JOURNAL OF CULINARY AND HOSPITALITY



Analisis Pengetahuan Halal dan Praktik Higiene pada UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina"

Naila Dio Tito Brata Ibrahim[1*], Citra Annisa' Dwi Farinha[2], Celline Nikita Regina[3], Ita Fatkhur Romadhoni[4]

Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

INFO ARTIKEL
Received: 12-12-2025
Accepted: 23-06-2026
Published online: 30-10-2026

*Koresponden

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: UMKM, Pengetahuan Halal, Sanitasi Higiene, Keamanan Pangan, Deskriptif Kualitif .

ABSTRAK

Latar Belakang: Industri kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan signifikan seiring meningkatnya tuntutan masyarakat terhadap produk makanan yang praktis, aman, higienis, dan memenuhi prinsip halal. Meskipun Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk pangan, penerapan standar halal dan higiene di tingkat UMKM masih menunjukkan kesenjangan antara pengetahuan dan praktik operasional. Beberapa studi mencatat bahwa pelaku usaha seringkali memahami konsep halal dan sanitasi secara teoritis, namun belum konsisten dalam pengendalian bahan baku, pencegahan kontaminasi silang, serta pemeliharaan fasilitas produksi. Kondisi ini menjadi tantangan khusus bagi UMKM multi-cabang yang membutuhkan standarisasi mutu yang lebih tinggi.

Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan antara pengetahuan halal, penerapan sanitasi dan higiene, serta pengendalian mutu pangan pada UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina" yang telah tersertifikasi halal dan memiliki lima cabang di Surabaya. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi terhadap proses produksi dan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Hasil penelitian menunjukkan adanya variasi penerapan standar halal dan higiene antar cabang, dipengaruhi oleh perbedaan kompetensi karyawan, efektivitas pelatihan, dan konsistensi pengawasan. Integrasi antara pemahaman halal dan praktik sanitasi terbukti menjadi faktor kunci dalam menjaga mutu produk dan kepercayaan konsumen.

Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis terkait integrasi halal–higiene pada UMKM kuliner serta menawarkan rekomendasi praktis bagi pelaku usaha dan lembaga sertifikasi untuk meningkatkan konsistensi mutu pada bisnis multi-cabang.

JCH
JOURNAL OF CULINARY AND HOSPITALITY



Tujuan: Menganalisis tingkat pengetahuan dan pemahaman, serta menilai penerapan praktik sanitasi dan higiene karyawan UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina" mengenai prinsip halal, titik kritis halal, serta prosedur Sistem Jaminan Halal (SJH) guna menilai kesiapan sumber daya manusia dalam memenuhi standar jaminan halal yang berkelanjutan.
Metode: Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Narasumber utama terdiri dari Supervisor Outlet, Staf Produksi, dan Staf Pelayanan Nasi Pecel Madiun Mbak Nina
Hasil: Penelitian ini menemukan bahwa pemahaman karyawan mengenai prinsip halal dan praktik sanitasi–higiene masih bervariasi antar cabang, sehingga mempengaruhi konsistensi penerapan SJH dan pengendalian mutu pangan. Kondisi ini menunjukkan perlunya pelatihan terstruktur dan standardisasi prosedur untuk memastikan implementasi halalan-thayyiban yang seragam dan berkelanjutan.
Kesimpulan: Penelitian ini menyimpulkan bahwa variasi pemahaman karyawan dan ketidakkonsistenan praktik sanitasi–higiene antar cabang menghambat penerapan halalan-thayyiban secara optimal, sehingga diperlukan standarisasi prosedur dan pelatihan berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia terus mengalami pertumbuhan pesat, didorong oleh meningkatnya permintaan konsumen akan produk makanan yang praktis, aman, higienis, dan bersertifikat halal. Pemberlakuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33/2014) mewajibkan semua pelaku usaha makanan untuk mematuhi standar halal, yang menempatkan jaminan halal sebagai komponen fundamental dalam manajemen mutu pangan. Pada tahun 2023, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melaporkan lebih dari 2,5 juta UMKM mengajukan sertifikasi halal; namun, banyak yang masih kurang memahami poin-poin kritis halal, pengendalian bahan baku, dan praktik higiene yang tepat. Kesenjangan ini menunjukkan bahwa pencapaian sertifikasi halal

Sejalan dengan jaminan halal, sanitasi, higiene, dan keamanan pangan merupakan pilar penting pengendalian mutu di sektor kuliner. Kurniawati dkk. (2022) menemukan bahwa meskipun 78% UMKM mengaku menerapkan praktik sanitasi dan higiene, hanya 42% yang menunjukkan kepatuhan konsisten terhadap standar yang ditetapkan, terutama terkait pengendalian kontaminasi silang, sanitasi peralatan, dan pelatihan staf. Kekurangan ini mengancam kualitas produk dan kepercayaan konsumen, yang menyoroti perlunya integrasi.

Isu ini khususnya relevan bagi Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina," sebuah UMKM bersertifikat halal yang mengoperasikan lima cabang di Surabaya. Ekspansi yang pesat meningkatkan tuntutan konsistensi operasional, sementara kompetensi karyawan yang beragam dan pelatihan yang terbatas dapat menyebabkan variasi dalam penerapan halal dan higiene.

Penelitian sebelumnya telah mengkaji pelatihan jaminan halal, higiene, atau mutu secara terpisah, tetapi analisis terintegrasi dalam multi-cabanPenelitian ini bertujuan untuk mengkaji hubungan antara pengetahuan halal, praktik sanitasi-higienis, dan pengendalian mutu makanan pada Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina." Penelitian ini memberikan kontribusi secara teoritis dengan menjembatani kesenjangan dalam integrasi halal-higienis dan memberikan wawasan praktis bagi UMKM, badan regulasi, dan pemangku kepentingan yang ingin memperkuat konsistensi mutu.

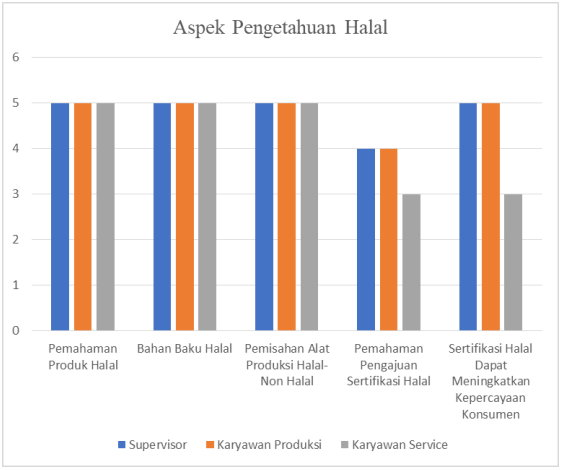
METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif karena bertujuan memahami secara mendalam bagaimana pengetahuan halal, praktik sanitasi–higiene, dan keamanan pangan diterapkan dalam operasional UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina" di lima cabang Surabaya. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti menggali fenomena secara natural melalui wawancara, observasi proses produksi, serta telaah dokumen untuk memperoleh gambaran yang utuh dan kontekstual. Metode deskriptif dipilih untuk menyajikan data sebagaimana adanya tanpa manipulasi, sehingga hasil penelitian mampu memberikan pemaparan realistis tentang kondisi implementasi halal dan higiene di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan halal pada karyawan UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina" berada pada kategori baik–sangat baik, terutama pada indikator pemahaman bahan baku halal, pemisahan alat produksi, dan prinsip dasar kehalalan produk dengan skor dominan 5 pada seluruh responden. Temuan kuantitatif ini diperkuat oleh kutipan supervisor yang menyatakan bahwa "bahan baku dan proses masak sudah saya pastikan halal… alat tidak pernah dicampur dengan bahan non-halal". Dua staf pelayanan juga mengkonfirmasi hal serupa, meskipun dengan cakupan pengetahuan yang lebih terbatas pada aspek konseptual.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan di UMKM Pecel Madiun Mbak Nina, diperoleh gambaran mengenai keterlaksanaan dalam aspek halal mengenai proses pengolahan dan penyajian makanan dalam diagram berikut.



Gambar 1. Diagram Aspek Pengetahuan Halal

Namun demikian, terdapat kesenjangan substansial pada dimensi pengetahuan prosedural terkait Sistem Jaminan Halal (SJH) dan proses sertifikasi halal. Salah satu staf pelayanan menyampaikan bahwa "proses sertifikasi halal saya kurang paham, saya pikir itu urusan supervisor". Pernyataan ini menggambarkan bahwa literasi halal di UMKM ini bersifat *asymmetrical knowledge distribution*, di mana pemahaman terkait regulasi halal terkonsentrasi pada supervisor, bukan seluruh karyawan. Fenomena ini konsisten dengan temuan Abdullah et al. (2023), yang memaparkan bahwa UMKM cenderung memiliki pemahaman halal tingkat dasar tetapi masih lemah dalam aspek dokumentasi, pemetaan titik kritis halal, dan persyaratan administratif sertifikasi.

Berdasarkan observasi proses produksi dan penyajian, keterlaksanaan higiene menunjukkan temuan berikut.

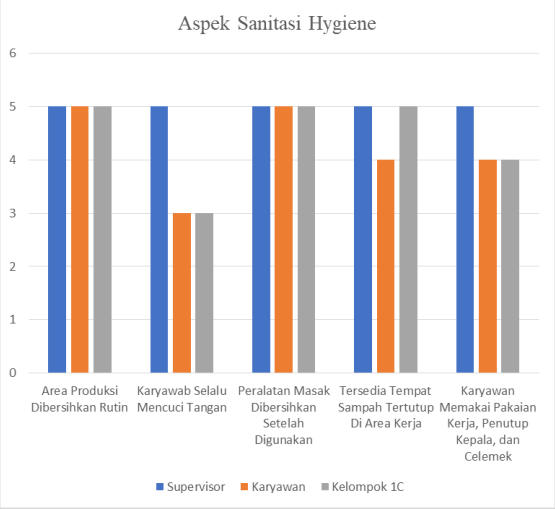
Aspek yang Dianalisis	Temuan Lapangan
Kebersihan peralatan	Peralatan pengolahan diletakkan dan dibersihkan sesuai dengan syarat sanitasi untuk peralatan. Lalu untuk peralatan makan yang diberikan kepada konsumen, ditata dalam tempat tertutup

Aspek yang Dianalisis	Temuan Lapangan
	dan bersih. Sehingga menghindari terjadinya kontaminasi bakteri dari lingkungan sekitar.
Kebersihan pekerja	Pekerja telah menerapkan hygiene penjamah makanan yang sesuai dengan permenkes No. 1096/2011, yaitu menggunakan baju rapi bersih, kuku rapi, menggunakan sarung tangan, dan menggunakan apron. Hanya saja yang belum terlaksana adalah penggunaan penutup kepala secara menyeluruh. Karena beberapa karyawan ada beberapa yang tidak menggunakan penutup kepala. Hal ini memungkinkan terjadinya jatuhnya rambut ke dalam produk, air keringat yang tidak sadar menetes, dan lain sebagainya.
Desain fasilitas	Desain fasilitas ditata secara sederhana namun memenuhi prinsip sanitasi, higiene, keamanan pangan, dan kehalalan. Area produksi dipisahkan dari area penyajian untuk mencegah kontaminasi silang, sementara bahan baku disimpan dalam wadah tertutup dan terorganisasi. Peralatan memasak ditempatkan pada ruang yang mudah dibersihkan serta dipisahkan berdasarkan jenis pengolahan untuk menjaga kehalalan dan kebersihan.

Aspek yang Dianalisis	Temuan Lapangan
	Area penyajian menggunakan etalase tertutup guna melindungi makanan dari paparan udara bebas, dan fasilitas kebersihan seperti wastafel dan tempat sampah tertutup tersedia untuk mendukung lingkungan yang higienis. Desain ini secara keseluruhan mendukung proses produksi yang aman, bersih, dan sesuai standar halal.
Penanganan sayur	Sayuran dipilih dalam kondisi segar dan bebas kerusakan, lalu dicuci dengan air mengalir sebelum diolah untuk menghilangkan tanah, kotoran, dan mikroba. Penyimpanan sayur dilakukan secara terpisah dari bahan mentah lain dan disimpan di tempat sejuk atau lemari pendingin agar tetap segar.
Penyimpanan makanan matang	Makanan matang disimpan dengan cara menempatkannya ke dalam wadah bersih dan tertutup rapat, serta memasukkannya ke dalam kulkas jika tidak segera disajikan. Apabila makanan ingin disajikan kembali, maka sebaiknya dipanaskan hingga panas merata untuk membunuh bakteri yang mungkin berkembang saat proses penyimpanan. Untuk makanan matang yang tidak memiliki umur masa simpan yang lama dan tidak habis

Aspek yang Dianalisis	Temuan Lapangan
	terjual, biasanya diberikan kepada orang yang membutuhkan apabila kondisi mutunya masih baik. Apabila kondisi mutunya berbanding terbalik, maka makanan matang tersebut akan dibuang.

Berdasarkan hasil pengamatan lapangan, penerapan sanitasi dan higiene pada proses pengolahan makanan secara umum telah berjalan dengan baik. Secara keseluruhan, telah sesuai dengan standar keamanan pangan, meskipun masih diperlukan perbaikan pada kepatuhan penggunaan penutup kepala bagi seluruh pekerja. Berikut adalah grafik batang yang menunjukkan keterlaksanaan sanitasi dan higiene pada Nasi Pecel Madiun Mbak Nina.



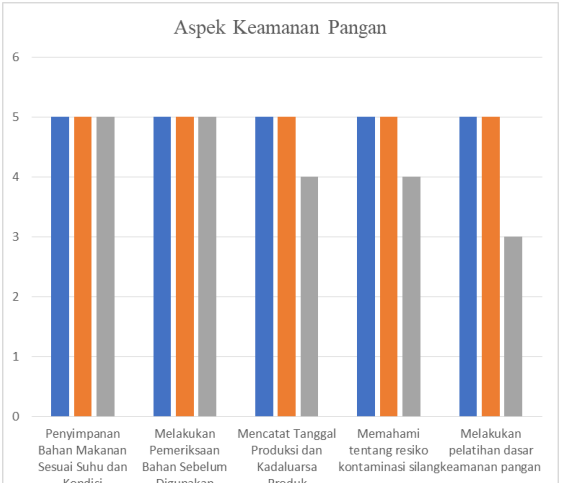
Gambar 2. Diagram Aspek Sanitasi Higiene

Pada aspek sanitasi dan higiene, hasil penelitian menunjukkan adanya dikotomi antara sanitasi lingkungan yang sangat baik dan praktik higiene personal yang belum konsisten. Seluruh responden memberikan skor 5 pada indikator kebersihan area produksi, pembersihan peralatan pasca penggunaan, dan ketersediaan fasilitas sanitasi. Supervisor menguatkan data tersebut melalui pernyataan: "kebersihan area dan alat masak rutin saya cek setiap hari", menandakan adanya mekanisme kontrol yang stabil pada wilayah produksi inti.

Sebaliknya, indikator higiene personal seperti cuci tangan, penggunaan celemek, dan penutup kepala memperoleh skor yang lebih rendah (3–4) dari staf pelayanan. Hal ini disebabkan oleh faktor operasional, sebagaimana diungkapkan staf pelayanan: "kadang cuci tangan ke-skip pas ramai pembeli" dan "penutup kepala kadang panas jadi tidak selalu dipakai". Praktik ini menunjukkan bahwa pemahaman mengenai higiene personal tidak selalu berbanding lurus dengan implementasi lapangan, terutama pada situasi operasional dengan beban kerja tinggi.

Temuan ini sejalan dengan studi Anjani dan Prabowo (2022), yang menyatakan bahwa UMKM pangan menghadapi kesenjangan antara knowledge–practice, dimana pekerja memiliki pengetahuan higiene yang baik tetapi gagal mempertahankannya dalam kondisi operasional dinamis. Demikian pula, penelitian Lubis et al. (2021) menemukan bahwa perilaku higiene personal memainkan peran lebih besar dalam risiko kontaminasi biologis dibanding sanitasi lingkungan. Kondisi ini menandakan bahwa UMKM membutuhkan pendekatan pelatihan berkelanjutan dan strategi behavioral reinforcement untuk memastikan praktik higiene personal tetap konsisten sepanjang waktu.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, penerapan keamanan pangan di di UMKM Pecel Madiun Mbak Nina secara umum sudah berjalan dengan baik. Peralatan pengolahan dan peralatan makan terlihat bersih dan ditata dalam tempat tertutup sehingga terlindungi dari kontaminasi lingkungan. Pengelola memastikan bahwa peralatan dibersihkan sesuai dengan syarat sanitasi sebelum dan sesudah digunakan. Data tersebut dapat dilihat dari diagram berikut ini.



Gambar 3. Diagram Aspek Keamanan Pangan

Aspek keamanan pangan menunjukkan pola yang sangat jelas: produksi memiliki tingkat kepatuhan tinggi, tetapi penyajian menunjukkan kerentanan signifikan. Hasil survei menunjukkan skor sempurna 5 pada indikator pemeriksaan bahan baku, penyimpanan pada suhu yang tepat, pencatatan tanggal produksi, dan pencegahan kontaminasi silang untuk supervisor dan karyawan produksi. Supervisor menegaskan bahwa "pengecekan bahan dan pencatatan tanggal produksi sudah jadi kebiasaan di dapur", memperlihatkan adanya internalisasi prinsip Good Hygiene Practices (GHP) di area produksi.

Namun, staf pelayanan memberikan skor lebih rendah (3–4) pada aspek pelatihan keamanan pangan dan pemahaman risiko kontaminasi silang. Staf pelayanan kedua menyatakan: "Saya belum pernah ikut pelatihan resmi soal keamanan pangan atau risiko kontaminasi silang", yang mengindikasikan adanya pelatihan yang tidak merata di antara posisi kerja. Akibatnya, tahap penyajian—yang melibatkan komponen risiko tinggi seperti sayuran rebus, bumbu kacang, dan lauk pendamping—menjadi titik kritis yang paling rentan terhadap bahaya mikrobiologis.

Hasil ini diperkuat oleh Nur Afifah et al. (2022), yang menyebutkan bahwa rantai penyajian merupakan titik paling rawan kontaminasi pada UMKM karena pekerja yang bertugas menyajikan makanan jarang memperoleh pelatihan keamanan pangan formal. Widyaningsih et al. (2023) juga mengkonfirmasi bahwa pelatihan keamanan pangan berpengaruh signifikan terhadap tingkat kepatuhan pekerja terhadap GHP, terutama dalam pencegahan kontaminasi silang.

Berdasarkan reduksi data, penyajian data, dan verifikasi temuan, analisis tematik menghasilkan tiga tema dominan:

1. Internalisasi nilai halal kuat, namun literasi SJH belum merata. Pengetahuan dasar halal dipahami seluruh staf, tetapi aspek administratif dan titik kritis SJH hanya dikuasai oleh supervisor.
2. Sanitasi lingkungan baik, tetapi praktik higiene personal tidak stabil. Kebersihan area dan peralatan sudah baik, tetapi perilaku personal—terutama mencuci tangan dan penggunaan APD—masih fluktuatif.
3. Keamanan pangan produksi unggul, penyajian memerlukan penguatan pelatihan. Produksi sudah memenuhi prinsip GHP, namun penyajian masih menjadi titik rawan karena minimnya pelatihan formal.

Ketiga tema tersebut menunjukkan bahwa UMKM memiliki fondasi operasional yang kuat, tetapi membutuhkan intervensi pelatihan terstruktur, standarisasi SOP, dan pemerataan literasi halal–higiene–keamanan pangan untuk memastikan keberlanjutan kualitas dan kepatuhan terhadap standar jaminan halal serta keamanan pangan modern.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pemahaman karyawan UMKM Nasi Pecel Madiun "Mbak Nina" mengenai prinsip halal berada pada kategori baik, khususnya terkait bahan baku dan pemisahan alat, namun literasi mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH) dan prosedur sertifikasi masih terbatas pada supervisor. Praktik sanitasi dan higiene menunjukkan sanitasi lingkungan yang baik, tetapi kedisiplinan higiene personal belum konsisten pada staf pelayanan. Pada aspek keamanan pangan, penerapan Good Hygiene Practices (GHP) dalam produksi telah berjalan efektif, namun tahap penyajian masih menjadi titik kritis karena minimnya pelatihan formal. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa pemahaman halal dan praktik produksi aman sudah memadai, tetapi penerapan SJH, higiene personal, dan keamanan pangan di lini penyajian perlu diperkuat. Penelitian lanjutan disarankan memperluas analisis pada risiko mikrobiologi dan evaluasi sistem jaminan halal yang lebih komprehensif.

ACKNOWLEDGEMENT

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada narasumber dan seluruh pihak dari UMKM "Nasi Pecel Madiun Mbak Nina" atas

kerja sama serta bantuannya dalam mengambil data pada kali ini.

KONFLIK KEPENTINGAN DAN SUMBER PENDANAAN

Semua penulis tidak memiliki konflik dan kepentingan terhadap artikel ini. Penelitian ini juga tidak didanai oleh pihak manapun.

KONTRIBUSI PENULIS

NDTBI: konseptor, pengawasan, metodologi, pengawasan, penulisan revisi dan penyuntingan; CADF: metodologi, penulisan draf asli; CNR: metodologi; analisis formal, penulisan draf asli.

REFERENSI

Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Kementrian Agama Republik Indonesia*.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2023). *Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Industri Pangan Siap Saji*. https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-siap-saji-(ipss)

Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. (2023, October 27).https://bpjph.halal.go.id/detail/lampau-target-2-9-juta-produk-sudah-bersertifikat-halal?utm_source=chatgpt.com

BPOM RI. (2020). Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). https://standarpangan.pom.go.id/cppob

BPOM RI. (2021). Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga. https://standarpangan.pom.go.id/pedoman-higiene-sanitasi

BPOM RI. (2020). Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). https://standarpangan.pom.go.id/cppob

Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene*. https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e03.htm

Codex Alimentarius. (2020). General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

Codex Alimentarius. (2020). General Principles of Food Hygiene. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

FAO. (2009). *Food hygiene: Basic texts*. FAO. https://www.fao.org/4/w8088e/w8088e04.htm

FAO. (2021). Foodborne Disease and Fresh Produce. https://www.fao.org/food-safety

Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/190853/permenkes-no-1096-ttg-higiene-sanitasi-jasaboga

Kementerian Kesehatan RI. (2011). Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. https://peraturan.bpk.go.id/Details/32103

LPPOM MUI Pusat. (n.d.). *Kriteria Sistem Jaminan Halal Dalam HAS 23000*. https://halalcenter.or.id/kriteria-sjh/?utm

Purwaning, S. I., & Khasanah, H. (2021, November). Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.

WHO & FAO. (2019). *HACCP System and Guidelines*. https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e05.htm

World Health Organization (WHO). (2019). Five Keys to Safer Food Manual. https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639

WHO. (2020). Food Safety. https://www.who.int/health-topics/food-safety

WHO. (2019). Five Keys to Safer Food Manual. https://www.who.int/publications/i/item/9789241594