



Strategi Pemberdayaan UMKM Pangan Dapur Sehat Binaan Baitul Maal Muamalat di Kebon Waru Bandung

Lasmanah¹, Intan Nurrachmi², Jaka Rukmana³, Mutiara Refanisa Zaeni⁴, Asti Fitriyanti⁵

¹ Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia, 40116
Telp: 08164866412

E-mail: lasmanah@unisba.ac.id

² Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia, 40116
Telp: 081222231210

E-mail: intannurrachmi@unisba.ac.id

³ Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia, 40153
Telp: 081394080506

E-mail: jakarukmana@unpas.ac.id

⁴ Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia, 40116
Telp: 08813028446

E-mail: nisarara66@gmail.com

⁵ Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia, 40116
Telp: 088222485776

E-mail: astifitriyanti5@gmail.com

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-09-09

Revised : 2025-09-15

Accepted : 2025-09-16

KEYWORD

MSMEs

Healthy Kitchen

Food Preservation

Halal Certification

KATA KUNCI

UMKM

Dapur Sehat

Pengawetan Makanan

Sertifikasi Halal

ABSTRAK

Food MSMEs have a strategic role in encouraging local economic growth, increasing food security, and creating jobs. However, many food MSME actors, including the Baitul Maal Muamalat Healthy Kitchen in Kebon Waru Village, Bandung, face challenges in the aspect of product innovation, namely low product durability due to suboptimal food preservation and packaging methods, thus hindering the distribution of products to a wider market. In addition, the lack of halal certification for some members causes limitations in reaching a wider market segment. This program aims to formulate an effective empowerment strategy to increase the capacity and competitiveness of healthy kitchen MSMEs in terms of product preservation and packaging, as well as business sustainability management. The methods used include a qualitative approach with field observations, in-depth interviews with MSME actors and Baitul Maal Muamalat managers, as well as participatory and applicative approaches. The results show that empowerment based on continuous mentoring, product innovation training, and halal certification assistance are able to increase knowledge about product preservation techniques, improve production management and awareness of the importance of halal certification. Based on the results of the pretest conducted before the training, the partner's knowledge of food preservation techniques obtained an average score of 68.9, while the posttest results conducted after the training obtained an average score of 89.4, which shows an increase in ability of 20.5% in terms of knowledge of food preservation and packaging techniques. An empowerment strategy that is integrated with a participatory approach and institutional support can encourage the independence and sustainability of food MSMEs.

ABSTRAC

UMKM pangan memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, meningkatkan ketahanan pangan, dan membuka lapangan kerja. Namun, banyak pelaku UMKM pangan, termasuk Dapur Sehat binaan Baitul Maal Muamalat yang berada di Kelurahan Kebon Waru, Bandung, menghadapi tantangan dalam aspek inovasi produk yaitu rendahnya daya tahan produk akibat metode pengawetan dan pengemasan makanan belum optimal, sehingga menghambat distribusi produk ke pasar yang lebih luas. Disamping itu, belum adanya sertifikasi halal bagi sebagian anggota menyebabkan keterbatasan dalam menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Program ini bertujuan untuk merumuskan strategi pemberdayaan yang efektif untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing UMKM Dapur sehat dalam hal pengawetan dan pengemasan produk, serta manajemen keberlanjutan usaha. Metode yang digunakan meliputi pendekatan kualitatif dengan observasi lapangan, wawancara mendalam terhadap pelaku UMKM dan pengelola Baitul Maal Muamalat, serta pendekatan partisipatif dan aplikatif. Hasilnya menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis pendampingan berkelanjutan, pelatihan inovasi produk, dan pendampingan sertifikasi halal mampu meningkatkan pengetahuan tentang teknik pengawetan produk, memperbaiki manajemen produksi dan kesadaran pentingnya sertifikasi halal. Berdasarkan hasil pretest yang dilakukan sebelum pelatihan bahwa pengetahuan mitra tentang teknik pengawetan makanan didapatkan skor rata-rata 68,9, sedangkan hasil posttest yang dilakukan setelah pelatihan didapatkan skor rata-rata 89,4, hal tersebut menunjukkan peningkatan kemampuan sebesar 20,5% dalam hal pengetahuan teknik pengawetan dan pengemasan makanan. Strategi pemberdayaan yang terintegrasi dengan pendekatan partisipatif dan dukungan kelembagaan dapat mendorong kemandirian dan keberlanjutan UMKM pangan.

1. Pendahuluan

Baitulmaal Muamalat (BMM) merupakan lembaga amil zakat nasional (LAZNAS) dan nazhir wakaf, didirikan oleh Bank Muamalat Indonesia pada 16 Juni tahun 2000. BMM dikukuhkan oleh pemerintah dengan tugas utama menghimpun dan menyalurkan dana Zakat, Infak, Sedekah, dan Dana Sosial Keagamaan lainnya (ZIS DSKL). BMM juga merupakan Nazhir resmi yang mengelola dan mengembangkan wakaf terutama wakaf produktif ekonomi. BMM melakukan tata kelola yang baik terutama dalam hal pendistribusian dan pendayagunaan dana ZISWAF dan DSKL guna meningkatkan kesejahteraan umat melalui program-program yang inovatif, kreatif, dan berkesinambungan. (1)

Baitulmaal Muamalat Jawa barat dibentuk pada tahun 2020 dan memiliki empat program utama, yaitu dakwah, sosial kemanusiaan, ekonomi, dan pendidikan. Program pada bidang ekonomi diantaranya adalah: Program Dapur Sehat, merupakan himpunan ibu-ibu yang memiliki keinginan untuk dapat mandiri atau membantu ekonomi keluarga. Melalui program dapur sehat, BMM Jawa Barat mendapat bantuan sarana dapur beserta perlengkapannya yang dapat digunakan oleh

ibu-ibu secara bergiliran untuk memproduksi makanan untuk dijual kepada pelanggan atau konsumen. Program dapur sehat melahirkan UMKM Dapur Sehat yang berada di bawah binaan Baitul Maal Muamalat (BMM) Kebon Waru, Bandung. UMKM ini bergerak di bidang pengolahan makanan rumahan sehat dan halal dengan jumlah anggota sebanyak 18 orang. Komunitas ini berfokus pada produksi berbagai jenis makanan ringan dan olahan, seperti rempeyek, seroja, pangsit bumbu, kacang ebi, basreng, keripik pisang, kentang mustofa, lumpia, comro, risol mayo, cilok goreng, cassava, bawang goreng, dan makaroni. UMKM Dapur Sehat memiliki peran strategis dalam perekonomian masyarakat, terutama dalam meningkatkan kesejahteraan dan ketahanan pangan.

Komunitas Dapur Sehat dan UMKM binaannya memiliki potensi dalam memproduksi makanan berupa kue-kue, snack kering dan usaha catering. Mereka memasarkannya kepada keluarga, tetangga dan teman-teman. Untuk catering, bisa melayani kegiatan-kegiatan seperti aqiqah, buka puasa bersama, syukuran dan lain-lain. Tentunya untuk menjamin produk yang dihasilkan oleh Komunitas Dapur Sehat memiliki kualitas yang baik, diperlukan pembinaan terkait keamanan pangan baik pada

proses produksi pangan olahan ataupun pada aspek cara produksi pangan yang baik dan benar.

Sebagai komunitas yang bertumbuh, Dapur Sehat menghadapi beberapa tantangan yang menghambat peningkatan skala usahanya. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya daya tahan produk akibat metode pengawetan yang belum optimal. Mayoritas produk yang dihasilkan memiliki masa simpan pendek karena tidak adanya teknologi pengawetan yang diterapkan secara efektif, sehingga menghambat distribusi produk ke pasar yang lebih luas. Selain itu, belum adanya sertifikasi halal bagi sebagian anggota menyebabkan keterbatasan dalam menjangkau segmen pasar yang lebih luas, terutama konsumen yang memperhatikan standar halal dan keamanan pangan.

Kebon Waru merupakan kawasan urban yang memiliki potensi besar dalam pengembangan UMKM. Letaknya yang strategis di Kota Bandung memberikan peluang besar untuk ekspansi pasar, baik melalui toko fisik, pemesanan online, maupun kerja sama dengan penyedia jasa katering dan restoran, saat ini mitra berharap melalui perbaikan fasilitas dan pembinaan keamanan pangan yang akan dilakukan oleh tim Dosen UNISBA berkolaborasi dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan yang merupakan tim Pengabdian Kepada Masyarakat yang mendapatkan pendanaan dari DPPM Kemdisaintek pada skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dalam ruang lingkup Pemberdayaan kemitraan Masyarakat tahun 2025. Tanpa adanya standar pengolahan yang baik dan sertifikasi halal, produk-produknya masih sulit bersaing di pasar yang lebih luas. Keterbatasan akses terhadap modal dan teknologi juga menjadi kendala yang dihadapi para pelaku usaha dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Sebagai komunitas UMKM yang berbasis pada industri pangan, Dapur Sehat memiliki berbagai aspek yang perlu diperhatikan dalam pengembangannya, meliputi bahan baku, produksi, proses pengolahan, packaging, sertifikasi halal dan keberlanjutan Usaha. Dengan rincian sebagai berikut:

1. Bahan Baku dan Proses Produksi

Dapur Sehat mengandalkan bahan baku lokal yang mudah didapatkan di pasar sekitar. Tantangan utama dalam produksi adalah keterbatasan metode pengawetan yang dapat memperpanjang masa simpan produk tanpa mengurangi kualitasnya. Selain itu, sebagian besar proses produksi masih dilakukan secara manual, sehingga kapasitas produksi terbatas dan belum bisa memenuhi permintaan dalam jumlah besar. Produk yang dihasilkan terdiri dari berbagai

jenis makanan ringan dan camilan tradisional yang memiliki permintaan tinggi di pasar. Namun, karena belum adanya inovasi dalam pengawetan, produk-produk tersebut memiliki masa simpan yang relatif pendek. Teknologi pengawetan yang lebih modern, seperti penggunaan bahan tambahan pangan berupa pengawet alami maupun pengawet sintesis sebagai bahan pengawet dan penerapan teknologi pengemasan dengan metode seal dengan menggunakan mesin sealer yang representatif dan pengemasan produk pangan menggunakan vakum sealer agar produk dapat disimpan dingin (menjadi produk frozen food), perlu diterapkan untuk meningkatkan daya tahan produk. (2)

2. Sertifikasi Halal

Hambatan lainnya adalah belum adanya sertifikasi halal. Sertifikasi halal menjadi sangat penting karena mayoritas konsumen di Indonesia memperhatikan aspek kehalalan produk sebelum membeli. Tanpa sertifikasi ini, UMKM kesulitan untuk bekerja sama dengan mitra bisnis yang lebih besar, seperti ritel modern atau restoran. (3) Oleh karena itu, pendampingan dalam proses sertifikasi halal menjadi salah satu kebutuhan utama bagi komunitas ini. Anggota Tim Pengusul yang berkolaborasi UNISBA dengan Program Studi Teknologi Pangan UNPAS sudah mendapatkan pelatihan dan sertifikasi BNSP terkait kehalalan dan tersertifikasi secara internasional dari Netherland untuk implementasi program keamanan pangan untuk usaha di bidang pangan.

2. Tinjauan Literatur

a. Konteks Pemberdayaan UMKM Pangan

Menurut Dewan Koperasi Indonesia (DEKOPIN), UMKM merupakan pelaku kegiatan ekonomi yang umumnya digolongkan sebagai bisnis berskala kecil, memanfaatkan teknologi sederhana, serta dijalankan dengan sistem manajemen yang sederhana. (Laena Idris, 2010) UMKM Adalah Individu atau badan usaha yang telah menjalankan kegiatan usaha dengan omzet tahunan maksimal Rp600.000.000 atau memiliki aset maksimal sebesar Rp600.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha). Pelaku usaha ini terdiri atas dua kategori: (1) badan usaha seperti Firma (Fa), CV, PT, dan koperasi, serta (2) pelaku perorangan seperti pengrajin atau pelaku industri rumahan, petani, peternak, nelayan, penambang, perambah hutan, dan pedagang barang maupun jasa. (Keputusan Menteri Keuangan Nomor 316/KMK.016/1994, 1994). Dengan demikian dapat diartikan bahwa UMKM

adalah bentuk usaha perorangan maupun badan usaha dengan skala kecil yang dibatasi oleh jumlah tenaga kerja, tingkat penjualan atau omzet, serta kepemilikan aset atau aktiva. Dalam operasionalnya, UMKM umumnya masih memanfaatkan teknologi sederhana dan dikelola dengan sistem manajemen yang relatif tradisional. Apabila dilihat dari jumlah aset dan omsetnya kriteria UMKM terdiri dari usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah. (Sony Hendra Permana, 2017)

UMKM pangan memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian lokal, namun masih terkendala seperti kuantitas produksi, standar mutu, pengemasan dan akses pemasaran. Di Indonesia berdasarkan hasil studi menunjukkan bahwa strategi pemberdayaan yang efektif pada umumnya menggabungkan pendampingan manajerial, pelatihan teknis, penggunaan peralatan, akses pemasaran, dan penerapan standar mutu atau sertifikasi halal. (Asri Delmayuni et al., 2017)

Komunitas Dapur Sehat merupakan salah satu UMKM yang berada dalam binaan Baitul Maal Muamalat (BMM) beralamat di Jl. Babakan Dese No.3D, Kebonwaru, Kec. Batununggal, Kota Bandung, Jawa Barat 40272. UMKM ini berpotensi besar dalam memproduksi makanan sehat dan halal berupa kue-kue, snack kering dan usaha catering. Sekarang jumlah anggotanya sebanyak 18 orang yang berfokus memproduksi makanan ringan dan olahan seperti rempeyek, seroja, pangsit bumbu, kacang ebi, basreng, keripik pisang, kentang mustofa, lumpia, comro, risol mayo, cilok goreng, cassava, bawang goreng, dan makaroni. (Lina, 2025) berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pengurus komunitas tantangan yang dihadapi komunitas ini terdiri dari aspek produksi yaitu rendahnya daya tahan produk akibat metode pengawetan yang belum efektif. Selain itu belum adanya sertifikasi halal bagi Sebagian anggota komunitas sehingga berdampak pada keterbatasan dalam menjangkau pasar yang lebih luas.

Pemberdayaan komunitas Dapur Sehat telah dimulai dengan kegiatan sosialisasi manajemen UMKM dan praktik teknologi pengolahan dan pengemasan dengan metode spinner dan vacuum. Hal ini sangat relevan dengan adanya kendala umur simpan dan kualitas kemudian dapat menjadi dasar dalam meningkatkan standar proses dan sertifikasi halal.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dibutuhkan adanya strategi yang tepat. Teknologi pengawetan dibutuhkan untuk memperpanjang masa simpan makanan. Teknik pengolahan dan pengawetan pangan merupakan upaya untuk

memperpanjang umur simpan makanan dengan menghambat pertumbuhan mikroorganisme, aktivitas enzim, serta proses oksidasi lemak yang terkandung di dalamnya. (Brain, 2023) sehingga memiliki umur simpan lebih Panjang dan tetap aman dikonsumsi. (Uray Ulfah Nabilah & Sulha Rahmi Oktaviani, 2024) Terdapat tiga Teknik pengolahan pengawetan makanan yaitu a) pengawetan fisik, menggunakan metode pengeringan, pembekuan dan radiasi, b) pengawetan kimia, menggunakan metode pengawetan dengan garam, asam dan bahan pengawet lainnya, c) pengawetan biologi, dengan metode fermentasi dan inokulasi. (Brain, 2023)

Penelitian dari hasil uji coba pada sampel kembang goyang dengan pendekatan pada suhu ekstrim (Arrhenius) menghasilkan umur simpan 0,45 bulan sampai dengan 0,50 bulan. (Vivi Nuraini & Yannie Asrie Widanti, 2020), Pada RH tinggi, jumlah uap air dari udara ke sampel lebih besar dibandingkan pada RH yang lebih rendah. (Alfiyani et al., 2019) Penelitian lainnya pada sampel kerupuk ikan bisa mencapai umur simpan 0,723 bulan. (Sunnyoto et al., 2017)

b. Sertifikasi Halal Sebagai Kerangka Regulasi dan Dampak Manfaat bagi UMKM

Jaminan Produk Halal (JPH) telah dituangkan dalam UU No. 33/2014 dan PP No 39/2021. Sertifikasi halal dikeluarkan BPJPH berdasarkan fatwa halal secara tertulis melalui proses pendaftaran, pemeriksaan dokumen, audit LPH/ UP3H sampai dengan penerbitan sertifikat. Dengan adanya sertifikat halal ini akan berdampak pada peningkatan kepercayaan konsumen, akses ke pasar yang lebih luas.

Model pemberdayaan untuk komunitas dapur sehat meliputi hirarki intervensi berbasis SWOT untuk pemetaan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancamannya, kemudian dilakukan pelatihan proses higienis, pengawetan pangan, dan pengemasan yang disinergikan dengan proses sertifikasi halal.

3. Metode

Metode pendekatan yang digunakan dalam program ini adalah pendekatan partisipatif dan aplikatif, di mana komunitas Dapur Sehat terlibat langsung dalam setiap tahap pelaksanaan. Program ini menekankan pada penerapan teknologi yang dapat langsung digunakan oleh komunitas dan mudah diadopsi oleh UMKM pangan skala kecil. Penerapan teknologi yang dilakukan akan menyesuaikan dengan kondisi dan kapasitas komunitas, sehingga tidak membebani mereka dalam hal investasi peralatan, selain itu

pendampingan hingga produknya lengkap tersertifikasi halal. Pendekatan ini pula memastikan bahwa solusi yang ditawarkan benar-benar bermanfaat dan dapat diterapkan secara mandiri oleh komunitas setelah program selesai sebagai salah satu upaya keberlanjutan usaha untuk para UMKM.

Pelaksanaan program ini dilakukan dalam beberapa tahapan utama yang bertujuan untuk mengatasi permasalahan mitra dalam bidang produksi, manajemen usaha, Tahapan tersebut meliputi:

Pertama, Sosialisasi merupakan tahap awal yang bertujuan untuk memperkenalkan program kepada mitra, menjelaskan urgensi inovasi pengawetan produk, serta memberikan pemahaman mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM pangan. Pada tahap ini, dilakukan diskusi dengan komunitas Dapur Sehat untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik mereka terkait peningkatan daya tahan produk dan legalitas usaha. Sosialisasi akan dilakukan melalui pertemuan tatap muka dan webinar interaktif dengan menghadirkan para tim PKM sekaligus sebagai Pendamping dan Penyelia Halal serta ahli teknologi pangan dari perguruan tinggi terkait.

Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Program



Kedua, Pelatihan, tahap ini mencakup berbagai sesi pelatihan yang difokuskan pada peningkatan keterampilan produksi dengan praktik langsung. Pelatihan yang diberikan meliputi: a, Pelatihan penerapan teknologi pengawetan produk serta penerapan teknologi spinner dan vacuum untuk memperpanjang masa simpan produk. Dan penjelasan terkait Kriteria Jaminan Produk Halal untuk sertifikasi halal, yang mencakup pemenuhan standar halal, pengisian dokumen administrasi, serta simulasi audit halal oleh BPJPH.

Gambar 2. Kegiatan Pelatihan dan Sertifikasi Halal



Ketiga, Pendampingan dan Evaluasi. Pendampingan akan dilakukan selama program berlangsung untuk memastikan bahwa setiap anggota komunitas dapat menerapkan teknologi dengan baik. Tim pengabdian akan memberikan pendampingan secara offline. Pada setiap tahapan dilakukan evaluasi dalam beberapa tahap, yaitu: a. Evaluasi pelaksanaan pelatihan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. b. Evaluasi keberhasilan penerapan teknologi, dengan melihat efektivitas metode pengawetan dalam meningkatkan masa simpan produk. c. Evaluasi dampak sertifikasi halal, dengan menilai peningkatan akses pasar produk bersertifikasi.

Gambar 3. Kegiatan Pendampingan dan Evaluasi



Dan tahapan terakhir untuk tetap memonitoring usaha para UMKM binaan ini hingga berakhirnya program PKM tersebut.

4. Hasil

a. Profil UMKM Dapur Sehat Kebon Waru

UMKM Dapur sehat merupakan himpunan beberapa pelaku usaha di bawah binaan Baitul Maal Muamalat (BMM). Anggotanya sekarang berjumlah 18 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di Kebon Waru, Bandung. Komunitas ini berfokus pada produksi berbagai jenis makanan ringan dan olahan, seperti rempeyek, seroja, pangsit bumbu, kacang ebi, basreng, keripik pisang, kentang mustofa, lumpia, comro, risol mayo, cilok goreng, cassava, bawang goreng, dan makaroni.

Tabel 1. Daftar Anggota Dapur Sehat

No	Nama	Jenis Usaha
1	Sani Elsen	Rempeyek
2	Endang Yulianti	Seroja
3	Dwi Hartati	Pangsit Bumbu
4	Putri Sri Sevinia	Kacang Ebi
5	Endang Purnawanti	Basreng
6	Jubaedah	Keripik Pisang
7	Tri Yuliasuti	Kentang Mustofa
8	Rita Yuningsih	Sumpia
9	Nurhayati	Comro
10	Mimin Karmini	Puding
11	Emi	Risol Mayo
12	Hana Rahayu	Cilok Goreng
13	Heni Gustini	Cassava
14	Yulianti	Bawang Goreng
15	Handriyanti	Kue Kering
16	Sinta	Makaroni
17	Yani	Rempeyek
18	Siti Jenab	Cireng Rujak

Bentuk dukungan BMM Jawa Barat yaitu berupa sarana dapur beserta perlengkapannya yang dapat digunakan oleh ibu-ibu secara bergiliran untuk memproduksi makanan untuk dijual kepada pelanggan atau konsumen. Sebagai komunitas UMKM yang baru bertumbuh, Dapur Sehat menghadapi beberapa tantangan yang menghambat peningkatan skala usahanya. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya daya tahan produk akibat metode pengawetan yang belum optimal. Mayoritas produk yang dihasilkan memiliki masa simpan pendek karena tidak adanya teknologi pengawetan yang diterapkan secara efektif, sehingga menghambat distribusi produk ke pasar yang lebih luas. Selain itu, belum adanya sertifikasi halal bagi sebagian anggota menyebabkan keterbatasan dalam menjangkau segmen pasar yang lebih luas, terutama konsumen yang memperhatikan standar halal dan keamanan pangan.

Sebagai Upaya dalam menyelesaikan permasalahan tersebut, maka Tim PKM yang bekerja sama antara Unisba dengan Unpas melakukan pengabdian kepada Masyarakat dengan melakukan pemberdayaan UMKM Dapur Sehat yang berada di Kebon Waru, Bandung.

b. Hasil Intervensi Pemberdayaan

Tahapan dalam pemberdayaan ini meliputi sosialisasi kegiatan PKM, Pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program. Pelatihan yang dilaksanakan merupakan pelatihan teknologi pengolahan dan

pengawetan pangan. Pada tahapan ini mitra dilatih proses pengeringan optimal untuk produk pangan dan penggunaan alat. Sehingga produk hasil uji coba menunjukkan produk menjadi lebih baik kualitasnya dengan metode pengeringan.

Peningkatan kualitas pengemasan dengan menggunakan teknologi vacuum sealer dan kemasan multilayer dapat memperpanjang umur simpan produk kering sehingga dapat meningkatkan citra produk makanan kering tersebut. Hal ini dapat didukung dengan perbaikan label klaim halal produk.

Tabel 2 Perbandingan kondisi sebelum dan setelah intervensi pengawetan produk

Aspek	Sebelum Intervensi	Setelah Intervensi	Dampak Utama
Umur Simpan produk	Cepat lembab, berubah aroma	Peningkatan umur simpan produk	Kualitas terjaga
Kemasan	Plastik tipis dan mudah bocor	Vacuum Sealer dan multilayer foil	Daya simpan meningkat dan citra produk meningkat
Label produk	Nama produk sederhana	Label Halal	Transparansi meningkat

Tabel tersebut menjelaskan kondisi sebelum dan setelah intervensi serta dampaknya. Pada aspek umur simpan yang sebelumnya cepat lembab dan tidak tahan lama menjadi stabil dan umur simpan menjadi lebih lama hal ini berdampak pada terjaganya kualitas produk. Pada aspek kemasan yang pada awalnya menggunakan plastik tipis dan mudah bocor menjadi menggunakan vacuum slayer dan multilayer foil sehingga berdampak pada meningkatnya daya simpan dan citra produk. Sedangkan pada aspek label produk yang awalnya hanya menggunakan nama produk sederhana label halal berdampak pada meningkatnya transparansi produk.

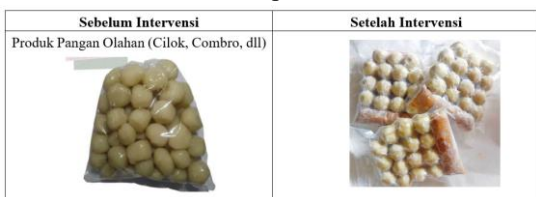
Kemudian dalam pendampingan sertifikasi halal, tim melaksanakan sosialisasi regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang bertujuan untuk menjamin kehalalan produk yang beredar di Indonesia. Setelah itu dilaksanakan simulasi pendaftaran SIHALAL, dengan tahapan mitra mendata bahan baku produk, Menyusun alur proses pembuatan produk, dan melakukan proses sertifikasi halal dengan didampingi oleh PPH. Hasil dari program ini berupa keberhasilan mitra dalam mendaftar sertifikasi halal sampai keluar sertifikat halalnya.

Tabel 3 Perbandingan kondisi sebelum dan setelah intervensi sertifikasi halal

Aspek	Sebelum Intervensi	Setelah Intervensi	Dampak Utama
Sertifikasi Halal	Sebagian mitra sasaran belum memiliki sertifikat halal	Proses pendaftaran sertifikasi halal	Akses pasar kredibilitas meningkat untuk kehalalan produk
Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan	Belum memiliki pengetahuan terkait bahan tambahan pangan (BTP)	Pengetahuan mitra sasaran terkait teknologi pengawetan produk pangan dengan penerapan teknologi pengemasan dan penambahan BTP meningkat	Daya tahan produk meningkat

Tabel tersebut menjelaskan bahwa sebelum intervensi terdapat mitra yang belum memiliki sertifikat halal dan setelah dilakukan intervensi dilakukan proses pendaftaran sampai keluar sertifikat halal sehingga berdampak pada peningkatan akses pasar yang lebih luas. Kondisi pengetahuan mitra terhadap BTP minim sebelum dilakukan intervensi dan meningkat setelah dilakukan Edukasi literasi Kriteria SJPH dan prinsip halal dan prinsip halal yang berdampak pada produk yang aman dan thayyib.

Gambar 4. Perbandingan Produk Sebelum dan Sesudah Penerapan Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Aspek Produk



Pada gambar 4 menunjukkan bagaimana kondisi produk sebelum intervensi produk dibungkus dengan plastik tipis dan tanpa perlakuan sealing sehingga umur simpan produk tidak lama, sedangkan setelah intervensi, produk dikemas menggunakan vacuum sealer dan multilayer foil sehingga umur simpan produk pada suhu dingin bisa lebih tahan lama dan kualitasnya tetap terjaga.

Gambar 5. Teknologi Pengemas Vakum yang Diaplikasikan pada mitra



Gambar 6. Perbandingan Produk Sebelum dan Sesudah Intervensi Label dan Sertifikasi Halal



Gambar 6 menunjukkan kondisi produk sebelum dan sesudah intervensi labeling dan sertifikasi halal. Dimana sebelumnya produk dikemas secara sederhana kemudian setelah dilakukan intervensi menjadi lebih elegan dengan kemasan yang menarik, dilengkapi klaim produk halal.

Gambar 7. Mesin Sealer dan Spinner yang Diaplikasikan pada mitra



5. Diskusi

a. Peningkatan Mutu dan Umur Simpan

Penggunaan teknologi pengemasan dengan bantuan sealer baik dalam kondisi vakum maupun atmosferik mampu memperpanjang umur simpan produk mitra binaan. Hal ini disebabkan karena proses seal dengan menggunakan sealer yang baik dapat mencegah udara masuk kedalam produk sehingga proses kerusakan akibat oksidasi bisa dihindari.(Nurul Asiah et al., 2018) begitu pula penggunaan vakum sealer merupakan cara melindungi produk pangan dari kerusakan akibat proses oksidasi.(Ropikoh et al., 2024) Memelihara kualitas produk, melindungi dari kontaminasi, mempermudah distribusi dan meningkatkan estetika

produk.(Sundari et al., 2023) Penggunaan teknologi pengemasan vakum atau kedap udara, yang dapat memperpanjang masa simpan produk hingga 6 bulan. (HARIADI et al., 2023). Pemanfaatan teknologi vakum ini telah terbukti dapat menambah masa ketahanan produk, seperti hasil penelitian Maherawati, dkk bahwa penggunaan kemasan vakum untuk mengurangi kontak dengan udara sehingga memperlambat pertumbuhan mikroba dan dapat memperpanjang masa simpan pada pemasaran produk segar ikan/ayam. (Maherawati et al., 2023) dan olahan ikan teri. (Anisa Ulya Darajat et al., 2023) Peningkatan kualitas packing produk frozen food.(Achmad Hamdan et al., 2023). Produk-produk keripik dan kerupuk yang digoreng, rentan terhadap kerusakan akibat oksidasi minyak oleh oksigen, penerapan teknologi penirisan minyak dengan menggunakan spinner, dapat menjaga kualitas produk mitra binaan yang diolah dengan teknik penggorengan dari kerusakan yang disebabkan oleh oksidasi minyak oleh oksigen. Selain itu, dengan menggunakan alat peniris minyak (*spinner*), produk pangan binaan dapat dijaga kualitas nya supaya tidak cepat mengalami oksidasi (ketengikan).

b. Pengemasan Sebagai Strategi Daya Saing

Rekayasa kemasan dapat meningkatkan nilai tambah UMKM pangan baik dari segi keamanan maupun dari segi estetikanya.(Martha Herlinawati Simanjuntak, 2022) Metode vacuum packaging merupakan cara yang efektif untuk mempertahankan kualitas produk.(Kumari et al., 2024) Begitu pula dengan produk yang dihasilkan oleh UMKM Dapur Sehat dapat menguatkan penelitian tersebut dengan meningkatkan citra produk setelah menggunakan teknologi vacuum sealer tersebut.

c. Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Kepercayaan

Dalam konteks produk pangan di Indonesia, sertifikasi halal bukan hanya bentuk kepatuhan, akan tetapi sebagai symbol kepercayaan. Karena Masyarakat di Indonesia akan memperhatikan label halal Ketika membeli dan mengkonsumsi suatu produk terlebih lagi dalam produk pangan.(Intan Nurrachmi & Setiawan, 2020) Oleh karenanya menurut LPPOM MUI bahwa produk halal akan lebih dapat diterima baik di level pasar domestik maupun ekspor.(Yana, 2025) Dengan mengikuti program SEHATI, UMKM Dapur Sehat dapat mendaftar sertifikasi halal dengan tidak terkendala biaya sertifikasi. Hal ini sesuai dengan hasil riset Hubeisd kk yang menyebutkan bahwa integrasi regulasi dan branding halal merupakan faktor

strategis dalam pemberdayaan UMKM Pangan.(Musa Hubeis et al., 2018)

d. Model Pemberdayaan Komunitas Dapur Sehat

Adanya peran serta BMM dalam menaungi UMKM Dapur sehat dan kolaborasi tim PKM Unisba dan Unpas hal ini merupakan salah satu program pemberdayaan kolaboratif. Diman peran BMM merupakan Lembaga keuangan berbasis syariah, peran perguruan tinggi sebagai fasilitator pendampingan dan pemberdayaan, sedangkan UMKM Dapur Sehat merupakan UMKM penerima manfaat. Strategi seperti ini merupakan hal yang efektif dalam penguatan UMKM dimana strategi berbasis SWOT-AHP memetakan prioritas yang harus ditingkatkan.(Asri Delmayuni et al., 2017) Dalam hal ini Dapur Sehat secara konteksnya berfokus kepada teknologi pengawetan pangan dan sertifikasi Halal.

6. Kesimpulan

Program ini mempertegas bahwa pemberdayaan berbasis kolaborasi di antara UMKM, Lembaga keuangan syariah dan pendamping akademik dapat meningkatkan kapasitas produksi dan menyelesaikan permasalahan pada UMKM Dapur sehat dalam integrasi teknologi pengawetan makanan dan proses sertifikasi halal. Dalam hal ini penerapan teknologi vacuum packaging, edukasi bahan tambahan pangan dapat memperpanjang umur simpan produk sampai tiga kali lipat dengan kualitas yang tetap terjaga dengan baik. Dalam waktu yang sama juga pendampingan sertifikasi halal menjadikan UMKM Dapur Sehat patuh secara regulasi dan dapat menguatkan posisi produk pangan yang aman dan thayyib.

Pemberdayaan terpadu yang bukan hanya berfokus kepada aspek produksi namun juga menyinergikan aspek regulasi, kelembagaan dan branding menjadi kebaruan dalam program ini. Hal ini menjadi pembeda dengan penelitian sebelumnya yang pada umumnya hanya berfokus pada satu aspek saja. Program ini dapat memberikan kontribusi praktis dalam pengembangan UMKM Pangan yang menghadapi permasalahan yang sama.

Implikasi dalam cakupan yang lebih luas bahwa model pemberdayaan dapat dikembangkan sesuai dengan situasi dan kebutuhan di lapangan yang mungkin berbeda di setiap daerah yang berfokus kepada produk sehat dan halal. Hal ini relevan dalam menguatkan daya saing lokal dan mendukung agenda nasional dalam Upaya mencapai SDGs yaitu goal 8 pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi

dan gula 12 konsumsi dan produksi yang berkelanjutan, serta mendukung visi Indonesia yang menjadi pusat industri halal food global.

7. Persembahan

Kami sampaikan terimakasih pada DPPM KemdikSaintek atas Program ini yang merupakan pendanaan dari DPPM Kemdisaintek pada skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dalam ruang lingkup Pemberdayaan kemitraan Masyarakat tahun 2025. Selain itu terima kasih juga kepada mitra PKM Unisba dan Unpas yaitu Lembaga Baitul Maal Muamalat Bandung, Komunitas UMKM Dapur Sehat, yang telah banyak mendukung dan berkontribusi dalam program ini yang tentunya membawa dampak yang positif untuk meningkatkan PKM pada masyarakat

8. Referensi

- Achmad Hamdan, Suswanto, H., Taufani, A. R., Sujito, Syah, A. I., & Pratama, R. D. (2023). Pemanfaatan teknologi vacuum sealer sebagai peningkatan kualitas packing produk frozen food pada komunitas UMKM Shingkaru. *Tridarma: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61–65.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi metode pendugaan umur simpan produk pangan renyah dengan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8.
- Darajat, A. U., Murdika, U., Repelianto, A. S., Yulianti, T., & Herlinawati. (2023). Penerapan teknologi vakum sealer sebagai upaya optimalisasi pengemasan produk olahan ikan teri di Desa Maja Kalianda Lampung Selatan. *Sakai Sambayan: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 4–8.
- Delmayuni, A., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2017). Strategi peningkatan daya saing UMKM pangan di Palembang. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 11(1), 97–122.
- Brain. (2023, Mei 19). Teknik pengolahan pengawetan pangan terdiri dari 3 metode. *Ikatan Dinas*. <https://ikatandinas.com/>
- Hariadi, H., Rukmana, J., Rohima, I. E., Marthia, N., Nurminabari, I. S., Nurhawa, S., Nadhirah, T. D., & Fadhila, R. N. (2023). Study of drying temperature variation and concentration green spinach (*Amaranthus hybridus* L.) on characteristics of spinach milk powder. *Food Science and Technology*, 43. <https://doi.org/10.1590/fst.110722>
- Nurrachmi, I., & Setiawan. (2020). Pengaruh religiusitas, kepercayaan, dan kepuasan terhadap keputusan pembelian ulang produk halal. *Iqtishadia: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 7(2), 126–137.
- Kementerian Keuangan RI. (1994). *Keputusan Menteri Keuangan Nomor 316/KMK.016/1994*. <https://jdih.kemenkeu.go.id/dok/316-kmk-016-1994>
- Kumari, S., Debbarma, R., Nasrin, N., Khan, T., Taj, S., & Bhuyan, T. (2024). Recent advances in packaging materials for food products. *Food Bioengineering*, 3(2), 236–249. <https://doi.org/10.1002/fbe2.12096>
- Idris, L. (2010). *Membedah UMKM Indonesia: Sebuah kajian tentang strategi pemberdayaan & pengembangan usaha mikro kecil menengah di Indonesia*. Lugas Foundation.
- Lina. (2025). Wawancara sejarah dan perkembangan Komunitas Dapur Sehat.
- Maherawati, M., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2023). Aplikasi teknik pengemasan vakum untuk meningkatkan masa simpan produk hasil perairan dan peternakan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2089. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14338>
- Simanjuntak, M. H. (2022, Agustus 5). BRIN: Teknologi pengemasan tingkatan nilai tambah makanan tradisional. *Antaranews*. <https://www.antaranews.com/>
- Hubeis, M., Mulyati, H., Dewi, F. R., & Widyastuti, H. (2018). Strategi pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah pangan berdaya saing. *Policy Brief*, 3, 10–14.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan*. Universitas Bakrie Press.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan teknologi pengemasan dan penyimpanan produk pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Permana, S. H. (2017). Strategi peningkatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia. *Aspirasi*, 8(1), 93–103.
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh teknik pengemasan, jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik pada buah apel. *Jurnal Penelitian UPR: Kaharati*, 3(1), 17–23.
- Sunyoto, M., Djali, M., & Syafaah, M. (2017). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan dalam berbagai jenis kemasan dengan metode

akselerasi melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1), 55–63.

Nabilah, U. U., & Oktaviani, S. R. (2024). The paradigm shift in food preservation: Thermal and non-thermal processes. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 9–20. <https://doi.org/10.26418/jft.v7i2.90375>

Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT) melalui pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2), 189–198.

Yana. (2025, Agustus 25). Halal certification for MSMEs in 2024: A complete guide for entrepreneurs. *Halal MUI*. <https://halalmui.org/>



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).