

## Sosialisasi Bahan, Produk, Proses dan Fasilitas Halal bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) di Kecamatan Bontomarannu Sungguminasa

Irwan Setiawan\*, Saiful Menggenre, Sapta Asmal, Syarifuddin M.Parenreng, Kifayah Amar, Heri Bagio W, Nurul, Ika Setyaningrum, A.ST.Hajar Melani, Maula Sidi M.  
Departemen Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Hasanuddin  
irwan@tiunhas.net\*

---

### Abstrak

Tahun 2015 menjadi titik penting untuk pelaku usaha terutama pada sektor makanan dan minuman khususnya agar bisa menyiapkan bahan, produk, proses dan fasilitas yang bersih, sehat dan aman serta halal di konsumsi masyarakat di Indonesia. Peningkatan permintaan pasaran halal dunia sudah mencapai US \$2.3 triliun setiap tahun di mana produk makanan halal sendiri telah mencatat US \$693 milyar. Pelaku usaha Kecil Menengah di kecamatan Bontomarannu Sungguminasa dalam hal ini adalah mitra kegiatan sosialisasi dituntut untuk lebih meningkatkan mutu produk dan layanan mereka terutama dalam penyajian produk Halal. Untuk hal itu maka diperlukan sertifikasi halal. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan berupa wawasan dan pemahaman tentang bahan, produk, proses dan fasilitas halal toyiban dan pendampingan tentang pentingnya sertifikasi halal kepada pelaku usaha kecil menengah, di kecamatan Bontomarannu Gowa. Adapun metode yang digunakan dengan melakukan pertemuan terbuka antara mitra, dengan mendengarkan inspirasi dan diskusi bersama ketua Pusat Penjaminan Halal Universitas Hasanuddin. Kegiatan sosialisasi ini diawali dengan memberikan Pra tes kepada para pelaku usaha untuk mengetahui pengetahuan awal mitra seputar produk Halal, kemudian di akhir pertemuan dilakukan kembali pasca tes agar mendapatkan peningkatan pengetahuan dan wawasan para pelaku usaha mengenai produk Halal ini. Hasilnya dari pra tes hanya 14% peserta yang mengetahui seputar produk halal dan pada pasca tes dihasilkan 86% dari pelaku usaha sudah mengerti dan paham produk halal dan proses sertifikasi Halal. Hasil kegiatan sosialisasi adalah mitra lebih mengerti dan paham mengenai bahan, produk, proses, dan fasilitas halal serta mitra mendapatkan informasi proses sertifikasi halal yang dapat digunakan untuk kemajuan usaha mitra.

Kata Kunci: Halal Toyiban; Mutu Sektor Makanan & Minuman; Kualitas Produk; Produk Halal; Sertifikasi Halal.

---

### Abstract

*The year 2015 is an important point for business actors, especially in the food and beverage sector in particular, in order to prepare ingredients, products, processes and facilities that are clean, healthy and safe and halal for public consumption in Indonesia. The increase in demand for the world halal market has reached US \$ 2.3 trillion every year where halal food products alone have recorded US \$ 693 billion. Small and medium enterprises in the Bontomarannu Sungguminasa sub-district, in this case the partners of this socialization activity, are required to further improve the quality of their products and services, especially in the presentation of Halal products. This reason, halal certification is needed. The purpose of this service is to provide knowledge in the form of insight and understanding of halal toyiban ingredients, products, processes and facilities and assistance on the importance of halal certification to small and medium business actors, in Bontomarannu Gowa sub-district. The method used by conducting open meetings between partners, by listening to inspiration and discussion with the head of the Hasanuddin University Halal Assurance Center. This socialization activity begins by giving a pre-test to business actors to find out the initial knowledge of partners about Halal products, then at the end of the meeting a post-test is conducted again in order to get an increase in the knowledge and insight of business actors regarding this Halal product. The results of the pre-test were only 14% of participants who knew about halal products and in the post-test resulted in 86% of business actors already understanding and understanding halal products and the Halal certification process. The results of socialization activities are that partners better understand and understand halal ingredients, products, processes, facilities and partners get information on the halal certification process that can be used for the progress of partner businesses.*

*Keywords: Halal Toyiban; Food & Beverage Sector; Product Quality; Halal Products; Halal Certification.*

---

## 1. Pendahuluan

Pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) dituntut untuk lebih giat meningkatkan mutu produk dan layanan mereka karena telah berlakunya pelaksanaan MEA (Masyarakat Ekonomi Asia). Pada tahun terakhir sekitar 2015 menjadi titik penting untuk pelaku usaha terutama pada sektor makanan dan minuman khususnya agar bisa menyiapkan bahan, produk, proses dan fasilitas yang bersih, sehat dan aman di konsumsi masyarakat. (Ririn, dkk., 2018), Bashir, dkk., 2019). Perkembangan masyarakat Islam bertumbuh dengan cepat, menurut catatan pada tahun 2010 jumlah Muslim di dunia mencapai 1.6 miliar dan diperkirakan akan mencapai angka 2.2 miliar pada tahun 2030 (Pew Research Center, 2011). Oleh karena itu, perlunya antisipasi pertumbuhan tersebut berupa kesiapan sektor makanan dan minuman Muslim agar bisa memenuhi permintaan yang pasti meningkat. Industri makanan menjadi lebih peduli dan sensitif terhadap pembuatan dan pengadaan produk halal. Produk halal secara luas menerima pengakuan dalam hal keamanan keamanan dan jaminan kualitas (Majid. dkk., 2015).

Mitra dalam kegiatan sosialisasi adalah para pelaku usaha kecil menengah bidang makanan dan minuman di sekitar kecamatan Bontomarannu. Dimana pelaku usaha ini menyediakan makanan dan minuman masyarakat umum yang dominan beragama Islam disekitar tempat usahanya. Berdasarkan analisa situasi dan pengamatan di lapangan serta hasil diskusi dengan mitra, diketahui bahwa permasalahan yang terjadi pada mitra secara umum adalah; kurangnya informasi tentang sertifikasi Halal, terbatasnya sosialisasi mengenai bahan, produk, proses dan fasilitas halal, belum adanya kesadaran untuk menyajikan produk halal toyyiban, dan mahalnya biaya sertifikasi.

Produk halal adalah produk yang memenuhi persyaratan syar'i yang menghindarkan dari keharaman, baik dari segi substansi maupun non-substansi (Nico A.V, 2021). Jaminan halal suatu produk harus mencakup sumber dan jenis bahan mentah, bahan tambahan, cara pemrosesan, pengangkutan dan penyimpanan (Riaz & Chaudry, 2004). Bagi beberapa industri makanan dan minuman seperti restoran dan katering dirasakan sangat rumit untuk memenuhi sistem jaminan halal yang sangat ketat dan rantai pasok halal (Mohamed Elias, dkk., 2017). Penjelasan diatas termasuk dalam penjabaran produk yang di sertifikasi halal (Sudarsono, dkk., 2020).

Ketentuan tentang wajibnya sertifikasi halal bagi semua produk tersebut tertuang dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa: "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal" (Undang-Undang No. 33 Tahun 2014). Masih merujuk pada UU di atas, pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal bagi semua produk di Indonesia akan berlaku pada 5 tahun ke depan sejak UU tersebut ditetapkan. Artinya tahun 2019 merupakan tahun pelaksanaan UU tersebut sehingga semua produk, termasuk produk makanan harus bersertifikasi halal (Abdullah, 2017; Abdul Latiff ,2019).

Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan berupa wawasan dan pemahaman tentang bahan, produk, proses dan fasilitas halal toyyiban dan pendampingan tentang pentingnya sertifikasi halal kepada pelaku usaha kecil menengah pada kecamatan Bontomarannu Gowa. Dimana diharapkan pada akhirnya dapat terciptanya prospek usaha, perluasan pelanggan dan peningkatan kepercayaan pelanggan (Alzeer, dkk., 2018, Teng, dkk., 2017). Dan juga keterjaminan kualitas produk halal, agar konsumen menjadi lebih nyaman, sehat, aman dan memperoleh kepuasan. Dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra, maka diusulkan kegiatan sosialisasi terhadap pelaku usaha kecil menengah di wilayah kecamatan Bontomarannu ini dengan yang diawali survey pendahuluan, mengundang para pelaku usaha, dan memberikan pemaparan materi-materi yang berkaitan dengan kebutuhan mereka.

## 2. Latar Belakang

Berdasarkan analisa situasi dan pengamatan lapangan serta hasil diskusi dengan mitra, dan hasil penelusuran literatur, baik jurnal dan media massa, dapat diklasifikasi permasalahan yang dihadapi adalah sama, yaitu;

### 1. Kurangnya informasi dan kesadaran pelaku tentang sertifikasi Halal.

Pengetahuan dan kesadaran adalah ruh dalam proses sertifikasi halal. “Buat apa susah payah disertifikasi, toh tanpa sertifikat halal produk kami juga sudah laku. Lagi pula pembeli juga tidak banyak yang menanyakannya”, demikian jawaban yang sering diberikan oleh para pelaku usaha ketika ditanya mengapa tidak bersertifikat halal. Selain itu, pemahaman dan kesadaran pelaku usaha tentang halal masih sangat sederhana yaitu hanya berkaitan dengan pencampuran daging babi. Jika tidak bercampur dengan unsur tersebut maka produk yang mereka jual dianggap sudah halal (LPPOM MUI, 2013). Memang dalam masyarakat yang mayoritas penduduknya muslim dan mempersepsikan dirinya sebagai masyarakat yang beragama Islam ada kecenderungan untuk kurang perhatian terhadap masalah halal karena beranggapan bahwa apa yang mereka lakukan sudah pasti halal (Salman & Siddiqui, 2011).

### 2. Kelemahan Manajemen

Masalah manajemen mencakup banyak hal yang saling berkaitan seperti lemahnya komitmen dari pihak pimpinan dan lemahnya motivasi pekerja, (Bas, dkk., 2007; Chan, dkk., 2008, Karaman, dkk., 2012). Hal ini karena tidak yakin dengan manfaat yang akan diperoleh dengan penerapan sistem yang baru. Wilcock, dkk., (2011) mencatat kelemahan manajemen ini berkaitan juga dengan keterbatasan untuk menyediakan waktu guna memahami sistem, menyusun, melaksanakan dan melakukan latihan serta merubah kebiasaan lama pekerja. Para pekerja juga memerlukan waktu untuk menyesuaikan diri dengan peraturan yang baru. Memenuhi kriteria seperti yang dipersyaratkan dalam Sistem Jaminan Halal merupakan pekerjaan yang tidak sederhana dan memerlukan pengetahuan, keahlian serta kesungguhan khusus. Sayangnya tidak banyak karyawan yang memenuhi kualifikasi tersebut, sementara jasa konsultan untuk halal juga belum ada.

### 3. Kendala Biaya

Masalah biaya yang tinggi terutama pada tahap awal penerapan selalu dijadikan alasan untuk tidak melakukan sertifikasi (Bas dkk., 2007; Ragasa dkk., 2011). Memang tidak dapat dinafikan bahwa dalam usaha untuk melakukan sertifikasi pasti akan diperlukan biaya untuk pembelian alat baru, penyesuaian fasilitas dan keperluan lainnya. Biaya juga akan semakin bertambah jika diperlukan tenaga ahli atau konsultan dari luar perusahaan.

### 4. Selain itu juga kenyataan yang terjadi masih kurang kantin dan pelaku usaha di wilayah sekitar lingkungan Fakultas Teknik yang mengerti, paham dan konsekuensi tentang produk, proses dan fasilitas halal serta juga belum memiliki sertifikasi halal.

Adapun maksud dan tujuan yang melatar belakangi kegiatan sosialisasi adalah bagaimana dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal kepada pelaku usaha di lingkungan kecamatan Bontomarannu Gowa. Selain itu juga akan memberikan wawasan tentang bahan, produk, proses dan fasilitas Halal dan Toyiban yang diperlukan untuk kebutuhan sertifikasi halal, dimana luarannya dapat terciptanya prospek usaha, perluasan pelanggan dan peningkatan kepercayaan pelanggan.

## 2.1 Sistem Jaminan Halal

Bila dibandingkan dengan sistem sertifikasi kualitas yang sudah ada seperti HACCP (*Hazard Analysis of Critical Control Points*) dan seri ISO (ISO 9001:2000 atau ISO 22000:2005) yang dikenal sebagai QAS (*Quality Assurance System*), maka sistem jaminan halal memang relatif masih baru. Sebagai salah satu standar kualitas, maka tidak dipungkiri adanya beberapa persamaan dan adopsi di antara sistem. Perbedaan mendasar antara sistem jaminan halal dengan sistem jaminan kualitas yang lain bertitik tolak kepada landasan filosofinya. Dalam sistem kualitas yang konvensional, 'kualitas' didefinisikan berdasarkan konsensus manusia, sebaliknya dalam sistem jaminan halal kualitas didasarkan pada ajaran Al Quran dan sunnah serta aturan agama Islam lain yang menerangkannya.

Jaminan halal suatu produk harus mencakup sumber dan jenis bahan mentah, bahan tambahan, cara pemrosesan, pengangkutan dan penyimpanan (Riaz & Chaudry, 2004). Bagi beberapa industri jasa boga makanan seperti restoran dan katering dirasakan sangat rumit untuk memenuhi sistem jaminan halal yang sangat ketat. Selain itu, banyak yang belum memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal sebagai salah satu prasyarat dilakukannya sertifikasi halal. Dari data-data yang ada menunjukkan bahwa pencapaian angka produk yang disahkan halal masih jauh dari yang diharapkan. Hal ini menunjukkan masih adanya hambatan dalam pelaksanaan sistem jaminan halal.

Asas sistem jaminan halal yang digunakan dalam produk halal ini mengacu pada Pasal 2 Undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, yaitu: Perlindungan, keadilan, kepastian hukum, Akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, Profesionalitas, dan nilai tambah dan daya saing. Selanjutnya dalam Surat Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) nomor 57 tahun 2021, tentang Kriteria sistem jaminan produk halal, di cantumkan semua jenis bahan baku, produk, Proses dan Fasilitas halal yang diatur pemerintah.

## 2.2 Bahan

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk. Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: a) Bahan baku (*raw material*); b) Bahan tambahan (*additive*); c) bahan penolong (*processing aid*); d) kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk; e) bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk. (SK BPJH No. 57, 2021).

## 2.3 Produk Halal

Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat islam. Produk adalah barang dan / atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. (SK BPJH No. 57, 2021).

## 2.4 Proses Produk Halal (PPH) dan Fasilitas Produksi

Proses produk halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. (SK BPJH No. 57, 2021)

dan juga dari peralatan produksi dan fasilitas seperti penyimpanan bahan baku, penyimpanan produk dan penggunaan fasilitas bersama). Semua akan disampaikan pada penjelasan dibawah.

#### 2.4.1 *Prosedur PPH :*

Untuk proses produk halal ini, diterangkan pula kepada para mitra yaitu bagaimana tahapan-tahapan pelaksanaan produksi produk halal yang semuanya harus tertulis dan terdokumentasi dengan baik, seperti penjelasan di bawah.

- a. Pelaku usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi, antara lain; memastikan fasilitas produksi yang digunakan hanya memproduksi produk halal, harus menjamin tidak ada kontaminasi dengan produk yang tidak halal. Penggunaan bahan dan produk tidak terkontaminasi dengan najis, pembelian bahan, pemeriksaan kedatangan bahan, penyimpanan bahan dan lainnya serta menjamin semua fasilitas bebas najis.
- b. pelaku usaha mesti mensosialisasikan prosedur PPH kesemua pihak yang terkait, seperti supplier, karyawan dan vendor dengan ada bukti sosialisasinya.
- c. melakukan evaluasi efektivitas prosedur PPH dan menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab.
- d. pelaku usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal, dapat melakukan penarikan produk untuk mencegah produk masuk ke dalam rantai PPH serta melakukan pengawasan dan pengendalian.

#### 2.4.2 *Fasilitas PPH*

Pelaku usaha menyiapkan peralatan produksi yang terpisah penyimpanannya dengan bahan atau produk yang tidak memenuhi kriteria PPH. Pencucian fasilitas produksi harus sesuai dengan syariat islam. Bila ada bahan atau produk yang tidak halal dikarenakan *sharing facility* (berbagai fasilitas), maka dipastikan lokasi penyimpanan terpisah dan tidak terjadi kontaminasi silang. (SK BPJH No. 57, 2021).

Selain itu juga pelaku usaha perlu memastikan personel (karyawan) mengerti potensi kontaminasi najis, memastikan pencucian peralatan atau media pencucian bebas dari bahan tidak halal, pastikan metode validasi/ verifikasi sanitasi tidak terkontaminasi peralatan, dan mereview SOP.

#### 2.5 *Sertifikasi Halal*

Sertifikasi halal bermanfaat untuk menghilangkan keraguan konsumen terhadap kehalalan produk makanan tersebut. Isu keraguan konsumen terhadap kehalalan produk makanan yang pernah banyak terjadi. Misalnya isu penggunaan ayam tiren (mati kemaren), isu tersebut cepat menyebar di kalangan konsumen dan dampaknya sangat merugikan produsen karena akan mengurangi bahkan mematikan penjualan. Secara prinsip alur sertifikasi Halal dapat dilihat pada gambar 1. Di pihak lain, produsen sulit untuk menepis isu tersebut mengingat produsen tidak memiliki bukti sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI (Akim,dkk, 2018).



Gambar 1. Prinsip Alur Sertifikasi Halal

### 3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan mengidentifikasi permasalahan prioritas mitra, kemudian membuat alternatif solusi untuk ditawarkan dan memilih pendekatan penyelesaian masalah yang dihadapi mitra.

#### 3.1 Penentuan Permasalahan Prioritas Mitra

Permasalahan mitra pada umumnya telah disebutkan pada bab sebelumnya dan pada bab ini akan dijabarkan secara lebih detail sebagai berikut.

1. Kurangnya pengetahuan mitra mengenai pentingnya sertifikasi halal dan juga kenyataan yang terjadi masih kurang mengerti dan paham akan konsekuensi tentang Bahan, produk, proses dan fasilitas halal.
2. Kurangnya sosialisasi tentang sertifikasi Halal membuat banyak pelaku usaha mengabaikan produk usahanya untuk disertifikasi sehingga para mitra tidak melakukan sertifikasi
3. Hal ini diperburuk lagi dengan dugaan atau pikiran negatif dari pelaku usaha akan mahal biaya sertifikasi tersebut.

#### 3.2 Solusi yang Ditawarkan

Secara garis besar, solusi yang akan ditawarkan untuk mengatasi permasalahan tersebut diatas adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan materi sosialisasi kepada mitra mengenai informasi pentingnya sertifikasi Halal kepada pelaku Usaha dan bagaimana proses caranya untuk mendapatkan sertifikasi halal tersebut
2. Menjelaskan materi sosialisasi kepada mitra tentang Bahan, produk, proses dan fasilitas halal yang sesuai dengan Syariah Islam dan undang undang yang berlaku
3. Menjelaskan materi sosialisasi kepada mitra mengenai prosedur dan biaya yang ada pada saat pengajuan sertifikasi halal.

### 3.3 Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi

Pelaksanaan kegiatan Sosialisasi dilaksanakan sebagai berikut:

1. Melakukan pra tes di awal pertemuan
2. Melakukan mengidentifikasi bahan, produk, proses dan fasilitas Halal
3. Metode pemilihan Bahan, produk, proses dan fasilitas halal
4. Melakukan *pasca* tes di akhir pertemuan.

#### 3.3.1 Pra Tes

Pada pra tes diberikan pertanyaan kepada mitra mengenai pengertian, pemahaman dan pengetahuan mereka mengenai bahan, proses, produk dan fasilitas untuk sertifikasi halal. Pertanyaan awal seputar ayat Al-Quran yang mendasari klasifikasi produk Haram, pengertian bahan dan produk yang memiliki unsur Haram, bagaimana fasilitas pencucian untuk produk halal. Beberapa mitra bingung dan ragu akan jawaban yang mereka berikan, sehingga banyak jawaban mereka keliru dan salah.

#### 3.3.2 Pasca Test

Pada *pasca* tes, para mitra sudah lebih percaya dalam menjawab pertanyaan yang diberikan. Mereka sudah mengerti dan menyakinkan jawaban sudah tepat. Walaupun belum semua jawabannya benar namun dari hasil evaluasi *pasca test* diketahui terjadi peningkatan pemahaman dan pengertian serta pengetahuan terkait bahan, produk, proses dan fasilitas halal.

Evaluasi dilakukan dengan melakukan pertanyaan kuesioner yang langsung dijawab mitra secara sendiri. Dilakukan pula diskusi lanjutan terhadap pengetahuan dan pengalaman mitra mengurus sertifikasi halal.

## 4. Hasil dan pembahasan

Berdasarkan analisis situasi, secara umum permasalahan yang dihadapi di pelaku usaha di lingkungan wilayah Bontomarannu terkait Sertifikasi Halal bagi produknya adalah sebagai berikut: (1) Rendahnya pemahaman pentingnya sertifikasi halal dan dampaknya pada pelaku usaha; (2) Kurangnya sosialisasi cara mengajukan sertifikat halal atas produknya; (3) Adanya pikiran negatif dari pelaku usaha akan mahalnya biaya sertifikasi tersebut:

Hasil yang dicapai dari kegiatan sosialisasi berupa pemaparan materi, dan FGD tersebut, diketahui bahwa alasan mitra yang belum memiliki sertifikat Halal bagi produknya dikarenakan mitra belum memahami proses dan biaya sertifikasi halal dan dampaknya pada usaha mereka. Kondisi ini semakin membuat sertifikasi halal dianggap tidak penting oleh sebagian mereka. Pada Gambar 2, Situasi pelaksanaan pra tes dan *pasca* tes yang dilakukan kepada mitra untuk mengetahui pengertian dan pemahaman mereka tentang Halal ini.



Gambar 2. Kegiatan Pra Tes untuk Pelaku Usaha

Pertanyaan dari pra tes dan *pasca* tes yang diberikan kepada mitra antara lain seperti bagaimana klasifikasi bahan yang termasuk najis berat atau ringan, bagaimana cara untuk menjamin fasilitas bebas najis, dokumen apa yang diperlukan untuk sertifikasi halal, dalam Al-Quran ayat berapa dan surah apa yang menyebutkan dasar klasifikasi halal serta yang termasuk kedalam kriteria SJH, kecuali? Diketahui bahwa pada saat pra tes banyak mitra belum mengetahui tentang bahan, proses, produk dan fasilitas yang perlu mitra mesti persiapkan dalam melayani para pelanggannya. Menurut para mitra, yang penting bahwa bahan makan dan minuman yang disajikan tidak mengandung unsur haram dan alasan lain karena mereka juga muslim, singkatnya bahwa pelaku usaha sangat minim informasi atau tidak banyak mengetahui informasi bahan, produk, proses dan fasilitas halal, apalagi untuk sertifikasi. Dari hasil kuesioner pra tes dan *pasca* tes terhadap para mitra di sekitar kecamatan Bontomarannu, terlihat pada Gambar 3, tercantum bahwa saat pra tes hanya 14 % saja yang menjawab dengan benar pertanyaannya. Dan setelah dilakukan pemaparan materi sosialisasi lalu kemudian diadakan kembali tes tercantum bahwa 86 % pada mitra menjawab dengan benar.



Gambar 3. Hasil Prates dan *Pasca* Tes

Terjadinya peningkatan pengetahuan dan pemahaman dari mitra dikarenakan antusiasme mereka untuk mengetahui lebih banyak lagi mengenai produk halal ini. Bahkan banyak hal baru dan informasi yang *terupdate* yang menjadi bahan diskusi seperti contohnya logo halal baru yang telah terganti dari logo yang lama. Adapun logo lama dan baru seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Logo Baru dan Lama Halal Indonesia

Dengan memberikan sosialisasi dan pembekalan ini memang diharapkan pelaku usaha di wilayah kecamatan Bontomarannu ini mampu membuka cakrawala berpikir terkait penting dan manfaat sertifikasi produk halal baik bagi masyarakat umum dan juga bagi kemajuan usahanya, sehingga kedepannya mampu mendatangkan kepercayaan pembelinya. Selain itu dengan adanya pembekalan ini pelaku usaha memiliki kesiapan teknis maupun non teknis dalam mempersiapkan produk-produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Kegiatan sosialisasi seperti pada Gambar 5, mitra-mitra menyimak penjelasan dari pemateri dari Pusat Penjamin Halal Universitas Hasanuddin, dan juga disampaikan informasi terkait petunjuk untuk mendapatkan sertifikasi halal dan dilanjutkan dengan tanya-jawab, dimana pemateri juga ada yang daring (*online*).



Gambar 5. Sosialisasi dan Diskusi Secara *Hybrid*

Hasil diskusi diperoleh bahwa mitra mulai ada kesadarannya akan produk halal setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan, yang akan memberikan pengaruh positif dari sikap dan perilaku terhadap minat beli konsumen terhadap produk makanan halal. Harapannya akan berlanjut dengan proses sertifikasi sampai mendapatkan sertifikasi halal oleh Dewan Fatwa MUI. Dengan meningkatnya pengetahuan dan wawasan para pelaku usaha untuk mensertifikasi produk mereka, maka meningkat pula jumlah produk halal Toyiban untuk dikonsumsi masyarakat Islam.

## 5. Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi Bahan, produk, proses dan fasilitas halal ini sangat ditentukan oleh kerjasama antara anggota tim pengusul dengan mitra. Sesuai dengan tujuan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan berupa wawasan dan pemahaman tentang bahan, produk, proses dan fasilitas halal toyiban dan pendampingan tentang pentingnya sertifikasi halal kepada pelaku usaha kecil menengah, di kecamatan Bontomarannu Gowa. Dengan adanya partisipasi mitra dalam persiapan hingga pelaksanaan kegiatan, sudah sesuai dengan keluaran yang dingin dicapai pada pelaksanaan kegiatan yaitu untuk menyelesaikan permasalahan mitra yakni minimnya pengetahuan sertifikasi halal di kecamatan Bontomarannu, Gowa.

Selain itu juga perlu adanya kerjasama antar beberapa pihak untuk mewujudkan UU Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Dimana para pihak yang berwenang dapat memberikan pelatihan, pendampingan bahkan pembiayaan untuk sertifikasi Halal. Setelah dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan diskusi disimpulkan bahwa kesadaran akan produk halal telah meningkat, selain itu juga para mitra merasakan meningkatnya pengetahuan dan wawasan mereka, sehingga berikutnya mempersiapkan produk-produk mereka agar dapat tersertifikasi halal. Harapannya akan berlanjut dengan proses sertifikasi sampai mendapatkan sertifikasi halal dari Dewan Fatwa MUI. Semakin banyak pelaku usaha yang mendapat sertifikasi Halal maka makin banyak masyarakat merasakan aman dan manfaat dari sertifikasi yang pada akhirnya masyarakat menjadi sadar pentingnya mengetahui produk yang dikonsumsi tersebut berlabel halal atau memiliki logo Halal.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Fakultas Teknik UNHAS yang telah menyediakan bantuan Skema Pengabdian Fakultas Teknik UNHAS tahun 2023, dan Ucapan terima kasih kepada seluruh tim pengusul yang tergabung dalam riset grup, halal auditor, departemen Teknik Industri UNHAS, Pusat Penjaminan Halal (PPH) UNHAS, serta kepada mitra-mitra sebagai pelaku usaha UKM yang tidak bisa kami sebut satu persatu, atas partisipasi dan kehadiran pada kegiatan sosialisasi.

## Daftar Pustaka

- Abdullah, I. (2017). Mandatory Sertifikasi Halal dan Keberlangsungan Dunia Usaha. Tersedia online pada <https://republika.co.id/berita/jurnalisme-warga/wacana/17/12/28/p1npq4396-mandatory-sertifikasi-halal-dan-keberlangsungan-dunia-usaha>. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2019.
- Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). *Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety*. Trends in Food Science & Technology, 71, 264-267.
- Akim; Konety, Neneng; Purnama, Chandra; Adilla, M. H. (2018). *The Understanding of Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) in Jatinangor on the Obligation of Halal Certification*

- on Food Products*. Kumawula: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31–49. <https://doi.org/http://10.24198/kumawula.v1i1.19258>.
- Bas, M., Yüksel, M., Çavuşoğlu, T., (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety system in food business in Turkey. *Food Control* 18: 124-130
- Bashir, A. M., Bayat, A., Oluuase, S. O., & Abdul Latiff, Z. A. (2019). *Factors affecting consumers' intention towards purchasing halal food in South Africa: a structural equation modelling*. *Journal of Food Products Marketing*, 25(1), 26–48. <https://doi.org/10.1080/10454446.2018.1452813>
- Chan, E. (2008). *Barriers to EMS in the hotel industry*. *International Journal of Hospitality Management* 27 , 187–196.
- Karaman, A.D., Cobanoglu, F., Tunalioglu, R., Ova, G. (2012). *Barrier and benefits of the implementation of food safety management systems among the Turkish dairy industry: A case study*. *Food Control* 25: 732-739.
- Latiff, Z. A. A., Masril, M. V., Vintisen, R., Baki, M. Z., & Muhamad, N. (2019). Consumers' intention towards halal food in low-cost airlines in Kelantan, Malaysia. *Journal of Contemporary Research in Social Sciences*, 1(4), 82–86
- LPPOM MUI (2013). Press Release 24 Tahun LPPOM MUI "Tulus Mengabdikan Untuk Umat".
- Majid, M. A. A., Abidin, I. H. Z., Majid, H. A. M. A., & Chik, C. T. (2015). *Issues of Halal Food Implementation in Malaysia*. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 5(6S), 50–56
- Mohamed Elias, E., Othman, S. N., & Yaacob, N. A. (2017). *Relationship of spirituality leadership style and SMEs performance in halal supply chain*. *International Journal of Supply Chain Management (IJSCM)*, 6(2), 166-176.
- Nico A. V., Khamaludin K., Mochammad F., (2021), *The Effect of Halal Awareness on Purchase Intention of Halal Food: A Case Study in Indonesia / Journal of Asian Finance, Economics and Business* Vol 8 No 4 0441–0453
- Pew Research Center. (2011). *The Future of the Global Muslim Population, Projections for 2010-2030*. Washington, D.C: Pew Research Center's Forum on Religion & Public Life.
- Riaz, N. M., & Chaudry, M. M. (2004). *Halal food production*. Florida: CRC Press LLC.
- Ririn T., R., Sri G., Sylva A., R., Ari P., (2018) Halal Food Certification to Improve the Competitiveness of East and Middle Business in Indonesia. *KnE Social Sciences: The 2nd International Conference on Islamic Economics, Business, and Philanthropy (ICIEBP)*. pp. 1044-1056. ISSN 2518-668X
- Salman, F., & Siddiqui, K. (2011). *An exploratory study for measuring consumers awareness and perceptions towards halal food in Pakistan*. *Interdisciplinary Journal Of Contemporary Research In Business*, 3 (2), 639-652.
- Sudarsono, H., & Nugrohowati, R. N. I. (2020). *Determinants of the Intention to Consume Halal Food, Cosmetics and Pharmaceutical Products*. *Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 7(10), 831–841. <https://doi.org/10.13106/JAFEB.2020.VOL7.NO10.83>
- Teng, P. K., Jamaliah, W., & Jusoh, W. (2017). *Why buying Halal labelled food? Understanding the spending behavior of non-Muslim consumers in Malaysia*. *International Journal of Business and Management*, 1(2), 78–85. <https://doi.org/10.26666/rmp.ijbm.2017.2.12>
- Wilcock, A., Ball, B., Fajumo, A., (2011). Effective implementation of food safety initiatives managers', food safety coordinators' and production workers' perspective. *Food Control* 22: 27-33.