

# Daya Saing Usaha Mikro Melalui Sertifikasi Produk Industri Rumah Tangga

DOI: <https://doi.org/10.18196/berdikari.v11i2.17354>

## ABSTRACT

Culinary is an important aspect of developing tourism destinations. Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are the support for food supply that are required to fulfill requirements to ensure consumer food safety by having a Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT). Efforts to fulfill product quality improvements can further increase the competitiveness of micro-business actors. The provisions or requirements for obtaining this permit often make it difficult for MSME players. This program aims to train and assist food MSMEs in obtaining SPP-IRT. The approach used is focus group discussions (FGD), tutorials, nutritional composition testing, and direct assistance in filling out the official IRT permit registration application issued by the government. The activity results showed that 56 food MSMEs who took part in the FGD had received training on good manufacturing practices, processing methods for processed products, and P-IRT ownership. Twelve MSME products already have documents on nutritional content and nutritional adequacy figures, and 13 MSMEs have succeeded in obtaining Home Industry Licensing Certificates, while the rest are still in the form of Business Identification Numbers (NIB), which is the identity that business actors need to have. The nutritional content and P-IRT number can be included on the packaging to gain consumer trust.

Keywords: Tourism, Culinary, MSMEs, SPP-IRT

## ABSTRAK

Kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam pengembangan destinasi pariwisata. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menjadi penyangga penyediaan pangan yang diwajibkan memenuhi persyaratan sebagai upaya menjamin keamanan pangan konsumen, yakni memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Upaya pemenuhan peningkatan kualitas produk tersebut dapat semakin meningkatkan daya saing pelaku usaha mikro. Ketentuan atau persyaratan dalam memperoleh izin tersebut sering membuat para pelaku UMKM merasa kesulitan. Program ini bertujuan melatih dan mendampingi UMKM pangan dalam memperoleh SPP-IRT. Pendekatan yang digunakan adalah focus group discussion (FGD), tutorial, pengujian komposisi gizi, dan pendampingan langsung pengisian aplikasi pendaftaran perijinan IRT resmi yang dikeluarkan pemerintah. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah sebanyak 56 UMKM pangan yang mengikuti FGD telah memperoleh pelatihan tentang good manufacture practices, cara pengolahan produk olahan yang baik, dan kepemilikan P-IRT. Dua belas produk UMKM telah memiliki dokumen

**DHIYAN KRISHNA  
WARDHANI<sup>1</sup>, MELLIA  
HARUMI<sup>2</sup>, LOUIS CAHYO  
KUMOLO BUNTARAN<sup>3</sup>,  
AGNES INDAH SUCIANI  
KRISTANTI<sup>4</sup>, DANISWARA  
AGUSTA WIJAYA<sup>5</sup>,  
ALBERTA RIKA PRATIWI<sup>6\*</sup>**

<sup>1</sup> Environmental Infrastructure Engineering Program, Environmental Science and Technology Faculty, Universitas Katolik Soegijapranata

<sup>2</sup> Food Technology Program, Agricultural Technology Faculty, Universitas Katolik Soegijapranata

<sup>3</sup> Visual Communication Design Program, Architecture and Design Faculty, Universitas Katolik Soegijapranata

<sup>4,5,6</sup> Psychology Program, Psychology Faculty, Universitas Katolik Soegijapranata  
Jalan Pawijayatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur, Semarang, Indonesia

\*E-mail: [pratiwi@unika.ac.id](mailto:pratiwi@unika.ac.id)

kandungan zat gizi dan Angka kecukupan Gizi serta 13 UMKM berhasil mendapatkan Sertifikat Perijinan Industri Rumah Tangga, sementara sisanya masih dalam bentuk Nomor Induk Berusaha (NIB), yakni identitas yang perlu dimiliki oleh para pelaku usaha. Kandungan zat gizi dan nomor P-IRT dapat dicantumkan dalam kemasannya agar memperoleh kepercayaan konsumen.

Kata Kunci: *Pariwisata; Kuliner; UMKM; SPP-IRT;*

## **PENDAHULUAN**

Surakarta atau kota Solo belum memiliki strategi *branding* kuliner (gastronomi) sebagai pendukung *City Branding* untuk tujuan pariwisata (Lin *et al.*, 2010; Ellisa *et al.*, 2018; Purnomo, 2021). Aspek kuliner juga mempunyai peranan yang sangat kuat dalam keberhasilan pengembangan sebuah destinasi (Sataningtyas *et al.*, 2021). Menurut Hutabarat (2015), UMKM yang bergerak di bidang pangan sebagai poros utama belum mencapai pemenuhan kualitas standar proses produksi produk pangan hingga pengemasan. Oleh karena itu, diperlukan pembenahan produksi pangan melalui pelatihan dan pembinaan UMKM tentang mutu dan kualitas proses produksi pangan. Melalui program tersebut, ditawarkan solusi inovatif untuk meningkatkan mutu produksi produk pangan UMKM melalui pendaftaran nomor P-IRT.

Di Surakarta, Forum Usaha Mikro Kecil dan Menengah Surakarta (Forum UMKM Surakarta), merupakan wahana silaturahmi dan komunikasi dari berbagai pelaku usaha UMKM di wilayah Eks Keresidenan Surakarta. Forum UMKM Surakarta beranggotakan pelaku UMKM yang bergerak dalam bidang kuliner, *craft*, *fashion*, dan jasa. Sebanyak 72 Usaha Mikro Kecil Menengah yang tergabung dalam Forum UMKM Surakarta adalah bidang pangan yang sebagian besar belum memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga atau SPP-IRT. UMKM Pangan yang tergabung dalam forum terdiri atas usaha jasa boga dan produk olahan yang dikemas. SPP-IRT tidak untuk semua industri kuliner. Produksi rumah tangga yang dapat dan diwajibkan mendaftarkan untuk diterbitkannya SPP-IRT dikelompokkan dalam 40 kategori pangan. Dengan demikian, tidak semua produksi pangan dapat diterbitkan SPP-IRT. Penyebab lainnya adalah tidak memahami tentang pengujian kandungan zat gizi yang harus dilakukan di laboratorium uji serta biaya pengujian masih dianggap mahal. Menurut Epriliana (2019), kepemilikan sertifikat P-IRT bagi pelaku usaha dapat memberikan jaminan kepercayaan, baik bagi konsumen maupun toko tentang produk yang ditawarkan. Hal ini dikarenakan melampirkan sebuah produk dengan nomor P-IRT pada label kemasannya akan lebih memiliki kepercayaan masyarakat luas.

## **HASIL FGD**

Berdasarkan laporan yang disampaikan oleh Ketua Forum UMKM Surakarta, meskipun pendaftarannya secara *online* dan gratis, tetapi banyak yang merasa tidak memahami tata cara menggunakan laman OSS, namun juga tidak sedikit yang merasa tidak mampu memenuhi persyaratan memperoleh SPP-IRT. Berdasarkan peraturan BPOM Nomor 22 tahun 2018, bahwa penerbitan SPP-IRT diperlukan beberapa persyaratan, di antaranya adalah produk yang dibuat memiliki perkiraan umur simpan lebih dari 7 hari, masuk dalam kategori produk yang harus mencantumkan nomor P-IRT padaemasannya. Persyaratan lainnya, yaitu rancangan desain kemasan dan komposisi zat gizi per takaran saji, yang selanjutnya dicantumkan padaemasannya. Dari 77 peserta yang mengikuti pelatihan, terdapat 12 peserta (15%) telah memiliki nomor P-IRT.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dilakukan program pengabdian kepada masyarakat UMKM yang tergabung dalam Forum UMKM Surakarta ini adalah untuk melatih dan mendampingi para UMKM yang tergabung dalam Forum UMKM Surakarta untuk dapat memenuhi persyaratan penerbitan SPP-IRT.

## **METODE PELAKSANAAN**

Ada beberapa tahap yang dilakukan dalam pelatihan dan pendampingan untuk UMKM Pangan Surakarta agar dapat mengajukan penerbitan SPP-IRT, yakni *focus group discussion* (Basnet, 2018), Pelatihan tentang GMP (*Good Manufacture Practices*), CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik), dan P-IRT; Analisis zat gizi produk meliputi karbohidrat lemak, protein, gula, natrium dan total kalori; Tutorial mendesain kemasan; TOT metode pengisian pengajuan SPP-IRT serta pendampingan pengisian laman OSS.com dan sppirt.pom.go.id.

Untuk mengetahui efektivitas pelatihan dilakukan *pre-post group design*. Uji yang dilakukan meliputi uji hipotesis, uji asumsi berupa uji normalitas, untuk melihat sebaran data yang didapatkan dari seluruh peserta pelatihan. *Wilcoxon Signed Rank Test* digunakan peneliti untuk melakukan uji hipotesis terkait signifikansi peningkatan skor dari penyelenggaraan kedua pelatihan.

Waktu pelaksanaan efektif selama 3 bulan dari bulan September hingga November 2022. Pelatihan dan pendampingan diberikan langsung kepada pemilik UMKM Pangan yang tergabung dalam Forum UMKM Surakarta. Forum UMKM Surakarta berlokasi di Jl. Pajajaran Selatan No. 40a, Kelurahan Sumber, Kecamatan Banjarsari, Kota Surakarta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama yang dilakukan adalah *FGD* bersama para pemilik UMKM Pangan. Tujuan *FGD* di awal program adalah untuk menemukan permasalahan yang dihadapi terkait dengan penerbitan SPP-IRT. Menurut Basnet (2018), *FGD* adalah cara yang efektif untuk mendapatkan semua informasi yang diperoleh dari partisipasi aktif dan menggali informasi yang lebih banyak dari peserta diskusi. Dari total peserta pemilik UMKM yang hadir, hanya satu yang sudah memperoleh SPP-IRT sehingga dapat mencantumkan nomor P-IRT di kemasannya. Dalam rangka melindungi konsumen dari kemungkinan pangan olahan yang tidak aman, diperlukan menerbitkan berbagai peraturan. Khusus pangan olahan yang diproduksi dengan lokasi usaha di rumah tinggal dengan alat-alat sederhana yang manual hingga semi otomatis, digolongkan dalam Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Pangan olahan adalah makanan yang diolah dengan proses tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Produksi IRTP adalah pangan olahan yang diedarkan terkemas dan diberi label.

Ada beberapa temuan yang menyebabkan belum dimilikinya nomor P-IRT. Hal yang terpenting adalah tidak dapat menunjukkan jumlah kandungan zat gizi per produk yang merupakan salah satu syarat penerbitan sertifikat. Berikutnya adalah tidak memiliki rancangan kemasan serta tidak memiliki sertifikat tempat usaha karena tempat usahanya masih menyewa. Selain itu, masih terdapat pemahaman bahwa tanpa nomor P-IRT, produknya tetap laku. Temuan tersebut menjadi pijakan langkah selanjutnya dalam mendampingi UMKM Pangan agar memperoleh SPP-IRT sebagai penjaminan keamanan pangan produknya.

Setelah menemukan kebutuhan UMKM dalam mengajukan penerbitan SPP-IRT, selanjutnya dilakukan tutorial atau penyuluhan. Penyuluhan merupakan metode sederhana dalam penyampaian materi yang disertai contoh-contoh kasus yang dilakukan dengan media PPT (*Power Point*). Materi tutorial dilengkapi dengan modul sederhana, yang lebih sebagai buku saku untuk memahami tentang *good manufacture practices* dan CPPOB (Cara Produksi Pangan yang Baik) serta alur pengajuan SPP-IRT. Modul dibuat secara sederhana dan menarik. Modul yang dibuat diharapkan dapat menjadi pegangan selanjutnya jika akan memproduksi kategori pangan yang lain. Penulisan modul diharapkan dapat membantu memperjelas dan mempermudah penyajian sehingga mudah dipahami ketika tidak bertemu instruktur atau ketika dipelajari secara mandiri. Modul yang disusun telah didaftarkan sebagai Hak Kekayaan Intelektual.

Tutorial tentang SPP-IRT juga didukung dengan penjelasan resmi dari kepala Dinas

Penanaman Modal dan Pelayanan Satu Pintu Surakarta yang tupoksinya terkait dalam penerbitan SPP-IRT di Kota Surakarta. Penjelasan yang disampaikan adalah berbagai regulasi yang digunakan sebagai landasan perlunya dilakukan penerbitan SPP-IRT bagi produsen pangan. Deskripsi jenis pangan produksi IRTP yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT dijelaskan dalam Lampiran II Peraturan BPOM Nomor 22 tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Program berikutnya untuk menunjang terbitnya SPP-IRT, dilakukan analisis zat gizi pada produk-produk UMKM Pangan yang memenuhi kriteria. Regulasi yang ditetapkan yakni Peraturan BPOM, pencantuman label gizi diperuntukkan produk pangan yang dikemas. Tujuannya adalah memudahkan konsumen dalam memilih makanan kemasan yang tepat sesuai kebutuhan gizinya (Bandy *et al.*, 2019)

Analisis gizi dilakukan terhadap produk dengan kriteria yang ditetapkan. Total terdapat 12 produk yang dianalisis sehingga memiliki label gizi yang dapat disematkan dalam label kemasannya. Berikut hasil analisis gizi per produk dari UMKM Surakarta yang memenuhi syarat untuk dianalisis kandungan zat gizi (Tabel 1).

**Tabel 1. Produk UMKM Surakarta yang telah dianalisis kandungan zat gizi**

No.	Produk	Nama UMKM
1	Bakpao <i>Frozen</i>	Pinapao
2	Bumbu Pasta Briyani	<i>Chef Sajid Seasoning</i>
3	Pentol <i>Frozen</i>	PENMO
4	Rengginang	Chandra Dewi
5	Saus BBQ	Giovanni
6	Susu Segar Murni Rasa Coklat	<i>You 2 Me</i>
7	Tahu Bakso <i>Frozen</i>	Tahu Bakso Solo Bang Ali
8	Keripik Pisang	KRIPISO
9	Onde-Onde Kering	Onde-Onde Bodonge
10	Kremes Sari Ayam	Ayam Goreng Bu Narsi
11	Keripik Tempe	Kripik Tempe Mbak Win
12	Waffel Tiwul Rasa Coklat	Miss Roe-Rie

Selanjutnya hasil tersebut akan dicantumkan dalam kemasan sesuai peraturan yang ditetapkan. Pencantuman label gizi ditetapkan melalui Peraturan BPOM Nomor 20 tahun 2019 tentang Informasi Gizi pada Label Pangan Olahan. Menurut Nathalie (2018), ada kebutuhan informasi yang benar dan mudah dipahami tentang kandungan zat gizi per takaran saji suatu produk pangan olahan yang dikemas.

Tutorial dan praktik mendesain kemasan dilakukan oleh tim dari Desain Komunikasi Visual. Tujuan dari kegiatan ini adalah selain memberikan wawasan tentang pentingnya sebuah desain sebagai bagian dari unsur penjualan atau *marketing* produk pangan, juga

disampaikan regulasi tentang label pangan tanpa meninggalkan estetika. Desain kemasan yang memenuhi estetika juga menjadi daya tarik konsumen (Kusumawati, 2022). Regulasi label pangan didasarkan pada Pedoman Label Pangan Olahan yang diterbitkan oleh BPOM tahun 2020. Dalam pedoman tersebut dijelaskan bahwa label pangan merupakan media informasi yang memuat keterangan mengenai pangan yang bersangkutan sehingga konsumen dapat memperoleh gambaran yang benar dan jelas.



**Gambar 2.** Kegiatan Proses Mendesain Kemasan Produk Pangan

Berikut contoh desain kemasan produk dari salah satu peserta yang sudah mencantumkan label gizinya. Peserta ini memproduksi pentol yang diberi nama PENMO.



**Gambar 3.** Contoh Desain Label Kemasan Produk UMKM yang Sudah Mencantumkan Kandungan Gizi Sesuai Regulasi, Milik Bapak Harijanto yang Memproduksi Pangan Olahan Pentol.

Dalam merencanakan desain kemasan perlu digali faktor-faktor yang dapat menjadikan kemasan memiliki daya tarik dan dapat melindungi sehingga produk dapat

terlindungi melalui kemasan (Kusumawati dkk., 2022). Kemasan pangan harus dapat melindungi dari kerusakan biologi, fisik dan kimia. Hal ini penting karena konsumen memiliki hak mendapatkan pangan yang aman (Pujilestari & Amelia, 2021) dan jaminan keamanan pangan sebagai suatu keharusan pada industri pangan baik kecil maupun besar (Lestari, 2020).

Pendampingan pengajuan SPP-IRT yang dilakukan oleh mahasiswa yang telah dilatih dalam TOT sebelumnya. Suasana pendampingan terlihat mahasiswa sebagai pendamping salah satu peserta UMKM (Gambar 6).



**Gambar 4.** Pendampingan Pengajuan SPP-IRT secara *Online* menggunakan Laman OSS.com dan [spirt.pom.go.id](http://spirt.pom.go.id) oleh mahasiswa yang sudah dilatih.

Pengisian dalam rangka pengajuan SPP-IRT perlu didampingi karena dilihat dari latar belakang pemilik UMKM Pangan ini sebagian besar para ibu, yang dalam pandangan tim kurang lancar dalam memahami langkah-langkah yang harus diisikan secara *online* melalui laman yang ditetapkan pemerintah. Hal ini dapat menjadi maklum karena *item* pengisian dan metode pengisian memang memerlukan pemahaman, baik dari segi isi maupun cara mengunggah ke laman yang dituju. Data yang perlu disiapkan yaitu, identitas pemilik UMKM, NIB (Nomor Induk Berusaha), sertifikat tempat usaha, hasil analisis gizi, dan rancangan kemasan. Oleh sebab itu, diperlukan pendampingan kepada para pelaku UMKM untuk proses pengunggahan. Pendampingan didahului dengan penjelasan tentang pentingnya kepemilikan SPP-IRT. Pada umumnya, UMKM Pangan memiliki keterbatasan pengetahuan mengenai keamanan pangan dari bahan baku hingga pengolahan menjadi produk (Pangestu, 2021). Dengan mampu mengajukan SPP-IRT maka pelaku industri kecil pangan ini berarti telah memenuhi persyaratan

yang diajukan pemerintah dan bersedia berkomitmen dalam aspek keamanan pangan (Suryani *et al.*, 2021).

Pendampingan dilakukan bersama mahasiswa yang telah memperoleh pelatihan TOT sebelumnya. Pendampingan dimulai dari penerbitan NIB sampai memperoleh sertifikat yang dapat langsung diunduh setelah semua persyaratan terpenuhi. Berikut data produk UMKM yang berhasil memperoleh SPP-IRT (Tabel 2). Nomor P-IRT yang telah diterbitkan, selanjutnya harus dicantumkan dalam kemasan. Nomor P-IRT adalah nomor Pangan Produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada Label Pangan Produksi IRTP (Pasal 1, ayat 14 Peraturan BPOM, 2018).

**Tabel 2. Produk UMKM dengan No. P-IRT yang telah terbit hasil pendampingan pengajuan SPP-IRT**

No.	Produk / Nama Umkm	No P-IRT
1	Waffel Tiwul / Miss Roe-Rie	P-IRT 2053372010245-27
2	Cookies / Dapur Ami	P-IRT 2053311010610-27
3	Kue Kering Goreng / Kentjono Solo	P-IRT 2053372010254-27
4	Tape Ketan / Phiephie	P-IRT 2113372010253-27
5	Onde-Onde "Bodonge" / Bodonge	P-IRT 2053372010245-27
6	Tahu Bakso / Tahu Bakso Solo Bang Ali	P-IRT 2013372010251-27
7	Manisan Papaya / Titatitik	P-IRT 2043372020247-27
8	Cookies / Solo Cemil	P-IRT 2053372010248-27
9	Kastengel / Dapoer Lancar	P-IRT 2053372010246-27
10	Nastar / Zabrina Cake & Bakery	P-IRT 2053311020609-27
11	Rempyek / Miss D'Kriuk	P-IRT 8053311010609-27
12	Sambal Bawang / Bumbon	P-IRT 2093372010249-27
13	Teh Hitam, Melati / Teh Wedangan Khas Solo	P-IRT 8083372010252-27

Nomor P-IRT yang diterbitkan terdiri dari 15 (lima belas) digit yang memiliki arti sebagai berikut: digit ke-1 adalah kode jenis kemasan sesuai deskripsi; digit ke-2 dan 3 adalah nomor urut/kode jenis pangan IRTP; digit ke-4, 5, 6 dan 7 adalah kode Provinsi dan Kabupaten/Kota; digit ke 8 dan 9 adalah nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT di IRTP pemilik produk; dan digit ke- 10,11,12 dan 13 adalah nomor urut IRTP di Kabupaten/Kota pemilik produk (Peraturan BPOM Nomor 22 tahun 2018). Gambar 7 menunjukkan SPP-IRT yang telah diperoleh salah satu peserta pendampingan.

Keberhasilan pelatihan yang diberikan diukur melalui *pre-post group design* yang telah dirancang sebelumnya. Hasilnya menunjukkan sebagai berikut, berdasarkan hasil analisis deskriptif, pada peserta pelatihan P-IRT, dan ditemukan *good manufacturing practices* (GMP)



*Marketing* juga menunjukkan hasil serupa, partisipan menunjukkan peningkatan skor yang signifikan pada pelatihan *GMP* ( $Z=3.556$  ;  $p=..000$ ). Berdasarkan temuan tersebut dapat disimpulkan bahwa pelatihan P-IRT dan *GMP* efektif untuk meningkatkan pengetahuan peserta terkait materi yang diberikan.

Program yang telah terlaksana memiliki beberapa kendala dalam pelaksanaannya, seperti analisis yang dilakukan terhadap nilai gizi kemasan yang memerlukan waktu dalam proses pengujiannya sehingga untuk melengkapi hasil kandungan gizi dalam kemasan masih memerlukan waktu yang cukup lama. Sebagian besar peserta yang mengikuti pelatihan kurang dapat menggunakan laman *website* OSS.com dan *sppirt.pom.go.id* sehingga pendampingan secara khusus dari para *trainer* sangat bermanfaat.

## **SIMPULAN**

Pendampingan penerbitan SPP-IRT bagi UMKM Pangan memerlukan tahapan-tahapan yang runtut dan harus berkesinambungan, yakni dimulai dengan (1) *FGD* sebagai upaya mendapatkan permasalahan yang dihadapi, (2) mengujikan kandungan zat gizi produk yang dimiliki, (3) membantu menerapkan regulasi label pangan yang benar dengan tetap memiliki estetika desain yang *marketable*, (4) pelatihan dan pendampingan dalam pengajuan SPP-IRT secara *online* melalui laman yang telah ditentukan oleh Pemerintah Indonesia. Penerbitan SPP-IRT sebagai jaminan kualitas produk UMKM Pangan yang diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen dan berakhir pada dukungan pada program pariwisata di Kota Surakarta.

Pelajaran berharga dalam pendampingan bagi UMKM Surakarta ini adalah untuk membangun usaha di bidang makanan meskipun sangat kecil tetap memerlukan komitmen dan dedikasi yang tinggi untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produknya.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih diberikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Kebudayaan Riset dan Teknologi Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi melalui program *Matching Fund* tahun 2022 serta Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Satu Pintu Surakarta yang telah mempercepat keluarnya SPP-IRT.

**DAFTAR PUSTAKA**

- BPOM, 2020, Pedoman Label Pangan Olahan, Jakarta
- Bandy L, Adhikari V, Jebb S, Rayner M, (2019), The use of commercial food purchase data for public health nutrition research: A systematic review. *PLoS ONE* 14(1): e0210192. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210192>
- Basnet, 2018. Focus Group Discussion: A Tool For Qualitative Inquir, *Journal of Culture and Society*, October 2018 DOI: 10.3126/researcherv3i3.2155
- Ellisa, A., Eerang, P., Sangkyun, K., Ian, Y. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263
- Epriliyana, N. N. (2019). Urgensi Ijin Keamanan Pangan (P-IRT) Dalam Upaya Membangun Kepercayaan Konsumen Dan Meningkatkan Jaringan Pemasaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 5(1), 21–31.
- Hutabarat, L. R. F. W. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif. *Jurnal Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 7(1), 12–20.
- Kusumawati<sup>1</sup> D. N. I, Kusumah W I, R. Widyo Wibisono.T, 2022, Analisis Desain Kemasan Produk UMKM Makanan Tradisional Lempur Berbahan Alami Memiliki Daya Tarik Dan Ketahanan Mutu Produk, *Jurnal Nawala Visual* | ISSN 2684-9798 | E-ISSN 2684-9801, Vol.4 No.1-Mei 2022
- Lestari T. R P A, 2020, Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen: *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. Volume 11, No. 1 Juni 2020 ISSN: 2086-6305 (print) ISSN: 2614-5863 (electronic) doi: 10.22212/aspirasi.v11i1.1523. <http://jurnal.dpr.go.id/index.php/aspirasi/index>
- Lin, Y.-C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. (2010). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30– 48. <http://doi.org/10.1057/thr.2010.22>
- Nathalie K, Mariana V. S. Kraemer, Tailane S, Vanessa M. Rodrigues, Ana C.F, Greyce L.B., Paula L. U. dan Rossana P. C. P., 2018, Review: Serving Size and Nutrition Labelling: Implications for Nutrition Information and Nutrition Claims on Packaged Foods, *Nutrients* 10, 891; doi:10.3390/nu10070891
- Pujilestari S, Amelia J R, 2021. Karakteristik Wisatawan Dan Perilaku Keamanan Pangan Di Kawasan Kota Tua DKI Jakarta, *Jurnal Industri Pariwisata*, Vol 4, No 1
- Purnomo, A. M. (2021). Development of Local Food in Tourism for Supporting Sustainable Indonesia Tourism Development. 104–109. <https://doi.org/10.5220/0010003301040109>
- Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM no 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.
- Peraturan BPOM no 22 Tahun 2019 tentang Informasi Gizi pada Label Pangan Olahan
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Pangestuti, V. A. M. K. M. E. (2016). KULINER ( Studi Pada Ukm Berbasis Kuliner Kota Malang ). *Administrasi Bisnis*, 38(2), 105–111
- Suryani D, Mudayana A A, Khakim M, 2021, Pelatihan Keamanan Pangan Di Kawasan Wisata Wilayah Kelurahan Srimartani Piyungan, Bantul, SALAPARANG, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, Volume 5, Nomor 1
- Saptaningtyas, R. S., Handayani, T., & Mentari Indriani, N. K. A. I. P. (2021). Kajian Potensi Wisata Kuliner Pantai Ampenan. *SADE/ : Jurnal Arsitektur, Planologi dan Teknik Sipil*, 1(1), 14–19. <https://doi.org/10.29303/sade.v1i1.6>