

SOSIALISASI CARA PENGAJUAN SPP-IRT DAN SERTIFIKASI HALAL KEPADA UMKM PENGOLAHAN PANGAN

Herlina Marta^{1*} dan Trianing Tyas Kusuma Anggaeni²

¹Departemen Teknologi Industri Pangan, Universitas Padjadjaran

²Departemen Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Padjadjaran

*Korespondensi: herlina.marta@unpad.ac.id

ABSTRAK. Pemerintah Indonesia menerapkan serta mengembangkan beberapa standar dan sertifikasi yang harus dilengkapi oleh pelaku usaha sebagai upaya meningkatkan kualitas dan daya saing produk UMKM. Salah satunya adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sertifikasi ini merupakan cara untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB-IRT). Penduduk Indonesia mayoritas muslim, sehingga konsumen juga berhak untuk mendapatkan jaminan halal dari produk yang dikonsumsinya. Oleh karena itu produk-produk pangan yang beredar di Indonesia juga harus memiliki sertifikasi halal. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang tata cara pengajuan dan persyaratan untuk mendapatkan SPP-IRT dan sertifikat halal, agar produk tersebut lebih terjamin dan lebih luas pemasarannya. Sasaran peserta program ini adalah pemilik UMKM pengolahan pangan yang belum memiliki ijin edar produk (SPP-IRT) dan sertifikat halal. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah *blended activity*, sebagian kegiatan dilakukan dengan menggunakan media komunikasi *online* seperti *Trello*, *Whatsapp*, dan *Zoom Meeting*, dikombinasikan dengan kegiatan secara tatap muka langsung pada saat survey. Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan terdapat peningkatan pengetahuan mitra dalam hal tata cara pengajuan dan persyaratan yang harus dipenuhi terkait SPP-IRT dan sertifikasi halal. Selain itu juga terdapat peningkatan pengetahuan mengenai penerapan CPP-IRT, keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan pangan serta peningkatan motivasi untuk mendapatkan SPP-PIRT dan sertifikat halal.

Kata kunci: SPP-PIRT, sertifikasi halal, UMKM, pengolahan pangan

ABSTRACT. In an effort to improve the quality and competitiveness of Micro, Small and Medium Enterprise (MSME) products, the Indonesian government has implemented and developed several standards and certifications that must be completed by business actors. One of them is product distribution license for home Industry (SPP-IRT). This certification is a way to increase the awareness of MSME actors in implementing Good Manufacturing Practice for Home Industry (CPPB-IRT). The majority of Indonesia's population is Muslim, so consumers are also entitled to get halal assurance from the products they consume. Therefore, food products circulating in Indonesia must also have halal certification. This program aims to increase participants' knowledge about the procedures for submitting and the requirements for obtaining SPP-IRT and halal certificates, so that these products are more secure and have wider marketing. The target of the participants of this program is the owners of food processing MSMEs who do not yet have a product distribution license (SPP-IRT) and a halal certificate. The implementation method used is *blended activity*, some of the activities are carried out using online communication media such as *Trello*, *Whatsapp*, and *Zoom Meeting*, combined with face-to-face activities during the survey. Based on the activities that have been carried out, there is an increase in partner knowledge in terms of filing procedures and requirements that must be met related to SPP-IRT and halal certification. In addition, there is also an increase in knowledge regarding the application of CPP-IRT, food safety, food packaging and labeling as well as increased motivation to obtain SPP-PIRT and halal certificates.

Keywords: product distribution license (SPP-IRT), halal certificate, MSME, food processing

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bentuk Penggerak pembangunan Indonesia. Pada tahun 2017 tercatat jumlah UMKM di Indonesia kurang lebih sebanyak 62,9 juta unit dan berkontribusi pada PDB bruto Indonesia sebanyak 60%, dan pada tahun 2018 meningkat menjadi 64, 19 juta unit (BPS, 2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM, 2021) menerangkan bahwa dalam rangka meningkatkan kualitas dan daya saing produk UMKM, maka akan digunakan beberapa standar dan sertifikasi yang harus dilengkapi oleh pelaku usaha. Salah satunya adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Setiap usaha yang bergerak dalam sektor pangan, termasuk UMKM, diharapkan dapat menjaga kualitas keamanan produknya untuk menekan jumlah kasus penyakit yang disebabkan oleh produk pangan (*foodborne disease*). Pangan yang baik bagi tubuh adalah pangan yang bersih/higienis, sehat dan bergizi seimbang serta tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan (Nugraheni, dkk., 2018).

SPP-IRT merupakan jaminan tertulis yang dikeluarkan oleh bupati/walikota terhadap produksi PIRT yang telah memenuhi persyaratan sesuai dengan wilayahnya. Sertifikasi ini merupakan cara untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB-IRT). CPPB-IRT merupakan acuan mengenai hal-hal yang harus diperhatikan atau dipenuhi oleh produsen Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, berdaya saing, aman, dan layak untuk dikonsumsi. Penerapan CPPB-IRT merupakan salah satu manajemen mutu yang harus diterapkan pada industri pengolahan pangan. Peraturan mengenai CPPB-IRT tertuang dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (BPOM, 2021).

Indonesia merupakan negara dimana mayoritas penduduknya memeluk agama Islam.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dinyatakan bahwa “konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa, serta berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.” kenyataannya, banyak UMKM masih banyak yang belum memiliki sertifikat halal. Penyebabnya antara lain adalah kurangnya pemahaman terkait fungsi dan manfaat dari sertifikasi halal.

Salah satu syarat yang wajib dipenuhi yaitu UMKM untuk mendapatkan sertifikasi halal dan nomor PIRT dalam suatu industri rumah tangga olahan pangan adalah pemilik harus sudah pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan dan sudah menerapkan CPPB-IRT dalam proses produksinya. CPPB-IRT merupakan pedoman yang berisikan persyaratan yang ada di setiap ruang lingkup yang wajib dipenuhi oleh industri pengolahan pangan agar produksinya menghasilkan olahan pangan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi. Keamanan pangan juga menjadi salah satu aspek dari CPPB-IRT. Keamanan pangan merupakan salah satu upaya perlindungan hal masyarakat sebagai konsumen (Lestari, 2020; Haryadi & Andarwulan, 2018).

Dengan memperhatikan keamanan pangan maka mulai dari kehygienisan makanan, rasa makanan, kebersihan lingkungan sekitar produksi mulai dari sarana dan prasarannya, kualitas bahan yang dipakai, keamanan bahan yang dipakai, kebersihan food handler atau perseorangan hingga kemasan yang digunakan. Dengan memperhatikan hal tersebut, produk yang diproduksi terjamin mulai dari keamanannya, rasanya, aromanya, kebersihannya, sehingga konsumen pun akan merasa aman dalam mengkonsumsinya. SPP-PIRT dan sertifikat halal merupakan wujud bagi UMKM pangan untuk menerapkan manajemen mutu. Manajemen mutu adalah sistem terstruktur dengan serangkaian alat, teknik, filosofi yang didesain untuk menciptakan budaya perusahaan yang memiliki fokus terhadap konsumen, melibatkan partisipasi aktif pekerja, dan perbaikan kualitas secara berkesinambungan yang menjangkau tercapainya kepuasan konsumen secara total dan terus-menerus (Purnama, 2006).

Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan memberikan informasi kepada peserta UMKM pengolahan pangan mengenai tata cara dan persyaratan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan ijin edar (PIRT) dan sertifikat halal. Selain itu peserta juga dibekali informasi mengenai CPPB-IRT, keamanan pangan dan pengemasan serta pelabelan produk pangan yang baik, dimana informasi ini nantinya menjadi pendukung dalam pengajuan sertifikat PIRT dan halal. Program pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan peserta mitra hal penerapan CPPB-IRT dan keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan pangan, tata cara pengajuan PIRT dan sertifikat halal serta meningkatkan motivasi mitra untuk mengajukan SPP-IRT dan sertifikasi halal untuk produk-produknya.

METODE

Sehubungan dengan kondisi pandemi COVID-19, maka kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dilaksanakan secara daring dan menggabungkan dengan observasi secara langsung pada saat survey mitra UMKM yang akan dilibatkan sebagai peserta program. Metode utama yang dilakukan adalah Pendidikan masyarakat dalam hal ini pemilik UMKM pengolahan pangan, berupa penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Melakukan koordinasi dan observasi serta pencarian informasi baik secara daring maupun luring. Kegiatan ini dilakukan dengan memanfaatkan berbagai aplikasi dan platform untuk mencari berbagai informasi yang dibutuhkan serta berkoordinasi dengan tim dan mitra yang akan terlibat serta dilibatkan. Jumlah mitra yang akan dilibatkan adalah sebanyak 40 UMKM di bidang pangan. Adapun kriteria mitra UMKM yang akan dilibatkan dalam kegiatan ini antara lain:

1. UMKM yang menghasilkan produk pangan
2. proses produksi sudah dilakukan secara kontinyu

3. belum memiliki kedua maupun salah satu dari SPP-IRT dan sertifikat halal
4. mempunyai ketertarikan dan motivasi untuk mengajukan SPP-IRT dan sertifikat halal

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilanjutkan dengan melakukan sosialisasi melalui penyuluhan secara daring menggunakan platform zoom meeting. Materi diberikan oleh narasumber (tim pelaksana yang ahli di bidang yang relevan dengan materi program ini). Kegiatan penyuluhan dan sosialisasi dilaksanakan sebanyak 2 kali pertemuan, yaitu

- a. Penyuluhan mengenai CPPB-IRT, keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan pangan.
- b. Sosialisasi mengenai tata cara dan persyaratan untuk mendapatkan ijin edar (SPP-IRT) dan sertifikasi halal.

3. Tahap evaluasi

Untuk mengetahui hasil dari kegiatan ini, maka dilakukan evaluasi melalui data yang diperoleh dari kuesioner yang diisi oleh peserta saat pre-test dan post-test

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dalam beberapa tahap dengan menggunakan platform zoom meeting.

Penyuluhan CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) dan Cara Pengemasan dan Pelabelan yang Baik untuk Produk Pangan CPPB-IRT dan keamanan pangan saling terkait satu sama lain. Penerapan CPPB-IRT bertujuan untuk menjamin keamanan pangan bagi produk yang dihasilkan UMKM nantinya. Keamanan pangan di Indonesia merupakan salah satu permasalahan yang menjadi tanggung jawab bersama. Berdasarkan laporan BPOM, di Indonesia terjadi sekitar 20 juta kasus keracunan pangan per tahun (Dwinanda, 2019).

Penyuluhan ini bertujuan untuk membuka wawasan kedua mitra mengenai materi CPPB-IRT, keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan pangan. Materi yang diberikan ini merupakan bekal bagi peserta untuk mengajukan

SPP-IRT dan sertifikat halal untuk produknya. Salah satu persyaratan untuk mendapatkan kedua sertifikat tersebut adalah unit usaha harus sudah mendapatkan sertifikat pelatihan keamanan pangan dan menerapkan CPPB-IRT ini dalam proses produksinya. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. Begitu juga dengan pengemasan, pengetahuan pengemasan ini penting diberikan kepada UMKM pengolahan pangan karena teknologi pengemasan dan pelabelan yang baik juga berkorelasi terhadap keamanan dan umur simpan dari produk yang dikemas, yang pada nantinya juga akan berhubungan dengan persyaratan untuk mengajukan SPP-IRT dan sertifikasi halal. Foto-foto penyuluhan CPPB-IRT, keamanan pangan, cara pengemasan dan pelabelan pangan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Foto-Foto Penyuluhan CPPB-IRT, keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan produk pangan

Kegiatan dihadiri oleh 40 peserta mitra UMKM secara daring. Metode yang digunakan berupa ceramah mengenai cara CPPB-IRT, pengemasan dan pelabelan yang baik. Diakhir acara diadakan diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang diberikan. Selain itu juga dilakukan evaluasi untuk mengukur kemampuan peserta mengenai materi yang diberikan, yaitu berupa *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi. Hasil evaluasi terhadap peserta

pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi CPPB-IRT dan pengemasan serta pelabelan pangan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peningkatan Pengetahuan Peserta mengenai Materi CPPB-IRT, Pengemasan dan Pelabelan Produk Pangan

Materi Penyuluhan	Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
		Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
CPPB-IRT	Rendah (< 60%)	100%	-
	Sedang (60 - 80%)		30%
	Tinggi (> 80%)		70%
	Total	100%	100%
Pengemasan dan pelabelan pangan	Rendah (< 60%)	93%	-
	Sedang (60 - 80%)	7%	18%
	Tinggi (> 80%)	-	82%
	Total	100%	100%

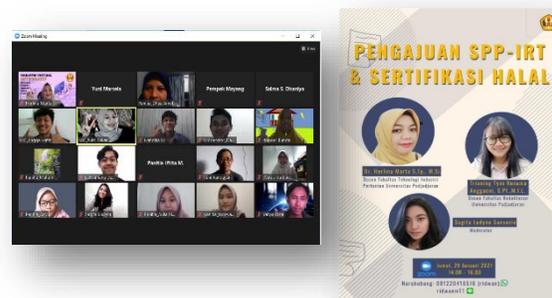
Tabel 1 menyajikan data bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang materi yang diberikan dimana sebelum pelatihan semua peserta (100%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai CPPB-IRT, pengemasan dan pelabelan pangan dimana nilai isian kuesioner di bawah 60%. Sementara setelah mendapatkan penyuluhan CPPB-IRT, sebanyak 30% peserta mendapatkan nilai 60-80% dan sebanyak 70% peserta mendapatkan nilai di atas 80%. Diharapkan dengan adanya pengetahuan mengenai CPPB-IRT ini mendorong kedua mitra untuk menerapkan CPPB-IRT ini dalam proses pengolahan produknya serta termotivasi untuk mengganti kemasan produk dengan yang lebih baik, yaitu lebih aman, menarik dan melindungi produk dengan baik.

Sementara berdasarkan hasil evaluasi melalui kuesioner terdapat peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengemasan dan pelabelan produk pangan. Hasil evaluasi terhadap peserta pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi pengemasan dan pelabelan produk pangan

menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengemasan dan pelabelan setelah diberikan penyuluhan. Sebelum penyuluhan, sebanyak 93% peserta memiliki tingkat pengetahuan di bawah 60% dan 7% peserta memiliki tingkat pengetahuan sedang (60-80%). Sementara setelah penyuluhan, sebanyak 18% peserta memiliki tingkat pengetahuan sedang (60-80%) dan sebanyak 82% peserta memiliki tingkat pengetahuan di atas 80% mengenai pengemasan dan pelabelan pangan. Setelah diberi penyuluhan, tidak ada peserta yang memiliki pengetahuan yang rendah (di bawah 60%) tentang pengemasan dan pelabelan pangan. Evaluasi dilakukan dengan menilai kuesioner yang berisikan soal-soal yang menyangkut pengemasan dan pelabelan produk pangan.

Sosialisasi Tata Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikasi Halal

Beberapa dari mitra belum memiliki izin PIRT, sementara hampir seluruh mitra belum memiliki sertifikat halal. Ada yang kemasannya sudah baik, namun belum mengajukan PIRT dan sertifikat halal. Ada yang belum memiliki sertifikat halal, namun sudah memiliki izin PIRT. Berdasarkan hasil survey, rata-rata peserta belum memiliki izin edar dan sertifikasi halal untuk produknya karena kurangnya pemahaman dan informasi mengenai tata cara dan persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengajukan SPP-IRT dan sertifikat halal ini. Oleh karena itu pada kegiatan ini dilakukan sosialisasi mengenai tata cara pengajuan SPP-IRT dan sertifikat halal. Kegiatan diikuti oleh peserta mitra UMKM yang sama dengan kegiatan pelatihan I yaitu sebanyak 40 orang pelaku usaha (UMKM pengolahan pangan) menggunakan platform zoom meeting. Foto-foto kegiatan sosialisasi penyuluhan tata cara pengajuan SPP-IRT dan sertifikasi halal dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Foto Kegiatan Sosialisasi Tata Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikasi Halal

Metode yang digunakan berupa ceramah mengenai cara pengajuan SPP-IRT dan sertifikat halal. Diakhir acara diadakan diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang diberikan. Selain itu juga dilakukan evaluasi untuk mengukur kemampuan peserta mengenai materi yang diberikan, yaitu berupa pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi. Hasil evaluasi terhadap peserta pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi tata cara pengajuan SPP-IRT dan sertifikat halal dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Peningkatan Pengetahuan Peserta mengenai Materi Tata Cara Pengajuan SPP-IRT dan Sertifikasi Halal

Materi Penyuluhan	Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
		Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan
Tata Cara Pengajuan SPP-IRT	Rendah (< 60%)	91%	-
	Sedang (60 - 80%)	9	21%
	Tinggi (> 80%)		79%
	Total	100%	100%
Tata Cara Pengajuan Sertifikasi Halal	Rendah (< 60%)	98%	-
	Sedang (60 - 80%)	2%	26%
	Tinggi (> 80%)	-	74%
	Total	100%	100%

Tabel 2 dapat dilihat bahwa sebelum penyuluhan, sebanyak 91% peserta memiliki pengetahuan yang rendah dan 9% memiliki pengetahuan yang sedang terhadap materi tata cara pengajuan SPP-IRT. Setelah penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan peserta dimana tidak ada satupun peserta yang memiliki pengetahuan rendah terhadap materi tata cara pengajuan SPP-IRT, sebaliknya 79% peserta memiliki pengetahuan yang tinggi dan 26% peserta memiliki pengetahuan yang sedang terhadap materi tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan yang dilakukan berhasil. Sebagian besar peserta menyerap ilmu dan informasi yang diberikan dengan baik.

Tabel 2 juga menyajikan data peningkatan pengetahuan mitra terkait materi tata cara pengajuan sertifikasi halal. Setelah penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan, dimana tidak terdapat satupun peserta yang memiliki pengetahuan yang rendah tentang materi, sementara sebelum penyuluhan 98% peserta memiliki pengetahuan yang rendah terkait materi ini. Sebanyak 74% peserta memiliki pengetahuan yang tinggi dan 26% peserta memiliki pengetahuan yang sedang setelah penyuluhan. Hal ini memperlihatkan hasil yang baik. Selain itu berdasarkan tanya jawab di akhir penyuluhan berhasil diidentifikasi bahwa seluruh peserta UMKM memiliki keinginan dan motivasi yang kuat untuk mendapatkan ijin edar dan sertifikasi halal untuk produk-produknya.

KESIMPULAN

Program memberikan dampak yang positif bagi peserta UMKM pengolahan pangan. Beberapa indikator menunjukkan kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan mitra mengenai CPPB-IRT, keamanan pangan, pengemasan dan pelabelan pangan. Selain itu, peserta juga mengalami peningkatan pengetahuan terhadap materi tata cara pengajuan SPP-IRT dan sertifikasi halal. Dengan telah dikuasai beberapa materi ini, menyebabkan para peserta tertarik dan termotivasi untuk mengajukan ijin edar produk (SPP-IRT) dan sertifikasi halal untuk produknya dalam rangka untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan pendapatan usaha mitra. Program ini masih berpotensi dilanjutkan yaitu melalui kegiatan pendampingan bagi mitra UMKM yang

akan mengajukan SPP-IRT dan sertifikasi halal sampai akhirnya kedua sertifikat tersebut diperoleh.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada seluruh mitra UMKM dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan kali ini. Kami sampaikan juga terimakasih kepada DRPM UNPAD atas dukungan dana yang diberikan melalui skema hibah PPM-KKNM Integrasi Virtual Tahun 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2018. Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2016 – 2017.
- BPOM. 2021. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. (https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.23.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf, diakses 1 Maret 2021).
- BPOM. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. (<https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/PBPOM-No-22-Tahun-2018-PIRT.pdf>, diakses 22 Februari 2021).
- Dwinanda, R. 2019. Ada 20 Juta Kasus Keracunan Pangan per Tahun di Indonesia. *Republika.co.id*. (<https://republika.co.id/berita/q0qmtn414/ada20-juta-kasus-keracunan-pangan-per-tahun-diindonesia>, diakses 1 Maret 2021).
- Haryadi, P. & Andarwulan, N. 2018. Peningkatan Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan untuk Pencegahan Stunting dan Peningkatan Mutu SDM

- Bangsa dalam Rangka Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan, Makalah Utama Kelompok Kerja 3 Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI 2018, Jakarta, July 3–4, 2018.
- Lestari, Tri Rini Puji. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Aspirasi* 11 (1): 67-72.
- Nugraheni, H., Wiyatini, T., & Wiradona, I. 2018. Kesehatan Masyarakat dalam Determinan Sosial Budaya. Yogyakarta: Deepublish.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. (<http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/peraturan-kepala-badan-pengawas-obat-dan-makanan-nomor-hk-03-1-23-04-12-2205-tahun-2012-tentang-pedoman-pemberian-sertifikat-produksi-pangan-industri-rumah-tangga.pdf>, diakses 20 Februari 2021).
- Purnama, Nursya'bani. 2006. Manajemen Kualitas Perspektif Global. Yogyakarta: Ekonisia.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. (<https://www.dpr.go.id/dokjdi/dokument/uu/1615.pdf>, diakses tanggal 11 Februari 2021).