

Implementasi Sertifikasi Halal sebagai Faktor Kunci Peningkatan Kepercayaan Konsumen terhadap Produk UMKM di Purwakarta

Chintia Dewi Nurhasanah^{1*}, Indyra Kemala Handayanny², Tanti Meilani³, Ahmad Syibli⁴, Tri Wahyudi⁵

¹⁻⁵Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam DR KHEZ Muttaqien, Jl. Baru Maracang (Jl. Srikandi) No. 35, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat.

E-mail: yudiazaa@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.3782>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 23 Nov 2025

Revised: 05 Dec 2025

Accepted: 29 Dec 2025

Kata Kunci:

Kepercayaan Konsumen, Pendampingan UMKM, dan Sertifikasi Halal.

Keywords:

Consumer Trust, MSME Assistance and Halal Certification



ABSTRACT

UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan Purwakarta telah beroperasi sejak 2016 dengan permintaan stabil, namun belum memiliki sertifikasi halal dan menghadapi kendala seperti rendahnya literasi halal, ketiadaan SOP, bahan baku yang belum terverifikasi, minimnya dokumentasi, serta kesulitan menggunakan SIHALAL. Penelitian ini bertujuan meningkatkan kesiapan dan kepatuhan UMKM melalui pendampingan terstruktur menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR) yang mencakup observasi, analisis Fishbone, penyusunan SJPH, verifikasi bahan, pelatihan SIHALAL, pendampingan administrasi, dan monitoring. Hasil pendampingan menunjukkan UMKM berhasil memenuhi seluruh persyaratan, memperoleh sertifikat halal BPJPH, serta konsisten menerapkan SJPH, yang berdampak pada meningkatnya kepercayaan dan jumlah pelanggan serta mendorong UMKM lain di sekitar untuk mengikuti sertifikasi halal.

Bakso Aci Makam Pahlawan Purwakarta is a food-processing micro business operating since 2016 with stable demand but previously lacked halal certification due to challenges such as low halal literacy, absence of halal SOPs, unverified ingredients, limited documentation, and difficulties using the SIHALAL platform. This study aimed to strengthen the UMKM's readiness and compliance through structured assistance using the Participatory Action Research (PAR) approach, involving observation, Fishbone analysis, SJPH development, ingredient verification, SIHALAL training, administrative support, and monitoring. The results show that the UMKM successfully met all requirements, obtained BPJPH halal certification, and consistently implemented SJPH, leading to greater consumer trust, increased customers, and inspiring nearby UMKM to pursue halal certification.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Chintia Dewi Nurhasanah, et al (2025). Implementasi Sertifikasi Halal sebagai Faktor Kunci Peningkatan Kepercayaan Konsumen terhadap Produk UMKM di Purwakarta, 4(3) 15392-15401. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.3782>

PENDAHULUAN

Industri halal global menunjukkan pertumbuhan signifikan dalam satu dekade terakhir, seiring meningkatnya jumlah konsumen Muslim dan kebutuhan terhadap produk halal dunia. Laporan *State of the Global Islamic Economy Report* (SGIER) Dinar Standard (2023) mencatat belanja konsumen Muslim global mencapai USD 2,29 triliun pada 2022. Di Indonesia, pengeluaran Muslim untuk produk dan layanan halal mencapai USD 184 miliar pada 2020 dan diproyeksikan menjadi USD 281,6 miliar pada 2025 (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2020) Pada tingkat nasional, UMKM memegang peranan besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. Namun banyak UMKM pangan mengalami kendala dalam pemenuhan standar halal karena keterbatasan informasi, pemahaman prosedur, dan kemampuan administratif. Penelitian menyebutkan

bahwa literasi halal pelaku UMKM masih rendah, khususnya terkait prosedur, persyaratan, dan nilai strategis sertifikasi halal (Fauza et al., 2024; Maulana & Sugito, 2025).

Kesadaran konsumen terhadap aspek kehalalan juga terus meningkat. Sertifikasi halal terbukti memengaruhi niat beli, karena dianggap mencerminkan keamanan, kualitas, higienitas, dan integritas proses produksi (Septiani & Ridwan, 2020). Dalam pasar yang semakin kompetitif, UMKM tanpa sertifikasi halal berisiko kalah bersaing dan sulit memperluas pasar. Untuk menjawab kebutuhan tersebut, pemerintah melalui BPJPH menggulirkan program percepatan sertifikasi halal, termasuk fasilitas 1 juta sertifikat halal gratis berbasis *self-declare* bagi UMKM pangan berisiko rendah. Program ini ditujukan memperluas legalitas produk dan memperkuat rantai pasok industri halal. Namun, pelaksanaannya menghadapi tantangan seperti kerumitan dokumen, pemahaman aplikasi SIHALAL yang rendah, serta keterbatasan literasi digital UMKM. Pada Pendampingan juga berdampak ekonomi, seperti peningkatan penjualan hingga 72,22% setelah memperoleh sertifikat halal (Amal et al., 2024). Berbagai studi pengabdian menunjukkan bahwa pendampingan intensif mampu meningkatkan keberhasilan sertifikasi. Fauza et al. (2024) melaporkan bahwa peserta pendampingan mampu memahami alur sertifikasi dan menggunakan SIHALAL secara mandiri.

Purwakarta merupakan wilayah dengan perkembangan UMKM pangan yang dinamis dan meningkatnya preferensi konsumen terhadap produk yang higienis serta tersertifikasi. Dalam konteks ini, pendampingan sertifikasi halal penting untuk memperkuat kepercayaan masyarakat dan membantu UMKM menyesuaikan diri dengan tuntutan pasar modern. Upaya tersebut juga mendukung target nasional menjadikan Indonesia pusat produsen halal dunia pada 2024–2030. UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan menjadi salah satu usaha pangan lokal yang menghadapi kondisi tersebut. Meskipun memiliki permintaan tinggi dari masyarakat, produk bakso aci termasuk kategori pangan olahan yang sensitif terhadap isu keamanan dan kehalalan. Konsumen Purwakarta kini menunjukkan perilaku lebih selektif, terutama pada produk yang memiliki jaminan mutu dan sertifikasi halal. Secara internal, UMKM ini menghadapi hambatan seperti belum tersedianya dokumentasi bahan baku, belum adanya daftar pemasok halal, serta rendahnya pemahaman mengenai kewajiban label halal sesuai UU No. 33/2014. Hambatan ini menyebabkan pemilik usaha belum percaya diri mengajukan sertifikasi melalui SIHALAL.

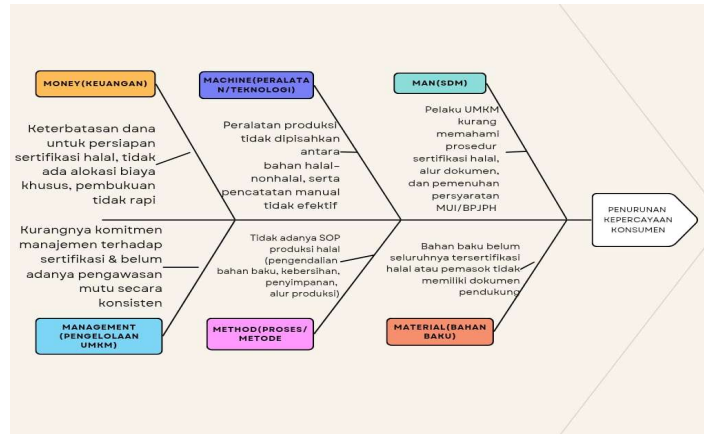
Regulasi BPJPH yang mewajibkan seluruh produk makanan tersertifikasi halal pada 2026 memperbesar urgensi bagi UMKM untuk segera memenuhi persyaratan. Absennya sertifikat halal membuat sebagian konsumen ragu, sedangkan UMKM lain yang telah memperoleh pendampingan dilaporkan mengalami peningkatan kepercayaan dan jumlah pelanggan. Minimnya pendampingan menjadi penyebab utama keterlambatan UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan dalam proses sertifikasi. Pendampingan teknis seperti pemetaan bahan, verifikasi pemasok, pelatihan kebersihan, dan asistensi SIHALAL telah terbukti meningkatkan kesiapan UMKM di berbagai daerah. Bagi UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan, pendampingan menjadi kebutuhan mendesak untuk memastikan produk memenuhi standar halal, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta menjaga daya saing di tengah persaingan pangan lokal Purwakarta. Penulis memilih topik mengenai Implementasi Sertifikasi Halal didasarkan pada kebutuhan UMKM Purwakarta untuk meningkatkan kepatuhan dan daya saing di tengah meningkatnya kesadaran publik terhadap kehalalan produk. Kajian mengenai pendampingan sertifikasi halal di wilayah ini masih terbatas, sehingga penelitian terhadap UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan diharapkan memberikan kontribusi empiris dan rekomendasi strategis yang bermanfaat bagi pemberdayaan UMKM, penguatan ekonomi halal, serta peningkatan kepercayaan konsumen.

METODE

Pelaksanaan rangkaian kegiatan pendampingan sertifikasi halal pada UMKM Bakso Aci Taman Makam Pahlawan dilakukan melalui proses perencanaan aksi yang disusun secara partisipatif bersama pemilik usaha. Subjek pendampingan adalah pemilik sekaligus pengelola usaha, yaitu Ibu Risca Yuniasari, yang telah menjalankan bisnis bakso aci sejak tahun 2016 dengan jumlah karyawan sebanyak tiga orang. Pemilihan UMKM ini didasarkan pada kondisi bahwa usaha tersebut belum memiliki sertifikasi halal, meskipun produk yang dihasilkan termasuk pangan olahan yang dikonsumsi masyarakat luas dan telah berjalan selama 9 tahun dengan metode pemasaran muali dari *Word of Mouth* (WOM) hingga sekarang berada pada metode pemasaran digital marketin. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di lokasi UMKM, yaitu di Jl. Taman Makam Pahlawan, Rt 13 Rw 06 Kel Purwamekar, Kec. Purwakarta ,

Kab. Purwakarta No 48 sehingga proses observasi, pendampingan, dan evaluasi dapat dilakukan secara langsung pada lingkungan produksi.

Untuk memastikan analisis permasalahan dilakukan secara komprehensif, digunakan diagram Fishbone yang mengidentifikasi akar masalah belum tersertifikasinya UMKM Bakso Aci Taman Makam Pahlawan. Hasil analisis menunjukkan bahwa penyebab utama berasal dari beberapa aspek, yaitu keterbatasan pengetahuan pemilik (*man*), ketiadaan SOP produksi yang standar (*methods*), bahan baku yang belum terverifikasi halal secara sistematis (*materials*), kondisi lingkungan produksi yang masih perlu ditingkatkan (*environment*), serta manajemen usaha yang belum menerapkan praktik dokumentasi halal yang memadai. Diagram ini membantu menyusun strategi pendampingan yang tepat sasaran dan sesuai dengan kebutuhan UMKM.



Gambar 1 Fishbone UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan

Tabel 1 Uraian Fishbone UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan

Metode Analisis	Permasalahan Utama	Dampak Terhadap Penjualan	Solusi yang disarankan
Man (Sumber Daya Manusia)	Pelaku UMKM kurang memahami prosedur sertifikasi halal, alur dokumen dan pemenuhan persyaratan MUI/ BPJPH.	Proses sertifikasi terhambat, produk tidak memiliki label halal(konsumen ragu dan membuat penjualan stagnan).	Melakukan pendampingan dan pelatihan teknis sertifikasi halal serta pendampingan langsung oleh pendamping bersertifikat.
Method (Metode/Proses)	Tidak adanya SOP produksi halal (pengendalian bahan baku, kebersihan, penyimpanan, alur produksi).	Risiko kontaminasi silang, tidak layak halal serta penurunan kepercayaan brand lemah.	Melakukan penyusunan dan penerapan SOP halal serta checklist harian proses produksi.
Materials (Bahan Baku)	Bahan baku belum seluruhnya tersertifikasi halal atau pemasok tidak memiliki dokumen pendukung.	Produk tidak memenuhi standar halal, konsumen kehilangan kepercayaan dan potensi penurunan penjualan.	Melakukan penyeleksian pemasok halal, memverifikasi dokumen halal, penggunaan bahan baku yang konsisten dan bersertifikat.
Machine (Peralatan dan Teknologi)	Peralatan produksi tidak dipisahkan antara bahan halal dan non halal, serta pencatatan manual tidak efektif.	Risiko kerancuan serta proses sertifikasi tertunda dan kredibilitas UMKM menurun.	Melakukan pemisahan alat produksi, sanitasi berkala, pendampingan dalam penggunaan aplikasi digital untuk pencatatan bahan dan proses.

Metode Analisis	Permasalahan Utama	Dampak Terhadap Penjualan	Solusi yang disarankan
Money (Keuangan)	Keterbatasan dana untuk persiapan sertifikasi halal, tidak ada alokasi biaya khusus sert pembukuan tidak rapih.	UMKM tidak dapat mengurus sertifikasi, pproses tidak berlabel halal yang menyebabkan gagal bersaing dan mengalami penjualan yang stagnan.	Bantuan pendanaan pemerintah, melakukan pelatihan pembukuan serta pendampingan penggunaan aplikasi kasir/ akuntansi sederhana.
Management (Pengelolaan UMKM)	Kurangnya komitmen manajemen terhadap sertifikasi dan belum adanya pengawasan mutu secara konsisten.	Program sertifikasi terabaikan, UMKM tidak berkembang serta reputasi bisnis melemah.	Membuat komitmen manajemen, melakukan pembentukan tim halal internal, serta monitoring berkala.

Dengan demikian, metode pelaksanaan pendampingan dirancang untuk tidak hanya membantu proses sertifikasi halal, tetapi juga memperkuat pemahaman, kemampuan administrasi, dan tata kelola produksi UMKM agar sesuai dengan standar halal yang berlaku. Pendekatan yang digunakan bersifat aplikatif, kolaboratif, dan bertujuan meningkatkan kemandirian UMKM dalam memenuhi ketentuan Jaminan Produk Halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pendampingan pada UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan Purwakarta merupakan bagian dari program pengabdian masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Dr. KHEZ Muttaqien. Kegiatan berlangsung pada Agustus–September 2025 dan berfokus pada percepatan sertifikasi halal sebagai strategi peningkatan kepercayaan konsumen. UMKM Bakso Aci dipilih karena belum memiliki sertifikat halal, kendala yang umum ditemui UMKM akibat rendahnya literasi dan minimnya pendampingan teknis (Gunarti Ika Pradewi et al., 2023). Edukasi mengenai urgensi sertifikasi halal terbukti meningkatkan pemahaman dan kepercayaan konsumen (Anam et al., 2023).

Pendampingan menggunakan pendekatan partisipatif, dilakukan mengikuti jam produksi, dan memanfaatkan smartpone sebagai sarana praktik pembuatan NIB serta pendaftaran halal melalui aplikasi SiHalal. Proses dimulai dari identifikasi permasalahan usaha sesuai prinsip PAR (*Participatory Action Research*), kemudian dilanjutkan perencanaan bersama terkait kebutuhan dokumen dan alur pembelajaran. Tahap inti mencakup bimbingan teknis pengurusan NIB, pengisian sistem SiHalal, verifikasi bahan, dan unggah dokumen. Kegiatan ini meningkatkan literasi digital, kesadaran pentingnya sertifikasi halal, serta kesiapan UMKM dalam memperkuat citra dan daya saing UMKM.

Secara keseluruhan, pendampingan berjalan sistematis, dimulai dari observasi, identifikasi masalah, perancangan solusi, hingga implementasi program. Pendekatan partisipatif menciptakan interaksi intensif antara mahasiswa, pemilik usaha, dan karyawan, membangun dialog dua arah yang menyatukan teori akademik dengan praktik kewirausahaan. Program ini memberikan dampak nyata bagi penguatan legalitas, kualitas, dan kepercayaan konsumen terhadap UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan Purwakarta. Adapun ragam kegiatan yang berhasil dilaksanakan dapat dijabarkan sebagai berikut:

Tahap 1: Observasi Lapangan

Pelaksanaan kegiatan pendampingan pada UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan dimulai dengan survei awal dan analisis situasi untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai kondisi usaha. Pada tahap ini, tim pendamping melakukan observasi langsung terhadap lokasi produksi, mencatat alur proses pembuatan bakso aci, memeriksa kebersihan area kerja, serta mengidentifikasi bahan baku yang digunakan. Analisis situasi dilakukan untuk menilai sejauh mana kesiapan UMKM dalam memenuhi standar halal, serta menentukan celah yang perlu diperbaiki sebelum proses sertifikasi dilakukan. Interaksi awal ini juga menjadi sarana membangun komunikasi dengan pemilik usaha agar koordinasi kegiatan pendampingan dapat berjalan efektif.

Tahap berikutnya adalah pemetaan risiko kehalalan untuk mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi, seperti bahan baku yang belum terjamin kehalalannya, peralatan yang digunakan bergantian, serta prosedur kebersihan yang belum standar. Pemetaan dilakukan melalui pengecekan fisik

bahan, pemeriksaan label halal, dan analisis rantai pasok, sehingga tim dapat menentukan risiko yang harus diperbaiki, termasuk bahan tanpa sertifikat atau alat yang perlu dipisahkan. Setelah itu, dilakukan pengumpulan data identitas UMKM, meliputi profil usaha, data pemilik, jumlah karyawan, jenis produk, pemasaran, dan dokumen pendukung. Data ini menjadi persyaratan utama untuk pengisian SIHALAL dan penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pemilik usaha juga diminta menyediakan bukti seperti foto lokasi produksi, nota pembelian, daftar alat produksi, dan informasi pemasok. Selanjutnya, dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) antara tim pendamping dan pemilik UMKM untuk membahas hasil survei dan pemetaan risiko, serta menetapkan prioritas perbaikan seperti sanitasi, daftar bahan halal, alur produksi, dan pencatatan bahan. FGD menghasilkan rencana aksi pendampingan yang mencakup pelatihan, penyusunan dokumen, dan simulasi SIHALAL, disusun secara partisipatif agar sesuai kondisi operasional tanpa mengganggu produksi harian. Setelah rencana aksi ditetapkan, pendamping melakukan penilaian kesiapan dokumen dengan mengevaluasi daftar bahan, daftar pemasok, foto fasilitas produksi, dan bukti legalitas usaha untuk memastikan seluruh persyaratan administrasi sesuai ketentuan BPJPH. Jika ditemukan kekurangan, seperti pemasok yang belum jelas, bahan tanpa label halal, atau dokumen yang belum lengkap, pendamping memberikan arahan perbaikan secara langsung. Tahap ini penting untuk memastikan kelancaran pengajuan sertifikat halal. Selanjutnya, ditetapkan pendamping dan disusun modul pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan UMKM, mencakup materi dasar halal, pengendalian bahan dan alat, penyusunan dokumen halal, serta panduan penggunaan aplikasi SIHALAL. Modul tersebut menjadi acuan utama selama proses pendampingan, baik saat edukasi maupun saat UMKM melakukan pengisian dan pengunggahan dokumen di SIHALAL.



Gambar 2 Survei Lokasi, Melihat Proses Produksi serta Melihat Stock Bahan Baku

Tahap 2: Sosialisasi dan Edukasi Halal

Kegiatan sosialisasi dan edukasi halal merupakan tahap awal pendampingan yang bertujuan meningkatkan pemahaman pemilik UMKM mengenai pentingnya sertifikasi halal dan kewajiban hukum yang harus dipenuhi. Pada sesi ini, tim pendamping memberikan penjelasan menyeluruh terkait regulasi halal yang berlaku di Indonesia, mulai dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal hingga turunan peraturan seperti Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Penjelasan ini mencakup kewajiban sertifikasi halal bagi seluruh produk makanan, ketentuan masa transisi, serta sanksi apabila pelaku usaha tidak memenuhi aturan tersebut. Dengan memahami dasar hukum, pemilik UMKM diharapkan memiliki kesadaran lebih kuat terhadap urgensi memperoleh sertifikasi halal.

Selanjutnya, kami memperkenalkan berbagai manfaat strategis dari sertifikasi halal terhadap peningkatan kepercayaan konsumen. Materi ini menekankan bahwa sertifikat halal tidak hanya menunjang kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga meningkatkan citra usaha, memperkuat loyalitas pelanggan, serta membuka peluang pasar yang lebih luas, terutama di daerah dengan mayoritas konsumen Muslim seperti Purwakarta. Pemilik UMKM diperlihatkan kondisi yang menunjukkan bahwa konsumen lebih yakin memilih produk yang telah tersertifikasi halal karena dianggap lebih aman, higienis, dan terjamin kualitasnya. Pengetahuan ini membantu pemilik usaha memahami nilai tambah yang dapat diperoleh dari sertifikasi halal. Pada bagian akhir kegiatan, dilakukan penyamaan persepsi mengenai seluruh proses sertifikasi halal. Tim pendamping menjelaskan alur sertifikasi mulai dari penyusunan dokumen, pendaftaran melalui aplikasi SIHALAL, proses verifikasi, hingga penerbitan sertifikat. Pemilik UMKM diberi kesempatan untuk bertanya dan mengklarifikasi hal-hal yang masih dianggap rumit, seperti persyaratan dokumen, verifikasi bahan baku, atau peran pendamping proses produk halal (PPH). Penyamaan persepsi ini penting agar seluruh rangkaian pendampingan dapat

dijalankan dengan pemahaman yang sama, sehingga pemilik UMKM merasa yakin, siap, dan tidak terbebani oleh proses administrasi sertifikasi halal. Dengan berakhirnya sesi sosialisasi dan edukasi ini, UMKM memiliki fondasi pengetahuan yang kuat untuk melanjutkan ke tahap pendampingan berikutnya.



Gambar 3. Sosialisasi dan Edukasi Halal

Tahap 3: Pelatihan dan Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Kegiatan pelatihan dan pendampingan penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan merupakan tahap inti dari rangkaian pendampingan sertifikasi halal. Tahap ini diawali dengan perencanaan dokumen halal, di mana tim pendamping mengidentifikasi seluruh dokumen yang dibutuhkan untuk memenuhi persyaratan sertifikasi, seperti daftar bahan, daftar pemasok, bukti pembelian bahan baku, foto fasilitas produksi, serta dokumen legalitas usaha. Pada tahap ini, pemilik usaha diberi pemahaman tentang jenis-jenis dokumen yang wajib disiapkan agar proses pengajuan berjalan dengan lancar dan tidak mengalami pengembalian dokumen oleh sistem SIHALAL.

Setelah dokumen perencanaan disusun, kegiatan dilanjutkan dengan penyusunan daftar bahan baku dan pemasok. Tim pendamping membantu UMKM memetakan seluruh bahan yang digunakan dalam produksi bakso aci, termasuk bumbu, tepung, minyak, kemasan, dan bahan tambahan lainnya. Setiap bahan diverifikasi status kehalalannya melalui pemeriksaan logo halal, pengecekan BPJPH, ataupun klarifikasi kepada pemasok. Daftar pemasok juga dibuat untuk memastikan seluruh bahan diperoleh dari sumber yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan kehalalannya. Tahap ini penting karena menjadi dasar evaluasi halal dalam proses sertifikasi. Selanjutnya, pemilik UMKM didampingi dalam penyusunan dokumen SJPH, yang berisi kebijakan halal, prosedur kebersihan, pengendalian bahan, pengendalian proses, dan mekanisme evaluasi internal. Dokumen SJPH disusun secara sederhana namun tetap sesuai standar BPJPH agar dapat diterapkan secara nyata dalam operasional UMKM. Untuk melengkapi SJPH, tim pendamping membantu membuat flowchart proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pencampuran bahan, perebusan, pengemasan, hingga penyajian. Flowchart ini dibuat agar menunjukkan bahwa proses produksi telah memenuhi standar kehalalan dan tidak terdapat titik kritis yang dapat mencemari produk.



Gambar 4. Pelatihan dan Pendampingan Halal

Tahap 4: Survei dari Dinas Administratif Terkait serta Pengajuan Sertifikasi Halal

Tahap berikutnya adalah melakukan survei dari dinas administratif di Kabupaten Purwakarta yaitu Mal Pelayanan Publik Madukara dengan melakukan pengecekan kebersihan dan proses produksi secara langsung. Tim pendamping beserta dinas terkait melakukan pemeriksaan kondisi dapur, peralatan, area kerja, serta pola kerja karyawan. Melakukan dokumentasi proses produksi, foto produk yang akan di ajukan untuk sertifikasi halal. Aspek yang diperhatikan meliputi pemisahan alat untuk bahan sensitif, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan, dan kebersihan ruang produksi. Jika ditemukan kekurangan, UMKM diberikan rekomendasi perbaikan serta pendampingan untuk menerapkannya, sehingga proses produksi memenuhi standar higienitas dan kehalalan. Setelah kesiapan dokumen dan produksi terpenuhi, kegiatan dilanjutkan dengan bimbingan teknis penggunaan aplikasi SIHALAL. Pemilik UMKM diberikan penjelasan dan praktik langsung mengenai fitur SIHALAL, prosedur input data, serta cara memeriksa status pengajuan. Pendamping juga melakukan simulasi pengisian SIHALAL, agar pemilik usaha memahami langkah-langkah sebelum benar-benar melakukan pengajuan resmi.

Untuk memulai proses pengajuan, pendamping bersama dinas Madukara terkait di bidang UMKM membantu UMKM dalam pendaftaran akun SIHALAL, mulai dari pembuatan profil pengguna, verifikasi email, hingga aktivasi akun. Setelah akun siap, UMKM maka bisa tinggal memantau proses pengajuan yang dimana tahap upload dokumen dilakukan oleh pihak dari dinas Madukara. Tahap ini dilakukan dengan pengawasan langsung oleh pendamping agar tidak terjadi kesalahan unggah atau kekurangan dokumen. Tahap terakhir adalah verifikasi oleh pendamping, di mana tim memeriksa kembali seluruh data dan dokumen yang telah diinput dalam SIHALAL untuk memastikan tidak ada kesalahan maupun kekurangan yang dapat menghambat proses sertifikasi. Hasil verifikasi ini menentukan kelancaran tahapan selanjutnya dalam penerbitan sertifikat halal. Biasanya proses pengajuan ini tidak berbayar jika yang reguler dengan membutuhkan waktu pengerjaan sertifikat halal selama 1 bulan. Jika proses pengajuan telah selesai maka dapat diambil ke Mal Pelayanan Publik Bale Madukara khususnya pada pojok wirausaha.



Gambar 5. Survei dari Dinas Administratif terkait serta Pengajuan Sertifikasi Halal

Tahap 5: Pengambilan Hasil Sertifikasi Halal

Tahap selanjutnya dari rangkaian pendampingan sertifikasi halal pada UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan adalah proses pengambilan sertifikat halal yang telah disetujui oleh BPJPH. Setelah seluruh dokumen dinyatakan lengkap dan lolos verifikasi sistem SIHALAL, pemilik UMKM diarahkan untuk mendatangi Mal Pelayanan Publik Bale Madukara Purwakarta, khususnya di Pojok Wirausaha, sebagai lokasi resmi untuk pencetakan dan pengambilan sertifikat halal. Pada tahap ini, pendamping memastikan pemilik UMKM membawa identitas dan nomor pendaftaran sertifikasi halal yang telah diterbitkan sebelumnya. Setibanya di Bale Madukara, pemilik UMKM diberikan dua bentuk hasil sertifikasi, yaitu soft file dan hard file. Soft file berupa dokumen digital sertifikat halal yang dikirimkan melalui email atau dapat diunduh langsung dari SIHALAL, sedangkan hard file berupa sertifikat fisik yang dicetak lengkap dengan kode sertifikasi halal, logo halal BPJPH, serta masa berlaku sertifikat. Kedua dokumen ini sangat penting karena menjadi bukti legal bahwa produk Bakso Aci Makam Pahlawan telah memenuhi standar kehalalan sesuai ketentuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal.

Dengan diterimanya sertifikat halal, UMKM memperoleh legitimasi penuh untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk maupun pada toko offline store terkait. Keberadaan sertifikasi ini secara

langsung meningkatkan kepercayaan konsumen, karena konsumen menilai produk yang telah tersertifikasi lebih aman, higienis, dan sesuai dengan prinsip syariah. Selain itu, sertifikat halal membuka peluang yang lebih luas bagi UMKM untuk memperluas pasar, mengikuti pameran, memenuhi persyaratan retail modern, dan meningkatkan daya saing di tengah maraknya usaha sejenis di Purwakarta. Tahap pengambilan sertifikat halal ini menjadi rangkaian pendampingan sekaligus menjadi indikator keberhasilan proses pendampingan yang telah dilakukan. Melalui pendampingan yang terstruktur, pemilik UMKM tidak hanya berhasil memperoleh sertifikat halal, tetapi juga mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pengelolaan usaha yang sesuai standar halal untuk keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang.



Gambar 6. Pengambilan Hasil Sertifikasi Halal

Tahap 6: Monitoring Hasil Penerapan Sertifikasi Halal

Tahap monitoring hasil penerapan sertifikasi halal merupakan proses evaluasi akhir yang dilakukan untuk menilai sejauh mana UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan menerapkan standar halal setelah memperoleh sertifikat halal. Pada tahap ini, tim pendamping melakukan peninjauan langsung terhadap konsistensi penggunaan bahan baku halal, kebersihan peralatan produksi, serta kepatuhan UMKM dalam menjalankan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Monitoring dilakukan dengan melakukan observasi ulang terhadap proses produksi, memeriksa catatan bahan baku, serta memastikan bahwa UMKM tidak mengganti pemasok atau bahan tanpa verifikasi kehalalan terlebih dahulu. Evaluasi ini bertujuan menjaga kesesuaian operasional UMKM dengan standar yang telah ditetapkan BPJPH. Selain memastikan pemenuhan aspek teknis, monitoring juga digunakan untuk menilai dampak nyata sertifikasi halal terhadap perkembangan usaha. Berdasarkan hasil pendampingan, terdapat peningkatan kepercayaan konsumen setelah UMKM memperoleh kode sertifikat halal. Konsumen yang sebelumnya ragu kini merasa lebih aman dan yakin mengonsumsi produk bakso aci karena memiliki jaminan legal kehalalan. Peningkatan kepercayaan ini berdampak langsung pada peningkatan penjualan harian, terutama dari pelanggan baru yang tertarik karena adanya label halal resmi pada kemasan maupun media promosi UMKM. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga menjadi strategi yang efektif dalam memperkuat posisi usaha di pasar lokal.

Hasil monitoring juga menunjukkan adanya peningkatan kesadaran pelaku UMKM lain di sekitar lokasi usaha. Setelah melihat proses dan hasil yang dicapai oleh UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan, beberapa UMKM di lingkungan yang sama mulai tertarik mengajukan sertifikasi halal. Fenomena ini menggambarkan efek domino positif, di mana keberhasilan pendampingan menjadi contoh nyata bahwa proses sertifikasi halal dapat dilaksanakan oleh UMKM dengan pendampingan yang tepat. Kesadaran kolektif ini memperkuat budaya usaha halal di wilayah Purwakarta dan menciptakan lingkungan UMKM yang lebih kompetitif serta taat regulasi. Selain itu, penerapan sertifikasi halal juga terbukti membantu UMKM memperkuat legalitas usaha. Dengan adanya sertifikat halal yang dikeluarkan BPJPH, UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan memiliki bukti legal formal yang dapat digunakan untuk keperluan administrasi, seperti mengikuti pameran pemerintah, mengajukan bantuan usaha, hingga masuk ke jaringan pemasaran yang lebih luas. Monitoring ini memastikan bahwa legalitas yang telah diperoleh benar-benar diimplementasikan secara berkelanjutan dan menjadi identitas usaha yang dapat

Implementasi Sertifikasi Halal sebagai Faktor Kunci Peningkatan Kepercayaan Konsumen terhadap Produk UMKM di Purwakarta, Chintia Dewi Nurhasanah, Indyra Kemala Handayanny, Tanti Meilani, Ahmad Syibli, Tri Wahyudi

15400

meningkatkan reputasi jangka panjang. Secara keseluruhan, tahap monitoring menunjukkan bahwa pendampingan sertifikasi halal memberikan dampak positif yang signifikan, tidak hanya pada aspek teknis kepatuhan halal, tetapi juga pada perkembangan usaha, persepsi konsumen, dan peningkatan kesadaran halal di lingkungan UMKM setempat. Tahap ini menjadi penegasan bahwa sertifikasi halal yang diterapkan secara konsisten mampu menjadi alat strategis dalam memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pendampingan sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM pangan. Melalui proses pendampingan yang terstruktur mulai dari edukasi regulasi, asistensi penyusunan dokumen, hingga pendampingan audit halal UMKM menjadi lebih siap dan mampu memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Peningkatan kepercayaan konsumen terjadi karena sertifikasi halal memberikan jaminan kualitas, keamanan, dan kepatuhan syariah yang sangat berpengaruh pada keputusan pembelian, terutama bagi konsumen muslim. Selain itu, pendampingan terbukti mempermudah pelaku UMKM memahami alur sertifikasi yang sebelumnya dianggap rumit, sehingga mendorong lebih banyak UMKM untuk mengajukan sertifikasi halal. Secara keseluruhan, optimalisasi pendampingan sertifikasi halal dapat menjadi strategi efektif bagi UMKM dalam memperkuat daya saing, meningkatkan citra usaha, serta memperluas pasar.

Rekomendasi dari kegiatan ini mencakup beberapa pihak. Pelaku UMKM perlu meningkatkan pemahaman regulasi halal, aktif mengikuti pendampingan, serta menjaga konsistensi produksi sesuai standar halal sebagai penguat branding usaha. Pendamping dan instansi seperti BPJPH, LPPOM MUI, dan Dinas UMKM disarankan memperluas pendampingan melalui pelatihan yang mudah diakses, memberikan dukungan teknis administratif yang lebih terstruktur, dan memperkuat sosialisasi sertifikasi halal. Pemerintah daerah diharapkan menyediakan bantuan anggaran, subsidi sertifikasi halal, dan program pemberdayaan berkelanjutan untuk UMKM serta mengintegrasikan pendampingan halal ke dalam program pengembangan UMKM daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program penelitian dan rangkaian pelaksanaan pendampingan pada UMKM yang dilakukan ini tidak akan berhasil tanpa adanya peran besar dari sivitas akademika FEB Universitas Islam Dr. KHEZ. Muttaqien, terumata Dekan Bapak Dr. Reza Saleh, SE., M.Ak, MH, Ak, CA beserta jajarannya. Panitia Kuliah Praktek Bermasyarakat dan tentu saja kepada pemilik serta pengelola UMKM makanan di Purwakarta khususnya UMKM Bakso Aci Makam Pahlawan Purwakarta.

REFERENSI

- Amal, M. K., Alhidayatullah, A., Pamungkas, R. P., & Azkia, N. M. (2024). Optimalisasi sertifikasi halal umkm dalam meningkatkan penjualan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 831–838. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i3.54272>
- Anam, M. K., Alvianti, R., Zainuddin, M., Syakur, A., Khalik, J. A., Anam, C., Sariati, N. P., Kediri, I., Kunci, K., Sosialisasi, :, Halal, S., & Konsumen, K. (2023). Sosialisasi Program Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Kepercayaan Konsumen pada Produk UMKM di Desa Jerukwangi. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>
- DinarStandard. (2023). State of the Global Islamic Economy Report 2023. <https://www.salaamgateway.com/reports>
- Fauza, A. S., Putra, F. A. A., Masuara, T. M. D., Bahi, A. A. P., & Annur, G. Y. (2024). Pendampingan pendaftaran sertifikat halal bagi UMKM Desa Pasirjambu Ciwidey. *Jurnal Abdimas Le Mujtamak*, 4(2), 90–104. <https://doi.org/10.46257/jal.v4i2.1099>
- Gunarti Ika Pradewi, Muchammad Iqbal Chailani, & Siti Arifah. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal Pada UMKM Makanan Ringan Di Desa Bansari Kecamatan Bansari Kabupaten Temanggung. *JURNAL AT-TAGHYIR*, 6, 1.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2020). Laporan Pengeluaran Produk dan Layanan Halal di Indonesia. <https://www.ekon.go.id>
- Maulana, B. A., & Sugito. (2025). Pendampingan pembuatan sertifikat halal UMKM Otak Otak Bu Ulfah untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*,

6(1), 281–286. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.5063>
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/10.5575/ijhar.v2i2.6657>