokteran Unisba. Tahap kegiatan kedua adalah pendampingan alur pembuatan perizinan usaha dan informasi program inkubator bisnis LPPM Unisba berupa dialog interaktif dan workshop hands on untuk mengenal alur tata cara pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal yang dibutuhkan oleh para produsen kue basah yang awalnya hanya komunitas produsen kue basah dan olahan pangan tradisional di RW 11, di desa Nagrak Kecamatan Camgkuang kabupaten Bandung.

Partisipasi mitra komunitas produsen kue basah di RW 11 kompleks Sanggar Banjaran Indah desa Nagrak kecamatan Cangkuang Kabupaten Bandung terhadap program pengabdian ini sangat baik, dikarenakan selama ini belum pernah ada pihak lain yang melakukan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan tentang produk kue tradisional yang aman, sehat dan halal (Ratodi, 2015; Hadi, 2020). Para produsen kue tradisional sebagai mitra setelah kegiatan ini akan didampingi supaya dapat berperan sebagai produsen yang mampu memproduksi pangan yang halal dan sehat atau higienis. Diharapkan komunitas ini ke depan mampu melanjutkan programnya sampai mendapatkan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) dan selanjutnya di masa yang akan datang sampai mendapatkan sertifikasi halal.

Program dilakukan monitoring, evaluasi dan pendampingan terhadap seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Evaluasi pelatihan dilakukan sharing dan pencatatan dan pelaporan, kemudian dipresentasikan dalam waktu 1 bulan. Analisis sederhana, pretest dilakukan saat akan memulai suatu jenis kegiatan baru dan dilakukan postest setelah suatu jenis kegiatan selesai dilaksanakan untuk evaluasi kemajuan mitra setelah kegiatan yang diberikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan pembukaan kegiatan PKM tahapan pertama adalah mengadakan kunjungan ke lokasi komunitas produsen kue di blok J7 RW 11 perumahan Sanggar Indah Banjaran, desa Nagrak kecamatan Cangkuang Kab Bandung pada tanggal 23 Juli 2022 untuk melakukan perencanaan tahapan kegiatan PKM yang akan dilakukan. Hal ini dapat dilihat pada gambar 1 dan 2 di bawah ini. Pada kunjungan pertama diperoleh data jumlah produsen kue di desa Nagrak kecamatan Cangkuang, jenis olahan produk yang ada di desa Nagrak, kesepakatan waktu dan tempat untuk dimulainya pembukaan PKM dan tahapan pelaksanaannya, jumlah peserta yang akan hadir dan Run down agenda kegiatan. Hal ini dapat dilihat pada gambar 1 dan 2 sebagai berikut:



Gambar 1. Kunjungan Tim Pengabdian

Tahap selanjutnya adalah pembuatan dan pengajuan surat untuk Acara pembukaan dan sosialisasi kegiatan PKM beserta permohonan izin kepada para pejabat pemegang wilayah dan aparat setempat dimana lokasi para produsen kue tradisional berada, yaitu kepada Bapak Camat Kecamatan Cangkuang Kabupaten Bandung, Bapak Kepala Desa Nagrak Kecamatan Cangkuang, Bapak kepala RW 11 Komplek Sanggar Indah Banjaran, Bapak Dekan FK Unisba, Kepala UPPM FK Unisba dan Wakil Dekan 1-3 FK Unisba.

Pelaksanaan pembukaan PKM dan sosialisasi prinsip makanan yang aman dan sehat serta halal pada hari Selasa tanggal 2 Agustus 2022 jam 08.00. Tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa disertai juga dokter alumni FK Unisba berangkat dari Bandung menuju desa Nagrak Kecamatan Cangkuang dari kampus FK Unisba. Kegiatan PKM dibuka dengan sambutan dari Prof. Dr. Nanan Sekarwana, dr., SpA(K), MARS selaku Dekan FK Unisba, Ketua UPPM FK secara daring, dan secara luring dari Bapak Camat Kecamatan Cangkuang Kab Bandung dan pimpinan produsen kue Desa

Nagrak sekaligus ketua RW 11 kompleks Sanggar Banjaran Indah Bapak Herpi. Kegiatan ini dihadiri oleh tamu undangan dari aparat setempat secara luring dan secara daring dihadiri oleh pimpinan FK Unisba para dosen FK Unisba secara daring, susunan acara dan bukti kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 2. Peserta Kegiatan Pembukaan dan Sosialisasi Kegiatan PKM



Gambar 3. Foto Bersama Tim PKM dan Peserta Pembukaan dan Sosialisasi Kegiatan PKM

Pada kegiatan sosialisasi ini para produsen kue diminta untuk membawa produknya masing-masing untuk dipajang pada kegiatan ini, sehingga dapat terlihat berbagai macam produk olahan pangan yang sudah ada. Hal ini dapat dilihat pada gambar 4 sebagai berikut:



Gambar 4. Berbagai Olahan Pangan Peserta Sosialisasi PKM

Pada kegiatan tahap ini dilakukan penyampaian materi dari 2 orang pakar yang berasal pakar Kepala Pusat Kajian Halal Unisba Dr. Maya Tejasari., dr., MKes, dengan penyampaian materi “Olahan Pangan Halal” dan pakar dari Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Bandung yang diwakili oleh bapak Endang Yaya Suwarya. Setelah pemaparan materi acara dilanjutkan dengan dialog interaktif antara para produsen kue tradisional dengan para pakar tersebut.

Pada kegiatan ini para pengrajin kue tradisional juga mendapatkan ilmu bahwa olahan pangan selain harus memenuhi standar kesehatan untuk dikonsumsi, juga harus jelas halal dan thoyyiban secara prinsip-prinsip dalam ajaran Islam yang berdasarkan Al Qur’an dan sunnah Rasulullah SAW (Kusuma & Kurniawati, 2021; Widada & Orbayinah, 2019).

Setelah pemaparan materi dan diskusi para peserta sosialisasi para peserta diminta mengisi kuesioner tentang materi yang telah disampaikan dengan tema olahan pangan yang sehat dan halal, hasil rekapitan kuesioner dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Rekapitan Kuesioner Olahan Pangan Halal

Total Skor	Jumlah peserta	%
<50	1	3
50-60	2	6
61-70	3	9
71-80	6	19
81-90	16	50
91-100	4	12
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100</b>

Sebagian besar peserta sudah berhasil menjawab kuesioner dengan benar, terlihat dari hanya 3% peserta dengan nilai skor dibawah 50. Hal ini menunjukkan daya serap peserta terhadap materi olahan pangan halal sudah cukup baik.

Selain menjawab kuesioner peserta juga diminta untuk menuliskan pesan dan kesan dalam pelaksanaan kegiatan Pembukaan PKM dan sosialisasi olahan pangan yang sehat dan halal. Sebagian besar peserta sangat tertarik dengan materi yang disampaikan oleh nara sumber secara daring, namun harapan dari para peserta tetap pemberian materi lebih efektif apabila dilakukan secara luring, sehingga bisa bertatap muka langsung dan dapat berdialog secara langsung, hal ini diusulkan oleh sebagian besar peserta. Selain itu harapan dari peserta adalah pendampingan sampai termiliki PIRT dan NIB sampai sertifikasi halal untuk para produsen kue basah di desa Nagrak kecamatan Cangkuang Kabupaten Bandung. Laporan hasil kegiatan PKM tahap ini sudah berhasil dipublikasikan di media masa online Republika pada tanggal 5 Agustus 2022, dengan link sebagai berikut: <https://repjabar.republika.co.id/berita/rg3505396/fk-unisba-bantu-kembangkan-ukm-kuliner-di-kabupaten-bandung>.

## FK Unisba Bantu Kembangkan UKM Kuliner di Kabupaten Bandung

© Jumat, 05 Aug 2022, 03:35 WIB

Rep: Arie Lukihardianti / Red: Agus Yulianto



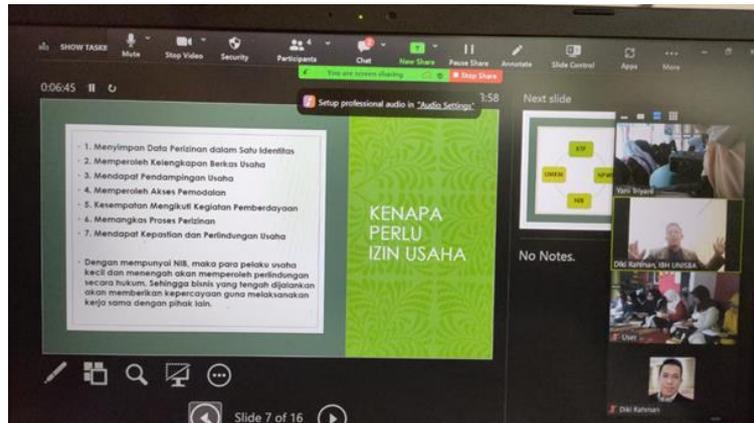
Gambar 5. Publikasi Media Masa Online Kegiatan PKM

Tahapan selanjutnya yang dilakukan adalah pendampingan mengenai tata cara pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal suatu produk, hal ini berdasarkan data dari peserta sosialisasi, dari seluruh peserta (32 orang) yang mempunyai PIRT, NIB dan sertifikasi halal baru 1 orang. Pelaksanaan tahap ini sesuai permintaan para peserta kegiatan sosialisasi pada saat pembukaan PKM adalah kegiatan pendampingan untuk menganal alur pembuatan perijinan usaha (Hakim *et al.*, 2022; Rachmawati *et al.*, 2022; Faridah *et al.*, 2020). Kegiatan ini dilaksanakan dengan mengundang pembimbing dari LPPM Unisba yaitu manager inkubator bisnis Halal bapak Diki Rahman, S.Si dan dihadiri oleh para pengrajin produsen kue basah di RW 11 kompleks Banjaran Indah desa Nagrak, yang dilakukan pada tanggal 19 Oktober 2022. Kegiatan pendampingan dilakukan secara hibrid, peserta pendampingan para produsen kue basah berkumpul di salah seorang warga RW 11 yang menyediakan tempat kegiatan dan nara sumber manager inkubator bisnis halal LPPM Unisba secara daring. Pada kegiatan ini dijelaskan mengenai alasan kegiatan usaha harus berizin, alur serta persyaratan pembuatan izin mulai dari cara pembuatan dan pengurusan Pangan Industri Rumah tangga (PIRT) dan Nomor Induk berusaha (NIB) serta sertifikasi halal suatu produk, materi pendampingan dapat dilihat di lampiran.

Hasil kegiatan pendampingan diperoleh dari hasil kuesioner bahwa sebagian besar (12 dari 18 orang) peserta asalnya belum pernah mendengar alur perizinan suatu usaha. Dari seluruh peserta sebagian besar belum mempunyai beberapa persyaratan untuk pembuatan perizinan berusaha yang sebetulnya sangat sederhana seperti alamat email, NPWP dan kemampuan menggunakan online single submission (OSS). Seluruh peserta terlihat antusias mengikuti materi pendampingan, dan terjadi dialog interaktif antara peserta dan pemateri dengan dipandu oleh seorang warga RW 11 komplek Sanggar Banjaran indah. Dari seluruh peserta yang hadir hanya seorang yang sudah mengetahui dan melakukan pembuatan perizinan mulai dari NIB, PIRT dan sertifikasi halal.

Berdasarkan hasil dialog interaktif pada kegiatan ini, diperoleh data bahwa kegiatan pendampingan ini, memerlukan waktu dan pengorbanan yang lebih banyak, dikarenakan kemampuan ibu-ibu produsen kue mengenai penggunaan teknologi informasi masih terbatas. Hal ini sangat disayangkan mengingat seluruh peserta sudah mempunyai gawai yang memadai, berupa handphone, namun penggunaan aplikasi dari gawai tersebut masih belum dioptimalkan, sehingga menjadi kendala dalam pembuatan perizinan usaha ini. Diperlukan pendampingan yang lebih intensif dan secara

interpersonal untuk dapat mengikuti alur perizinan tersebut. (Faridah *et al.*, 2020) kesepakatan bahwa pendampingan pembuatan perizinan selanjutnya.



Gambar 6. Pemaparan Materi Pendampingan Alur Pembuatan Perizinan Usaha



Gambar 7. Dialog Interaktif Peserta dengan Pemateri secara Hibrid

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian dapat terlaksana dengan lancar dan tanpa kendala, mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap evaluasi. Peminatan produsen kue tradisional terhadap sosialisasi olahan pangan sehat, aman dan halal thayyiban serta alur perizinan usaha mulai dari NIB, PIRT sampai sertifikasi halal cukup baik. Hal tersebut terlihat dari jumlah peserta mencapai 32 orang pada saat kegiatan sosialisasi dan harapan dari mitra untuk dilakukan kegiatan seluruhnya secara tatap muka langsung. Perlu dilanjutkan pendampingan produsen kue tradisional tersebut pada kegiatan PKM selanjutnya, karena para produsen kue tradisional masih terkendala dalam penggunaan teknologi informasi.

Saran diperlukan bantuan generasi muda seperti Karang taruna atau komunitas pemuda lainnya di wilayah setempat untuk membantu kegiatan perizinan selanjutnya, sehingga kepengurusan IRTP, NIB dan sertifikasi halal dapat terwujud dengan optimal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Fakultas Kedokteran Universitas Islam Bandung yang telah memberikan dukungan berupa Hibah Internal Unit Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat FK Unisba periode 2021-2022.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fadliyanur, F. (2018). Tafsir dan Hadits Tematik Tentang Kesehatan. *Al-Falah: Jurnal Ilmiah Keislaman dan Kemasyarakatan*, 18(1), 130–151. <https://ejournal.staialfalahbjb.ac.id/index.php/alfalahjikk/article/view/83>
- Faridah, A., Mustika, S., & Anggraini, E. (2020). PKM Kuliner Halal Berbahan Baku Lokal Berbasis Revolusi Industri 4.0 di Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota. *Journal of Community Service*, 2(2), 71–75. <https://doi.org/10.56670/jcs.v2i2.36>
- Hadi, A. (2020). Konsep dan Praktek Kesehatan Berbasis Ajaran Islam. *Al-Risalah*, 11(2), 53–70. <https://doi.org/10.34005/alrisalah.v11i2.822>
- Hakim, H. A., Praja, C. B. E., Suharso, S., Setiawati, D., Arianti, P. D., Novitasari, D., Febrianto, A. A., Hidayat, R. D., & Nagaro, P. (2022). Pendampingan Pembuatan Izin Legalitas Usaha (SP-PIRT) Produksi Cistik Sofia di Dusun Kalitengah, Magelang. *Borobudur Journal on Legal Services*, 3(1), 46–51. <https://doi.org/10.31603/bjls.v3i1.7721>
- Kusuma, T. S., & Kurniawati, A. D. (2021). *Makanan Halal dan Thoyyib*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Masruroh, I., Andrean, R., & Arifah, F. (2021). Peran Pemerintah Dalam Mengatasi Dampak Pandemi COVID-19 bagi UMKM di Indonesia. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(1), 41–48. <https://bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/38>
- Murwadji, T., & Anggi, S. (2019). Peningkatan Kapasitas Bisnis Usaha Mikro Kecil Melalui Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga. *Jurnal Poros Hukum Padjadjaran*, 1(1), 13–31. <https://jurnal.fh.unpad.ac.id/index.php/jphp/article/view/249>
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices), Pub. L. No. 75/M-Ind/Per/7/2010 (2010).
- Rachmawati, T., Masruchin, F. R., Anggraini, M., Hayyuani, A., Amelia, N. M., Rahmadani, D. T. S., & Pratama, M. A. (2022). Pendampingan Perizinan Usaha dan Produk di Wisata Kampung Kelengkeng Desa Simoketawang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo. *E-Proceeding 2nd SENRIABDI 2022*, 81–95.
- Ratodi, M. (2015). Integrasi Konsep Islam Dalam Konteks Promosi Kesehatan: Studi Pada Model Lima Tahap Bracht. *Al-Mabsut: Jurnal Studi Islam dan Sosial*, 9(2), 41–58. <https://ejournal.iaingawi.ac.id/index.php/almabsut/article/view/72>
- Widada, H., & Orbayinah, S. (2019). Jajanan Halal-thoyyib di kantin Boga dan Sekitar Kampus UMY: Pemberdayaan Usaha Mikro dan Perlindungan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 1242–1252. <https://prosiding.umy.ac.id/semnasppm/index.php/psppm/article/view/377>