



MODUL TAWSEC



DAFTAR ISI

BAB I

PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Modul.....	1
1.3 Potensi.....	2
1.3.1 Mengenal Potensi Desa Banyusangka.....	2
1.3.2 Potensi Desa Banyusangka yang Belum Terolah & Dampaknya Jika.....	3
Dikembangkan.....	3
1.4 Penjelasan Seputar SDGs.....	6

BAB II

PILAR KEWIRAUSAHAAN DAN MANAJEMEN.....	9
2.1 Materi Perencanaan Usaha.....	9
2.1.1 Menentukan Modal Awal.....	9
2.1.2 Menghitung Biaya Produksi (HPP).....	11
2.1.3 Menentukan Harga Jual.....	13
2.1.4 Menentukan Break Even Point (BEP)/Titik Impas.....	15

BAB III

PILAR PRODUKSI BERKELANJUTAN.....	16
3.1 Pembuatan Abon Ikan Tongkol.....	19
3.2 Pembuatan Kerupuk Ikan Tongkol.....	23
3.3 Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tongkol untuk Pakan Ternak.....	28

BAB IV

PILAR DIGITALISASI DAN BRANDING.....	34
4.1 Tips Mudah Membuat Logo.....	34
4.2 Materi : Langkah Membuat Katalog Digital.....	36
4.3 Materi :Langkah Pembuatan Media Sosial dan Marketplace (Instagram, TikTok, Shopee).....	37
4.4 Strategi Memperkenalkan Produk agar Dikenal	

Masyarakat Luas.....	40
BAB V	
PILAR LEGALITAS DAN KEBERLANJUTAN.....	43
5.1 Apa Itu Sertifikasi Halal?.....	43
5.2 Mengapa Sertifikasi Halal Penting?.....	44
5.3 Bagaimana Cara Mendaftar Sertifikasi Halal?.....	44
5.4 Tips Agar Produk Mudah Diterima Mitra Penjualan.	45
5.5 Contoh Strategi Penjualan Yang Realistis.....	45

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

TAWSEC (Transformasi Ekonomi Pesisir melalui Sinergi Aksi Mandiri) diselenggarakan sebagai respons terhadap kondisi nyata yang dihadapi masyarakat pesisir, khususnya di Desa Banyusangka. Meskipun wilayah ini memiliki potensi perikanan yang besar (BPS, 2024), banyak hasil tangkapan dijual mentah tanpa nilai tambah sehingga pendapatan rumah tangga tetap rentan dan tidak stabil. Di sisi lain, peran perempuan sebagai pelaku usaha informal melalui praktik ngojur yang berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi usaha mikro berkelanjutan (Syahroni et al., 2023). Hal ini menunjukkan pentingnya penguatan peran perempuan dalam kerangka *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya pada tujuan 1, 5, 8, dan 14. Namun, keterbatasan keterampilan pengolahan, manajemen usaha, akses pasar, dan pemanfaatan teknologi digital menghambat peluang tersebut. Oleh karena itu, TAWSEC hadir untuk menjembatani kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya tersebut menjadi sumber penghidupan yang lebih baik.

1.2 Tujuan Modul

- a) Meningkatkan kapasitas perempuan pelaku ngojur menjadi pelaku usaha mikro yang mandiri.
- b) Menambah nilai produk perikanan lewat pengolahan higienis (abon, kerupuk, tepung ikan).
- c) Memperkenalkan penggunaan digital sederhana untuk pemasaran dan pencatatan.
- d) Mendampingi pembentukan kelembagaan usaha dan legalitas agar usaha berkelanjutan.

Modul ini bertujuan menguatkan kapasitas perempuan pelaku ngojur menjadi pelaku usaha mikro yang mandiri melalui pelatihan pengolahan hasil laut yang higienis, manajemen usaha sederhana, dan pemasaran digital dasar,

sekaligus mendampingi pembentukan kelembagaan usaha dan proses legalitas agar usaha bisa berkelanjutan

1.3 Potensi

1.3.1 Mengetahui Potensi Desa Banyuwangi

A. Potensi Apa Saja yang Dimiliki Desa Banyuwangi?

Potensi	Keterangan
Hasil laut melimpah	Hasil tangkapan utama berupa ikan layang dan tongkol mencapai 100–300 kg per hari , bahkan lebih dari 1 ton saat musim puncak .
Perempuan yang produktif	Ibu-ibu memiliki budaya ngojur , yaitu membantu membawa hasil tangkapan dan menjual ikan sehingga sudah memiliki pengalaman berdagang.
Sumber daya ikan yang bernilai tinggi	Tidak hanya daging ikan, tetapi kulit, tulang, dan bagian lainnya juga dapat diolah menjadi produk bernilai jual.
Budaya gotong royong	Masyarakat memiliki semangat kebersamaan yang kuat sehingga mudah membangun usaha secara berkelompok.
Pemuda yang kreatif	Karang Taruna dapat berperan dalam pemasaran digital, desain produk, hingga promosi melalui media sosial.
Kelembagaan desa yang lengkap	Banyuwangi memiliki PKK, Kelompok Nelayan, Karang Taruna, LPMD, BUMDes Wijaya Kusuma, dan Pemerintah Desa yang dapat mendukung pengembangan usaha masyarakat.

B. Mengapa Potensi Ini Sangat Berharga?

- Laut Banyusangka menyediakan hasil tangkapan yang melimpah setiap hari.
- Masyarakat sudah memiliki pengalaman bekerja di sektor perikanan.
- Perempuan memiliki semangat bekerja dan membantu ekonomi keluarga.
- Desa memiliki kelembagaan yang siap mendukung pengembangan usaha.
- Produk hasil laut memiliki peluang dipasarkan hingga luar daerah melalui media digital.

1.3.2 Potensi Desa Banyusangka yang Belum Terolah & Dampaknya Jika Dikembangkan

A. Apa Saja yang Belum Terolah dengan Baik?

Fakta (Nyata)
Hasil tangkapan utama: ikan layang & tongkol. 100–300 kg/hari, bisa >1 ton saat musim puncak.
80–90% hasil tangkapan langsung dijual segar (tanpa diolah).
Ibu-ibu hanya melakukan <i>ngojur</i> : ngambil ikan kecil, lalu dijual eceran.
Tidak ada pabrik pengolahan ikan bersama. Hanya pengasinan tradisional.
Banyak ikan terbuang (<i>food loss</i> 20–35%) karena tidak diolah saat panen raya.

Selama ini kita hanya jual ikan mentah. Kita kehilangan banyak uang karena ikan murah bahkan terbuang.

B. Jika Potensi Ini Diolah dengan Baik, Apa Dampaknya?

No	Jika Diolah Menjadi	Dampak Ekonomi
1	Abon ikan	Harga jual naik 10–50 kali lipat. Ikan Rp3.000/kg bisa jadi abon Rp25.000–50.000 per kemasan.
2	Kerupuk ikan	Manfaatkan kulit yang dulu dibuang. Nambah penghasilan.
3	Tepung tulang ikan	Kalsium tinggi. Bisa dijual untuk campuran pangan atau pakan.
4	Produk dengan kemasan menarik + digital	Bisa dijual lewat Shopee, TikTok, IG. Jangkauan luas.
5	Kelompok Usaha Bersama (KUB)	Akses ke modal, perizinan (NIB, halal), dan posisi tawar lebih kuat.

Ilustrasi sederhana (perbandingan pendapatan):

Kondisi	Harga Jual	Nilai Tambah
Sekarang, ikan segar	Rp1.000 – Rp3.000/kg	Rendah

Jika diolah, menjadi abon 250g	Rp25.000 – Rp50.000	Naik sampai 50 kali lipat
--------------------------------------	------------------------	------------------------------

Motivasi:

Ibu-ibu, Bapak-bapak, kami tidak datang membawa janji muluk. Kami hanya ingin mengajak agar, ikan yang selama ini dijual mentah, coba kita olah sedikit. Daging jadi abon, kulit jadi kerupuk, tulang jadi tepung. Tidak perlu pabrik besar. Cukup dari dapur, satu wajan, lima bungkus dulu. Hasil laut kita melimpah, sayang jika terus terbuang saat harga jatuh.

Kami akan mendampingi, bukan memerintah. Kita belajar bersama, memasak bersama, menjual bersama. Mulai dari hal kecil. Jika nanti bapak-ibu sudah terbiasa, saat ikan sepi atau harga jatuh pun tidak akan terasa berat. Karena bapak-ibu sudah bisa mengolah ikan, punya stok, punya simpanan. Banyusangka bisa lebih sejahtera, perempuan lebih berdaya. Mari kita mulai, sedikit demi sedikit, menjadikan perekonomian Banyusangka yang lebih baik.

1.4 Penjelasan Seputar SDGs



1.4.1. Apa Itu SDGs?

SDGs adalah singkatan dari Sustainable Development Goals, dalam bahasa Indonesia disebut Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB). Ini adalah kesepakatan global yang ditandatangani oleh 193 negara anggota PBB pada tanggal 25 September 2015, dengan target pencapaian pada tahun 2030.

SDGs lahir sebagai "kompas dunia" sebuah peta jalan bersama untuk menciptakan dunia yang lebih baik, adil, dan berkelanjutan, tanpa meninggalkan siapapun di belakang (no one left behind).

1.4.2. Mengapa SDGs Dibuat?

Dunia menghadapi berbagai tantangan besar yang tidak bisa diselesaikan oleh satu negara saja. Masalah-masalah tersebut antara lain:

1. Kemiskinan dan kelaparan yang masih melanda jutaan orang
2. Ketidaksetaraan akses pendidikan, kesehatan, dan pekerjaan
3. Perubahan iklim yang semakin ekstrim
4. Kerusakan lingkungan dan hilangnya keanekaragaman hayati
5. Konflik dan ketidakadilan di berbagai belahan dunia

SDGs adalah jawaban kolektif dari seluruh negara untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut secara terpadu dan berkelanjutan.

1.4.3. SDGs di Indonesia

Di Indonesia, SDGs dikenal dengan sebutan TPB (Tujuan Pembangunan Berkelanjutan) dan pelaksanaannya diatur melalui Peraturan Presiden.

Capaian Indonesia:

- a. Hingga tahun 2024, Indonesia telah mencapai sekitar 61,4% dari indikator SDGs yang dievaluasi.
- b. Angka ini tergolong baik dibandingkan rata-rata dunia yang baru mencapai kurang dari 20%.
- c. Namun demikian, masih ada pekerjaan rumah yang harus diselesaikan bersama menuju tahun 2030.

1.4.4. SDGs di Universitas Airlangga

Universitas Airlangga memiliki peran strategis dalam mendukung pencapaian SDGs melalui tiga jalur utama: riset, pengabdian masyarakat, dan edukasi, websitenya dapat diakses di, sdgscenter.unair.ac.id.



Universitas Airlangga support the Sustainable Development Goals

LPMB Unair

1. Resmi berdiri pada 8 Maret 2022 sebagai SDGs Center.
2. Pada tahun 2025 bertransformasi menjadi LPMB (Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Berkelanjutan).
3. Bertugas mengoordinasikan seluruh program pengabdian masyarakat berbasis SDGs.

1.4.5. Hubungan SDGs dengan Pengabdian

SDGs menjadi pijakan utama bagi seluruh program pengabdian masyarakat di Unair. Setiap kegiatan pengabdian harus:

1. Mengacu pada salah satu dari 17 tujuan SDGs
2. Memiliki target dan indikator yang terukur
3. Memberikan dampak nyata bagi masyarakat dan lingkungan

LPMB UNAIR sudah menerjunkan berbagai program pengabdian masyarakat termasuk program TAWSEC ini.

BAB II

PILAR KEWIRAUSAHAAN DAN MANAJEMEN

2.1 Materi Perencanaan Usaha

Menyusun anggaran merupakan titik pertama untuk memulai praktik manajemen keuangan. Anggaran adalah daftar semua pengeluaran pengusaha (bulanan atau tahunan), yang ditata berdasarkan kategori. Anggaran merupakan alat yang membantu pelaku usaha dalam:

- Melacak semua pengeluaran bisnis
- Merencanakan masa depan
- Menghemat saat pengusaha membutuhkannya
- Merencanakan ekspansi
- Mendapatkan untung

Setelah menyusun anggaran, seorang usahawan hendaknya menggunakan hasilnya untuk membandingkan antara yang telah ia anggarkan dan pengeluaran yang sebenarnya.

Perancangan suatu usaha/bisnis memerlukan tahapan persiapan yang tepat agar usaha tersebut dapat berjalan dengan baik. Tahapan persiapan ini mengacu pada perhitungan finansial sebagai berikut:

2.1.1 Menentukan Modal Awal

Modal awal adalah sejumlah modal berupa uang yang harus dikeluarkan untuk memulai usaha. Dalam menentukan modal awal yang harus dikeluarkan agar suatu usaha dapat berjalan, pelaku usaha harus sudah mengetahui dan memahami lingkup usaha yang akan dijalankan dari aspek:

- 1) Alat dan bahan
- 2) Alur produksi
- 3) Operasional usaha

Sedangkan dalam melakukan perhitungan modal awal, terdapat dua komponen perhitungan, yaitu:

- 1) Biaya peralatan dan perlengkapan
- 2) Biaya lain-lain

Jumlah tersebut adalah jumlah uang yang harus disiapkan untuk memulai usaha.

MODAL AWAL				
BIAYA PERALATAN				
No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Kompor gas 1 tungku	1 unit	Rp220.000	Rp220.000
2	Wajan anti lengket diameter 32 cm	1 unit	Rp165.000	Rp165.000
3	Chopper listrik 2 liter	1 unit	Rp190.000	Rp190.000
4	Timbangan digital 10 kg	1 unit	Rp75.000	Rp75.000
5	Baskom stainless	2 buah	Rp40.000	Rp80.000
6	Saringan minyak stainless	1 buah	Rp45.000	Rp45.000
7	Talenan	1 buah	Rp35.000	Rp35.000
8	Pisau dapur	2 buah	Rp25.000	Rp50.000
9	Spatula kayu/sutil	2 buah	Rp15.000	Rp30.000
10	Panci kukus	1 unit	Rp160.000	Rp160.000
11	Sendok takar	1 set	Rp25.000	Rp25.000
12	Gelas ukur	1 buah	Rp25.000	Rp25.000
13	Sarung tangan food grade	1 box	Rp40.000	Rp40.000
14	Hair cap	1 pack	Rp20.000	Rp20.000
15	Celemek	2 buah	Rp30.000	Rp60.000
TOTAL BIAYA PERALATAN				Rp1.220.000
BIAYA LAIN-LAIN				

No	Uraian	Keterangan	Total
1	Promosi awal	1 paket	Rp250.000
2	Sewa tempat	Produksi rumahan (Rp500.000/bulan × 1 bulan)*	Rp500.000
3	Biaya risiko/dana darurat	Cadangan kerusakan alat, kenaikan harga bahan baku, dll.	Rp300.000
4	Biaya bahan baku dan produksi awal	1 kali proses produksi	Rp738.225
TOTAL BIAYA LAIN-LAIN			Rp1.788.225
TOTAL			Rp3.008.225

2.1.2 Menghitung Biaya Produksi (HPP)

Biaya produksi merupakan biaya tidak tetap, yaitu besaran biaya tergantung jumlah produk yang dibuat. Biaya produksi biasa disebut harga pokok produksi atau HPP. Dalam perhitungan HPP, terdapat tiga komponen perhitungan, yaitu:

- 1) Biaya Bahan Baku Langsung (BBBL); Bahan baku langsung diperlukan untuk produksi dan tidak dapat digantikan bahan lain.
- 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL); Biaya pekerja yang dikeluarkan untuk melakukan produksi
- 3) Biaya Pendukung; Biaya yang dikeluarkan untuk semua hal diluar bahan baku dan tenaga kerja

BIAYA BAHAN BAKU LANGSUNG (BBBL)				
No	Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Ikan tongkol segar	5 kg	Rp48.000/kg	Rp240.000
2	Bawang merah	500 gr	Rp40.000/kg	Rp20.000

3	Bawang putih	200 gr	Rp42.000/kg	Rp8.400
4	Cabai keriting	75 gr	Rp45.000/kg	Rp3.375
5	Kunyit	75 gr	Rp20.000/kg	Rp1.500
6	Jahe	50 gr	Rp32.000/kg	Rp1.600
7	Lengkuas	50 gr	Rp18.000/kg	Rp900
8	Serai	5 batang	Rp700/batang	Rp3.500
9	Daun jeruk	50 gr	Rp40.000/kg	Rp2.000
10	Daun salam	50 gr	Rp28.000/kg	Rp1.400
11	Gula pasir	50 gr	Rp19.000/kg	Rp950
12	Garam	50 gr	Rp12.000/kg	Rp600
13	Royco	5 sachet	Rp900/sachet	Rp4.500
14	Ketumbar bubuk	5 sachet	Rp1.000/sachet	Rp5.000
15	Lada bubuk	15 gr	Rp1.200/6 gr	Rp3.000
16	Santan instan Kara	5 sachet	Rp3.500/sachet	Rp17.500
17	Minyak goreng	5 liter	Rp20.000/liter	Rp100.000
18	Air mineral	2 galon	Rp20.000/galon	Rp40.000
TOTAL BBBL				Rp454.225
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG (BTKL)				
No	Keterangan			Total
	Tenaga produksi (1 orang × 1 1 hari)			Rp100.000
TOTAL BTKL				Rp100.000
BIAYA PENDUKUNG				
No	Keterangan	Jumlah	Harga	Total

1	Standing pouch aluminium foil 100 gr	20 pcs	Rp1.300	Rp26.000
2	Stiker label	20 pcs	Rp500	Rp10.000
3	Silica gel food grade	20 pcs	Rp150	Rp3.000
4	Gas LPG (alokasi)	1 tabung	Rp25.000	Rp25.000
5	Listrik	1	Rp75.000	Rp75.000
6	Air bersih & pencucian peralatan	1	Rp20.000	Rp20.000
7	Transport belanja bahan	1 kali	Rp25.000	Rp25.000
TOTAL BIAYA PENDUKUNG				Rp184.000
TOTAL				Rp738.225

2.1.3 Menentukan Harga Jual

Harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi, 2005). Dalam menentukan harga jual, cara terbaik yaitu dengan melihat harga di pasar atau kompetitor untuk produk sejenis. Dengan mengacu pada harga di pasar untuk produk sejenis, maka produk yang dijual akan mempunyai kesempatan yang sama untuk terjual.

Rumus perhitungan:

$$\text{Harga jual} = \text{HPP} + \text{Keuntungan}$$

Jika ingin memiliki keuntungan yang lebih besar, maka cara terbaik adalah dengan

menekan HPP, bukan dengan menaikkan harga jual. Hal ini disebabkan harga jual harus sesuai dengan pasar. Menaikkan harga jual berpotensi menyebabkan produk tidak laku di pasar.

Asumsi Hasil Produksi

Bahan baku ikan tongkol = 5 kg

Asumsi rendemen (yield) abon = 40%

Hasil abon matang = 5 kg $\times$ 40% = 2 kg abon

Dikemas menjadi = 20 kemasan @100 gram

$$HPP \text{ per kemasan} = \frac{Rp738.225}{20} = Rp36.911$$

Diasumsikan keuntungan yang diinginkan sebesar 20% dari HPP.

$$Keuntungan \text{ per kemasan} = 20\% \times Rp37.000 = Rp7.400$$

$$Harga \text{ Jual} = HPP + Keuntungan$$

$$Harga \text{ Jual} = Rp37.000 + Rp7.400 = Rp44.400$$

dibulatkan menjadi: Rp44.500/kemasan

Harga jual	Rp44.500
HPP	Rp37.000
Laba/kemasan	Rp7.500

$$Total \text{ laba satu kali produksi} =$$

$$20 \times Rp7.500 = Rp150.000$$

2.1.4 Menentukan Break Even Point (BEP)/Titik Impas

Pada tahap ini dihitung jumlah produk yang harus terjual untuk menutup biaya operasional. Disebut BEP, break event point, suatu keadaan di mana pengusaha tidak mengalami kerugian dan juga tidak mengalami keuntungan.

Rumus perhitungan

Perhitungan

BEP Abon Ikan

$$BEP = \frac{Modal \text{ Awal}}{Laba \text{ per kemasan}}$$

$$BEP = \frac{Rp3.008.225}{Rp7.500} = 401,10 \text{ pcs}$$

BAB III

PILAR PRODUKSI BERKELANJUTAN

Mengapa Produksi Berkelanjutan Penting?

Produksi yang baik bukan hanya menghasilkan produk yang enak, tetapi juga aman dikonsumsi, memiliki kualitas yang konsisten, dan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen. Bagi pelaku UMKM, menjaga kualitas produk merupakan salah satu kunci agar usaha dapat berkembang dalam jangka panjang. Melalui penerapan SOP, standar higienitas, dan kontrol mutu, pelaku usaha dapat meminimalkan kesalahan produksi, mengurangi kerugian, serta meningkatkan nilai jual produk.

Tahukah Anda?

Konsumen akan lebih percaya membeli produk yang memiliki kualitas yang sama setiap kali mereka membeli.



1. Standard Operating Procedure (SOP)

Apa itu SOP?

SOP (Standard Operating Procedure) merupakan pedoman kerja yang menjelaskan langkah-langkah produksi secara sistematis sehingga seluruh proses dilakukan dengan cara yang sama setiap kali produksi berlangsung.

Dengan adanya SOP, proses produksi menjadi:

- ✓ Lebih mudah dipelajari
- ✓ Mengurangi kesalahan kerja
- ✓ Menjaga kualitas produk
- ✓ Menghemat waktu produksi

Cara Menyusun SOP



2. Standar Higienitas Produk

Mengapa Higienitas Penting?

Kebersihan merupakan salah satu faktor penting dalam proses produksi makanan. Penerapan standar higienitas bertujuan untuk menjaga keamanan dan kualitas produk agar layak dikonsumsi. Standar higienitas mencakup kebersihan bahan baku, peralatan produksi, lingkungan kerja, serta kebersihan diri tenaga produksi. Dengan menerapkan standar higienitas yang baik, risiko kontaminasi produk dapat

diminimalkan sehingga mutu produk tetap terjaga.



3. Kontrol Mutu (Quality Control)

Apa itu Quality Control?

Kontrol mutu adalah proses memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang sama sesuai standar.

Tahapan Kontrol Mutu



Praktik Produksi

3.1 Pembuatan Abon Ikan Tongkol

SOP Pembuatan Abon Ikan

1. Bahan-Bahan



2. Alat Yang Dibutuhkan



3. Tahapan Produksi

RESEP ABON IKAN TONGKOL			
NO	CARA MEMASAK	KETERANGAN	GAMBAR
1	Siapkan Bumbu	Haluskan semua bumbu halus (bawang putih, bawang merah, cabe merah, kunyit, jahe, ketumbar) hingga benar halus. Tidak lupa larutkan asam jawa	
2	Kukus Ikan	Kukus ikan hingga matang (sekitar 15–20 menit). Angkat dan biarkan dingin.	
3	Suwir Ikan	Bersihkan ikan dari duri dan kulitnya. Suwir-suwir daging ikan sampai halus (bisa menggunakan chopper sebentar, tapi jangan sampai terlalu hancur).	
3	Siapkan Bumbu	Haluskan semua bumbu halus (bawang putih, bawang merah, cabe merah, kunyit, jahe, ketumbar) hingga benar halus.	

4	Tumis Bumbu	Tumis bumbu tersebut bersama bumbu aromatik (daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas) dengan sedikit minyak hingga harum dan matang.	
5	Masak dengan Santan	Masukkan air asam jawa dan santan instan ke dalam tumisan bumbu. Aduk rata hingga mendidih.	
6	Campurkan Ikan	Masukkan suwiran ikan ke dalam tumisan bumbu. Aduk terus dengan api sedang cenderung kecil	
7	Keringkan Abon	Terus aduk dan gongseng campuran ikan tersebut tanpa henti sampai benar-benar kering, ringan, dan berwarna kecokelatan. Jangan ditinggal agar tidak gosong.	
8	Simpan	Setelah dingin, masukkan abon ke dalam toples atau wadah kedap udara agar tahan lama.	

4. Standar Waktu

- Pengukusan ikan: **15–20 menit**

- Pengeringan abon: **30–45 menit**
- Total produksi: **±1,5–2 jam**

Notes: waktu produksi menyesuaikan skala produksi

5. Standar Hasil

- Warna coklat keemasan
- Tekstur kering dan berserat
- Aroma harum khas rempah
- Rasa gurih
- Tidak berbau amis

6. Cek Kontrol Mutu Produk

Tahapan	Hal yang Dicek	✓
Bahan Baku	Ikan tongkol segar, tidak berbau busuk, mata jernih, daging kenyal	☐
	Bumbu masih segar dan tidak busuk	☐
	Santan, minyak, dan bahan tambahan masih layak digunakan	☐
Alat Produksi	Semua alat bersih sebelum digunakan	☐
	Chopper, kukusan, pisau, talenan, dan wajan dalam kondisi baik	☐
	Peralatan bebas karat dan kotoran	☐
Kebersihan Produksi	Tangan dicuci sebelum memulai produksi	☐
	Area produksi bersih dan rapi	☐
	Peralatan dicuci sebelum dan sesudah digunakan	☐
	Bahan tidak diletakkan langsung di lantai	☐
Proses Produksi	Bumbu dihaluskan hingga benar-benar halus	☐
	Bumbu ditumis hingga harum dan matang	☐
	Ikan dikukus hingga matang sempurna	☐
	Abon dimasak dengan api sedang dan terus diaduk	☐
	Abon dikeringkan hingga kadar air rendah	☐
Produk	Warna coklat keemasan	☐

Jadi	Aroma harum khas rempah dan tidak amis	☐
	Tekstur kering, ringan, dan berserat	☐
	Rasa gurih dan bumbu merata	☐
	Tidak terdapat benda asing	☐
Pengemas an	Abon sudah benar-benar dingin sebelum dikemas	☐
	Kemasan bersih dan tertutup rapat	☐
	Label produk terpasang lengkap (nama produk, tanggal produksi, kedaluwarsa)	☐
	Produk disimpan di tempat yang kering dan bersih	☐

3.2 Pembuatan Kerupuk Ikan Tongkol

SOP Pembuatan Abon Ikan

1. Bahan-Bahan



2. Alat Yang Dibutuhkan



3. Tahap Produksi

RESEP KERUPUK IKAN TONGKOL			
NO	CARA MEMASAK	KETERANGAN	GAMBAR
1	Bersihkan dan suwir ikan	Bersihkan ikan dari kulit, duri, dan bagian daging hitam. Setelah itu, suwir daging ikan menjadi potongan kecil-kecil agar mudah tercampur dengan adonan.	
2	Campurkan dan mixer	Masukkan gula pasir, telur, dan soda kue ke dalam wadah. Mixer hingga adonan sedikit mengembang dan gula larut. Jika tidak tersedia mixer, adonan dapat diaduk secara manual hingga tercampur rata.	

3	Tambahkan bahan pelengkap	Masukkan kaldu bubuk dan bawang putih yang telah dihaluskan ke dalam adonan. Aduk atau mixer kembali hingga semua bahan tercampur merata.	
4	Masukkan suwiran ikan	Tambahkan suwiran ikan tongkol ke dalam adonan, kemudian aduk atau mixer hingga ikan tercampur merata dengan adonan.	
5	Masukan Tapioka dan Uleni hingga kalis	Pindahkan adonan ke wadah yang lebih besar. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni menggunakan tangan hingga adonan kalis dan tidak lengket. Tips: Untuk produksi dalam jumlah besar, bagi adonan menjadi beberapa wadah agar proses pencampuran lebih mudah dan adonan tidak menunggu terlalu lama sebelum digoreng.	
6	Bentuk kerupuk sesuai selera	Ambil sedikit adonan, kemudian pilin memanjang sekitar sebesar pensil. Potong sesuai ukuran yang diinginkan hingga seluruh adonan habis.	

7	Penggorengan	Siapkan wajan dan minyak. Masukkan adonan yang telah dibentuk ke dalam minyak yang masih dingin. Setelah semua adonan masuk, nyalakan kompor dengan api kecil. Pada awal penggorengan, jangan terlalu sering diaduk. Setelah kerupuk mulai mengembang, aduk perlahan agar matang merata. Goreng hingga kerupuk mengembang, kokoh, dan berwarna kuning keemasan, kemudian angkat dan tiriskan. Kunci keberhasilan kerupuk ikan terletak pada tahap penggorengan. Gunakan api kecil secara konsisten sejak awal hingga kerupuk mengembang sempurna. Setelah dirasa matang dan kokoh, tiriskan kerupuk.	
8	Simpan	Setelah kerupuk benar-benar dingin, simpan dalam wadah atau kemasan kedap udara agar kerenyahan tetap terjaga dan daya simpan lebih lama.	



Tips Produksi

Kunci keberhasilan kerupuk ikan terdapat pada proses penggorengan. Gunakan api kecil sejak

awal, masukkan adonan ke dalam minyak yang masih dingin, dan goreng hingga mengembang secara alami agar menghasilkan kerupuk yang renyah, matang merata, dan tidak mudah gosong.

4. Standar Waktu

- Persiapan dan pembersihan ikan: **±15–20 menit**
- Pencampuran adonan: **±10–15 menit**
- Pengulenan adonan: **±15–20 menit**
- Pembentukan kerupuk: **±15–20 menit**
- **Peng gorengan: ±40–50 menit** (tergantung jumlah adonan dan kapasitas wajan)
- Total waktu produksi: **±2–2,5 jam**

Notes: waktu produksi menyesuaikan skala produksi

5. Standar Hasil

- Kerupuk **mengembang sempurna**.
- Berwarna **kuning keemasan**.
- Tekstur **renyah** dan tidak keras.
- Bentuk kerupuk **seragam**.
- Rasa **gurih** dengan cita rasa ikan yang khas.
- Aroma harum dan **tidak berbau amis**.
- Tidak gosong dan tidak berminyak berlebihan.
- Siap dikemas setelah benar-benar dingin.

6. Cek Kontrol Mutu Produk

Tahapan	Hal yang Dicek	✓
Bahan Baku	Ikan segar dan tidak berbau amis	☐
	Tepung tapioka, telur, dan bumbu masih layak digunakan	☐
Alat Produksi	Alat bersih, kering, dan siap digunakan	☐
Kebersihan Produksi	Area produksi bersih dan tangan telah dicuci	☐
Proses Produksi	Adonan tercampur rata dan kalis	☐
	Bentuk kerupuk seragam	☐

	Pengorengan menggunakan api kecil	☐
	Kerupuk mengembang dengan baik	☐
Produk Jadi	Warna kuning keemasan	☐
	Tekstur renyah	☐
	Tidak gosong dan tidak berminyak berlebihan	☐
	Rasa gurih dan aroma khas ikan	☐
Pengemasan	Kerupuk telah dingin sebelum dikemas	☐
	Kemasan tertutup rapat dan berlabel	☐

3.3 Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tongkol untuk Pakan Ternak

SOP Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tongkol untuk Pakan Ternak

1. Bahan-Bahan



2. Alat Yang Dibutuhkan



3. Tahap Produksi

No	Cara Produksi	Keterangan	Gambar
1	Sortasi dan pencucian tulang ikan	Pilih tulang ikan yang masih segar. Pisahkan dari sampah atau benda asing, kemudian cuci menggunakan air mengalir hingga bersih.	

2	Perebusan	Rebus tulang ikan selama 1 jam untuk menghilangkan sisa daging, darah, dan lemak yang masih menempel sehingga produk lebih higienis dan tidak mudah tengik.	
3	Pembersihan	Setelah direbus, tiriskan lalu bersihkan kembali sisa daging atau jaringan yang masih menempel pada tulang menggunakan pisau atau tangan yang menggunakan sarung tangan.	
4	Presto	Masukkan tulang ikan ke dalam panci presto dan masak selama ±1 jam . Proses ini bertujuan melunakkan struktur tulang sehingga lebih mudah dikeringkan dan digiling.	
5	Pengeringan (Oven)	Susun tulang secara merata di loyang, kemudian oven pada suhu 80-100°C selama 30 menit atau hingga tulang benar-benar kering. Pastikan tidak ada kadar air yang tersisa	

		agar daya simpan lebih lama.	
6	Penghalusan	Haluskan tulang menggunakan blender kering, mesin penepung, atau ditumbuk sesuai alat yang tersedia hingga menjadi tepung halus.	
7	Pengayakan	Ayak tepung untuk memperoleh ukuran partikel yang seragam. Tepung yang masih kasar dapat digiling kembali hingga halus.	
8	Pengemasan	Masukkan tepung ke dalam kemasan kedap udara, lakukan penyegelan menggunakan sealer, kemudian beri label produk, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa.	

Tips Produksi Tepung Tulang Ikan

- Gunakan **tulang ikan yang masih segar** agar kualitas nutrisi tetap terjaga.
- Pastikan seluruh sisa daging benar-benar dibersihkan agar produk tidak cepat tengik.
- Jangan mengemas produk ketika masih hangat karena dapat menimbulkan uap air di dalam kemasan.
- Simpan produk di tempat yang kering, sejuk, dan terhindar dari sinar matahari langsung.
- Gunakan alat berbahan stainless steel atau food grade untuk menjaga higienitas produk.

4. Standar Waktu

Tahapan	Estimasi Waktu
Sortasi dan pencucian	±15 menit
Perebusan	±60 menit
Pembersihan tulang	±20 menit
Presto	±60 menit
Pengeringan oven	±30 menit
Penghalusan dan pengayakan	±20 menit
Pengemasan	±15 menit

Total waktu produksi: 3,5–4 jam

Catatan: Lama produksi dapat berubah sesuai jumlah bahan baku dan kapasitas alat.

5. Standar Hasil

Produk tepung tulang ikan yang baik memiliki karakteristik sebagai berikut:

- Berwarna putih gading hingga krem muda.
- Tekstur halus dan homogen.
- Tidak menggumpal.
- Tidak berbau busuk atau tengik.
- Tidak mengandung sisa daging maupun benda asing.
- Kadar air rendah sehingga mudah disimpan.
- Dikemas dalam kemasan yang bersih, rapat, dan berlabel.

6. Cek Kontrol Mutu Produk

Tahapan	Hal yang Dicek	✓
Bahan Baku	Tulang ikan masih segar	☐

	Tidak berbau busuk	☐
	Tidak tercampur benda asing	☐
Alat Produksi	Semua alat bersih dan kering	☐
	Alat penggiling berfungsi baik	☐
Kebersihan Produksi	Operator menggunakan APD	☐
	Area produksi bersih	☐
Proses Produksi	Perebusan dilakukan ± 1 jam	☐
	Presto dilakukan ± 1 jam	☐
	Tulang benar-benar kering setelah oven	☐
	Tepung diayak hingga halus	☐
Produk Jadi	Warna putih krem	☐
	Tekstur halus	☐
	Tidak menggumpal	☐
	Tidak berbau tengik	☐
Pengemasan	Kemasan tersegel rapat	☐
	Label produk lengkap	☐
	Produk disimpan di tempat kering	☐

BAB IV PILAR DIGITALISASI DAN BRANDING

4.1 Tips Mudah Membuat Logo

Tips Mudah Membuat Logo

Kesapa Logo Penting?

Logo adalah identitas usaha yang membantu orang lebih mudah mengenali dan mengingat produk Anda. Logo yang sederhana akan membuat logo membuat usaha terlihat lebih terpercaya.

✓ Logo Baik



Laut Berkah
Pilih Laut Segar

✗ Logo Kurang Baik



Logo yang sederhana lebih mudah diingat daripada logo yang terlalu rumit.

1. Tentukan Makna Logo
Pikirkan apa yang ingin disampaikan dan siapa Anda.

Hasil laut
Produk alami
Stake rumah
Kerajinan






Logo baik Logo buruk Logo buruk Logo buruk

2. Gunakan Nama yang Singkat

✓ Pilihan Singkat

Laut Berkah

Dapur Bu Ser

Kopi Dusa

✗ Terlalu Panjang

Anusa Produk Laut Berkah

Masakan Rumahan Pesisir Dasa Segitiga

3. Buat Logo Sederhana
Gunakan gambar yang mudah diingat dan tidak terlalu banyak detail.

✓ Sederhana



Laut Berkah

✗ Terlalu Rumit



LAUT BERKAH
USAHA PRODUK LAUT HADAPAN BERKUALITAS SEMPURNA

4. Pilih Warna yang Sesuai
Gunakan 2-3 warna utama.


Hijau Alam & Segar


Biru Terpercaya


Merah Semangat


Kuning Ramah & Ceria

✓ 2-3 warna



✗ Terlalu banyak



5. Gunakan Tulisan yang Mudah Dibaca
Pilih font yang sederhana agar mudah dibaca.

✓ **Laut Berkah**

✓ Mudah dibaca

✗ *Laut Berkah*

✗ Sulit dibaca

6. Jangan Meniru Logo Orang Lain
Bikin sendiri logo sendiri, jangan salin logo orang lain yang sudah ada.

✗ Salin



✓ Terinspirasi dan Sempurna



✓ Logo Unik, Mudah diingat



Gunakan warna yang Sesuai

1. Pilih warna



2. Tentukan warna



3. Tuliskan



4. Pilih warna



5. Pilih warna



6. Tidak pernah diubah



Ingat! Logo yang baik adalah yang paling mudah diingat, tetapi yang paling mudah diingat akan membuat usaha Anda.

Langkah yang Harus Dilakukan

1. Pilih & Revisi



2. Desain



3. Desain



4. Desain



5. Logo



Pilih & Revisi Desain Desain Desain Logo

Kenapa Logo Penting?

Logo adalah identitas usaha yang membantu orang lebih mudah mengenali dan mengingat produk Anda. Logo yang sederhana dan menarik juga dapat membuat usaha terlihat lebih terpercaya.

 **Ilustrasi:** Perbandingan logo sederhana ✓ dan logo terlalu ramai ✕

1. Tentukan Makna Logo

Sebelum mulai menggambar, penting untuk memikirkan apa yang ingin disampaikan oleh logo tersebut. Logo yang baik bukan sekadar gambar indah, melainkan mewakili identitas dan nilai dari usaha atau kelompok yang bersangkutan.

Contoh:

-  Hasil laut → gambar ikan
-  Produk alami → gambar daun
-  Usaha rumahan → gambar rumah

 **Ilustrasi kecil:** Ikon usaha → Logo.

2. Gunakan Nama yang Singkat

- ✓ Mudah dibaca
- ✓ Mudah diingat
- ✓ Maksimal 2–3 kata

Contoh

-  Laut Berkah
-  Dapur Bu Sari
-  Aneka Produk Laut Berkualitas Nusantara

3. Buat Logo Sederhana

Gunakan gambar yang mudah dikenali dan tidak terlalu banyak detail agar tetap jelas saat dicetak kecil.

 **Ilustrasi:** Logo ikan sederhana ✓ vs logo penuh ornamen ✕

4. Pilih Warna Secukupnya

Gunakan **2–3 warna utama**.

-  Hijau = alami
-  Biru = terpercaya
-  Merah = semangat
-  Kuning = ceria

 **Ilustrasi:** Empat lingkaran warna beserta artinya.

5. Gunakan Tulisan yang Mudah Dibaca

Pilih font yang sederhana agar mudah dibaca oleh semua orang.

- ✓ Dapur Sari
- ✗ *Dapur Sari*

6. Jangan Meniru Logo Orang Lain

Boleh mencari inspirasi, tetapi buatlah logo yang memiliki ciri khas usaha Anda sendiri.

 **Ilustrasi:**  Inspirasi →  Logo Baru

⚠ Kesalahan yang Sering Terjadi

- Terlalu banyak warna.
- Gambar terlalu rumit.
- Tulisan sulit dibaca.
- Logo tidak terlihat jelas saat dicetak kecil.

 Alat yang Dibutuhkan

-  Smartphone atau laptop
-  Pensil & kertas (untuk sketsa)
-  Aplikasi desain (misalnya Canva)

 Tips

“Logo yang baik bukan yang paling rumit, tetapi yang paling mudah dikenali dan mewakili usaha Anda.”

4.2 Materi : Langkah Membuat Katalog Digital

1. Mempersiapkan foto produk yang baik dengan memperhatikan :

- a. Gunakan pencahayaan yang baik.
- b. Latar belakang bersih (putih atau warna netral).
- c. Ambil dari beberapa sudut.



d. Tampilkan detail produk

2. Mengedit katalog

3. Upload ke Media Sosial



4. Upload ke Marketplace

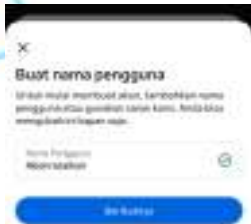
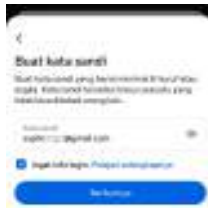


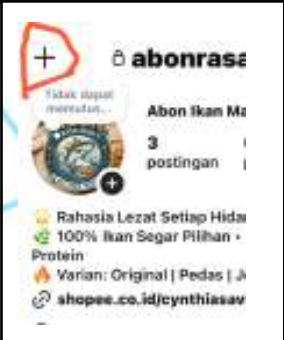
5. Perbarui stock secara berkala.



4.3 Materi :Langkah Pembuatan Media Sosial dan Marketplace (Instagram, TikTok, Shopee)

1. Instagram

Buat akun instagram dan buat username	Buat Kata sandi	Gunakan logo sebagai profil instagram agar lebih dikenali
		

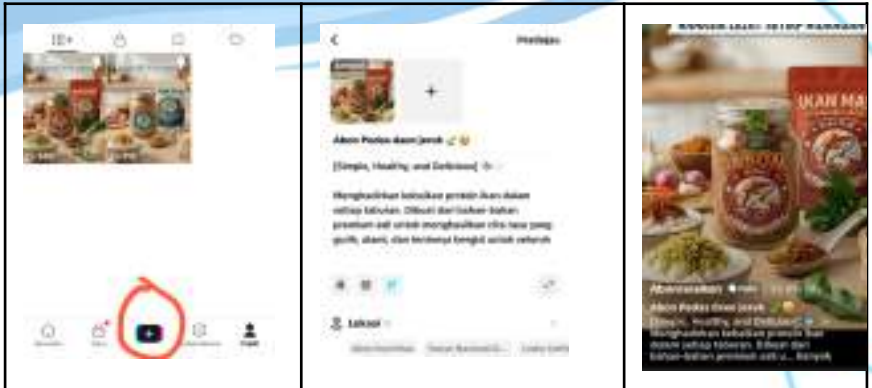
Akun berhasil dibuat	Atur bio untuk mendeskripsikan usaha secara singkat	Masukan no Whatsapp dan link marketplace untuk memudahkan pembeli menjangkau produk anda
		
Mulailah membuat postingan dengan menekan tanda “+” di kiri atas	Pilih gambar yang akan diposting dan siapkan caption	Postingan siap
		

Ikuti langkahnya dengan melihat postingan ini :



2. Tiktok

Masukan no hp untuk mendaftar tiktok lalu tunggu kode verifikasi masuk ke whatsapp	Masukan kata sandi untuk keamanan akun	Akun sudah siap digunakan
		
Tekan tanda “+” di bagian tengah untuk membuat postingan	Masukan gambar dan deskripsi singkat tentang produk	Produk terposting



Ikuti langkahnya dengan melihat postingan ini :



4.4 Strategi Memperkenalkan Produk agar Dikenal Masyarakat Luas

1. Produk Berkualitas Kunci Utama
 - ✓ Gunakan bahan baku segar dan berkualitas
 - ✓ Jaga kebersihan dan higienitas proses produksi
 - ✓ Konsisten dengan rasa, tekstur, dan kemasan
 - ✓ Pastikan produk aman dikonsumsi
2. Kemasan Menarik, Nilai Jual Naik!
 - ✓ Gunakan kemasan yang bersih, rapi, dan kuat
 - ✓ Desain label yang menarik dan mudah dibaca
 - ✓ Cantumkan informasi penting

	Nama Produk	Komposisi
	Berat Bersih	Tanggal Kadaluwarsa
	Kontak /Media Sosial	Logo/Brand

3. Manfaatkan Media Sosial

- ✓ Promosikan produk di WhatsApp, Instagram, Facebook, Tiktok, dll
- ✓ Posting foto produk yang menarik dan konsisten
- ✓ Gunakan caption yang jelas, singkat, dan meyakinkan
- ✓ manfaatkan fitur seperti story, reels, dan status

4. Ceritakan Keunggulan Produk

- Sampaikan apa yang membuat produk anda berbeda dan istimewa
- Bagikan cerita proses, bahan lokal, atau manfaat kesehatan produk
- Tunjukkan bahwa produk anda dibuat dengan penuh perhatian dan berkualitas

5. Beri Promo & Penawaran Menarik

- Berikan promo pada momen tertentu (hari besar, event, launching produk)
- Tawarkan paket bundling atau diskon untuk pembelian lebih dari 1
- Beri tester/produk gratis untuk menarik minat mencoba

6. Bangun Relasi & Jaringan

- Tawarkan produk ke tetangga, teman, keluarga dan lingkungan sekitar
- Jalin kerja sama dengan warung, toko oleh-oleh, atau reseller
- Ikut bazar, pameran, atau kegiatan desa untuk memperkenalkan produk

7. Minta Testimoni & Ulasan

- Minta pelanggan memberi testimoni setelah mencoba produk
- Bagikan testimoni positif di media sosial
- Ulasan baik akan membuat orang lain lebih percaya & tertarik membeli

EXTRA TIPS +

1. Buat brand/merek yang mudah diingat
2. Jaga konsistensi kualitas dan pelayanan
3. Dengar saran pelanggan dan terus berinovasi
4. Sabar dan terus belajar, hasil tidak akan mengkhianati usaha



BAB V

PILAR LEGALITAS DAN KEBERLANJUTAN

5.1 Apa Itu Sertifikasi Halal?

5.1.1 Pengertian Halal

Secara etimologis, halal berasal dari bahasa Arab *halla-yahillu-halālan* yang berarti diperbolehkan atau diizinkan menurut syariat Islam. Dalam konteks produk, halal tidak hanya ditentukan oleh bahan bakunya, tetapi juga seluruh proses produksi yang sesuai dengan syariat Islam. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, kehalalan produk mencakup proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, hingga penyajian. Oleh karena itu, halal merupakan konsep yang menyeluruh (*holistic*), sehingga kehalalan produk harus terjaga dari hulu hingga hilir. .

5.1.2 Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses pemberian pengakuan resmi bahwa suatu produk memenuhi ketentuan syariat Islam melalui pemeriksaan dan verifikasi sesuai peraturan yang berlaku. Di Indonesia, sertifikasi halal diselenggarakan oleh BPJPH, sedangkan pemeriksaan dilakukan oleh LPH yang telah terakreditasi. Hasil pemeriksaan menjadi dasar penetapan halal dan penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH. Sertifikat halal merupakan bukti bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan serta memberikan hak kepada pelaku usaha untuk mencantumkan label halal resmi pada kemasan produknya.

5.1.3 Dasar Hukum Sertifikasi Halal di Indonesia

Pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia berlandaskan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023, dan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024. Berdasarkan PP

Nomor 42 Tahun 2024, produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal sesuai ketentuan yang berlaku. Sementara itu, produk yang berasal dari bahan haram tidak diwajibkan memiliki sertifikat halal, tetapi wajib mencantumkan keterangan "tidak halal" secara jelas.

5.2 Mengapa Sertifikasi Halal Penting?

- a. Memberikan kepastian dan perlindungan konsumen karena produk telah melalui proses pemeriksaan sesuai syariat Islam.
- b. Meningkatkan kepercayaan konsumen sehingga dapat mendorong minat beli dan loyalitas pelanggan.
- c. Meningkatkan daya saing UMKM serta membuka peluang kerja sama dengan berbagai mitra usaha.
- d. Memperluas akses pasar nasional maupun internasional karena permintaan produk halal terus meningkat.
- e. Memenuhi ketentuan pemerintah sesuai UU Nomor 33 Tahun 2014 dan PP Nomor 42 Tahun 2024.

5.3 Bagaimana Cara Mendaftar Sertifikasi Halal?

1. Siapkan dokumen (NIB, identitas usaha, daftar produk, bahan baku, dan dokumen pendukung).
2. Ajukan permohonan melalui sistem BPJPH.
3. Pemeriksaan halal oleh LPH.
4. Penetapan halal berdasarkan hasil pemeriksaan.
5. Penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH sehingga produk dapat menggunakan label halal resmi.

5.4 Tips Agar Produk Mudah Diterima Mitra Penjualan

- Gunakan kemasan yang bersih dan menarik.
- Jaga kualitas produk tetap konsisten.
- Lengkapi legalitas usaha (NIB, PIRT/BPOM, dan sertifikat halal).
- Tetapkan harga yang saling menguntungkan.
- Jalin komunikasi yang baik dengan mitra dan rutin cek stok.

5.5 Contoh Strategi Penjualan Yang Realistis

Misalnya seorang pelaku UMKM memproduksi keripik singkong. Langkah yang dapat dilakukan adalah:

- Menitipkan produk di 5–10 warung sekitar rumah.
- Menawarkan produk ke kantin sekolah atau kampus terdekat.
- Menjalin kerja sama dengan rumah makan sebagai camilan pendamping.
- Mengikuti bazar UMKM yang diadakan pemerintah daerah.
- Setelah penjualan stabil, memperluas distribusi ke toko oleh-oleh dan koperasi.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

TAWSEC (Transformasi Ekonomi Pesisir malolo Sinergi Aksi Mandiri) eadaagi menangka jawaban ka kondisi se sanyatana e adhebbi masyarakat pesisir, malolo e Desa Banyusangka. Maske dhaera reya andhi' potensi perikanan se raja (BPS, 2024), bannya' hasel tangkebban se ejuwal mentah tanpa nilai tambah, sampe' pendapadan rumah tangga teptep rentan ban ta' stabil. E sabellih laen, peran babine' menangka pelaku usaha informal lebat praktik ngojur reya andhi' potensi raja kaangguy ekembangaghi daddi usaha mikro se berkelanjutan (Syahroni et al., 2023). Areya nunjukagi pentingnga panguadan peran babine' e dhalem kerangka Sustainable Development Goals (SDGs), malolo e tojjuwan 1, 5, 8, ban 14. Nangeng, katarbatesan katrampilan pangolahan, manajemen usaha, akses pasar, ban pamanfaatan teknologi digital ngalanggi kasempatan gapaneka. Daddi, TAWSEC ahadir kaangguy nyambungngagi jarak antara potensi sumber daya lokal ban kapasitas masyarakat e dhalem ngelola sumber daya gapaneka daddi sumber panguripan se lebbi bagus.

1.2 Tojjuwan Modul

- a) Ngaonggu' kapasitas babine' pelaku ngojur daddi pelaku usaha mikro se mandiri.*
- b) Nambe' nilai produk perikanan lebat pangolahan se higienis (abon, kerupuk, tepung juko').*
- c) Ngenalaghi panggunaan digital se simpel kaangguy pamasaran ban pancatetan.*
- d) Ngampengngi pambentukan kalembagaan usaha ban legalitas sopaja usaha bisa berkelanjutan.*

Aponapa Modul ka'dinto esusun?

Modul ka'dinto atojjuwan kaangguy ngaonggu' kapasitas babine' pelaku ngojur daddi pelaku usaha mikro se mandiri lebat pelatihan pangolahan hasel laut se higienis, manajemen usaha se simpel, ban pamasaran digital dasar, sarengan

ngampengngi pambentukan kalembagaan usaha ban proses legalitas sopaja usaha bisa berkelanjutan.

1.3 Potensi

1.3.1. Kennalâ Potensi Desa Banyusangka

A. Potensi apa bhâi sè è punnya Desa Banyusangka

Potensi	Keterangan
Hasèl abânyak (melimpah) lâot	Hasèl tangkapan otamâ arowang ekan layang bân tongkol ollè ngèntar 100–300 kg sabbhân arè, malah lebbi dâri 1 ton bilâ musèm puncak.
Bâbinè produktif sè	Para èbhû bâdâ budaya ngojur, iyâ arèya abhânto ngebbhâghâgi hasèl tangkapan bân ajhuwâl ekan, sènggèng la bâdâ pangalaman dâlem perdagangan.
Sumber ekan aghâdhuwâi nilai tènggi daya sè	Ta' olle daging ekan kèya, namong kulit, tolang, bân bâgiyân laènna jhughân bisa èola kaangghuy aghâbây produk sè aghâdhuwâi hârgâ jhuwâl.
Budaya gotong royong / abhânto-bhânto	Masyarakat aghâdhuwâi semangat kabhârengngan sè kowât, sènggèng gampang aghâbây usaha sacara kalompoh.
Pemodâ sè kreatif	Karang Taruna bisa aghâdhuwi peran è dâlem pemasaran digital, desain produk, sampè' promosi lèbât media sosial.
Lembaga desa sè lengkap	Banyusangka aghâdhuwâi PKK, Kalompoh Nelayan, Karang Taruna, LPMD, BUMDes Wijaya Kusuma, bân Pemerintah Desa sè bisa anyokong pangembanganna usaha masyarakat.

B. Napa potensi nika penting?

- *Lâot Banyusangka anyadiaghi hasèl tangkapan sè abânyak sabbhân arè.*
- *Masyarakat la bâdâ pangalaman aghârâjâ è sektor perikanan.*

- *Bâbinè aghâdhuwâi semangat aghârâjâ bân abhânto èkonomi kalowarga.*
- *Dèsâ aghâdhuwâi kelembagaan sè siap anyokong pangembangan usaha.*
- *Produk hasèl lâot aghâdhuwâi peluang épasaraghi sampè' lomèr dâèra lèbât media digital*

A. *Potensi Billah Banyusangka sè ta' è olabhi kalabân bhâghus & dhâmpakna manabi è olabhi kalabân bhâghus pa-apa sè ta' è olabhi kalabân bhâghus?*

Fakta (Nyata)
<i>Tangkapan utama: juko' layang ban tongkol. 100–300 kg/saben dhari, bisa lebbi deri 1 ton è mongghu pancak.</i>
<i>80–90% hasil tangkapan è jhuwal langsung (ta' è olabhi).</i>
<i>Mama-mama ngojur: ngala' juko' se kecè'an, è jhuwal eceran.</i>
<i>Ta' bâdâ pabrik pangolaban juko'. Song nyalèn tradisional.</i>
<i>Banyak juko' se bâdâ (food loss 20–35%) polana ta' è olabhi è mongghu pancak.</i>

Sampeyan jhâ' juko' mantah. Kita kehiangan duit polana juko' murah ban bâdâ se bâdâ.

B. *Manabi potensi kasebbhut è olabhi kalabân bhâghus, aponapa dhâmpakna?*

No	Jika Diolah Menjadi	Dampak Ekonomi

1	Abon ikan	Harga jual naik 10–50 kali lipat. Ikan Rp3.000/kg bisa jadi abon Rp25.000–50.000 per kemasan.
2	Kerupuk ikan	Manfaatkan kulit yang dulu dibuang. Nambah penghasilan.
3	Tepung tulang ikan	Kalsium tinggi. Bisa dijual untuk campuran pangan atau pakan.
4	Produk dengan kemasan menarik + digital	Bisa dijual lewat Shopee, TikTok, IG. Jangkauan luas.
5	Kelompok Usaha Bersama (KUB)	Akses ke modal, perizinan (NIB, halal), dan posisi tawar lebih kuat.

Ilustrasi sederhana (perbandingan pendapatan):

Kondisi	Harga Jual	Nilai Tambah
Sa'ateya (Sekarang) – juko' segar	Rp1.000 – Rp3.000/kg	Rendah (lembar)
Mon è olabhi (Jika diolah) – abon 250g	Rp25.000 – Rp50.000	Naik sampè' 50 kali lipat

Motivasi:

Ibu-ibu, Bapak-bapak, kami ta' dhateng maba janji sè muluk-muluk. Kami namong ngajak kaangghui: juko' sè jhâ' è jhuwal mantah, mari e

olabhi satèya. Daghing daddi abon, kulett daddi keropok, tolang daddi tepong. Ta' parlo pabrik raja. Cokop dâri dapor, settong wajan, lema' bungkus dâri. Hasil laot kita bannya', bhuju' manabi terros e buang è mongghu reggha toron.

Kami bakal nolong, ta' ka'angghui mardhin. Kita ajar sareng, masak sareng, jhuwal sareng. Molaè dâri sè kecè'. Nè'è manabi bapak-ibu ella biasa, è mongghu juko' sepi otaba reggha toron ta' bakal terasa berat. Polana bapak-ibu ella bisa ngoladhi juko', bâdâ stok, bâdâ simpenan. Banyusangka bisa lebbi sejahtera, binè' lebbi berdaya. Mari molaè, satèya satèya, jadhiaghi parkonomian Banyusangka sè lebbi bhâghus.

1.4 Parkara Lalakon SDGs



1.4.1 Apà SDGs Jârèya?

SDGs iyâ arèya singkatan dâri Sustainable Development Goals, è dâlem bhâsa Indonesia èsebbhut Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB). Rèya iyâ arèya kasapakatan global sè ètandatanganè bi' 193 naghârâ anggota PBB è tangghâl 25 September 2015, kalabân target panyapaèn è taon 2030.

SDGs lahir mènangka "kompas dunnya" – peta jalan bersama kaangghuy nyiptaghi dunnya sè lebbi bâ'na, adil, bân berkelanjutan, tanpa aninggalaghi sapaèpon è bâlâkang (no one left behind).

1.4.2. Kaghâbâyân SDGs panèka?

Dunnya aghâdhui bânnya' tantangan rajâ sè ta' bisa èrampongaghi bi' naghârâ sampè'an. Masalâ-masalâ jârèya antarana:

1. Kamiskènan bân kalaparan sè masè nanda'iyè jutaan oreng

2. Ketadhâ'an aksès pendidikan, kasehatan, bân karjâ
3. Parobâân iklim sè samè' ekstrim
4. Karosakan lingkungan bân èlangnga kabhânekaang hayati
5. Konflik bân ketadhâ'an keadilan è bâgiyân-bâgiyân dunnya

SDGs iyâ arèya jawâbân kolektif dâri sadhâjâ naghârâ kaangghuy ngatorè masalâ-masalâ jârèya sacara terpadu bân berkelanjutan.

1.4.3. SDGs è Indonesia

È Indonesia, SDGs èkennal kalabân sabhuttan TPB (Tujuan Pembangunan Berkelanjutan) bân palaksanaanna èator lèbât Peraturan Presiden.

Capaian Indonesia:

- a. Sampe' taon 2024, Indonesia la anyapaè kira-kira 61,4% dâri indikator SDGs sè èvaluasi.
- b. Angka rêya tergolong bâ'na bilâ èbandhingngaghi kalabân rata-rata dunnya sè anyar anyapaè kurang dâri 20%.
- c. Namon dâ'ri jârèya, masè bâdâ karjâ omah sè kèdhu èrampongaghi sareng kaangghuy maju ka taon 2030.

1.4.4. SDGs è Universitas Airlangga

Universitas Airlangga aghâdhui peran strategis è dâlem anyokong panyapaèn SDGs lèbât tello' jalur otama: riset, pangabdian masyarakat, bân edukasi.

LPMB Unair.



Universitas Airlangga support the Sustainable Development Goals

- a. Resmi bâdâ è tangghâl 8 Maret 2022 mènangka SDGs Center.

- b. È taon 2025 abâli rupa mènangka LPMB (Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Berkelanjutan).
- c. Bertugas ngakoordinasèaghi sadhâjâ program pangabdian masyarakat berbasis SDGs.

1.4.5. Hubungan SDGs kalabân Pangabdian

SDGs mènangka pijakan otama kaangghuy sadhâjâ program pangabdian masyarakat è Unair. Mäseng-mäseng kagiatan pangabdian kèdhu:

- a. Ngangghuy sala sèttong dâri 17 tujuan SDGs
- b. Aghâdhui target bân indikator sè bisa èkakor
- c. Aghâbây dhâmpak nyata kaangghuy masyarakat bân lingkungan

LPMB Unair ampon noronnaghi bânnnya' program pangabdi'ân masyarakat, kalabân program TAWSEC panèka.

1.4.6. Kontribusi Sadhana sè Bisa Èlakonè

Sampè'ân ta' kèdhu mènangka pejabat otabâ aktivis kaangghuy anyumbang è SDGs. Tindakan ci'èk sadhana sabhânnèngnga rèya la tamaso' aksi SDGs:

- a. Ngè mattè pangangghuyan listrik bân aèng
- b. Ngorangè pangangghuyan plastik sakalèan
- c. Molaè nyortir sampah organik bân anorganik
- d. Ngedhuk bân nandhur taneman
- e. Mabhâgi informasi tantang SDGs lèbât medsos
- f. Anyokong produk lokal bân usaha ci'èk
- g. Ngalako' aksi sosial è lingkungan sakitar

BAB II

TIANG (PILAR) KEWIRAUSAHAAN BAHN^ MANAJEMEN

2.1 Materi Parrancangan Usaha

Nyoson angghârân jhâ'ân titik sè èpa'angghi kaangghuy mellai praktèk manajemen kèuangan. Angghârân iyâ arèya daftar dâri sadhâjâ parkèraan dâri usahawân (bulanan otabâ taonan), sè ètata bi' kategori. Angghârân iyâ arèya alat sè abhânto usahawân kaangghuy:

- Nolerrak sadhâjâ parkèraan bisnis
- Ngangghuy masa sè èdâ'ât
- Ngè mattè parkèraan bilâ usahawân aperlo
- Ngangghuy ekspansi
- Molè untung

Sabhâlanna nyoson angghârân, usahawân kèdhu angghâ'ey asèlna kaangghuy abhândingngaghi kalabân sè la èangghârân bhân parkèraan sè sabânnèngnga.

Parranggâna Usaha/Bisnis

Parranggâna usaha/bisnis aperlo tangghâpân persiapan sè teptè' sopajâ usaha jârèya bisa ajhâlan kalabân bâ'na. Tangghâpân persiapan rèya ngangghuy abâjâ'ân paitongan finansial kèya rèya:

1. Nangtowâ'èn Modal Awwâl

Modal awwâl iyâ arèya jumlah modal arowang sè kèdhu èkaloar kaangghuy mellai usaha. È dâlem nangtowâ'èn modal awwâl sè kèdhu èkaloar sopajâ usaha bisa ajhâlan, usahawân kèdhu ènga' bhân aherti lèbât kotta usaha sè èjalani dâri aspek:

- 1) Alat bhân bhâbân
- 2) Alloarroduksi
- 3) Opèrasional usaha

Sèdâ'ân è dâlem aghâbây paitongan modal awwâl, bâdâ dhuwâ' komponen paitongan, iyâ arèya:

- 1) Biyâya (bhiâya) parèngkat bhân pakakas
- 2) Biyâya laènna

Jumlah jârèya iyâ arèya jumlah arowang sè kèdhu èsâjiaghi kaangghuy mellai usaha.

MODAL AWAL				
BIAYA PERALATAN				
No.	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Kompore gas 1 tungku	1 unit	Rp220.000	Rp220.000
2	Wajan anti lengket diameter 32 cm	1 unit	Rp165.000	Rp165.000
3	Chopper listrik 2 liter	1 unit	Rp190.000	Rp190.000
4	Timbangan digital 10 kg	1 unit	Rp75.000	Rp75.000
5	Baskom stainless	2 buah	Rp40.000	Rp80.000
6	Saringan minyak stainless	1 buah	Rp45.000	Rp45.000
7	Talenan	1 buah	Rp35.000	Rp35.000
8	Pisau dapur	2 buah	Rp25.000	Rp50.000
9	Spatula kayu/sutil	2 buah	Rp15.000	Rp30.000
10	Panci kukus	1 unit	Rp160.000	Rp160.000
11	Sendok takar	1 set	Rp25.000	Rp25.000
12	Gelas ukur	1 buah	Rp25.000	Rp25.000
13	Sarung tangan food grade	1 box	Rp40.000	Rp40.000
14	Hair cap	1 pack	Rp20.000	Rp20.000
15	Celemek	2 buah	Rp30.000	Rp60.000
TOTAL BIAYA PERALATAN				Rp1.220.000
BIAYA LAIN-LAIN				
No.	Uraian	Keterangan	Total	
1	Promosi awal	1 paket	Rp250.000	

2	Sewa tempat	Produksi rumahan (Rp500.000/bulan × 1 bulan)*	Rp500.000
3	Biaya risiko/dana darurat	Cadangan kerusakan alat, kenaikan harga bahan baku, dll.	Rp300.000
4	Biaya bahan baku dan produksi awal	1 kali proses produksi	Rp738.225
TOTAL BIAYA LAIN-LAIN			Rp1.788.225
TOTAL			Rp3.008.225

2. *Aghitong Biyâya Produksi (HPP)*

Biyâya produksi iyâ arèya biyâya sè ta' teptè' (biyâya variabel), iyâ arèya bânnnya'ân biyâya ngèrèng jumlah produk sè èghâbây. Biyâya produksi biyasana èdhângghut hârgâ potong produksi otabâ HPP. È dâlem paitongan HPP, bâdâ tello' komponen paitongan, iyâ arèya:

- 1) *Biyâya Bhâbân Bâko Langsoeng (BBBL) Bhâbân bâko langsoeng èperloaghi kaangghuy produksi bhân ta' bisa èghândhi bi' bhâbân laèn.*
- 2) *Biyâya Tangghâp Karjâ Langsoeng (BTKL) Biyâya karjâwân sè èkaloar kaangghuy aghâbây produksi.*
- 3) *Biyâya Pèndhung Biyâya sè èkaloar kaangghuy sadhâjâ sè ta' èkako'a'è è dâlem bhâbân bâko bhân tangghâp karjâ.*

BIAYA BAHAN BAKU LANGSUNG (BBBL)				
No	Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Ikan tongkol segar	5 kg	Rp48.000/kg	Rp240.000
2	Bawang merah	500 gr	Rp40.000/kg	Rp20.000
3	Bawang putih	200 gr	Rp42.000/kg	Rp8.400
4	Cabai keriting	75 gr	Rp45.000/kg	Rp3.375

5	Kunyit	75 gr	Rp20.000/kg	Rp1.500
6	Jahe	50 gr	Rp32.000/kg	Rp1.600
7	Lengkuas	50 gr	Rp18.000/kg	Rp900
8	Serai	5 batang	Rp700/batang	Rp3.500
9	Daun jeruk	50 gr	Rp40.000/kg	Rp2.000
10	Daun salam	50 gr	Rp28.000/kg	Rp1.400
11	Gula pasir	50 gr	Rp19.000/kg	Rp950
12	Garam	50 gr	Rp12.000/kg	Rp600
13	Royco	5 sachet	Rp900/sachet	Rp4.500
14	Ketumbar bubuk	5 sachet	Rp1.000/sachet	Rp5.000
15	Lada bubuk	15 gr	Rp1.200/6 gr	Rp3.000
16	Santan instan Kara	5 sachet	Rp3.500/sachet	Rp17.500
17	Minyak goreng	5 liter	Rp20.000/liter	Rp100.000
18	Air mineral	2 galon	Rp20.000/galon	Rp40.000
TOTAL BBBL				Rp454.225
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG (BTKL)				
No	Keterangan			Total
1	Tenaga produksi (1 orang × 1 hari)			Rp100.000
TOTAL BTKL				Rp100.000
BIAYA PENDUKUNG				
No	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
1	Standing pouch	20 pcs	Rp1.300	Rp26.000

	aluminium foil 100 gr			
2	Stiker label	20 pcs	Rp500	Rp10.000
3	Silica gel food grade	20 pcs	Rp150	Rp3.000
4	Gas LPG (alokasi)	1 tabung	Rp25.000	Rp25.000
5	Listrik	1	Rp75.000	Rp75.000
6	Air bersih & pencucian peralatan	1	Rp20.000	Rp20.000
7	Transport belanja bahan	1 kali	Rp25.000	Rp25.000
TOTAL BIAYA PENDUKUNG				Rp184.000
TOTAL				Rp738.225

3. *Nangtowa'en Hârgâ Jhuwâl*

Hârgâ jhuwâl iyâ arêya bânnya'an hârgâ sê èbèbâ'aghi ka konsumen sê èserot otabâ èghitong dâri biyâya produksi ètambah biyâya non-produksi bhân labâ sê è aghi (Mulyadi, 2005). È dâlem nangtowa'en hârgâ jhuwâl, cara sê pa'èng sê bisa èghâbây iyâ arêya nèngghu hârgâ è pasartè bi' kompètitor kaangghuy produk sê saropa. Kalabân ngangghuy hârgâ è pasar kaangghuy produk sê saropa, produk sê èjhuwâl bakal bâdâ kasèmpatân sê sèrra kaangghuy laku.

Romos (Rumus) Paitongan:

Hârgâ Jhuwâl = HPP + Kèuntungan

Mènangka jhâ' bâdâ pakèraan kaangghuy molè kèuntungan sê lebbi bânnya', cara sê pa'èng iyâ arêya neka'an (menekan) HPP, bèn ta' nenggi' aghâna hârgâ jhuwâl. Kârna hârgâ jhuwâl kèdhu saroè kalabân pasar. Nenggi' aghâna hârgâ jhuwâl aghâdhuwâ potèngsi nyèbâbaghi produk ta' laku è pasar.

Asumsi Hasil Produksi

Bahan baku ikan tongkol = 5 kg

Asumsi rendemen (yield) abon = 40%

Hasil abon matang = $5 \text{ kg} \times 40\% = 2 \text{ kg}$ abon

Dikemas menjadi = 20 kemasan @100 gram

$$\text{HPP per kemasan} = \frac{\text{Rp}738.225}{20} = \text{Rp}36.911$$

Diasumsikan keuntungan yang diinginkan sebesar 20% dari HPP.

$$\text{Keuntungan per kemasan} = 20\% \times \text{Rp}37.000 = \text{Rp}7.400$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + \text{Keuntungan} \\ &= \text{Rp}37.000 + \text{Rp}7.400 = \text{Rp}44.400 \end{aligned}$$

dibulatkan menjadi: Rp44.500/kemasan

Keuntungan	
Keterangan	Nilai
Harga jual	Rp44.500
HPP	Rp37.000
Laba/kemasan	Rp7.500

$$\text{Total laba satu kali produksi} = 20 \times \text{Rp}7.500 = \text{Rp}150.000$$

4. Nangtowa'èn Break Even Point (BEP) / Titik Impas

È dâlem tahapan rêya, èghitong bânnnya'ân produk sè kèdhu laku kaangghuy nutop biyâya operasional. Èdhângghut BEP (Break Even Point), iyâ arèya ka'âdâ'ân è dimma usahawân ta' ngalamè karughân bân ta' ngalamè kèuntungan jhughân.

Romos (Rumus) Paitongan:

$$\text{BEP} = \text{Modal Awwâl} \div \text{Labâ per Kemasan}$$

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp}3.008.225}{\text{Rp}7.500} = 401,10 \text{ pcs}$$

Artèna, usaha bakal ngollè titik impas sabhâlanna bâdâ sè ollè ajhuwâl kira-kira 401 kemasan abon ekan.

BAB III

Pilar Prodhuksi Bâkalanjhutân

Napa Prodhuksi Bâkalanjhutân Panêka Pentèng?

Prodhuksi sê bhâgus ta' namong ngahasilaghi prodhuk sê maremma rasana, nangèng ghâllu ampon aman kaangghuy èkonsomsi, ngabâdâghi kualitas sê konsisten, tor sangghup nambâi kaparcajâ'ân konsumen. Kaangguy para palaku UMKM, ngajhâng kualitas prodhuk panêka marèngi salètong konci pote kaangguy ngambângaghi osahâ sê bâkalanjhutân è dalem jhângka bâkto sê lâma. Ngaliwâtè panerapan SOP, standar higienitas, tor kontrol mutu, para palaku osahâ tiasa ngaminimalisir kasalaân prodhuksi, ngorangaghi karoghiyân, sarta nambâi nilai ajhuwâl prodhuk.

Sampeyan Onèng?

Konsumen badhâ langkung parcajâ melle prodhuk sê ngabâdâghi kualitas sê tettèp sarèng sabbhân kalè aranjeunna melle.



1. Standard Operating Procedure (SOP)
Napa Panêka SOP?

SOP (Standard Operating Procedure) panêka marèngi padomân pakaryân sê ngajelâsaghi lêngka-lêngka prodhuksi sacara sistimatis, satemmona salanjhângngana prosès prodhuksi kalampajhi kalabân cara sê sarupa sabbhân kalè prodhuksi kalaksanâ.

Kalabân badhâna SOP, prosès prodhuksi dhâddhi:

- ✓ Lèbbi modhâ èpalajâri.
- ✓ Ngorangi kasalaân pakaryân.
- ✓ Ngajhâgâ kualitas prodhuk.
- ✓ Ngemât bâkto prodhuksi.



2. Standar Higienitas Prodhuks

Napa Higienitas Panèka Pentèng?

Kabersèyan panèka marèngi salèttong faktor sè atèngghi ongghu è dalem prosès prodhuksi pangan. Panerapan standar higienitas ngabâdhiyaghi kaamanan tor kualitas prodhuk, satemmona layak kaangghuy èkonsomsi. Standar higienitas nyakop kabersèyan bahan baku, parabot prodhuksi, lingkongngan pakaryân, sarta kabersèyan dhiri para tanâga prodhuksi. Kalabân nerapaghi standar higienitas sè bhâgus, resiko kontaminasi prodhuk tiasa èminimalisir satemmona mutu prodhuk pagghun ajhâgâ.



3. Kontrol Mutu (*Quality Control*) Napa Panèka *Quality Control*?

Kontrol mutu panèka marèngi prosès kaangghuy mastèkaghi bilih sabbhàn prodhuk sè èhasèlaghi ngabàdhiyaghi kualitas sè sarupa salarès kalabàn standar sè ampon ètattopaghi.



Praktèk Prodhuksi

A. Paghâbâyân Abon Jhukok Tongkol

SOP Paghâbâyân Abon Jhukok

1. Bahan-Bahan



2. Parabot Sè Èparloghiyaghi



3. Tahapan Prodhuksi

Resep Abon Jhukok Tongkol			
NO	Cara Masak	Keterangan	Ghâmbâr
1	Sadhiyâgh î Bumbhu	Halusaghi kabbi bumbhu alos (bhâbâng potè, bhâbâng mèra, cabbhi mèra, konnyè', jhâi, tor katombhâr) kantos lèmmes ongghu. Ajjhâ' kaloppa ngalèraghi asèm Jhâbâ.	
2	Ngokos Jhukok	Okos jhukok kantos mateng samporna (sakettar 15–20 menèt). Saterrossa angghât tor kènèngaghi dhâddhi dhângdhing.	
3	Sèwir Jhukok	Bharsehaghi jhukok dhâri tolang tor kolè'na. Sèwir-sèwir daghing jhukok kantos alos (tiasa ngangghuy <i>chopper</i> salèntar, nangèng ajjhâ' kantos kalabânèka remok teppa').	
4	Tommes Bumbhu	Tommes bumbhu panèka bareng kalabân bumbhu aromatik (dhâun salâm, dhâun jeruk, sèrè, tor laos) ngangghuy sadhikè' monnyak kantos arômana bhângo tor mateng.	
5	Masak Kalabân Santan	Lebbaghi aèng asèm Jhâbâ tor santan instan ka dalem tommesan bumbhu. Adhuk kantos ratâ tor ngaghebbhû.	

6	Camporaghi Jhukok	Lebbaghi sèwiran jhukok ka dalem tommesan bumbhu. Adhuk terros kalabân apè sèdeng sè condhong kènè'.	
7	Ngarèngaghi Abon	Adhuk tor gongseng terros camporan jhukok panèka ta' èsellang kantos ongghu-ongghu garing, enteng, tor bârnana coklat kaèmasan. Ajjhâ' ètingghâlaghi ben ta' ongghu gosong.	
8	Nyèmmen	Satelah dhângdhing, lebbaghi abon ka dalem toplès otabâ wadâh sè ta' tembhos angèn, ben tiasa taan lèbbi lâma.	

4. Standar Bâkto

- Pangokosan jhukok: **15–20 menèt**
- Pangarèngan abon: **30–45 menèt**
- Total prosès prodhuksi: **±1,5–2 jam**

Catetan: Bâkto prodhuksi tiasa salarès kalabân skala prodhuksi.

5. Standar Asèl

- Bârna coklat kaèmasan.
- Tèkstur garing tor aserrat.
- Arôma bhângo khas rempah.
- Rasa ghuri.
- Ta' abbhâu amis.

6. Cek Kontrol Mutu Prodhuksi

Tahapan	Hal Sè Ècek	✓
Bahan Baku	Jhukok tongkol sè segghâr, ta' abbhâu busok, matana benning, daghingna kenyal	☐
	Bumbhu ghi' segghâr tor ta' busok.	☐

	Santan, monnyak, tor bahan tambhân ghi' layak kaangghuy èyangghuy	☐
Parabot Prodhuksi	Kabbi parabot bherse sèbellumna èyangghuy.	☐
	<i>Chopper</i> , kukosan, peso, talenan, tor kancah (wajan) è dalem kaadaan bhâgus	☐
	Parabot bhâbbas dhâri karat tor kotoran.	☐
Kabersèyan Prodhuksi	Tanang ècoco sèbellumna amolaè prodhuksi.	☐
	Arèya prodhuksi bherse tor rapè.	☐
	Parabot ècoco sèbellum tor satellana èyangghuy	☐
	Bahan ta' èletta'aghi langsung è atas tana	☐
Prosès Prodhuksi	Bumbhu èhalosaghi kantos ongghu-ongghu alos	☐
	Bumbhu ètommes kantos bhângo tor mateng	☐
	Jhukok èokos kantos mateng samporna	☐
	Abon èmasak kalabân apè sèdeng tor terus èadhuk	☐
	Abon ègarèngaghi kantos kadar aèngnga rendah	☐
Prodhuk Jadi	Bârnana coklat kaèmasan	☐
	Arômana bhângo khas rempah tor ta' abbhâu amis	☐
	Tèksturna garing, enteng, tor aserrat	☐
	Rasana ghuri tor bumbhuna ratâ	☐
	Ta' bhâdâ benda asing	☐
Pangemasa n	Abon ampon dhângdhing samporna sèbellumna èkemas	☐
	Kemasan bherse tor ètotton rapet	☐
	Label prodhuk ampon lengkap (asma prodhuk, tangghâl prodhuksi, tor tangghâl kadaluwarsa)	☐
	Prodhuk èsèmmen è kennengngan sè garing tor bherse	☐

B. Paghâbâyân Keropok Jhukok Tongkol

SOP Paghâbâyân Keropok Jhukok

1. Bahan-Bahan



2. Parabot Sê Éparloghiyaghi



3. Tahap Prodhuksi

Resep Keropok Jhukok Tongkol			
NO	Cara Masak	Keterangan	Ghâmbar
1	Bharseh aghi tor Sêwir Jhukok	Bharsehaghi jhukok dhâri kolè', tolang, tor baghiyân daghing sè celleng. Satellana panèka, sêwir daghing jhukok dhâddhi potongan kènè'-kènè' ben gampâng campor kalabân adonan.	
2	Campor aghi tor Mixer	Lebbaghi gula pasir, tellor, tor soda kuè ka dalem wadâh. Mixer kantos adonan sadhikè' ngambâng tor gula larot. Mon ta' bhâdâ mixer, adonan tiasa èadhuk sacara manual kantos campor ratâ.	
3	Tambhâ ghi Bahan Palèngkep	Lebbaghi kaldu bubuk tor bhâbâng potè sè ampon èhalosaghi ka dalem adonan. Adhuk otabâ mixer pole kantos kabbi bahan campor ratâ.	
4	Lebbaghi Sêwiran Jhukok	Tambhâghi sêwiran jhukok tongkol ka dalem adonan, saterrossa adhuk otabâ mixer kantos jhukok campor ratâ kalabân adonan.	

5	Lebbag hi Tapioka tor Oleni Kantos Kalis	Pindhâghaghi adonan ka wadâh sè lèbbi rajâ. Tambhâghi topong tapioka sadhikè' demi sadhikè' samantana èoleni ngangghuy tanang kantos adonan kalis tor ta' lengket. Tips: Kaangghuy prodhuksi dalem jhâmlâ sè rajâ, bhâghi adonan dhâddhi sabâbârâpa wadâh ben prosès pancamporan lèbbi gampâng tor adonan ta' ngantos terro lâma sèbellumna èghorèng.	
6	Bhentok aghi Keropo k Salarès Kalabân Salèra	Ambhil sadhikè' adonan, saterrossa pilin majhâng sakettar sabbhesa pensil. Potong salarès ukuran sè èkaghendhâgi kantos kabbi adonan abhâ'ès.	
7	Panggh orèngan	Sadhiyâghî kancâh (wajan) tor monnyak. Lebbaghi adonan sè ampon èbhentok ka dalem monnyak sè ghi' dhângdhing. Satellana kabbi adonan ampon maso', ètolè' kompor kalabân apè kènè'. È awal pangghorèngan, aijhâ' terro sering èadhuk. Mon keropok ampon molaè ngambâng, adhuk pellan-pellan ben mateng ratâ. Ghorèng kantos keropok ngambâng samporna, kokoh, tor bârnana konèng	

		kaèmasan, saterrossa angghât tor tèrèsaghi. Konci kasokssèsan keropok jhukok ta' èlaèn è tahapan pangghorèngan. Angghuyaghi apè kènè' sacara konsisten dhâri awal kantos keropok ngambâng samporna. Mon ampon karaos mateng tor kokoh, tèrèsaghi keropok.	
8	Nyèmm en	Satellana keropok dhângdhing samporna, sèmmen ka dalem wadâh otabâ kemasan sè ta' tembhos angèn ben karènyâhna tettèp ajhâgâ tor daya simpanna lèbbi lâma.	



Tips Prodhuksi

Konci kasokssèsan keropok jhukok bhâdâ è prosès pangghorèngan. Angghuyaghi apè kènè' dhâri awal, lebbaghi adonan ka dalem monnyak sè ghi' dhângdhing, saterrossa ghorèng kantos ngambâng sacara alami ben ngahasilaghi keropok sè renyah, mateng ratâ, tor ta' gampâng gosong.

4. Standar Bâkto

- Parsiapan tor pambarsehân jhukok: **±15–20 menèt**
- Pancamporan adonan: **±10–15 menèt**
- Pangolènan adonan: **±15–20 menèt**
- Pambhentokan keropok: **±15–20 menèt**
- Pangghorèngan: **±40–50 menèt** (salarès kalabân jhâmlâ adonan tor kapasitas kancâh)
- Total bâkto prodhuksi: **±2–2,5 jam**

Catetan: Bâkto prodhuksi tiasa nyalarèsaghi kalabân skala prodhuksi.

5. Standar Asèl

- Keropok ngambâng samporna.
- Bârnana konèng kaèmasan.
- Tèksturna renyah tor ta' keras.
- Bhentok keropok saragam.
- Rasana ghuri kalabân cita rasa jhukok sè khas.
- Arômana bhângo tor ta' abbhâu amis.
- Ta' gosong tor ta' terro bânnnya' monnyak.
- Sèyaap èkemas satellana dhângdhing samporna.

6.

Tahapan	Hal Sè Ècek	✓
Bahan Baku	Jhukok sè segghâr tor ta' abbhâu amis	☐
	Topong tapioka, tellor, tor bumbhu ghi' layak kaangghuy èyangghuy	☐
Parabot Prodhuksi	Parabot bherse, garing, tor sèyaap èyangghuy	☐
Kabersèyan Prodhuksi	Arèya prodhuksi bherse tor tanang ampon ècoco	☐
Prosès Prodhuksi	Adonan campor ratâ tor kalis	☐
	Bhentok keropok saragam	☐
	Pangghorèngan ngangghuy apè kènè	☐
	Keropok ngambâng kalabân bhâgus	☐
Prodhuksi Jadi	Bârnana konèng kaèmasan	☐
	Tèksturna renyah	☐
	Ta' gosong tor ta' terro bânnnya' monnyak	☐
	Rasana ghuri tor arômana khas jhukok	☐
Pangemasan	Keropok ampon dhângdhing samporna sèbellumna èkemas	☐
	Kemasan ètottop rapet tor ngalèbâtaghi label	☐

7. Cek Kontrol Mutu ProdhukC. Paghâbâyân Topong Tolang Jhukok Tongkol Kaangghuy Pakan Ternak SOP Paghâbâyân Topong Tolang Jhukok Tongkol Kaangghuy Pakan Ternak

1. Bahan-Bahan



2. Parabot Sè Èparloghiyaghi



3.

No	Cara Prodhuksi	Keterangan	Ghâmbâr
1	Sortasi tor Pencocoan Tolang Jhukok	Pilèh tolang jhukok sè ghi' segghâr. Pèsahaghi dhâri sampa otabâ benda asing, saterrossa coco ngangghuy aèng ngalèr kantos bhers.	
2	Pangrebbusa n	Rebbus tolang jhukok salèma 1 jam ben ngilangaghi sessa daghing, dhârâ, tor lèma' sè ghi' nempèl, satemmona prodhuk lèbbi higienis tor ta' gampâng tengik.	
3	Pambarsehân	Satellana èrebbus, tèrèsaghi saterrossa bharsehaghi pole sessa daghing otabâ jarèngan sè ghi' nempèl è tolang ngangghuy peso otabâ tanang sè ngangghuy sarong tanang.	
4	Presto	Lebbaghi tolang jhukok ka dalem panci presto tor masak salèma ±1 jam . Prosès panèka ngabâdhiyaghi tojuwân ngalèmmesaghi struktur tolang satemmona lèbbi	

		gampâng ègarèngaghi tor èghelling.	
5	Pangarèngan (Oven)	Sosson tolang sacara ratâ è atas loyang, saterrossa oven kalabân suhu 80–100°C salèma 30 menèt otabâ kantos tolang onggghu-ongghu garing. Pastèkaghi ta' bhâdâ kadar aèng sè tessah ben daya simpanna lèbbi lâma	
6	Panghalosan	Halosaghi tolang ngangghuy blender garing, mesèn panepong, otabâ ètombhuk salarès kalabân parabot sè bhâdâ kantos dhâddhi topong sè alos.	
7	Pangayakan	Ayak topong ben ngastèkaghi ukuran partikel sè saragam. Topong sè ghi' kasar tiasa èghelling pole kantos alos.	
8	Pangemasan	Lebbaghi topong ka dalem kemasan sè ta' tembhos angèn, lakonè panyegelan ngangghuy <i>sealer</i> , saterrossa bheri label prodhuk, tangghâl prodhuksi, tor tangghâl kadaluwarsa.	

4. Tahapan ProdhuksiTips Prodhuksi Topong Tolang Jhukok

- Angghuyaghi tolang jhukok sè ghi' segghâr ben kualitas nutrisina tettèp ajhâgâ.
- Pastèkaghi kabbi sessa daghing ongghu-ongghu ampon èbharsehaghi ben prodhuk ta' gampâng tengik.
- Ajjhâ' ngemas prodhuk mon ghi' angenget, sabab panèka tiasa nimbhulaghi uap aèng è dalem kemas.
- Sèmmen prodhuk è kennengngan sè garing, sejjhuk, tor ta' kènâ sorot mataarè sacara langsung.
- Angghuyaghi parabot sè berbahan *stainless steel* otabâ *food grade* ben ngajhâgâ higienitas prodhuk.

5. Standar Bâkto

Tahapan	Estimasi Bâkto
Sortasi tor pencocoan	±15 menèt
Pangrebbusan	±60 menèt
Pambarsehân tolang	±20 menèt
Presto	±60 menèt
Pangarèngan oven	±30 menèt
Panghalosan tor pangayakan	±20 menèt
Pangemasan	±15 menèt

Total bâkto prodhuksi: 3,5–4 jam

Catetan: Lâmana prosès prodhuksi tiasa abhâdâ salarès kalabân jhâmlâ bahan baku tor kapasitas parabot.

6. Standar Asèl

Prodhuk topong tolang jhukok sè bhâgus ngabâdhiyaghi karakteristik sakalangkong panèka:

- Bârna potè gading kantos krèm ngodhâ.
- Tèkstur alos tor homogen.
- Ta' ngagumpal.

- Ta' abbhâu busok otabâ tengik.
- Ta' ngandhung sessa daghing mâpon benda asing.
- Kadar aèng rendah satemmona gampâng èsèmmen.
- Èkemas è dalem kemasan sè bherse, rapet, tor bhârlabel.

7.

Tahapan	Hal Sè Ècek	✓
Bahan Baku	Tolang jhukok ghi' segghâr.	☐
	Ta' abbhâu busok.	☐
	Ta' campor kalabân benda asing.	☐
Parabot Prodhuksi	Kabbi parabot bherse tor garing	☐
	Parabot pangghelling berfungsi kalabân bhâgus	☐
Kabersèyan Prodhuksi	Arèya prodhuksi bherse	☐
Prosès Prodhuksi	Pangrebbusan kalampajhi salèma ±1 jam	☐
	Presto kalampajhi salèma ±1 jam	☐
	Tolang ongghu-ongghu garing satellana èoven.	☐
	Topong èayak kantos alos	☐
Prodhuk Jadi	Bârna potè krèm.	☐
	Tèkstur alos	☐
	Ta' ngagumpal	☐

	Ta' abbhâu tengik	☐
Pangemasan	Kemasan tèrsègel rapet.	☐
	Label prodhuk lengkap	☐
	Prodhuk èsèmmen è kennengngan sè garing	☐

8. Cek Kontrol Mutu Prodhuks Tips Prodhuksi Bâkalanjhutân

Tips TAWSEC

- ✓ Angghuyaghi jhukok segghâr sabbhân arê.
- ✓ Catet sabbhân prosès prodhuksi.
- ✓ Terapaghi SOP sacara konsisten.
- ✓ Bharsehaghi parabot satellana èyangghuy.
- ✓ Sèmmen prodhuk è kennengngan sè garing.
- ✓ Évaluasi kualitas prodhuk sacara bhârkala.

BAB IV

Tips sareng Trik Foto Katalog

Napè Logo Panèka Pentèng?

Logo panèka nyaeta identitas usaha se ngabântu masyarakat lebbi gampang ngènal ben ngèngèt produk panjhenengan. Logo se sederhana ben menarik bisa maberri kesan bhâwa usaha panjhenengi lebbi profesional ben gampang èparcajâ'agi.

1. Tantuaghi Makna Logo

Sabellunna mollaè mabuat logo, pekkeragi dhisik napè se badhâ èsampaèaghi ngaliwatan logo panèka. Logo se sae sanès coma gambar se bhâgus, tape kodhu bisa ngagambâragi identitas ben nilai usaha.

Contona:

- Hasèl laut → gambar ikan.
- Produk alami → gambar daun.
- Usaha rumahan → gambar rumah.

2. Angghuy Naman Se Pondok

Naman usaha se pondok bakal lebbi gampang èbâca ben èèngèt masyarakat.

Kriteria naman se sae:

- Gampang èbâca.
- Gampang èèngèt.
- Maksimal 2–3 kata.

Contona:

Sae:

- Laut Berkah.
- Dapur Bu Sari.

Korang sae:

- Aneka Produk Laut Berkualitas Nusantara.

3. Mabuat Logo Se Sederhana

Angghuy gambar se gampang kaènal ben ta' kalampan bânnya' detail. Kalabân cara panèka, logo pagghun katon jhâlâs maskè ècètak dâlem ukuran kèccè'.

4. Pilih Warna Sacokopna

Angghuy 2–3 warna utama bhâi sopajâ logo ta' katon ramai ben lebbi nyaman ètingal. Makna bâbâna warna, antarana:

- Hijau ngagambârangi produk alami.
- Biru ngagambârangi kaparcajâ'an.
- Merah ngagambârangi semangat.
- Kuning ngagambârangi kaceriaan.

5. Angghuy Tulisan Se Gampang Èbâca

Pilih jenis tulisan (*font*) se sederhana sopajâ gampang èbâca kalabân kabbi orèng. Jhâ' ngangghuy tulisan se kalampan rumit polana bisa nyossahagi masyarakat bâkto mabbâca naman usaha.

6. Jhâ' Niron Logo Orèng Laèn

Panjhenengan boleh ngala' inspirasi dhari logo usaha laèn, tape logo se èbâbbut kodhu andhi' ciri khas dhibi' se ngagambârangi identitas usaha panjhenengan.

Kasalahan Se Sering Kadâddhiyân. Pan-saponapan kasalahan se sering èlakonè bâkto mabuat logo, antarana:

- Kalampan bânnya' warna.
- Gambar kalampan ruwet.
- Tulisana sossa èbâca.
- Logo ta' jhâlâs mon ècètak dâlem ukuran kèccè'.

Peralatan Se Èbutohagi

Peralatan se bisa èyangghuy, antarana:

- Smartphone otabâ laptop.
- Pensil ben kertas kaangguy mabuat sketsa.
- Aplikasi desain, misalla Canva.

Tips

"Logo se sae sanès logo se paling ruwet, tape logo se paling gampang kaènal ben bisa ngagambârangi identitas usaha panjhenengan."

Materi : langkah membuat katalog digital

1. *Nyiapaghi foto produk se bagusna kalaben ngate'aghi:*



- a. *Angghuyaghi pencahayaan se bhagus*
- b. *Latar belakang se bhersih (potè poteh atèngnga warna netral).*
- c. *Ala' dhari sabebberpa sudut.*
- d. *Tondhu'aghi detel produk.*

3. Unggah ka Media Sosial

2. Ngedit katalog



4. Unggah Marketplace



5. Perbarui stok sacara berkala.



A. Materi : langkah pembuatan media sosial dan marketplace (only ig, tiktok, shopee) dan disajikan dengan gambar.

1. Instagram

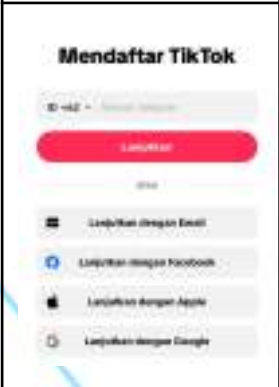
<i>Bhuat akun Instagram ben bhuat username.</i>	<i>Bhuat kata sandhi.</i>	<i>Angghuyaghi logo sabagai foto profil Instagram ben lebbi gampang ekanalè.</i>

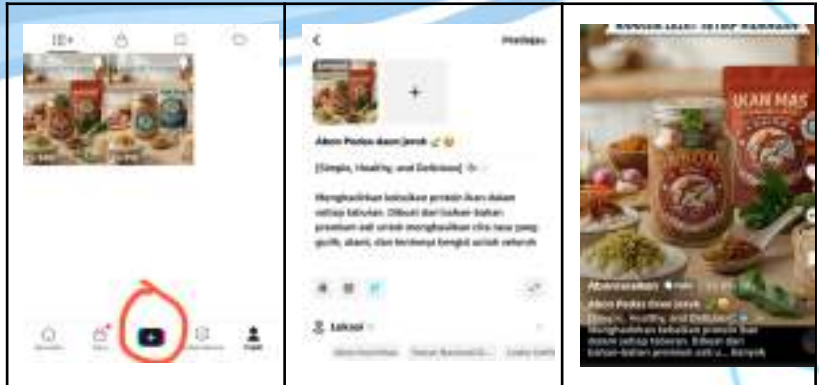
Akun sampun bharhasil ebhuat.	Ator bio ben ngajelâsaghi usaha sacara sengko' (singkat).	Masokaghi nomer WhatsApp ben tautan marketplace ben ngagampângaghi pabhâlli ngâjângkau produk panjhenengan.
		
Pelle gambar se badha eposting ben seyaaghi caption. Postingan siap	Pelle gambar se badha eposting ben seyaaghi caption. Postingan siap.	Produk sampun eunggah.
		

Ikuti langkahnya dengan melihat postingan ini :



2. Tiktok

<i>Asokaghi nomer HP kanggo ngadaftar TikTok, laju antos kode verifikasi se maso' ka Whats.App.</i>	<i>Asokaghi kata sandi kanggo kaamanan akun.</i>	<i>Akun sampun seyaaghi eangguy.</i>
		
<i>Pencet tanda “+” e bhâghian tengah ben bhuat postingan.</i>	<i>Masokaghi gambar ben dèskripsi pondhuk bâb produk.</i>	<i>Produk sampun eposting.</i>



Ikuti langkahnya dengan melihat postingan ini :



Strategi Ngenalagi Produk ben Bânyak Orèng Ngenal

1. Produk Bagus, Konci Utama!
 - ✓ Angguy bhân baku se seger ben bhâgus.
 - ✓ Jhâghâ kabersêhan ben kabersêhan salagghu prosès ngabuat produk.
 - ✓ Tetep ajhâghâ rasa, tekstur, ben kemasan ben konsisten.
 - ✓ Pastèaghi produk amman ekanakan.
2. Kemasan Menarik, Nilai Juwâl Tambâh!
 - ✓ Angguy kemasan se beres, rapè, ben kokoh.
 - ✓ Bhâbbu' label se menarik ben gampang ebâca.
 - ✓ Cantomaghi informasi se penting.

	Namanah Produk
	Berat Bherse
	Kontak/Media Sosial
	Komposisinah
	Tanggal Kadaluwarsa
	Logo / Merek

3. Manfaataghi Media Sosial
 - ✓ Promosiaghi produk nganggy WhatsApp, Instagram, Facebook, TikTok, ben media sosial laenna.
 - ✓ Upload foto produk se menarik ben konsisten.
 - ✓ Angguy caption se jhâlâs, singkat, ben ngyakênah konsumen.
 - ✓ Manfaataghi fitur se adâ e media sosial, sapertê Story, Reels, ben Status.
4. Ceritaghi Kaunggulan Produk
 - ✓ Sampa'aghi napa se ngajâghi produk sampiyan beda ben istimewa.
 - ✓ Ceritaghi prosès ngabuat, bhân lokal se eanggy, ben manfaat kaesehatan produk.
 - ✓ Tonjukaghi mon produk sampiyan ebâbbu' ben talêta, bersè, ben bhâgus kualitasnah.



5. Berri Promo ben Panawaran se Menarik

- ✓ Berri promo pas acara taretan, hari besar, ben pas launching produk
- ✓ Tawaraghi paket bundling atawa diskon mon melleh lebbi deri settong produk.
- ✓ Berri tester atawa contoh produk gratis ben orèng terro nyoba.

6. Bangun Relasi ben Jaringan'

- ✓ Tawaraghi produk ka tatangghâ, taretan, keluarga, ben masyarakat se e sakeliling.
- ✓ Jalin kerja sama ben warung, toko oleh-oleh, atawa reseller.
- ✓ Ikut bazar, pameran, ben kegiatan desa ben ngenalaghi produk ka masyarakat.

7. Menta Testimoni ben Ulasan

- ✓ Menta pelanggan ngaberri testimoni saatos nyoba produk
- ✓ Bagiaghi testimoni se bagus e media sosial.
- ✓ Ulasan se bhâgus ngajâgghi orèng laen lebbi parcaja ben terro melleh.

BAB V
Pilar Legalitas bân Katanètan

A. APA NÉKA SERTIFIKASI HALAL?

1. Pangartèyan Halal

Sacara bahasa, halal asalna dhari basa Arab *ḥalla–yahillu–ḥalālan* se ngabâ'na diperbolehazi otabâ èidzinagi nurut syariat Islam. Dâlem konteks produk, halal sanès coma nentowagi dhari bahan bakunah bhâi, tape jhuga sakabbina prosès produksi se salaras kalabân syariat Islam. Nurut Undang-Undang Nomor 33 Taon 2014, kehalalan produk nyakop prosès pengolahan, panyimpenan, pengemasan, distribusi, pajuwâlan, sampek panyajian. Karanah etèka, kehalalan produk kodhu kajhaga dhari awal sampek akher prosès produksi.

2. Pangartèyan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal panèka prosès pangakuan resmi bhâwa settong produk sampun nyumponi katentuan syariat Islam ngaliwatan prosès pamariksaan ben verifikasi salaras kalabân peraturan se berlaku. E Indonesia, sertifikasi halal èlaksanaghi kalabân BPJPH, sedâjâ pamariksaanna èlakonè kalabân LPH se sampun terakreditasi. Hasèl pamariksaan panèka dados dasar panetepan halal ben penerbitan Sertifikat Halal kalabân BPJPH. Sertifikat halal nyaeta buktè bhâwa produk sampun nyumponi standar kehalalan ben pelaku usaha bisa masang label halal resmi e kemasan produkna.

3. Dasar Hukum Sertifikasi Halal e Indonesia

Sertifikasi halal e Indonesia berlandaskan Undang-Undang Nomor 33 Taon 2014, Undang-Undang Nomor 6 Taon 2023, ben Peraturan Pemerintah Nomor 42 Taon 2024. Nurut PP Nomor 42 Taon 2024, produk se maso', beder, ben èpadâgângaghi e Indonesia wajib andhi' sertifikat halal salaras kalabân katentuan se berlaku. Sedâjâ produk se asalna dhari bahan haram ta' wajib andhi' sertifikat

halal, tape kodhu nyantomagi katerangan "ta' halal" sacara jhâlâs.

B. Napa Sabâbna Sertifikasi Halal Penteng?

- a. Maberri kapastian ben perlindungan ka konsumen.
- b. Nambâ kaparcajâ'an konsumen ben minat melle.
- c. Ningkatagi daya saing UMKM ben ngabuka kasempetan kerja sama.
- d. Ngaluwasagi akses pasar nasional ben internasional.
- e. Nyumponi katentuan pamarèntah salaras kalabân peraturan se berlaku.

C. Bâghaimma Cara Ngajukaghi Sertifikasi Halal?

1. Nyiapagi dokumen (NIB, identitas usaha, daftar produk, bahan baku, ben dokumen pendukung).
2. Ajuhagi permohonan ngaliwatan sistem BPJPH.
3. Pamariksaan halal kalabân LPH.
4. Panetepan halal dhasar hasèl pamariksaan.
5. Penerbitan Sertifikat Halal kalabân BPJPH, saèngghâ produk bisa ngangghuy label halal resmi.

D. Tips Supados Produk Gampang Katarima Mitra Pajuwâlan

- Angghuy kemasan se berse ben menarik.
- Jagâ kualitas produk tetep konsisten.
- Lengkâpagi legalitas usaha (NIB, PIRT/BPOM, ben sertifikat halal).
- Tantuagi regghâ se salèng nguntongagi.
- Bhângun komunikasi se sae kalabân mitra ben rutin marèksa stok.

H. Conto Strategi Pajuwâlan Se Realistis

Misalla settong pelaku UMKM mroduksi keripik ketela. Langkah se bisa èlakonè, antarana:

- Nètèpaghi produk e 5–10 warung sakaliling ruma.
- Nawaragi produk ka kantin sekolah otabâ kampus se deket.
- Bhângun kerja sama kalabân rumah makan sabâgghi camilan pendamping.

