

**NASKAH ORISINAL**

# Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk

Sari Kusumahati<sup>1</sup> | Sri Rachmania Juliastuti<sup>2</sup> | Nuniek Hendrianie<sup>2</sup> | Raden Darmawan<sup>2</sup> | Yeni Rahmawati<sup>2</sup> | Eva Oktavianingrum<sup>3</sup> | Orchidea Rachmaniah<sup>2,\*</sup>

<sup>1</sup>Universitas Ma Chung, Malang, Indonesia

<sup>2</sup>Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

<sup>3</sup>Departemen Teknik Kimia Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

## Korespondensi

\*Orchidea Rachmaniah, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: orchidea@chem-eng.its.ac.id

## Alamat

Laboratorium Pengolahan Limbah Industri dan Biomassa, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

## Abstrak

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia. Seiring perkembangan zaman, sentuhan kreatifitas dan inovasi yang mengikuti selera konsumen dan pasar mewujudkan suatu produk dengan potensi usaha tersendiri. Seluk beluk mengenai bahan baku, peralatan, dan tenaga kerja sebagai komponen biaya produksi menumbuhkan motivasi untuk memulai merintis usaha. Tentunya, disertai kolaborasi antara pengusaha dengan stake holder terutama terkait perijinan, sertifikasi CPPOB, dan HALAL. Ketiga hal tersebut merupakan keunggulan tersendiri produk terutama bagi produk makanan-minuman (mamin); sekaligus menambah nilai ekonomis produk yang perlu diketahui oleh calon pelaku usaha. Oleh karena itu, pembinaan dan bimbingan pengetahuan tentang produk, cara pengolahan produk secara aman, bermutu, dan berkualitas mulai hulu hingga hilir ke konsumen tanpa mengurangi nilai gizi pangan penting untuk dibekalkan kepada calon pelaku usaha. Tata cara terkait pengajuan sertifikasi pangan sesuai dengan regulasi Pemerintah Republik Indonesia, kiat-kiat memulai bisnis mamin, dan pentingnya pengembangan produk dalam siklus hidup produk juga penting untuk diketahui calon pelaku usaha.

## Kata Kunci:

Halal, Produk Halal, Produksi Pangan, Sertifikasi CPPOB, Sertifikasi Halal

## 1 | PENDAHULUAN

Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) sebagai salah satu lembaga pendidikan tinggi teknologi terkemuka di Indonesia telah menetapkan visinya (periode 2021-2025): *“Menjadi Perguruan Tinggi berkelas dunia yang berkontribusi pada kemandirian bangsa serta menjadi rujukan dalam pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat serta pengembangan inovasi terutama yang menunjang industri dan kelautan.”* Oleh sebab itu, untuk mewujudkan visi terutama di bidang pengabdian masyarakat adalah *memanfaatkan segala sumber daya yang dimiliki untuk ikut serta dalam menyelesaikan problem yang dihadapi oleh*

*masyarakat, industri, pemerintah pusat, dan pemerintah daerah dengan mengedepankan fasilitas teknologi informasi dan komunikasi.* Salah satu kegiatan yang dapat mempercepat sekaligus memperluas cakupan kontribusi ITS untuk masyarakat adalah melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat Berbasis Produk.

Skema ini memiliki keterkaitan secara langsung dengan bidang unggulan ITS yang mana sejalan dengan peta jalan pusat kajian yang telah dicanangkan dan memiliki/menghasilkan produk yang mendapatkan pengakuan serta dapat diterapkan di masyarakat; serta memiliki kerjasama dengan kawasan atau komunitas binaan. Adapapun luaran utama dari skema ini berupa produk yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat agar bisa produktif secara ekonomi dan non-ekonomi. Setiap produk yang dihasilkan harus mendapatkan pengakuan secara nasional/internasional seperti: Paten, Paten Sederhana, Desain Industri, Sertifikat Halal/SNI, Ijin Edar PIRT/BPOM, atau Kebijakan/ Policy Brief/ Naskah Akademik/Tanggapan dan Masukan RPP; yang disesuaikan berdasarkan lima bidang berikut.

Pengabdian Masyarakat Berbasis Produk pada Pusat Kajian Halal (PKH) ITS ditujukan untuk pemanfaatan riset halal dan teknologi terkait dalam rangka pemberdayaan ekonomi masyarakat atau kawasan, yang dikhususkan pada sektor: (1) Pendidikan dan Pelayanan pada masyarakat, (2) Pemberdayaan UKM halal, dan (3) Pengembangan wilayah halal secara terpadu.

Kegiatan untuk pemberdayaan UKM Halal meliputi pendampingan kepada pelaku usaha kecil dan mikro (UKM) untuk mendapatkan ijin edar PIRT/BPOM dan/atau sertifikasi halal. Aspek legal usaha yaitu berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) atau Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) serta aspek legal lain seperti izin edar PIRT/BPOM harus telah dimiliki sebelumnya oleh unit usaha sebelum memasukkan permohonan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Oleh sebab itu diperlukan adanya usaha pendampingan perolehan aspek legal bagi unit usaha khususnya unit usaha kecil menengah (UKM) oleh akademisi melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat.

## 1.1 | Perumusan Konsep dan Strategi

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)<sup>[1]</sup>. Selain itu, PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala BPOM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT. Selain itu, pemerintah berkewajiban meningkatkan daya saing produk pangan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis. Oleh karena itu, melalui pelaksanaan Webinar “Seluk Beluk Produk, Produksi Makanan-Minuman dan Pengembangannya” diberikan pengetahuan dan pemahaman singkat terkait proses pengolahan dan produksi pangan yang baik, pengembangan produk, dan higienitas produk; yang mana topik-topik tersebut berkaitan erat dengan materi pada Penyuluhan Keamanan Pangan yang merupakan salah satu syarat pengajuan SPP-IRT.

Pelatihan diberikan secara daring tak berbayar dengan penyebaran informasi dilakukan menggunakan media sosial seperti Facebook, Whatsapp, dan Instagram (IG). Pelatihan dapat diikuti oleh mahasiswa ataupun peserta umum melalui registrasi secara daring via *google-forms*.

## 1.2 | Tujuan, Manfaat, dan Dampak Kegiatan yang diharapkan

Adapun tujuan dari kegiatan Webinar “Seluk Beluk Produk, Produksi Makanan-Minuman dan Pengembangannya” adalah memberikan pengetahuan dan pemahaman singkat terkait proses pengolahan dan produksi pangan yang baik, pengembangan produk, dan higienitas produk. Kegiatan Webinar diberikan oleh narasumber Ibu Sari Kusumahati yang merupakan praktisi kewirausahaan sekaligus pengajar di bidang farmasi; bidang ilmu yang sangat berkaitan erat dengan SPP-IRT/BPOM.

Manfaat yang diharapkan timbul dari pelaksanaan kegiatan Webinar ini adalah: (1) wawasan terkait proses pengolahan dan produksi pangan yang baik, pengembangan produk, dan higienitas produk; dan (2) mendorong timbulnya kreatifitas dikalangan mahasiswa akan keinginan berusaha.

Dampak kegiatan yang diharapkan adalah: adanya pemahaman awal bagi para pelaku usaha *start-up* atau UKM terkait pentingnya proses pengolahan dan produksi pangan yang baik dan higienitas produk sehingga timbul kesadaran pribadi untuk mendaftarkan produknya hingga mendapatkan SPP-IRT/BPOM.

## 2 | TINJAUAN PUSTAKA

Pangan yang aman dan bermutu sebagaimana disyaratkan pada Peraturan BPOM, No HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 dan PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan<sup>[2]</sup> menuntut para pelaku usaha UKM untuk terlebih dahulu memahami istilah-istilah yang ada dalam kedua peraturan tersebut seperti: Pangan, Pangan Olahan, Produksi Pangan, Keamanan Pangan, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Produsen, Izin edar Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), Produk Halal, Proses Halal, dan Jaminan Produk Halal (JPH) dll yang mana semua istilah-istilah tersebut harus di laksanakan oleh produsen produksi pangan olahan.

Definisi produsen sendiri adalah perorangan atau badan usaha yang memiliki fasilitas dan membuat, mengolah, mengubah bentuk, mengawetkan, mengemas kembali Pangan Olahan untuk diedarkan<sup>[3]</sup>.

### 2.1 | Pangan dan Pangan Olahan

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Sedangkan Pangan Olahan adalah makanan dan/atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

### 2.2 | Produksi Pangan dan Keamanan Pangan

Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas kembali dan/atau mengubah bentuk Pangan. Sedangkan Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pangan yang aman dan bermutu dapat dicapai dan produksi jika diterapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Sesuai dengan Peraturan BPOM, No HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012, CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Sertifikat CPPOB yang dimiliki oleh pelaku usaha merupakan dokumen sah dan bukti bahwa sarana produksi Pangan telah memenuhi persyaratan CPPOB dalam kegiatan produksi Pangan<sup>[3]</sup>.

### 2.3 | Izin Edar

Izin Edar baik berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) atau BPOM seharusnya telah dimiliki oleh pelaku usaha sebelum mengedarkan produk olahan baik secara konvensional dan/atau melalui teknologi informasi (penjualan online).

Izin Edar sendiri didefinisikan sebagai persetujuan hasil Penilaian Pangan Olahan yang diterbitkan oleh Kepala Badan dalam rangka peredaran Pangan Olahan.

Izin edar berupa SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap Pangan Produksi IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRT<sup>[4]</sup>.

### 2.4 | Sertifikasi Halal

Sedangkan sertifikasi halal produk berbeda dengan Izin Edar. Sertifikasi Halal ini didaftarkan dan diberikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH); dan hanya diberikan kepada pelaku usaha yang telah memiliki aspek legal seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) atau Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) serta aspek legal lain seperti izin edar PIRT/BPOM.

Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan,

pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk. Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.

Sedangkan Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Setelah suatu produk pangan tersertifikasi halal maka akan mendapatkan label halal. Label Halal merupakan tanda kehalalan suatu Produk. Adapun penyelenggaraan JPH bertujuan: (a). memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan (b) meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal<sup>[5]</sup>.



**Gambar 1** Flyer Kegiatan Webinar untuk menjaring peserta sekaligus penyebarluasan informasi melalui media sosial.



**Gambar 2** Poster Kegiatan Webinar.

### 3 | STRATEGI, RENCANA KEGIATAN, DAN KEBERLANJUTAN

Kegiatan Webinar ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Penyebarluasan informasi terkait webinar sekaligus penjurangan peserta dilakukan memanfaatkan sosial media yang ada seperti Facebook, Whatsapp, dan Instagram (Gambar (1 ) dan (2 )).

Penyebarluasan informasi tersebut memanfaatkan akun milik setiap anggota panitia yang terlibat. Pendaftaran peserta juga dilakukan secara daring melalui *Google-forms*. Pendaftaran dapat dilakukan oleh semua peserta, baik mahasiswa ataupun pelaku UKM secara cuma-cuma.

2. Pelaksanaan webinar secara daring.

Kegiatan dilakukan secara daring melalui zoom dengan durasi waktu 2-2,5 jam. Materi disampaikan kurang lebih selama 1,5 jam dan diikuti sesi tanya jawab. Peserta yang hadir pada sesi Webinar diminta untuk mengisi form presensi secara daring (*Google-forms*). Hal ini diperlukan untuk mengetahui secara pasti berapa jumlah peserta yang telah melakukan pendaftaran/registrasi sebelumnya mengikuti kegiatan webinar pada waktu yang telah diinformasikan sebelumnya.

3. Evaluasi pelaksanaan webinar secara daring.

Form *post-test* dan masukan/feedback tentang jalannya kegiatan juga diberikan saat berlangsungnya Webinar.

*Post-test* yang diberikan terkait pengenalan/informasi ITS (3 soal) dan materi yang diberikan oleh pembicara (6 soal) dengan total poin *post-test* = 100 poin.

4. Pemberian apresiasi.

Pemberian apresiasi diberikan kepada peserta yang membantu panitia memviralkan poster Webinar ke ketiga media sosial yang berbeda yaitu: Facebook, Whatsapp Group, dan Instagram/IG.

Apresiasi berupa souvenir: mug, kaos, dan tote bag juga turut dibagikan untuk peserta yang hadir tepat waktu, peserta teraktif, dan peserta dengan nilai *post-test* tertinggi.



**Gambar 3** Pelaksanaan Webinar.

## 4 | HASIL DAN PEMBAHASAN

Webinar “Seluk Beluk Produk, Produksi Makanan-Minuman dan Pengembangannya” berhasil menarik peserta untuk melakukan pendaftaran sebanyak 71 orang yang terdiri atas: 56 orang mahasiswa dan sisanya adalah pelaku UKM. Namun saat pelaksanaan Webinar peserta yang hadir turun hingga 7%, sehingga hanya 64 orang peserta terdaftar yang hadir saat pelaksanaan Webinar pada 23 Oktober 2021 (Gambar (3 )). Selanjutnya hanya 28 orang dari 64 orang peserta hadir yang mengisi feedback dan berpartisipasi mengerjakan *post-test*. Adapun soal-soal *post-test* yang diberikan di ditampilkan pada Gambar (4 ) sedangkan form *feedback* pada Tabel 1 .

**Postest Webinar**

Kepada seluruh berikut dengan nomor jawaban paling benar. Menyo mengisikan dengan jari untuk peserta yang menjawab dengan cepat dan benar akan mendapatkan hadiah yang menarik. Selamat mengerjakan!

**Apa singkatan dari ITS? \*** 10 points

Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
 Institut Teknologi Semarang  
 Institut Teknologi Surabaya  
 Institut Teknologi Sepuluh Nopember

**Di kota mana kampus ITS berada? \*** 10 points

Surabaya  
 Solo  
 Semarang  
 Sidoarjo

**Apa judul webinar hari ini? \*** 10 points

Sekel beluk dunia kewirausahaan  
 Sekel beluk produk, produksi, dan pengembangannya  
 Sekel beluk pengembangan produk UMKM  
 Sekel beluk UMKM

**Apa fokusan UMKM yang telah dijelaskan? \*** 10 points

Fashion  
 Kerajinan tangan  
 Obat Herbal  
 Makanan dan Minuman

**Sebutkan 3 komponen utama dalam produksi makanan dan minuman! \*** 10 points

Makanan dan Minuman, Bahan Baku, dan Peralatan  
 Tenaga Kerja, Bahan Baku, dan Peralatan  
 Peralatan, Kemasan, dan Tenaga Kerja  
 Bahan Baku, Peralatan, dan Kemasan

**Berikut yang merupakan logo ITS adalah? \*** 10 points

C  B  
 A  D

**Dari pilihan berikut, manakah yang TIDAK termasuk strategi pengembangan produk? \*** 10 points

Strategi Peningkatan Kualitas  
 Strategi Peningkatan Keistimewaan Produk  
 Strategi Peningkatan Gaya Produk  
 Strategi Peningkatan Promosi

**Dari pilihan berikut, manakah yang termasuk faktor pendukung pengembangan produk? \*** 10 points

Peningkatan  
 Siklus Hidup Produk Yang Pendek  
 Perubahan Selera Konsumen  
 Perkembangan Teknologi

**Dari pilihan berikut, manakah yang termasuk faktor penghambat pengembangan produk? \*** 10 points

Kualitas Gagasan Pengembangan Produk Kurang Baik  
 Biaya Proses Pengembangan Mahal  
 Kemampuan Perubahan Perilaku Yang Sukses  
 Kegagalan Produk Masuk Pasar

Back  Clear Form

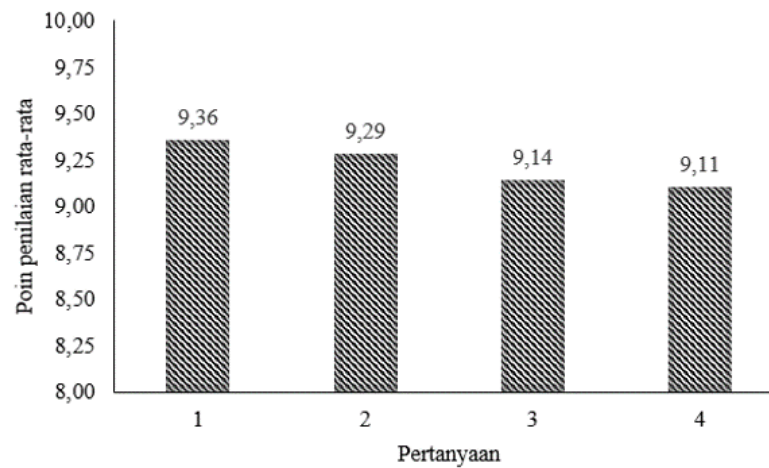
**Gambar 4** Soal-soal *post-test* yang diberikan pada Webinar “Seluk Beluk Produk, Produksi Makanan-Minuman dan Pengembangannya”.

**Tabel 1** Daftar Pertanyaan yang Diberikan pada Form *Feedback*

No	Pertanyaan pada <i>Feedback</i>	Penilaian
1	Apakah materi yang disampaikan sesuai dengan judul webinar?	1 s.d. 10
2	Apakah materi yang disampaikan meningkatkan pengetahuan Saudara/i?	1 s.d. 10
3	Apakah acara berjalan dengan baik?	1 s.d. 10
4	Seberapa puas Saudara/i dengan acara kami?	1 s.d. 10
5	Apabila kami mengadakan acara serupa, materi apa yang sekiranya Saudara/i ingin ketahui lebih lanjut?	Essay
6	Adakah ada Saran/kritik/Kesan-Pesan dari Saudara/i dari acara kami?	Essay

*Post-test* yang dilakukan memiliki nilai rata-rata 57,86 (28 orang peserta yang melakukan *post-test*). Nilai *post-test* tertinggi sebesar 75 poin berhasil diraih oleh 3 orang peserta mahasiswa. Sedangkan nilai peserta terendah 40 poin, juga dilakukan oleh 3 orang peserta. Selebihnya peserta meraih nilai *post-test* pada kisaran 50-65. Rendahnya perolehan poin *post-test* perlu diketahui lebih lanjut apakah karena narasumber menyampaikannya kurang jelas, adanya kendala jaringan yang terjadi di kedua belah pihak (host dan peserta), ataupun akibat peserta tidak memberikan perhatian penuh pada webinar. Adapun *Feedback*, penilaian akan terselenggaranya acara, dilakukan melalui penilaian kualitatif dengan skala penilaian 1 s.d 10; skala nilai 1 = sangat buruk dan 10 = sangat baik (Tabel 1 ).

Rata-rata penilaian *feedback* peserta untuk pertanyaan no 1 s.d 4 ditampilkan pada Gambar (5 ). Hal tersebut menunjukkan bahwa penyelenggaraan Webinar sudah sesuai dengan harapan peserta walaupun peserta memiliki nilai rata-rata *post-test* yang belum sesuai harapan, <75. Adapun topik-topik yang menarik perhatian peserta Webinar untuk kelanjutan kegiatan Pengabdian Masyarakat berikutnya di tampilkan pada Tabel 2 .



**Gambar 5** The minimum gain for comparison of various feed arrangements.

**Tabel 2** Daftar Usulan Topik Webinar pada Form *Feedback*

Bidang	Usulan Topik Webinar Selanjutnya	Jumlah Responden
Kemasan Produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengetahuan mengenai cara mengemas yang menarik dan awet</li> <li>- Strategi pengemasan produk yang menarik</li> <li>- Teknologi pengemasan</li> </ul>	5
Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategi Pemasaran secara digital/<i>digital marketing</i></li> <li>- Strategi pemasaran produk hingga siap ekspor</li> <li>- Strategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan</li> </ul>	5
Wirausaha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara memulai wirausaha/<i>start-up</i> untuk generasi muda</li> <li>- Peluang usaha di era 5.0</li> <li>- Modal usaha untuk berwirausaha</li> <li>- Cara membangun usaha halal dan berkah</li> </ul>	4
Frozen Produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknologi pengolahan frozen food untuk UKM</li> <li>- Uji Ketahan/Masa simpan Produk Makanan-Minuman</li> </ul>	2
Ekonomi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemahaman terkait saham</li> </ul>	1

## 5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Pendampingan terhadap pelaku usaha UKM tetap perlu dilakukan walaupun telah banyak dilakkan oleh berbagai lembaga pemerintah. Pendampingan tidak hanya dilakukan terkait pengajuan Sertifikasi Halal dan kelengkapan dokumen-dokumen terkait yang dibutuhkan, pengajuan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) ataupun BPOM, Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan implementasi nya bagi pelaku UKM; namun juga terkait Startegi



Pengemasan, dan Pemasaran. Selain itu, pelaku usaha UKM diharapkan senantiasa melakukan *up-grade* ilmu dengan cara aktif mengikuti kegiatan-kegiatan webinar yang ada.

## 6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini terlaksana dengan Pendanaan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk di Institut Teknologi Sepuluh Nopember, tahun 2021 Nomor 1472/PKS/ITS/2021. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih diucapkan kepada Tim Mahasiswa Pengabdian Masyarakat (Tim 18): Pratama Wisnu Rusdiansah, Alifah Maulida, Kharisma Alam Bagas Pramudya, Ryanditya Nabil Pratama, Lenidya Putri, Latif Setyabudi, dan Galih Firmansyah yang telah membantu dalam pengumpulan data lapangan.

## Referensi

1. BPOM. Peraturan BPOM. No HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga; 2012.
2. Indonesia. Peraturan Pemerintah. No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan; 2012.
3. BPOM. Peraturan BPOM. No 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik; 2014.
4. BPOM. Peraturan BPOM. No 22 tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga; 2018.
5. Pemerintah Indonesia. Peraturan Pemerintah. No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; 2014.

**Cara mengutip artikel ini:** Kusumahati, S., Juliastuti, S.R., Hendriane, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E., Rachmaniah, O., (2023), Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk, *Sewagati*, 7(1):39–46, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>.