Jurnal Pengabdian West Science
Vol. 5, No. 11, November, 2026, pp. 2086-2098

Optimalisasi Sertifikasi Halal Bagi Umkm Pujasera Kampus Poka Ambon

Erlinda Tehuayo[1], Merry M. Pelupessy[2], Restia Christianty[3], Elizabeth M Palinussa[4], Agusthina Risambessy[5]
[1-5] Universitas Pattimura, Ambon, Indonesia
*Corresponding Author
E-mail: erlindatehuayo2019@gmail.com*

Article History:
Received: November, 2026
Revised: November, 2026
Accepted: November, 2026

Abstract: *Sertifikasi halal adalah elemen krusial dalam meningkatkan mutu, kepercayaan konsumen, dan daya saing produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama di sektor kuliner. UMKM yang beroperasi di area Pujasera Kampus Poka, Ambon, memiliki potensi ekonomi yang signifikan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi mahasiswa, tenaga pendidik, tenaga kependidikan, dan masyarakat sekitar. Namun, pemahaman tentang prosedur sertifikasi halal, persyaratan administratif, identifikasi bahan baku, serta penerapan Proses Produk Halal (PPH) masih perlu ditingkatkan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM mengenai pentingnya sertifikasi halal serta memberikan pendampingan dalam mempersiapkan persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui beberapa tahap, yaitu observasi dan identifikasi masalah, sosialisasi dan edukasi sertifikasi halal, pendampingan pelaku UMKM, serta evaluasi kegiatan. Materi yang disampaikan mencakup regulasi jaminan produk halal, manfaat sertifikasi halal, identifikasi bahan baku, penerapan proses produk halal, dan prosedur pengajuan sertifikasi melalui sistem SIHALAL. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan kesiapan pelaku UMKM dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal serta mendorong penerapan proses produksi yang sesuai dengan ketentuan jaminan produk halal. Optimalisasi sertifikasi halal diharapkan menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kualitas pengelolaan usaha, memperkuat kepercayaan konsumen, dan meningkatkan daya saing UMKM.kuliner pujasera.*

Keywords:
Sertifikasi Halal, UMKM Kuliner, Pendampingan Sertifikasi Halal, Proses Produk Halal, Pujasera Kampus Poka Ambon

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran krusial dalam pembangunan ekonomi di tingkat nasional dan daerah. UMKM tidak hanya berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja, tetapi juga menggerakkan aktivitas ekonomi masyarakat melalui berbagai usaha produktif. Salah satu sektor UMKM yang terus berkembang adalah usaha kuliner, yang memiliki peluang pasar besar karena berhubungan langsung dengan kebutuhan konsumsi mahasiswa dan tenaga pendidik. Pengembangan UMKM juga menjadi strategi penting untuk meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat dan memperkuat daya saing usaha dengan meningkatkan kualitas produk serta akses pasar (Hidayat & Witta, 2024). Kawasan Pujasera Kampus Poka, Ambon, merupakan salah satu pusat aktivitas mahasiswa yang menjadi lokasi usaha makanan dan minuman. Kehadiran pelaku UMKM di area ini memudahkan mahasiswa, tenaga pendidik, tendik kampus, dan masyarakat sekitar untuk mendapatkan berbagai produk kuliner. Situasi ini menunjukkan bahwa UMKM di Pujasera Kampus Poka memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha yang lebih berkualitas, kompetitif, dan berkelanjutan. Dalam pengembangan usaha kuliner, aspek penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha adalah kualitas produk, keamanan pangan, dan jaminan kehalalan (Katuk et al., 2021).

Penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia diatur melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023. Ketentuan pelaksanaannya juga diperkuat oleh Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Regulasi ini menjadi dasar bagi pelaku usaha untuk memenuhi ketentuan jaminan produk halal sesuai jenis produk dan skala usahanya (Republik Indonesia, 2014, 2023, 2024). Meskipun kebijakan sertifikasi halal telah disosialisasikan secara luas, pelaku UMKM masih menghadapi berbagai tantangan dalam praktiknya. Tantangan tersebut meliputi keterbatasan informasi mengenai prosedur pengajuan sertifikat halal, kurangnya pemahaman dalam mengidentifikasi bahan baku, keterbatasan administrasi usaha, serta belum optimalnya penerapan proses produk halal dalam kegiatan produksi sehari-hari. Jamaluddin et al. (2022) mengidentifikasi sejumlah masalah dalam pelaksanaan sertifikasi halal melalui mekanisme pernyataan pelaku usaha (self declare), termasuk kendala pemahaman dan pelaksanaan persyaratan sertifikasi. Hidayat dan Witta (2024) juga menjelaskan bahwa optimalisasi sertifikasi halal bagi UMKM memerlukan perhatian terhadap kesiapan usaha, kemampuan memenuhi persyaratan, dan dukungan dalam proses sertifikasi.

Masalah ini menyoroti kebutuhan akan edukasi dan pendampingan langsung bagi pelaku UMKM. Untuk mengoptimalkan sertifikasi halal, tidak cukup hanya dengan memberikan informasi; pendampingan dalam memahami persyaratan, menyiapkan dokumen, mengidentifikasi bahan baku, dan memperbaiki proses produksi agar sesuai dengan aturan yang berlaku juga diperlukan. Jannah dan Al-Banna (2021) menegaskan pentingnya kesadaran dan ketertelusuran halal dari sudut pandang konsumen dan pelaku usaha. Oleh karena itu, pelaku UMKM harus memahami asal bahan baku dan memastikan setiap tahap produksi memenuhi standar kehalalan. Berdasarkan situasi ini, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bertema "Optimalisasi Sertifikasi Halal bagi UMKM Pujasera Kampus Poka – Ambon" diadakan sebagai kontribusi perguruan tinggi dalam meningkatkan kapasitas dan kualitas pengelolaan usaha masyarakat. Kegiatan ini juga merupakan upaya pemberdayaan masyarakat melalui transfer pengetahuan dan pendampingan praktis agar pelaku usaha dapat meningkatkan kualitas produk dan memenuhi standar jaminan produk halal.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM tentang pentingnya sertifikasi halal, memberikan pemahaman tentang regulasi dan prosedur sertifikasi halal, membantu pelaku usaha dalam mengidentifikasi bahan baku dan proses produksi, serta memberikan pendampingan dalam mempersiapkan persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Melalui kegiatan ini, diharapkan UMKM Pujasera Kampus Poka dapat meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen, sehingga memperkuat daya saing usaha kuliner di Kota Ambon. Harapan ini sejalan dengan temuan Azizah et al. (2025) yang menunjukkan adanya hubungan positif antara sertifikasi halal dengan peningkatan kinerja operasional dan keuangan UMKM di Indonesia.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan metode pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, edukasi, diskusi interaktif, dan pendampingan kepada pelaku UMKM yang beroperasi di kawasan Pujasera Kampus Poka, Ambon. Pendekatan ini bertujuan melibatkan pelaku UMKM secara aktif dalam proses identifikasi permasalahan, peningkatan pengetahuan, serta penyusunan langkah-langkah persiapan sertifikasi halal. Metode sosialisasi dan pendampingan merupakan salah satu bentuk kegiatan pemberdayaan yang dapat digunakan untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan

sertifikasi halal (Ismail & Kornitasari, 2022).

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di kawasan Pujasera Kampus Poka, Ambon, Provinsi Maluku. Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis, 5 November 2026, selama satu hari, yang meliputi tahap pembukaan, penyampaian materi, diskusi, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Persiapan dan koordinasi dengan pelaku UMKM dilakukan sebelum kegiatan utama berlangsung.

B. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini berlangsung pada Kamis, 5 November 2026, bertempat di Kampus Poka. Adapun pihak yang menjadi sasaran dalam kegiatan ini adalah para pelaku UMKM yang bergerak dalam bidang kuliner, khususnya penjual makanan dan minuman yang beroperasi di lingkungan Pujasera Kampus Poka.

Kegiatan ini akan diselenggarakan melalui beberapa rangkaian proses yang dilaksanakan secara bertahap, yaitu sebagai berikut.

1. Observasi dan Identifikasi Permasalahan

Tahap awal melibatkan pengamatan terhadap kondisi usaha kuliner di area Pujasera Kampus Poka. Tujuan dari observasi ini adalah untuk memahami karakteristik usaha, jenis produk yang ditawarkan, penggunaan bahan baku, serta tingkat pemahaman pelaku UMKM tentang sertifikasi halal. Permasalahan diidentifikasi melalui komunikasi dan wawancara singkat dengan pelaku usaha untuk mengetahui hambatan dalam mendapatkan sertifikasi halal. Proses identifikasi ini penting untuk menentukan kebutuhan pendampingan yang sesuai dengan kondisi dan karakteristik masing-masing pelaku UMKM. Menurut Jamaluddin et al. (2022), pelaksanaan sertifikasi halal bagi UMKM masih menghadapi berbagai kendala, sehingga diperlukan pendekatan pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha.

2. Sosialisasi dan Edukasi Sertifikasi Halal

Tahap kedua dilakukan dengan memberikan materi tentang pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM. Materi yang disampaikan mencakup: Definisi dan prinsip dasar produk halal. Landasan hukum pelaksanaan jaminan produk halal. Keuntungan sertifikasi halal bagi pelaku UMKM. Persyaratan dan prosedur untuk mendapatkan sertifikasi halal. Identifikasi bahan baku dan bahan tambahan pangan.

Implementasi Proses Produk Halal (PPH). Pemahaman tentang jalur sertifikasi halal reguler dan pernyataan mandiri pelaku usaha (self declare). Penyampaian materi dilakukan secara langsung melalui metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab agar peserta dapat memahami informasi yang disampaikan. Kegiatan sosialisasi sertifikasi halal juga menjadi salah satu pendekatan dalam pengembangan usaha mikro dan kecil dengan meningkatkan pengetahuan serta kesadaran pelaku usaha (Ismail & Kornitasari, 2022).

3. Pendampingan Pelaku UMKM

Tahap pendampingan dilakukan untuk memberikan pemahaman praktis mengenai persiapan sertifikasi halal. Pelaku UMKM diberikan arahan mengenai kelengkapan dokumen usaha, daftar bahan baku, informasi pemasok, serta alur pengolahan makanan dan minuman. Pendampingan juga mencakup pengenalan sistem SIHALAL sebagai sarana pengajuan sertifikasi halal secara elektronik. Peserta diberikan pemahaman bahwa pengajuan melalui jalur self declare hanya dapat dilakukan apabila memenuhi kriteria yang telah ditentukan oleh BPJPH dan ketentuan terkait. Pendampingan ini sejalan dengan penelitian Jamaluddin et al. (2022) yang mengidentifikasi perlunya peningkatan pemahaman dan penyelesaian kendala pelaksanaan sertifikasi halal melalui mekanisme self declare. Selain itu, pemahaman mengenai asal-usul bahan baku dan ketertelusuran produk menjadi bagian penting dalam menjaga konsistensi kehalalan produk (Jannah & Al-Banna, 2021).

4. Evaluasi Kegiatan

Pelaksanaan evaluasi bertujuan untuk menilai sejauh mana peserta memahami materi setelah mengikuti sosialisasi dan pendampingan. Proses evaluasi ini mencakup diskusi, sesi tanya jawab, observasi, serta penilaian terhadap pemahaman peserta tentang sertifikasi halal. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan tentang regulasi halal, kemampuan dalam mengidentifikasi bahan baku, pemahaman prosedur pengajuan sertifikasi, dan kesadaran dalam menerapkan proses produksi halal.

Hasil

A. Pelaksanaan Sosialisasi Sertifikasi Halal

Bertujuan untuk memberikan wawasan kepada pelaku usaha tentang

pentingnya jaminan produk halal dalam bisnis kuliner. Sosialisasi ini merupakan langkah awal untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM mengenai pentingnya sertifikasi halal. Materi yang disampaikan menekankan bahwa kehalalan produk tidak hanya bergantung pada jenis bahan yang digunakan, tetapi juga meliputi proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan penyajian produk. Dengan penyampaian materi ini, diharapkan pelaku UMKM menyadari bahwa sertifikasi halal adalah bagian dari peningkatan kualitas dan pengelolaan usaha. Pemahaman ini penting karena produk kuliner yang terjamin halal dapat memberikan rasa aman dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Penelitian oleh Septiani dan Ridlwan (2020) mendukung hal ini, menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan kesadaran halal memiliki pengaruh positif



Gambar 1. Proses Sosialisasi dan Penyampaian Materi PKM

B. Peningkatan Pemahaman Pelaku UMKM tentang Bahan Baku Halal

Salah satu aspek penting dalam sertifikasi halal adalah memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi ketentuan kehalalan. Dalam usaha kuliner, bahan baku dapat terdiri atas bahan utama, bahan tambahan, bumbu, minyak, saus, serta bahan penolong lainnya. Pelaku UMKM perlu memiliki pengetahuan mengenai sumber bahan baku dan bukti pendukung kehalalannya. Selain itu, pelaku usaha perlu memperhatikan kemungkinan penggunaan bahan yang memiliki titik kritis kehalalan. Jannah dan Al-Banna (2021) menjelaskan bahwa kesadaran halal dan ketertelusuran halal merupakan aspek penting dalam perspektif konsumen maupun pelaku usaha. Ketertelusuran bahan baku diperlukan agar pelaku usaha dapat mengetahui asal-usul bahan yang digunakan serta memastikan kesesuaian bahan tersebut dengan ketentuan halal. Melalui edukasi yang diberikan, peserta diharapkan mampu melakukan identifikasi terhadap bahan yang digunakan serta membangun

kebiasaan menyimpan informasi dan dokumen pembelian bahan baku. Langkah tersebut merupakan bagian penting dalam mempersiapkan sertifikasi halal.

C. Pendampingan Proses Pengajuan Sertifikasi Halal

Pendampingan pengajuan sertifikasi halal menjadi salah satu kegiatan utama dalam program PKM ini. Pelaku UMKM diberikan penjelasan mengenai tahapan pendaftaran, dokumen yang diperlukan, serta proses pemeriksaan kesesuaian bahan dan proses produksi. Pendampingan administrasi mencakup pengenalan identitas usaha, data produk, daftar bahan baku, proses pengolahan, dan dokumen pendukung lainnya. Peserta juga diperkenalkan dengan sistem SIHALAL yang digunakan dalam proses layanan sertifikasi halal. Jamaluddin et al. (2022) menjelaskan bahwa implementasi sertifikasi halal melalui mekanisme *self declare* pada UMKM masih menghadapi berbagai permasalahan yang berkaitan dengan pemahaman dan pemenuhan persyaratan. Oleh karena itu, pendampingan administrasi dan pengenalan sistem pengajuan sertifikasi menjadi bagian penting dalam membantu pelaku usaha mempersiapkan proses sertifikasi halal. Melalui pendampingan tersebut, pelaku UMKM diharapkan dapat mempersiapkan persyaratan sertifikasi secara lebih terarah dan mengurangi kendala administrasi dalam proses pengajuan.

D. Penerapan Proses Produk Halal pada UMKM

Penerapan Proses Produk Halal merupakan aspek penting yang harus diperhatikan secara berkelanjutan. Pelaku usaha perlu memastikan bahwa seluruh tahapan produksi dilakukan sesuai ketentuan yang berlaku. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan meliputi pemilihan bahan baku, kebersihan tempat usaha, penggunaan peralatan, proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan maupun minuman. Penerapan proses produk halal juga memerlukan konsistensi dan komitmen pelaku usaha. Jannah dan Al-Banna (2021) menekankan pentingnya ketertelusuran halal dalam memastikan kejelasan sumber bahan dan proses yang berkaitan dengan produk. Oleh karena itu, pelaku UMKM perlu memperhatikan pengelolaan bahan baku dan menjaga konsistensi proses produksi. Selain itu, penerapan proses produk halal merupakan bagian dari pemenuhan kewajiban jaminan produk halal sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 (Republik Indonesia, 2014, 2024). Penerapan proses produk halal juga memerlukan konsistensi dan komitmen pelaku usaha. Oleh karena itu, sertifikasi halal harus dipandang sebagai bagian dari sistem pengelolaan usaha, bukan hanya sebagai dokumen administratif.

E. Dampak Kegiatan terhadap Pengembangan UMKM

Optimalisasi sertifikasi halal memiliki potensi memberikan dampak positif terhadap pengembangan UMKM Pujasera Kampus Poka. Dari aspek pengetahuan, kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai ketentuan halal dan pentingnya jaminan produk halal. Dari aspek pengelolaan usaha, pendampingan mendorong pelaku UMKM untuk lebih memperhatikan penggunaan bahan baku, kebersihan, pencatatan administrasi, dan proses produksi. Dari aspek pemasaran, sertifikasi halal dapat menjadi nilai tambah yang mendukung peningkatan kepercayaan konsumen. Hal ini didukung oleh penelitian Septiani dan Ridlwan (2020), yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan kesadaran halal berpengaruh positif terhadap minat beli produk makanan halal. Selain itu, Azizah et al. (2025) melalui penelitian terhadap 925 UMKM di 32 provinsi di Indonesia menemukan bahwa sertifikasi halal memiliki hubungan positif dengan kinerja operasional dan kinerja keuangan UMKM. Temuan tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpotensi menjadi salah satu instrumen pengembangan dan peningkatan daya saing usaha. Dengan demikian, kegiatan PKM ini diharapkan mampu menjadi salah satu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui peningkatan kualitas dan jaminan produk halal.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bertema "Optimalisasi Sertifikasi Halal bagi UMKM Pujasera Kampus Poka – Ambon" bertujuan untuk meningkatkan pemahaman, kesadaran, dan kesiapan pelaku UMKM dalam memenuhi standar jaminan produk halal. Melalui sosialisasi, edukasi, diskusi, dan pendampingan, pelaku UMKM mendapatkan informasi tentang pentingnya sertifikasi halal, regulasi yang berlaku, identifikasi bahan baku, proses produksi halal, serta persyaratan administrasi untuk pengajuan sertifikasi. Diharapkan bahwa optimalisasi sertifikasi halal ini dapat meningkatkan kualitas pengelolaan usaha, memberikan perlindungan kepada konsumen, serta memperkuat kepercayaan dan daya saing produk kuliner. Keberhasilan program ini memerlukan pendampingan berkelanjutan dan kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, BPJPH, lembaga pendamping, serta pelaku UMKM. Dengan adanya sinergi tersebut, UMKM Pujasera Kampus Poka diharapkan dapat berkembang menjadi usaha kuliner yang berkualitas, kompetitif, dan memiliki jaminan kehalalan produk.

Pengakuan/Acknowledgments

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan tema "Optimalisasi Sertifikasi Halal bagi UMKM Pujasera Kampus Poka – Ambon". Secara khusus, terima kasih disampaikan kepada pihak perguruan tinggi, pengelola kawasan Pujasera Kampus Poka, para pelaku UMKM, serta semua pihak yang telah berpartisipasi dan memberikan dukungan selama kegiatan ini. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh peserta yang telah mengikuti sosialisasi dan pendampingan dengan baik. Diharapkan kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata dalam meningkatkan pemahaman, kualitas usaha, dan kesiapan sertifikasi halal bagi UMKM di Kota Ambon.

Daftar Pustaka

Azizah, S. N., Koeswinarno, K., Salam, A. N., Ansyah, R. H. A., Kustini, K., Atieqoh, S., & Fakhruddin, M. (2025). Linking halal certificate and micro, small and medium enterprises (MSMES) performance in Indonesia. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management, 18*(6), 1271–1290. https://doi.org/10.1108/IMEFM-12-2023-0463

Hidayat, M. T., & Witta, S. R. (2024). Halal certification and implications for MSMEs: A systematic literature review. *Journal of Business Management and Islamic Banking, 3*(2), 151–166.

Ismail, M., & Kornitasari, Y. (2022). Socialization of halal certification to develop MSEs: Case study in Jabung, Malang Regency. *Journal of Interdisciplinary Socio-Economic and Community Study, 2*(2), 86–92. https://doi.org/10.21776/jiscos.02.02.04

Jamaluddin, J., Hidayatulloh, H., Zaini, A., & Sanawi, S. (2022). The problems of implementing halal certification through the self-declaration program for MSMEs in Indonesia: A case study. *International Journal of Advances in Social and Economics, 4*(1), 30–36. https://doi.org/10.33122/ijase.v4i1.221

Jannah, S. M., & Al-Banna, H. (2021). Halal awareness and halal traceability: Muslim consumers' and entrepreneurs' perspectives. *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance, 7*(2), 285–316. https://doi.org/10.21098/jimf.v7i2.1328

Katuk, N., Ku-Mahamud, K. R., Kayat, K., Abdul Hamid, M. N., Zakaria, N. H., & Purbasari, A. (2021). Halal certification for tourism marketing: The attributes and attitudes of food operators in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing, 12*(5), 1043–1062. https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2020-0068

Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.

Republik Indonesia. (2023). *Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang*.

Republik Indonesia. (2024). *Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*.

Septiani, D., & Ridlwan, A. A. (2020). The effects of halal certification and halal awareness on purchase intention of halal food products in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research, 2*(2), 55–60. https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i2.6657