



Article

Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Desa Tanjung Alai Menuju Pariwisata Makanan Halal

Yenni Kurniawati¹, Handi Wilujeng Nugroho^{2✉}, Rama Dani Eka Putra³, Tessa Zulenita Fitri⁴

¹Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Pekanbaru, Riau

²Program Studi Teknik Logistik, Universitas Sains dan Teknologi Indonesia, Pekanbaru, Riau

^{3,4}Program Studi Teknik Mesin, Universitas Bengkulu, Bengkulu

DOI: 10.31004/jestmc.v4i3.319

✉ Corresponding author:
[handynugroho41@gmail.com@gmail.com]

Article Info

Volume 4 Issue 3
Received: 8 November 2025
Accepted: 28 November 2025
Publish Online: 29 November 2025
Online: at <https://jes-tm.org/index.php/jestmc>

KATA KUNCI

Culinary Tourism;
Halal Certification;
MSME;
Halal Guidance;
OSS;

Abstrak

Indonesia, dengan keragaman budaya dan kuliner yang dimilikinya, memiliki potensi besar untuk mengembangkan sektor pariwisata kuliner, terutama di daerah pedesaan seperti Desa Tanjung Alai yang kaya akan sumber daya makanan lokal. Proyek pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai dalam memperoleh sertifikasi halal, serta meningkatkan potensi desa sebagai destinasi pariwisata kuliner halal. Kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelatihan teknis, dan pendampingan langsung dalam proses sertifikasi halal. Sebanyak 20 usaha kuliner terlibat, dengan 85% di antaranya memenuhi dokumen dan standar yang diperlukan. Survei sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap standar sertifikasi halal sebesar 70%, dan 100% terbit sertifikasi halal. Hasil pendampingan ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kualitas produk, memperluas akses pasar, dan meningkatkan daya tarik usaha kuliner bagi wisatawan Muslim. Inisiatif ini diharapkan dapat menjadikan Desa Tanjung Alai sebagai destinasi pariwisata kuliner halal terkemuka, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, dan membuka akses pasar global.

Abstract**KEYWORDS**

Culinary Tourism;
Halal Certification;
MSME;
Halal Guidance;
OSS;

Indonesia, with its rich cultural and culinary diversity, possesses significant potential to develop the culinary tourism sector, particularly in rural areas such as Tanjung Alai Village, which is abundant in local food resources. This community service project aims to assist culinary business owners in Tanjung Alai Village in obtaining halal certification and to enhance the village's potential as a halal culinary tourism destination. The activities included awareness sessions, technical training, and direct assistance throughout the halal certification process. A total of 20 culinary businesses participated, with 85% fulfilling the required documents and standards. Pre- and post-training surveys revealed a 70% increase in participants' understanding of halal certification standards, and 100% succeeded in obtaining halal certificates. The outcomes of this program show that halal certification plays a crucial role in improving product quality, expanding market access, and increasing the attractiveness of culinary businesses for Muslim tourists. This initiative is expected to position Tanjung Alai Village as a leading halal culinary tourism destination, stimulate local economic growth, and open access to global markets.

1. INTRODUCTION

Indonesia, dengan keragaman budaya, etnis, dan agamanya, telah lama dikenal sebagai destinasi wisata yang kaya akan kekayaan kuliner. Salah satu aspek penting dalam pengembangan pariwisata di Indonesia adalah keberagaman makanan yang tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas, tetapi juga memiliki nilai budaya yang mendalam. Sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim terbesar di dunia, perhatian terhadap makanan halal memiliki peranan yang sangat signifikan, baik dalam konteks domestik maupun internasional (Pramadani et al., 2024). Desa Tanjung Alai, sebagai salah satu desa yang kaya akan potensi alam dan budaya, memiliki peluang besar untuk mengembangkan pariwisata kuliner halal. Sebagai desa yang berfokus pada pertanian dan pengolahan makanan lokal, Tanjung Alai dapat memanfaatkan kekayaan sumber daya alamnya untuk mengembangkan produk-produk kuliner yang memenuhi standar halal. Hal ini sejalan dengan peningkatan permintaan pasar wisata halal yang terus berkembang pesat, baik di tingkat domestik maupun internasional (Adif et al., 2025). Namun, meskipun memiliki potensi yang besar, desa ini menghadapi berbagai tantangan dalam mengoptimalkan sektor pariwisata kuliner halal (Fachrurrazy et al., 2025).

Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah masih rendahnya tingkat pemahaman dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya sertifikasi halal dalam pengembangan usaha kuliner (Furqan et al., 2025). Sertifikasi halal tidak hanya memberikan jaminan kualitas dan kehalalan produk, tetapi juga merupakan faktor penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama bagi wisatawan Muslim (Parani et al., 2025). Oleh karena itu, diperlukan upaya yang lebih terstruktur untuk mendampingi pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai dalam memperoleh sertifikasi halal, yang pada gilirannya dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan daya tarik wisata kuliner halal di desa ini (Kalamillah et al., 2024). Pentingnya sertifikasi halal dalam konteks pariwisata kuliner telah dibuktikan oleh berbagai penelitian yang menunjukkan bahwa keberadaan sertifikat halal menjadi salah satu faktor penentu dalam keputusan konsumen, khususnya bagi umat Muslim.

Lebih dari 60% wisatawan Muslim memilih destinasi wisata kuliner yang memiliki sertifikasi halal (Zakaria et al., 2025). Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai kepastian akan kehalalan produk, tetapi juga meningkatkan kredibilitas suatu destinasi sebagai tempat

yang ramah bagi wisatawan Muslim (Christianingrum et al., 2025). Di sisi lain, pendampingan dalam proses memperoleh sertifikasi halal sangat penting mengingat banyak pelaku usaha kuliner di desa-desa, terutama yang berskala kecil dan menengah, tidak memiliki pengetahuan yang cukup mengenai prosedur dan persyaratan yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal (Kusumaningrum et al., 2024). Hal ini seringkali menjadi hambatan dalam upaya mereka untuk mengakses pasar yang lebih luas, khususnya pasar internasional yang semakin memperhatikan aspek halal dalam konsumsi makanan. Pendampingan yang dilakukan oleh berbagai pihak, termasuk akademisi, lembaga pemerintah, dan organisasi halal, menjadi kunci dalam mengatasi hambatan tersebut. Melalui pendampingan yang intensif, pelaku usaha dapat memahami prosedur yang tepat untuk mendapatkan sertifikasi halal serta memanfaatkan manfaat yang diberikan oleh sertifikasi tersebut (Riany Eris et al., 2023). Pendampingan sertifikasi halal juga memiliki potensi untuk memperkuat hubungan antara pariwisata dan sektor usaha kecil dan menengah (UKM) yang ada di desa. Salah satunya ditemukan bahwa desa yang berhasil mengembangkan pariwisata halal memiliki sistem kemitraan yang kuat antara pemerintah, masyarakat, dan pelaku usaha local (Sari et al., 2023). Kemitraan ini tidak hanya menguntungkan para pelaku usaha kuliner, tetapi juga memperkuat ekosistem pariwisata yang lebih inklusif dan berkelanjutan.

Tabel 1. Daftar Pelaku Usaha yang Mengikuti Pendampingan

| No. | Nama Usaha | Nama Pemilik | Jenis Makanan |
|-----|----------------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 | Bakery Ummi Aisyah | Wardatul Jannah | Donat |
| 2 | Bubur Manis Amak Dariyam Spesial | Dariyam | Bubur Manis |
| 3 | Sarapan Pagi Mawaddah | Mawaddah | Sarapan Pagi |
| 4 | Jajanan Kak Ilen | Ileniawati | Jajanan Tradisional |
| 6 | Tahu Krispi Kriuk | Kurniawan | Tahu Krispi |
| 7 | Gorengan buk yus | yusnelli | Gorengan |
| 8 | Gorengan Mak Purnama | Purnama | Gorengan |
| 9 | Keripik Tahu Kuning | Wati | Keripik Tahu |
| 10 | Pisang Goreng Seruni | Seruni | Pisang Goreng |
| 11 | Lapis Legit Bu Siti | Siti | Lapis Legit |
| 12 | Roti Bakar & Roti Isi | Arman | Roti Bakar |
| 13 | Puding Coklat Si Manis | Manis | Puding Coklat |
| 14 | Kue Basah Serba Rasa | Rini | Kue Basah |

Di desa Tanjung Alai, pendampingan sertifikasi halal ini dapat membantu mengatasi beberapa isu penting yang sering kali menghambat pengembangan pariwisata kuliner halal. Pertama, pendampingan tersebut dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga standar kehalalan dalam setiap tahapan produksi makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penyajian (Anas et al., 2024). Kedua, pendampingan ini dapat memperkenalkan pelaku usaha pada manfaat sertifikasi halal, tidak hanya untuk meningkatkan daya saing produk mereka, tetapi juga untuk membuka peluang baru dalam pemasaran produk kuliner ke pasar global (Wijoyo et al., 2023). Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan dalam pendampingan ini adalah melalui pelatihan dan bimbingan teknis mengenai prosedur sertifikasi halal, termasuk pengenalan terhadap lembaga sertifikasi halal yang terakreditasi dan standar yang harus dipenuhi. Dalam hal ini, kolaborasi dengan lembaga sertifikasi halal sangat penting untuk memberikan

pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses yang harus dilalui (Shokhikhah et al., 2023). Lebih lanjut, pengembangan desa Tanjung Alai menjadi desa pariwisata halal membutuhkan dukungan infrastruktur dan promosi yang tepat. Desa ini perlu memanfaatkan teknologi informasi dan media sosial untuk memasarkan potensi kuliner halal yang dimilikinya, serta memperkenalkan Tanjung Alai sebagai destinasi wisata yang ramah halal.

Kerjasama yang erat antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat setempat sangat krusial dalam membangun citra positif Desa Tanjung Alai sebagai destinasi wisata halal yang berkualitas. Hambatan terbesar yang dihadapi oleh UMKM di desa ini adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang sertifikasi halal, serta keterbatasan sumber daya dalam mengikuti prosedur sertifikasi. Selain itu, masih banyak usaha kuliner yang belum mampu mengakses pasar internasional yang semakin menuntut produk halal. Kolaborasi ini tidak hanya memperkuat ekosistem pariwisata, tetapi juga memastikan keberlanjutan pengembangan desa melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada. Seiring dengan berkembangnya konsep pariwisata halal, terdapat peluang besar untuk menjadikan Desa Tanjung Alai sebagai destinasi yang tidak hanya mengutamakan aspek ekonomi, tetapi juga sosial dan lingkungan. Hal ini sejalan dengan tren global yang semakin menekankan pentingnya keberlanjutan dalam pariwisata, termasuk di dalamnya kehalalan produk, pelestarian budaya lokal, dan pengelolaan sumber daya alam secara bertanggung jawab. Dalam upaya mendukung pengembangan ini, pendampingan sertifikasi halal kepada pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai memainkan peran penting. Pendampingan intensif akan membantu pelaku usaha memahami dengan baik standar teknis yang harus dipenuhi, serta memastikan kesiapan administratif yang lengkap untuk memperoleh sertifikasi halal. Proses ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk kuliner, serta membuka akses pasar yang lebih luas, terutama di kalangan wisatawan Muslim. Dengan sertifikasi halal, Desa Tanjung Alai berpotensi menjadi destinasi wisata kuliner halal yang menarik, yang tidak hanya mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, tetapi juga memperkuat posisi desa sebagai bagian dari ekosistem pariwisata halal yang berkembang pesat.

2. METHODS

Pendampingan dimulai dengan koordinasi yang erat antara tim pendamping dan lembaga sertifikasi halal yang terakreditasi. Tim pendamping yang terdiri dari ahli di bidang sertifikasi halal akan membantu pelaku usaha dalam memahami prosedur dan persyaratan yang dibutuhkan oleh lembaga sertifikasi halal, serta memastikan bahwa usaha kuliner yang akan disertifikasi telah memenuhi semua ketentuan yang relevan, mulai dari bahan baku yang digunakan hingga proses penyajian makanan. Koordinasi ini juga bertujuan untuk memudahkan pelaku usaha dalam menghadapi berbagai prosedur administrasi dan teknis selama proses sertifikasi. Selama pendampingan ini, tim pendamping akan memberikan bimbingan langsung mengenai pemenuhan standar halal yang berlaku. Hal ini mencakup beberapa aspek penting, seperti: Selama proses pendampingan sertifikasi halal di Desa Tanjung Alai, pendamping yang berkompeten akan memandu pelaku usaha kuliner dalam memenuhi berbagai standar yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Proses ini akan dilakukan secara menyeluruh, dimulai dari pemilihan bahan baku yang halal, hingga penerapan standar sanitasi dan kebersihan yang sesuai. Pendamping akan membantu pelaku usaha dalam mengevaluasi dan memastikan kehalalan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan makanan. Hal pertama yang akan dilakukan adalah memverifikasi apakah bahan baku yang digunakan memiliki sertifikat halal yang sah atau berasal dari sumber yang terjamin kehalalannya. Proses ini bertujuan untuk menghindari penggunaan bahan baku yang dapat menyebabkan kontaminasi non-halal, sehingga produk yang dihasilkan benar-benar memenuhi syarat halal. Setelah bahan baku terjamin kehalalannya, tahap berikutnya adalah penyesuaian proses produksi. Pendamping akan memberikan arahan kepada pelaku usaha mengenai bagaimana proses produksi dapat disesuaikan dengan prinsip-prinsip halal. Pendamping akan memberikan pelatihan tentang cara-cara untuk mengatur jalur produksi agar tidak terjadi pencampuran bahan-bahan yang tidak sesuai dengan standar halal. Selain itu, pendamping juga akan menekankan pentingnya pengawasan yang ketat

dalam proses produksi untuk memastikan bahwa semua prosedur diikuti dengan tepat, baik dari segi pengolahan, pemasakan, hingga pengemasan produk.

Dengan pelatihan dan pengawasan yang tepat, pelaku usaha akan memiliki pemahaman yang lebih mendalam mengenai prosedur kebersihan yang harus diterapkan dalam setiap tahap produksi. Selain itu, pendampingan juga akan mencakup pembimbingan dalam penyusunan dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal. Setiap pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai akan diberikan panduan mengenai dokumen apa saja yang harus disiapkan, seperti sertifikat bahan baku, bukti kebersihan, serta sistem manajemen halal yang diterapkan dalam proses produksi. Tim pendamping akan memastikan bahwa semua dokumen administratif ini lengkap dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal. Pendamping juga akan melakukan evaluasi internal bersama pelaku usaha sebelum proses audit dilakukan oleh lembaga sertifikasi halal. Evaluasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengatasi potensi masalah atau ketidaksesuaian dengan standar halal yang mungkin belum terdeteksi, serta memberi kesempatan kepada pelaku usaha untuk melakukan perbaikan lebih lanjut sebelum audit resmi dilaksanakan.

Tabel 2. Metode Evaluasi Pengabdian

| Tujuan | Kegiatan | Indikator | Alat Evaluasi |
|---|---|---|--|
| Sosialisasi manfaat sertifikasi halal | Sesi sosialisasi dengan pelaku usaha lokal | Jumlah peserta, tingkat kehadiran | Daftar hadir, survei. |
| Pelatihan mengenai standar halal | Pelatihan teknis mengenai sertifikasi | praktis proses yang standar | Persentase usaha memenuhi Tes pengetahuan |
| Evaluasi kepatuhan terhadap standar halal | Evaluasi bahan baku, proses produksi sanitasi | Persentase usaha yang memenuhi kriteria halal | Observasi, audit internal |
| Persiapan dokumen diperlukan | Bantuan yang menyiapkan sertifikasi | dalam dokumen kelengkapan dokumen | Persentase Daftar dokumen, evaluasi internal |
| Pemantauan umpan balik berkelanjutan | Pendampingan dan umpan balik proses | dan selama resmi | Persentase usaha lulus audit Umpan balik dari lembaga sertifikasi. |

Dalam beberapa kasus, tim pendamping juga dapat melakukan simulasi audit internal, sehingga pelaku usaha dapat lebih siap menghadapi audit yang akan dilakukan oleh lembaga sertifikasi halal. Selama proses sertifikasi, tim pendamping akan terus berkomunikasi dengan lembaga sertifikasi halal untuk memastikan bahwa audit berjalan lancar. Mereka juga akan membantu pelaku usaha dalam menjawab pertanyaan atau klarifikasi yang mungkin diminta oleh auditor. Hal ini penting untuk meminimalisir kemungkinan kegagalan dalam proses sertifikasi dan memastikan bahwa semua ketentuan halal dapat dipenuhi dengan baik. Pendampingan ini juga akan memastikan bahwa setiap pelaku usaha kuliner dapat memahami feedback atau rekomendasi yang diberikan oleh lembaga sertifikasi halal setelah proses audit. Jika ada hal-hal yang perlu diperbaiki atau disesuaikan sebelum sertifikasi diberikan, tim pendamping akan memberikan dukungan teknis untuk membantu pelaku usaha dalam melakukan perbaikan yang diperlukan.

3. RESULT AND DISCUSSION

Pendampingan sertifikasi halal di Desa Tanjung Alai bertujuan untuk memfasilitasi pelaku usaha kuliner dalam memperoleh sertifikasi halal, serta mengoptimalkan potensi pariwisata kuliner halal sebagai daya tarik wisatawan Muslim. Selama proses pendampingan, berbagai kegiatan

dilaksanakan mulai dari sosialisasi, pelatihan, bimbingan teknis, hingga pendampingan dalam proses sertifikasi. Di bawah ini akan dipaparkan hasil dari masing-masing kegiatan yang telah dilaksanakan, beserta analisis terkait dengan keberhasilan dan tantangan yang dihadapi.

Kegiatan pertama yang dilakukan adalah sosialisasi dan penyuluhan mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk pengembangan usaha kuliner dan pariwisata halal. Sosialisasi ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pemahaman kepada pelaku usaha kuliner, serta pejabat setempat, mengenai proses dan manfaat sertifikasi halal. Pada tahap ini, foto kegiatan sosialisasi menunjukkan suasana seminar yang dihadiri oleh berbagai pihak, termasuk Kepala Desa, Sekretaris Desa, pelaku usaha kuliner, serta beberapa warga yang tertarik dengan topik tersebut. Pada gambar ini, dapat terlihat para peserta yang sangat antusias mengikuti penjelasan mengenai sertifikasi halal dan bagaimana hal tersebut dapat memberikan keuntungan bagi usaha kuliner di desa mereka. Pendamping halal memberikan penjelasan mengenai persyaratan dan prosedur sertifikasi halal, serta manfaat yang dapat diperoleh, seperti peningkatan daya tarik wisatawan Muslim dan akses ke pasar internasional.



Fig 1. Sosialisasi Bersama Perangkat Desa kepada pelaku usaha

Sosialisasi mengenai sertifikasi halal memiliki dampak yang sangat positif bagi pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai. Sebelumnya, banyak pelaku usaha yang belum memiliki pemahaman yang cukup mengenai pentingnya sertifikasi halal dan bagaimana prosesnya dapat meningkatkan kualitas produk mereka. Melalui sosialisasi ini, mereka mendapatkan informasi yang jelas tentang manfaat sertifikasi halal, baik dari segi peningkatan kualitas produk, jaminan keamanan bagi konsumen, maupun potensi untuk memperluas jangkauan pasar, terutama di kalangan wisatawan Muslim. Hal ini membuka wawasan mereka mengenai peluang yang dapat diperoleh setelah mendapatkan sertifikasi halal, yang tidak hanya meningkatkan kredibilitas usaha, tetapi juga meningkatkan daya tarik produk mereka di pasar yang lebih luas. Namun, tantangan utama pada tahap ini adalah adanya sebagian pelaku usaha yang masih merasa ragu untuk mengikuti prosedur sertifikasi, yang dianggap rumit dan membutuhkan biaya tambahan. Kekhawatiran ini sering kali menjadi penghalang untuk memulai proses sertifikasi. Untuk mengatasi hal tersebut, pada tahap berikutnya dilaksanakan pelatihan dan pendampingan teknis yang melibatkan pelaku usaha kuliner serta pejabat setempat. Foto kegiatan yang menggambarkan interaksi antara tim pendamping, pelaku usaha, dan pemerintah desa menunjukkan betapa pentingnya kolaborasi antara pihak-pihak terkait dalam mendiskusikan berbagai aspek teknis yang diperlukan untuk memperoleh sertifikasi halal dan mengatasi kendala yang ada.



Fig 2. Dokumentasi Bersama sekretaris desa

Keterlibatan pejabat setempat sangat penting dalam mempercepat proses sertifikasi halal di tingkat desa. Kepala Desa dan Sekretaris Desa memberikan dukungan penuh kepada para pelaku usaha untuk melengkapi semua persyaratan administrasi yang diperlukan. Diskusi yang berlangsung pada pelatihan ini membantu pelaku usaha kuliner memahami lebih dalam tentang standar yang harus dipenuhi, seperti pemilihan bahan baku yang halal, serta penyesuaian proses produksi untuk memastikan produk mereka memenuhi prinsip-prinsip halal. Kehadiran pejabat desa juga memberikan legitimasi dan motivasi tambahan bagi para pelaku usaha untuk mengikuti prosedur sertifikasi. Namun, masih ada tantangan berupa ketidaktahuan pelaku usaha mengenai prosedur teknis yang mendalam terkait dengan sertifikasi halal. Pendampingan Proses Produksi dan Penerapan Standar Halal yang dilakukan setelah pelatihan, kegiatan selanjutnya adalah pendampingan teknis di lapangan. Dalam kegiatan ini, pendamping memandu pelaku usaha dalam hal pemilihan bahan baku yang halal, pemisahan peralatan untuk bahan halal dan non-halal, serta penerapan standar kebersihan yang sesuai. Foto kegiatan pendampingan menunjukkan tim pendamping yang sedang memberikan bimbingan langsung kepada pelaku usaha kuliner di dapur atau tempat produksi makanan. Gambar ini memperlihatkan bagaimana pendamping memberikan arahan tentang prosedur kebersihan dan sanitasi tempat produksi yang sesuai dengan standar halal. Pelaku usaha diajarkan untuk menjaga kebersihan alat dan area produksi untuk menghindari kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal.



Fig 3. Kegiatan pendampingan langsung di rumah pelaku usaha

Pendampingan di lapangan sangat krusial dalam membantu pelaku usaha kuliner di Desa

Tanjung Alai untuk mengimplementasikan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi yang sesuai dengan standar halal. Banyak pelaku usaha yang sebelumnya kurang memahami pentingnya pemisahan peralatan untuk bahan halal dan non-halal, serta prosedur kebersihan yang harus diterapkan dalam proses produksi. Pendampingan ini memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk langsung mempraktekkan pengetahuan yang mereka peroleh selama pelatihan, sehingga mereka dapat memperbaiki dan menyesuaikan proses produksi mereka dengan standar halal yang berlaku. Tantangan yang sering dihadapi oleh pelaku usaha adalah kesulitan dalam membedakan peralatan yang digunakan untuk produk halal dan non-halal, terutama pada peralatan yang sulit dipisahkan. Pembuatan Akun Sertifikasi Halal adalah Tahap akhir dari proses pendampingan adalah membantu pelaku usaha dalam membuat akun sertifikasi halal pada lembaga yang berwenang. Pembuatan akun ini merupakan langkah awal dalam mengajukan permohonan sertifikasi halal, yang mencakup pengisian informasi mengenai usaha kuliner, jenis produk, serta proses produksi yang dilakukan. Pada foto kegiatan pembuatan akun sertifikasi halal, dapat terlihat tim pendamping yang membantu pelaku usaha dalam mengisi data dan formulir yang diperlukan untuk pendaftaran sertifikasi halal. Gambar ini menunjukkan suasana di mana pelaku usaha sedang didampingi oleh tim pendamping untuk memastikan bahwa semua informasi yang diperlukan telah terisi dengan benar.



Fig 4. Proses Pembuatan Akun Sertifikasi Halal Pelaku Usaha

Pembuatan akun sertifikasi halal merupakan langkah awal yang sangat penting dalam memulai proses sertifikasi halal untuk produk kuliner. Pada tahap ini, pelaku usaha kuliner di Desa Tanjung Alai diberikan pendampingan untuk mengisi formulir pendaftaran secara online dan mengupload dokumen yang diperlukan untuk proses sertifikasi. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa pelaku usaha tidak mengalami kesulitan teknis yang sering terjadi, seperti kesalahan dalam pengisian data atau masalah saat mengupload dokumen yang harus disertakan. Beberapa pelaku usaha yang belum terbiasa dengan proses digital sering merasa kesulitan dalam mengisi kolom formulir yang memerlukan ketelitian tinggi, terutama dalam hal pemilihan jenis produk, kategori bahan baku, dan persyaratan administratif lainnya. Oleh karena itu, tim pendamping memberikan penjelasan secara rinci mengenai tahapan yang harus diikuti dalam pendaftaran, serta membantu pelaku usaha agar data yang diinput dapat sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal. Selain itu, pendamping juga memberi kesempatan kepada pelaku usaha untuk berkonsultasi mengenai langkah-langkah yang perlu diambil selanjutnya setelah akun mereka terdaftar, serta proses audit yang akan dilakukan oleh lembaga sertifikasi halal. Pendampingan ini memastikan bahwa pelaku usaha siap melanjutkan ke tahap berikutnya tanpa hambatan berarti.

Hasil dari pelaksanaan pendampingan sertifikasi halal pada desa tanjung alai didapati seluruh pelaku usaha berhasil mendapatkan sertifikat halal untuk produk usahanya, hal ini dibuktikan dengan terbitnya sertifikat halal dari seluruh pelaku usaha. Dari 14 pelaku usaha yang di damping semuanya mendapatkan sertifikat setelah melalui proses siding fatwa selama 14 hari, dan ini membuktikan bahwa program pengabdian ini mencapai tingkat keberhasilan 100% dalam pelaksanaannya.

4. CONCLUSION

Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan sertifikasi halal di Desa Tanjung Alai telah berjalan dengan baik meskipun ada tantangan, terutama terkait dengan pemahaman teknis dan administratif yang masih terbatas pada beberapa pelaku usaha. Melalui rangkaian kegiatan seperti sosialisasi, pelatihan, pendampingan di lapangan, dan pembuatan akun sertifikasi halal, para pelaku usaha kini lebih siap untuk mengajukan permohonan sertifikasi halal. Dukungan dari pemerintah desa, terutama Kepala Desa dan Sekretaris Desa, sangat membantu kelancaran proses ini. Pendampingan teknis dari lembaga sertifikasi halal juga berperan penting dalam memastikan semua standar halal dapat dipenuhi dengan baik, yang mempercepat proses sertifikasi. Capaian terukur dari program ini sangat memuaskan, dengan seluruh 14 pelaku usaha yang terlibat berhasil memperoleh sertifikasi halal, mencapai tingkat keberhasilan 100%. Proses sertifikasi ini diselesaikan dalam waktu 14 hari setelah siding fatwa, menunjukkan efektivitas dan efisiensi program. Rencana keberlanjutan program ini mencakup pemberian pelatihan dan pendampingan kepada pelaku usaha kuliner lainnya di Desa Tanjung Alai yang belum terlibat, serta memperkuat pengembangan pariwisata halal dengan memanfaatkan sertifikasi halal untuk menarik wisatawan Muslim. Namun, ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki, seperti memperdalam pengetahuan teknis mengenai standar halal dan memperbaiki pemahaman prosedur administrasi di kalangan pelaku usaha. Selain itu, infrastruktur digital untuk proses sertifikasi halal juga perlu diperbarui agar lebih mudah diakses oleh pelaku usaha kecil dan menengah.

5. REFERENCES

- Adif, R. M., Yoshanti, G., Kurnia, R., Hsb, R. F., & Fahmi, K. (2025). Development of Culinary MSME Businesses Through the Implementation of E-Business and Halal Certification Assistance for MSME Products. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i2.15120>
- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Kunsah, B., Sispita, Y. E., Latifah, L., Veronica, N., Immanudin, A., Saputro, A. R., Akbar, R., Purwanto, A., Wahdah, H., Jamil, A. M., Lovenlya, T., Ayu, I., Kundayadi, P., Mulki, T. M., Ulumiya, N., & Setiawan, W. (2024). Pelatihan Pendamping PPH Halal Center UMSurabaya Untuk Mensukseskan Program Sertifikasi Halal Pemerintah. *JIPMAS : Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 04. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1457>
- Christianingrum, Yunita, A., Manik, J. D. N., Novyanti, I., Rosalina, E., Barasa, R. T., Damayanti, T. A., & Pusparini, M. (2025). Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal Desa Rebo Melalui Pendampingan Sertifikat Halal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2606>
- Fachrurrazy, M., Aswad, M. H., Lestari, J. D., Bachri, M. F. P., Bustam, I. W., Irsal, A. M. F., Kartika, K., Safruddin, S. A., Satriawan, M. A., Patabang, R., & Setya, M. A. (2025). "Empowering Rural Entrepreneurs with Halal Standards: Asset-Based Community Development in Latuppa Tourism Area." *SSRN Electronic Journal*. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.5074621>
- Furqan, Harefa, M. H., & Harahap, R. A. (2025). Edukasi Peranan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Kuliner Makanan Pada Sektor Pariwisata Di SMP Negeri 3 Medan. *Jurnal Masyarakat Indonesia (Jumas)*. <https://doi.org/10.54209/jumas.v4i02.229>
- Kalamillah, A. M., Muttaqin, Z., Prayoga, G. E., Ardiwijaya, C., Aziz, Moh. M. S. A., Wafa, M. A., Khusna, F. A., Azizah, A. N., Ariyanti, S. D., Muthoharoh, R., Hasanah, S. B. U. N., Khasanah, U. A., Mufidah, A., Sefia, P. I., Arkya, K., Safitri, J., Sari, S. N., Khasanah, R. U., & Firdaus, Z. J. (2024). Transformasi UMKM Desa Kraton menjadi Industri Halal yang Kompetitif melalui Pendampingan Sertifikasi Halal. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i2.1611>
- Kusumaningrum, I. F., Zakia, I. F., Saadah, I., Natalia, J., Rizki, J., Putra, E., & Mauludin, M. S. (2024). Meningkatkan Legalitas Produk Melalui Pendampingan untuk Pengurusan Ijin Edar dan Sertifikasi Halal pada UMKM Kusuma Sari. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i1.807>
- Parani, S. B. Dg., Muslimin, M., Miru, S., Nofal, M., & Dwiwijaya, K. A. (2025). Improving the Competitiveness of Culinary Businesses through Education on Halal Certified Food and

- Beverage Products in Masaingi Village. *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*. <https://doi.org/10.36590/jagri.v6i1.1218>
- Pramadani, K. A., Kusumaningrum, D. M., Fitriani, F., Puspitasari, E. S., Virginita, F. I., Arzaq, F. I. H., & Silviana, I. (2024). Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Kualitas UMKM di Desa Bulu Kecamatan Purwoasri Kabupaten Kediri. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. DOI:10.30762/welfare.v2i2.1625
- Riany Eris, F., Annazhifah, N., Najah, Z., Wulandari, P., & Bahtiar Rusbana, T. (2023). Assistance for Registration of Halal Certification to MSMEs Products in Banten Province. *MOVE: Journal of Community Service and Engagement*, 2(6), 173–178. <https://doi.org/10.54408/move.v2i6.208>
- Saadah, M. A., Suri, A., Rosa, R., & Marpaung, A. M. (2025). Promoting Religious based Tourism through Traditional Culinary Product Up-Scaling. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*.
- Sari, M. W., Pitriyana, S., Ardiansyah, T., Fauzizah, N. H., Aisora, J., Rifki, I. N., Sabrina, K., Santika, I., Safitri, D., Ardhana, S. D., & Saputra, B. A. (2023). Halal certification assistance through sociopreneurship education for MSMEs in Tukak Village. *Community Empowerment*, 8(9), 1382–1388. <https://doi.org/10.31603/ce.10300>
- Shokhikhah, N. S. T., Aprillia, R., Sabila, A. R., Yulianto, A., Janah, A., Anjani, N., & Andriani, A. (2023). Pendampingan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dalam Pengurusan Sertifikasi Halal Melalui Program SEHATI. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.14488>
- Wijoyo, H. S. H., Anam, Moh. S., & Isyanto, B. (2023). Implementation halal certification for creative economy business actors in the food and beverage sub-sector. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(2), 326–335. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i2.9961>
- Zakaria, Z., Hidayati, R., & Mahpudin, M. (2025). Halal certification facilitation for value addition of lemang as a regional culinary identity of Malingping, Lebak Regency. *Community Empowerment*. <https://doi.org/10.31603/ce.13578>