



Studi Observasi terhadap Keamanan Pangan, Higiene Sanitasi dan Aspek Halal pada UMKM Bakso Lintang Surabaya

Amelia Valentina^{1*}, Intan Amalia Arisaputri¹, Mafisa Restami¹, Aisyah Nurin Kmailiya¹, Ita Fatkhur Romadhoni¹

^{1,2,3} Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

INFO ARTIKEL

Received: 24-12-2025

Accepted: 03-6-2026

Published online: 26-6-2026

*Koresponden

amelia.22035@mhs.unesa.ac.id

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

Kata Kunci: Aspek Halal, Higiene Sanitasi, Keamanan Pangan.

ABSTRAK

Keamanan pangan, higiene sanitasi, dan aspek halal merupakan elemen penting dalam industri pangan, terutama pada UMKM. Indonesia sebagai konsumen produk halal terbesar masih perlu meningkatkan kapasitas produksi halal. UMKM Bakso Lintang Surabaya telah beroperasi 10 tahun dengan sistem prasmanan dan mengalami peningkatan pelanggan, namun belum memiliki sertifikasi halal karena tidak memiliki fasilitas penggilingan sendiri.

Penelitian ini bertujuan menilai tingkat kepatuhan UMKM terhadap standar keamanan pangan, higiene sanitasi, dan aspek halal menggunakan metode deskriptif kuantitatif melalui observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Penilaian berbasis skala Likert 1–5 dan dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan penerapan berada pada kategori Baik. Sanitasi dan higiene memiliki skor tertinggi 92%, aspek halal dan kepuasan pelanggan 88%, serta keamanan pangan dan loyalitas pelanggan 84%. Namun, ditemukan ketidaksesuaian pada atribut higiene pekerja dan belum terpenuhinya persyaratan sertifikasi halal. Disarankan peningkatan fasilitas serta penerapan higiene untuk mendukung sertifikasi halal.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan tetap menjadi isu kesehatan publik di seluruh dunia. WHO mencatat ratusan juta kasus penyakit akibat pangan setiap tahun (Kinanti & Yulianti, 2023). Kondisi ini menuntut peningkatan praktik higiene di seluruh rantai pangan (Anggara et al., 2025). Studi internasional menunjukkan bahwa produk pangan yang dijual di tingkat pedagang

kecil masih rentan terhadap kontaminasi mikrobiologis akibat praktik penanganan yang tidak sesuai standar (Komalasari & Astuti, 2023). Temuan ini menegaskan bahwa tingkat pengetahuan tidak selalu berbanding lurus dengan praktik di lapangan (Tohonon et al., 2025).

Di Indonesia, tantangan keamanan pangan pada sektor UMKM juga serupa. Banyak pelaku usaha masih menghadapi

keterbatasan fasilitas, pelatihan, dan pengawasan (Lestaluhu et al., 2025). UMKM pangan memiliki peran besar dalam kebutuhan konsumsi masyarakat sehingga celah higiene dan sanitasi berpotensi berdampak luas (BPS Indonesia, 2024).

Di sisi lain, aspek halal menjadi isu penting dalam industri pangan nasional. Indonesia merupakan konsumen produk halal terbesar di dunia dengan nilai konsumsi mencapai 135 miliar dolar AS dan menyumbang porsi signifikan dalam ekonomi syariah global (Rosana, 2024). Namun kemampuan Indonesia sebagai produsen halal masih belum setara dengan potensinya. Hal ini menunjukkan perlunya peningkatan kepatuhan proses produksi agar usaha kecil dapat memenuhi standar halal dan meningkatkan daya saing (Adolph, 2024).

Kebijakan sertifikasi halal menegaskan peran penting standar halal dalam industri pangan (Ramadhani, 2022). Kebijakan ini mendorong UMKM untuk memperbaiki tata kelola produksi. Ekonomi halal terbukti memiliki dampak ekonomi strategis melalui peningkatan ekspor, nilai tambah, dan pembukaan lapangan kerja (Akbar et al., 2023). Penguatan industri halal membutuhkan kepatuhan proses, fasilitas yang memadai, serta pembinaan yang intensif bagi pelaku usaha.

Bakso Lintang Ketintang Surabaya berlokasi di Jl. Ketintang Madya II No.1B, Karah, Kec. Jambangan, Surabaya, telah beroperasi sekitar sepuluh tahun dengan menjual produk makanan bakso dan mie ayam. Bakso Lintang menerapkan sistem prasmanan selama satu tahun terakhir dengan total 6 karyawan. Jumlah pelanggan meningkat, tetapi fasilitas produksi belum sepenuhnya memenuhi syarat sertifikasi halal. Hal ini dikarenakan outlet belum memiliki sertifikasi halal karena keterbatasan fasilitas pengolahan seperti alat penggilingan sendiri. Kondisi ini membuat perlu kajian terpadu terhadap keamanan pangan, higiene sanitasi, dan aspek halal pada usaha tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi secara nyata terhadap tingkat kepatuhan terhadap kondisi keamanan pangan, higiene sanitasi dan aspek halal pada UMKM Bakso Lintang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan perbaikan bagi UMKM dalam meningkatkan keamanan pangan, sanitasi hygiene serta kelayakan sertifikasi halal, sehingga

dapat meningkatkan daya saing usaha di Indonesia.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasi bertujuan menggambarkan kondisi keamanan pangan, higiene sanitasi dan aspek halal pada UMKM Bakso Lintang Surabaya berdasarkan hasil observasi terstruktur (Alfatih, 2019). Populasi penelitian adalah seluruh aktivitas produksi dan penyajian makanan, sedangkan sampel meliputi pengolahan bakso, peralatan, bahan baku, area kerja, serta pelaku usaha yang terlibat langsung dalam produksi. Informan terdiri dari manajer outlet dan karyawan outlet. Lahan observasi mencakup area produksi di outlet, ruang penyimpanan bahan, peralatan masak, serta penyajian kepada konsumen.

Variabel independen dalam penelitian ini meliputi keamanan pangan, higiene sanitasi dan aspek halal (Widyartini et al., 2020). Variabel dependen yaitu tingkat kepatuhan UMKM terhadap standar keamanan pangan, higiene sanitasi dan prinsip halal (Lestaluhu et al., 2025). Setiap variabel memiliki alat ukur berupa lembar observasi dan kuisioner. Tahapan penelitian dimulai dari persiapan instrumen meliputi pembuatan lembar observasi, uji kelayakan instrumen dan koordinasi izin observasi dengan pemilik UMKM. Selanjutnya dilakukan tahap pengumpulan data melalui observasi langsung terhadap proses produksi, fasilitas dan pelayanan, wawancara singkat dengan informan serta dokumentasi visual untuk memastikan keakuratan penilaian. Setiap indikator diberi skor kuantitatif dengan skala likert 1-5 sehingga hasil dapat dianalisis secara numerik.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi terstruktur, wawancara langsung, kuisioner dan dokumentasi (Lestaluhu et al., 2025). Data kuantitatif dari skala likert 1-5 menggunakan teknik analisis deskriptif meliputi tabulasi skor, perhitungan persentase pemenuhan standar, penentuan kategori kepatuhan serta interpretasi kategori. Data kualitatif dari wawancara digunakan sebagai penguat dalam menjelaskan faktor penyebab atau pendukung temuan lapangan (Aliyah, 2022). Hasil analisis disajikan secara deskriptif untuk menggambarkan kondisi aktual UMKM

Bakso Lintang Surabaya terkait keamanan pangan, higiene sanitasi dan aspek halal serta memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan temuan penelitian (Anggara et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

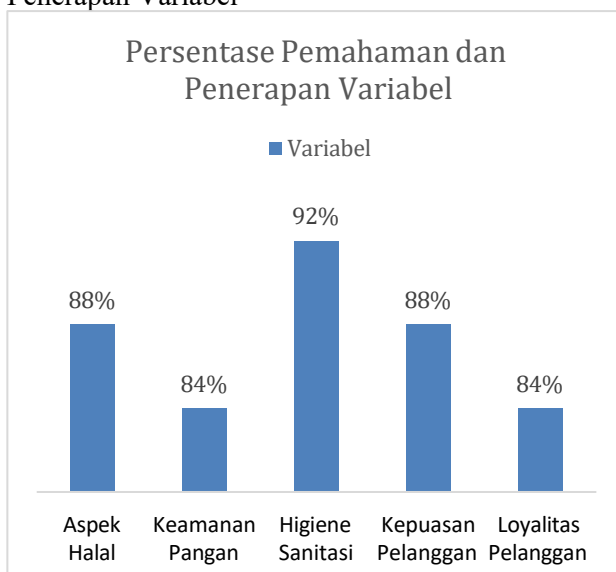
Penelitian ini dilakukan pada satu UMKM Bakso Lintang Surabaya dan dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Lima variabel dinilai melalui kuesioner dengan skala Likert (1–5), observasi lapangan, dan wawancara.

Tabel 1 menunjukkan hasil pengolahan data kuisisioner yang telah dikonversi dalam bentuk rata-rata skor, persentase, dan kategori kepatuhan.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Penilaian Tiap Variabel

Variabel	Mean	Persentase	Kategori
Aspek Halal	4,4	88%	Baik
Keamanan Pangan	4,2	84%	Baik
Sanitasi & Higiene	4,6	92%	Baik
Kepuasan Pelanggan	4,4	88%	Baik
Loyalitas Pelanggan	4,2	84%	Baik

Gambar 1. Diagram Persentase Pemahaman dan Penerapan Variabel



Hasil observasi mendukung temuan kuantitatif dengan menunjukkan bahwa sebagian besar indikator keamanan pangan dan sanitasi telah diterapkan, seperti penyimpanan bahan makanan, peralatan yang bersih,

pengelolaan limbah, serta keberadaan sarana sanitasi yang memadai (Mokodongan et al., 2021). Namun, ditemukan ketidaksesuaian pada penerapan atribut higiene pekerja seperti penggunaan penutup kepala dan sarung tangan.

Wawancara dengan pemilik usaha mengungkap bahwa UMKM belum memperoleh sertifikasi halal karena keterbatasan fasilitas produksi, khususnya alat penggilingan yang belum dimiliki sendiri (Khairunnas et al., 2025). Usaha ini telah beroperasi selama 10 tahun dan menerapkan konsep prasmanan sejak satu tahun terakhir yang berdampak pada peningkatan jumlah pelanggan.

Secara umum, hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bakso Lintang telah menerapkan aspek halal, keamanan pangan, sanitasi dan higiene, serta aspek terkait persepsi konsumen pada kategori baik. Variabel dengan skor tertinggi adalah sanitasi dan higiene (92%), menunjukkan kesadaran yang baik terhadap kebersihan area produksi, yang sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa sanitasi berperan penting dalam meningkatkan keamanan pangan dan kepercayaan konsumen (Aviatri & Nilasari, 2021). Meski demikian, belum adanya sertifikasi halal menjadi kelemahan utama meskipun pengetahuan halal berada pada kategori baik (88%), dan hambatan ini serupa dengan temuan riset sebelumnya pada UMKM makanan yang menghadapi kendala fasilitas dan proses administrasi (Pratiwi et al., 2024).

Kepuasan dan loyalitas pelanggan juga berada pada kategori baik, menunjukkan bahwa konsumen menilai kualitas produk, layanan, dan konsistensi rasa secara positif (Hanif et al., 2023). Penggunaan tiga metode pengumpulan data (kuesioner, observasi, dan wawancara) menjadi kelebihan penelitian ini karena memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi UMKM (Aprillia & Kusuma, 2022). Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya melibatkan satu UMKM dan tidak dilengkapi dengan analisis inferensial, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasikan atau dibandingkan dengan pelaku usaha lain.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bakso Lintang Surabaya telah menerapkan aspek keamanan pangan, higiene sanitasi, dan aspek halal, serta aspek terkait persepsi konsumen, dalam kategori baik.

Sanitasi & Higiene memiliki skor kepatuhan tertinggi, yaitu 92% (kategori Baik), menunjukkan kesadaran yang baik terhadap kebersihan area produksi (Widyartini et al., 2020). Meskipun demikian, observasi menemukan ketidaksesuaian pada penerapan atribut higiene pekerja, seperti penggunaan penutup kepala dan sarung tangan (Ardhayanti et al., 2020).

Aspek Halal berada pada kategori Baik dengan persentase 88%. Meskipun pengetahuan dan penerapan aspek halal secara umum baik, kelemahan utama adalah belum adanya sertifikasi halal karena keterbatasan fasilitas produksi, khususnya alat penggilingan yang belum dimiliki sendiri (Collins et al., 2021).

Keamanan Pangan berada pada kategori Baik dengan persentase 84%. Sebagian besar indikator keamanan pangan telah diterapkan, termasuk penyimpanan bahan makanan, peralatan bersih, pengelolaan limbah, dan sarana sanitasi yang memadai (Agusnia et al., 2022).

Dari data Persepsi konsumen terkait Kepuasan Pelanggan 88% dan Loyalitas Pelanggan 84% juga berada pada kategori Baik, dapat disimpulkan bahwa Bakso Lintang menunjukkan penilaian positif terhadap kualitas produk, layanan, dan konsistensi rasa (Buulolo, 2022).

Terdapat saran untuk UMKM Bakso Lintang perlu mengambil langkah nyata untuk memperoleh sertifikasi halal dengan mengatasi keterbatasan fasilitas produksi, seperti pengadaan alat penggilingan pribadi atau bekerjasama dengan pihak bersertifikasi (Rusmina et al., 2025). Selain itu, peningkatan atribut higiene pekerja seperti penggunaan penutup kepala dan sarung tangan yang harus dilakukan secara konsisten oleh karyawan.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemilik, manajer outlet, dan seluruh karyawan outlet UMKM Bakso Lintang Surabaya atas bantuan, kerjasama, dan kesediaan dalam menyediakan

data dan waktu selama proses observasi dan wawancara penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih terhadap dosen pengampu Mata Kuliah Pengendalian Mutu Bisnis Kuliner atas arahan dan bimbingannya sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.

KONFLIK KEPENTINGAN DAN SUMBER PENDANAAN

Semua penulis tidak memiliki konflik kepentingan terhadap artikel ini. Penelitian ini didanai oleh penulis sendiri / tidak didanai oleh sponsor khusus.

KONTRIBUSI PENULIS

AV : konseptor, pengawasan, metodologi, pengolahan data, analisis formal, penulisan draft asli, sumber daya; IAA : konseptor, pengawasan, analisis formal, penulisan draft asli, sumber daya, penyuntingan, penulisan revisi.

REFERENSI

- Adolph, R. (2024). *ETIKA BISNIS dalam berbagai perspektif*.
- Agusnia, H., Putri, R. M. S., & Jumsurizal, J. (2022). Syarat Mutu Dan Keamanan Pangan Kerupuk Di Kota Tanjungpinang. *Marinade*, 5(01), 70–76. <https://doi.org/10.31629/marinade.v5i01.4329>
- Akbar, J., Gul, M., Jahangir, M., Adnan, M., Saud, S., Hassan, S., Nawaz, T., & Fahad, S. (2023). Global Trends in Halal Food Standards: A Review. *Foods*, 12(23), 1–15. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>
- Alfatih, A. (2019). Panduan praktis penelitian deskriptif kualitatif. *ペインクリニック学会治療指針* 2, 1–9.
- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Anggara, A., Nofiansyah, D., & Haidir, H. (2025). I-Com : Indonesian Community Journal Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2),

- 689–697.
- Aprillia, F., & Kusuma, A. budi. (2022). Analisis Pengembangan Sumber Daya Manusia Customer Experience. *Ekonomi Dan Bisnis (Ekobis)* 45, 1(1), 19–25. <https://doi.org/10.56912/ekobis45.v1i1.9>
- Ardhayanti, R., Si, M., & Batangkaluku, W. B. (2020). *BAHAN AJAR PENGENALAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES*.
- Aviatri, P., & Nilasari, A. P. (2021). Analisis Penerapan Etika Bisnis terhadap Kelangsungan Usaha Perusahaan Dagang. *Accounthink : Journal of Accounting and Finance*, 6(02), 194–205. <https://doi.org/10.35706/acc.v6i02.5621>
- BPS Indonesia. (2024). *profil industri mikro dan kecil 2023*. 14.
- Buulolo, Y. H. (2022). Pengaruh Komunikasi Bisnis Dan Merek Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Ud. Suang Kecamatan Lahusa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Nias Selatan*, 5(2), 18–32.
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). ANALISIS TINGKAT PENGETAHUAN DAN FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMBELIAN PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN HALAL PADA SISWA SMP DI KOTA SEMARANG Dewi. *INTERNATIONAL JOURNAL MATHLA'UL ANWAR OF HALAL ISSUES*, 5(2), 167–186.
- Hanif, H., Hidayat, T., & Haryadi, R. N. (2023). Pelatihan Keterampilan Manajemen Operasional bagi UMKM: Peningkatan Efisiensi dan Produktivitas. *Jabdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 34–38. <https://doi.org/10.56457/jabdimas.v1i1.52>
- Khairunnas, A., Saiful, S., Abdulmadjid, S. N., & Prasetyo, S. (2025). *Laser-Induced Breakdown Spectroscopy (LIBS) Coupled with PCA and PLS for Identification and Adulteration Detection of Halal Meat Products*. 7(3). <https://doi.org/10.15575/ijhar.v7i2.42382>
- Kinanti, A. A., & Yulianti, D. (2023). Upaya Indonesia Menjaga Keamanan Pangan (Food Security) melalui Paris Agreement of Climate Change. *Indonesian Perspective*, 8(2), 263–285. <https://doi.org/10.14710/ip.v8i2.53959>
- Komalasari, N. A., & Astuti, T. D. (2023). Literature Review : The Effect of Temperature and Storage Time of Fresh Frozen Plasma (FFP) on Prothrombin Time (PT) Examination Results
- Literatur Review : Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Fresh Frozen Plasma (FFP) terhadap Hasil Pemeriksaan Prot. *Menara Journal of Health Science*, 2(4), 769–778.
- Lestaluhu, K., Kaluku, K., & juni. (2025). Hubungan Praktik Higiene dan Sanitasi Rumah Makan " The Relationship between Hygiene and Sanitation Practices in Restaurants and Food Quality and Safety : A Literature Review ". *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*, 1(1), 39–51.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Pratiwi, H., Febriyanti, A. P., Susanti, P., & Samudra, A. (2024). Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo). *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2(1), 90–97. <https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i1>
- Ramadhani, K. (2022). Food Safety and Halal Issues in Food Aggregator Applications: “A Consumer’s Point of View.” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.29040/jiei.v8i1.4392>
- Rosana, U. R. (2024). Prospects of the Development of the Halal Products Industry Towards Indonesia’S Economic Growth Prospek Perkembangan Industri Produk Halal Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 7(1), 67–75. <https://dx.doi.org/10.192501/jhpr.vol.7-issue.1.67-75>
- Rusmina, C., Mawardi, Bakri, M., Susanti, Radhiana, & Surayya, C. A. (2025). Meningkatkan Daya Saing UMKM melalui Penerapan Just-in-Time dan Teknologi Sederhana. *Jurnal Serambi Engineering*, 10(1), 12548–12555.
- Tohonon, A. C., Koumassa, O. A. B.,

Ouétchéhou, R., Hounsou, M., & Dabadé, D. S. (2025). Knowledge, attitudes, and practices regarding food hygiene and safety among stakeholders in the street fruits and vegetables chains in Benin, West Africa. *Journal of Agriculture and Food Research*, 24(February). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.102415>

Widyartini, N. P., Puryana, I. G. P. S., & Antarini, A. A. N. (2020). Tinjauan Keamanan Pangan Dan Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional di Kabupaten Tabanan. *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*, 8(3), 76–84.