

[SNA – 33]

**Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal
Rumah Potong Ayam Cari Berkah, Desa Pagelaran, Malingping,
Kabupaten Lebak, Banten**

Maryam Jameelah^{1*}, Lukman Azis¹, Nanang Haroni², Nadya Mara Adelina¹, Shalwa Destirana¹, Alya Husna¹, Abdur Rahman Dimas Said², Rio Putra Pamungkas², Aziz Abdillah¹, Rosianajayanti¹, Syarifah Fatimah Zahra¹

¹Program Studi Teknologi pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Al-Azhar Indonesia,

²Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik, Universitas Al-Azhar Indonesia,
Jl. Sisingamangaraja, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan 12110

Penulis untuk Korespondensi/E-mail: maryam.jameelah@uai.ac.id

Abstract

Chicken slaughterhouses have an important role in halal production chain, but slaughterhouses in Pagelaran Village, does not have halal certificate. The closest access to halal-certified chicken products about more than fifty kilometers from the village. This is often a genuine issue considering that broiler chicken is an upstream industrial product, which can influence the halal status of other products. This problem can be overcome by conducting community services which aim to assist Cari Berkah slaughterhouse partners in the halal certification process. In addition, the abdimas activities aim to provide insight to the slaughterhouse in implementing halal assurance system in accordance with regulations. This activity consists of socialization stage, halal slaughterhouse training, and assistance in processing halal certification. The results of community service activities appear enhancements in production facilities, implementation of a halal assurance system, as well as the fulfillment of different standard documents for the halal standard. The results showed that there has been an improvement in production facilities at partners reaching 77% of the national standard, and there has been an increment within the usage of the halal assurance system by 20-100% compared to the beginning conditions. Separated from that, all standard records for the halal standard can be satisfied through the assistance activities. The results of the audit by the Halal Assessment Organized appear that accomplices were able to execute a halal assurance system with grade A. Community service was expected to increase awareness among the surrounding community in realizing the mandatory halal in October 2024.

Keywords: *Pagelaran Village, Chicken Slaughterhouse, Halal Certification.*

Abstrak

Rumah Potong Ayam (RPA) memiliki peran penting dalam rantai produksi produk halal, namun RPA di Desa Pagelaran, belum memiliki sertifikat halal. Adapun akses terdekat produk ayam bersertifikat halal masih berjarak lebih dari lima puluh kilometer dari lokasi desa. Hal ini menjadi suatu permasalahan serius mengingat ayam potong merupakan produk industri hulu, yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk lainnya. Permasalahan ini dapat diatasi dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan penerapan sistem jaminan halal pada mitra RPA Cari Berkah pada proses pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan ini terdiri dari tahap sosialisasi, pelatihan juru sembelih halal dan penerapan sistem jaminan halal, dan pendampingan

pengurusan sertifikasi halal. Hasil kegiatan abdimas menunjukkan adanya perbaikan fasilitas produksi, penerapan sistem jaminan halal, serta terpenuhinya berbagai dokumen standar sistem jaminan halal. Hasil menunjukkan bahwa terdapat perbaikan fasilitas produksi pada mitra RPA mencapai 77% dari standar nasional untuk rumah potong unggas, terdapat peningkatan penerapan sistem jaminan halal 20-100% dibandingkan kondisi awal. Selain itu, seluruh dokumen standar sistem jaminan halal dapat dipenuhi melalui kegiatan pendampingan yang dilakukan. Hasil audit oleh Lembaga Pemeriksa Halal menunjukkan mitra mampu menerapkan sistem jaminan halal dengan perolehan grade A. Kegiatan abdimas diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat sekitar dalam mewujudkan wajib halal oktober 2024.

Kata kunci: *Desa Pagelaran, Rumah Potong Ayam, Sertifikasi Halal.*

1. PENDAHULUAN

Sertifikasi halal menjadi salah satu elemen kunci dalam industri makanan dan minuman di era globalisasi dan terbukanya pasar bebas tingkat internasional. Sertifikasi ini tidak hanya memastikan bahwa produk mematuhi ketentuan syariat Islam, tetapi juga meningkatkan daya saing produk baik di pasar lokal maupun internasional. Selain itu, sertifikasi halal merupakan tanggung jawab berbagai sektor, kegiatan ini mudah ditemukan di kota-kota besar dan umumnya berada dibawah pendanaan dari pihak pemerintah pusat, pemerintah daerah, sektor swasta, perbankan, hingga institusi pendidikan, dalam rangka mendukung pelaksanaan UU JPH (Jaminan Produk Halal) yang diterapkan mulai Oktober 2024. Salah satu sektor krusial yang banyak berperan dalam rantai pasokan adalah sektor hulu, salah satunya produk asal industri Rumah Potongan Ayam (RPA). Hal serupa disebutkan dalam beberapa publikasi (Ma'rifat & Sari, 2017; Mawarsari, 2022; Nahariah et al., 2024).

Sertifikasi halal di RPA akan memberikan kemudahan bagi industri lain yang memanfaatkan daging ayam sebagai bahan baku dalam memperoleh sertifikat halal (SH). Namun demikian, masih ada tantangan dalam akses terhadap insentif, sosialisasi, dan proses sertifikasi di daerah-daerah yang jauh dari pusat kota, berbeda dengan kota-kota besar yang lebih mendapatkan fasilitas tersebut. Salah satu contohnya adalah Kabupaten Lebak di bagian selatan Banten, yang mengalami kendala serupa terkait sertifikasi halal dibandingkan dengan wilayah-wilayah yang lebih dekat dengan pusat kota.

Pendampingan mengenai sertifikasi halal di Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, mulai muncul sejak tim pelaksana melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat pada tahun

2022. Kurangnya dukungan dari pemerintah daerah, baik dalam bentuk motivasi, apresiasi, maupun sosialisasi, menjadi salah satu hambatan utama yang diamati oleh tim pelaksana. Padahal, pemerintah pusat telah lama mendorong isu ini ke berbagai daerah, dengan harapan pemerintah daerah mampu mengoptimalkan sosialisasi dan informasi terkait. Faktor seperti pendidikan yang kurang memadai atau keterbatasan sumber daya manusia, serta minimnya akses permodalan, menyebabkan para pemilik usaha enggan mengambil risiko dalam menghadapi tantangan yang ada (Istinganah & Widiyanto, 2020). Salah satu tantangan tersebut adalah bagaimana pelaku usaha dapat beradaptasi dengan aturan pemerintah mengenai penerapan UU JPH, yang akan diwajibkan mulai Oktober 2024. Penerapan aturan ini menuntut para pengusaha untuk mengajukan sertifikasi halal bagi produk mereka.

Sertifikat halal tidak hanya menjadi jaminan bagi konsumen, tetapi juga alat strategis dalam pemasaran yang dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Sertifikasi halal terbukti efektif dalam membangun kepercayaan konsumen, memperluas pasar, meningkatkan loyalitas, dan memperkuat citra serta kualitas produk UMKM (Munawar et al., 2023; Rahayu & Puspa, 2024). Namun, bagi banyak pelaku usaha, terutama yang baru memulai atau belum berpengalaman dalam proses ini, sertifikasi halal masih menjadi tantangan besar (Setiawan & Lathifah, 2024). Beberapa penelitian juga menunjukkan adanya korelasi positif antara sertifikat halal dengan minat konsumen untuk melakukan pembelian ulang (Aditi, 2017; Harmen et al., 2024; Imamuddin et al., 2020). Oleh karena itu proses pendampingan pengurusan sertifikasi halal terutama bagi RPA menjadi salah satu kegiatan penting yang dapat membantu pelaku usaha

mikro dan masyarakat sekitar untuk memperoleh bahan baku ayam potong berstatus halal

Kegiatan abdimas ini bertujuan untuk memberikan pendampingan proses sertifikasi halal bagi RPA Desa Pagelaran. Selain itu, kegiatan abdimas yang dilaksanakan juga bertujuan memberikan wawasan kepada pihak RPA dalam menerapkan hygiene sanitasi yang baik sesuai dengan aturan perundangan.

2. METODE

Mitra RPA Cari Berkah beroperasi mulai tahun 2018 dengan fokus produksi ayam potong (ayam broiler), dengan kapasitas produksi kurang lebih mencapai 100-200 kilogram per bulan. Lokasi mitra terletak di Kampung Sawah, Rt.008/001, Desa Pagelaran, Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Adapun kegiatan abdimas dilaksanakan secara online dan offline selama bulan Juni hingga November 2024. Pelaksanaan kegiatan offline dilakukan di Balai Desa Pagelaran, dan lokasi produksi mitra. Pelaksanaan online dilakukan melalui aplikasi whatsapp ataupun zoom. Mitra RPA Cari Berkah memiliki empat orang karyawan (termasuk pemilik RPA), latar belakang karyawan adalah SMA/MA. Mitra masih memiliki keterbatasan fasilitas produksi, dicirikan dari tidak tersedianya ruang produksi / ruang pengolahan ayam yang memiliki dinding, atap ataupun pintu.

Metode pelaksanaan kegiatan ini berupa penyuluhan dan pendampingan. Indikator keberhasilan kegiatan ini diukur melalui Keberhasilan penerapan metode yang digunakan. Hal ini dilakukan melalui hasil evaluasi terhadap pemahaman mitra mengenai sistem jaminan produk halal, pengisian checklist kondisi awal dan akhir pada RPA. Keberhasilan

metode juga diketahui melalui perolehan sertifikat halal dan sertifikat penerapan sistem jaminan halal.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan abdimas dalam bentuk pendampingan penerapan sistem jaminan produk halal dengan tujuan memperoleh sertifikat halal terdapat pada Tabel berikut. Kegiatan dilaksanakan mulai bulan Juni hingga Oktober 2024.

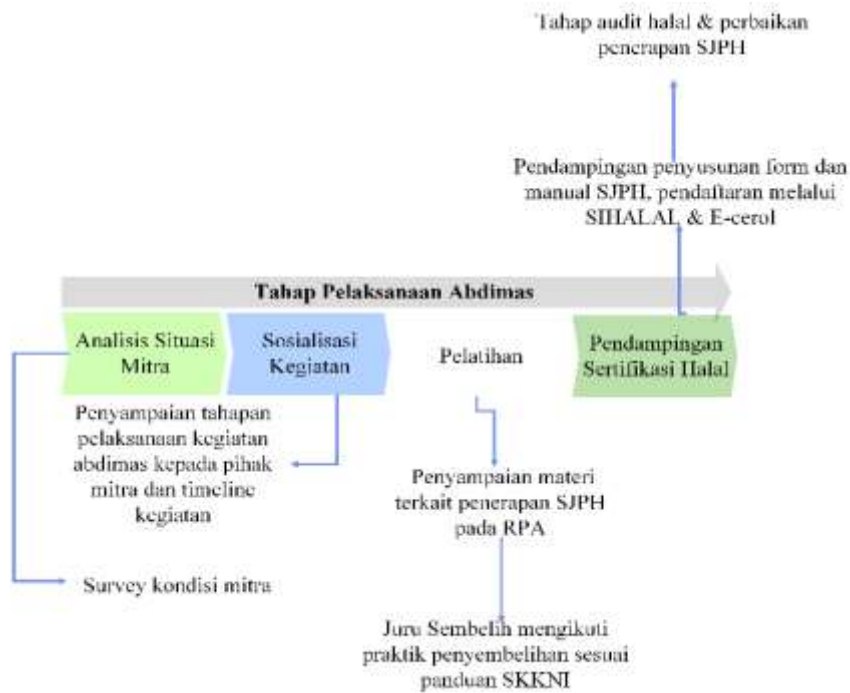
Alat dan Bahan

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, berbagai alat dan bahan digunakan untuk mendukung kelancaran kegiatan. Proyektor digunakan sebagai media presentasi untuk memvisualisasikan materi pelatihan kepada peserta secara lebih interaktif. Selain itu, borang checklist kelengkapan fasilitas juga disiapkan untuk memastikan bahwa fasilitas yang ada di lokasi pelatihan telah memenuhi standar yang diperlukan. Alat pelindung diri (APD) berupa masker, apron, *hair nett*, dan sarung tangan (*gloves*) digunakan oleh mitra RPA untuk mempraktekkan hygiene sanitasi dengan sesuai.

Pelatihan juga dilengkapi dengan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta terkait penerapan sistem jaminan produk halal. Alat dan bahan ini berperan penting dalam mencapai tujuan kegiatan dan memastikan efektivitas pelatihan.

Langkah Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan abdimas dilakukan melalui lima tahapan kegiatan, yaitu tahap analisis kondisi mitra, sosialisasi kegiatan, tahap pelatihan sistem jaminan produk halal & juru sembelih halal, tahap pendampingan sertifikasi halal. Tahapan tersebut dapat dilihat melalui Gambar 1.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan Abdimas

Tahap pertama adalah analisis situasi kondisi mitra yang dilakukan melalui daring. Tahap ini bertujuan untuk menggali potensi mitra dan mengetahui kondisi nyata yang terjadi. Tahap sosialisasi dilakukan dengan tujuan menyampaikan rencana program dan timeline kegiatan kepada pihak mitra. Selanjutnya, kegiatan pelatihan diberikan terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan pelatihan bagi juru sembelih halal (juleha). Sedangkan tahap berikutnya berupa pendampingan proses sertifikasi halal.

Tahap pendampingan dan evaluasi dilakukan dalam bentuk pendampingan penyusunan manual SJPH dan pendaftaran melalui platform SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id/>) dan E-Cerol (<https://e-lppommui.org/>), serta pendampingan pada proses audit halal. Program ini diharapkan dapat memperkuat kapasitas operasional RPA serta mendukung tercapainya sertifikat halal yang diperlukan bagi industri hulu. Indikator capaian pada setiap tahap kegiatan terdapat pada Tabel 1, adapun setiap kriteria merujuk pada lima kriteria SJPH yang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024.

Tabel 1. Indikator Capaian Kegiatan Abdimas

Indikator Penerapan 5 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal	Kondisi Sebelum abdimas	Kondisi Setelah abdimas
Komitmen dan Tanggung Jawab	Belum memiliki kebijakan halal; belum memiliki tim manajemen halal; dan belum pernah mengikuti pelatihan berkaitan penerapan SJPH	Sudah memiliki kebijakan halal dan sudah disosialisasikan; Sudah memiliki tim manajemen halal dan ditetapkan oleh pimpinan perusahaan; sudah melakukan / mengikuti pelatihan
Bahan	Bahan sesuai kriteria, Belum memiliki form penerimaan / pembelian bahan	Sudah memiliki form dan rutin melakukan pencatatan
Proses Produk Halal	Pemotongan ayam sudah memenuhi kriteria halal; Belum memiliki SOP Produksi; proses dilakukan di tempat terbuka (memperbesar potensi kontaminasi silang); belum memiliki area bersih dan area kotor secara terpisah; belum memiliki meja kerja sesuai standar; belum memiliki form pencatatan produksi.	Memiliki SOP Produksi, memiliki fasilitas minimal berupa ruangan tertutup dan memiliki pembatas area bersih dan kotor, sudah memiliki dan rutin melakukan pencatatan, memiliki meja kerja sesuai standar

Indikator Penerapan 5 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal	Kondisi Sebelum abdimas	Kondisi Setelah abdimas
Produk	Produk belum terkemas dengan kemasan dengan identitas yang jelas; belum memiliki form penanganan produk tidak memenuhi kriteria halal	Produk sudah memiliki kemasan, dan logo halal terdapat pada kemasan setelah sertifikat halal diperoleh; sudah memiliki SOP penanganan produk tidak memenuhi kriteria
Pemantauan dan Evaluasi	Belum pernah melakukan audit internal dan kaji ulang manajemen, belum memahami kriteria SJPH	Sudah pernah melakukan audit internal dan mampu melakukan kaji ulang manajemen, memahami kriteria SJPH

Berdasarkan indikator capaian pada Tabel 1, beberapa parameter yang difokuskan pada kegiatan abdimas diantaranya berupa persentase penerapan sistem jaminan halal, termasuk di dalamnya kebersihan dan higienitas lokasi produksi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Situasi Mitra

Analisis situasi mitra menjadi salah satu hal pertama yang dilakukan guna memberikan kegiatan yang dibutuhkan secara tepat sasaran. Berdasarkan kondisi yang ditemukan pada mitra (Tabel 1), kondisi mitra sebelum dilakukan aktivitas abdimas masih belum memenuhi berbagai persyaratan untuk pengajuan sertifikasi halal. Salah satu persyaratan yang menjadi fokus tim pelaksana adalah tidak tersedianya fasilitas produksi yang memenuhi kriteria standar, dan masih minimnya aktivitas pencatatan yang dilakukan oleh mitra. Oleh karena itu, masukan dan saran untuk perbaikan fasilitas mitra menjadi salah satu tahapan yang diutamakan untuk dilakukan oleh mitra. Fasilitas produksi yang tersedia belum memenuhi persyaratan lokasi dan tempat proses produk halal bagi RPA.

Pada tahap awal, kondisi fasilitas produksi mitra hanya berupa kandang ayam yang terbuat dari kayu dan bambu (Gambar 2A). Adapun proses pemotongan ayam dilakukan di luar ruangan, hanya beralaskan papan yang dilapisi terpal (Gambar 2C). Mitra sudah memiliki keran untuk mencuci tangan dan produk, tetapi hal ini masih memungkinkan hewan lain berkeliaran di sekitar lokasi produksi, umumnya ayam kampung, kucing, bebek menjadi hewan yang

dilepas oleh warga sekitar.



Gambar 2. Kondisi Fasilitas Produksi RPA Cari Berkah Sebelum (A) dan Sesudah Kegiatan Abdimas (B). Lokasi Proses Produksi Sebelum Abdimas Berada di Ruang Terbuka (C) Dan Kondisi Proses Produksi Setelah Renovasi Fasilitas Produksi (D)

Kegiatan abdimas yang dilakukan berhasil mendorong mitra RPA Cari Berkah untuk melakukan perbaikan fasilitas produksi. Adapun fasilitas produksi masih berada di atas tanah milik keluarga dari pemilik RPA. Pada kondisi awal, terlihat bahwa struktur bangunan bambu kandang ayam sudah mengalami kerusakan cukup parah. Dinding tampak miring, dengan rangka bambu yang sudah melengkung dan sebagian dinding sudah patah (Gambar 2A), saat ini fasilitas tempat dan proses produksi sudah dibuat menggunakan kayu dan bambu yang lebih kokoh, tersusun dengan rapi, dilengkapi dengan wastafel, lantai berbahan keramik, serta area pemrosesan berada di atas meja berlapis keramik putih yang mudah dibersihkan (Gambar 2D). Saat ini area produksi sudah memiliki bangunan khusus dengan adanya atap, pintu, dan dinding. Hal ini juga mencegah keluar/masuknya orang yang tidak berkepentingan di sekitar area produksi. Berdasarkan SNI, maka kesesuaian fasilitas RPA mitra saat ini dapat dikategorikan sesuai dengan standar sebesar 77% dari lima standar yang sesuai dengan kapasitas produksi RPA, antara lain standar lokasi, sarana, bangunan dan tata letak, peralatan, serta hygiene karyawan.

Tahapan Sosialisasi

Pada tahap ini, dilakukan penyampaian kepada pihak mitra mengenai tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, beserta jadwal dan timeline kegiatan yang akan dilaksanakan. Langkah ini bertujuan untuk memastikan pemahaman dan tujuan yang sama

antara tim pelaksana dan pihak mitra terkait rencana program abdimas yang dilaksanakan. Pada tahapan ini, tim pelaksana juga menyampaikan kebutuhan fasilitas (melalui aplikasi zoom) dan pemberkasan yang dibutuhkan pada proses pengajuan sertifikasi halal (Gambar 3A).



Gambar 3. Tahap Sosialisasi Melalui *Zoom Meeting* (A); Tahap Pelatihan Juru Sembelih Halal (B); Tahapan Audit Halal Penerapan *Higiene Sanitasi* Sesuai Standar (C); dan Tahap Audit Halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal dan Perwakilan Komisi Fatwa MUI (D)

Tahapan Pelatihan

Penyampaian materi terkait penerapan SJPH pada RPA dilakukan secara offline. Materi mengenai SJPH disampaikan kepada mitra agar lebih mudah memahami keseluruhan proses secara utuh dan titik kritis dalam proses yang berkaitan dengan kehalalan proses produksi pada RPA. Tahap pelatihan juga terdiri dari pelatihan bagi juru sembelih halal sebagai bagian dari persyaratan pengajuan sertifikasi halal (kriteria komitmen dan tanggung jawab), bahwa juleha sudah pernah mengikuti pelatihan, hal ini dibuktikan dengan adanya sertifikat pelatihan. Aktivitas pelatihan juga dilakukan untuk memastikan dan memvalidasi proses penyembelihan yang selama ini dilakukan oleh mitra telah sesuai dengan standar halal. Pelatihan yang dilakukan terhadap juleha berkaitan dengan kriteria juleha, syarat hewan sembelihan, syarat sah hasil sembelihan, persiapan pra penyembelihan, *bleeding time*, verifikasi kematian hewan, perebusan dan pencabutan bulu. Adapun pelatihan yang berkaitan dengan penerapan SJPH berkaitan dengan prinsip halal haram, 5 kriteria SJPH (Komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi)

dan Fatwa MUI terkait standar penyembelihan hewan.

Tahap Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dan evaluasi kepada mitra dilakukan melalui pertemuan online dan offline. Pertemuan online dilakukan untuk memastikan mitra telah melakukan setiap tahapan yang dipersyaratkan dalam mengajukan sertifikasi halal, termasuk pemenuhan berbagai formulir pencatatan yang menjadi bagian dari dokumen atau lampiran pada manual SJPH (Gambar 4). Penyusunan manual SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) dilakukan dengan memberikan arahan kepada mitra mengenai urgensi pengisian setiap form dan pembuatan template pencatatan yang disesuaikan dengan kemudahan pencatatan pihak mitra.

Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan melalui SIHALAL & E-Cerol, tim pelaksana membantu membuat akun pada kedua website tersebut dan mengisi kebutuhan data yang diperlukan. Sementara itu, mitra berperan aktif RPA dalam menyediakan berbagai data yang diperlukan dan persyaratan lainnya. Pendampingan dilakukan secara intensif hingga tahap audit halal dilakukan oleh pihak LPH, proses audit halal terdapat pada Gambar 2D.

Pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal merupakan langkah krusial dengan tujuan agar RPA bisa mendapatkan sertifikat halal untuk produk ayam potong dan turunannya. Langkah serupa juga telah diterapkan dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat lainnya yang berfokus pada proses pendampingan sertifikasi halal bagi pelaku usaha (Ikhwani et al., 2022).

Berdasarkan gambar 4 tersebut, terdapat perbaikan penerapan sistem ketelusuran yang dilakukan mitra RPA melalui kegiatan pendampingan menjadi lebih mudah dilakukan dikarenakan adanya proses pendampingan. Selain itu, mitra RPA juga berkomitmen untuk menjaga proses pencatatan dan dokumentasi dengan baik dikarenakan hal ini akan memberikan kemudahan bagi mitra dalam mengevaluasi jumlah produksi per bulan hingga laba yang diperoleh. Adapun, wujud penerapan SJPH dilakukan dengan menempelkan kebijakan halal di ruang produksi dan melakukan sosialisasi kepada distributor ayam broiler.

MANUAL SJPH
RUMAH POTONG AYAM
CARI BERKAH



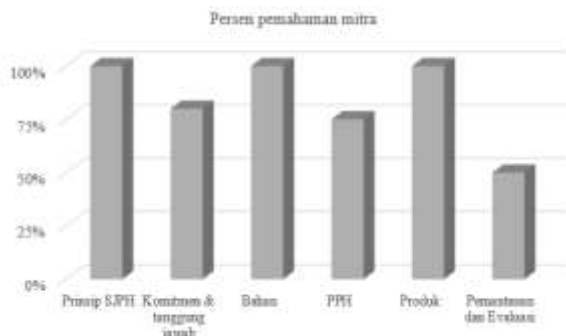
MANUAL SJPH
RPA Cari Berkah

Lampiran 1. Kebijakan Halal



Gambar 4. Bukti Manual SJPH RPA Cari Berkah (A); Bukti Penetapan Kebijakan Halal (B).

Hasil evaluasi pemahaman mitra terhadap penerapan halal terdapat pada Gambar 5.



Gambar 5. Persentase Jawaban Benar Berdasarkan Hasil Evaluasi Terhadap Pemahaman Mitra RPA Cari Berkah pada Kriteria SJPH

Pada kondisi awal, pemahaman mitra RPA masih bersifat umum, dan belum mengetahui hal teknis yang berkaitan dengan penerapan sistem

jaminan halal. Pada tahap awal tidak ada penilaian terhadap pemahaman mitra. Gambar 5 menunjukkan bahwa mitra RPA telah memahami dengan baik prinsip dari SJPH, bahan yang digunakan pada proses produksi, dan kriteria produk yang dipersyaratkan sesuai ketentuan. Akan tetapi, kriteria komitmen dan tanggung jawab, proses produk halal (PPH), dan kriteria pemantauan serta evaluasi masih terdapat kesalahan pada jawaban mitra. Ketidaksiesuaian pada jawaban mitra juga dapat disebabkan tingkat kesulitan soal yang berbeda.

Pendampingan yang dilakukan juga mencakup persiapan mitra RPA ketika proses audit halal akan dilakukan. Beberapa hal yang berkaitan dengan aspek higiene juga menjadi suatu hal yang diperhatikan oleh tim auditor. Proses pendampingan juga mengedukasi mitra untuk konsisten dalam menggunakan APD pada saat bekerja. Perbedaan kelengkapan APD yang digunakan mitra terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Kelengkapan APD RPA Cari Berkah Sebelum (A) dan Sesudah Kegiatan Abdimas (B) di dalam Ruang Produksi (Setelah Diperbaiki)

Sebelum kegiatan abdimas dilakukan mitra RPA belum menerapkan standar kebersihan dan keamanan dalam berpakaian selama proses produksi. Hal ini terlihat pada Gambar 6 yang menunjukkan pekerja hanya mengenakan pakaian sehari-hari berupa kaos dan celana panjang, tanpa penggunaan masker, apron, sarung tangan, dan sepatu boot. Selain itu, penggunaan sandal terbuka memperlihatkan kurangnya perhatian terhadap aspek keamanan pangan dan keselamatan kerja, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi pada produk akhir.

Penggunaan APD tidak hanya melindungi pekerja dari risiko kecelakaan, tetapi juga menjaga kebersihan produk dan mencegah

kontaminasi. Perubahan ini mencerminkan peningkatan pemahaman mitra terhadap pentingnya penerapan standar halal dan higiene dalam proses produksi. Perubahan yang saat ini dilakukan oleh mitra RPA menunjukkan kesesuaian dengan standar higiene karyawan pada SNI Rumah Potong Unggas (01-6160-1999).

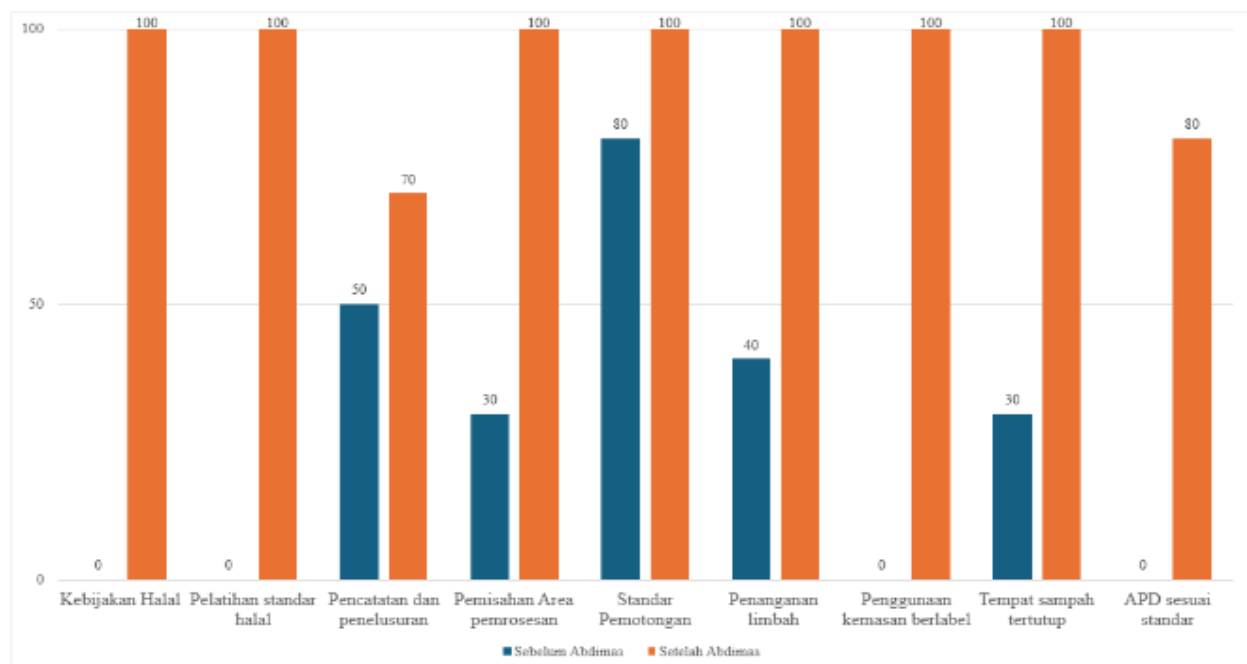
Penerapan SJPH secara umum dibagi menjadi lima kriteria utama, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi. Tim pelaksana kemudian memantau implementasi setiap kriteria ini pada aspek- aspek penting yang relevan (Rahayu & Puspa, 2024). Berdasarkan Gambar 7, terdapat peningkatan signifikan dalam penerapan SJPH pada mitra RPA setelah program pendampingan dilakukan.

Penerapan SJPH oleh mitra RPA telah dilakukan dengan baik, terutama pada aspek proses pemotongan sesuai standar halal dengan capaian awal 80%. Namun, perbaikan lebih lanjut terlihat pada penerapan prinsip *ahsan* oleh juru sembelih, ayam yang telah dipotong tidak lagi dilempar dan dibiarkan selama 5 menit sebelum diproses ke tahapan berikutnya, sebagaimana disarankan oleh narasumber selama pelatihan. Beberapa aspek terkait

kebijakan halal, pelatihan terkait standar halal pada RPA, penanganan limbah, dan penggunaan APD selama ini belum dilakukan (0%). Setelah proses pendampingan aspek tersebut sudah dijalankan secara menyeluruh (100%).

Aspek yang masih belum tercapai seluruhnya terdapat pada aspek pencatatan dan dokumentasi yang baru dikerjakan 70%. Hal tersebut berkaitan dengan aktivitas mitra dalam melakukan pencatatan masih menggunakan lembar manual dengan sumber daya yang masih terbatas. Penggunaan APD belum mencapai 100% (masih berada pada kisaran 80%) dikarenakan mitra terkadang masih belum menggunakan masker jika sedang terdesak karena banyaknya permintaan.

Selain memenuhi ketentuan halal, perbaikan ini juga memastikan seluruh proses pemotongan memperhatikan kesejahteraan hewan. Hasil audit oleh pihak LPH memvalidasi penerapan SJPH yang dilakukan mitra, hal ini menjadi bukti yang konkrit. Proses audit halal yang dilakukan tidak menunjukkan adanya kelemahan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan SJPH berhasil meningkatkan pemahaman dan penerapan sistem halal di RPA.



Gambar 7. Persentase Penerapan SJPH pada Mitra Rumah Potong Ayam Sebelum Dan Setelah Kegiatan Abdimas

Pada proses audit halal, pendampingan yang dilakukan kepada mitra berjalan dengan baik. Hal ini ditandai dengan respons mitra dalam menjawab berbagai pertanyaan dari pihak auditor. Pihak auditor memverifikasi seluruh aspek yang berkaitan dengan penerapan sistem jaminan halal. Adapun ketetapan halal dan status sistem jaminan diterbitkan oleh BPJPH dan LPH. Sertifikat halal berhasil diperoleh pada 16 Oktober 2024, terlihat pada Gambar 8.

Ketetapan halal yang dikeluarkan oleh pihak LPH diperoleh kurang lebih 1 bulan setelah tahap audit halal dilakukan. Adapun status sistem jaminan halal yang diterbitkan oleh LPH menunjukkan kualitas tingkat penerapan SJPH yang telah dilakukan oleh mitra RPA berhasil dijalankan dengan sangat baik, sehingga mitra mendapatkan status SJH (Sistem Jaminan Halal) dengan grade A. Hal ini juga menunjukkan tidak adanya kelemahan pada mitra RPA pada penerapan sistem jaminan halal yang diverifikasi oleh tim auditor pada saat proses audit halal dilakukan.



Gambar 8. Ketetapan Halal (A) dan Status SJH (B) Mitra RPA Cari Berkah Desa Pagelaran, Malingping

4. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Pagelaran, Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, Banten telah berhasil mendampingi satu mitra produktif RPA Cari Berkah untuk memperoleh sertifikat halal. Kegiatan abdimas telah berhasil mendampingi mitra RPA memperoleh sertifikat halal dan diperkuat dengan grade terbaik (grade A) untuk penerapan sistem jaminan halal. Pemahaman mitra terhadap penerapan SJPH menunjukkan pemahaman yang baik (rerata persen jawaban benar dari seluruh soal sejumlah 84%). Perbaikan pada persentase penerapan SJPH juga berhasil dilakukan dengan baik, rerata persen penerapan SJPH menjadi 94%.

Saran bagi kegiatan serupa dapat dilakukan dengan melibatkan pihak pemerintah desa setempat untuk mengedukasi masyarakat dan pemilik RPA, baik melalui kegiatan sosialisasi ataupun kegiatan rutin yang dilakukan pihak desa. Guna meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan program pengabdian ini, pemanfaatan teknologi digital dalam pemasaran melalui *e-commerce* harus ditingkatkan guna memperluas pasar, terutama bagi mitra yang telah memperoleh sertifikat halal.



UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada LPIPM (Lembaga Penelitian, Inovasi, dan Pemberdayaan Masyarakat) Universitas Al-Azhar Indonesia melalui skema pendanaan desa binaan *public service grant*, tahun anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditi, B. (2017). Analisis Pengaruh Inovasi Produk, Harga, dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Ulang Melalui kepuasan Konsumen Umkm Di Kota Medan. *Art Design, Publishing & Printing*, 14–24.
- Hadi, F. R. & Astuti, T. D. (2024). Pelatihan WhatsApp Bisnis untuk Strategi Pemasaran Pada UMKM di Teweh Tengah, Kalimantan Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 2(4), 420–424.
<https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i4.299>
- Harmen, H., Indriani, R., Alfahmi, F., Sebastian, A., & Kristin, O. V. (2024). Analisis Dampak Sertifikasi Labelisasi Halal Terhadap Perkembangan UMKM di Bangkalan. *Jurnal Masharif Al-Syariah*, 9(3), 1516–1528.
- Hartanti, H., & Oktiyani, R. (2020). Pengembangan Strategi Pemasaran Ayam Barokah Melalui Digital Marketing. *Widya Cipta: Jurnal Sekretari Dan Manajemen*, 4(2), 183–190.
- Hayati, B., & Mirawati, W. (2022). Pendidikan dan Pelatihan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan di UPT RPSLUT Budhi Dharma Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Pengabdian*, 3(2), 49–52.
<https://ejournal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/jkpm/article/view/2144%0Ahttps://ejournal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/jkpm/article/download/2144/1101>
- Ikhwani, H., Gunawan, S., Rakhmawati, N. A., & Rahmawati, S. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Sewagati*, 6(4), 1–8.
<https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.109>
- Imamuddin, M., Syahrul, S., & Dantes, R. (2020). Pengaruh Label Halal Dimoderasi Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kemasan Oleh Mahasiswa PTKIN Se-Sumatera Barat. *KABILAH : Journal of Social Community*, 5(1), 14–25.
<https://doi.org/10.35127/kbl.v5i1.3884>
- Istinganah, N. F., & Widiyanto. (2020). Pengaruh Modal Usaha, Tingkat Pendidikan, dan Karakteristik Wirausaha Terhadap Perkembangan UKM. *Economic Education Analysis Journal*, 9(2), 438–455.
- Khamidinal, Krisdiyanto, D., Nugraha, S. I., & Sedyadi, E. (2018). Sertifikasi Halal Hasil Penjualan RPA Sleman Yogyakarta_ Aplikasi.pdf. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 18(1), 63–72.
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1). <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Mawarsari, E. (2022). Penguatan Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga. In *Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto*. Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 165–176.
<https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nahariah, Hikmah, Hastang, Jamaluddin, A. W., Handayani, N. A., & Febyana, A. (2024). Evaluasi Pengetahuan tentang Sistem Jaminan Halal oleh Pekerja pada Unit Usaha Peternakan di Kota Parepare Sulawesi Selatan Evaluation of Knowledge on Halal Assurance System by Workers in Livestock Business Units in Parepare City , South Sulawesi. *Jurnal Peternakan*, 21(2), 155–163.
- Nuraini, I., & Samiono, B. E. (2024). Peningkatan Pengetahuan Digital Marketing UMKM Warga Rawa Badak Melalui Aplikasi Instagram. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)*, 1(1), 115.
<https://doi.org/10.36722/psn.v1i1.3243>
- Rahayu, K. M., & Puspa, A. R. (2024). Peningkatan Mutu UMKM melalui Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada

- UPH Olahan Susu di Pondok Ronggon Jakarta Timur. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)*, 1(1), 31. <https://doi.org/10.36722/psn.v1i1.3193>
- Setiawan, Y., & Lathifah, A. (2024). Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan (Studi Kasus Juru Sembelih Halal U . D . Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi). *10*(1), 113–127. <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebilla.h.v10i1.2275>
- Sugandi, A., Ahmad, H., Indra, U., Ibn, K., & Bogor, I. (2023). Peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui implementasi pelatihan penyembelihan halal. *Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2), 177–196. <https://doi.org/10.32832/tawazun.v16i2.8920>
- Utami, K. A. D., Wardani, K. D. K. A., & Gorda, A. A. N. E. S. (2023). Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner Di Desa Adat Panjer Melalui Pengembangan Media Pemasaran Berbasis Digital. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i1.38458>
- Wulandari, O. (2020). Peran Media Sosial dalam Meningkatkan Pemasaran Ayam Potong 9 (Studi Kasus pada Usaha Ayam Potong Berkah). <http://scholar.unand.ac.id/67892/>