



SERTIFIKASI HALAL DAN DESAIN KEMASAN PRODUK UNTUK MENINGKATKAN KEPERCAYAAN DAN PERMINTAAN MASYARAKAT TERHADAP SATE BANDENG

Halal Certification And Product Packaging Design To Increase Public Trust And Demand For Milkfish Satay

Lovely Lady, Lely Herlina*, Yayan Harry Yadi

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Jl. Jend. Sudirman km 3, Cilegon-Banten

*Alamat Korespondensi: lely@untirta.ac.id

(Tanggal Submission: 18 November 2024, Tanggal Accepted : 28 Januari 2025)



Kata Kunci :

*Self-Declare
Sertifikasi Halal,
Desain
Kemasan,
Sertifikasi Halal,
Kemasan
Ramah
Lingkungan,
Sate Bandeng*

Abstrak :

Usaha UMKM bu Eni bergerak dibidang makanan olahan yaitu sate bandeng. Sebagai upaya untuk meningkatkan penjualan maka dilakukan usaha mendapatkan sertifikat halal dan memperbaiki tampilan produk sebagai media promosi makanan oleh-oleh dengan mendesain kemasan yang menarik. Tujuan program ini adalah memberikan pendampingan kepada UMKM untuk mendapatkan sertifikat halal dan mendesain kemasan produk yang menarik. Untuk mendapatkan sertifikat halal, UMKM sate bandeng Bu Eni melakukan proses sertifikasi halal dengan metode self declare, yaitu menyatakan sendiri bahwa produknya halal, dan pelaku usaha bertanggung jawab penuh atas pernyataan kehalalannya produknya dan memastikan bahwa produknya telah memenuhi semua persyaratan halal. Proses self declare dilakukan dengan pendampingan peneliti yang memiliki legitimasi sebagai Pendamping Produk Halal (PPI). Untuk memastikan kehalalannya bahan baku dan proses produksi maka PPI melakukan survei dan wawancara langsung ke UMKM sate bandeng bu Eni. Hasil survey UMKM sate bandeng bu Eni sudah memenuhi persyaratan self declare pada pengajuan sertifikasi halal, meliputi: 1. Identifikasi bahan yang digunakan kehalalannya; 2. Kebersihan proses produksi dan tidak terkontaminasi oleh najis; 3. Membuat self declare oleh pelaku usaha didampingi oleh pendamping PPH. Dalam mendesain kemasan produk beberapa prinsip desain kemasan menjadi panduan termasuk memberikan informasi yang lengkap tentang bahan-bahan produk, Alamat dan no whatsapp UMKM, nama produk jelas terbaca, menggunakan konsep ecofriendly, dan desain yang menarik.

Key word :

Abstract :



Self-Declare
Halal
Certification,
Packaging
Design, Halal
Sertification,
Ecofriendly
Packaging,
Milkfish Satay

Mrs. Eni's MSMEs business is engaged in processed food, milkfish satay. As an effort to increase sales, the MSMEs obtain halal certificates and improve the appearance of products as a medium for promoting souvenir food by designing attractive packaging. The purpose of this program is to give assistance to MSMEs to obtain halal certificates and design attractive product packaging. To get a halal certificate, Bu Eni milkfish satay carry out a halal certification process with the self-declare method, which is declare themselves that the product is halal, and the business actor is fully responsible for the halal declaration of the product and ensures that the product has met all halal requirements. The self-declaration process is carried out with assistance from researchers who legitimate as the Halal Product Companion (PPI). To ensure the halalness of raw materials and production processes, PPI conducted a survey and direct interviews with Mrs. Eni's milkfish satay MSMEs. The results of the survey, Mrs. Eni milkfish satay have met the requirements for self-declaration in the submission of halal certification, including: 1. Identification of the ingredients used for halal; 2. Cleanliness of the production process and not contaminated by impurities; 3. Making a self-declaration by business actors accompanied by PPH companions. In designing product packaging, several packaging design principles are a guide, including providing complete information about product ingredients, MSMEs addresses and whatsapp numbers, product names are clearly legible, using ecofriendly concepts, and attractive designs.

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

Lady, L., Herlina, L., & Yadi, Y. H. (2025). Sertifikasi Halal Dan Desain Kemasan Produk Untuk Meningkatkan Kepercayaan Dan Permintaan Masyarakat Terhadap Sate Bandeng. *Jurnal Abdi Insani*, 12(1), 398-410. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i1.2258>

PENDAHULUAN

Meningkatnya permintaan produk dapat dicapai melalui berbagai cara, seperti promosi, perbaikan tampilan produk dengan desain kemasan yang menarik, dan perolehan sertifikasi yang menjamin mutu produk. Sertifikasi halal khususnya menjamin mutu bahan, kebersihan proses, dan kesesuaian produk dengan standar halal. Proses Pengadaan Produk Halal (PPH) adalah serangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk, meliputi pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, penyaluran, penjualan, dan penyajian (PP No. 39 Tahun 2021). Sertifikasi halal sangat penting bagi keberlanjutan usaha dan penguatan UMKM, karena berdampak positif terhadap minat dan keputusan pembelian konsumen, yang berujung pada peningkatan penjualan atau laba UMKM (Rido & Sukmana, 2021).

Sertifikasi halal merupakan suatu proses yang melibatkan beberapa tahapan pemeriksaan untuk memastikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk dan memenuhi hak konsumen. Kepercayaan konsumen terhadap kehalalan suatu produk sangat memengaruhi keputusan pembelian (Agustina *et al.*, 2019). Bagi pelaku UKM, proses sertifikasi halal dilakukan melalui pernyataan halal mandiri yang didukung oleh pendamping PPH. Usaha mikro dan kecil merupakan usaha produktif yang memiliki kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan. Pernyataan halal yang mereka buat mengacu pada standar yang ditetapkan oleh BPJPH (PP No. 39 Tahun 2021). Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi atas pernyataan halal tersebut. Dalam proses tersebut, mereka meninjau dokumen bahan dan menanyakan komposisi bahan. Produk yang bersertifikat halal dibuat

dari bahan-bahan yang halus dan halal, diolah secara higienis tanpa kontaminasi, serta dikemas dan didistribusikan dengan cara yang terjaga mutunya.

Makanan yang tidak ditangani dengan aman dan higienis dapat menimbulkan dampak buruk yang serius bagi manusia, sementara kekurangan makanan bergizi dapat mengakibatkan rasa lapar dan kelaparan (Nilsson *et al.*, 2024). Kemasan makanan memegang peranan penting dalam keberhasilan produk di pasaran. Kemasan juga penting untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan, karena berfungsi sebagai pelindung terhadap kontaminan eksternal seperti mikroorganisme, debu, gas, dan cahaya (Wu *et al.*, 2021). Desain kemasan yang menarik dan fungsional dapat meningkatkan daya tarik produk, meningkatkan penjualan, dan memperkuat citra merek (Aristi *et al.*, 2023; Zahara, 2024).

Selain berfungsi untuk melindungi produk, kemasan juga menjadi alat komunikasi antara produsen dan konsumen. Fungsi utama kemasan sebagai media komunikasi adalah untuk menjelaskan dan mencerminkan kesan produk agar mudah dipahami dan diingat oleh konsumen. Bentuk komunikasi melalui kemasan dapat dilakukan dengan berbagai cara, yaitu menggunakan teks, gambar, foto, bentuk kemasan, dan metode pengemasan (Mazhar *et al.*, 2015; Rambabu & Porika, 2020). Jika kemasan suatu produk terlihat menarik dan berkarakter kuat, maka besar kemungkinan konsumen tidak akan pernah melupakan produk tersebut. Kemasan yang unik akan mencuri perhatian konsumen dan kemudian mempertimbangkan untuk membelinya. Oleh karena itu, kemasan memiliki peran penting dalam promosi. Kemasan dapat berfungsi sebagai '*silent salesperson*' (Ampuero & Vila, 2006). Di era globalisasi dan persaingan pasar yang semakin ketat, inovasi dalam desain kemasan menjadi kebutuhan yang mendesak bagi para pelaku usaha, termasuk usaha kecil dan menengah (UKM).

Banyak UKM di Indonesia menghadapi tantangan dalam menciptakan kemasan yang bermanfaat, termasuk produk olahan bandeng, yaitu sate bandeng. Sate bandeng merupakan makanan tradisional khas Provinsi Banten, khususnya Kota Serang. Produksi utamanya berpusat di Kota Serang (64%) dan Kabupaten Serang (36%), dengan usaha kecil menengah (UKM) yang mempekerjakan dua hingga lima orang pekerja (Wibowo *et al.*, 2018). Sajian lezat ini memiliki nilai gizi yang tinggi, mengandung 20% protein, 0,72% lemak, 28,12% mineral, 0,114% karbohidrat, dan 75,85% air (Zulfakar *et al.*, 2014; Swastawati *et al.*, 2018). Yang membedakan sate bandeng dengan produk olahan bandeng lainnya adalah cara penyajiannya yang unik, yaitu daging dan tulangnya dipisahkan sehingga mudah disantap dan memiliki cita rasa khas panggang.

Salah satu usaha kecil dan menengah (UKM) yang memproduksi sate bandeng di Kabupaten Serang adalah Sate Bandeng Bu Eni. Usaha ini berawal dari tradisi keluarga yang diwariskan turun-temurun. Meski memiliki cita rasa yang lezat dengan bumbu yang pas, sate bandeng Bu Eni belum terlalu laku di pasaran. Salah satu penyebabnya adalah pengemasan produk yang masih tradisional, yakni menggunakan daun pisang. Oleh karena itu, diperlukan desain kemasan yang lebih baik untuk membantu memasarkan produk sate bandeng ini.

Berdasarkan situasi tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk membantu pemasaran Sate Bandeng Bu Eni. Tujuannya adalah untuk membantu para pelaku UKM mendapatkan sertifikat Halal dan mendukung para pelaku UKM dalam membuat desain kemasan yang menarik dan fungsional. Melalui sertifikat Halal dan kemasan yang inovatif, sate bandeng akan semakin dikenal pasar dan laku di pasaran. Tentunya, hal ini akan menguntungkan usaha Bu Eni dan turut mendorong pertumbuhan ekonomi Kabupaten Serang.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Sate Bandeng Bu Eni yang berlokasi di Kramatwatu, Kabupaten Serang, Banten. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini mengacu pada Putri (2019). Sasaran kegiatan pengabdian ini ada dua, yaitu: 1. Perolehan sertifikat Halal bagi UKM dan 2. Perancangan kemasan Sate Bandeng. Berikut adalah rincian kegiatan pada pengabdian masyarakat ini:

Waktu dan Tempat kegiatan :	14 Agustus 2028, UKM Sate Bandeng Bu Eni
Objek/saran/mitra:	Bu Eni (Pemilik UKM Sate Bandeng Bu Eni)
Jumlah kk/anggota mitra terlibat:	1 mitra
Metode pelaksanaan kegiatan:	Observasi lapangan, sosialisasi halal dan kemasan

Perolehan Sertifikat Halal

Usaha kecil, dan menengah (UKM) yang memproduksi pangan dari hasil laut dan turunannya dapat memperoleh sertifikasi halal melalui proses deklarasi halal mandiri. Untuk dapat mengikuti proses ini, produk harus memenuhi kriteria berisiko rendah atau terbuat dari bahan bersertifikat halal, dengan proses produksi sederhana dan memastikan kepatuhan halal. Proses Produk Halal (PPH) mengacu pada serangkaian kegiatan untuk menjamin status kehalalan suatu produk, termasuk pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian. Menurut Pasal 80 (3) Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, bantuan PPH melibatkan verifikasi dan validasi deklarasi halal suatu usaha.

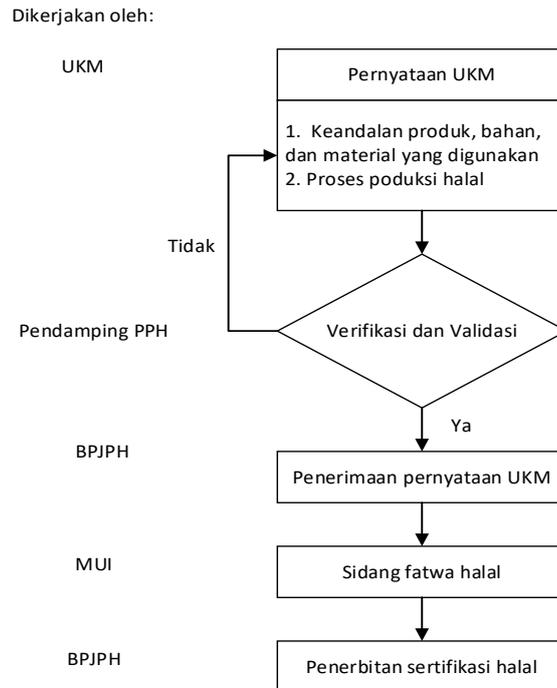
Perjanjian/deklarasi halal oleh UKM dilakukan setelah berhasil melewati verifikasi oleh pendamping PPH. Persyaratan bagi UKM yang ingin mendapatkan layanan deklarasi mandiri dan bebas biaya sertifikasi adalah sebagai berikut: 1. Belum pernah mendapatkan pendampingan sertifikasi halal dan tidak sedang menerima atau berencana menerima pendampingan sertifikasi halal dari pihak lain. 2. Berbadan hukum yang dibuktikan dengan Nomor Induk Berusaha (NIB). 3. Memiliki modal usaha/aset usaha di bawah Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) sebagaimana tercantum dalam NIB. 4. Telah beroperasi dan memproduksi secara terus-menerus paling sedikit selama tiga tahun.

Peneliti yang terlibat dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendamping PPH dari Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Pendamping PPH terdaftar dan memiliki nomor registrasi resmi sebagai pendamping PPH dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama Republik Indonesia.

Usaha kecil dan menengah (UKM) adalah usaha produktif yang modal atau hasil penjualan tahunannya memenuhi persyaratan yang ditetapkan, dengan kriteria sebagai berikut: a) Produk berisiko rendah atau menggunakan bahan yang dipastikan halal, dan b) Proses produksinya sederhana dan menjamin kehalalannya. Produk yang berisiko rendah atau menggunakan bahan yang dipastikan halal harus memenuhi kriteria sebagai berikut: a) Bahannya telah tersertifikasi halal atau masuk dalam daftar positif, b) Tidak menggunakan bahan berbahaya, dan atau c) Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping PPH. Proses produksi yang sederhana dan terjamin kehalalannya harus memenuhi kriteria sebagai berikut: a) Peralatan produksi dioperasikan secara manual, semi otomatis, atau menggunakan teknologi sederhana, b) Proses produksi tidak melibatkan iradiasi, rekayasa genetika, ozonasi, atau teknologi rintangan, dan c) Lokasi, fasilitas, dan peralatan yang digunakan untuk PPH mematuhi sistem JPH.

Bahan yang dinilai dalam PPH meliputi bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan pembantu yang berasal dari hewan, tumbuhan, dan mikroba, atau yang diproduksi melalui proses kimia, proses biologis, atau rekayasa genetika. Semua bahan baku harus diverifikasi dengan sertifikat halal, kecuali yang bersumber secara alami tanpa pengolahan atau dianggap berisiko rendah mengandung zat terlarang.

Berikut ini adalah langkah-langkah sertifikasi halal melalui pernyataan diri pada Gambar 1.

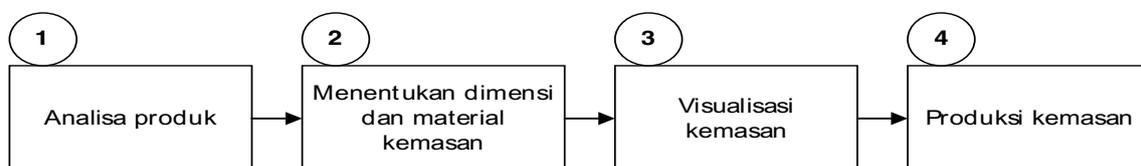


Gambar 1. Flowchart proses sertifikasi halal dengan *self-declare*

Perancangan Kemasan Sate Bandeng

Proses perancangan diawali dengan menganalisis karakteristik produk yang akan dikemas. Analisis ini meliputi karakteristik produk, berat, cara penyimpanan, dan cara pengolahan produk hingga siap dinikmati oleh konsumen.

Setelah dilakukan analisis, langkah selanjutnya adalah menentukan dimensi kemasan dan material yang dibutuhkan. Kemudian dilanjutkan dengan perancangan tampilan kemasan. Perancangan ini diawali dengan perancangan merek produk yang merepresentasikan Sate Bandeng Bu Emi, termasuk identitas merek pada kemasan. Visualisasi kemasan diperkuat dengan elemen estetika yang mendukung identitas merek dan karakter produk. Setelah perancangan selesai, kemasan kemudian diproduksi dan langsung digunakan oleh sate bandeng Bu Emi. Diagram metode perancangan ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Flowchart desain kemasan

Selain melindungi produk, kemasan juga berfungsi sebagai alat promosi, dengan desain yang menarik dan informasi produk yang lengkap. Kemasan makanan harus mencantumkan informasi lisensi atau sertifikasi, tanggal produksi dan kedaluwarsa, komposisi bahan, petunjuk penanganan, nama dan alamat produsen, dan informasi relevan lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Proses Sertifikat Halal

Proses sertifikasi produk halal bagi UKM dilakukan dengan pendampingan oleh pendamping PPH. Berdasarkan diagram alir proses deklarasi sertifikasi halal mandiri, hasil dari proses pendampingan adalah sebagai berikut:

1. Bahan yang Digunakan dan Kehalalannya

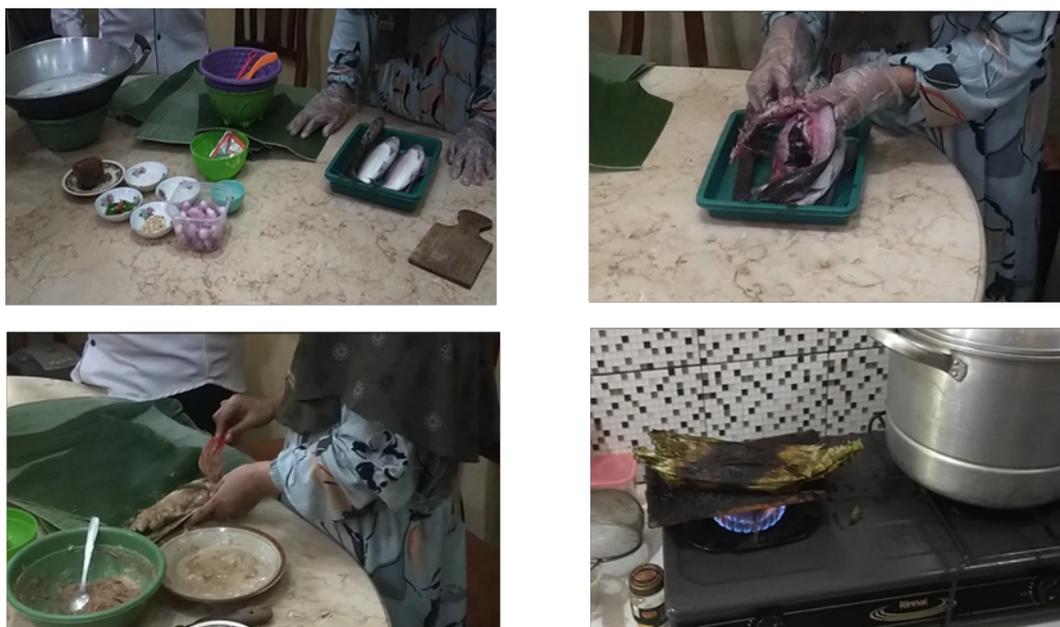
Bahan baku yang digunakan untuk membuat sate bandeng antara lain bandeng, santan, bawang goreng, asam jawa, rempah-rempah, dan daun pisang. Berikut ini adalah tabel identifikasi bahan yang digunakan dan kehalalannya:

Tabel 1. Identifikasi Bahan

Bahan	Bahan masakan	Kelompok bahan	Dokumen pendukung
Bahan masakan	Daging ikan bandeng	Sudah pasti	Proses produksi halal dari ikan bandeng segar
	Bawang merah	Sudah pasti/sayuran	
	Santan	Sudah pasti/sayuran	
	Bawang putih	Sudah pasti/sayuran	
	Ketumbar	Sudah pasti/sayuran	
	Garam merk Retina	Masih diragukan	Sertikat halal
	Perasa merk Royco	Masih diragukan	Sertikat halal
	Minyak sayur merk Forvita	Masih diragukan	Sertikat halal
	Air bersih PDAM	Sudah pasti/air bersih	Sertikat halal
Sabun pembersih	Sabun cuci piring merk Mama Lime	Masih diragukan	Sertikat halal
Kemasan	Kemasan dari daun pisang dan boks karton	Masih diragukan	Proses produksi halal dari daun pisang dan boks karton

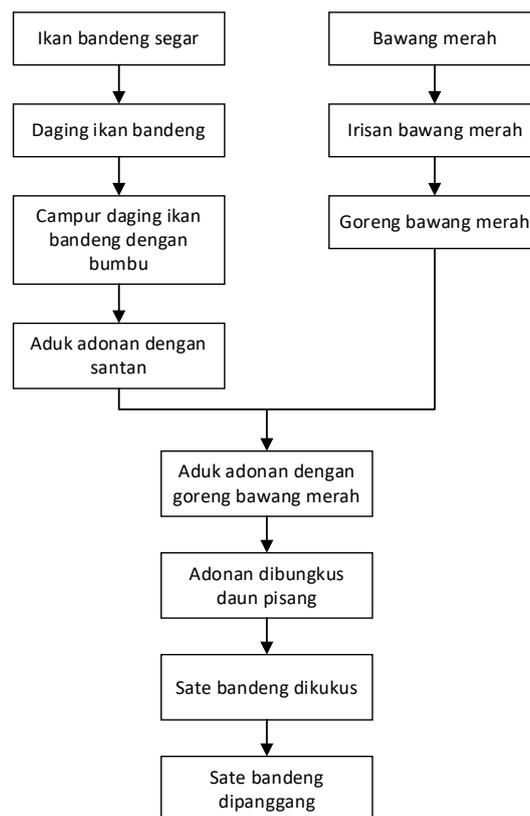
2. Proses pembuatan produk

Bahan-bahan dan proses pembuatan Sate Bandeng dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Bahan-bahan dan proses pembuatan sate bandeng

Gambar 4 merupakan diagram alir proses pembuatan sate bandeng.



Gambar 4. Diagram Alir proses pembuatan sate bandeng

2. Penyampaian pernyataan kehalalan produk secara mandiri/*self declare* dilakukan oleh pelaku usaha dengan dibantu oleh pendamping PPH. Penyampaian pernyataan kehalalan produk dilakukan melalui formulir standar yang diterbitkan oleh BPJPH dan ditandatangani oleh pelaku UKM dan pendamping PPH. Formulir pernyataan kehalalan produk yang ditandatangani oleh pelaku usaha dan pendamping PPH dapat dilihat seperti di bawah ini:



PERNYATAAN PELAKU USAHA

Yang bertanda tangan di bawah ini sebagai penanggung jawab produk halal:

Nama : Eni Yuhaeni
 Perusahaan : UMKM Sate Bandeng Bu Eni
 Nama/jenis produk : Sate Bandeng Bu Eni/ KBLI: 10216, Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi
 Alamat Instansi : Kramat Watu, Kabupaten Serang
 Telepon/Email :

Dengan ini kami menyatakan,

1. Menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
2. Memproduksi dan mengolah produk sesuai dengan persyaratan kehalalan;
3. Menghasilkan produk yang dipastikan kehalalannya;

dan Semua informasi yang disampaikan dalam akad/ikrar ini adalah benar. Apabila diketemukan dan/atau dibuktikan adanya penipuan/pemalsuan atas informasi yang kami sampaikan, maka kami bersedia dikenakan dan menerima penerapan sanksi. Demikian akad/ikrar pernyataan Pelaku Usaha ini kami buat untuk digunakan secara semestinya.

Serang, 28 Agustus 2024

Eni Yuhaeni

Pemilik Sate Bandeng Bu Eni



REKOMENDASI HASIL VERIFIKASI DAN VALIDASI PENDAMPING PPH

Nama : Dr. Lovely Lady, ST., MT.
Instansi Pendamping : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Nomor Registrasi Pendamping : 2311000994

Rekomendasi:

1. Bahan yang digunakan sudah memenuhi persyaratan kehalalan produk
2. Proses produksi yang dilakukan telah memenuhi persyaratan kehalalan produk
3. Produk yang dihasilkan sudah dipastikan memenuhi persyaratan kehalalan produk
4. Pelaku Usaha dapat direkomendasikan untuk diberikan Sertifikat Halal Tempat,

Serang, 28 Agustus 2024

Dr. Lovely Lady, ST., MT.
Pendamping PPH

Tahapan selanjutnya untuk memperoleh sertifikat halal adalah:

3. Pendaftaran sertifikat halal ke BPJPH. Pendaftaran dilakukan dengan mengisi data pelaku UKM dan nomor registrasi pendamping PPH serta mengunggah formulir pernyataan diri secara *online*.
4. Sidang fatwa halal oleh MUI, dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai lembaga yang menerbitkan Sertifikat Halal.
5. Penerbitan sertifikat halal, proses penerbitan sertifikat halal oleh MUI memakan waktu kurang dari 21 hari sejak pengajuan formulir pernyataan diri.

Perancangan kemasan makanan

Kemasan yang baik akan meningkatkan nilai jual suatu produk. Khusus untuk produk oleh-oleh makanan, kemasan harus menarik, dilengkapi dengan nama makanan, kata-kata yang menarik, dan memberikan informasi mengenai tempat makanan tersebut diproduksi. Kata yang menarik untuk kemasan ini adalah 'Makanan Khas Serang'. Kemasan produk akan mempengaruhi daya saing suatu produk di pasaran. Kemasan produk yang unik dan menarik cenderung memberikan kesan positif terhadap merek dan kualitas barang. Perilaku konsumen semakin kritis terhadap kemasan produk, kemasan produk yang ramah lingkungan semakin diminati konsumen karena kepedulian terhadap lingkungan semakin meningkat (Herrmann, 2009; Orzan *et al.*, 2018; Smith, 2015). Kemasan primer sate bandeng merupakan bahan yang ramah lingkungan karena menggunakan daun pisang, sehingga sejalan dengan kemasan primer sehingga kemasan sekunder juga dirancang agar ramah lingkungan. Kemasan menggunakan karton coklat, kertas kraft samson. Dalam merancang kemasan, isu dampak



lingkungan penting untuk dipikirkan. Menggunakan bahan yang ramah lingkungan, mudah dibawa, aman, dan menyediakan informasi produk yang memadai akan menjadi pilihan konsumen.

Beberapa aspek yang diperhatikan dalam pembuatan kemasan:

1. Efektivitas. Bahan kemasan disesuaikan dengan kebutuhan pemilik dan karakteristik produk. Karena produk UKM ini bukan makanan kering, maka bagian dalam kemasan dilapisi dengan plastik tipis.
2. Keamanan pangan. Produk ini merupakan makanan yang telah dibungkus dengan daun pisang sebagai kemasan primer, namun kemasan sekundernya juga didesain aman untuk makanan, sehingga menggunakan samson craft carton.
3. Jenis kemasan dan cara pengemasan makanan yang aman, tidak mengandung bahan yang membahayakan serta kebersihan proses dan ruang produksi tetap terjaga agar tidak menurunkan kualitas produk.
4. Memudahkan pengiriman. Desain yang efektif dengan mempertimbangkan ukuran dan daya tahan kemasan dalam proses transportasi dan distribusi dapat dilakukan dengan mudah. Serta memperhatikan kemudahan membawanya sebagai oleh-oleh.
5. Mudah dikenali. Mudah dikenali oleh konsumen dan dibuat semenarik mungkin serta terlihat berbeda dengan produk lainnya sehingga konsumen akan mudah mengingatnya. Kemasan produk mencantumkan nama dan merek produk serta UKM yang memproduksinya.
6. Faktor estetika. Menggunakan desain kemasan produk yang dapat menarik keinginan konsumen, desain kemasan ini akan mengusung konsep *ecofriendly* sehingga menggunakan kertas karton berwarna coklat. Kemasan yang enak dipandang tentu akan lebih menarik, meningkatkan kualitas dan citra produk secara optimal.
7. Target pasar yang jelas. Target pasar untuk produk ini adalah ibu rumah tangga atau masyarakat umum. Produk digunakan untuk konsumsi di rumah dan untuk oleh-oleh makanan.
8. Desain ergonomis. Kemasan produk tidak menyulitkan konsumen dalam menggunakannya, kemasan produk mudah dibawa, mudah dibuka, mudah dituang, dan mudah diambil.
9. Kemasan sebagai media promosi. Sebagai media promosi, kemasan akan dilengkapi dengan nama produk, sertifikat halal, alamat, nomor *whatsapp*, bahan, produk, dan penanganan produk sebelum dikonsumsi.
10. Kemasan ramah lingkungan. Dalam pembuatan kemasan, isu dampak lingkungan menjadi perhatian untuk mendesain kemasan. Kemasan dibuat ramah lingkungan karena menggunakan karton samson craft dan dapat didaur ulang.

Langkah-langkah dalam perancangan kemasan produk sate bandeng adalah:

1. Menganalisis produk, meliputi pemahaman karakteristik produk, nilai jual produk, dan aturan yang berlaku pada produk yang bersertifikat halal.
2. Menyiapkan informasi yang akan dicantumkan pada kemasan, yaitu: Merk produk, Alamat produsen dan nomor *whatsapp*, Sertifikat halal produk, cara penyajian produk, dan Ingredients.
3. Menentukan ukuran kemasan dan memilih bahan untuk kemasan, gunakan karton samson craft *paper*, yang dilapisi plastik tipis di bagian dalam, agar produk yang lembab tidak merusak kemasan. Ukuran kemasan adalah: 30 x 10 x 5 cm
4. Mendesain kemasan, kemasan dibuat dengan jendela dari mika sehingga pelanggan dapat melihat produk sate bandeng dari luar kemasan.
5. Memesan kemasan ke toko pengemasan.

Gambar 5 adalah kemasan produk yang dirancang.



Gambar 5. Kemasan sate bandeng

Pembahasan

Sertifikasi halal

Peningkatan kepercayaan masyarakat terhadap mutu sate bandeng Bu Eni dilakukan dengan mengajukan sertifikasi halal. Sertifikasi halal memastikan produk dibuat dari bahan yang baik dan halal, proses yang higienis dan tidak terkontaminasi bahan yang tidak halal, pengemasan produk yang baik dan halal serta proses pendistribusian produk yang menjaga kebersihan dan kontak produk dari bahan yang tidak halal. Label halal juga merupakan tindakan sederhana dari konsep ketertelusuran pangan di Indonesia. Konsep ketertelusuran pangan ini memungkinkan konsumen mengetahui asal produk pangan yang dikonsumsi, mulai dari bahan baku hingga proses produksi, sehingga menjamin adanya transparansi dalam setiap tahapan produksi. Dengan demikian, label halal memberikan nilai tambah yang signifikan bagi produk dalam negeri, khususnya UKM (Indraputra, 2024). Produk yang telah tersertifikasi halal juga memiliki peluang lebih besar untuk masuk ke toko-toko besar atau swalayan.

Bahan utama yang digunakan untuk pembuatan sate bandeng adalah daging ikan bandeng giling, dimana daging ikan dan produk ikan dapat disertifikasi halal dengan proses *self declare*. Beberapa bahan tambahan merupakan bahan nabati sehingga dapat dipastikan kehalalannya. Beberapa bahan yang diragukan kehalalannya seperti garam dapur, minyak goreng, dan sabun cuci piring dipastikan menggunakan produk yang telah memiliki sertifikasi halal. Begitu pula dengan air bersih dan kertas karton kemasan dipastikan tidak tercampur dengan bahan yang tidak halal dalam proses pembuatannya.

Proses produksi sate bandeng Bu Eni dilakukan dengan cara yang bersih dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan yang tidak halal dalam prosesnya. Proses produksi dinilai dalam setiap tahapan mulai dari bahan baku hingga produk jadi, untuk memastikan tidak ada bahan haram yang diolah dengan menggunakan alat dan perlengkapan memasak yang sama. Sertifikat halal sebagai bukti bahwa makanan yang dibuat tidak mengandung najis, atau proses yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Sebagai negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, pemerintah Indonesia mensyaratkan adanya jaminan halal bagi produk yang beredar di pasaran (Sucofindo, 2022). Prosedur sertifikasi halal ini wajib dilakukan oleh setiap pelaku usaha. Terutama untuk produk pangan, obat-obatan, kosmetik, dan segala sesuatu yang langsung masuk ke dalam tubuh manusia atau bersentuhan langsung.

Desain Kemasan

Kemasan tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, namun kemasan yang menarik juga akan mencuri perhatian konsumen untuk memperhatikan produk yang dijual dan kemudian akan mempertimbangkan untuk membelinya. Kemasan berfungsi sebagai *'silent salesperson'*. Kemasan

yang baik adalah kemasan yang dapat memenuhi semua fungsi kemasan termasuk fungsi pelindung dan fungsi promosi produk. Kemasan produk UKM di Indonesia saat ini perlu didesain ulang agar mampu meningkatkan daya saing, inovasi, citra dan nilai produk yang dikemas (Pratama *et al.*, 2023). Diperlukan persiapan dan konsep produk yang matang sebelum melakukan proses awal dalam mendesain, misalnya produk apa yang akan dipasarkan, pasar apa yang dituju. Bentuk komunikasi melalui kemasan dapat dilakukan dengan berbagai cara, dapat menggunakan teks, gambar, foto, bentuk kemasan dan metode pengemasan (Ksenia, 2013).

Desain kemasan sate bandeng memperhatikan efektivitas desain, keamanan pangan, aspek ergonomis, dan mudah dalam penyampiannya. Kemasan juga didesain sebagai media promosi dan menggunakan material dengan warna alami untuk menonjolkan produk yang ramah lingkungan. Informasi yang lengkap pada kemasan akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Desain kemasan yang baik menjadi salah satu cara untuk meningkatkan penjualan sate bandeng. Desain kemasan makanan untuk oleh-oleh juga dibuat oleh Pratama *et al.*, (2023) yang mendesain kemasan untuk oleh-oleh makanan khas Cirebon tahu gejrot. Dalam desainnya, Pratama menggunakan warna dan gambar yang menarik. Gambar yang menarik dan warna yang senada digunakan pada desain kemasan produk makanan tradisional krispi singkong yang dilakukan oleh Istianah, (2022). Pada desain produk sate bandeng ini, material ramah lingkungan digunakan sebagai bahan dasar kemasannya. Informasi dan aksent ditambahkan pada kemasan agar lebih menarik dengan menggunakan banner dengan motif yang menarik dan menyediakan informasi yang dibutuhkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Proses sertifikasi produk halal sate bandeng Bu Eni telah memenuhi syarat pengajuan sertifikasi halal dengan *self declare*. Syarat *self declare* antara lain penggunaan bahan baku menggunakan daging ikan yang dihaluskan dan proses produksi yang sederhana. Dalam proses sertifikasi ini dilakukan beberapa tahapan seperti: 1. Identifikasi kehalalan bahan yang digunakan; 2. Kebersihan proses produksi dan tidak terkontaminasi oleh najis; 3. Pembuatan *self declare* oleh pelaku usaha didampingi oleh pendamping PPH; 4. Pendaftaran sertifikat halal ke BPJPH, pendaftaran dilakukan dengan mengisi data pelaku UKM dan nomor registrasi pendamping PPH serta mengunggah formulir *self declare* secara *online*; 5. Sidang fatwa halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai lembaga yang menerbitkan sertifikat halal; 6. Penerbitan sertifikat halal. Strategi untuk meningkatkan penjualan produk sate bandeng adalah dengan membuat desain kemasan yang menarik, memperhatikan keefektifan desain sebagai media promosi, menggunakan bahan dengan warna alami sebagai ciri khas produk yang ramah lingkungan, dan informasi yang lengkap pada kemasan akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.

Saran

Sate bandeng merupakan makanan khas Banten yang berpotensi menarik minat wisatawan, sehingga penting bagi produk untuk memiliki masa simpan yang lama. Salah satu inovasi untuk mencapai hal tersebut adalah dengan menggunakan kemasan vakum yang dapat memperpanjang masa simpan tanpa mengubah rasa maupun tekstur produk. Selain itu, dalam proses produksi disarankan untuk menggunakan pemanggang listrik atau oven pengasapan untuk meningkatkan efisiensi. Penerapan analisis HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) juga dapat membantu mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi, sehingga menjamin pengelolaan keamanan pangan yang lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Ibu Eni yang telah memberikan ijin untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di tempat usaha sate bandeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., Dharma, B. A., & Malang, U. N. (2019). Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan. *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139–150.
- Ampuero, O., & Vila, N. (2006). Consumer perceptions of product packaging. *Journal of Consumer Marketing*, 23(2), 102–114. <https://doi.org/10.1108/07363760610655032>
- Aristi, N. M., Ridha, M. N., & Rizki, A. S. (2023). Sosialiasi Perancangan Label Kemasan Produk Hasil Budidaya Jamur Tiram Modern Masyarakat Desa Panggung Tanah Laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* ..., 6(1), 113–117. <http://jurnal.umb.ac.id/index.php/pengabdianbumir/article/view/4892>
- Herrmann, L. (2009). *Sustainability in Packaging; a study of trends, ideas, and perceptions of sustainability as it relates to packaging.* 1–40. <http://digitalcommons.calpoly.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1012&context=grcsp>
- Istianah, R. (2022). Pengembangan Desain Kemasan Produk Makanan Merek Krispy Yammy Babeah. *Jurnal Seni Dan Desain Serta Pembelajarannya*, 4(1), 33–44. <https://ejournal.upi.edu/index.php/irama/article/download/49133/19959>
- Ksenia, P. (2013). Packaging Design as a Marketing Tool and Desire to Purchase. *Journal of Enterprise Information Management*, 1–81. <https://www.theseus.fi/handle/10024/55293>
- Mazhar, S Daud, S. . B., & Mubin. (2015). Impact of Product Packaging on Consumer's Buying Behavior. *Journal of Marketing and Consumer Research*, 16(2), 35–42. <https://doi.org/10.13140/2.1.2343.4885>
- Nilsson, F., Silva, N., & Schelin, J. (2024). Single-use versus reusable packaging for perishable liquid foods - Exploring evidence from research on climate impact and food safety. *Resources, Conservation and Recycling*, 207(May), 107655. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2024.107655>
- Orzan, G., Cruceru, A. F., Balaceanu, C. T., & Chivu, R. G. (2018). Consumers' behavior concerning sustainable packaging: An exploratory study on Romanian consumers. *Sustainability (Switzerland)*, 10(6). <https://doi.org/10.3390/su10061787>
- Indraputrtta, P., (2024). Pentingnya Sertifikasi Halal & Semangat Wujudkan UMKM Go Internasional. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/opini/20240404153753-14-528382/pentingnya-sertifikasi-halal-semangat-wujudkan-umkm-go-internasional> [diakses 20 Agustus 2024]
- Pratama, S., Aditywan, O., & Fathurriszky, A. (2023). Perancangan Desain Kemasan Sebagai Media Promosi Produk Kuliner Tradisional. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1), 11–19. <https://doi.org/10.51977/jiip.v5i1.1086>
- Rambabu, L., & Porika, R. (2020). Packaging strategies: knowledge outlook on consumer buying behaviour. *Journal of Industry-University Collaboration*, 2(2), 67–78. <https://doi.org/10.1108/jiuc-10-2019-0017>
- Rido, M., & Sukmana, A. H. (2021). Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Bisnis Umkm. *JOURNAL of APPLIED BUSINESS and BANKING (JABB)*, 2(2), 129–142. <https://doi.org/10.31764/jabb.v2i2.5644>
- Smith, M. M. (2015). *Impact of environmentally friendly packaging on consumers' attitudes and patronage intentions toward apparel retail brands.* 16, 92–99. <http://scholarworks.uark.edu/ghesuht/13>
- Sucofindo. (2022). Prosedur, Manfaat, serta Bisnis yang Membutuhkan Sertifikasi Halal. *Www.Sucofindo.Co.Id*. <https://www.sucofindo.co.id/artikel-1/umum/sertifikasi-13/prosedur-manfaat-serta-bisnis-yang-membutuhkan-sertifikasi-halal/> [diakses 20 Agustus 2024]
- Swastawati, F., Wijayanti, I., Suminto, S., & Prasetyo, D. Y. B. (2018). Profil Nutrisi dan Kualitas Galantin Bandeng dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Asap Cair yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), 433–442.
- Wibowo, R. I. H., & Irawati, Z. (2018). Kajian Teknologi Sate Bandeng Iriadiasi Hasil Produksi Litbang Bantan. *Pusat Kemitraan Teknologi Nuklir*, 461–468.
- Wu, X., Liu, P., Shi, H., Wang, H., Huang, H., Shi, Y., & Gao, S. (2021). Photo aging and fragmentation

- of polypropylene food packaging materials in artificial seawater. *Water Research*, 188, 116456. <https://doi.org/10.1016/j.watres.2020.116456>
- Zahara, R. L. (2024). *Strategi Branding Logo Dan Kemasan Produk Makanan Tradisional “Enye Ibu Iya”*. *Ars: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 27(1), 7–12. <https://doi.org/10.24821/ars.v27i1.6757>
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Talib, M. S. A. (2014). Conceptual framework on halal food supply chain integrity enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 58–67. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1108>