



## SOSIALISASI SERTIFIKASI HALAL DALAM UPAYA MEMBANGUN PEMAHAMAN BISNIS KULINER HALAL

Puardmi Damayanti<sup>1</sup>✉, Laili Komariyah<sup>2</sup>, Shelly Efwinda<sup>3</sup>, Nurdiani Afrilia<sup>4</sup>, Akmal Raiky Aryaputra<sup>5</sup>, Muttaqin<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,5,6</sup>Program Studi Pendidikan Fisika, Universitas Mulawarman

<sup>4</sup>Halal Corner

✉email: [puardmi.damayanti@fkip.unmul.ac.id](mailto:puardmi.damayanti@fkip.unmul.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Tujuan kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikat halal dan memberikan wawasan dalam membangun bisnis kuliner halal bagi pelaku usaha di sekitar lingkungan kampus Universitas Mulawarman dan masyarakat umum yang berjiwa wirausaha. Metode yang digunakan meliputi beberapa langkah yaitu desain webinar, pemilihan narasumber, pengembangan materi, pelaksanaan dan evaluasi berupa kuisisioner, dengan jumlah peserta 78 orang. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi bermanfaat (43%) di dalam menambah pemahaman mereka. Namun perlu ada langkah-langkah lanjutan untuk memastikan dampak berkelanjutan, seperti tindak lanjut terhadap pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang terlibat diharapkan dapat memastikan implementasi panduan praktis Sertifikat Halal di dalam praktik bisnis mereka. Selain itu, perlu adanya upaya yang dilakukan untuk memperluas pemahaman bisnis kuliner halal kepada seluruh masyarakat, terutama konsumen Muslim di sekitar lingkungan kampus. Hal ini mencerminkan bahwa pembangunan ekosistem bisnis kuliner halal tidak hanya bergantung pada tim pengabdian, tetapi melibatkan kerjasama dari berbagai pihak, termasuk UMKM, pemerintah, lembaga sertifikasi halal, dan konsumen.

**Kata Kunci:** Sertifikasi Halal, Pemahaman, Bisnis Kuliner Halal, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

**Abstract:** The purpose of this socialisation activity is to provide an understanding of the importance of halal certificates and provide insight into building a halal culinary business for business actors around the Mulawarman University campus environment and the general public who are entrepreneurial. The method used includes several steps, namely webinar design, resource person selection, material development, implementation and evaluation in questionnaires, with 78 participants. The evaluation results show that this socialisation activity is useful in increasing their understanding. Still, there needs to be further steps to ensure sustainable impact, such as follow-up of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) involved is expected to ensure the implementation of practical guidance on Halal Certificates in their business practices. In addition, efforts need to be made to expand the understanding of the halal culinary business to the entire community, especially Muslim consumers around the campus environment. This reflects that the development of a halal culinary business ecosystem does not only depend on the service team, but involves cooperation from various parties, including MSMEs, government, halal certification bodies, and consumers.

**Keywords:** Halal Certification Socialisation, Understanding, Halal Culinary Business, Micro Small and Medium Enterprises (MSMEs)



#### Article History:

Received: 01-05-2024

Revised: 26-05-2024

Accepted: 04-06-2024

Online: 13-06-2024



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

## A. PENDAHULUAN

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, produksi makanan atau minuman dapat dilakukan dengan cepat dan efisien. Salah satu aspek yang mendapatkan perhatian adalah kebutuhan akan makanan atau minuman halal. Konsep "halal" dalam Islam merujuk pada segala sesuatu yang diizinkan atau diperbolehkan menurut syariat Islam. Peningkatan kesadaran konsumen terhadap kehalalan produksi makanan atau minuman menunjukkan tren yang positif terhadap bisnis kuliner halal. Menurut *Global Islamic Economy Report 2021*, nilai pasar makanan dan minuman halal diperkirakan mencapai 1,4 triliun dolar AS pada tahun tersebut, menunjukkan potensi yang signifikan dalam industri ini (DinarStandard, 2021). Hal ini juga didukung secara demografi melalui *Muslim Population by Country - World Population Review (2024)* bahwa Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk Muslim terbanyak di dunia, dengan 84.35% dari total populasi di Indonesia memeluk agama Islam.

Kehalalan suatu produk tidak hanya bergantung pada bahan yang digunakan tetapi juga pada proses pembuatannya. Menurut LPPOM MUI, makanan atau produk dikategorikan halal jika memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan dalam Al-Quran dan Hadis, termasuk diantaranya adalah tidak mengandung babi, darah, bangkai, serta tidak disembelih atas nama selain Allah. Lebih lanjut, konsep halal tidak hanya berkaitan dengan bahan baku, tetapi juga dengan cara pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk. Proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh lembaga berwenang, seperti LPPOM MUI di Indonesia, mencakup pemeriksaan dan audit menyeluruh untuk memastikan semua aspek tersebut sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Sertifikat halal memberikan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar memenuhi standar kehalalan yang ketat.

Namun, terbatasnya kemampuan konsumen untuk menelaah keabsahan sertifikasi halal suatu pangan, maka pemerintah telah menyikapi pentingnya sertifikasi halal suatu produk pangan melalui Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Kehalalan Produk, dengan diterbitkannya peraturan ini. Tujuannya agar setiap pelaku usaha yang memasarkan produknya wajib memiliki Sertifikat Halal (Sari, 2020). Merujuk pada pelaku usaha, khususnya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang berasal dari unit usaha keluarga atau industri rumah tangga, maka masyarakat kecil berpeluang menjadi pelaku UMKM tersebut (Hapsari et al., 2017). Oleh karena itu, untuk menjamin keamanan umat Islam, maka konsumen diimbau untuk mendidik diri mereka sendiri tentang bahan makanan yang digunakan dalam produksi produk. Dari pernyataan tersebut terlihat jelas betapa pentingnya sertifikasi halal bagi produk usaha (Efendy et al., 2022). Dengan sertifikasi Halal ini, pelaku usaha seperti UMKM dapat memberikan label Halal pada produk dagangan mereka. Produk tersebut harus terbukti lolos uji halal oleh MUI dengan melalui serangkaian proses dan pengujian yang terbukti tidak

mengandung bahan-bahan haram atau najis dan diperbolehkan untuk dikonsumsi.

Sebagai contoh, kantin atau pedagang makanan di sekitar sekolah atau kampus harus menerapkan standar minimal pengelolaan dan praktik operasional yang baik dalam penanganan, penyiapan dan penyajian makanan untuk menjamin keamanan makanan yang dijualnya. Penjaminan keamanan pangan harus didukung oleh sistem manajemen yang mampu memantau penerapan praktik penyediaan pangan yang aman. Sistem ini memungkinkan sekolah atau kampus untuk secara mandiri melaksanakan dan mengendalikan kegiatan penanganan, pengolahan dan penyajian makanan, khususnya kegiatan penjualan kantin (Widada & Orbayinah, 2019). Namun pada kenyataannya, UMKM belum bisa mengelola secara maksimal dalam memenuhi kebutuhan pangan yang halal bagi masyarakat. Harapannya jumlah pangan yang diberikan cukup, aman, bermutu, bergizi dan tidak bertentangan dengan agama atau keyakinan, terutama di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam (Ulfin et al., 2022). Dalam hal ini penting bagi pelaku usaha, terutama UMKM untuk meningkatkan pemahaman dan implementasi praktik operasional yang baik guna memastikan keamanan dan kehalalan pangan.

Sejalan dengan hal itu, pentingnya memproduksi pangan halal bagi pedagang dan pemilik warung makan tidak hanya menguntungkan konsumen tetapi juga menguntungkan pedagang baik secara finansial maupun kesehatan (Prasetyo et al., 2020). Kepercayaan konsumen terhadap makanan halal memberikan peluang bisnis yang lebih besar, karena mendorong pertumbuhan pelanggan setia yang memprioritaskan pilihan kuliner yang sesuai dengan prinsip kehalalan (Sulistyowati & Baehaqi, 2022). Dari aspek finansial, usaha kuliner halal dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas, terutama dengan adanya permintaan yang terus meningkat dari konsumen yang cermat dan paham akan kehalalan produk. Peningkatan jumlah pelanggan dapat berdampak positif pada pendapatan pedagang dan pemilik warung makan, membantu meningkatkan daya saing dan keberlanjutan bisnis mereka (Ahyar & Abdullah, 2020).

Selain itu, mengutamakan kehalalan dalam proses persiapan dan penyajian makanan juga berdampak positif pada kesehatan pedagang dan pelanggan. Praktik operasional yang baik dan kepatuhan terhadap standar kehalalan membantu menghindari kontaminasi dan memastikan kebersihan dalam setiap tahap produksi (Widada & Orbayinah, 2019). Namun, ketika UMKM di bidang kuliner tidak memiliki sertifikat halal, dampaknya bisa sangat signifikan terhadap kelangsungan dan pertumbuhan bisnis mereka. Tanpa sertifikat halal, UMKM mungkin kesulitan menarik pelanggan Muslim yang sangat berhati-hati dalam memastikan kehalalan makanan yang mereka konsumsi. Dengan demikian, pedagang seharusnya dapat memastikan bahwa makanan yang dihasilkan tidak hanya memenuhi harapan kehalalan, tetapi juga memenuhi standar kebersihan yang ketat, menciptakan lingkungan usaha yang sehat dan bertanggung jawab.

Dalam konteks ini, memahami dan mengimplementasikan prinsip kehalalan bukan hanya sebagai kewajiban etis, tetapi juga sebagai investasi jangka panjang untuk pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan. Kesadaran akan manfaat finansial dan kesehatan dari menerapkan standar kehalalan membuka pintu bagi pelaku usaha kuliner untuk terus berinovasi dan memberikan nilai tambah kepada konsumen (Pratama et al., 2024). Menurut Pambudi (2018), kesadaran halal adalah pemahaman umat Islam terhadap konsep halal, proses halal dan prinsip halal, yang pada akhirnya mengutamakan makanan halal untuk dikonsumsi. Semakin baik konsumen muslim memahami konsep halal, proses dan prinsip halal, maka mereka akan semakin selektif dalam memilih produk yang digunakan. Meskipun demikian, bisnis kuliner halal bukan hanya tentang memenuhi kebutuhan konsumen saat ini, tetapi juga menciptakan fondasi untuk masa depan yang lebih berkelanjutan dan sukses. Hal ini dibuktikan dengan sebuah studi yang dilakukan oleh Hassan, Shafie, dan Rahman (2017) menemukan bahwa sertifikasi halal memiliki dampak positif signifikan terhadap kinerja bisnis kuliner halal, terutama dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar potensial.

Berdasarkan hal tersebut, diyakini bahwa berbisnis kuliner halal misalnya di kampus Universitas Mulawarman, cenderung menawarkan menu yang beragam, mencakup makanan ringan, hidangan utama dengan harga yang sangat terjangkau, dan minuman yang seharusnya memenuhi standar kehalalan. Namun, kesadaran masyarakat pedagang jajanan di kantin dan sekitar kampus masih ada yang rendah terhadap pentingnya sertifikat halal, serta belum terwujudnya sinergi yang harmonis antara kantin kampus dengan komunitas pelaku usaha sehingga terwujudnya rasa aman bagi konsumen dan meningkatnya kepercayaan masyarakat terhadap pedagang kecil. Oleh sebab itu, pemahaman masyarakat yang memadai akan pentingnya sertifikat halal menjadi suatu langkah untuk mempermudah bagi terbentuknya bisnis kuliner halal tersebut.

Mengikuti kegiatan sosialisasi sertifikasi halal adalah langkah strategis bagi UMKM untuk memahami pentingnya sertifikat ini dan bagaimana cara memperolehnya. Dengan pengetahuan yang tepat, UMKM dapat memastikan produk mereka memenuhi standar kehalalan, meningkatkan daya saing di pasar, serta memperluas jangkauan konsumen. Selain itu, proses sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kualitas dan kebersihan produk, yang pada gilirannya akan meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Karena mayoritas mahasiswa muslim sebagai konsumen seharusnya memperoleh asupan pangan yang halal, aman, bermutu, dan bergizi dalam rangka pertumbuhan dan perkembangannya, maka bisnis kuliner halal ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan mahasiswa sesuai dengan prinsip halal. Secara khusus, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk kegiatan sosialisasi sertifikasi halal dalam upaya membangun pemahaman bisnis kuliner halal pada warung makan di sekitar kampus

Universitas Mulawarman dan bagi masyarakat yang berjiwa wirausaha di kota Samarinda.

## B. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan temuan permasalahan yang muncul di lapangan maka kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat ini adalah melakukan kegiatan Sosialisasi Sertifikasi Halal Dalam Upaya Membangun Pemahaman Bisnis Kuliner Halal bagi pelaku UMKM di lingkungan kampus Universitas Mulawarman dan terbuka juga bagi masyarakat umum yang ingin memulai wirausaha kecil di dalam bisnis kuliner halal. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada bulan September 2023 meliputi beberapa langkah kegiatan pokok yang disusun secara sistematis, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1 dengan penjelasan sebagai berikut.



**Gambar 1.** Alur kegiatan pengabdian kepada masyarakat

### 1. Desain Kegiatan

Pada tahap pertama ini, tim pengabdian memulai proses perencanaan dengan merancang agenda kegiatan secara komprehensif. Melibatkan kolaborasi antar anggota tim yaitu mahasiswa, maka agenda ini mencakup langkah-langkah pelaksanaan yang terinci, seperti pemilihan format webinar dan penentuan durasi setiap sesi. Selanjutnya, tim pengabdian merumuskan beberapa topik materi webinar yang akan disajikan dengan jelas dan informatif, memastikan bahwa konten yang disampaikan mencakup aspek-aspek penting terkait sertifikasi halal dan bisnis kuliner. Selain itu, tim pengabdian juga memanfaatkan kekuatan media sosial untuk menyebarkan informasi terkait pelaksanaan kegiatan. Dengan memaksimalkan jangkauan *online*, pesan-pesan kunci terkait agenda, narasumber, dan pendaftaran yang dapat tersebar secara efektif,

menciptakan antusiasme di kalangan peserta potensial. Keseluruhan desain kegiatan ini diarahkan untuk memberikan pengalaman yang terstruktur, informatif, dan terlibat bagi peserta, sambil menciptakan momentum yang positif sejak awal kegiatan.

## **2. Pemilihan Narasumber**

Tahap kedua kegiatan, yakni pemilihan narasumber, melibatkan sejumlah langkah strategis untuk memastikan kehadiran narasumber yang berkualitas dan relevan. Tim pengabdian mengawasi proses ini dengan mengajukan tiga calon narasumber yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam bidang sertifikasi halal dan bisnis kuliner. Berkoordinasi antara Halal Corner sebagai mitra strategis dan narasumber lainnya yang berasal dari IAIN Pontianak, kemudian tim pengabdian menjalin sinergi untuk memastikan kesesuaian tema materi dan keberagaman sudut pandang. Selanjutnya, sebagai panitia, tim pengabdian aktif terlibat dalam konsultasi langsung dengan narasumber terkait topik materi webinar yang terpilih. Proses konsultasi ini bukan hanya bertujuan untuk menyelaraskan gagasan dan konten presentasi, tetapi juga untuk memastikan bahwa materi yang akan disajikan dapat diadaptasi dengan baik oleh peserta. Dengan pendekatan kolaboratif ini, diharapkan kehadiran narasumber dapat memberikan kontribusi maksimal terhadap tujuan utama kegiatan, yaitu membangun pemahaman yang mendalam mengenai sertifikasi halal dalam konteks bisnis kuliner halal.

## **3. Pengembangan Materi**

Tahap ketiga kegiatan, pengembangan materi, melibatkan serangkaian langkah untuk menyusun materi presentasi yang informatif dan relevan. Tim pengabdian memulai dengan membangun landasan pengenalan makanan halal, membahas prinsip-prinsip dasar yang perlu dipahami oleh peserta. Selanjutnya, materi akan difokuskan pada panduan praktis dalam mengajukan sertifikat halal untuk produk, membuka wawasan terkait prosedur dan persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku bisnis kuliner. Penekanan diberikan pada aspek peluang bisnis makanan halal, menggambarkan potensi pasar yang luas dan cara mengoptimalkan bisnis kuliner dalam konteks kehalalan. Materi selanjutnya akan mencakup inovasi dan pengembangan produk makanan halal, merinci strategi untuk tetap kompetitif dan responsif terhadap perkembangan tren konsumen. Terakhir, etika bisnis dan tanggung jawab sosial dalam makanan halal menjadi titik berat dalam rangka memberikan perspektif yang holistik terkait keberlanjutan bisnis kuliner. Dengan menyusun materi yang mencakup semua aspek ini, diharapkan kegiatan sosialisasi dapat memberikan pemahaman yang komprehensif dan mendorong peserta untuk mengimplementasikan praktik bisnis halal yang berkelanjutan.

#### **4. Pelaksanaan**

Tahap keempat yaitu pelaksanaan, menjadi titik puncak dari seluruh perencanaan yang telah dilakukan. Tiga orang narasumber akan secara rinci menjelaskan seluruh pengembangan materi webinar yang telah dirumuskan, membuka ruang untuk pemahaman mendalam tentang setiap aspek yang terkait dengan sertifikasi halal dalam bisnis kuliner. Sesi interaktif menjadi inti dari pelaksanaan, di mana narasumber dan moderator terlibat secara langsung dengan para peserta webinar. Melalui pertanyaan, diskusi, dan tanggapan langsung, peserta diajak untuk berpartisipasi aktif, menggali lebih dalam wawasan, dan memperoleh jawaban langsung dari ahli. Interaksi ini menciptakan lingkungan yang dinamis dan memastikan bahwa peserta tidak hanya mendengarkan, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses pembelajaran. Dengan demikian, tahap pelaksanaan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman pembelajaran yang interaktif dan mendalam, memastikan bahwa peserta tidak hanya memahami konsep-konsep kunci materi webinar, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam konteks bisnis kuliner halal.

#### **5. Evaluasi Kegiatan**

Tahap kelima yaitu evaluasi kegiatan, merupakan momen penting untuk mengukur dampak dan efektivitas kegiatan "Sosialisasi Sertifikasi Halal Dalam Upaya Membangun Pemahaman Bisnis Kuliner Halal." Untuk mendapatkan umpan balik yang komprehensif, peserta webinar akan diminta untuk mengisi kuesioner evaluasi yang mencakup penilaian terhadap seluruh kegiatan. Kuesioner ini berisi 20 butir pertanyaan dengan menggunakan penilaian Skala Likert 1 s/d 5 yang dirancang untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap materi, kualitas penyampaian dari narasumber, serta efektivitas format dan struktur kegiatan secara keseluruhan. Selain itu, peserta juga dapat menyampaikan kesan dan pesan mereka, memberikan pandangan pribadi yang berharga terkait dengan pengalaman mereka selama kegiatan berlangsung. Dengan memanfaatkan evaluasi ini, tim pengabdian dapat memperoleh wawasan yang mendalam terkait kekuatan dan potensi perbaikan dari kegiatan tersebut. Hal ini tidak hanya membantu meningkatkan kualitas kegiatan di masa depan, tetapi juga memberikan dasar untuk menilai dampak jangka panjang dalam membangun pemahaman yang kokoh terkait sertifikasi halal dalam bisnis kuliner.

### **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dengan merinci proses sertifikasi halal, maka kegiatan ini berfungsi sebagai edukasi dalam memberikan panduan praktis bagi para pelaku UMKM, membantu mereka memahami persyaratan yang harus dipenuhi dan memberikan dukungan yang diperlukan untuk meningkatkan standar kehalalan produk mereka. Selain itu, fokus pada pengembangan bisnis kuliner

halal bertujuan untuk memberikan inspirasi dan pengetahuan kepada masyarakat umum yang tertarik terjun dalam dunia wirausaha di sektor kuliner, memberikan mereka landasan yang kuat untuk memulai dan mengelola bisnis yang tidak hanya inovatif tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan yang semakin dihargai oleh konsumen modern.

Sehubungan dengan tujuan tersebut, maka hasil yang diperoleh dari rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan metode pelaksanaan yang telah disusun yaitu sebagai berikut.

### 1. Persiapan Kegiatan

Tim pengabdian melakukan beberapa kali pertemuan untuk membentuk kepanitiaan webinar dan persiapan acara untuk memastikan kelancaran dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini yang dimulai dari bulan Oktober 2023. Hal ini mencakup penentuan agenda, pemilihan narasumber, dan perumusan materi presentasi yang sesuai dengan kebutuhan dan ekspektasi peserta. Kemudian, panitia memulai proses pemilihan narasumber dengan mengidentifikasi dan mengajukan calon-calon narasumber yang memiliki keahlian dan pengalaman yang relevan dalam bidang sertifikasi halal dan bisnis kuliner. Kolaborasi dengan mitra strategis, dengan beberapa narasumber berasal dari Halal Corner, Institut Agama Islam Negeri Pontianak, dan Universitas Mulawarman yang juga merupakan bagian integral dari persiapan ini untuk memastikan keberagaman perspektif dan pengetahuan.

Setelah itu, panitia merumuskan beberapa topik materi webinar dengan cermat untuk dapat disampaikan kepada narasumber, agar mereka dapat menyiapkan dan memastikan bahwa setiap topik yang akan disajikan mencakup aspek-aspek penting yang ingin disampaikan kepada peserta. Materi dirancang agar dapat diakses dengan mudah dan sesuai dengan tingkat pemahaman peserta melalui aplikasi *website* secara gratis. Langkah selanjutnya adalah menyusun jadwal dan agenda kegiatan secara rinci, termasuk alokasi waktu untuk setiap sesi presentasi, sesi tanya jawab, serta aktivitas interaktif lainnya. Penggunaan teknologi webinar seperti *zoom meeting* juga diintegrasikan dengan cermat untuk memastikan kelancaran pelaksanaan secara virtual.

Sebelumnya, hal ini melibatkan pemanfaatan desain grafis berupa brosur acara (seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2), teaser video, dan konten menarik untuk meningkatkan minat dan partisipasi peserta. Kemudian, panitia mengatur penyebaran promosi melalui media sosial dan komunikasi secara langsung di sekitar lingkungan kampus untuk menyebarkan informasi tentang kegiatan kepada target *audiens*, yang terekam pada Gambar 3. Oleh karena itu, adanya keterlibatan beberapa anggota tim pengabdian sebagai panitia yang berasal dari 7 orang mahasiswa memiliki peran yang sangat penting membantu dalam merancang desain kegiatan ini.

Terakhir, tim pengabdian mempersiapkan kuesioner evaluasi yang akan diberikan kepada peserta setelah kegiatan selesai. Kuesioner ini membantu dalam mengumpulkan umpan balik yang konstruktif, memungkinkan tim untuk



mengevaluasi keberhasilan kegiatan dan mengidentifikasi area perbaikan untuk penyelenggaraan kegiatan selanjutnya.



Gambar 2. Desain brosur acara kegiatan sosialisasi



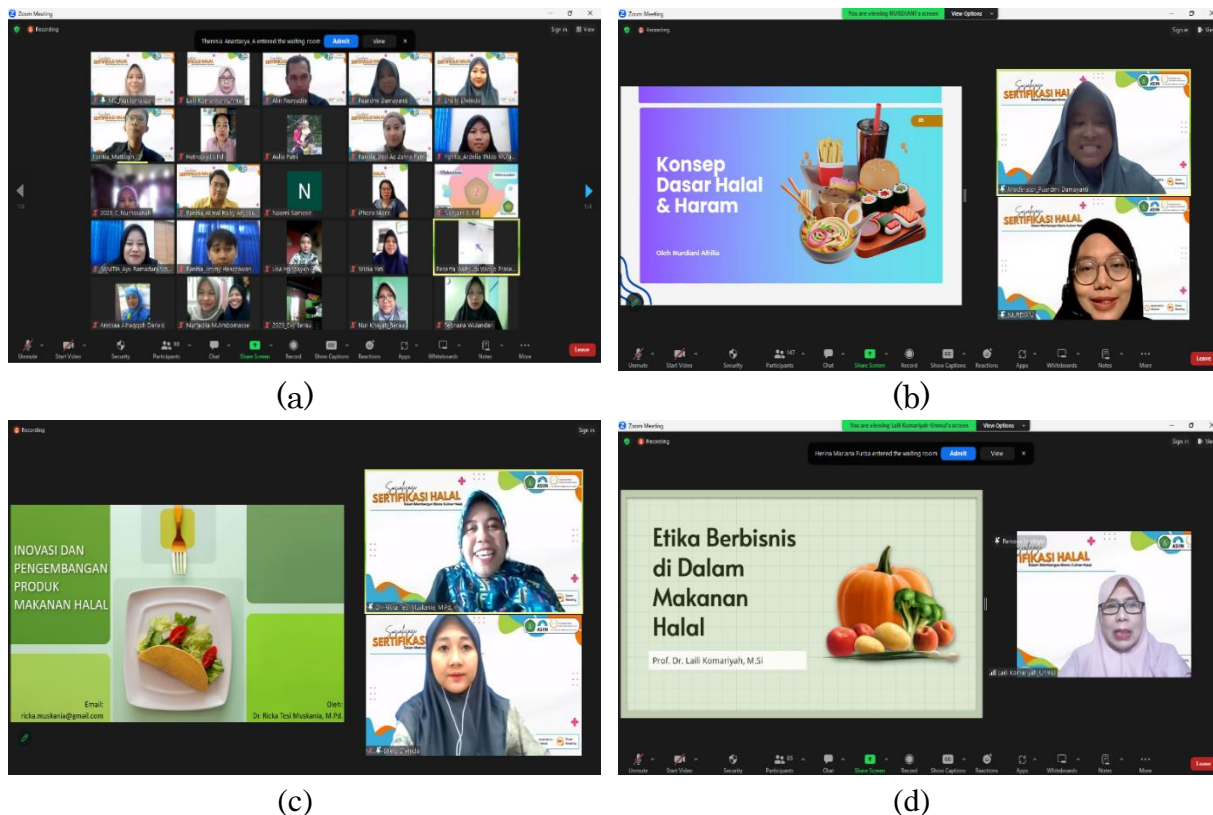
Gambar 3. Penyebaran informasi acara secara langsung kepada pelaku UMKM

## 2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada hari Sabtu, 4 November 2023 dalam bentuk kegiatan webinar melalui platform *Zoom Meeting*. Pemilihan format webinar untuk kegiatan ini didasarkan pada sejumlah pertimbangan yang mencakup efisiensi, aksesibilitas, dan jangkauan peserta yang telah mendaftarkan diri sebanyak 223 orang melalui *Google Form*. Berdasarkan hasil data registrasi para peserta diketahui terdapat 17 usaha mandiri yang terdiri dari 5 makanan, 7 kerajinan, dan sisanya 5 usaha dalam bentuk lain yang menjadi produk UMKM mereka. Selibuhnya, jumlah peserta dengan latar belakang di luar UMKM lebih banyak atau sekitar 147 peserta yang mengikuti kegiatan webinar ini selama acara berlangsung. Mengingat agenda pelaksanaan kegiatan ini diberikan hanya sehari saja yaitu dimulai dari jam 09.00 s/d 14.00 WITA maka dasar pertimbangan dari pemilihan format webinar ini memungkinkan perekaman sesi setiap kegiatan materi, sehingga materi presentasi dan diskusi tanya jawab dapat diakses kembali oleh peserta

yang tidak dapat hadir secara langsung melalui *link* grup. Hal ini juga mendukung penyebaran informasi dengan pembelajaran jangka panjang.

Pelaksanaan kegiatan "Sosialisasi Sertifikasi Halal Dalam Upaya Membangun Pemahaman Bisnis Kuliner Halal" menjadi momen yang dinamis dan informatif, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4. Hal ini juga dirancang untuk memberikan pengalaman interaktif dan bermanfaat bagi semua peserta.



Gambar 4 (a), (b), (c), (d). Dokumentasi kegiatan sosialisasi secara online

Sebagai bagian integral dari kegiatan ini, ada beberapa materi yang disampaikan oleh 3 narasumber dengan estimasi waktu presentasi, seperti yang disajikan pada Tabel 1.

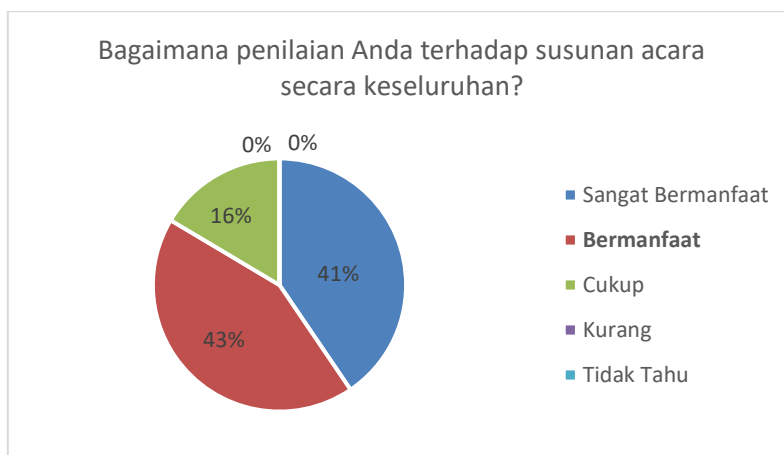
Tabel 1. Daftar sajian materi kegiatan webinar dengan estimasi waktu

| No | Materi Kegiatan  | Narasumber                      | Waktu (menit) |
|----|--|---------------------------------|---------------|
| 1  | Pengenalan Makanan Halal                                       | Nurdiani Afrilia, S.T.P.        | 90            |
| 2  | Panduan Praktis Dalam Mengajukan Sertifikat Halal Untuk Produk |                                 |               |
| 3  | Panduan Praktis Dalam Mengajukan Sertifikat Halal Untuk Produk |                                 |               |
| 4  | Peluang Bisnis Makanan Halal                                   | Dr. Ricka Tesi Muskania, M.Pd   | 30            |
| 5  | Inovasi dan Pengembangan Produk Makanan Halal                  |                                 |               |
| 6  | Etika Bisnis dan Tanggung Jawab Sosial dalam Makanan Halal     | Prof. Dr. Laili Komariyah, M.Si | 30            |

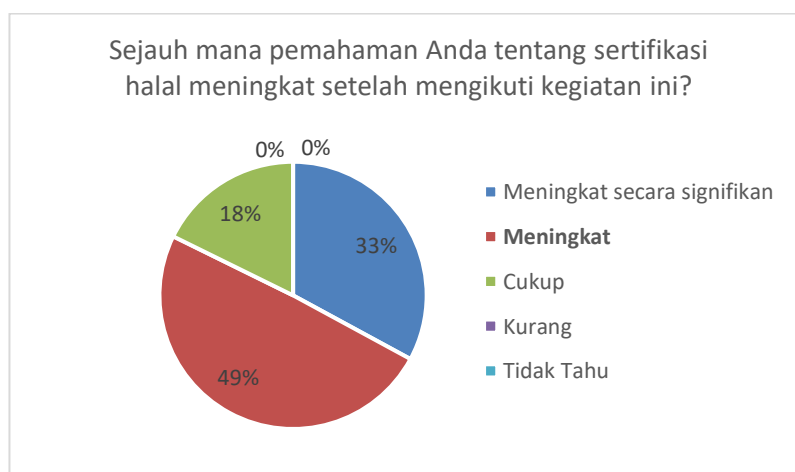
Selanjutnya di dalam sesi interaktif tanya jawab antara narasumber, moderator, dan para peserta berlangsung cukup aktif dengan masing-masing estimasi waktu yang diberikan sekitar 15 menit. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta memberikan kesempatan untuk menggali lebih dalam konsep-konsep tertentu dan mendapatkan pemahaman yang lebih menyeluruh. Tanggapan langsung dari narasumber dan moderator menjadi kunci dalam memastikan bahwa setiap pertanyaan atau kontribusi peserta diberikan jawaban yang tepat dan memadai.

### 3. Hasil Evaluasi Kegiatan

Setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut telah selesai, maka dilakukan tahap akhir yaitu evaluasi kegiatan melalui *Google Form*. Kemudian, dilanjutkan proses pemberian sertifikat elektronik bagi peserta kegiatan yang telah berhasil menyelesaikan evaluasinya. Hasil pengumpulan data yang diperoleh dari 78 peserta, terdapat 34 peserta menyatakan bahwa kegiatan sosialisasi ini **Bermanfaat** (43%) di dalam membahas Sertifikat Halal untuk membangun pemahaman bisnis kuliner halal sehingga mereka (atau sekitar 39 peserta) merasa mengalami **Peningkatan Pemahaman** (49%) setelah mengikuti kegiatan ini, yang dapat dilihat pada Gambar 5 dan Gambar 6.

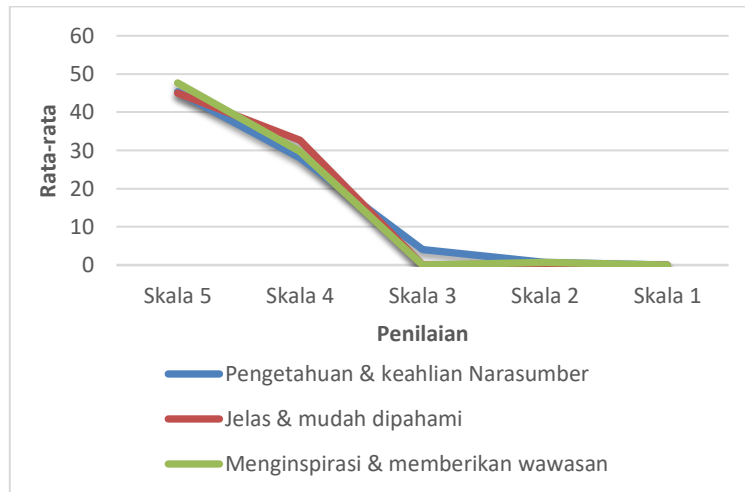


**Gambar 5.** Respon peserta terhadap acara kegiatan



**Gambar 6.** Respon peserta setelah mengikuti kegiatan

Selanjutnya penilaian peserta terhadap pengetahuan dan keahlian dari 3 narasumber di dalam topik yang disampaikan menunjukkan rata-rata respon yang **Sangat Baik**. Hal ini juga didukung dengan penilaian lainnya dimana para peserta juga merasa paham dengan kemampuan narasumber untuk menjelaskan topik sehingga jelas dan mudah dipahami serta dapat menginspirasi dan memberikan wawasan yang bermanfaat, yang dapat dilihat aspek penilaian secara keseluruhan melalui Gambar 7.



**Gambar 7.** Penilaian peserta terhadap kemampuan narasumber

Lalu, menurut penilaian peserta terhadap kinerja panitia di dalam mengorganisir acara ini yaitu terbilang Baik dengan memberikan informasi awal sebelum acara dimulai serta penyajian materi dan topik dalam acara ini sesuai dengan ekspektasi para peserta. Terakhir, penilaian peserta terhadap *platform Zoom Meeting* yang digunakan di dalam acara berlangsung dengan Baik sehingga seluruh peserta dapat mengikuti susunan acara hingga selesai.

Adapun saran atau masukan yang diberikan oleh peserta kegiatan untuk meningkatkan kualitas acara serupa di waktu mendatang yaitu: pelaksanaan webinar sudah Baik namun waktu acara sebaiknya lebih dipersingkat agar tidak terlalu lama. Hal ini bisa dilakukan dengan membagi beberapa sesi di hari yang berbeda, misalnya minggu pertama di sesi 1 dengan topik materi Pengenalan Makanan Halal, Panduan Praktis Dalam Mengajukan Sertifikat Halal Untuk Produk, dan Peluang Bisnis Makanan Halal kemudian dilanjutkan pada minggu kedua di sesi 2 dengan topik materi Inovasi dan Pengembangan Produk Makanan Halal serta Etika Bisnis dan Tanggung Jawab Sosial dalam Makanan Halal sehingga peserta kegiatan tidak merasa bosan dan bisa menyerap materi. Selanjutnya untuk mencegah kondisi bosan di dalam acara, maka sebaiknya panitia bisa menyiapkan beberapa *games* atau pertanyaan yang menarik ditambah juga hadiah kecil bagi peserta yang mampu menjawabnya agar menambah kemeriahan dan semangat seluruh peserta di dalam acara. Selain itu, ada beberapa harapan peserta untuk lebih sering mengadakan acara serupa secara *offline* agar dapat menambah pengetahuan kepada kalangan muslim muda.

#### D. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui "Sosialisasi Sertifikasi Halal Dalam Upaya Membangun Pemahaman Bisnis Kuliner Halal" secara umum dapat memberikan manfaat di dalam meningkatkan Pemahaman pesertanya. Melalui panduan praktis sertifikat halal bagi para pelaku UMKM, diharapkan mampu membangun pemahaman bisnis kuliner halal yang secara nyata dapat dinikmati bersama oleh masyarakat khususnya konsumen muslim di lingkungan kampus. Hasil ini hampir serupa dengan kegiatan yang dilakukan oleh Prasetyo, et al (2020) dengan memberikan sosialisasi melalui ceramah dan diskusi kepada beberapa pedagang warung makan di sekitar kampus IAIN Surakarta. Secara umum kegiatan sosialisasi seperti ini berlangsung baik dan meningkatkan pemahaman peserta terhadap kriteria sistem jaminan halal. Oleh karena itu, penting untuk diingat bahwa upaya membangun pemahaman bisnis kuliner halal bukanlah hanya tanggung jawab tim pengabdian, tetapi juga tanggung jawab bersama seluruh pemangku kepentingan. Seperti, kerjasama antara UMKM, pemerintah, lembaga sertifikasi halal, dan konsumen perlu terus diperkuat. Dengan demikian, keberlanjutan kegiatan ini dapat menjadi dasar yang kuat untuk pengembangan lebih lanjut di masa depan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mulawarman yang telah memberikan dukungan keuangan yang vital bagi kemajuan pengabdian ini. Tak lupa, kami juga ingin menyampaikan terima kasih yang tulus kepada para mahasiswa yang telah memberikan kontribusi yang berharga dalam kegiatan sosialisasi ini. Partisipasi dan dedikasi mereka telah membantu mewujudkan pencapaian-pencapaian signifikan dalam proses pengabdian kepada masyarakat.

#### REFERENSI

- Ahyar, M. K., & Abdullah, A. (2020). Membangun Bisnis dengan Ekosistem Halal. *Jurnal Pasar Modal Dan Bisnis*, 2(2), 167–182. <https://doi.org/10.37194/jpmb.v2i2.46>
- Dinar Standard. (2021). State of the Global Islamic Economy Report 2021/22. Diakses pada tanggal 2 Januari 2024, <https://www.salaamgateway.com/story/state-of-the-global-islamic-economy-report-2021-22>
- Efendy, D. K., Yuniardi, D., & Amanda, F. (2022). Sosialisasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Menggunakan Aplikasi SiHalal Pada Pelaku UMKM Di Desa Salo Palai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 1106–1114. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/481>
- Hapsari, D. P., Andari, A., & Hasanah, A. N. (2017). Model Pembukuan Sederhana Bagi Usaha Mikro di Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang. *Jurnal Akuntansi*, 4(2), 36–47. <https://doi.org/10.30656/jak.v4i2.249>

- Hassan, S., Shafie, M. F., & Rahman, A. A. (2017). The impact of halal certification towards performance of food industry in Malaysia. *International Journal of Economic Research*, 14(17), 451-463.
- Indonesia. (2014). Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014, Tentang Jaminan Kehalalan Produk.
- LPPOM MUI. Tentang Produk Halal. Diakses pada tanggal 3 Juni 2024, <https://halalmui.org/tentang-produk-halal/>.
- Pambudi, B. G. (2018). Pengaruh Kesadaran Halal dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (Studi Pada Pemuda Muslim Bandar Lampung), Skripsi Sarjana - Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lampung.
- Prasetyo, A. D., Taufik, M., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus Iain Surakarta. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143–148. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>
- Pratama, A., Pratiwi, H., Aprizal, Y. Z., & R. Muhammad. (2024). Pendampingan Proses Produk Halal Pada Kelompok Usaha Mikro Dalam Mendukung Halal Value Chain kota Jambi. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4, 207–213. <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i2.746>
- Sari, M. K. (2020). Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikat Halal Pada Produk Olahan Pangan. *Novum: Jurnal Hukum*, 7(1), 35–42. <https://doi.org/10.2674/novum.v7i1.31103>
- Sulistiyowati, S., & Baehaqi, B. (2022). Peran Mediasi Sikap Pada Pengaruh Kepercayaan Merek Terhadap Persepsi Kuliner Halal (Studi Pada Mahasiswa dan Dosen Institut Islam Mamba'ul 'Ulum Surakarta). *Mamba'ul 'Ulum*, 18(1), 100–109. <https://doi.org/10.54090/mu.60>
- Ulfin, I., Rahadiantino, L., Harmami, H., Ni'mah, Y. L., & Juwono, H. (2022). Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Kelurahan Simokerto. *Sewagati*, 6(1), 10–17. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i1.14>
- Widada, H., & Orbayinah, S. (2019). Jajanan Halal-Thoyyib Di Kantin Boga Dan Sekitar Kampus UMY; Pemberdayaan Usaha Mikro Dan Perlindungan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional*, 1242–1252.
- World Population Review, Muslim Population by Country 2024. Diakses pada tanggal 2 Januari 2024, <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/muslim-population-by-country>.