

Pendampingan Sertifikasi Halal Berbasis Desa Budaya pada UMKM Kue Engkak dan Bolu Kuwuk di Kelurahan Pabean

Tri Wahyudi ^{1*}, Ika Utami Widyaningsih ², Amanda Bella Asyilla ¹, Indy Syafa Arrahma ³, Edy Arisontha ², Adih Supriadi ²

¹ Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa,

² Keuangan Perbankan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa,

³ Manajemen Pemasaran, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa,
Jl. Raya Palka KM 03, Sindangsari, Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang, Banten, 42163

Email Penulis Korespondensi: tri.wahyudi@untirta.ac.id

Abstract

This community service program aims to improve halal certification readiness among two culinary MSME partners, namely Kue Engkak Hj. Munajah and UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah in Pabean Village, Purwakarta District, Cilegon City, Banten. The partners' main problems include limited halal literacy, inadequate documentation of raw materials and suppliers, the absence of a documented Halal Product Process (PPH), limited understanding of the Halal Product Assurance System (SJPH), simple packaging, and difficulties in using SIHALAL. The activity involved two MSME owners as the main participants. The implementation method consisted of preliminary observation, interviews, halal literacy training, pre-test and post-test evaluation, raw material identification, supplier list preparation, SJPH and PPH document assistance, SIHALAL submission assistance, and recommendations for informative packaging and local identity-based packaging improvement. The results of the activity showed an increase in the halal literacy score of the Kue Engkak MSME partner from 55 to 85, indicating a 30-point improvement. Meanwhile, the Bolu Kuwuk MSME partner increased from 50 to 82, indicating a 32-point improvement. In addition, this activity resulted in the preparation of simplified SJPH documents, and increased readiness for halal certification submission. The program also strengthened partners' awareness of informative packaging and local branding to enhance consumer trust.

Keywords: Community Assistance, Food MSMEs, Halal Certification, Halal Literacy

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kesiapan sertifikasi halal pada dua mitra UMKM kuliner, yaitu Kue Engkak Hj. Munajah dan UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah di Kelurahan Pabean, Kecamatan Purwakarta, Kota Cilegon, Banten. Permasalahan mitra meliputi rendahnya literasi halal, belum tertibnya dokumentasi bahan baku dan pemasok, belum tersusunnya Proses Produk Halal (PPH), keterbatasan pemahaman Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), kemasan sederhana, serta kendala penggunaan SIHALAL. Kegiatan ini melibatkan dua pelaku UMKM sebagai peserta utama. Metode pelaksanaan dilakukan melalui observasi awal, wawancara, pelatihan literasi halal, pre-test dan post-test, identifikasi bahan baku, penyusunan daftar pemasok, penyusunan dokumen SJPH dan PPH, pendampingan pengajuan SIHALAL, serta penyusunan rekomendasi informasi label dan rancangan penyempurnaan kemasan berbasis identitas desa budaya. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan skor literasi halal pada Mitra UMKM Kue Engkak dari 55 menjadi 85 atau meningkat 30 poin, sedangkan Mitra UMKM Bolu Kuwuk meningkat dari 50 menjadi 82 atau meningkat 32 poin. Selain itu, kegiatan ini menghasilkan tersusunnya daftar bahan dan pemasok, terpetakannya alur produksi, tersusunnya dokumen SJPH sederhana, serta meningkatnya kesiapan

pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan ini juga mendorong kesadaran mitra mengenai pentingnya kemasan informatif dan branding lokal untuk memperkuat kepercayaan konsumen.

Kata kunci: Literasi Halal, Pendampingan Masyarakat, Sertifikasi Halal, UMKM Pangan

1. PENDAHULUAN

Sertifikasi halal menjadi kebutuhan penting bagi UMKM pangan karena berkaitan dengan perlindungan konsumen, kepercayaan pasar, dan peningkatan daya saing produk. Di Indonesia, kewajiban sertifikasi halal didasarkan pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan diperkuat melalui Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Regulasi tersebut menempatkan jaminan halal sebagai bagian dari kepastian mutu, keamanan produk, dan perlindungan konsumen (Adilah & Kumalasari, 2023; Makbul et al., 2023; Mubarak et al., 2023). Bagi UMKM kuliner tradisional, sertifikasi halal juga menjadi sarana untuk memperluas pasar karena konsumen semakin memperhatikan kejelasan bahan, kebersihan proses, dan kepastian kehalalan produk (Rofiullah et al., 2024; Zaimudin et al., 2023).

Kelurahan Pabean, Kecamatan Purwakarta, Kota Cilegon, Banten, memiliki potensi kuliner tradisional yang dapat dikembangkan sebagai identitas ekonomi lokal. Kue Engkak Hj. Munajah dan UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah merupakan dua mitra kegiatan yang merepresentasikan kuliner lokal masyarakat Pabean. Kue engkak memiliki nilai tradisi karena berkaitan dengan resep keluarga dan kegiatan sosial masyarakat, sedangkan bolu kuwuk berkembang sebagai produk rumahan yang memiliki pasar lokal dan peluang untuk diperluas melalui legalitas, kemasan, dan branding. Pengembangan kuliner tradisional dapat memperkuat ekonomi lokal apabila didukung oleh kualitas produk, narasi budaya, kepercayaan konsumen, dan strategi pemasaran yang sesuai dengan karakter masyarakat (Fuadi et al., 2021; Rakhmawati et al., 2024; Zaimudin et al., 2023).

Analisis situasi menunjukkan bahwa kedua mitra memiliki potensi usaha, tetapi belum sepenuhnya siap memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Berdasarkan wawancara awal, Kue Engkak Hj. Munajah telah menjalankan usaha selama 20 Tahun dengan produksi rata-rata 30 loyang ukuran 30 cm x 30 cm per tahun,

omzet sekitar Rp7.500.000,00 dan melibatkan 5 tenaga kerja. Sementara itu, UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah telah beroperasi selama 15 tahun dengan produksi rata-rata 200 toples ukuran 350 gr per tahun, omzet sekitar Rp7.000.000,00 per tahun, dan melibatkan 4 tenaga kerja. Pada Kue Engkak Hj. Munajah, proses produksi masih dilakukan secara tradisional dengan bahan utama berupa telur, tepung, gula, santan, dan bahan pendukung lain dari pemasok lokal. Walaupun bahan yang digunakan diyakini halal, daftar bahan baku, bukti pembelian, identitas pemasok, dan pencatatan proses produksi belum tersusun secara sistematis. Pada UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, proses produksi telah berjalan rutin, tetapi kemasan masih sederhana dan belum memuat informasi produk secara lengkap, seperti komposisi, identitas usaha, nomor izin usaha, dan informasi halal. Kondisi ini sejalan dengan temuan bahwa UMKM pangan sering menghadapi hambatan sertifikasi halal karena rendahnya literasi halal, keterbatasan dokumen bahan, belum tertibnya pencatatan proses, dan lemahnya pemahaman terhadap sistem pengajuan digital (Gunawan et al., 2021; Putri et al., 2023).

Permasalahan utama yang dihadapi mitra meliputi rendahnya literasi halal, belum tersusunnya daftar bahan dan pemasok, belum terdokumentasinya Proses Produk Halal (PPH), belum tersedianya dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), keterbatasan pemahaman penggunaan SIHALAL, serta kemasan produk yang belum informatif. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) diperlukan untuk memastikan bahan, proses, fasilitas, penyimpanan, distribusi, dan pengawasan internal berjalan sesuai prinsip halal (Gunawan et al., 2021; Putro et al., 2024). Proses Produk Halal (PPH) membantu pelaku usaha mengidentifikasi titik kritis kehalalan sejak pemilihan bahan, penggunaan alat produksi, pengolahan, pengemasan, hingga produk diterima konsumen (Farida et al., 2023; Zaimudin et al., 2023). Dengan demikian, persoalan mitra tidak hanya berkaitan dengan belum adanya sertifikat halal, tetapi juga dengan belum kuatnya tata kelola produksi dan administrasi halal.

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini disusun secara sistematis melalui pendampingan langsung kepada kedua mitra. Tahap pertama adalah observasi awal dan wawancara untuk memetakan kondisi usaha, bahan baku, pemasok, proses produksi, legalitas, kemasan, dan kemampuan penggunaan SIHALAL. Tahap kedua adalah pelatihan literasi halal melalui materi tentang konsep halal, urgensi sertifikasi halal, SJPH, PPH, dan alur pengajuan sertifikasi. Tahap ketiga adalah pendampingan penyusunan daftar bahan, daftar pemasok, alur produksi, dokumen SJPH sederhana, dan dokumen PPH. Tahap keempat adalah pendampingan pengajuan melalui SIHALAL agar mitra memahami proses administrasi digital. Tahap kelima adalah penyusunan rekomendasi informasi label dan rancangan penyempurnaan kemasan berbasis identitas Kelurahan Pabean sebagai desa budaya. Pendampingan yang terstruktur penting karena UMKM membutuhkan bantuan teknis untuk menerjemahkan persyaratan sertifikasi halal menjadi langkah praktis yang dapat diterapkan dalam usaha sehari-hari (Farida et al., 2023; Gunawan et al., 2021; Umami & Musadad, 2023).

Berdasarkan observasi awal ditemukan bahwa kedua mitra belum memiliki dokumentasi bahan baku, pemasok, alur Proses Produk Halal (PPH), dokumen SJPH sederhana, serta belum terbiasa menggunakan SIHALAL, sehingga kesiapan sertifikasi halal masih rendah. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan kesiapan Kue Engkak Hj. Munajah dan UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah dalam mengikuti proses sertifikasi halal. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan meningkatkan literasi halal mitra, membantu penyusunan daftar bahan dan pemasok, menyusun alur PPH, menyiapkan dokumen SJPH sederhana, mendampingi pengajuan melalui SIHALAL, serta memperkuat kemasan dan branding produk lokal.

Keunikan program ini adalah mengintegrasikan pendampingan sertifikasi halal, penyusunan dokumen administrasi halal, literasi digital SIHALAL, dan penguatan kemasan berbasis identitas desa budaya. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya membantu pemenuhan persyaratan sertifikasi halal, tetapi juga memperkuat daya saing kuliner tradisional Kelurahan Pabean sebagai bagian dari

pengembangan ekonomi lokal yang berbasis kepatuhan halal dan identitas desa budaya.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pendampingan langsung, partisipatif, pelatihan, praktik penyusunan dokumen, simulasi pengajuan sertifikasi halal, serta evaluasi berbasis capaian. Kegiatan melibatkan memilih dua mitra secara purposif, yaitu pelaku usaha Kue Engkak Hj. Munajah dan UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah di Kelurahan Pabean, Kecamatan Purwakarta, Kota Cilegon, Banten. Kedua mitra dipilih karena merepresentasikan UMKM kuliner tradisional lokal, memiliki potensi pengembangan produk, belum memiliki kesiapan dokumen sertifikasi halal yang memadai, serta membutuhkan pendampingan dalam penyusunan dokumen SJPH, pemetaan PPH, penggunaan SIHALAL, dan penguatan kemasan produk.

Metode pendampingan langsung dipilih karena UMKM kuliner tradisional membutuhkan bimbingan praktis dalam memahami persyaratan sertifikasi halal, menyusun dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), memetakan Proses Produk Halal (PPH), dan menyiapkan pengajuan melalui SIHALAL (Farida et al., 2023; Umami & Musadad, 2023). Pendekatan partisipatif digunakan agar mitra terlibat aktif dalam mengidentifikasi masalah, memeriksa bahan baku, menyusun dokumen, dan merancang penguatan kemasan sesuai karakter produk masing-masing (Fuadi et al., 2021; Widyaningrum et al., 2021).

Indikator keberhasilan skor *post-test* literasi halal minimal 80, meningkatnya skor dibandingkan *pre-test*, tersusunnya daftar bahan baku dan pemasok, terpetakannya alur PPH, tersusunnya dokumen SJPH sederhana, kesiapan unggah dokumen melalui SIHALAL, serta tersusunnya rancangan kemasan yang lebih informatif. *Pre-test* dan *post-test* dilakukan untuk menilai perubahan pemahaman mitra menggunakan instrumen 10 pertanyaan dengan skor maksimum 100. Setiap jawaban benar diberi skor 10, sedangkan jawaban kurang lengkap diberi skor sesuai kelengkapan jawaban. Kegiatan dinyatakan berhasil apabila skor *post-test* mencapai minimal 80 dan

dokumen utama sertifikasi halal mulai tersusun. Adapun daftar pertanyaan yaitu: Apa yang dimaksud dengan produk halal dan *thayyib*? Sebutkan tiga elemen penting dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)! Apa saja dokumen yang harus disiapkan sebelum mengajukan sertifikasi halal melalui SIHALAL? Bagaimana cara memetakan alur Proses Produk Halal (PPH)? Apa saja informasi yang harus dicantumkan pada kemasan produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen? Jelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk memastikan bahan baku dari pemasok memiliki status halal. Sebutkan perbedaan kemasan informatif dengan kemasan sederhana dan pengaruhnya terhadap persepsi konsumen. Selain *Pre-test* dan *post-test* digunakan untuk melihat perubahan pemahaman mitra sebelum dan sesudah pelatihan dilakukan juga *checklist* dokumen untuk mengidentifikasi aspek yang memerlukan pendampingan tambahan. (Rofiullah et al., 2024; Wahyudi et al., 2024).

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Pabean, Kecamatan Purwakarta, Kota Cilegon, Banten. Lokasi kegiatan mencakup tempat produksi Kue Engkak Hj. Munajah, tempat produksi UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, serta lokasi pertemuan yang digunakan untuk pelatihan dan pendampingan bersama mitra. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi awal, pelatihan literasi halal, pendampingan penyusunan dokumen, simulasi SIHALAL, penguatan kemasan, evaluasi, dan monitoring lanjutan. Kegiatan dilaksanakan selama periode 25 Mei 2026 s.d. 24 Juni 2026. Waktu pelaksanaan kegiatan disesuaikan dengan jadwal produksi mitra agar pendampingan dapat dilakukan tanpa mengganggu kegiatan usaha harian.

Alat dan Bahan

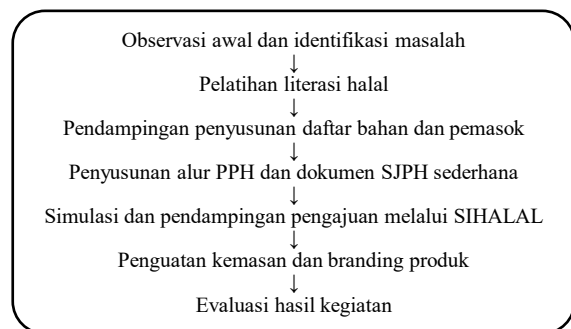
Alat yang digunakan meliputi laptop, telepon genggam, koneksi internet, kamera dokumentasi, formulir *pre-test* dan *post-test*, lembar wawancara, lembar observasi, *checklist* kesiapan sertifikasi halal, template daftar bahan baku, template daftar pemasok, template alur PPH, dan template dokumen SJPH sederhana. Bahan pendukung kegiatan meliputi materi pelatihan literasi halal, contoh dokumen sertifikasi halal, contoh label dan kemasan

produk, serta data awal mitra yang diperoleh melalui observasi dan wawancara.

Bahan yang diidentifikasi dalam proses pendampingan adalah bahan baku produksi masing-masing mitra. Pada Kue Engkak Hj. Munajah, bahan utama yang diperiksa meliputi telur, tepung, gula, santan, dan bahan pendukung lain yang digunakan dalam proses produksi. Pada UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, bahan yang diperiksa meliputi bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan bolu kuwuk. Identifikasi bahan dilakukan untuk memastikan bahwa setiap bahan memiliki informasi merek, pemasok, status halal, dan bukti pendukung yang dapat digunakan dalam proses sertifikasi halal (Anas et al., 2023; Asmawati et al., 2024; Triastuti et al., 2024).

Langkah Pelaksanaan

Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi awal dan identifikasi masalah, pelatihan literasi halal, pendampingan penyusunan daftar bahan dan pemasok, penyusunan alur PPH dan dokumen SJPH sederhana, simulasi dan pendampingan pengajuan melalui SIHALAL, penguatan kemasan dan branding produk, evaluasi hasil kegiatan, serta monitoring lanjutan. Untuk memperjelas tahapan tersebut, alur kegiatan pengabdian disajikan dalam diagram alur pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Kegiatan Pengabdian

Langkah pertama adalah sosialisasi SIHALAL dan kegiatan awal pendampingan. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan observasi proses produksi, wawancara dengan pelaku usaha, pemeriksaan awal dokumen, dan pencatatan kondisi kemasan produk. Data yang dikumpulkan meliputi profil usaha, jenis produk, bahan baku, pemasok, fasilitas produksi, alur kerja, status legalitas, kondisi kemasan, dan kesiapan mitra menggunakan SIHALAL. Kegiatan ini dirancang untuk

memastikan bahwa sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan nyata mitra dan tahap awal penggunaan SIHALAL. (Masruroh, 2023; Mubarak et al., 2023).

Langkah kedua adalah pelatihan literasi halal. Materi pelatihan mencakup konsep halal dan thayyib, urgensi sertifikasi halal bagi UMKM pangan, pengenalan regulasi jaminan produk halal, persyaratan self declare, pengenalan SJPH, pengenalan PPH, identifikasi bahan baku halal, kebersihan proses produksi, dan alur pengajuan sertifikasi melalui SIHALAL. Pelatihan dilakukan melalui ceramah singkat, diskusi, demonstrasi, dan contoh kasus yang sesuai dengan proses produksi kue engkak dan bolu kuwuk. Pada tahap ini, *pre-test* diberikan sebelum pelatihan dan *post-test* diberikan setelah pelatihan untuk mengukur peningkatan pemahaman mitra.

Langkah ketiga adalah penerapan teknologi melalui praktik penyusunan dokumen dan simulasi SIHALAL. Tim mendampingi mitra menyusun daftar bahan baku, daftar pemasok, alur PPH, dan dokumen SJPH sederhana. Setelah dokumen dasar tersusun, mitra dikenalkan pada tahapan pengajuan sertifikasi halal melalui SIHALAL, mulai dari pengisian data pelaku usaha, data produk, pengunggahan dokumen, sampai pemahaman alur verifikasi. Pendampingan SIHALAL dilakukan secara bertahap karena pelaku UMKM rumah tangga sering menghadapi kendala dalam penggunaan sistem administrasi digital (Nasori et al., 2023; Pohan et al., 2024; Triastuti et al., 2024).

Langkah keempat adalah pendampingan penyusunan rekomendasi informasi label dan rancangan penyempurnaan kemasan. Pada tahap ini, tim membantu mitra meninjau informasi yang perlu dicantumkan pada kemasan, seperti nama produk, nama usaha, komposisi, informasi produsen, tanggal produksi, masa simpan, legalitas yang relevan, dan ruang untuk label halal setelah sertifikat diperoleh. Rekomendasi penyempurnaan kemasan disusun agar mitra memiliki acuan untuk mencantumkan informasi produk secara lebih jelas, meningkatkan potensi kepercayaan konsumen, dan menonjolkan identitas usaha (Mubarak et al., 2023; Sari et al., 2023). Desain kemasan diarahkan agar tetap mempertahankan karakter tradisional produk sekaligus memperkuat identitas Kelurahan Pabean sebagai desa budaya.

Langkah kelima adalah evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test*, memeriksa *checklist*

kesiapan dokumen, menilai perubahan pemahaman mitra, dan melakukan wawancara umpan balik. Evaluasi juga melihat apakah mitra telah memiliki daftar bahan, daftar pemasok, alur PPH, dokumen SJPH sederhana, kesiapan SIHALAL, dan rancangan kemasan yang lebih informatif. Keberhasilan kegiatan tidak hanya diukur dari terbitnya sertifikat halal, tetapi juga dari meningkatnya kapasitas mitra dalam memahami dan menyiapkan proses sertifikasi secara mandiri (Amal et al., 2023; Wahyudi et al., 2024).

Langkah keenam adalah keberlanjutan program. Keberlanjutan dilakukan melalui monitoring kelengkapan dokumen, pembaruan daftar bahan dan pemasok, pendampingan lanjutan apabila terdapat kendala SIHALAL, serta evaluasi penggunaan kemasan. Tahap ini diperlukan agar hasil kegiatan tidak berhenti pada pelatihan dan penyusunan dokumen awal, tetapi berlanjut menjadi kebiasaan administrasi dan produksi yang lebih tertib. Program ini juga diarahkan agar model pendampingan halal berbasis desa budaya dapat direplikasi kepada UMKM kuliner tradisional lain di Kelurahan Pabean maupun wilayah sejenis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan sertifikasi halal pada Kue Engkak Hj. Munajah dan UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah dilaksanakan untuk menjawab permasalahan utama mitra, yaitu rendahnya literasi halal, belum tertibnya dokumentasi bahan baku dan pemasok, belum tersusunnya Proses Produk Halal (PPH), belum tersedianya Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), kendala penggunaan SIHALAL, serta kemasan produk yang masih sederhana. Hasil kegiatan disajikan berdasarkan urutan proses pelaksanaan, yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta keberlanjutan program. Penyajian hasil ini didukung oleh data observasi, wawancara sebelum dan sesudah kegiatan, *checklist* kesiapan dokumen, hasil *pre-test* dan *post-test*, serta hasil karya mitra berupa dokumen pendampingan dan rancangan penguatan kemasan.

Tahap sosialisasi diawali dengan observasi dan wawancara kepada kedua mitra (Gambar 2). Pada Kue Engkak Hj. Munajah, proses produksi masih dilakukan secara tradisional dengan mempertahankan resep keluarga yang telah

digunakan secara turun-temurun. Bahan baku utama yang digunakan meliputi telur, tepung, gula, santan, dan bahan pendukung lain yang diperoleh dari pemasok lokal di sekitar Kota Cilegon dan Kabupaten Serang. Pelaku usaha meyakini bahan yang digunakan halal, tetapi daftar bahan baku, bukti pembelian, identitas pemasok, dan catatan proses produksi belum terdokumentasi secara sistematis. Kondisi ini sejalan dengan temuan bahwa UMKM pangan tradisional sering menghadapi kendala dalam penyusunan dokumen halal, pencatatan bahan baku, dan pengelolaan proses produksi yang terdokumentasi (Gunawan et al., 2021; Putri et al., 2023; Rofiullah et al., 2024; Zaimudin et al., 2023).



Gambar 2. Observasi dan Wawancara Awal dengan 2 Mitra Sebelum Pendampingan

Pada UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi telah berjalan rutin dan memiliki pasar lokal melalui pesanan masyarakat sekitar. Namun, kemasan produk masih sederhana dan belum mencantumkan informasi yang lengkap, seperti komposisi, identitas usaha, nomor izin usaha, tanggal produksi, masa simpan, dan informasi halal (Gambar 3). Pelaku usaha juga menyampaikan bahwa konsumen mulai menanyakan keamanan dan kehalalan produk ketika produk dipasarkan di luar lingkungan terdekat. Kondisi ini menunjukkan bahwa kemasan dan label perlu diperbaiki karena keduanya berfungsi sebagai media komunikasi kualitas, keamanan, legalitas, dan kepercayaan konsumen (Mubarak et al., 2023; Rofiullah et al., 2024; Sari et al., 2023).



Gambar 3. Kondisi Kemasan Produk Sebelum Pendampingan

Tahap pelatihan dilakukan melalui penyampaian materi literasi halal, konsep halal dan *thayyib*, urgensi sertifikasi halal bagi UMKM pangan, pengenalan SJPH, pengenalan PPH, identifikasi bahan baku, serta alur pengajuan melalui SIHALAL. Sebelum pelatihan, hasil wawancara menunjukkan bahwa mitra memahami halal terutama sebagai keyakinan bahwa bahan yang digunakan tidak mengandung unsur haram. Setelah pelatihan, mitra mulai memahami bahwa sertifikasi halal mencakup pemasok bahan, bukti kehalalan bahan, fasilitas produksi, kebersihan proses, penyimpanan, distribusi, dan pencatatan dokumen (Tabel 1). Perubahan pemahaman ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa literasi halal menjadi prasyarat penting bagi kesiapan UMKM dalam mengikuti sertifikasi halal (Gunawan et al., 2021; Rofiullah et al., 2024; Zaimudin et al., 2023).

Tabel 1. Ringkasan Kondisi Awal Mitra

Mitra UMKM	Kondisi Awal Utama	Kebutuhan Pendampingan
Kue Engkak Hj. Munajah	Produksi tradisional, bahan dan pemasok belum terdokumentasi, alur produksi belum tertulis	Daftar bahan, daftar pemasok, alur PPH, dan dokumen SJPH sederhana
Bolu Kuwuk Bu Rogayah	Kemasan sederhana, informasi label belum lengkap, belum terbiasa menggunakan SIHALAL	Penguatan label, pendampingan SIHALAL, dokumen halal, dan kemasan informatif

Evaluasi pelatihan literasi halal dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*. *Pre-test* diberikan sebelum pelatihan hanya kepada pemilik usaha (owner) untuk mengukur pemahaman awal terkait literasi halal, dan angka 55 pada Kue Engkak Hj. Munajah diperoleh dari skor rata-rata jawaban owner terhadap pertanyaan *pre-test* yang mencakup: Apa yang dimaksud dengan produk halal dan *thayyib*? Sebutkan tiga elemen penting dalam SJPH! Apa saja dokumen yang harus disiapkan sebelum mengajukan sertifikasi melalui SIHALAL? Bagaimana cara memetakan alur PPH? Apa informasi penting yang harus dicantumkan pada kemasan produk? *Post-test* diberikan setelah pelatihan dengan pertanyaan serupa untuk menilai peningkatan

pemahaman mitra. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai prosedur sertifikasi halal, dokumen yang perlu disiapkan, dan pentingnya pencatatan bahan serta proses produksi (Tabel 2). Peningkatan ini memperlihatkan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih mudah dipahami karena mitra langsung mengaitkan materi dengan produk yang mereka hasilkan. (Gunawan et al., 2021; Putro et al., 2024; Widyaningrum et al., 2021).

Tabel 2. Hasil Evaluasi Literasi Halal

Mitra UMKM	Pre-test	Post-test	Keterangan
Kue Engkak Hj. Munajah	55	85	Pemahaman ↑ 30 poin
Bolu Kuwuk Bu Rogayah	50	82	Pemahaman ↑ 32 poin

Tahap penerapan teknologi dilakukan melalui praktik penyusunan dokumen dan simulasi penggunaan SIHALAL. Pendampingan penyusunan daftar bahan dan daftar pemasok menjadi salah satu hasil penting karena pada tahap awal kedua mitra belum memiliki daftar bahan dalam format yang dapat digunakan untuk proses sertifikasi halal. Setelah pendampingan, capaian luaran kegiatan dapat dilihat dari perubahan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perbandingan Luaran Sebelum dan Sesudah Pendampingan

Komponen Luaran	Sebelum Pendampingan	Sesudah Pendampingan
Daftar bahan baku	Belum terdokumentasi sistematis	Mulai tersusun berdasarkan nama bahan, merek, dan status halal
Daftar pemasok	Belum tersedia secara tertulis	Mulai tersusun berdasarkan nama pemasok dan bukti pembelian
Alur PPH	Belum dipetakan secara tertulis	Mulai tersusun dari penerimaan bahan sampai pengemasan

Komponen Luaran	Sebelum Pendampingan	Sesudah Pendampingan
Dokumen SJPH	Belum tersedia	Mulai tersusun dalam format sederhana sesuai kebutuhan UMKM
Kesiapan SIHALAL	Belum siap unggah dokumen	Siap didampingi untuk unggah dokumen

Proses ini penting karena sertifikasi halal menuntut keterlacakan bahan dan kemampuan pelaku usaha menunjukkan bahwa bahan yang digunakan berasal dari sumber yang dapat dipertanggungjawabkan (Anas et al., 2023; Asmawati et al., 2024; Triastuti et al., 2024).

Penyusunan alur PPH juga menghasilkan perubahan penting dalam cara mitra memandang proses produksi. Sebelum kegiatan, proses produksi berjalan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman, tetapi belum dituangkan dalam diagram alur yang dapat dibaca dan dievaluasi. Setelah pendampingan, tahapan produksi mulai dipetakan dari penerimaan bahan, penyimpanan, penimbangan, pencampuran, pengolahan, pendinginan, pengemasan, penyimpanan produk jadi, sampai penjualan. Pemetaan ini membantu mitra mengenali titik kritis yang perlu dijaga, seperti kebersihan alat, sumber bahan tambahan, potensi kontaminasi, dan pencatatan proses. Literatur halal assurance menunjukkan bahwa pemetaan proses produksi diperlukan agar pelaku usaha dapat menjaga konsistensi halal dan mutu produk secara berkelanjutan (Farida et al., 2023; Putro et al., 2024; Zaimudin et al., 2023).

Tabel 4. Ringkasan Kesiapan Dokumen Halal

Komponen	UMKM Kue Engkak Hj. Munajah	UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah
Legalitas usaha	Dalam proses verifikasi	Dalam proses verifikasi
Daftar bahan dan pemasok	Mulai tersusun	Mulai tersusun
Alur PPH dan SJPH	Mulai tersusun	Mulai tersusun
Foto produk dan kemasan	Tersedia, perlu penyempurnaan label	Tersedia, perlu penyempurnaan label

Komponen	UMKM Kue Engkak Hj. Munajah	UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah
Kesiapan SIHALAL	Siap didampingi unggah	Siap didampingi unggah

Dokumen SJPH disusun secara sederhana agar sesuai dengan kapasitas operasional kedua mitra. Adapun ringkasan kesiapan dokumen halal terdapat pada Tabel 4. Unsur yang didampingi meliputi komitmen halal, daftar bahan, daftar pemasok, alur produksi, pengendalian bahan, kebersihan fasilitas, pencatatan produksi, dan evaluasi internal. Pendekatan sederhana dan bertahap diperlukan karena dokumen halal yang terlalu kompleks berpotensi tidak dijalankan secara konsisten oleh pelaku usaha mikro (Amal et al., 2023; Asmawati et al., 2024; Triastuti et al., 2024). Dalam kegiatan ini, keberhasilan tidak hanya diukur dari tersusunnya dokumen, tetapi juga dari kemampuan mitra memahami fungsi dokumen tersebut dalam praktik produksi harian.

Salah satu dokumen penting dalam proses pengajuan sertifikasi halal adalah Nomor Induk Berusaha (NIB) (Gambar 4). Dalam kegiatan pendampingan ini, NIB digunakan sebagai bukti legalitas dasar usaha sebelum mitra melanjutkan tahapan penyusunan dokumen halal dan pengajuan melalui SIHALAL. Keberadaan NIB membantu memastikan bahwa pelaku usaha telah memiliki identitas usaha yang terdaftar, sehingga proses pendampingan sertifikasi halal dapat dilakukan secara lebih tertib dan terarah. Dokumentasi NIB juga menjadi bagian dari verifikasi awal kesiapan administrasi mitra, terutama dalam memastikan bahwa data pelaku usaha, identitas produk, dan dokumen pendukung dapat disesuaikan dengan kebutuhan pengajuan sertifikasi halal.



Gambar 4. Dokumen NIB (Nomor Induk Berusaha)

Hasil pendampingan SIHALAL menunjukkan bahwa penerapan teknologi

digital membutuhkan bimbingan langsung. Kedua mitra membutuhkan penjelasan mengenai data yang harus dimasukkan, dokumen yang perlu diunggah, dan tahapan pengajuan yang harus diikuti. Pada UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, kendala digital lebih menonjol karena pelaku usaha belum terbiasa mengelola administrasi berbasis sistem daring. Pada Kue Engkak Hj. Munajah, kendala utama lebih terkait dengan kesiapan dokumen bahan dan proses produksi sebelum diunggah. Kondisi ini menunjukkan bahwa platform digital tidak otomatis mempermudah UMKM apabila tidak disertai pendampingan literasi digital dan administrasi (Nasori et al., 2023; Pohan et al., 2024; Triastuti et al., 2024).

Tahap pendampingan juga mencakup penguatan kemasan dan identitas produk. Pada kegiatan ini, luaran sesudah pendampingan pada aspek kemasan belum berupa kemasan cetak final, tetapi berupa rekomendasi informasi label dan rancangan penyempurnaan kemasan. Informasi yang disarankan untuk ditambahkan meliputi nama produk, identitas usaha, komposisi, tanggal produksi, masa simpan, kontak produsen, legalitas usaha, serta ruang pencantuman label halal setelah sertifikat diperoleh. Penguatan kemasan penting karena kemasan yang informatif dapat meningkatkan persepsi profesionalitas, keamanan, dan kualitas produk UMKM pangan (Mubarak et al., 2023; Rofiullah et al., 2024; Sari et al., 2023). Kemasan yang memuat identitas Kelurahan Pabean juga dapat memperkuat keterhubungan produk dengan narasi desa budaya dan wisata kuliner lokal (Fuadi et al., 2021; Rakhmawati et al., 2024; Saefullah, 2023).

Tabel 5. Perubahan Utama Setelah Pendampingan

Aspek	Sebelum	Setelah
Literasi halal	Terbatas pada bahan	Memahami bahan, proses, dokumen, dan SIHALAL
Dokumentasi	Belum tertata	Daftar bahan, pemasok, PPH, dan SJPH mulai tersusun
Kemasan	Sederhana	Mulai diarahkan lebih informatif dan berbasis identitas lokal
Kesiapan sertifikasi	Rendah	Meningkat dan siap ditindaklanjuti

Tahap evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah

kegiatan. Hasil wawancara sebelum kegiatan menunjukkan bahwa mitra masih memahami halal secara sederhana dan belum memiliki kebiasaan dokumentasi administrasi halal. Hasil wawancara setelah kegiatan menunjukkan bahwa mitra mulai memahami pentingnya daftar bahan, identitas pemasok, alur produksi, dokumen SJPH, pengajuan SIHALAL, dan kemasan informatif. Perubahan ini menunjukkan bahwa kegiatan pendampingan mampu menjawab permasalahan yang dikemukakan pada bagian pendahuluan. Dengan kata lain, pendampingan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga menghasilkan dokumen dan rancangan perbaikan yang dapat digunakan mitra dalam proses sertifikasi halal. Perubahan utama setelah kegiatan pendampingan terdapat pada Tabel 5.

Hasil kegiatan ini memiliki kesamaan dengan beberapa kegiatan pengabdian terdahulu yang menunjukkan bahwa pendampingan sertifikasi halal pada UMKM efektif apabila dilakukan melalui edukasi, praktik penyusunan dokumen, dan bantuan teknis pengajuan. Gunawan et al. (2021) menunjukkan bahwa pendampingan berkelanjutan dapat membantu UMKM memahami sistem jaminan halal dan menyiapkan dokumen yang diperlukan. Putro et al. (2024) menjelaskan bahwa praktik penyusunan dokumen dan simulasi teknis dapat meningkatkan kesiapan UMKM dalam proses sertifikasi halal. Widyaningrum et al. (2021) juga menegaskan bahwa pendampingan langsung memudahkan pelaku usaha memahami alur sertifikasi. Perbedaan kegiatan ini terletak pada penggabungan pendampingan halal dengan penguatan kemasan dan identitas desa budaya, sehingga luaran kegiatan tidak hanya berupa kesiapan dokumen, tetapi juga penguatan posisi produk sebagai kuliner lokal Pabean.

Pembahasan ilmiah dari kegiatan ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi pintu masuk untuk memperbaiki tata kelola usaha mikro secara lebih luas. Pendampingan halal tidak hanya mendorong mitra menyiapkan dokumen sertifikasi, tetapi juga membantu mereka menata bahan baku, mencatat pemasok, memperhatikan fasilitas produksi, menyusun rekomendasi perbaikan kemasan, dan memahami pentingnya informasi produk bagi konsumen. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa sertifikasi halal berperan sebagai instrumen peningkatan kualitas, kepercayaan, dan daya saing produk pangan UMKM (Gunawan et al.,

2021; Mubarak et al., 2023; Rofiullah et al., 2024). Dalam kegiatan ini, proses sertifikasi halal menjadi alat pembelajaran manajerial yang membuat pelaku usaha mulai melihat produksi sebagai sistem yang perlu dikendalikan dan terdokumentasi.

Keberlanjutan program diarahkan melalui monitoring dokumen, pembaruan daftar bahan dan pemasok, pendampingan lanjutan apabila terdapat kendala SIHALAL, serta evaluasi tindak lanjut rancangan penyempurnaan kemasan. Kegiatan ini juga membuka peluang replikasi kepada UMKM kuliner tradisional lain di Kelurahan Pabean karena masalah yang dihadapi kedua mitra relatif sama dengan hambatan umum UMKM pangan tradisional. Jumlah mitra yang hanya dua UMKM menjadi keterbatasan kegiatan, sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasi secara luas. Namun, kedalaman pendampingan pada dua kasus ini memberikan gambaran bahwa model pendampingan halal berbasis desa budaya dapat diterapkan secara bertahap untuk memperkuat kepatuhan halal, kapasitas usaha, pelestarian kuliner lokal, dan daya saing ekonomi masyarakat.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Melalui observasi, pelatihan, pendampingan dokumen, simulasi pengajuan halal, dan penyusunan rekomendasi informasi label dan rancangan penyempurnaan kemasan, kedua mitra menunjukkan peningkatan literasi halal secara terukur. Skor literasi halal Mitra UMKM Kue Engkak meningkat dari 55 menjadi 85 atau naik 30 poin, sedangkan Mitra UMKM Bolu Kuwuk meningkat dari 50 menjadi 82 atau naik 32 poin. Kedua mitra juga lebih siap memenuhi persyaratan administrasi dan teknis sertifikasi halal. Hasil utama kegiatan terlihat dari tersusunnya 2 daftar bahan baku, 2 daftar pemasok, 2 alur PPH, dan 2 dokumen SJPH sederhana untuk masing-masing mitra, serta meningkatnya kesiapan pengajuan melalui SIHALAL..

Solusi yang diberikan bermanfaat bagi mitra karena membantu menata proses produksi, memperkuat bukti administrasi, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan mendukung pengembangan Kue Engkak Hj. Munajah serta UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah sebagai kuliner khas Kelurahan Pabean. Peningkatan literasi halal terjadi karena mitra memperoleh

materi yang langsung dikaitkan dengan praktik usaha, seperti identifikasi bahan, pemasok, alur produksi, SJPH, PPH, dan SIHALAL. Pendampingan menjadi efektif karena dilakukan secara langsung, partisipatif, dan berbasis kebutuhan nyata mitra, sehingga pelaku usaha tidak hanya menerima materi, tetapi juga mempraktikkan penyusunan dokumen. Kendala penggunaan SIHALAL muncul karena mitra belum terbiasa dengan administrasi digital, pengunggahan dokumen, dan pengisian data usaha secara daring. Penguatan kemasan meningkatkan kepercayaan konsumen karena kemasan yang informatif memuat identitas produk, komposisi, produsen, masa simpan, dan ruang informasi halal. Gagasan lanjutan dari kegiatan ini adalah pendampingan sampai sertifikat halal terbit, monitoring penerapan SJPH, penguatan kemasan, serta pengembangan pemasaran digital agar produk mitra semakin siap bersaing di pasar lokal dan wisata kuliner.

Saran bagi mitra adalah memperbarui daftar bahan baku, daftar pemasok, bukti pembelian, alur produksi, dan catatan produksi secara konsisten agar kemajuan yang sudah dicapai dapat dipertahankan. Mitra juga perlu menjaga kebersihan fasilitas produksi, memastikan bahan yang digunakan memiliki informasi halal yang jelas, serta segera mencatat setiap perubahan bahan atau pemasok.

Saran bagi Pemerintah Kelurahan Pabean dan pemangku kepentingan lokal adalah melanjutkan fasilitasi legalitas usaha, pelatihan kemasan, pendampingan pemasaran digital, dan penguatan narasi desa budaya bagi UMKM kuliner. Perguruan tinggi dan tim pengabdian berikutnya disarankan melakukan monitoring pascapendampingan, memperluas kegiatan kepada UMKM lain, serta mengukur dampak ekonomi setelah sertifikasi halal dan perbaikan kemasan diterapkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada LPPM Universitas Sultan Ageng Tirtayasa atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kelurahan Pabean, Kue Engkak Hj. Munajah, UMKM Bolu Kuwuk Bu Rogayah, mahasiswa, serta seluruh pihak yang membantu proses pendampingan, dokumentasi, dan penyusunan luaran kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adilah, A. T., & Kumalasari, I. D. (2023). Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan Kriteria Standar HAS 23000 Di UMKM Sakura Mochi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 22–32. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i1.5528>
- Amal, M. K., Alhidayatullah, A., & Lestari, N. A. (2023). Optimasi Aspek Legal Sertifikasi Halal Umkm. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 5079. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17436>
- Anas, M., Latifah, L., Saputro, A. R., Sari, Y. E. S., Siswanto, A. N., & Jamil, A. M. (2023). Sertifikasi Halal Untuk Peningkatan Pelayanan Unggul Suplaier Gizi Unit Poned Puskesmas. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m)*, 4(3), 680–692. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i3.20897>
- Asmawati, A., Putri, D. S., & Gunawan, A. (2024). Sosialisasi Program Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 1781. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i2.21303>
- Farida, N., Kurniastuti, T., & Septiawan, B. (2023). Pelatihan Dan Pendampingan Legalitas Usaha Produk Makanan UMKM Berbasis Produk Halal. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 706–713. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i5.481>
- Fuadi, N. A., Wahab, A. R. B. Z., Wamaulana, F., Sukmawaty, E., Masriany, M., & Muthiadin, C. (2021). Deteksi Titik Kritis Kehalalan Produk UMKM Es Dawet Di Kota Makassar. *Filogeni Jurnal Mahasiswa Biologi*, 1(3), 77–84. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v1i3.23477>
- Gunawan, S., Juwari, J., Aparamarta, H. W., & Darmawan, R. (2021). Pendampingan berkelanjutan sistem jaminan halal bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). *Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 59–72. <https://ejournal.seaninstitute.or.id/index.php/pkm>
- Makbul, M., Rokhman, A., & Fathaniyah, L. (2023). Analisis Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Pembangunan Industri Halal Di Indonesia. *Islamadina Jurnal Pemikiran Islam*, 289. <https://doi.org/10.30595/islamadina.v0i0.17>

- Masruroh, N. (2023). Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik Umkm Pasca Pemberlakuan Uu No. 33 Tahun 2014. *Istinbath*, 21(2), 351–373. <https://doi.org/10.20414/ijhi.v21i2.572>
- Mubarak, M. A. R. Al, Malihah, L., Mu'minah, M., & Ma'mun, M. Y. (2023). Implementasi Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. *Al-Adl Jurnal Hukum*, 15(1), 214. <https://doi.org/10.31602/al-adl.v15i1.7072>
- Nasori, N., Puspitasari, N., Saifuddin, S., Gunawan, S., & Rubiyanto, A. (2023). Proses Sertifikasi Halal Self Declare Di Sentra Wisata Kuliner Convention Hall Surabaya Dan UMKM Di Wilayah Benowo Surabaya: Studi Perbandingan. *Sewagati*, 8(1), 1156–1163. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i1.803>
- Pohan, S., Nasution, S. R., & Sari, R. (2024). Analisis Komunikasi Digital Aplikasi Sihahal Pada Pemilik UMKM Di Kabupaten Serdang Bedagai. *Mukasi Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(1), 1–16. <https://doi.org/10.54259/mukasi.v3i1.2112>
- Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., Andriyani, Y., & Rahmadi, A. (2023). Penerapan CPPB-IRT Dan Sistem Jaminan Produk Halal Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Dan Kehalalan Produk UMKM. *Jipemas Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 373–391. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19633>
- Putro, H. S., Purnomo, A. S., Rizqi, H. D., Putra, S. R., Wilujeng, S. A., Indrawan, I. A., Zahra, E. A. A., Oktafia, G. K., Azzahira, S., Abdillah, S. P., Yediya, H., Sabilla, W., Pangayom, D. L., Nurhayati, A., Yulianengtiyas, A., Prasetyowati, M., & Aldianita, A. K. (2024). Pengembangan Kawasan Halal Desa Kare, Kabupaten Madiun Melalui Kampanye Gerakan Menuju Sertifikasi Halal (GEMESH). *Sewagati*, 8(3), 1741–1748. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i3.1037>
- Rakhmawati, N. A., Gunawan, S., Indraswari, R., Ulfin, I., Rahadiantino, L., Qadariyah, L., Muklason, A., Mashuri, M., Fabroyir, H., Putri, M. L., & Eskalalita, E. (2024). Gerakan 1000 Sertifikat Halal Untuk Mendukung Kewajiban Sertifikat Halal 2024. *Sewagati*, 8(3), 1653–1662. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i3.959>
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295*.
- Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 49*.
- Rofiullah, A. H., Shiddiqi, H. A., & Safithri, A. (2024). Membangun Kesadaran Pengurusan Sertifikasi Halal Pelaku Umkm Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Beli Masyarakat Prespektif Ekonomi Syariah. *Esa*, 6(1), 11–22. <https://doi.org/10.58293/esa.v6i1.91>
- Saefullah, A. (2023). Pendampingan Pelaku UMK Dalam Program Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) Tahun 2022. *Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 4(1). <https://doi.org/10.33292/mayadani.v4i1.108>
- Sari, M. W., Pitriyana, S., Ardiansyah, T. E., Fauzizah, N. H., Aisora, J., Rifki, I. N., Sabrina, K., Santika, I. W., Safitri, D., & Ardhana, S. D. (2023). Halal Certification Assistance Through Sociopreneurship Education for MSMEs in Tukak Village. *Community Empowerment*, 8(9), 1382–1388. <https://doi.org/10.31603/ce.10300>
- Triastuti, W. E., Arief, I. S., Effendi, M. K., Siswantoro, N., Pribadi, S. R. W., Sujatanti, S. H., Ariesta, R. C., Putranto, T. D., Ningrum, E. O., & Hamzah, A. (2024). Pendampingan Sinergis Pada Pelaku UMKM Dalam Pendaftaran Sertifikat Halal Melalui Mekanisme Self-Declare Di Kawasan Gerbang Kertasusila. *Sewagati*, 8(3), 1663–1673. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i3.960>
- Umami, R., & Musadad, A. (2023). Analysis of Siyasa Syar'iyah on the Policy of Sumenep District Government in Accelerating Halal Certification in Umkm. *Aciei*, 2(2), 203–219. <https://doi.org/10.21107/aci.v2i2.257>
- Wahyudi, I. A., Adziimaa, A. F., Patrialova, S. N., Anggun, A., Adi, D. S., Zakky, A., Rachmadi, R., Avicenna, R., Fadilah, D., Nurisalam, R., Rahmat, N., Saifullah, A., Izzan, M., Rozak, M. A., & Risyad, I. (2024).

- Percepatan Kantin Vokasi ITS Dalam Mendukung Zona KHAS (Kuliner Halal Aman Dan Sehat) Indonesia. *Sewagati*, 8(2), 1309–1317.
<https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i2.812>
- Widyaningrum, R., Ramadhani, K., Khofifah, H., & Putri, S. N. (2021). Risiko Dan Peluang Industri Makanan Rumah Tangga Dengan Sistem on-Line Dalam Masa Pandemi Covid-19 Di DIY. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 13.
<https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4123>
- Zaimudin, A., Faruqi, I., Damayanti, R., Kumala, R. N., Choiriyatin, T., & Anggraini, A. (2023). Meningkatkan Penjualan Melalui Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku UMKM Desa Kepuh Kecamatan Papar Kabupaten Kediri. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 171–178.
<https://doi.org/10.54082/ijpm.141>