

Penilaian Pengetahuan, Keterampilan, dan Sikap Peserta Pelatihan Implementasi Sistem Jaminan Halal di Usaha Mikro dan Kecil Pangan

Assessment of Knowledge, Skills, and Attitudes of Trainees of Halal Assurance System Training in Micro and Small Food Enterprises

Sucipto Sucipto^{1,2a}, Alda Alvita², Luki Hidayati², Muhammad Arif Kamal^{1,2}, Retno Astuti^{1,2}, Nur Hasanah^{2,3}

¹Halal-Qualified Industry Development (Hal-Q ID), Universitas Brawijaya

²Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

³Jurusan Psikologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Brawijaya

^aKorespondensi: Sucipto, E-mail: ciptotip@ub.ac.id

(Diterima oleh Dewan Redaksi : 23 - 02 - 2021)

(Dipublikasikan oleh Dewan redaksi : 30 - 10 - 2021)

ABSTRACT

Micro and Small Enterprises (MSEs) in Batu city, East Java, have developed, but many have not yet applied for halal certification. One of the efforts to encourage the MSEs halal certification submission is the Halal Assurance System (HAS). The problem is that the HAS training program has not been widely available and has not been assessed for success. This study aimed to assess the training program of HAS implementation for MSEs judging by the satisfaction, knowledge, skills, and attitude of the trainees. Assessment using Kirkpatrick method, level 1 assessments use questionnaires related to trainee's satisfaction and level 2 relates to the learning process to change knowledge, skills, and attitudes. The respondents were 17 of local food MSEs. Data analysis using Wilcoxon Test for level 2. The results showed that trainees were satisfied with overall training implementation. Pre-test and post-test results of knowledge, skills, and attitudes aspects differed significantly and improved. The HAS implementation training program can improve respondents' knowledge and attitude in aspects of raw materials, products, production processes, production facilities, storage and handling of materials and products, and improved overall skills. HAS implementation training needs to be continuously developed to support the halal guarantee of food products MSEs.

Keywords: attitude, halal assurance system, knowledge, micro small enterprises, training

ABSTRAK

Usaha mikro dan kecil (UMK) di Kota Batu Jawa Timur sudah berkembang, namun masih banyak yang belum mengajukan sertifikasi halal. Salah satu upaya mendorong pengajuan sertifikasi halal UMK adalah program pelatihan untuk menyusun dan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Masalahnya adalah program pelatihan implementasi SJH belum banyak tersedia dan belum dinilai keberhasilannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menilai program pelatihan implementasi SJH untuk UMK dilihat dari kepuasan, pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta pelatihan. Penilaian menggunakan metode Kirkpatrick level 1 (*reaction*) dan level 2 (*learning*). Penilaian level 1 menggunakan kuesioner terkait kepuasan peserta pelatihan dan level 2 berhubungan dengan proses pembelajaran untuk mengubah pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Responden adalah seluruh populasi peserta pelatihan 17 UMK pangan lokal. Analisis data menggunakan Wilcoxon Test untuk level 2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta pelatihan merasa puas terhadap pelaksanaan pelatihan secara keseluruhan. Hasil pre-test dan post-test aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta berbeda signifikan dan meningkat. Program pelatihan implementasi SJH dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap responden dalam aspek bahan baku, produk, proses produksi, fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, serta meningkatkan keterampilan secara keseluruhan. Pelatihan implementasi SJH ini perlu terus dikembangkan untuk mendukung peningkatan jaminan halal produk pangan usaha mikro dan kecil.

Kata kunci: usaha mikro kecil, pelatihan, pengetahuan, sistem jaminan halal, sikap

PENDAHULUAN

Kota Batu merupakan salah satu tujuan wisata utama di Jawa Timur. Seiring perkembangannya sebagai salah satu tujuan wisata halal, oleh-oleh pangan lokal dituntut terjamin kehalalannya. Konsumsi pangan lokal menjadi populer dan berkembang (Skallerud dan Wien, 2019). Sebagian besar oleh-oleh pangan lokal diproduksi oleh usaha mikro dan kecil (UMK). Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memegang peran penting dalam perkembangan ekonomi dan sosial suatu daerah. Data Kementerian Koperasi dan UKM 2018 menunjukkan UMKM berkontribusi pada produk domestik bruto (BDB) sebesar 60,34 persen dan mendominasi serapan tenaga kerja 97,02 persen. UMKM mesti terus didorong tumbuh dengan baik.

Peningkatan kesadaran masyarakat menuntut konsumen lebih memilih produk bersertifikat halal. Masih banyak UMK pangan lokal belum memiliki sertifikat halal karena kurang pengetahuan, pemahaman pentingnya sertifikat halal, dan lemahnya dukungan finansial. Sucipto (2018) menyatakan terbatasnya pengetahuan UMKM terkait penyusunan dokumen dan proses sertifikasi halal.

Berdasar Undang-Undang (UU) No 33 tahun 2014 Pasal 4 tentang Jaminan Produk Halal, produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal. Seiring pengesahan UU No 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, UMK dibolehkan melakukan *self declared* kehalalan produknya, meski akan diatur mekanismenya oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kondisi ini menjadi masalah jika UMK belum memiliki pengetahuan cukup terkait proses produksi halal (PPH). Jika pernyataan halal UMK tidak terpercayanya maka minat konsumen untuk membeli produk pangan UMK mungkin berkurang. Berdasar kondisi tersebut sangat penting mengembangkan program pelatihan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH), untuk meningkatkan kesadaran, menyusun dokumen, menerapkan, dan mengajukan sertifikasi halal.

Masalahnya, program pelatihan implementasi SJH, khususnya bagi UMK masih terbatas dan belum dievaluasi keberhasilannya. Hal ini berbeda, dengan riset pelatihan keamanan pangan yang sudah relatif banyak. Zanin *et al.* (2017) telah meneliti hubungan pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan oleh penjamah pangan. Luu *et al.* (2017) meneliti pengetahuan keamanan pangan pada pelaku distribusi ikan. Kunadu *et al.* (2016) menilai pelatihan pengelola jasa makanan.

Blanchard dan Thacker (2007) mendefinisikan pelatihan sebagai program untuk memberi pengetahuan dan keahlian bagi pekerja sehingga pekerjaannya lebih efektif. Program pelatihan implementasi SJH merupakan alternatif solusi untuk mendorong pelaku UMK melakukan PPH. Karena itu, program pelatihan ini perlu dirancang dan dievaluasi keberhasilannya. Tujuan utama pelatihan adalah memperoleh dampak positif bagi peserta, ditunjukkan dari kepuasan peserta dan diperoleh perubahan dari proses belajar. Kepuasan peserta terlihat dari kepuasan terhadap materi, fasilitas, dan fasilitator saat pelatihan. Perubahan akibat proses belajar dalam pelatihan diukur dari peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap.

Penelitian ini menggunakan Model Kirkpatrick & Kirkpatrick (2006) dibatasi pada level 1-2 untuk mengukur efektivitas pelatihan implementasi SJH. Menurut Farjad (2012), penilaian pelatihan menggunakan Kirkpatrick ada empat level, yaitu level 1 (reaksi/ *reaction*), level 2 (pembelajaran/ *learning*), level 3 (perilaku/ *behavior*), dan level 4 (hasil/ *result*). Menurut LPPOM MUI (2013), pelatihan bertujuan meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan/atau perilaku (*attitude*) semua personel yang terlibat aktivitas kritis.

Penilaian program pelatihan pada penelitian ini dibatasi pada level 1 (kepuasan peserta) saat pelatihan. Penilaian level 2 (pengetahuan, keterampilan, dan sikap) dilakukan *pre-test* dan *post-test*. Tujuan penelitian ini adalah menilai program pelatihan implementasi SJH pada pelaku

UMK dilihat dari kepuasan, perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta pelatihan.

MATERI DAN METODE

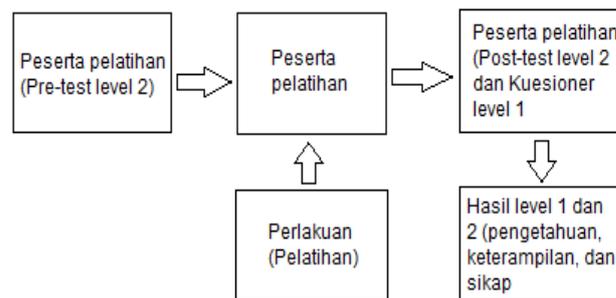
Penelitian ini dilaksanakan pada pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) pangan lokal di Kota Batu, Jawa Timur. Populasi terdiri dari pemilik usaha atau karyawan yang mengikuti pelatihan implementasi SJH oleh grup riset *Halal Qualified Industry Development* (Hal-Q ID) Universitas Brawijaya. Responden diambil dari seluruh populasi peserta pelatihan implementasi SJH yaitu 17 UMK pangan lokal.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Metode deskriptif kualitatif untuk menjabarkan karakteristik responden. Metode analisis kuantitatif digunakan untuk menghitung hasil kuesioner program pelatihan implementasi SJH bagi pelaku UMK pangan.

Program pelatihan disiapkan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan pelaku UMK pangan memahami arti penting proses produksi halal (PPH) untuk pangan, sehingga mendorong kesadaran untuk menyiapkan persyaratan, menyusun dokumen, menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), dan mengajukan sertifikasi halal ke lembaga yang berwenang. Penelitian ini menerapkan metode *coaching* dengan beberapa tahap. Pertama, memahami karakteristik dan situasi bisnis. Kedua, menyesuaikan kondisi peserta pelatihan. Seorang pelatih lebih berperan sebagai penasihat untuk mempromosikan perubahan strategis melalui diagnosis situasi dan memandu pengambilan keputusan agar dapat beradaptasi di tengah perubahan. Menurut LPPOM MUI (2013) pelatihan bertujuan meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan perilaku (*attitude*) semua personel yang terlibat aktivitas kritis.

Penilaian pelatihan menggunakan *Kirkpatrick's Model* dengan alur pra, saat,

dan pasca pelatihan dalam penelitian ini pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur model Kirkpatrick level 1 sampai 2

Penilaian pelatihan dilakukan dua tahap. Pertama, penilaian level 1 reksi (kepuasan) peserta saat mengikuti pelatihan. Penilaian kepuasan pelaksanaan pelatihan terdiri dari aspek isi dan desain program pelatihan, aspek fasilitator pelatihan, dan aspek fasilitas pelatihan. Kedua, penilaian level 2 pembelajaran (*learning*) peserta melalui *pre-test* dan *post-test*. Komponen pembelajaran peserta ditunjukkan dengan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Pengukuran dilakukan melalui kuesioner *pre-test* dan *post-test*.

Analisis data menggunakan statistik nonparametris *Wilcoxon Match Pairs Test* untuk penilaian pelatihan level 2. Perbandingan dilakukan antara sebelum dan sesudah pelatihan. Menurut Sugiyono (2018), uji Wilcoxon adalah uji tanda untuk menguji signifikansi hipotesis komparatif dua sampel berkorelasi dengan data berbentuk ordinal (berjenjang).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Pada penelitian ini terdapat 7 karakteristik responden. yaitu, umur, jenis kelamin, agama, pendidikan, posisi kerja, lama kerja, dan pelatihan sebelumnya. Karakteristik responden pemilik atau karyawan UMK pangan lokal yang mengikuti pelatihan implementasi SJH seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi frekuensi karakteristik responden

Komponen	UMK Pangan Lokal	
	N	%
Umur		
15-24 tahun	3	17,64
25-34 tahun	8	47,05
35-44 tahun	6	35,29
>45 tahun		
Jenis kelamin		
Laki-laki		
Perempuan	17	100
Agama		
Islam	16	94,11
Non-islam	1	5,88
Pendidikan		
SD/ sederajat	3	17,64
SMP/ sederajat	4	23,52
SMA/ sederajat	10	58,82
D3	0	0,00
Sarjana	0	0,00
Posisi kerja		
Pemilik	16	94,11
Karyawan	1	5,88
Lama kerja		
<1 tahun	1	5,88
1 tahun	2	11,76
2 tahun	3	17,64
3 tahun	0	0,00
4 tahun	1	5,88
>5 tahun	10	58,82
Pelatihan sebelumnya		
Pernah	2	11,76
Belum pernah	15	88,24

Sumber: Data diolah (2020)

Berdasar Tabel 1, responden memiliki umur dominan 25-34 tahun dan seluruh peserta perempuan. Responden program pelatihan implementasi SJH sebagian besar beragama Islam dan tingkat pendidikan terbanyak lulusan SMA. Posisi responden sebagian besar pemilik usaha. Lama responden mengelola usaha atau bekerja sebagian besar lebih dari 5 tahun. Sebagian

besar responden belum pernah mengikuti pelatihan implementasi SJH sebelumnya.

Penilaian Reaksi (Kepuasan) Peserta Pelatihan

Level 1-Reaction (reaksi) untuk mengukur reaksi dan opini peserta pelatihan terhadap rancangan dan program pelatihan (Suryana, 2006). Kepuasan dan opini peserta diukur terhadap fasilitas pelatihan, fasilitator, isi, dan desain pelatihan. Kuesioner diberikan saat *pre-test* dan *post-test*.

Menurut Kirkpatrick dan Kirkpatrick (2006), kepuasan peserta pelatihan dipengaruhi beberapa aspek yaitu materi, ketersediaan fasilitas, strategi penyampaian materi, jadwal kegiatan, menu, dan penyajian konsumsi. Beberapa sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan implementasi SJH pada UMK pangan meliputi LCD, *whiteboard* (papan tulis), alat-alat tulis, *sound* dan laptop. Peserta menilai kelayakan fasilitas dalam 3 kriteria, yaitu baik (3), sedang (2), dan buruk (1).

Penelitian ini menggunakan rentang batas skor untuk memudahkan penentuan kriteria kepuasan peserta terhadap fasilitas pelatihan. Somantri dan Muhidin (2006) menentukan batas skor pada setiap kriteria sikap responden terhadap kualitas produk. Langkah penentuan batas skor adalah skor maksimal, minimal, median, kuartil 1, dan kuartil 3. Berdasar batas skor Somantri dan Muhidin (2006), dirumuskan 3 batas skor kriteria penilaian kepuasan peserta terhadap fasilitas pelatihan. Baik: $2,5 \leq \text{rerata skor} \leq 3$; sedang: $2 \leq \text{rerata skor} < 2,5$; Buruk: $1,5 \leq \text{rerata skor} = 1$.

Hasil penilaian fasilitas pelatihan oleh pelaku UMK pangan saat *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada Gambar 2. Hasil rerata skor dan kriteria penilaian kepuasan terhadap fasilitas pelatihan oleh peserta dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasar Gambar 2 dan Tabel 2, saat *post-test* terjadi sedikit peningkatan kepuasan peserta terhadap fasilitas pelatihan dan umumnya menurut peserta fasilitas pelatihan dalam kondisi baik (layak dan memadai).

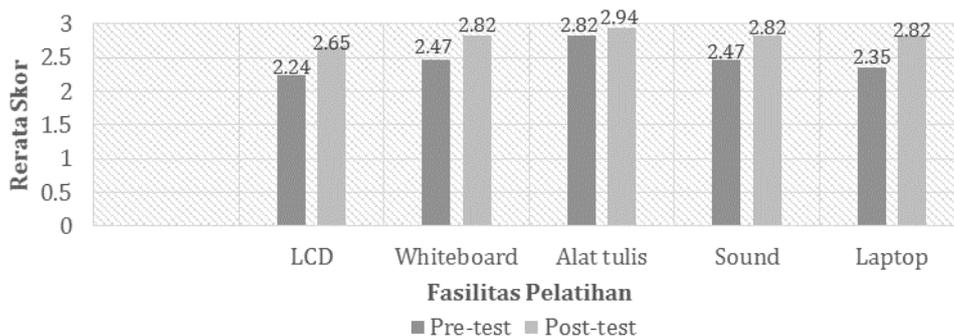
Program pelatihan telah berjalan baik dengan sarana dan prasarana yang memuaskan konsumen. Program pelatihan perlu ditunjang ketersediaan sarana prasarana memadai dan keseriusan peserta pelatihan (Hasdiansyah & Yoyon 2016). Kepuasan peserta terhadap pelatihan implementasi SJH dinilai dari 11 butir pertanyaan mencakup tiga aspek, yaitu (a) isi dan desain program pelatihan, (b) fasilitator pelatihan, dan (c) fasilitas pelatihan. Kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan saat *pre-test* dan *post-test* pada Gambar 3. Penilaian kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan mencakup isi dan desain program pelatihan pada butir pertanyaan 1-6, aspek fasilitator pelatihan pada butir pertanyaan 7-8, dan aspek fasilitas pelatihan pada butir pertanyaan 9-11.

Jawaban peserta mengenai kepuasan terhadap pelatihan halal didominasi antara setuju dan sangat setuju. Bahkan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan peserta yang sangat setuju terhadap berbagai pertanyaan. Hal ini mengindikasikan peserta cukup puas terhadap pelaksanaan pelatihan implementasi SJH. Penentuan batas skor untuk memudahkan penentuan kriteria kepuasan peserta pada setiap indikator (butir pertanyaan). Perumusan batas skor berdasar Somantri & Muhidin (2006), dengan rentang kepuasan peserta pelatihan adalah Sangat setuju: $3,25 \leq \text{rerata skor} \leq 4$; Setuju: $2,5 \leq \text{rerata skor} < 3,25$; Tidak setuju: $1,75 \leq \text{rerata skor} < 2,5$; dan Sangat tidak setuju: $1 \leq \text{rerata skor} < 1,75$.

Berdasar Gambar 3, hampir semua nilai rerata skor sedikit meningkat saat *post-test*, dan rerata nilainya pada rentang 3,25 sampai ≤ 4 berarti masuk kriteria “sangat setuju”. Kriteria tersebut mengindikasikan peserta pelatihan merasa puas dengan tujuan dan program pelatihan, tingkat kesulitan pelatihan, materi yang disajikan, kesesuaian waktu pelaksanaan pelatihan, kualitas penyampaian materi oleh fasilitator, kemampuan komunikasi fasilitator, kenyamanan dan dukungan fasilitas, dan penyajian konsumsi. Indikator penilaian media pelatihan sedikit menurun. Hal ini menjadi bahan evaluasi untuk merencanakan dan memperbaiki media pelatihan agar lebih menarik bagi peserta. Media pelatihan berperan penting memudahkan proses belajar peserta menangkap materi pelatihan.

Penilaian Hasil Pembelajaran Peserta Pelatihan

Level 2 - *Learning* (pembelajaran) mengukur proses belajar dalam pelatihan yang merupakan transfer pengetahuan. Menurut Busro (2018), pelatihan merupakan sarana meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitudes*). Peserta akan mendapat pengetahuan dan keterampilan baru untuk mengubah cara pandang dan perilaku. Penilaian pembelajaran peserta pada penelitian ini mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Pengukuran melalui kuesioner *pre-test* dan *post-test* kemudian dilakukan uji Wilcoxon dengan hasil seperti Tabel 3.



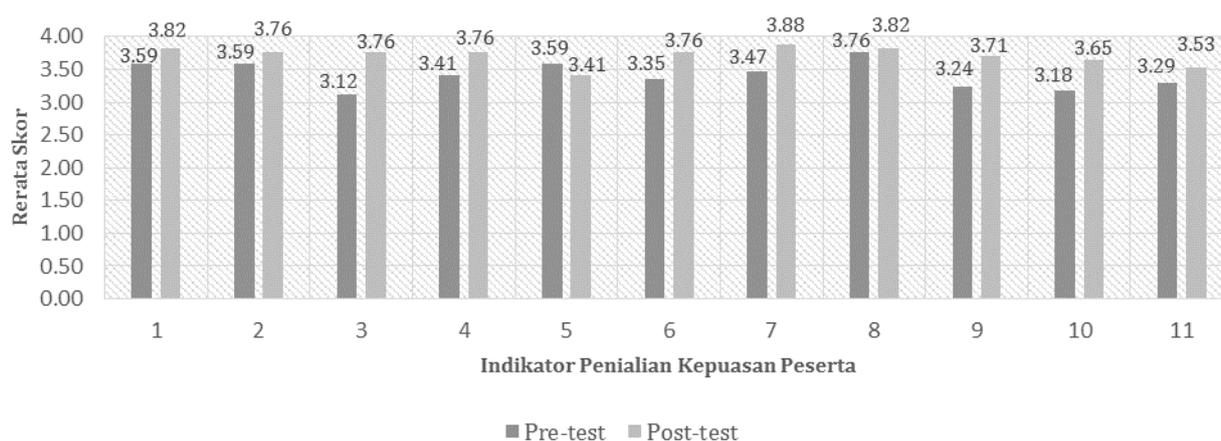
Gambar 2. Penilaian fasilitas pelatihan oleh pelaku UMK pangan

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 2. Perbandingan kriteria penilaian fasilitas pelatihan oleh pelaku UMK pangan

Fasilitas	Pre-test		Post-test	
	Rerata Skor	Kriteria	Rerata skor	Kriteria
LCD	2,24	Sedang	2,65	Baik
Whiteboard (papan tulis)	2,47	Sedang	2,82	Baik
Alat-alat tulis	2,82	Baik	2,94	Baik
Sound	2,47	Sedang	2,82	Baik
Laptop	2,35	Sedang	2,82	Baik

Sumber: Data diolah (2021)



Gambar 3. Kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan UMK pangan lokal

Sumber: Data diolah (2021)

Keterangan: (1) Tujuan pelatihan, (2) Program pelatihan, (3) Tingkat kesulitan pelatihan, (4) Materi pelatihan, (5) Media pelatihan, (6) Kesesuaian waktu pelatihan, (7) Penyampain materi fasilitator, (8) Kemampuan komunikasi fasilitator, (9) Kenyamanan fasilitas, (10) Dukungan fasilitas, dan (11) Konsumsi.

Tabel 3. Uji wilcoxon skor *pre-test* dan *post-test* pengetahuan, keterampilan, dan sikap

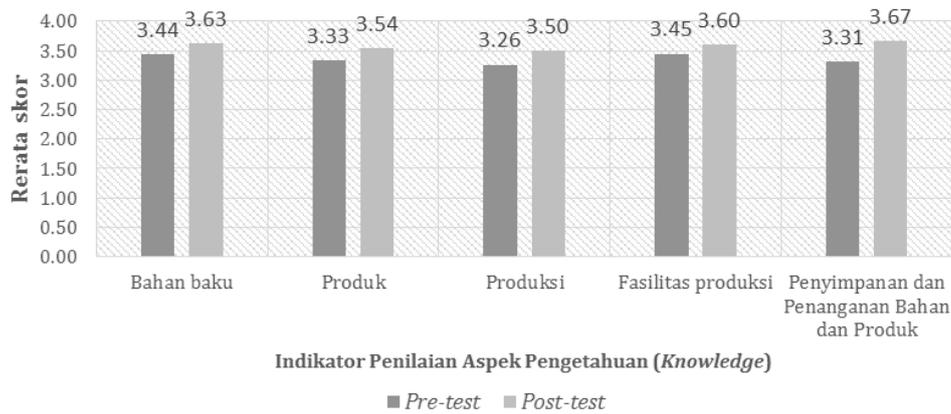
	Perbandingan <i>Post-test</i> dan <i>Pre-test</i>								
	Pengetahuan (<i>Knowledge</i>)			Keterampilan (<i>Skill</i>)			Sikap (<i>Attitude</i>)		
	N	Mean Rank	Sum Rank	N	Mean Rank	Sum Rank	N	Mean Rank	Sum Rank
<i>Negative Rank</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Positive Rank</i>	17	9	153	17	9	153	17	9	153
<i>Ties</i>									
Total		17			17			17	
<i>Asymp. Sig. (2-tailed)</i>		0,00			0,00			0,00	
α		0,05			0,05			0,05	

Sumber: Data diolah (2021)

1. Penilaian Perubahan Pengetahuan Peserta
Berdasar skor pre-test dan post-test pada Tabel 3, semua peserta pelatihan meningkat nilai *test*-nya. Berdasar uji Wilcoxon (Tabel 3) skor *pre-test* dan *post-test* aspek pengetahuan, nilai N *positive rank* (17) > N *negative rank* (0). Semua peserta

pelatihan mengalami peningkatan nilai post-test aspek pengetahuan. Jika dilihat dari nilai *mean rank, positive rank* (9) > *negative rank* (0), artinya pengetahuan (knowledge) semua peserta pelatihan meningkat setelah post-test. Nilai *asymptotic sig* 0,0 < 0,05, artinya hasil *post-test* dan *pre-test* berbeda signifikan. Perbandingan rerata skor *pre-test* dan *post-test* ditunjukkan pada Gambar 4. Rerata skor meningkat saat *post-test* dan umumnya

peserta pelatihan menjawab pertanyaan dengan “tahu” dan “sangat tahu” karena rentang rerata skor > 3. Hal tersebut mengindikasikan jika pengetahuan peserta mengenai bahan baku, produk, produksi, fasilitas produksi, serta penyimpanan, penanganan bahan dan produk saat *pre-test* sudah cukup baik dan meningkat saat *post-test*.



Gambar 4. Rerata skor *pre-test* dan *post-test* aspek pengetahuan (*knowledge*)

Sumber: Data diolah (2021)

Pada level pembelajaran, penilaian pelatihan bertujuan mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan sehingga diperoleh pengetahuan baru (Kennedy *et al.* 2013). Pelatihan dirancang untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan seseorang. Melalui pelatihan individu dapat mempelajari pengetahuan untuk menjalankan pekerjaan (Santoso, 2011). Berdasar hasil *pre-test* dan *post-test*, terindikasi pelatihan implementasi SJH meningkatkan pengetahuan peserta dalam aspek bahan baku, produk, produksi, fasilitas produksi, dan penyimpanan, dan penanganan bahan dan produk.

Pengetahuan tentang proses produksi halal (PPH) penting untuk menjamin produk UMK halal. Sesuai UU No 33 Tahun 2014, PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian

Produk. Pengetahuan bahan halal menjadi penting sebagai input PPH. Misalnya, gula untuk produksi minuman instan salah satu usaha. Gula merupakan produk olahan yang memiliki *Halal Control Point* (HCP). Meski bahan dasar gula dari nabati, namun ada bahan tambahan, bahan penolong proses pembuatan gula. Saat proses pemurnian perlu granula karbon aktif untuk menghilangkan warna (dekolorisasi) agar kristal gula menjadi putih bersih. Bila granula karbon aktif dari tulang hewan perlu dijamin bukan dari hewan haram atau dari hewan halal yang penyembelihannya sesuai ajaran Islam. Roswiem (2015) menyatakan bahwa karbon aktif dari tulang hewan perlu ditelusuri lebih lanjut kehalalannya. Sebelum pelatihan umumnya pengelola UMK menganggap gula dari bahan nabati sehingga di anggap halal. Setelah mengikuti pelatihan pengelola UMK menjadi mengerti HCP gula, sehingga mengerti pentingnya memilih gula yang bersertifikasi halal. Peserta pelatihan secara

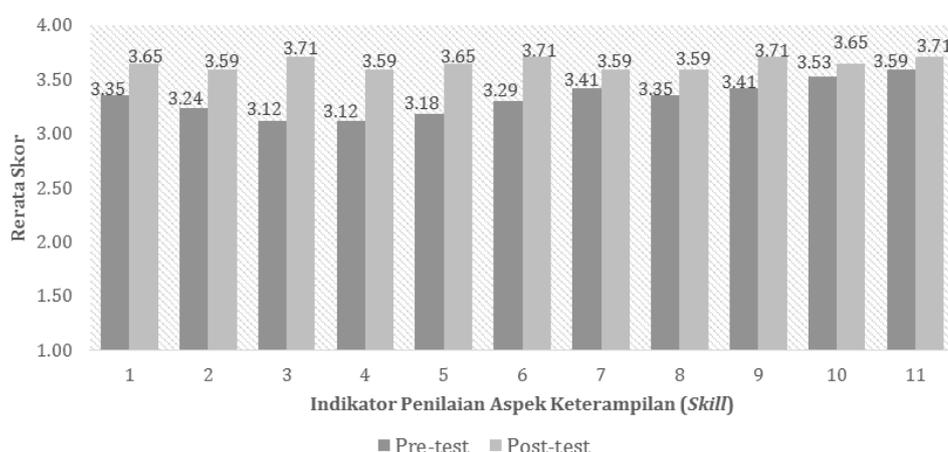
umum meningkat pengetahuannya setelah mengikuti pelatihan.

2. Penilaian Perubahan Keterampilan Peserta

Berdasar hasil uji Wilcoxon (Tabel 3) aspek keterampilan (*skill*), nilai N *positive rank* (17) > N *negative rank* (0). Semua peserta pelatihan meningkat nilai *post-test* aspek keterampilan. Dilihat dari nilai *mean rank*, *positive rank* (9) > *negative rank* (0), artinya keterampilan (*skill*) semua peserta meningkat setelah *post-test*. Nilai *asympt. sig* $0,0 < 0,05$, artinya hasil *pre-test* dan *post-test* berbeda signifikan. Perbandingan rerata skor *pre-test* dan *post-test* pada Gambar 5. Terdapat 11 indikator penilaian aspek keterampilan peserta UMK pangan lokal, yaitu Pengisian dokumen SJH (1), Penerapan persyaratan atau kriteria SJH (2), Kemampuan menemukan bahan alternatif bersertifikasi halal (3), Penerapan keadaan yang mendukung SJH (4), Penerapan kebersihan di tempat produksi (5), Kemampuan menelaah tentang SJH yang tidak dipahami (6), Kemampuan mengenali masalah pada penerapan SJH (7), Kemampuan menyelesaikan masalah pada penerapan SJH (8), Kemampuan menjaga kehalalan produk (9), dan Konsistensi penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) saat

produksi (10), dan Upaya saling menegur bila kurang menerapkan kebersihan (11). Berdasar rerata skor, semua indikator penilaian aspek keterampilan meningkat. Indikator yang mengalami peningkatan cukup besar adalah kemampuan menemukan bahan alternatif bersertifikasi halal, penerapan keadaan yang mendukung SJH, dan penerapan kebersihan dalam tempat produksi.

Melalui program pelatihan, individu memperoleh sekaligus meningkatkan keterampilan dalam waktu relatif singkat (Kamil, 2010). Pelatihan bertujuan mengembangkan kinerja Sumber Daya Manusia (SDM) yang mempengaruhi produktivitas karyawan (Nurnitasari *et al.*, 2009). Berdasar hasil *pre-test* dan *post-test* diketahui bahwa pelatihan implementasi SJH dapat meningkatkan keterampilan responden dalam penerapan SJH secara keseluruhan. Misalnya, keterampilan menyusun dokumen Sistem Jaminan Halal (SJH), mulai kemampuan menelusuri status kehalalan bahan untuk proses produksi hingga diperoleh nomor sertifikasi halal dan kadaluarsa sertifikasi halal. Hal ini merupakan ketentuan dalam penyusunan dokumen SJH (LPPOM MUI, 2013).



Gambar 5. Rerata skor *pre-test* dan *post-test* aspek keterampilan (*skill*)

Sumber: Data diolah (2021)

Melalui program pelatihan, individu memperoleh sekaligus meningkatkan keterampilan dalam waktu relatif singkat (Kamil 2010). Pelatihan bertujuan

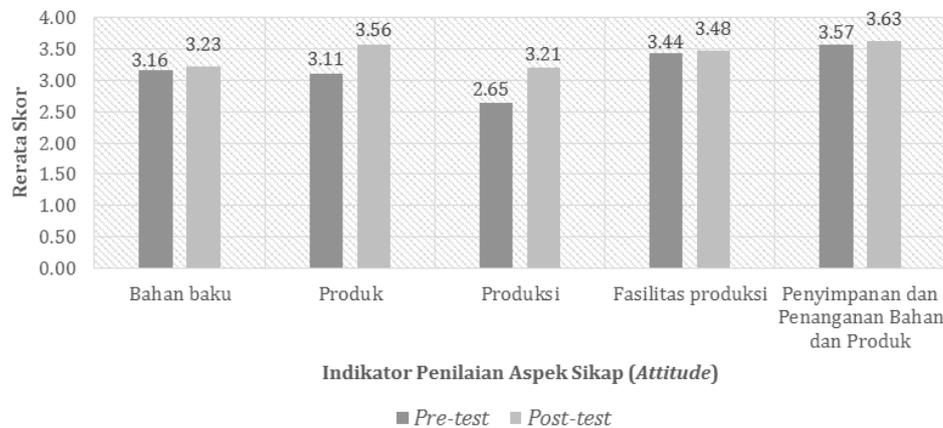
mengembangkan kinerja Sumber Daya Manusia (SDM) yang mempengaruhi produktivitas karyawan (Nurnitasari *et al.* 2009). Berdasar hasil *pre-test* dan *post-test*

diketahui bahwa pelatihan implementasi SJH dapat meningkatkan keterampilan responden dalam penerapan SJH secara keseluruhan. Misalnya, keterampilan menyusun dokumen Sistem Jaminan Halal (SJH), mulai kemampuan menelusuri status kehalalan bahan untuk proses produksi hingga diperoleh nomor sertifikasi halal dan kadaluarsa sertifikasi halal. Hal ini merupakan ketentuan dalam penyusunan dokumen SJH (LPPOM MUI, 2013).

3. Penilaian Perubahan Sikap Peserta

Berdasar skor pre-test dan post-test pada Tabel 3, sebagian besar peserta mengalami kenaikan nilai test. Hasil uji Wilcoxon (Tabel 3) aspek sikap (*attitudes*) menunjukkan, nilai N *positive rank* (17) > N *negative rank* (0). Hal ini berarti seluruh responden peserta pelatihan (17 orang)

meningkat nilai *post-test* dari aspek sikap. Dari nilai *mean rank*, *positive rank* (9) > *negative rank* (0), berarti sikap (*attitude*) semua peserta pelatihan mengalami peningkatan setelah *post-test*. Nilai *asympt. sig* $0,0 < 0,05$, artinya hasil *post-test* dan *pre-test* berbeda signifikan. Perbandingan rerata skor saat *pre-test* dan *post-test* ditunjukkan pada Gambar 6. Berdasar peningkatan rerata saat *post-test*, semua indikator penilaian aspek sikap mengalami peningkatan. Hal tersebut mengindikasikan pengetahuan peserta mengenai bahan baku, produk, produksi, fasilitas produksi, serta penyimpanan, penanganan bahan dan produk saat pre-test sudah cukup baik dan meningkat saat post-test. Peningkatan paling besar pada indikator produksi.

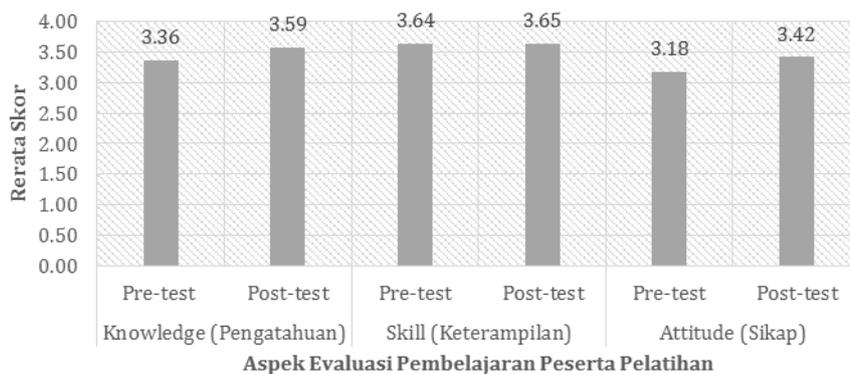


Gambar 6. Rerata skor *pre-test* dan *post-test* aspek sikap (*attitude*)

Sumber: Data diolah (2021)

Pelatihan menjadi suatu proses belajar sehingga individu mengalami perubahan tingkah laku menyeluruh dalam sikap, keterampilan, pengetahuan, dan lain-lain (Slameto 2013). Pelatihan berkenaan upaya memperoleh keahlian atau pengetahuan tertentu. Dengan pelatihan individu mempelajari pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan dan diterapkan di dunia kerja (Santoso 2011). Berdasar hasil *pre-test*

dan *post-test* diketahui bahwa pelatihan implementasi SJH meningkatkan sikap responden dalam aspek bahan baku, produk, produksi, fasilitas produksi, dan penyimpanan dan penanganan bahan dan produk. Sikap ini lebih teruji ketika menjalankan produksi pangan sesuai regulasi dan standar halal. Sikap ini juga akan membentuk tingkah laku selama melakukan proses produksi



Gambar 7. Rerata skor *pre-test* dan *post-test* hasil pelatihan implementasi SJH

Sumber: Data diolah (2020)

Penilaian Seluruh Program Pelatihan dan Rekomendasi

Secara keseluruhan perbandingan rerata skor *pre-test* dan *post-test* aspek *knowledge* (pengetahuan), *skill* (keterampilan), dan *attitudes* (sikap) sebagai hasil program pelatihan implementasi SJH pada pelaku UMK disajikan pada Gambar 7.

Berdasar Gambar 7, rerata skor *pre-test* pengetahuan peserta mengenai penerapan SJH sudah baik, kemudian setelah pelatihan implementasi SJH menjadi sangat baik. Menurut Busro (2018), pelatihan menjadi sarana meningkatkan pengetahuan, sikap, keahlian, dan keterampilan untuk melaksanakan tugas, karena saat pelatihan peserta mendapat pengetahuan baru yang dapat mengubah cara pandang dan perilaku. Skor rerata *pre-test* aspek keterampilan sudah sangat baik kemudian sedikit meningkat setelah *post-test*. Hal ini menunjukkan peserta sudah memiliki keterampilan dasar yang berkesesuaian dengan kriteria SJH. Proses produksi UMK pangan di tempat penelitian secara umum tidak didedikasikan menghasilkan produk haram. Hanya saja, produsen belum mengetahui dan mempraktekkan penyusunan dokumen sesuai tuntutan SJH. Bahan yang digunakan belum dijamin kehalalannya, mesti pelaku UKM tidak menyengaja menggunakan bahan haram. Karena itu, pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan mencari alternatif bahan yang

dijamin halal. Kejelasan status kehalalan bahan menjadi syarat penyusunan dokumen SJH (LPPOM MUI, 2013).

Skor rerata aspek sikap sudah cukup baik kemudian meningkat paling besar setelah *post-test*. Hal ini menunjukkan peserta sudah memiliki sikap dasar yang baik terhadap informasi pentingnya SJH. Secara umum, aspek sikap peserta pelatihan implementasi SJH meningkat paling tinggi, disusul pengetahuan dan keterampilan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan cukup efektif dan dapat meningkatkan sikap dan pengetahuan peserta. Samapundo, *et al.* (2015) juga melaporkan pelatihan kemananan pangan dapat meningkatkan sikap penjaja pangan terhadap higienitas dan keamanan pangan. Pada tahap awal, pelatihan sangat penting untuk dapat mengubah pengetahuan dan sikap. Keterampilan peserta meningkat paling kecil, namun memiliki nilai rerata skor paling besar dibanding aspek pengetahuan dan sikap. Hal ini karena pengukuran sikap dilakukan setelah pelatihan dan belum ada pengamatan langsung penerapan sikap di tempat proses produksi. Hal ini menjadi rekomendasi untuk mengamati lebih lanjut implementasi hasil pelatihan, khususnya keterampilan dan sikap di tempat usaha.

KESIMPULAN

Program pelatihan ini berisi materi penyusunan dokumen dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) pangan. Hasil penilaian kepuasan peserta pelatihan menyetujui bahwa tujuan dan program pelatihan, tingkat kesulitan pelatihan, materi yang disajikan, kesesuaian waktu pelaksanaan pelatihan, kualitas penyampaian materi, kemampuan komunikasi fasilitator, kenyamanan dan dukungan fasilitas, dan penyajian konsumsi sudah baik. Indikator kepuasan yang perlu perbaikan adalah perencanaan media pelatihan. Fasilitas penunjang pelatihan dinilai baik dan memadai. Dari proses pembelajaran pelatihan implementasi SJH diperoleh nilai *post-test* dan *pre-test* peserta terhadap *knowledge*, *skill*, dan *attitude* meningkat dan berbeda signifikan. Pelatihan implementasi SJH dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap peserta terkait aspek bahan baku, produk, proses produksi, fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk. Selain itu, pelatihan juga dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam menerapkan proses produksi halal. Pelatihan ini perlu terus dikembangkan dengan materi dan media belajar sesuai kebutuhan dan agar lebih mudah diterima pelaku usaha mikro dan kecil untuk mendukung jaminan halal produknya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Brawijaya yang telah memberikan dukungan penelitian dan publikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Blanchard PN and Thacker TW. 2007. *Effective Training: System, Strategies, and Practices (3rd edition)*. Pearson Education, Inc., London England.
- Busro M. 2018. Teori-teori Sumber Daya Manusia. Prenada media Group.
- Farjad S. 2012. The Evaluation Effectiveness of Training Courses in University by Kirkpatrick Model (case study: Islamshahr University). *Social and Behavioral Sciences*. 46: 2837-2841.
- Hasdiansyah A dan Yoyon S. 2016. Evaluasi program pelatihan pemuda dalam meningkatkan SDM di HMI koordinator komisariat UNM. *JPPM*. 3(1), 1-15.
- Kamil M. 2010. *Model Pendidikan dan Pelatihan, Konsep dan Aplikasi*. Alfabeta, Jakarta.
- Kennedy EP, Chyung YS, Winiecki JD, and Brinkerhof OR. 2013. Training Professional's Usage and Understanding of Kirkpatrick's Level 3 and Level 4 Evaluations. *International Journal of Training and Development*. 18: 1360-3736.
- Kirkpatrick DL & Kirkpatrick JD. 2006. *Evaluating Training Programs (3rd edition)*. Berret-Koehler Publisher, Inc., San Fransisco USA.
- Kunadu APH, Ofosu DB, Aboagye E, Tano-Debrah K. 2016. Food safety knowledge, attitudes and self-reported practices of food handlers in institutional foodservice in Accra, Ghana. *Food Control*. 69: 324-330.
- LPPOM MUI. 2013. Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan. Majelis Ulama Indonesia.
- Luu PH, Davies B, and Dunne, MP. 2017. The association between factors which affect the food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains in Vietnam. *Food Control*. 73: 332-340.
- Nurnitasari P, Tantrina A, dan Sofiyah. 2009. Menjadi Pengusaha Setelah di PHK. Gagas Media.

- Roswim, AP. 2015. *Buku Saku Produk Halal #Makanan dan Minuman*. Republika. Jakarta.
- Santoso B. 2011. *Skema dan Mekanisme Pelatihan: Panduan Penyelenggaraan Pelatihan*. Terangi.
- Skallerud K & Wien AH. 2019. Preference for local food as a matter of helping behaviour: Insights from Norway. *Journal of Rural Studies*. 67: 79–88.
- Slameto. 2013. *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. PT Rineka Cipta.
- Somantri A & Muhidin SA. 2006. *Aplikasi Statistika dalam Penelitian*. Pustaka Setia.
- Sucipto. 2018. Mengarusutamakan Pendidikan Halal. *Opini Republika*, 12 Desember, hal. 6.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Suryana A. 2006. *Panduan Praktis: Mengelola Pelatihan*. Edsa Mahkota.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 *Jaminan Produk Halal*. 17 Oktober 2019. Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604. Jakarta.
- Undang-Undang No 11 Tahun 2020 Cipta Kerja. 5 Oktober 2020. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245. Jakarta.
- Zanin L, da Cunha DT, de Rosso VV, Capriles VD, Stedefeldt E. 2017. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. *Food Research International*. 100: 53-62.