

Sosialisasi Penyusunan Manual Halal bagi UMKM di Kabupaten Gowa

Syarifuddin Mabe Parenreng^{1*}, Dwi Handayani, Irwan Setiawan, Saiful, Armin Darmawan,
Diniary Ikasari Syamsul, Nilda

Departemen Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Hasanuddin¹
syarifmp@unhas.ac.id^{1*}

Abstrak

Warung Mas Dimas dan Rumah Makan The Dills adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang memiliki usaha rumah makan berbagai jenis makanan dan terkenal di kalangan mahasiswa. Kedua UMKM ini ingin memiliki logo halal pada rumah makan mereka dan juga untuk mengikuti regulasi pemerintah mengenai sertifikasi halal, namun terkendala pada minimnya informasi yang beredar di masyarakat sehingga mereka belum mengajukan sertifikasi halal kepada Lembaga Penjaminan Halal (LPH). Maka dari itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan untuk memberikan dan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman dari pelaku UMKM yang akan memberikan informasi tentang langkah apa saja yang harus dilakukan oleh pelaku UMKM untuk mendapatkan logo halal pada usaha mereka, terkhusus tentang dokumen yang harus mereka siapkan untuk penyusunan manual halal yang merupakan langkah awal untuk pengajuan sertifikasi halal. Proses pelaksanaannya akan dimulai dengan pemberian *pre-test* kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi penyusunan manual halal, dilanjutkan dengan diskusi dan diakhiri dengan pemberian *post-test*. Hasil dari analisis ini menyatakan bahwa pengetahuan peserta tentang manual halal bertambah secara signifikan, bisa dilihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* untuk aspek penilaian teori halal dari 42% menjadi 94%, sistematika penyusunan manual halal dari 30% meningkat menjadi 90% dan laporan penyusunan manual halal sederhana dari 24% menjadi 76%, sehingga bisa dinyatakan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil.

Kata Kunci: BPJPH; Halal; Manual Halal; Sertifikat Halal; UMKM.

Abstract

Mas Dimas Stall and The Dill Restaurant are Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) that have a restaurant business with various types of food and are famous among students. Both MSMEs want to have a halal logo on their restaurants and also to follow government regulations regarding halal certification, but are constrained by the lack of information circulating in the community so that they have not submitted halal certification to the Halal Guarantee Institution (LPH). Therefore, this community service activity aims to provide and increase knowledge and understanding of MSME actors who will provide information about what steps must be taken by MSME actors to get a halal logo on their business, especially about the documents they must prepare for the preparation of a halal manual which is the initial step for submitting halal certification. The implementation process will begin with the provision of a pre-test then continued with the socialization of the preparation of the halal manual, continued with a discussion and ended with the provision of a post-test. The results of this analysis state that participants' knowledge of the halal manual increased significantly, as can be seen from the results of the pre-test and post-test for the halal theory assessment aspect from 42% to 94%, the systematic preparation of the halal manual from 30% increased to 90% and the report on the preparation of a simple halal manual from 24% to 76%, so it can be stated that this community service activity was successful.

Keywords: BPJPH; Halal; Halal Handbook Manual; Halal Certificate; MSME.

1. Pendahuluan

Seiring dengan kemajuan zaman, produksi untuk memenuhi kebutuhan juga semakin meningkat. Produksi ini meliputi berbagai jenis, seperti pangan, sandang, dan papan. Di antara semua kebutuhan, pangan adalah yang berkembang paling cepat. Variasi dan jenis mulai dari bahan makanan, bumbu, hingga jenis rumah makan terus bertambah. Proses pengolahan pangan pun kini sangat beragam, memungkinkan kita untuk menciptakan produk makanan dari unsur-unsur terkecil yang ada di alam. Di zaman sekarang, pangan yang diolah dengan teknologi tidak

sepenuhnya alami, karena biasanya melibatkan zat tambahan untuk meningkatkan rasa dan daya tahan sehingga Pemerintah Indonesia mulai khawatir terhadap produk yang beredar di Indonesia yang penduduknya mayoritas beragama Islam.

Mayoritas penduduk Indonesia 87,18% yang beragama islam dan ini mendeskripsikan bahwa kebutuhan terhadap produk halal sangat tinggi sehingga diperlukannya jaminan terhadap kehalalan produk yang masuk dan beredar di Indonesia (Faridah, 2019). Aspek halal sangat banyak dan luas cakupannya, seperti makanan dan minuman, obat-obatan, kosmetik, dan berbagai macam jenis barang (Faidah 2017). Makanan dan minuman menjadi hal yang sangat sensitif jika disinggung dengan kalimat halal karena masih banyak pemilik usaha yang membuat makanan dan minuman tidak sesuai dengan standar halal dikarenakan mereka belum memiliki sertifikat halal. Halal merupakan istilah dalam agama Islam yang mengarah pada semua sesuatu yang diperbolehkan atau halal untuk dikonsumsi, digunakan, atau dilakukan menurut ajaran Islam.

UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), produk yang beredar, masuk dan diperjualbelikan di Indonesia wajib dan harus bersertifikat halal. Kewajiban ini sesuai dengan PP No. 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal yang masa tahap pertama sertifikat halal berakhir di 17 Oktober 2024. Tiga jenis kelompok produk yang diwajibkan memiliki sertifikat halal pada tahap pertama, yaitu produk makanan dan minuman, produk kedua yaitu bahan baku, tambahan pangan dan bahan penolong untuk makanan dan minuman dan yang ketiga adalah produk yang dihasilkan dari jasa penyembelihan atau produk hasil sembelih.

Proses sertifikasi halal untuk produk relatif sederhana. Perkembangan teknologi saat ini, pengajuan sertifikasi halal dapat dilakukan secara *online*. Peninjau juga dapat menyelesaikan tugas mereka dengan cepat berkat berbagai teknologi yang mempercepat analisis kandungan produk pangan dan menu di restoran. Jika semua persyaratan terpenuhi, perusahaan atau restoran dapat menerima sertifikat halal tanpa melalui prosedur yang rumit. Maka dari itu, diwajibkan untuk semua pelaku usaha untuk memiliki sertifikat halal.

Para UMKM dan industri sekarang lagi berusaha untuk mendapatkan sertifikat halal sebelum 17 Oktober 2024 tetapi diperpanjang sampai tahun 2026 dikarenakan jika tidak memiliki pada tanggal tersebut akan dikenakan sanksi. Tetapi, permasalahan yang dihadapi adalah minimnya informasi dan pengetahuan mengenai sertifikat halal sehingga masih sangat banyak pemilik usaha yang sampai saat ini belum mengurus sertifikasi halal. Maka dari itu, sosialisasi penyusunan manual halal sangat dibutuhkan dikarenakan menjadi persyaratan awal untuk pengurusan sertifikat halal pada LSP yang telah ditunjuk.

Pengabdian ini dilakukan agar dapat memberikan ilmu serta pemahaman dan pengetahuan tentang bahan halal, produk halal, proses halal, dan fasilitas halal thayyiban, serta mendampingi pelaku usaha UMKM di Kabupaten Gowa mengenai pentingnya sertifikasi halal agar dapat menjamin kualitas suatu produk halal, sehingga konsumen dapat merasa lebih nyaman, sehat, aman, dan puas. Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra, kegiatan sosialisasi akan diusulkan bagi pelaku usaha kecil menengah di Kabupaten Gowa. Kegiatan ini akan dimulai dengan survei pendahuluan, berdiskusi dengan pelaku usaha kemudian mengundang, dan memberikan pemaparan pengetahuan mengenai materi yang relevan dengan sertifikat halal.

2. Latar Belakang

2.1 Konsep Halal

Evolusi pesat teknologi digital merupakan hasil dari upaya pemenuhan kebutuhan hidup manusia. Pemenuhan persyaratan ini memberikan landasan bagi umat manusia untuk hidup. Hierarki kebutuhan Maslow mengidentifikasi lima tingkat keinginan dasar manusia: kebutuhan tubuh, kebutuhan rasa aman, kebutuhan kepemilikan, kebutuhan harga diri, dan kebutuhan aktualisasi diri. Sedangkan Al-Ghazali membagi kategori kebutuhan esensial tersebut menjadi daruriyyah (primer), hajiyah (sekunder), dan tafsiniyah (tersier) (Muazaroh dkk., 2019). Salah satu kebutuhan tubuh yang dianggap penting adalah makanan dan bagi umat muslim makan yang halal adalah kebutuhan yang utama.

Konsumsi dalam bahasa Belanda mengacu pada *consumptie*, atau kegiatan yang menilai kegunaan suatu produk atau jasa (Kartini, 2019). Konsumsi digambarkan sebagai suatu jenis perilaku atau tindakan yang menggunakan sumber daya untuk memenuhi kebutuhan hidup (Salwa, 2019). Perbedaan mendasar antara teori ekonomi konvensional dan ekonomi Islam dalam hal konsumsi terdapat pada standar atau peraturan yang diberikan. Kelangkaan sumber daya merupakan pembatasan penerapan konsumsi dalam teori ekonomi tradisional (Salwa, 2019). Padahal dalam ajaran Islam, konsumsi bergantung pada dua hal: makan makanan halal (thayyib).

Produk halal adalah produk yang memenuhi kriteria sesuai agama dan menghindari segala sesuatu yang diharamkan, baik dari segi materi maupun non-materi (Nico A.V, 2021). Dari industri, banyak mengalami tantangan dalam memenuhi sistem jaminan halal yang ketat dan rantai pasokan halal (Mohamed Elias et al., 2017). Hal ini merupakan bagian dari deskripsi mengenai produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal (Sudarsono dkk 2020). Hal ini yang mendasari kebutuhan masyarakat akan produk halal.

Kehalalan suatu produk diterima dengan baik di pasar dunia karena konsep halal itu sendiri mewakili kualitas dan keamanan suatu produk pangan. Meningkatnya jumlah umat Islam di seluruh dunia telah mendorong perluasan gagasan halal. Bukti ini mendukung pernyataan bahwa, di masa depan, sektor makanan halal akan mendominasi pasar dunia, tidak terpengaruh oleh kondisi lingkungan baik minoritas maupun mayoritas (Rehan & Karim, 2021). Pertumbuhan konsep halal tercermin dalam ekspansi besar-besaran industri makanan halal di negara-negara non-muslim seperti Eropa, Amerika, dan Asia Pasifik. Thailand merupakan negara minoritas Muslim yang mampu mendominasi industri makanan halal dan merupakan produsen makanan halal terbesar kelima (Nawawi dkk., 2019).

Pengetahuan produsen terhadap sertifikasi produk halal pada awalnya relatif rendah, dan konsumen menganggap label halal tidak penting. Hal ini mungkin bisa diatasi dengan mengadakan sosialisasi hidup halal (Syafitri dkk., 2022). Namun, survei tersebut tidak membahas secara mendalam tentang pentingnya sertifikasi makanan halal di platform internet. Salah satu sumber yang harus dijajaki untuk pengembangannya adalah industri halal berbasis UMKM (Kafabih, 2021).

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 (Setiawan, dkk., 2023).

Sangat penting memastikan kehalalan suatu produk pangan atau rumah makan. Sertifikat halal merupakan hasil dari proses audit dan sertifikasi yang dilakukan secara sistematis untuk menentukan apakah produk yang diperjual belikan ke konsumen telah layak secara standar halal. Jika produk tersebut layak dengan kriteria sebagai produk yang halal, maka akan diterbitkan dan diberi sertifikat halal sebagai bukti. Sertifikasi halal memberikan jaminan bagi konsumennya untuk mengonsumsi. Bukti bahwa pelaku usaha telah memiliki sertifikasi halal ditunjukkan dengan logo halal yang tertera pada *packaging* produk yang dapat memberikan citra positif kepada konsumen.

2.2 Sertifikasi Halal

Prosedur pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal (Gambar 1) sebagai berikut:

- a. Melakukan permohonan ke BPJPH
- b. Mendaftarkan usaha di sistem Cerol
- c. *Pre-audit* dan pembayaran Akad
- d. Penjadwalan audit
- e. Pelaksanaan audit
- f. Rapat auditor dan analisis lab
- g. Keputusan status SJH
- h. Rapat komisi fatwa
- i. Penerbitan Ketetapan Halal MUI dan status sertifikat SJH
- j. Penerbitan sertifikasi halal



Gambar 1. Prosedur Sertifikasi Halal

Sumber : LPPOM_MUI

2.3 Urgensi Sertifikat Halal

Sertifikat halal memiliki beberapa urgensi yang signifikan dalam berbagai aspek, antara lain:

1. Kepastian Konsumen

Sertifikat halal memberikan keamanan kepada konsumen tentang jenis produk yang mereka konsumsi bahwa produk tersebut memenuhi standar halal sesuai dengan UU RI No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

2. Kepercayaan Pasar

Setelah Produk memiliki sertifikat halal maka cenderung lebih dipercaya oleh konsumen.

3. Perlindungan Hukum

Sertifikat halal memberikan kepastian hukum bagi produsen dan konsumen. Dengan adanya regulasi yang jelas mengenai sertifikasi halal, pelaku usaha terlindungi dari risiko hukum yang mungkin timbul akibat klaim palsu mengenai kehalalan Standarisasi dan Kualitas Produk. Proses sertifikasi halal mengharuskan produsen untuk memenuhi standar tertentu dalam produksi. Ini tidak hanya mengarah dengan aspek kehalalan, tetapi juga meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan

4. Tanggung Jawab Sosial

Memperoleh sertifikat halal menunjukkan komitmen produsen terhadap tanggung jawab sosial dan etika dalam bisnis. Hal ini dapat memberikan citra yang baik perusahaan di mata masyarakat (LPPOM MUI).

5. Pasar yang Lebih Luas

Dengan sertifikat halal, produk dapat diakses oleh konsumen Muslim yang merupakan segmen pasar yang besar dan terus berkembang.

3. Metode

Metode pelaksanaan program PKM akan meliputi sosialisasi mengenai penyusunan manual halal untuk UMKM di Kabupaten Gowa, yang didasarkan pada permasalahan yang dihadapi mitra. Proses ini akan melalui beberapa tahapan, yaitu:

a. Tahap Survei (*need assessment*)

Tahap *need assessment* adalah kegiatan awal yang melibatkan survei ke lokasi mitra Sasaran, yaitu Warung Mas Dimas dan Warung Makan The Dill. Kunjungan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan mitra yang akan disesuaikan dengan solusi yang akan ditawarkan.

b. Tahap Perencanaan Kegiatan

Perencanaan adalah langkah awal yang sangat krusial dalam mengorganisir kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tim pengabdian akan menyampaikan tujuan dan sasaran yang akan dicapai, serta melakukan identifikasi peserta untuk menentukan target peserta yang tepat. Rencana kegiatan yang terperinci juga akan disusun, mencakup jadwal pelaksanaan, materi yang akan disampaikan, dan lokasi kegiatan

c. Tahap Sesi Pembukaan

Tahap sesi pembukaan merupakan momen penting untuk memperkenalkan sertifikasi dan sertifikat halal kepada peserta. Pada tahap ini, peserta akan diberikan pemahaman awal mengenai sertifikasi dan sertifikat halal, serta tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan pemahaman tentang penyusunan manual halal.

d. Tahap Pelatihan Praktis

Tahap pelatihan praktis merupakan inti dari kegiatan ini. Peserta akan diperkenalkan secara mendalam mengenai penyusunan manual halal. Para pemateri akan menyampaikan materi

mulai dari pengumpulan data hingga pembuatan manual halal. Studi kasus atau contoh manual halal yang relevan dengan konteks lokal juga akan disajikan untuk memberikan pemahaman yang lebih konkret kepada peserta

e. Tahap Diskusi dan Tanya Jawab

Forum diskusi dan sesi tanya jawab bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta bertanya, berdiskusi, dan berbagi pengalaman terkait manual halal. Peserta dapat mengajukan pertanyaan tentang cara mengatasi tantangan dalam penyusunan manual halal. Para pemateri akan memberikan jawaban yang komprehensif dan memfasilitasi diskusi di antara peserta

f. Tahap Evaluasi dan Umpam Balik

Setelah kegiatan selesai, evaluasi dilakukan kembali dengan memberikan pertanyaan yang sama pada dengan *pre-test* untuk menilai keberhasilan acara dan sejauh mana tujuan serta sasaran tercapai. Evaluasi akan dilakukan dengan cara membandingkan antara hasil *pre-test* dan *post-test* sehingga bisa melihat perkembangan dari pengetahuan peserta sosialisasi. Umpam balik dari peserta juga direkap untuk mengetahui tingkat kepuasan mereka terhadap kegiatan, serta saran untuk perbaikan untuk kegiatan mendatang. Evaluasi dan umpan balik ini akan menjadi dasar untuk penyempurnaan pengabdian serupa di masa depan.

g. Tahap Pembuatan Laporan dan Dokumentasi

Langkah terakhir adalah menyusun laporan kegiatan yang mencakup ringkasan hasil, temuan, rekomendasi, serta dokumentasi pelaksanaan acara. Materi presentasi, foto kegiatan, dan catatan-catatan juga akan didokumentasikan sebagai referensi dan dokumentasi untuk kebutuhan selanjutnya

4. Hasil dan Diskusi

4.1 Pelaksanaan Sosialisasi

Hasil informasi dari dokumen, tahap sosialisasi merupakan kegiatan utama sosialisasi penyusunan manual halal. Pada tahap ini:

1. Peserta diberikan materi mengenai halal, kebijakan halal, sertifikasi halal dan urgensi sertifikat halal.
2. Peserta diberikan manual halal yang berisi syarat dan ketentuan yang diwajibkan ketika akan mengajukan sertifikat halal
3. Para pemateri memberikan cara dan langkah tentang apa yang harus dilakukan oleh para Pelaku Usaha untuk mendapatkan sertifikat halal
4. Peserta dan pemateri pada kegiatan pengabdian ini akan melakukan diskusi dan tanya jawab mengenai apa saja yang dirasa kurang mengerti
5. Peserta melakukan konsultasi kepada para pemateri yang juga sudah bersertifikat auditor halal untuk usahanya.
6. Pemateri memberikan cara dan langkah yang harus dilakukan agar dapat mengurus sertifikat halal dengan mudah.

Di bawah ini adalah hasil dokumentasi pelaksanaan sosialisasi penyusunan manual halal pada Kabupaten Gowa yang ditampilkan pada Gambar 2 dan juga pada Gambar 3.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Penyusunan Manual Halal



HAMBATAN DALAM SERTIFIKASI HALAL

▪ **Faktor Eksternal :**

- Tidak meratanya informasi dan sosialisasi halal
- Tidak adanya bimbingan professional dari para ahli
- Kurangnya Tingkat kepedulianan dari Masyarakat
- Tidak jelasnya prosedur sertifikasi
- Kurang tegasnya regulasi dari pemerintah

LAMPIRAN PADA MANUAL HALAL

Lampiran 1. Kebijakan Halal

Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

Lampiran 3 Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal

Lampiran 5. Daftar Bahan Halal

Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan

Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan

Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi

Lampiran 10. Layout/Denah Ruang Produksi

Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk

Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi

Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi

Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk

Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru

Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal

Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen

Gambar 3. Materi Sosialisasi Penyusunan Manual Halal

4.2 Metode Pengambilan Data

1. Data yang dibutuhkan adalah data hasil *pre-test* dengan memberikan pertanyaan kepada peserta sosialisasi untuk mengetahui pengetahuan awalnya.
2. Ketika sosialisasi dan tahap diskusi sudah selesai makan selanjutnya kami mengadakan *post-test* dengan memberikan kembali pertanyaan untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman mereka.

Instrumen yang digunakan adalah kuesioner yang terdiri dari 15 pertanyaan. Pertanyaan disusun dengan skala Likert 1-5, dimana 1 menunjukkan tingkat pemahaman yang sangat rendah dan 5 menunjukkan tingkat pemahaman yang sangat tinggi yang terdiri dari pertanyaan tentang teori halal, sistematika penyusunan manual halal, dan laporan penyusunan halal sederhana. Selain itu, observasi langsung dilakukan selama kegiatan dan wawancara.

Sosialisasi penyusunan manual halal diikuti oleh 15 orang peserta yang terdiri dari dua pelaku usaha beserta staf dan karyawan lainnya yaitu Warung Mas Dimas dan Warung The Dills yang merupakan UMKM yang berada di Kabupaten Gowa. Latar belakang pendidikan terakhir berbeda-beda yang terdiri dari SMP, SMA dan S1. Data kualitatif didapatkan saat wawancara bersama pelaku usaha dan data kuantitatif didapatkan dari hasil *pre-test* dan *post-test*. Kehadiran peserta sesuai dengan target yaitu 15 orang yang berarti 100% kehadiran dari rangkaian awal kegiatan sampai akhir.

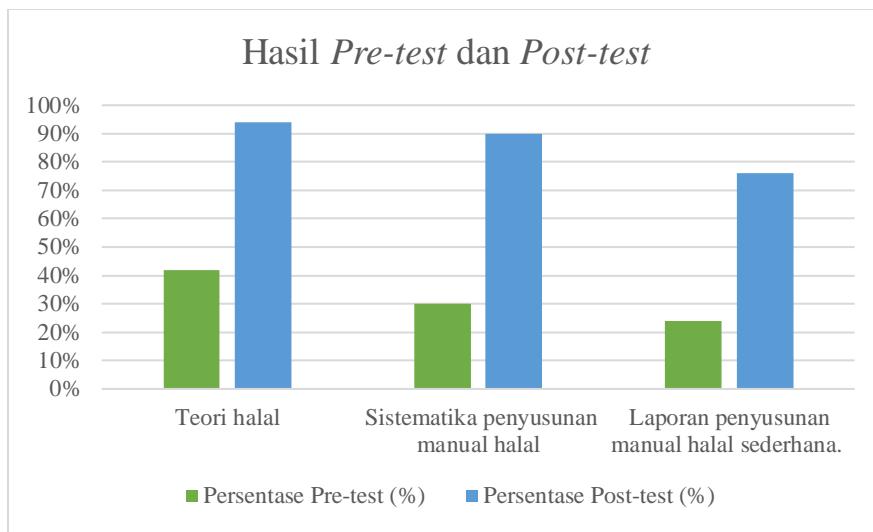
4.3 Hasil Pengukuran Efektivitas (*Pre-test* dan *Post-test*)

Tabel 1 adalah hasil pengukuran *pre-test* dan *post-test* yang disajikan dalam bentuk tabel:

Tabel 1. Hasil Pengukuran Efektivitas

No	Aspek Penilaian	Rata-rata <i>Pre-test</i>	Persentase <i>Pre-test</i> (%)	Rata-rata <i>Post-test</i>	Persentase <i>Post-test</i> (%)
1	Teori halal	2,1	42%	4,7	94%
2	Sistematika penyusunan manual halal	1,5	30%	4,5	90%
3	Laporan penyusunan manual halal sederhana.	1,2	24%	3,8	76%

Gambar 4 adalah visualisasi dari pengukuran efektivitas hasil sosialisasi penyusunan manual halal kepada UMKM di Kabupaten Gowa.



Gambar 4. Grafik Perbandingan Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

Tabel 1 dan Gambar 4 menunjukkan pengukuran efektivitas dari Sosialisasi Penyusunan Manual Halal pada UMKM di Kab Gowa. Peningkatan bisa dilihat dari tiga aspek yang menjadi penilaian. Peningkatan yang paling tinggi bisa dilihat dari aspek teori halal yang mengalami kenaikan persentase dari 42% ke 94% yang menggambarkan bahwa pengetahuan peserta sosialisasi bertambah, kemudian peningkatan kedua dilihat dari aspek sistematika penyusunan manual halal dengan persentase dari 30% ke 90% dan peningkatan terakhir bisa dilihat ada pada aspek laporan penyusunan manual halal sederhana dengan persentase 24% ke 76%. Aspek terakhir ini mengalami peningkatan yang paling rendah dikarenakan terbatas waktu.

4.4 Diskusi Analitik

Dari data hasil pengukuran efektivitas dapat dilihat jika peningkatan pengetahuan peserta sosialisasi terjadi pada seluruh aspek. Ada beberapa faktor yang berpengaruh pada keberhasilan sosialisasi ini:

1. Sikap dari peserta yang hadir 100% sesuai dengan undangan dapat menggambarkan bahwa peserta sangat antusias untuk mengikuti sosialisasi ini
2. Pelaku usaha sangat ingin memiliki sertifikasi halal sehingga sangat berpartisipasi pada saat diskusi dan tanya jawab
3. Metode penyampaian materi lebih singkat tetapi dipadatkan pada saat pengisian manual halal ke masing-masing peserta
4. Manual halal yang dibagikan kepada mereka memberikan motivasi yang lebih tinggi dari sebelumnya karena mereka sudah mengetahui apa yang harus disiapkan.

4.5 Analisis Kualitatif

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan peserta saat sosialisasi dilaksanakan, adanya beberapa temuan kualitatif seperti di bawah ini :

1. Peserta mengatakan jika sebelumnya mereka sudah ada kesadaran mendaftarkan usaha mereka untuk mendapatkan sertifikat halal namun minimnya informasi sehingga mereka belum mendaftarkan usaha.

2. Peserta sangat merasa terbantu dengan adanya sosialisasi ini karena dapat pengetahuan tentang manual halal dari 3 pemateri yang sudah bersertifikasi auditor halal.

5. Kesimpulan

Hasil dari *pre-test* dan *post-test* menggambarkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman oleh peserta setelah mengikuti sosialisasi penyusunan manual halal. Peningkatan yang paling tinggi bisa dilihat dari aspek teori halal yang mengalami kenaikan persentase dari 42% ke 94% yang menggambarkan bahwa pengetahuan peserta sosialisasi bertambah, kemudian peningkatan kedua dilihat dari aspek sistematika penyusunan manual halal dengan persentase dari 30% ke 90% dan peningkatan terakhir bisa dilihat ada pada aspek laporan penyusunan manual halal sederhana dengan persentase 24% ke 76%. Aspek terakhir ini mengalami peningkatan yang paling rendah dikarenakan terbatas waktu. Dari hasil ini bisa disimpulkan jika sosialisasi ini berhasil dalam memberikan pengetahuan dan juga pemahaman kepada pelaku usaha beserta kesadaran dari pelaku usaha untuk mendaftarkan usahanya agar segera mendapatkan sertifikat halal.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan ke institusi kami, Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dukungan untuk melakukan Pengabdian di Tahun 2024. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada seluruh tim dan peserta pengabdian yang berpartisipasi pada kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Cir Faidah, M. 2017. Sertifikasi Halal di Indonesia dari *Civil Society* menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama. *ISLAMICA Jurnal Studi Keislaman*. 11(2): 449-476.
- Faridah, Hayyun Durrotul, 2019. Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research* : Surabaya.
- Kafabih, A. (2021). *Halal Industry during the Covid-19 Pandemic is The Hidden Blessing: Industri Halal Selama Pandemi Covid-19 Adalah Berkah Tersembunyi*. El-Qist: *Journal of Islamic Economics and Business (JIEB)*, 11(1), 17–32.
- Kartini, Sri. (2019). Konsumsi dan Investasi. Semarang: Mutiara Aksara
- LPPOM MUI. (2013). Pedoman Sertifikasi Halal.
- 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.
- Muazaroh, S., & Subaidi, S. (2019). Kebutuhan Manusia dalam Pemikiran Abraham Maslow (Tinjauan Maqasid Syariah). *Al-Mazaahib: Jurnal Perbandingan Hukum*, 7(1), 17–33
- Nawawi, M. S. A. M., Abu-Hussin, M. F., Faid, M. S., Pauzi, N., Man, S., & Sabri, N. M. (2019). *The emergence of halal food industry in non-Muslim countries: a case study of Thailand*. *Journal of Islamic Marketing*.
- Nico Alexander Vizano, Khamaludin, Mohammad FAHLEVI (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.
- Rehan, M., & Karim, R. A. (2021). *Halal Product Certification: Fundamentals, Methods and Applications*: Elsevier.

- Setiawan, Irwan. (2023). Sosialisasi Bahan, Produk, Proses dan Fasilitas Halal bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) di Kecamatan Bontomarannu Sungguminasa. *Jurnal Tepat* : Gowa.
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. Al Iqtishod: *Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. . <https://doi.org/10.37812/aliquitishod.v10i1.305>.
- 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>.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.