

Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat Tuban tentang Keamanan dan Kehalalan Pangan dalam Rangka Mempertahankan Kondisi Good Health and Well Being - SDG's3

Enhancing Empowerment of Tuban Society Regarding Food Safety and Halalness in Order to Maintain Good Health and Well Being -SDG's3

Juni Ekowati ^{1,2*}

Mochammad Yuwono ¹

Adistiar Prayoga ²

Norma Rosita ¹

Bambang Tri Purwanto ¹

Muhammad Faris Adrianto ¹

Neny Puspitasari ¹

Farida Ifadotunnikmah ¹

Kholis Amalia Nofianti ¹

Melany Ika Sulistyowati ¹

Suzana ¹

Angkasa Megistra ³

Albertus Aditya Setiawan ⁴

Ryan Afandi ⁴

Etik Wahyuningsih ⁵

Dian Ratna Rianti ⁵

Winanda Rizki Febrianti ⁶

¹Department of Pharmaceutical Sciences, Faculty of Pharmacy Airlangga University, Surabaya, Indonesia

²Halal Center, Airlangga University, Surabaya, Indonesia

³Apothecary Program, Faculty of Pharmacy, Airlangga University, Surabaya, Indonesia

⁴Magister Program, Faculty of Pharmacy, Airlangga University, Surabaya, Indonesia

⁵Doctoral Program, Faculty of Pharmacy, Airlangga University, Surabaya, Indonesia

⁶Faculty of Science and Technology, Airlangga University, Surabaya, Indonesia

email: juni-e@ff.unair.ac.id

Kata Kunci

Pemberdayaan masyarakat
Pangan olahan
Good health-well being
Keamanan pangan
Makanan halal

Keywords:

Empowerment society
Processing Food
Good health-well being
Food safety
Halal food

Received: October 2024

Accepted: November 2024

Published: December 2024

Abstrak

Industri pangan mengalami berbagai masalah serius ketika beberapa UMKM makanan khususnya skala mikro mempraktekkan cara pembuatan pangan yang tidak benar, misalnya penggunaan formalin dan boraks yang dilarang untuk pengawetan makanan, juga masih dipasarkannya makanan yang sudah kadaluarsa, bahkan dikemas ulang, penulisan label halal yang tidak diikuti dengan pemenuhan persyaratan. Upaya pencegahan terhadap terjadinya hal-hal yang merugikan masyarakat, maupun pelaku UMKM makanan dan minuman ini tidak hanya menjadi tanggung jawab instansi pemerintah melainkan seluruh masyarakat, termasuk Perguruan Tinggi untuk edukasi dan pendampingan dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan, serta kualitas SDM pelaku usaha. Metode yang dilakukan meliputi penyuluhan dan pelatihan ketrampilan, serta outcome diperoleh peningkatan pengetahuan sebesar 31%.

Abstract

The food industry experiences various serious problems when several food MSMEs (micro/small/medium enterprises), especially micro-scale ones, practice improper food manufacturing methods, such as the use of formalin and borax which are prohibited for food preservation, and the marketing of expired food, even repackaged, and the writing of halal labels that are not followed by the fulfillment of requirements. Efforts to prevent things that are detrimental to the community, as well as food and beverage MSME actors, are not only the responsibility of government agencies but also the entire community, including universities for education and assistance in improving the quality and quantity of products produced, as well as the quality of human resources of business actors. The methods used include counseling and skills training, and the outcome is an increase in knowledge of 31%.



© 2024 Juni Ekowati, Mochammad Yuwono, Adistiar Prayoga, Norma Rosita, Bambang Tri Purwanto, Muhammad Faris Adrianto, et al. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i12.8410>

How to cite: Ekowati, J., Yuwono, M., Prayoga, A., Rosita, N., Purwanto, B, T., Adrianto, M, F., et al. (2024). Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat Tuban tentang Keamanan dan Kehalalan Pangan dalam Rangka Mempertahankan Kondisi Good Health and Well Being - SDG's3. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(12), 2149-2158. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i12.8410>

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Pada awalnya makanan dibuat dalam jumlah terbatas hanya untuk keperluan keluarga dari bahan-bahan alami dan segar. Meningkatnya peran dan gaya hidup manusia di masa sekarang ini yang serba dibatasi oleh waktu, sehingga makanan juga diperlukan untuk dapat segera diperoleh dalam bentuk yang sudah diolah bahkan siap disajikan. Hal ini mendorong timbulnya usaha makanan yang diproduksi untuk tujuan diperdagangkan, maka tumbuh suburlah berbagai jenis usaha di bidang makanan baik skala mikro, kecil, menengah hingga industri besar. Peran Usaha Kecil dan Menengah (UKM) khususnya dalam bidang makanan dan minuman ini sangat penting termasuk kontribusinya dalam hal ketahanan pangan bangsa Indonesia.

Berdasarkan Data Biro Perencanaan Kementerian Negara Koperasi dan UKM RI, berbagai kontribusi UKM a.l Penciptaan Investasi Nasional (2008) meningkat Rp. 179,27 triliun (38,88%); Penyerapan Tenaga Kerja Nasional (2008), UKM mampu menyerap 90.896.207 orang atau 97,04% dari total penyerapan tenaga kerja. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa UMKM merupakan pilar utama perekonomian Indonesia, karena kemampuannya mengembangkan proses bisnis yang fleksibel dengan biaya yang relatif rendah, wajar jika keberhasilan UMKM diharapkan mampu meningkatkan perekonomian Indonesia secara keseluruhan (UMKM Hebat, Perekonomian Nasional Meningkat, n.d.).

Sejalan dengan hal tersebut, Kabupaten Tuban yang merupakan salah satu daerah dengan kondisi UMKM yang potensial, juga memiliki berbagai usaha dalam mengembangkan UMKM. Jumlah UMKM terbaru 223.998 unit dengan serapan 370.537 tenaga kerja di kabupaten Tuban. Hal ini mengalami perkembangan yang cukup signifikan dari perkembangan tahun sebelumnya dengan rincian pada tahun 2013 terdapat 48.031 UMKM, pada tahun 2014 terdapat 53.968 dan pada tahun 2015 terdapat 65.355. peningkatan jumlah yang signifikan tersebut tidak lepas dari kebijakan pemerintah kabupaten Tuban yang diberikan untuk mengembangkan sektor UMKM (Hariyoko, 2018).

Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (Diskoperindag), pada tahun 2019 jumlah UMKM di Kabupaten Tuban mencapai 75.536, yang terdiri dari 48.436 pelaku usaha pertanian, 11.404 pelaku usaha perdagangan, 1.587 pelaku produk olahan, 2.120 pelaku Jasa, dan 11.989 pelaku aneka usaha (UU No. 36 Tahun 2009, n.d.). Di akhir tahun 2019 jumlah UMKM di Kabupaten Tuban semakin meningkat yaitu berjumlah 93.112 unit, yang tersebar di 328 desa/kelurahan dan di 20 wilayah kecamatan Bumi Wali Tuban (Rining Nawangsari *et al.*, 2021). Dengan semakin meningkatnya jumlah UMKM di Kabupaten Tuban diharapkan mampu untuk menyerap tenaga kerja sehingga harapannya tingkat pengangguran di Kabupaten Tuban lajunya dapat di tekan. UKM pangan di Indonesia umumnya masih memiliki beragam masalah, misalnya produktivitas dan kinerja usaha yang relative kurang optimal. Sementara itu strategi pemasaran dan cara produksi yang masih serba tradisional dan kurang higienis, lemah dalam distribusi, kerjasama dan spesialisasi pada level yang sangat rendah dan tidak ada jaringan/networking.

Dalam hal ini Perguruan Tinggi berkewajiban untuk berperan serta melakukan pendampingan dan peningkatan kemampuan UKM yang ada di sekitarnya agar tetap eksis dan dapat berkembang dengan baik sehingga mengurangi angka pengangguran. Industri makanan di Indonesia telah diatur regulasinya oleh pemerintah melalui UU RI No 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (UU No. 36 Tahun 2009, n.d.), UU RI No 18 tahun 2012 tentang Pangan (UU No. 18 Tahun 2012, n.d.), UU RI No 7 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU No. 8 Tahun 1999, n.d.), Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2205 Tanggal 5 April 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga; Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 Tanggal 5 April 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (PANGAN SEHAT) (Perka BPOM No HK.03.1.23.04 - REPUBLIK INDONESIA PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN, n.d.). Pada saat ini juga telah diatur Persyaratan Bahan Tambahan Pangan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan No 033/2012, begitu pula sanksi hukum yang menyertainya (UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, n.d.). Mengingat sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, pemerintah juga telah mengatur UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Hal-hal penting dalam regulasi tentang pangan dari pemerintah ini belum sepenuhnya diketahui dan dimengerti oleh para pelaku usaha khususnya

UMKM maupun masyarakat umum. Mengingat pentingnya pemahaman regulasi tersebut, menjadi kewajiban kita bersama mensosialisasikannya dan mengedukasi masyarakat agar terhindar dari pangan yang tidak memenuhi persyaratan. Masa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal telah dimulai pada 17 Oktober 2019 dan akan berakhir pada 17 Oktober 2024 (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan | Direktorat Jenderal Kefarmasian Dan Alat Kesehatan, n.d.; Sugijanto, 2015). Berdasarkan Undang-undang No. 33 tahun 2014 beserta turunannya, ada tiga kelompok produk yang harus sudah bersertifikat halal seiring dengan berakhirnya penahapan pertama tersebut, antara lain: pertama, produk makanan dan minuman; kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman; dan ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Industri pangan mengalami berbagai masalah serius ketika beberapa UMKM makanan khususnya skala mikro dan kecil ditengarai mempraktekkan cara pembuatan pangan yang tidak benar, misalnya penggunaan formalin dan boraks yang dilarang untuk pengawetan makanan, juga masih dipasarkannya makanan yang sudah kadaluarsa, bahkan dikemas ulang. Pemalsuan bakso dengan daging tikus, penggunaan boraks dalam bakso dan berbagai jenis makanan lain, penggunaan pewarna bukan untuk makanan merupakan kasus yang sering dan masih terjadi pada sisi lain adanya praktek cara produksi yang tidak higienis, bahan makanan mengandung residu pestisida. dan residu antibiotika yang dapat mengakibatkan keracunan makanan pada konsumen masih juga terjadi. Masalah yang lain adanya penulisan label halal yang tidak diikuti dengan pemenuhan persyaratan untuk menjamin produk yang dihasilkan tersebut halal. Bahan pangan sebaiknya memenuhi fungsi primernya untuk memenuhi kebutuhan gizi dan diharapkan juga menunjukkan fungsi sekundernya yaitu memiliki tampilan dan cita rasa yang baik. Bahan pangan yang kini diminati konsumen bukan saja yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampilan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis yang mendukung upaya hidup sehat bagi tubuh manusia. Tidak kalah pentingnya adanya pengemasan yang baik yang akan melindungi produk dari kerusakan dan mencegah terjadinya kontaminasi kimia maupun biologis dan meningkatkan nilai ekonomis produk melalui peningkatan performa dan pemasaran. Berkaitan dengan kondisi tersebut di atas, upaya pencegahan terjadinya hal-hal yang merugikan masyarakat, maupun pelaku usaha UKM makanan dan minuman ini tidak hanya menjadi tanggung jawab instansi pemerintah saja melainkan seluruh masyarakat, termasuk Perguruan Tinggi. Salah satu bentuk pengabdian Perguruan Tinggi yang dapat dilakukan adalah edukasi dan pendampingan kepada masyarakat baik sebagai konsumen maupun pelaku usaha khususnya UKM makanan di Kabupaten Tuban. Berbagai keterbatasan informasi, pentingnya edukasi dan penyelesaian masalah yang terjadi pada beberapa UMKM makanan seperti tersebut di atas perlu diupayakan solusinya agar dapat ditingkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan peningkatan kualitas SDM pelaku usaha. Dalam hal ini peran Perguruan Tinggi melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat mutlak diperlukan antara lain dengan menyediakan layanan pelatihan untuk mendorong peningkatan mutu dan kualitas hasil produksi UMKM (Ekowati *et al.*, 2020; Erma Nasution *et al.*, 2021; Nofianti & Rofiqoh, 2019).



Gambar 1. Produk pangan olahan yang telah diproduksi oleh warga Kabupaten Tuban (TOKO ASIH (@tokoasih.Tbn) • Instagram Photos and Videos, n.d.).

Kegiatan ini mentargetkan sebagai mitra: kelompok UMKM yang memproduksi makanan-minuman dan memang perlu mendapat bimbingan karena selama ini mereka belum tersentuh pembinaan yang sejenis dari instansi manapun. Sebagai mitra pelaku usaha UMKM yang tersebar di berbagai kecamatan di Kabupaten Tuban, yang terdiri dari pelaku usaha makanan, minuman, kue basah, makanan kering, nasi kotak, makanan dalam kemasan, dan bumbu dengan contoh

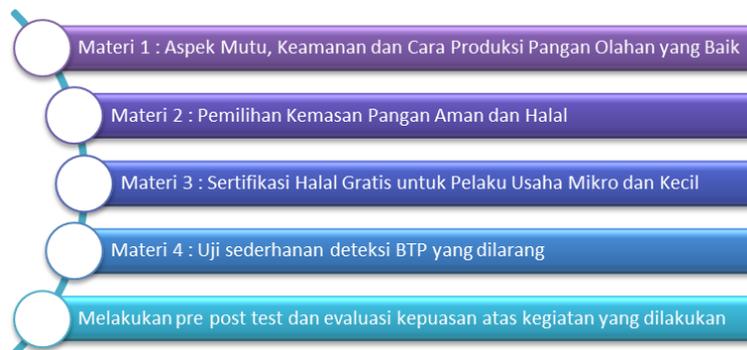
produk pada Gambar 1. Selain itu, sasaran kegiatan ini juga bagi para tokoh/kader terutama pelaku UMKM di wilayah yang cakupannya lebih luas

METODE

Rancangan Pelaksanaan meliputi sebagai berikut :



Pelatihan diberikan dengan pemberian materi oleh empat orang narasumber terkait:



Kegiatan dilaksanakan lokasi mitra yaitu Kelurahan Gedongombo, Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan :



Partisipasi Mitra

Mitra pelaksana Dinas Kesehatan Kabupaten Tuban berkoordinasi dengan mitra sasaran yaitu Ketua Penggerak PKK dan ketua UMKM mengundang anggotanya UMKM dan Ibu PKK Kabupaten Tuban tersebut sebagai mitra sasaran pengabdian masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Airlangga.

Pengetahuan yang diperoleh dapat dibagikan ke masyarakat lainnya dan diharapkan pelatihan yang diberikan dimanfaatkan UMKM mitra untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usahanya, memperluas lapangan kerja yang pada akhirnya meningkatkan ekonomi masyarakat. Hasil produknya mengikuti cara pembuatan makanan yang baik, bersertifikat halal, sehingga mampu bersaing secara nasional maupun internasional, sekaligus menjadi percontohan bagi komunitas UKM di Kabupaten Tuban dan pada akhirnya juga masyarakat umum lebih peduli pada aspek keamanan dan kehalalan pangan.

Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan

- a. Hasil pelatihan pretes dan postes dianalisa untuk melihat peningkatan pengetahuan kelompok mitra UMKM dalam memahami permasalahan yang dihadapi yaitu PANGAN SEHAT, dan aspek pengawetan makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produknya secara mandiri dan berkelanjutan. Efektifitas
- b. pelatihan, hasilnya dianalisa secara statistik dengan t-test
- c. Pendampingan dalam penyusunan pengajuan sertifikasi halal dan Self Halal Declare untuk UMKM.
- d. Peningkatan pemahaman anggota komunitas UMKM di Kabupaten Tuban melalui tukar menukar informasi diantara anggota.
- e. Feed back dari peserta tentang jalannya pelaksanaan kegiatan PKM.

Keberlanjutan akan dilakukan pembentukan kader setelah kegiatan untuk menunjang evaluasi dan monitoring setelah kegiatan berlangsung. Berdasarkan aturan Kementrian Agama Republik Indonesia diharapkan sampai 17 Oktober 2024 semua UMKM di Indonesia, termasuk di Kabupaten Tuban sudah memiliki sertifikast Halal (Pengumuman Penahapan Pertama Kewajiban Sertifikasi Halal | Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, n.d.).

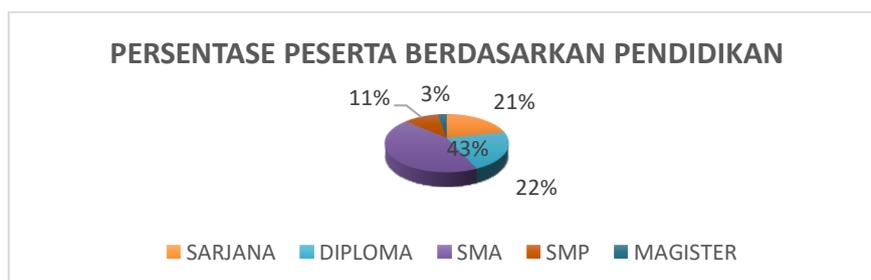
HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil peserta pengmas : Peserta pengmas 37 orang terdiri dari 10 laki-laki dan 27 perempuan.

1. Berdasarkan Jenis Kelamin



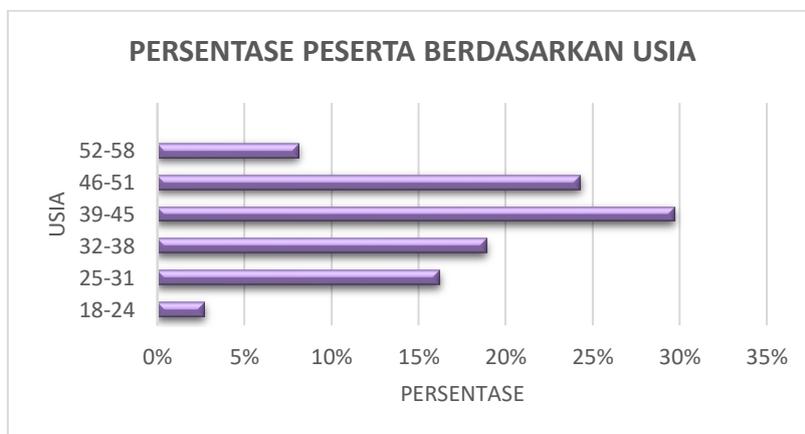
2. Berdasarkan Pendidikan :



3. Berdasarkan Pekerjaan : Mayoritas peserta merupakan UMKM dan Ibu rumah tangga



4. Berdasarkan Usia : Usia peserta pengmas 24-57 tahun. Mayoritas adalah ibu-ibu usia 39-45 tahun.



Gambar 2. Demografi peserta berdasarkan usia, gender, latar belakang pendidikan dan pekerjaan.

Demografi peserta berdasarkan usia, gender latar belakang pendidikan dan pekerjaan ditampilkan pada Gambar 2. Antusiasme peserta terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten Tuban dihadiri sebanyak 37 peserta yang terdiri dari 27 wanita dan 10 pria. Profil peserta pengabdian masyarakat berdasarkan pendidikan terakhir yaitu mayoritas pendidikan SMA sebanyak 43%, kemudian diikuti diploma dan sarjana masing-masing sebanyak 22% dan 21%, serta pendidikan SMP dan magister sebanyak 11% dan 3%. Selain itu, kegiatan pengmas tersebut diikuti oleh semua kalangan mulai dari usia 24 tahun hingga 57 tahun dengan mayoritas ibu-ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berusia 39-45 tahun sebanyak 30%.

Kegiatan diawali dengan mengerjakan pre-test, diikuti dengan penyampaian materi mengenai aspek keamanan dan kualitas makanan yang baik, kemudian bagaimana memilih kemasan untuk menjamin mutu, keamanan dan kehalalan pangan dan bagaimana tahapan memperoleh serifikasi halal (Gambar 3). Diskusi berlangsung dengan aktif dari peserta (Gambar 4), yang antara lain menanyakan berapa lama masa berlaku hasil sertifikasi halal dan bagaimana untuk mengetahui ikan asin mengandung pengawet formalin atau tidak. Materi pelatihan diberikan cara membedakan makanan yang diberi bahan tambahan berbahaya, meliputi pengamatan secara visual maupun uji sederhana sampel makanan, menggunakan bahan yang mudah diperoleh (Gambar 5).



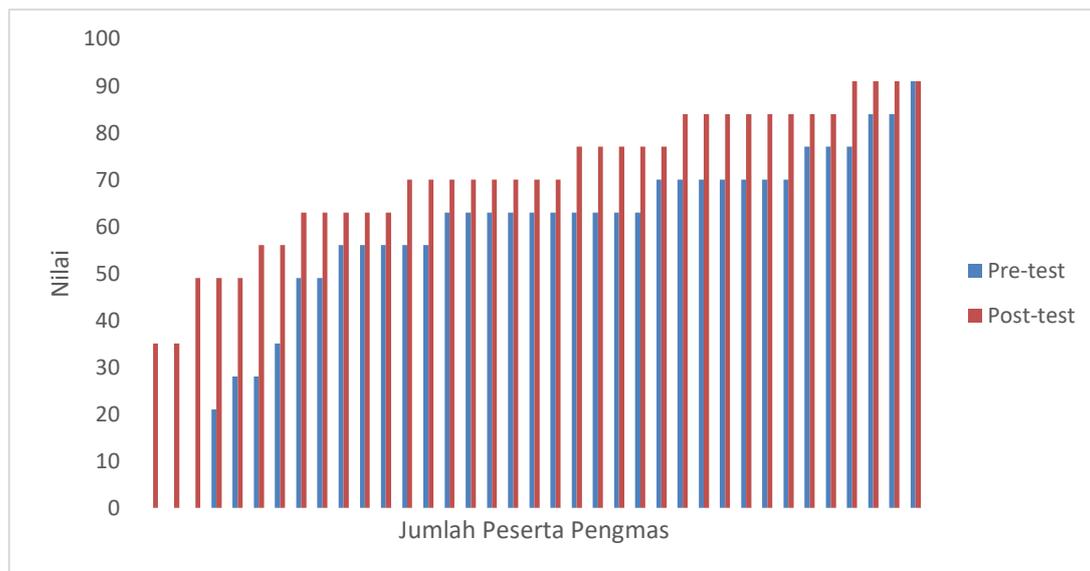
Gambar 3. Penyampaian materi oleh narasumber.



Gambar 4. Sesi diskusi antara narasumber dan peserta.



Gambar 5. Uji kualitatif terhadap beberapa sampel makanan.



Gambar 6. Hasil pre dan post test peserta pengmas.

Analisa hasil evaluasi pre-test dan post-test meliputi nilai tertinggi, nilai terendah, median, modus, dan rata-rata dari 37 peserta pengabdian masyarakat (Gambar 6). Grafik diatas menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan antara hasil pre-test dengan post-test. Modus dan median pre-test diperoleh masing-masing 63 dan 63 meningkat pada post-test secara berurutan sebesar 70 dan 70. Nilai tertinggi dan terendah pada pre-test masing-masing sebesar 91 dan 0 mengalami peningkatan sebesar 91 dan 35 untuk nilai tertinggi dan terendah post-test. Oleh karena itu, hasil evaluasi pre-test mengalami peningkatan pengetahuan pada post-test sebesar 31% (tiga puluh satu persen) yang diperoleh dari persentase hasil perhitungan rata-rata pre-test sebagai nilai awal sebesar 57 dengan rata-rata post-test sebagai nilai akhir sebesar 71. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan juga dilakukan perbandingan akurasi pada hasil pre-test dan post-test menggunakan analisa uji T. Batas keberterimaan akurasi adalah jika $T\text{-hitung} < T\text{-tabel}$, diperoleh nilai $T\text{-hitung}$ lebih besar dibandingkan nilai $T\text{-tabel}$, sehingga dapat disimpulkan bahwa dengan tingkat kepercayaan 95% untuk hasil pre-test dan post-test peserta pengabdian masyarakat di kabupaten Tuban terdapat perbedaan yang signifikan. Selain berdasarkan nilai pre dan post terdapat peningkatan ketrampilan peserta dalam hal cara pembuatan makanan yang baik, higienis, dan sehat, teknik pengemasan makanan dan minuman yang baik, pemilihan BTP yang aman dan benar, cara deteksi BTP yang dilarang secara mandiri, serta mengetahui cara sistem jaminan halal dan proses sertifikasi halal produk pangan (Ekowati *et al.*, 2021).

Berdasarkan survey kepuasan melalui google form, 90% (sembilan puluh persen) peserta sangat puas terhadap edukasi dan praktek yang telah disampaikan karena sangat bermanfaat. Akan tetapi, terdapat beberapa masukan yang diperoleh dari peserta yaitu waktu penyampaian materi yang sangat terbatas. Hal ini diatasi dengan mengadakan diskusi di sela-sela acara pelatihan.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan disimpulkan bahwa kegiatan berlangsung lancar dan informasi penyuluhan diterima dengan baik dibuktikan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta pengmas. Peningkatan pengetahuan bagaimana membedakan pangan olahan yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya demi menjamin mutu dan keamanan serta kehalalan pangan. Peserta kegiatan UMKM diharapkan dapat menyampaikan informasi yang telah diperoleh kepada anggota kelompoknya sehingga tujuan peningkatan pemberdayaan masyarakat Tuban tentang keamanan dan kehalalan pangan demi tercapainya kondisi sehat dan sejahtera (SDG's-3) dapat tercapai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada LPPM Unair atas fasilitas dan bantuan administrasi kegiatan pengmas. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga atas pembiayaan kegiatan pengmas tahun anggaran 2024. Dinas Kesehatan P2KB Kabupaten Tuban atas kerjasama yang telah terlaksana dengan sangat baik

REFERENSI

- Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Rizki, M., Pratama, F., Hamidah Khairunnisa, P., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Ilham, M., & Nafi', R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 625–634. <https://doi.org/10.33084/PENGABDIANMU.V6I6.2676>
- Erma Nasution, N., Poerwono, H., Rudyanto, M., Ekowati, J., Amalia Nofianti, K., Syahrani, A., & Diterima, N. (2021). Revitalisasi Usaha Kecil Menengah Dharma Boga Bojonegoro Melalui Pelatihan Cara Produksi dan Registrasi Pangan Yang Baik Serta Halal. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 219–228. <https://doi.org/10.20956/pa.v5i2.5754>
- Ekowati, J., Putriana Rahman, A., Ridha Rabbani, H., Chalbi Ananda, G., Adelia Wulandari, A., Febriani, K., Nur, I., Yaqin, A., Puspa Asriningrum, T., Amalia Nofianti, K., & Erma Nasution, N. (2020). Increasing community empowerment through the promotion of halal lifestyle and the critical point of halal food in the young generation. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 3(1), 43–50. <https://doi.org/10.20473/JHPR.VOL.3-ISSUE.1.43-50>
- Hariyoko, Y. (2018). Pengembangan UMKM di Kabupaten Tuban. *JPAP: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 4(1). <https://doi.org/10.30996/JPAP.V4I1.1286>
- Nofianti, K. A., & Rofiqoh, S. N. I. (2019). The halal awareness and halal labels: do they determine purchase intention? (study on SME's business practitioners in Gresik). *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 2(1), 16–24. <https://doi.org/10.20473/JHPR.VOL.2-ISSUE.1.16-24>
- Pengumuman Penahapan Pertama Kewajiban Sertifikasi Halal | Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://bpjph.halal.go.id/detail/pengumuman-2>
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan | Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://farmalkes.kemkes.go.id/unduh/permenkes-033-2012/>
- Perka BPOM No HK.03.1.23.04 - REPUBLIK INDONESIA PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://sppirt.pom.go.id/uploads/regulasi/407595a1bda1fe170fd227bcdd2ad6ce.pdf>
- Rining Nawangsari, E., Yulia Fridayanti, E., Inas Almira, A., Hajja Nugrohowati, R., Veteran Jawa Timur Jalan Raya Rungkut Madya, U., & Anyar, G. (2021). Peran Pemerintah Daerah dalam Memberdayakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Muqoddimah: Jurnal Ilmu Sosial, Politik, Dan Humaniora*, 5(2), 345–352. <https://doi.org/10.31604/JIM.V5I2.2021.345-352>
- Sugijanto, S. (2015). Implementasi Undang-undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Dampaknya Pada Industri Berbasis Halal.
- UMKM Hebat, Perekonomian Nasional Meningkatkan. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://djpb.kemenkeu.go.id/portal/id/berita/lainnya/opini/4133-umkm-hebat-perekonomian-nasional-meningkat.html>

UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://peraturan.go.id/id/uu-no-33-tahun-2014>

UU No. 8 Tahun 1999. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://peraturan.bpk.go.id/Details/45288/uu-no-8-tahun-1999>

UU No. 18 Tahun 2012. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>

UU No. 36 Tahun 2009. (n.d.). Retrieved October 15, 2024, from <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38778/uu-no-36-tahun-2009>