BAB IV

PAPARAN DATA DAN HASIL PENELITIAN

A. Paparan Data

Pengolahan Keripik Debog Pada Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan.

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan yakni dari home industri keripik debog milik ibu hayah di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar ini berdiri sejak tahun 2003. Home industri keripik debog pada mulanya hanya suatu usaha pembuatan kue, namun dengan kekretaifanya yang suka dengan coba – coba bahan makanan sehingga ibu hayah menemukanlah bahan dasar bonggol debog yang akhirnya di buatlah produk makanan keripik debog. alasan ibu hayah mengatakan :

> Karena debog atau bonggol pohon pisang itu digunakan buat bahan makanan pada zaman dulu atau nenek moyang kita, jadi kira – kira menurut saya itu tidak membahayakan jadi saya berinisiatif saja untuk di buatkan keripik yang berbahan dasar bonggol pohon pisang karena menurut saya ini hal baru yang masih jarang masyarakat tahu.[1]

[1] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.20 WIB

Produk makanan pastinya yang beredar dimasyarakat itu menyehatkan dan mengandung zat – zat gizi yang tinggi sehingga tidak percuma dikonsumsi oleh konsumen, ungkap ibu hayah :

> Saya tidak mengetahui secara persis gizi yang terdapat dalam debog ini, yang pasti pisang itu sangat banyak kandungan gizi yang tinggi dan dapat jadi obat, namun dulu pernah di teliti dan setelah dicek kandungan gizi itu terdapat serat dalam bonggol debog untuk vitamin apa saya tidak begitu mengetahuinya.[2]

Selain mengandung gizi dan manfaat makanan juga harus tidak membahayan bagi para konsumennya, karena jika makanan tersebut bahaya bagi konsumen itu tidak layak untuk dipasarkan dan akan merugikan bagi para konsumen, ujar ibu hayah :

> Karena debog ini sudah dikonsumsi oleh nenek moyang kita dulu, saya kira itu tidak membahayakan dan aman dikonsumsi oleh manusia, namun saya kira dengan saya proses perendaman itu untuk menghilangkan getahnya maka hal tersebut tidak bahaya atau aman dikonsumsi manusia.[3]

Home industri keripipik debog milik ibu hayah mempunyai tiga tahapan yang dilalui untuk mendapatkan produk keripik debog yang siap untuk dipasarkan:

1. **Tahap persiapan**

   Home industri keripik debog yang ada di desa bakalan, milik ibu hayah tersebut mendapatkan bahan bonggol debog dari perkebunanya sendiri dan menjalin relasi dengan para tetangga dan pengepul pisang, karena di desa bakalan masih tergolong pedesaan yang masih asri dan

[2] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.22 WIB

[3] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.23 WIB

masih banyak sekali ditemukannya pohon pisang di pekarangan rumah maupun di ladang – ladang secara liar, karena pohon pisang sangat subur dan mudah tumbuh di iklim tropis, maka untuk mendapatkan bonggol debog dari pohon pisang sangat mudah untuk di dapatkan.

Sistem pembelian bonggol debog tersebut dengan cara datang langsung ke tetangga maupun kepada relasinya dan melakukan transaksi di tempat tersebut, dan Secara langsung ibu hayah mendapatkan bahan untuk pembuatan keripik debog. setelah mendapatkan bahan olahan keripik debog, boggol pisang tidak langsung di olah atau di masak, namun di rendam di bak yang berisikan air dengan jangka waktu sekitar duabelas (12) sampai delapanbelas (18) jam. Alasan ibu hayah mengatakan:

> Karena bonggol debog banyak menggandung getah, makan untuk menghilangkan getah tersebut bonggol debog di rendam dengan air selama minimal satu hari agar getah terlarut dalam air dan dapat diolah.[4]

Pemilihan bahan harus teliti karena bahan yang bagus atau tidak bagus itu akan mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan, ibu hayah mengungkapkan:

> Bonggol pohon pisang atau bisa disebut debog itu diambil bagian dalamnya yang padat dan berwarna putih, bukan kulit – kulitnya namun bisa disbut umbinya.[5]

---

[4] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.25 WIB

[5] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.25 WIB

Pemilihan bahan untuk pembuatan keripik debog tersebut diambil umbinya atau bagian dalam pada debog, dan membuang kulit luarnya yang berlapis lapis tersebut, ungkap ibu hayah :

> Saya mengambil bonggol debog dari pertama pohon pisang terserbut di terbang, saya tidak mau kalau mengambil bonggol debog dari [6]dua atau sudah tiga hari pohon pisang tersebut ditebang. Karena itu akan beda hasilnya.[7]

Setelah mendapatkan bahan baku utama maka mempersiapkan bahan baku campuran, bahan baku campuran dipakai untuk atau sebagai bahan tambahan pembuatan keripik. Ibu hayah mengatakaan :

> Bahan untuk membuat adonan antara lain, tepung beras, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam bumbu tabur. Semua itu saya dapatkan dari pasar, dengaan membeli tepung secara karung karena agar tidak bolak – balik dari pasar.[8]

Mempersiapkan bahan campuran sangat penting untuk memilih juga kualitasnya, karena juga dapat mempengaruhi kualitas produk makanan. Ibu hayah memakai tepung dari pabrikan yang terdapat bahan pengawetnya. Ibu hayah juga memilih bahan yang baik seperti halnya membeli bawang dari pasar, ibu hayah tidak memakai bahan baku yang busuk atau kadaluarsa. Ibu hayah mengatakan.

> Saya memakai tepung pabrikan, saya membeli bawang dari pasar kadang langsung 2 – 3 kiloan, tidak sampai busuk pasti sudah habis, namun kalau busuk juga pasti tidak saya gunakan, karena nanti takutnya akan mempengaruhi produk saya. Seperti kunyit,

---

[6] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.27 WIB

[7] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.28 WIB

[8] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.29 WIB

> ketumbar, karena tidak terlalu banyak digunakan maka saya tidak terlalu banyak untuk membelinya.[9]

Setelah persiapan bahan baku maka selanjutnya untuk mempersiapkan alat atau peralatan untuk pengolahan keripik debog agar memudahkan pengolahan dan mempercepat produksi. Ibu hayah mengatakan :

> Peralatan yang saya gunakan ini sangat sederhana seperti, pasah manual untuk pemotongan debog, dulu pernah menggunakan mesin, namun karena mesinya mahal dan gampang rusak maka saya sudah tidak pernah menggunakannya, karena mesin ini untuk memotong debog yang berserat menjadikan pisau yang ada di mesin menjadi tumpul dan terlalu mahal untuk menggantikanya.[10]

Peralatan yang digunakan yaitu pasah untuk memotong debog, wajan, spatula dan penyaring digunakan untuk proses pemasakan dan baskom untuk perendaman. Peralatan tersebut terbuat dari besi selain baskom yang terbuat dari plastik. Dan keranjang yang terbuat dari bambu digunakan untuk menaruh debog yang sudah digoreng.

Setelah peralatan dipakai dan di cuci setelah itu di tempatkan pada rak tersendiri untuk menaruh barang – barang tersebut, seperti halnya peralatan memasak seperti wajan dan kompor sudah ada meja kusus, sedang spatula dan penyaringan sudah ada cantolan yang berada di dinding.

2. Tahap pengolahan

---

[9] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.31 WIB

[10] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.32 WIB

Cara pengolahan debog yang dilakukan home industri yang ada di desa bakalan masih menggunakan alat – alat manual, sesekali dulu pernah menggunakan mesin untuk memotong debog tersebut namun tidak dilanjutkan lagi. Alasanya ibu hayah mengatakan:

> karena selain mahal, dengan mesin malah merepotkan karena banyaknya serat yang ada di bonggol debog membuat mata pisau mesin gampang tersendat dan mesin menjadi rusak.[11]

Ibu hayah hanya mempunyai 1 pekerja dalam membantunya mengolah keripik debog ini dengan jumlah bahan yang di olah sedikit banyak yaitu sekitar 50 kilogram dalam 1 minggu. Namun jika mendekati bulan ramadan ataupun lebaran pesenan akan lebih banyak dan bisa sampai kurang lebih mencapai 100 kilogram bahan baku debog dalam 1 minggu.

Debog yang ada di bak yang berisi air tersebut di ambil dan di tiriskan di ranjang lalu di potong kecil – kecil dengan menggunakan alat pasah. Setelah di potong kecil – kecil, debog di pilah – pilah bahan yang bagus berwarna putih dan bahan yang berwarna hitam atau yang di buang. Setelah debog yang berwaena hitam di buang maka debog yang berwarna putih di pakai untuk pembuatan keripik debog.

Setelah proses pemilahan berlangsung, pekerja yang lain membuat adonan atau bumbu pembuatan keripik debog, bahan –

[11] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.35 WIB

bahan baku yang seperti keripik – keripik biasanya, ibu hayah mengatakan :

> Bahan baku adonan ada tepung beras, bawang putih, ketumbar, kunyit secukupnya dan garam. Semua bumbu tersebut di larutkan dalam air secukupnya, pokoknya tidak telalu kental dan tidak terlalu encer.[12]

Dari adonam tersebut sudah siap untuk dipakai, selanjutnya debog yang sudah di tiriskann di masukannya sebagian ke adonan dan di campur hingga debog berlumuran adonan bumbu tersebut hinngga merata. Setelah adonan merata keseluruh debog maka langsung di masaknya di dalam wajan yang berisi minyak panas. Dengan minyak yang tidak terlalu panas. Ibu hayah megatakan :

> Memasak keripik debog ini tidak boleh dengan api yang besar, karena jika apinya besar akan cepat gosong, dengan api kecil agar tektur tidak berubah dan matangnya nanti bisa merata.[13]

Setelah sekitar 3 sampai 5 menit dan terlihat mengapung debog yang ada di wajan tersebut di angkat lalu di tiriskan di sebuah wadah yang beralaskan koran. Menunggu hingga dingin dan selanjutnya menuju ke proses pemberian rasa – rasa agar lebih menarik para pelanggan. Ibu hayah mengatakan :

> Dulu saat awal pembuatan saya tidak memakai bumbu penyedap, namun sekarang karena banyak yang menyarankan maka saya membuat 4 variasi rasa seperti, original, keju, pedas, dan sapi panggang. Namun karena yang bumbu keju sering telat datannya maka yang sering di gunakan yaitu hanya 3 bumbu tersebut.[14]

---

[12] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.30 WIB

[13] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.30 WIB

[14] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.32 WIB

Setelah proses pembuatan rasa maka proses selanjutnya yaitu pengemasan dengan timbangan 100 gr untu satu bungkus. Ibu hayah dulu pernah menggunakan bahan pengawet NMB. Ibu hayah mengatakan :

> Dulu saya pernah memakai pengawet NMB karena belum tahu apa apa. Dan sekarang setelah ada pelatihan dari dinas saya menggunakan plastik 8gr yang dapat bertahan selama 3 bulan, dulu pernah menggunakan plastik yang berbahan alumuniumfoil yang bisa bertahan selama 6 bulan, karena menurut saya itu kemahalan jadi hanya plastik 8gr ini yang saya pergunakan.[15]

3. Pemasaran

Setelah semua proses dilakukan, yaitu dari pembungkusan dan penataan di kardus maka produk keripik debog akan dijual kepada konsumen dan ada yang masih di simpan sebelum di jual.

Penjualan yang di lakukan oleh home industri keripik debog milik ibu hayah dilakukan dengan cara, yaitu :

a. Memasok beberapa penjual di pasar – pasar tradisional
b. Menerima pesanan
c. Menjual keripik debog bagi konsumen yang ingin membeli sendiri di rumah ibu hayah atau tempat industri tanpa pemesanan terlebih dahulu.

Untuk pemasokan keripik debog bagi para penjual di pasar – pasar tradisional, home industri keripik debog ibu hayah mengirimnya ke tempat – tempat penjualan setelah produknya siap. Pengirimanya

[15] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.34 WIB

hanya dengan menggunakan sepeda motor dengan alat seadanya. Sedangkan untuk pembeli dengan dengan cara pemasaran, pembeli tersebut datang sendiri untuk mengambil produk keripik debog sesuai pesanannya.

Industri keripik debog milik ibu hayah memiliki penyimpanan produk di dalam rumahnya dan sebagian di taruh di rak kusus. Produk keripik debog yang belum terjual di taruh pada rak kusus dan untuk stok saat ada pelanggan yang datang dan membeli langsung dari ibu hayah. Degan penyimpanan di ruang tertutup agar tetap awet dan bebas dari serangan bakteri yan membuat makanan cepat basi.

Setelah proses pemasaran ada seorang pelanggan baru yang mencoba untuk menikmati keripik debog tersebut karena penasaran dan ingin mencoba produk ibu hayah tersebut. Bpk Ipul seorang konsumen mengatakan :

> Sebenarnya saya sangat penasaran dengan produk ibu hayah tersebut, keripik debog namanya. Karena penasaran saya lalu membeli dan mencobanya, ternyata rasanya enak karena ada bumbu penyedapnya namun sangat disayangkan bahwa dalam satu wadah ada sebagian yang rasanya aneh seperti ada bosoknya, mungkin tidak adanya pengecekan terhadap produk keripik yang akan di kemas.[16]

Dari ungkapan pemilik home industri keripik debog di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar bahwa sudah di sertifikasikan pada bulan oktober tahun 2016 dengan bukti sertifikat. Selaku pemilik home industri keripik ndebog mengungkapkan bahwa :

[16] Hasil wawancara dengan bpk ipul, pada tanggal 17 mei 2018 di toko rizky blitar, pada pukul 10.34 WIB

> Sertifikasi halal ini bermula saat saya seringnya ikut dalam pameran – pamera yang di adakan oleh dinas, mungkin karena belum di beri label halal sehingga mungkin dinas memberitahukan saya tentang pendaftaran sertifikasi produk halal dan waktu itu bertepatan dengan fasilitas dari dinas provinsi jawa timur dan dari disperindak provinsi memberikan penjelasan tentang bahan – bahan yang di halalkan dan persyaratan – persyaratan dari alat – alat yang di gunakan dalam mengolah produk. Dan setelah saya daftarkan barulah dari disperindak mengaudit tempat saya membuat keripik debog ini.[17]

Berawal dari ketidak tahuan dari pemilik produk keripik debog dan selanjutnya ada pemberitahuan oleh disperindak untu mensertifikasi halalkan produk home industri keripik debog milik ibu hayah yang ada di desa bakalan kecamatan wonodadi blitar.

Sebelum di sertifikasi halalkan produk milik ibu hayah ini masih menggunakan bahan pengawet agar produk tetap terjaga dan tetap kelihatan menarik. Penjelasan dari ibu hayah mengatakan :

> Dulu saya pernah menggunakan bahan pengawet seperti NMB agar produk saya tetap terjaga atau awet, namun setelah adanya pemberitahuan dari disperindak dan penjelasan – penjelasan tentang produk maka sebagian bahan yang saya gunakan menjadi berubah agar dari ketidak tahuan saya tidak membahayakan para konsumen dan agar produk saya dapat diterima oleh masyarakat.[18]

Ujar yang sama dikatakan oleh karyawan dari ibu hayah saat dulu sebelum adanya tim audit dari disperindak jatim datang ke industri keripik debog milik ibu hayah. Berikut penjelasanya:

> Dulu memang pernah menggunakan bahan pengawet, namun hanya sedikit tidak banyak, sekitar satu sendok teh untuk satu kali

[17] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.40 WIB

[18] Hasil wawancara dengan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.44 WIB

membuat adonan. Dan hasilnya juga tidak begitu mencolok dari segi warna dan tekstur dari hasil keripik yang original.[19]

Setelah di sertifikasi halalkan produk keripik debog milik ibu hayah menjadi berubah dari segi bahan – bahan olahan atau adonan agar sesuai dengan yang di jelaskan oleh disperindak jatim.

B. Temuan Penelitian

Pengolahan Keripik Debog Di Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar

Banyaknya bahan makanan dari hasil olahan dari bahan makanan saat ini membuat terciptanya beraneka ragam hidangan dari bahan makanan yang baru. Tetapi apakah makanan yang di hasilkan tersebut sudah memenuhi standar kesehatan maupun kehalalan, karena saat ini banyak bahan makanan yang diproses menggunakan bahan kimia ataupun hormon yang berlebihan dan pengaruh dari rekayasa genetika yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu teknologi modern belum tentu menjamin hasil yang baik, bahkan justru dapat membahayakan kesehatan manusia. Betapa besarnya permasalahan yang dapat terjadi jika dengan bahan makanan yang akan diolah menjadi makanan bila diawali dengan proses yang salah, maka akan lebih bermasalah lagi bila makanan tersebut diolah dengan periapan dan proses memasak yang salah.

[19] Hasil wawancara dengan karyawan ibu hayah, pada tanggal 16 mei 2018 di home industri keripik debog ibu hayah, pada pukul 10.36 WIB

Pengolahan produk makanan sangatlah penting agar hasil olahan tidak salah olah dan mengakibatkan sesuatu yang membahayakan para penikmat makanan tersebut. Dari bahan – bahan olahan, proses, pengemasan hingga pemasaran. Di home industri keripik debog milik ibu hayah menggunakan bahan utama bonggol pohon pisang yang biasanya sebagian orang malah digunakan untuk makanan ternak seperti bebek dan ikan namun dengan kekreatifan ibu hayah digunakanya bonggol pohon pisang dirubah menjadi produk makanan yang mempunyai nilai ekonomis.

1. Tahap Persiapan

Alasan ibu hayah selaku pemilik industri keripik debog ini bahwa zaman dahulu bonggol debog ini sudah digunakanya untuk sayuran atau makanan sehari – hari dan tidak membahayakan bagi manusia jika tata cara pengolahanya yang benar. Yang dibuat untuk bahan baku keripik yaitu umbi debog yang berada ditengah tengah bonggol. Ibu hayah memakai debog yang baru ditebang dan tidak memakai bonggol yang sudah lama dibiarkan karena bonggol yang baru ditebang itu yang dapat digunakan karena kalau sudah lama maka debog sudah busuk dan tidak dapat digunakan.

Namun juka harus diperhatikan pula bahwa produk makanan bukan hanya dari bahan yang di pakai, namun juga bahan campuran yang digunakan dalam membuat sebuah keripik diantaranya : tepung, bawang, telur, kunyit, garam dan kemiri. Keseluruhan bahan campuran

hanya tepung yang terdapat bahan pengawetnya dan selebihnya hanya bahan alami dari tanaman dan hewan. Tidak hanya bahan dasar dan campuran namun alat – alat pengolahan juga diperhatikan seperti alat yang di gunakan dan tempat pembuatan produk makanan agar tidak terkontaminasi dengan bahan – bahan atau partikel – partikel yang dapat membahayakan manusia. Seperti tempat yang kotor dan alat yang tidak sering dibersihkan itu juga akan berdampak kepada makanan yang telah diolah.

2. Tahap Pengolahan

Setelah pemilihan bahan dan mempersiapkan peralatan maka tahap selanjunya yaitu pengolahan bahan menjadi keripik. Setelah debog sudah diiris atau dicincang makan langsung di campurkan dengan adonan tepung yang sudah di campuri bumbu-bumbu seperti kunyit, garam dan bawang setelah tercampur dengan merata maka irisan debog tersebut langsung digoreng diatas wajan yang sudah panas hingga debog mengeras dan garing. Jika dikira belum matang maka dan garing maka debog tersebut dapat digoreng kembali untuk ke-2 kalinya agar mendapatkan tekstur yang baik dan gurih.

3. Tahap Pemasaran

Setelah selesai pengolahan, keripik langsung ditaruh dalam wadah untuk pengeringan minyak, setelah itu diberikan rasa – rasa sebelum di timbang dan di kemas. Tidak adanya pemilahan antara keripik yang bagus atau tidak. Dan setelah dipasarkan ada seorang penikmat yang

sedikit kecewa karena ada keripik yang rasanya seperti busuk itu dikarenakan hanya ada satu pegawai yang ada sehingga kurang maksimalnya dalam pemilihan keripik saat memasukanya dalam wadah. Namun selama ini ibu hayah belum pernah mendapatkan komplain dari konsumen, namun jika itu ada ibu hayah akan menerima komplainan dengan lapang dada dan akan terus berusaha untuk memperbaiki produk agar lebih baik.

Dengan hanya ada seorang pegawai ibu hayah dan banyaknya pesanan membuat home industri keripik debog ini tidak begitu memperhatikan kebersihan tempat pembuatan maupun penyimpanan. Dan alas pembuatan keripik debog ini masih menggunakan lantai semen/ mester sehingga banyak sekali debu – debu yang terlihat.

Dari beberapa gambaran tempat dan alat – alat produksi keripik debog tersebut membuat partikel – partikel atau kotoran dapat secara langsung ikut tercampur dalam produk makanan dan dapat membahayakan para konsumen karena hal yang ditakutkan bahwa konsumen tidak hanya menikmati keripik namun juga partikel berbahaya yang ada dikotoran maupun debu dan itu akan merugikan para konsumen.

Sertifikasi halal merupakan sertifikasi yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syariat islam. Sertifikasi ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi peerintah yang berwenang. Dengan tujuan untuk

memberikan kepastian kehalalan, sehingga dapat menentramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal.

Home industri keripik debog milik ibu hayah sudah mempunyai sertifikat dan sudah diperbolehkan memasang label halal pada kemasan produk tersebut pada tahun 201 6. Bermula dari sosialisasi dari pihak disperindak tentang sertifikasi halal dan selanjutnya ibu hayah disarankan untuk mendaftarkanya yang di bantu oleh pihak disperindak untuk mendapatkan izin memproduksi dan memberikan label halal pada kemasan produk keripik debog tersebut.

Selama proses sertifikasi halal tim audit dari MUI datang dan melihat dan menganalisis bahan dan pengolahan dalam home industri milik ibu hayah. Namun tim audit hanya mensyurvei Cuma satu kali dan selama ini belum adanya tim audit yang mengecek kembali produk dan pengolahan keripik debog secara bertahap,

Dengan hal label halal tersebut produk keripig debog sudah dapat dikonsumsi oleh umat muslim dengan tidak mempunyai rasa resah atas keraguan para konsumen namun tidak dapat dipungkiri bahwa label halal hanya menjadi label saja karena kurangnya pantauan dari pemerintah atau lembaga terkait selaku penegak undang – undang.