

COUNSELING ON STUNTING THROUGH HIGH PROTEIN HALAL PROCESSED FOOD PROGRAM AND CREATING BUSINESS LEGALITY

PENYULUHAN STUNTING MELALUI PROGRAM PANGAN OLAHAN HALAL BERPROTEIN TINGGI DAN PEMBUATAN LEGALITAS USAHA

Aminullah¹, Mustika Rahmaniah², Danu Wisnu Baroza³, Fadhil Gusta Fahreza⁴, Fairuza Aulannisa⁵, Rahmatunnisa Andaista⁶, Sapira Aprilia⁷, Sindi Nurmaya Aristi⁸, Syifa Zahra Gunawan⁹, Tri Aprilia¹⁰

¹ Universitas Djuanda, Indonesia.

^a Korespondensi: Aminullah, E-mail: aminullah@unida.ac.id.
(Diterima: 12-09-2024; Ditelaah: 15-09-2024; Disetujui: 16-10-2024)

ABSTRACT

Community service activities in East Cilebut Village were carried out to socialize stunting issues and the legality of community businesses, including making business permits and compiling documents for halal certification, and also making innovative processed products based on dried shrimp or *ebi*. The mechanism for this service activities includes preparatory activities such as surveying the East Cilebut Village area, taking a social approach, socializing the problem of stunting, business licensing, and halal certification, and creating food product with dried shrimp ingredients. The results of this community service activity showed that the community was increasingly educated about the problem of malnutrition even though East Cilebut Village has no stunting cases. In addition, several MSMEs already have Business Permit Numbers/*Nomor Izin Berusaha* (NIB) and have compiled documents related to halal certification with a self-declaring mechanism. The benefits of this community service activity were increasingly being felt by the community with the innovations carried out, namely making dried shrimp-based soup dumplings which were carried out at one MSME in East Cilebut Village. This service activity positively impacted the community in East Cilebut Village.

Keywords: Malnutrition, business licensing, MSME, product innovation, dried shrimp

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian di Desa Cilebut Timur dilakukan dalam rangka untuk mensosialisasikan permasalahan stunting, legalitas usaha masyarakat termasuk membuat izin berusaha dan menyusun dokumen untuk sertifikasi halal, serta membuat produk olahan inovasi berbasis udang kering atau *ebi*. Mekanisme kegiatan pengabdian meliputi kegiatan persiapan seperti mensurvey area Desa Cilebut Timur, melakukan pendekatan sosial, mensosialisasikan masalah stunting, perizinan usaha dan sertifikasi halal, dan menciptakan kreasi makanan dengan bahan udang kering. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat semakin teredukasi tentang permasalahan gizi buruk walaupun Desa Cilebut Timur tidak memiliki kasus stunting. Selain itu, beberapa UMKM telah memiliki Nomor Izin Berusaha (NIB) dan telah menyusun dokumen terkait sertifikasi halal mekanisme self-declare melalui kegiatan pengabdian ini. Manfaat kegiatan pengabdian ini semakin dirasakan oleh masyarakat dengan inovasi yang dilakukan yaitu pembuatan pangsit kuah berbasis *ebi* yang dilakukan di satu UMKM yang ada di Desa Cilebut Timur. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan dampak nyata yang positif dalam masyarakat di Desa Cilebut Timur.

Kata Kunci: Gizi buruk, perizinan usaha, UMKM, produk inovasi, udang kering

Aminullah., Rahmaniah, M., Baroza. D. W., Fahreza. F. G., Aulannisa, F., Andaista, R., Aprilia, S., Aristi, S, N., Gunawan, S, Z., & Aprilia, T.(2024). Penyuluhan stunting melalui program pangan olahan halal berprotein tinggi dan pembuatan legalitas usaha. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(2) 139-146.

PENDAHULUAN

Cilebut Timur adalah sebuah desa hasil dari Pemekaran Desa Cilebut, yaitu Desa Cilebut Timur dan Desa Cilebut Barat. Bapak Anwar Suherman merupakan Kepala Desa Cilebut Timur pertama yang dipilih oleh masyarakat dan menjabat selama 8 tahun. Desa Cilebut Timur tidak memiliki masalah stunting, walaupun ada beberapa masalah gizi buruk. Akan tetapi, masyarakat Cilebut Timur masih menyamakan antara stunting dengan gizi buruk, padahal keduanya memiliki arti yang berbeda. Stunting adalah gangguan dalam tumbuh dan kembang anak sebagai akibat dari masalah gizi kronis dan infeksi berulang, yang diindikasikan dengan panjang atau tinggi badan yang di bawah standar (Kemenkes, 2018). Sedangkan Gizi Buruk adalah keadaan gizi balita yang ditandai dengan kondisi sangat kurus, disertai atau tidak edema pada kedua punggung kaki, berat badan menurut panjang badan atau berat badan dibanding tinggi badan kurang dari -3 standar deviasi dan/atau lingkaran lengan atas kurang dari 11,5 cm pada anak usia 6-59 bulan (Permenkes, 2019).

Tidak banyaknya masalah gizi buruk salah satunya diduga karena potensi sumber protein yang ada di Desa Cilebut Timur. Potensi yang dimiliki Desa Cilebut Timur adalah usaha makro udang ebi. Produk udang ebi ini hanya dijual dalam keadaan mentah dengan bobot per kilogram. Terdapat juga usaha makro asem dan usaha makro biji pala serta Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Udang merupakan salah satu bahan pangan memiliki kandungan protein tinggi yang sangat bermanfaat bagi vitalitas tubuh terutama bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Udang mengandung berbagai macam mineral dan vitamin yang penting bagi tubuh sehingga sangat baik untuk dikonsumsi (Rusmiyati, 2013). Beberapa kelemahan dari udang segar yaitu umur simpan yang relatif singkat, harga cukup

mahal, dan bobot dapat dimakan yang hanya sekitar 68%. Hal-hal tersebut yang kemudian menyebabkan salah satunya adalah diperlukannya proses pengolahan lebih lanjut. Udang kering (ebi) merupakan bentuk alternatif solusi dalam mengatasi masalah pada udang karena ebi dalam kondisi kering sehingga umur simpan lebih lama dan berat dapat dimakan dari bahan ini lebih besar yaitu sekitar 90% (Depkes, 2017). Selain itu, kandungan protein dari udang kering atau ebi relatif tinggi yaitu sekitar 62 g per 100 g bahan (Persagi, 2017). Pencegahan stunting pada anak dengan mengonsumsi protein hewani dinilai efektif. Pangan hewani memiliki zat gizi yang lengkap, kaya protein dan vitamin yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan anak (Sholikhah dan Dewi, 2022). Namun pemanfaatan produk makanan berbasis udang kering belum banyak dilakukan di Desa Cilebut Timur sehingga potensi ini menjadi peluang usaha untuk dilakukan oleh unit UMKM di Desa Cilebut Timur

Jumlah UMKM Desa Cilebut Timur ini belum terlalu banyak, karena sebagian besar masyarakatnya berkerja di pemilik usaha makro. Unit usaha makro di Desa Cilebut Timur rata-rata telah memiliki legalitas untuk usaha berupa Nomor Izin Berusaha (NIB) dan Sertifikat Halal. Akan tetapi, unit usaha yang lebih kecil seperti UMKM masih banyak yang belum memiliki NIB dan sertifikat halal. Hanya sebanyak 5% UMKM yang telah memiliki NIB dan sertifikat halal. Perizinan usaha merupakan hal yang penting dimiliki oleh unit usaha dalam menjalankan usahanya dan sebagai landasan dalam membuat perizinan yang lainnya. Sehingga tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk membantu masyarakat dalam memahami masalah stunting, membuat izin usaha, dan membuat inovasi makanan berbasis udang kering.

MATERI DAN METODE

Lokasi dan Waktu Pengabdian

Lokasi kegiatan pengabdian berada pada wilayah Desa Cilebut Timur, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Kegiatan pengabdian ini berlangsung selama sebulan dari tanggal 21 Juli hingga 21 Agustus 2023.

Mekanisme Kegiatan Pengabdian

Mekanisme Kegiatan Pengabdian meliputi tahapan persiapan, pendekatan sosial, penyuluhan atau sosialisasi terkait stunting dan legalitas usaha, dan pembuatan produk makanan inovasi berbasis udang kering atau ebi.

Tahapan persiapan dan pendekatan sosial meliputi tahapan kunjungan ke Desa Cilebut Timur untuk mengetahui lebih jelas dan detail keadaan di lokasi pengabdian, serta untuk mencari informasi mengenai profil desa, potensi desa tersebut, UMKM dan juga informasi terkait stunting. Setelah mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai Desa Cilebut Timur, kemudian melakukan observasi terhadap tokoh yang berperan di dalam desa tersebut, seperti ketua RW dan ketua RT. Observasi ini dilakukan untuk memperoleh cukup informasi terkait dengan potensi dan permasalahan yang ada.

Tahapan sosialisasi stunting dilakukan di tiga posyandu, yaitu Posyandu Mangga 2, Posyandu Melon, dan Posyandu Rambutan. Kegiatan ini didampingi oleh kader posyandu setempat dan bidan yang mendampingi posyandu tersebut.

Tahapan sosialisasi legalitas usaha berupa Nomor Izin Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal diawali dengan memaparkan materi kepada UMKM. Selanjutnya, para pelaku usaha UMKM menyiapkan berkas dokumen yang dibutuhkan seperti Nomor Induk Kependudukan (NIK) berupa Kartu Tanda Penduduk (KTP), Nomor telepon/email aktif, Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP),

kartu BPJS Ketenagakerjaan, dan kartu BPJS Kesehatan (apabila sudah punya). Pembuatan sertifikat halal dibutuhkan NIB, email aktif, dan KTP penyelia.

Tahapan yang terakhir yaitu tahapan pembuatan produk makanan inovasi berbasis udang kering atau ebi. Kegiatan ini dilakukan di satu UMKM setempat, yaitu UMKM milik Ibu Mulyanah. Tahapan dimulai dari percobaan pembuatan makanan pangsit kuah udang ebi, pemasaran, dan pembuatan logo dan label kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Edukasi Stunting

Dalam upaya untuk mengatasi permasalahan stunting, serangkaian kegiatan penyuluhan selama tiga hari telah dilakukan di tiga tempat yang berbeda, yaitu Posyandu Mangga 2, Posyandu Melon, dan Posyandu Rambutan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman tambahan kepada warga desa mengenai pentingnya gizi seimbang, perawatan anak, serta fokus pada periode kritis pertumbuhan, yaitu 1.000 hari pertama kehidupan anak. Pendekatan komprehensif diterapkan dalam penyuluhan ini. Selain menjelaskan konsep stunting dan dampaknya terhadap pertumbuhan anak, konsep gizi buruk dan perbedaannya dengan stunting juga diperkenalkan dalam kegiatan ini (Gambar 1). Hal ini penting karena terdapat kekurangan di antara warga desa mengenai perbedaan mendasar antara kedua kondisi ini. Dampak dari asupan gizi yang kurang terpenuhi dalam jangka panjang dapat mempengaruhi pertumbuhan anak (Mitra, 2015).



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan stunting di posyandu Desa Cilebut Timur yang didampingi oleh kader posyandu

Selama kegiatan penyuluhan di masing-masing posyandu dilakukan pemberian susu kepada balita. Pendekatan ini didasarkan pada pemahaman bahwa susu memiliki peran penting dalam pencegahan stunting. Sjarif *et al.* (2019) mengungkapkan bahwa mengonsumsi 300 ml susu setiap hari dapat berkontribusi signifikan dalam mencegah terjadinya stunting pada anak. Selain itu, hasil studi tersebut juga merinci beberapa faktor yang berhubungan dengan stunting, yaitu waktu pertama kali anak mulai mengonsumsi susu pertumbuhan (setelah usia 1 tahun), frekuensi minum susu (kurang dari 3 kali sehari), dan jumlah susu yang dikonsumsi anak (kurang dari 300 ml atau 2 gelas per hari).

Melalui penyuluhan di beberapa posyandu dan partisipasi dalam peresmian Posyandu Rambutan, kegiatan pengabdian ini telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesadaran masyarakat tentang permasalahan stunting dan gizi buruk. Diharapkan bahwa pengetahuan yang diperoleh oleh warga desa akan menginspirasi perubahan perilaku yang berkelanjutan dalam pemberian makanan bergizi dan perawatan kesehatan.

Sosialisasi Legalitas Usaha dan Sertifikasi Halal

Program sosialisasi legalitas usaha berupa Nomor Izin Berusaha (NIB) penting untuk dilakukan. NIB merupakan salah satu

dokumen legalitas usaha yang sah yang disyaratkan dalam pengajuan sertifikasi halal. Marpaung *et al.* (2022) menjelaskan bahwa NIB berfungsi sebagai identitas pelaku usaha dalam melaksanakan kegiatan berusaha. NIB ini merupakan dokumen yang penting dalam menjalankan kegiatan berusaha sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pembuatan NIB dilakukan melalui sistem secara online yaitu *Online Single Submission* (OSS) berbasis risiko sebagai implementasi dari Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Melalui sistem tersebut, terdapat keistimewaan bagi pelaku UMKM risiko rendah seperti UMKM yang ada di Desa Cilebut Timur, karena hanya perlu mengurus NIB sebagai perizinan tunggal.

Antusiasme pelaku UMKM di Desa Cilebut Timur sangat tinggi terhadap adanya program kerja ini. Kegiatan sosialisasi mengenai Sertifikat Jaminan Produk Halal (SJPH) menerangkan tentang pentingnya kepemilikan NIB. Pembuatan NIB via OSS berbasis risiko tidak berbayar atau gratis dan tidak melewati proses yang rumit dan lama. Anggraeni (2021) menjelaskan bahwa manfaat dari kepemilikan legalitas berusaha, yaitu memperoleh jaminan perlindungan hukum, memudahkan dalam perkembangan usaha, memudahkan kegiatan pemasaran, memudahkan akses pembiayaan, dan memudahkan mendapatkan pembinaan dan pelatihan usaha dari instansi terkait. NIB yang telah terbit kemudian diserahkan kepada UMKM yang ada di Desa Cilebut Timur dalam bentuk *softfile* dan *hardfile*. NIB bagi pelaku UMKM risiko rendah juga berlaku sebagai bentuk perizinan tunggal yang meliputi Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Sistem Jaminan

Produk Halal (SJPH) setelah mendapatkan pembinaan sesuai ketentuan perundang-undangan (Madelene et al., 2022). Penyerahan dan dokumen NIB ditunjukkan pada Gambar 2(a) dan 2(b).



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan penyerahan dokumen ijin berusaha (NIB) dan contoh dokumen.

Setelah membuat NIB untuk UMKM, kegiatan sosialisasi proses sertifikasi halal dilakukan dalam kegiatan pengabdian. Sertifikasi halal adalah proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahapan pemeriksaan dan penelusuran untuk mengidentifikasi bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu usaha bahwa telah sesuai dengan standar halal yang berlaku. Sertifikasi dan labelisasi halal merupakan upaya dalam menjamin produk tersebut halal, meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha (Sari dan Sulistyowati, 2020). Sertifikasi halal diatur dalam beberapa peraturan, yaitu UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), UU Nomor 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja, dan PP Nomor 39

tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Rekognisi kehalalan suatu produk diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang didasarkan pada fatwa halal MUI dan bersifat wajib (*mandatory*).

Sebagian UMKM yang ada di Desa Cilebut Timur belum memiliki sertifikasi halal yang salah satunya disebabkan oleh kurangnya informasi dan pemahaman mengenai proses sertifikasi halal. Sosialisasi ini merupakan sebuah langkah untuk produk UMKM di Desa Cilebut Timur agar mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikasi ini merupakan bentuk pertanggung jawaban produsen ke konsumen sekaligus sebagai sarana pemasaran dan peningkatan kepercayaan dan kepuasan konsumen. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah dengan mengadakan sosialisasi SJPH mengenai legalitas dan konsep halal. Sosialisasi ini ditujukan kepada pemilik UMKM Desa Cilebut Timur yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai legalitas dan materi halal (Gambar 3). Sosialisasi yang diberikan adalah penyuluhan mengenai sertifikasi halal bagi UMKM melalui mekanisme *self-declare*. Mekanisme *self-declare* adalah pernyataan dari pihak pelaku usaha UMKM secara mandiri mengenai status halal produk. Mekanisme *self-declare* ini dapat dilakukan jika persyaratan telah dipenuhi dan harus didampingi oleh pendamping proses produk halal (PPH) yang terekognisi oleh BPJPH (Istianah & Dewi, 2022).



Gambar 3. Kegiatan sosialisasi legalitas dan sertifikasi halal

Kegiatan selanjutnya adalah pembuatan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal secara *self declare* yang menjadi persyaratan untuk mengajukan sertifikasi halal. Pembuatan dokumen ini dilakukan oleh pelaku usaha UMKM yang disupervisi oleh pendamping Proses Produk Halal (PPH). Pembuatan matriks dokumen meliputi rincian bahan dan alur pembuatan produk. Bahan yang menjadi formula dalam produk wajib memiliki sertifikat halal kecuali bahan yang masuk dalam kriteria *positive-list* yang ditentukan oleh BPJPH. BPJPH (2021) mensyaratkan bahwa bahan yang berasal dari babi dan turunannya, bangkai, darah, bagian tubuh manusia, dan minuman beralkohol. Hal ini menjadi salah satu poin dalam menentukan titik kritis dalam proses sertifikasi halal. Penentuan ini berfungsi untuk mengantisipasi penyimpangan dan kesalahan dalam proses produksi halal. Titik kritis wajib berbasiskan pada pedoman halal yang berlaku, di mana meliputi bahan-bahan yang digunakan dan tahapan proses yang mungkin memiliki resiko terhadap keharaman produk. Purwanto (2018) menjelaskan bahwa alur bahan dan analisis pada tahapan yang berpotensi terkontaminasi oleh bahan yang haram harus dibuat dan diverifikasi untuk menentukan titik-titik kendali kritis.

Inovasi Produk Pangsit Kuah Udang Ebi

Menurut Hasnatika dan Nurida (2018), inovasi produk adalah hasil dari beberapa jenis upaya proses yang dikombinasikan dan memiliki pengaruh antara satu dan yang lainnya. Kegiatan inovasi ini diharapkan dapat menarik minat beli konsumen. Inovasi produk pangsit kuah dengan tambahan udang ebi memiliki potensi untuk menghadirkan pengalaman makan yang baru dan menarik.

Kegiatan pembuatan inovasi produk makanan ini dilakukan dengan mengajak satu warga yaitu Ibu Mulyanah untuk ikut berpartisipasi dalam membuat inovasi produk pangan olahan berprotein tinggi

berupa “Pangsit Kuah Udang Ebi”. Hasil dari inovasi ini adalah produk pangsit kuah dengan isian udang ebi yang memiliki karakteristik unik dan memikat (Gambar 4). Ebi yang merupakan udang kering dengan kandungan gizi dan rasa yang khas, telah berhasil memberikan dimensi rasa baru pada kuah pangsit. Tidak hanya menambahkan variasi rasa tetapi juga memberikan pengalaman kuliner yang berbeda bagi konsumen.



Gambar 4. Inovasi produk pangsit kuah udang ebi.

Ebi dikenal kaya akan protein, mineral, dan nutrisi penting lainnya. Menurut Persagi (2017), ebi memiliki kandungan protein sebesar 62,6 g/100 g bahan. Hal ini berpotensi meningkatkan nilai gizi produk pangsit kuah, yang sebelumnya cenderung didominasi oleh karbohidrat dan sedikit protein.

Selain melakukan inovasi produk, pembuatan label kemasan juga dilakukan untuk membuat identitas khas dari produk UMKM itu sendiri. Menurut BPOM (2020), label pangan adalah media informasi mengenai pangan terkait yang bersifat jelas dan benar kepada konsumen atau masyarakat. Selain itu, label pangan olahan adalah bentuk komunikasi pelaku usaha kepada masyarakat konsumen yang dapat berbentuk tulisan, gambar, kombinasi tulisan dan gambar, atau bentuk lainnya yang disertakan pada pangan olahan, ditempelkan pada, dimasukkan ke dalam, atau merupakan bagian kemasan pangan. Pelabelan ini

bertujuan untuk menyediakan informasi produk tanpa harus membuka kemasan, memberikan petunjuk yang tepat kepada konsumen untuk mendapatkan fungsi produk yang optimum, sarana promosi produk bagi pelaku usaha, dan memberikan keamanan pada konsumen (Kotler dan Keller, 2010).

Produk pangsit kuah udang ebi belum memiliki identitas visual yang menjadi ciri khas unik. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini juga mengusulkan dan membantu Ibu Mulyanah sebagai pemilik UMKM dalam proses penciptaan label kemasan untuk produk pangsit kuah ebi. Label kemasan ini diharapkan dapat memudahkan masyarakat untuk mengenali produk-produk yang ditawarkan oleh UMKM ini, dan konsumen pun tidak akan bingung dalam memilih produk yang diinginkan. Desain label yang telah dibuat untuk UMKM Pangsit Kuah Udang Ebi dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Desain label pangsit kuah udang ebi

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan pada Pasal 5 Ayat 1 mengenai keterangan yang wajib di cantumkan memuat paling sedikit mengenai: 1) nama produk, 2) daftar bahan yang digunakan, 3) berat bersih atau isi bersih, 4) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, 5) halal bagi yang dipersyaratkan, 6) tanggal dan kode produksi, 7) keterangan kadaluwarsa, 8) nomor izin edar, dan 9) asal usul bahan pangan tertentu.

Harapannya setelah UMKM Pangsit Kuah Udang Ebi sudah memiliki label dan ada yang berusaha menyaingi produk yang dipasarkan, masyarakat dapat melihat dari logo yang sudah ada baik itu didalam *banner*, label ataupun di kemasannya sehingga masyarakat tidak salah lagi dalam membeli produk.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Desa Cilebut Timur berfokus pada masalah stunting dengan dilakukan penyuluhan dan partisipasi dalam kegiatan Posyandu. Faktor-faktor terkait stunting diidentifikasi, seperti pola minum susu dan konsumsi protein. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga telah berhasil memberikan dampak positif pada legalitas usaha khususnya pada Nomor Izin Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal beberapa UMKM di Desa Cilebut Timur. Kegiatan pengabdian ini juga dapat membantu UMKM dalam menciptakan produk inovasi berbasis udang kering atau ebi. Produk inovasi yang ditawarkan adalah pangsit kuah udang ebi. Selain pembuatan produk, kegiatan pengabdian ini juga memdesain label pangan untuk produk inovasi pangsit kuah ebi sebagai identitas khas produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, R. 2021. Pentingnya legalitas usaha bagi usaha mikro kecil dan menengah. Eksaminasi: Jurnal Hukum, 1(1): 77-83.
- [BPJPH] Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2021. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. Peraturan Badan

- Pengawas Obat dan Makanan No 20/U/2021 Tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Halal. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan. 2017. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bathara, Jakarta.
- Hasnatika, I.F., dan I. Nurida. 2018. Analisis pengaruh inovasi produk terhadap keunggulan bersaing pada ukm “duren kamu pasti kembali” di kota serang. *Jurnal Riset Bisnis dan Inovasi*, 4 (3): 1-9.
- Istianah dan G. Dewi. 2022. Analisis Masalah pada Konsep Halal Self-Declare Sebelum dan Pascaenactment Undang-Undang Cipta Kerja. *Al-Adl: Jurnal Hukum*, 14(1): 84-109.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan RI. 2018. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Kotler, P., dan K.L. Keller. 2010. *Manajemen Pemasaran. Indeks*, Jakarta.
- Madelene, M.L., J. Sidauruk, dan Debora. 2022. Implementasi undang-undang cipta kerja dalam perizinan usaha bagi UMKM. *Nommensen Journal of Business Law*, 01(01): 32-46.
- Marpaung, H., O. Liza, M. Febrianto, K. Sandi, F.B. Tanjung, A.S. Saragih, M. Rinaldi, J.F. Utama, N.A. Samosir, N. Azizah, S.R. Siregar, Y.F. Wati, D. Sinaga, S. Akhyan, M. Halkiana, L. Husna, M.N.U. Nasution, N. Tanjung, dan R. Hanum. 2022. Penerbitan nomor izin berusaha (nib) pelaku UMKM di desa aek songsongan. *Comunitaria: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1): 22-28.
- Mitra, M. (2015). Permasalahan anak pendek (stunting) dan intervensi untuk mencegah terjadinya stunting (suatu kajian kepustakaan). *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 2(6): 254-261.
- [Permenkes] Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2019. Penanggulangan Masalah Gizi Bagi Anak Akibat Penyakit. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Purwanto, H. 2018. Problematika penetapan hukum pada poin kritis bahan olahan dan laboratorium produk halal. *Syariati: Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*, 4(2): 192-202.
- Rusmiyati, S. 2013. *Menjala Rupiah Budidaya Udang Vannamei*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Sari, M.K., dan E. Sulistyowati. 2020. Kesadaran hukum pelaku usaha mikro kecil menengah berkaitan kepemilikan sertifikat halal pada produk olahan pangan. *Novum: Jurnal Hukum*, 7(1): 35-42.
- Sholikhah, A., dan R.K. Dewi. 2022. Peranan protein hewani dalam mencegah stunting pada anak balita. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 6(1): 95-100.
- Sjarif, D.R., K. Yulianti, and W.J. Iskandar. 2019. Daily consumption of growing-up milk is associated with less stunting among Indonesian toddlers. *Medical Journal of Indonesia*, 28(1): 70-76.