

Implementasi SJPH dan CPPB untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Produk “Rempah 77”

(Implementation of the Halal Product Assurance System and GMP to Increase the Competitiveness of the "Rempah 77" Product)

Poppy Arsil^{1*}, Rumpoko Wicaksono², Ardiansyah Ardiansyah³

Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia^{1,2,3,4}

poppy74arsil@gmail.com¹, rumpoko.wicaksono@unsoed.ac.id², ardi_plj@hotmail.com³



Riwayat Artikel

Diterima pada 13 November 2025

Revisi 1 pada 23 November 2025

Revisi 2 pada 30 November 2025

Revisi 3 pada 12 Desember 2025

Disetujui pada 23 Desember 2025

Abstract

Purpose: This community service programme aims to empower 'Rempah 77' business group by providing technical guidance on the implementation of the Halal Product Assurance System (HPAS) and Good Manufacturing Practices (GMP).

Methodology/approach: The activities consist of technical guidance on the implementation of HPAS and GMP. The HPAS material refers to the Decree of the Head of the Halal Product Assurance Agency Number 20 of 2023 regarding the Criteria for the HPAS, while the GMP material refers to the Regulation of the Head of Indonesian Food and Drug Control Agency Number Hk.03.1.23.04.12.2206 of 2012 on GMP for the Home Industry.

Results: The target audience is able to implement the HPAS and GMP. The implementation of HPAS has resulted in the attainment of halal certificate, while the implementation of GMP has resulted in improved facilities and infrastructure to support the processing of healthy and safe products

Conclusions: Technical guidance and assistance in the implementation of HPAS and GMP have resulted in the establishment of a halal assurance system in the 'Rempah 77' business group and have obtained a halal certificate. Production facilities and infrastructure become more suitable to support the production of 'Rempah 77' products that are of high quality and safe for consumption.

Limitations: This study focuses solely on small enterprises that produce spice drinks.

Contributions: This study outlines the steps that can be adopted by other small beverage enterprises for the implementation of the Halal Assurance System and Good Manufacturing Practices (GMP).

Keywords: *Good Manufacturing Practices, Halal, Halal Assurance System, Spice Drinks*

How to Cite: Arsil, P., Wicaksono, R., Ardiansyah, A. (2026). Implementasi SJPH dan CPPB untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Produk “Rempah 77”. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 265-274.

1. Pendahuluan

Kelompok pemuda “Rempah 77” merupakan kelompok pemuda penggerak ekonomi masyarakat di Desa Panusupan, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Tujuan pendirian usaha “Rempah 77” adalah untuk memberikan nilai tambah bahan baku yang melimpah di sekitar tempat tinggal berupa rempah-rempah yang memiliki harga jual yang sangat rendah, menggerakkan kaum pemuda untuk

membuat usaha produktif sederhana, dan menjadi percontohan bagi masyarakat sekitar dalam mengembangkan usaha sejenis dengan pertimbangan bahan baku yang banyak di lingkungan sekitar. Kelompok usaha ini diprakasai oleh ketua RT setempat dan berada pada RT 7 dan RW 7 sehingga diberi nama “Rempah 77”. Usaha yang dikembangkan adalah bubuk dari berbagai rempah-rempah yang dibudidayakan di desa tersebut, seperti kunyit, jahe, dan temulawak. Produk lainnya berupa minuman bubuk yang tinggal diseduh air panas seperti “Kunyit Asam 77”, “Beras Kencur 77”, “Sari Kunyit Plus 77”, dan lainnya. Usaha ini memiliki pemasaran lokal di Kabupaten Banyumas. Pelaku usaha “Rempah 77” sadar bahwa dalam memperluas pasar, implementasi sistem jaminan halal dengan mendapatkan sertifikat halal merupakan hal mutlak sesuai dengan peraturan yang berlaku. Namun, permasalahan yang banyak dihadapi adalah UMKM seperti halnya “Rempah 77” adalah keterbatasan biaya implementasi dan kurangnya pengetahuan karyawan mengenai prinsip halal, sehingga hal ini perlu diatasi melalui pelatihan dan kolaborasi dengan pihak terkait ([Yusuf, Amin, & Muthiadin, 2024](#)).

Berdasarkan komunikasi langsung dengan ketua dan pelaku UMKM “Rempah 77”, anggota kelompok usaha ini terdiri atas berbagai kaum muda dengan berbagai profesi seperti buruh bangunan, pemasar/*sales*, maupun usaha mandiri dan karyawan. Masing-masing anggota memiliki tugas dan fungsi masing-masing dimulai dari bagian yang memproduksi, bagian pemasar dan bagian pengembangan produk. Keuntungan yang didapat dari usaha ini masuk ke dalam kas Rukun Tetangga (RT) yang digunakan untuk kepentingan bersama.

Kelompok tersebut menyadari bahwa ada peraturan yang mewajibkan kehalalan produk serta adanya kepedulian konsumen yang makin besar terhadap produk pangan. Oleh karena itu, selain peningkatan mutu produk, masalah kehalalan juga menjadi prioritas utama agar produknya dapat bersaing dengan produk lain yang telah tersertifikasi halal. Sebagai contoh, ketika produk olahan pangan akan dipasarkan melalui minimarket atau supermarket maka pihak pengelola minimarket dan supermarket meminta kelengkapan izin usaha seperti sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan sertifikat halal ([Djakfar, Kamri, & Lubis, 2025](#)). Hal ini mendorong kelompok usaha “Rempah 77” berusaha memenuhi permintaan tersebut dalam rangka perluasan pasar usaha. Adanya tuntutan kehalalan produk dan keamanan pangan tersebut, maka kelompok usaha tersebut perlu diberdayakan dalam melaksanakan Sistem Penjaminan Produk Halal (SJPH) dan menerapkan prinsip-prinsip *higiene* dan sanitasi melalui praktik pengolahan pangan yang baik sesuai dengan pedoman Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) untuk industri rumah tangga pangan.

Faktor utama konsumen di Indonesia dan Malaysia memutuskan untuk memilih makanan halal tidak hanya karena faktor agama, namun juga karena keyakinan konsumen bahwa makanan yang halal adalah makanan yang bermutu baik untuk kesehatan ([Arsil, Tey, Brindal, Phua, & Liana, 2018](#)). Asal mula bahan pangan yang halal dapat menjadi tidak sehat dan tidak aman bagi tubuh, bahkan dapat berubah menjadi haram jika terkontaminasi bahan yang haram dalam proses pembuatan dan penyajiannya ([Stephanie & Rahmawati, 2020](#)). Implementasi sertifikasi halal produk pangan diperlukan kerja sama antara pihak UMKM dan universitas yang merupakan salah satu prioritas untuk menyukseskan wajib sertifikasi halal 2024. Hal ini disebabkan karena UMKM memiliki keterbatasan dalam pengetahuan dan sosialisai dan di pihak lain universitas dapat memberikan transfer pengetahuan mengenai hal tersebut ([Arsil, Wicaksono, Hidayat, & Novitasari, 2022](#)). Tahapan sertifikasi halal produk pangan dapat melalui beberapa tahap yaitu 1) penguatan komitmen dan tanggung jawab, 2) pelatihan CPPB, 3) pelatihan dan pembuatan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), 4) implementasi SJPH dan CPPB, 5) pendaftaran sertifikasi halal ([Arsil, Wicaksono, Hidayat, & Cahyani, 2023](#); [Moerad et al., 2023](#)).

Penerapan CPPB untuk industri rumah tangga pangan sangat penting untuk menghasilkan produk pangan yang tidak hanya bermutu baik, namun juga aman untuk dikonsumsi. Selain itu, penerapan CPPB bersama dengan penjaminan kehalalan produk akan meningkatkan daya saing UMKM terkait dengan peningkatan kepercayaan konsumen ([Talitha et al., 2021](#)). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan UMKM dalam mengelola dan menghasilkan produk pangan yang aman dapat ditingkatkan melalui kegiatan penyuluhan untuk mengurangi risiko kontaminasi dan gangguan kesehatan akibat produk pangan yang tidak higienis ([Palupi, Noviyati, & Ribhi, 2023](#)). Kegiatan penyuluhan ini perlu dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan untuk meningkatkan efektivitas

pembinaan. Tujuan program pengabdian ini yaitu untuk memberdayakan kelompok usaha “Rempah 77” melalui 1) sosialisasi dan pembimbingan teknis (bimtek) penerapan SJPH dan CPPB, 2) bantuan peralatan untuk memperbaiki sanitasi produk, 3) pendaftaran sertifikasi halal produk.

2. Metodologi

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dari bulan April – Juli 2024 di LPPM Universitas Jenderal Soedirman dan lokasi mitra yaitu kelompok usaha “Rempah 77”, di Desa Panusupan, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Kegiatan berupa sosialisasi dan pembimbingan teknis implementasi SJPH dan CPPB yang dilaksanakan di lokasi mitra dan di LPPM Unsoed.

Materi SJPH mengacu pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal . Hal ini terutama ditekankan pada lima kriteria SJPH yaitu 1) komitmen dan tanggungjawab, 2) bahan, 3) proses produk halal, 4) produk dan 5) pemantauan dan evaluasi. Materi CPPB mengacu pada Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Pendampingan implementasi SJPH diberikan dalam penyusunan dokumen SJPH yang dilanjutkan dengan pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan pendampingan CPPB meliputi perbaikan sarana dan prasarana yang mendukung pencapaian produk yang diolah secara higienis dan memenuhi persyaratan sanitasi produksi pangan.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengumpulan data hasil kegiatan. Menurut [Sugiyono \(2017\)](#), pengumpulan data dapat dilakukan melalui wawancara, kuesioner, observasi, dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah tes dan dokumentasi. Tes merupakan alat atau seperangkat stimulus yang diberikan kepada responden dengan tujuan untuk memperoleh tanggapan yang dapat dijadikan dasar dalam penetapan skor. Sementara itu, dokumentasi menurut [Ardiansyah, Risnita, and Jailani \(2023\)](#) adalah teknik pengambilan data secara langsung dari lokasi penelitian, yang meliputi buku-buku, laporan kegiatan, foto-foto, dan data lain yang relevan.

Evaluasi kegiatan sosialisasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* serta penilaian secara deskriptif terhadap indikator kinerja yang ditetapkan di akhir program sebagai berikut:

1. Peningkatan pengetahuan khalayak sasaran terhadap program yang diberikan.
2. Kemampuan khalayak sasaran untuk melaksanakan program sesuai target yang ditetapkan melalui kerja sama dengan pihak yang berkompeten maupun secara mandiri.
3. Kemampuan mitra kegiatan untuk mencari solusi terhadap masalah yang muncul dalam pelaksanaan program.
4. Kemampuan mitra dalam melaksanakan *monev* internal untuk keberlangsungan program.
5. Keterwujudan model pencontohan bagi UMKM lain.

Penilaian pencapaian indikator kinerja program dihitung dengan rumus yang dikemukakan oleh [Landasan, Memah, and Sendow \(2022\)](#) sebagai berikut:

$$\text{Tingkat pencapaian indikator kinerja program} = \frac{\text{Skor hasil pengamatan}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\% \quad (1)$$

Pemberian skor berdasarkan skala Likert: 1: sangat kurang; 2: kurang; 3: cukup; 4: baik; dan 5: sangat baik.

Kriteria tingkat pencapaian indikator kinerja program:

- Nilai 0 – 20 persen = Sangat Tidak Baik
- Nilai 21 – 40 persen = Tidak Baik
- Nilai 41 – 60 persen = Cukup Baik
- Nilai 61 – 80 persen = Baik
- Nilai 81 – 100 persen = Sangat Baik

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Sosialisasi dan Bimbingan Teknis SJPH dan CPPB

Pangan yang telah tersertifikasi halal akan memberi dampak berupa kepercayaan masyarakat untuk mengonsumsi produk (Lananda & Megawati, 2025). Namun, pangan yang halal juga perlu memperhatikan aspek thoyib atau sehat untuk menjamin keamanan pangannya, terutama dalam hal higienitas dan sanitasinya (Jameelah & Puteri, 2020). Permasalahan higienitas dan sanitasi sangat erat hubungannya dengan pengetahuan dan sikap pelaku usaha (Putri & Fayasari, 2023). Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha terkait CPPB perlu dilakukan untuk meningkatkan mutu produk dan keamanan pangannya. Upaya untuk meningkatkan pengetahuan tentang SJPH dan CPPB dilakukan melalui sosialisasi yang dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2024. Kegiatan bimbingan teknis (bimtek) dilaksanakan di lokasi mitra dan dilanjutkan dengan pendampingan implementasinya dilakukan secara periodik ke tempat usaha oleh tim pengabdian sejak April sampai Juli 2024 untuk memastikan semua kriteria SJPH dan CPPB telah terpenuhi (Gambar 1).



Gambar 1. Pelaksanaan sosialisasi dan bimbingan teknis SJPH dan CPPB

Materi bimtek tentang SJPH yang diberikan kepada mitra meliputi peraturan terkait sertifikasi halal di Indonesia, tata cara pendaftaran sertifikasi halal dan lima kriteria SJPH. Kebijakan Halal yang menggambarkan komitmen mitra untuk menghasilkan produk halal telah dinyatakan dalam pernyataan kebijakan halal yang disosialisasikan dalam bentuk poster atau melalui Whatsapp grup dengan *stakeholder* terkait. Semua bahan yang digunakan adalah bahan *positif list* yaitu bahan alami yang tidak memerlukan sertifikasi halal mengacu kepada Keputusan Menteri Agama No 1360 tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal. Produk olahan lain yang digunakan seperti pemanis, kemasan dan bahan pencuci telah memenuhi kriteria dengan adanya sertifikat produk olahan.

Kriteria produk termasuk produk tidak berisiko dan dipastikan kehalalan bahannya sehingga bisa didaftarkan melalui jalur *self-declare* atau pernyataan status halal oleh pelaku usaha ke BPJPH sesuai dengan Keputusan Kepala BPJPH nomor 22 tahun 2023 tentang perubahan atas keputusan kepala BPJPH nomor 150 tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang didasarkan atas Pernyataan Pelaku Usaha. Pelaku usaha "Rempah 77" mendapatkan pendampingan sertifikasi halal dari Halal Center Universitas Jenderal Soedirman. Pendamping selain bertugas untuk mendampingi pekalu usaha, juga harus memverifikasi dan memvalidasi status halal yang dinyatakan oleh pelaku usaha.

Kebijakan ini selanjutnya diterjemahkan ke dalam suatu dokumen yaitu Manual Sistem Jaminan Produk Halal yang berisi prosedur untuk menghasilkan produk halal. Penerapan SJPH halal di pelaku usaha merupakan persyaratan yang dibutuhkan untuk sertifikasi produk halal yang akan memberikan jaminan proses produk halal yang berkesinambungan. Materi yang diberikan mengacu pada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang perubahan atas keputusan Kepala BPJPH nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

Materi pokok CPPB yang diberikan meliputi persyaratan-persyaratan yang perlu dipenuhi tentang produksi pangan di seluruh mata rantai dari bahan baku sampai produk akhir seperti yang tercantum pada Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Aspek yang diperhatikan antara lain lokasi, sarana & prasarana, higiene & sanitasi, proses pengolahan, pelabelan, serta pencatatan produksi.

3.2. Pendampingan Implementasi SJPH dan CPPB

Kegiatan bimtek dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan dan implementasi SJPH dan CPPB pada mitra. Pendampingan dilakukan agar mitra lebih memahami dan mampu mengimplementasikan sistem penjaminan produk halal di usahanya dan mampu mengolah produksinya secara higienis dan dengan memperhatikan aspek sanitasinya.

Hasil pendampingan SJH telah menghasilkan sertifikat halal sertifikat halal dengan nomor ID33110014884931223 untuk produk: 1) Sari Kunyit Plus 77; 2) Kunyit Asem 77; 3) Serbuk Jahe 77; dan 4) dan beras kencur 77 melalui jalur *SEHATI-self declare*. Sebagaimana yang dinyatakan oleh [Kasanah and Andari \(2024\)](#) bahwa program SEHATI Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memberikan peluang yang lebih luas kepada usaha mikro untuk mendapatkan sertifikasi halal. Penyerahan sertifikat telah dilakukan di lokasi mitra, bersama dengan penyerahan dokumen Nomor Induk Berusaha (NIB) (Gambar 2).



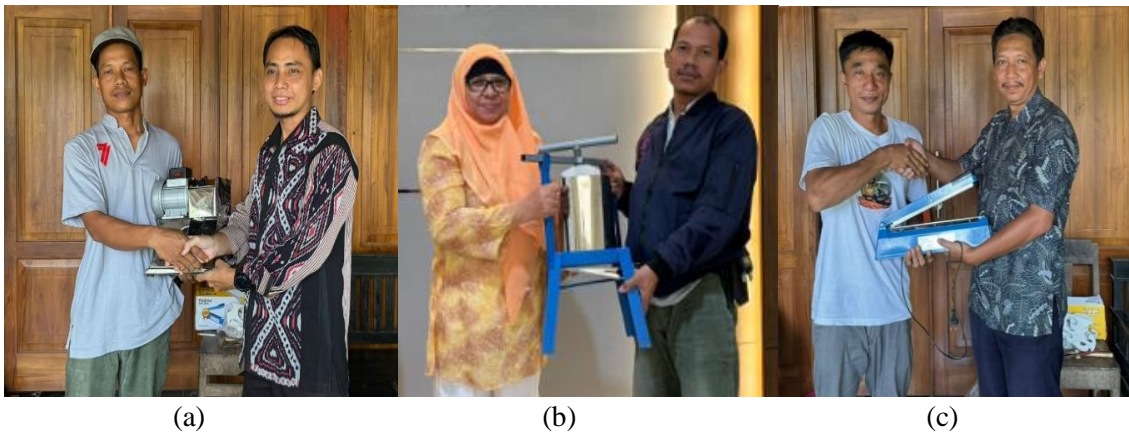
Gambar 2. Penyerahan dokumen (a) NIB (b) dan sertifikat halal kepada mitra.

Pendampingan implementasi CPPB difokuskan pada perbaikan sarana dan prasarana produksi. Perbaikan dapur produksi dilakukan untuk mencegah masuknya kotoran dan debu dari lingkungan sekitar alat pemasak ke dalam produk saat dimasak. Kondisi dapur setelah diperbaiki dan sebelum diperbaiki dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Perbaikan sarana produksi sebelum dan sesudah kegiatan.

Perbaikan sanitasi sarana produksi sangat penting untuk mengurangi risiko kontaminasi, masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau tidak diinginkan. Pengelolaan UMKM pangan harus menerapkan prinsip higiene dan sanitasi sarana produksinya hingga lingkungan sekitar produksinya (Firdani, Djafri, & Rahman, 2022). Kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan juga penting untuk menurunkan risiko bahaya pangan. Sehubungan dengan hal tersebut, mitra telah mendapat pelatihan penggunaan peralatan yang diberikan untuk meningkatkan kapasitas produksinya serta berfungsi untuk mengurangi kontak langsung tangan pekerja ke produk. Peralatan tersebut meliputi alat pamarut, alat pemeras dan *sealer* yang diserahkan kepada mitra saat bimtek (Gambar 4).



Gambar 4. Penyerahan alat parut (a), alat pemeras (b), dan *sealer* (c).

3.3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan telah dilakukan tidak hanya untuk menilai hasil akhir program, namun juga untuk mengidentifikasi kendala dalam pelaksanaan program sebagai langkah perbaikan pelaksanaan kegiatan serupa yang lebih efektif di masa depan. Evaluasi dilakukan dengan melihat capaian indikator kinerja kegiatan sebagai berikut.

Tabel 1. Capaian indikator kinerja kegiatan

No	Indikator Kinerja	Capaian					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Peningkatan pengetahuan khalayak sasaran terhadap program yang diberikan					√	Terjadi peningkatan pengetahuan dari <i>pre test</i> dan <i>post test</i> sebesar 33,3 persen dari rata rata 60 ke 80
2	Kemampuan khalayak sasaran untuk mencapai target program melalui kerja sama dengan pihak yang berkompeten maupun secara mandiri					√	Kemampuan mitra dalam menerapkan implementasi SJPH & CPPB. Sertifikat halal sudah terbit

3	Kemampuan khalayak sasaran untuk mengatasi masalah yang muncul dalam menjalankan program yang telah disusun				√	Khalayak sasaran mampu mengimplementasikan SJPH. Khalayak sasaran mampu menggunakan alat untuk memperbaiki kualitas produk
4	Kemampuan khalayak sasaran untuk menjalankan kegiatan monitoring dan evaluasi internal untuk menjaga keberlanjutan program				√	Khalayak sasaran memiliki rapat per bulan untuk membahas permasalahan dan mencari pemecahan
5	Terwujudnya model yang dapat digunakan sebagai percontohan untuk UMKM lain				√	Model adopsi SJPH dan CPPB dapat dijadikan contoh yang baik bagi pelaku usaha lain

Keterangan: 1 = sangat kurang; 2 = kurang; 3 = cukup; 4 = baik; 5 = sangat baik

Peningkatan pengetahuan didasarkan pada nilai *pre test* dan *post test* yang mengalami kenaikan dari rata-rata 60 menjadi 80. Peningkatan dari skor rata-rata *pre-test* 60 menjadi *post-test* 80 atau meningkat sebesar 33,3 persen menunjukkan adanya perolehan pemahaman atau kompetensi baru setelah intervensi. Menurut [Hendi, Caswita, and Haenilah \(2020\)](#), peningkatan skor *pre* dan *post-test* mencerminkan keberhasilan strategi pembelajaran atau pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Mitra juga mampu mengatasi masalah yang muncul dalam menjalankan program dan mencari informasi secara *online* untuk membantu dalam mengambil keputusan.

Salah satu anggota kelompok "Rempah 77" juga merupakan tukang sehingga kegiatan perbaikan sanitasi lingkungan dapat dilakukan sendiri. Hal ini sejalan dengan pendapat [Giyanti, Indrasari, Sutopo, and Liquiddanu \(2021\)](#) bahwa komitmen dan motivasi internal sangat dibutuhkan untuk suksesnya penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dan CPPB. Mitra juga dapat melakukan monitoring program melalui pertanyaan yang sudah dirancang dan dievaluasi mandiri terkait implementasi SJPH dan CPPB. Model pembinaan ini dapat dijadikan sebagai bagi pelaku usaha lain dalam mengadopsi topik sejenis. Berdasarkan skor capaian masing-masing indikator kinerja, maka nilai tingkat pencapaian indikator kinerja program adalah:

$$\text{Tingkat pencapaian indikator kinerja program} = \frac{5+5+4+4+5}{25} \times 100\% = 92\% \quad (2)$$

Kriteria nilai 92% berarti tingkat pelaksanaan program tergolong sangat baik. Efektivitas program pembinaan yang diberikan dipengaruhi oleh motivasi dan pengalaman kerja mitra ([Rahman, Sugihardjo, Suminah, & Hanifah, 2024](#)). Antusias mitra dinilai cukup tinggi untuk mengembangkan usahanya melalui pemenuhan peraturan pangan terkait sertifikasi halal dan kesesuaiannya dengan prinsip CPPB untuk melengkapi izin edar sehingga produknya dapat dipasarkan lebih luas. Pengalaman mitra dalam menjalankan usaha juga mendukung kemampuan pemahamannya dalam melaksanakan program. Beberapa contoh kasus dikaitkan dengan produk pangan, sehingga mitra lebih memahami bagaimana implementasi SJPH dan CPPB dilaksanakan di industri rumah tangga pangan.

Pencapaian nilai yang baik pada indikator kemampuan mitra menunjukkan bahwa pendampingan yang dilakukan telah berjalan efektif. Terbitnya sertifikat halal menjadi bukti bahwa mitra mampu menerapkan SJPH dan CPPB sesuai standar. Khalayak sasaran tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu menjalankan SJPH secara mandiri dan memanfaatkan alat bantu untuk meningkatkan mutu produk. Peningkatan kemampuan mitra dalam implementasi SJPH menunjukkan peningkatan kemampuannya dalam menjalankan merupakan sistem manajemen yang terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal ([Hamidatun & Pujilestari, 2022](#)).

Rapat rutin bulanan yang dilakukan oleh kelompok mitra menunjukkan adanya kesadaran kolektif untuk menjaga keberlanjutan usaha melalui diskusi dan penyelesaian masalah bersama. Pencapaian sertifikat halal dalam kegiatan ini membuktikan bahwa pendampingan yang tepat dapat mendorong UMKM

melengkapi legalitas usahanya. Keberhasilan ini juga dapat menjadi contoh bagi pelaku usaha lain untuk segera mengurus sertifikasi halal sebagai bagian dari upaya memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen (Arsil et al., 2023). Hal ini sejalan dengan kegiatan transfer teknologi yang lain yang menyatakan bahwa kesadaran hukum penting untuk meningkatkan daya saing UMKM baik regulasi terkait Nomor Induk Berusaha (NIB), sertifikasi halal, manajemen keuangan dan penerapan GMP (Abbas, Amin, Prawira, & Antuli, 2023; Fuadah, Dewi, Saftiana, & Kalsum, 2022; Kodriyah, Mahardini, & Suhartini, 2024; Lestari et al., 2025; Prasetiasari et al., 2023). Hal ini akan mendorong UMKM untuk naik kelas dan mendorong daya saing usaha mikro dan kecil.

4. Kesimpulan

4.1. Kesimpulan

Melalui pelaksanaan bimbingan teknis dan kegiatan pendampingan, kelompok usaha “Rempah 77” berhasil mengembangkan dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) serta Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) secara terstruktur. Secara keseluruhan, kemampuan kelompok dalam mengimplementasikan prinsip-prinsip SJPH dan CPPB mengalami peningkatan yang nyata, sejalan dengan tercapainya sertifikasi halal sebagai salah satu target dari proses pendampingan ini, yang menunjukkan kepatuhan terhadap standar kehalalan dan keamanan pangan. Peningkatan kapasitas pengetahuan mitra dapat dilihat dari perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan kenaikan sebesar 33,3%, mencerminkan efektivitas intervensi yang diberikan.

4.2. Limitasi

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, antara lain terbatas pada industri skala mikro yang memproduksi minuman rempah di Kabupaten Banyumas. Produk yang dihasilkan, seperti serbuk kunyit asam, serbuk beras kencur, dan serbuk jahe, hanya mewakili satu jenis produk dalam sektor UMKM pangan. Selain itu, pelaksanaan program ini juga terbatas pada waktu yang singkat, sehingga implementasi sistem jaminan halal (SJPH) dan praktik cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) masih dalam tahap awal dan belum sepenuhnya terintegrasi secara menyeluruh dalam seluruh aspek produksi. Program ini juga hanya dilakukan di satu lokasi mitra, yang membatasi generalisasi hasil bagi UMKM lainnya di wilayah yang berbeda.

4.3. Saran dan Studi Lanjutan

Untuk pengembangan program selanjutnya, disarankan agar program pelatihan dan pendampingan diperluas dengan melibatkan lebih banyak UMKM dari sektor yang berbeda, serta dilakukan di berbagai daerah untuk meningkatkan dampak yang lebih luas. Selain itu, pelaksanaan pendampingan sebaiknya dilanjutkan dengan program pemantauan jangka panjang untuk memastikan keberlanjutan implementasi SJPH dan CPPB, serta untuk mengatasi tantangan yang muncul seiring waktu. Penguatan dalam aspek pemasaran online dan manajemen keuangan juga sangat diperlukan untuk membantu UMKM meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang lebih luas.

Penelitian selanjutnya dapat mengkaji dampak jangka panjang dari penerapan sistem jaminan halal dan CPPB terhadap daya saing UMKM serta kualitas produk yang dihasilkan. Studi lebih lanjut juga dapat memperluas cakupan dengan melibatkan UMKM dari sektor yang lebih beragam dan di lokasi yang berbeda, untuk mendapatkan gambaran yang lebih komprehensif tentang tantangan dan solusi yang dapat diimplementasikan oleh berbagai jenis usaha. Selain itu, penelitian komparatif antara UMKM yang telah menerapkan sistem halal dan yang belum, serta antara pelatihan berbasis daring dan tatap muka, akan memberikan wawasan lebih dalam mengenai efektivitas kedua pendekatan dalam meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini merupakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berbasis riset yang didanai oleh Universitas Jenderal Soedirman dengan nomor kontrak Nomor : 26.231/UN23.35.5/PT.01/II/2024.

Referensi

- Abbas, W., Amin, A., Prawira, M. R., & Antuli, R. R. (2023). Penguatan UMKM di Desa Sumberjo Melalui Program 3P: Pembuatan Brand, NIB, dan Pendampingan Sertifikasi Halal. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 193-202. <https://doi.org/10.35912/yumary.v4i2.2536>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1-9. doi:<https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Arsil, P., Tey, Y. S., Brindal, M., Phua, C. U., & Liana, D. (2018). Personal Values Underlying Halal Food Consumption: Evidence from Indonesia and Malaysia. *British Food Journal*, 120(11), 2524-2538. doi:<https://doi.org/10.1108/bfj-09-2017-0519>
- Arsil, P., Wicaksono, R., Hidayat, H. H., & Cahyani, W. (2023). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro Olahan Ikan (Tuna Springroll dan Pempek Ikan Tenggiri) Melalui Sertifikasi Halal Produk. *Al-Khidmat*, 6(1), 32-39. <https://doi.org/10.15575/jak.v6i1.20688>
- Arsil, P., Wicaksono, R., Hidayat, H. H., & Novitasari, D. (2022). Strategi Kerjasama Pengembangan Institusi Halal: Implementasi pada Halal Center. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(1), 590-598. doi:<https://doi.org/10.29040/jiei.v8i1.3794>
- Djakfar, I., Kamri, N. A., & Lubis, A. (2025). Regulatory Conflict between Halal Certification and Home Food Industry (P-IRT) License in Indonesia. *Online Journal of Islamic Management and Finance (OJIMF)*, 5(1), 65-75. doi:<https://doi.org/10.22452/ojimf.vol5no1.5>
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia (Journal of Public Health Research and Development)*, 6(1), 136-143. doi:<https://doi.org/10.15294/higeia.v6i1.45612>
- Fuadah, L. L., Dewi, K., Saftiana, Y., & Kalsum, U. (2022). Pendampingan Pembukuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Desa Kerinjing. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(4), 203-210. doi:<https://doi.org/10.35912/yumary.v2i4.1106>
- Giyanti, I., Indrasari, A., Sutopo, W., & Liquiddanu, E. (2021). Halal Standard Implementation in Food Manufacturing SMEs: its Drivers and Impact on Performance. *Journal of Islamic Marketing*, 12(8), 1577-1602. doi:<https://doi.org/10.1108/JIMA-11-2019-0243>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 609-616. doi:<https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Hendi, A., Caswita, C., & Haenilah, E. Y. (2020). Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Strategi Metakognitif untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Siswa. *Jurnal Cendekia: Jurnal Pendidikan Matematika*, 4(2), 823-834. doi:<https://doi.org/10.31004/cendekia.v4i2.310>
- Jameelah, M., & Puteri, N. E. (2020). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Kecil Menengah (IKM) yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Al-Azhar Indonesia: Seri Sains dan Teknologi*, 5(4), 197-201. doi:<https://doi.org/10.36722/sst.v5i4.418>
- Kasanah, N., & Andari, R. N. (2024). SEHATI Program: A Flexible Model for Effective Halal Certification. *Harmoni*, 23(1), 122-145. doi:<https://doi.org/10.32488/harmoni.v23i1.706>
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Keputusan Kepala BPJPH Nomor 22 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala BPJPH Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didas.
- Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.
- Kodriyah, K., Mahardini, N. Y., & Suhartini, S. (2024). Edukasi dan Pelatihan Pembukuan Sederhana pada UMKM Makanan di Kecamatan Kramatwatu. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(4), 447-455. doi:<https://doi.org/10.35912/yumary.v4i4.2746>

- Lananda, A., & Megawati, L. (2025). Dampak Sertifikasi dan Labelisasi Halal Terhadap Penjualan Mie Samyang Menurut Undang-Undang Jaminan Produk Halal. *The Juris: Jurnal Ilmu Hukum*, 9(1), 32-40. doi:<https://doi.org/10.56301/juris.v9i1.1529>
- Landasan, A. D., Memah, M. J., & Sendow, M. M. (2022). Penerapan Metode Penyuluhan Pertanian pada Petani Padi Sawah di Kelurahan Taratara Tiga Kecamatan Tomohon Barat Kota Tomohon. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 4(1), 451-458. doi:<https://doi.org/10.35791/agrirud.v3i4.40018>
- Lestari, M. F., Syaiful, S., Irwan, M., Sitanggang, B. C., Hermansyah, H., Valentine, O., . . . Supu, A. R. (2025). Enhancing Local Food Industry: Production of “Sehati” Marning Corn in Bantaeng Regency. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 457-467. doi:<https://doi.org/10.35912/yumary.v5i3.3118>
- Moerad, S. K., Wulandari, S. P., Chamid, M. S., Savitri, E. D., Rai, N. G., & Susilowati, E. (2023). Sosialisasi Serta Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *Sewagati*, 7(1), 11-25.
- Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 1(4), 361-368. doi:<https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>
- Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Prasetyasari, C., Suwalla, N., Lubis, I. H., Andriani, A. R., Delviane, A., Sitohang, C. P., . . . Gaol, F. L. (2023). Pentingnya Kesadaran Hukum Masyarakat untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Era Digital pada Kelurahan Sembulang Kecamatan Rempang Pulau Galang Kota Batam. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 19-25. doi:<https://doi.org/10.35912/yumary.v4i1.2376>
- Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi dengan Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238-245. doi:<https://doi.org/10.14710/jnc.v12i3.36845>
- Rahman, L. A., Sugihardjo, S., Suminah, S., & Hanifah, V. W. (2024). Efektivitas BIMTEK di Masa Pandemi Bagi Petani Milenial di Kabupaten Soppeng dan Kabupaten Wajo Provinsi Sulawesi Selatan. *Journal of Integrated Agricultural Socio-Economics and Entrepreneurial Research (JIASEE)*, 2(2), 77-85. doi:<https://doi.org/10.26714/jiasee.2.2.2024.77-85>
- Stephanie, E., & Rahmawati, S. I. (2020). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan pada Produk Kopi Bubuk. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(2), 61-66.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Talitha, Z., Nurdiani, K., Pangastuti, H., Marvie, I., Fithriyani, D., & Nasution, S. (2021). Evaluasi CPPB-IRT dan Rekomendasi HACCP pada UMKM Kopi Bubuk Robusta di Tanggamus, Lampung. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 8(1), 72-85. doi:<https://doi.org/10.37676/agritepa.v8i1.1332>
- Yusuf, M., Amin, A. R. M., & Muthiadin, C. (2024). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Mengengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesia Journal of Halal*, 7(2), 123-130. doi:<https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23882>