



Peningkatan Kualitas Produk Keripik Kentang pada Industri Rumah Tangga (IRT) Tooop Rasa, Sokaraja, Kabupaten Banyumas Melalui Pelatihan CPPOB dan Bahan Pangan Halal

Dini Siswani Mulia^{1*}, Ratna Kartika Wati², Suwarsito³, Sri Wahyuni⁴, Akhmad Darmawan⁵, Dewi Susylowati³, Eqwar Saputra⁶

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

²Program Studi PPKN, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

³Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

⁴Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

⁵Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

⁶Program Studi Teknik Mesin, Universitas Muhammadiyah Purwokerto (Jalan KH. Ahmad Dahlan Po. Box 202 Purwokerto, Indonesia, 53182

*Email koresponden: dinisiswanimulia@ump.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 25 Nov 2024

Accepted: 12 Okt 2025

Published: 31 Nov 2025

Kata kunci:

CPPOB;
Halal;
Higienis;
Keamanan pangan;
Sanitasi

Keywords:

CPPOB;
Food Safety;
Halal;
Hygienic;
Sanitation

ABSTRAK

Background: Industri Rumah Tangga (IRT) Tooop Rasa merupakan IRT yang memiliki berbagai usaha produksi olahan pangan, salah satunya adalah keripik kentang. Produk ini termasuk produk unggulan dengan bahan baku yang melimpah dan kontinu. Namun, pembuatan keripik kentang belum mengaplikasikan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan produk belum bersertifikat halal. Kegiatan pembinaan IRT ini bertujuan untuk memberikan edukasi atau pelatihan CPPOB dan bahan pangan halal agar produk berkualitas baik dan dapat meningkatkan daya saing. **Metode:** Kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode pendekatan partisipatoris dengan tahap kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Tingkat keberhasilan program diukur dengan metode *one group pre-test and post-test*. **Hasil:** Hasil kegiatan menunjukkan 87,50% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan CPPOB, dan 85,00% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan tentang bahan pangan halal. Produk keripik kentang telah didampingi dalam pengajuan sertifikasi halal. **Kesimpulan:** Kegiatan pengabdian telah berhasil memberikan edukasi atau pelatihan CPPOB dan bahan pangan halal yang berimplikasi positif terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra. Produk keripik kentang yang dihasilkan berkualitas baik dan memenuhi kriteria sesuai SNI 4031:2018, yaitu bau, rasa, tekstur, dan penampakan normal, salah satunya ditandai dengan warna kuning merata dan tekstur renyah. Selain itu, mitra telah berhasil mendapatkan sertifikat halal sehingga dapat meningkatkan daya saing.

ABSTRACT

Background: Tooop Rasa Home Industry has various processed food production businesses, including potato chips. This product is a superior product with abundant and continuous raw materials. However, the manufacture of potato chips has yet to apply the principles of suitable processed food production methods (CPPOB), and the product has not been halal certified. This IRT coaching activity aims to provide education or training on CPPOB and halal food ingredients so that the products are of good quality and can increase competitiveness. **Methods:** Community service activities

are carried out using a participatory approach with activity stages including socialization, training, mentoring, and evaluation. The program's success rate is measured using the one-group *pre-test* and post-test. **Results:** The activity results showed that 87.50% of partner members understood and were able to implement CPPOB, and 85.00% of partner members understood and were able to implement halal food ingredients. Potato chip products have been assisted in submitting halal certification. **Conclusions:** Community service activities have succeeded in providing education or training on CPPOB and halal food ingredients which have positive implications for improving the understanding and skills of partners. The potato chip products produced are of good quality and meet the criteria according to SNI 4031:2018, namely normal smell, taste, texture, and appearance, one of which is marked by an even yellow color and a crispy texture. In addition, partners have succeeded in obtaining halal certificates so that they can increase competitiveness.



© 2025 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

PENDAHULUAN

Industri Rumah Tangga (IRT) merupakan kegiatan usaha yang berperan penting dalam mendorong perekonomian lokal, menyediakan lapangan kerja, dan mengurangi angka pengangguran. Kegiatan ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan membantu perekonomian negara untuk meningkat (Sungkawaningrum *et al.*, 2024). IRT seringkali berfokus pada pemanfaatan bahan baku lokal, yang tidak hanya mendukung pertanian lokal tetapi juga menumbuhkan kemandirian ekonomi (Sirat & Jannang, 2021; Sungkawaningrum *et al.*, 2024). Kegiatan IRT memberdayakan kelompok marginal, seperti lansia dan ibu rumah tangga, dengan menawarkan jam kerja yang fleksibel dan kesempatan kerja yang sesuai dengan keadaan mereka (Sungkawaningrum *et al.*, 2024).

Salah satu IRT yang ada di wilayah Banyumas adalah IRT Tooop Rasa yang didirikan pada tahun 1995 dengan nomor induk berusaha 2807220025308. IRT beralamat di Desa Sokaraja Tengah, RT 04 RW 02, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas. Sampai saat ini, IRT memiliki 20 orang anggota yang bekerja secara paruh waktu dan bergantian tergantung kebutuhan. Produk ini termasuk produk unggulan dengan bahan baku yang melimpah dan kontinu. Namun terdapat beberapa kendala dalam usaha produk ini. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua IRT Bapak Sri Djaka Waluja dan observasi langsung ke tempat mitra pada tanggal 3 September 2024, permasalahan yang muncul dalam usaha keripik kentang, yaitu mitra kurang memperhatikan dan menerapkan keamanan pangan dalam mengolah suatu produk, mitra belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), produk belum bersertifikat halal, sehingga kurang memiliki daya saing. Mitra berkeinginan mengembangkan usaha keripik kentang agar produk berkualitas, bersertifikat halal, dapat diproduksi dalam jumlah lebih banyak dengan jangkauan pemasaran produk yang lebih luas.

CPPOB merupakan upaya untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, bergizi, dan layak dikonsumsi (Varzakas & Tsarouhas, 2021). Keamanan pangan merupakan salah satu cara untuk mencegah pangan dari cemaran fisik, kimia, biologi, atau benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia atau konsumen (Njatrijani, 2021). Penerapan CPPOB merupakan salah satu syarat yang harus dilakukan oleh pelaku usaha agar produk yang dihasilkan diminati masyarakat. CPPOB merupakan pedoman yang digunakan dalam setiap kegiatan pengolahan bagi industri kecil maupun industri besar (Wijayanti *et al.*, 2022), sebagaimana dijelaskan dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (Menteri Perindustrian, 2016). Peraturan ini diterbitkan dengan tujuan untuk menjadi acuan bagi industri pengolahan pangan,

pelaku usaha dan pengawas keamanan pangan pada industri pengolahan pangan (Hermanto, 2020).

Berdasarkan Peraturan Kemenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010, penerapan CPPOB, memiliki ruang Lingkup atau aspek yang harus dipenuhi oleh UMKM yang bergerak di bidang pangan olahan, yaitu 1) Lokasi 2) Bangunan 3) Fasilitas dan sanitasi 4) Mesin dan Peralatan 5) Bahan 6) Pengawasan Proses 7) Produk Akhir; 8) Laboratorium 9) Karyawan 10) Pengemas; 11) Label & Keterangan Produk 12) Penyimpanan; 13) Pemeliharaan & program sanitasi 14) Pengangkutan 15) Dokumentasi dan Pencatatan 16) Pelatihan; 17) Penarikan Produk, dan 18) Pelaksanaan Pedoman (Menteri Perindustrian, 2016). Penerapan CPPOB mendorong industri pangan untuk menghasilkan produk bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan (Nurhayati, 2021). Penelitian terkait evaluasi implementasi CPPOB telah dilakukan pada UKM kopi robusta lampung (Talitha *et al.*, 2021).

Selain harus memperhatikan dan menerapkan CPPOB, pembuatan produk pangan juga harus memperhatikan kehalalan produk yang dihasilkan. Selama ini, masih banyak pelaku usaha yang belum menerapkan dan belum memahami pentingnya sertifikat halal sebagai standar kehalalan produk untuk melindungi pelanggan (Siregar, 2023). Produk pangan beredar memerlukan penetapan kehalalan dari seluruh aspeknya, mulai dari bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian, penjualan sampai pada penyajian produk (Alfa *et al.*, 2023). Untuk menjaga kesinambungan proses produk halal, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan produk halal (Menteri Hukum dan HAM, 2021). Sertifikasi halal sangat penting untuk produk makanan, memastikan produk tersebut memenuhi hukum diet Islam. Berdasarkan Pasal 65 PP Nomor 39 Tahun 2021, sertifikat halal menunjukkan bahwa suatu produk telah melalui proses verifikasi yang ketat dan memenuhi standar keamanan dan kehalalan yang diakui. Hal ini memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dianggap tidak halal dan diproduksi dengan mematuhi prinsip-prinsip kehalalan (Alfiyah *et al.*, 2024). Pertumbuhan populasi muslim dan meluasnya kegiatan ekonomi di kalangan masyarakat muslim telah mengharuskan sertifikasi halal yang luas dan komprehensif (Fauzi *et al.*, 2024). Penerimaan produk halal di komunitas non-Muslim, seperti terlihat di Kupang, Indonesia, menyoroti integrasi multikultural makanan halal ke dalam praktik sosial yang lebih luas (Izudin *et al.*, 2024).

Berdasarkan permasalahan tersebut, program pembinaan IRT-UM bertujuan untuk memberikan edukasi atau pelatihan CPPOB dan bahan pangan halal agar produk berkualitas baik dan dapat meningkatkan daya saing.. Solusi yang dipilih dalam kegiatan ini adalah melakukan pelatihan dan pendampingan CPPOB, pelatihan dan pendampingan tentang bahan pangan halal, serta mendampingi mitra dalam pengurusan sertifikat halal. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dapat membantu mitra dalam menyelesaikan permasalahannya secara komprehensif (Suwarsito *et al.*, 2023; Mulia *et al.*, 2024; Wati *et al.*, 2024).

METODE PELAKSANAAN

Program pembinaan IRT-UM dilaksanakan bertempat di Desa Sokaraja Tengah, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas. Mitra adalah IRT Tooop Rasa. Metode kegiatan adalah metode pendekatan partisipatoris, dengan tahap kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi.

Sosialisasi kegiatan dilakukan untuk menjelaskan program pengabdian yang akan diterapkan kepada mitra sebagai hasil kesepakatan sebelumnya. Dalam kegiatan ini juga disepakati waktu pelaksanaan setiap program kegiatan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian kuesioner *pre-test* untuk mengukur pengetahuan awal mitra sebelum pelatihan. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan CPOB dan bahan pangan halal. Kegiatan pendampingan

dilaksanakan untuk mendampingi mitra dalam pembuatan produk keripik kentang dengan cara pengolahan bahan pangan yang baik. pengurusan sertifikasi halal, meliputi pengisian formulir *self-declare*. Evaluasi meliputi pemberian kuesioner *post-test*, wawancara dengan ketua dan anggota mitra.

Teknik pengumpulan data berupa *pre-test* dan *post-test* diukur dengan metode *one group pre-test and post-test* (Mulia *et al.*, 2023). Hasil wawancara dianalisis secara deskriptif. Kegiatan pembinaan IRT-UM dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2024. Indikator keberhasilan program ini, yaitu minimal 80% anggota mitra memahami CPOB dan bahan pangan halal. Selain itu, keberhasilan program ini adalah kualitas produk keripik kentang sesuai dengan SNI 4031:2018, yaitu bau, rasa, tekstur, dan penampakan normal, salah satunya ditandai dengan warna kuning merata dan tekstur renyah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pembinaan IRT-UM dilaksanakan untuk membantu menyelesaikan permasalahan mitra. Wawancara dengan ketua IRT Tooop Rasa, Bapak Sri Djaka Waluja dan observasi langsung ke tempat mitra telah dilaksanakan pada tanggal 3 September 2024. IRT ini telah menghasilkan beberapa produk olahan, salah satunya adalah keripik kentang (Gambar 1). Namun, cara pengolahan masih tradisional, mitra belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dan belum memperhatikan sanitasi dan higienitas produk. Selain itu, produk yang dihasilkan belum bersertifikasi halal. Sosialisasi kegiatan dilaksanakan untuk menyampaikan program pengabdian dan menyepakati penentuan jadwal pelaksanaan maupun tempat kegiatan. Mitra memahami tujuan program dan kegiatan yang dilakukan tim pelaksana bersama mitra.



Gambar 1. Produk pangan yang dihasilkan IRT Tooop Rasa

Pelaksanaan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 10 November 2024. Anggota mitra yang hadir sebanyak 20 orang. Kegiatan diawali dengan pemberian *pre-test* CPPOB dan bahan pangan halal untuk mengukur pemahaman mitra. Selanjutnya, dilaksanakan penyuluhan dan pelatihan CPPOB (Gambar 2). Kegiatan pelatihan CPPOB telah menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman mitra tentang cara pengolahan yang baik. Selain itu, kegiatan ini dapat meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya menjaga sanitasi dan keamanan pangan. Kegiatan pelatihan CPPOB juga telah berhasil meningkatkan pemahaman pelaku UKM olahan pangan terhadap penerapan CPPOB di di Desa Cimekar, Bandung (Subroto *et al.*, 2023).



Gambar 2. Pemberian materi dan pelatihan oleh narasumber

Kegiatan pengabdian selanjutnya adalah pelatihan bahan pangan halal. Halal merupakan syarat penting dalam mengonsumsi sebuah makanan. Mitra mendapat pencerahan tentang syarat-syarat produk halal, titik kritis halal, dan ciri-ciri makanan yang haram. Mitra juga mendapat pendampingan pengajuan sertifikasi halal untuk produk keripik kentang ([Gambar 3](#)).



Gambar 3. Keripik kentang yang dihasilkan

Tahap pendampingan dilakukan untuk mendampingi mitra dalam implementasi CPPOB dalam proses produksi keripik kentang dan pengajuan sertifikasi halal. Syarat-syarat yang diperlukan dalam pengajuan sertifikasi telah disiapkan, begitu juga observasi lapang dari petugas sertifikasi ke tempat mitra. Tahap evaluasi dilakukan dengan teknik wawancara kepada mitra dan *pre & post-test*. Kegiatan program pembinaan IRT-UM pada IRT Tooop Rasa di Desa Sokaraja Tengah, Banyumas telah dilaksanakan dengan baik dan efektif. Secara umum, mitra aktif dalam setiap kegiatan, baik pelatihan maupun praktik. Mitra sangat antusias dan aktif berdiskusi tentang CPPOB maupun bahan pangan halal. Mitra juga sangat antusias ketika didampingi pengusulan sertifikasi halal.

Selain itu, tingkat keberhasilan program diukur dengan *pre & post-test* (Tabel 1). Kegiatan pengabdian menghasilkan 87,50% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan CPPOB (melebihi target 80%) dan 85,00% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan tentang bahan pangan halal (melebihi target 80%). Mitra dapat membedakan kriteria kentang yang baik dan kurang baik. Produk keripik kentang yang

dihasilkan memenuhi kriteria keripik kentang sesuai SNI 4031:2018, yaitu bau, rasa, tekstur, dan penampakan normal, ditandai dengan warna kuning merata dan tekstur renyah. Mitra telah berhasil mendapatkan sertifikat halal.

Kegiatan pelatihan pada UMK wilayah Jakarta Selatan juga dapat meningkatkan pengetahuan sertifikasi halal para pelaku UMK (Permanasari *et al.*, 2024). Kegiatan ini berdampak positif bagi mitra untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing. Hasil evaluasi menunjukkan perlunya keberlanjutan program untuk mendampingi mitra mengatasi berbagai persoalan produksi pangan yang halal, aman, bermutu, dan layak dikonsumsi.

Tabel 1. Perbandingan hasil kegiatan IRT-UM

No	Sebelum kegiatan IRT-UM	Setelah kegiatan IRT-UM
1.	Pelatihan CPPOB	Pelatihan CPPOB
	a. Hasil <i>pre-test</i> menunjukkan 53,33% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan CPPOB.	a. Hasil <i>post-test</i> menunjukkan 87,50% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan CPPOB.
	b. Produk olahan keripik kentang yang dibuat belum menggunakan cara pengolahan bahan pangan yang baik.	b. Produk olahan keripik kentang yang dibuat sudah menggunakan cara pengolahan bahan pangan yang baik.
2.	Pelatihan Bahan Pangan Halal	Pelatihan Bahan Pangan Halal
	a. Hasil <i>pre-test</i> menunjukkan 52,50% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan tentang bahan pangan halal.	a. Hasil <i>post-test</i> menunjukkan 85,00% anggota mitra memahami dan mampu mengimplementasikan tentang bahan pangan halal.
	b. Produk olahan keripik kentang belum didaftarkan untuk sertifikasi halal.	b. Produk olahan keripik kentang sudah didaftarkan sertifikasi halal.
3.	Kriteria Kentang	Kriteria Kentang
	a. Kentang mempunyai kadar air dan gula tinggi.	a. Kentang mempunyai kadar air dan gula rendah.
	b. Kentang mempunyai kadar pati rendah.	b. Kentang mempunyai kadar pati tinggi.
4.	Kriteria Keripik Kentang	Kriteria Keripik Kentang
	a. Warna keripik kuning kecoklatan/ tidak merata.	a. Warna keripik kuning merata.
	b. Tekstur keripik agak keras.	b. Tekstur keripik renyah.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil memberikan edukasi atau pelatihan CPPOB dan bahan pangan halal kepada mitra yang berimplikasi positif terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra tentang CPPOB dan bahan pangan halal. Produk keripik kentang yang dihasilkan berkualitas baik dan memenuhi kriteria sesuai SNI 4031:2018, yaitu bau, rasa, tekstur, dan penampakan normal, ditandai dengan warna kuning merata dan tekstur renyah. Selain itu, mitra telah berhasil mendapatkan sertifikat halal sehingga dapat meningkatkan daya saing. Hasil evaluasi menunjukkan perlunya keberlanjutan program dengan pendampingan kepada mitra melalui program-program yang lain, seperti kegiatan KKN mahasiswa maupun pengabdian kepada masyarakat lain yang dilakukan oleh para dosen dan mahasiswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memberikan pendanaan program IRT-UM dengan Nomor C2.III/59-S.Pj/UMP/X/2024. Terima kasih juga kepada ketua dan anggota IRT Tooop Rasa yang telah bermitra dengan baik sehingga kegiatan ini dapat berjalan lancar. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah memberikan dukungan kepada Tim program pembinaan IRT-UM, sehingga pengabdian ini terselenggara dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfa, B.N., Widayat, P.D., & Ismail, A. (2023). Proses Penanganan Produk Halal Bagi Pelaku UMKM. *TEKNOVOKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 63–69. <https://doi.org/10.59562/teknovokasi.v1i1.21>
- Alfiyah, N., Kareja, N., & Indraloka, A.B. (2024). Optimalisasi Pendampingan Proses Sertifikasi Halal UMK oleh PPH di Banyuwangi. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 3(1): 1–8. <https://doi.org/10.35905/rikaz.v3i1.9358>
- Fauzi, M.A., Mohd Ali, N.S., Mat Russ, N., Mohamad, F., Battour, M. and Mohd Zaki, N.N. (2024), Halal certification in food products: science mapping of present and future trends. *Journal of Islamic Marketing*, Vol. ahead-of-print No. ahead-of-print. <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2023-0407>
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125. <https://doi.org/10.24198/akuatek.v1i2.31280>
- Izudin, A., Isnanto, M., Yuwono, D.B. and Sujibto, B.J. (2024), The Coexistence of Halal Food Products in Non-Muslim Communities: Visiting Kupang Cases, Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 15(6), 1560–1582. <https://doi.org/10.1108/JIMA-10-2023-0307>
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. (2021). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang jaminan Produk Halal. Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. 110 hal. https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/176351/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2016). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practice). Jaringan Dokumentasi dan Informasi Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2008, 1–6. http://jdih.kemenperin.go.id/site/baca_peraturan/2227
- Mulia, D. S., Juanita, & Purbomartono, C. (2023). Produksi Pakan Ikan di Desa Panembangan Kabupaten Banyumas. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 4(1), 95–103. <https://doi.org/10.32502/altifani.v4i1.6857>
- Mulia, D.S., Muryanto, M., Utami, R.F., Saputra, E., & Priyadi, S. (2024). Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produksi Pakan Ikan Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Berbasis Green Economy. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 5(400), 1029–1040 <https://doi.org/10.33474/jp2m.v5i4.22521>
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 4(1), 12–28. <https://doi.org/10.14710/ldjr.v4i1.11076>
- Permanasari, E.D., Siska, S., Rahmadini, N., Chandra, A., Cresidanto, B., Zakka, G.Q., & Awwaliyah, R. (2024). Edukasi Sertifikasi Halal Tingkatkan Daya Saing Produk Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Wilayah Jakarta Selatan. *Jurnal Solma*, 13(1), 430–436. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i1.14066>

- Sirat,A.H., & Jannang, A.R. (2021). Sosialisasi dan Penyiapan Label Halal Bagi Pelaku Industri Rumah Tangga di Kecamatan Pulau Hiri Kota Ternate. *Patria Artha: Journal of Community (PKM)* 1(1), 34–43. <https://ejournal.patria-artha.ac.id/index.php/pajoco/article/view/456>
- Siregar, D. 2023. Penyuluhan dan Sosialisasi; Sertifikat Halal Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Memilih Makanan dan Minuman di Universitas Tjut Nyak Dhien Meda. *Jurnal Solma*, 12(3), 1012–1020. <https://doi.org/10.22236/solma.v12i3.12673>
- Subroto, E., Andoyo, R., Indiarto, R., Pangawikan, A.D. (2023). Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) pada Pelaku Usaha Kecil Menengah di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 4(1), 11–17 <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jadm>
- Sungkawaningrum, F., Handona, F & Sariyekti, E. (2024). Transforming the Household Economy Through Home Industry: (Analysis of the Social and Economic Impact of the Ijuk Argo Jaya Home Industry). *Sharia Oikonomia Law Journal*, 2(2), 116–126 <https://doi.org/10.55849/solj.v2i2.1154>
- Suwarsito, Mulia, D.S., & Mustafidah, H. (2023). Pembenihan ikan gurami menggunakan teknologi bioflok di Desa Bukateja Kabupaten Purbalingga. *Kacaneegara Jurnal Pengabdian pada Masyarakat* 261–270.
- Talitha, Z.A., Nurdiani, K., Pangastuti, H.A., Marvie, I., Fithriyani, D., Nasution, S. (2021). Evaluasi CPPB-IRT dan Rekomendasi HACCP pada UMKM Kopi Bubuk Robusta di Tanggamus, Lampung. *Agritepa J. Ilmu dan Teknol. Pertan.* 8, 72– 85.
- Varzakas, T., & Tsarouhas, P. (2021). Advances in Food Processing (Food Preservation, Food Safety, Quality and Manufacturing Processes). *Applied Sciences*, 11(5417), 1–3. <https://doi.org/10.3390/app11125417>
- Wati, R. K., Saputra, E., & Alfalisyanto. (2024). Pengembangan Usaha Kelompok IRT Ceriping Singkong di Desa Suro melalui Intervensi TTG Berbasis Digital Economy di Desa Suro, Kecamatan Kalibagor, Banyumas. *Jurnal Loyalitas Sosial: Journal of Community Service in Humanities and Social Sciences*, 6(2), 54–70. <https://doi.org/10.32493/JLS.v6i2.p54->
- Wijayanti, N., Pramono, T. B., & Dharmawan, B. (2022). Pendampingan penerapan Good Manufacturing Practise (GMP) pada UMKM Keripik Tempe 27, Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(2), 88–94.