



# BIJAKSANA

Jurnal Pengabdian Masyarakat  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Palangkaraya



## Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Halal *Community Study* Pada Usaha Kota Pekalongan

Shinta Dyah Permatasari<sup>1</sup>., Rona Nabila<sup>2</sup>., Olivia Carolina Sodiq<sup>3</sup>., Jivan Pramana<sup>4</sup>., Muhammad Sultan Mubarak<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Perbankan Syariah<sup>1</sup>, Universitas Islam Negeri KH. Abdurrahman Wahid Pekalongan, Indonesia<sup>2</sup>.

Email: [Shinta.dyah.permatasari@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:Shinta.dyah.permatasari@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>1</sup>, [rona.nabila@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:rona.nabila@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>2</sup>,  
[Olivia.carolina.sodiq@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:Olivia.carolina.sodiq@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>3</sup>, [Jivan.pramana@mhs.uingusdur.ac.id](mailto:Jivan.pramana@mhs.uingusdur.ac.id)<sup>4</sup>,  
[Muhhammad.sultan.mubarak@uingusdur.ac.id](mailto:Muhhammad.sultan.mubarak@uingusdur.ac.id)<sup>5</sup>

Informasi Artikel	ABSTRAK
Diterima: November 2023	Produk lokal UMKM di Pekalongan dan Pemalang banyak yang beredar tanpa label halal sehingga penulis melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai keahlian produk untuk sertifikasi halal. Beberapa pelaku UMKM meningkatkan kepercayaan masyarakat dalam membeli dengan mengelola proses sertifikasi Halal produknya sehingga berdampak pada peningkatan penjualan produknya. Namun jumlah pelaku ekonomi yang menerapkan sertifikasi ini tidak sebanding dengan jumlah produk UMKM yang didistribusikan tanpa sertifikasi Halal. Jurnal ini menjelaskan tentang program literasi yang dilakukan penulis dengan tujuan untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan tentang sertifikasi Halal kepada beberapa UMKM di Pekalongan dan Pemalang. Program pengabdian kami terdiri dari lokakarya literasi yang diadakan dalam dua sesi. Sesi pertama akan memberikan penjelasan teoritis mengenai produk Halal dan pentingnya sertifikasi Halal. Sesi selanjutnya akan memperkenalkan tahapan proses memperoleh sertifikasi produk Halal dan contoh UMKM yang telah menerapkan sertifikasi produk Halal. Hasil dari program nirlaba ini memberikan dampak positif bagi UMKM terutama dalam memahami pentingnya memperoleh sertifikasi Halal dan dampaknya terhadap penjualan. Selain itu, pelaku UMKM juga memahami tahapan sertifikasi produk Halal.
Revisi: November 2023	
Publikasi: Desember 2023	
	<b>Kata kunci:</b> Produk, Halal, Sertifikat, UMKM
	Many local MSME products in Pekalongan and Pemalang are circulating without a halal label, so the author carries out community service activities regarding product expertise for halal certification. Several MSME players increase public confidence in purchasing by managing the Halal certification process for their products, which has an impact on increasing product sales. However, the number of economic actors implementing this certification is not comparable to the number of MSME products distributed without Halal certification. This journal explains the literacy program carried out by the author with the aim of providing understanding and knowledge about Halal certification to several MSMEs in Pekalongan and Pemalang. Our service program consists of a literacy workshop held in two sessions. The first session will provide a theoretical explanation regarding Halal products and the importance of Halal certification. The next session will introduce the stages of the process of obtaining Halal product certification and examples of MSMEs that have implemented Halal product certification. The results of this non-profit program have a positive impact on MSMEs, especially in understanding the importance of obtaining Halal certification and its impact on sales. Apart from that, MSME players also understand the stages of Halal product certification.
	<b>Keywords:</b> Products, Halal, Certificates, MSMEs
doi: 10.33084/bijaksana.v1i2.6308	Bidang: Penelitian/ Pengabdian
<b>Informasi sitasi:</b> Permatasari, S. D., Nabila, R., Sodiq, O. C., Pramana, J., Mubarak, M. S. (2023). Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Halal <i>Community Study</i> Pada Usaha Kota Pekalongan. BIJAKSANA: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1 (2), 28-35. doi: 10.33084/bijaksana.v1i2.6308	

## PENDAHULUAN

Mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Tentunya mengingat pentingnya label halal dalam keputusan pembelian akan membentuk pola pikir masyarakat Indonesia. Halal merupakan faktor penting untuk dipertimbangkan ketika memilih produk seperti makanan dan kosmetik. Kenyataannya bagi umat Islam, bahwa Halal adalah bagian dari sistem kepercayaan dan moralitas mereka serta merupakan bagian integral dari aktivitas kehidupan sehari-hari mereka. Reaksi positif umat Islam terhadap kehadiran produk halal berkaitan dengan keputusan pembeliannya. Produk halal harus dipersepsikan oleh konsumen muslim sebagai simbol kebersihan, keamanan dan kualitas yang tinggi. Pengetahuan halal merupakan pengetahuan dan pemahaman seseorang atau masyarakat mengenai produk yang dikonsumsi. Halal atau haramnya suatu produk tidak hanya ditentukan oleh label halalnya saja, namun masyarakat umum juga perlu memahami dan mengetahui apakah produk yang dikonsumsi terbuat dari bahan-bahan halal. Pengetahuan halal mengajarkan perbedaan antara barang dan jasa halal dan haram serta mengarah pada pemahaman yang lebih mendalam tentang hukum Islam dan syariah.

## METODE


Dalam melakukan kegiatan kontribusi sosial untuk mensosialisasikan pendaftaran sertifikasi halal secara online bagi usaha kecil dan menengah, kami menggunakan metode kegiatan sosialisasi seperti penyediaan bahan ajar interaktif dan pelatihan bagi usaha kecil dan menengah. Metode ini digunakan untuk menyampaikan materi tentang pentingnya sertifikasi produk halal dan menerapkannya secara bermanfaat bagi penjualan produk itu sendiri. Seluruh pelaku UMKM akan diberikan kesempatan berdiskusi (*sharing session*) untuk mendapatkan pemahaman lebih dalam mengenai apa itu produk Halal.



## HASIL DAN PEMBAHASAN


Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini berlangsung pada bulan Oktober. Kegiatan ini diikuti oleh 5 (lima) UMKM, kegiatan sosial diawali dengan persiapan dengan mengadakan rapat koordinasi, mengunjungi kantor pengusaha UMKM di wilayah Pekalongan dan Pemasang. Dalam rangka memperoleh Sertifikat Halal, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) melakukan beberapa kegiatan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman teoritis tentang pentingnya berbisnis yang sesuai dengan nilai-nilai Islam. Di dalam Pelaku UMKM diharapkan memiliki etika bisnis yang berpedoman pada nilai-nilai Islam dalam operasional bisnisnya. Hal ini didasari bahwa seiring berkembangnya UMKM dan meningkatnya permintaan produk, memberikan peluang terjadinya perilaku yang bertentangan dengan nilai-nilai Islam, seperti penyalahgunaan bahan dalam proses produksi. mendapatkan lebih banyak keuntungan.


Pelatihan kedua akan membahas tentang sertifikasi Halal dari sudut pandang Islam dan perannya dalam pemasaran produk. Langkah pertama adalah dengan mengajukan pertanyaan kepada pelaku UMKM yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan pelaku UMKM tentang sertifikasi produk halal. Tanya jawab berlangsung selama 10 menit, setelah itu narasumber memaparkan materi tentang label dan sertifikasi halal. Narasumber juga menjelaskan pentingnya sertifikasi halal dan memberikan contoh pengusaha yang menikmati dampak dari produk bersertifikat. Pemaparan materi berlangsung selama 90 menit dan diakhiri dengan diskusi. Diskusi berlangsung sangat menarik karena beberapa pertanyaan diajukan kepada para pelaku UMKM sebagai subjek kajian.

Tabel I Dokumentasi kegiatan

Gambar	Nama Produk	Bahan dan Cara Pembuatan
	Fried Chicken	<p><b>Bahan yang dipakai :</b> ayam, bubuk bawang putih, lada halus, bubuk cabai merah kering, minyak goreng, garam halus, air dingin, tepung terigu tinggi protein, tepung maizena, susu bubuk, butir kuning telur, baking soda dan bubuk kaldu instan rasa ayam.</p> <p><b>Cara pembuatan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelapis cair : Campur tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, baking powder, lada, garam dan vetsin. Aduk rata. Masukkan kuning telur dan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Simpan di dalam kulkas/ tempat dingin.</li> <li>2. Pelapis Kering: Campur semua bahan pelapis kering, aduk rata dan sisihkan.</li> <li>3. Bumbui potongan ayam dengan lada, garam, bawang putih bubuk dan cabai merah bubuk. Aduk rata. Diamkan 15 menit agar bumbu meresap.</li> <li>4. Gulingkan potongan ayam ke dalam pelapis kering hingga seluruh permukaan terselimuti tepung. Celupkan ke dalam pelapis cair dan gulingkan kembali ke dalam pelapis kering sambil di remas remas. Lakukan hingga 2 kali bila ingin ayam yang ekstra kriuk. Lakukan cara ini hingga ayam habis.</li> <li>5. Panaskan minyak, goreng ayam di dalam minyak banyak dengan panas sedang. Masak hingga ayam matang, berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat, tiriskan.</li> <li>6. Ayam Goreng Tepung ala Kentucky siap dihidangkan bersama saus &amp; sambal.</li> </ol>

	<p>Ayam Kremes</p>	<p><b>Bahan yang dipakai :</b> ayam, serai, daun salam, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, garam, kunyit, air dingin, tepung terigu, gandum dan telur.</p> <p><b>Cara pembuatan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masukkan potongan ayam dalam wajan panci besar, masukan bumbu halus, kaldu, jahe, serai, lengkuas, dan daun salam.</li> <li>2. Beri air secukupnya lalu masak kurang lebih selama 30 menit sampai kuah menyusut dan meresap ke dalam ayam. Pastikan ayam lunak. Bila belum, tunggu lebih lama. Angkat ayam dan tiriskan.</li> <li>3. Saring air rebusan ayam, tambahkan air dingin secukupnya. Diamkan sampai dingin.</li> <li>4. Kocok telur dan tambahkan ke dalam larutan bumbu ayam.</li> <li>5. Tambahkan tepung kanji sambil aduk hingga cukup encer.</li> <li>6. Panaskan minyak banyak dalam wajan besar dengan api sedang.</li> <li>7. Celupkan potongan ayam dalam bumbu kremesan dan goreng hingga kering lalu angkat dan tiriskan.</li> </ol>
	<p>Takoyaki</p>	<p><b>Bahan yang dipakai :</b> tepung terigu, tepung maizena, telur, susu cair, baking soda, kecap asin, daun bawang, garam, daging, bunga kol dan kaldu ayam bubuk, saus takoyaki (kecap, saus tiram, saus tomat dan saus pedas) dan saus mayones.</p> <p><b>Cara pembuatan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur tepung terigu, telur ayam, baking powder dan garam secukupnya.</li> </ol> <p>Aduk rata lalu tuang kaldu ayam sedikit demi sedikit sampai habis dan adonan terbentuk.</p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Campur bahan isian dan ditumis sebentar. Panaskan cetakan khusus takoyaki dan beri minyak.</li> <li>3. Tuang adonan takoyaki ke dalam cetakan hingga kira-kira setengah dari kedalaman lubang cetakan.</li> <li>4. Masukkan isian secukupnya dan tuang lagi adonan hingga lubang cetakan penuh.</li> <li>5. Masak takoyaki hingga bagian bawah matang dan bagian atasnya mengembang. Balikkan takoyaki dengan hati-hati hingga bentuknya jadi bulat.</li> <li>6. Masak hingga takoyaki matang sempurna selama beberapa menit. Setelah takoyaki matang, angkat dan sajikan bersama dengan bahan pelengkap.</li> </ol>
	<p>Mie ayam bakso</p>	<p><b>Bahan yang dipakai :</b> mie basah, sawi hijau, bakso sapi rebus, minyak goreng, daun jeruk, serai, daun salam, daun bawang, fillet ayam, kecap manis, saus tiram, kaldu ayam bubuk, gula pasir, merica bubuk, air, bawang merah, kemiri, kunyit, jahe, kulit ayam, bawang putih, kecap asin dan kaldu ayam.</p> <p><b>Cara pembuatan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minyak bawang : Menggunakan wajan anti lengket tumis kulit ayam hingga minyaknya keluar dan mulai renyah. Angkat kulit ayam, tambahkan minyak goreng dan bawang putih. Tumis dengan api kecil hingga bawang cokelat keemasan. Angkat. Saring. Sisihkan.</li> <li>2. Bumbu halus: Masukkan bawang putih goreng dan semua bahan bumbu halus ke dalam blender. Proses hingga halus.</li> <li>3. Ayam tumis: Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, dan daun salam hingga matang dan berubah warna.</li> </ol>

		<p>Masukkan 3/4 bagian daun bawang, masak hingga harum.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Masukkan potongan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan kulit ayam yang sudah digoreng, kecap manis, saus tiram, kaldu ayam bubuk, gula pasir, garam, merica dan air, aduk rata. Masak hingga air meresap. Angkat. Sisihkan.</li> <li>5. Rebus mie dalam air mendidih hingga matang. Angkat, tiriskan.</li> <li>6. Penyelesaian: Siapkan 4 buah mangkuk saji, berikan 1 sdm minyak</li> <li>7. bawang ke dalam setiap mangkuk. Tambahkan mie rebus, aduk rata. Tambahkan caisim, bakso, dan ayam tumis di atas mie. Sajikan segera dengan kuah kaldu.</li> </ol>
	<p>Batagor</p>	<p><b>Bahan yang dipakai :</b> kulit pangsit, tahu putih ukuran kecil, minyak goreng, ikan tenggiri, daun bawang, bawang putih, penyedap rasa, garam, merica bubuk, gula pasir, putih telur, air es, tepung sagu, tepung terigu rendah protein, kacang tanah, gula merah, air hangat, air asam jawa, kecap manis dan jeruk limau.</p> <p><b>Cara pembuatan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur ikan tenggiri yang sudah dihaluskan dengan daun bawang, bawang putih, penyedap rasa, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masukkan dalam chopper. Blender supaya lebih halus dan tercampur rata.</li> <li>2. Masukkan putih telur dan air es. Blender kembali. Lalu tambahkan tepung sagu dan tepung terigu. Blender sampai tercampur rata.</li> <li>3. Bagi menjadi 2 adonan. Satu bagian isi ke dalam tahu putih. Sisanya masukkan dalam kulit pangsit. Rekatkan sisi kulit pangsit dengan air. Bentuk segi empat.</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Panaskan kukusan. Kukus adonan selama 30 menit dengan api sedang sampai matang. Dinginkan.</li> <li>5. Setelah dingin, goreng siomay dan batagor dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang. Tiriskan.</li> <li>6. Sambal kacang: haluskan kacang tanah, bawang putih, cabai merah keriting, gula merah, dan garam. Tambahkan air hangat dan aduk rata. Lalu masak sambal kacang sambil diaduk sampai kental. Setelah mengental, tambahkan air asam Jawa. Aduk rata. Matikan api.</li> <li>7. Sajikan batagor dengan siraman sambal kacang dan bahan pelengkap.</li> </ol>
--	--	--

## KESIMPULAN

Setelah memberikan bantuan literasi produk halal kepada para pelaku UMKM di Kota Pekalongan dan Pemasang, dilihat dari pengetahuan para pelaku UMKM tentang label dan produk halal, literasi terdapat perbedaan sebelum dan sesudah diberikan dukungan. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman pelaku UMKM meningkat setelah mendapatkan pelatihan literasi sertifikasi produk Halal. Pemangku kepentingan UMKM memahami tahapan proses pengolahan produk Halal dan dokumen apa saja yang diperlukan. Pemangku kepentingan UMKM memahami pentingnya memperoleh sertifikasi produk Halal dan dampaknya signifikan terhadap volume penjualan produk UMKM itu penting.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, S., & Al Rosyadah, HK (2023). BANTUAN PEMBUATAN NIB DAN SERTIFIKAT HALAL BAGI UMKM DI PEKALONGAN DAN SEKITARNYA. *LANDMARK:(Jurnal Pengabdian Masyarakat)* , 1 (3), 133-139.
- Darwanto, D., Tri, U., & Danuar, D. (2013). Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (umkm) berbasis ekonomi kreatif di kota semarang. *Jurnal Ekonomi Diponegoro* , 2 (4), 19599.
- Enjel, S. (2019). Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus: Agen Kelapa Sawit di Desa Sungai Badak Kecamatan Mesuji) (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Happy, F., Surur, A. T., & Adinugraha, H. H. (2021). Prospek Bisnis Dan Pemberdayaan Umkm Dalam Perspektif Ekonomi Islam: Studi Kasus Pada Usaha Permen Jahe Fadhilah. *Tamwil*, 7(2), 65-77.
- Hutami, L. T. H., & Maharani, B. D. (2018). Analisis Perkembangan Penelitian UMKM di Indonesia. *Jurnal UMKM Dewantara*, 1(1), 10-19.
- Merdekawati, E. (2018). Potensi dan Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Usaha Tahu Jalan Damai RT 03 LK II Kelurahan Kedamaian Kecamatan Kedamaian) (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).

- Muttalib, A. (2019). Pola Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kota Mataram Tahun 2016. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 1(2).
- Nadya, A. Q., ridho Hafidz, A., Latifa, A., & Fikri, S. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM Desa Pondokagung Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1-9.
- Prayogi, A., & Kirom, M. I. (2022). Pendampingan Pengembangan Digitalisasi UMKM Masyarakat Desa Wonoyoso Pekalongan Menghadapi Era New Normal. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 3(1), 14-24.
- Ramadhani, A. S., Dewi, H. D. M., Qawiyu, R. A., Chusen, A., & Diana, L. (2022). Pendampingan sertifikasi halal dan NIB bagi UMKM di kelurahan Tanjungsari, Sukorejo, kota Blitar. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 30-35.
- Setiyani, A., Yuliyanti, T., & Rahmadanik, D. (2022). Pengembangan UMKM di Desa Pekarungan Kabupaten Sidoarjo. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(3), 425-433.
- Suhari, E., Tamara, Y., Agustanto, H., Nugroho, B. H., Hartoko, S., & Harmadi, H. (2023). Peningkatan Kualitas Manajerial Dan Hasil Produksi Umkm Kerupuk Rambak Desa Gadingan. *Dikmas: Jurnal Pendidikan Masyarakat dan Pengabdian*, 3(1), 33-40.
- Wardiningsih, R. (2022). Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Kecamatan Pujut. *Yasin*, 2(3), 383-392.