

# ***Assistance In Implementing Hygiene And Sanitation To Promote Halal Certification At UMKM Pabrik Kerupuk In Linggasari Purwokerto***

## **Pendampingan Penerapan Higiene Dan Sanitasi Untuk Mendukung Sertifikasi Halal Pada UMKM Pabrik Kerupuk Di Linggasari Purwokerto**

Asmiyenti Djaliarism Djalil<sup>a,\*</sup>, Pri Iswati Utami<sup>a</sup>, Suparman<sup>a</sup>, Wahyu Utamingrum<sup>b</sup>, Wiranti Sri Rahayu<sup>a</sup>, Ayu Mulyani<sup>c,d</sup>, & Hasnita<sup>c</sup>

<sup>a</sup>Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Pharmacy, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto, 53182, Indonesia

<sup>b</sup>Department of Pharmacology and Clinical Pharmacy, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto, 53182, Indonesia

<sup>c</sup>Magister of Pharmacy, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto, 53182, Indonesia

<sup>d</sup>Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Jl. Kalitanjung No.101, Harjamukti, Kota Cirebon, Jawa Barat 45143, Indonesia

### **Abstract**

Healthy and nutritious food is a basic human necessity. Therefore, it is crucial to ensure that our food is healthy, nutritious, and halal according to Islamic law. This community service activity aimed to support sanitation hygiene requirements for obtaining halal certification at the UMKM Pabrik Kerupuk in Linggasari, Kembaran, Purwokerto. The methods used included observation, interviews, training, and evaluation. The results revealed that while the factory had met several requirements, there were areas for improvement in the use of work clothes and gloves, vector control, and the provision of closed waste bins. The education provided raised awareness among owners and employees about the importance of maintaining product cleanliness and safety. By adhering to reasonable standards, the UMKM can enhance product quality, consumer confidence, and compliance with relevant regulations.

### **Abstrak**

Makanan yang sehat dan bergizi merupakan kebutuhan penting manusia. Oleh sebab itu, sangat penting untuk menjamin makanan yang dikonsumsi adalah makanan sehat, bergizi, dan halal menurut syariat Islam. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk pemenuhan persyaratan higiene sanitasi untuk mendukung pengajuan sertifikasi halal UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Pabrik Kerupuk di Linggasari, Kembaran, Purwokerto. Metode yang diterapkan adalah observasi, interview, pelatihan, dan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa meskipun pabrik telah memenuhi beberapa syarat, terdapat kekurangan dalam penggunaan pakaian kerja dan sarung tangan, pengendalian vektor, dan penyediaan tempat sampah tertutup. Edukasi yang diberikan berhasil meningkatkan kesadaran pemilik dan karyawan tentang pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan produk. Diharapkan, dengan penerapan standar yang baik, UMKM ini dapat meningkatkan kualitas produk pangan olahan dan meningkatkan kepercayaan konsumen, serta memenuhi regulasi yang berlaku.

**Keywords:** Kerupuk; Sertifikasi Halal; Higiene-sanitasi; Makanan

## **1. Pendahuluan**

Banyak orang, termasuk konsumen, mendapatkan keuntungan dari pertumbuhan bisnis pengolahan makanan (Syahrizal, 2017). Namun, tidak banyak produsen makanan yang tahu cara membuat makanan dengan benar, terutama tentang menjaga hygiene-sanitasi proses produksi. Akibatnya, kontaminasi fisik seperti pasir, rambut, dan lainnya sering terjadi pada produk makanan, terutama di industri rumahan atau perusahaan kecil dan menengah (UMKM). Setiap pembeli

\* Corresponding author:

E-mail address: [asmiyentidjaliasindjalil@ump.ac.id](mailto:asmiyentidjaliasindjalil@ump.ac.id)

menginginkan makanan yang aman dan berkualitas tinggi agar tidak membahayakan kesehatan mereka, sehingga semua pihak yang berkaitan dengan pangan bertanggung jawab untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan (Purba et al., 2014). Hal yang bisa diterapkan untuk meningkatkan keamanan pangan adalah melalui penerapan hygiene-sanitasi yang baik seperti diatur oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 dalam Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga mencakup 14 poin yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, label makanan, pengawasan atasan, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan (Peraturan Kepala Badan POM RI, 2012). Ketika setiap poin tersebut diterapkan dan dipenuhi oleh pelaku usaha, selain produk pangan dan pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman, juga akan dikeluarkan surat izin edar dalam bentuk SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (Yulianti & Mustarichie, 2018).

Salah satu persyaratan mutu dan keamanan tambahan yang dapat diterapkan oleh UMKM adalah memastikan kehalalan produk melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Implementasi yang telah dilakukan dibuktikan dengan Sertifikat Halal. Ini sesuai dengan Pasal 4 Nomor 33 Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) tahun 2014, yang menetapkan bahwa produk yang diimpor, diedarkan, dan diperdagangkan di Indonesia harus memiliki sertifikat halal (Yuwana & Wahyuni, 2024). Wanto & Samsuri (2020) menyatakan bahwa sertifikasi halal akan berdampak positif pada pengembangan lingkungan bisnis halal di Indonesia, karena pelaku bisnis memiliki kemampuan untuk menjual barang mereka ke pasar yang luas. Sertifikat halal bisa didapatkan melalui jalur *self-declaration*. Biasanya yang melakukan ini adalah pelaku usaha atau bisnis skala mikro dengan pernyataan bahwa produk mereka halal berdasarkan standar yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Tujuan dari jalur *self-declaration* adalah untuk membantu bisnis yang menghadapi kesulitan untuk menjalani proses sertifikasi halal melalui Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) (Maidah & Hammam, 2022).

Purwokerto adalah salah satu kota wisata yang terletak di kaki Gunung Slamet, di Jawa Tengah. Terdapat banyak UMKM yang menggerakkan roda perekonomian masyarakat, salah satunya adalah UMKM Pabrik Kerupuk X yang didirikan pada tahun 1993 di daerah Linggasari. Kerupuk merupakan pendamping makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat mulai dari dewasa hingga anak-anak, dengan rasanya yang gurih dan asin membuat kerupuk sesuai sebagai pendamping makanan. Selain dijadikan pendamping makanan, kerupuk juga bisa dimakan langsung sebagai cemilan. Masalah yang sangat sering dihadapi oleh pelaku usaha terutama UMKM Kerupuk X adalah kurangnya pendampingan tentang pemahaman persyaratan dan prosedur untuk mendapatkan izin edar PIRT dan sertifikat halal, sehingga sampai saat ini belum mempunyai SPP-IRT dan sertifikat halal (Muhammad Fadilah & Setiawan, 2023). Pabrik Kerupuk X menjadi salah satu pemasok utama kerupuk di toko kelontong, pasar, dan tempat makan di Purwokerto. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa UMKM dapat terus berkembang dan memiliki persyaratan kehalalan, hygiene, dan sanitasi, perlu dilakukan pendampingan.

Banyak pengabdian yang telah dilakukan untuk bisa mendukung perizinan PIRT dan halal, tetapi kurang memadai dengan metode yang bersifat ceramah dan tidak semua usaha dapat menerapkan standar tersebut. Seperti pada penelitian terdahulu, kegiatan pendampingan perlu dilakukan untuk dapat mempertahankan pengajuan SPP-IRT dan sertifikat halal (Marta & Anggaeni, 2022). Hal ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan Verawati, Destiningsih & Novitaningtyas (2021), jika hasil pendampingan perizinan PIRT dan sertifikat halal ini harus dilanjutkan sampai tahap pengurusan izin pada pelaku UMKM. Karena masih beberapa masalah yang berpotensi membahayakan pangan, menurut penelitian Suhardi, Wardani & Jauhari (2019) SPP-IRT belum bisa menjamin bahwa pelaku usaha itu menerapkan standar. Kesadaran yang rendah harus diatasi dengan mendampingi pelaku usaha secara bertahap dengan memberikan pemahaman tentang ketetapan standar yang berlaku.

Sehingga melalui pengabdian ini, diharapkan membantu UMKM memenuhi persyaratan dengan mengimplemetasikan standar CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga) dan SJPH agar sehingga dapat menghasilkan produk olahan yang berkualitas dari segi keamanan mutu dan kehalalannya. Hal ini berdampak pada keamanan konsumen dari penyimpangan mutu pangan yang berbahaya bagi kesehatan.

## 2. Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan selama bulan Juni-Juli 2024. Pelatihan pada bulan Juli 12 Juli 2024, bertempat di UMKM Kerupuk X Daerah Linggasari, Kecamatan Kembaran, Purwokerto yang dilakukan dalam tiga tahap, yaitu:

- a. Tahap pertama, proses koordinasi dengan pemilik UMKM Kerupuk X untuk melakukan rangkaian kegiatan.

- b. Tahap kedua, observasi dan wawancara dengan meninjau langsung lokasi produksi agar bisa melihat kondisi lingkungan, ruang produksi, proses produksi, dan melakukan wawancara kepada pemilik usaha serta karyawan untuk bisa mendapatkan informasi tentang permasalahan dan kondisi UMKM.
- c. Tahap ketiga, kegiatan inti yang terdiri dari pendampingan dan pelatihan dengan materi “Halal Higiene Sanitasi-Pangan Industri Rumah Tangga (HHS-PIRT)”, yang dilanjutkan dengan dan *post-test*.

Pelaksanaan kegiatan inti dilakukan dengan pelatihan higiene-sanitasi kepada pemilik usaha dan karyawan secara tatap muka menggunakan aplikasi *power point* yang ditampilkan pada layer LCD dan juga dalam bentuk *print out* sebagai alat bantu dalam penyampaian materi agar lebih jelas dan mudah untuk dipahami. Kemudian sebagai alat ukur untuk mengetahui keberhasilan dalam kegiatan pengabdian ini, dilakukan evaluasi dengan memberikan kuesioner terhadap responden yang berisi identitas diri dan pertanyaan tentang standar CPPB-IRT yang terdiri dari 39 pertanyaan tentang materi yang telah disampaikan. Responden diminta untuk menjawab pertanyaan dengan memberikan tanda (v) pada pilihan (YA) atau (TIDAK).

### 3. Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat dilakukan di daerah Linggasari bertempat di rumah pemilik yang berdekatan dengan tempat pembuatan kerupuk X. Program ini diikuti oleh 8 responden yang merupakan karyawan dan pemilik UMKM tersebut. Metode yang digunakan adalah edukasi pendampingan penerapan higiene dan sanitasi untuk mendukung sertifikasi halal.

Edukasi pendampingan higiene dan sanitasi dilakukan dengan wawancara pemilik usaha dan penyampaian materi melalui *power point*. Para responden dan penyelenggara sangat antusias dalam kegiatan ini. Hal ini tercermin dari perhatian responden saat mendengarkan penjelasan yang disampaikan oleh pemateri dan beberapa di antaranya mengajukan pertanyaan pada sesi tanya jawab maupun menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pemateri. Pendampingan berupa edukasi telah dilakukan oleh tim dari UPN Veteran Jawa Timur dan menunjukkan hasil peningkatan pengetahuan sanitasi sebesar 10% pada mitra (Putra, Andre Yusuf Trisna Erliyanti & Wikartika, 2021).



**Gambar 1.** Pemaparan materi Halal Higiene Sanitasi-Pangan Industri Rumah Tangga (HHS-PIRT)

Pabrik Kerupuk X didirikan sejak tahun 1993, masih terkategori menengah ke bawah, dengan jumlah karyawan sebanyak 8 orang. Pabrik kerupuk ini sebelumnya sudah memiliki Surat Izin Berusaha dan membutuhkan pendampingan untuk memperbarui ijinnya, belum memiliki surat izin dari Dinas Kesehatan serta kehalalan produk tersebut. Berdasarkan hasil kuesioner dan pemeriksaan langsung saat kegiatan pengabdian dapat diketahui hasil kuesioner pada enam aspek berikut ini:

#### 3.1. Aspek Lokasi dan Lingkungan

Pabrik Kerupuk X berada di daerah Linggasari yang merupakan sebuah desa di Kabupaten Banyumas, Purwokerto. Di daerah Linggasari mayoritas masyarakat bergama islam. Kebanyakan mata pencahariannya sebagai petani, peternak, dan berjualan (Rizkidarajat & Mutahir, 2021). Lingkungan sekitar industri kerupuk X sangat asri karena masih ada persawahan dan kebun jagung, selain itu tidak ada pabrik atau industri besar sehingga tidak ada polusi ataupun limbah. Hal ini bisa dibuktikan dari data pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Kuesioner Aspek Lokasi dan Lingkungan

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah lingkungan dan lokasi pabrik tidak terawat, kotor, dan berdebu?	0	0	8	100
2	Apakah lokasi dan lingkungan pabrik berdekatan dengan tempat produksi (lingkungan) babi dan turunannya?	0	0	8	100
3	Apakah lokasi pabrik rawan banjir?	0	0	8	100
4	Apakah lokasi pabrik bebas dari sarang hama (hewan pengerat dan serangga)	8	100	0	0
5	Apakah lokasi pabrik berdekatan dengan pabrik logam/pabrik kimia/ tempat pembuangan sampah?	0	0	8	100

Berdasarkan Tabel 1, bisa diketahui bahwa lokasi dan lingkungan pabrik X layak dan aman untuk bisa memproduksi kerupuk yang aman, tidak beracun, dan bisa mendapatkan surat izin edar serta kehalalannya.

### 3.2. Aspek Bangunan dan Fasilitas

Syarat industri atau pabrik untuk bisa melakukan produksi adalah memiliki bangunan dan fasilitas yang memadai, hal ini juga berlaku untuk Pabrik Kerupuk X yang merupakan pabrik rumahan. Pabrik Kerupuk X berdiri bersamaan dengan rumah tempat tinggal pemiliknya, sehingga pemilik bisa sekaligus memantau dan membantu produksinya. Setelah dilakukan survey ke tempat produksi seperti pada Gambar 2, diketahui walau pabrik kerupuk X masih skala kecil rumahan tapi pabrik ini memiliki alat yang memadai dan persyaratan fasilitas bangunan yang cukup meskipun dibutuhkan beberapa perbaikan untuk memenuhi cara produksi pangan yang baik.

**Gambar 2.** Survey Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas pada Pabrik Kerupuk X

Selain itu, diperkuat dengan hasil kuesioner responden pada Tabel 2, dapat diketahui bahwa pabrik kerupuk dengan skala rumahan tersebut memiliki luas terbangun dengan pondasi bata kuat, selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi sehingga tampak walaupun warna tembok, atap, dan jendela hitam karena asap dari proses penggorengan tetapi bersih tidak ada debu dan sarang laba-laba, juga tidak ada bekas minyak gorengan yang membuat permukaan lantai licin berlendir. Bangunan juga aman karena terbuat dari bahan yang kokoh tidak mudah pecah atau berkarat, selain itu untuk sirkulasi udara baik karena terdapat ventilasi yang lebar dan tidak panas karena asap yang dihasilkan penggorengan itu keluar melalui cerobong. Pabrik kerupuk X juga membuat nyaman karyawannya dengan menyediakan tempat untuk beribadah dan kamar mandi yang bersih.

**Tabel 2.** Hasil Kuesioner Aspek Bangunan dan Fasilitas

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah ruang produksi sempit?	0	0	8	100
2	Apakah ruang produksi sukar dibersihkan?	0	0	8	100
3	Apakah ruang produksi terawat?	8	100	0	0
4	Apakah ruang kotor, berdebu, berlendir?	0	0	8	100
5	Apakah ventilasi dan jendel bersih dan tidak berdebu?	8	100	0	0
6	Apakah pintu dan jendela dilengkapi kasa?	0	0	8	100
7	Apakah pintu terbuat dari bahan mudah pecah (kaca)?	0	0	8	100
8	Apakah pintu dan jendela mudah ditutup?	8	100	0	0

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
9	Apakah tersedia tempat shalat dan perlengkapannya untuk karyawan?	8	100	0	0
10	Apakah tersedia fasilitas pengendalian vector?	0	0	8	100
11	Apakah langit-langit dan dinding dalam keadaan kokoh baik dan bersih?	8	100	0	0
12	Apakah dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap?	8	100	0	0

Dilihat dari hasil kuesioner pada Tabel 2, beberapa persyaratan sudah dilengkapi oleh Pabrik Kerupuk X, yang belum memenuhi adalah pelapisan kaca pada jendela dan pintu. Selain itu, permukaan dinding disarankan untuk dilapisi oleh material yang licin dan mudah dibersihkan, lantai dibuat dari bahan kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, serta sudut pertemuannya berbentuk lengkung. Selain itu, dibutuhkan penambahan alat dan fasilitas untuk pengendalian vector.

### 3.3. Aspek Peralatan Produksi

Kegiatan produksi akan berlangsung ketika terdapat peralatan yang membantu. Pada Pabrik Kerupuk X ini, peralatan yang dimiliki cukup komplit, selain itu, kebersihan senantiasa dijaga (Tabel 3). Hal ini dilakukan agar rasa, keamanan, kehalalan produk kerupuk yang dibuat terjamin.

**Tabel 3.** Hasil Kuesioner Aspek Peralatan Produksi

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah tersedia timbangan (alat ukur) yang menimbang/mengukur bahan pangan?	0	0	8	100
2	Apakah peralatan yang digunakan bergantian untuk produk tidak halal?	0	0	8	100

### 3.4. Aspek Suplai Air atau Sarana Penyedia Air

Dari hasil survey dan juga kuesioner pada Tabel 4, diketahui bahwa di Pabrik Kerupuk X ini memiliki suplai air dan sarana penyedia air yang sangat cukup, selain karena masih di daerah dengan aliran dari sumber mata air langsung yang ditampung dalam toren tertutup, secara fisik air yang digunakan tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Sehingga air pada pabrik kerupuk X ini memenuhi jumlah yang cukup untuk karyawan, proses produksi, dan keperluan sehari-hari.

**Tabel 4.** Hasil Kuesioner Aspek Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah tersedia air bersih untuk kegiatan produksi?	0	0	8	100
2	Apakah tersedia air bersih yang jumlahnya cukup untuk kegiatan produksi?	0	0	8	100

### 3.5. Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

PERMENKES No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 menjelaskan tentang hygiene-sanitasi makanan dan minuman yang merupakan pencegahan dengan menitikberatkan pada kegiatan dan hal yang perlu dilakukan untuk menjamin makanan dan minuman terbebas dari semua bahaya-bahaya yang bisa mengganggu dan merusak kesehatan dari proses sebelum produksi, proses pengolahan makanan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan, dan sampai makanan dan minuman dikonsumsi Masyarakat. Hasil dari kuesioner pada aspek ini terlihat pada Tabel 5. Terdapat beberapa persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus diperhatikan seperti:

- Tidak menderita penyakit mudah menular seperti pilek, batuk, influenza, diare, atau penyakit perut sejenisnya.
- Tangan harus selalu dijaga kebersihannya dengan melakukan aktivitas berikut, yaitu: kuku dipotong pendek, sehingga tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran yang dapat mencemari makanan, mandi sehari minimal 2 kali untuk menjaga kebersihan kulit dan tubuh, kulit harus bebas dari luka, karena dapat menjadi media penularan.
- Tidak merokok selama proses produksi pengolahan pangan
- Selalu menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan pada saat melakukan aktifitas pengolahan makanan, yaitu sebelum memulai aktifitas, setelah keluar dari toilet, setelah membuang sampah atau kotoran lain, ketika meracik bahan makanan, dan setelah mengerjakan pekerjaan lain di luar pengolahan makanan, seperti bersalaman atau membersihkan alat dan mengelap.

- e. Menjauhkan sifat/perilaku buruk yang dapat mencemari makanan seperti: menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga atau kuku, mencicipi makanan dengan jari, atau menjilat pada peralatan yang kontak langsung pada makanan, meludah sembarangan di sembarangan tempat, apabila batuk atau bersin terbuka tidak ditutup dengan sapu tangan, dan menyisir rambut di tempat pengolahan makanan.
- f. Pakaian yang dikenakan harus selalu rapih dan bersih.
- g. Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan tubuh dapat dilakukan dengan menggunakan pakaian kerja, sarung tangan dari plastik, menggunakan penjepit makanan serta menggunakan alat lain seperti sendok/garpu.

**Tabel 5.** Hasil Kuesioner Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higene dan Sanitasi

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah tersedia sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan?	8	100	0	0
2	Apakah tersedia sarana cuci tangan yang lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan?	8	100	0	0
3	Apakah tersedia sarana toilet/jamban yang bersih dan terawat?	8	100	0	0
4	Apakah sarana toilet/jamban terbuka ke ruang produksi?	0	0	8	100
5	Apakah tersedia tempat sampah yang tertutup?	0	0	8	100
6	Apakah sampah tersebut langsung dibuang jika produksi kerupuk selesai atau jika telah penuh?	8	100	0	0
7	Apakah menggunakan sabun pembersih yang sudah tersertifikasi halal?	8	100	0	0
8	Apakah terdapat hewan peliharaan di sekitar area produksi?	8	100	0	0

Berdasarkan hasil kuesioner tersebut, diketahui bahwa Pabrik Kerupuk X memperhatikan kebersihan baik sarana, bangunan, peralatan, dan perlengkapan. Dalam hal ini, telah disediakan tempat penyucian, kamar mandi, dan menggunakan sabun pembersih yang telah tersertifikasi halal. Penanganan sampah pada kegiatan produksinya, berprinsip bahwa sampah selesai kegiatan produksi dibuang. Untuk memudahkan pembuangan telah disediakan tempat sampah namun belum tertutup. Kelemahan lainnya adalah di area sekitar tempat produksi, di depan pintu masuk halaman tempat mengeringkan kerupuk terdapat ayam hewan peliharaan. Saat pengeringan kerupuk, ayam tersebut dimasukkan ke kandang. Tempat sampah yang tidak tertutup, tidak memenuhi syarat karena selain akan membuat bau, juga lalat atau bakteri akan berkumpul yang kemungkinan dapat mengkontaminasi kerupuk tersebut.

### 3.6. Aspek Personal Performance dan Kepatuhan Saat Produksi Kerupuk

Berdasarkan hasil wawancara langsung dan kuesioner terhadap responden yang merupakan pemilik dan karyawan di Pabrik Kerupuk X diperoleh hasil kuesioner seperti yang dipaparkan pada Tabel 6.

**Tabel 6.** Hasil Kuesioner Aspek Personal Performance dan Kepatuhan Saat Produksi Kerupuk

No	Variabel	YA	%	TIDAK	%
1	Apakah bapak/ibu menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian?	8	100	0	0
2	Apakah bapak/ibu memakai pakaian kerja (celemek dan tutup kepala)?	0	0	8	100
3	Apakah bapak/ibu menggunakan sarung tangan?	0	0	8	100
4	Apakah bapak/ibu tidak menggunakan perhiasan saat produksi kerupuk?	0	0	8	100
5	Apakah bapak/ibu tidak terlibat produksi kerupuk saat menderita penyakit menular baik berupa infeksi virus/bakteri?	8	100	0	0
6	Jika bapak/ibu sedang menderita luka pada kulit (seperti kudis, bisul), apakah bapak/ibu ikut terlibat dengan pekerjaan yang kontak dengan bahan pangan langsung?	0	0	8	100
7	Apakah bapak/ibu selalu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum bekerja dan setelah dari toilet?	8	100	0	0
8	Apakah bapak/ibu bekerja sambil merokok?	0	0	8	100
9	Apakah bapak/ibu bekerja sambil menggaruk anggota badan?	0	0	8	100
10	Apakah bapak/ibu bekerja sambil berbicara/mengobrol?	8	100	0	0

Dari Tabel 6 tersebut, diketahui bahwa delapan responden yang merupakan karyawan Pabrik Kerupuk X selalu menjaga kebersihan diri, tangan, rambut dan selalu mencuci tangan sebelum melakukan produksi dan selama proses produksi. Karyawan tidak samبال merokok, tidak menggaruk badan dan kepala. Hasil ini terlihat bahwa 100% karyawan melakukan itu. Namun, untuk penggunaan sarung tangan, belum dilakukan. Lainnya, masih dilakukan aktivitas mengobrol saat produksi. Saat wawancara, karyawan menyatakan bahwa berbicara saat bekerja dilakukan untuk menghindari rasa mengantuk saat produksi kerupuk. Saat edukasi, telah disarankan dan dijelaskan bahwa aktivitas tersebut bisa menimbulkan kontaminasi pada bahan maupun produk karena resiko cipratan air liur yang tidak sengaja keluar saat berbicara. Selain itu ada bahaya kerja lainnya yang terjadi antara lain salah memasukan bahan atau kurangnya takaran yang dimasukkan ke dalam adonan saat produksi.

Kegiatan pengabdian ini bersifat berkelanjutan. Tahap selanjutnya adalah pendampingan sertifikasi halal dengan skema *self-declare* dengan *output* sertifikat halal untuk UMKM Pabrik Kerupuk X.

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kuesioner dan edukasi pada pengolahan kerupuk di Pabrik Kerupuk X, dapat disimpulkan bahwa masih ada beberapa persyaratan yang perlu dilakukan dan diterapkan pada produksi kerupuk X, dimana hal ini sangat penting untuk diterapkan seperti penggunaan baju kerja dan sarung tangan, menyediakan fasilitas pengendalian vector, menyediakan tempat sampah tertutup, tidak mengobrol, dan menjauhkan tempat produksi atau pengeringan kerupuk dari tempat yang terdapat hewan peliharaan.

#### Acknowledgements

Penulis mengucapkan terima kasih kepada para pihak yang telah mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat UMKM ini. Proyek ini didanai oleh Universitas Muhammadiyah Purwokerto melalui Grant dengan Nomor: A.11-III/7073-S.Pj./LPPM/II/2024.

#### References

- Peraturan Kepala Badan POM RI Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, Pub. L. No. HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012.
- Maidah, A., & Hammam. (2022). Tinjauan Maqasidus Syariah Tentang Sertifikasi Halal Dengan Skema Self Declare (Studi di Pelaku Usaha Kerupuk Udang Aconk, Dsn. Junganyar Pesisir, Kec. Socah, Kab. Bangkalan). *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 536–551.
- Marta, H., & Anggaeni, T. T. K. (2022). Sosialisasi Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikasi Halal kepada UMKM Pengolahan Pangan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 11(3), 281–287.
- Muhammad Fadilah, R., & Setiawan, U. (2023). Pendampingan Pembuatan Perizinan Pirt Dan Sertifikasi Halal Pada Pelaku Umkm Makanan Keripik Kaca Di Kampung Tegal Heas, Cihanjavar, Bojong, Purwakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan*, 3(2), 25–33. <https://doi.org/10.59818/jpm.v3i2.462>
- Purba, D. F., Nuraida, L., & Koswara, S. (2014). Efektivitas Program Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (Irtg) Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 103. <https://doi.org/10.31153/js.v16i2.172>
- Putra, Andre Yusuf Trisna Erliyanti, N. K., & Wikartika, I. (2021). Edukasi Pengetahuan Sanitasi pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Surabaya. *Logists Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 240–247.
- Rizkidarajat, W., & Mutahir, A. (2021). *Profil Desa Linggasari, Kecamatan Kembaran, Banyumas 2020 Tim Pengabdian FISIP Unsoed Bekerja sama dengan: Pusat Budaya dan Pariwisata LPPM Unsoed & Bhinneka Cheria Penerbit: Unsoed Press ISBN: 978-623-6783-53-5 (Luaran Pengabdian BLU Unsoed Desa Binaan 2.*
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui. *J@ti Undip : Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93.

<https://doi.org/10.14710/jati.14.2.93-102>

- Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67>
- Verawati, D. M., Destiningsih, R., & Novitaningtyas, I. (2021). Pendampingan Perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal Produk Makanan Ringan Pada Pelaku UMKM di Desa Balesari, Windusari, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 1166–1175. <https://doi.org/10.30653/002.202164.888>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). Tata Cara Registrasi Untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dan Makanan Dalam Negeri (MD) Dalam Rangka Peningkatan Produk Yang Aman Dan Bermutu Di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3), 57–64.
- Yuwana, N. P., & Wahyuni, H. C. (2024). Analysis of Potential Risks Food Safety and Halal Standards in Food Industry (Case Study of Wafer Production Process). *Procedia of Engineering and Life Science*, 7, 409–421.