

Peningkatan Pengetahuan tentang Standarisasi dan Jaminan Halal Pemilihan Bahan Baku UM Savira Frozen Food

*Enhancing Knowledge on Standardization and Halal Assurance in Raw Material Selection for
UM Savira Frozen Food*

Syamsuri ¹

Arief Rahmawan ²

Rusyda Afifah Ahmad ^{3*}

Khoirul Umam ⁴

Imam Kamaluddin ⁵

¹Department of Magister of Islamic Economic Law, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, East Java, Indonesia

²Department of Industrial Agricultural Technology, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, East Java, Indonesia

³Department of Islamic Economics, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, East Java, Indonesia

⁴Department of Islamic Economics, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, East Java, Indonesia

⁵Department of Industrial Agricultural Technology, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, East Java, Indonesia

email:

rusydaafifahahmad@unida.gontor.ac.id

Kata Kunci

Rantai Nilai Halal Standar
Produk Halal
Bahan Baku Makanan

Keywords:

Standard Halal Value Chain
Halal Food
Food Raw Materials

Received: February 2025

Accepted: May 2025

Published: July 2025

Abstrak

Saat ini, beragam produk ditawarkan untuk menarik minat konsumen terutama dibidang industri makanan dengan tawaran penyajian cepat dan praktis. Frozen food, menjadi pilihan makanan yang saat ini berkembang pesat di Indonesia, termasuk di Kabupaten Ponorogo. Seiring bertambahnya minat mengkonsumsi frozen food dibutuhkan kesadaran aspek kehalalan produk dan harus dipertimbangkan oleh produsen pangan. Namun, keterbatasan dan pemahaman standar syariat islam belum menjadi prinsip dalam menjalankan usaha. Maka dari itu tujuan pengabdian masyarakat ini berupa pendampingan yang dimulai dari persiapan modul pelatihan, sosialisasi dan pengenalan konsep halal, pelatihan teori dan praktik, pendampingan dan konsultasi dan penerapan sertifikasi halal. Pendampingan kepada UM Savira Frozen Food difokuskan pada pemahaman cara memilih bahan baku yang halal sesuai dengan standard halal value chain. Melalui pelatihan ini, pelaku usaha akan diberikan pengetahuan praktis mengenai kriteria bahan baku halal, metode verifikasi kehalalan, serta penerapan standar halal dalam seluruh proses produksi. Hasil dari kegiatan ini memberikan dampak positif dari segi pengetahuan dan pemahaman mitra yang sadar standar halal untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan oleh usaha mikro memiliki kualitas yang terjamin dan memenuhi kriteria halal, memberikan rasa aman dan kepercayaan kepada konsumen.

Abstract

Currently, various products are offered to attract consumer interest, especially in the food industry with fast and practical serving offers. Frozen food is a food choice that is currently growing rapidly in Indonesia, including in Ponorogo Regency. Along with the increasing interest in consuming frozen food, awareness of the halal aspects of products is needed and must be considered by food producers. However, the limitations and understanding of Islamic Sharia standards have not become a principle in running a business. Therefore, the purpose of this community service is in the form of assistance starting from the preparation of training modules, socialization, and introduction of halal concepts, theoretical and practical training, assistance and consultation, and implementation of halal certification. Assistance to UM Savira Frozen Food is focused on understanding how to choose halal raw materials according to halal value chain standards. Through this training, business actors will be given practical knowledge regarding the criteria for halal raw materials, halal verification methods, and the application of halal standards in the entire production process. The results of this activity have a positive impact in terms of knowledge and understanding of partners who are aware of halal standards to ensure that products produced by micro businesses have guaranteed quality and meet halal criteria, providing a sense of security and trust to consumers.



© 2025 Syamsuri, Arief Rahmawan, Rusyda Afifah Ahmad, Khoirul Umam, Imam Kamaluddin, Nafisah. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i7.9386>

How to cite: Syamsuri., Rahmawan, A., Ahmad, R. A., Umam, K., Kamaluddin, I., & Nafisah. (2025). Peningkatan Pengetahuan tentang Standarisasi dan Jaminan Halal Pemilihan Bahan Baku UM Savira Frozen Food. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(7), 1659-1668. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i7.9386>

PENDAHULUAN

Standarisasi dan jaminan halal merupakan hal yang penting untuk memastikan kehalalan produk makanan dan minuman. Standarisasi halal menetapkan persyaratan halal yang harus dipenuhi oleh produk makanan dan minuman, sedangkan jaminan halal merupakan proses untuk memastikan bahwa produk makanan dan minuman tersebut memenuhi persyaratan halal (Farouk, 2023; Kristiana *et al.*, 2020). Menurut (Othman & Nawis, 2025), praktik standar halal berpengaruh sebesar 13,2% terhadap kinerja organisasi. Pengaruh ini terutama berasal dari jaminan halal, yang terbukti lebih signifikan dibandingkan dengan aspek operasi halal. Selain itu, ukuran organisasi juga berperan sebagai faktor yang memperkuat hubungan antara praktik halal dan kinerja organisasi. Di Indonesia, standarisasi dan jaminan halal terkait makanan dan minuman telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Implementasi standarisasi dan jaminan halal terkait makanan dan minuman di Indonesia telah memberikan dampak positif bagi berbagai pihak, termasuk konsumen, pelaku usaha, dan pemerintah (Putri *et al.*, 2021). Bagi konsumen, standarisasi dan jaminan halal memberikan kepastian bahwa produk makanan dan minuman yang dikonsumsi halal.

Penetapan standarisasi halal di Indonesia dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama. Standarisasi halal di Indonesia mengacu pada prinsip-prinsip syariah Islam dan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Hukum Islam, yang mencakup aturan-aturan mengenai kehalalan (halal) dan keharaman (haram), memainkan peran krusial dalam menentukan standar dan praktik dalam industri makanan halal (Nafisah & Nisa, 2024). Prinsip-prinsip syariah seperti larangan terhadap bahan yang tidak halal, proses penyembelihan yang sesuai, serta penghindaran terhadap unsur-unsur yang meragukan, menjadi pedoman utama dalam produksi makanan halal (Andriani *et al.*, 2020).

Saat ini telah banyak keberagaman produk yang ditawarkan untuk menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Dalam industri makanan, saat ini banyak yang tertarik dalam penyajian cepat khususnya frozen food menjadi salah satu industri pangan yang terus berkembang pesat di Indonesia, termasuk di Kabupaten Ponorogo. Makanan ini tidak hanya menjadi pilihan untuk konsumsi sehari-hari, tetapi juga untuk penyajian cepat disaat seseorang ingin mengonsumsi makanan tanpa perlu bersusah payah dalam proses pembuatan dan langsung bisa siap saji. Namun, dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan halal, aspek kehalalan produk menjadi sangat krusial untuk dipertimbangkan oleh produsen pangan (Faturrohman, 2019). Produk halal tidak hanya memenuhi syarat syariat Islam tetapi juga menjadi indikator kualitas dan keamanan produk pangan (Pradana *et al.*, 2023).

Produk *frozen food* merupakan salah satu olahan makanan yang sangat pesat dalam penjualannya karena dinilai lebih praktis dalam hal cara penyajiannya. Maka dari itu Produk frozen food merupakan salah satu produk yang wajib memiliki sertifikat halal, khususnya pada produk frozen food berbasis olahan pangan seperti: olahan unggas, seafood, dan daging (sosis, nugget, dimsum, bakso, kulit kebab, roti dll.). Keberadaan adanya sertifikasi ini dibutuhkan adanya pendampingan dan memberikan pemahaman dan kesadaran produsen atas jaminan bahwa produk tersebut bebas dari bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam, serta diproduksi dengan cara yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat (Djakfar & Isnaliana, 2021; Sup, 2023). Terlebih bahwa dengan adanya jaminan halal pada sebuah produk akan menarik minat pembeli. Sebagaimana hasil penelitian (Ummah *et al.*, 2023) menyebutkan semakin tinggi kesadaran halal maka semakin tinggi pula minat beli konsumen. Dan hasil dari penelitian (Fathurohim & Muliya, 2024) menyebutkan bahwa adanya sertifikat halal menjadikan memiliki nilai tambah pada produk yang diproduksi serta terjamin kehalalan produk. Meskipun demikian, masih banyak tantangan yang dihadapi oleh produsen dalam memastikan kehalalan produk mereka. Salah satu tantangan terbesar adalah pemilihan bahan baku yang harus dijamin kehalalannya (BOGA, n.d.; Hasyim, 2023).

Dalam industri makanan, khususnya Um Savira Frozen Food, permasalahan berkenaan pemilihan bahan baku halal menjadi aspek krusial untuk menjaga kepercayaan konsumen, terutama di pasar yang mayoritas beragama Islam. Sedangkan tantangan yang dihadapi oleh mitra sering kali berkaitan dengan kurangnya pemahaman tentang standar halal value chain, yang mencakup seluruh proses, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk (Kholis, 2022). Tanpa penerapan standar ini, usaha mikro berisiko kehilangan kepercayaan konsumen dan mengalami kendala dalam

menjangkau pasar yang lebih luas. Bahkan akan berdampak negatif dengan kehilangan segmen pasar yang signifikan, terutama di kalangan konsumen Muslim, bahkan penurunan kepercayaan ini bisa berdampak langsung pada penjualan dan pendapatan usaha. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan untuk membantu pelaku usaha memahami pentingnya standar halal dalam setiap tahapan produksi (Amelia *et al.*, 2023).

Kegiatan pendampingan melalui program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada UM Savira Frozen Food tentang cara memilih bahan baku yang halal sesuai dengan standar halal value chain. Melalui pelatihan ini, pelaku usaha akan dibekali pengetahuan praktis tentang kriteria bahan baku halal, cara verifikasi kehalalan, dan penerapan standar halal dalam proses produksi. Dengan pelatihan ini, diharapkan UM Savira Frozen Food dapat meningkatkan kualitas produknya, menjaga kepercayaan konsumen, serta memperluas akses ke pasar yang lebih luas dan berkelanjutan. Selain itu, pelatihan ini juga mendukung penerapan prinsip syariah compliance dalam usaha, yang menekankan pentingnya transparansi, keadilan, dan tanggung jawab terhadap konsumen.

METODE

Pelatihan Pemilihan Bahan Baku Halal (*Standard Halal Value Chain*) untuk *Irt-Um Savira Frozen Food* dilaksanakan dengan pendekatan yang terstruktur dan aplikatif. Pendampingan ini dilaksanakan oleh tim Kedaireka dengan metode yang terstruktur, partisipatif, dan aplikatif, sehingga peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkan standar halal dalam usaha mereka. Proses pendampingan dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Penyusunan dan Persiapan Modul Pelatihan

Pada tahap ini, tim Kedaireka menyusun modul pelatihan yang mencakup prinsip halal, regulasi bahan baku halal, serta penerapan *Standard Halal Value Chain* dalam usaha mikro. Modul ini dirancang agar sesuai dengan kebutuhan dan tingkat pemahaman peserta, sehingga materi dapat diterapkan secara langsung dalam operasional usaha mereka.

Indikator Kualitatif: Modul diuji melalui pre-assessment dan review oleh peserta dan pakar, serta telah disesuaikan dengan latar belakang pendidikan dan praktik usaha UM Savira.

Capaian: 100% peserta menyatakan materi pelatihan mudah dipahami dan relevan dengan kebutuhan usaha mereka (berdasarkan survei kepuasan peserta).

2. Sosialisasi dan Pengenalan Konsep Halal

Peserta akan diberikan pemahaman dasar mengenai konsep halal, signifikansi ekonomi halal, serta regulasi halal di Indonesia, termasuk UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sesi ini bertujuan untuk membangun kesadaran akan pentingnya standar halal dalam usaha dan daya saing produk di pasar.

Indikator Kualitatif: Terjadi peningkatan pemahaman konsep halal sebesar 85% berdasarkan hasil pre-test dan post-test.

Testimoni Peserta: Sebagian besar peserta menyatakan bahwa sesi ini membangun kesadaran pentingnya sertifikasi halal untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

3. Pelatihan Teori dan Praktik

Tahap berikutnya adalah pelatihan yang dilakukan melalui kombinasi teori dan praktik langsung untuk memastikan peserta memahami serta mampu menerapkan standar halal dalam usaha mereka. Pada sesi teori, peserta mendapatkan pemahaman mendalam mengenai standar halal, termasuk Prinsip Halal dan Etika Bisnis Halal yang mencakup nilai-nilai Islam dalam bisnis dan industri pangan. Selain itu, peserta juga mempelajari *Standard Halal Value Chain*, yang mencakup seluruh tahapan rantai pasokan halal, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk. Tidak hanya itu, peserta diberikan pemahaman terkait peraturan sertifikasi halal, termasuk persyaratan, prosedur pengajuan, serta manfaat sertifikasi halal bagi pelaku usaha.

Selanjutnya, dalam sesi praktik, peserta diberikan kesempatan untuk menerapkan secara langsung metode identifikasi dan pemilihan bahan baku halal. Mereka diajarkan cara mengecek sertifikasi halal suatu bahan, memastikan keaslian bahan, serta memahami bahan turunan yang mungkin mengandung unsur non-halal. Selain itu, dilakukan simulasi identifikasi bahan baku halal di pasaran, di mana peserta mempraktikkan pemeriksaan label produk, verifikasi sertifikat

halal, serta metode pengujian laboratorium untuk memastikan kehalalan bahan yang akan digunakan dalam produksi. Melalui kombinasi teori dan praktik ini, peserta diharapkan dapat secara mandiri mengidentifikasi dan memilih bahan baku halal yang sesuai dengan regulasi serta menerapkannya dalam usaha mereka secara berkelanjutan.

Indikator Kuantitatif: Rata-rata skor post-test meningkat sebesar 78% dibandingkan pre-test. 90% peserta mampu melakukan identifikasi bahan baku halal secara mandiri dalam simulasi praktik.

Indikator Kualitatif: Peserta menyatakan pelatihan praktik sangat aplikatif dan mudah diterapkan dalam konteks bisnis mereka.

4. Pendampingan dan Konsultasi

Setelah pelatihan, tim Kedaireka memberikan pendampingan lebih lanjut secara individual kepada peserta untuk memastikan penerapan standar halal dalam usaha mereka. Pendampingan ini mencakup bimbingan teknis dalam pemilihan bahan baku halal, di mana tim menganalisis bahan yang telah digunakan dalam produksi peserta guna memastikan kesesuaiannya dengan standar halal. Selain itu, peserta juga mendapatkan konsultasi langsung terkait sertifikasi halal, termasuk panduan langkah demi langkah dalam proses pengajuan sertifikasi halal bagi produk mereka. Tidak hanya itu, tim Kedaireka turut memberikan pendampingan penerapan *Standard Halal Value Chain*, yang melibatkan pengawasan dan evaluasi terhadap seluruh rantai pasokan, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk ke pasar. Dengan adanya pendampingan ini, peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teori dan praktik halal, tetapi juga mendapatkan bimbingan langsung dalam menerapkan konsep halal secara nyata dalam usaha mereka, sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang lebih tinggi dan sesuai dengan regulasi halal yang berlaku.

Indikator Kuantitatif: Tercapai 100% kepatuhan terhadap prinsip halal pada bahan baku utama setelah pendampingan. UM Savira mencatat peningkatan efisiensi pengadaan bahan sebesar 15% karena sumber bahan baku lebih terstandarisasi.

Indikator Kualitatif: UM Savira mengakui peningkatan kepercayaan konsumen dan kemudahan dalam mengomunikasikan kehalalan produk kepada pasar.

5. Penerapan Sertifikasi Halal

Peserta akan mempelajari tahapan memperoleh sertifikat halal, termasuk pendaftaran di BPJPH, persyaratan dokumen, dan proses pengajuan. Selain itu, mereka akan didampingi hingga sertifikasi halal berhasil diperoleh..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengabdian ini, pendampingan proses produk halal dilakukan melalui beberapa tahapan. Kegiatan mencakup penyusunan dan persiapan modul pelatihan, sosialisasi dan pengenalan konsep halal, pelatihan teori dan praktik, pendampingan dan konsultasi dan penerapan sertifikasi halal. Adapun pelaksanaan di Kelurahan Nologaten, Kecamatan Ponorogo, Kabupaten Ponorogo pada tanggal 5-25 November 2024 bersama Tim Hibah Kedai Reka. Berikut adalah tahapan-tahapan dalam pendampingan proses produk halal.

1. Proses pendampingan

a. Sosialisasi proses produk halal

Dalam meningkatkan proses pendampingan standarisasi dan jaminan halal pemilihan bahan baku UM Savira Frozen Food diperlukan berbagai persiapan modul pelatihan sebagai panduan utama dalam proses pendampingan dan pembelajaran bagi peserta. Proses sosialisasi ini dilaksanakan oleh para dosen UNIDA Gontor yang mendapatkan amanah pada program kedai reka bersama mahasiswa. Sebelum memulai sosialisai kepada mitra dilakukan penyusunan dan persiapan model pelatihan sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Penyusunan Pengenalan Standar Halal.

Dalam proses penyusunan ini mencakup materi tentang prinsip halal, regulasi terkait bahan baku halal, serta penerapan Standard Halal Value Chain dalam operasional usaha mikro. Adapun inti muatan dalam modul yang telah disusun sebagai berikut:

Tabel I. Kriteria Pemilihan Bahan Baku Halal untuk Pangan.

| Kategori | Kriteria |
|-------------------|---|
| Produk Nabati | Pastikan bersih dan tidak tercemar bahan najis. |
| Produk Hewani | Pastikan berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat. |
| Bahan Tambahan | Periksa komposisi, misalnya perisa, pewarna, dan pengawet harus bebas dari unsur haram. |
| Sertifikasi Halal | Pilih bahan dengan sertifikasi halal atau yang terjamin dari sumber halal. |

Setelah dilakukan penyusunan oleh tim dilaksanakan proses sosialisasi. Dalam sosialisasi ini diberikan pemahaman dasar tentang konsep halal, pentingnya halal dalam konteks ekonomi global, dan peraturan perundangan terkait halal yang berlaku di Indonesia (misalnya, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal).



Gambar 2. Proses Sosialisasi Pengenalan Standar Halal dan Regulasi.

b. Pelatihan Secara Teoritik dan Praktik

Dalam melanjutkan sosialisasi dari pemahaman mitra dilaksanakan pendampingan berupa pelatihan secara praktik dan teoritik.



Gambar 3. Pelatihan teoritik dan praktik Pengenalan Standar Halal.

Dalam pelatihan ini, Tim pengabdian memberikan materi berupa pendampingan yang dimulai dari pembahasan secara teoritik yaitu Penjelasan mengenai prinsip dasar halal menurut Islam, serta pengertian dan ruang lingkup standar halal dalam industri pangan, Pemahaman mengenai keseluruhan rantai pasokan halal, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi. Pengenalan tentang persyaratan dan prosedur sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Hal tersebut menjadi penting, dikarenakan dalam penerapan kerangka ketertelusuran berkelanjutan pangan halal, terdapat beberapa hambatan seperti masalah kewenangan, kurangnya standardisasi, tantangan implementasi, dan minimnya kolaborasi. Untuk mengatasi hambatan tersebut, strategi yang disarankan meliputi berbagi pengetahuan, meningkatkan transparansi, pelaporan yang berkelanjutan, serta menjalin kolaborasi strategis antar pemangku kepentingan (Bachtiar, Masruroh, Asih, & ..., 2024).

Dan secara praktik yaitu cara dalam pemilihan bahan baku. Pertama, menjelaskan cara-cara untuk memilih bahan baku yang memenuhi kriteria halal, termasuk pengecekan keaslian bahan, produk turunannya, serta pemahaman tentang bahan baku yang haram atau meragukan. Kedua, mengadakan sesi praktikum di mana peserta akan diajarkan cara memeriksa bahan baku yang ada di pasaran, mulai dari label bahan, sertifikat halal, hingga pengujian laboratorium.

Kriteria Pemilihan Bahan Baku Halal untuk Industri Kreatif

- ✓ **Bahan Utama:** Kayu, kulit, kain, atau bahan lainnya yang tidak mengandung najis atau zat haram.
- ✓ **Bahan Tambahan:** Pewarna, perekat, atau resin harus dari bahan yang bersih dan suci.
- ✓ **Alat Produksi:** Pastikan alat yang digunakan bebas dari kontaminasi bahan haram.



Gambar 4. Salah satu halaman slide materi pendampingan.

Dengan berkembangnya rantai pasok halal, diperlukan sistem penjaminan yang berkelanjutan agar industri halal dapat bersaing secara global. Oleh karena itu, setiap komponen dalam rantai pasok, dari hulu hingga hilir, harus terintegrasi dan dapat dipertanggungjawabkan untuk memastikan produk halal tetap terjaga dari kontaminasi (Dewi,

n.d.; Nurwenda, 2022). Aspek penting dalam industri makanan halal mencakup bahan baku, sumber bahan, proses produksi, distribusi, penyimpanan, penyajian, serta pengepakan dan pelabelan.

c. Pendampingan dan Konsultasi

Setelah melalui pengenalan dan pemahaman secara mendalam kepada mitra, dilakukan pendampingan secara individual dalam memilih bahan baku halal yang sesuai dengan jenis produk yang mereka produksi. Pendampingan ini dapat dilakukan dalam bentuk konsultasi teknis dan analisis produk yang telah dihasilkan. Selanjutnya tim fasilitator akan mendampingi peserta dalam merancang dan mengimplementasikan standar halal di seluruh rantai pasokan usaha, dari pengadaan bahan baku hingga distribusi dan pemasaran produk. Selain itu, peserta akan diberikan pemahaman mengenai tahapan memperoleh sertifikasi halal serta prosedur pengajuannya.



Gambar 5. Pendampingan dan Konsultasi Pengenalan Standar Halal.

1. Dampak dari kegiatan pendampingan

Sebagai hasil dari pendampingan ini, Savira Frozen Food Home Made kini memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya menjaga kehalalan produk untuk mendukung keberlanjutan usaha (Raihan, 2024). Sehingga dari pemahaman yang didapat menjadikan mitra semakin mempersiapkan berbagai kebutuhan bahan baku yang sesuai standar halal dan memahami langkah-langkah konkret dalam implementasi standar halal (Adenan, et. all, 2024).

Adapun melalui hasil evaluasi dari kegiatan pendampingan ditemukan 100% peserta menunjukkan peningkatan pemahaman konsep halal (dibuktikan melalui pre-test dan post-test). 90% peserta mampu melakukan identifikasi bahan baku halal secara mandiri. 80% peserta menyatakan siap untuk mengurus sertifikasi halal ke BPJPH. Adapun dampak yang didapatkan Savira Frozen Food Home Made setelah pendampingan telah menerapkan 100% bahan baku yang tersertifikasi halal, meningkatkan dokumentasi standar operasional bahan baku dan produksi. Dan lebih terlihat hasil dari pendampingan menunjukkan peningkatan kepercayaan konsumen sebesar +25% dalam dua bulan pasca-pendampingan (berdasarkan laporan penjualan dan testimoni konsumen). Hasil ini menunjukkan bahwa Savira Frozen Food Home Made kini memiliki pemahaman dan kesiapan yang jauh lebih baik dalam menjaga kehalalan produknya untuk mendukung keberlanjutan usaha.

2. Kendala yang ditemukan dalam proses pendampingan

Pada program ini tidak ditemukan kendala apapun, semua berjalan dengan baik. Mitra sangat aktif bertanya dan berdiskusi demi meningkatkan pemahaman mereka. Dengan tahapan pendampingan yang diberikan oleh Tim Hibah Kedai Reka kepada Savira Frozen Food Home Made telah sangat sesuai dengan kebutuhan dari permasalahan yang dibutuhkan mitra. Adapun ditemukan beberapa keunggulan dengan metode lain yaitu

1. Terstruktur dan personal
2. Memadukan teori dan praktik
3. Berdampak signifikan dalam waktu singkat. Namun, untuk skala lebih besar, bisa dikombinasikan dengan model e-learning untuk efisiensi, lalu dilanjutkan dengan sesi praktik dan konsultasi lapangan seperti yang dilakukan pada Savira.

Model pendampingan halal yang telah diterapkan pada UMKM Savira Frozen Food dapat direplikasi pada UMKM lainnya dengan mengikuti tahapan yang sistematis dan aplikatif. Pertama, dilakukan tahap persiapan yang diawali dengan identifikasi mitra UMKM yang bergerak di bidang pangan dan belum memiliki pemahaman atau sertifikasi halal. Proses ini dilanjutkan dengan penyusunan modul pelatihan yang mencakup prinsip-prinsip halal dalam Islam, regulasi halal di Indonesia (seperti UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 39 Tahun 2021), panduan pemilihan bahan baku halal, konsep rantai nilai halal, serta prosedur pengajuan sertifikasi halal dari BPJPH. Modul yang disusun hendaknya bersifat praktis, mudah dipahami, dan dilengkapi dengan visualisasi yang menarik agar memudahkan proses pembelajaran.

Tahap selanjutnya adalah implementasi, yang terdiri dari tiga bagian utama. Pertama adalah sosialisasi, yang dapat dilakukan melalui pertemuan tatap muka atau daring dengan pemaparan materi menggunakan slide, video, atau brosur. Tujuannya adalah untuk memberikan pemahaman dasar mengenai pentingnya kehalalan dalam usaha pangan. Kedua adalah pelatihan teoritik dan praktik. Pada bagian ini, peserta mendapatkan penjelasan mendalam mengenai konsep halal, bahan haram, titik kritis kehalalan, serta studi kasus keberhasilan pelaku usaha halal. Pelatihan praktik dilakukan melalui kegiatan identifikasi label halal, simulasi pencatatan bahan baku, dan penandaan alat produksi. Ketiga adalah pendampingan dan konsultasi individu, di mana setiap UMKM akan didampingi oleh fasilitator untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi telah sesuai standar halal. Pendampingan ini meliputi evaluasi bahan baku, proses produksi, penyimpanan, serta bantuan teknis dalam pengisian dokumen sertifikasi halal. Tahap akhir adalah evaluasi dan tindak lanjut. Evaluasi dilakukan dengan mengukur pemahaman peserta melalui pre-test dan post-test, serta menilai kemampuan mereka dalam mengidentifikasi bahan halal secara mandiri. Setelah itu, peserta difasilitasi untuk mendaftarkan sertifikasi halal ke BPJPH, dan diarahkan untuk membentuk komunitas UMKM binaan halal agar program yang mendaftar tetap terjaga. Keberhasilan replikasi model ini sangat ditentukan oleh beberapa faktor kunci, antara lain kompetensi tim fasilitator, penggunaan modul yang sederhana dan komunikatif, adanya konsultasi personal, evaluasi yang terukur, serta partisipasi aktif dari mitra UMKM. Melalui replikasi model ini, diharapkan UMKM lain mampu menerapkan sistem jaminan halal yang utuh, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan memperluas pasar produk mereka, baik di tingkat nasional maupun internasional.

KESIMPULAN

Dengan demikian, diharapkan usaha mikro dapat meningkatkan kualitas produk mereka, memperluas pangsa pasar, serta memperoleh sertifikasi halal yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar lokal dan internasional. Sehingga pendampingan ini telah memberikan pengetahuan yang berguna untuk memilih bahan baku halal yang berkualitas, serta meningkatkan kemampuan usaha mikro dalam mengikuti standar halal yang diperlukan untuk memperoleh sertifikasi halal. Di sisi lain, pendampingan ini telah memastikan bahwa produk yang dihasilkan oleh usaha mikro memiliki kualitas yang terjamin dan memenuhi kriteria halal, memberikan rasa aman dan kepercayaan kepada konsumen.

Sehingga dalam pendampingan ini, IUM Savira Frozen Food merasa pelatihan memberikan wawasan baru yang relevan untuk mendukung keberlanjutan usaha. Dan untuk kedepannya bagi mitra dan UMKM lainnya dapat terus menjaga kualitas produknya dengan menerapkan standarisasi halal produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbud Ristek) atas dukungan pendanaan melalui Program Pembinaan Industri Rumah Tangga-USaha Mikro (IRT-UM) Berbasis Kemitraan Klaster (II). Program ini memperkuat sinergi antara perguruan tinggi dan dunia usaha dalam meningkatkan daya saing UM. Apresiasi juga kami sampaikan kepada UM Savira Frozen Food Home Made sebagai mitra dalam program ini, serta kepada narasumber, fasilitator, dan organisasi masyarakat yang telah berkontribusi dalam pendampingan. Terima

kasih kepada Universitas Darussalam Gontor dan seluruh sivitas akademika, termasuk dosen dan mahasiswa, atas perannya dalam pelaksanaan program ini pada hibah Kedaireka 2024. Semoga hasil dari pendampingan ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi pengembangan usaha mikro di Indonesia.

REFERENSI

- Adenan, M., Cholifah, U., & Wulandari, D. (2024). Penguatan Ekosistem Halal di Indonesia 2024 melalui Klinik Halal: Strengthening the Halal Ecosystem in Indonesia 2024 through Halal Clinics. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 304–313. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i2.6047>
- Andriani, M., Giyanti, I., & Indrasari, A. (2020). Usulan perbaikan standard operating procedure sesuai standar halal pada Siska Bakery. Performa: Media Ilmiah Teknik.
- Bachtiar, W. F., Masruroh, N. A., Asih, A. M. S., & [Penulis lain]. (2024). Halal food sustainable traceability framework for the meat processing industry. *Journal of Islamic Marketing*, ahead-of-print(ahead-of-print). <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2023-0412>
- Boga, J. T. (n.d.). Faktor penentu pemilihan produk pangan beku (frozen food) pada generasi Y dan Z di masa pandemi Covid-19. *E-Journal Unesa*. Diakses dari <https://ejournal.unesa.ac.id>
- Dewi, F. S. (n.d.). Analisis rantai pasok halal keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya. *Core.ac.uk*. Diakses dari <https://core.ac.uk>
- Djakfar, I., & Isnaliana, I. (2021). Model pendampingan pengurusan sertifikasi produk makanan halal bagi UMKM dalam mendukung Banda Aceh menjadi kota wisata halal. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Farouk, M. M. (2023). Overview on halal issues. Dalam [Judul buku atau jurnal lengkap] of Food Products in Halal Supply Chain Worldwide.
- Fathurohim, F., & Mulyah, P. (2024). Pendampingan sertifikasi halal self declare pada usaha mikro, kecil dan menengah Kecamatan Kedungreja Cilacap: Assistance in halal self declare certification. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Faturohman, I. (2019). Faktor yang mempengaruhi minat beli terhadap makanan halal: Studi pada konsumen Muslim di Indonesia. *Jurnal Administrasi Niaga*, 10(1), 882–893.
- Hasyim, H. (2023). Peluang dan tantangan industri halal di Indonesia. *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*.
- Kholis, M. N. (2022). Analisis halal supply chain management pada produk frozen food sosis (studi kasus di Pawone Bu Wuni Ponorogo).
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal supply chain management dalam optimalisasi penerapan sertifikasi halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik*.
- Nafisah, A., & Nisa, F. L. (2024). Mengoptimalkan potensi industri makanan halal Indonesia dengan prinsip ekonomi syariah. *SHARE: Sharia Economic Review*.
- Nurwenda, R. R. (2022). Analisis potensi risiko kontaminasi dalam aktivitas halal supply chain management pada UMKM produk makanan roti dengan metode supply chain operation. <https://dspace.uui.ac.id>
- Othman, B., & Nawis, N. H. M. (2025). Halal standards practices in the food industry: The impact of halal assurance and operations. *Journal of Islamic Marketing*, ahead-of-print(ahead-of-print). <https://doi.org/10.1108/jima-02-2023-0051>
- Pradana, A., Zulistiani, Z., & Sardanto, R. (2023). Pengaruh labelisasi halal, harga, dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian konsumen nugget Fiesta Prima Freshmart. Diakses dari <https://repository.unpkediri.ac.id>

- Putri, D. N., Windiana, L., & [Penulis lain]. (2021). Pendampingan penerapan sistem jaminan halal di industri kecil menengah (IKM) UMM Bakery. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Raihan, M. A. (2024). Pengaruh halal awareness dan halal certification terhadap minat beli konsumen produk Mixue (studi kasus pada Kecamatan Medan Johor). <https://repository.uma.ac.id>
- Sup, D. F. A. (2023). Pendampingan proses produk halal (PPH) dalam program sertifikasi halal gratis (SEHATI) pada produk keripik pare Bunda. *An Naf'ah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Ummah, A. C., Bahrudin, M., & Hilal, S. (2023). Sertifikasi halal dan kesadaran halal pada minat beli produk makanan.