



Sosialisasi Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar

Baiq Mirawati, *Nova Kurnia, Muhali, Taufik Samsuri, Muhammad Ikhsan, Aminullah

Universitas Pendidikan Mandalika. Jl. Pendidikan No 59 Undikma. Indonesia

*Corresponding Author e-mail: novakurnia@undikma.ac.id

Received: Mei 2024; Revised: Mei 2024; Published: Mei 2024

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pengusaha UMKM dalam mengelola aspek halal dan keamanan pangan. Mitra yang terlibat dalam kegiatan ini adalah UMKM Ikan Bakar di Rukun Tetangga 06, Perumahan Lingkar Permai, dengan jumlah mitra yang terlibat sebanyak 10 orang. Metode Pelaksanaan PKM ini adalah *Participatory Rapid Appraisal (PRA)* atau penilaian secara partisipatif dan *Participatory Learning and Action (PLA)* atau proses belajar/praktik secara partisipatif. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasakan manfaat signifikan dari pelatihan yang diberikan. Sebanyak 95% responden sangat setuju bahwa materi pelatihan sangat bermanfaat dan relevan bagi usaha mereka, sementara 5% lainnya setuju. Selain itu, pelatihan ini membantu para peserta memahami proses produk halal secara mendalam dengan 90% responden sangat setuju dan 10% lainnya setuju. Setelah mengikuti pelatihan, 85% peserta merasa lebih siap untuk menerapkan aspek keamanan dalam pengolahan ikan bakar. Rekomendasi dari kegiatan ini adalah perlunya pelatihan lanjutan untuk memperdalam pengetahuan dan keterampilan pengusaha UMKM dalam aspek halal dan keamanan pangan. Diharapkan, program ini dapat meningkatkan daya saing UMKM di pasar lokal dan nasional serta membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: Produk Halal, Keamanan Pangan, UMKM, Sertifikasi Halal, Daya Saing.

Socialization of the Halal Product Process and Financial Aspects of Grilled Fish UMKM

Abstract

The objective of this Community Service Activity (PKM) was to enhance the knowledge and understanding of SMEs entrepreneurs in managing halal and food safety aspects. The partners involved in this activity were 10 SMEs specializing in grilled fish, located in Neighborhood Association 06, Lingkar Permai Housing. The PKM implementation method used Participatory Rapid Appraisal (PRA) and Participatory Learning and Action (PLA) approaches. The results indicated that the majority of participants experienced significant benefits from the training provided. Specifically, 95% of respondents strongly agreed that the training material was highly beneficial and relevant to their businesses, while the remaining 5% agreed. Moreover, the training helped participants gain an in-depth understanding of halal product processes, with 90% strongly agreeing and 10% agreeing. After the training, 85% of participants felt more prepared to implement safety aspects in their grilled fish processing. The recommendations from this activity include the necessity for further training to deepen the knowledge and skills of SMEs entrepreneurs in halal and food safety aspects. It is hoped that this program will enhance the competitiveness of SMEs in local and national markets and build consumer trust in the products produced..

Keywords: Halal products, Food Safety, UMKM, Training, Halal Certification, Competitiveness.

How to Cite: Mirawati, B., Kurnia, N., Muhali, M., Samsuri, T., & Aminullah, A. (2024). Sosialisasi Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar . *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 6(2), 366–377. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i2.1966>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i2.1966>

Copyright© 2024, Mirawati et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Produk halal telah mendapatkan perhatian signifikan karena meningkatnya permintaan terhadap kualitas dan keamanan pangan. Konsumen semakin menyadari manfaat produk halal, termasuk bahan-bahan yang digunakan dan proses produksi yang terlibat (Md Razak et al., 2015). Otentikasi makanan halal menjadi penting, mencakup berbagai aspek seperti metode produksi, pemrosesan teknis, dan identifikasi komponen yang tidak terdeklarasikan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal (Kurnia et al., 2023; Ng et al., 2021). Manajemen keamanan dalam industri halal sangat penting, dengan fokus pada manajemen keamanan kooperatif untuk memastikan keamanan dan kualitas produk (Ramli et al., 2017).

Perlindungan hukum memainkan peran vital dalam memastikan integritas produk halal, dengan undang-undang seperti Undang-Undang Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang memberikan jaminan bagi konsumen, terutama di komunitas Muslim (Maswandi, 2024). Sertifikasi produk halal tidak hanya menjadi persyaratan hukum tetapi juga tanggung jawab bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) untuk memastikan keamanan produk melalui sistem yang dibentuk oleh badan regulasi seperti Badan Penjaminan Produk Halal (Sholihah, 2022).

Rantai pasok halal adalah aspek penting dalam memastikan keamanan dan kualitas pangan, terutama dengan meningkatnya layanan pengiriman makanan online yang dapat mempengaruhi integritas rantai pasok halal (Ahmad et al., 2021). Transparansi dan keterlacakan sangat penting di pasar makanan halal untuk membangun kepercayaan konsumen dan mencegah kontaminasi silang (Balah, 2024). Implementasi manajemen rantai pasok produk halal yang terintegrasi sangat penting untuk menjamin kualitas produk dan layanan halal (Effendi, 2023).

Industri halal di Indonesia, didukung oleh populasi mayoritas Muslim, memiliki potensi untuk memimpin di berbagai sektor, termasuk UMKM yang memproduksi produk halal dan keuangan Islam (Sulistiawati, 2024). Industri halal mencakup berbagai sektor, termasuk sistem keuangan seperti perbankan, yang memainkan peran penting dalam mendukung bisnis halal (Utomo et al., 2020). UMKM di Jawa Timur didorong untuk meningkatkan daya saing mereka melalui produk halal bersertifikat, peningkatan kualitas sumber daya manusia, penggunaan teknologi yang tepat, dan diversifikasi produk (Mardiyani, 2022). Pemasaran digital strategis dalam pariwisata kuliner halal dapat secara signifikan meningkatkan kinerja UMKM (Kurniawan, 2019). Selain itu, integrasi Fintech Syariah dapat meningkatkan inklusi keuangan bagi UMKM dalam industri halal di Indonesia (Dewi & Adinugraha, 2023).

UMKM Ikan Bakar Rukun Tetangga (RT) 06 Perumahan Lingkar Permai menghadapi berbagai tantangan dalam memenuhi persyaratan produk halal dan aspek keamanan pangan. Keterbatasan pengetahuan dan sumber daya yang memadai menjadi kendala utama dalam proses pemenuhan persyaratan tersebut. Kurangnya pemahaman mengenai prosedur sertifikasi halal dan kebersihan serta keamanan pangan menyebabkan kesulitan bagi para pelaku UMKM dalam mengelola usahanya sesuai standar yang ditetapkan.

Berdasarkan informasi yang diperoleh, mitra komunitas ini memiliki keterbatasan dalam memahami dan mengimplementasikan prosedur yang diperlukan untuk memperoleh sertifikasi halal. Hal ini mencakup pemahaman yang minim mengenai persyaratan administrasi, teknis, dan dokumentasi yang harus dipenuhi. Selain itu, aspek kebersihan dan keamanan pangan seringkali diabaikan karena kurangnya pengetahuan dan pelatihan yang memadai. Kondisi ini tidak hanya mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan tetapi juga dapat menurunkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual.

Studi sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan yang terstruktur dapat membantu UMKM mengatasi masalah tersebut. Misalnya, program pendampingan sertifikasi halal yang dilaksanakan di berbagai daerah telah terbukti meningkatkan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam memenuhi standar halal dan keamanan pangan (Ariska, 2024; Rachman, 2023; Retnoningrum, 2024). Pendampingan ini tidak hanya mencakup aspek teknis tetapi juga memberikan dukungan dalam pengelolaan administrasi dan dokumentasi yang diperlukan untuk proses sertifikasi.

Kegiatan serupa telah menunjukkan bahwa pendekatan terpadu yang melibatkan edukasi, pendampingan teknis, dan dukungan administratif dapat secara signifikan meningkatkan kemampuan UMKM dalam mengelola aspek halal dan keamanan pangan (Cahyadi, 2024; Wahyuni et al., 2023). Selain itu, penerapan manajemen rantai pasok halal yang transparan dan keterlacakan yang baik juga telah terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk halal (Balah, 2024; Effendi, 2023).

Namun, masih terdapat kesenjangan dalam pelaksanaan program pendampingan yang menyeluruh dan berkelanjutan di tingkat komunitas, khususnya di RT 06 Perumahan Lingkar Permai. Program ini akan menjadi kebaruan dalam pendekatan pendampingan yang tidak hanya fokus pada aspek teknis tetapi juga pada pembangunan kapasitas dan penguatan kelembagaan UMKM agar dapat mandiri dan berkelanjutan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pengusaha UMKM dalam mengelola aspek halal dan keamanan pangan secara berkelanjutan. Kegiatan ini akan dilaksanakan di Rukun Tetangga 06 Perumahan Lingkar Permai dengan target utama UMKM Ikan Bakar RT 06. Melalui program ini, diharapkan UMKM tersebut dapat lebih memahami dan menerapkan prosedur sertifikasi halal serta menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam setiap tahapan produksi.

Kontribusi yang diharapkan dari kegiatan ini adalah terciptanya UMKM yang mampu bersaing dengan produk halal yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Selain itu, program ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing UMKM di pasar lokal dan nasional, serta membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung kepada UMKM tetapi juga kepada komunitas secara keseluruhan melalui peningkatan kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi.

METODE PELAKSANAAN

Pendampingan Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar Rukun Tetangga (RT 06) Perumahan Lingkar Permai dengan penggabungan dari dua metode pemberdayaan masyarakat yaitu *Participatory Rapid Appraisal (PRA)* atau penilaian secara partisipatif dan *Participatory Learning and Action (PLA)* atau proses belajar/praktik secara partisipatif. Metode pemberdayaan masyarakat PRA diartikan sebagai sekumpulan pendekatan dan metode yang mendorong masyarakat untuk ikut serta meningkatkan dan menganalisis pengetahuan mengenai hidup dalam konteks kondisi masyarakat agar dapat membuat rencana dan tindakan (Asy'ari et al., 2022; Chambers, 1994). Sedangkan PLA dilakukan dengan fokus pada kegiatan sosialisasi, Focus Group Discussion, ceramah, diskusi tanya jawab dan bimbingan yang dilakukan secara interaktif dengan masyarakat dan dilanjutkan dengan aksi atau kegiatan real yang relevan dengan materi pemberdayaan masyarakat (Maragani et al., 2022).

Penerapan metode pelaksanaan pengandian ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Identifikasi Kebutuhan
 - a. Identifikasi kebutuhan dan potensi UMKM ikan bakar di Rukun Tetangga (RT 06) Perumahan Lingkar Permai terkait proses produk halal dan aspek keamanan.
 - b. Melakukan pertemuan awal dengan pemilik UMKM ikan bakar untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan proses pendampingan yang akan dilakukan.
 - c. Mengumpulkan informasi dan data terkait praktik saat ini, masalah yang dihadapi, serta kebutuhan pengembangan UMKM ikan bakar.
2. Analisis dan Perencanaan
 - a. Menganalisis data yang telah dikumpulkan untuk mengidentifikasi masalah dan potensi perbaikan dalam proses produk halal dan aspek keamanan.
 - b. Membuat rencana pendampingan yang mencakup langkah-langkah konkret, waktu pelaksanaan, dan sumber daya yang diperlukan.
3. Edukasi dan Pelatihan
 - a. Mengadakan pelatihan kepada pemilik UMKM ikan bakar dan staf terkait mengenai prinsip-prinsip produk halal dan keamanan pangan.
 - b. Memberikan edukasi tentang kebijakan dan regulasi terkait produk halal dan aspek keamanan, serta bagaimana menerapkan standar yang relevan.
4. Evaluasi dan Monitoring
 - a. Melakukan evaluasi secara berkala untuk menilai keberhasilan pendampingan dan implementasi yang dilakukan.
 - b. Mengumpulkan umpan balik dari pemilik UMKM ikan bakar, pelanggan, dan pihak terkait lainnya.

HASIL DAN DISKUSI

Pelaksanaan sosialisasi tentang Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar dilaksanakan pada bulan Juli 2023 dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pengusaha UMKM dalam mengelola aspek halal dan keamanan pangan secara berkelanjutan.

Mitra yang tepat melaksanakan kegiatan ini adalah UMKM Ikan Bakar di Lingkungan RT 06 Perumahan Lingkr Permai. Persiapan logistik melibatkan pemilihan lokasi yang strategis, penyiapan alat dan bahan seperti proyektor, layar, dan sound system, serta memastikan ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai. Pengaturan jadwal kegiatan dilakukan agar tidak mengganggu operasional sehari-hari UMKM. Selanjutnya, akomodasi peserta diatur dengan baik, termasuk pendaftaran peserta, penyediaan konsumsi yang memenuhi standar kebersihan dan kesehatan, serta pengaturan transportasi dan tempat duduk untuk kenyamanan peserta.

Pada hari pelaksanaan, kegiatan diawali dengan pembukaan oleh ketua panitia dan sambutan dari perwakilan mitra. Agenda sosialisasi meliputi pemaparan materi oleh narasumber ahli yang menjelaskan pentingnya sertifikasi halal, prosedur mendapatkan sertifikasi, dan langkah-langkah menjaga keamanan pangan dalam proses produksi. Sesi diskusi dan tanya jawab diadakan untuk memberikan kesempatan kepada peserta mengajukan pertanyaan dan berdiskusi tentang kendala yang dihadapi. Selain itu, simulasi dan praktik langsung tentang prosedur mendapatkan sertifikasi halal dan menjaga keamanan pangan dilakukan untuk memperkuat pemahaman peserta. Kegiatan diakhiri dengan pemberian sertifikat kepada peserta sebagai tanda telah mengikuti sosialisasi dan siap mengimplementasikan aspek halal dan keamanan pangan dalam usaha mereka. Harapannya, kegiatan ini dapat meningkatkan kualitas produk UMKM Ikan Bakar dan menjamin keamanan serta kehalalan produk bagi konsumen.

Hasil analisis tingkat pemahaman mitra terhadap materi

Secara keseluruhan, terdapat peningkatan yang signifikan dari nilai pretest ke *posttest*. Gain ternormalisasi rata-rata sebesar 0.877 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mengalami peningkatan pemahaman tentang proses produk halal dan aspek keamanan yang cukup baik setelah pelatihan atau intervensi yang dilakukan. Berikut disajikan hasil analisis pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Analisis Pretest dan Posttest Pemahaman Mitra

No	Pretest	Posttest	Gain Ternormalisasi (g)
1	5	95	0.947
2	10	90	0.889
3	15	85	0.824
4	5	95	0.947
5	20	80	0.750
6	10	90	0.889
7	5	95	0.947
8	15	85	0.824
9	10	90	0.889
10	12	88	0.864
Rata-rata Gain Ternormalisasi			0.877

Pemahaman tentang proses produk halal dan aspek keamanan adalah kunci dalam meningkatkan daya saing produk UMKM, terutama di sektor makanan. Melalui analisis pretest dan posttest, ditemukan bahwa terdapat peningkatan signifikan dalam pemahaman mitra setelah mengikuti pelatihan atau intervensi yang diberikan. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan yang fokus pada aspek-aspek kritis seperti prosedur sertifikasi halal, Good Manufacturing Practices (GMP), dan pentingnya keamanan makanan dapat memberikan dampak positif yang signifikan pada kualitas dan daya saing produk UMKM.

Sertifikasi halal memainkan peran penting dalam memastikan bahwa produk makanan yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan, kualitas, dan kepatuhan terhadap hukum Islam. Proses sertifikasi ini sangat krusial untuk meningkatkan daya saing produk makanan UMKM, seperti yang ditekankan oleh (Hasanah, 2023). Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk bebas dari bahan haram, tetapi juga memastikan bahwa seluruh proses produksi dilakukan secara higienis dan sesuai dengan standar kualitas yang tinggi. Proses sertifikasi melibatkan penilaian menyeluruh dari bahan baku hingga distribusi produk. LPPOM MUI, sebagai badan yang berwenang dalam sertifikasi halal di Indonesia, memainkan peran penting dalam mengatur dan mengawasi standar ini. Sertifikasi halal bukan hanya tentang kepatuhan religius, tetapi juga tentang jaminan kualitas produk yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

Tingkat literasi praktik halal dan minat dalam mendapatkan sertifikasi halal masih bervariasi di kalangan UMKM kuliner di Bandung, (Adila, 2024). Banyak pelaku UMKM yang menyadari pentingnya sertifikasi halal namun belum sepenuhnya memahami prosesnya. Oleh karena itu, pelatihan yang berfokus pada literasi halal sangat penting untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam memperoleh sertifikasi ini. Peningkatan literasi ini tidak hanya akan membantu UMKM dalam memenuhi persyaratan sertifikasi, tetapi juga dalam mengimplementasikan praktik-praktik halal yang baik dalam proses produksi mereka.

Good Manufacturing Practices (GMP) sangat penting dalam memastikan keamanan dan kualitas makanan, seperti yang disoroti oleh (Cahya, 2023). GMP mencakup berbagai aspek dari proses produksi yang harus dijaga kebersihannya, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan dan pengemasan. Implementasi GMP dalam proses produksi UMKM, termasuk yang memproduksi ikan bakar, sangat penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan berkualitas tinggi. Penerapan GMP yang baik dapat membantu UMKM dalam memenuhi standar kualitas yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal dan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar.

Kesiapan produk UMKM untuk sertifikasi halal self-declared masih memerlukan bimbingan lebih lanjut, seperti yang diungkap oleh (Nasori et al., 2022). Banyak UMKM yang masih dalam tahap persiapan dan memerlukan pendampingan untuk memenuhi standar yang diperlukan. Pelatihan dan pendampingan yang terus-menerus diperlukan untuk memastikan bahwa UMKM dapat melalui proses sertifikasi dengan sukses. Pendampingan ini bisa melibatkan simulasi proses sertifikasi, penerapan

GMP, dan studi kasus dari UMKM yang telah berhasil mendapatkan sertifikasi halal.

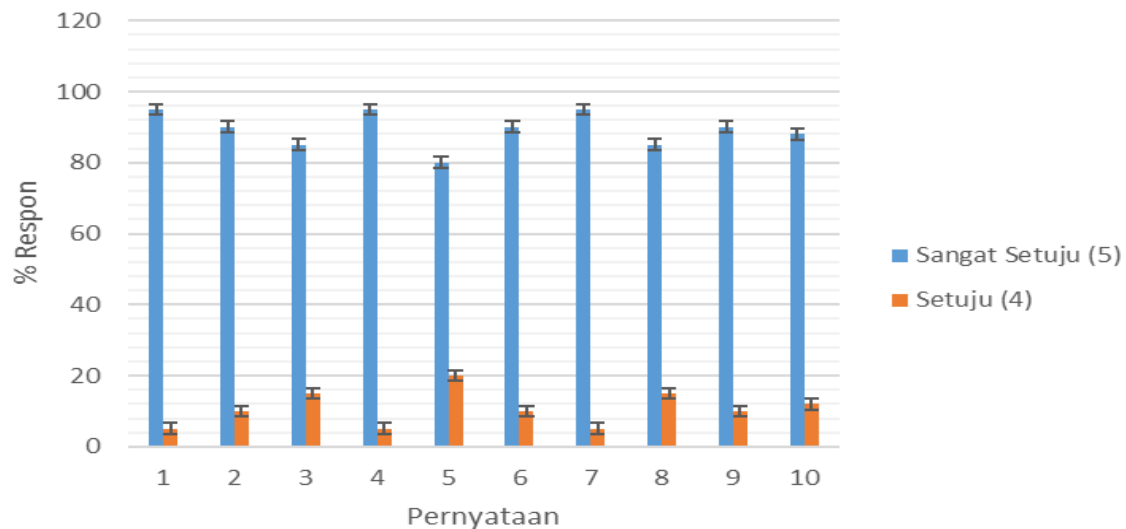
Selain dari aspek produksi dan sertifikasi, keputusan konsumen juga dipengaruhi oleh kualitas produk, harga, dan keamanan makanan. (Soehardi et al., 2021) membahas bagaimana faktor-faktor ini mempengaruhi keputusan konsumen, yang sangat penting bagi UMKM. Produk yang berkualitas tinggi, harga yang kompetitif, dan jaminan keamanan makanan adalah faktor-faktor yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar. Dengan memahami faktor-faktor ini, UMKM dapat lebih baik menyesuaikan produk mereka untuk memenuhi kebutuhan dan ekspektasi konsumen.

Hasil analisis pretest dan posttest menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mitra tentang proses produk halal dan aspek keamanannya. Peningkatan ini menunjukkan efektivitas pelatihan yang diberikan dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mitra. Mitra menjadi lebih sadar akan pentingnya praktik halal yang baik dan standar keamanan produk yang harus diikuti. Hal ini tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan religius tetapi juga untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dan berkualitas tinggi.

Pelatihan dan intervensi yang diberikan telah berhasil meningkatkan pemahaman mitra tentang proses produk halal dan aspek keamanan. Mitra menjadi lebih sadar akan pentingnya praktik halal yang baik dan standar keamanan produk yang harus diikuti. Hal ini menunjukkan bahwa program pelatihan yang komprehensif sangat diperlukan untuk menjangkau lebih banyak UMKM dan meningkatkan kualitas produk mereka. Selain itu, perlu ada kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan UMKM untuk menyediakan pendampingan yang berkelanjutan dalam proses sertifikasi halal. Dengan demikian, peningkatan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam proses produk halal dan aspek keamanan akan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Respon Mitra Terhadap Kegiatan Sosialisasi

Hasil analisis survei terhadap pelatihan yang diberikan kepada pelaku usaha UMKM Ikan Bakar, terlihat bahwa mayoritas peserta merasakan manfaat yang signifikan dari pelatihan tersebut. Sebanyak 95% responden sangat setuju bahwa materi yang disampaikan sangat bermanfaat dan relevan bagi usaha mereka, sementara 5% lainnya setuju. Hal ini menunjukkan bahwa hampir semua peserta pelatihan merasakan manfaat langsung dari materi yang disampaikan dalam konteks usaha mereka. Adapun hasil analisis disajikan dalam bentuk Gambar Bar Chart.



Gambar 1. Bar Chart hasil analisis respon peserta sosialisasi

Pelatihan ini juga membantu para peserta memahami proses produk halal secara mendalam, dengan 90% responden sangat setuju dan 10% lainnya setuju. Ini mengindikasikan bahwa pelatihan ini sangat efektif dalam memberikan pemahaman mendalam mengenai produk halal. Setelah mengikuti pelatihan, sebanyak 85% peserta merasa lebih siap untuk menerapkan aspek keamanan dalam pengolahan ikan bakar, sementara 15% lainnya setuju. Data ini menunjukkan peningkatan kesiapan peserta dalam menerapkan standar keamanan dalam bisnis mereka.

Narasumber pelatihan dianggap sangat jelas dan mudah dipahami oleh 95% responden yang sangat setuju, sementara 5% lainnya setuju. Hal ini menegaskan kualitas penyampaian materi oleh narasumber yang sangat baik. Waktu yang disediakan untuk sesi tanya jawab juga sudah cukup memadai menurut 80% responden yang sangat setuju, dan 20% setuju. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa cukup waktu untuk berinteraksi dan mendapatkan jawaban atas pertanyaan mereka selama pelatihan.

Fasilitas dan sarana pelatihan dianggap memadai oleh 90% responden yang sangat setuju, sementara 10% lainnya setuju. Ini menandakan bahwa sarana pendukung pelatihan memenuhi harapan peserta. Kepuasan terhadap penyelenggaraan pelatihan secara keseluruhan sangat tinggi, dengan 95% responden sangat setuju dan 5% setuju. Ini mencerminkan pelaksanaan pelatihan yang sangat baik dan memuaskan bagi peserta.

Informasi yang diperoleh dari pelatihan ini juga akan diterapkan dalam usaha mereka, dengan 85% responden sangat setuju dan 15% setuju. Data ini menunjukkan niat kuat peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan yang mereka peroleh dari pelatihan dalam praktik usaha sehari-hari. Kesadaran akan pentingnya produk halal dan keamanan pangan meningkat di kalangan peserta, dengan 90% sangat setuju dan 10% setuju. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan berhasil dalam menanamkan pentingnya aspek tersebut.

Terakhir, sebanyak 88% responden sangat setuju ingin ada pelatihan lanjutan untuk memperdalam pengetahuan mereka, sementara 12% setuju. Ini menandakan adanya permintaan yang kuat untuk pelatihan lanjutan dan kesadaran akan pentingnya terus meningkatkan pengetahuan. Secara keseluruhan, data survei ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat dan efektif dalam meningkatkan pemahaman dan kesiapan peserta dalam aspek produk halal dan keamanan pangan. Peserta merasa puas dengan penyelenggaraan pelatihan dan menyatakan keinginan kuat untuk mengikuti pelatihan lanjutan guna memperdalam pengetahuan mereka. Penyampaian materi oleh narasumber yang jelas dan mudah dipahami, serta waktu yang memadai untuk sesi tanya jawab, juga mendapatkan apresiasi yang tinggi dari para peserta. Fasilitas dan sarana yang disediakan selama pelatihan dinilai memadai, mendukung keberhasilan pelatihan ini.

Hasil survei menunjukkan bahwa pelatihan ini telah memenuhi harapan peserta dalam berbagai aspek dan ada permintaan untuk pelatihan lanjutan yang dapat lebih mendalam. Pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung kepada peserta tetapi juga berpotensi memberikan dampak positif jangka panjang terhadap praktik usaha mereka.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan dengan mitra UMKM Ikan Bakar di Rukun Tetangga 06, Perumahan Lingkar Permai berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pengusaha UMKM mengenai proses produk halal dan aspek keamanan pangan. Pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat dan relevan bagi usaha mereka, dengan mayoritas peserta menunjukkan kesiapan lebih dalam menerapkan standar halal dan keamanan pangan. Sebanyak 95% peserta sangat setuju bahwa materi pelatihan bermanfaat, dan 90% peserta mengaku memahami proses produk halal secara mendalam. Peningkatan kesiapan dalam menerapkan aspek keamanan pangan juga terlihat dari 85% peserta yang merasa lebih siap setelah pelatihan. Kualitas penyampaian materi oleh narasumber dan fasilitas pelatihan juga mendapatkan apresiasi tinggi dari peserta. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memenuhi harapan peserta dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya produk halal dan keamanan pangan. Rekomendasi untuk pelatihan lanjutan diharapkan dapat lebih memperdalam pengetahuan dan keterampilan pengusaha UMKM, sehingga mampu meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung kepada UMKM, tetapi juga memberikan dampak positif jangka panjang terhadap praktik usaha mereka.

REKOMENDASI

Disarankan untuk mengadakan pelatihan lanjutan yang lebih mendalam tentang proses sertifikasi halal dan standar keamanan pangan untuk memperkuat pemahaman dan keterampilan pengusaha UMKM. Program pendampingan berkelanjutan juga sangat diperlukan untuk memastikan bahwa UMKM dapat terus menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan, mencakup aspek teknis, administrasi, dan

dokumentasi yang diperlukan untuk sertifikasi halal dan keamanan pangan. Penguatan kapasitas dan kelembagaan UMKM sangat penting untuk mencapai keberlanjutan dan kemandirian, dengan program pengembangan yang mencakup pelatihan manajemen, pemasaran digital, dan penggunaan teknologi untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing.

Selain itu, membangun kolaborasi dengan lembaga sertifikasi halal, dinas kesehatan, dan instansi pemerintah terkait lainnya dapat membantu UMKM dalam memperoleh informasi, sumber daya, dan dukungan yang diperlukan untuk memenuhi standar halal dan keamanan pangan. Penting juga untuk melakukan monitoring dan evaluasi berkala terhadap implementasi standar halal dan keamanan pangan di UMKM, untuk mengidentifikasi keberhasilan, tantangan, dan kebutuhan perbaikan yang mungkin diperlukan. Strategi pemasaran dan promosi yang efektif harus dikembangkan untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang produk halal, melalui kampanye edukasi, penggunaan media sosial, dan partisipasi dalam pameran atau bazar produk halal. Dengan rekomendasi ini, diharapkan UMKM dapat meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

ACKNOWLEDGMENT

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana karena dukungan dari LPPM Universita Pendidikan Mandalika dan UMKM yang ada di RT 06 Perumahan Lingkar Permai.

REFERENCES

- Adila, M. (2024). Identifikasi Tingkat Literasi Halal Dan Minat Untuk Mengajukan Sertifikasi Halal Pada UMKM Kuliner Di Kota Bandung. *Bandung Conference Series Economics Studies*. <https://doi.org/10.29313/bcses.v4i1.11864>
- Ahmad, N., Nina, N., Sarah, A., & Siti, A. (2021). Online Food Delivery Services: Make or Break the Halal Supply Chain? *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*. <https://doi.org/10.22146/jfps.1149>
- Ariska, N. (2024). Implementasi Proses Sertifikasi Halal Self Declare Dalam Mendukung Pertumbuhan UMKM. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m)*. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i4.21335>
- Asy'ari, M., Hunaepi, H., Mirawati, B., Armansyah, A., & Rahmawati, H. (2022). Pelatihan Reference Managemenet Software (RMS) Zotero dalam pengelolaan Sumber Rujukan Penelitian. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.813>
- Balah, K. O. (2024). Perspectives and Implications of Halal Food Consumption Among Major Islamized Groups in the Philippines: Strengthening Consumer Confidence, Standardization, and Traceability. *Halal Research Journal*. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v4i1.750>
- Cahya, N. (2023). Analisis Penerapan GMP Pada Umkm Tahu Pak Tris Kelurahan Mertasinga, Cilacap. *Jurnal Pengolahan Pangan*. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.108>

- Cahyadi, N. (2024). Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Pada Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Ud. Akar Pulung. *Dedikasimu Journal of Community Service*. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v6i1.7500>
- Chambers, R. (1994). The origins and practice of participatory rural appraisal. *World Development*, 22(7), 953–969.
- Dewi, I. S., & Adinugraha, H. H. (2023). The Role of Sharia Fintech in Improving Halal Financial Inclusion in Msmes in Indonesia. *Likuid Jurnal Ekonomi Industri Halal*. <https://doi.org/10.15575/likuid.v3i1.18693>
- Effendi, J. (2023). Human Resources Readiness of Small Medium Enterprises (SMEs) for Halal Product in Indonesia. *Global Review of Islamic Economics and Business*. <https://doi.org/10.14421/grieb.2022.102-08>
- Hasanah, U. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal Sebagai Strategi Peningkatan Daya Saing Produk Pangan Umkm Desa Wisata Melung. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17480>
- Kurnia, N., Purwati, D., Muhali, M., Hunaepi, H., Rahma, A. Y., & Raymanda, D. I. A. (2023). Titik Kritis Halal dan Keamanan Bebalung Lombok. *Halal Research Journal*, 3(2), 86–98.
- Kurniawan, P. H. (2019). Wisata Kuliner Halal: Suatu Tinjauan Strategis Pemasaran Digital Terhadap Peningkatan Kinerja Umkm. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*. <https://doi.org/10.34001/jdeb.v16i1.978>
- Maragani, M. H., Tampara, J. A., & Lempas, R. (2022). Mendorong Kapasitas Ekonomi Masyarakat melalui Pemberdayaan Kelompok Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kawasan Wisata Bahari Desa Lilang. *DEDICATIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), Article 1.
- Mardiyani, S. A. (2022). Descriptive Study of Knowledge, Attitudes and Individual Behavior of East Java MSMEs Related to Halal Culture. *Journal of Halal Product and Research*. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.5-issue.1.16-23>
- Maswandi, M. (2024). Halal Food in the Perspective of Consumer Law Protection. *International Asia of Law and Money Laundering (Iaml)*. <https://doi.org/10.59712/iaml.v3i1.78>
- Md Razak, M. I., Omar, R., Talib, A., & Jafri, F. (2015). *Overview of Production and Tendency on Halal Products and Services in Malaysia and the Global Market*. https://doi.org/10.1007/978-981-287-429-0_32
- Nasori, N., Asih, R., Baqiya, M. A., & Rubiyanto, A. (2022). Pemantauan Kesiapan Produk UMKM Jawa Timur Dalam Sertifikasi Halal Self-Declare. *Sewagati*. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.475>
- Ng, P. C., Syahira Ruslan, N. A., Chin, L. X., Ahmad, M., Hanifah, S. A., Abdullah, Z., & Khor, S. M. (2021). Recent Advances in Halal Food Authentication: Challenges and Strategies. *Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15998>
- Rachman, A. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal Dalam Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) Bagi Pelaku UMKM Kedu Emas Tangerang. *Japi (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*. <https://doi.org/10.33366/japi.v8i1.4558>

- Ramli, A., Mohamad, E., & Abdul, J. (2017). Addressing the Practice of Safety Management in Halal Industry – An Overview and a Step Towards Sustainable Cooperation. *International Journal of Engineering Technology and Sciences*.
<https://doi.org/10.15282/ijets.8.2017.1.9.1084>
- Retnoningrum, R. (2024). Pendampingan Penguatan Manajemen Bisnis Dan Pengurusan Sertifikasi Produk Halal Self Declare Pada Umkm Jenang Ayu Bu Sono Di Desa Pacing Wedi Klaten. *Adi Widya Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.33061/awpm.v8i1.10357>
- Sholihah, A. (2022). Pendekatan Theory of Planned Behavior Dalam Melakukan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Umkm Sektor Halal Food Di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Maneksi*.
<https://doi.org/10.31959/jm.v11i2.1231>
- Soehardi, S., Wijayaningsih, R., Jumawan, J., Winarso, W., Nursal, M. F., & Noor Fikri, A. W. (2021). Model Peningkatan Keputusan Konsumen Melalui Kualitas Produk, Harga Dan Food Safety Umkm Ikan Asin Panimbangan Banten. *Jurnal Ilmiah Manajemen Ubhara*.
<https://doi.org/10.31599/jmu.v3i2.987>
- Sulistiawati, N. (2024). Halal in the Contemporary Economic and Business Ecosystem. *Cakrawala Repositori Imwi*.
<https://doi.org/10.52851/cakrawala.v6i6.604>
- Utomo, S. B., Sekaryuni, R., Widarjono, A., Tohirin, A., & Sudarsono, H. (2020). Promoting Islamic Financial Ecosystem to Improve Halal Industry Performance in Indonesia: A Demand and Supply Analysis. *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/jima-12-2019-0259>
- Wahyuni, H. C., Handayani, P., & Wulandari, T. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM. *To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
<https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i1.1271>