

## **PENDAMPINGAN PERIZINAN PIRT DAN SERTIFIKASI HALAL PRODUK BAKPIA DAN MAKANAN RINGAN PELAKU UMKM DUSUN LOPATI, TRIMURTI, SRANDAKAN, BANTUL**

Muhammad Fariez Kurniawan<sup>1\*</sup>, Darul Septiawan<sup>2</sup>, Dita Anggraini<sup>2</sup>, Alditta Khoirun Nisa<sup>3</sup>,  
Safna Tiara Zahira<sup>4</sup>, Zulkifli Andrian<sup>5</sup>, Additya Rizqi<sup>6</sup>, Muhammad Kemal Asyidiq<sup>6</sup>,  
Widyastuti<sup>7</sup>, Zikri Fatua Pratama<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>4</sup>Program Studi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>5</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>6</sup>Program Studi Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>7</sup>Program Studi Ilmu Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

\*e-mail: [fariez@umy.ac.id](mailto:fariez@umy.ac.id)

### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditujukan kepada UMKM Industri Produk Bakpia dan Makanan Ringan Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul. Menurut Kepala Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul, baru terdapat 1 (satu) pelaku UMKM di Dusun Lopati yang sudah memiliki izin PIRT. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memfasilitasi para pelaku UMKM Industri Bakpia dan Makanan Ringan dusun Lopati untuk mendapatkan nomor izin PIRT. Kegiatan ini dilakukan dengan metode, penyuluhan sertifikasi halal oleh penyelia halal Majelis Ulama Indonesia, dan bimbingan teknis keamanan pangan dari Dinas Kesehatan Bantul dengan mengikutsertakan kegiatan pre test dan post test pada masing-masing kegiatan. Kegiatan diawali dengan Penyuluhan Bimtek Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul. Dilanjutkan dengan penyuluhan proses pengurusan Sertifikasi Halal oleh Penyelia Halal Majelis Ulama Indonesia sekaligus Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Kelompok KKN 098 UMY. Melalui fasilitasi dari Kelompok KKN 098 UMY, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menghantarkan 6 UMKM mendapatkan SPP-IRT (Bakpia 383, Bakpia Indri, Bakpia 065, Bakpia 93, Stick Tahu, dan Bolu Eko) yang diserahkan langsung kepada para pemilik UMKM. Dengan memiliki SPP-IRT ditambah dengan sertifikat halal, mutu dan keamanan produk akan terjamin sehingga kepercayaan dan minat beli konsumen meningkat yang pada akhirnya akan memperluas area pemasaran dan meningkatkan volume penjualan produk UMKM Industri Bakpia dan Produk Makanan Ringan Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul.

**Kata Kunci:** Lopati; PIRT; Sertifikasi Halal; UMKM Bakpia

### *Abstract*

*This community service activity is aimed at MSMEs in the Bakpia and Snack Product Industry in Lopati Hamlet, Trimurti, Srandakan, Bantul. According to the Head of Lopati Hamlet, Timurti, Srandakan, Bantul, there is only 1 (one) MSME actor in Lopati Hamlet who already has a PIRT permit. The purpose of this activity is to facilitate the UMKM Bakpia and Snack Industry actors in Lopati Hamlet to obtain a PIRT permit number. This activity was carried out by the method, counseling on halal certification by the halal supervisor of the Indonesian Ulema Council, and technical guidance on food safety from the Bantul Health Service by involving pre-test and post-test activities in each activity. The activity began with Counseling for Guidance on Food Safety for the Household Food Industry (IRTP) from the Bantul District Health Office. Followed by counseling on the process of obtaining Halal Certification by the Halal Supervisor of the Indonesian Ulema Council as well as Field Supervisor (DPL) of the UMY KKN 098 Group. Through the facilitation of the UMY KKN 098 group, this community service activity succeeded in getting 6 MSMEs to receive SPP-IRT (Bakpia 383, Bakpia Indri, Bakpia 065, Bakpia 93, Stick Tahu, and Bolu Eko) which were handed over directly to the MSME owners. By having SPP-IRT coupled with halal certificates, product quality and safety will be guaranteed so that consumer trust and interest in buying will increase which in turn will expand the marketing area and increase the sales volume of MSME Bakpia products and Snack Products Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul .*

**Keywords:** *Bakpia MSME; Halal Certification; Lopati; PIRT*

### **A. Pendahuluan**

Lopati yang merupakan salah satu dusun di wilayah Trimurti, Srandakan, Bantul mempunyai potensi yang menarik baik alam, sosial ekonomi maupun budaya masyarakatnya. Pedusunan Lopati telah layak diangkat sebagai desa tujuan wisata, mengingat kehidupan sehari-hari sebagai peternakan kambing dan sapi, sentral pembuatan Bakpia, Telur asin, Krupuk susu, Nata de coco, Tahu, Geplak, Arang bathok, Jamu tradisional Jawa serta Mie Letheg dan yang terakhir ini dalam pembuatan adonan secara tradisional menggunakan sapi. Lebih lanjut dikatakan disamping hal tersebut masih ada industri kerajinan lain berupa anyaman bambu untuk membuat keranjang/krono dan mebel (KKN 098 UMY, 2022). Saat ini sebagian besar mata pencaharian warga di Dusun Lopati berasal dari UMKM (Usaha Mikro, Kecil, Menengah) di rumah masing-masing seperti olahan pangan (susu, telur asin, budidaya sapi, kambing, ayam). Kemudian ada juga tahu, tempe, geplak, bakpia, roti klumbeng, kukis, peyek, jamu tradisional, dan mie letheke (Tim KKN Reguler 098, 2022). Banyaknya kepala keluarga yang bergelut di bidang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), dalam hal ini dapat diketahui bahwa sebagai UMKM yang berada di daerah urban, tentunya pengetahuan tentang PIRT ini masih minim di kalangan masyarakat Lopati. PIRT

adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga di mana saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Sebanyak 6 UMKM mitra yang menjadi fokus utama dalam keberhasilan memperoleh PIRT selama keberlangsungan KKN UMY 098, di antaranya UMKM Bakpia Indri, Bakpia 383, Bakpia 065, Bakpia 93, UMKM Kue kering, dan UMKM Stick tahu.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Di beberapa daerah di Indonesia, makanan yang terasa legit jika dimakan ini dikenal dengan nama pia atau kue pia. Bakpia biasa dibuat dari kacang hijau, karena kacang hijau mengandung karbohidrat tinggi, sekitar 59,9%, sehingga dapat dibuat menjadi adonan yang baik untuk bahan isian bakpia (Puspawati, 2016). Bakpia sebenarnya berasal dari negeri China dengan namanya Tou Luk Pia yang artinya kue pia kacang hijau (Widianingsih et al., 2021). Bakpia berbentuk bulat pipih, warna kuning kecoklatan, kulit renyah, dengan isi kumbu di dalamnya. Kulit bakpia tidak terlalu tebal, sehingga rasa kumbu yang manis sangat menentukan keseluruhan rasa bakpia (Indraswara et al., 2017). Bakpia bisa dibuat kering dengan berbagai rasa, antara lain rasa coklat, keju, strawberry, dan durian, menyesuaikan keinginan konsumen. Menurut SNI, bakpia kacang hijau adalah makanan semi basah, hasil pengovenan dari adonan tepung terigu, diisi kacang hijau tanpa kulit dan gula, dibentuk, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Bakpia kacang hijau memiliki umur simpan rata-rata 3 hari. Umur simpan ini salah satunya ditentukan pada tahap pemasakan kumbu. Jika pemasakan kumbu kurang sempurna, maka umur simpannya menjadi lebih pendek. Selain itu, kebersihan saat pengolahan dan pengemasan juga menentukan umur simpan. Jika saat pengolahan dan pengemasan kurang dijaga kebersihannya, cemaran mikroba pada bakpia akan semakin banyak, dan bakpia menjadi lebih tidak tahan lama (Wahyu et al., 2015). Keunikan Bakpia Lopati yang tetap menggunakan resep tradisional dan proses tradisional merupakan daya tarik untuk edukasi pembuatan bakpia dengan cara tradisional untuk mengetahui sejarah Bakpia yang mulai kurang dikenal oleh anak jaman sekarang (Faridah, 2019). Walaupun terdapat bakpia dengan proses dan rasa traditional, di Lopati juga memproduksi bakpia dengan rasa modern dan proses modern untuk penjualan komersil sesuai kebutuhan pasar. Sesuai penuturan Ibu Sutiyeem, selaku Kepala Dusun Lopati dijelaskan bahwa dari 18 pelaku usaha bakpia di Dusun Lopati, baru ada 1 pengusaha saja

yang produknya sudah memiliki izin PIRT, dan belum ada satupun yang memiliki sertifikasi halal. Permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha bakpia di Dusun Lopati diduga disebabkan oleh kurangnya pemahaman pemilik usaha tentang prosedur perizinan PIRT dan sertifikasi halal.

## **B. Masalah**

Ketiadaan nomor PIRT akan menyulitkan produk bakpia tersebut untuk bisa berkembang (Faridah, 2019). Hal ini tentu menjadi kekurangan mendasar apabila Dusun Lopati ingin memasarkan produk bakpia nya secara massif di luar area Srandakan, karena PIRT menjadi syarat minimal untuk jaminan legalitas keamanan dan kualitas dari produk makanan. Selain itu penikmat bakpia khususnya yang beragama Islam tentu akan ragu untuk mengkonsumsinya dikarenakan belum adanya jaminan kehalalan dari produk bakpia di Dusun Lopati. Pada akhirnya tidak adanya nomor izin PIRT dan sertifikasi halal menghambat pengembangan Dusun Lopati sebagai sentra produksi bakpia di Kabupaten Bantul. Pada dasarnya, hal tersebut penting untuk meningkatkan minat beli dan kepercayaan konsumen terhadap produk (Verawati et al., 2021). Produk yang aman dan berlabel halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta minatnya terhadap produk yang akan dibeli (R & Anam, 2016). PIRT dan sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kualitas produk dan juga berfungsi sebagai peningkatan daya saing produk (Verawati et al., 2021). Salah satu penyebab belum dimilikinya nomor izin PIRT dan sertifikasi halal oleh pelaku usaha bakpia di dusun Lopati adalah ketidaktahuan dari pelaku usaha bakpia dalam proses administrasi pengurusan perizinan PIRT dan sertifikasi halal produk bakpia yang mereka produksi. Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan pendampingan tentang perizinan PIRT dan sertifikasi halal kepada pelaku usaha tersebut di Dusun Lopati. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan meningkatkan pemahaman pelaku UMKM serta termotivasi untuk mengurus PIRT dan sertifikasi halal.

Atas dasar itulah pengabdian melakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pendampingan pengajuan izin PIRT dan sertifikasi halal. Dengan demikian, diharapkan agar nilai jual produk meningkat, kepercayaan dan minat beli konsumen juga meningkat. Hal tersebut juga berpotensi memperluas area distribusi dan meningkatkan penjualan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat khususnya para pelaku usaha bakpia di Dusun Lopati. Pengabdian didukung oleh kelompok KKN memberikan sosialisasi

berkaitan PIRT dan sertifikasi halal dan menjadi fasilitator dalam pengurusan perizinan tersebut.

### **C. Metode Pelaksanaan**

Pada bagian Metode Pelaksanaan, penulis menguraikan dengan jelas dan padat metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yang telah dicanangkan dalam kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian yang dilakukan harus dapat diukur dan pengabdian di minta menjelaskan alat ukur yang di pakai, baik secara deskriptif kuantitatif maupun kualitatif. Jelaskan cara mengukur tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pengabdian. Tingkat ketercapaian dapat di lihat dari sisi perubahan sikap, social, budaya dan ekonomi masyarakat sasaran. Jadi bagian ini akan membantu proses pemecahan masalah dan juga metode untuk menganalisis bagaimana efektifitas atau keberhasilan program.

Langkah-langkah dari metode yang digunakan dalam Metode Pelaksanaan ini juga dapat dijelaskan dalam bentuk bagan atau diagram alur. Metode yang digunakan sebaiknya menggunakan landasan teori yang kuat sehingga dapat dipertanggungjawabkan aspek keilmiahannya. Metode yang digunakan misalnya: PAR (*Participatory Action Research*); ABCD (*Asset Based Community Development*); CBR (*Community-Based Research*); *Enterpreunership Capacity Building* (ECB); OJB (*On the Job Training*); *Service learning*; *Community development*, atau metode/pendekatan yang lainnya. Bagian metode ini juga menjelaskan subjek yang menjadi sasaran program pengabdian, bagaimana cara mendapatkan data, jenis data yang telah diperoleh, dan bagaimana menganalisisnya. Pengabdian/Penulis juga dapat menggunakan bagan untuk menjelaskan alur metode pengabdian yang dilakukan sebagaimana contoh berikut.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode pelatihan dan sosialisasi. Pelatihan pertama dilaku. Program KKN-PPM ini dilaksanakan dengan metode ceramah, tutorial, diskusi serta pelatihan pengisian borang pengajuan PIRT dan sertifikasi halal. Metode ceramah, tutorial dan diskusi merupakan metode yang biasa dilakukan untuk kegiatan pendampingan (Hermanu, 2016). Adapun peserta program PKM ini adalah perwakilan dari 18 UMKM pelaku usaha bakpia di Dusun Lopati. Metode ceramah diberikan kepada peserta program agar memiliki kesadaran dan memahami pentingnya peningkatan kualitas produk melalui perizinan PIRT dan sertifikasi halal. Selanjutnya, metode tutorial terdiri dari pemberian dua materi yaitu (1) prosedur pengajuan PIRT, dan (2) prosedur pengajuan sertifikasi halal.

Materi tersebut meliputi persiapan pengajuan, syarat yang diperlukan, ketentuan pendaftaran serta tata cara pendaftarannya. Selain ceramah dan tutorial juga dilakukan metode diskusi. Diskusi dilakukan dengan tujuan memberikan kesempatan bagi peserta mendiskusikan permasalahan yang berkaitan dengan prosedur pengajuan PIRT dan sertifikasi halal. Kegiatan yang terakhir adalah pelatihan penyusunan borang PIRT dan sertifikasi halal. Evaluasi terhadap pelaksanaan program dilakukan dengan mengidentifikasi pemahaman peserta terkait prosedur pengurusan PIRT dan sertifikasi halal. Lebih lanjut, keberhasilan keberlanjutan program ditandai dengan didapatkannya produk yang memiliki PIRT dan label sertifikat halal di masa mendatang sehingga produk bakpia yang dipasarkan terstandarisasi dan akan meningkatkan nilai jualnya.

#### **D. Pembahasan**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditujukan kepada UMKM Industri Produk Bakpia dan Makanan Ringan Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memfasilitasi para pelaku UMKM Industri Bakpia dan Makanan Ringan dusun Lopati untuk mendapatkan nomor izin PIRT. Menurut informasi dari Ibu Sutiyem selaku Kepala Dusun Lopati, Timurti, Srandakan, Bantul hanya terdapat satu pelaku UMKM di Dusun Lopati yang sudah memiliki izin PIRT. Sehingga harapan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melahirkan penerbitan izin PIRT baru bagi para pelaku UMKM yang lainnya. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah penyuluhan sertifikasi halal yang dilaksanakan pada tanggal 27 Februari 2022. Proses pengurusan Sertifikasi Halal disampaikan oleh apt Muhammad Fariez Kurniawan, M.Farm selaku Penyelia Halal Majelis Ulama Indonesia dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Kelompok KKN 098 UMY. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah Kepala Dusun Lopati dan diikuti oleh 11 pelaku UMKM Dusun Lopati khususnya pelaku usaha bakpia. Tujuan dilakukan kegiatan ini adalah untuk membuka wawasan kepada pelaku usaha bakpia akan pentingnya melakukan proses hingga produk bakpia yang diproduksi mampu mendapatkan sertifikat halal. Hal ini didorong dengan fakta bahwa kepedulian masyarakat terhadap produk halal semakin meningkat, permintaan pasar untuk produk halal sangat besar, halal menjadi issue yang sangat sensitif di Indonesia, dan adanya tren wisata halal yang mulai mendunia (Faridah, 2019). Adanya penjelasan beberapa fakta di atas membuka wawasan pelaku UMKM akan pentingnya melakukan proses sertifikasi halal produk (Majdi et al., 2020). Penjelasan selanjutnya disampaikan berkaitan

prosedur pengurusan sertifikasi halal melalui penyusunan 11 kriteria manual sistem jaminan halal sesuai dengan prosedur LPPOM MUI. Selain itu, dijelaskan juga bahwa berkaitan dengan tahap pendaftaran, pemeriksaan hingga didapatkan sertifikat halal produk melalui jalur LPPOM MUI. Pada tahap ini dilakukan pretest dan posttest dengan hasilnya adalah 67,5% untuk pretestnya dan 88,26% untuk posttest. Kegiatan penyuluhan ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1. Penyuluhan Sertifikasi Halal

Kegiatan selanjutnya adalah Bimtek Keamanan Pangan. Pengabdian masyarakat ini difasilitasi oleh Tim KKN 098 Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) dan dilaksanakan pada tanggal 2 Februari 2022 dan dihadiri oleh Kepala Desa Timurti, Bapak Agus Purwaka dan 11 pemilik UMKM di Dusun Lopati dan Dusun Prokerten. Sebelum dilakukan kegiatan kegiatan bimtek keamanan pangan, maka terlebih dahulu dilakukan kegiatan pendampingan yang difasilitasi oleh Tim KKN 098 yang meliputi:

a. *Brand Awareness*

Tujuan pendampingan ini agar pemilik UMKM menjadi sadar akan keberadaan PIRT yang penting untuk kemajuan produknya. Cara yang dilakukan untuk mengukurnya adalah menanyakan langsung kepada pemilik UMKM terkait kesediaan dan kesungguhan mengurus PIRT (Syafriada, 2018).

b. Mendampingi Proses Perizinan

membimbing para pegiat UMKM dari pemenuhan berkas administrasi, mengikuti serangkaian pelatihan dan penyuluhan PIRT, hingga kesediaan mengeluarkan biaya untuk survei sanitasi air. Praktik dimulai dengan mendata berkas setiap UMKM terutama untuk meraih NIB (Nomor Izin Berusaha) agar mempermudah mengikuti

pelatihan PIRT sebagai persyaratan wajib di situs website OSS (*One Single Submission*).

Kegiatan bimtek keamanan pangan diawali dengan dengan Sambutan dari Kepala Desa Trimurti, Srandakan, Bantul kemudian dilanjutkan dengan Penyuluhan Bimtek Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul. Kegiatan bimtek ditunjukkan dalam gambar 2. Sebelum pelaksanaan penyampaian materi para pemilik UMKM yang menjadi peserta diwajibkan untuk mengerjakan soal *pre test* terlebih dahulu sebagai bentuk pemetaan pemahaman awal para peserta berkaitan dengan keamanan pangan, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian enam topik materi secara berurutan dari Tim Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul. Materi yang disampaikan meliputi:

- 1) Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan serta Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
- 2) Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk UMKM
- 3) Teknologi Proses Pengolahan Pangan
- 4) Mengembangkan dan Menerapkan SSOP Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).
- 5) Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- 6) Memilih dan Mendesain Kemasan dan Label Produk Pangan Industri Rumah Tangga Pangan



Gambar 2. Bimtek Keamanan Pangan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul

Melalui fasilitasi dari Kelompok KKN 098 UMY, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menghantarkan enam UMKM mendapatkan SPP-IRT (Bakpia 383, Bakpia Indri, Bakpia 065, Bakpia 93, Stick Tahu, dan Bolu Eko) yang diserahkan langsung kepada para pemilik UMKM. Ibu Sutyiem selaku Kepala Dusun Lopati mengaku bangga dan bersyukur bahwa pelaku UMKM di Dusun Lopati yang sudah mendapatkan izin PIRT bertambah. Kepemilikan SPP-IRT ditambah dengan sertifikat halal, mutu dan keamanan produk akan terjamin sehingga kepercayaan dan minat beli konsumen meningkat yang pada akhirnya akan memperluas area pemasaran dan meningkatkan volume penjualan produk UMKM Industri Bakpia dan Produk Makanan Ringan Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul. Sertifikat PIRT diberikan langsung kepada 6 pemilik UMKM secara langsung. Dokumentasi kegiatan terlihat pada gambar 3 dan gambar 4.



Gambar 3. Dokumentasi penyerahan sertifikat PIRT



Gambar 4. Sertifikat PIRT yang Diperoleh

## E. Kesimpulan

Kegiatan ini memberikan wawasan berkaitan dengan prosedur pengurusan PIRT dan sertifikasi halal. Dengan memiliki PIRT ditambah dengan sertifikat halal, mutu dan

keamanan produk akan terjamin sehingga kepercayaan dan minat beli konsumen meningkat yang pada akhirnya akan memperluas area pemasaran dan meningkatkan volume penjualan produk UMKM Industri Bakpia dan Produk Makanan Ringan Dusun Lopati, Trimurti, Srandakan, Bantul. Kegiatan ini telah berhasil menghasilkan 6 sertifikat SPP PIRT untuk 6 UMKM di Dusun Lopati, yaitu : Bakpia 383, Bakpia Indri, Bakpia 065, Bakpia 93, Stick Tahu, dan Bolu Eko.

#### **F. Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada LPM UMY dalam program Hibah Program Pengabdian Masyarakat Skema PKM 2022 No. 35/A.3-RA/LPM/I/2022, Tim KKN Reguler 098 UMY, Kepala Dusun Lopati, Pelaku UMKM Dusun Lopati, Srandakan, Bantul dan Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>
- Hermanu, B. (2016). Implementasi Izin Edar Produk PIRT melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu Unisbank Ke-2 "Kajian Multi Disiplin Ilmu Dalam Pengembangan IPTEKS Untuk Mewujudkan Pembangunan Nasional Semesta Berencana (PNSB) Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Global*, 1945(1), 424–435. <file:///C:/Users/User/Downloads/4225-Article Text-2762-1-10-20160812.pdf>
- Indraswara, M. B., Harisudin, M., & Adi, R. K. (2017). Strategi Bersaing Agroindustri Bakpia Pathok “25” Kota Yogyakarta. *AGRISTA*, 5(3), 302–312.
- KKN 098 UMY, T. (2022). *Laporan Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Reguler Desa Mitra. Pemberdayaan Umkm Bakpia Dan Optimalisasi Administrasi Kependudukan Dukuh Lopati.*
- Majdi, M. Z., Rizkiwati, B. Y., & Wirasasmita, R. H. (2020). Penguatan Nilai Produk Home Industry Menuju Kesejahteraan Masyarakat Desa Suradadi, Terara, Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 587–595. <http://www.ppm.ejournal.id/index.php/pengabdian/article/view/526>
- Puspawati, N. N. (2016). Introduksi pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 15(2), 1–9.
- R, E. W., & Anam, C. (2016). Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia Di Kabupaten

- Klaten. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Enterpreneurship*, 1(1), 30–38.  
<https://doi.org/10.20885/ajie.vol1.iss1.art3>
- Syafrida. (2018). Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2), 159–173.  
<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:BDsuQOHoCi4J:https://media.neliti.com/media/publications/9138-ID-perlindungan-hukum-terhadap-anak-dari-konten-berbahaya-dalam-media-cetak-dan-ele.pdf+&cd=3&hl=id&ct=clnk&gl=id>
- Tim KKN Reguler 098. (2022). *Data Primer. Wawancara langsung dengan Kepala Dusun Lopati Kepala Desa Trimurti, Srandakan, Bantul.*
- Verawati, D., Destiningsih, R., & Novitaningtyas, I. (2021). Pendampingan Perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal Produk Makanan Ringan Pada Pelaku UMKM di Desa Balesari, Windusari, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 1166–1175.  
<https://doi.org/10.30653/002.202164.888>
- Wahyu, I., Mailia, R., Astuti, R. W., Yuniati, A. T., Rohmah, R. A., Wulandari, Prastiti, D., Lena, O., & Andriyani, E. (2015). Modul Seri Teknologi Pangan Spesifik Daerah. In I. G. A. A. Aryapatni, D. Tjahjonowati, S. Istyorini, & N. Sarasati (Eds.), *Buku Seri Teknologi Pangan Spesifik Daerah* (2nd ed.).
- Widianingsih, M., Argata, Y., & Untoro, M. (2021). Angka Lempeng Total Bakpia Kacang Hijau Di Kecamatan Mojojoto, Kediri Mastuti. *Jurnal Biology Science & Education* 2021, 10(1), 10–16.