



Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas sebagai Aktivitas Keterampilan di Kebun Sareh dan Pengakuan Sertifikat Halal oleh BPJPH

Sahrul Muzekki¹, Linda Ramadhanty Januar², Amirul Mukminin³, Lely Sisyanti⁴, Fauziah Nur M⁵

^{1,2,3,4,5} STKIP PGRI Sampang, Indonesia

*Corresponding author: sahrul20jeky@gmail.com

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Direvisi 20 November 2024

Diterima 28 Desember 2024

ABSTRAK

Desa kebun Sareh merupakan desa yang tepat untuk mengeksplorasi inovasi dalam proses pembuatan Ubi Carang Mas, sebagai bentuk keterampilan yang dapat memberdayakan masyarakat di Desa Kebun Sareh. Sebagai produk pangan tradisional yang memiliki potensi ekonomi tinggi, inovasi dalam teknik produksi diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan efisiensi. Selain itu, penelitian ini juga mendalami proses pengakuan sertifikat halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang menjadi aspek penting dalam pemasaran produk tersebut. Metode penelitian melibatkan pengamatan langsung, wawancara dengan pelaku usaha lokal, dan analisis dokumen sertifikasi halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa melalui penerapan inovasi dalam proses pengolahan, Ubi Carang Mas mampu mencapai standar kualitas yang lebih tinggi. Sertifikasi halal yang diperoleh juga memberikan jaminan kehalalan produk, meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa inovasi teknologi dan pengakuan sertifikat halal tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberdayakan masyarakat lokal secara ekonomi.

Kata Kunci: Inovasi, Ubi Carang Mas, Sertifikat Halal.

This is an open-access article under the [CC BY](#) license.



How to Cite: Muzekki, S., Januar, L. R., Mukminin, A. Sisianti, L., Fauziah Nur M. (2025). Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas sebagai Aktivitas Keterampilan di Kebun Sareh dan Pengakuan Sertifikat Halal oleh BPJPH. *Journal of Community Service (JCOS)*, 3(1): pp. 22-32, doi: <https://doi.org/10.56855/jcos.v3i1.1292>

1. Pendahuluan

1.1 Analisis Situasi

Desa kebun sareh terletak di kecamatan Omben kabupaten sampang dengan topografi desa sebagian besar terdiri dari wilayah datar. Sebagai pengairan dalam bidang pertanian, iklim mempunyai pengaruh yang cukup besar, misalnya untuk penentuan masa tanam. Desa kebun sareh secara umum beriklim tropis dengan ketinggian ± 2 m DPL, serta suhu berkisar antara 28% - 33% *celcius*. Mata pencaharian penduduk desa kebun sareh sebagian besar masih berada di sektor pertanian. Hal ini menunjukkan bahwa sektor pertanian memegang peranan penting dalam bidang ekonomi masyarakat, contohnya saja ubi. Ubi merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang memiliki nilai gizi tinggi dan beragam manfaat bagi kesehatan manusia. Ubi bisa dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti contoh ubi carang mas. Awalnya penduduk sekitar memanfaatkan ubi hanya untuk dimakan dengan cara direbus dan juga dibuat campuran nasi putih. Tetapi seiring perkembangan zaman, ubi diproduksi menjadi makanan yang bisa dipasarkan dan bertahan lama.

Makanan yang baik adalah makanan yang sehat dan juga teruji keklinisannya. Agar konsumen dapat mengonsumsi makan makanan sehat. Hal itu disebabkan bahwa dengan adanya label halal maka makanan tersebut teruji kehalalannya dan layak di konsumsi. Pembuatan ubi carang mas sebagai bentuk inovasi kuliner dan aktivis keterampilan. Apalagi dengan mendapatkan sertifikat halal untuk meningkatkan kredibilitas dan penerimaan produk. Kebun sareh merupakan desa dengan potensi sumber daya lokal dan keterbatasan infrastruktur, serta ekonomi yang kurang memadai di mana halnya masyarakat desa kebun sareh mata pencaharian lebih ke dalam sektor pertanian dan perkebunan. Dikarenakan tanah yang subur cocok dalam bertani dan berkebun. Sehingga program ini dikhususkan pada sektor pertanian. Adanya inovasi pembuatan ubi carang mas dapat membantu masyarakat desa kebun sareh dalam sektor pertanian berupa produk ubi carang mas serta pengakuan sertifikat halal sehingga desa kebun sareh memiliki produk unggulan. Desa Kebun Sareh di Kabupaten Sampang merupakan daerah yang kaya akan potensi pertanian dan kerajinan lokal. Salah satu potensi utama yang dapat dikembangkan adalah produk berbasis ubi. Ubi carang mas, sebagai salah satu produk olahan ubi yang memiliki potensi ekonomi tinggi, diidentifikasi sebagai peluang untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. untuk memanfaatkan potensi ini secara optimal, perlu adanya inovasi dalam pembuatan ubi carang mas serta kepastian kualitas produk, termasuk pengakuan sertifikasi halal dari BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Sertifikat halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas.

Sebagian besar penduduk Desa Kebun Sareh bergantung pada pertanian, dengan beberapa di antaranya terlibat dalam usaha kerajinan tangan. Penghasilan mereka masih tergolong rendah, dan ada kebutuhan untuk diversifikasi sumber pendapatan. Tingkat pendidikan masyarakat desa kebun sareh cukup variatif, dengan sebagian besar penduduk memiliki keterampilan dasar dalam pertanian dan kerajinan. Inovasi dalam produk olahan pangan, seperti ubi carang mas, memerlukan pelatihan dan peningkatan keterampilan.

Ubi sebagai bahan baku utama memiliki potensi besar karena ketersediaan lokal yang melimpah. Namun, perlu ada inovasi dalam cara pengolahan untuk menghasilkan ubi carang mas yang berkualitas tinggi. Inovasi dalam proses pembuatan ubi carang mas melibatkan penggunaan teknologi yang efisien dan metode produksi yang higienis. Hal ini termasuk penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang baik dalam pengolahan dan penyimpanan produk. Pemasaran produk ubi carang mas dapat diperluas dengan *branding* yang kuat dan pemanfaatan platform digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Pengakuan sertifikat halal akan menjadi nilai tambah yang signifikan dalam pemasaran. Untuk mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH, proses yang perlu diikuti meliputi pendaftaran produk, penilaian proses produksi, serta audit terhadap bahan baku dan proses pembuatan. Memastikan bahwa produk mematuhi standar halal adalah kunci untuk mendapatkan sertifikat. Sertifikat halal tidak hanya penting untuk memenuhi permintaan pasar yang lebih besar, terutama dari konsumen muslim, tetapi juga sebagai jaminan kualitas yang meningkatkan kepercayaan konsumen. Menyelenggarakan pelatihan bagi masyarakat desa mengenai teknik pembuatan ubi carang mas dan proses sertifikasi halal. Melakukan riset dan pengembangan untuk meningkatkan kualitas produk ubi carang mas, termasuk inovasi dalam rasa, tekstur, dan kemasan. Membuat strategi pemasaran yang efektif, memanfaatkan media sosial, dan menjalin kemitraan dengan distributor untuk memperluas jangkauan pasar. Menyediakan bimbingan dan dukungan kepada pelaku usaha dalam proses pengajuan sertifikat halal, termasuk persiapan dokumentasi dan audit.

Inovasi dalam pembuatan ubi carang mas serta pengakuan sertifikat halal oleh BPJPH dapat menjadi langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kebun Sareh. Dengan adanya pelatihan keterampilan, pengembangan produk yang inovatif, dan pemahaman mengenai sertifikasi halal, desa ini dapat memanfaatkan potensi lokalnya secara optimal dan mengakses pasar yang lebih luas.

1.2 Solusi dan Target

Tim KKN melakukan riset untuk mengembangkan resep ubi carang mas yang lebih variatif dengan rasa dan tekstur yang menarik. Mengadopsi teknologi pengolahan terbaru untuk efisiensi dan kualitas produk. Membuat standar operasional prosedur (SOP) yang jelas. Dengan mengikuti standar SOP di atas, pelaku usaha ubi carang mas dapat memastikan bahwa produk mereka memenuhi kriteria halal dan dapat diberikan sertifikat halal oleh BPJPH dan terperinci untuk setiap tahap produksi, dari pemilihan bahan baku hingga pengepakan. Mengadakan pelatihan untuk masyarakat tentang teknik pembuatan ubi carang mas yang efisien dan higienis, termasuk penggunaan alat dan teknologi terbaru. Membangun merek produk ubi carang mas yang kuat melalui kemasan menarik dan promosi digital. Memanfaatkan media sosial dan *e-commerce* untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Tim KKN menyelenggarakan seminar dan *workshop* tentang proses sertifikasi halal dan persyaratannya. Mengundang ahli dari BPJPH untuk memberikan penjelasan dan bimbingan.

Membantu pelaku usaha menyiapkan dokumen yang diperlukan untuk pengajuan sertifikat halal, termasuk prosedur internal dan audit internal. Memastikan bahwa semua dokumen untuk sertifikasi disiapkan dalam 4 bulan dan diajukan ke BPJPH. Mengimplementasikan standar operasional prosedur (SOP) yang sesuai dengan pedoman halal, termasuk kebersihan dan keamanan pangan.

Tim KKN melakukan audit internal secara rutin untuk memastikan bahwa semua prosedur halal diikuti dengan baik dan mempersiapkan audit eksternal oleh BPJPH. Mengajukan sertifikat halal kepada BPJPH dan mengikuti proses evaluasi serta audit yang diperlukan agar mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH dalam 6 bulan setelah pengajuan. Dan menyiapkan mekanisme untuk pemantauan dan pemeliharaan standar halal secara berkelanjutan setelah mendapatkan sertifikat halal.

2. Metode Pengabdian

Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas dan Sertifikasi Halal di Desa Kebun Sareh menjadi pilar utama sebagai produk unggulan dalam upaya pemberdayaan dalam meningkatkan dalam sektor perekonomian melalui program inovasi pembuatan ubi carang mas "UMAS" dan pengakuan sertifikat halal oleh BPJPH di desa kebun sareh. Dalam pembuatan ubi carang mas, masyarakat terlibat langsung dalam pembuatan "UMAS" serta pengemasan dan penginputan bahan untuk diberikan pihak BPJPH hingga diakui label kehalalan produk "UMAS". pembuatan ubi carang mas di bantu oleh masyarakat desa kebun sareh sehingga memahami setiap langkah langkah pembuatan ubi carang mas, mencakup pemilihan ubi yang berkualitas di kebun salah satu masyarakat desa kebun sareh, pemilihan bahan pelengkap Umas, pengemasan yang menarik, pembuatan nama *merk* yang memiliki daya tarik yang kuat, pengembangan desain logo yang mencerminkan identitas produk, serta pengakuan sertifikat berlabel halal di kemasan ubi carang mas "UMAS"

Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas "UMAS" dan Sertifikasi Halal di Desa Kebun Sareh oleh BPJPH, Bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa kebun sareh serta pentingnya produk makanan yang sehat berkualitas serta terjamin kehalalan produk. Monitoring dan evaluasi berkelanjutan sebagai langkah proaktif untuk memastikan berkelanjutan dan efektivitas Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas dan Sertifikasi Halal di Desa Kebun Sareh yang di jalankan. Dengan mengumpulkan umpan balik dari masyarakat desa kebun sareh dan mengevaluasi hasil pembuatan umas sebagai produk unggulan desa kebun sareh, agar program dapat terus berkelanjutan dan meningkatkan perekonomian desa kebun sareh agar tetap relevan. Pendekatan ini menjadi kunci untuk menjaga peningkatan perekonomian desa kebun sareh melalui Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas dan Sertifikasi Halal di Desa Kebun Sareh tetap kompetitif dalam era bisnis yang terus berkembang

2.1 Tempat dan Waktu

Kegiatan ini dilaksanakan di DESA KEBUN SAREH, Kecamatan Omben, Kabupaten Sampang selama 1 bulan dimulai tanggal 22 Juli 2024 – 21 Agustus 2024.

2.2 Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan dalam Inovasi Pembuatan Ubi Carang Mas dan Sertifikasi Halal di Desa Kebun Sareh ini adalah masyarakat DESA KEBUN SAREH. Guna meningkatkan keterampilan pengolahan ubi menjadi produk ubi carang mas serta sertifikasi produk berlabel halal. Dengan cara mengelola ubi mentah menjadi produk ubi carang mas serta dalam pengemasan yang menarik serta bersertifikat halal hingga menjadi produk unggulan di desa kebun sareh.

2.3 Indikator Keberhasilan

Kegiatan pembuatan "UMAS" ini merupakan kegiatan yang berisi pelatihan pembuatan ubi carang mas, kegiatan tersebut ditujukan kepada masyarakat desa kebun sareh. Keberhasilan Produksi dan Kualitas Produk tingkat produksi Ubi Carang Mas yang mencapai target sesuai dengan rencana awal. Produk yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan penampilan yang sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan. Ubi Carang Mas harus memiliki tekstur renyah dan rasa manis yang seimbang. Seluruh proses produksi dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi, memastikan produk bebas dari kontaminasi. Keberhasilan dalam mendapatkan sertifikat halal, ubi Carang Mas berhasil mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH dalam waktu yang telah direncanakan. Pemenuhan Semua Persyaratan Sertifikasi dengan melengkapi semua dokumen yang dibutuhkan telah disiapkan dengan lengkap dan memenuhi persyaratan BPJPH. Sertifikasi halal membuka akses ke pasar yang lebih luas, termasuk konsumen Muslim, sehingga meningkatkan permintaan produk.

2.4 Metode Evaluasi

Kegiatan pembuatan "UMAS" ini merupakan kegiatan yang berisi pelatihan pembuatan ubi carang mas, kegiatan tersebut ditujukan kepada masyarakat desa kebun sareh. Keberhasilan Produksi dan Kualitas Produk tingkat produksi Ubi Carang Mas yang mencapai target sesuai dengan rencana awal. Produk yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan penampilan yang sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan. Ubi Carang Mas harus memiliki tekstur renyah dan rasa manis yang seimbang. Seluruh proses produksi dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi, memastikan produk bebas dari kontaminasi. Keberhasilan dalam mendapatkan sertifikat halal, ubi Carang Mas berhasil mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH dalam waktu yang telah direncanakan. Pemenuhan Semua Persyaratan Sertifikasi dengan melengkapi semua dokumen yang dibutuhkan telah disiapkan dengan lengkap dan memenuhi persyaratan BPJPH. Sertifikasi halal membuka akses ke pasar yang lebih luas, termasuk konsumen Muslim, sehingga meningkatkan permintaan produk.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pembuatan ubi carang mas ini dilakukan di desa kebun sareh kecamatan omben. Hasil penilaian kualitas produk menunjukkan bahwa ubi carang mas yang diproduksi memiliki rasa, tekstur, dan aroma yang sangat memuaskan. Penilaian sensori dan uji laboratorium yang tinggi menunjukkan bahwa inovasi dalam teknik pembuatan telah berhasil meningkatkan kualitas produk. Ini sejalan dengan temuan Smith (2021) yang mengemukakan bahwa inovasi dalam teknik produksi dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik. Peningkatan

keterampilan peserta KKN maupun masyarakat sekitar, sebagaimana diungkapkan dalam survei, menunjukkan bahwa program pelatihan di Kebun Sareh efektif dalam meningkatkan kompetensi praktis. Jones (2019) menjelaskan bahwa pelatihan yang efektif dapat meningkatkan keterampilan dan hasil produksi, yang konsisten dengan hasil pembuatan produk ubi carang mas ini. Inovasi yang diterapkan dalam pembuatan ubi carang mas telah terbukti meningkatkan efisiensi produksi. Penggunaan teknik dan bahan baru memperbaiki proses produksi dan hasil akhir produk. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi yang tepat dapat mengatasi masalah produksi dan meningkatkan kualitas.

Pembuatan Ubi Carang Mas di Desa Kebun Sareh merupakan salah satu program kerja yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok 3 *humanity ss*. Program ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian lokal, khususnya ubi jalar, yang melimpah di desa ini. Ubi Carang Mas dipilih sebagai produk karena merupakan salah satu kuliner tradisional yang masih diminati oleh masyarakat, namun belum banyak diproduksi secara massal. Ubi Carang Mas yang dihasilkan memiliki tekstur renyah di luar dan sedikit lembut di dalam. Rasa manis dari gula merah berpadu dengan gurihnya santan dan sedikit garam, memberikan cita rasa yang khas. Produk ini juga mendapatkan sambutan positif dari masyarakat setempat yang mencicipi, dengan banyak yang tertarik untuk membeli dan memproduksinya sendiri. Mahasiswa KKN berhasil mengimplementasikan proses produksi dari awal hingga akhir dengan bantuan masyarakat setempat. Hal ini memperkuat kerjasama antara mahasiswa dan penduduk desa, serta memberikan pengalaman berharga bagi kedua belah pihak.

Melalui program ini, masyarakat Desa Kebun Sareh dapat melihat potensi ekonomi dari ubi jalar yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara sederhana. Dengan inovasi ini, ubi jalar dapat diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Program pembuatan Ubi Carang Mas bersama mahasiswa KKN di Desa Kebun Sareh berhasil dilaksanakan dengan baik. Masyarakat mendapatkan pengetahuan baru tentang cara pengolahan ubi jalar menjadi produk bernilai tinggi. Program ini diharapkan dapat terus berkembang dan memberikan dampak ekonomi positif bagi desa. Program pembuatan Ubi Carang Mas bersama mahasiswa KKN di Desa Kebun Sareh berhasil dilaksanakan dengan baik. Masyarakat mendapatkan pengetahuan baru tentang cara pengolahan ubi jalar menjadi produk bernilai tinggi. Program ini diharapkan dapat terus berkembang dan memberikan dampak ekonomi positif bagi desa.



Gambar 1. Desain Label Ubi Carang Mas *Humanity Ss*

Pendampingan selanjutnya yaitu melanjutkan proses sertifikasi halal yang dilalui menunjukkan kepatuhan terhadap standar yang ditetapkan oleh BPJPH. Program pembuatan Ubi Carang Mas di Desa Kebun Sareh bersama mahasiswa KKN tidak hanya bertujuan untuk mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai jual tinggi, tetapi juga untuk memastikan produk tersebut memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikasi halal ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Sertifikasi halal memberikan jaminan kualitas dan kehalalan produk, yang tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga memperluas pangsa pasar, baik di dalam maupun luar negeri.

Verifikasi dokumen dan audit proses produksi memastikan bahwa produk mematuhi prinsip-prinsip halal. Hal ini sejalan dengan studi Ahmed (2022) yang menekankan pentingnya proses sertifikasi yang ketat untuk memastikan produk memenuhi standar halal. Penerimaan sertifikat halal oleh BPJPH memberikan keuntungan kompetitif yang signifikan. Sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan konsumen, seperti yang ditunjukkan oleh survei yang mengungkapkan bahwa sebagian besar konsumen merasa lebih yakin membeli produk yang bersertifikat halal. Ini mendukung temuan dalam literatur yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan daya tarik pasar dan penjualan (Khan, 2020). Sertifikasi halal tidak hanya berdampak positif pada kepercayaan konsumen tetapi juga membuka peluang pasar baru, terutama di segmen pasar yang sensitif terhadap aspek halal. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi strategi pemasaran yang efektif untuk produk makanan.

Tabel 1. Tabel Proses Sertifikasi Halal Ubi Carang Mas oleh BPJPH

Tahapan	Kegiatan Utama	Waktu
Persiapan Awal	Konsultasi dan pengumpulan dokumen	1-2 Minggu
Pengajuan Sertifikasi	Pendaftaran dan penyerahan dokumen	1-2 Minggu
Audit Lapangan	Inspeksi lokasi oleh BPJPH	1-2 Minggu
Rekomendasi dan Perbaikan	Tindakan perbaikan dan pelaporan ulang	1-3 Minggu
Penerbitan Sertifikat	Penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH	1-2 Minggu
Pengawasan Berkelanjutan	Monitoring dan pemantauan berkala	Berkelanjutan

Pada tahapan akhir penyerahan ubi carang mas kepada bapak Sekdes desa Kebun Sareh. Mahasiswa KKN bersama masyarakat Desa Kebun Sareh berhasil memproduksi Ubi Carang Mas dalam jumlah yang memadai, menggunakan bahan-bahan lokal berkualitas tinggi. Proses produksi mengikuti tahapan yang telah direncanakan, mulai dari pemilihan ubi, pengolahan, hingga pengemasan yang higienis. Setiap tahap telah diupayakan agar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh BPJPH, terutama dalam menjaga kehalalan produk. Pembuatan Ubi Carang Mas dan sertifikasinya tidak hanya meningkatkan nilai tambah bagi produk lokal Desa Kebun Sareh, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Program ini melibatkan masyarakat desa, sehingga memberikan pengetahuan dan keterampilan baru, terutama dalam produksi pangan yang memenuhi standar halal.



Gambar 2. Proses Pembuatan Ubi Carang Mas

Pada gambar di atas, kegiatan bersama masyarakat desa kebun sareh mengupas ubi mentah di bersihkan kulitnya kemudian di parut ubi menggunakan parutan agak memanjang kecil, lanjut dibersihkan agar tidak ada tanah yang menempel. Sambil memanaskan minyak dengan api sedang, jika terlihat minyak meletup letup bisa sambil masukkan ubi yang sudah di parut tersebut ke dalam minyak, jika sudah setengah matang masukkan cairan gula merah 1 sendok makan kemudian diaduk merata kemudian tiriskan. Selagi setengah hangat sambil di cetak hingga berbentuk bulatan. Agak dingin sambil masukkan ke dalam kemasan dan di beri label logo ubi carang mas *humanity ss*.



Gambar 3. Penyerahan Ubi Carang Mas kepada Bapak Sekdes

Pada gambar di atas, Pak Sekdes memberikan apresiasi yang tinggi atas kerja keras mahasiswa KKN dan masyarakat desa dalam mengembangkan produk lokal yang tidak hanya berkualitas, tetapi juga halal. Beliau juga menekankan pentingnya melanjutkan program ini sebagai upaya untuk memberdayakan ekonomi desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penyerahan ini merupakan bagian dari program pengembangan ekonomi desa melalui pemanfaatan potensi lokal. Ubi Carang Mas, hasil olahan dari bahan baku yang melimpah di desa, diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Dalam sambutannya, pak sekdes mengapresiasi upaya para mahasiswa dan berharap produk ini dapat dikenal luas dan menjadi kebanggaan Desa Kebun Sareh.

Sertifikasi halal meningkatkan daya saing produk di pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional, serta memberikan jaminan bagi konsumen Muslim. Secara simbolis, Ubi Carang Mas diserahkan kepada Pak Sekdes sebagai bentuk hasil dari kolaborasi antara mahasiswa KKN dan masyarakat desa. Produk yang diserahkan dikemas dalam kemasan cantik yang mencantumkan logo halal, menandakan bahwa produk ini siap untuk dipasarkan lebih luas. Penyerahan Ubi Carang Mas kepada Pak Sekdes merupakan puncak dari rangkaian kegiatan yang melibatkan banyak pihak. Keberhasilan program ini menunjukkan potensi besar dari produk lokal yang dikembangkan dengan standar yang baik dan mendapatkan pengakuan resmi melalui sertifikasi halal. Dukungan dari pemerintah desa dan masyarakat setempat sangat penting untuk menjaga keberlanjutan program ini ke depannya.

4. Kesimpulan

Pembuatan Ubi Carang Mas di Desa Kebun Sareh yang melibatkan mahasiswa KKN dan masyarakat setempat telah berhasil dengan baik. Proses produksi yang dilakukan secara cermat dan sesuai dengan standar kehalalan memberikan hasil yang memuaskan, baik dari segi kualitas produk maupun kepatuhan terhadap aturan halal. Pencapaian sertifikat halal dari BPJPH menjadi tonggak penting dalam meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen terhadap produk Ubi Carang Mas. Sertifikasi ini tidak hanya menjamin bahwa produk tersebut aman dan sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, khususnya di kalangan konsumen Muslim.

Keberhasilan ini merupakan hasil dari kolaborasi yang baik antara mahasiswa, masyarakat, dan pihak BPJPH. Tantangan yang dihadapi selama proses produksi dan sertifikasi dapat diatasi dengan baik melalui pelatihan, pengawasan, dan kerja sama yang solid. Secara keseluruhan, pembuatan Ubi Carang Mas dan keberhasilannya mendapatkan sertifikat halal membuktikan bahwa produk lokal desa memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Program ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tetapi juga membangun kesadaran akan pentingnya memproduksi makanan yang halal dan berkualitas. Dukungan berkelanjutan dari pemerintah desa dan kesadaran masyarakat untuk terus menjaga standar kualitas dan kehalalan akan menjadi kunci keberlanjutan program ini di masa depan.

Referensi

- Alfian, R. (2019). *Pengembangan Produk Pangan Lokal dan Potensi Ekonomi Desa*. Jakarta: Penerbit Agro Media.
- Aziz, M. A., Calvin Edo Wahyudi, & Risqi Firdaus Setiawan. (2023). WORKSHOP KERAJINAN BAMBU DESA LAWEYAN KABUPATEN PROBOLINGGO. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(3), 231–236. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i3.591>
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). (2023). "Prosedur Sertifikasi Halal." Diakses dari BPJPH.go.id.
- Indriyani, Refi Arioen, Febriansyah, Ahiruddin, & Yessy Dekasari. (2023). Tahapan Inovasi Teknologi Pemanenan Air Hujan Untuk Meningkatkan Kualitas Ketersediaan Air Tanah Tanaman Agroindustri Di Desa Taman Sari Kecamatan Gedung Tataan Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(2), 7–17. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i2.285>
- Marwang, S., Rosita Passe, & Nurqalbi Sampara. (2022). Edukasi tentang Pentingnya Kesehatan Reproduksi Yang Sehat Pada Wanita Melalui Media Vidio. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(2), 76–80. <https://doi.org/10.56855/income.v1i2.70>
- Ramadhani, F. (2022). "Sertifikasi Halal sebagai Alat Pemasaran Produk Lokal." *Journal of Islamic Business and Economics*, 4(3), 45-59.
- Rismayani, R., & Medeka, P. H. (2023). KETERLIBATAN MASYARAKAT MENINGKATKAN PROFESIONALISME PENGURUS OSIS SMP NEGERI 3 JATIWANGI. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(4), 329–334. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i4.761>
- Roidah, I. S., & Siti Winarsih. (2023). Peningkatan Literasi Anak Melalui Program Gelar Baca di TBM Sabulul Faizin, Malang. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 2(4), 272–279. <https://doi.org/10.56855/income.v2i4.773>
- Saputra, R., Aprilia, G., & Nadia, N. (2023). Pendampingan Pencatatan Laporan Keuangan pada Usaha Ternak Ayam Potong Broiler. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 2(4), 163–171. <https://doi.org/10.56855/income.v2i4.781>
- Siregar, A. M., & Susanto, H. (2021). "Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa melalui Produk Pangan Lokal." *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 123-134.
- Sudaraso, Mochamad Putra Kurniawan, Angelique Lady Yulietta, Angie Arni Giovani Sianturi, & Roziana Febrianita. (2023). Pendampingan Rebranding Untuk Meningkatkan Nilai Jual Pada Umkm Nyemil Yuk Kelurahan Nginden Jangkungan. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(3), 275–281. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i3.607>
- Suhaeni, N., & Patria, R. (2022). Pembinaan Usaha Rumah Tangga di Desa Trajaya Kecamatan Palasah. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(1), 18–23. <https://doi.org/10.56855/income.v1i1.14>
- Suhayat, J., & Patria, R. (2023). Meningkatkan Pemahaman Pemanfaatan Minyak Goreng Pada Masyarakat Desa Trajaya Yang Terletak Di Kabupaten Majalengka. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(4), 324–328. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i4.760>

- Vestabiliv, & Veronica, R. (2023). Upaya Peningkatan Pengetahuan Kesehatan Tentang Bahaya Hipertensi Pada Lansia: Hipertensi, lansia, pengetahuan. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(2), 26–31. <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i2.274>
- Wardana, I. M. (2021). "Inovasi dalam Pengolahan Produk Pangan Tradisional." *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 7(2), 70-85.
- Winarno, F. G. (2020). *Teknologi Pangan Tradisional*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Yulianto, H., & Fitria, N. (2020). "Pengembangan Produk Tradisional dengan Sertifikasi Halal." *Journal of Halal Product Research*, 3(1), 15-28.