

**PENTINGNYA ASPEK KEBERSIHAN PRODUKSI DAN KEHALALAN  
DI USAHA MIKRO RAHAYU KOTA SUBAYA**

**Mataji**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[Mataji@untag-sby.ac.id](mailto:Mataji@untag-sby.ac.id)

**Sigit Santoso**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[sigitsantoso@untag-sby.ac.id](mailto:sigitsantoso@untag-sby.ac.id)

**ABSTRAK**

Usaha Mikro Rahayu dengan merek Pelita Hati, yang berlokasi di Jalan Pandugo VI/7 Surabaya dan dimiliki oleh Ibu Titik Sulastris, merupakan usaha di bidang produksi aneka kue yang telah berdiri sejak tahun 2001. Produk yang dihasilkan meliputi nastar, kue semprit, kue kacang, kue keju, kue cokelat, kue mangkok, aneka roti tart, serta berbagai jenis puding. Meskipun telah berkembang, usaha ini masih menghadapi berbagai kendala, antara lain kapasitas produksi yang belum mampu memenuhi permintaan pasar, keterbatasan kemampuan dalam pembukuan usaha, keterbatasan modal, belum optimalnya pemasaran secara daring beserta administrasi usaha, serta perlunya perencanaan bisnis yang lebih efisien. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan motivasi pelaku usaha dalam menerapkan produksi yang bersih dan halal, serta meningkatkan kinerja Usaha Mikro Rahayu. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan yang mencakup materi mengenai prinsip kebersihan produksi, kebersihan produksi berbasis syariah, penerapan prinsip manajemen Jepang dalam kebersihan produksi, etos kerja, serta penguatan nilai-nilai religius dalam berbisnis. Untuk mengukur efektivitas kegiatan, dilakukan pre-test sebelum penyuluhan dan post-test setelah penyuluhan. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman pelaku usaha mengenai aspek kebersihan produksi yang meliputi kebersihan kerja, kebersihan peralatan, dan kebersihan lingkungan kerja, serta meningkatnya pemahaman mengenai aspek kehalalan dalam penggunaan bahan baku, penggunaan peralatan produksi, dan praktik produksi yang ramah lingkungan. Dengan demikian, kegiatan penyuluhan diharapkan mampu mendukung peningkatan kualitas pengelolaan usaha mikro secara berkelanjutan.

**Keyword:** *Aspek Kebersihan Produksi; Kehalalan; Usaha Mikro; Penyuluhan; UMKM*

**A. PENDAHULUAN**

Sejak akhir tahun 2015 telah diberlakukannya *Asean Economic Community* (AEC) atau Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk

berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia merupakan pasar “empuk” bagi negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (*population size*) di Asean, yakni mendekati hampir 250 juta jiwa.

Surabaya merupakan kota Metropolitan yang Ke-2 setelah Jakarta, tentusaja pembangunan ekonomi yang dilakukan tidak harus hanya berfokus pada sektor yang padat investasi, tetapi juga harus mendorong sektor UKM dan Usaha Mikro karena memiliki signifikansi dalam penyerapan tenaga kerja. Terkait dengan itu Kota Surabaya memiliki produk makanan/jajanan unggulan yang diproduksi oleh UKM dan Usaha Mikro, termasuk diantaranya adalah Usaha Mikro Jajanan AA dan Usaha Mikro Jajanan Rahayu yang terletak di Kelurahan Penjaringan Sari kota Surabaya. Usaha Mikro Rahayu dengan merek PELITA HATI dan Usaha Mikro Rahayu dengan merek PELITA HATI. Dimana keduanya bergerak dibidang produksi Kue khas Surabaya, yang selama ini keduanya lebih khas dikenal sebagai kampung kue Surabaya.

#### **Analisis Situasi Usaha Mikro Rahayu**

Pemilik Usaha Mikro Rahayu dengan merek ”PELITA HATI” adalah Ibu Titik Sulastri yang terletak di Pandugo VI/7 Surabaya Surabaya. Usaha ini didirikan sejak tahun 2001 dan bergerak pada bidang usaha pembuatan kue. Jenis kue yang dihasilkan meliputi: Nastar, Kue semprit, Kue kacang, Kue keju, Kue coklat, Kue mangkok, Aneka macam roti tart dan Aneka macam puding. Usaha Mikro Rahayu yang menghasilkan produk kue memiliki merek ”PELITA HATI”, adalah beralamatkan di Pandugo VI/7 Surabaya, dimana usaha ini memiliki ijin usaha yang meliputi:

1. Surat izin usaha perdagangan (mikro) dari Dinas Perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no:503/0071A/436.11/2010 yang dikeluarkan tanggal 10 Desember 2010.
2. Surat Tanda Daftar Perusahaan Perorangan dari Dinas Perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no: 503/10310.D/436.6.11/2013 tertanggal 24 Oktober 2013
3. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya tertanggal 13 Januari 2012
4. Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur no: 07200022611114

Usaha juga tengah mengurus perizinan HAKI yang sekarang ini masih diproses di Kementrian Hukum dan HAM di Jakarta. Setiap harinya Usaha Mikro Rahayumembutuhkan tepung terigu kurang lebih sebanyak 20 kg, dengan rincian untuk bahan kue kering sebanyak 7 kg dan 13 kg untuk kue basah seperti (brownies, lempeng, pastel, pukis, kue mangkok dll). (Sumber: hasil wawancara dengan Ibu Titik Sulastri pemilik Usaha Mikro Rahayu Tanggal 7 Mei 2026).

Hasil produksi kue kering dan kue basah selama ini dipasarkan di Surabaya saja, dimana dipasarkan:Sentra UKM MERR Surabaya, Kantin Kantor Disperindag Surabaya, Kantin Dinas Koperasi Surabaya, Kantin Rumah Sakit Mata Undaan, Unair Surabaya, SD Muhammadiyah Pucang, Toko Sakinah ITS d Pasar Sopenyono Surabaya.

Permintaan terhadap hasil produksi kue Usaha Mikro Rahayu dari tahun ketahun semakin besar, namun karena keterbatasan alat produksi seperti *mixer* dan alat pengembang yang tidak memadai, sehingga Usaha Mikro ini kesulitan memperbanyak jumlah produksinya. Selanjutnya berdasarkan hasil wawancara pengusul ( 12 Mei 2026) dengan mitra (Usaha Mikro Rahayu) mengatakan bahwa produk kue kering dan kue basah Usaha Mikro Rahayu bisa dikembangkan dan dipasarkan diseluruh wilayah Sidoarjo dan sekitarnya. Untuk merintis ke arah sana, menurut Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengatakan: "Disamping diperlukan penambahan mesin produksi, juga diperlukan perencanaan bisnis yang efisien.

Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayuo optimis jika peningkatan kualitas dan aneka macam jenis kue ditingkatkan, apalagi ada peningkatan perbaikan kemasan (selama ini masih menggunakan plastik) yakni kemasannya dalam bentuk box dari kertas maka nilai jualnya cukup tinggi dan bisa dipasarkan di Toko Swalayan ternama misalnya Indomart, Alfamart dan lain-lain. Selain itu, Ibu Anik Pudjiastuti memiliki keyakinan yang kuat bahwa seiring dengan kemajuan IT, pemasaran kue yang dimilikinya bisa dipasarkan secara *online* mengingat hampir semua produk dewasa ini bisa dipasarkan secara *online*, tetapi untuk ketrampilan ini Ibu Titik tidak memilikinya.

Dari sisi manajemen, Usaha Mikro Rahayu merupakan usaha keluarga. Oleh karenanya Usaha ini belum menggunakan prinsip-prinsip manajemen yang baik. Misalnya belum ada pembukuan tentang keuangan usaha, masih belum memisahkan antara keuangan usaha dan keuangan pribadi. Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengharapkan bahwa usahanya memiliki pembukuan yang jelas dan terperinci tentang keuangan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain) dan biaya pemasaran (ongkos pengiriman barang). Selain itu Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengharapkan untuk dapat membuat laporan keuangan usaha, karena suatu usaha yang memiliki laporan keuangan usaha lebih diprioritas mendapatkan bantuan dari perusahaan yang memberikan bantuan CSR (*Corporate Social Responsibility*), disamping itu seringkali sebagai syarat untuk mendapatkan kredit dari lembaga pemberi pinjaman.

#### **Persoalan Usaha Mikro Rahayu**

Mengacu pada analisis situasi diatas serta berdasarkan kesepakatan diskusi antara mitra dengan pengusul sebagai berikut:

- a. Kapasitas produksi belum sepenuhnya memenuhi permintaan. Alat-alat/Mesin-mesin produksi terutama adalah Mesin pengaduk adonan (*mixer*) kapasitasnya hanya  $\frac{1}{2}$  kg, sementara harus dilakukan pengadukan adonan dimana bahan bakunya (tepung) sebanyak kurang lebih 20 kg, sehingga memerlukan waktu yang sangat lama sekali. Selain itu tampilan hasil produksi kue juga belum maksimal, karena Usaha Mikro ini belum memiliki alat/mesin pengembang.
- b. Perlu peningkatan kualitas produk dalam bentuk aneka macam produk, sehingga pilihan pembeli akan semakin banyak dan bila variannya semakin banyak maka semakin menarik bagi pembeli.

- c. Belum mampu membuat pembukuan usaha, sehingga seringkali kesulitan dalam mengakses modal terutama melalui dana CSR dan pendanaan dari perbankan dengan bunga yang sangat rendah. .
- d. Masih terbatasnya modal, sehingga perlu tambahan modal untuk pengembangan usaha.
- e. Belum memiliki kemampuan memasarkan secara *online* dan belum memahami sistem administrasinya.
- f. Perlu memahami perencanaan bisnis yang efisien

#### **Tujuan Kegiatan**

Adapun tujuan kegiatan ini adalah:

1. Untuk meningkatkan motivasi pimpinan dan karyawan Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya agar dapat membuat produksi yang kebersihan produksi dan memiliki aspek kehalalan.
2. Untuk meningkatkan kinerja usaha Usaha Mikro Rahayu Surabaya.

### **B. METODE PELAKSANAAN**

#### **Rencana Pelaksanaan Kegiatan**

Agar Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya dapat meningkatkan pemasaran yang lebih luas, maka setelah kami (Dr. H. Zakariya, MS., MM, (Dosen Tetap Fisip Untag Surabaya) serta Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MM dan Drs. Ec. Mataji, MM selaku Dosen Tetap Fakultas Ekonomi Untag Surabaya melakukan rembuk bersama pemilik Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya, ternyata diperlukan sekali penyuluhan peningkatan motivasi untuk membuat perencanaan bisnis yang optimal. Dalam rangka memberikan solusi tersebut Tim melakukan kegiatan penyuluhan dengan materi.

#### **Materi Penyuluhan**

Adapun materi penyuluhan meliputi:

1. Pinsip kebersihan produksi
2. Memahami Pinsip kebersihan produksi berbasis syar'i
3. Memahami Prinsip Manajemen Jepang dalam Keberhasilan produksi
4. Bekerja keras
5. Spirit religius dalam berbisnis

#### **Metode Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan**

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan penyuluhan, dan pelaksanaan dilakukan:

| TANGGAL                                      | INSTRUKTUR                                        | KEGIATAN/MATERI                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 3 April 2026<br>6 April 2026<br>7 April 2026 | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Telah dilaksanakan<br>Survey Lapangan |

|                                           |                                                   |                                                                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8-9 April 2026                            | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Diskusi Permasalahan<br>Bersama Mitra Tim<br>Penyuluhan                                                       |
| 10 Pebruari 2026<br>16 Pebruari 2026      | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan Penyusunan<br>Proposal                                                            |
| Minggu/ 5 Mei 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00   | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Pinsip kebersihan<br>produksi                                       |
| Minggu/ 12 Mei 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00  | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Pinsip kebersihan<br>produksi                                       |
| Minggu/ 19 Mei 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00  | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Memahami Pinsip<br>kebersihan produksi<br>berbasis syar'i           |
| Minggu/26 Mei 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00   | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Memahami Pinsip<br>kebersihan produksi<br>berbasis syar'i           |
| Minggu/2 Juni 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00   | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Memahami Prinsip<br>Manajemen Jepang dalam<br>Keberhasilan produksi |
| Minggu/ 09 Juni 2016<br>Jam: 8.00 – 11.00 | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Bekerja Keras                                                       |
| Minggu/16 Juni 2026<br>Jam: 8.00 – 11.00  | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>melakukan penyuluhan<br>Spirit religius dalam<br>berbisnis                                  |
| 17 Juni - Selesai                         | Drs. Ec. Mataji. MM<br>Drs. Ec. Sigit Santoso, MM | Tim Penyuluhan<br>Membuat Laporan                                                                             |

Dalam melakukan kegiatan produksi, penerapan standar kebersihan/hygiene merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi. Namun pada kenyataannya industri pangan khususnya yang berbasis industri kecil/rumahan seperti industri kue masih belum banyak yang memperhatikan standar kebersihan/hygiene. Disamping itu pola produksi yang saat ini di terapkan masih menghasilkan cemaran yang besar dan memperburuk kondisi lingkungan. Hal ini disebabkan oleh minimnya pengetahuan pelaku usaha tentang standar kebersihan dan pola

produksi ramah lingkungan, minimnya modal dalam berinvestasi peralatan pendukung serta kurangnya kepedulian pelaku usaha.

Memahami cara produksi yang higienis yang ramah lingkungan pada industri. Pola produksi yang higienis meliputi kebersihan pekerja, kebersihan peralatan, kebersihan lingkungan kerja dan kebersihan produk, sedangkan pola produksi ramah lingkungan meliputi usaha minimalisasi cemaran seperti asap, limbah cair serta limbah padat. Hal ini dapat dipelajari pada buku saku penerapan produksi higienis dan ramah lingkungan pada industri. Melakukan perubahan sederhana yang bisa dilakukan tanpa membutuhkan biaya, seperti merubah perilaku antara lain selalu membersihkan peralatan setelah proses produksi, tidak merokok selama melakukan produksi dan lain sebagainya. Kemudian perubahan lain yang sederhana yang dapat dilakukan adalah merubah tata letak peralatan berdasarkan proses produksi.

Suatu produk dapat dikatakan halal apabila telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam oleh MUI. Proses produksi produk halal menjadi proses yang menentukan kehalalan dari produk tersebut. Dalam hal ini proses produksi produk halal dapat diartikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian suatu produk.

### **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam rangka mengukur efektifitas kegiatan penyuluhan telah dilakukan uji pemahaman pre-test. Dan bila setelah kegiatan telah dilakukan uji post-test untuk memahami tingkat pemahaman.

Hasil pre-test.

**Tabel 1. Pre-Test Aspek Kebersihan**

| No. | ELEMEN                | TINGKAT PEMAHAMAN |
|-----|-----------------------|-------------------|
| 1.  | Kebersihan Kerja      | 2                 |
| 2.  | Kebersihan Peralatan  | 2                 |
| 3.  | Kebersihan Lingkungan | 1                 |

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

**Tabel 2. Pre-Test Aspek Kehalalan**

| No. | ELEMEN                           | TINGKAT PEMAHAMAN |
|-----|----------------------------------|-------------------|
| 1.  | Pemahaman Halal dalam Bahan      | 2                 |
| 2.  | Pemahaman Halal dalam Alat       | 2                 |
| 3.  | Pemahaman Halal dalam Proses     | 2                 |
| 4.  | Pemahaman Halal dalam Lingkungan | 1                 |

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

**Tabel 3. Post-Test Aspek Kebersihan**

| No. | ELEMEN                | TINGKAT PEMAHAMAN |
|-----|-----------------------|-------------------|
| 1.  | Kebersihan Kerja      | 3                 |
| 2.  | Kebersihan Peralatan  | 3                 |
| 3.  | Kebersihan Lingkungan | 3                 |

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

**Tabel 4. Post-Test Aspek Kehalalan**

| No. | ELEMEN                           | TINGKAT PEMAHAMAN |
|-----|----------------------------------|-------------------|
| 1.  | Pemahaman Halal dalam Bahan      | 3                 |
| 2.  | Pemahaman Halal dalam Alat       | 3                 |
| 3.  | Pemahaman Halal dalam Proses     | 3                 |
| 4.  | Pemahaman Halal dalam Lingkungan | 3                 |

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

Dari hasil post test, dimana post test dilakukan setelah diberikan penyuluhan. Ternyata terjadi peningkatan pemahaman dalam melakukan kegiatan produksi yang berorientasi pada aspek kebersihan dan aspek kehalalan.

#### **D. KESIMPULAN**

1. Setelah dilakukan penyuluhan, maka terjadi peningkatan pemahaman aspek kebersihan dalam melakukan kegiatan produksi yang meliputi pemahaman aspek kebersihan peralatan dan kebersihan lingkungan kerja.
2. Setelah dilakukan penyuluhan, maka terjadi peningkatan pemahaman aspek kehalalan yang meliputi pemahaman dalam penggunaan bahan baku produksi, alat yang digunakan, proses produksi dan lingkungan dalam memproduksi.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arifin, A. (2010). *Seni Menjual: Perspektif Bisnis, Ide-Ide Penjualan Serta Strategi Pemasaran*. Jakarta: Andi.
- Chasan, M. (2012). *Sukses Bisnis Modal Dengkul*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Harefa, A. (2008). *Menjual Tanpa Hambatan*. Jakarta: Andi.
- Salim, J. (2016). *Kunci Sukses Membangun Dan Melesatkan Bisnis*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.