

Pembinaan Kelompok Wanita Tani dalam Inovasi Olahan Pangan Lokal Bersertifikat Halal di Kecamatan Rajabasa, Lampung

(Empowerment of Women Farmer Groups in Halal Certified Local Processed Food Innovations in Rajabasa District, Lampung)

Wuryaningsih Dwi Sayekti*, Rabiatul Adawiyah, Dyah Aring Hepiana Lestari, Yaktiworo Indriani, Tyas Sekartiara Syafani

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Ir. Sumantri Brojonegoro No.1, Gedong Meneng, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung 35141.

*Penulis Korespondensi: wuryaningsih.dwisayekti@fp.unila.ac.id

Diterima Desember 2021/Disetujui November 2022

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan salah satu kelembagaan petani yang berperan dalam pemberdayaan wanita untuk mendukung program pembangunan pertanian. Sasaran kegiatan adalah KWT Harapan Kita yang memiliki usaha produktif berupa pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal. Pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal merupakan kegiatan yang strategis dalam percepatan diversifikasi pangan di masyarakat. Kegiatan ini dilakukan di Kampung Sinar Harapan, Kelurahan Rajabasa Jaya, Kecamatan Rajabasa, Kota Bandar Lampung. Tujuan kegiatan adalah untuk mengembangkan kapasitas sumber daya pengurus dan anggota KWT Harapan Kita dengan cara meningkatkan: 1) Pengetahuan tentang diversifikasi pangan dan bahan pangan lokal; 2) Pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal; 3) Pengetahuan tertib administrasi dan penetapan harga jual produk; dan 4) Pemahaman sistem jaminan halal produk, serta sertifikasi halal produk pangan KWT. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan demonstrasi. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman pengurus dan anggota KWT Harapan Kita mengenai diversifikasi pangan lokal, tertib administrasi, penetapan harga jual, dan sertifikasi halal produk mengalami peningkatan sebesar 60,11%. Selain itu, sebanyak 20 jenis produk olahan pangan lokal KWT Harapan Kita telah memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI dengan Nomor SH 02100018190121. Kedepannya KWT Harapan Kita perlu didampingi untuk melakukan promosi tentang pengembangan produk yang telah dilakukan dan telah tersertifikasinya produk tersebut sehingga pasarnya lebih terbuka.

Kata kunci: KWT, pangan lokal, sertifikasi halal

ABSTRACT

The Women Farmers Group (KWT) is one of the farmer institutions in empowering women to support agricultural development programs. The target of the activity is KWT Harapan Kita, Sinar Harapan Village, Rajabasa Jaya Urban Village, Rajabasa Sub-District, Bandar Lampung City which has a productive business of processing food made from local food. Food processing made from local food raw materials is a strategic activity in accelerating food diversification in the community. This activity aims to increase the resource capacity of KWT Harapan Kita by increasing: 1) Knowledge of diversification of food and local food ingredients; 2) Knowledge and skills of local food processing; 3) Knowledge and skills of orderly administration and determination of product selling prices; and 4) Knowledge and understanding of the halal assurance system for products and halal certificate for KWT's food products. The methods to be used are counseling, training, mentoring, and demonstrations. The results of the activity show that the knowledge and understanding of KWT Harapan Kita about local food diversification, orderly administration and determination of product selling prices, and halal certification of products has increased by 60,11%, and 20 types of local food processed products of KWT Harapan Kita got halal certification of LPPOM MUI with number 02100018190121. In the future, KWT Harapan Kita needs to be assisted to promote product development that has been carried out and certified so that the market opportunities will open and increase.

Keywords: halal certification, KWT, local food

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan salah satu kelembagaan petani yang berperan dalam pemberdayaan wanita untuk mendukung program pembangunan pertanian. Menurut Nuryono (2019), kegiatan utama KWT diantaranya adalah memanfaatkan lahan pekarangan, pengolahan hasil pertanian, dan menjadi *back up* atas materi penyuluhan yang disampaikan melalui kelompok tani (poktan). Melalui pemberdayaan, kaum wanita mempunyai andil besar dalam kegiatan penanggulangan kemiskinan karena memiliki kemampuan mandiri di bidang ekonomi, sehingga dapat membantu peningkatan kesejahteraan keluarga (Setiawati & Rozinah 2020). Salah satu upaya kaum wanita dalam rangka meningkatkan kesejahteraan keluarganya adalah melakukan kegiatan usaha produktif rumah tangga, seperti membuat dan menjual aneka jajanan pasar atau kue tradisional.

KWT Harapan Kita merupakan salah satu kelompok wanita tani yang memiliki usaha pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal. KWT ini berada di Kampung Sinar Harapan, Kelurahan Rajabasa Jaya, Kecamatan Rajabasa, Kota Bandar Lampung. Usaha pengolahan pangan lokal ini sudah cukup lama berlangsung. Pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal merupakan kegiatan yang strategis dalam percepatan diversifikasi pangan di masyarakat. Menurut Suryani *et al* (2019), melalui peningkatan pengolahan hasil potensi daerah setempat, maka peningkatan nilai jual dengan melakukan diversifikasi produk olahannya dan keberlanjutan ketahanan pangan di pedesaan dapat terjamin.

Menurut Suryana (2016), kegiatan diversifikasi pangan dapat dilakukan secara vertikal. Diversifikasi pangan vertikal adalah upaya menghasilkan aneka olahan makanan dan pengembangan produk makanan baru, serta peningkatan produksi berbagai jenis makanan yang telah dikenal masyarakat dengan menggunakan bahan baku sumber daya pangan lokal melalui pemanfaatan teknologi pengolahan pangan. Namun demikian, pengetahuan terhadap diversifikasi pangan lokal dan keterampilan pengolahan pangan masih rendah, sehingga pengembangan aneka olahan pangan KWT Harapan Kita menjadi terbatas. Keterbatasan jenis olahan ini tentu saja menjadi masalah dalam pengembangan usaha KWT tersebut.

Hasil penelitian Sayekti *et al.* (2019) mendapati bahwa salah satu strategi prioritas dalam meningkatkan diversifikasi konsumsi pangan lokal di Provinsi Lampung adalah melakukan diversifikasi dan inovasi produk pangan lokal olahan serta memperluas pasar melalui tampilan produk yang lebih moderen dan menarik. Siregar (2014) menyatakan bahwa keterbatasan keterampilan, pengetahuan, pengalaman, dan motivasi mengakibatkan perilaku masyarakat dalam memanfaatkan potensi daerah menjadi tidak optimal. Adanya program peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan-pelatihan dan kegiatan lain dapat meningkatkan kemampuan sumber daya manusia dalam mengolah potensi sumber daya alam dan hasil pertanian sehingga menghasilkan produk industri kecil yang memiliki nilai tambah (Sukanteri *et al.* 2021).

Saat ini, usaha pengolahan makanan yang dikembangkan oleh KWT Harapan Kita masih terbatas pada olahan jajanan pasar dengan menu yang belum bervariasi serta beberapa makanan ringan yang belum ada sentuhan akhir yang inovatif. Kondisi ini menegaskan perlunya pembinaan kepada KWT Harapan Kita dalam memproduksi pangan lokal yang telah dilakukan. Selain masalah tersebut, manajemen KWT Harapan Kita belum baik. KWT Harapan Kita dalam melakukan usaha belum melakukan pencatatan keuangan dengan baik sehingga para pengelola usaha juga belum melakukan penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan penetapan harga jual dengan benar. Harga jual produk ditetapkan hanya berdasarkan perkiraan, sehingga tidak diketahui secara pasti keuntungan atau kerugian yang diperoleh.

Selain itu, terkait dengan usaha perdagangan yang dilakukan, maka KWT Harapan Kita perlu memperhatikan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang menyebutkan bahwa produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. KWT Harapan Kita belum menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), seperti disyaratkan undang-undang tersebut karena KWT Harapan Kita belum pernah mendapat pembinaan tentang SJH.

Berdasarkan analisis situasi masalah yang dihadapi oleh KWT Harapan Kita adalah: a) Rendahnya pemahaman dan pengetahuan pengurus/anggota tentang diversifikasi pangan lokal; b) Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan pengurus/anggota dalam memilih bahan dan teknik pengolahan pangan lokal yang tepat

sehingga menjadi jajanan pasar yang lebih menarik; c) Belum optimalnya manajemen usaha produk pangan olahan; dan d) Kurang pemahannya pengurus/anggota mengenai sistem jaminan halal, terutama dalam bidang usaha kuliner. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk: a) Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan pengurus/anggota tentang diversifikasi pangan lokal; b) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengurus/anggota dalam memilih bahan dan teknik pengolahan pangan lokal yang tepat, sehingga menjadi jajanan pasar yang lebih menarik; c) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengurus/anggota tentang manajemen usaha yang mencakup manajemen produksi, pemasaran, nilai tambah produk, penentuan harga jual produk, dan tertib administrasi; dan d) Meningkatkan pemahaman pengurus/anggota mengenai Sistem Jaminan Halal, terutama dalam bidang usaha kuliner.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi, Waktu Pelaksanaan Kegiatan, dan Sasaran Program

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berlokasi di Kampung Sinar Harapan, Kelurahan Rajabasa Jaya, Kecamatan Rajabasa, Kota Bandar Lampung. Kelompok sasaran dalam kegiatan ini adalah KWT Harapan Kita yang memiliki usaha pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan adalah pada bulan Juli–September 2020. Peserta kegiatan adalah pengurus dan anggota KWT Harapan Kita yang berjumlah 20 orang.

Alat dan Bahan

Bahan dan alat yang digunakan dalam kegiatan ini dipilah menjadi bahan dan alat untuk penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan. Bahan dan alat untuk penyuluhan adalah materi penyuluhan, laptop, LCD, alat tulis, dan banner. Untuk kegiatan demonstrasi menggunakan alat masak seperti kompor, wajan, panci, sutil, mangkuk, pisau, mixer, alat cetak makanan, alas potong, dan wadah plastik, serta berbagai bahan antara lain singkong, tepung beras, tepung ketan, gula, margarine, telur, dan beberapa bahan tambahan makanan. Adapun alat dan bahan dalam pendampingan antara lain laptop, alat tulis, printer, kertas, dan berbagai dokumen manajemen halal.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode dan tahap kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- Kegiatan penyuluhan, dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi (tanya jawab). Penyuluhan dilakukan dua kali. Materi yang diberikan pada penyuluhan pertama adalah diversifikasi pangan dan pangan lokal (Materi A), manajemen usaha yang meliputi manajemen produksi, nilai tambah produk, dan pemasaran (Materi B). Materi yang disampaikan pada penyuluhan kedua adalah penentuan harga jual produk dan tertib administrasi (Materi C), serta sistem jaminan halal produk (Materi D).
- Demonstrasi dan pelatihan, dilakukan dalam rangka meningkatkan keterampilan pengolahan dan pengemasan produk olahan berbahan baku pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan ini dibantu oleh *Indonesia Chef Association* (ICA) Badan Perwakilan Daerah Lampung sebagai narasumber. Kegiatan demonstrasi ini dilakukan satu kali dan pelatihan dilakukan dua kali, sehingga dapat diketahui perubahan sebelum dan sesudah dilakukan demonstrasi dan pelatihan mengolah dan mengemas produk.
- Kegiatan pendampingan atau fasilitasi, dilakukan dalam kegiatan tertib administrasi dan pendaftaran Sertifikasi Halal. Pada bagian pendaftaran sertifikasi halal produk, maka sebelum mengajukan sertifikat halal, pengurus KWT harus mempersiapkan dok Sistem Jaminan Halal (SJH) yang merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Evaluasi kegiatan dilakukan di awal, proses, dan akhir kegiatan pengabdian dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana keberhasilan kegiatan yang telah dilaksanakan selama kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berlangsung. Evaluasi awal dilakukan satu kali, yaitu sebelum dimulai kegiatan penyuluhan. 1) Evaluasi awal dilakukan satu kali, yaitu sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan. Evaluasi awal tingkat pengetahuan peserta mengenai materi diversifikasi pangan dan pangan lokal (Materi A), manajemen usaha yang meliputi manajemen produksi, nilai tambah produk, dan pemasaran (Materi B), penentuan harga jual produk dan tertib administrasi (Materi C), serta sistem jaminan halal produk (Materi D) diukur dengan melakukan pre-test. Evaluasi awal mengenai administrasi pembukuan,

keterampilan pengolahan termasuk tampilan dan cita rasa produk olahan pangan KWT dilakukan saat pra-survei dengan melakukan pengamatan langsung, wawancara, dan diskusi. 2) Evaluasi proses dilakukan lima kali, yaitu dua kali saat kegiatan penyuluhan berlangsung, satu kali saat demonstrasi, dan dua kali saat pendampingan pendaftaran Sertifikasi Halal. Dalam tahap evaluasi proses, parameter yang digunakan adalah kehadiran dan aktifitas peserta selama kegiatan berlangsung. Parameter ini diukur menggunakan persentase antara jumlah peserta yang hadir dibandingkan total keseluruhan anggota KWT, yaitu 20 orang. Selain itu, evaluasi proses diketahui berdasarkan keaktifan peserta dalam diskusi sebagai cerminan antusiasme peserta. 3) Evaluasi akhir dilakukan satu kali, yaitu setelah kegiatan penyuluhan selesai dilakukan, yaitu dengan melakukan *post-test*. Untuk aspek administrasi pembukuan, keterampilan pengolahan, serta tampilan dan citarasa makanan juga dilakukan evaluasi akhir dengan melakukan pengamatan.

Metode Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data

Parameter yang diamati dalam kegiatan ini mencakup pengetahuan (pangan lokal dan diversifikasi pangan lokal, administrasi pembukuan, dan penetapan harga jual produk, serta sertifikasi halal). Parameter selanjutnya adalah keterampilan mencakup pembukuan dan pengolahan pangan. Pengumpulan data untuk parameter pengetahuan dilakukan dengan pengisian kuesioner, sedangkan untuk parameter keterampilan dilakukan dengan pengamatan langsung, dan wawancara mendalam (*indep interview*). Pengamatan dilakukan dengan melihat secara langsung terhadap objek yang menjadi target (pembukuan dan kegiatan pengolahan pangan lokal).

Tingkat pengetahuan KWT diketahui melalui *pre-test* dan *pos-test* mengenai materi diversifikasi pangan dan pangan lokal (Materi A), manajemen usaha yang meliputi manajemen produksi, nilai tambah produk, dan pemasaran (Materi B), penentuan harga jual produk dan tertib administrasi (Materi C), serta sistem jaminan halal produk (Materi D). Pada masing-masing materi diberikan 5 soal yang berupa pilihan ganda, sehingga jumlah total soal adalah 20. Masing-masing soal diberikan 5 poin untuk jawaban yang benar, sehingga total poin yang diperoleh jika mampu menjawab semua soal

dengan benar adalah 100 poin. Hasil *pre-test* dan *post-test* dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Selain itu, hasil pengamatan mengenai kegiatan pembukuan serta keterampilan mengolah pangan dan hasil olahan pangan KWT dianalisis secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

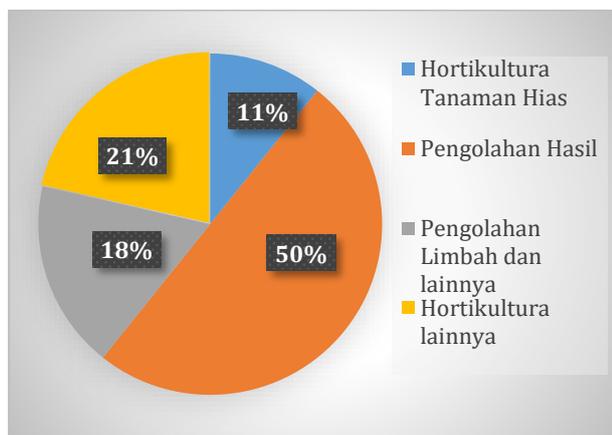
Profil Kelompok Wanita Tani Harapan Kita

Kelompok Wanita Tani (KWT) Harapan Kita merupakan salah satu kelompok wanita tani yang berada di Kampung Sinar Harapan. Kampung ini terletak di Kelurahan Rajabasa Jaya, Kecamatan Rajabasa dengan luas wilayah paling tinggi, yaitu 430 ha dan jumlah penduduk sebanyak 7.186 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2018). Penduduk Kampung Sinar Harapan sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani pemilik dan penggarap usaha tani padi sawah tadah hujan. Sebagian besar anggota berprofesi sebagai buruh tani sawah, namun akibat semakin berkurangnya lahan pertanian, maka ibu-ibu kelompok wanita tani tidak bisa lagi menjadi buruh tani di sawah.

Kelompok Wanita Tani Harapan Kita memiliki anggota sebanyak 28 orang, namun yang masih aktif dalam kegiatan KWT sekitar 20 orang. KWT ini merupakan suatu wadah yang memberikan kesempatan bagi perempuan di Kampung Sinar Harapan untuk ikut berpartisipasi dalam kegiatan pemberdayaan wanita untuk memberikan peluang dalam rangka meningkatkan kemandirian ekonomi melalui kegiatan pemanfaatan pekarangan rumah dengan konsep *urban farming*, yaitu aktivitas pertanian yang ada di dalam atau sekitar kota yang melibatkan keterampilan bercocok tanam dan mengelola lahan yang sempit. Pekarangan rumah dimanfaatkan untuk menanam sayur-sayuran, tanaman hias, dan tanaman obat. Selain itu, usaha produktif lain yang dilakukan dalam rangka meningkatkan keterampilan dan pendapatan anggotanya adalah usaha pembuatan keripik buah dan pengolahan makanan berbahan baku pangan lokal. Sebaran kegiatan utama yang diusahakan oleh anggota KWT Harapan Kita dapat dilihat pada Gambar 1.

Hasil Identifikasi Awal

Evaluasi awal kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan KWT Harapan Kita sebelum kegiatan pengabdian berjalan, sehingga dapat



Sumber: Simluhtan (2022)

Gambar 1 Sebaran kegiatan utama yang diusahakan anggota Kelompok Wanita Tani Harapan Kita.

diketahui tingkat keberhasilan kegiatan dan manfaat yang diperoleh setelah kegiatan ini berlangsung. Evaluasi awal dilakukan saat sebelum penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan. Sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan, maka dilakukan evaluasi awal dengan mengadakan *pre-test* kepada KWT Harapan Kita selaku sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Hasil *pre-test* merupakan gambaran umum awal pengetahuan dan pemahaman dasar peserta terhadap semua materi sebelum diberikan oleh narasumber, sehingga berdasarkan hasil *pre-test* tersebut dapat diketahui tingkat pengetahuan KWT Harapan Kita tentang materi-materi yang disampaikan sebelum penyuluhan. Materi-materi tersebut, yaitu 1) Diversifikasi pangan dan pangan lokal; 2) Manajemen usaha yang meliputi manajemen produksi, nilai tambah produk (baru), pemasaran, penentuan harga jual produk, dan tertib administrasi; dan 3) Pengantar sertifikasi halal.

Berdasarkan hasil *pre-test*, rata-rata nilai hasil *pre-test* peserta kegiatan adalah 52,25. Jika ditinjau dari masing-masing materi, secara berturut-turut materi yang memiliki nilai rata-rata paling kecil hingga paling besar adalah materi diversifikasi pangan dan pangan lokal (45,00), pengantar sertifikasi halal (49,00), dan manajemen usaha (57,5). Materi yang memiliki nilai rata-rata hasil *pre-test* terendah adalah diversifikasi pangan dan pangan lokal serta pengantar sertifikasi halal. Pada soal *pre-test*, sebagian besar peserta menjawab salah mengenai pengertian pangan lokal, peserta menjawab bahwa pangan lokal adalah pangan yang menjadi andalan di suatu daerah, sedangkan jawaban yang paling tepat adalah pangan lokal

merupakan pangan yang telah lama diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi di suatu daerah atau kelompok masyarakat tertentu. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat, terutama anggota KWT Harapan Kita mengenai manfaat dan pentingnya diversifikasi pangan lokal masih tergolong rendah, sehingga sosialisasi dan penyuluhan tentang diversifikasi pangan lokal perlu terus digalakkan. Materi sertifikasi halal produk juga belum pernah diberikaan saat pembinaan ataupun penyuluhan sehingga anggota KWT belum memahami pentingnya sertifikasi halal pada produk makanan. Materi ini masih sangat baru bagi para peserta kegiatan, sehingga pengetahuan mengenai sertifikasi halal juga masih sangat terbatas. Berdasarkan ketentuan pemerintah yang tertuang dalam Undang Undang No 33 tahun 2014 mensyaratkan bahwa mulai tahun 2019 seluruh produk yang dijual di masyarakat, termasuk UMKM wajib memiliki sertifikat halal. Kurangnya informasi mengenai prosedur untuk mendapatkan sertifikat halal merupakan faktor utama yang menjadi hambatan untuk mendapatkan sertifikat (Roanisca *et al.* 2020). Oleh karena itu, perlu dilakukan penyuluhan secara masif untuk meningkatkan pemahaman tentang sertifikat halal pada makanan. Selain itu, perlu dilakukan pendampingan yang bertujuan membantu KWT mendaftarkan aneka olahan pangan untuk mendapatkan sertifikat halal MUI.

Pada kegiatan demonstrasi olahan pangan lokal, hasil identifikasi awal berdasarkan penilaian narasumber, yaitu *chef* dari *Indonesia Chef Association* (ICA) Badan Perwakilan Daerah Lampung, jika dinilai dari segi rasa, aneka olahan pangan lokal yang dibuat oleh KWT Harapan Kita memiliki rasa yang enak dan cukup baik, namun dari segi penampilan kurang menarik. Hal ini menunjukkan bahwa keterampilan KWT Harapan Kita dalam membuat aneka olahan pangan lokal masih terbatas. Kurangnya kemampuan pengelolaan usaha dan pemasaran yang tepat dapat menimbulkan beberapa risiko di luar kendali wirausahawan, seperti perubahan mode dan preferensi konsumen. Oleh karena itu, wirausahawan (dalam hal ini KWT Harapan Kita) dituntut untuk terus meningkatkan kualitas aneka produk olahan pangan yang dijual agar dapat menarik konsumen. Salah satu upaya yang dapat menggugah selera konsumen adalah dari segi tampilan. Biasanya, hiasan dengan warna cerah pada makanan akan membangkitkan selera makan (Rachmawati *et al.* 2020).

Evaluasi Proses

Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui dukungan anggota KWT Harapan Kita serta kelancaran kegiatan ini. Hal ini dapat diketahui berdasarkan partisipasi dan kehadiran peserta dalam kegiatan pengabdian yang terdiri dari kegiatan sosialisasi dan koordinasi tim pengabdian kepada masyarakat dengan KWT Harapan Kita selaku sasaran kegiatan, kegiatan penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan. Selama kegiatan pengabdian berlangsung, peserta kegiatan yang hadir sebesar 75% atau sebanyak 15 orang anggota aktif KWT Harapan Kita (dari total 20 orang anggota KWT yang aktif), serta didampingi oleh satu orang penyuluh pertanian lapang (PPL) Kecamatan Rajabasa dari Dinas Pertanian Kota Bandar Lampung. Rincian persentase kehadiran peserta selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dapat dilihat pada Tabel 1.

Kegiatan pembinaan KWT Harapan Jaya berjalan dengan baik. Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa persentase kehadiran peserta selama kegiatan berlangsung melebihi 50%. Tingkat partisipasi tertinggi berdasarkan jumlah kehadiran peserta adalah saat kegiatan penyuluhan dan demonstrasi mengenai pengemasan produk olahan makanan. Selama kegiatan berlangsung, para peserta antusias memperhatikan materi yang disampaikan oleh masing-masing narasumber. Selain itu, peserta juga memberikan respon ketika diajukan pertanyaan-pertanyaan seputar materi yang sedang diberikan oleh narasumber. Sebaliknya, para peserta juga mengajukan pertanyaan kepada narasumber, sehingga diskusi berjalan dua arah dan aktif. Beberapa anggota KWT yang tidak hadir dan turut serta dalam kegiatan ini dikarenakan harus mengurus pekerjaan rumah

dan merawat anak atau anggota keluarga lain. Evaluasi ketidakhadiran peserta serta alasannya diperoleh dari Ketua KWT.

Hasil Evaluasi Akhir

Setelah dilakukan evaluasi awal dan proses, selanjutnya dilakukan evaluasi akhir kegiatan untuk mengetahui dampak dan manfaat kegiatan terhadap anggota KWT, serta keberlanjutan program. Evaluasi ini dilakukan di akhir sesi penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan.

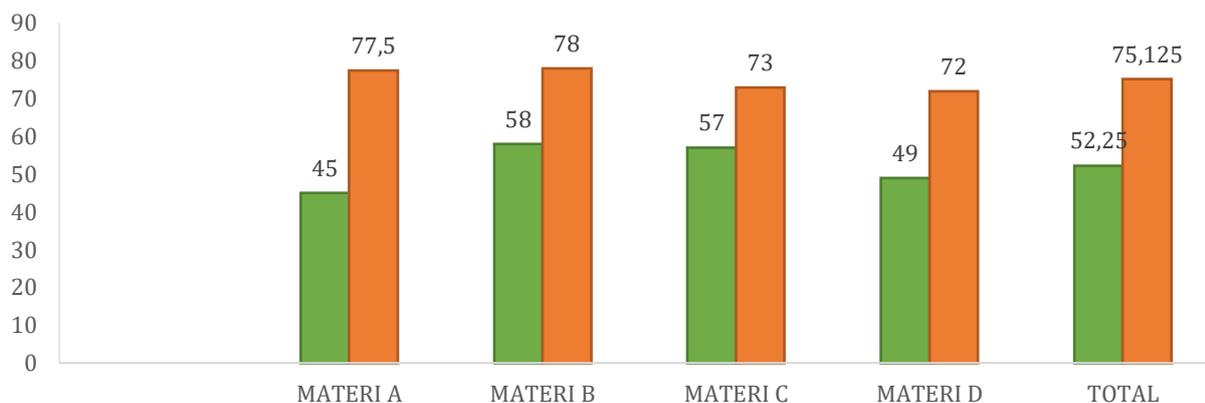
• Peningkatan pengetahuan peserta kegiatan setelah penyuluhan

Pada kegiatan penyuluhan, evaluasi akhir dilakukan dengan melakukan *post-test*. Soal *post-test* yang diberikan adalah soal yang sama saat dilakukan *pre-test* sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan, sehingga dapat diketahui persentase perubahan pengetahuan peserta berdasarkan indikator yang sama. Evaluasi akhir ini dilakukan pada hari yang sama pada saat penyuluhan berlangsung. Soal *pre-test* diberikan sebelum dilakukan penyuluhan dan soal *post-test* diberikan setelah sesi penyuluhan selesai dilakukan sehingga jumlah peserta yang melakukan *pre-test* dan *post-test* adalah sama.

Berdasarkan hasil *post-test*, nilai rata-rata peserta mengenai diversifikasi pangan dan pangan lokal (materi A), manajemen usaha yang meliputi produksi, nilai tambah produk, pemasaran, penentuan harga jual produk, dan tertib administrasi (materi B), dan pengantar sertifikasi halal (materi C) adalah 75%. Hal ini dapat diartikan bahwa pengetahuan peserta kegiatan setelah penyuluhan meningkat sebesar 48,51%. Peningkatan pengetahuan peserta terjadi pada semua materi penyuluhan yang telah diberikan oleh tim (dapat dilihat pada Gambar 2). Hal ini

Tabel 1 Rincian jumlah peserta yang hadir pada tiap kegiatan

Kegiatan	Jumlah peserta kegiatan (orang)	Persentase kehadiran (%)
Koordinasi tim pelaksana kegiatan pengabdian dengan pengurus dan anggota KWT Harapan Kita	15	75,00
Penyuluhan tentang diversifikasi pangan dan pangan lokal, manajemen usaha, dan pengantar sertifikasi halal	18	90,00
Demonstrasi tampilan dan pengemasan produk makanan yang menarik dan diskusi tanya jawab tentang <i>topping</i> yang tepat pada produk makanan untuk memperkaya rasa	18	90,00
Pendampingan pembuatan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) Produk KWT Harapan Kita dan sosialisasi audit eksternal	12	60,00
Pendampingan KWT Harapan Kita pada kegiatan audit eksternal oleh pihak LPPOM MUI Lampung	12	60,00



Gambar 2 Peningkatan rata-rata nilai hasil *pre-test* dan *post-test*.

menunjukkan bahwa penyuluhan yang telah diberikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Peningkatan hasil rata-rata nilai *pre-test* dan *post-test* peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.

Jika ditinjau secara parsial, peningkatan pengetahuan peserta mengenai materi diversifikasi pangan dan pangan lokal meningkat paling tinggi, yaitu sebesar 72,22 persen. Semua peserta kegiatan tidak asing dan sudah pernah mengonsumsi pangan lokal, seperti singkong, jagung, ubi jalar/mantang, pisang, dan sukun. Sebesar 60% peserta menjawab kadang-kadang mengonsumsi pangan lokal dan 40% lainnya menjawab sering menyediakan dan mengonsumsi pangan lokal tersebut sebagai makanan sehari-hari di rumah. Para peserta kegiatan mengetahui dan mampu menyebutkan berbagai jenis pangan lokal karena beberapa jenis pangan lokal tersebut sering dijumpai dan dikonsumsi oleh masyarakat, namun demikian banyak masyarakat yang belum memahami manfaat dan pentingnya diversifikasi pangan lokal.

Pengetahuan peserta mengenai materi manajemen usaha memiliki persentase peningkatan paling rendah, yaitu sebesar 31,30. Kecilnya peningkatan pengetahuan anggota KWT harapan Kita pada materi ini karena pengetahuan yang baru bagi peserta. Ditinjau dari masing-masing item pertanyaan, sebagian besar peserta masih menjawab salah pada item-item pertanyaan tentang perhitungan harga jual produk dan tertib administrasi. Materi ini dianggap rumit oleh peserta karena penghitungan harga jual produk menggunakan rumus-rumus yang baru dikenal, sehingga administrasi pembukuan dan penetapan harga jual memerlukan pelatihan yang lebih intensif. Meskipun peningkatan pengetahuan pada materi ini relatif lebih kecil dibandingkan

materi penyuluhan lainnya yang diberikan oleh tim, namun penyuluhan yang diberikan tentang pembukuan sedikitnya mampu memberikan pemahaman kepada KWT Harapan Kita untuk memperbaiki pembukuan usahanya, sebab pencatatan arus kas dan pengelolaan dana usaha yang tidak tepat dapat menyebabkan informasi yang tidak efektif untuk mengambil keputusan. Tertib administrasi dan pembukuan dapat membantu dalam mengambil berbagai macam keputusan bisnis atas keberlangsungan usahanya (Dinanti & Nugraha 2019). Dengan menerapkan akuntansi/pembukuan, minimal pencatatan sederhana untuk penerimaan dan pengeluaran, maka kestabilan sistem keuangan dan besarnya keuntungan atau kerugian dapat diketahui (Fitriyah *et al.* 2020). Menurut Febriyanto *et al.* (2019), kegiatan edukasi bagi pelaku UMKM dilakukan dengan tujuan agar memahami dan menguasai pembukuan serta menulis laporan keuangan sehingga, dapat mempermudah akses pengajuan pembiayaan ke perbankan untuk meningkatkan skala usahanya.

Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi, pembukuan arus kas (pengeluaran dan pemasukan) dalam pembuatan aneka jajanan tradisional yang dijual oleh KWT Harapan Kita belum dilakukan dengan baik, sehingga penetapan harga jual dan keuntungan produk bukan berdasarkan perhitungan yang tepat. Walaupun pengurus KWT sudah melakukan pencatatan, tetapi sebatas catatan-catatan bahan yang penting saja, tidak mencatat secara keseluruhan, dimana secara akuntansi belum bisa dikatakan benar. Oleh karena itu, diberikan pemahaman bahwa dalam menjalankan suatu usaha sekecil apapun harus mencatat semua pengeluaran, maupun pembelanjaan. Dengan adanya peningkatan pengetahuan anggota KWT, diharapkan para pengurus dan anggota KWT

Harapan Kita dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam pelaksanaan kegiatan usaha selanjutnya.

Pada dasarnya, hampir seluruh peserta mengetahui pentingnya tertib administrasi terutama administrasi keuangan bagi keberlangsungan usaha, namun pada praktiknya pencatatan arus kas keluar dan masuk masih jarang dilakukan dan seringkali dilakukan dengan format pembukuan yang kurang tepat. Walaupun pengurus KWT sudah melakukan pencatatan, tetapi sebatas catatan-catatan bahan yang penting saja atau tidak mencatat secara keseluruhan, sehingga secara akuntansi belum bisa dikatakan benar. Pembukuan keuangan dalam suatu UMKM dapat menjadi sebuah parameter kemajuan atau kemunduran usaha tersebut. Oleh karena itu, diberikan pemahaman bahwa dalam menjalankan suatu usaha sekecil apapun harus mencatat semua pengeluaran, maupun pembelanjaan. Hal ini memberikan dampak positif bagi KWT karena pengurus KWT akan terbiasa untuk mencatat pemasukan dan pengeluaran setiap kali produksi serta tidak lagi menggabungkan antara keuangan usaha dengan keuangan pribadi. Selain penyuluhan, pelatihan pengelolaan administrasi kelompok ditujukan untuk melihat kegiatan yang telah berlangsung maupun kegiatan yang dilaksanakan di waktu berikutnya agar kelompok lebih mudah melaksanakan evaluasi internal (Sukanteri *et al* 2021).

Berdasarkan hasil evaluasi akhir yang telah diuraikan tersebut, kegiatan penyuluhan memberikan dampak positif terhadap pengetahuan peserta mengenai diversifikasi pangan dan pangan lokal, manajemen usaha meliputi manajemen produksi, nilai tambah produk, pemasaran, penetapan harga jual dan tertib administrasi, serta pengantar sertifikasi halal. Hal tersebut terbukti dari nilai rata-rata hasil post-test yang meningkat pada semua bidang materi.

• **Pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk pangan lokal**

Dalam rangka meningkatkan keterampilan pengolahan produk olahan berbahan baku lokal, maka dilakukan penyuluhan yang dilakukan oleh narasumber dari anggota *Indonesian Chef Association* (ICA) Badan Perwakilan Daerah Lampung. Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan membandingkan aneka jenis olahan pangan lokal yang dibuat oleh narasumber dan anggota KWT Harapan Kita. Para

pengurus/anggota melakukan diskusi dengan narasumber dan narasumber memberikan penilaian serta saran dan tips untuk perbaikan olahan pangan lokal yang dibuat oleh KWT Harapan Kita, baik dari segi rasa maupun tampilan. Melalui kegiatan ini, para pengurus/anggota KWT Harapan Kita berkesempatan untuk berdialog, berbagi saran dan pendapat, serta saling berinteraksi secara positif sehingga mendukung tumbuhnya motivasi mengembangkan usaha.

Menurut narasumber (*chef*), dari segi rasa, aneka olahan pangan lokal yang dibuat oleh KWT Harapan Kita cukup baik, namun perlu ditingkatkan dengan menambahkan *topping* pada beberapa olahan pangan agar lebih memperkaya rasa dan mengikuti *trend* pasar. Selain itu, penambahan *topping* pada beberapa jenis olahan juga dapat meningkatkan nilai gizi, seperti penambahan keju dan lain-lain. Hal ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Widyastuti & Sunarni (2019) yang menunjukkan bahwa setelah dilakukan penyuluhan dan pendampingan, maka masyarakat Kampung Sota, Merauke dapat mengolah pangan lokal menjadi jenis makanan yang kaya gizi dan lebih disukai oleh banyak orang.

Berdasarkan diskusi peserta dan chef, permasalahan utama yang diidentifikasi pada beberapa olahan pangan lokal yang dibuat oleh KWT Harapan Kita terletak pada tampilan makanan dan kemasan. Tampilan dan kemasan olahan pangan lokal yang dibuat oleh KWT masih memerlukan perbaikan, sehingga dapat menarik perhatian dan menggugah selera konsumen. Hasil penelitian Tamara & Suyanto (2019) menyatakan bahwa keunikan makanan dari segi tampilan makanan Korea yang beraneka macam dan sangat menarik perhatian menjadi salah satu faktor yang merubah minat masyarakat Indonesia lebih menikmati makanan Korea dari pada makanan tradisional Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa tampilan makanan merupakan hal yang penting dalam menarik perhatian konsumen. Selain itu, tampilan kemasan yang menarik dapat meningkatkan harga jual dan pada akhirnya dapat meningkatkan keuntungan. Beberapa transformasi dan inovasi tampilan olahan pangan lokal KWT Harapan Kita dapat dilihat pada Gambar 3.

• **Sertifikasi halal**

Perkembangan ilmu pengetahuan khususnya bidang pangan sudah semakin maju sehingga saat ini banyak beredar berbagai bentuk produk



Keterangan: 1) Tampilan produk sebelum penyuluhan; 2) Tampilan produk setelah penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi pertama; dan 3) Tampilan produk setelah pelatihan ke dua.

Gambar 3 Beberapa produk olahan pangan lokal a) lempor; b) lapis singkong; c) getuk gulung; d) dan wajik.

olahan siap konsumsi, terutama jenis *snack*/ kudapan dengan harga bervariasi. Semua disediakan oleh industri pangan sesuai dengan kebutuhan konsumen yang semakin sibuk, karena sangat membantu dari sisi kemudahan, kepraktisan, bervariasi, serta dapat memenuhi kebutuhan gizi. Beberapa hal yang perlu menjadi pertimbangan bagi konsumen dalam membeli dan mengonsumsi produk makanan tanpa kemasan dan sekaligus perhatian bagi produsen makanan diantaranya adalah aspek kebersihan dan kualitas fisik produk, seperti kesegaran bahan dan aroma/bau (Nuraini 2007). Oleh karena itu, konsumen dituntut untuk bisa memilih berbagai produk yang sesuai dengan kebutuhan ditinjau dari aspek gizi, keamanan pangan, dan tentu aspek kehalalannya. Label halal dapat memberikan informasi akan kualitas dan mutu produk sehingga mempengaruhi konsumen dalam proses keputusan membeli produk, terutama makanan (Astuti & Hakim 2021; Wibowo & Mandusari 2018).

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikasi halal dapat memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Kesenambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan

Sistem Jaminan Halal (LPPOM MUI 2017). Sertifikasi halal produk makanan pada UMKM merupakan bentuk perlindungan terhadap konsumen dan implementasi UU Jaminan Produk Halal (Akim *et al* 2018). Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan memengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut. Produk yang aman dan berlabel halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan minat membeli produk (Wibowo & Galistiani 2018; Garside *et al.* 2020), serta kualitas produk sehingga meningkatkan daya saing produk (Anita *et al.* 2018). Menurut Segati (2018), persepsi sertifikasi halal secara langsung dapat memberikan informasi akan kualitas produk sehingga mempengaruhi peningkatan penjualan.

Sebelum melakukan pendampingan untuk mendaftarkan sertifikasi halal, maka dilakukan penyuluhan internal sebanyak dua kali kepada KWT Harapan Kita. Penyuluhan internal pertama dilakukan Tim Pengabdian kepada Masyarakat. Penyuluhan internal kedua dilakukan oleh salah satu anggota KWT yang telah mengikuti pelatihan pemanfaatan aplikasi Cerol (*Certification Online*) bagi sertifikasi halal produk secara *offline* dan *online* yang diadakan oleh LPPOM MUI Cabang Lampung. Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai pentingnya sertifikasi halal dan implementasinya pada suatu badan usaha pengolahan makanan serta prosedur pendaftaran sertifikasi halal. Setelah itu, maka selanjutnya dilakukan pen-

dampingan. Pendampingan oleh tim dilakukan sejak awal penyusunan *draft* Manual Sistem Jaminan Halal sampai dengan pendaftaran melalui CEROL dan melakukan pendaftaran langsung ke Kantor Wilayah Kementerian Agama (Kemenag) Provinsi Lampung.

Sebelum mengajukan sertifikat halal, pengurus KWT harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Produsen mengajukan permohonan sertifikat halal ke sekretariat LPPOM MUI dengan mengisi formulir, mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi termasuk lokasi produksi, pabrik pengemasan dan tempat makan, serta gudang. Dalam Hukum Islam, yang dikatakan halal tidak hanya zatnya. Proses produksi dari hulu sampai hilir juga harus terbebas dari zat-zat yang diharamkan oleh syariat Islam. Penyimpanan produk yang halal tidak boleh berdekatan dengan produk yang tidak halal, artinya tempat penyimpanan produk halal harus terpisah dengan produk yang tidak halal. Begitu juga alat yang dipakai untuk memproses produk halal tidak boleh dipakai bersama dengan produk yang tidak halal (Syafriada 2016).

Untuk mendaftarkan sertifikasi halal, Pengurus KWT harus mengisi borang yang berisi informasi tentang data perusahaan, jenis, dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat untuk diperiksa kelengkapannya dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan. Setelah kelengkapan berkas sudah dipenuhi dan di-*upload* melalui Cerol, maka pihak LPPOM MUI melakukan audit eksternal ke pihak KWT Harapan Kita. Kegiatan audit eksternal ini dilakukan di tiga rumah produksi KWT. Adapun pernyataan kebijakan halal KWT Harapan Kita terpasang di tiga rumah produksi dan dapat dilihat pada Gambar 4. Pemasangan banner ini merupakan salah satu wujud komitmen KWT Harapan Kita untuk memproduksi produk halal secara konsisten termasuk proses produksinya.

Terdapat 20 jenis produk (keripik dan jajanan tradisional) yang didaftarkan sertifikat halal, yaitu lempeng abon, lapis singkong, talam jagung, klepon, wajik, lemet, gemblong, getuk gulung keju, sengkulun, bola-bola ubi, *cassava roguert*, keripik singkong, keripik jamur, keripik pisang, cireng ayam, rempeyek bayam, rempeyek kangkung, rempeyek kacang, keripik salak, dan keripik nangka. Produk-produk tersebut saat ini

sudah terdaftar di LPPOM MUI dengan Nomor SH 02100018190121 (Gambar 5).



Gambar 4 Salah satu banner yang dipasang di salah satu rumah produksi Kelompok Wanita Tani Harapan Kita.



Gambar 5 a dan b) Sertifikat halal produk Kelompok Wanita Tani Harapan Kita.

SIMPULAN

Pengetahuan dan pemahaman pengurus dan anggota KWT Harapan Kita tentang diversifikasi pangan lokal, tertib administrasi dan penetapan harga jual, serta sistem jaminan halal produk mengalami peningkatan sebesar 60,11% setelah dilakukan penyuluhan. Produk olahan pangan lokal KWT Harapan Kita sebanyak 20 jenis telah mendapatkan sertifikasi halal MUI dengan Nomor SH 02100018190121. Berdasarkan hasil kegiatan ini, disarankan kepada instansi terkait seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah, serta Dinas Pertanian untuk terus membina dan mendampingi KWT Harapan Kita. Pembinaan dan pendampingan tersebut dimaksudkan agar KWT mengembangkan variasi produk olahan pangan lokal lainnya, serta menerapkan prinsip manajemen usaha yang baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui hibah program Pengabdian Masyarakat Unggulan 2020. Ucapan terima kasih juga kepada Susilowati, S.P (PPL Kecamatan Rajabasa), dan Susanti, S.M (*Indonesian Chef Association* BPD Lampung) yang turut membantu berjalannya kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti R, Hakim MA. 2021. Pengaruh Label Halal dan Ketersediaan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada 212 Mart di Kota Medan. *Maneggio: Jurnal Ilmiah Magister Manajemen*. 4(1): 1–10. <https://doi.org/10.24127/diversifikasi.v1i1.503>
- Akim, Konety N, Purnama C, Adilla MH. 2018. Pemahaman Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Jatinangor terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(1): 31–49. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Anita DC, Wulandari R, Nugroho HS. 2018. Peningkatan daya saing briket arang batok kelapa melalui pendampingan manajemen produksi, pemasaran dan keuangan pada usaha Briqco dan d'Briquettes di Kabupaten Bantul. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 24(4): 848–852. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v24i4.11829>
- Dinanti A, Nugraha GA. 2019. Sistem Informasi pada Administrasi UMKM. *Jurnal Administrasi dan Kesekretarisan*. 4(2): 159–171. <https://doi.org/10.33998/jurnalmanajemensisteminformasi.2019.4.2.621>
- Febriyanto DP, Soegiono L, Kristanto AB. 2019. Pemanfaatan Informasi Keuangan dan Akses Pembiayaan Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Humanika*. 9(2): 147–160. <https://doi.org/10.36407/akurasi.v2i1.159>
- Fitriyah N, Sukma AA, Bambang B. 2020. Edukasi Pentingnya Praktik Akuntansi (Pencatatan Sederhana) dan Manajemen Keuangan Dalam Rumah Tangga Pada Karyawan Rsia Permata Hati Mataram. *Jurnal Abdimas Sangkabira*. 1(1): 14–26. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v1i1.23>
- Garside AK, Baroto T, Waibo ORG. 2020. Penguatan Aspek Produksi dan Pemasaran pada Usaha Keripik Singkong Mix Sayur. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*. 4(1): 61–68.
- Nuraini H. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Jakarta (ID): QultumMedia. <https://doi.org/10.30595/jppm.v0i0.4614>
- Nuryono. 2019. Peran Kelompok Wanita Tani (KWT) Mendukung Pelaksanaan Materi Penyuluhan Pertanian. [Internet]. [Diakses 12 Februari 2020]. Tersedia pada: <http://cybex.pertanian.go.id/ /artikel/peran-kelompok-wanita-tani-kwtmendukungpelaksanaan-materi-penyuluhan-pertanian/>.
- Rachmawati E, Mufidah L, Sulistiyani T. 2020. Pelatihan Pengolahan Bento untuk Meningkatkan Kreativitas Menciptakan Bekal Makanan. *Abdimas Dewantara*. 3(1): 22–28. <https://doi.org/10.30738/ad.v3i1.6903>
- Roanisca O, Yusnita M, Mahardik RG. 2020. Pendampingan Usaha Mikro dan Masyarakat Desa Balunijuk dalam Mewujudkan Kampung Halal. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian*

- Kepada Masyarakat*. 6(2): 173-180. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.2.173-180>
- Sayekti WDS, Lestari DAH, Ismono H. 2019. Kebijakan Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan: Rekayasa Sosial dan Strategi Pemasaran Produk Pangan Olahan Berbahan Baku Pangan Lokal. *Laporan Akhir Penelitian Terapan*. Bandar Lampung (ID): Universitas Lampung.
- Setiawati E, Rozinah S. 2020. Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(2): 231-240. <https://doi.org/10.30651/aks.v4i2.2611>
- Segati A. 2018. Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan. *JEBI (Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam)*. 3(2): 159-169. <https://doi.org/10.15548/jebi.v3i2.175>
- Simluhtan (Sistem Informasi Manajemen Penyuluhan). 2022. [Internet]. [diakses pada 27 Januari 2022]. Tersedia pada: <https://app2.pertanian.go.id/simluh2014/>
- Siregar CN. 2014. Membangun Perilaku Masyarakat Atambua Melalui Pemanfaatan Potensi Daerah dan Keamanan Perbatasan Republik Indonesia dengan Republik Demokratik Timor Leste. *Jurnal Sosioteknologi*. 13(2): 147-159. <https://doi.org/10.5614/sostek.itbj.2014.13.2.8>
- Sukanteri NP, Verawati Y, Yuniti IGAD, Suryana IM. 2021. Pemberdayaan KWT Ayu Tangkas pada Program Pengembangan Desa Mitra Mandiri Pangan. *Jurnal Agrokreatif*. 7(1): 48-55. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.48-55>
- Suryana A. 2016. *Strategi Pemanfaatan Pangan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan: Prospek Sumber Bahan Pangan Lokal Mendukung Penganekaragaman Pangan*. Badan Litbang Pertanian. Kementerian Pertanian. Jakarta (ID): IAARD Press.
- Suryani D, Kurniawan D, Melizan DS, Putra G. 2019. Pemberdayaan masyarakat Dusun Jatèn, Mrico dan Bruno 1 untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan pemanfaatan potensi lokal. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(1): 39-44. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i1.608>
- Syafrida. 2016. Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*. 7(2): 159-174.
- Tamara A, Suyanto AMA. 2019. Analisis Faktor-Faktor yang Membentuk Perubahan Minat Konsumen dari Makanan Tradisional Menjadi Makanan Korea di Indonesia. *Almana: Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 3(2): 291-300.
- Wibowo MINA, Galistiani GF. 2018. Pemberdayaan Remaja Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Purwokerto Tentang Kosmetik Aman dan Halal Menggunakan Metode *Game Teaching*. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 3(2): 171-178. <https://doi.org/10.30653/002.201832.79>
- Wibowo DE, Madusari BD. 2018. Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim Terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan. *Indonesia Journal of Halal*. 1(1): 73-80. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i1.3400>
- Widyastuti R, Sunarni. 2019. Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat melalui Optimalisasi Pekarangan Rumah dengan Tanaman Pangan Lokal. *ADIWIDYA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Slamet Riyadi*. 3(2): 117-126. <https://doi.org/10.33061/awpm.v3i2.3367>