Implementation of Halal Slaughter Standards and Halal Meat Management for Small-Scale Poultry Slaughterhouses in Mekarsari Village, Rajeg, Tangerang Regency

Penerapan Standar Penyembelihan Halal Dan Manajemen Kehalalan Daging Bagi Rumah Potong Ayam Skala Kecil Di Desa Mekarsari, Rajeg, Kab.Tangerang

Nur Lestriyani[1], Elvira Atriyani[2], Raden Jaya Sampurna[3], Bulan Dewi Cahyani[4], Nita Rusdiana[5]*

[1] Fakultas Farmasi 1, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin 1, Indonesia 1
[2] Fakultas Farmasi 2, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin 2, Indonesia 2
[3] Fakultas Farmasi 3, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin 3, Indonesia 3
[4] Fakultas Farmasi 4, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin 4, Indonesia 4
[5] Fakultas Farmasi 5, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin 5, Indonesia 5

Abstract. *Poultry slaughterhouses (RPA) play a crucial role in providing the public with halal, safe, and high-quality animal-derived food products. However, the implementation of halal slaughter principles and hygiene-sanitation standards in small-scale slaughterhouses often faces challenges, such as limited knowledge, inadequate equipment, and a lack of supporting facilities. This initiative aimed to enhance the knowledge, attitudes, and understanding of small-scale poultry slaughterhouse operators regarding halal slaughter procedures, knife sharpening, and the application of hygiene and sanitation. A one-group pretest-posttest design was employed, involving six small-scale poultry slaughterhouses in Mekarsari Village, Rajeg District, Tangerang Regency. The program consisted of educational sessions and practical demonstrations on halal slaughter and knife sharpening, followed by evaluations using pretest and posttest questionnaires, observation sheets, and a partner satisfaction survey. The results showed an increase in the participants' average knowledge score from 66.3 to 91.3—a gain of 25 points—with the Wilcoxon test confirming a statistically significant difference ($p = 0.031$). Furthermore, attitude scores improved from 11.2 to 14.5, which was also statistically significant ($p = 0.031$). The initial level of operational compliance averaged 62.5%, while the participants' satisfaction with the program reached an average score of 3.92 out of 4.00, indicating a high level of satisfaction. It can be concluded that educational activities combined with hands-on practical demonstrations are effective in improving the knowledge and*

attitudes of poultry slaughterhouse operators regarding halal slaughter and hygiene-sanitation practices.

Keywords: Poultry slaughterhouse, halal slaughter, hygiene and sanitation, education, knowledge.

Abstrak. Rumah Potong Ayam (RPA) memiliki peran penting dalam menyediakan produk pangan asal hewan yang halal, aman, dan berkualitas bagi masyarakat. Namun, penerapan prinsip penyembelihan halal dan higiene sanitasi pada RPA skala kecil masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan pengetahuan, sarana, dan fasilitas pendukung. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, serta pemahaman pelaku usaha Rumah Potong Ayam mengenai prosedur penyembelihan halal, pengasahan pisau, dan penerapan higiene sanitasi. Metode yang digunakan adalah pendekatan one-group pretest-posttest design yang melibatkan enam unit RPA skala kecil di Desa Mekarsari, Kecamatan Rajeg, Kabupaten Tangerang. Kegiatan dilaksanakan melalui edukasi, demonstrasi praktik penyembelihan halal, pengasahan pisau, serta evaluasi menggunakan kuesioner pretest dan posttest, lembar observasi, dan kuesioner kepuasan mitra. Hasil menunjukkan adanya peningkatan rata-rata pengetahuan mitra dari 66,3 menjadi 91,3 atau meningkat sebesar 25 poin. Hasil uji Wilcoxon menunjukkan perbedaan yang signifikan secara statistik (p = 0,031). Selain itu, skor sikap meningkat dari 11,2 menjadi 14,5, dengan hasil uji yang signifikan (p = 0,031). Tingkat kepatuhan praktik awal mencapai rata-rata 62,5%, sedangkan tingkat kepuasan mitra terhadap kegiatan memperoleh skor rata-rata 3,92 dari 4,00 dengan kategori sangat puas. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi dan demonstrasi praktik langsung efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap pelaku usaha RPA mengenai penyembelihan halal serta higiene sanitasi.

Keywords: Rumah Potong Ayam, penyembelihan halal, higiene sanitasi, edukasi, pengetahuan.

OPEN ACCESS
ISSN 3109-2578 (online)

**Correspondence:*
Nur Lestriyani[1]
lestriyani56@gmail.com

Citation:
Nur Lestriyani[1], Elvira Atriyani[2], Raden Jaya Sampurna[3], Bulan Dewi Cahyani[4], Nita Rusdiana[5] (2025). Implementation of Halal Slaughter Standards and Halal Meat Management for Small-Scale Poultry Slaughterhouses in Mekarsari Village, Rajeg, Tangerang Regency.:.*
doi: https://doi.org/10.21070/1

INTRODUCTION

Rumah Potong Hewan memiliki tanggung jawab untuk menguasai sertifikasi halal dari produk yang mereka hasilkan. Ini disebabkan karena Rumah Potong Hewan berperan dalam menyediakan daging mentah untuk berbagai jenis produk olahan daging yang ada di Indonesia. Kehadiran Rumah Potong Hewan (RPH) yang telah mendapatkan sertifikat halal sangat vital sebagai pengendali utama dalam sistem pasokan daging di tingkat nasional. Apabila proses penyembelihan tidak mengikuti prinsip-prinsip syariah, semua produk yang dihasilkan akan dianggap haram sampai diterima oleh konsumen di akhir rantai (Setiawan et al., 2024). Akan tetapi, situasi di lapangan menunjukkan bahwa banyak RPH di Indonesia belum memenuhi kriteria sertifikasi halal, disebabkan oleh keterbatasan dana dan infrastruktur, serta masih maraknya praktik pemotongan hewan secara ilegal.. (Dewa & Khoirul Anwar, 2026)

Daging adalah sumber makanan yang kaya nutrisi dan merupakan salah satu sumber protein hewani yang penting bagi masyarakat, serta penting untuk kesehatan dan pertumbuhan. Oleh sebab itu, pemerintah menetapkan kebijakan untuk menghasilkan daging yang berkualitas dengan mengikuti prinsip-prinsip pengelolaan rumah potong hewan (RPH) yang sesuai dengan syariat Islam. Halal tidak hanya berarti mematuhi ajaran Islam, tetapi juga merupakan persyaratan hukum yang diatur secara resmi dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) beserta peraturan-peraturannya yang dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Faridah, 2019). Regulasi halal yang bersifat wajib diterapkan oleh pemerintah demi memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan produk. Ruang lingkup produk mencakup seluruh proses produksi, mulai dari penyembelihan hingga penyimpanan, sebelum sampai ke tangan konsumen. (Maulani et al., 2025)

Sertifikasi halal diharuskan untuk produk pangan dan hewan yang disembelih karena banyaknya konsumen Muslim di Indonesia dan semakin tingginya permintaan akan produk halal. Melalui peraturan seperti PP No. 39 Tahun 2021 dan revisi terbaru (termasuk PP No. 6 Tahun 2023), BPJPH menetapkan bahwa rumah pemotongan hewan/unggas (RPH/RPU) wajib memenuhi kriteria fisik, kebersihan, dokumentasi, dan cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat sebagai bagian dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) (BPJPH, 2022). (Maulani et al., 2025)

Kegiatan pelayanan ini dilakukan di Jalan Wijaya Kusuma, Mekaarsari, Kecamatan Rajeg, Kabupaten Tangerang. Lima rumah potong hewan tersebut memainkan peran penting dalam menyediakan hewan halal untuk masyarakat, terutama dalam memastikan ketersediaan daging dari ruminansia dan unggas yang memenuhi kriteria syariah Islam serta regulasi halal yang berlaku (Anggaeni dkk., 2022). Melalui inisiatif penerapan standar penyembelihan halal dan pengelolaan kehalalan di rumah potong ayam berskala kecil, fokus utama adalah meningkatkan pemahaman para pelaku usaha mengenai prosedur yang tepat untuk penyembelihan, pengelolaan fasilitas sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta pemenuhan kriteria audit halal.

METHODS

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *one-group pretest-postest* design dengan metode pendampingan partisipatif melalui kunjungan langsung (*door to door*) pada 6 unit Rumah Potong Ayam (RPA) skala kecil (n = 6) di Kecamatan Rajeg. Pelaksanaan kegiatan mencakup 6 tahapan berurutan: (1) pengisian *informed consent* dan data demografi; (2) pengukuran pengetahuan awal *(pretest)* dan sikap sebelum edukasi; (3) observasi baseline praktik penyembelihan dan higiene sanitasi menggunakan checklist 12 indikator; (4) pelaksanaan edukasi, demonstrasi pengasahan pisau, serta teknik pemotongan 4 saluran leher; (5) evaluasi tingkat pengetahuan (postest) dan sikap setelah edukasi; serta (6) pengisian kuesioner kepuasan mitra. Data pengetahuan diukur melalui 12 soal pilihan ganda (skor 0–100), sikap diukur dengan 4 pernyataan skala Likert 1–4, dan kesesuaian praktik baseline diukur dengan checklist berbobot 0–100%. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif dan diuji menggunakan uji beda berpasangan (Wilcoxon signed-rank test / paired t-test), sedangkan umpan balik terbuka dianalisis secara kualitatif-deskriptif.

FINDINGS AND DISCUSSION

a. Karakteristik responden dan RPA

Berdasarkan pendataan pada 6 unit RPA skala kecil di Desa Mekarsari, Kecamatan Rajeg, diperoleh gambaran profil mitra yang disajikan pada Tabel 1. Sebagian besar pengelola usaha merangkap langsung sebagai juru sembelih (66,7%). Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman dan keterampilan satu orang pengelola sangat menentukan mutu kehalalan dan kebersihan seluruh daging ayam yang dihasilkan. Mayoritas mitra belum pernah mengikuti pelatihan formal juru sembelih halal (83,3%) dan seluruh unit usaha (100%) belum memiliki sertifikat halal maupun Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Selain itu, 66,7% usaha tergolong skala mikro/kecil dengan kapasitas pemotongan di bawah 100 ekor per hari.

Kondisi ini sejalan dengan temuan Dewa & Khoirul Anwar (2026) yang menyatakan bahwa sebagian besar rumah potong hewan/unggas di Indonesia masih menghadapi hambatan besar dalam memenuhi kriteria sertifikasi halal akibat keterbatasan dana, infrastruktur yang minim, serta dominasi keterampilan berbasis pengalaman empiris tanpa pelatihan resmi. Kurangnya kualifikasi formal juru sembelih di tingkat tapak dapat menimbulkan risiko ketidaksesuaian tata cara syariah. Padahal, keberadaan RPA yang tersertifikasi halal dan mematuhi standar sangat vital sebagai pengendali utama dalam rantai pasokan daging nasional; apabila proses penyembelihan tidak sesuai prinsip syariah, seluruh produk turunan yang dihasilkan di sepanjang rantai distribusi dapat menjadi tidak halal bagi konsumen akhir (Setiawan et al., 2024)

b. Peningkatan Pengetahuan Mitra (Pretest vs Postest)

Evaluasi pengetahuan kognitif diukur menggunakan 12 soal pilihan ganda sebelum dan sesudah penyampaian materi. Rekapan hasil tersaji pada Tabel 2. Terjadi peningkatan skor pengetahuan rata-rata sebesar 25,0 poin (meningkat 37,7% dari skor awal, yaitu dari 66,3 menjadi 91,3). Seluruh responden mengalami kenaikan skor pengetahuan dengan rentang peningkatan +18 hingga +34 poin. Hasil uji statistik Wilcoxon Signed-Rank Test menunjukkan perbedaan yang signifikan ($W = 0$, $p = 0,031$).

Peningkatan pengetahuan yang signifikan ini dipicu oleh metode pendampingan yang menggabungkan edukasi teori dengan demonstrasi teknis secara langsung, seperti penentuan titik potong 4 saluran leher (saluran napas, saluran makan, dan dua pembuluh darah) serta teknik pengasahan pisau. Pendekatan audio-visual dan praktik langsung ini terbukti efektif memudahkan penyerapan materi bagi pelaku usaha dengan latar pendidikan formal yang terbatas (50% SD/SMP dan 50% SMA). Temuan ini memperkuat penelitian Maulani et al. (2025), yang menegaskan bahwa pendampingan dan sosialisasi secara langsung sangat efektif dalam mendongkrak literasi kehalalan dan pemahaman teknis Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada pengelola RPH/RPU skala mikro dan kecil. Peningkatan kognitif ini penting mengingat pemenuhan syarat syariah dan higiene merupakan fondasi utama wajib halal yang ditetapkan pemerintah melalui UU Jaminan Produk Halal (Faridah, 2019)

c. Perubahan Skala Sikap Mitra

Sikap diukur dari 4 pertanyaan berskala Likert 1–4 (total skor 4–16). Hasil perbandingan sebelum dan sesudah edukasi disajikan pada Tabel 3. Rata-rata total skor sikap meningkat dari 11,2 (69,8% dari skor maksimum) menjadi 14,5 (90,6% dari skor maksimum). Hasil uji Wilcoxon Signed-Rank Test mengonfirmasi peningkatan sikap yang signifikan secara statistik ($p = 0,031$).

Sebelum edukasi, sikap mitra sebenarnya sudah tergolong positif terhadap kehalalan (skor awal 11,2). Namun, setelah diberikan penyuluhan dan simulasi, komitmen dan kesadaran mitra semakin menguat, terutama mengenai pentingnya menjaga ketajaman pisau, melafalkan basmalah pada setiap ekor ayam, serta menjaga kebersihan area kerja. Perubahan sikap positif ini menjadi modal penting dalam membangun kesadaran halal *(halal awareness)* , yang menurut Dewa & Khoirul Anwar (2026) berpengaruh langsung terhadap kepatuhan operasional dan kepercayaan konsumen. Halal tidak hanya sekadar memenuhi aspek syariat agama, tetapi juga merupakan bentuk jaminan mutu dan kepastian hukum sebagaimana diatur dalam regulasi resmi pemerintah (Faridah, 2019; Maulani et al., 2025)

d. Observasi Praktik Baseline

Pengamatan langsung di lapangan menggunakan 12 butir checklist untuk menilai tingkat kepatuhan awal mitra. Hasilnya tersaji pada Tabel 4. Rata-rata kepatuhan awal mitra mencapai 62,5% (kategori cukup), dengan variasi antar-RPA berkisar antara 41,6% (kurang) hingga 83,3% (baik). Skor terendah ditemukan pada aspek pencatatan harian (ketertelusuran) serta pemisahan area kotor (penyembelihan/pencabutan bulu) dan area bersih (pengemasan/penyimpanan).

Sebagian besar RPA belum menerapkan alur kerja satu arah dan masih menggunakan alat kerja secara bergantian tanpa pembersihan berkala, yang berisiko memicu kontaminasi silang. Kondisi ini belum sepenuhnya memenuhi standar teknis kehalalan dan kebersihan sebagaimana dipersyaratkan dalam SNI 99002:2016, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, serta PP No. 39 Tahun 2021 (BPJPH, 2022; Maulani et al., 2025).

Para mitra mengungkapkan bahwa kendala utama dalam memenuhi zonasi pemisahan area adalah keterbatasan lahan dan modal sarana. Hal ini menunjukkan bahwa rendahnya skor kepatuhan higiene bukan semata-mata karena ketidaktahuan, melainkan akibat kendala fisik bangunan. Sebagaimana ditunjukkan oleh Anggaeni dkk. (2022) serta Maulani et al. (2025), RPA skala kecil membutuhkan intervensi dan rekomendasi tata letak yang pragmatis, seperti pemisahan alur kerja berdasarkan rentang waktu (time-segregation) atau penggunaan sekat portabel sederhana agar tetap mematuhi prinsip kriteria audit halal tanpa membebani biaya operasional mitra

e. Evaluasi Kepuasan Mitra

Tingkat kepuasan mitra terhadap keseluruhan layanan dan pelaksanaan kegiatan pengabdian diukur menggunakan 4 indikator berskala 1 hingga 4. Berdasarkan rekapitulasi data pada Tabel 5, rata-rata skor keseluruhan kepuasan mitra mencapai 3,92 dari skor maksimum 4,00, yang dikategorikan sebagai Sangat Puas. Indikator "kemudahan pemahaman penjelasan tim" dan "sikap ramah serta menghargai dari tim" memperoleh skor tertinggi sebesar 4,00.

Hasil ini membuktikan bahwa pendekatan pendampingan partisipatif yang komunikatif, menghargai pengalaman lokal mitra, serta menyampaikan materi dalam bahasa yang praktis sangat efektif diterima oleh masyarakat sasaran. Berdasarkan umpan balik terbuka, demonstrasi cara mengasah pisau yang benar dan penjelasan titik kritis pemotongan leher merupakan materi yang paling dirasakan manfaatnya. Pendampingan berbasis kebutuhan riil lapangan ini merupakan langkah krusial untuk mendorong RPA skala kecil di Desa Mekarsari, Rajeg agar secara bertahap mampu menyiapkan fasilitas fisik, dokumen pendukung, dan tata cara kerja sesuai standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) menuju sertifikasi halal resmi (BPJPH, 2022; Anggaeni dkk., 2022; Maulani et al., 2025).

CONCLUSIONS

Berdasarkan hasil kegiatan, edukasi dan demonstrasi praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA) mengenai penerapan penyembelihan halal dan higiene sanitasi. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan skor pengetahuan dari 66,3 menjadi 91,3 serta skor sikap dari 11,2 menjadi 14,5. Kegiatan ini juga memperoleh tingkat kepuasan mitra dalam kategori sangat puas. Meskipun demikian, penerapan praktik halal dan higiene sanitasi masih perlu ditingkatkan, terutama dalam hal penyediaan sarana dan pemisahan area kotor dan bersih. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan agar penerapan prinsip halal dan higiene sanitasi dapat dilakukan secara optimal.

REFERENCES (in APA format)

Anggaeni, dkk. (2022). Peran Rumah Potong Hewan dalam Penyediaan Daging Halal.

BPJPH. (2022). Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Rumah Potong Hewan/Unggas. Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Dewa, Y. S., & Khoirul Anwar, M. (2026). Pengaruh pengetahuan halal dan kesadaran halal terhadap keputusan pembelian konsumen rumah potong hewan Krian kabupaten Sidoarjo. Jurnal Ilmu Manajemen, 12(4).

Faridah, A. (2019). Sistem Jaminan Halal dan Undang-Undang Jaminan Produk Halal di Indonesia. Jurnal Penyelidikan Halal, 2(1), 15–22.

Maulani, T. R., Susilo, H., S, D. M. J., Irdaus, A. F., & Rahmawati, D. (2025). Pengabdian Masyarakat melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan Kandang Aqiqah 87 dan Rumah Potong Ayam Putra Cikueues Kabupaten Pandeglang. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 10(3), 711–718.

Setiawan, A., dkk. (2024). Integritas Rantai Pasok Daging Halal pada Rumah Potong Hewan Skala Kecil.

Masudin, I., Jie, F., & Widayat, W. (2020). Impact of halal supplier service quality and staff readiness to adopt halal technology on halal logistics performance: A study of Indonesian halal meat supply chain. *International Journal of Agile Systems and Management, 13*(3), 315–338. DOI: 10.1504/IJASM.2020.109258

Septiani, D., & Ridlwan, A. A. (2020). The effects of halal certification and halal awareness on purchase intention of halal food products in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research, 2*(2), 55–60. DOI: 10.15575/ijhar.v2i2.6657

Giyanti, I., & Indriastiningsih, E. (2019). Impact of halal certification on the performance of food small medium enterprises. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 18*(2). DOI: 10.23917/jiti.v18i2.7242

Rishelin, N., Ardi, R., & Suryadi, I. (2023). Pengembangan model kriteria penilaian manajemen risiko halal supply chain daging pada bagian downstream di Indonesia. *Jurnal PASTI, 17*(1). DOI: 10.22441/pasti.2023.v17i1.012

Hanifasari, D., Masudin, I., Zulfikarijah, F., Rumijati, A., & Restuputri, D. P. (2024). Millennial generation awareness of halal supply chain knowledge toward purchase intention for halal meat products: Empirical evidence in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing, 15*(7), 1847–1885. DOI: 10.1108/JIMA-01-2023-0012

Masudin, I., & Zuliana, P. E. (2024). Assessment and risk mitigation on halal meat supply chain using fuzzy best-worst method (BWM) and risk mitigation number (RMN). *Journal of Islamic Marketing, 15*(3), 842–865. DOI: 10.1108/JIMA-08-2022-0240

Anggriani, R., Utama, D., Warkoyo, W., Wahyudi, V. A., Hafid, I., Maulana, A. A., et al. (2024). Halal certification awareness perceptions in Indonesian food SMEs: An investigation on understanding, knowledge, impact, and regulations. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 23*(1), 162–172. DOI: 10.23917/jiti.v23i1.4461

Fahadha, R. U., & Sutarto, S. (2025). Design of optimization strategy-based halal supply chain at a meat market in Indonesia. *Asian Journal of Islamic Management, 7*(1), 154–165. DOI: 10.20885/AJIM.vol7.iss1.art9

Okon, U. M., Hayat, M. N., Nuamah, E., Radzi, M. A. M., Othman, A. H., & Sazili, A. Q. (2026). A meta-analysis of broiler chicken meat quality: Comparative evidence of halal slaughter and electrical stunning. *Poultry Science, 105*(4), 106518. DOI: 10.1016/j.psj.2026.106518

.

TABEL 1 *| Karakteristik Responden dan RPA:*

No	Karakteristik	Kategori	Jumlah (n=6)	Persentase (%)
1	**Peran di RPA**	Pemilik	1	16,7%
		Juru Sembelih	1	16,7%
		Pemilik merangkap Juru Sembelih	4	66,7%

2	**Tingkat Pendidikan**	SD / SMP	3	50,0%
		SMA / Sederajat	3	50,0%
3	**Pelatihan Juru Sembelih Halal**	Pernah	1	16,7%
		Belum Pernah	5	83,3%
4	**Kepemilikan Sertifikat/NKV**	Belum Ada	6	100,0%
5	**Kapasitas Potong Harian**	< 100 ekor/hari	4	66,7%
		≥ 100 ekor/hari	2	33,3%

TABEL 2 / *Rekapan Skor Pretest dan Postest Pengetahuan:*

Kode Responden	Skor Pretest	Skor Postest	Peningkatan (Δ)
R01	70	98	+28
R02	58	92	+34
R03	58	83	+25
R04	75	100	+25
R05	65	83	+18
R06	72	92	+20
Rata-rata (Mean)	**66,3**	**91,3**	**+25**

TABEL 3 / *Rekapan Total Skor Skala Sikap (n=6):*

Kode Responden	Sebelum Edukasi	Sesudah Edukasi	Keterangan
R01	11	16	Naik
R02	10	14	Naik
R03	13	16	Naik
R04	11	13	Naik
R05	12	15	Naik
R06	10	13	Naik
Rata-rata	**11,2**	**14,5**	**Meningkat (+3,3)**

TABEL 4 / *Rekapan Skor Kepatuhan Baseline Observasi:*

Kode RPA	Jumlah butir "Ya"	Persentase Kepatuhan (%)	Kategori
RPA 01	10	83,3%	Baik
RPA 02	7	58,3%	Kurang
RPA 03	9	75,0%	Cukup
RPA 04	8	66,6%	Cukup
RPA 05	6	50,0%	Kurang
RPA 06	5	41,6%	Kurang
Total Rata-rata Keseluruhan	**7,5 dari 12**	**62,5%**	**Cukup (60% - 79%)**

TABEL 5 / *Rekapan Kepuasan Mitra:*

No	Indikator Kepuasan	Rata-rata Skor (Skala 1–4)	Interpretasi
1.	Kesesuaian materi dengan kebutuhan usaha	3,83	Sangat Puas
2.	Kemudahan pemahaman penjelasan tim	4,00	Sangat Puas
3.	Manfaat demonstrasi dan praktik langsung	3,83	Sangat Puas
4.	Sikap ramah dan menghargai tim	4,00	Sangat Puas
	Rata-rata Keseluruhan Kepuasan	**3,92**	**Sangat Puas**

Conflict of Interest Statement: The authors declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright © 2019 1 and 2 dst. This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). The use, distribution or reproduction in other forums is permitted, provided the original author(s) and the copyright owner(s) are credited and that the original publication in this journal is cited, in accordance with accepted academic practice. No use, distribution or reproduction is permitted which does not comply with these terms.