

Optimalisasi Inovasi Kualitas Produk dan Daya Saing Melalui Pemberdayaan UMKM Pangan Dapur Sehat Kebon Waru Kota Bandung

Intan Nurrachmi¹, Mutiara Refanisa Zaeni², Asti Fitriyanti³, Lasmanah⁴, Jaka Rukmana⁵

^{1,2,3,4}Universitas Islam Bandung, Bandung, Indonesia

⁵Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia

intannurrachmi@unisba.ac.id¹, nisarara66@gmail.com², astifitriyanti5@gmail.com³
lasmanah@unisba.ac.id⁴, jakarukmana@unpas.ac.id⁵

ABSTRAK

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor pangan memiliki kontribusi penting bagi pertumbuhan ekonomi daerah, penguatan ketahanan pangan, serta penciptaan peluang kerja. Meski demikian, sejumlah UMKM pangan, termasuk Dapur Sehat yang dibina oleh Baitul Maal Muamalat di Kelurahan Kebon Waru, Bandung, masih menghadapi hambatan, khususnya dalam inovasi produk. Daya simpan produk yang rendah akibat teknik pengawetan dan pengemasan yang belum memadai menjadi faktor penghambat pemasaran ke wilayah yang lebih luas. Selain itu, sebagian pelaku usaha belum memiliki sertifikasi halal, sehingga akses menuju segmen pasar tertentu menjadi terbatas. Kegiatan ini bertujuan menyusun strategi pemberdayaan yang tepat guna meningkatkan kapasitas dan daya saing UMKM Dapur Sehat, terutama dalam aspek pengawetan, pengemasan, dan manajemen keberlanjutan usaha. Penelitian menggunakan metode kualitatif melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan para pelaku UMKM serta pengelola Baitul Maal Muamalat, serta pendekatan partisipatif yang bersifat aplikatif. Temuan menunjukkan bahwa program pemberdayaan melalui pendampingan berkelanjutan, pelatihan inovasi produk, dan fasilitasi sertifikasi halal secara signifikan meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai teknik pengawetan, tata kelola produksi, dan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal. Hasil pretest sebelum pelatihan memperlihatkan rata-rata pengetahuan mitra sebesar 68,9, sementara hasil posttest setelah pelatihan meningkat menjadi 89,4. Kenaikan sebesar 20,5% tersebut menegaskan adanya peningkatan kemampuan terkait teknik pengawetan dan pengemasan. Secara keseluruhan, strategi pemberdayaan yang terpadu dengan pendekatan partisipatif dan dukungan kelembagaan terbukti mampu memperkuat kemandirian serta keberlanjutan UMKM pangan.

Kata kunci: UMKM, Dapur Sehat, Pengawetan Pangan, Sertifikasi Halal

1. PENDAHULUAN

Baitulmaal Muamalat (BMM) merupakan lembaga amal 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. (Baitulmaal Muamalat, 2024)

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 catering 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 sintetis sebagai bahan pengawet atau metode pengemasan vakum, perlu diterapkan untuk meningkatkan daya tahan produk. (Abdurohim et al., 2020)

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. (Aprilia S. & Priantina A., 2022) 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. METODOLOGI

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, dan menjelaskan urgensi inovasi pengawetan produk, serta memberikan pemahaman mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM pangan.



Gambar 1. Peta Lokasi PKM RW 08 Kelurahan Kebonwaru

3. PELAKSANAAN

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.

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.

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

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.

Pelaksanaan PKM diawali dengan sesi diskusi rapat Tim bersama Mitra 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 2. 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 3. 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



Gambar 4. Kegiatan Pendampingan dan Evaluasi

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



Gambar 5. Kegiatan Akhir PKM untuk Materi Bahan Tambah Pangan dan Desain Produk

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	Stabil selama dengan pengeringan optimal dan oxygen absorber	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 laber 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 HALAL, 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 Tambahan Pangan	Bahan 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. Pengetahuan mitra sasaran terkait teknologi pengawetan produk pangan dengan penerapan teknologi pengemasan dan penambahan BTP meningkat.



Gambar 6. 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 proses oxygen absorber sehingga umur simpan tidak lama, sedangkan setelah intervensi produk menggunakan vacuum sealer dan multilayer foil sehingga umur simpan produk lebih tahan lama dan kualitasnya tetap terjaga.



Gambar 7. Teknologi Pengemas Vakum yang Diaplikasikan pada mitra



Sebelum Intervensi Setelah Intervensi

Gambar 8. 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 9. Mesin Sealer dan Spinner yang Diaplikasikan pada mitra

c. Peningkatan Mutu dan Umur Simpan

Penggunaan inovasi teknologi sederhana mampu memperpanjang umur simpan suatu produk tanpa mengurangi kualitas produk. Hal ini sesuai dengan penelitian yang menyatakan bahwa metode accelerated shelf life testing dapat membantu UMKM dalam menetapkan masa kadaluarsa suatu produk berdasarkan data.(Nurul Asiah et al., 2018) begitu pula penggunaan kemasan merupakan cara melindungi produk pangan dari kerusakan, bahaya mikrobiologi, memperpanjang umur simpan, menjaga kualitas produk dan sebagai sumber informasi produk yang akan dikonsumsi.(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 mikrobia 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)

d. 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 dan MAP 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.

e. Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Kepercayaan

Dalam konteks produk pangan di Indonesia, sertifikasi halal bukan hanya bentuk kepatuhan, akan tetapi sebagai simbol 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 mendaftarkan 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)

f. 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.

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

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Kami sampaikan terimakasih pada DPPM KemdikSaintek atas Program ini yang merupakan pendanaan dari DPPM KemdikSaintek 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, dan UP3H Unisba yang telah banyak mendukung dan berkontribusi dalam program ini yang tentunya membawa dampak yang positif untuk meningkatkan PKM pada masyarakat.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdurohim, D., Sutrisno, A. D., & Rukmana, J. (2020). Pengembangan Kapasitas Kewirausahaan dan Desiminasi Teknologi Pada Kelompok Usaha Kecil di Kertasari Kabupaten Bandung. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 9(2), 136. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v9i2.733>
- [2] Achmad Hamdan, Hary Suswanto, Augusta Rakhmat Taufani, Sujito, Abdullah Iskandar Syah, & Rezi Duta Pratama. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingkara. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61–65.
- [3] Anisa Ulya Darajat, Umi Murdika, Ageng Sadnowo Repelianto, Titin Yulianti, & 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.
- [4] Aprilia S., & Priantina A. (2022). Analisa Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal. *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 2(1), 50–71.
- [5] Asri Delmayuni, Musa Hubeis, & Eko Ruddy Cahyadi. (2017). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Pangan Di Palembang. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 11(1), 97–122.
- [6] Baitulmaal Muamalat. (2024). *Bersama Menebar Manfaat BMM Jawa Barat*. <https://Bmm.or.Id/>.
- [7] HARIADI, H., RUKMANA, J., ENDAH ROHIMA, I., 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>
- [8] Intan Nurrachmi, & Setiawan. (2020). Pengaruh Religiusitas, Kepercayaan, dan Kepuasan terhadap Keputusan Pembelian Ulang Produk Halal . *Iqtishadia: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 7(2), 126–137.
- [9] 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>
- [10] 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>
- [11] Martha Herlinawati Simanjuntak. (2022, August 5). *BRIN: Teknologi pengemasan tingkatkan nilai tambah makanan tradisional*. <https://www.AntaraneWS.Com/>. <https://www.antaraneWS.com/berita/3040753/brin-teknologi-pengemasan-tingkatkan-nilai-tambah-makanan-tradisional>
- [12] Musa Hubeis, Hetti Mulyati, Farida Ratna Dewi, & Hardiana Widyastuti. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Pangan Berdaya Saing. *Policy Brief*, 3, 10–14.
- [13] Nurul Asiah, Laras Cempaka, & Wahyudi David. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press.
- [14] 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>
- [15] 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.
- [16] Yana. (2025, August 25). *Halal Certification for MSMEs in 2024: A Complete Guide for Entrepreneurs*. <https://Halalmui.Org/>. <https://halalmui.org/en/halal-certification-for-msmes-in-2024-a-complete-guide-for-entrepreneurs/#:~:text=Sertifikasi%20halal%20UMKM%202024%20kini%20wajib%21%20Pelajari%20cara,berlaku%2C%20dan%20pendampingan%20sertifikasi%20halal%20untuk%20usaha%20Anda>.