



Pengetahuan Keamanan Pangan, Sanitasi Higiene Produksi, dan Produk Pangan Halal pada UMKM Bunkyo di Greenwood Unesa Ketintang Surabaya

Farah Musyafa'ah¹, Nabila Zalfa Elysia Wibowo¹, Ita Fatkhur Romadhoni¹, Aisyah Nurin Kamiliya¹

¹Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

INFO ARTIKEL

Received: 27-11-2025

Accepted: 23-05-2026

Published online: 26-06-2026

*Koresponden

Email Penulis yang bertanda (*)

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

Kata Kunci: Produk halal; Keamanan pangan; Sanitasi higiene; UMKM kuliner; Surabaya

ABSTRAK

UMKM kuliner berperan penting dalam penyediaan pangan siap saji, sehingga penerapan prinsip keamanan pangan, sanitasi higiene, dan kehalalan produk menjadi faktor kunci guna melindungi dan meningkatkan loyalitas pelanggan. Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat pengetahuan di Bunkyo yang berlokasi di Greenwood Unesa Ketintang terkait aspek penting produk makanan yang menggambarkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Metode yang digunakan adalah *mixed method* (kualitatif-kuantitatif) dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara kepada pemilik usaha dan penyebaran kuesioner kepada pelanggan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum pemilik Bunkyo telah memahami konsep halal, keamanan pangan, dan sanitasi-higiene, seperti pemisahan bahan mentah dan matang serta pembersihan area produksi sudah dilakukan. Dari hasil kuesioner menunjukkan tingkat kepuasan pelanggan sangat tinggi dengan skor rata-rata 4,56. Aspek keamanan/kebersihan memperoleh nilai (5,0), diikuti oleh tampilan/kemasan (4,8), pelayanan (4,6), cita rasa (4,4), dan kesesuaian harga (4,0). Sejalan dengan itu, tingkat loyalitas pelanggan berada pada rata-rata 4,32, yang didorong oleh kepercayaan terhadap mutu (5,0) dan keinginan merekomendasikan produk (4,6), meskipun aspek pembelian ulang (3,8) masih perlu ditingkatkan. Dapat disimpulkan bahwa pengetahuan pelaku UMKM tentang halal dan keamanan pangan tergolong baik, tetapi perlu penguatan dalam penerapan sistem jaminan halal dan manajemen keamanan pangan.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner merupakan salah satu pilar penting perekonomian Indonesia. Dalam persaingan yang semakin ketat, aspek mutu menjadi penentu utama keberlangsungan usaha. Tiga aspek kritical dalam pengendalian mutu bisnis kuliner adalah keamanan pangan, sanitasi higiene, dan jaminan produk halal (Lestari et al., 2020). Keamanan pangan menjamin produk bebas dari bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu kesehatan konsumen. Sanitasi dan higiene yang baik merupakan praktik fundamental untuk mencegah kontaminasi selama proses produksi (Afrianto et al., 2021). Sementara itu, di Indonesia yang mayoritas penduduknya Muslim, sertifikasi dan jaminan kehalalan produk bukan hanya kewajiban agama tetapi juga menjadi nilai tambah dan strategi pemasaran yang powerful (Racman & Febriani, 2022).

Namun, pada praktiknya, banyak UMKM kuliner yang masih menghadapi kendala dalam mengimplementasikan ketiga aspek tersebut secara konsisten dan terdokumentasi. Kendala yang sering dihadapi meliputi keterbatasan pengetahuan, biaya untuk sertifikasi, dan kurangnya disiplin dalam penerapan prosedur operasional standar (Suryaningrat et al., 2019).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis secara mendalam pengetahuan dan praktik halal, keamanan pangan, serta sanitasi higiene pada UMKM kuliner Bunkyo.id di Surabaya. Selain itu, penelitian ini juga mengukur tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan sebagai dampak dari penerapan mutu tersebut.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed-methods* atau metode penelitian yang menggabungkan metode kuantitatif dengan desain studi kasus deskriptif dan metode kualitatif yang dilaksanakan pada UMKM Bunkyo.id di Greenwood Foodcourt UNESA Ketintang, Surabaya, pada bulan November 2025. Subjek penelitian terdiri dari pelaku usaha (pemilik/penanggung jawab produksi) dan lima orang konsumen yang dipilih secara *purposive* berdasarkan kesediaan mereka untuk berpartisipasi. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi kuesioner

pengetahuan dan praktik menggunakan skala Likert 1-5 yang mencakup aspek pengetahuan halal (5 butir), keamanan pangan (5 butir), dan sanitasi higiene (5 butir); kuesioner kepuasan dan loyalitas pelanggan (masing-masing 5 butir); lembar observasi tempat produksi dengan 8 indikator penilaian; serta pedoman wawancara semi-terstruktur yang mengangkat tiga tema utama yaitu pengetahuan dan praktik halal, keamanan pangan, serta sanitasi dan higiene.

Prosedur pengumpulan data diawali dengan wawancara mendalam terhadap pemilik usaha Bunkyo untuk memperoleh konteks dan gambaran umum, dilanjutkan dengan pengisian kuesioner pengetahuan dan praktik oleh pelaku usaha, observasi langsung di area produksi untuk verifikasi data, serta penyebaran kuesioner kepuasan dan loyalitas kepada lima konsumen. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung skor rata-rata setiap aspek dari kuesioner, sementara data kualitatif dari wawancara dan observasi dianalisis secara tematik berdasarkan ketiga aspek penelitian. Triangulasi data dilakukan dengan membandingkan dan mengintegrasikan temuan dari ketiga sumber data (kuesioner, wawancara, dan observasi) untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang kondisi aktual di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengetahuan dan Praktik Halal

Hasil kuesioner menunjukkan tingkat pengetahuan halal yang sangat tinggi dengan skor rata-rata 4,8. Pemilik Bunkyo sangat memahami perbedaan produk halal dan non-halal, pentingnya pemisahan alat produksi, serta manfaat sertifikasi halal. Wawancara mendalam mengungkap bahwa bahan baku dipastikan halal dengan memilih supplier yang telah bersertifikat MUI dan memiliki izin edar BPOM. Namun, kepemilikan sertifikat halal resmi masih belum ada. Kendala yang dihadapi adalah persepsi mengenai proses yang rumit dan biaya yang belum terjangkau untuk skala usaha kecil (Racman & Febriani, 2022). Selain itu, karena semua produk saat ini dianggap halal, tidak ada pemisahan alat atau area produksi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Suryaningrat et al. (2019) yang menyatakan bahwa meski pemahaman konseptual tinggi, adopsi sistem jaminan halal formal pada UMKM masih rendah.

B. Penerapan Keamanan Pangan

Skor rata-rata aspek keamanan pangan adalah 4,4. Praktik terkuat terletak pada penyimpanan bahan sesuai suhu, pemeriksaan bahan sebelum digunakan, dan pemahaman risiko kontaminasi silang. Namun, pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa masih menjadi titik lemah (skor 3). Observasi mengonfirmasi bahwa meski telah ada upaya pemberian label date untuk sistem FIFO, pencatatan produksi secara keseluruhan belum berjalan dengan sempurna. Pelatihan keamanan pangan dasar telah diberikan kepada karyawan, namun belum terdokumentasi secara formal. Hal ini mencerminkan temuan Lestari et al. (2020) bahwa konsistensi dokumentasi merupakan tantangan utama dalam membangun sistem keamanan pangan yang berkelanjutan di tingkat UMKM.

C. Sanitasi dan Higiene Produksi

Aspek ini meraih skor sempurna 5,0 berdasarkan kuesioner, yang menunjukkan kesadaran dan komitmen yang tinggi. Hasil observasi memperkuat hal tersebut, di mana kebersihan area produksi, ketersediaan tempat sampah tertutup, dan pemisahan penyimpanan bahan mentah dan matang telah diterapkan. Namun, ditemukan ketidakkonsistenan dalam penggunaan sarung tangan (*hand glove*) oleh pekerja, meskipun celemek dan penutup kepala telah digunakan. Pengelolaan limbah minyak yang tidak dibuang ke saluran air dan pembersihan *grease trap* secara rutin merupakan praktik yang patut diacungi jempol. Menurut Afrianto et al. (2021), kelengkapan APD dan fasilitas sanitasi merupakan indikator kritis dalam mencegah kontaminasi silang selama produksi.

D. Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan

Berdasarkan tanggapan dari 5 pelanggan, tingkat kepuasan secara keseluruhan sangat tinggi dengan skor rata-rata 4,5. Aspek kebersihan/keamanan pangan dan tampilan kemasan mendapatkan skor tertinggi (masing-masing 4,8). Loyalitas pelanggan juga positif (skor rata-rata 4,2), ditandai dengan kepercayaan yang tinggi terhadap mutu produk (skor 4,8) dan kemauan untuk merekomendasikan (skor 4,6). Namun, frekuensi pembelian ulang menunjukkan variasi (skor 2 hingga 5), mengindikasikan bahwa faktor eksternal seperti lokasi atau variasi menu mungkin mempengaruhi frekuensi kunjungan

ulang. Tingginya kepuasan ini berkorelasi langsung dengan persepsi konsumen terhadap kebersihan, keamanan pangan, dan kehalalan produk, yang merupakan pembentuk kepercayaan (*trust*) utama (Lestari et al., 2020).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap UMKM Bunkyo.id, dapat disimpulkan bahwa secara umum tingkat pengetahuan dan praktik pelaku usaha dalam aspek halal, keamanan pangan, serta sanitasi dan higiene sudah tergolong baik. Pemahaman mengenai konsep produk halal telah diimplementasikan melalui pemilihan supplier bersertifikat, meskipun kepemilikan sertifikat halal resmi bagi usaha masih menjadi kendala akibat pertimbangan biaya dan kompleksitas prosedur. Praktik keamanan pangan seperti pemeriksaan bahan baku, penyimpanan sesuai suhu, dan pemahaman terhadap kontaminasi silang telah dilaksanakan, walaupun sistem pencatatan tanggal kadaluarsa dan produksi masih perlu ditingkatkan konsistensinya.

Dalam aspek sanitasi dan higiene, penelitian menunjukkan bahwa kebersihan area kerja, peralatan produksi, dan penggunaan APD (kecuali sarung tangan) telah dilaksanakan dengan baik. Pemisahan bahan mentah dan matang, serta pengelolaan limbah yang tidak mencemari lingkungan menjadi indikator positif dalam penerapan sanitasi produksi. Tingginya kepuasan pelanggan terhadap konsistensi cita rasa, kebersihan produk, dan kesesuaian harga dengan kualitas membuktikan bahwa penerapan sistem jaminan halal, keamanan pangan, dan sanitasi telah berkontribusi signifikan dalam membangun kepercayaan konsumen.

Untuk pengembangan usaha ke depan, diperlukan pendampingan dalam penyusunan prosedur operasional standar yang terdokumentasi serta fasilitasi perolehan sertifikat halal. Peningkatan konsistensi dalam pencatatan produksi dan penyempurnaan penggunaan APD yang lengkap juga menjadi rekomendasi penting. Dengan demikian, diharapkan dapat tercapai peningkatan jaminan mutu dan daya saing usaha yang berkelanjutan, sekaligus mempertahankan loyalitas pelanggan yang telah terbangun.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis berterima kasih kepada pemilik usaha “Bunkyo” yang telah bersedia menjadi narasumber dalam pengumpulan data guna penelitian ini.

KONFLIK KEPENTINGAN DAN SUMBER PENDANAAN

Para penulis memastikan bahwa mereka tidak memiliki konflik kepentingan yang berkaitan dengan penelitian ini. Tidak ada dukungan finansial yang diberikan untuk karya ini oleh pihak mana pun.

REFERENSI

Afrianto, E., Prihanto, D., & Nurdiani, N. (2021). Penerapan sanitasi dan higiene dalam meningkatkan mutu produk olahan ikan pada UMKM di Sidoarjo. *Jurnal Pengabdian*

Masyarakat Ilmu Pangan dan Gizi, 1(1), 25-32.

Lestari, S. D., Malik, A., & Andarwati, M. (2020). Pengaruh keamanan pangan, sertifikasi halal, dan citra merek terhadap keputusan pembelian melalui kepuasan konsumen. *Jurnal Manajemen dan Pemasaran*, 15(1), 1-15. <https://doi.org/10.26740/jmp.v15n1.p1-15>

Racman, R., & Febriani, R. (2022). Analisis faktor penghambat sertifikasi halal pada UMKM makanan halal di Kota Bandung. *Jurnal Ekonomi Bisnis Syariah*, 5(2), 210-225. <https://doi.org/10.26740/jeps.v5n2.p210-225>

Suryaningrat, I. B., Suyatna, I. K., & Wirajaya, I. G. A. (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan keamanan pangan pada UMKM kuliner di Denpasar. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 4(2), 95-104.