

**PELATIHAN PENERAPAN LABEL PANGAN SESUAI KETENTUAN DAN
LEGALITAS USAHA HALAL BAGI UMKM PANGAN DI DESA PAGARUYUNG,
KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU**

**Yusmarini¹, Emma Riftyan¹, Erpiani Siregar¹, Yossie Kharisma Dewi¹, Shanti Fitriani¹,
Dewi Fortuna Ayu¹, Yusni Maulida², Usman Pato¹, Bintang Sipartogi¹**

¹Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru

E-mail: ¹yusmarini@lecturer.unri.ac.id, ¹emma.riftyan@lecturer.unri.ac.id,

¹erpianisiregar@lecturer.unri.ac.id, ¹yossie.kharisma@lecturer.unri.ac.id,

¹shanti.fitriani@lecturer.unri.ac.id ¹dewi.fortuna@lecturer.unri.ac.id,

²yusni.maulida@lecturer.unri.ac.id, ¹usmanpato@lecturer.unri.ac.id,

¹bintangsipartogi@lecturer.unri.ac.id,

Abstrak

Desa Pagaruyung di Kabupaten Kampar merupakan salah satu sentra penghasil nanas terbesar di Provinsi Riau dan sedang dikembangkan sebagai pusat olahan pangan berbasis nanas. Namun, peningkatan jumlah UMKM pangan di desa ini belum diiringi dengan pemahaman yang memadai terkait penerapan label pangan sesuai ketentuan BPOM serta pemenuhan legalitas usaha halal yang diwajibkan BPJPH. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM mengenai pelabelan pangan yang baik dan benar, serta penerapan legalitas usaha halal UMKM. Pelatihan ini telah dilaksanakan pada 11 Oktober 2025 dihadiri 17 peserta. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mencakup pretest, pemaparan materi, pendampingan, diskusi, dan evaluasi akhir berupa posttest. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta secara signifikan dengan presentasi 98% terkait penerapan label pangan yang baik dan benar serta legalitas halal bagi UMKM. Kegiatan ini memberikan kontribusi penting dalam meningkatkan kesiapan UMKM Desa Pagaruyung untuk memproduksi olahan nanas yang aman, bermutu, dan memenuhi standar legalitas pangan.

Abstract

Pagaruyung Village in Kampar Regency is one of the largest pineapple-producing centers in Riau Province and is being developed as a pineapple-based food processing center. However, the increase in the number of foodMSMEs in this village has not been accompanied by adequate understanding regarding the application of food labels according to BPOM regulations and the fulfillment of halal business legality required by BPJPH. This community service activity aimed to increase the knowledge of MSME actors regarding proper and correct food labeling, as well as the application of MSME halal business legality. This training was held on October 11, 2025, and was attended by 17 participants. The implementation methods used for this service activity include a pretest, material presentation, mentoring, discussion, and a final evaluation in the form of a posttest. The evaluation results showed a significant improvement in participants' understanding, with a 98% presentation rate regarding the proper and correct application of food labels and halal certification for MSMEs. This activity makes an important contribution to increasing the readiness of Pagaruyung Village MSMEs to produce pineapple products that are safe, of high quality, and meet food legality standards.

Kata kunci: MSMEs, food labeling, halal certification, pineapple, Pagaruyung

1. PENDAHULUAN

Desa Pagaruyung, Kecamatan Tapung, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau dikenal sebagai salah satu desa penghasil nanas terbesar di Provinsi Riau. Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa produksi nanas di Provinsi Riau mencapai 261,76 ribu ton per tahun, dengan Kabupaten Kampar menyumbang sekitar 36,02 persen dari total produksi provinsi (Badan Pusat Statistik, 2022). Pemerintah desa juga mendorong identitas kawasan melalui program *Kampung Nanas* yang diwujudkan melalui *branding* desa dan penguatan komoditas local. Besarnya potensi ini menjadikan nanas sebagai komoditas strategis yang dapat terus dikembangkan dalam sektor agroindustri lokal.

Bertolak dari potensi tersebut, masyarakat Desa Pagaruyung mulai mengembangkan UMKM olahan nanas sebagai bentuk peningkatan nilai tambah hasil pertanian. Program pemberdayaan yang dilakukan oleh akademisi turut memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengolah nanas menjadi berbagai produk turunan, seperti keripik, selai, sirup, dan aneka inovasi pangan lainnya (Amalia *et al.*, 2023). Studi lain juga menegaskan bahwa nanas merupakan komoditas buah bernilai ekonomi tinggi di Provinsi Riau, sehingga pengolahannya menjadi produk UMKM berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat (Putri & Lestari, 2024). Dengan demikian, transformasi dari komoditas segar ke produk olahan menjadi langkah penting untuk mendukung rencana desa sebagai sentra olahan nanas. Walaupun potensi UMKM olahan nanas cukup besar, aspek pelabelan pangan menjadi tantangan utama yang harus diperhatikan.

Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan menegaskan bahwa label pada produk pangan berfungsi memberikan informasi yang benar, jelas, dan tidak menyesatkan bagi konsumen BPOM (2018). Sesuai ketentuan dalam UMKM masih sering ditemukan ketidaksesuaian akibat kurangnya pemahaman pelaku terhadap informasi wajib yang harus dicantumkan. Tanpa label yang benar, produk pangan sulit bersaing karena transparansi dan keamanan pangan menjadi salah satu indikator utama kepercayaan konsumen.

Aspek legalitas halal juga menjadi kebutuhan mendesak bagi UMKM olahan nanas di Pagaruyung selain pelabelan. Pemerintah melalui BPJPH menetapkan bahwa sertifikasi halal menjadi wajib bagi produk UMKM makanan dan minuman dengan tenggat implementasi nasional sebelum 18 Oktober 2024 (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024a). Kebijakan ini sejalan dengan regulasi yang mewajibkan produk UMKM memiliki sertifikasi halal guna meningkatkan daya saing domestik dan peluang ekspor (Kementerian Agama RI, 2024). Bagi masyarakat yang mayoritas beragama Islam, kepastian halal menjadi faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian produk UMKM.

Proses sertifikasi halal masih dianggap sulit oleh sebagian pelaku UMKM. Studi mutakhir menunjukkan bahwa UMKM olahan nanas seperti dodol nanas mengalami peningkatan penjualan setelah mencantumkan label halal, namun hambatan administratif dan teknis masih menjadi persoalan utama dalam proses sertifikasi (Rahmawati, 2024). Oleh karena itu, pelatihan mengenai penerapan label pangan sesuai ketentuan dan pemenuhan legalitas halal menjadi sangat penting untuk meningkatkan kapasitas UMKM Desa Pagaruyung. Dengan edukasi yang tepat, desa memiliki peluang lebih besar untuk menjadi sentra olahan nanas yang kompetitif dan berkelanjutan serta menjadikan Desa Pagaruyung sebagai model desa wirausaha berbasis inovasi dan prinsip halal dalam kerangka Society 5.0

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pelatihan Penerapan Label Pangan Sesuai Ketentuan dan Legalitas Usaha Halal bagi UMKM Pangan di Desa Pagaruyung, Kabupaten Kampar dilaksanakan pada Sabtu, 11 Oktober 2025, bertempat di Balai Desa Pagaruyung, mulai pukul 08.00 WIB hingga selesai. Metode pelaksanaan dirancang untuk memberikan pengetahuan teoretis sekaligus keterampilan praktis bagi pelaku UMKM pangan, khususnya UMKM olahan nanas yang berkembang di desa

Pagaruyung Secara umum, metode pelaksanaan terdiri atas lima tahapan: persiapan, pretest, penyampaian materi, pendampingan, diskusi, serta evaluasi (posttest). Berikut adalah deskripsi detail mengenai metode penerapan program ini:

a) Tahapan pelaksanaan kegiatan

Kegiatan ini dirancang dalam beberapa tahapan, meliputi:

1) Tahap Persiapan

Tahap persiapan mencakup koordinasi dengan Pemerintah Desa Pagaruyung, pendataan peserta UMKM pangan, penyusunan materi penyuluhan, serta penyediaan alat bantu seperti proyektor, lembar kerja, dan soal evaluasi. Panitia juga menyiapkan instrumen untuk mengukur tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan, sehingga efektivitas kegiatan dapat diukur secara objektif. Selain itu, persiapan mencakup penentuan narasumber yang kompeten sesuai bidangnya, yaitu Prof. Ir. Usman Pato, M.Sc., Ph.D untuk materi pelabelan pangan dan Emma Rifhtyan, S.TP., M.Sc untuk materi legalitas usaha halal.

2) Pretest Peserta

Sebelum kegiatan dimulai, peserta diberikan pretest berupa 13 indikator utama pertanyaan pilihan ganda yang mengukur pengetahuan dasar mengenai prinsip label pangan, informasi wajib label, serta konsep dasar sertifikasi halal. Pretest berfungsi sebagai indikator awal kompetensi peserta dan sebagai pembanding hasil post-test. Kegiatan pretest dilakukan setelah pembukaan resmi acara oleh perangkat desa.

3) Penyampaian Materi Utama

Materi inti disampaikan dalam dua sesi. Pada sesi pertama, Prof. Ir. Usman Pato, M.Sc., Ph.D memaparkan penerapan label pangan yang baik dan benar sesuai ketentuan BPOM, meliputi informasi wajib label dan contoh kesalahan yang sering ditemui pada produk UMKM, khususnya olahan nanas. Sesi kedua dilanjutkan oleh Emma Rifhtyan, S.TP., M.Sc, yang menjelaskan prosedur legalitas usaha halal, termasuk tahapan sertifikasi melalui BPJPH, persyaratan Self Declare, serta identifikasi bahan-bahan yang perlu diperhatikan untuk memastikan kehalalan produk. Kedua sesi berlangsung interaktif dan memberikan ruang tanya jawab singkat bagi peserta.

4) Praktik, Tanya Jawab, dan Diskusi Terbimbing

Setelah materi disampaikan, peserta mengikuti sesi praktik berupa latihan menyusun label pangan pada contoh produk olahan nanas serta simulasi pendaftaran sertifikasi halal melalui sistem SIHALAL. Kegiatan ini didampingi fasilitator sehingga peserta dapat langsung mempraktikkan langkah-langkah yang telah dipelajari. Sesi ditutup dengan diskusi terbimbing dan tanya jawab singkat untuk mengatasi kendala yang sering dihadapi UMKM dalam penerapan label pangan dan pengurusan legalitas halal.

B) Pemilihan Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam program ini berjumlah 17 orang dan dipilih berdasarkan kriteria berikut:

1) Ketersediaan Bahan Baku

Peserta yang memiliki akses langsung ke buah nanas, baik melalui kebun pribadi atau daerah sekitarnya.

2) Minat dan Kesiapan Berwirausaha

Masyarakat yang menunjukkan minat tinggi untuk mengembangkan produk olahan dan meningkatkan kesejahteraan ekonominya.

3) Keterlibatan dalam Kegiatan Desa

Mereka yang aktif terlibat dalam kegiatan desa dan diharapkan dapat menjadi penggerak di komunitasnya setelah pelatihan berakhir..

b) Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan berbagai cara untuk mendapatkan informasi yang lengkap terkait keberhasilan program, antara lain:

1) Observasi

Tahap observasi dilakukan selama proses pelatihan dan praktik untuk melihat partisipasi dan keterampilan yang dikembangkan oleh masyarakat.

2) Kuesioner

Tahap pengisian kuesioner disebarkan kepada peserta untuk mengevaluasi pemahaman mereka terhadap materi dan keterampilan yang diajarkan yang diberikan pada awal (*pre-test*) dan akhir (*post-test*) pelatihan.

c) Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif, yakni dengan melakukan rekapitulasi jawaban responden pada setiap butir pertanyaan ke dalam tiga kategori utama (“Ya”, “Tidak”, dan “Tidak tahu”). Setiap kategori dihitung frekuensi kemunculannya, kemudian dikonversi ke dalam bentuk persentase untuk melihat kecenderungan respon responden. Hasil persentase tersebut selanjutnya diinterpretasikan secara deskriptif untuk menggambarkan kondisi, tingkat pemahaman, atau persepsi masyarakat sesuai dengan tujuan kegiatan pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN**3.1. Hasil Evaluasi Awal (Pretest)**

Kegiatan pretest dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman awal peserta terkait materi pelabelan pangan dan legalitas halal sebelum pelatihan dimulai. Pretest berfungsi sebagai alat ukur dasar untuk menilai kemampuan, pengetahuan, serta kebutuhan peserta, sehingga pemateri dapat menyesuaikan penyampaian materi agar lebih tepat sasaran. Selain itu, hasil pretest menjadi acuan pembandingan dengan post-test untuk melihat efektivitas pelatihan dan sejauh mana peningkatan pengetahuan yang diperoleh peserta setelah mengikuti kegiatan.



Gambar 1. Pre-Test Peserta

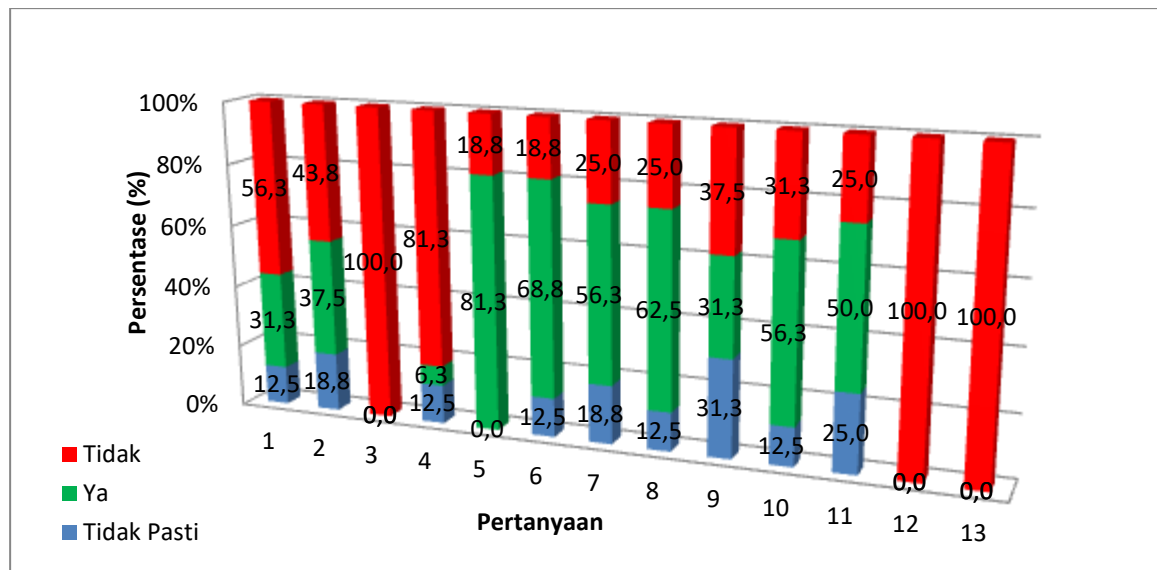
Hasil pre-test menunjukkan bahwa rata-rata tingkat pemahaman peserta terhadap 13 indikator pertanyaan pada Tabel 1, hanya mencapai 36% dari tingkat pemahaman optimal. Hal ini menandakan sebagian besar peserta belum memahami keterkaitan antara label pangan, regulasi, dan aspek etika usaha. Pemahaman terhadap definisi label pangan hanya dimiliki oleh 31% peserta, sedangkan 19% peserta mengetahui bahwa label tidak hanya penting bagi produk industri besar. Tidak ada peserta (0%) yang memahami isi Peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, dan hanya 6% peserta yang mengetahui informasi wajib pada

label pangan seperti nama produk, komposisi, berat bersih, dan tanggal kedaluwarsa, sesuai data yang terlihat pada Gambar 2.

Tabel 1. Daftar Pertanyaan Pre-Post Test

o	Pertanyaan
	Apakah anda mengetahui yang dimaksud dengan “label pangan” beserta bentuk dan kegunaannya?
	Apakah menurut Anda label pangan hanya penting untuk produk impor atau pabrikan besar?
	Apakah anda mengetahui ketentuan label pangan yang terdapat dalam Peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan?
	Apakah Anda mengetahui informasi apa saja yang terdapat dalam label pangan beserta ketentuannya?
	Apakah Anda setuju bahwa pelaku usaha kecil juga perlu memberikan label pangan agar konsumen lebih percaya pada produknya?
	Apakah label pangan penting untuk membantu konsumen membandingkan kandungan gizi dan alergi pada produk?
	Apakah label pangan boleh mencantumkan klaim kesehatan dan gizi ?
	Apakah semua produk pangan olahan yang dijual di Indonesia wajib mencantumkan label halal pada kemasannya?
	Apakah sebuah produk boleh mencantumkan label halal tanpa memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga berwenang (BPJPH/LPPOM MUI)?
0	(IRTP)?
1	Apakah pelaku usaha wajib memiliki Sistem Jaminan Halal (SJH) sebagai syarat untuk mendapatkan sertifikasi halal?
2	Apakah Anda memahami langkah dasar yang harus dilakukan pelaku usaha untuk memperoleh sertifikat halal dari BPJPH atau LPPOM MUI?
3	Apakah Anda mengetahui 11 kriteria sistem jaminan halal yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha?

Temuan ini sejalan dengan penelitian Fitria et al. (2021) yang menyebutkan bahwa rendahnya literasi label pangan pada UMKM disebabkan oleh minimnya sosialisasi dan akses terhadap regulasi resmi. Ketidaktahuan peserta terhadap Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 juga sejalan dengan studi Rahmawati & Syahrul (2020), yang menemukan bahwa lebih dari 70% UMKM tidak memahami komponen wajib label pangan meskipun aktif memproduksi produk olahan.



Gambar 2. Distribusi Jawaban Pre-Test Peserta

Pada aspek halal, kesenjangan pemahaman peserta juga mencerminkan temuan Mahmudah & Nasution (2022), yang melaporkan bahwa sebagian besar UMKM masih memandang halal hanya sebagai kebutuhan konsumen, bukan sebagai kewajiban hukum. Dalam pre-test, hanya 34% peserta memahami bahwa label halal tidak boleh dicantumkan tanpa sertifikasi resmi, sebuah kondisi yang konsisten dengan riset Fitriani et al. (2023) mengenai rendahnya kepatuhan administrasi halal pada UMKM pangan. Hal ini menegaskan bahwa pemahaman peserta masih berada pada tahap praktis, bukan regulatif.

Indikator yang relatif tinggi, seperti kepercayaan konsumen (81%) dan fungsi label dalam membandingkan informasi gizi (69%), juga sesuai dengan temuan Susanti & Ramadhan (2022) yang menunjukkan bahwa pelaku usaha lebih memahami fungsi promosi dibandingkan aspek hukum label pangan. Dengan demikian, hasil pre-test mengonfirmasi bahwa pelatihan diperlukan untuk meningkatkan pemahaman regulatif yang lebih mendalam.

3.2 Penyampaian Materi dan Pendampingan

Penyampaian materi dalam pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta terkait penerapan label pangan yang sesuai dengan regulasi BPOM serta prosedur legalitas usaha halal yang ditetapkan BPJPH. Melalui pemaparan materi oleh narasumber, peserta diharapkan mampu memahami komponen wajib pada label pangan, prinsip transparansi informasi bagi konsumen, serta kesalahan umum yang harus dihindari dalam pelabelan produk UMKM. Selain itu, materi tentang legalitas halal diberikan untuk membekali peserta dengan pengetahuan mengenai tahapan sertifikasi halal, persyaratan administrasi, serta pentingnya Sistem Jaminan Halal (SJH) sebagai bagian dari kepatuhan usaha. Dengan demikian, penyampaian materi ini tidak hanya meningkatkan literasi regulatif peserta, tetapi juga mendorong mereka menerapkan standar mutu dan kehalalan produk secara konsisten dalam usaha olahan pangan, khususnya produk olahan nanas yang berkembang di Desa Pagaruyung.



Gambar 3. Penyampaian Materi

Penyampaian materi pada kegiatan pelatihan tidak hanya berfokus pada pemahaman label pangan dan sertifikasi halal, tetapi juga mencakup aspek teknis lain yang sangat penting bagi UMKM pangan, yaitu pemilihan kemasan yang tepat, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) sesuai batas aman, serta persiapan dokumen halal. Materi ini diberikan untuk memastikan bahwa produk olahan nanas yang dikembangkan oleh UMKM Desa Pagaruyung memenuhi aspek keamanan, mutu, dan legalitas sesuai standar nasional.

Pada sesi pengetahuan kemasan, peserta mendapatkan penjelasan mengenai jenis-jenis kemasan yang aman untuk pangan, meliputi bahan plastik food grade, kaca, dan kemasan multilayer. Pemilihan kemasan yang tepat berpengaruh terhadap umur simpan, mutu sensoris, serta keamanan produk. Menurut penelitian Lestari & Arpah (2022), UMKM sering kali menggunakan kemasan yang tidak sesuai standar migrasi bahan kemasan karena keterbatasan pengetahuan teknis. Oleh karena itu, pembimbingan ini membantu peserta memahami standar kemasan aman sesuai Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.

Pembimbingan juga dilanjutkan dengan penggunaan website resmi BPOM, khususnya fitur “Cek BTP” dan pedoman dosis BTP. Peserta diarahkan untuk mengakses informasi batas maksimum BTP dari laman BPOM yang menyediakan daftar legalitas dan batas penggunaan setiap bahan tambahan, seperti pengawet, pewarna, dan pemanis. Penggunaan website BPOM ini sejalan dengan pendekatan literasi digital pangan yang dianjurkan oleh BPOM (2021) dalam rangka meningkatkan kemampuan UMKM menelusuri regulasi secara mandiri. Studi oleh Pratiwi et al. (2023) juga menegaskan bahwa pelatihan berbasis digital memudahkan UMKM memahami aturan dosis BTP dan mencegah pelanggaran batas maksimum BTP yang dapat membahayakan konsumen.

Selain itu, kegiatan pembimbingan mencakup persiapan dokumen halal sebagai langkah awal pengajuan sertifikasi. Peserta dikenalkan pada jenis dokumen yang wajib diunggah dalam sistem SIHALAL BPJPH, meliputi daftar produk, manual bahan, bukti pembelian bahan baku, dokumen proses produksi, serta penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH). Menurut Mulyani & Fauzan (2023), ketidakpahaman UMKM dalam menyusun dokumen halal menjadi salah satu hambatan utama dalam proses sertifikasi. Materi pelatihan ini membantu peserta memahami dokumen mana yang harus disiapkan sejak awal sehingga proses sertifikasi halal dapat berjalan lebih cepat dan efisien. Selain itu, penjelasan mengenai mekanisme Self Declare berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Tahun 2023 diberikan agar UMKM mengetahui jalur sertifikasi yang lebih sederhana untuk usaha skala kecil.

Secara keseluruhan, pembimbingan komprehensif ini memberikan dampak positif terhadap kesiapan UMKM dalam meningkatkan mutu produk. Pengetahuan kemasan yang benar mendukung keamanan fisik produk; pemahaman dosis BTP mencegah penyalahgunaan bahan

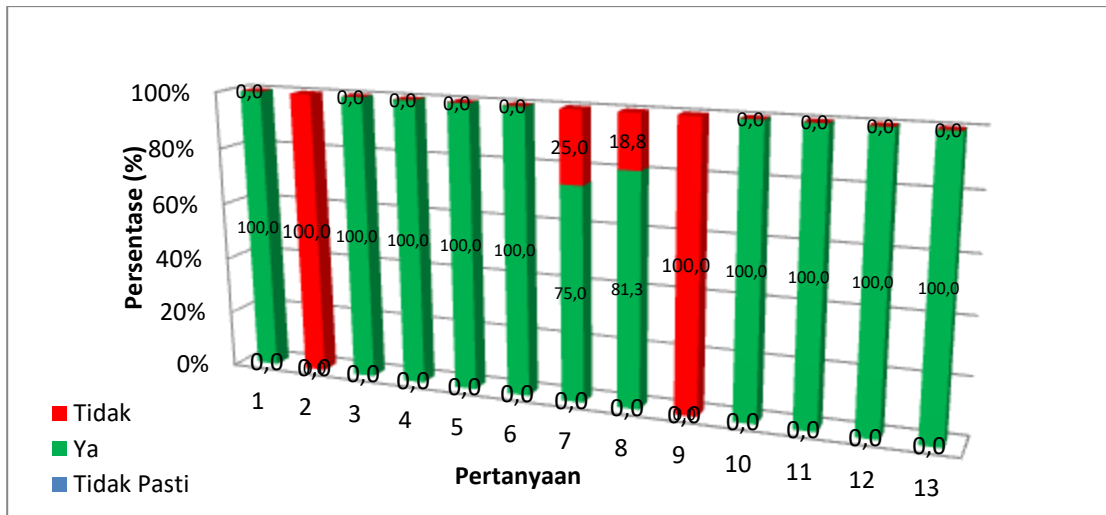
tambahan pangan; dan persiapan dokumen halal membantu UMKM memenuhi legalitas usaha. Kombinasi ketiga aspek ini sangat relevan bagi Desa Pagaruyung yang sedang berkembang sebagai sentra olahan nanas, sebagaimana direkomendasikan oleh penelitian Mahmudi & Kurniawan (2022) yang menekankan integrasi pelabelan, keamanan pangan, dan halal sebagai fondasi daya saing UMKM pangan local.

3.3 Hasil Evaluasi Akhir (Post Test)



Gambar 4. Post test

Setelah pelatihan, rata-rata tingkat pemahaman peserta meningkat menjadi 98%, menunjukkan lonjakan sebesar +62 poin persentase. Hampir seluruh indikator mencapai tingkat pemahaman sempurna (100%) seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2. Pemahaman terhadap definisi label pangan meningkat dari 31% menjadi 100%, dan seluruh peserta kini memahami bahwa pelabelan tidak hanya wajib bagi industri besar tetapi juga UMKM. Pengetahuan terhadap Peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 meningkat dari 0% menjadi 100%, demikian pula pemahaman tentang informasi wajib label. Semua peserta (100%) menyadari bahwa label pangan tidak sekadar formalitas, tetapi wujud tanggung jawab produsen terhadap konsumen. Pada aspek klaim gizi dan kesehatan, terjadi peningkatan dari 56% menjadi 75%, menunjukkan masih ada ruang untuk pendalaman terkait izin dan pembatasan klaim produk. Kesadaran akan kewajiban label halal meningkat dari 63% menjadi 81%, dan seluruh peserta kini memahami bahwa label halal tanpa sertifikat resmi merupakan pelanggaran hukum (100%). Pemahaman mengenai sertifikasi halal bagi IRTP meningkat dari 59% menjadi 100%, sementara kewajiban SJH juga naik dari 53% menjadi 100%. Peningkatan paling signifikan terjadi pada langkah memperoleh sertifikat halal dan 11 kriteria SJH, yang keduanya naik dari 0% menjadi 100%. Dengan demikian, peserta telah mampu menjelaskan dan menerapkan prinsip label pangan dan sertifikasi halal sesuai peraturan resmi.

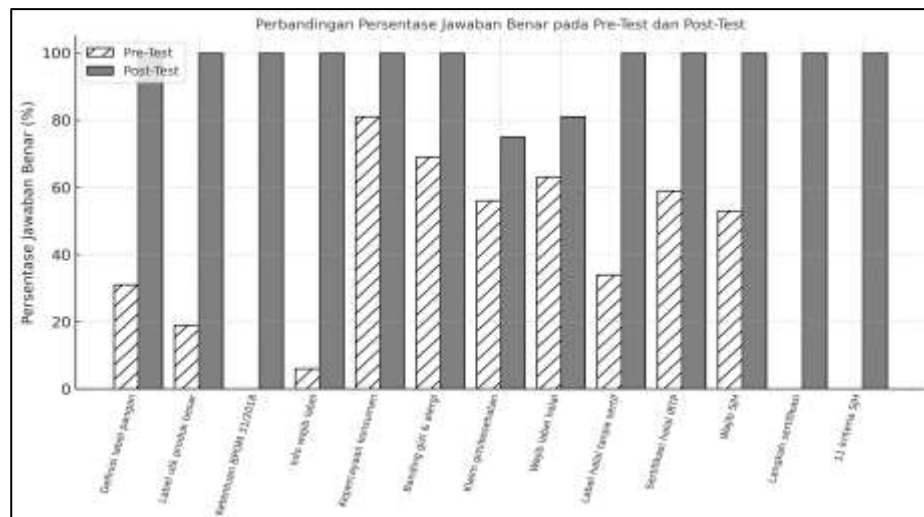


Gambar 5. Distribusi Jawaban Post-Test Peserta

3.4. Perbandingan Hasil Pre-Test dan Post-Test

Analisis dilakukan dengan membandingkan jawaban peserta terhadap kunci jawaban optimal yang menggambarkan pemahaman konseptual yang benar secara regulatif. Hasil perbandingan menunjukkan peningkatan signifikan pada seluruh indikator pemahaman. Sebelum pelatihan, mayoritas peserta belum memahami ketentuan hukum pelabelan pangan dan sertifikasi halal. Sebagian besar menganggap label hanya penting bagi industri besar dan belum mengetahui aturan BPOM No.31 Tahun 2018. Namun, setelah pelatihan, seluruh peserta memahami arti, fungsi, dan elemen label pangan, serta mengetahui bahwa label halal wajib disertai sertifikat resmi dari lembaga berwenang. Jika dibandingkan, rata-rata tingkat pemahaman peserta meningkat dari 36% menjadi 98%, mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam memperluas pengetahuan dan kesadaran regulatif seperti yang terlihat pada Tabel 2. Terdapat sembilan indikator yang mengalami peningkatan sempurna, terutama pada aspek ketentuan BPOM No.31/2018, langkah memperoleh sertifikat halal, dan 11 kriteria SJH, yang semuanya naik dari 0% menjadi 100%. Peningkatan terendah terjadi pada indikator klaim gizi dan kesehatan, meskipun tetap signifikan (dari 56% menjadi 75%). Hal ini menunjukkan perlunya sesi pendalaman mengenai izin klaim gizi dan kesehatan agar pelaku UMKM memahami aspek ilmiah dan etikanya secara menyeluruh.

Perbandingan visual antara pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan menyeluruh pada semua indikator. Gambar 6 memperlihatkan lonjakan jumlah peserta yang menjawab benar terhadap setiap pertanyaan.

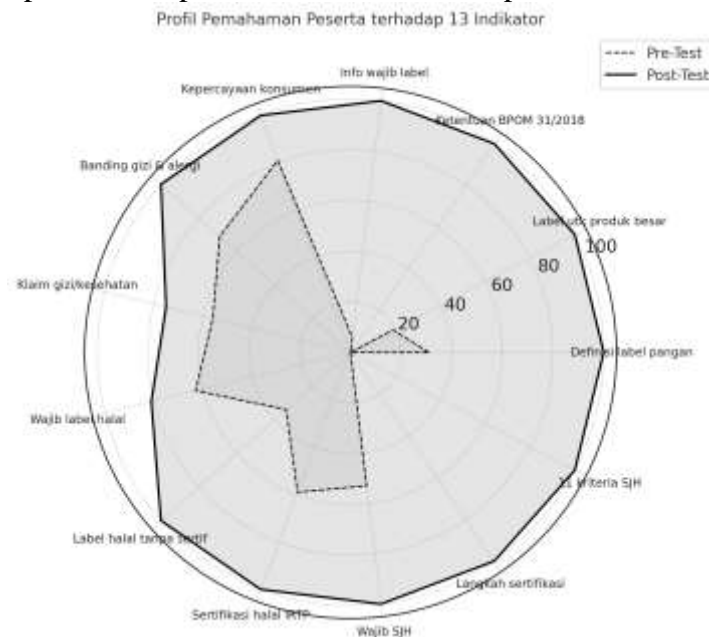


Gambar 6. Perbandingan Persentase Jawaban Benar pada Pre-Test dan Post-Test

Tabel 2. Perbandingan Jawaban Benar *Pre-* dan *Post-Test*

o	Indikator	% Benar Pre-Test	% Benar Post-Test	Peningkatan (%)
	Definisi label pangan	31.2	100.0	68.8
	Label hanya untuk produk industri besar	18.8	100.0	81.2
	Ketentuan BPOM 31/2018	0.0	100.0	100.0
	Informasi wajib pada label	6.2	100.0	93.8
	Kepercayaan konsumen	81.2	100.0	18.8
	Informasi gizi & alergi	68.8	100.0	31.2
	Klaim gizi/kesehatan	56.2	75.0	18.8
	Kewajiban label halal	62.5	81.2	18.7
	Label halal tanpa Sertifikasi	31.2	100.0	68.8
0	Sertifikasi untuk produk IRTIP	56.2	100.0	43.8
1	Persyaratan wajib SJH	50.0	100.0	50.0
2	Langkah sertifikasi	0.0	100.0	100.0
3	11 kriteria SJH	0.0	100.0	100.0
Rata-rata		35.6	96.6	

Selanjutnya, profil pemahaman peserta divisualisasikan melalui diagram radar pada Gambar 7. Bentuk area radar pada post-test jauh lebih luas dan nyaris membentuk lingkaran sempurna, menandakan pemerataan pemahaman di seluruh aspek.



Gambar 7. Profil Pemahaman Peserta terhadap 13 Indikator

Peningkatan pemahaman peserta pelatihan memungkinkan pelaku usaha menata ulang label produk sesuai standar BPOM dan menyiapkan dokumen sertifikasi halal. Dalam jangka pendek, hal ini akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka akses pasar yang lebih luas. Langkah-langkah ini diharapkan dapat menjadikan Desa Pagaruyung sebagai model desa wirausaha berkelanjutan berbasis inovasi dan prinsip halal dalam kerangka Society 5.0.

4. KESIMPULAN

Pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan literasi peserta dari rata-rata 36% menjadi 98%. Seluruh indikator menunjukkan peningkatan menuju jawaban optimal, dengan tingkat pemahaman post-test mendekati 100%. Hal ini menegaskan bahwa intervensi edukatif yang dirancang dapat mendorong perubahan perilaku dan literasi di kalangan pelaku UMKM desa Pagaruyung. Transformasi ini menandakan keberhasilan pelatihan dalam membentuk pemahaman konseptual, regulatif, dan etis terkait label pangan dan sertifikasi halal. Peserta kini tidak hanya mengetahui pentingnya label, tetapi juga memahami prosedur, dasar hukum, serta tanggung jawab sosial di baliknya. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas pelaku UMKM dalam mengelola usaha yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat melaksanakan Pemberdayaan UMKM untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Pagaruyung, Kabupaten Kampar, Riau ini merupakan pengabdian yang didukung oleh LPPM Universitas Riau dan didanai oleh DIPA Universitas Riau. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LPPM UNRI dan DIPA UNRI yang telah berkontribusi sehingga kegiatan pengabdian dapat dilakukan dan berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R., Syafri, H., & Nurhayati, D. (2023). *Pemberdayaan UMKM olahan nanas di Desa Pagaruyung Kabupaten Kampar*. Universitas Muhammadiyah Riau.
- Arifin, Z., & Wardani, S. (2024). Peningkatan literasi halal UMKM melalui pendampingan sertifikasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 22–32.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024a). *Regulasi sertifikat halal untuk UMKM wajib sebelum 18 Oktober 2024*. BPJPH.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi tanaman buah-buahan: Nanas*. BPS Provinsi Riau.
- BPOM. (2018). *Siaran pers label pangan olahan sebagai sarana edukasi masyarakat*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPOM. (2019). *Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan*.
- BPOM. (2021). *Pedoman literasi keamanan pangan untuk UMKM*.
- Fitria, N., Lestari, R., & Syamsuddin, A. (2021). Analisis literasi label pangan pada pelaku UMKM di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 112–121.
- Fitriani, L., Arlina, D., & Mukhtar, F. (2023). Kepatuhan administrasi halal pada UMKM pangan. *Jurnal Halal Indonesia*, 5(1), 45–58.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2024). *Kewajiban sertifikasi halal untuk UMKM*. Kemenag RI.
- Lestari, N., & Arpah, M. (2022). Pemilihan bahan kemasan aman untuk UMKM pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 33(1), 44–52.
- Mahmudah, N., & Nasution, R. (2022). Pemahaman UMKM terhadap sertifikasi halal dan tantangannya. *Jurnal Kajian Halal*, 2(1), 13–22.
- Mahmudi, H., & Kurniawan, F. (2022). Integrasi keamanan pangan dan sertifikasi halal bagi UMKM. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 11(3), 155–166.
- Mulyani, R., & Fauzan, T. (2023). Tantangan UMKM dalam penyusunan dokumen sertifikasi halal. *Jurnal Halal dan Thayyib*, 5(2), 71–82.
- Pratiwi, S., Nugraha, A., & Dewi, M. (2023). Peningkatan literasi penggunaan BTP melalui pelatihan berbasis digital. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 18(2), 90–102.
- Putri, A. N., & Lestari, Y. (2024). Potensi nanas sebagai komoditas unggulan di Provinsi Riau. *Jurnal Iptekin*.
- Rahmawati, A., & Syahrul, D. (2020). Tingkat pemahaman UMKM terhadap komponen label pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 42–52.
- Rahmawati, S. (2024). Analisis efektivitas label halal terhadap daya saing UMKM dodol nanas. *Jurnal Excellence*.

Susanti, H., & Ramadhan, T. (2022). Persepsi pelaku UMKM terhadap fungsi label pangan.
Jurnal Ekonomi Kreatif, 6(1), 33–44.