

PEMBERDAYAAN UMKM PANGAN MELALUI EDUKASI KEAMANAN, DETEKSI BAHAN BERBAHAYA, DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL DI SIDOARJO

Etik Wahyuningsih^{1*}, Isnaeni², Elok Siti Nurjannah³, Nurhaliza Firdausi⁴

^{1,2,3,4}Program Studi S1 Farmasi dan Profesi Apoteker, Universitas Muhammadiyah Surabaya

^{1,2}Halal Center, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Indonesia

etik_wahyuningsih@fik.um-surabaya.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang pangan di Sidoarjo, memiliki potensi besar dalam ketahanan pangan. Namun, pelaku usaha menghadapi kendala kurangnya pemahaman tentang standar keamanan pangan, bahan tambahan terlarang, serta sertifikasi halal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM serta anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam memproduksi pangan yang aman dan halal. Metode pelaksanaan meliputi penyampaian materi, demonstrasi uji sederhana untuk mendeteksi boraks, formalin, dan pewarna berbahaya, serta pendampingan pengajuan sertifikasi halal. Mitra sasaran dalam kegiatan ini berjumlah 30 orang peserta yang terdiri dari pelaku UMKM pangan olahan, produsen minuman kesehatan, perangkat desa, kader desa, serta anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Evaluasi program diukur melalui *pre-test* dan *post test* yang dianalisis secara statistik, serta survei kepuasan. Kegiatan diikuti oleh 30 peserta. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 6,97%, dengan rata-rata nilai *pre-test* 77,27% meningkat menjadi 84,24% pada *post-test*. Keterampilan peserta dalam memilih kemasan, mengidentifikasi bahan aman, dan memahami tata cara jaminan halal juga mengalami peningkatan. 90 % peserta menyatakan kepuasan tinggi terhadap program ini. Kesimpulannya, edukasi dan pendampingan ini efektif meningkatkan pemahaman dan kemandirian pelaku UMKM dalam menjamin mutu, keamanan, dan kehalalan produk pangan secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Keamanan Pangan; Sertifikasi Halal; UMKM; Bahan Tambahan Pangan; Pemberdayaan Masyarakat.

Abstract: Food-sector Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Sidoarjo, hold significant potential for enhancing local food security. However, these enterprises frequently encounter operational challenges stemming from a limited understanding of food safety standards, prohibited food additives, and halal certification processes. This community service initiative aimed to enhance the knowledge and capacity of MSME practitioners and Family Welfare Empowerment (PKK) members in producing safe, halal-compliant food products. The implementation methods comprised educational lectures, practical demonstrations of rapid diagnostic tests for hazardous substances, and direct mentoring for halal certification registration. ME practitioners, health drink producers, village officials, village cadres, and Family Welfare Empowerment (PKK) members. Program efficacy was evaluated using *pre-* and *post-tests*, supplemented by a participant satisfaction survey. The program was attended by 30 participants. Evaluation results indicated a significant 6.97 % increase in participants' cognitive comprehension, with average scores rising from 77.27 % in the *pre-test* to 84.24 % in the *post-test*. Furthermore, participants demonstrated improved practical skills in selecting appropriate food packaging, identifying safe ingredients, and navigating the halal assurance system. Notably, 90% of the attendees reported a high level of satisfaction with the training program. In conclusion, this integrated educational and mentoring approach effectively fostered the understanding and independence of MSME practitioners, ensuring the sustainable production of high-quality, safe, and halal food commodities.

Keywords: Food Safety; Halal Certification; MSMEs; Food Additives; Community Empowerment.



Article History:

Received: 01-06-2026

Revised : 16-06-2026

Accepted: 17-06-2026

Online : 01-08-2026



This is an open access article under the
[CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

A. LATAR BELAKANG

Sektor makanan dan minuman telah bertransformasi dari sekadar pemenuhan kebutuhan primer keluarga menjadi komoditas perdagangan yang vital. Transformasi ini terjadi seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin menginginkan produk olahan siap saji. Fenomena ini memicu pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang pangan yang memiliki peran strategis dalam menopang ketahanan pangan dan perekonomian nasional (Amron et al., 2023). Kehadiran UMKM pangan tidak hanya berfungsi sebagai sarana pemenuhan kebutuhan dasar rumah tangga, tetapi juga memiliki peran strategis dalam menopang ketahanan pangan lokal serta menggerakkan roda perekonomian nasional (Tomahuw et al., 2024). Namun, kuantitas produksi di masyarakat seringkali tidak diimbangi dengan kualitas kelayakan konsumsi, sehingga pemerintah menetapkan regulasi pedoman melalui Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Pemerintah Republik Indonesia, 2012). Oleh karena itu, edukasi keamanan pangan yang menjadi variabel utama dalam kegiatan ini merupakan hal yang sangat esensial untuk menjamin bahwa proses pengolahan pangan mematuhi standar kesehatan. Pemahaman yang komprehensif terkait pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sangat diperlukan agar pelaku usaha mikro memahami batasan standar mutu pangan (BPOM, 2018).

Variabel kedua dalam sistem jaminan mutu pangan adalah kemampuan pelaku usaha dalam mendeteksi dan mengidentifikasi bahan kimia terlarang pada produk olahan. Penyalahgunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) seperti boraks pada pembuatan aneka varian jajanan bakso dan kerupuk sering terjadi akibat rendahnya literasi serta dorongan meminimalkan biaya produksi (Sudjarwo et al., 2021). Di samping itu, penggunaan zat pewarna non-pangan dan cemaran toksik semacam *Methanyl Yellow* pada komoditas makanan dapat memicu berbagai penyakit kronis (Pramushinta et al., 2020). Risiko keracunan seringkali terjadi pada produk pangan basah harian antara lain ditemukan pangan mengandung formalin di berbagai titik pasar tradisional daerah (Rahman & Mahalia, 2024). Tingginya prevalensi peredaran bahan berbahaya ini membuktikan bahwa pembekalan literasi teoretis semata belumlah cukup, melainkan harus diiringi kemampuan praktis. Oleh karena itu, pelatihan langsung untuk deteksi bahan berbahaya menggunakan *rapid test kit* menjadi intervensi preventif yang krusial guna melatih produsen di tingkat desa agar cermat menyeleksi komposisi bahan bakunya.

Melengkapi aspek keamanan fisik dan kimia pangan, validasi kehalalan produk menjadi variabel pendampingan ketiga yang sifatnya wajib untuk dipenuhi oleh para pelaku usaha di Indonesia. Pemerintah Republik Indonesia telah memberlakukan kewajiban sertifikasi halal untuk seluruh produk makanan dan minuman melalui tahapan transisi yang menuntut

kepatuhan segera dari kelas pelaku UMKM (Kemenag RI, 2023). Untuk mendapatkan legalitas, setiap wirausaha diwajibkan untuk merekonstruksi sistem pencatatan produksinya agar berkesesuaian dengan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dipersyaratkan oleh pemerintah (BPJPH, 2023). Sayangnya, celah kesenjangan pemahaman terkait birokrasi dan prosedur pengajuan sertifikasi halal masih menjadi hambatan utama bagi UMKM. Integrasi terarah antara jaminan pemahaman keamanan pangan dan sertifikasi kehalalan dibutuhkan untuk meningkatkan indikator kelayakan produk secara paripurna (Ekowati, Yuwono, et al., 2024a). Melalui pendampingan sertifikasi halal yang difokuskan pada skema *self-declare*, para pelaku UMKM diharapkan produk mereka memiliki sertifikat halal guna meningkatkan kepercayaan pangsa pasar.

Salah satu wilayah dengan dinamika UMKM pangan yang sangat prospektif namun sarat akan permasalahan fundamental adalah Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo. Meskipun daerah tersebut memiliki struktur ekosistem niaga yang sangat baik serta didukung penuh oleh BUMDes, para pelaku usahanya masih memiliki tingkat pemahaman yang rendah terkait pengemasan berstandar *food grade* (Tomahuw et al., 2024). Keterbatasan pemahaman mengenai standar sanitasi dan higiene pada kelompok mitra sasaran berpotensi signifikan memicu penyimpangan dalam proses produksi, khususnya terkait kelalaian dalam menyeleksi Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya selama tahap pengadaan bahan baku di pasar tradisional (Ar Rahman & Mahalia, 2024; Sudjarwo et al., 2021). Menjawab persoalan mitigasi kualitas yang mengakar tersebut, program pemberdayaan ini menawarkan rangkaian solusi terpadu yang tidak hanya sekadar bertumpu pada penyampaian orasi teoretis (Amron et al., 2023). Rincian solusi taktis yang disodorkan mencakup program edukasi masif ihwal standar keamanan pangan, demonstrasi dan uji coba swadaya menggunakan kit deteksi BTP terlarang, hingga fasilitasi penyusunan dokumen mutu. Kombinasi solusi integratif ini dirancang dengan sangat spesifik demi menuntun mitra menyelesaikan registrasi kehalalan produk usahanya dengan sempurna (Ekowati, Yuwono, et al., 2024b).

Berbagai studi sebelumnya telah mengkaji kontaminasi bahan kimia sintetik pada ragam komoditas konsumsi masyarakat. Sebagai tinjauan empiris, evaluasi metode analitik terhadap cemaran bahan kimia obat pada sampel sediaan jamu serbuk telah divalidasi secara komprehensif (Wahyuningsih & Dessidianti, 2022; Wahyuningsih & Isnaeni, 2023). Pada dimensi riset yang lain, pengujian laboratorium berbasis instrumen spektrofotometri secara presisi terbukti mampu mengidentifikasi tingginya prevalensi residu pewarna berbahaya pada sampel minuman olahan yang diedarkan secara bebas di ruang publik (Pramushinta et al., 2020). Pola penyalahgunaan zat karsinogenik serupa juga terdeteksi secara signifikan pada peredaran sediaan kosmetik lokal di pasar tradisional, yang secara

klinis terbukti positif mengandung pewarna tekstil jenis Rhodamin B (Wahyuningsih et al., 2022).

Berbagai kajian multidisiplin memberikan landasan teoretis yang memperkuat argumen bahwa ancaman kontaminasi bahan kimia berbahaya merupakan isu yang secara berkesinambungan memengaruhi rantai pengolahan pada sektor UMKM. Berpijak pada realitas empiris ini, terdapat urgensi yang mutlak bagi produsen skala mikro untuk segera dibekali dengan keterampilan inovasi pengujian analitik cepat (*rapid test*) secara mandiri sebagai instrumen preventif utama guna menyeleksi kelayakan bahan baku sejak tahap pra-produksi.

Berbagai inisiatif pengabdian kepada masyarakat terdahulu telah menginisiasi model pendampingan bagi pelaku usaha mikro dalam merespons urgensi standarisasi jaminan mutu pangan. Sebagai tinjauan empiris, intervensi pemberdayaan komunitas di wilayah Tuban terbukti efektif dalam menstimulasi kesadaran dasar produsen lokal terhadap signifikansi parameter kehalalan produk (Ekowati et al., 2021; Ekowati, Yuwono, et al., 2024a). Pada dimensi yang relevan, program pembinaan bagi kader perempuan mengenai inovasi kemasan berbasis material alami guna meningkatkan daya saing komersial juga berimplikasi positif terhadap optimalisasi tata kelola manajemen usaha (Ekowati et al., 2025; Ekowati, Prawitasari, et al., 2024). Selanjutnya, pada aspek perlindungan kimiawi, kegiatan penyuluhan edukatif mengenai bahaya akumulasi residu boraks pada sampel jajanan sekolah berhasil merekonstruksi kewaspadaan kolektif di kalangan masyarakat maupun pelaku usaha (Sudjarwo et al., 2021). Kendati rentetan program pemberdayaan tersebut memberikan kontribusi positif, rancang bangun operasional yang diterapkan umumnya masih bersifat parsial, di mana ranah edukasi teknis dan fasilitasi legalitas hukum seringkali berjalan secara terpisah. Mengisi kesenjangan (*gap*) pada model pendampingan terdahulu, kegiatan pengabdian di Sidoarjo ini menawarkan nilai distingsi berupa konvergensi program yang komprehensif. Inisiatif ini secara utuh mensinergikan pedagogi higienitas produksi, keterampilan praktis swauji toksikan, dan penyelesaian birokrasi sertifikasi halal ke dalam satu ekosistem pendampingan yang holistik dan paripurna.

Sebagai institusi pendidikan tinggi, terdapat tanggung jawab moral untuk menjembatani kesenjangan pengetahuan ini serta mentransformasi pola produksi UMKM agar selaras dengan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Berdasarkan urgensi dan kebaruan pendekatan tersebut, program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan judul “Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku UMKM, Sidoarjo untuk Menjamin Keamanan dan Kehalalan Produk Pangan. Tujuan fundamental dari pengabdian Masyarakat ini adalah mengeskalasi kapasitas literasi dan pemahaman pelaku usaha terhadap prinsip keamanan pangan, mengidentifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) terlarang secara mandiri melalui aplikasi instrumen *rapid test kit* dan pendampingan sertifikat halal berskema *self-declare*. Pencapaian integratif dari

ketiga sasaran multidimensi tersebut diproyeksikan mampu mentransformasi sektor UMKM menjadi entitas niaga yang berdaya saing tinggi, sekaligus berkontribusi secara nyata dalam mendukung perwujudan pilar ketiga *Sustainable Development Goals* (SDGs), yakni *Good Health and Well-Being* bagi masyarakat luas (Ekowati et al., 2024).

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diselenggarakan di Kabupaten Sidoarjo. Pendekatan yang digunakan bersifat edukatif dan partisipatif, melibatkan pelaku UMKM serta anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Mitra sasaran dalam program pemberdayaan ini berjumlah 30 orang peserta yang mencakup profil pelaku UMKM pangan olahan, produsen minuman kesehatan, perangkat desa, kader desa, serta anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Pendekatan yang digunakan bersifat edukatif dan partisipatif, melibatkan pelaku UMKM serta anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Metode pelaksanaan yang digunakan dirancang secara spesifik dan komprehensif, mencakup: metode edukasi berupa ceramah interaktif untuk penyampaian materi terkait keamanan pangan dan legalitas halal; metode pelatihan dan demonstrasi langsung untuk praktik uji identifikasi bahan kimia berbahaya (seperti boraks, formalin, dan pewarna non-pangan) menggunakan *rapid test kit* serta metode pendampingan teknis untuk memfasilitasi pengajuan dokumen sertifikasi halal UMKM melalui mekanisme *self-declare*. Untuk memastikan efisiensi dan efektivitas, prosedur pelaksanaan dirancang secara sistematis melalui tiga tahapan utama.

1. Tahap Persiapan dan Sosialisasi

Langkah awal difokuskan pada koordinasi bersama perangkat desa, pengurus BUMDes, serta Koperasi Wanita guna memetakan kebutuhan spesifik mitra sasaran. Sosialisasi awal juga dilakukan untuk memberikan gambaran umum mengenai urgensi keamanan pangan dan kewajiban sertifikasi halal berdasarkan regulasi pemerintah terbaru. Rencana alur kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Rancangan Alur Kegiatan

2. Tahap Pelaksanaan (Edukasi dan Demonstrasi)

Kegiatan inti mencakup penyampaian materi oleh narasumber kompeten serta sesi praktik langsung. Edukasi teoritis meliputi standar mutu dan cara produksi pangan yang baik, strategi pemilihan kemasan yang aman (*food grade*) dan halal, serta panduan sertifikasi halal bagi usaha mikro. Pembelajaran ini diperkuat dengan demonstrasi uji mandiri (*rapid test*) di mana peserta berlatih mendeteksi zat berbahaya seperti boraks, formalin, dan pewarna non-pangan (Rhodamin B/Methanyl Yellow) secara langsung pada sampel makanan.

3. Tahap Evaluasi dan Monitoring

Tingkat keberhasilan program diukur melalui dua instrumen evaluasi. Pertama, evaluasi kognitif melalui pengisian 10 pertanyaan tertutup pada saat *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta terkait regulasi halal dan higienitas pangan. Data ini kemudian dianalisis signifikansinya menggunakan perangkat lunak statistik (seperti uji normalitas dan uji beda parametrik/non-parametrik). Kedua, evaluasi kualitas penyelenggaraan diukur melalui survei tingkat kepuasan peserta terhadap materi dan relevansinya bagi usaha mereka.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan metode yang telah direncanakan, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dan dievaluasi melalui tiga tahapan utama, yaitu tahap pra-kegiatan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Berikut adalah uraian proses dan hasil dari masing-masing tahapan tersebut:

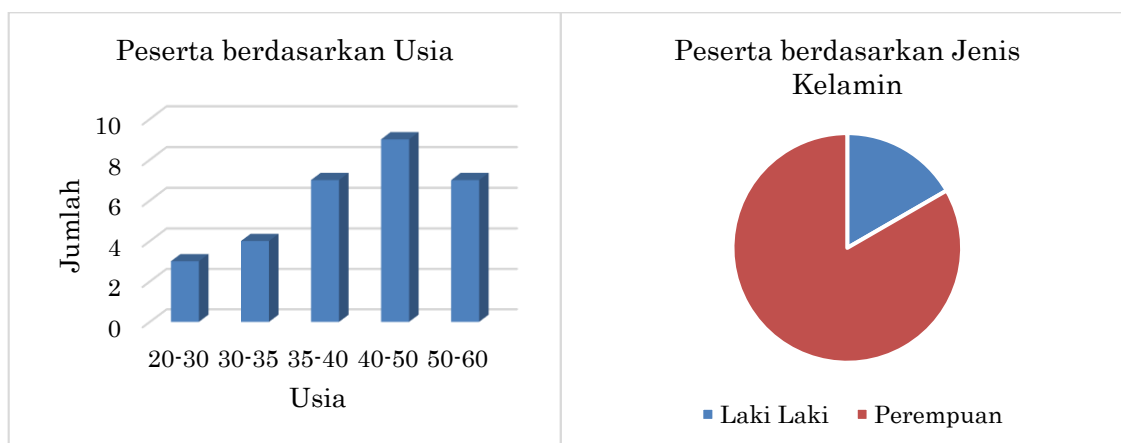
1. Tahap Pra kegiatan (Persiapan dan Sosialisasi)

Pada tahap ini, proses difokuskan pada koordinasi awal bersama perangkat desa, pengurus BUMDes, dan Koperasi Wanita untuk memetakan kebutuhan spesifik mitra sasaran. Sosialisasi awal juga dilakukan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai urgensi keamanan pangan dan kewajiban sertifikasi halal berdasarkan regulasi pemerintah. Foto pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.

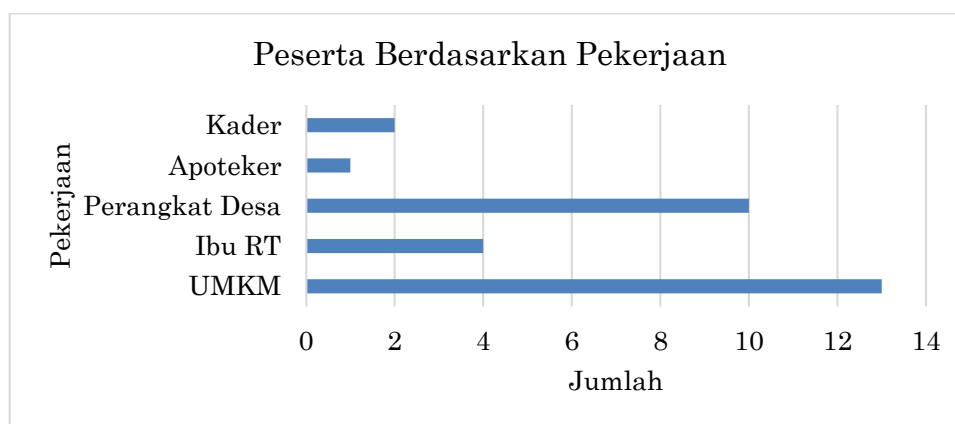


Gambar 2. Foto Kegiatan pemaparan teori

Hasil dari tahap pra-kegiatan adalah terkumpulnya partisipasi aktif dari 30 orang peserta yang mencakup pelaku UMKM pangan olahan, produsen minuman kesehatan, perangkat desa, kader desa, dan anggota PKK. Berdasarkan analisis demografi, peserta sangat didominasi oleh kelompok perempuan sebesar 81,25% (Gambar 3), yang sejalan dengan lanskap sosiologis UMKM kuliner di Indonesia di mana Ibu Rumah Tangga (IRT) sering menjadi motor penggerak ekonomi keluarga. Mayoritas peserta berada pada rentang usia produktif (30-50 tahun), yang terbukti adaptif dalam menyerap inovasi baru dan memiliki motivasi tinggi untuk mengembangkan usaha. Secara keseluruhan, sebanyak 43,3% (Gambar 4) dari peserta teridentifikasi sebagai pelaku UMKM yang aktif berproduksi. Keterlibatan perangkat desa pada tahap ini berhasil menjadi modal sosial penting agar edukasi dapat diintegrasikan ke dalam kebijakan desa melalui BUMDes dan Koperasi Wanita.



Gambar 3. Hasil analisis berdasarkan Usia dan pekerjaan



Gambar 4. Hasil analisis berdasarkan pekerjaan

2. Tahap Pelaksanaan (Edukasi, Demonstrasi, dan Pendampingan)

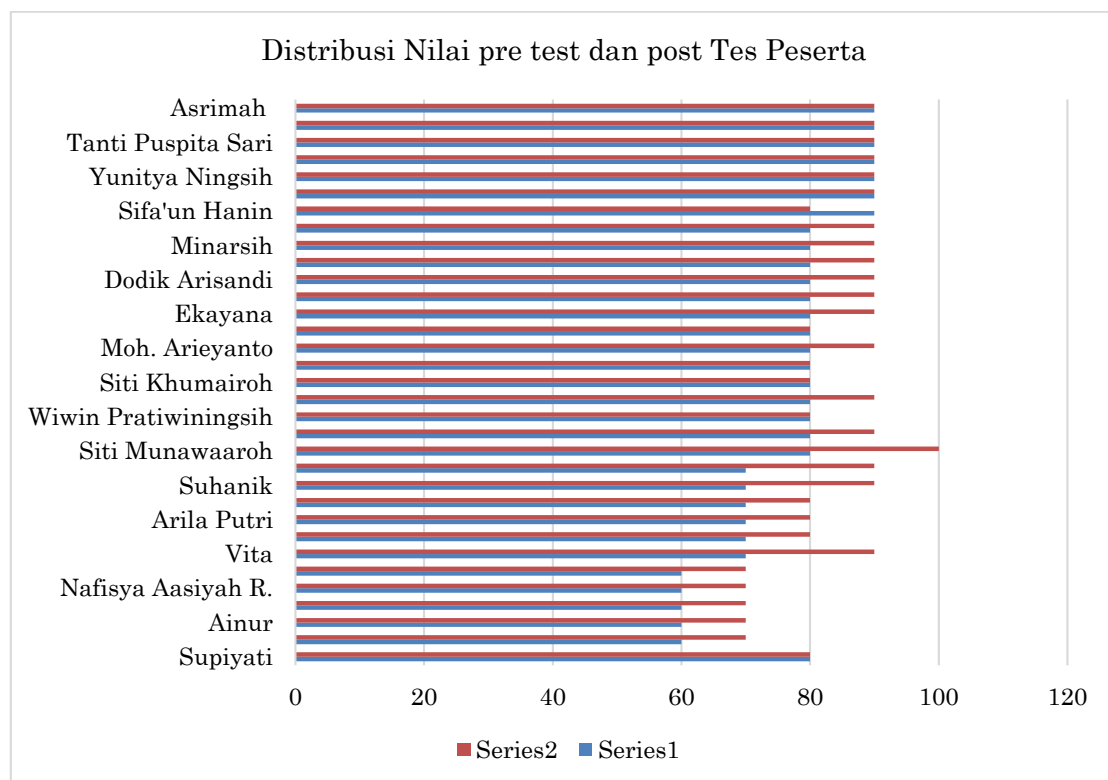
Proses pada tahap pelaksanaan mencakup pemaparan materi teori oleh narasumber kompeten, sesi praktik demonstrasi (uji mandiri bahan kimia), serta bimbingan teknis mengenai sertifikasi halal dan pemilihan kemasan. Hasil dari kegiatan demonstrasi *rapid test* adalah peserta berhasil memiliki keterampilan praktis dalam mengidentifikasi penggunaan boraks pada kerupuk dan formalin pada bahan basah secara mandiri dengan melihat perubahan warna pada kit uji. Peserta juga mampu mengenali ciri fisik pewarna tekstil (Rhodamin B/Methanyl Yellow) yang ditandai dengan warna yang terlalu mencolok pada produk pangan. Kemandirian identifikasi ini krusial bagi UMKM guna memastikan produk yang mereka pasarkan aman. Selanjutnya, hasil dari pendampingan sertifikasi halal (skema *self-declare*) adalah peserta mampu menyusun manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sederhana. Peserta juga berhasil mengadopsi strategi pemilihan kemasan yang memenuhi standar *food grade* guna mencegah paparan zat kimia berbahaya sekaligus memiliki daya tarik visual untuk meningkatkan omzet.

3. Tahap Evaluasi (Analisis Kognitif, Kepuasan, dan Dampak Keberlanjutan)

Tahap evaluasi memproses pengukuran tingkat keberhasilan program melalui dua instrumen utama: pengisian kuesioner pada saat *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur ranah kognitif, serta survei tingkat kepuasan peserta terhadap penyelenggaraan kegiatan. Hasil evaluasi kognitif menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara signifikan sebesar 6,97%, di mana rata-rata nilai peserta meningkat dari 77,27% pada *prates* menjadi 84,24% pada *post-test*. Berdasarkan uji statistik non parametrik *Wilcoxon Signed-Rank Test*, terdapat perbedaan bermakna terhadap pemahaman peserta sebelum dan setelah penyuluhan dengan nilai $p < 0,05$. Peningkatan ini membuktikan bahwa kombinasi metode penyuluhan teoritis dengan demonstrasi praktis (pengalaman belajar visual)

jauh lebih efektif dalam mengubah literasi peserta dibandingkan ceramah satu arah.

Dari segi evaluasi kepuasan, survei menunjukkan bahwa 90% peserta merasa sangat puas dengan program ini dan berharap adanya pendampingan lanjutan hingga sertifikat halal terbit. Sebagai hasil dampak jangka panjang (keberlanjutan), kegiatan ini berhasil memperkuat koordinasi antar unit usaha (BUMDes dan Koperasi Wanita) dalam menciptakan ekosistem pangan sehat. Dengan meningkatnya standar keamanan dan legalitas produk, UMKM Desa Jedongcangkring kini memiliki peluang lebih besar untuk menembus pasar ritel yang lebih luas, meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, dan menyerap lebih banyak tenaga kerja local, seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil peningkatan pengetahuan peserta

D. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat di Sidoarjo telah terbukti sangat efektif dalam memberdayakan pelaku UMKM pangan dan anggota PKK untuk menjamin mutu, keamanan, serta kehalalan produk. Melalui pendekatan terintegrasi yang mencakup edukasi teori keamanan pangan, pelatihan praktik deteksi mandiri bahan berbahaya, dan pendampingan sertifikasi halal *self-declare*, peserta mengalami peningkatan pengetahuan kognitif secara signifikan sebesar 6,97% dengan rata-rata nilai peserta dari 77,27% pada pretest menjadi 84,24% pada pascatest. Selain peningkatan wawasan, program ini berhasil membekali peserta dengan keterampilan praktis krusial dalam memilih kemasan *food grade* dan mengidentifikasi zat tambahan

terlarang secara mandiri. Tingginya tingkat kepuasan peserta yang mencapai 90% menunjukkan antusiasme dan harapan akan keberlanjutan pendampingan hingga sertifikat halal resmi terbit, yang pada akhirnya diproyeksikan mampu membuka peluang bagi produk UMKM untuk menembus pasar ritel yang lebih luas dan mendongkrak kesejahteraan ekonomi desa. Berdasarkan hasil evaluasi dan antusiasme peserta selama kegiatan, beberapa saran yang dapat direkomendasikan untuk langkah ke depan adalah pendampingan berkelanjutan, sinergi kelembagaan desa untuk terus memperkuat koordinasi dan mengintegrasikan standar produksi pangan ke dalam kebijakan atau program keberlanjutan desa serta Fasilitasi Perluasan Pasar inisiatif lanjutan yang berfokus pada strategi pemasaran untuk membantu UMKM menembus pasar ritel yang lebih luas, sehingga mampu mendongkrak perekonomian lokal dan menyerap lebih banyak tenaga kerja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Majelis Pendidikan Tinggi Penelitian dan Pengembangan (Diktilitbang) PP Muhammadiyah atas dukungan pendanaan melalui program Hibah RisetMu pada nomor kontrak 0259.227/1.3/D/2025 Apresiasi juga disampaikan kepada Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya atas bantuan administratif, fasilitas, serta dukungan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan lancar. Terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Jedongcangkkring, Kecamatan Prambon, serta seluruh mitra sasaran atas fasilitas tempat dan kerja sama yang sangat luar biasa selama pelaksanaan kegiatan tahun anggaran 2025. Sinergi yang terjalin dengan sangat baik ini menjadi faktor kunci keberhasilan program pemberdayaan masyarakat ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Amron, A., Panjaitan, R., Putra, F. I. F. S., & Syah, I. (2023). *Model dan Strategi Pengembangan UMKM dan Pasar Tradisional di Era Society 5.0*. Widina Media Utama.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan*. <https://peraturan.go.id/id/uu-no-18-tahun-2012>
- Ar Rahman, N. I. D., & Mahalia, L. D. (2024). Identifikasi Formalin pada Mie Basah yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kelurahan Panarung Kota Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika*, 10(1), 96–103. <https://doi.org/10.33084/jsm.v10i1.7161>
- BPOM. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/219837/peraturan-bpom-no-22-tahun-2018>
- Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Melania, I. N., Praditapuspa, E. N., & Nafi', M. I. 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>
- Ekowati, J., Isnalita, I., Bermawi, B., Yuwono, M., Adrianto, M. F., Purwitasari, N., Ifadotunnikmah, F., Pratama, A., Ichsanto, F. H., Setiawan, A. A., Wahyuningsih, E., Rianti, D. R., & Febrianti, W. R. (2025). Branding dan Manajemen Keuangan Produk Diversifikasi Berbasis Bunga Telang pada Ibu PKK Kelurahan Rangkah Tambaksari Surabaya-SDG's-1. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(6), 1345–1353. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i6.8515>
- Ekowati, J., Prawitasari, N., Ifadotunnikmah, F., Bastiana, B., Yuwono, M., Suzana, S., Susanto, J. D., Ulvan, A. M., Hartono, T. V., Shihab, F., Afandi, R., Setiawan, A. A., & Febrianti, W. R. (2024). Peningkatan Kualitas Produksi dan Keamanan Pemasaran Minuman Kesehatan Berbasis Bunga Telang pada Ibu PKK Kecamatan Rungkut Surabaya dalam mendukung SDGs-3 Good Health and Well Being. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 347–355. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i2.5984>
- Ekowati, J., Yuwono, M., Prayoga, A., Rosita, N., Purwanto, B. T., Adrianto, M. F., Purwitasari, N., Ifadotunnikmah, F., Nofianti, K. A., Sulistyowaty, M. I., Suzana, S., Ulvan, A. M., Setiawan, A. A., Afandi, R., Wahyuningsih, E., Rianti, D. R., & Febrianti, W. R. (2024a). 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>
- Ekowati, J., Yuwono, M., Prayoga, A., Rosita, N., Purwanto, B. T., Adrianto, M. F., Purwitasari, N., Ifadotunnikmah, F., Nofianti, K. A., Sulistyowaty, M. I., Suzana, S., Ulvan, A. M., Setiawan, A. A., Afandi, R., Wahyuningsih, E., Rianti, D. R., & Febrianti, W. R. (2024b). 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>
- Kemenag RI. (2023). *Penahapan Pertama Kewajiban Sertifikasi Halal*. <https://ptsp.halal.go.id>.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2023). *Perubahan atas Keputusan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*. <https://cmsbl.halal.go.id/>
- Pramushinta, I., Fitriyati, I. I., & Ambawarwati, N. (2020). Analysis of Metanil Yellow in Sinom Drinks in Surabaya Using UV-Vis Spectrophotometry. *JPS*, 2025(4), 3091–3099. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com>
- Sudjarwo, S., Pratiwi, S., & Ambarwati, N. (2021). Validation Of Spectrophotometry-Visible Method On The Determination Of Borax Levels In Meatballs. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 8(2), 41. <https://doi.org/10.20473/bikfar.v8i2.31337>
- Tomahuw, R., Haryati, T., Widodo, E. K., Astuti, E. R. W., Putra, P. M., Chairiyah, U., & Sudirman, A. (2024). *Pengembangan UMKM dan Digitalisasi*. Widina Media Utama.
- Wahyuningsih, E., & Dessidianti, R. (2022). Aplikasi FT-IR ATR Spektroskopi untuk Identifikasi Parasetamol pada Jamu Sediaan Serbuk. *Chamellia*, 1(2), 57–60. <https://doi.org/10.33086/chamellia.v1i2.3101>

- Wahyuningsih, E., & Isnaeni. (2023). Identification of Paracetamol and Caffeine in Jamu Powders Simultaneously Using TLC-Densitometry. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 10(1), 18–22. <https://doi.org/10.20473/bikfar.v10i1.44242>
- Wahyuningsih, E., Sari, A. K., Hanistya, R., & Samlan, K. (2022). Identifikasi Rhodamin B pada Lipstik di Pasar Tradisional Sekitar Universitas Muhammadiyah Surabaya Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Chamellia: Journal of Biomedicine and Pharmacy*, 1(2), 1–8.