

EDUKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA DI SEKITAR KAMPUS 2 UIN SULTAN MAULANA HASANUDDIN BANTEN

Elsya Artika¹, Shalimar Maryam², Della Durotullaila³, Lilis Agustin⁴, Rahmalia Puspita⁵,
Riski Andriani Jasmin⁶

artikaelsya12@gmail.com¹, maryamshalimar@gmail.com², della.durotullaila@gmail.com³,
lsagstn5@gmail.com⁴, rahmaliapuspita16@gmail.com⁵, riski.andrian@uinbanten.ac.id⁶

UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten

ABSTRAK

Penelitian pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor pangan di sekitar Kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten mengenai pentingnya dan implementasi sertifikasi halal. Latar belakang kegiatan adalah mandatori UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dan masih minimnya pengetahuan UMKM tentang titik kritis keharaman dan prosedur sertifikasi. Metode yang digunakan adalah edukasi interaktif dengan tahapan pretest, pemberian materi (edukasi), dan posttest kepada tiga jenis pelaku usaha (dimsum, ayam geprek, dan gorengan). Materi berfokus pada pemilihan bahan baku yang tersertifikasi halal, proses penyimpanan, pengolahan, serta kebersihan alat dan tempat produksi. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang signifikan pada seluruh peserta. Nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 64% pada pretest menjadi 79% pada posttest. Peningkatan ini membuktikan bahwa edukasi efektif dalam menumbuhkan kesadaran pelaku usaha terhadap prinsip halalan thayyiban dan mendorong mereka untuk lebih bertanggung jawab dalam menjaga kehalalan produk. Kegiatan ini berfungsi sebagai instrumen penting untuk mendukung penguatan ekosistem industri halal nasional.

Kata Kunci: UMKM, Sertifikasi Halal, Edukasi, Pretest, Posttest.

PENDAHULUAN

Indonesia itu negara dengan populasi Muslim terbesar sedunia, jadi isu Halal itu sudah otomatis jadi concern utama. Bukan cuma soal spiritual, tapi sudah masuk ranah hukum. Sejak UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), urusan sertifikasi halal ini jadi mandatori alias wajib bagi semua produk yang beredar, terutama makanan dan minuman (Mastuki, 2021). Kewajiban ini sebenarnya bentuk perlindungan negara bagi konsumen Muslim.

Konsep halal bukanlah sekadar wacana, melainkan sebuah panduan hidup yang nyata bagi umat Muslim, yang mengatur berbagai aspek seperti makanan, minuman, dan produk-produk yang digunakan sehari-hari. Untuk memastikan kehalalan suatu produk makanan, konsumen dapat merujuk pada label atau logo halal yang tertera di kemasan. Logo tersebut adalah bukti bahwa produk telah melalui proses pemeriksaan (audit) yang komprehensif, mencakup seluruh rantai produksi—dari bahan baku, proses manufaktur, hingga distribusinya. Sertifikat halal hanya diberikan jika dalam audit tidak ditemukan bahan non-halal. Pada akhirnya, sertifikat ini merupakan jaminan resmi dari produsen kepada konsumen (karimah, 2015).

Prinsip halal dan haram, yang diatur dalam Al-Qur'an dan Hadis, adalah fondasi penting dalam kehidupan umat Islam. Ini bukan hanya persoalan duniawi, tetapi juga bentuk ibadah dan ketaatan kepada Tuhan. Karenanya, setiap Muslim berhak merasa tenang dan aman dengan produk yang mereka konsumsi atau gunakan, yang harus dijamin bebas dari unsur haram. Namun, pada kenyataannya, masih banyak produk di pasaran yang tidak menyertakan label atau keterangan kehalalan. Kondisi ini jelas merugikan

konsumen Muslim yang membutuhkan kepastian tersebut dalam menjalankan keyakinan agamanya (Nahrowi, 2014)

Kesadaran akan produk halal kini telah berevolusi menjadi perhatian terhadap kualitas makanan secara global, baik di negara Muslim maupun non-Muslim. Tren halal memegang peranan krusial sebagai salah satu strategi untuk memitigasi risiko kontaminasi zat haram dalam produk pangan. Namun, sistem rantai pasok modern justru rentan terhadap risiko ini. Rantai yang panjang dan rumit, meliputi banyak tahap dari hulu ke hilir, berpotensi menimbulkan celah kontaminasi atau penyimpangan dari prinsip halalan thayyiban. Situasi ini diperparah oleh belum terintegrasinya standar mutu dan halal, sistem pelacakan produk yang lemah, serta perbedaan standar halal di setiap negara yang menghambat harmonisasi dalam perdagangan internasional (Chairunnisyah, 2017).

Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah usaha produktif milik perorangan atau badan usaha yang independen, bukan bagian dari perusahaan besar. UMKM memiliki peran strategis dalam pembangunan nasional, di antaranya dengan menciptakan lapangan kerja, mendorong pemerataan pendapatan, serta berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi dan stabilitas nasional melalui peningkatan ekspor nonmigas dan Produk Domestik Bruto (PDB) (Rahayu 2016).

Ketahanan UMKM terbukti sejak krisis ekonomi 1997, di mana sektor ini tidak hanya bertahan tetapi juga berfungsi sebagai penggerak pemulihan ekonomi nasional. Kontribusinya terhadap PDB dan penyerapan tenaga kerja dinilai sangat signifikan (Anggraeni et al., 2012). Namun, upaya untuk lebih mendorong UMKM sebagai motor perekonomian menemui kendala karena karakter dasarnya yang bersifat income gathering. Karakter ini ditandai dengan tujuan utama menambah pendapatan keluarga, penggunaan teknologi sederhana, serta belum dipisahkannya modal usaha dan keuangan pribadi (Vikaliana et al., 2021).

Implementasi di lapangan itu tidak semudah teorinya. Di lihat dari tingkat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama di sektor kuliner. Mayoritas dari mereka masih jauh dari label halal. Kenapa? Dari review jurnal-jurnal pengabdian masyarakat (Irwanto, 2023). Kendala utama itu selalu sama: minimnya pengetahuan soal titik kritis keharaman bahan baku, persepsi bahwa prosesnya ribet dan mahal, dan kurangnya pendampingan yang sustainable dari pihak berwenang. Padahal, sertifikat halal itu ibarat passport buat naik kelas, bisa meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing mereka (Mursidah & Fartini, 2023).

METODE PENELITIAN

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk edukasi dan kepada pelaku usaha di sekitar kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten, kegiatan ini dilakukan pada hari Jum'at 17 Oktober 2025.



Gambar 1. Peta Provinsi Banten

Sumber: Google Maps (2025). Provinsi Banten, diakses pada 06 November 2025 dari <https://maps.app.goo.gl/ktPu9GKa5fh5a6798>



Gambar 2. Peta Kota Serang

Sumber: Google Maps (2025). Kota Serang, diakses pada 06 November 2025 dari <https://share.google/AMAZoBhIFLh8lrZW3>



Gambar 3. Peta Kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten

Sumber: Google Maps (2025). Kota Serang, diakses pada 06 November 2025 dari <https://maps.app.goo.gl/Fbkgimwz94BWTtPr9>

Pelaksanaan kegiatan ini dirancang dalam tiga tahap utama, meliputi tes awal (pretest), pembekalan materi (edukasi), dan evaluasi akhir (posttest). Pretest bertujuan untuk mengidentifikasi pengetahuan dasar para pelaku usaha mengenai prinsip halal. Selanjutnya, tahap edukasi diisi dengan penyampaian substansi materi dan penjelasan lebih lanjut atas temuan pretest. Sementara itu, posttest digunakan untuk mengukur efektivitas intervensi dengan membandingkan peningkatan pemahaman pelaku terhadap edukasi yang diberikan. Sasaran utama adalah pelaku usaha kecil di sektor pangan, khususnya penjual dimsum, ayam geprek, serta gorengan yang dinilai masih kurang memahami penerapan konsep halal dalam proses produksi. Pemilihan peserta dilakukan secara langsung di lokasi dengan bekerja sama dengan perangkat desa setempat. Kegiatan ini didukung oleh perangkat dokumentasi berupa handpone dan alat tulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Pre test dan Post test

Pertanyaan		Penilaian	
Pretest	Posttest	Pretest	Posttest
Dimana bapak/ibu membeli bahan baku?	Menurut bapak/ibu seberapa penting membeli bahan baku?	60%	70%
Bagaimana cara bapak/ibu menyimpan bahan baku sebelum digunakan?	bagaimana sebaiknya bapak/ibu menyimpan bahan baku sebelum digunakan?	65%	85%
Apakah bapak/ibu tahu bahwa tempat pembelian bahan baku tersebut sudah bersertifikasi halal?	Bagaimana sebaiknya bapak/ibu membeli bahan baku jika tempat tersebut belum tersertifikasi halal?	60%	75%
Sebelum bahan baku tersebut digunakan, apakah bapak/ibu mengecek kualitas dan kehalalannya?	Bagaimana sebaiknya bapak/ibu menyimpan bahan baku agar tidak terkontaminasi dan terjaga kehalalan serta kualitasnya?	65%	80%
Seberapa yakin bapak/ibu bahwa proses pengolahan produk usaha tersebut sudah sesuai dengan prinsip halal?	Perubahan apa yang akan bapak/ibu terapkan setelah ada edukasi dari kami?	70%	85%
Rata-rata nilai		64%	79%

Kegiatan Edukasi Halal Bagi Pelaku Usaha Di Sekitar Kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten telah dilaksanakan kepada tiga pelaku usaha yang berbeda-beda, yaitu pedagang dimsum ayam geprek dan gorengan. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan pretest untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta tentang konsep halal dalam produksi pangan. Setelah itu dilakukan edukasi yang berisi penjelasan mengenai pentingnya tempat yang tersertifikasi halal untuk membeli bahan baku suatu produk, kebersihan alat dan bahan serta proses produksi yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Tahapan terakhir berupa posttest dilakukan untuk melihat perubahan pemahaman setelah kegiatan edukasi. Berdasarkan hasil pretest dan posttest, terjadi peningkatan pemahaman yang cukup signifikan pada seluruh pelaku usaha. Pada pelaku usaha dimsum, pemahaman awalnya hanya sebatas mengetahui bahwa halal berarti sesuatu yang diperbolehkan oleh ajaran Islam dan mengenali produk halal dari label kemasan. Setelah edukasi, pemahamannya berkembang lebih menyeluruh mencakup bahan, proses, serta kebersihan alat dan tempat produksi. Ia juga memahami peran BPJPH sebagai lembaga yang berwenang dalam sertifikasi halal. Pelaku usaha gorengan juga mengalami peningkatan serupa. Sebelum edukasi, ia hanya menekankan pentingnya bahan yang berkualitas, tetapi setelah diberikan materi ia mulai memahami bahwa kehalalan tidak hanya terkait bahan baku, tetapi juga mencakup alat, kebersihan tempat, serta cara pengolahan produk yang sesuai dengan ketentuan Islam. Sementara itu, pelaku usaha geprek yang ternyata sudah memiliki sertifikat halal serta mengetahui tentang kehalalan produk serta prosesnya, kini semakin mengetahui bahwa proses penyembelihan, kebersihan dan penyimpanan alat serta bahan, dan tempat usaha juga menjadi.

Pembahasan

Secara keseluruhan, ketiga pelaku usaha menunjukkan peningkatan pemahaman yang tinggi terhadap konsep kehalalan produk. Mereka mampu menjelaskan kembali bahwa makanan halal tidak boleh menggunakan bahan haram, hewan harus disembelih sesuai syariat Islam, dan seluruh alat serta tempat produksi harus dijaga kebersihannya.

Peningkatan ini menggambarkan bahwa kegiatan edukasi berjalan efektif dan mampu menumbuhkan kesadaran baru bagi pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal dalam kegiatan usahanya.

Kegiatan sosialisasi dan edukasi yang dilaksanakan berfokus pada peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya penerapan prinsip halal dalam proses produksi pangan. Berdasarkan hasil observasi, kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kesadaran peserta. Hal ini sejalan dengan (Nadiya, 2022) yang menjelaskan bahwa edukasi halal berperan sebagai sarana penting dalam menumbuhkan kesadaran pelaku UMKM terhadap kewajiban menerapkan standar halal sesuai ketentuan BPJPH dan MUI. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi ini berfungsi sebagai media transfer pengetahuan yang mendorong pelaku usaha untuk lebih bertanggung jawab terhadap kehalalan produknya.

Dari sisi penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH), pembahasan kegiatan ini menunjukkan bahwa pemahaman peserta terhadap alur sertifikasi halal meningkat cukup signifikan setelah diberikan penjelasan mengenai komponen utama SJH, seperti bahan baku, fasilitas produksi, serta mekanisme audit halal. (Hidayati et al., 2024) menegaskan bahwa integrasi SJH dengan sistem manajemen mutu mampu menciptakan proses produksi yang lebih efisien dan terpercaya, terutama bagi usaha kecil dan menengah. Dalam konteks ini, edukasi yang diberikan oleh kami membantu peserta memahami bahwa kehalalan produk bukan hanya terkait label, tetapi juga keseluruhan proses produksi yang transparan dan terkontrol.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Afifah & Fittria, 2025) yang menyoroti efektivitas pelatihan berbasis Training of Trainer (ToT) dalam membangun kapasitas penyelia halal. Model pelatihan seperti ini tidak hanya meningkatkan kompetensi individu, tetapi juga menciptakan multiplier effect karena peserta berpotensi menularkan pengetahuannya kepada pelaku usaha lain di lingkungannya.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga membuka ruang dialog antara kami dan narasumber mengenai berbagai tantangan dalam menerapkan prinsip halal di sektor UMKM. Diskusi yang muncul menunjukkan bahwa kendala utama yang dihadapi pelaku usaha adalah keterbatasan akses terhadap informasi, biaya sertifikasi, dan minimnya pendampingan teknis. Hal ini menguatkan pandangan Zakiah et al. (2025) bahwa edukasi halal harus didukung oleh kolaborasi lintas sektor—antara akademisi, pemerintah, dan pelaku usaha agar implementasinya dapat berjalan berkelanjutan. Dengan adanya sinergi tersebut, pelaku UMKM dapat lebih mudah memahami prosedur dan mendapatkan dukungan dalam proses sertifikasi halal.

Dalam pembahasan lebih lanjut, kegiatan ini juga menggambarkan pentingnya faktor motivasi internal dan kesiapan organisasi dalam mengadopsi prinsip halal. Sebagaimana dijelaskan oleh (Alkharib Shah et al., 2025), tingkat kesiapan organisasi berpengaruh langsung terhadap keberhasilan implementasi sertifikasi halal, terutama di kalangan usaha mikro dan kecil. Pelaku usaha yang menunjukkan motivasi tinggi cenderung lebih cepat memahami konsep halal dan berniat menerapkannya dalam usaha mereka. Hal ini menandakan bahwa keberhasilan edukasi tidak hanya bergantung pada penyampaian materi, tetapi juga pada kemampuan fasilitator dalam membangun motivasi dan kesadaran moral peserta.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan edukasi ini berperan penting dalam membentuk perilaku kesadaran kehalalan produk pangan di kalangan masyarakat dan pelaku usaha. Melalui kombinasi antara pengetahuan ilmiah dan diskusi interaktif, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman terhadap pentingnya menjaga kehalalan

produk pangan. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi bukti nyata bahwa edukasi dapat menjadi instrumen efektif untuk mendukung program pemerintah dalam memperkuat ekosistem industri halal nasional. Keberlanjutan kegiatan semacam ini diharapkan mampu menciptakan pelaku UMKM yang tidak hanya kompeten secara teknis, tetapi juga berintegritas dan berkomitmen terhadap prinsip halal dalam setiap aspek produksinya. Edukasi ini sejalan dengan temuan Zakiah et al. (2025) dan Hidayati et al. (2024) yang menekankan pentingnya pemahaman berbasis sains dan manajemen mutu dalam menjaga kehalalan produk.

Selain itu, pelatihan berbasis praktik seperti yang disarankan (Afifah & Fittria, 2025) terbukti efektif dalam memperkuat kompetensi peserta dan menumbuhkan motivasi untuk melakukan sertifikasi halal. Dengan dukungan motivasi dan kesiapan organisasi sebagaimana dijelaskan oleh Shah et al. (2025), kegiatan semacam ini berpotensi memperluas penerapan standar halal di kalangan UMKM secara berkelanjutan dan mandiri.

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi serta pemahaman terhadap para pelaku usaha yang ada di sekitar Kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten. Pada kegiatan edukasi ini dimulai dengan pretest dan diakhiri dengan posttest untuk mengetahui pemahaman para pelaku usaha sebelum dan sesudah diberikan edukasi tentang kehalalan produk pangan mulai dari pemilihan bahan ssbaku, proses penyimpanan dan pengolahan, serta menjaga kualitas, mutu, kehalalan dan kebersihana tempat serta produk yang akan dijual. Nilai rata-rata pengetahuan pada pretest sebelum edukasi ialah 64% dan nilai rata-rata posttest setelah edukasi adalah 79%. Hal ini berarti pemahaman para pelaku usaha meningkat setelah adanya edukasi tentang kehalalan produk pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, H., & Fittria, A. (2025). Penguatan Integritas Penyelia Halal Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Bersertifikasi Halal di Kabupaten Semarang. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(1), 105–112.
- Alkharib Shah, A., Abu Bakar, E., Muhammad Arif, A. M., & Zainal Badari, S. A. (2025). Improving Halal Compliance in Malaysia. *The Journal of Muamalat and Islamic Finance Research*. 22(1), 68–84.
- Anggraeni, Feni D, Hardjanto, Imam, Hayat, Ainul. 2012. Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal (Studi Kasus pada Kelompok Usaha “Emping Jagung” di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing, Kota Malang). *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*. 6(6): 1286-1295.
- Chairunnisyah. 2017. Peran Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Kosmetika. *Jurnal Edu Tech*, 03(02).
- Hidayati, L., Cheumar, M., Sucipto, S., & Juliana, J. (2024). Integrating Halal Assurance and Quality Management: A Strategic Framework for Sustainable Growth in the Food Industry. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*. 13(2), 239–254.
- Irwanto I. 2023. SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL PADA PELAKU UMK DI KECAMATAN CILELES KABUPATEN LEBAK, SERANG-BANTEN. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 65–77.
- Karimah. 2015. Perubahan Kewenangan Lembaga-Lembaga yang Berwenang dalam Proses Sertifikasi Halal. *Journal of Islamic Law Studies, Sharia Jorunal*, 01(01).
- Matsuki, T. 2021. Key bacterial taxa and metabolic pathways affecting gut short-chain fatty acid profiles in early life. *The ISME Journal*, 15(9), 2574-2590.
- Mursidah, M., & Fartini, A. 2023. Strategi Mengembangkan Gaya Hidup Halal di Banten:

- Pengembangan Industri Produk Halal dan Kesadaran Bersyariah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(01), 893-904.
- Nadiya A. R. 2022. Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Sibatik Journal*. 1 (12).
- Rahayu DP. 2016. Kajian Keberhasilan Program Pendampingan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Umkh) Pangan Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam Penerapan Prinsip Keamanan Pangan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Vikaliana, R., Evita, Y., & Komala, A. L. 2021. Model Halal Traceability Dengan Pendekatan CLD Pada Manajemen Rantai Pasokan Makanan Menggunakan Teknologi Blockchain. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*. 5(2), 150–160.