

Peningkatan Daya Saing Usaha Kuliner melalui Edukasi Produk Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Desa Masaingi
Improving the Competitiveness of Culinary Businesses through Education on Halal Certified Food and Beverage Products in Masaingi Village
Syamsul Bahri Daeng Parani¹, Muslimin¹, Sulaeman Miru¹, Mohammad Nofal¹,
Kadek Agus Dwiwijaya^{1*}

¹ Program Studi Manajemen, Universitas Tadulako, Kota Palu, Indonesia

Abstract

In the era of globalization, halal certification has become a crucial element in the marketing of food, beverages, and pharmaceuticals, particularly for culinary businesses. This is due to the increasing demand from Muslim consumers who require products that comply with halal standards. In Islam, consumed food and products must be halal and thoyyib, as prescribed in the Qur'an and Hadith. However, most SMEs businesses in Desa Masaingi have yet to obtain halal certification, which ensures that their products and services meet the halal standards set by the Halal Product Assurance Agency (BPJPH). This community service aimed to enhance the knowledge and awareness of both the community and business actors about the importance of halal certification, halal production processes, and the market opportunities that can open up by obtaining such certification. The methods used included location observation, inspection of home industries, education on halal and thoyyib products, and registration for Business Identification Numbers (NIB) and halal certification through the OSS application and BPJPH official website. The results of this community service showed that these activities successfully improved the community's understanding of halal principles and motivated culinary business actors to obtain halal certification. Consequently, culinary business actors in Desa Masaingi, particularly in the Pangi tourist area, are expected to be more open to the halal certification process and enhance their product competitiveness in broader markets.

Keywords: certification, food, beverages, SMEs

Article history:

PUBLISHED BY:

Sarana Ilmu Indonesia (salnesia)

Address:

Jl. Dr. Ratulangi No. 75A, Baju Bodoa, Maros Baru,
Kab. Maros, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia

Email:

info@salnesia.id, jagri@salnesia.id

Phone:

+62 85255155883

Submitted 02 September 2024

Revised 28 Januari 2025

Published 01 Juni 2025



Abstrak

Di era globalisasi, sertifikasi halal menjadi kunci penting dalam pemasaran produk makanan, minuman, dan obat-obatan, terutama bagi pelaku usaha kuliner. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya permintaan konsumen Muslim yang menginginkan produk yang memenuhi standar halal. Dalam Islam, makanan dan produk yang dikonsumsi harus halal dan *thoyyib* sebagaimana diatur dalam *Al-Qur'an* dan Hadis. Namun, sebagian besar pelaku usaha rumahan di Desa Masaingi belum memiliki sertifikasi halal, yang merupakan bukti bahwa produk dan layanan mereka memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat serta pelaku usaha tentang pentingnya sertifikasi halal, proses produksi halal, dan peluang pasar yang dapat terbuka dengan mendapatkan sertifikasi tersebut. Metode yang digunakan meliputi observasi, pengecekan rumah industri, edukasi produk halal dan *thoyyib*, serta pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal melalui aplikasi OSS dan *website* resmi BPJPH. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap prinsip-prinsip halal serta memotivasi pelaku usaha kuliner untuk mendapatkan sertifikasi halal. Dengan demikian, diharapkan pelaku usaha kuliner di Desa Masaingi, khususnya di objek wisata Pangi, lebih terbuka terhadap proses sertifikasi halal dan dapat meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: halal, makanan, minuman, sertifikasi, UKM

*Penulis Korespondensi:

Kadek Agus Dwiwijaya, email: kadekagus@untad.ac.id



This is an open access article under the CC-BY license

Highlight:

- Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pemahaman pelaku usaha kuliner terhadap UU No. 33 Tahun 2014 dari 25% menjadi 85%, serta meningkatkan kesediaan mengurus sertifikasi halal dari 15% menjadi 90%. Ini menunjukkan efektivitas pendekatan edukatif dan pendampingan intensif.
- Program ini tidak hanya berdampak pada individu pelaku usaha, tetapi juga menciptakan zona halal di kawasan wisata Pangi sebagai model kawasan kuliner yang sesuai syariah dan dapat meningkatkan daya tarik wisata berbasis nilai religius dan kualitas produk.

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan produk makanan, minuman, dan obat-obatan yang memenuhi prinsip halal telah menjadi perhatian utama di kalangan konsumen Muslim, khususnya di Indonesia, yang memiliki populasi Muslim terbesar di dunia. Prinsip halal tidak hanya mengatur jenis bahan yang digunakan, tetapi juga mencakup keseluruhan proses produksi hingga distribusi, sesuai dengan ajaran agama Islam. Hal ini sesuai dengan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang memberikan pedoman dan standar bagi pelaku usaha untuk memastikan kehalalan produk yang dihasilkan (Mustaqim, 2023). Meski demikian, kesadaran dan pemahaman masyarakat, terutama Pelaku Usaha Kuliner (PUK) di berbagai wilayah, termasuk di Desa Masaingi, Kecamatan Sindue Induk, Kabupaten Donggala, masih relatif rendah terhadap pentingnya penerapan standar

halal ini.

Permasalahan yang terjadi di Desa Masaingi adalah terdapat rendahnya pengetahuan PUK tentang manfaat dan prosedur sertifikasi halal, yang berakibat pada minimnya jumlah produk bersertifikat halal. Sertifikasi halal memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing produk di pasar, terutama dalam menghadapi konsumen Muslim yang jumlahnya signifikan baik di dalam maupun luar negeri (Umar *et al.*, 2024). Tanpa sertifikasi ini, PUK kehilangan kesempatan untuk mengakses pasar yang lebih luas dan berpotensi mengurangi kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Sertifikasi halal juga dapat berfungsi sebagai alat diferensiasi di tengah persaingan bisnis yang ketat, serta memperkuat hubungan dengan komunitas lokal dan konsumen dengan menunjukkan komitmen terhadap nilai-nilai etis dan agama (Usman *et al.*, 2023).

Selain itu, masalah ketidaktahuan masyarakat tentang ketentuan yang diatur dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 dan proses alur serta biaya sertifikasi halal menjadi kendala utama yang perlu diatasi. Banyak PUK di Desa Masaingi yang masih menganggap sertifikasi halal sebagai beban tambahan yang kompleks dan sulit dipenuhi. Padahal, pemenuhan standar halal dapat memberikan berbagai manfaat strategis, termasuk meningkatkan kepercayaan pelanggan, menarik pelanggan baru, serta membuka peluang untuk ekspansi ke pasar internasional yang mensyaratkan produk-produk bersertifikat halal (Maksudi *et al.*, 2023). Sayangnya, belum adanya sinergi yang harmonis antara pemangku kepentingan setempat dengan komunitas PUK di kawasan wisata Pangi juga menjadi tantangan yang harus dihadapi.

Untuk mengatasi berbagai permasalahan tersebut, diperlukan upaya sistematis dan terpadu dalam bentuk pengabdian masyarakat yang berfokus pada peningkatan pemahaman dan kapasitas PUK mengenai sertifikasi halal. Tim pengabdian masyarakat dari Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Tadulako merancang program komprehensif yang bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang prinsip-prinsip halal dan *thoyyib*, serta alur dan prosedur untuk mendapatkan sertifikasi halal. Program ini mencakup beberapa tahapan. Tahapan tersebut meliputi sosialisasi UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, edukasi tentang produk *halalan toyyiban*, pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui aplikasi *Online Single Submission* (OSS), hingga pendaftaran sertifikasi produk melalui *website* resmi BPJPH (Anas *et al.*, 2023).

Kegiatan ini bertujuan untuk mengubah pandangan masyarakat dan PUK tentang sertifikasi halal, dari yang awalnya dianggap sebagai beban menjadi peluang untuk mengembangkan usaha. Edukasi tentang produk *halalan toyyiban* yang difokuskan pada pemahaman bahwa produk halal bukan hanya soal kepatuhan agama, tetapi juga menyangkut kualitas, kebersihan, dan kesehatan produk. Tahapan-tahapan ini akan diikuti dengan pendampingan intensif bagi PUK yang berminat dalam proses sertifikasi, memastikan bahwa mereka nantinya memahami seluruh alur pendaftaran, serta persyaratan bahan, alat, kemasan, dan lingkungan usaha yang memenuhi standar halal dan *thoyyib* secara *syar'ih* (Nazirah dan Parani, 2021).

Lebih lanjut, pengabdian masyarakat ini juga bertujuan untuk membangun sinergi antara pemangku kepentingan, seperti pemerintah daerah, komunitas lokal, dan pelaku usaha kuliner, untuk bersama-sama menciptakan lingkungan yang kondusif bagi penerapan standar halal. Hal ini diharapkan dapat mendorong pembentukan zona “*halalan thoyyiban*” di kawasan wisata Pangi, Desa Masaingi, yang akan menjadi model bagi daerah lain dalam penerapan standar halal di sektor kuliner. Dengan adanya sinergi yang baik, tidak hanya PUK yang diuntungkan, tetapi juga masyarakat luas yang dapat menikmati produk-produk berkualitas dan terjamin kehalalannya.

Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kesadaran dan pengetahuan Pelaku Usaha Kecil (PUK) tentang pentingnya standar halal dan thoyyib, serta memfasilitasi sertifikasi halal melalui pelatihan dan pendampingan teknis. Kegiatan juga bertujuan membentuk zona “halalan thoyyiban” di kawasan wisata Pangi dan mendorong sinergi antara pemerintah, komunitas, dan PUK untuk menciptakan ekosistem kuliner halal yang berkelanjutan. Harapannya, program ini dapat meningkatkan kualitas produk dan daya saing PUK, serta mendorong kesejahteraan masyarakat Desa Masaingi.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh 5 orang Dosen Program Studi S1 Manajemen di Desa Masaingi, yang merupakan salah satu desa dengan potensi wisata kuliner yang berkembang di sekitar objek wisata Pangi dan para pelaku usaha kuliner di desa ini dengan jumlah peserta sekitar 41 orang. Para peserta ini dipilih berdasarkan latar belakang mereka sebagai pengusaha kuliner yang belum memiliki sertifikasi halal, memiliki keterbatasan pengetahuan tentang sertifikasi halal, dan ketertarikan untuk memperluas pasar produk peserta. Waktu pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama tiga bulan, dimulai dari Juni hingga Agustus 2024. Kegiatan ini melibatkan berbagai tahapan pelaksanaan yang dirancang secara bertahap melalui lini masa jadwal kegiatan dan menggunakan metode partisipatif agar hasilnya optimal dan berkelanjutan.

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas tentang permasalahan yang dihadapi dan solusi yang diharapkan dari pengabdian masyarakat ini, berikut adalah Tabel 1 yang merangkum tentang analisis situasi permasalahan saat ini dan tujuan yang ingin dicapai melalui pengabdian masyarakat tentang edukasi pada produk makanan dan minuman bersertifikat halal di Desa Masaingi:

Tabel 1. Analisis situasi permasalahan dan tujuan pengabdian masyarakat edukasi produk makanan dan minuman bersertifikat halal di desa Masaingi

Permasalahan	Dampak yang Dirasakan	Tujuan Masyarakat	Pengabdian
Rendahnya kesadaran Pelaku Usaha Kuliner (PUK) terhadap pentingnya standar halal dalam produk.	Produk sulit diterima di pasar yang mayoritas Muslim, kepercayaan konsumen rendah.	Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran PUK mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk mengakses pasar yang lebih luas.	
Ketidaktahuan Pelaku Usaha Kuliner (PUK) tentang UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.	Kesulitan memenuhi persyaratan legal dan standar halal, ketidaksiapan menghadapi pasar yang kompetitif.	Memberikan edukasi dan sosialisasi mengenai ketentuan UU No.33 Tahun 2014 serta pentingnya mengikuti standar tersebut untuk keberlangsungan usaha.	
Pelaku Usaha Kuliner (PUK) tidak mengetahui proses, biaya, dan prosedur sertifikasi halal.	Banyak PU tidak melakukan sertifikasi karena dianggap rumit dan mahal.	Memfasilitasi dan mendampingi PU dalam proses pendaftaran sertifikasi halal, termasuk pengurusan NIB melalui aplikasi OSS dan pendaftaran sertifikasi melalui website BPJPH.	

Permasalahan	Dampak yang Dirasakan	Tujuan Masyarakat	Pengabdian
Kurangnya sinergi antara pemangku kepentingan dan komunitas PUK.	Tidak ada dukungan terpadu untuk mempromosikan standar halal dan meningkatkan daya saing produk lokal.	Membangun sinergi antara pemerintah daerah, komunitas lokal, dan PUK untuk menciptakan zona “Halalan Thoyyiban” yang mendukung penerapan standar halal di daerah wisata Pangsi.	

Adapun tahapan kegiatan yaitu 1) Sosialisasi Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; 2) Edukasi produk *halalan thoyyiban* bagi PU dan masyarakat di sekitarnya; 3) Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi PU melalui aplikasi OSS; 4) Pendaftaran sertifikasi produk PU melalui aplikasi di link *website Ptsp.halal.go.id*; 5) Pendampingan proses sertifikasi bagi pelaku usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal; dan 6) Audit Internal, kunjungan lapangan dan monitoring serta evaluasi kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui pendekatan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur perubahan tingkat pemahaman, partisipasi, dan kesiapan pelaku usaha kuliner terkait sertifikasi halal. *Pre-test* dilakukan sebelum kegiatan sosialisasi dan pelatihan untuk mengumpulkan data awal. *Post-test* dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan tahap pertama hingga kelima telah selesai guna menilai dampak dari program yang telah dilaksanakan. Data diperoleh melalui kuesioner terstruktur dan wawancara mendalam.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi beberapa pendekatan, seperti pelatihan, penyuluhan, pendampingan, dan monitoring. Tahapan pertama adalah sosialisasi tentang pentingnya sertifikasi halal dan regulasi yang terkait.

Pada tahap pertama (*pre-test*), diadakan penyuluhan atau sosialisasi mengenai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan peraturan teknis terkait dengan sertifikasi halal yang dibuat oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). *Pre-test* dilakukan melalui kuesioner yang dirancang untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta terkait UU No. 33 Tahun 2014 dan sertifikasi halal (Anam et al., 2023). Kegiatan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan diskusi interaktif yang dipandu oleh tim pelaksana pada Tabel 2 yang kompeten di bidang kewirausahaan, UKM, produk halal, dan IT.

Tahap kedua adalah pelatihan produk *halalan thoyyiban*. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai konsep halal dan *thoyyiban*, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk. Pelatihan ini juga mencakup aspek praktis seperti bagaimana memastikan seluruh rantai pasokan halal, serta cara-cara untuk menghindari kontaminasi dengan bahan non-halal. Materi disampaikan melalui presentasi, studi kasus, dan simulasi praktik yang melibatkan peserta langsung (Setyowati et al., 2024).

Tahap ketiga adalah pendampingan pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui aplikasi *Online Single Submission* (OSS). Pendampingan ini dilakukan untuk memastikan setiap pelaku usaha memahami dan mampu menjalani proses pendaftaran secara mandiri. Pendampingan dilakukan dengan metode praktik langsung di mana peserta dipandu oleh tim fasilitator untuk mengakses dan menggunakan sistem OSS secara efektif (Ramadhan et al., 2023).

Tahap keempat adalah pendampingan pendaftaran sertifikasi halal melalui *website* resmi BPJPH, yaitu *Ptsp.halal.go.id*. Pendampingan ini melibatkan pengisian formulir

online, pengumpulan dokumen yang diperlukan, dan bimbingan teknis terkait dengan syarat-syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan sertifikasi halal. Para peserta didorong untuk secara aktif terlibat dalam proses ini dan diberikan arahan langkah demi langkah oleh tim pengabdian (Sekarwati dan Hidayah, 2022).

Tahap kelima adalah audit internal dan kunjungan lapangan. Tim pengabdian akan melakukan kunjungan ke tempat usaha peserta untuk memverifikasi implementasi prinsip-prinsip *halalan thayyiban* yang telah diajarkan selama pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi dan manajemen usaha telah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Audit internal ini melibatkan penilaian dan evaluasi yang dilakukan bersama-sama dengan para peserta sebagai bentuk pembelajaran langsung.

Tahap keenam adalah monitoring serta evaluasi kegiatan (*post-test*). Setelah proses pendampingan dan pelatihan selesai, tim pengabdian melakukan monitoring untuk memastikan keberlanjutan implementasi prinsip halal di tempat usaha peserta. *Post-test* dilakukan menggunakan instrumen yang sama dengan *pre-test* untuk membandingkan hasilnya. Evaluasi dilakukan melalui survei dan wawancara untuk menilai tingkat pemahaman dan penerapan konsep halal oleh peserta. Selain itu, hasil evaluasi juga digunakan untuk memberikan umpan balik yang konstruktif bagi para peserta serta sebagai bahan penyempurnaan program di masa yang akan datang (Pusadan et al., 2023).

Secara keseluruhan, metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberikan pengetahuan teoritis sekaligus pengalaman praktis yang dapat diterapkan langsung oleh para Pelaku Usaha Kuliner (PUK) di Desa Masaingi. Pendekatan yang partisipatif dan berkelanjutan diharapkan dapat membantu para PUK untuk tidak hanya memahami pentingnya sertifikasi halal, tetapi juga mampu menerapkannya secara mandiri dan konsisten dalam usaha mereka, sehingga nantinya dapat meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen serta menjadi wujud nyata dari diseminasi ilmu pengetahuan kepada masyarakat luas dan upaya mendorong pengakuan akademik terhadap kegiatan pengabdian masyarakat sebagai bagian integral dari Tridharma Perguruan Tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat terkait sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal di Desa Masaingi, Kecamatan Sindue Induk, Kabupaten Donggala, berhasil dilaksanakan sesuai tahapan yang direncanakan. Melalui serangkaian kegiatan yang meliputi observasi, edukasi, dan pendampingan, program ini memperoleh sejumlah hasil yang signifikan. Totaln peserta pada kegiatan ini sekitar 41 orang. Semua peserta merupakan para Pelaku Usaha Kuliner (PUK). Para peserta ini dipilih berdasarkan latar belakang mereka sebagai pengusaha kuliner yang belum memiliki sertifikasi halal, memiliki keterbatasan pengetahuan tentang sertifikasi halal, dan ketertarikan untuk memperluas produk kuliner mereka (Usman et al., 2023).

Gambar 1 merupakan pelaksanaan tahap pertama kegiatan ini, yakni diadakan pemberian edukasi berupa penyuluhan atau sosialisasi mengenai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan peraturan teknis terkait dengan sertifikasi halal yang dibuat oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kegiatan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan diskusi interaktif yang dipandu oleh tim pelaksana pada Tabel 2 yang kompeten di bidang kewirausahaan, UKM, produk halal, dan IT.



Gambar 1. Edukasi sertifikasi produk halal di Desa Masaingi

Tabel 2 menampilkan data perubahan pemahaman serta partisipasi Pelaku Usaha Kuliner (PUK) sebelum dan setelah mengikuti program ini. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya standar dan sertifikasi halal. Hasil evaluasi program pengabdian masyarakat terhadap 41 orang Pelaku Usaha Kuliner di Desa Masaingi menunjukkan bahwa pendekatan yang terstruktur dalam sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal berhasil menciptakan dampak positif yang signifikan terhadap pemahaman dan partisipasi pelaku usaha kuliner di Desa Masaingi. Tabel 4 mencerminkan peningkatan pemahaman terkait UU No. 33 Tahun 2014, dari 25% sebelum kegiatan menjadi 85% setelahnya. Peningkatan ini tidak hanya terjadi pada aspek pemahaman tetapi juga pada kesediaan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal, yang melonjak dari 15% menjadi 90%. Data *pre-test* menunjukkan bahwa hanya 25% pelaku usaha memahami UU No. 33 Tahun 2014 sebelum kegiatan dimulai. Setelah dilakukan sosialisasi dan pendampingan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan pemahaman menjadi 85%.

Tabel 1. Perbandingan pemahaman dan partisipasi pelaku usaha kuliner (PUK) sebelum dan setelah kegiatan pengabdian masyarakat

Indikator	Sebelum (%)	Setelah (%)
Memahami UU No. 33 Tahun 2014	25	85
Mengetahui prosedur sertifikasi halal	20	80
Kesediaan mengurus sertifikasi halal	15	90

Sumber: Data primer, 2024

Sebelum kegiatan berlangsung, kesadaran pelaku usaha mengenai UU Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014) relatif rendah. Hanya sekitar 25% pelaku usaha yang memiliki pemahaman dasar mengenai undang-undang tersebut. Proses sertifikasi halal dianggap rumit dan memerlukan biaya yang besar, sehingga banyak yang enggan untuk terlibat. Kegiatan edukasi dan sosialisasi yang dilaksanakan berhasil meningkatkan pemahaman ini menjadi 85%. Pelaku usaha juga diberikan pelatihan teknis mengenai pengelolaan usaha yang *halal* dan *toyyiban*, termasuk pemilihan bahan baku, proses produksi, dan manajemen usaha. Akibatnya, pemahaman mereka tentang prosedur dan persyaratan sertifikasi halal meningkat dari 20% menjadi 80%.

Selain itu, pendampingan intensif yang dilakukan oleh tim pengabdian berhasil meningkatkan kesediaan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal dari 15% menjadi

90%. Hal ini mengindikasikan perubahan sikap pelaku usaha kuliner terhadap pentingnya sertifikasi halal, bukan hanya sebagai kewajiban hukum tetapi juga sebagai peluang untuk memperluas pasar (Eldaw dan Ahmed, 2023). Keberhasilan ini dapat dikaitkan dengan pendekatan partisipatif dan interaktif yang digunakan dalam kegiatan edukasi, dimana pelaku usaha dilibatkan secara aktif dalam diskusi dan simulasi (Setyaningsih dan Marwansyah, 2019).



Gambar 2. Pendampingan intensif kesediaan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal

Hal ini sejalan dengan hasil observasi yang ditampilkan pada Gambar 2 yang menunjukkan bahwa pendampingan intensif berperan penting dalam mengubah persepsi pelaku usaha, dari menganggap sertifikasi halal sebagai beban administratif menjadi peluang strategis untuk memperluas pasar. Temuan ini mendukung kajian sebelumnya yang menegaskan bahwa pendekatan berbasis komunitas dan partisipatif dapat mempercepat adopsi inovasi kebijakan publik, termasuk sertifikasi halal (Pusadan et al., 2023; Hidayati, 2024). Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan keterlibatan tetapi juga menciptakan rasa kepemilikan terhadap proses yang diadopsi oleh pelaku usaha.

Gambar 2 juga menunjukkan bahwa pendampingan intensif yang dilakukan berhasil meningkatkan kesediaan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal, sebagaimana diukur melalui evaluasi pre dan post test pada Tabel 2. Hasil kegiatan menunjukkan adanya dampak positif dari edukasi dan pendampingan terhadap peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi halal. Sertifikasi halal bukan sekadar persyaratan legal, tetapi juga menjadi elemen kunci dalam strategi pemasaran. Sertifikasi ini memungkinkan akses pasar yang lebih luas, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang signifikan (Firdaus, 2023). Sebuah studi oleh Hidayati (2024) menunjukkan bahwa sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk dan produsen, yang berdampak pada loyalitas konsumen dan reputasi merek.

Pendekatan berbasis komunitas dalam kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan partisipasi. Kolaborasi dengan pemangku kepentingan lokal dan pelibatan aktif pelaku usaha dalam kegiatan sosialisasi membantu menciptakan

rasa memiliki terhadap proses sertifikasi halal. Kajian oleh Dwiwijaya (2024) mengemukakan bahwa pemberdayaan komunitas melalui pendekatan partisipatif dapat mempercepat adopsi inovasi, termasuk dalam konteks kebijakan publik.

Manfaat dari kegiatan pengabdian ini tidak hanya dirasakan oleh pelaku usaha tetapi juga masyarakat luas di sekitar objek wisata Pangi. Produk kuliner bersertifikasi halal dapat meningkatkan daya tarik wisata kuliner di daerah tersebut. Zona “*halalan thoyyiban*” yang diciptakan melalui kegiatan ini menawarkan pengalaman kuliner yang aman dan sesuai dengan syariah Islam. Keberadaan zona ini dapat menjadi model bagi pengembangan kawasan wisata lainnya (Ismail et al., 2018).

Tentu saja, kegiatan ini memiliki keterbatasan. Tidak semua pelaku usaha langsung dapat memperoleh sertifikasi halal karena berbagai kendala, seperti keterbatasan dana dan pengetahuan teknis yang memadai. Kajian lanjutan diperlukan untuk mengembangkan mekanisme pendampingan yang lebih komprehensif, termasuk dukungan finansial dan kemitraan dengan lembaga terkait. Strategi kolaboratif dan kemitraan antara pemerintah, pelaku usaha, dan komunitas perlu diperkuat guna memastikan keberlanjutan dan keberhasilan program sertifikasi halal ini di masa depan.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Masaingi berhasil meningkatkan pemahaman, kesadaran, dan kesiapan pelaku usaha kuliner dalam memenuhi standar sertifikasi halal sesuai UU No. 33 Tahun 2014. Kegiatan edukatif yang partisipatif mendorong pelaku usaha untuk aktif mengikuti proses sertifikasi, tidak hanya sebagai kewajiban religius tetapi juga sebagai peluang bisnis. Terbentuknya zona “*halalan thoyyiban*” menjadi model potensial bagi pengembangan wisata kuliner halal. Meskipun masih terdapat kendala dana dan teknis, program ini menunjukkan dampak positif terhadap penguatan kapasitas usaha lokal dan pembangunan ekonomi berbasis nilai keagamaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini tidak akan terlaksana tanpa dukungan dan bantuan berbagai pihak. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Masaingi, Kecamatan Sindue Induk, Kabupaten Donggala, yang telah memberikan izin dan fasilitas bagi kami untuk melaksanakan kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tadulako yang telah memberikan dukungan dana dan bimbingan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini.

Kontribusi semua pihak sangat berarti dalam mewujudkan program edukasi dan pendampingan sertifikasi halal bagi pelaku usaha kuliner di Desa Masaingi. Semoga hasil dari kegiatan ini bermanfaat bagi pengembangan kapasitas usaha lokal dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Anam, M.K., Alvianti, R., Zainuddin, M., Syakur, A., Khalik, J.A., Anam, C., Sariati, N.P., 2023. Sosialisasi Program Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Kepercayaan Konsumen pada Produk UMKM di Desa Jerukwangi. *Welfare Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(4), 728-732.

- <https://doi.org/10.30762/Welfare.V1i4.699>
- Anas, M., Latifah, L., Saputro, A.R., Sari, Y.E.S., 2023. Sosialisasi Pentingnya Sertifikat Halal untuk Peningkatan Pelayanan Unggul Suplai Gizi Unit Poned Puskesmas Kedundung Kota Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(3), 74-82. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/KARYA_JPM/article/view/494
- Dwiwijaya, K.A., 2024. E-Business and Digital Marketing: Integrating Management Information Systems for Competitive Advantage. *Global International Journal of Innovative Research* 2(6), 1056-1067. https://www.researchgate.net/publication/381261154_E-Business_and_Digital_Marketing_Integrating_Management_Information_Systems_for_Competitive_Advantage
- Eldaw, A., Ahmed, O., 2023. Dilemma and Concepts of Halal-Safe Food, In: *Halal and Kosher Food*. Springer International Publishing 17-28. https://doi.org/10.1007/978-3-031-41459-6_2
- Firdaus, F., 2023. Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman. *Jurnal Ekonomi Syariah* 11(2), 39-54. <https://doi.org/10.55799/Tawazun.V11i02.322>
- Hidayati, B.S., 2024. Persepsi Konsumen terhadap Produk Halal dari UMKM: Dampak terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis* 4(4), 619-625. <https://doi.org/10.47233/Jebs.V4i4.1925>
- Ismail, I., Abdullah, N.A., Ahmad, Z., Sidek, N.L., 2018. Halal Principles and Halal Purchase Intention among Muslim Consumers, In: *Proceedings of The 3rd International Halal Conference*. Springer Singapore 131-138. https://doi.org/10.1007/978-981-10-7257-4_12
- Maksudi, M., Bahrudin, B., Nasruddin, N., 2023. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sertifikasi Halal dalam Upaya Pemenuhan Kepuasan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 9(1), 825-840. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/8508>
- Mustaqim, D.A., 2023. Sertifikasi Halal sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah dan Hukum Positif. *Journal of Islamic Economics* 1(2), 54-67. <https://doi.org/10.61553/Abjoiec.V1i2.26>
- Nazirah, N., Parani, S.B., 2021. Pengaruh Label Halal dan Harga terhadap Keputusan Pembelian di KFC Hasanuddin Kota Palu. *Jurnal Ilmu Manajemen Universitas Tadulako* 7(2), 107-117. https://www.researchgate.net/publication/367874492_Pengaruh_Label_Halal_Dan_Harga_Terdapat_Keputusan_Pembelian_Di_Kfc_Hasanuddin_Kota_Palu
- Pusadan, M.Y., Sahrullah, S., Dwiwijaya, I.K.A., 2023. E-Marketing sebagai Strategi Pemasaran Produk Usaha UMKM Bertransformasi Digital. *Jurnal Abmas Negeri* 4(2), 67-75. <https://doi.org/10.36590/Jagri.V4i2.683>
- Ramadhan, K.N., Billah, M., Rusydan, R.M., Farah, F., Prayogo, M.G.A., Wibowo, D.R., 2023. Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui Aplikasi Online Single Submission (OSS) di Desa Ngrimbi, Kecamatan Bareng. *Jurnal of Management and Social Sciences* 1(3), 18-26. <https://doi.org/10.59031/Jmsc.V1i3.151>
- Sekarwati, E., Hidayah, M., 2022. Pendampingan dan Sosialisasi Pendaftaran Sertifikasi Halal Menggunakan Aplikasi Sihalal bagi Pelaku UMKM Kabupaten Purworejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Teknologi Informasi dan Komputer untuk Masyarakat* 2(2), 84-89. <https://doi.org/10.35315/Intimas.V2i2.9010>
- Setyaningsih, E.D., Marwansyah, S., 2019. The Effect of Halal Certification and Halal

- Awareness through Interest in Decisions on Buying Halal Food Products. *Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking* 3(1), 65. <https://doi.org/10.35448/Jiec.V3i1.5515>
- Setyowati, R.D., Cahyani, P.G., Annisa, N., Ulya, H.N., 2024. Pendampingan Sertifikasi Halal Produk Makanan Usaha Mikro dan Kecil Melalui Website Sihlal. *Journal of Dedication Based on Local Wisdom* 4(1), 1-10. <https://ngarsa.uinkhas.ac.id/index.php/ngarsa/article/view/424>
- Umar, F., Sari, R.W., Thasim, S., Hasnaeni, H., Ananda, S.R., 2024. Penguatan Branding Aspek Gizi dan Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Mutu dan Daya Saing UMKM. *Jurnal Abmas Negeri* 5(1), 77-85. <https://doi.org/10.36590/Jagri.V5i1.1020>
- Usman, H., Chairy, C., Projo, N.W.K., 2023. Between Awareness of Halal Food Products and Awareness of Halal-Certified Food Products. *Journal of Islamic Marketing* 14(3), 851-870. <https://doi.org/10.1108/Jima-07-2021-0233>