Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global
Volume 5, Nomor 4, November 2026
E-ISSN: 2962-0848; P-ISSN: 2964-5271, Hal. 54-88
DOI: https://doi.org/10.30640/cakrawala.v5i4.7901
Tersedia: https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Cakrawala

Pendampingan Pascasertifikasi Halal bagi UMKM Non-Muslim Melalui Penguatan Sistem Jaminan Produk Halal

Post-Halal Certification Assistance for Non-Muslim MSMES through Strengthening the Halal Product Assurance System

Rosalinda Elsina Latumahina[1], Anggit Wasesa Praja*[2], Noorzatil Hasanah[3], Hendry Dapot Maringan H.M[4], Ahmad Firza Al Farizi [5]
[1-5]Universitas 17 Agustus Surabaya, Indonesia
**Penulis Korespondensi: anggitwasesa@untag-sby.ac.id*

Riwayat Artikel:
Naskah Masuk: 13 Juli 2026;
Revisi: 11 Agustus 2026;
Diterima: 08 September 2026;
Tersedia: 22 September 2026

Keywords: *Halal Compliance;Mentoring; Non-Muslim MSMES; Post-Certification; SJPH.*

Abstract. *The success of halal certification among Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) is determined not only by certificate ownership but also by the ability of business actors to maintain sustainable halal compliance. This issue is particularly important for halal-certified non-Muslim MSMEs, as an understanding of post-certification obligations needs to be translated into consistent management of materials, production processes, hygiene, and documentation. This community service program aimed to strengthen the capacity of non-Muslim MSMEs to maintain post-certification halal compliance through the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH). The program was conducted at a non-Muslim-owned food MSME in Malang Regency using a participatory approach consisting of initial condition identification, socialization, training, procedure implementation, mentoring, and evaluation. Program achievement was evaluated based on changes in understanding, SJPH implementation, and the partner's ability to independently implement the required procedures. The results demonstrated improved understanding among the owner and employees regarding post-certification obligations and the importance of maintaining halal consistency. The mentoring also strengthened raw material and supplier control, production hygiene, implementation of working procedures, SJPH documentation, and the use of simple monitoring instruments. The program shifted the orientation from certificate-based compliance toward compliance embedded in production practices and business management. Post-certification assistance is therefore essential for strengthening the independence of non-Muslim MSMEs in maintaining halal assurance and sustainably enhancing consumer trust.*

Abstrak

Keberhasilan sertifikasi halal pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tidak hanya ditentukan oleh kepemilikan sertifikat, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha mempertahankan kepatuhan halal secara berkelanjutan. Persoalan ini menjadi penting bagi UMKM non-Muslim yang telah bersertifikat halal karena pemahaman terhadap kewajiban pascasertifikasi perlu diterjemahkan ke dalam pengelolaan bahan, proses produksi, kebersihan, dan dokumentasi yang konsisten. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkuat kapasitas UMKM non-Muslim dalam menjalankan kepatuhan halal pascasertifikasi melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kegiatan dilaksanakan pada UMKM pangan non-Muslim di Kabupaten Malang dengan pendekatan partisipatif melalui identifikasi kondisi awal, sosialisasi, pelatihan, penerapan prosedur, pendampingan, dan evaluasi. Ketercapaian kegiatan dievaluasi berdasarkan perubahan pemahaman, penerapan SJPH, dan kemampuan mitra menjalankan prosedur secara mandiri. Hasil kegiatan menunjukkan adanya penguatan pemahaman pemilik dan karyawan mengenai kewajiban pascasertifikasi serta pentingnya menjaga konsistensi kehalalan produk. Pendampingan juga memperkuat pengendalian bahan baku dan pemasok, kebersihan proses produksi, penerapan

prosedur kerja, penataan dokumentasi SJPH, serta penggunaan instrumen monitoring sederhana. Kegiatan ini mendorong pergeseran orientasi dari kepatuhan yang bertumpu pada kepemilikan sertifikat menuju kepatuhan yang diwujudkan dalam praktik produksi dan pengelolaan usaha. Pendampingan pascasertifikasi menjadi penting untuk membangun kemandirian UMKM non-Muslim dalam mempertahankan jaminan halal sekaligus memperkuat kepercayaan konsumen secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Kepatuhan Halal; Pascasertifikasi; Pendampingan; SJPH; UMKM Non-Muslim.

1. PENDAHULUAN

Sertifikasi halal telah berkembang menjadi salah satu instrumen penting dalam tata kelola produk pangan di Indonesia. Keberadaan sertifikat halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan konsumen Muslim, tetapi juga berhubungan dengan kepastian hukum, perlindungan konsumen, dan peningkatan daya saing pelaku usaha. Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kepatuhan terhadap ketentuan jaminan produk halal menjadi semakin penting karena produk pangan yang dihasilkan UMKM beredar secara langsung dan luas di tengah masyarakat. Meskipun demikian, besarnya jumlah UMKM belum sepenuhnya diikuti oleh tingkat pemahaman dan kepatuhan yang memadai terhadap ketentuan sertifikasi halal. Dari sekitar 64,2 juta usaha mikro dan kecil di Indonesia pada Februari 2023, baru sekitar 20% yang telah memperoleh sertifikasi halal (Maulana et al., 2024). Kondisi tersebut menunjukkan masih terdapat kesenjangan antara perkembangan UMKM dengan implementasi kebijakan jaminan produk halal.

Permasalahan sertifikasi halal pada UMKM pada dasarnya tidak berhenti pada diperoleh atau tidak diperolehnya sertifikat halal. Sertifikasi merupakan bagian dari suatu proses kepatuhan yang menuntut pelaku usaha memahami prosedur, bahan yang digunakan, proses produksi, dokumentasi, serta kewajiban menjaga konsistensi kehalalan produk. Peningkatan jumlah pelaku usaha di Jawa Timur belum selalu diikuti oleh peningkatan kesadaran hukum mengenai sertifikasi halal. Pelaku usaha pada umumnya telah mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal, tetapi pengetahuan tersebut belum seluruhnya berkembang menjadi kepatuhan hukum dalam praktik usaha (Rofiah et al., 2024). Kondisi ini menunjukkan bahwa persoalan jaminan produk halal tidak cukup diselesaikan melalui penerbitan sertifikat, tetapi membutuhkan penguatan literasi dan pendampingan agar ketentuan halal dapat diterapkan dalam kegiatan usaha secara berkelanjutan.

Kebutuhan penguatan pemahaman tersebut juga ditemukan pada UMKM pangan di Malang. Penelitian terhadap 67 UMKM makanan dan minuman menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki pemahaman dan keyakinan yang relatif tinggi terhadap pentingnya produk dan sertifikasi halal. Namun, pengetahuan mengenai regulasi halal dan sosialisasi ketentuan sertifikasi masih terbatas (Anggriani et al., 2024). Temuan tersebut memperlihatkan adanya jarak antara kesadaran terhadap pentingnya halal dan kemampuan pelaku usaha memahami aspek prosedural

dan regulatif sertifikasi halal. Oleh karena itu, edukasi mengenai prosedur, aturan, dan pelaksanaan standar halal tetap diperlukan sekalipun pelaku usaha telah memiliki kesadaran terhadap pentingnya sertifikasi halal.

Persoalan tersebut menjadi lebih menarik ketika ditempatkan pada UMKM yang dikelola oleh pelaku usaha non-Muslim. Sertifikasi halal pada dasarnya merupakan standar terhadap produk dan proses produksinya sehingga kepatuhan terhadap ketentuan tersebut tidak ditentukan oleh identitas agama pelaku usaha. Bagi UMKM non-Muslim yang memproduksi dan memasarkan pangan kepada masyarakat dengan konsumen mayoritas Muslim, pemahaman terhadap prosedur halal menjadi bagian penting dari tata kelola usaha. Dalam konteks ini, sertifikasi halal dapat dipahami bukan semata-mata sebagai simbol keagamaan, melainkan sebagai bentuk kepatuhan terhadap standar produk, perlindungan konsumen, dan instrumen untuk membangun kepercayaan pasar. Pendampingan terhadap UMKM non-Muslim karena itu perlu diarahkan secara inklusif dengan menempatkan pelaku usaha sebagai subjek yang harus memperoleh akses terhadap pengetahuan, prosedur, dan mekanisme jaminan produk halal secara setara.

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah Kripik Tempe MJJ, sebuah UMKM pangan yang berada di Kelurahan Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Wilayah tersebut berkembang sebagai bagian dari kawasan penyangga aktivitas ekonomi Malang Raya dengan keberadaan permukiman dan berbagai aktivitas usaha pangan skala mikro. Kripik Tempe MJJ merupakan usaha yang dikelola oleh pelaku usaha non-Muslim dan telah menjalankan kegiatan produksi keripik tempe secara turun-temurun. Produk yang dihasilkan dipasarkan kepada masyarakat sekitar dengan konsumen yang sebagian besar berada dalam lingkungan mayoritas Muslim. Karakteristik tersebut menempatkan jaminan kehalalan produk sebagai bagian penting dalam tata kelola usaha, tidak hanya untuk memenuhi standar produk, tetapi juga untuk menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.



Gambar 1. UMKM Kripik Tempe MJJ

Kripik Tempe MJJ telah memiliki sertifikat halal sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Kondisi tersebut menjadi potensi awal karena menunjukkan adanya keterbukaan dan kesadaran pelaku usaha non-Muslim terhadap kebutuhan konsumen serta pentingnya jaminan produk halal. Meskipun demikian, kepemilikan sertifikat tidak dengan sendirinya mengakhiri kebutuhan terhadap penguatan kapasitas pelaku usaha. Berdasarkan identifikasi awal di rumah produksi, kebutuhan mitra telah bergeser dari persoalan memperoleh sertifikat menuju kemampuan mempertahankan kepatuhan setelah sertifikasi. Penguatan terutama diperlukan pada pemahaman kewajiban pascasertifikasi, pengendalian bahan baku dan pemasok, dokumentasi proses produksi, penerapan prosedur produksi halal dan higienis, serta pengelolaan administrasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pada titik ini, persoalan utama Kripik Tempe MJJ bukan lagi bagaimana memperoleh sertifikat halal, tetapi bagaimana sertifikat yang telah dimiliki diikuti oleh praktik jaminan halal yang konsisten dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Kondisi tersebut penting diperhatikan karena keberlanjutan jaminan kehalalan produk sangat bergantung pada kemampuan pelaku usaha menerapkan SJPH dalam kegiatan produksi sehari-hari. Penerapan SJPH membutuhkan sejumlah komponen yang saling berkaitan, mulai dari komitmen pelaku usaha, struktur pengelolaan, dokumen pendukung bahan, peralatan, hingga proses produksi. Pendampingan kepada UMKM dalam penerapan SJPH dapat membantu pelaku usaha membangun sistem jaminan halal secara lebih terstruktur (Habibi, 2022). Implementasi SJPH pada UMKM juga mencakup pengendalian bahan baku, proses produksi, pencegahan kontaminasi silang, dan penggunaan peralatan yang sesuai dengan prinsip kehalalan. Implementasi tersebut dapat memberikan manfaat berupa peningkatan kepercayaan konsumen, perluasan pasar, dan peningkatan kualitas produk, meskipun keterbatasan pengetahuan mengenai prinsip halal masih menjadi salah satu hambatan yang perlu diselesaikan melalui pendampingan (Yusuf et al., 2024).

Sejumlah kegiatan pengabdian sebelumnya juga telah menunjukkan pentingnya model pendampingan berkelanjutan. Pendampingan dapat menjadi instrumen untuk membantu UMKM membangun dan menjalankan sistem jaminan halal (Gunawan et al., 2022). Sosialisasi dan pendampingan dalam pemenuhan dokumen SJPH juga dapat meningkatkan kesiapan UMKM dalam memenuhi standar sertifikasi halal (Al Munawar et al., 2023). Berbagai temuan tersebut menunjukkan bahwa keterbatasan pengetahuan, kemampuan administratif, dan pemahaman terhadap regulasi masih menjadi persoalan dalam penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM. Dengan demikian, pola pendampingan yang hanya berorientasi pada keberhasilan

memperoleh sertifikat perlu dikembangkan menuju pendampingan yang memperkuat kemampuan pelaku usaha mempertahankan kepatuhan setelah sertifikat diperoleh.

Pada aspek inilah kegiatan pengabdian ini memiliki posisi yang berbeda dengan sejumlah kegiatan sebelumnya. Sebagian kegiatan pendampingan sertifikasi halal lebih banyak diarahkan kepada UMKM yang belum memiliki sertifikat, dengan indikator keberhasilan berupa kelengkapan dokumen, pengajuan sertifikasi, atau diterbitkannya sertifikat halal. Kegiatan ini mengambil titik masuk yang berbeda dengan menempatkan Kripik Tempe MJJ sebagai UMKM non-Muslim yang telah memiliki sertifikat halal sebagai sasaran penguatan. Pendampingan diarahkan pada peningkatan kapasitas pemilik dan karyawan dalam memahami kewajiban pascasertifikasi, menerapkan SJPH dalam proses produksi, serta membangun kemampuan untuk mempertahankan kepatuhan secara mandiri. Sertifikat halal pada konteks ini ditempatkan sebagai titik awal untuk membangun kepatuhan yang berkesinambungan, bukan sebagai titik akhir kegiatan pendampingan.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan konkret yang menjadi fokus kegiatan pengabdian meliputi tiga hal. Pertama, masih diperlukan penguatan pemahaman pelaku UMKM non-Muslim mengenai prosedur dan kewajiban yang melekat pada sertifikasi halal. Kedua, diperlukan penguatan kemampuan mitra dalam menjaga konsistensi bahan baku dan proses produksi sesuai dengan prinsip SJPH. Ketiga, diperlukan penguatan administrasi dan dokumentasi agar pelaksanaan jaminan produk halal dapat dilakukan secara tertib, terukur, dan mandiri. Ketiga permasalahan tersebut saling berkaitan karena keberadaan sertifikat halal tanpa kemampuan menjaga konsistensi proses produksi berpotensi menjadikan kepatuhan hanya bersifat administratif.

Atas dasar permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat kapasitas UMKM non-Muslim dalam menjalankan prosedur sertifikasi halal secara berkelanjutan. Secara khusus, kegiatan diarahkan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur dan kewajiban sertifikasi halal, meningkatkan kemampuan dalam pengendalian bahan dan proses produksi halal, memperkuat penerapan dan dokumentasi SJPH, serta meningkatkan kemandirian pelaku usaha dalam mempertahankan kepatuhan halal. Melalui pendekatan tersebut, kegiatan pengabdian diharapkan tidak hanya memperkuat kepatuhan hukum UMKM, tetapi juga membangun model pendampingan halal yang inklusif bagi pelaku usaha non-Muslim serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

2. METODE (Times New Roman, size 12)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada UMKM pangan milik pelaku usaha non-Muslim di Kelurahan Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Mitra merupakan UMKM keripik tempe yang telah memiliki sertifikat halal sehingga kegiatan tidak diarahkan pada pengajuan sertifikasi baru, tetapi pada penguatan kapasitas pelaku usaha dalam memahami dan menjalankan prosedur serta kewajiban sertifikasi halal secara berkelanjutan. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan melibatkan mitra sejak identifikasi kondisi awal, sosialisasi, pelatihan, penerapan prosedur, pendampingan, hingga evaluasi. Tahap awal dilakukan melalui observasi langsung dan diskusi untuk memetakan pemahaman pelaku usaha mengenai kewajiban pascasertifikasi, penggunaan dan pencatatan bahan baku, kebersihan peralatan, proses produksi, penyimpanan, serta ketersediaan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Hasil identifikasi kemudian digunakan sebagai dasar pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan yang mencakup pemahaman prosedur dan kewajiban sertifikasi halal, pengendalian bahan baku, penelusuran pemasok, kebersihan peralatan, pencegahan kontaminasi, dokumentasi proses produksi, serta penyusunan prosedur kerja sederhana. Penerapan SJPH pada UMKM membutuhkan keterkaitan antara komitmen pelaku usaha, penggunaan bahan, proses produksi, dokumentasi, serta pemantauan yang dilakukan secara berkelanjutan (Habibi, 2022; Gunawan et al., 2022).

Tahap berikutnya dilakukan melalui penerapan prosedur dan pendampingan secara langsung pada kegiatan usaha. Mitra didampingi dalam penyusunan daftar bahan baku dan pemasok, pemeriksaan dokumen pendukung bahan, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi halal dan higienis, penataan dokumentasi SJPH, serta penggunaan teknologi administrasi digital untuk mendukung pencatatan dan pengelolaan dokumen. SIHALAL diperkenalkan sebagai bagian dari literasi administrasi agar mitra memahami sistem yang digunakan dalam penyelenggaraan jaminan produk halal. Pada satu sisi, pendampingan diarahkan untuk meningkatkan kemampuan teknis mitra dalam menjalankan standar halal. Di sisi yang lain, kegiatan ini juga diarahkan untuk membangun kebiasaan pelaku usaha dalam melakukan pencatatan, pemeriksaan, dan pengendalian proses produksi secara mandiri. Pendampingan langsung diperlukan karena persoalan UMKM tidak selalu berhenti pada pengetahuan mengenai sertifikasi halal, tetapi juga berkaitan dengan kemampuan menerapkan ketentuan tersebut secara konsisten dalam kegiatan produksi sehari-hari (Hamidatun & Pujilestari, 2022).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Transformasi Pemahaman UMKM Non-Muslim terhadap Sertifikasi Halal dan Kepatuhan Pascasertifikasi

Kegiatan pengabdian pada tahap pertama diarahkan pada penguatan pemahaman pelaku UMKM non-Muslim mengenai sertifikasi halal dan kewajiban yang harus dijalankan setelah sertifikat halal diperoleh. Kegiatan dilaksanakan secara langsung di rumah produksi Kripik Tempe MJJ, Kelurahan Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Pelaksanaan kegiatan di tempat produksi dipilih agar proses sosialisasi tidak terpisah dari kondisi nyata usaha yang dijalankan oleh mitra. Mitra utama dalam kegiatan ini adalah Ko Jun selaku pemilik usaha Kripik Tempe MJJ dengan melibatkan tiga orang karyawan yang bekerja pada proses produksi. Keterlibatan pemilik dan karyawan menjadi penting karena pemeliharaan kehalalan produk tidak hanya bergantung pada pengetahuan pemilik usaha, tetapi juga pada praktik yang dilakukan oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Karakteristik utama yang membedakan kegiatan ini dengan sebagian program pendampingan sertifikasi halal pada UMKM adalah posisi awal mitra. Kripik Tempe MJJ bukan merupakan UMKM yang belum memiliki sertifikat halal. Produk mitra telah memperoleh sertifikat halal sehingga kegiatan pengabdian tidak diarahkan untuk mengantarkan mitra memperoleh sertifikat baru. Fokus kegiatan justru diletakkan pada persoalan yang muncul setelah sertifikat dimiliki, yakni sejauh mana pemilik dan karyawan memahami konsekuensi dari sertifikasi tersebut dalam aktivitas usaha sehari-hari. Pada titik ini, sertifikat halal tidak ditempatkan sebagai tujuan akhir, melainkan sebagai dasar untuk membangun kepatuhan yang harus dipertahankan selama produk diproduksi dan dipasarkan.

Kondisi tersebut menjadi penting karena pemahaman mengenai halal pada pelaku usaha non-Muslim tidak selalu terbentuk melalui pengetahuan terhadap regulasi atau sistem sertifikasi formal. Pemahaman tersebut dapat tumbuh dari pengalaman keseharian, interaksi sosial, kebutuhan pasar, dan hubungan dengan konsumen Muslim. Penelitian terhadap pelaku UMKM non-Muslim di Yogyakarta dan Semarang menunjukkan bahwa pemahaman mengenai halal pada komunitas bisnis non-Muslim masih banyak dibentuk oleh pengalaman hidup dan cenderung dipahami secara sektoral, religius, dan ideologis. Pada sisi lain, aspek kebersihan, kesehatan, dan tata kelola produk justru dapat menjadi pintu masuk yang lebih mudah diterima dalam membangun pemahaman mengenai substansi sertifikasi halal (Sujibto & Fakhruddin, 2023).

Temuan tersebut memiliki relevansi dengan pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian di rumah produksi Kripik Tempe MJJ. Sosialisasi tidak dilakukan dengan menempatkan halal semata-mata sebagai konsep keagamaan yang harus dipahami oleh pelaku usaha non-Muslim. Materi diarahkan pada hubungan antara sertifikasi halal dengan tanggung jawab pelaku usaha terhadap produk yang dihasilkan. Penjelasan mengenai halal kemudian dihubungkan dengan bahan yang digunakan, asal bahan, kebersihan peralatan, proses produksi, penyimpanan, pencatatan, serta konsistensi proses setelah sertifikat diperoleh. Pendekatan tersebut membuat pembicaraan mengenai halal lebih dekat dengan aktivitas yang memang telah dilakukan oleh Ko Jun dan karyawan dalam menjalankan usaha sehari-hari.



Gambar 2. Pelaksanaan sosialisasi sertifikasi halal bersama Ko Jun dan tiga karyawan di rumah produksi Kripik Tempe MJJ

Sosialisasi dilaksanakan melalui penyampaian materi yang disertai dialog langsung dengan pemilik dan karyawan. Pola dialog dipilih karena karakteristik peserta yang terbatas memungkinkan kegiatan berlangsung secara lebih intensif dibandingkan sosialisasi dalam kelompok besar. Ko Jun dan tiga karyawan dapat menghubungkan materi yang disampaikan dengan praktik produksi yang selama ini mereka jalankan. Pertanyaan dan pembahasan tidak hanya berkisar pada keberadaan sertifikat halal, tetapi berkembang pada persoalan bagaimana menjaga bahan yang digunakan, bagaimana memperlakukan peralatan produksi, bagaimana memastikan kebersihan lingkungan produksi, dan mengapa perubahan bahan atau proses perlu diperhatikan setelah produk memperoleh sertifikat halal. Pola semacam ini memberikan ruang bagi mitra untuk memahami sertifikasi melalui persoalan yang benar-benar mereka hadapi dalam kegiatan usaha.

Pada tahap awal sosialisasi terlihat bahwa kepemilikan sertifikat halal tidak dengan sendirinya dapat dijadikan ukuran bahwa seluruh aspek prosedural sertifikasi telah dipahami secara mendalam oleh pelaku usaha dan pekerjanya. Sertifikat yang telah dimiliki menunjukkan adanya kepatuhan awal dan keterbukaan mitra terhadap standar halal. Namun, kepatuhan administratif tersebut masih perlu diikuti oleh pemahaman mengenai bagaimana status halal harus dipertahankan dalam proses produksi. Kondisi semacam ini juga ditemukan dalam berbagai kegiatan pendampingan UMKM. Persoalan pelaku usaha tidak selalu terletak pada penolakan terhadap sertifikasi halal, tetapi dapat berupa keterbatasan dalam memahami dokumen, tahapan, dan prosedur yang harus dijalankan secara konsisten (Kurniawan et al., 2023).

Pada satu sisi, kondisi awal tersebut merupakan tantangan bagi kegiatan pengabdian karena materi yang disampaikan tidak dapat berhenti pada penjelasan umum mengenai manfaat sertifikat halal. Ko Jun telah memiliki pengalaman menjalani proses sertifikasi sehingga penyampaian materi yang hanya menjelaskan pentingnya sertifikat berpotensi mengulang pengetahuan yang sudah dimiliki. Di sisi yang lain, kondisi tersebut justru menjadi potensi untuk mengembangkan pendampingan pada tingkat yang lebih substantif. Sosialisasi diarahkan pada pemahaman bahwa tanggung jawab pelaku usaha tetap berlangsung setelah sertifikat diterbitkan. Perhatian kemudian digeser dari pertanyaan “bagaimana memperoleh sertifikat halal” menjadi “bagaimana menjaga produk tetap memenuhi standar halal setelah sertifikat diperoleh”.

Perubahan orientasi tersebut menjadi salah satu hasil penting dari kegiatan sosialisasi. Sertifikasi halal mulai ditempatkan dalam kerangka proses yang berkelanjutan. Ko Jun dan karyawan tidak hanya diajak memahami keberadaan label atau sertifikat sebagai bukti administratif, tetapi juga hubungan antara sertifikat dengan praktik produksi yang mereka lakukan setiap hari. Bahan baku yang digunakan, pilihan pemasok, kebersihan peralatan, penyimpanan, dan perubahan komposisi produk menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dari jaminan kehalalan. Pada waktu yang bersamaan, pemahaman mengenai halal juga diperluas dari sekadar persoalan “ada atau tidak ada bahan yang dilarang” menuju pemahaman mengenai perlunya keterlacakan dan konsistensi proses produksi.

Hasil tersebut menunjukkan adanya perubahan pada cara sertifikasi halal dipahami dalam konteks usaha. Sebelum penguatan diberikan, sertifikat dapat dengan mudah diposisikan sebagai dokumen yang menunjukkan bahwa produk telah memenuhi persyaratan tertentu. Setelah proses sosialisasi dan dialog, sertifikasi diarahkan untuk dipahami sebagai komitmen yang melekat pada pengelolaan produk. Perubahan ini memang tidak dapat diartikan bahwa seluruh persoalan

penerapan SJPH telah selesai hanya melalui satu tahap sosialisasi. Akan tetapi, terdapat landasan pemahaman yang lebih kuat untuk memasuki tahap pendampingan berikutnya, terutama dalam pengendalian bahan baku, penyusunan prosedur kerja, kebersihan proses produksi, dan dokumentasi.

Perubahan pemahaman tersebut juga memperlihatkan bahwa latar belakang agama pelaku usaha tidak menjadi hambatan mutlak dalam penguatan jaminan produk halal. Justru pada konteks UMKM non-Muslim, materi sertifikasi halal perlu disampaikan dengan pendekatan yang menempatkan pelaku usaha sebagai bagian dari ekosistem perlindungan konsumen. Halal dapat dijelaskan melalui keterhubungan antara kepatuhan terhadap standar, kebersihan, keamanan proses, keterlacakan bahan, dan kepercayaan konsumen. Pendekatan ini relevan dengan temuan bahwa pelaku usaha non-Muslim membutuhkan ruang yang lebih terbuka dalam memahami sertifikasi halal dan bahwa kebijakan halal perlu memperhatikan pengalaman serta artikulasi komunitas usaha non-Muslim (Sujibto & Fakhruddin, 2023).

Aspek lain yang muncul dari kegiatan adalah pentingnya melibatkan karyawan, bukan hanya pemilik usaha. Tiga karyawan yang hadir dalam sosialisasi merupakan pihak yang bersentuhan langsung dengan aktivitas produksi. Mereka menjadi bagian dari proses penggunaan bahan, pengolahan produk, penggunaan peralatan, dan pemeliharaan kebersihan tempat produksi. Jika pengetahuan mengenai halal hanya dimiliki pemilik, sementara pekerja tidak memahami alasan di balik prosedur yang harus dijalankan, terdapat kemungkinan bahwa standar yang telah ditetapkan tidak diterapkan secara konsisten. Atas dasar itu, keterlibatan karyawan menjadi salah satu unsur penting dalam membangun kepatuhan yang tidak bergantung pada satu orang.

Pada titik ini terdapat perubahan yang lebih substantif daripada sekadar bertambahnya pengetahuan mengenai istilah sertifikasi halal. Pemilik dan karyawan ditempatkan dalam satu pemahaman bahwa jaminan kehalalan merupakan tanggung jawab bersama dalam proses produksi. Ko Jun memiliki posisi penting dalam pengambilan keputusan mengenai bahan, pemasok, dan tata kelola usaha, sedangkan karyawan mempunyai peran langsung dalam memastikan keputusan tersebut diterapkan ketika produksi berlangsung. Keterhubungan kedua peran tersebut menjadi modal awal untuk membangun sistem kerja yang lebih konsisten. Penguatan kapasitas UMKM melalui kegiatan edukasi memang akan lebih efektif ketika materi tidak hanya dipahami sebagai informasi, tetapi diterjemahkan menjadi pengetahuan yang dapat digunakan dalam kegiatan usaha (Sari et al., 2023).

Salah satu indikator ketercapaian pada tahap ini adalah kemampuan peserta menghubungkan materi sosialisasi dengan kondisi rumah produksi. Keberhasilan kegiatan tidak semata-mata dilihat dari terlaksananya penyampaian materi, tetapi dari munculnya pemahaman bahwa sertifikasi halal mempunyai konsekuensi terhadap pengelolaan usaha setelah sertifikat diperoleh. Indikator lain terlihat dari keterlibatan peserta dalam dialog mengenai bahan, proses produksi, kebersihan, dan dokumentasi. Keterlibatan tersebut menjadi penting karena menunjukkan bahwa peserta tidak ditempatkan sebagai penerima informasi secara pasif. Mereka ikut mengidentifikasi bagian-bagian dari proses produksi yang berkaitan langsung dengan keberlanjutan jaminan halal.

Kegiatan pelatihan sertifikasi halal pada UMKM di tempat lain menunjukkan bahwa edukasi dapat menghasilkan peningkatan pengetahuan yang terukur. Pelatihan terhadap 26 UMKM di Surabaya, misalnya, menunjukkan kenaikan rata-rata skor pengetahuan dari 3,81 sebelum pelatihan menjadi 6,50 setelah pelatihan dan perbedaannya dinyatakan signifikan. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa kegiatan edukasi yang dirancang sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha dapat menjadi instrumen efektif untuk meningkatkan pengetahuan mengenai sertifikasi halal (Mardhotillah et al., 2022). Hasil kegiatan pada Kripik Tempe MJJ bergerak dalam arah yang sama, meskipun ketercapaian pada tahap ini lebih ditekankan pada perubahan pemahaman yang diamati melalui proses dialog, respons peserta, dan kemampuan menghubungkan materi dengan praktik produksi.

Perbedaan cara pengukuran tersebut sekaligus menjadi salah satu keterbatasan pada tahap sosialisasi. Kegiatan yang hanya melibatkan Ko Jun dan tiga karyawan mempunyai keunggulan berupa interaksi yang lebih intensif dan kontekstual, tetapi jumlah peserta yang kecil membuat hasil kegiatan tidak tepat apabila digeneralisasikan untuk menggambarkan seluruh UMKM non-Muslim. Selain itu, perubahan pemahaman dalam waktu relatif singkat belum dapat secara otomatis dianggap sebagai perubahan perilaku yang menetap. Seseorang dapat memahami kewajiban menjaga bahan dan proses produksi ketika sosialisasi berlangsung, tetapi konsistensi penerapannya baru dapat diketahui melalui observasi dan pendampingan pada tahapan berikutnya. Kelemahan ini menjadi alasan mengapa program tidak dihentikan setelah sosialisasi.

Justru pada aspek tersebut terlihat keunggulan model kegiatan yang dilaksanakan. Sosialisasi dilakukan di rumah produksi, bukan di ruang yang terpisah dari aktivitas usaha. Kondisi tersebut memungkinkan materi segera dikaitkan dengan benda, bahan, peralatan, dan proses yang benar-benar digunakan oleh mitra. Ketika membahas kebersihan, peserta dapat melihat lingkungan produksinya sendiri. Ketika membahas bahan, diskusi dapat diarahkan pada bahan yang memang

digunakan dalam pembuatan keripik tempe. Ketika membahas peralatan dan proses, pembicaraan dapat dikaitkan dengan alur produksi yang selama ini dijalankan. Pendekatan berbasis kondisi nyata tersebut membuat proses penguatan pemahaman lebih kontekstual.

Pelaksanaan kegiatan di rumah produksi juga memperlihatkan bahwa penguatan sertifikasi halal pada UMKM non-Muslim membutuhkan pendekatan komunikasi yang inklusif. Penggunaan bahasa yang terlalu normatif dan menempatkan halal semata-mata sebagai kewajiban keagamaan berpotensi menciptakan jarak dengan pelaku usaha non-Muslim. Sebaliknya, ketika pembahasan diarahkan pada standar produk, tanggung jawab produsen, konsistensi proses, kebersihan, dan kepercayaan konsumen, peserta dapat melihat hubungan langsung antara materi halal dengan keberlangsungan usahanya. Hal ini bukan berarti dimensi keagamaan halal dihilangkan, tetapi cara penyampaiannya disesuaikan dengan posisi pelaku usaha sebagai produsen yang melayani konsumen dengan latar belakang agama yang beragam.

Pendekatan tersebut menjadi semakin relevan karena kepercayaan konsumen merupakan persoalan penting bagi produk halal yang dihasilkan oleh produsen non-Muslim. Penelitian mengenai produk halal dari produsen non-Muslim menunjukkan bahwa persepsi terhadap kehalalan dan sertifikasi merupakan bagian penting yang memengaruhi penerimaan konsumen Muslim. Transparansi proses produksi dan kepercayaan terhadap sertifikasi mempunyai peranan dalam mengurangi keraguan konsumen terhadap produk yang dihasilkan oleh produsen non-Muslim (Haryanti et al., 2025). Artinya, kemampuan Ko Jun dan karyawan menjaga standar halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan ketentuan administratif, tetapi mempunyai implikasi terhadap hubungan kepercayaan antara produsen dan konsumen.

Dalam konteks Karangwidoro, hubungan tersebut mempunyai arti tersendiri karena UMKM Kripik Tempe MJJ dikelola oleh pelaku usaha non-Muslim dan produknya beredar di lingkungan masyarakat dengan konsumen mayoritas Muslim. Sertifikat halal memberikan dasar awal bagi konsumen untuk mempercayai produk, tetapi keberlanjutan kepercayaan tersebut bergantung pada konsistensi pelaku usaha menjaga proses produksinya. Pada satu sisi, konsumen membutuhkan kepastian bahwa produk yang dikonsumsi memenuhi standar halal. Pada sisi yang lain, pelaku UMKM non-Muslim membutuhkan ruang pasar yang tidak dibatasi oleh keraguan terhadap identitas agama produsennya. Sertifikasi halal dapat mempertemukan dua kepentingan tersebut apabila dilaksanakan secara konsisten dan tidak berhenti pada kepemilikan dokumen.

Hasil kegiatan juga memperlihatkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi ruang perjumpaan antara kepatuhan hukum dan hubungan sosial. Ko Jun sebagai pelaku usaha non-Muslim tidak diposisikan sebagai pihak di luar sistem jaminan halal, melainkan sebagai pelaku usaha yang mempunyai hak untuk memperoleh pemahaman dan pendampingan sekaligus mempunyai tanggung jawab untuk menjaga standar produk yang telah disertifikasi. Posisi ini penting karena sistem jaminan produk halal pada akhirnya bekerja melalui tindakan konkret produsen tanpa membedakan agama pemilik usaha. Bagi konsumen, yang menjadi kepentingan utama adalah adanya kepastian terhadap produk dan proses yang dijalankan. Bagi pelaku usaha, kepatuhan tersebut dapat memperkuat penerimaan produk pada pasar yang lebih luas.

Temuan pengabdian ini juga memperlihatkan perbedaan dengan model pendampingan yang berorientasi pada penerbitan sertifikat. Sejumlah program pengabdian sebelumnya memulai kegiatan dari rendahnya pengetahuan pelaku UMKM, kemudian memberikan sosialisasi dan mendampingi pengajuan sertifikat sampai dokumen dapat diajukan. Pola tersebut tepat bagi UMKM yang memang belum mempunyai sertifikat halal (Nadya et al., 2023; Rachmaniah et al., 2024). Sementara itu, kebutuhan Kripik Tempe MJJ berada pada tahap yang berbeda. Sertifikat telah tersedia sehingga penguatan perlu bergerak menuju pemahaman mengenai tanggung jawab setelah sertifikasi. Perbedaan posisi awal tersebut menuntut bentuk pendampingan yang berbeda pula.

Pada waktu yang bersamaan, kegiatan ini menunjukkan bahwa keberhasilan sertifikasi halal sebaiknya tidak hanya dibaca dari bertambahnya jumlah UMKM yang memperoleh sertifikat. Jumlah sertifikat memang merupakan indikator penting dalam perluasan jaminan produk halal. Namun, setelah sertifikat diterbitkan terdapat tahap yang tidak kalah penting, yaitu menjaga agar praktik produksi tetap sejalan dengan kondisi ketika produk dinyatakan memenuhi standar halal. Apabila perhatian hanya diarahkan pada tahap pendaftaran dan penerbitan, terdapat risiko sertifikasi dipahami sebagai kegiatan administratif yang selesai ketika dokumen diterima. Penguatan pemahaman pascasertifikasi berusaha mengisi ruang tersebut dengan menempatkan konsistensi sebagai bagian dari kepatuhan.

Dari sisi perubahan jangka pendek, kegiatan telah memberikan penguatan pada pemahaman pemilik dan karyawan mengenai posisi sertifikat halal dalam tata kelola usaha. Perubahan tersebut menjadi dasar bagi tahapan selanjutnya karena penerapan SOP, pencatatan bahan, dokumentasi, dan pengawasan proses sulit dilakukan secara konsisten apabila pelaku usaha tidak memahami alasan mengapa tindakan tersebut diperlukan. Pada sisi jangka panjang, pengetahuan tersebut

diharapkan membentuk kebiasaan kerja yang lebih tertib dan menempatkan standar halal sebagai bagian dari rutinitas produksi. Perubahan jangka panjang tentu tidak dapat dinyatakan selesai pada tahap sosialisasi, sehingga keberhasilannya harus dibaca bersama hasil pendampingan dan penerapan SJPH yang dibahas pada bagian berikutnya.

Peluang pengembangan kegiatan terletak pada kemungkinan menjadikan pengalaman Kripik Tempe MJJ sebagai model pendampingan bagi UMKM non-Muslim lainnya. Model tersebut tidak harus dimulai dari asumsi bahwa pelaku usaha non-Muslim tidak memahami halal. Pendampingan justru dapat dimulai dengan mengidentifikasi pengetahuan yang telah dimiliki, pengalaman menjalankan usaha, karakter konsumen, dan status sertifikasi produknya. Dari kondisi tersebut baru ditentukan bentuk penguatan yang diperlukan. Pendekatan seperti ini lebih memungkinkan kegiatan pengabdian bergerak dari kebutuhan nyata mitra dan menghindari pola sosialisasi yang bersifat seragam.

Secara keseluruhan, tahap sosialisasi menghasilkan perubahan penting pada orientasi pemahaman sertifikasi halal di tingkat mitra. Kepemilikan sertifikat yang sebelumnya menjadi titik penting dalam legalitas produk dikembangkan menuju pemahaman bahwa sertifikasi membawa tanggung jawab untuk menjaga bahan, proses, kebersihan, dokumentasi, dan konsistensi produksi. Keterlibatan Ko Jun bersama tiga karyawan juga menunjukkan bahwa kepatuhan halal perlu dibangun sebagai praktik bersama di lingkungan usaha, bukan hanya pengetahuan pemilik. Pada titik ini, nilai tambah kegiatan pengabdian terletak pada pergeseran dari kepatuhan berbasis kepemilikan sertifikat menuju kesadaran mengenai kepatuhan pascasertifikasi. Perubahan pemahaman tersebut menjadi fondasi bagi penerapan Sistem Jaminan Produk Halal secara lebih konkret pada proses produksi Kripik Tempe MJJ.

Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal dalam Proses Produksi UMKM Non-Muslim

Tahap berikutnya dalam kegiatan pengabdian diarahkan pada penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam proses produksi Kripik Tempe MJJ. Tahap ini merupakan kelanjutan dari sosialisasi yang telah memberikan penguatan pemahaman kepada Ko Jun dan tiga karyawan mengenai sertifikasi halal dan kewajiban yang menyertainya. Apabila pada tahap sebelumnya kegiatan lebih banyak menyentuh aspek pengetahuan dan kesadaran, pendampingan pada tahap ini diarahkan pada praktik yang berlangsung di rumah produksi. Pergeseran tersebut penting karena keberhasilan sertifikasi halal tidak hanya ditentukan oleh pemahaman pelaku usaha terhadap ketentuan halal, tetapi juga oleh kemampuannya menerjemahkan pemahaman tersebut ke

dalam pengelolaan bahan, peralatan, proses produksi, kebersihan, penyimpanan, dan dokumentasi secara konsisten.

Pemilihan rumah produksi sebagai tempat pendampingan memberikan kesempatan untuk melihat secara langsung hubungan antara standar halal dan kegiatan produksi yang dijalankan mitra. Proses penguatan tidak dilakukan melalui simulasi yang terpisah dari aktivitas usaha, melainkan dengan memperhatikan kondisi yang benar-benar terdapat di lokasi produksi. Bahan yang digunakan, peralatan yang tersedia, alur pengolahan keripik tempe, tempat penyimpanan, serta kebiasaan kerja menjadi bagian yang diperhatikan selama pendampingan. Pendekatan semacam ini memungkinkan SJPH dipahami sebagai sistem yang melekat pada aktivitas produksi, bukan sekadar kumpulan dokumen yang dibutuhkan untuk memenuhi persyaratan administratif.

Penerapan SJPH pada dasarnya membutuhkan perhatian terhadap keseluruhan rangkaian produksi. Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh produk akhir, tetapi berkaitan pula dengan bahan yang digunakan dan proses yang dilalui sebelum produk sampai kepada konsumen. Studi mengenai penerapan sistem jaminan halal dalam proses produksi menunjukkan bahwa penggunaan bahan yang telah terjamin kehalalannya merupakan salah satu unsur mendasar, sementara kepatuhan proses produksi diperlukan untuk mempertahankan status halal produk sampai pada tahap akhir (Aksana & Hayati, 2023). Hal tersebut menjadi dasar penting dalam pendampingan Kripik Tempe MJJ karena karakter produk pangan olahan membuat jaminan halal harus dibaca melalui keseluruhan proses, mulai dari bahan masuk hingga produk selesai diproduksi.

Pada tahap pengendalian bahan, pendampingan diarahkan pada penguatan perhatian mitra terhadap bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik tempe. Bahan baku tidak hanya dipahami dari nama atau jenisnya, tetapi juga perlu diketahui sumber dan statusnya. Produk olahan pangan dapat melibatkan bahan utama, bahan tambahan, bumbu, minyak, maupun bahan lain yang digunakan selama proses produksi. Setiap perubahan terhadap bahan yang digunakan mempunyai kemungkinan memengaruhi konsistensi jaminan produk halal. Atas dasar itu, Ko Jun dan karyawan didorong untuk membangun kebiasaan mengenali bahan yang digunakan serta tidak memperlakukan perubahan merek atau pemasok sebagai keputusan produksi yang sama sekali terpisah dari jaminan halal.\

Pengendalian bahan merupakan titik penting karena suatu produk yang secara umum dikenal halal belum tentu dapat dilepaskan dari persoalan bahan tambahan dan proses pengolahannya. Pada usaha pangan, keterlacakan bahan membantu pelaku usaha mengetahui apa yang masuk ke dalam proses produksi dan dari mana bahan tersebut diperoleh. Penelitian terhadap implementasi

SJPH pada UMKM pangan menunjukkan bahwa langkah awal yang penting adalah memastikan bahan baku yang digunakan mempunyai status halal yang jelas, kemudian menjaga agar proses produksi tidak menimbulkan kontaminasi yang dapat memengaruhi status produk (Yusuf et al., 2024).

Pendampingan bahan tidak diarahkan untuk membebani mitra dengan administrasi yang sulit diterapkan pada skala usaha mikro. Prinsip yang digunakan adalah membangun tata kelola yang sederhana, tetapi dapat dilakukan secara konsisten. Pada satu sisi, pelaku UMKM membutuhkan kepastian mengenai bahan yang digunakan. Di sisi yang lain, sistem pencatatan harus disesuaikan dengan kapasitas usaha agar tidak berubah menjadi beban administratif yang akhirnya ditinggalkan. Oleh karena itu, pencatatan bahan dan pemasok ditempatkan sebagai alat untuk membantu mitra menjaga konsistensi produksi. Pendekatan tersebut sekaligus memperlihatkan bahwa penerapan SJPH pada UMKM perlu mempertimbangkan kemampuan sumber daya manusia dan karakteristik kegiatan usahanya.

Selain bahan baku, pendampingan juga diarahkan pada proses produksi. Ko Jun dan tiga karyawan merupakan pihak yang mempunyai peranan langsung dalam menjaga konsistensi tahapan produksi. Pada bagian ini, perhatian diberikan pada hubungan antara bahan, penggunaan peralatan, kebersihan tempat produksi, pengolahan, hingga penanganan produk setelah selesai diproduksi. Proses tersebut perlu dilihat sebagai satu rangkaian karena gangguan pada salah satu bagian dapat memengaruhi jaminan terhadap produk secara keseluruhan. Kajian mengenai aktivitas kritis dalam sistem jaminan halal menunjukkan bahwa penerimaan bahan, proses produksi, pemeriksaan kualitas, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi merupakan aktivitas yang perlu dikendalikan karena saling berkaitan dalam mempertahankan jaminan halal suatu produk (Maonah & Saroso, 2018).

Kebersihan menjadi salah satu aspek yang mendapat perhatian selama penguatan proses produksi. Dalam praktik UMKM, kebersihan sering kali telah dilakukan sebagai bagian dari kebiasaan kerja. Namun, SJPH menempatkan kebersihan bukan sekadar persoalan penampilan tempat produksi, melainkan sebagai bagian dari pengendalian proses. Peralatan yang bersentuhan dengan bahan dan produk perlu dijaga kebersihannya, demikian pula lingkungan tempat pengolahan dan penyimpanan. Pada titik ini, pendampingan berupaya menghubungkan praktik kebersihan yang telah dilakukan mitra dengan alasan mengapa praktik tersebut penting bagi konsistensi produk halal.

Hubungan antara jaminan halal dan keamanan pangan juga menjadi penting dalam pengelolaan usaha pangan. Studi pada industri pangan skala kecil dan menengah menunjukkan bahwa sistem jaminan halal dapat diintegrasikan dengan pengendalian proses produksi dan keamanan pangan melalui identifikasi proses yang mempunyai risiko serta penyusunan prosedur operasional. Penyusunan SOP membantu pelaku usaha mengubah kebiasaan produksi menjadi prosedur yang lebih jelas dan dapat diikuti secara konsisten (Putri et al., 2022). Temuan tersebut relevan bagi Kripik Tempe MJJ karena penguatan prosedur produksi tidak dimaksudkan untuk mengubah karakter usaha menjadi industri besar, tetapi untuk membuat praktik yang telah dilakukan menjadi lebih tertib dan mudah dipertahankan.



Gambar 3. Observasi dan pendampingan proses produksi halal dan higienis di rumah produksi Kripik Tempe MJJ

Penyusunan dan penguatan Standar Operasional Prosedur (SOP) kemudian menjadi bagian dari proses pendampingan. SOP diperlukan agar standar yang telah dipahami tidak hanya bergantung pada ingatan pemilik atau kebiasaan masing-masing karyawan. Keberadaan prosedur kerja memberikan pedoman mengenai tindakan yang perlu dilakukan dalam proses produksi. Pada usaha dengan jumlah tenaga kerja yang terbatas seperti Kripik Tempe MJJ, SOP tidak harus disusun dalam bentuk yang rumit. Hal yang lebih penting adalah kejelasan mengenai bahan yang digunakan, kebersihan sebelum produksi, penggunaan peralatan, penanganan produk, penyimpanan, dan tindakan yang harus dilakukan apabila terdapat perubahan dalam proses produksi.

Kehadiran tiga karyawan dalam kegiatan kembali mempunyai arti penting pada tahap implementasi. Penerapan SJPH tidak akan berjalan secara optimal apabila hanya diketahui oleh Ko Jun sebagai pemilik usaha. Karyawan merupakan pelaksana yang berinteraksi secara langsung dengan bahan dan proses produksi. Apabila pemilik memahami prosedur sementara karyawan bekerja hanya berdasarkan kebiasaan, konsistensi sistem akan sulit dipertahankan. Pada waktu

yang bersamaan, keterlibatan karyawan membuat pembagian tanggung jawab menjadi lebih nyata karena setiap orang memahami bahwa tindakan yang dilakukan selama produksi mempunyai hubungan dengan jaminan halal produk.

Persoalan pengetahuan karyawan memang menjadi salah satu tantangan dalam penerapan SJPH pada UMKM. Penelitian terhadap implementasi SJPH pada usaha roti menemukan bahwa keterbatasan pengetahuan pekerja mengenai prinsip halal masih menjadi kendala meskipun pengendalian bahan dan proses produksi telah dilakukan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penguatan sistem tidak dapat hanya berorientasi pada pemilik usaha, tetapi perlu menyentuh orang-orang yang menjalankan proses produksi secara langsung (Yusuf et al., 2024). Dalam konteks Kripik Tempe MJJ, pelibatan tiga karyawan sejak sosialisasi sampai pendampingan menjadi langkah untuk memperkecil jarak pengetahuan antara pemilik dan pekerja.

Aspek berikutnya adalah dokumentasi. Pada UMKM, kegiatan produksi sering berjalan berdasarkan pola yang telah dilakukan berulang kali sehingga pelaku usaha merasa telah mengenali seluruh bahan dan proses tanpa memerlukan pencatatan yang terstruktur. Pola tersebut dapat berjalan ketika skala usaha masih terbatas dan tidak terjadi perubahan bahan maupun tenaga kerja. Namun, ketika usaha berkembang atau terdapat pergantian pemasok, merek bahan, pekerja, dan proses, ketergantungan pada ingatan menjadi kurang memadai. Dokumentasi berfungsi untuk menjaga keterlacakan sekaligus menjadi alat bagi pelaku usaha untuk memeriksa kembali kesesuaian proses yang dijalankan.

Pada tahap ini, mitra diarahkan untuk menata dokumen yang berkaitan dengan bahan dan pelaksanaan jaminan produk halal secara lebih sistematis. Pendampingan dokumentasi tidak dimaksudkan untuk menghasilkan tumpukan dokumen yang tidak digunakan setelah program berakhir. Dokumen justru diarahkan menjadi alat kerja yang sederhana dan mudah diperbarui. Pengalaman pendampingan SJPH pada UMKM menunjukkan bahwa penyusunan dokumen pendukung bahan, struktur pengelolaan, peralatan, dan komponen proses menjadi bagian penting dalam membangun sistem jaminan halal yang dapat diterapkan secara efektif (Habibi, 2022).

Penguatan dokumentasi juga berkaitan dengan kemampuan mitra menghadapi perubahan. Usaha pangan tidak selalu menggunakan bahan dari pemasok yang sama untuk waktu yang tidak terbatas. Ketersediaan barang, harga, dan kondisi pasar dapat mendorong UMKM mengganti merek atau pemasok. Pada satu sisi, fleksibilitas semacam ini dibutuhkan agar usaha tetap berjalan. Di sisi yang lain, perubahan yang dilakukan tanpa pemeriksaan dapat menimbulkan persoalan terhadap konsistensi produk halal. Dokumentasi bahan membantu pelaku usaha membedakan

perubahan yang masih sesuai dengan standar dan perubahan yang memerlukan pemeriksaan lebih lanjut.

Selain dokumentasi manual, kegiatan juga memberikan penguatan mengenai penggunaan administrasi digital dan SIHALAL. Pada tahap ini, SIHALAL tidak diperkenalkan sebagai sarana untuk mengajukan sertifikat baru karena Kripik Tempe MJJ telah memiliki sertifikat halal. Pengenalan lebih diarahkan pada literasi sistem agar mitra memahami bahwa penyelenggaraan jaminan produk halal telah terhubung dengan administrasi digital. Pemahaman tersebut penting apabila pada kemudian hari pelaku usaha perlu melakukan tindakan administratif yang berkaitan dengan status produknya.

Pemanfaatan teknologi digital dalam pengelolaan sistem halal mempunyai peluang untuk membantu UMKM mengurangi ketergantungan pada dokumen yang tersebar dan memudahkan pengelolaan informasi. Kajian mengenai transformasi digital dalam penerapan sistem jaminan halal pada industri kecil menunjukkan bahwa digitalisasi dapat digunakan untuk mendukung pengelolaan proses dan meningkatkan kapasitas usaha dalam memenuhi sistem jaminan halal (Murti, 2022). Pada titik ini, teknologi pada Kripik Tempe MJJ ditempatkan secara proporsional. Penggunaan teknologi tidak menjadi ukuran utama keberhasilan, tetapi menjadi sarana pendukung agar administrasi dapat dikelola secara lebih tertib.

Hasil pendampingan memperlihatkan bahwa penerapan SJPH pada usaha mikro lebih efektif ketika prosedur disesuaikan dengan kondisi riil tempat produksi. Standar yang terlalu rumit berpotensi sulit dipertahankan setelah tim pendamping tidak lagi berada di lokasi. Sebaliknya, prosedur yang sederhana, dipahami pemilik dan karyawan, serta berhubungan langsung dengan pekerjaan sehari-hari mempunyai peluang lebih besar untuk menjadi kebiasaan. Hal ini menjadi salah satu keunggulan pendampingan yang dilakukan langsung di rumah produksi. Setiap materi dapat segera dikaitkan dengan aktivitas yang dilakukan mitra.

Pendekatan tersebut sejalan dengan kajian terhadap UMKM bersertifikat halal yang menunjukkan bahwa sebagian pelaku usaha telah menerapkan standar melalui pengendalian bahan baku, kebersihan alat, dan proses produksi, tetapi masih membutuhkan evaluasi dan pendampingan untuk menjaga keberlanjutan penerapannya. Pendampingan eksternal tetap memiliki posisi penting terutama ketika pelaku UMKM menghadapi kesulitan melakukan evaluasi terhadap sistem yang telah dijalankan (Suhendar et al., 2025). Temuan tersebut menguatkan arah kegiatan pada Kripik Tempe MJJ bahwa sertifikat halal yang telah diperoleh tidak menghilangkan kebutuhan terhadap penguatan proses produksi.

Perbedaan utama kegiatan ini dengan berbagai pendampingan SJPH sebelumnya terletak pada titik awal intervensi. Pendampingan pada produsen kecap, misalnya, dimulai ketika UMKM belum menerapkan komponen SJPH dan diarahkan hingga memperoleh sertifikat halal (Habibi, 2022). Pendampingan pada UMKM sayap ayam krispi juga diarahkan pada peningkatan kemampuan menerapkan SJPH sebagai persiapan pendaftaran sertifikasi (Hamidatun & Pujilestari, 2022). Pada Kripik Tempe MJJ, sertifikat telah diperoleh. Oleh sebab itu, penerapan SJPH diarahkan untuk memperkuat keberlanjutan standar yang telah menjadi komitmen usaha.

Perbedaan tersebut mempunyai implikasi terhadap ukuran keberhasilan kegiatan. Keberhasilan tidak dapat dinilai berdasarkan diterbitkan atau tidak diterbitkannya sertifikat halal karena indikator tersebut telah tercapai sebelum program pengabdian dilaksanakan. Tolok ukur yang lebih relevan adalah perubahan pada tata kelola produksi. Ketercapaian dilihat dari meningkatnya perhatian terhadap status bahan, kemampuan mengidentifikasi pemasok, pemahaman mengenai kebersihan dan penggunaan peralatan, penerapan prosedur produksi, serta penataan dokumentasi. Pada titik ini, luaran kegiatan tidak berhenti pada dokumen, tetapi pada penggunaan dokumen tersebut untuk mendukung praktik produksi.

Dari sisi perubahan perilaku, pendampingan mendorong pergeseran dari praktik yang terutama bertumpu pada kebiasaan menuju praktik yang lebih sadar terhadap prosedur. Kebiasaan produksi yang selama ini telah berjalan tidak seluruhnya harus diubah. Praktik yang sudah sesuai justru dipertahankan dan diperkuat, sementara bagian yang masih membutuhkan penataan diberikan pendampingan. Pendekatan tersebut penting untuk menjaga penerimaan mitra terhadap program. Pengabdian tidak hadir dengan anggapan bahwa seluruh praktik UMKM sebelumnya keliru, melainkan membantu pelaku usaha mengidentifikasi praktik yang telah baik dan bagian yang masih dapat diperbaiki.

Pada sisi lain, terdapat tingkat kesulitan tersendiri dalam penerapan SJPH pada UMKM. Skala usaha yang kecil membuat pembagian fungsi tidak dapat disamakan dengan perusahaan besar. Pemilik usaha dapat sekaligus menangani pembelian bahan, produksi, pemasaran, dan administrasi. Karyawan juga dapat menjalankan lebih dari satu pekerjaan. Kondisi tersebut membuat penerapan prosedur yang terlalu kompleks sulit dipertahankan. Penelitian mengenai desain sistem jaminan halal pada industri pangan kecil-menengah juga menunjukkan bahwa UMKM menghadapi tantangan dalam menerapkan sistem keamanan pangan dan jaminan halal sehingga rancangan sistem perlu disesuaikan dengan proses bisnis dan kondisi produksi yang dimiliki (Putri et al., 2022).

Keterbatasan tersebut justru menjadi alasan penting untuk membangun sistem yang sederhana dan operasional. Bagi Kripik Tempe MJJ, keberhasilan bukan ditentukan oleh banyaknya formulir yang dibuat, melainkan kemampuan Ko Jun dan karyawan menggunakan pedoman tersebut ketika bekerja. Daftar bahan akan bernilai apabila diperiksa ketika terjadi pergantian bahan. SOP akan mempunyai fungsi apabila benar-benar menjadi pedoman produksi. Dokumentasi akan bermanfaat apabila diperbarui ketika terdapat perubahan. Orientasi ini membuat SJPH lebih dekat dengan tata kelola usaha daripada sekadar persyaratan administratif.

Penerapan SJPH juga mempunyai hubungan dengan kepercayaan konsumen. Penelitian pada UMKM pangan menunjukkan bahwa implementasi sistem jaminan produk halal memberikan manfaat terhadap kepercayaan konsumen, kualitas produk, dan peluang pengembangan pasar (Yusuf et al., 2024). Hubungan tersebut menjadi relevan bagi Kripik Tempe MJJ karena usaha dikelola oleh pelaku non-Muslim dan produknya dipasarkan kepada masyarakat yang sebagian besar merupakan konsumen Muslim. Konsistensi penerapan standar halal memberikan dasar yang lebih kuat bagi kepercayaan konsumen dibandingkan apabila jaminan hanya bertumpu pada keberadaan label.

Pada satu sisi, sertifikat memberikan kepastian formal kepada konsumen. Di sisi yang lain, SJPH memastikan bahwa kepastian formal tersebut mempunyai kesinambungan dengan praktik produksi. Kedua unsur tersebut tidak seharusnya dipisahkan. Sertifikat tanpa pemeliharaan proses berisiko menjadikan halal hanya sebagai atribut produk, sedangkan penerapan proses tanpa dokumentasi yang memadai menyulitkan pelaku usaha menunjukkan konsistensi yang telah dilakukan. Pendampingan Kripik Tempe MJJ berupaya mempertemukan kedua sisi tersebut melalui penguatan bahan, proses, kebersihan, SOP, dan dokumentasi.

Nilai tambah kegiatan juga dapat dilihat dari perubahan posisi karyawan. Sebelum pendampingan, pekerja dapat memandang prosedur produksi terutama sebagai rutinitas untuk menghasilkan produk. Setelah diberikan penguatan, aktivitas yang sama diarahkan untuk dipahami mempunyai hubungan dengan pemeliharaan status halal. Membersihkan peralatan, memperhatikan bahan, menyimpan produk dengan baik, dan mengikuti prosedur bukan hanya persoalan teknis produksi, tetapi bagian dari tanggung jawab menjaga konsistensi produk yang telah bersertifikat. Perubahan cara memaknai pekerjaan ini menjadi aspek sosial-perilaku yang penting dalam kegiatan pengabdian.

Meskipun demikian, hasil penerapan tidak dapat diartikan bahwa seluruh aspek SJPH telah sempurna setelah pendampingan. Karakter UMKM membuat keberlanjutan menjadi tantangan yang lebih besar daripada penyusunan sistem pada tahap awal. Konsistensi baru dapat diketahui apabila prosedur tetap dilakukan ketika tidak ada pendamping. Pergantian bahan, perubahan karyawan, peningkatan kapasitas produksi, atau perubahan pemasok pada masa mendatang dapat menjadi ujian terhadap sistem yang telah dibangun. Kajian mengenai pendampingan berkelanjutan juga menunjukkan bahwa keterbatasan pengetahuan, kemampuan teknologi, dan akses terhadap regulasi masih menjadi hambatan yang membuat UMKM membutuhkan pola penguatan secara berkesinambungan (Paramida et al., 2025).

Atas kondisi tersebut, peluang pengembangan program terletak pada monitoring sederhana yang dapat dilakukan secara mandiri oleh mitra. Checklist bahan, kebersihan, proses produksi, dan dokumentasi dapat digunakan secara berkala untuk melihat apakah prosedur masih dijalankan. Penguatan selanjutnya juga dapat diarahkan pada peningkatan kemampuan salah satu personel sebagai penggerak internal yang memastikan prosedur tetap dilakukan. Pada waktu yang bersamaan, komunikasi dengan pendamping atau pihak terkait tetap dapat dipertahankan apabila mitra menemukan perubahan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri.

Secara keseluruhan, implementasi SJPH pada Kripik Tempe MJJ memperlihatkan bahwa penguatan UMKM non-Muslim setelah memperoleh sertifikat halal membutuhkan pendekatan yang bergerak dari pengetahuan menuju praktik. Pengendalian bahan, perhatian terhadap pemasok, kebersihan peralatan dan lingkungan produksi, penyusunan prosedur kerja, dokumentasi, serta literasi administrasi menjadi satu rangkaian yang saling mendukung. Pada titik ini, hasil kegiatan tidak hanya berupa bertambahnya pengetahuan Ko Jun dan tiga karyawan, tetapi mulai diarahkan pada pembentukan tata kelola produksi yang lebih terstruktur.

Temuan pada tahap ini sekaligus menegaskan bahwa sertifikasi halal lebih tepat dipahami sebagai proses kepatuhan yang berkelanjutan. Sertifikat memberikan pengakuan formal, sedangkan penerapan SJPH menjaga agar pengakuan tersebut tetap tercermin dalam kegiatan produksi sehari-hari. Bagi UMKM non-Muslim seperti Kripik Tempe MJJ, penerapan tersebut mempunyai makna ganda. Pada satu sisi, SJPH menjadi instrumen untuk mempertahankan kepatuhan terhadap standar produk halal. Di sisi yang lain, konsistensi proses menjadi dasar untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim terhadap produk yang dihasilkan. Hasil inilah yang kemudian menjadi pijakan bagi penguatan kemandirian dan kepatuhan halal berkelanjutan pada tahap berikutnya.

Penguatan Kemandirian dan Kepatuhan Halal Berkelanjutan pada UMKM Non-Muslim

Tahap akhir kegiatan pengabdian diarahkan pada penguatan kemandirian Ko Jun dan tiga karyawan dalam mempertahankan penerapan jaminan produk halal setelah proses sosialisasi dan pendampingan selesai dilaksanakan. Tahap ini mempunyai kedudukan penting karena keberhasilan program tidak cukup dinilai dari tersampaikannya materi atau tersusunnya prosedur produksi. Ukuran yang lebih substantif terletak pada kemampuan mitra memahami, menggunakan, dan mempertahankan praktik yang telah diperkuat selama kegiatan. Pada titik ini, orientasi pengabdian bergeser dari proses pendampingan yang melibatkan tim secara langsung menuju kemampuan internal UMKM untuk menjalankan kepatuhan halal sebagai bagian dari aktivitas usaha sehari-hari. Pola tersebut sekaligus menempatkan sertifikasi halal sebagai proses yang berkelanjutan dan tidak berhenti ketika sertifikat telah diperoleh.

Kemandirian menjadi penting karena Kripik Tempe MJJ telah memiliki sertifikat halal sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Posisi awal ini membedakan mitra dengan UMKM yang masih berada pada tahap pengajuan sertifikasi. Persoalan yang dihadapi bukan lagi mengenai bagaimana memperoleh pengakuan halal, tetapi bagaimana standar yang melandasi pengakuan tersebut dapat dipertahankan ketika aktivitas produksi terus berjalan. Penelitian terhadap UMKM yang telah bersertifikat halal menunjukkan bahwa persoalan pascasertifikasi masih ditemukan pada kemampuan mempertahankan standar produk, konsistensi penggunaan bahan, pemahaman pelaku usaha, serta keberlanjutan pengawasan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa fase pascasertifikasi justru membutuhkan perhatian agar sertifikat halal mempunyai kesinambungan dengan praktik produksi yang sebenarnya (Fauzi et al., 2025).

Dalam kegiatan pengabdian ini, proses menuju kemandirian dibangun secara bertahap. Sosialisasi pada tahap pertama memberikan penguatan terhadap pemahaman Ko Jun dan karyawan mengenai kewajiban setelah memperoleh sertifikat halal. Pendampingan pada tahap kedua kemudian menghubungkan pengetahuan tersebut dengan bahan baku, pemasok, peralatan, kebersihan, proses produksi, SOP, dan dokumentasi. Tahap ketiga berusaha memastikan agar pengetahuan dan praktik tersebut dapat dipertahankan tanpa ketergantungan terus-menerus terhadap pendamping. Alur ini menjadi penting karena kemandirian tidak dapat dibentuk hanya melalui satu kali pemberian materi. Pelaku usaha perlu terlebih dahulu mengetahui alasan suatu prosedur harus dijalankan, memahami cara menerapkannya, kemudian membentuk kebiasaan untuk mempertahankannya.

Evaluasi partisipatif yang dilakukan bersama mitra mempunyai fungsi penting dalam melihat ketercapaian tersebut. Ko Jun dan karyawan tidak hanya ditempatkan sebagai pihak yang dinilai, tetapi juga dilibatkan dalam melihat kembali proses yang telah dilakukan selama kegiatan. Evaluasi diarahkan pada pemahaman terhadap kewajiban pascasertifikasi, kemudahan penerapan prosedur, kemampuan menjaga bahan dan proses produksi, penggunaan dokumentasi, serta kendala yang masih mungkin muncul ketika prosedur diterapkan secara mandiri. Pendekatan tersebut memberikan ruang bagi mitra untuk menilai apakah penguatan yang diberikan benar-benar sesuai dengan kebutuhan usahanya. Pada satu sisi, evaluasi digunakan untuk melihat hasil kegiatan. Di sisi yang lain, evaluasi menjadi sarana untuk mengenali bagian yang masih memerlukan penguatan.

Hasil kegiatan memperlihatkan bahwa penguatan kepatuhan pascasertifikasi tidak cukup dilakukan melalui mekanisme pengawasan eksternal. Pelaku usaha perlu mempunyai kemampuan internal untuk melakukan pemeriksaan sederhana terhadap kegiatan produksinya sendiri. Hal ini berkaitan dengan karakter UMKM yang menjalankan produksi secara rutin, sementara keberadaan pendamping hanya berlangsung dalam periode tertentu. Apabila pemeliharaan jaminan halal selalu bergantung pada pihak eksternal, sistem akan sulit dipertahankan ketika program selesai. Sebaliknya, ketika pemilik dan pekerja mengetahui apa yang perlu diperiksa dan mengapa pemeriksaan tersebut diperlukan, terdapat peluang lebih besar bagi standar halal untuk menjadi bagian dari kebiasaan usaha.

Persoalan ini juga terlihat pada kajian mengenai kepatuhan usaha mikro dan kecil yang telah bersertifikat halal. Kepemilikan sertifikat belum sepenuhnya menjamin terbentuknya sistem kepatuhan yang berjalan secara mandiri. Keterbatasan dokumentasi, akses terhadap bahan, efektivitas pendampingan, serta belum optimalnya monitoring pascasertifikasi masih menjadi tantangan dalam mempertahankan jaminan halal. Penguatan monitoring berkelanjutan dan integrasi kebijakan halal ke dalam SOP usaha karena itu menjadi bagian penting dalam mendorong kepatuhan yang lebih substantif (Aqiqi & Alim, 2025).

Temuan tersebut mempunyai relevansi dengan penguatan yang dilakukan pada Kripik Tempe MJJ. SOP tidak ditempatkan sebagai dokumen yang selesai ketika telah disusun. Keberadaannya diarahkan menjadi pedoman yang dapat digunakan kembali oleh Ko Jun dan karyawan pada saat produksi berlangsung. Hal serupa berlaku terhadap pencatatan bahan dan pemasok. Daftar tersebut memiliki fungsi apabila digunakan untuk membantu pelaku usaha melakukan pemeriksaan ketika terdapat perubahan bahan atau pemasok. Dokumentasi pada akhirnya dinilai bukan dari banyaknya

berkas yang tersedia, tetapi dari kemampuannya membantu mitra mengetahui dan mempertahankan konsistensi proses.

Pada titik ini, kemandirian yang dimaksud bukan berarti mitra harus menguasai seluruh aspek teknis dan regulatif jaminan produk halal tanpa kemungkinan memperoleh bantuan dari pihak lain. Kemandirian lebih tepat dipahami sebagai kemampuan mengenali kewajiban dasar, menjalankan prosedur yang menjadi tanggung jawabnya, mengetahui apabila terdapat perubahan yang perlu diperhatikan, serta memahami kapan bantuan atau konsultasi dengan pihak yang lebih kompeten diperlukan. Pengertian seperti ini lebih sesuai dengan karakter usaha mikro karena tidak memindahkan seluruh beban penyelenggaraan jaminan halal kepada pelaku usaha, tetapi juga tidak membiarkan mereka sepenuhnya bergantung pada pendamping.

Penguatan tersebut menjadi semakin relevan apabila ditempatkan dalam kerangka kepatuhan pascasertifikasi. Kajian terbaru mengenai usaha yang telah mempunyai sertifikasi halal menunjukkan perlunya menggeser perhatian dari pola penilaian yang bersifat biner, yaitu bersertifikat atau tidak bersertifikat, menuju penilaian terhadap kualitas kepatuhan dalam kegiatan usaha. Kepatuhan halal mempunyai dimensi yang lebih luas karena berkaitan dengan praktik operasional, kebersihan, rantai pasok, sumber daya manusia, budaya organisasi, dan keberlanjutan. Artinya, keberadaan sertifikat merupakan salah satu komponen, sedangkan kemampuan mempertahankan sistem menjadi persoalan yang berbeda dan membutuhkan tata kelola secara terus-menerus (Zahra et al., 2026).

Cara pandang tersebut sejalan dengan hasil pengabdian pada Kripik Tempe MJJ. Pada satu sisi, sertifikat halal telah memberikan dasar formal mengenai status produk. Di sisi yang lain, pendampingan memperlihatkan pentingnya membangun kemampuan internal agar status tersebut tetap tercermin dalam praktik. Ko Jun mempunyai posisi utama dalam menentukan bahan, pemasok, dan arah pengelolaan usaha. Sementara itu, tiga karyawan memiliki peran dalam pelaksanaan kegiatan produksi. Kepatuhan akan lebih mudah dipertahankan ketika keputusan pemilik dan tindakan karyawan bergerak dalam pemahaman yang sama mengenai pentingnya menjaga bahan, proses, kebersihan, dan dokumentasi.

Keterlibatan karyawan menjadi salah satu elemen yang menentukan keberlanjutan tersebut. Pada usaha mikro, hubungan kerja cenderung lebih sederhana dibandingkan dengan perusahaan besar sehingga perubahan kebiasaan dapat dilakukan melalui komunikasi langsung antara pemilik dan pekerja. Keunggulan ini memungkinkan Ko Jun untuk melakukan pengawasan secara langsung terhadap proses produksi. Namun, pola tersebut juga memiliki kelemahan apabila seluruh

pengetahuan hanya terpusat pada pemilik. Ketika pemilik tidak berada di tempat produksi, standar tetap harus dapat dijalankan oleh karyawan. Atas dasar itu, transfer pemahaman kepada tiga pekerja yang terlibat dalam kegiatan menjadi bagian dari strategi membangun kepatuhan yang tidak bergantung kepada satu orang.

Pergeseran tersebut memperlihatkan bahwa kepatuhan halal pada usaha mikro juga mempunyai dimensi kelembagaan meskipun struktur organisasinya sederhana. Kebiasaan yang dilakukan secara bersama, pembagian tanggung jawab, penggunaan SOP, pencatatan bahan, dan keteraturan pemeriksaan secara perlahan dapat membentuk pola tata kelola internal. Penelitian mengenai kepatuhan halal pada usaha bersertifikat juga menunjukkan bahwa penguatan tidak hanya diperlukan pada aspek teknis produksi, tetapi pada kemampuan sumber daya manusia dan budaya kepatuhan yang berkembang dalam kegiatan usaha (Zahra et al., 2026).

Perubahan perilaku menjadi salah satu indikator penting dalam membaca ketercapaian kegiatan. Pada tahap awal, perhatian terhadap jaminan halal dapat muncul terutama karena keberadaan sertifikat. Setelah sosialisasi dan pendampingan, perhatian tersebut diarahkan menjadi bagian dari cara menjalankan produksi. Pemeriksaan bahan, perhatian terhadap kebersihan, kepatuhan terhadap prosedur, dan dokumentasi tidak hanya dilakukan karena diminta oleh pendamping, tetapi diarahkan menjadi kegiatan yang dapat dilanjutkan oleh mitra. Perubahan dari tindakan karena adanya pendamping menuju tindakan yang dilakukan berdasarkan kesadaran internal merupakan salah satu bentuk kemandirian yang ingin dicapai melalui program.

Pada waktu yang bersamaan, perubahan tersebut perlu dibaca secara proporsional. Kegiatan pengabdian yang dilakukan dalam periode tertentu belum dapat membuktikan bahwa seluruh praktik akan bertahan dalam jangka panjang. Perubahan perilaku membutuhkan pengulangan dan konsistensi. Oleh sebab itu, ketercapaian jangka pendek lebih tepat dilihat dari meningkatnya kemampuan mitra memahami dan menjalankan prosedur serta adanya kesiapan untuk melanjutkannya. Keberlanjutan jangka panjang baru dapat dilihat melalui konsistensi praktik pada periode setelah pendampingan berakhir. Pembatasan ini penting agar keberhasilan pengabdian tidak dinilai secara berlebihan hanya berdasarkan kondisi pada saat kegiatan masih berlangsung.

Persoalan keberlanjutan memang menjadi salah satu tantangan dalam jaminan produk halal. Studi terhadap UMKM pascasertifikasi menemukan bahwa pelaku usaha dapat memperoleh manfaat berupa meningkatnya kepercayaan dan akses pasar, tetapi pada waktu yang bersamaan masih menghadapi kesulitan dalam menjaga kualitas standar halal setelah sertifikat diperoleh. Keberlanjutan membutuhkan komitmen pelaku usaha, monitoring, dan mekanisme pengendalian

yang dapat diterapkan secara rutin (Fauzi et al., 2025). Atas kondisi tersebut, penguatan Kripik Tempe MJJ diarahkan pada penggunaan perangkat sederhana yang tetap dapat dijalankan setelah program berakhir.

Salah satu bentuknya adalah penggunaan checklist monitoring. Checklist diposisikan sebagai alat bantu untuk memeriksa bahan, kebersihan, proses, dan dokumentasi secara berkala. Bentuknya perlu dibuat sederhana karena karakter usaha mikro berbeda dengan perusahaan yang memiliki unit khusus pengendalian mutu atau auditor internal. Ko Jun tidak memerlukan mekanisme audit yang terlalu kompleks untuk menjalankan pemeriksaan rutin. Hal yang lebih penting adalah tersedianya indikator yang mudah dipahami dan dapat mengingatkan pelaku usaha mengenai aspek-aspek yang perlu dijaga.

Pemantauan sederhana tersebut sekaligus menjadi instrumen evaluasi internal. Apabila terdapat perubahan bahan, misalnya, mitra mempunyai pengingat untuk memeriksa kembali status bahan tersebut. Apabila terdapat perubahan proses produksi, SOP dapat dilihat kembali untuk mengetahui kesesuaiannya. Apabila terdapat karyawan baru, prosedur yang telah dibuat dapat digunakan sebagai sarana transfer pengetahuan. Fungsi ini membuat luaran pengabdian mempunyai peluang untuk digunakan dalam jangka yang lebih panjang dibandingkan apabila luaran hanya berupa materi sosialisasi.

Penggunaan instrumen monitoring juga relevan dengan perkembangan model pendampingan halal bagi UMKM non-Muslim. Pengembangan sistem pendampingan berbasis komunitas pada UMKM non-Muslim yang telah bersertifikat halal menunjukkan bahwa keterbatasan monitoring pascasertifikasi dan pemahaman terhadap SJPH dapat memengaruhi konsistensi produk. Model pendampingan yang menggabungkan penguatan kesadaran hukum, monitoring, dan penggunaan teknologi dapat menjadi alternatif untuk menjaga kualitas produk setelah sertifikasi (Amrizal & Yusriati, 2026). Temuan tersebut memperkuat argumentasi bahwa pendampingan kepada Kripik Tempe MJJ sebaiknya tidak berhenti pada pemberian pengetahuan, tetapi diarahkan pada kemampuan melakukan pemantauan secara mandiri.

Aspek menarik lainnya terletak pada posisi Kripik Tempe MJJ sebagai UMKM milik pelaku non-Muslim. Sertifikasi halal pada konteks tersebut tidak hanya mempunyai dimensi kepatuhan terhadap aturan, tetapi juga berkaitan dengan hubungan antara produsen dan konsumen. Ko Jun menjalankan usaha dalam lingkungan dengan konsumen yang sebagian besar Muslim. Kemampuan mempertahankan standar halal dapat menjadi bentuk tanggung jawab produsen terhadap karakteristik konsumennya. Pada titik ini, kepatuhan tidak perlu dipahami sebagai

perubahan identitas keagamaan pemilik usaha. Kepatuhan lebih tepat diletakkan dalam kerangka profesionalitas pelaku usaha untuk memenuhi standar produk yang dibutuhkan pasar dan memberikan kepastian kepada konsumen.

Aspek tersebut sekaligus menjadi salah satu nilai tambah sosial kegiatan pengabdian. Pendampingan kepada UMKM non-Muslim menunjukkan bahwa jaminan produk halal dapat dilaksanakan melalui hubungan yang inklusif antara standar halal dan aktivitas ekonomi masyarakat yang majemuk. Pelaku usaha non-Muslim mempunyai ruang yang sama untuk memahami sistem, mendapatkan pendampingan, dan menjalankan prosedurnya. Pada satu sisi, konsumen Muslim memperoleh kepastian mengenai produk yang dikonsumsi. Pada sisi yang lain, produsen non-Muslim memperoleh kesempatan memperluas penerimaan produknya tanpa harus diposisikan sebagai pihak di luar ekosistem halal.

Kepercayaan pasar menjadi salah satu implikasi dari kondisi tersebut. Sertifikasi halal dapat berfungsi sebagai sinyal kualitas dan instrumen kepercayaan yang membantu konsumen dalam menilai produk. Akan tetapi, pengaruh sertifikasi terhadap daya saing tidak berdiri sendiri karena masih dipengaruhi kualitas produk, komunikasi kepada konsumen, dan kemampuan usaha mempertahankan standar yang telah diperoleh. Sertifikasi mempunyai nilai ekonomi ketika pengakuan formal tersebut bertemu dengan kualitas produk dan konsistensi pengelolaan usaha (Warto et al., 2025).

Pada Kripik Tempe MJJ, dampak ekonomi jangka pendek tidak tepat apabila langsung dinilai hanya berdasarkan kenaikan omzet setelah pendampingan. Perubahan pendapatan membutuhkan waktu dan dipengaruhi oleh banyak faktor di luar sertifikasi halal. Oleh sebab itu, dampak ekonomi kegiatan pada tahap ini lebih tepat dilihat dari menguatnya fondasi untuk mempertahankan kepercayaan konsumen, menjaga akses terhadap pasar Muslim, dan meningkatkan kesiapan usaha apabila pasar berkembang. Cara pengukuran tersebut konsisten dengan metode kegiatan yang menempatkan aspek ekonomi sebagai dampak yang diamati secara deskriptif, bukan sebagai satu-satunya indikator keberhasilan.

Penguatan kepercayaan menjadi semakin relevan karena pelaku usaha non-Muslim menghadapi tantangan tersendiri ketika produknya masuk ke pasar konsumen Muslim. Pada kondisi tertentu, konsumen tidak mempunyai akses untuk melihat langsung keseluruhan proses produksi. Sertifikat halal kemudian berfungsi sebagai tanda yang mengurangi ketidakpastian tersebut. Namun, dari sisi produsen, sertifikat harus didukung oleh proses yang konsisten agar

kepercayaan yang diberikan konsumen tidak hanya bertumpu pada label. Pada titik inilah kepatuhan pascasertifikasi mempunyai nilai ekonomi sekaligus sosial.

Kegiatan pengabdian juga memperlihatkan adanya hubungan antara perubahan pengetahuan, perubahan perilaku, dan peluang perubahan ekonomi. Ketiga aspek tersebut tidak berdiri sendiri. Penguatan pengetahuan pada subbagian pertama memberikan dasar bagi perubahan praktik produksi pada subbagian kedua. Praktik tersebut selanjutnya menjadi dasar untuk membangun kemandirian pada tahap ketiga. Apabila kemandirian dapat dipertahankan, usaha mempunyai fondasi yang lebih kuat untuk menjaga kepercayaan konsumen dan keberlanjutan pasar. Alur tersebut menunjukkan bahwa dampak ekonomi tidak muncul secara tiba-tiba setelah sosialisasi, tetapi dapat berkembang dari perubahan kapasitas internal pelaku usaha.

Dari sisi keunggulan, model pengabdian ini bersifat kontekstual karena dilaksanakan pada UMKM yang telah memiliki sertifikat halal. Materi dan pendampingan tidak mengulang proses pendaftaran yang telah dilewati Ko Jun. Kegiatan langsung diarahkan pada kebutuhan pascasertifikasi. Keunggulan lainnya terletak pada skala peserta yang terbatas. Kehadiran Ko Jun dan tiga karyawan membuat pendampingan dapat dilakukan secara intensif dan setiap peserta dapat menghubungkan materi dengan tugasnya dalam proses produksi. Rumah produksi juga menjadi ruang belajar langsung sehingga persoalan yang dibahas tidak terpisah dari objek yang sebenarnya.

Pada sisi yang lain, skala tersebut sekaligus menjadi keterbatasan. Hasil pendampingan pada satu UMKM dengan empat peserta tidak dapat digunakan untuk menyimpulkan bahwa seluruh UMKM non-Muslim mempunyai karakter dan persoalan yang sama. Setiap usaha dapat mempunyai jenis produk, bahan, jumlah pekerja, kapasitas produksi, serta pengalaman sertifikasi yang berbeda. Keterbatasan lain terletak pada pengukuran dampak jangka panjang. Program dapat menunjukkan perubahan pengetahuan dan penerapan dalam jangka pendek, tetapi konsistensi setelah beberapa bulan membutuhkan monitoring lanjutan. Keterbatasan tersebut tidak mengurangi nilai kegiatan, tetapi memberikan batas yang jelas mengenai ruang lingkup hasil yang diperoleh.

Tingkat kesulitan pelaksanaan juga berkaitan dengan bagaimana menjadikan SJPH sebagai sistem yang sederhana tanpa mengurangi substansi standar halal. Terlalu banyak dokumen berpotensi membuat pelaku usaha kesulitan menjalankannya. Sebaliknya, penyederhanaan yang berlebihan dapat menyebabkan bagian penting tidak terdokumentasi. Pendampingan perlu menemukan titik yang sesuai dengan kemampuan UMKM. Tantangan serupa ditemukan dalam

studi kepatuhan pascasertifikasi, terutama terkait administrasi, akses terhadap bahan yang jelas statusnya, efektivitas pendampingan, dan monitoring berkelanjutan (Aqiqi & Alim, 2025).

Peluang pengembangan program ke depan dapat diarahkan pada tiga bentuk. Pertama, monitoring berkala terhadap penggunaan SOP dan checklist yang telah diberikan kepada mitra. Kedua, penguatan kemampuan salah satu personel di lingkungan usaha untuk menjadi penggerak internal dalam menjaga konsistensi jaminan halal. Ketiga, pengembangan jejaring antara UMKM non-Muslim yang telah memiliki sertifikat halal dengan pendamping atau lembaga terkait agar persoalan yang muncul setelah sertifikasi dapat dikonsultasikan dengan lebih mudah. Pengembangan tersebut penting karena kebutuhan UMKM tidak selalu selesai bersamaan dengan diterbitkannya sertifikat.

Pemanfaatan teknologi juga memiliki peluang untuk dikembangkan pada tahap berikutnya. Sistem pencatatan digital sederhana dapat digunakan untuk menyimpan data bahan, dokumen pendukung, dan hasil pemeriksaan berkala. Teknologi tidak perlu kompleks. Prinsip utamanya adalah membantu mitra mengurangi ketergantungan pada ingatan dan membuat dokumen lebih mudah ditemukan ketika diperlukan. Pengalaman pengembangan pendampingan digital bagi UMKM non-Muslim bersertifikat halal juga memperlihatkan bahwa teknologi dapat dikombinasikan dengan pendampingan komunitas untuk memperkuat kesadaran hukum dan monitoring pascasertifikasi (Amrizal & Yusriati, 2026).



Gambar 4. Penyerahan atau penggunaan SOP dan instrumen monitoring sebagai bagian dari keberlanjutan program

Pada waktu yang bersamaan, penguatan internal tetap harus menjadi prioritas dibandingkan penggunaan teknologi itu sendiri. Teknologi hanya berfungsi apabila orang yang menggunakannya memahami tujuan pencatatan dan mempunyai komitmen memperbarui informasi. Aplikasi tidak secara otomatis menghasilkan kepatuhan. Hal yang sama berlaku terhadap sertifikat dan SOP. Seluruh instrumen tersebut membutuhkan sumber daya manusia yang memahami dan

menjalankannya. Temuan terbaru mengenai kepatuhan halal juga menunjukkan bahwa kinerja pada aspek operasional dapat berjalan cukup baik, sementara dimensi sumber daya manusia, budaya, dan keberlanjutan masih membutuhkan perhatian lebih besar (Zahra et al., 2026).

Atas dasar itu, salah satu hasil penting dari kegiatan pengabdian bukan hanya tersedianya instrumen, tetapi terbentuknya pemahaman bersama antara Ko Jun dan karyawan bahwa konsistensi halal merupakan bagian dari pengelolaan usaha. Pengetahuan tersebut menjadi modal untuk menjalankan SOP, memeriksa bahan, menjaga kebersihan, dan memperbarui dokumentasi. Apabila kebiasaan tersebut dapat dipertahankan, jaminan produk halal tidak lagi berjalan karena ada tim pendamping, tetapi menjadi bagian dari tata kelola internal UMKM.

Pada titik ini, perubahan yang dihasilkan dapat dibaca dalam tiga tingkatan. Pertama, perubahan pengetahuan, yang terlihat dari semakin kuatnya pemahaman mengenai kewajiban setelah sertifikat halal diperoleh. Kedua, perubahan perilaku, yang diarahkan pada penggunaan prosedur, pengendalian bahan, kebersihan, dan dokumentasi sebagai bagian dari kegiatan produksi. Ketiga, penguatan kapasitas usaha, yang ditunjukkan oleh semakin besarnya kemampuan mitra mengelola kepatuhan halal secara mandiri dan mempertahankan kepercayaan konsumennya. Ketiga lapisan tersebut sesuai dengan orientasi kegiatan pengabdian yang tidak hanya menyebarluaskan pengetahuan, tetapi berupaya menghasilkan perubahan yang dapat digunakan dalam kehidupan ekonomi masyarakat.

Secara keseluruhan, hasil tahap ketiga menunjukkan bahwa penguatan UMKM non-Muslim tidak seharusnya berhenti pada keberhasilan memperoleh sertifikat halal. Fase yang tidak kalah penting adalah membangun kemampuan mempertahankan standar setelah sertifikat berada di tangan pelaku usaha. Pengalaman Kripik Tempe MJJ menunjukkan bahwa kebutuhan tersebut dapat dijawab melalui kombinasi pemahaman, penerapan prosedur, keterlibatan pemilik dan karyawan, dokumentasi, monitoring sederhana, serta evaluasi partisipatif. Pada satu sisi, pendekatan tersebut memperkuat kepatuhan produk. Di sisi yang lain, pendekatan yang sama membuka ruang bagi terbentuknya hubungan kepercayaan yang lebih baik antara produsen non-Muslim dan konsumen Muslim.

Kegiatan ini pada akhirnya memperlihatkan pergeseran yang menjadi benang merah seluruh rangkaian pengabdian, yaitu dari kepemilikan sertifikat menuju kepatuhan, dari kepatuhan menuju penerapan, dan dari penerapan menuju kemandirian. Sertifikat halal menjadi pintu masuk, tetapi keberlanjutannya bergantung pada kapasitas pelaku usaha untuk menjadikan standar halal sebagai bagian dari tata kelola internal. Bagi Kripik Tempe MJJ, penguatan tersebut tidak hanya relevan

untuk mempertahankan status produk, tetapi juga menjadi modal sosial dan ekonomi dalam menjaga kepercayaan konsumen. Pada titik inilah pendampingan pascasertifikasi memperoleh arti penting: membantu UMKM non-Muslim bergerak dari kepatuhan administratif menuju kepatuhan halal yang substantif dan berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada UMKM Kripik Tempe MJJ menunjukkan bahwa penguatan sertifikasi halal pada UMKM non-Muslim tidak cukup berhenti pada kepemilikan sertifikat, tetapi perlu diarahkan pada kemampuan pelaku usaha dalam menjaga kepatuhan secara berkelanjutan. Hasil kegiatan memperlihatkan adanya penguatan pemahaman Ko Jun dan tiga karyawan mengenai kewajiban pascasertifikasi, terutama berkaitan dengan pengendalian bahan baku, kebersihan peralatan dan lingkungan produksi, penerapan prosedur kerja, serta pentingnya dokumentasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pada tahap berikutnya, pendampingan mendorong penerapan standar halal yang lebih terstruktur melalui penataan bahan dan pemasok, penguatan SOP produksi halal dan higienis, dokumentasi, serta pemanfaatan instrumen monitoring sederhana. Perubahan tersebut menunjukkan pergeseran dari kepatuhan yang semula bertumpu pada keberadaan sertifikat menuju pemahaman bahwa jaminan halal harus dipertahankan melalui praktik produksi sehari-hari.

Kelebihan kegiatan ini terletak pada pendekatan yang kontekstual dan partisipatif karena dilaksanakan secara langsung di rumah produksi serta melibatkan pemilik dan karyawan sebagai pihak yang menjalankan proses usaha. Pendekatan tersebut memungkinkan materi halal dihubungkan secara langsung dengan kondisi bahan, peralatan, proses produksi, dan kebutuhan nyata mitra. Kegiatan ini juga memiliki karakter yang berbeda dari pendampingan sertifikasi pada umumnya karena sasaran telah memiliki sertifikat halal, sehingga fokus pengabdian diarahkan pada penguatan kepatuhan pascasertifikasi dan kemandirian usaha. Pada sisi lain, kegiatan masih memiliki keterbatasan karena dilaksanakan pada satu unit UMKM dengan jumlah peserta yang terbatas, sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh UMKM non-Muslim. Pengamatan terhadap perubahan jangka panjang juga masih membutuhkan monitoring lanjutan untuk mengetahui konsistensi penerapan SJPH setelah kegiatan pendampingan selesai.

Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada monitoring berkala terhadap penerapan SOP dan dokumentasi halal, penguatan kemampuan salah satu personel sebagai penggerak internal kepatuhan halal, serta pemanfaatan sistem administrasi digital yang lebih sederhana dan mudah

diterapkan oleh usaha mikro. Model pendampingan ini juga memiliki peluang untuk direplikasi pada UMKM non-Muslim lain yang telah memiliki sertifikat halal dengan tetap menyesuaikan karakter produk, kapasitas usaha, dan kondisi masing-masing mitra. Pada titik ini, keberlanjutan program diharapkan tidak hanya mempertahankan kepatuhan terhadap standar halal, tetapi juga memperkuat kemandirian UMKM, menjaga kepercayaan konsumen Muslim, dan menempatkan sertifikasi halal sebagai bagian dari tata kelola usaha yang inklusif dan berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

Aksana, F. R., & Hayati, I. (2023). Production process analysis based on halal assurance system. *Al-Fikru: Jurnal Ilmiah, 17*(1). https://doi.org/10.51672/alfikru.v17i1.174

Al Munawar, M. S., Rohmah, M., Rahmadi, A., Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 4*(1). https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996

Amrizal, D., & Yusriati, Y. (2026). The implementation of the SiJaKHa application in ensuring product quality and strengthening halal legal awareness among halal-certified non-Muslim micro, small, and medium enterprises (MSMEs). *Proceeding International Seminar of Islamic Studies, 8*.

Anggriani, R., Utama, D., Warkoyo, W., Wahyudi, V. A., Hafid, I., Maulana, A. A., Fitriana, N., & Nafis, D. (2024). Halal certification awareness perceptions in Indonesian food SMEs: An investigation on understanding, knowledge, impact, and regulations. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 23*(1), 162–172. https://doi.org/10.23917/jiti.v23i1.4461

Aqiqi, S. L. N., & Alim, M. N. (2025). Diagnosis of compliance of micro and small businesses in halal-certified product assurance. *Likuid Jurnal Ekonomi Industri Halal, 5*(1). https://doi.org/10.15575/likuid.v5i1.41170

Fauzi, A. A., Nuraini, L., & Yusniarti, A. (2025). Menjaga standar kehalalan produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah pasca mendapatkan sertifikasi halal di Kota Metro. *Adzkiya: Jurnal Hukum dan Ekonomi Syariah, 13*(1), 44–55. https://doi.org/10.32332/adzkiya.v13i1.10117

Gunawan, S., Juwari, J., Aparamarta, H. W., Darmawan, R., & Rakhmawati, A. (2022). Pendampingan berkelanjutan sistem jaminan halal bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Sewagati, 5*(1), 8–14. https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i1.378

Habibi, N. A. (2022). Penerapan sistem jaminan produk halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah produsen kecap. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia, 5*(1). https://doi.org/10.36722/jpm.v5i1.1754

Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia, 2*(2), 609–616. https://doi.org/10.54082/jamsi.302

Kurniawan, D., Setiyanto, A. I., Darmawan, A., Ansori, M., Restu, F., Aprilia, E., Widiastuti, H., Zaenuddin, M., Wijayanti, I., & Rasarandi, F. D. (2023). Pelatihan penyusunan dokumen sertifikasi halal bagi UMKM di Kota Batam. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Politeknik Negeri Batam*, *5*(1), 49–61. https://doi.org/10.30871/abdimaspolibatam.v5i1.4558

Maonah, S., & Saroso, D. S. (2018). Critical activity identification of halal assurance system from flavor production. *Operations Excellence: Journal of Applied Industrial Engineering, 10*(2), 145–151.

Mardhotillah, R. R., Putri, E. B. P., Karya, D. F., Sari, D. E., Mardhotillah, R. R., & Putra, R. S. (2022). Pelatihan sertifikasi halal dalam upaya peningkatan kepuasan pelanggan sebagai bagian dari scale-up business bagi UMKM. *Jurnal Surya Masyarakat, 4*(2).

Maulana, H., Labolo, S. N. S. D., Jamal, M., & Syamsuri. (2024). Halal certification for MSEs in Indonesia: How business duration drives legal awareness. *Share: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam, 13*(2), 607–635. https://doi.org/10.22373/share.v13i2.22907

Murti, H. W. (2022). Transformasi digital dalam rangka mendukung penerapan sistem jaminan halal berdasarkan pernyataan pelaku usaha (Studi kasus di IKM Es Krim XYZ). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 17*(1), 6–14. https://doi.org/10.29244/mikm.17.1.6-14

Nadya, A. Q., Hafidz, A. R., Latifa, A., & Fikri, S. (2023). Pendampingan sertifikasi halal UMKM Desa Pondokagung Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, 1*(1). https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i1.25

Paramida, C., Rahmania, S., Bunhatika, L. K., & Polindi, M. (2025). Pendampingan berkelanjutan sistem jaminan produk makanan halal bagi UMKM. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5*(2). https://doi.org/10.36728/ganesha.v5i2.5026

Putri, N. T., Kharisman, A., Arief, I., Abdul Talib, H. H., Jamaludin, K. R., & Ismail, E. A. (2022). Designing food safety management and halal assurance systems in mozzarella cheese production for small-medium food industry. *Indonesian Journal of Halal Research, 4*(2). https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i2.12996

Rachmaniah, O., Rahmawati, Y., Meka, W., Fahmi, Hendrianie, N., Altway, A., & Susianto. (2024). Pendampingan pengajuan sertifikasi halal pelaku UMKM makanan-minuman. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (JANAYU), 5*(1). https://doi.org/10.22219/janayu.v5i1.25267

Rofiah, K., Sa'adah, S. L., Safira, M. E., Rohmanu, A., & Haji Matali, A. B. (2024). Legal awareness of halal products certification among East Java business operators and society. *JURIS (Jurnal Ilmiah Syariah), 23*(1), 55–65. https://doi.org/10.31958/juris.v23i1.10467

Sari, M. W., Pitriyana, S., Ardiansyah, T., Fauzizah, N. H., Aisora, J., Rifki, I. N., Sabrina, K., Santika, I., Dhiva Ardhana, S., & Saputra, B. A. (2023). Halal certification assistance through sociopreneurship education for MSMEs in Tukak Village. *Community Empowerment*.

Sujibto, B. J., & Fakhruddin, M. (2023). Non-Muslim voices on halal certification: From sectoral-religious tendencies to state-mandated regulations. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, 26*(3). https://doi.org/10.22146/jsp.67792

Warto, W., Nurzansyah, M., Febriyan, S., & Al Gifari, F. (2025). Sertifikasi halal sebagai instrumen kepercayaan pasar: Studi komparatif produk halal bersertifikat dan non-bersertifikat. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, *6*(2). https://doi.org/10.31000/almaal.v6i2.15070

Yusuf, M., Amin, A. R. M., & Muthiadin, C. (2024). Implementasi sistem jaminan produk halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesia Journal of Halal, 7*(2). https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23882

Zahra, I. A., Al Arif, M. N. R., Aisyah, M., & Rahmawati, Y. (2026). From certification to compliance: Halal compliance rating in Indonesian restaurants. *Etikonomi, 25*(1). https://doi.org/10.15408/etk.v25i1.50283