

Sosialisasi Higienitas dan Pengemasan Produk Roti Gandum pada UMKM di Kabupaten Kubu Raya

Siti Rohani^{1*}, Garuda Wiko², Sy. M. Ikhsan³, Alifah Nur Fitriana Naridha⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Hukum, Universitas Tanjungpura, Jalan Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Pontianak, 78124, Indonesia

E-mail: sitirohani@hukum.untan.ac.id

*Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.7439>

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 05 Jul 2026

Revised: 11 Jul 2026

Accepted: 17 Jul 2026

Kata Kunci:

Higienitas Pangan;
Pengemasan dan
Pelabelan;
Perlindungan
Konsumen; Usaha
Mikro, Kecil, dan
Menengah.

Keywords:

Food Hygiene;
Packaging and
Labeling; Consumer
Protection; Micro,
Small, and Medium
Enterprises.

ABSTRACT

Roti gandum dan produk turunannya semakin diminati sebagai pilihan pangan sehat oleh pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Namun, pesatnya pertumbuhan usaha roti rumahan ini belum diimbangi dengan kepatuhan yang memadai terhadap standar higienitas, pengemasan, dan pelabelan pangan sebagaimana diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan Indonesia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan kesadaran hukum UMKM Nays Bakery, sebuah industri rumahan produsen roti gandum di Kecamatan Sungai Raya, mengenai kewajiban higienitas dan sanitasi pangan berdasarkan Undang-Undang Pangan, Undang-Undang Kesehatan, dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Kegiatan memadukan penyuluhan hukum mengenai regulasi keamanan pangan dengan pelatihan teknis pengemasan food grade, pelabelan produk, dan fotografi produk untuk pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra UMKM sebelumnya menggunakan kemasan plastik polos tanpa label, tanggal produksi, maupun tanggal kedaluwarsa, sebuah pola yang mencerminkan kondisi nasional yang lebih luas di mana pelaku usaha pangan rumahan memiliki kesadaran rendah terhadap kepatuhan higienitas dan pengemasan. Setelah intervensi, mitra mulai menerapkan kemasan food grade dan pelabelan informatif sesuai ketentuan. Artikel ini merekomendasikan pendampingan lanjutan untuk sertifikasi keamanan pangan (PIRT/halal) serta kolaborasi lebih lanjut dengan dinas kesehatan dan perdagangan setempat untuk menjaga keberlanjutan kepatuhan UMKM pangan rumahan.

Wheat bread and its derivative products have become an increasingly popular healthy-food choice among micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Kubu Raya Regency, West Kalimantan. However, the rapid growth of home-based bakery businesses has not been matched by adequate compliance with food hygiene, packaging, and labeling standards required under Indonesian law. This community service activity was carried out to increase the legal awareness of Nays Bakery, a home-industry MSME producing wheat bread in Sungai Raya Sub-district, regarding food hygiene and sanitation obligations under the Food Law, the Health Law, and the Consumer Protection Law. The activity combined legal counseling on food safety regulations with hands-on technical training in food-grade packaging, product labeling, and digital product photography for online marketing. The results show that the partner MSME initially used plain, unlabeled plastic packaging without production or expiration dates, reflecting a broader national pattern in which home-based food producers have low awareness of hygiene and packaging compliance. Following the intervention, the partner adopted food-grade packaging and informative labeling in line with regulatory requirements. This article recommends continued technical assistance for food safety certification (PIRT/halal) and further collaboration with local health and trade agencies to sustain compliance among home-based food MSMEs.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.



How to Cite: Siti Rohani, et al. (2026), Sosialisasi Higienitas dan Pengemasan Produk Roti Gandum pada UMKM di Kabupaten Kubu Raya, 5(1). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.7439>

PENDAHULUAN

Perkembangan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks mendorong banyak orang untuk mencari alternatif usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga, salah satunya melalui usaha rumahan di bidang pengolahan makanan. Dalam beberapa tahun terakhir, pola konsumsi masyarakat menunjukkan pergeseran menuju makanan yang lebih sehat, dan roti gandum menjadi salah satu produk yang semakin diminati karena kandungan seratnya yang tinggi dan indeks glikemik yang rendah (Diliarosta, Muttaqin, & Ramadhani, 2021). Kabupaten Kubu Raya, sebagai daerah penyangga Kota Pontianak, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri rumah tangga pangan sehat, dengan produk roti gandum yang telah dikembangkan menjadi berbagai varian seperti roti isi abon, roti burger, roti gulung isi selai, dan produk beku siap panggang. Penelitian Rohani (2022) mengenai perlindungan hukum terhadap makanan khas daerah berbasis budaya di Kota Singkawang menunjukkan bahwa produk pangan olahan rumahan di Kalimantan Barat pada umumnya memiliki potensi ekonomi dan budaya yang besar, namun perlindungan hukum serta pembinaan teknis terhadap pelaku usahanya masih belum optimal, sehingga rentan terhadap persoalan kualitas, keamanan, maupun daya saing produk di pasar yang lebih luas.

Meskipun potensi usaha ini besar, terdapat tantangan mendasar berupa minimnya pemahaman dan penerapan standar higienitas dalam proses produksi. Kondisi ini bukan merupakan fenomena lokal semata, melainkan pola umum yang ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Kajian pada usaha makanan lokal di Kepulauan Seribu Utara, misalnya, menemukan bahwa kesadaran pelaku UMKM pangan terhadap penerapan standar keamanan produk masih tergolong rendah, dengan hanya sebagian kecil Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang telah menerapkan hygiene sanitasi secara memadai sebelum mendapatkan pelatihan (Parantika, Hurdawaty, & Kusumaningrum, 2023). Higienitas dan sanitasi memiliki keterkaitan yang erat, di mana keberadaan *Escherichia coli* dapat menjadi indikator pencemaran yang berpotensi menimbulkan penyakit akibat makanan (food borne diseases) (Rohani dkk., 2023).

Persoalan higienitas pangan bukan hanya isu domestik, melainkan juga menjadi perhatian global. Kajian internasional terhadap 116 studi kasus usaha pangan skala kecil dan menengah di berbagai negara berkembang dan maju menunjukkan bahwa keterbatasan infrastruktur, sumber daya finansial, dan rendahnya kesadaran akan keamanan pangan menjadi kendala utama dalam penerapan Food Safety Management System (FSMS), meskipun penerapan sistem tersebut terbukti secara signifikan meningkatkan budaya keamanan pangan dan kepercayaan konsumen (Lee, Neonaki, Alexopoulos, & Varzakas, 2023). Temuan ini relevan dengan kondisi UMKM pangan rumahan di Indonesia, termasuk Kabupaten Kubu Raya, yang pada umumnya belum memiliki sistem manajemen keamanan pangan yang terstandardisasi.

Selain aspek higienitas produksi, kepatuhan terhadap ketentuan pengemasan dan pelabelan pangan juga menjadi persoalan yang signifikan. Produk pangan olahan rumahan di berbagai daerah pada umumnya masih dikemas menggunakan plastik transparan polos tanpa label maupun informasi produk, sehingga kurang menarik dan tidak memenuhi ketentuan pengemasan pangan yang baik (Kusumaningrum, Hurdawaty, Suheryadi, Maryetti, & Putri, 2024). Padahal, ketentuan mengenai kewajiban pelaku usaha pangan telah diatur secara tegas dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang mewajibkan setiap orang dalam rantai pangan untuk mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun perseorangan (Republik Indonesia, 2012). Kewajiban serupa juga diatur dalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Republik Indonesia, 2009) dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang mewajibkan pelaku usaha memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi produk kepada konsumen (Republik Indonesia, 1999; Sugianto, Sukardi, & Michael, 2022).

Dalam perspektif Satjipto Rahardjo, hukum memiliki fungsi bukan hanya sebagai alat kontrol sosial, tetapi juga sebagai sarana pembaruan masyarakat, sehingga peningkatan kesadaran hukum pelaku usaha pangan akan membantu mewujudkan kegiatan ekonomi yang tertib, sehat, dan berkelanjutan (Rahardjo, dikutip dalam Rohani dkk., 2023). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kelanjutan dari rangkaian pengabdian Fakultas Hukum Universitas Tanjungpura kepada pelaku UMKM pangan di Kalimantan Barat sejak tahun 2018, termasuk kegiatan sosialisasi higienitas produk madu kelulut di Kecamatan Sungai Kakap pada tahun 2023 (Rohani dkk., 2023). Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan yang diajukan dalam kegiatan ini adalah bagaimana tingkat pemahaman pelaku UMKM

roti gandum di Kabupaten Kubu Raya terhadap prinsip higienitas dan kepatuhan hukum pangan, serta langkah strategis apa yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penerapannya guna menjaga kualitas dan keamanan produk.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan edukatif melalui tiga tahapan utama. Pertama, ceramah dan penyuluhan hukum, yang materinya mencakup pengertian dan pentingnya higienitas dalam industri pangan rumah tangga, regulasi keamanan pangan (UU Pangan, UU Kesehatan, dan UU Perlindungan Konsumen), teknik dasar sanitasi produksi roti, risiko kontaminasi, serta studi kasus pelanggaran higienitas dan dampaknya terhadap kepercayaan konsumen. Kedua, diskusi terbuka dan tanya jawab yang bertujuan menggali pengalaman dan kendala mitra UMKM dalam praktik produksinya. Ketiga, evaluasi kegiatan melalui pendekatan pre-test dan post-test guna mengukur peningkatan pemahaman peserta, dilengkapi umpan balik kualitatif melalui diskusi akhir.

Sebagai kelanjutan dari penyuluhan hukum, kegiatan ini juga dilengkapi dengan pelatihan teknis yang bersifat aplikatif, meliputi praktik pengemasan menggunakan kemasan food grade yang lebih rapat, penyusunan label produk berisi informasi nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, serta identitas produsen. Pelatihan turut mencakup teknik fotografi produk sederhana dan strategi pemasaran daring, mengingat mitra UMKM sebagian besar mendistribusikan produknya melalui toko dan pengecer, bukan langsung kepada konsumen akhir. Mitra kegiatan dalam pengabdian ini adalah UMKM Nays Bakery yang dijalankan oleh Mu'Tasim Billah di Kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Kubu Raya, sebuah industri rumahan yang memproduksi roti sejak tahun 2020 tanpa tempat produksi yang terpisah dari rumah tinggal pemilik usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Mitra dan Kondisi Awal UMKM Nays Bakery

UMKM Nays Bakery telah dikenal di wilayah Kota Pontianak dan Kabupaten Kubu Raya dengan produk andalan berupa Roti Bulat (untuk burger dan roti kukus), Roti Panjang (untuk hot dog dan roti bakar), Roti Isi Fla dengan varian abon, cokelat, dan keju, serta Kue Lapis yang diproduksi menjelang hari besar. Sebagian besar produk didistribusikan ke toko dan pengecer, dan hanya sebagian kecil yang menyentuh konsumen akhir secara langsung. Berdasarkan hasil observasi awal Tim Pelaksana, kemasan yang digunakan mitra untuk roti bulat dan roti panjang masih berupa plastik polos tanpa label standar, tidak tertutup rapat, dan tidak mencantumkan informasi penting seperti tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, maupun komposisi bahan, sehingga produk berisiko terkontaminasi udara, cepat berjamur, dan mengurangi kepercayaan konsumen.

Temuan ini sejalan dengan kondisi yang lebih luas pada UMKM pangan olahan rumahan di berbagai daerah di Indonesia, di mana produk pada umumnya hanya dibungkus plastik transparan tanpa label maupun informasi produk apa pun (Kusumaningrum dkk., 2024). Konsistensi pola ini menunjukkan bahwa persoalan pengemasan dan pelabelan bukan semata persoalan teknis atau estetika, melainkan mencerminkan kesenjangan pemahaman yang sistemik mengenai kewajiban hukum pelaku usaha pangan di tingkat UMKM rumahan secara nasional.

Kewajiban Pelaku Usaha Pangan

Ketentuan mengenai kewajiban pelaku usaha pangan diatur secara komprehensif dalam tiga instrumen hukum utama. Pertama, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa pangan harus aman, bermutu, dan bergizi, serta mewajibkan setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan untuk mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun perseorangan, sehingga keamanan pangan terjamin (Republik Indonesia, 2012). Pelanggaran terhadap standar keamanan pangan ini diancam dengan pidana penjara paling lama dua tahun atau denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah). Kedua, Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menegaskan bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan, mencakup kebersihan tempat produksi, ventilasi, pencahayaan, serta perilaku individu yang terlibat dalam proses produksi pangan (Republik Indonesia, 2009).

Ketiga, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen mengatur bahwa konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang, sehingga pelaku usaha wajib menjamin kenyamanan, keamanan, dan menjaga mutu barang yang diproduksi maupun diperdagangkan (Republik Indonesia, 1999). Pasal 8 ayat (1) undang-undang ini secara tegas melarang pelaku usaha memperdagangkan barang yang tidak mencantumkan tanggal kedaluwarsa maupun informasi penting lain seperti nama barang, komposisi, dan identitas pelaku usaha (Sugianto dkk., 2022). Ketentuan-ketentuan ini menjadi dasar hukum yang kuat bagi Tim Pelaksana dalam menyusun materi penyuluhan dan pelatihan teknis bagi UMKM Nays Bakery, karena kepatuhan terhadap ketiga undang-undang tersebut secara bersamaan menjamin baik aspek keamanan pangan maupun perlindungan hak konsumen.

Materi penyuluhan turut menekankan bahwa kepatuhan terhadap ketentuan higienitas dan pelabelan bukan semata kewajiban preventif, melainkan juga berkaitan dengan mekanisme penyelesaian sengketa apabila di kemudian hari timbul keluhan atau kerugian konsumen. Penelitian Naridha dan Rachmawati (2026) mengenai konflik kewenangan antara Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK) dan pengadilan menunjukkan bahwa konsumen yang dirugikan oleh produk pangan tidak layak memiliki jalur penyelesaian sengketa melalui BPSK sebagai forum yang lebih cepat dan sederhana dibandingkan proses litigasi di pengadilan, meskipun dalam praktiknya masih terdapat tumpang tindih kewenangan yang perlu dipahami oleh pelaku usaha. Pemahaman mengenai keberadaan forum penyelesaian sengketa konsumen semacam ini penting disampaikan kepada mitra UMKM agar turut menyadari konsekuensi hukum dari kelalaian dalam menjaga standar keamanan pangan. Selain forum penyelesaian sengketa konsumen, pelaku usaha pangan skala rumahan juga berpotensi menghadapi sengketa bisnis dengan mitra distribusi atau pemasok, yang menurut kajian Wiko (2019) mengenai praktik arbitrase di Indonesia dapat diselesaikan melalui forum alternatif penyelesaian sengketa yang lebih cepat dan bersifat rahasia dibandingkan proses peradilan konvensional, sehingga edukasi mengenai pilihan forum penyelesaian sengketa turut relevan bagi keberlanjutan usaha UMKM pangan seperti Nays Bakery.

Pelatihan Teknis Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran Digital

Setelah memperoleh pemahaman mengenai dasar hukum kewajiban pelaku usaha pangan, mitra UMKM diberikan pelatihan teknis pengemasan dan pelabelan yang mengarahkan penggunaan kemasan food grade yang lebih rapat, kotak kertas sesuai ukuran roti, serta label berisi nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, serta identitas produsen. Tim turut membantu merancang desain label yang menarik dan memberikan arahan mengenai penggunaan merek dagang sebagai identitas produk. Pendekatan pelatihan teknis yang terintegrasi dengan penyuluhan hukum semacam ini sejalan dengan praktik baik yang ditemukan dalam pengabdian serupa di Desa Sukamahi, Kabupaten Bogor, di mana pelatihan pengemasan yang lebih menarik dan berkualitas terbukti membuka peluang lebih besar bagi produk UMKM pangan olahan untuk menembus pasar yang lebih luas (Kusumaningrum dkk., 2024).

Materi pelatihan fotografi produk sederhana dan strategi pemasaran daring yang diberikan kepada mitra UMKM merupakan pengembangan dari pendekatan yang telah diterapkan Tim Pelaksana pada kegiatan pengabdian sebelumnya. Dalam kegiatan legal marketing berbasis teknologi kecerdasan buatan (AI) bagi siswa SMK-SMTI Pontianak, Banjarnahor, Ikhsan, Andrias, Naridha, dan Rochman (2025) menunjukkan bahwa integrasi alat digital seperti Canva dan ChatGPT untuk mendesain materi promosi, apabila dipadukan dengan pemahaman aspek hukum pemasaran, secara nyata meningkatkan kreativitas dan efisiensi promosi produk sekaligus menanamkan prinsip kepatuhan hukum yang penting bagi keberlanjutan reputasi usaha. Prinsip serupa diterapkan dalam pelatihan fotografi produk dan pemasaran daring bagi Nays Bakery, dengan penyesuaian pada karakteristik UMKM pangan rumahan yang lebih banyak bertransaksi melalui toko dan pengecer dibandingkan penjualan daring langsung kepada konsumen akhir.

Sebagai bentuk dukungan konkret, Tim Pelaksana turut menyerahkan bahan tambahan produksi berupa mentega dan tepung kepada mitra UMKM. Dengan pelatihan ini, Nays Bakery tidak hanya meningkatkan kualitas dan memperpanjang umur simpan produknya, tetapi juga memastikan usahanya berjalan sesuai dengan UU Pangan, UU Kesehatan, dan UU Perlindungan Konsumen, sehingga produk yang dihasilkan lebih aman bagi masyarakat dan berdaya saing di pasar lokal maupun digital.

Perbandingan dengan Praktik Baik Nasional dan Internasional

Efektivitas pendekatan penyuluhan dan pelatihan langsung sebagaimana dilaksanakan dalam kegiatan ini didukung oleh temuan pada kegiatan sejenis. Pelatihan hygiene sanitasi pada 30 pemilik usaha makanan lokal di Kepulauan Seribu Utara, misalnya, menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi yang signifikan antara sebelum dan sesudah pelatihan, sebagaimana diukur melalui pre-test dan post-test, disertai perubahan nyata pada penerapan standar higienitas oleh sebagian usaha peserta (Parantika dkk., 2023). Pola peningkatan serupa turut dikonfirmasi dalam kajian internasional yang menemukan bahwa penerapan Food Safety Management System pada 116 studi kasus usaha pangan skala kecil dan menengah di negara berkembang maupun maju secara signifikan meningkatkan budaya keamanan pangan dan komitmen kepemimpinan manajerial menjadi lebih dari 80 persen setelah implementasi (Lee dkk., 2023).

Temuan-temuan ini memperkuat argumentasi bahwa intervensi edukatif berbasis pendampingan langsung, sebagaimana dilaksanakan pada UMKM Nays Bakery, merupakan strategi yang tepat untuk mendorong perubahan perilaku higienitas dan kepatuhan hukum di kalangan pelaku usaha pangan rumahan, meskipun keberlanjutan perubahan tersebut memerlukan pendampingan yang berkesinambungan mengingat keterbatasan sumber daya dan infrastruktur yang umum dihadapi oleh UMKM skala rumahan (Lee dkk., 2023).

Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 1. Mitra UMKM Memperlihatkan Alat-Alat Pengolahan Roti



Gambar 2. Sesi Tanya Jawab Bersama Mitra UMKM



Gambar 3. Penyerahan Bantuan Bahan Produksi Kepada Mitra UMKM

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi higienitas dan pelatihan teknis pengemasan bagi UMKM Nays Bakery di Kabupaten Kubu Raya menunjukkan bahwa mitra usaha awalnya belum menerapkan standar higienitas dan pengemasan yang memadai, tercermin dari penggunaan kemasan plastik polos tanpa label, tanggal produksi, maupun kedaluwarsa. Kondisi ini konsisten dengan pola nasional yang ditemukan pada UMKM pangan olahan rumahan di berbagai daerah lain di Indonesia (Kusumaningrum dkk., 2024; Parantika dkk., 2023), maupun pola global pada usaha pangan skala kecil dan menengah di negara berkembang (Lee dkk., 2023), yang menunjukkan bahwa keterbatasan pengetahuan dan sumber daya menjadi kendala umum dalam penerapan standar keamanan pangan.

Melalui kegiatan penyuluhan hukum yang mengacu pada UU Pangan, UU Kesehatan, dan UU Perlindungan Konsumen, disertai pelatihan teknis pengemasan food grade dan pelabelan, mitra usaha memperoleh pemahaman bahwa higienitas dan pelabelan bukan semata elemen estetika, melainkan kewajiban hukum yang melindungi konsumen sekaligus menjaga reputasi usaha. Direkomendasikan agar Fakultas Hukum Universitas Tanjungpura melanjutkan pendampingan teknis bagi UMKM Nays Bakery, khususnya untuk memfasilitasi pengurusan sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal, serta memperkuat kolaborasi dengan Dinas Kesehatan, Dinas Perdagangan, dan Dinas Koperasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah guna menjamin keberlanjutan penerapan standar keamanan pangan di kalangan UMKM rumahan di Kalimantan Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana menyampaikan ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tanjungpura atas pendanaan kegiatan ini melalui skema DIPA UNTAN Tahun 2025, kepada Fakultas Hukum Universitas Tanjungpura atas dukungan kelembagaan, serta kepada Bapak Mu'Tasim Billah selaku pemilik UMKM Nays Bakery atas kesediaannya menjadi mitra dan berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini.

REFERENSI

- Banjarnahor, D., Ikhsan, Sy. M., Andrias, T. P., Naridha, A. N. F., & Rochman, A. (2025). Legal Marketing: Pemanfaatan Teknologi AI dalam Meningkatkan Kompetensi Kewirausahaan di SMK-SMTI Pontianak. *KADARKUM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 195–204.
- Diliarosta, S., Muttaqin, A., & Ramadhani, R. (2021). Consumer Behavior Model Based on Integration of Food Safety and Health Consciousness in Padang City. *Pharmacognosy Journal*, 13(1), 212. <https://doi.org/10.5530/pj.2021.13.30>
- Fitriana, D. (2023). Kepastian Hukum dalam Aspek Perlindungan Konsumen terhadap Informasi Keamanan Produk dan Pencantuman Label Kategori Pangan. *Jurnal De Jure Muhammadiyah Cirebon*, 7(1), 57. <https://doi.org/10.32534/djmc.v7i1.4237>
- Kusumaningrum, D. A., Hurdawaty, R., Suheryadi, H., Maryetti, & Putri, N. M. D. R. (2024). Pelatihan Pengemasan Produk Pangan Olahan di Desa Sukamahi Kabupaten Bogor. *Wahatul Mujtama': Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 16–27. <https://doi.org/10.36701/wahatul.v5i1.1442>
- Lee, J. C., Neonaki, M., Alexopoulos, A., & Varzakas, T. (2023). Case Studies of Small-Medium Food Enterprises around the World: Major Constraints and Benefits from the Implementation of Food Safety Management Systems. *Foods*, 12(17), 3218. <https://doi.org/10.3390/foods12173218>
- Naridha, A. N. F., & Rachmawati. (2026). Konflik Kewenangan BPSK dan Pengadilan dalam Sengketa Pembiayaan Konsumen. *Jurnal USM Law Review*, 9(1), 117–132. <https://doi.org/10.26623/julr.v9i1.13012>
- Pambudi, D. B., & Ekawati, R. (2021). Juridical Assessment of Food Safety in Packaged Processed Food Product. *KnE Life Sciences*. <https://doi.org/10.18502/cls.v0i0.8874>
- Parantika, A., Hurdawaty, R., & Kusumaningrum, D. A. (2023). Pelatihan Hygiene Sanitasi Olahan Makanan Lokal di Kepulauan Seribu Utara. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(4), 2746–2753. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i4.19304>
- Rahardjo, S. (2006). *Ilmu Hukum*. Bandung: Citra Aditya Bakti.
- Republik Indonesia. (1999). Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- Republik Indonesia. (2009). Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.

- Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Rohani, S. (2022). Analisis Yuridis Perlindungan terhadap Makanan Khas Daerah Berbasis Budaya (Studi di Kota Singkawang). Laporan Penelitian, Fakultas Hukum Universitas Tanjungpura.
- Rohani, S., dkk. (2023). Sosialisasi Higienitas Produk Madu Kelulut di Kecamatan Sei Kakap Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 3(2.2), 1902–1904.
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi IKM XYZ Berdasarkan Kriteria CPPB-IRT, WISE, dan SJH LPPOM MUI. *Jurnal Teknik Industri (JTI UNDIP)*, 14(2), 93. <https://doi.org/10.14710/jati.14.2.93-102>
- Sugianto, F., Sukardi, E., & Michael, T. (2022). Comparison of Legal Consumer Protection Systems in E-Commerce Transactions to Support Digital Economic Growth in Indonesia. *Dalat University Journal of Science*, 39. [https://doi.org/10.37569/dalatuniversity.12.1.814\(2022\)](https://doi.org/10.37569/dalatuniversity.12.1.814(2022))
- Wiko, G. (2019). Ketika Termohon Menolak Terlibat dalam Persidangan Arbitrase. *Tanjungpura Law Journal*, 3(2), 126–143.