



## **PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK INDUSTRI MIKRO OLAHAN MINUMAN KOPI DI DAYEUKHKOLOT**

**Haryasena Panduwiyyasa <sup>1,\*</sup>, Sri Widaningrum <sup>2</sup>, Yoga <sup>3</sup>, Muhammad Fairuz Dzaki <sup>1</sup>, Ferdian Surya Wibowo <sup>1</sup>**

<sup>1)</sup> Sistem informasi, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom, Indonesia

<sup>2)</sup> Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom, Indonesia

<sup>3)</sup> Direktorat Bandung Technopark, Universitas Telkom, Indonesia

\*e-mail: haryasenapandu@telkomuniversity.ac.id ; Submitted: .15 Desember 2025; Accepted: 5 Februari 2026

Available online: 30 Januari 2026

### **Abstrak**

Industri mikro olahan minuman kopi di Dayeuhkolot memiliki potensi ekonomi yang besar, namun masih menghadapi tantangan dalam pemahaman dan pemenuhan sertifikasi halal. Rendahnya awareness pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal, baik dari aspek regulasi maupun nilai tambah produk, berdampak pada terbatasnya daya saing dan kepercayaan konsumen. Salah satu mitra dalam kegiatan ini adalah Jouska Coffee, yang merepresentasikan karakteristik industri mikro kopi di wilayah tersebut. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman, kesiapan, dan kemampuan pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan yang terstruktur. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui pelatihan, diskusi interaktif, serta pendampingan berkelanjutan selama tiga bulan. Materi meliputi pengenalan konsep halal, regulasi sertifikasi halal, identifikasi bahan dan proses produksi, serta penyusunan dokumen pendukung pengajuan sertifikasi halal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan awareness pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal, yang tercermin dari perubahan pemahaman dan komitmen dalam menjaga kehalalan produk. Selain itu, setelah tiga bulan pelaksanaan program, terjadi peningkatan profit rata-rata sebesar 19,4%, yang dipengaruhi oleh meningkatnya kepercayaan konsumen dan citra produk. Program ini memberikan manfaat nyata bagi penguatan kapasitas industri mikro kopi dan berpotensi menjadi model pendampingan sertifikasi halal bagi UMKM sektor pangan dan minuman.

**Kata Kunci:** Industri Kopi Mikro; Pelatihan Sertifikasi Halal; Pendampingan Produk Halal; SIHALAL

### **Abstract**

*The micro-scale coffee beverage processing industry in Dayeuhkolot has significant economic potential; however, it faces challenges related to limited understanding and compliance with halal certification requirements. Low awareness among business actors regarding the importance of halal certification, both in terms of regulatory compliance and value addition, has constrained competitiveness and consumer trust. One of the partners involved in this community service program is Jouska Coffee, which represents the characteristics of micro-scale coffee enterprises in the area. This community engagement program aims to enhance the knowledge, readiness, and capacity of micro coffee business actors to obtain halal certification through structured training and mentoring activities. The method applied in this program is a participatory approach involving training sessions, interactive discussions, and continuous mentoring over a three-month period. The training materials cover halal concepts, halal certification*



*regulations, identification of ingredients and production processes, and preparation of supporting documents for halal certification submission. The results indicate an increase in business actors' awareness of the importance of halal certification, reflected in improved understanding and commitment to maintaining halal production practices. Moreover, after three months of program implementation, an average profit increase of 19.4% was achieved, driven by enhanced consumer trust and a more professional product image. This program provides tangible benefits for strengthening the capacity of micro-scale coffee enterprises and has the potential to serve as a model for halal certification mentoring for MSMEs in the food and beverage sector.*

**Keywords:** Micro Coffee Industry; Halal Certification; Halal Product Supervisor; SIHALAL

## PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, memiliki pasar konsumsi produk halal yang sangat besar. Seiring dengan pertumbuhan kelas menengah dan pergeseran gaya hidup, industri makanan dan minuman, khususnya sektor kafe yang telah mengalami lonjakan pertumbuhan yang sangat pesat. Kafe tidak lagi hanya berfungsi sebagai tempat minum kopi, tetapi telah menjadi ruang sosial, tempat kerja, dan pusat gaya hidup, terutama di kalangan muda (Fahrurrozi Tanjung dkk., 2025).

Data menunjukkan bahwa sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan krusial dalam industri kafe dan perekonomian nasional secara keseluruhan. Menurut data resmi yang secara rutin dirilis oleh Kementerian Koperasi dan UKM dan Badan Pusat Statistik (BPS), terdapat lebih dari 66 juta unit UMKM di Indonesia pada tahun 2023 (Astiwara, 2024).

Menurut Syahputra dkk. (2023) Kontribusi para pelaku UMKM ini sangat signifikan, yaitu menyumbang lebih dari 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja. Sebagian besar kafe, terutama yang bersifat independen dan lokal, dikelola oleh UMKM. Pertumbuhan yang tinggi ini, ditambah dengan dominasi UMKM, menjadikan sektor kafe sebagai salah satu pilar utama perekonomian nasional. oleh karena itu, kepatuhan mereka terhadap regulasi halal sangat vital (Idah & Pinilih, 2020).

Urgensi sertifikasi halal didasarkan pada landasan hukum yang kuat, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Undang-Undang ini secara tegas menyatakan bahwa produk yang beredar, masuk, dan diperjualbelikan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal (Sofiana dkk., 2021). Meskipun implementasinya dilakukan secara bertahap, sektor makanan dan minuman (termasuk kafe) menjadi prioritas utama. Kewajiban ini merupakan upaya pemerintah untuk memberikan perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen Muslim (Santoso & Rachman, 203).

Menurut (Prawiro, 2022) Kewajiban sertifikasi halal menimbulkan tantangan yang signifikan bagi UMKM di sektor kafe, mengingat karakteristik intrinsik mereka yang seringkali menghambat proses kepatuhan. Tantangan utama adalah Keterbatasan Sumber Daya, di mana UMKM pada umumnya bergulat dengan keterbatasan nyata dari segi biaya, alokasi waktu, dan jumlah sumber daya manusia yang memadai untuk mengurus seluruh proses sertifikasi halal secara mandiri.

Meskipun pemerintah menyediakan skema kemudahan seperti *self declare* untuk pelaksanaan sertifikasi halal bagi pengusaha dengan produk risiko rendah, proses



sertifikasi reguler untuk kafe/restoran seringkali melibatkan sistem manajemen multi outlet dan proses pengolahan yang kompleks, yang menuntut audit mendalam terhadap seluruh rantai pasok, mulai dari bahan baku, prosedur penanganan produk (PPH), hingga implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) yang menyeluruh (Zuhdi dkk., 2023).

Tantangan mendasar lainnya adalah Kurangnya Pemahaman Literasi Halal. banyak pelaku UMKM kafe yang masih kurang memahami secara mendalam konsep, prosedur teknis, dan manfaat strategis jangka panjang dari sertifikasi halal. mereka mungkin yakin produknya sudah halal karena bahan dasarnya sudah umum di pasar, tetapi keyakinan tersebut belum disertai jaminan syariah dan legalitas resmi dari lembaga yang berwenang, sehingga memerlukan edukasi dan pelatihan intensif (Faikoh & Anwar, 2025).

Pelaksanaan pendampingan dan pelatihan terkait penggunaan Sistem Informasi Halal (SIHALAL) menjadi sangat penting, karena berfungsi sebagai satu pintu yang menjembatani antara kewajiban regulasi dan kemampuan implementasi pengajuan sertifikasi halal se Indonesia. Terdapat beberapa urgensi dalam pelaksanaan pelatihan dan pendampingan proses produk halal, diantaranya (Fibrianto dkk., 2024):

**A. Membangun Kepercayaan dan Loyalitas Konsumen**

Indonesia adalah pasar halal terbesar di dunia. Bagi konsumen Muslim, label halal adalah nilai jual (value) dan jaminan spiritual. Sertifikasi resmi meningkatkan loyalitas dan kepercayaan konsumen secara signifikan. Pelatihan membantu UMKM memahami bahwa kepatuhan halal adalah strategi pemasaran yang efektif, bukan sekadar beban administratif.

**B. Peningkatan Daya Saing dan Ekspansi Pasar**

Sertifikasi halal memberikan UMKM kafe alat pemasaran yang kredibel di tengah persaingan ketat. Produk bersertifikat memiliki potensi untuk menjangkau pasar yang lebih luas bisa domestik maupun internasional dan berpartisipasi aktif dalam ekosistem wisata halal yang dikembangkan pemerintah.

**C. Peningkatan Kualitas dan Higienitas Produk**

Proses sertifikasi menuntut UMKM membenahi Sistem Jaminan Halal (SJH), meliputi manajemen bahan baku dan kebersihan. Pelatihan membekali pelaku usaha dengan pengetahuan untuk menyusun Prosedur Operasi Standar (SOP) yang lebih baik, sehingga secara inheren meningkatkan kualitas, higienitas, dan konsistensi layanan/produk kafe.

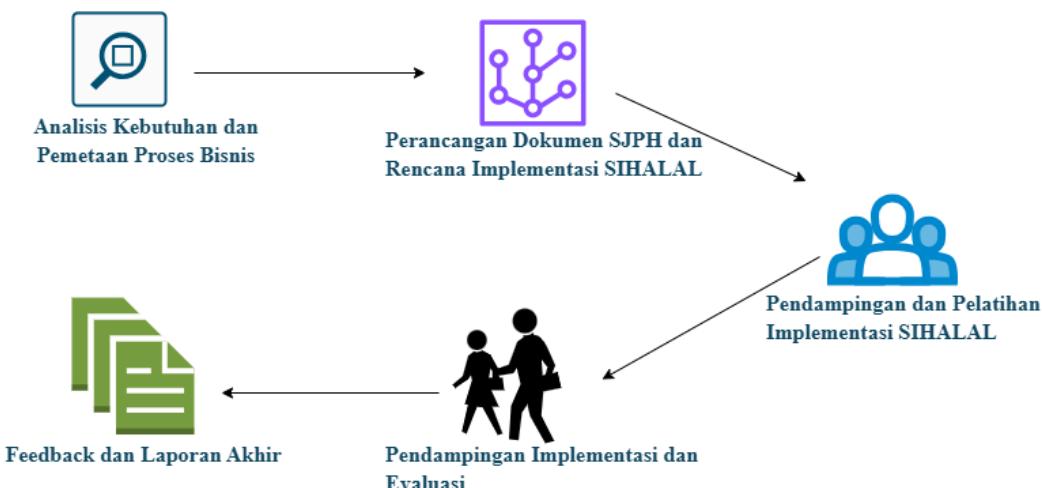
**D. Kepatuhan Hukum dan Mitigasi Risiko**

Pelanggaran terhadap kewajiban sertifikasi halal dapat berujung pada sanksi hukum. Pelatihan membantu UMKM kafe untuk mematuhi regulasi yang berlaku, mencegah potensi risiko hukum, dan memastikan keberlangsungan usaha yang aman dan terjamin.

Data menunjukkan bahwa jika dibandingkan dengan total jumlah UMKM di Indonesia yang mencapai 66 juta unit, persentase UMKM makanan dan minuman (F&B) yang telah tersertifikasi masih jauh dari angka ideal (Krisna dkk., 2023). Secara spesifik di sektor kafe, studi lapangan dan laporan industri mengindikasikan bahwa mayoritas UMKM kafe yang beredar luas belum mencantumkan sertifikat halal resmi, meskipun bahan bakunya diyakini halal. Kesenjangan ini menegaskan bahwa pelatihan yang terstruktur adalah kebutuhan mendesak untuk meningkatkan literasi halal, memfasilitasi proses administrasi, dan memastikan kesiapan UMKM menghadapi implementasi Wajib Halal Penuh, sekaligus memperkuat daya saing dan legalitas usaha mereka(Astiwara, 2024).

## METODE

Metode yang dilakukan pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah pendampingan dan pelatihan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berbasis digital melalui platform SIHALAL pada UMKM Industri Kopi Jouska. Secara umum, kegiatan dikelompokkan ke dalam beberapa tahapan sebagai berikut.



**Gambar 1.** Metode Pelatihan SIHALAL

### 1) Analisis Kebutuhan dan Pemetaan Proses Bisnis

Pada tahap awal, tim melakukan identifikasi dan analisis menyeluruh terhadap kondisi riil UMKM Kopi Jouska untuk memastikan proses bisnis, rantai pasok, dan aspek halal dapat dipetakan dengan akurat. Fokus analisis mencakup empat area berikut.

#### a) Profil usaha dan alur produksi kopi

Tim mengumpulkan gambaran dasar usaha sekaligus memetakan alur produksi end-to-end agar setiap tahapan dapat ditelusuri (*traceable*) dalam konteks SJPH. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- **Profil Usaha**

Jenis produk (biji/ground/dripbag), kapasitas produksi harian/mingguan, pola produksi (by order/batch), jumlah SDM, pembagian peran kerja, serta lokasi fasilitas produksi dan penyimpanan.

- **Pemetaan Alur Produksi**

1. Penerimaan bahan baku (*green bean/roasted bean*) dan pengecekan awal,
2. Penyortiran/quality check,
3. Roasting (parameter dasar: batch size, suhu/waktu, catatan roast profile bila ada),
4. Cooling dan degassing,
5. Grinding (jika produk bubuk),
6. Pencampuran/blending (bila ada varian blend/flavor),
7. Pengemasan (jenis kemasan, sealing, label),
8. Penyimpanan (gudang/etalase, kontrol kelembapan, FIFO/FEFO),
9. Distribusi/penjualan (offline/online/reseller) termasuk mekanisme retur/komplain.

- **Identifikasi titik dokumentasi**



Dokumen minimal yang realistik dibuat, seperti catatan penerimaan bahan, catatan produksi per batch, catatan kebersihan, dan catatan penanganan produk retur/komplain.

**b) Inventaris bahan, bahan tambahan, dan kemasan**

Tim membuat daftar inventaris terstruktur untuk memastikan seluruh material yang bersentuhan dengan produk tercatat dan dapat diverifikasi status halalnya. Kegiatan yang dilakukan:

**1. Pencatatan bahan utama**

Jenis kopi, asal (petani/roaster/supplier), varian, kode/lot, frekuensi pembelian, bukti transaksi (invoice/nota), dan pola penyimpanan.

**2. Bahan tambahan/penolon**

Bahan pelengkap makanan seperti; Gula, susu bubuk/creamer, perisa, cokelat, caramel, emulsifier, flavoring, serta bahan pembersih yang berpotensi kontak (mis. sanitizer tertentu).

**3. Kemasan dan material kontak pangan**

Pouch, valve, inner plastic, cup, lid, seal, label/stiker, tinta/lem label (jika relevan), dan sarung tangan/alat bantu pengemasan.

**4. Verifikasi bukti pendukung**

Komposisi dan produsen, masa berlaku dokumen, serta kecukupan bukti jika sertifikat halal belum ada (mis. pernyataan bahan, foto label, atau dokumen supplier).

**5. Penilaian risiko pemasok**

Supplier tetap vs non-tetap, konsistensi spesifikasi, dan rencana mitigasi jika pemasok berganti (agar tidak mengulang dari nol).

**c) Pemetaan titik kritis halal (Halal Critical Points)**

Tim mengidentifikasi potensi risiko ketidaksesuaian halal yang paling mungkin terjadi, lalu menetapkan kontrol sederhana yang bisa diterapkan UMKM. Hal yang dianalisis meliputi:

**1. Potensi kontaminasi silang**

Penggunaan area/alat bersama dengan produk non-halal atau produk yang tidak jelas statusnya (mis. shared kitchen, shared grinder, shared sealer).

**2. Bahan penolong dan bahan non-produk**

Pelumas mesin food grade, bahan pembersih, cairan sanitasi, dan perlakuan pengendalian hama.

**3. Kebersihan fasilitas & alur kerja**

Zonasi area bersih-kotor, prosedur cuci alat, jadwal kebersihan, kontrol penggunaan lap/spons, serta alur personel (mis. dari area luar langsung ke pengemasan).

**4. Alur penyimpanan**

Pemisahan bahan/kemasan, identifikasi rak/box, pelabelan, penerapan FIFO/FEFO, dan kontrol risiko kontaminasi dari produk lain.

**5. Output pemetaan:**

Daftar HCP per tahap (penerimaan-produksi-pengemasan-gudang-distribusi), beserta tindakan pengendalian yang realistik (mis. dedicated tools, label warna, SOP cleaning, dan form cek harian).



#### **d) Kesiapan administratif usaha**

Tim menilai kesiapan dokumen minimum yang diperlukan agar proses pendampingan SIHALAL berjalan lancar dan tidak terhenti karena administratif. Kegiatan yang dilakukan:

1. **Legalitas dasar**

NIB (status aktif), data identitas usaha, alamat fasilitas produksi, dan kesesuaian bidang usaha.

2. **Struktur penanggung jawab internal SJPH**

Penunjukan penanggung jawab/penyelia halal (skala UMKM bisa sederhana), pembagian tugas (produksi, pembelian, gudang, pengemasan), dan alur persetujuan pembelian bahan.

3. **Ketersediaan dokumen operasional**

Minimal SOP penerimaan bahan, SOP produksi, SOP kebersihan/sanitasi, SOP penyimpanan, serta formulir catatan (logbook) yang sanggup diisi rutin.

4. **Kesiapan data pendukung**

Daftar produk, komposisi, foto label/kemasan, daftar pemasok, dan bukti pembelian untuk penelusuran.

5. **Identifikasi kebutuhan tambahan** (Opsional)

Bila ada produk siap minum atau perlu izin edar tertentu, tim hanya memetakan statusnya dan dampaknya terhadap kelengkapan dokumen (tanpa memaksakan jika belum relevan).

#### **Output tahap awal (deliverable yang dihasilkan)**

Hasil analisis tahap awal ini kemudian dirangkum menjadi:

1. Peta proses produksi dan alur bahan,
2. Daftar inventaris bahan/kemasan beserta status bukti halal,
3. Daftar titik kritis halal dan kontrol yang disarankan,
4. Daftar gap kesiapan SJPH (dokumen belum ada/masih lemah), lalu digunakan untuk menentukan prioritas dokumen dan merancang skenario pendampingan SIHALAL yang paling sesuai dengan kapasitas dan kondisi riil UMKM Kopi Jouska.

#### **2) Perancangan Dokumen SJPH dan Rencana Implementasi SIHALAL**

Berdasarkan pemetaan, tim menyusun dan menyesuaikan komponen utama SJPH serta menyiapkan kebutuhan input ke SIHALAL, meliputi:

1. **Kebijakan halal dan komitmen manajemen**

2. **Penyusunan dokumen prosedur/SOP**

Pembelian bahan, penerimaan bahan, produksi, sanitasi, penyimpanan, penanganan produk tidak sesuai, traceability sederhana, dan tindakan koreksi.

3. **Penyusunan data pendukung**

Daftar produk, daftar bahan (baku/tambahan/penolong), daftar pemasok, data fasilitas/peralatan, diagram alir proses, serta bukti pelatihan internal.

4. **Rencana input SIHALAL**

Struktur folder bukti unggah, format penamaan dokumen, dan checklist kelengkapan agar proses pendaftaran tidak tersendat.

Output tahap ini adalah paket dokumen SJPH siap unggah dan checklist kelengkapan SIHALAL yang spesifik untuk proses industri kopi Jouska.

#### **3) Pendampingan dan Pelatihan Implementasi SIHALAL**

Untuk memastikan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM, dilakukan pelatihan bertahap dengan metode *hands-on practice*, meliputi:

**1. Pendampingan 1 (Pengenalan SJPH dan Alur Sertifikasi Halal)**

Pada sesi ini tim memfokuskan kegiatan pada pembentukan pemahaman dasar sebelum UMKM mulai menyiapkan dokumen dan melakukan input di SIHALAL. Tim menjelaskan konsep dasar halal dalam konteks produksi kopi, termasuk risiko ketidaksesuaian yang umum terjadi, serta prinsip-prinsip SJPH seperti komitmen pelaku usaha, pengendalian bahan, pengendalian proses, penanganan ketidaksesuaian, dan perbaikan berkelanjutan. Tim juga memaparkan jenis dokumen yang umumnya dibutuhkan, misalnya profil usaha, daftar produk, daftar bahan dan pemasok, diagram alir proses, identifikasi titik kritis halal, SOP kebersihan dan produksi, serta catatan pelaksanaan. Selanjutnya, tim memberikan gambaran alur sertifikasi halal mulai dari persiapan dokumen, pengajuan melalui SIHALAL, proses pemeriksaan kelengkapan, tindak lanjut revisi, hingga tahapan audit/pemeriksaan oleh pihak terkait. Output sesi ini adalah daftar kebutuhan dokumen prioritas, rencana kerja singkat yang realistik, serta penetapan peran dan tanggung jawab internal UMKM untuk menjalankan SJPH.

**2. Pendampingan 2 (Praktik Penyusunan Dokumen SJPH)**

Pada sesi kedua, tim mengarahkan UMKM untuk menyusun dokumen secara operasional, artinya dokumen dibuat sesuai kemampuan UMKM dan benar-benar dapat diterapkan di lapangan. Tim melakukan simulasi pengisian daftar bahan, produk, dan pemasok yang mencakup identitas bahan, produsen, status halal atau bukti pendukung, kode/lot bila tersedia, serta pola pembelian. Tim kemudian membantu menyusun diagram alir proses produksi kopi berdasarkan alur nyata UMKM Kopi Jouska, mulai dari penerimaan bahan, roasting, grinding, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi/penjualan. Dari alur tersebut, tim memfasilitasi identifikasi titik kritis halal per tahapan, seperti potensi kontaminasi silang, penggunaan alat bersama, bahan penolong, serta pengendalian kebersihan. Tim juga mendampingi penyusunan SOP yang realistik dan minimal mencakup SOP penerimaan bahan, SOP produksi, SOP kebersihan dan sanitasi, SOP penyimpanan, SOP pengendalian perubahan pemasok/bahan, serta SOP penanganan ketidaksesuaian. Agar implementasi bisa dibuktikan, tim menyiapkan format catatan (logbook) sederhana untuk pencatatan bahan masuk, produksi per batch, checklist kebersihan, dan perubahan pemasok/bahan. Output sesi ini adalah paket dokumen SJPH versi UMKM dalam bentuk draft final yang siap diunggah beserta template logbook yang mudah diisi rutin.

**3. Pendampingan 3 (Praktik Penggunaan SIHALAL)**

Sesi ketiga bertujuan memastikan UMKM mampu mengoperasikan SIHALAL secara mandiri, mulai dari tahap awal hingga tindak lanjut. Tim melakukan simulasi pembuatan atau penyiapan akun dan memastikan langkah verifikasi awal terpenuhi jika diperlukan. Setelah itu, tim mendampingi input data usaha dan data produk, termasuk profil UMKM, lokasi, penanggung jawab internal, jenis produk, komposisi, serta informasi proses. Tim juga membimbing proses unggah dokumen sesuai struktur dan kebutuhan sistem, termasuk penamaan file, kesesuaian format, ukuran file, dan konsistensi isi dokumen. Selanjutnya, tim melatih UMKM untuk memahami alur pengecekan status pengajuan, membaca notifikasi atau catatan perbaikan, serta menindaklanjuti permintaan revisi secara tepat. Dalam praktiknya, tim juga membantu penanganan kendala yang umum muncul, seperti dokumen tidak terbaca, format tidak sesuai, data tidak tersimpan, atau ketidaksesuaian antara data bahan dengan bukti pendukung. Output sesi ini adalah data pengajuan SIHALAL yang sudah terisi (atau siap diajukan) serta



meningkatnya kemampuan UMKM dalam memantau status dan melakukan perbaikan secara mandiri.

#### **4) Evaluasi dan Pengajuan audit Halal untuk sertifikasi**

Setelah rangkaian pelatihan selesai, tim melakukan pendampingan lanjutan untuk memastikan implementasi berjalan konsisten sekaligus mendorong pengajuan sertifikasi halal dapat diproses tanpa hambatan. Pada aspek teknis SIHALAL, tim membantu UMKM menyelesaikan kendala saat input dan unggah dokumen, menyesuaikan format bila diperlukan, serta memvalidasi kelengkapan dan konsistensi berkas, misalnya memastikan daftar bahan selaras dengan diagram alir proses dan SOP yang dibuat.

Setelah berkas dinilai lengkap dan sesuai, tim mendampingi UMKM melakukan finalisasi dan submit pengajuan sertifikasi halal melalui SIHALAL, termasuk pengecekan ulang data usaha, data produk, dokumen pendukung, serta kesiapan UMKM dalam merespons notifikasi atau permintaan perbaikan dari sistem. Pada aspek operasional SJPH, tim memastikan SOP benar-benar diterapkan di lapangan, seperti kebersihan alat dan area produksi, pemisahan penyimpanan bahan dan kemasan, pencatatan bahan masuk serta produksi per batch, dan pengendalian perubahan pemasok atau bahan agar status halal tetap terjaga ketika terjadi pergantian supplier.

Evaluasi efektivitas pendampingan dilakukan dengan menilai ketercapaian indikator seperti kelengkapan dokumen, akurasi data bahan dan pemasok beserta bukti pendukungnya, konsistensi penerapan SOP yang dibuktikan melalui logbook, serta progres status pengajuan sertifikasi di SIHALAL sampai tahap penjadwalan atau proses pemeriksaan/audit. Jika ditemukan gap, tim melakukan revisi dan penyempurnaan dokumen serta penyesuaian praktik lapangan agar lebih operasional dan mudah dijalankan oleh UMKM, sehingga kesiapan audit meningkat dan proses sertifikasi halal dapat berjalan lebih lancar.

#### **5) Feedback dan Laporan Akhir**

Tahap akhir adalah penutupan program melalui:

- 1. Sesi umpan balik**

Melakukan evaluasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bersama UMKM terkait apa yang sudah berjalan baik, kendala utama, dan kebutuhan lanjutan.

- 2. Penyusunan laporan pelaksanaan**

Penyusunan laporan hasil Pengabdian kepada Masyarakat, meliputi; rangkaian kegiatan, capaian, dokumentasi, dan hasil evaluasi.

- 3. Rekomendasi pengembangan**

Rencana pemeliharaan SJPH (audit internal sederhana), mekanisme kontrol perubahan bahan/pemasok, dan strategi penguatan kepatuhan halal pada ekspansi produk/kanal penjualan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berfokus pada pelatihan dan pendampingan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berbasis digital melalui platform SIHALAL pada UMKM Kopi Jouska. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Mei 2025, dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal.

**Gambar 2.** Tim Pengabdian kepada Masyarakat

Gambar 2 menunjukkan tim pengabdian yang terlibat dalam kegiatan ini. Tim terdiri dari berbagai narasumber dan anggota yang memiliki latar belakang di bidang Sistem Informasi dan Akuntansi, yang berkolaborasi untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada UMKM Kopi Jouska. Setiap anggota tim memiliki peran penting dalam memastikan bahwa pelatihan yang diberikan dapat diterima dengan baik dan dapat diperaktikkan langsung oleh pengelola UMKM.

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari dua sesi utama yang bertujuan untuk mendukung transformasi digital dalam pengelolaan halal di UMKM Kopi Jouska:

**1. Sesi pertama (Pemaparan Konsep Halal)**

Pemaparan konsep dasar mengenai Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pada sesi ini, peserta diberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing produk UMKM, dengan penekanan pada keuntungan yang dapat diperoleh seperti kepercayaan konsumen dan akses pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional. Studi yang dilakukan oleh Eny Latifah & Yusuf Yusuf (2024) juga menegaskan bahwa UMKM atau produk yang sudah tersertifikasi Halal mampu meningkatkan jumlah pertumbuhan profit sebesar 10 hingga 30%, dengan rata-rata 19.38%

**2. Sesi kedua (Pelatihan praktis menggunakan platform SIHALAL)**

SIHALAL sebagai sistem berbasis digital yang dirancang untuk mempermudah UMKM dalam mengelola proses sertifikasi halal. Pelatihan ini mencakup pembuatan akun, input data usaha dan produk, serta pengunggahan dokumen yang diperlukan untuk proses sertifikasi. Peserta dilatih untuk mengoperasikan platform ini dengan lancar sehingga proses sertifikasi halal dapat dilakukan dengan lebih efisien.

**Evaluasi Hasil Implementasi**

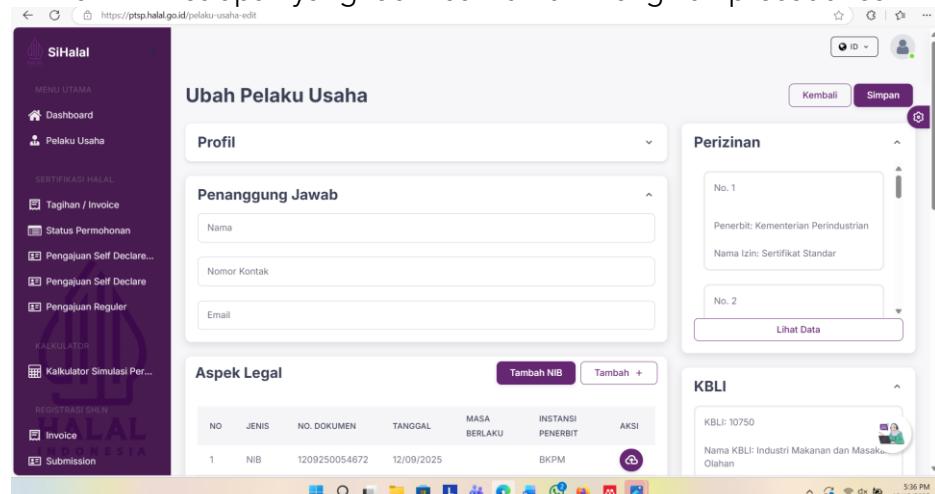
Pada tahap implementasi, tim pengabdian melakukan analisis mendalam terhadap alur bisnis yang ada di UMKM Kopi Jouska. Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM dalam menghadapi kewajiban sertifikasi halal. Beberapa tantangan utama yang ditemukan antara lain adalah:

- **Keterbatasan sumber daya:** UMKM sering kali menghadapi kendala dalam hal biaya, waktu, dan sumber daya manusia yang memadai untuk mengurus seluruh proses sertifikasi halal secara mandiri.



- **Kompleksitas proses sertifikasi halal:** Meskipun pemerintah menyediakan skema kemudahan, seperti self-declare untuk produk risiko rendah, namun sertifikasi reguler untuk kafe sering melibatkan sistem manajemen multi outlet dan proses pengolahan yang lebih kompleks.
- **Kurangnya pemahaman literasi halal**  
Banyak pengelola UMKM yang tidak memahami sepenuhnya tentang prosedur dan manfaat strategis dari sertifikasi halal, meskipun mereka percaya bahan baku mereka sudah halal.  
Berdasarkan analisis ini, tim menyusun beberapa dokumen penting yang dibutuhkan untuk memenuhi standar SJPH dan mendukung kelancaran proses sertifikasi halal UMKM Kopi Jouska:
  - **Dokumen kebijakan halal** dan komitmen manajemen, yang mencakup peran dan tanggung jawab setiap pihak di dalam UMKM untuk memastikan kepatuhan terhadap regulasi halal.
  - **Prosedur operasional standar (SOP)** yang mencakup pengelolaan bahan baku, proses sanitasi, serta langkah-langkah yang harus diikuti untuk menghindari kontaminasi silang dan menjaga kebersihan dalam setiap tahap produksi.
  - **Daftar bahan baku** dan pemasok yang sudah terverifikasi halal, serta dokumentasi terkait lainnya yang memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam produk Kopi Jouska memenuhi standar halal.
  - **Rencana pengajuan sertifikasi menggunakan platform SIHALAL**, yang mempermudah UMKM dalam pengelolaan sertifikasi halal secara digital.

Dengan dokumentasi yang lengkap dan proses yang lebih terstruktur, UMKM Kopi Jouska kini memiliki kesiapan yang lebih baik untuk mengikuti prosedur sertifikasi halal.



**Gambar 3.** Tampilan aplikasi SIHALAL

Platform SIHALAL yang diperkenalkan dalam pelatihan ini memiliki antarmuka yang user-friendly, yang memungkinkan pengelola UMKM untuk dengan mudah menginput data usaha, produk, dan bahan baku ke dalam sistem. Proses pendaftaran dan unggah dokumen yang sebelumnya terkesan rumit kini dapat dilakukan secara lebih efisien melalui aplikasi berbasis web ini. Dengan SIHALAL, pengelola dapat memantau progres sertifikasi mereka secara *real-time*, memastikan bahwa semua persyaratan dipenuhi tanpa adanya keterlambatan administrasi.



Keunggulan lain dari SIHALAL adalah kemampuannya untuk memfasilitasi pengelolaan sertifikasi halal secara menyeluruh, mulai dari pengisian data produk hingga verifikasi dokumen yang diperlukan oleh lembaga sertifikasi halal.



**Gambar 4.** Tampilan sertifikat halal ( spesimen )

Sebagai bagian dari hasil pelatihan, peserta juga diberikan pemahaman tentang bagaimana tampilan sertifikat halal yang akan diperoleh setelah proses sertifikasi berhasil. Sertifikat ini bukan hanya sebagai bukti kepatuhan terhadap regulasi halal, tetapi juga sebagai alat pemasaran yang sangat penting, meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang untuk memperluas pasar, baik di pasar domestik maupun internasional.

Penerimaan sertifikat halal menjadi simbol kredibilitas dan jaminan kualitas bagi konsumen, yang semakin meningkatkan daya saing UMKM di industri makanan dan minuman yang terus berkembang.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan dan pendampingan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berbasis digital melalui platform SIHALAL pada UMKM Kopi Jouska yang dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman serta kesiapan UMKM dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal. Pelaksanaan kegiatan melalui dua sesi pemaparan konsep SJPH dan pelatihan praktik penggunaan SIHALAL memberikan landasan pengetahuan sekaligus keterampilan operasional bagi pengelola UMKM untuk memulai dan menjalankan proses sertifikasi secara lebih terarah dan efisien.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa tantangan utama UMKM meliputi keterbatasan sumber daya, kompleksitas proses sertifikasi (khususnya pada usaha kafe yang memiliki proses pengolahan lebih beragam), serta rendahnya literasi halal. Menanggapi temuan tersebut, tim pengabdian menyusun dokumen-dokumen kunci





yang dibutuhkan dalam standar SJPH, seperti kebijakan halal dan komitmen manajemen, SOP operasional untuk mencegah kontaminasi silang, daftar bahan baku dan pemasok yang terverifikasi, serta rencana pengajuan sertifikasi melalui SIHALAL. Dengan adanya dokumentasi ini, alur pemenuhan persyaratan menjadi lebih sistematis dan mudah ditindaklanjuti.

Pemanfaatan platform SIHALAL terbukti membantu UMKM dalam proses digitalisasi pengelolaan sertifikasi halal karena antarmuka yang mudah digunakan, fitur unggah dokumen yang lebih praktis, serta kemampuan memantau progres secara real-time. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memperkuat kesiapan administratif dan prosedural UMKM Kopi Jouska, tetapi juga memberikan dampak strategis berupa peningkatan kredibilitas produk dan peluang perluasan pasar melalui pencapaian sertifikat halal sebagai bukti kepatuhan dan jaminan kualitas.

## DAFTAR PUSTAKA

Astiwara, E. M. (2024). HALAL MANDATORY FOR FOOD UMKM: READINESS AND ADAPTATION STRATEGY. *Journal of Social and Economics Research*, 6(2). <https://idm.or.id/JSER/index.php/JSER>

Eny Latifah, & Yusuf Yusuf. (2024). Urgensi Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Syariah di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 2(1). <https://doi.org/10.61132/jepi.v2i1.305>

Fahrurrozi Tanjung, H., Aldi, M., Ramadhan, S., Hanum Ritonga, S., & tuffahati Nasution, J. (2025). Implementasi Sertifikasi Halal Oleh Lppom Mui Sumatera Utara Tahun 2024. *JSE: Jurnal Sharia Economica JSE*, 4(2). <https://doi.org/10.46773/jse.v4i1>

Faikoh, D., & Anwar, A. Z. (2025). Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro dan Kecil) Bersertifikat Halal. *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 8(1).

Fibrianto, K., Wirawan, N. N., Wulan, S. N., Miftachurrochmah, A., Larasati, T., Istianah, H., & Ariza, N. F. (2024). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal melalui SIHALAL pada UMK Makanan Minuman di Desa Wonorejo Kabupaten Malang. *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 5(1). <https://doi.org/10.36590/jagri.v5i1.844>

Idah, Y. M., & Pinilih, M. (2020). Strategi Pengembangan Digitalisasi UMKM. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX,"* 9(1).

Krisna, R., Yusuf, M., & Putra, E. (2023). Analysis of the Halal Ecosystem and Halal Literacy on the Development of Islamic Economic Halal Regulation. *The 1st Proceeding of The International Conference on Business and Economics*, 1(1).

Prawiro, A. (2022). Halal Tourism in Lombok: Harmonization of Religious Values and Socio-Cultural Identity. *Share: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 11(2). <https://doi.org/10.22373/share.v11i2.14905>

Santoso, L., & Rachman, A. (2023). DIGITALISING HALAL CERTIFICATION: The Dynamic of Regulations and Policies Concerning Halal Certification in Indonesia. *Jurisdictie: Jurnal Hukum dan Syariah*, 14(2). <https://doi.org/10.18860/j.v14i2.24115>

Sofiana, R., Utama, S., & Rohim, A. (2021). The Problems of Halal Certification Regarding Consumer Protection in Malaysia and Indonesia. *Journal of Human Rights, Culture and Legal System*, 1(3). <https://doi.org/10.53955/jhcls.v1i3.16>

Syahputra, R. A., Putri, C. W. A., Maliza, N. O., & Rachmatika, L. (2023). Peningkatan Kemampuan Branding UMKM Melalui Proses Digitalisasi Bisnis. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(1).





Zuhdi, M. L., Aminah, S., & Qiwanudin, Q. (2023). Halal Aware Literacy And Halal Certification Assistance With Business Declaration Scheme (Self Declare) For Small And Micro Businesses In Tangerang District, Banten. *Abdi Dosen : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2). <https://doi.org/10.32832/abdidos.v7i2.1641>

---

CC BY-SA 4.0 (Attribution-ShareAlike 4.0 International).

This license allows users to share and adapt an article, even commercially, as long as appropriate credit is given and the distribution of derivative works is under the same license as the original. That is, this license lets others copy, distribute, modify and reproduce the Article, provided the original source and Authors are credited under the same license as the original.

---

