JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 04 No. 01, Januari 2024

Pelatihan Produksi Pangan Halal dan Thoyyib sebagai Persiapan Sertifikasi Halal di SMKN 1 Menggala Lampung

Maruli Siregar[1]
[1]Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
E-mail: marulisiregar@uhamka.ac.id

Ony Linda[3]
[3]Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
E-mail: ony@uhamka.ac.id

Mira Sofyaningsih[2]
[21]Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
E-mail: mirasn@uhamka.ac.id

Article History:
Received: 2024-01-09
Revised: 2024-01-10
Accepted:2024-01-25

Abstract: *Al-Qur'an and Al-Hadith have stipulated the obligation to consume halal and good food. Traditionally, food is produced from raw materials involving relatively simple processes. However, in the modern era, food products are made through complex processes involving food additives and processing aids that can change their halalnes. The Law number 33 of 2014 about Halal Product Assurance has stipulated that product distributed and traded in Indonesia must be halal certified. SMKN 1 Menggala Lampung has been able to produce various food products processed from fish, vegetables, and fruits. However, these products have not been certified halal. One of the obstacles faced is the lack of understanding of the process and regulations of halal certification such as the use of a new halal logo, self-declare, and Free Halal Certification Program facilitated by BPJPH (Halal Product Guarantee Organizing Agency). The solution offered is training in the production of halal and thoyyib food products to prepare for halal certification. Training activities begin with coordination activities and pre-test. The*

training materials consists of two parts: Halal Food Production (The importance of Halal Certification, Halal Certification Procedures, and Introduction to Halal Materials) and Thoyyib Food Production (Good Manufacturing Process). Participants taking part were 30 participants consisting of the principal, 19 subject teachers, and 10 students. After both trainings, all participants take post-test to measure the effectiveness of the training. The results show that 86% participants achieved higher scores. In general, the participants' understanding has improved. It may be concluded that the training was conducted successfully and achieved targets according to plan.

Keywords : *Halal, Thoyyib, GMP*

Riwayat Artikel:
Diajukan : 09-01-2024
Diperbaiki: 10-01-2024
Diterima: 25-01-2024

Abstrak: Al-Qur'an dan Al-Hadits telah mengatur tentang kewajiban mengkonsumsi makanan yang halal dan baik. Secara tradisional, makanan dihasilkan dari bahan mentah yang melibatkan proses yang relatif sederhana. Namun di era modern, produk pangan dibuat melalui proses kompleks yang melibatkan bahan tambahan pangan dan alat bantu pengolahan yang dapat mengubah kehalalannya. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mengatur bahwa produk yang diedarkan dan diperdagangkan di Indonesia harus bersertifikat halal. SMKN 1 Menggala Lampung telah mampu menghasilkan berbagai produk pangan olahan dari ikan, sayuran, dan buah-buahan. Namun produk tersebut belum bersertifikat halal. Salah satu kendala yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman terhadap proses dan peraturan sertifikasi halal seperti penggunaan logo halal baru,

selfdeclaration, dan Program Sertifikasi Halal Gratis yang difasilitasi oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Solusi yang ditawarkan adalah pelatihan produksi produk pangan halal dan thoyyib untuk persiapan sertifikasi halal. Kegiatan pelatihan diawali dengan kegiatan koordinasi dan pre-test. Materi pelatihan terdiri dari dua bagian, yaitu Produksi Pangan Halal (Pentingnya Sertifikasi Halal, Prosedur Sertifikasi Halal, dan Pengenalan Bahan Halal) dan Produksi Pangan Thoyyib (Proses Pembuatan yang Baik). Peserta yang ikut berjumlah 30 peserta yang terdiri dari kepala sekolah, 19 guru mata pelajaran, dan 10 siswa. Setelah kedua pelatihan tersebut, seluruh peserta mengikuti post-test untuk mengukur efektivitas pelatihan. Hasilnya menunjukkan bahwa 86% peserta mencapai skor lebih tinggi. Secara umum pemahaman peserta mengalami peningkatan. Dapat disimpulkan bahwa pelatihan telah dilaksanakan dengan sukses dan mencapai target sesuai rencana.

Kata kunci: Halal, Thoyyib, GMP

Pendahuluan

Al-Qur'an dan Al-Hadits sebagai pedoman hidup umat Islam telah menetapkan kewajiban mengonsumsi makanan yang halal dan thoyyib kepada seluruh kaum muslimin. Bahkan Al-Qur'an memerintahkan setiap insan secara universal untuk mengonsumsi pangan yang halal dan thoyyib (Al-Qur'an, Al-Baqoroh ayat 168). Secara tradisional makanan dibuat dari bahan mentah segar dengan melibatkan proses pemasakan yang relatif sederhana. Namun pada era modern saat ini, produk-produk pangan dihasilkan industri pangan berskala besar melalui proses kompleks yang melibatkan ribuan jenis komposisi bahan pangan seperti pengemulsi, penguat rasa, pengawet, pewarna, penstabil, dan lain-lain (Riaz & Chaudry, 2014). Bahan

nabati segar yang statusnya halal berubah menjadi produk pangan haram setelah ditambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan bahan penolong turunan babi. Implikasinya di Indonesia – sebagai wujud perlindungan terhadap konsumen muslim – adalah pengesahan Undang Undang tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang menetapkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Dari sudut pandang konsumen, penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk. Dari sisi produsen penyelenggaraan JPH dapat meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

SMKN 1 Menggala Lampung yang berlokasi di Jl. Raden Intan Desa Pulung Kencana, Kec. Tulang Bawang Tengah, Kab. Tulang Bawang Barat, Lampung dipilih sebagai mitra kegiatan Pengabdian Masyarakat karena masih tergolong tidak produktif namun mempunyai potensi ekonomi. SMKN 1 Menggala Lampung memiliki 7 jurusan di mana dua di antaranya relevan dengan kegiatan Pengabdian Masyarakat yang diselenggarakan. Jurusan Agribinis Perikanan Air Tawar (APAT) dan Agribinis Teknologi Pangan dan Hortikultura (ATPH). Dalam rangka kegiatan belajar mengajar, kedua jurusan tersebut telah berhasil membuat produk olahan ikan, sayuran, dan buah-buahan. Produk-produk yang telah dihasilkan di antaranya berbagai jenis keripik, seperti keripik ikan gabus dan keripik bayam yang bernilai gizi tinggi, dan enak dikonsumsi, namun belum disertifikasi halal. SMKN 1 Menggala Lampung sudah mempunyai rencana untuk mengembangkan produk-produknya untuk dapat dijual secara komersial. Dari hasil wawancara dengan mitra tergambarkan bahwa SMKN 1 Menggala telah berupaya menjalin kerjasama dengan beberapa perusahaan di Lampung untuk menjadi partner dalam memasarkan produk-produknya. Untuk memenuhi regulasi produk pangan komersial dan juga sebagai nilai tambah keunggulan produknya maka SMKN 1 perlu mengurus sertifikat halal lengkap dan SPP-IRT. Salah satu kendala yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman tentang proses dan regulasi sertifikasi halal seperti penggunaan logo halal baru, self-declare, dan Program SEHATI (Sertifikasi Halal Gratis) yang telah difasilitasi oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Salah satu indikasinya adalah pelanggaran yang dilakukan berupa pencatuman logo halal MUI di kemasan produk tanpa melalui proses

sertikasi halal. Oleh karena solusi yang ditawarkan kepada mitra ini adalah Pelatihan Proses Produk Pangan Halal dan Thayyib sebagai persiapan sertifikasi halal.

Metode

Secara umum kegiatan Pengabdian Masyarakat Pelatihan Produksi Pangan Halal (PPH) dan Thayyib sebagai Persiapan Proses Sertifikasi Halal di SMKN 1 Menggala Lampung meliputi tahapan sebagai berikut: Persiapan, Pelaksanaan, dan Evaluasi. Persiapan mulai dilakukan sejak bulan Mei 2023 dengan membuka komunikasi dan membuat Perjanjian Kerjasama (PKS) dengan pihak sekolah. Disepakati kegiatan pengabdian masyarakat diselenggarakan di SMKN 1 Menggala yang beralokasi di Desa Lebuh Dalam Kahuripan, Kecamatan Menggala Timur, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung pada tanggal 8 Agustus 2023. Peserta yang mengikuti pelatihan berjumlah 30 orang terdiri dari kepala sekolah, 19 guru mata Pelajaran, dan 10 orang siswa dari jurusan APAT dan ATPH. Adapun rincian alur kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan Persiapan meliputi:

a. Analisis permasalahan yang dihadapi mitra.

Tim Pengabdian Masyarakat secara intensif berdiskusi dengan SMKN 1 Menggala dalam hal ini diwakili oleh Wakil Kepala Sekolah bidang kurikulum untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi sekolah. Disepakati solusi permasalahan adalah ditawarkan kepada mitra adalah Pelatihan Produksi Pangan Halal (PPH) dan Thayyib. Tim Pengabdian Masyarakat dan SMKN 1 Menggala juga menyepakati run down kegiatan.

b. Menyusun Anggaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian Masyarakat sepenuhnya dibiayai oleh Lembaga Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (LPPM) Universitas Prof. Dr. Hamka. Anggaran biaya meliputi honorarium untuk pelaksana (termasuk mahasiswa yang terlibat), akomodasi, tranportasi, dan peralatan penunjang lainnya.

c. Menyusun Materi Pelatihan

Materi diadaptasi sesuai kebutuhan untuk menjawab permasalahan yang dihadapi mitra. Materi terdiri atas dua bagian:

Materi pertama adalah Produksi Pangan Halal (PPH) dirangkum dari berbagai sumber antara lain: buku HAS 23000-1 Persyaratan Sertifikasi Halal Industri Pengolahan Umum (LPPOM MUI, 2021), situs resmi BPJPH (https://bpjph.halal.go.id/), dan situs LPPOM MUI (https://halalmui.org/). Adapun materi sesi kedua adalah "Cara Pengolahan Pangan yang Baik" atau GMP (Good Manufacturing Practises) mengacu kepada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI, 2012) dan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia (Kementerian Perindustrian RI, 2010). Kedua materi presentasi pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini:



Gambar 1. Materi Presentasi Pelatihan

d. Menyusun Indikator Efektivitas Pelatihan

Efektivitas suatu pelatihan secara komprehensif meliputi empat tahapan (Djaenudin, et al., 2019) yaitu: Penilaian Kinerja Karyawan Pra Training, Monitoring Pelaksanaan Program Training, Monitoring Efektivitas Training, dan Pencatatan di Lembar Penilaian. Dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat di SMKN 1 Menggala, prosesnya disederhanakan menjadi pemberian pre-test dan post-test. Setelah pelaksanaan pelatihan, ditargetkan lebih dari 90% peserta akan mencapai nilai yang lebih baik.

e. Pemantapan Rencana Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pemantapan meliputi pemeriksaan daftar peserta yang akan mengikuti pelatihan, run down acara, tempat pelaksanaan, waktu perjalanan, akomodasi, dan hal-hal lain yang diperlukan untuk kegiatan Pengabdian Masyarakat di SMKN 1 Menggala.

2. Kegiatan Pelaksanaan

Tahapan atau langkah yang ditempuh dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan kepada mitra meliputi dua macam kegiatan, yaitu:

a. Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan ini diperlukan dalam rangka memberikan dasar pemahaman dan pengetahuan mengenai urgensi pangan halal, proses produksi pangan halal dan thayyib, serta prosedur sertifikasi halal. Hal ini penting untuk dilakukan mengingat kurang aktifnya mitra dalam mencari informasi tentang hal-hal yang berkaitan dengan proses sertifikasi halal.

b. Kegiatan Praktik

Kegiatan praktik ini menerapkan metode yang telah dijabarkan dalam kegiatan penyuluhan sebelumnya. Kegiatan praktik dalam proses sertifikasi halal ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

• Menyiapkan contoh bahan dan produk pangan seperti ayam segar kemasan dengan label dan tanpa label, daging sapi kemasan dengan label dan tanpa label, bahan dan pangan olahan dengan dan tanpa label kemasan, dengan dan tanpa logo halal melalui simulasi.

• Mensimulasikan cara mencari bahan yang tidak kritis dengan menggunakan referensi Daftar Bahan Tidak Kritis (LPPOM MUI, 2020)

• Mengenalkan cara mencari pangan bersertifikat halal MUI dan memeriksa masa berlakunya dari laman halalmui.org juga laman bpjph.go.id (BPJPH)

• Menyiapkan bahan simulasi praktik pangan yang baik (thayyib) agar dihasilkan pangan yang aman dan bermutu

Hasil dan Diskusi

Secara umum pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat SMKN 1 Menggala Lampung berjalan sesuai dengan rencana dan run down acara yang telah disusun. Namun terdapat beberapa penyesuaian sesuai kondisi di lapangan. Sebelum pelatihan peserta sudah mengerjakan Pre-Test. Acara pelatihan diawali dengan pembukaan oleh Kepala Sekolah sekaligus penandatanganan Perjanjian Kerjasama antara SMKN 1 Menggala Lampung dan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA (FIKES UHAMKA). Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi, kegiatan praktik, pemberian Post-Test, dan penutupan acara.

Kegiatan penyampaian materi dapat dilihat pada Gambar 2. Karena keterbatasan waktu beberapa materi dilewatkan namun diberikan kata kuncinya. Peserta diarahkan untuk mencari secara mandiri dan dapat bertanya diakhir sesi.



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Tim Pengabdian Masyakarat

Peserta pelatihan antusias mengikuti dua kegiatan praktik. Praktik pertama adalah mencari Bahan Tidak Kritis yang tercantum di Daftar Bahan Tidak Kritis. Langkah pertama yang sangat penting dalam proses Sertifikasi Halal adalah memastikan kehalalan bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses produksi. Salah satu cara yang sederhana adalah dengan memilih bahan yang tercantum pada Daftar Bahan Tidak kritis yang cuplikannya dapat dilihat pada Gambar 3.

Tabel 1. Daftar Bahan Positif Halal

CAS	Nama Kimia	Bahan Yang Dilarang Berdasarkan PERKA BPOM	
		Pangan	Kosmetik
673-84-7	2.6-Dimethyl-2.4.6-Octariene		

91-57-6	2-Methylnaphthalene
1576-78-9	[(E)-Hept-3-Enyl] Acetate
72214-23-4	7-Acetoxy-3,7-Dimethyl-Octa-1,3-Diene

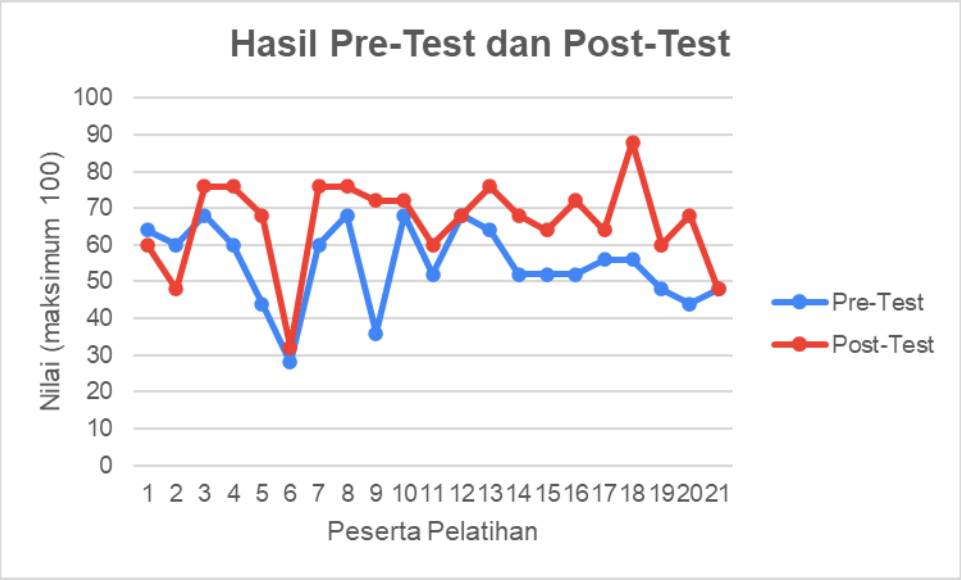
Keterangan : Cuplikan Tabel Bahan Tidak Kritis

Beberapa nama bahan menggunakan nama komersial sehingga tidak tercantum Daftar Bahan Tidak Kritis. Oleh karena itu peserta diberikan pemahaman cara pencarian yang mudah dengan menginput CAS Number pada menu search. Misalkan nama populernya adalah adalah soda kue atau baking powder. Jika diinput nama soda soda kue atau baking powder maka di Daftar Bahan Tidak Kritis tidak muncul. Namun ketika dimasukkan CAS Number 144-55-8 (dapat diperoleh dengan bantuan search engine) ditemukan nama Natrium Bikarbonat sebagai terlihat pada Gambar 4 di bawah ini.

144-55-8	Natrium Bikarbonat (Sodium Bicarbonate)

Gambar 4. Pencarian bahan dengan CAS Number

Setelah praktik peserta diberikan Post-Test. Mengacu kepada hasil Pre-Test dan Post-Test, sebanyak 86% mendapatkan hasil Post-Test yang lebih tinggi skornya. Secara umum dapat dikatakan bahwa pemahaman peserta tentang Produksi Pangan Halal dan Thayyib menjadi lebih baik. Hasil Pre-Test dan Post-Test disajikan dalam bentuk grafik pada Gambar 5 di bawah ini.



Gambar 5 Hasil Pre-Test dan Post-Test

Secara khusus pembahasan evaluasi kegiatan Pengabdian Masyarakat SMKN 1 Menggala Lampung disajikan pada Tabel 1. Evaluasi mencakup komponen kegiatan peserta, materi pelatihan, hasil Pre-Test dan Post-Test, dan komponen lainnya.

No.	Komponen kegiatan	Evaluasi
1	Peserta Pelatihan	• Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan 30 orang sesuai dengan yang direncanakan sebagai tercantum dalam Daftar Hadir. Namun yang mengikuti *Pre-Test* sebanyak 25 orang dan untuk *Pos-Test* sebanyak 22 orang. Tim Pengabdian Masyarakat dan Panitia Pelatihan sudah secara maksimal menghimbau peserta untuk mengikuti kedua tes tersebut. Sebagai evaluasi untuk perbaikan: perlu cara penyampaian yang lebih efektif, misalkan peserta yang tidak mengikuti kedua tes tersebut tidak akan diberikan sertifikat pelatihan • Latar belakang peserta cukup beragam, terdiri atas kepala sekolah, guru mata pelajaran, dan siswa. Sebagai evaluasi untuk perbaikan: peserta yang diikutsertakan dalam diprioritaskan tim yang terlibat dalam proses PPH. Guru mata pelajaran yang tidak secara langsung terlibat dalam proses PPH misalkan guru Matematika
2	Materi Pelatihan	• Pada rencana awal materi disampaikan dalam dua sesi masing-masing 120 menit namun dalam realisasinya hanya 45 menit. Beberapa topik dibahas secara sangat singkat atau bahkan dilewatkan. • Materi Produksi Pangan Halal (PPH): Topik Self-Declare dalam Prosedur Sertifikasi Halal dilewatkan dan disampaikan bahwa akan dibahas dalam sesi Tanya-Jawab. Materi SJPH disampaikan substansinya, sedangkan standar isi lima kriteria SJPH tidak dibahas. • Untuk materi GMP dijelaskan tentang Dasar Hukum Keamanan Pangan (dalam Al-Quran dan UU No. 18 tahun 2012) dan GMP, Kunci Keamanan Pangan menurut WHO, Aspek-aspek dalam GMP yang ditekankan pada Label Pangan dan Pengendalian Proses. Pada Label Pangan ditekankan keterangan-keterangan yang harus ada dalam label pangan, yakni: nama produk, daftar

		bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, dan asal usul bahan Pangan tertentu (sesuai perka BPOM No. 31 tahun 2018). Peserta diajarkan cara melihat nomor MD dengan memindai QR code pada kemasan. Untuk pengendalian proses ditekankan untuk memperhatikan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yaitu harus yang food grade dan sesuai dosis (sesuai Perka BPOM No. 11 tahun 2019). • Sebagai evaluasi untuk perbaikan: Dengan mempertimbangkan biaya, ketersediaan waktu, kegiatan dapat diselenggarakan dalam dua tahap atau dua hari.
3	Hasil *Pre-Test*	• Nilai minimum = 32, nilai maksimum = 68, simpangan baku = 11. Hasil ini menunjukan terdapat kesenjangan dan keragaman pengetahuan di antara peserta • Skor terbaik diperoleh untuk pertanyaan mengenai konsep dasar PPH. Sebanyak 82% peserta menjawab dengan benar. Skor terendah diperoleh untuk pertanyaan mengenai Bahan Kritis yang memerlukan dokumen pendukung bahan. Sebanyak 20% peserta menjawab dengan benar.
4	Hasil Post-Test	• Nilai minimum = 34, nilai maksimum = 88, simpangan baku = 12. Seperti hasil Pre-Test, hasil ini menunjukan terdapat kesenjangan dan keragaman pengetahuan di antara peserta • Skor terbaik diperoleh untuk pertanyaan mengenai konsep dasar PPH. Sebanyak 86% peserta menjawab dengan benar. • Skor terendah diperoleh untuk pertanyaan mengenai Self-Declare dan bahan yang wajib memiliki sertifikat halal. Sebanyak 8% peserta menjawab dengan benar.
5	Run-down acara	Acara berjalan sesuai dengan rencana. Terdapat beberapa penyesuaian waktu namun masih dalam kerangka Run-down acara
6	Lain-lain	Terdapat hal-hal yang belum terukur secara kuantitatif seperti rasa ingin tahu, antusiasme, partisipasi aktif serta pertanyaan-pertanyaan yang diajukan perserta sebagai indicator positif untuk proses pembelajaran selanjutnya

Untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan, jumlah jumlah jawaban disajikan dalam persentasi pada Tabel 2. Terlihat bahwa sebelum pelatihan nilai pengetahuan bahan merupakan yang terendah (32%) sedangkan yang tertinggi adalah pengetahuan tentang SJPH (75%). Setelah pelatihan, capaian terendah Prosedur Sertifikat Halal dan Pengetahuan Bahan (55%). Untuk perbaikan pelatihan, materi pembahasan Prosedur Sertifikat Halal dan Pengetahuan Bahan perlu diperbanyak. Contoh dokumen persyaratan Sertifikasi Halal dibahas lebih rinci satu per satu. Sedangkan untuk Pengetahuan Bahan, praktik menggunakan Daftar Bahan tidak Kritis dapat diberikan alokasi waktu lebih banyak. Jika memungkin ditambahkan materi jenis-jenis dokumen pendukung bahan.

Topik	Soal	% Pre	% Post
Urgensi Sertifikasi Halal	Dalil bahan yang diharamkan (QS. Al-Baqarah ayat 173)	56	77
Prosedur Sertifikasi Halal	Produk untuk disertifikasi halal melalui jalur *self declare* Persyaratan dokumen sertifikasi halal Pengertian dari *Self Declare*	45	55
Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	Pengertian produk halal yang tepat adalah: Kriteria produk halal Bentuk produk yang tidak dapat disertifikasi halal	75	79
Pengetahuan Bahan	Makanan yang diharamkan atau berstatus syuhbat Bahan tidak kritis yang tidak memerlukan dokumen Bahan yang wajib sertifikat halal	32	55
Cara Produksi Pangan yang Baik (GMP)	Perka BPOM Nomor 31 tahun 2018 tentang label pangan olahan Peranan BPOM sebagai lembaga pengawas pangan agar memenuhi standar kesehatan Persyaratan produksi pangan secara thayyib Aspek aspek dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik skala industri rumah tangga (CPPB-IRT)	71	86

Kesimpulan

Pengabdian Masyarakat Pelatihan Produksi Pangan Halal (PPH) dan Thayyib sebagai Persiapan Proses Sertifikasi Halal di SMKN 1 Menggala Lampung telah diselenggarakan dengan baik dan mencapai sasaran sesuai dengan rencana. Berdasarkan hasil Pre-Test dan Post-Test, secara umum dapat disimpulkan bahwa pemahaman peserta tentang Produksi Pangan Halal dan Thayyib menjadi lebih baik. Sebanyak 86% mendapatkan hasil Post-Test yang lebih tinggi skornya.

Ucapan Terima kasih

Tim Pengabdian Masyarakat FIKES UHAMKA menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan kepada Lembaga Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (LPPM) UHAMKA yang telah mendukung dana kegiatan. semua pihak yang telah mendukung kegiatan Pengabdian Masyarakat. Tim juga mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada segenap Civitas SMKN 1 kepala sekolah, guru, dan siswa yang terlibat.

Daftar Pustaka

Al-Qur'anul Karim Al-Qur'an Hafalan Mudah Terjemahan & Tajwid Warna. (2019). Bandung: Cordoba

BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga

Djaenudin, A. et. Al. (2019, Februari 28). Teknik Mengukur Efektifitas Pelatihan https://kkp.go.id/bdasukamandi/artikel/9133-teknik-mengukur-efektifitas-pelatihan

Kementerian Perindustrian RI. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik

LPPOM MUI. (2020). Surat Keputusan LPPOM MUI No. 12 Tahun 2020 tentang Daftar Bahan Tidak Kritis

LPPOM MUI. (2021). HAS 23000-1 Persyaratan Sertifikasi Halal Industri Pengolahan Umum

Pemerintah Indonesia (2014). Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Republik Indonesia.

Riaz, M. N. & Chaudry, M. M. (2004). Halal Food Production. London: CRC Press LLC.