



Pendampingan UMK Kedai Kuliner Berbasis Model Partisipatif untuk Sertifikasi Halal *Self-Declare* di Kota Bandung

Fathan Hadinur Malik Muljana¹, Deden Najmudin^{2*}, Raffi Muhammad Faruq³, Reza Fahrezi⁴

¹ Manajemen Keuangan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Bandung, Indonesia, 40614

² Fakultas Syariah dan Hukum, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Bandung, Indonesia, 40614

³ Manajemen Pendidikan Islam, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Bandung, Indonesia, 40614

E-mail: fathanmuljana@gmail.com¹, deden.najmudin@uinsgd.ac.id^{2*}, raffimfrq@gmail.com³, fahrezireza010@gmail.com⁴

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-09-02

Revised : 2025-09-09

Accepted : 2025-09-17

KEYWORDS

Critical ingredients

Culinary SMEs

Halal Product Assurance System (SJPH)

Participatory Action Research (PAR)

Self-declare halal certification

KATA KUNCI

Bahan kritis

Participatory Action Research (PAR)

Sertifikasi halal

Self-declare

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

UMK kedai kuliner

ABSTRACT

The self-declare halal certification introduced under BPJPH Decree No. 146 of 2025 has opened new opportunities for micro and small enterprises (MSEs), particularly meat-based culinary businesses that face the most complex halal critical points. Indonesia, with over 65 million MSMEs, still struggles with limited halal literacy, challenges in verifying critical ingredients, and incomplete Halal Product Assurance System (SJPH) documentation. This community engagement project was conducted with a single SME, Dapur Mamih in East Bandung, aiming to strengthen SJPH understanding, improve ingredient traceability, ensure proper documentation, and build the capacity to input applications through the Sihalal platform until the halal certificate was issued. Using a Participatory Action Research (PAR) approach, the program involved field observation, interviews, intensive mentoring, and document verification over one month (August 2025). The pre- and post-test questionnaires revealed clear improvements: halal literacy increased from 35% to 75%, ingredient record-keeping from 40% to 68%, and document validation from 30% to 85%. The SME responded positively, demonstrating behavioral changes in ingredient selection, consistency in record-keeping, and successful submission of data through Sihalal, which led to halal certification of seven culinary menus by BPJPH. These results confirm that participatory mentoring not only enhances declarative knowledge but also develops technical skills, thereby achieving the program's goal of preparing SMEs for halal self-declare certification.

ABSTRAK

Sertifikasi halal self-declare melalui Keputusan Kepala BPJPH No. 146 Tahun 2025 membuka peluang besar bagi usaha mikro dan kecil (UMK), khususnya kuliner berbahan daging yang memiliki titik kritis paling kompleks. Indonesia dengan lebih dari 65 juta UMKM masih menghadapi tantangan literasi halal yang rendah, keterbatasan verifikasi bahan, dan ketidaktertiban dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada satu UMK, yaitu Dapur Mamih di Bandung Timur, dengan tujuan meningkatkan pemahaman SJPH, keterlacakan bahan, kelengkapan dokumen, serta kemampuan menginput data ajuan pada aplikasi Sihalal hingga terbit sertifikat halal. Pendekatan Participatory Action Research (PAR) diterapkan melalui observasi, wawancara, pendampingan intensif, dan verifikasi dokumen selama satu bulan (Agustus 2025). Hasil kuisioner pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan: literasi halal naik dari 35% menjadi 75%, pencatatan bahan dari 40% menjadi

68%, dan validasi dokumen dari 30% menjadi 85%. Respon pelaku usaha positif, ditandai dengan perubahan perilaku dalam pemilihan bahan, keteraturan pencatatan, serta keberhasilan menginput data ke Sihalal hingga tujuh menu kuliner memperoleh sertifikat halal BPJPH. Dengan demikian, pendampingan partisipatif berbasis PAR tidak hanya meningkatkan pengetahuan deklaratif, tetapi juga membangun keterampilan teknis, sehingga tujuan pengabdian tercapai dalam memperkuat kesiapan UMK menghadapi sertifikasi halal self-declare.

1. Pendahuluan

Sertifikasi halal di Indonesia telah menjadi isu strategis sejak diberlakukannya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Regulasi ini menegaskan bahwa seluruh produk yang beredar di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal secara bertahap, mulai dari makanan, minuman, obat, hingga kosmetik. Sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia, urgensi sertifikasi halal tidak hanya berdampak pada aspek religius, tetapi juga pada daya saing global produk Indonesia dalam rantai pasok halal internasional (Kamba, 2018). Pada tahun 2024, kewajiban sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman mulai diberlakukan penuh, menjadikan sektor usaha mikro dan kecil (UMK) sebagai kelompok sasaran utama yang perlu diperhatikan.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menegaskan percepatan implementasi melalui program sertifikasi halal gratis (SEHATI) dengan skema self-declare, sebagaimana diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH No. 146 Tahun 2025. Kebijakan ini secara khusus menyoal UMK kedai kuliner yang menyajikan olahan berbasis daging hewan sembelihan, karena kategori ini memiliki titik kritis halal paling kompleks. Kompleksitas tersebut mencakup rantai pasok daging dari rumah potong hewan (RPH), proses distribusi, bumbu tambahan, hingga pengolahan akhir di dapur produksi (Ikhwani, 2019).

Namun, implementasi kebijakan ini masih menghadapi kendala. Banyak UMK kedai kuliner berbahan daging belum memiliki literasi halal memadai, kesulitan dalam memastikan status kehalalan bahan kritis, serta tidak tertib dalam penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kondisi ini menimbulkan kesenjangan antara kebijakan yang pro-UMK dengan kemampuan teknis pelaku usaha. Padahal, kedai kuliner berbahan daging merupakan sektor dengan kontribusi besar terhadap perekonomian masyarakat, sekaligus faktor penentu kepercayaan konsumen Muslim (Hidayat dkk., 2025).

Sejumlah studi terdahulu menegaskan bahwa pendampingan intensif menjadi faktor kunci untuk

meningkatkan kesiapan UMK. Misalnya, (Nurhayati dkk., 2025) menemukan bahwa sosialisasi SJPH pada UMK minuman herbal meningkatkan literasi halal sebesar 40%, tetapi belum menyentuh aspek validasi dokumen. Penelitian lain oleh Rahman dan Utami (2021) menunjukkan bahwa pelatihan konvensional mampu meningkatkan pemahaman dasar, tetapi tidak cukup untuk membangun keterampilan teknis dalam menyusun dokumen halal. Hal ini menunjukkan, sebagian besar pengabdian dan penelitian sebelumnya masih berhenti pada tataran sosialisasi dan peningkatan pengetahuan deklaratif, sementara aspek verifikasi bahan kritis dan kelengkapan dokumen SJPH belum banyak disentuh, khususnya pada UMK kuliner berbahan daging yang memiliki titik kritis lebih tinggi dibandingkan produk nabati sederhana.

Guna menjawab kesenjangan tersebut, artikel pengabdian ini menawarkan model pendampingan dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR). Metode ini menempatkan pelaku UMK sebagai aktor utama yang terlibat aktif dalam identifikasi bahan kritis, penyusunan dokumen SJPH, dan refleksi hasil pendampingan. Novelty dari artikel ini terletak pada dokumentasi praktik pendampingan yang tidak berhenti pada sosialisasi, melainkan menekankan proses verifikasi bahan kritis dan penataan dokumen hingga siap audit. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan bahwa literasi halal harus dibangun melalui aksi nyata, bukan hanya transfer informasi (Maison dkk., 2019).

Oleh karena itu, artikel ini bertujuan memaparkan model partisipatif penerapan SJPH melalui pendampingan UMK kedai kuliner berbahan daging dalam sertifikasi halal *self-declare*. Kesimpulan utama yang diharapkan adalah bahwa pendampingan partisipatif dapat memperkuat literasi halal, meningkatkan kepatuhan syariah, dan mendukung daya saing UMK dalam menghadapi kebijakan sertifikasi halal nasional.

2. Tinjauan Literatur

Literatur pengabdian mengenai sertifikasi halal pada UMK menunjukkan dua arus utama: pertama, urgensi peningkatan literasi halal dan ketertiban

dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai prasyarat kelulusan; kedua, kebutuhan pendampingan lapangan agar pengetahuan berubah menjadi praktik verifikasi bahan dan penataan bukti yang akuntabel (Hidayat dkk., 2025). Pada konteks Indonesia, akselerasi kebijakan melalui skema self-declare menurunkan hambatan biaya dan waktu untuk UMK, namun menuntut akurasi record keeping serta pembuktian bahan kritis (daging hewan sembelihan, bumbu majemuk, emulsifier dan flavor) dengan Sertifikat/Keterangan Halal (SH/KH) yang sah. Kajian-kajian awal banyak berfokus pada pelatihan generik dan sosialisasi regulasi; hasilnya menaikkan pemahaman deklaratif, tetapi sering belum menyentuh verifikasi SH/KH dan ketertiban dokumen hingga siap audit (Nurhayati dkk., 2025; Utami dkk., 2022).

Konsep-konsep kunci yang muncul dalam khazanah ini meliputi SJPH sebagai sistem manajemen yang mencakup kendali bahan, proses produk halal (PPH), pemisahan fasilitas, ketertelusuran, audit internal dan perbaikan berkelanjutan; UMK sebagai unit usaha dengan keterbatasan SDM, modal, dan dokumentasi namun lincah dalam pengambilan keputusan; bahan kritis sebagai komponen yang harus dibuktikan kehalalannya (contoh: daging dari RPH, bumbu pabrikaan); *self-declare* sebagai jalur sertifikasi berbasis pernyataan pelaku usaha di bawah pengawasan BPJPH; serta PAR—Participatory Action Research sebagai pendekatan yang menempatkan pelaku UMK sebagai subjek aktif melalui siklus perencanaan—aksi—refleksi—evaluasi sehingga terjadi *learning by doing* dan perubahan (Maison dkk., 2019). Penegasan istilah ini penting agar pembaca lintas disiplin memahami kerangka kerja yang digunakan.

Jika dianalisis lintas studi, muncul pola berulang: sosialisasi meningkatkan pengetahuan, pendampingan praktik meningkatkan kompetensi prosedural (menelusuri SH/KH, menata catatan), sedangkan keterlibatan aktif mendorong kepatuhan dan keberlanjutan (Rahman & Utami, 2021). Namun, variasi efek sangat dipengaruhi jenis usaha: program pada produk nabati sederhana cenderung menunjukkan kemajuan cepat, sedangkan kedai kuliner berbahan daging menghadapi lebih banyak titik kritis (rantai pasok RPH, penyimpanan dingin, bumbu majemuk) sehingga memerlukan model pendampingan yang lebih intensif dan kontekstual (M. Ikhwan, 2019). Di sisi kekuatan, literatur telah menyediakan modul pelatihan, checklist dasar SJPH, dan alur administrasi *self-declare* (Hidayat dkk., 2025). Di sisi kelemahan, banyak program berhenti

pada transfer pengetahuan, kurang mendokumentasikan perubahan praktik terukur (misal proporsi bahan kritis tervalidasi/diganti) serta ketertiban dokumen setelah intervensi (Nurhayati dkk., 2025).

Kesenjangan penelitian/praktik yang menonjol ada pada tiga tingkat. Pertama, gap konteks: minimnya pengabdian yang secara khusus menyoal kedai berbahan daging hewan sembelihan dengan kompleksitas kritis yang tinggi. Kedua, gap metode: terbatasnya penggunaan PAR yang membuat pelaku UMK mengerjakan sendiri verifikasi bahan dan penyusunan dokumen hingga tuntas, bukan sekadar menerima ceramah. Ketiga, gap outcome: kurangnya pelaporan indikator kuantitatif yang kuat (persentase bahan kritis tervalidasi, bahan diganti, dan kelengkapan dokumen) disertai narasi kualitatif tentang perubahan perilaku pembelian dan pencatatan. Kesenjangan ini mengindikasikan perlunya model pendampingan yang menggabungkan penguatan literasi, pendampingan verifikasi, dan penataan dokumen secara simultan.

Sejumlah bukti juga menunjukkan perdebatan mengenai self-declare. Sebagian penulis menilai self-declare rawan menurun akurasinya bila dokumentasi lemah dan pengawasan minim (Miller & Josephs, 2009, hlm. 12). Di sisi lain, self-declare dipandang sebagai instrumen paling inklusif bagi UMK selama disertai pendampingan yang ketat dan risk-based checklist (Hidayat dkk., 2025). Dari perbedaan ini dapat dirumuskan hipotesis praktis: mutu dan sifat partisipatif pendampingan adalah variabel penentu keberhasilan self-declare pada kedai daging. Pendekatan PAR diposisikan sebagai jawaban metodologis karena menggeser peran pelaku dari objek menjadi aktor, yang secara teoritis memperkuat motivasi internal dan akuntabilitas dokumen (Rakhmat, 2013).

Dengan demikian, literatur terkini memberikan latar belakang yang meyakinkan bagi makalah pengabdian “Model Partisipatif Penerapan SJPH Melalui Pendampingan UMK Kedai Kuliner Dalam Sertifikasi Halal Self-Declare.” Kontribusi yang dibawa makalah ini adalah (a) model operasional berbasis PAR yang dirancang khusus untuk konteks kedai berbahan daging, (b) indikator outcome terukur—proporsi bahan kritis tervalidasi/diganti dan kerapian dokumen—yang selama ini kurang dilaporkan, serta (c) sintesis naratif tentang perubahan perilaku dan praktik produksi pasca-pendampingan. Secara ringkas, makalah ini berangkat dari temuan bahwa sosialisasi semata tidak cukup; pendampingan partisipatif yang menutup gap antara kebijakan dan praktik

merupakan kunci untuk memastikan self-declare berjalan akuntabel dan meningkatkan daya saing halal UMK (Hidayat dkk., 2025; Nurhayati dkk., 2025; Utami dkk., 2022).

3. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan kolaborasi aktif antara pendamping dan pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) kedai kuliner berbahan daging hewan sembelihan. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan program, yaitu bukan sekadar mentransfer pengetahuan, tetapi membangun kesadaran kritis, keterampilan praktis, dan kemandirian pelaku UMK dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Metode PAR juga relevan dengan karakter pengabdian masyarakat yang menuntut partisipasi, aksi nyata, dan keberlanjutan (Cornish dkk., 2023).

Peserta kegiatan adalah salah satu UMK kedai kuliner, yaitu Dapur Mamih, yang berlokasi di Bandung Timur, Jawa Barat. Kriteria pemilihan UMK meliputi: (1) menyajikan produk olahan berbasis daging ayam dan sapi, (2) belum memiliki sertifikat halal, (3) memiliki komitmen untuk mengikuti seluruh rangkaian pendampingan, serta (4) telah menetapkan penyelia halal internal. Durasi kegiatan berlangsung selama 1 bulan (Agustus 2025) dengan pola pendampingan intensif setiap pekan dan komunikasi harian secara langsung maupun daring untuk monitoring progres.

Tahapan pelaksanaan metode ini dibagi menjadi empat fase utama: perencanaan, aksi, refleksi, dan evaluasi. Rincian tiap fase ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Pendampingan UMK dengan Pendekatan PAR

| Fase | Kegiatan Utama | Output Kegiatan |
|-------------|--|---|
| Perencanaan | Pemetaan kebutuhan UMK, analisis dokumen awal, observasi lapangan, dan wawancara singkat | Identifikasi bahan kritis & kendala utama UMK |
| Aksi | Tiga sesi pendampingan: (a) sosialisasi kebijakan halal, (b) identifikasi bahan kritis & penelusuran sertifikat halal, (c) penyusunan dokumen SJPH | Draft dokumen SJPH, daftar bahan tervalidasi |

| Fase | Kegiatan Utama | Output Kegiatan |
|----------|---|--|
| Refleksi | Diskusi partisipatif, umpan balik, dan identifikasi perubahan perilaku pelaku UMK | Peningkatan kesadaran dan praktik pemilihan bahan halal |
| Evaluasi | Pre-test dan post-test literasi halal, checklist dokumen SJPH, verifikasi status bahan kritis | Data kuantitatif (persentase peningkatan literasi, kelengkapan dokumen) dan data kualitatif (perubahan sikap dan perilaku) |

Analisis Data

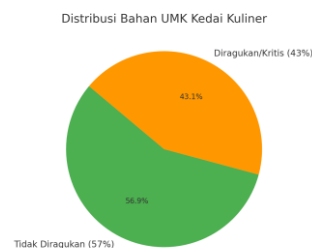
Evaluasi dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Aspek kuantitatif meliputi skor *pre-test* dan *post-test* literasi halal, persentase kelengkapan dokumen SJPH, serta proporsi bahan kritis tervalidasi. Aspek kualitatif diperoleh melalui catatan lapangan, wawancara, dan refleksi partisipatif, yang menggambarkan perubahan sikap dan perilaku pelaku UMK dalam praktik verifikasi bahan serta penataan dokumen.

4. Hasil

Pendampingan UMK kedai kuliner menghasilkan data penting. Dari 65 bahan, 37 (57%) tidak diragukan, 28 (43%) bahan kritis. Perbandingan jumlah bahan kritis dan tidak kritis disajikan pada gambar 1. Setelah pendampingan, 70% bahan kritis tervalidasi halal, 20% dalam proses klarifikasi, dan 10% diganti dengan bahan halal bersertifikat seperti yang disajikan dalam gambar 2.

Hasil pengabdian ini memperlihatkan tiga capaian utama: (1) perubahan status bahan baku, (2) peningkatan literasi halal dan kemampuan identifikasi bahan kritis, (3) perbaikan kelengkapan dokumen SJPH, serta (4) keberhasilan sertifikasi halal pada menu kuliner yang disajikan.

Gambar 1. Distribusi Bahan UMK Kedai Kuliner



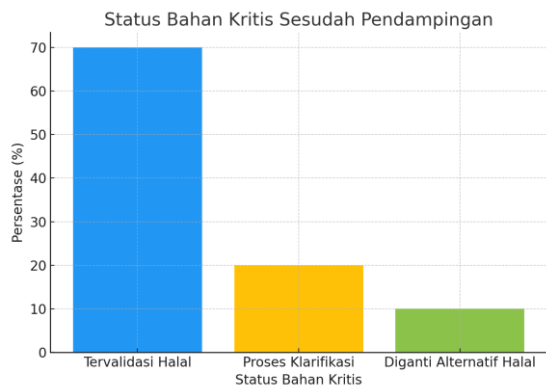
Gambar 1 memperlihatkan distribusi bahan yang digunakan. Hampir setengahnya termasuk kategori kritis, mempertegas urgensi verifikasi sertifikat halal.

Status Bahan Baku

Sebanyak 65 bahan digunakan oleh pelaku UMK kedai kuliner untuk menghasilkan tujuh produk yang disertifikasi halal. Bahan-bahan tersebut terdiri dari 37 bahan (57%) kategori tidak diragukan dan 28 bahan (43%) kategori kritis. Proporsi bahan kritis cukup besar, sehingga pendampingan menjadi kunci untuk memastikan kehalalannya.

Setelah pendampingan, 70% bahan kritis berhasil tervalidasi dengan sertifikat halal resmi, 20% masih dalam proses klarifikasi, dan 10% diganti dengan bahan alternatif halal.

Gambar 2. Status Bahan Kritis Sesudah Pendampingan



Gambar 2 menunjukkan bahwa mayoritas bahan kritis (70%) telah tervalidasi halal, sisanya dalam proses atau diganti.

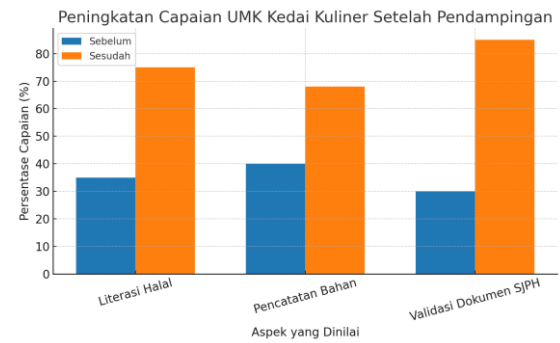
Peningkatan Literasi Halal dan Dokumen

Literasi halal meningkat dari 35% menjadi 75%, pencatatan bahan dari 40% menjadi 68%, dan validasi dokumen dari 30% menjadi 85%. Grafik hasil ditunjukkan pada Gambar 1-3 (Distribusi Bahan, Status Bahan Kritis, dan Peningkatan Capaian UMK).

Produk Kuliner yang Tersertifikasi Halal

Pendampingan tidak hanya berdampak pada verifikasi bahan dan dokumen, tetapi juga menghasilkan sertifikat halal resmi dari BPJPH seperti pada gambar 4. Terdapat tujuh menu kedai kuliner Dapur Mamih, yaitu: Nasi Ayam Bakar, Nasi Ayam Penyet, Nasi Soto Betawi, Nasi Soto Bandung, Nasi Soto Lamongan, Lotek dan Gado-Gado.

Gambar 3. Peningkatan Literasi Dan Kelengkapan Dokumen



Gambar 4. Sertifikat Halal PU Dapur Mamih



Gambar 4 memperlihatkan tampilan sertifikat halal dan logo halal resmi yang ditanda tangani oleh Kepala BPJPH untuk PU Dapur Mamih dengan tujuh menu yang tersertifikasi halal.

Keberhasilan sertifikasi halal pada menu tersebut menjadi capaian nyata dari pendampingan partisipatif. Menu yang berbasis daging ayam dan sapi, seperti nasi ayam bakar, ayam penyet, dan soto, termasuk kategori paling kritis karena melibatkan rantai pasok RPH, bumbu instan, dan saus pelengkap. Sementara menu nabati seperti lotek dan gado-gado juga perlu diverifikasi karena menggunakan bumbu kacang kemasan, kecap, dan kerupuk. Fakta bahwa seluruh menu dapat disertifikasi halal menunjukkan efektivitas model pendampingan berbasis PAR dalam menutup kesenjangan antara kebijakan dan praktik.

5. Diskusi

Hasil pendampingan menunjukkan bahwa masalah utama yang dihadapi UMK kedai kuliner terletak pada pengelolaan bahan kritis, terutama produk berbasis daging. Bahan kritis ini merupakan titik rawan yang menentukan kehalalan produk, mulai dari pemilihan pemasok, penyimpanan, hingga distribusi. Produk non-daging relatif lebih mudah diverifikasi, tetapi UMK kuliner berbasis daging menghadapi kompleksitas tinggi sehingga memerlukan asistensi yang intensif. Temuan ini mengungkap bahwa sebagian besar UMK memiliki motivasi untuk memperoleh sertifikat halal, namun mereka sering terhenti pada tahap verifikasi bahan karena keterbatasan dokumen pendukung. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa pendampingan lebih dari sekadar sosialisasi sangat diperlukan (Widigdo & Nugroho, 2024).

Jika dibandingkan dengan kegiatan pengabdian oleh (Pardiansyah dkk., 2022) yang menekankan efektivitas program Sehati untuk UMK dengan produk sederhana, hasil ini lebih relevan bagi sektor kuliner daging yang kompleks. Hal yang sama juga terlihat pada penelitian (Jakiyudin & Fedro, 2022) yang menyatakan bahwa kendala utama UMK terletak pada akses informasi. Kegiatan ini memperlihatkan bahwa permasalahan di Bandung Timur bukan hanya kurangnya informasi, melainkan keterbatasan dalam pemahaman teknis mengenai dokumen bahan kritis. Dengan demikian, faktor utama yang membedakan adalah bahwa UMK yang sudah sadar halal tetap gagal melanjutkan proses karena kurangnya verifikasi teknis.

Hasil ini juga melengkapi temuan (Faikoh & Anwar, 2025) yang menekankan pentingnya strategi halal branding. Branding halal tidak dapat berdiri tanpa kepastian dokumen bahan kritis yang valid, karena konsumen semakin kritis terhadap keaslian label halal. Dengan demikian, pendampingan ini tidak hanya membantu kelengkapan administrasi, tetapi juga menjadi fondasi penting bagi penguatan citra merek UMK. Perspektif ini juga sejalan dengan argumen (Wilson & Liu, 2011) dalam *Journal of Business Research* bahwa halal bukan sekadar label, melainkan instrumen keunggulan kompetitif global.

Studi Widigdo & Nugroho (2024) sebelumnya menunjukkan bahwa literasi halal yang rendah menjadi penyebab utama minimnya partisipasi UMK. Namun, kegiatan ini menemukan fakta berbeda: kendala justru muncul ketika literasi sudah meningkat tetapi dokumen bahan kritis masih tidak lengkap. Dengan kata lain, masalah bergeser dari pengetahuan umum ke arah tantangan teknis yang

lebih spesifik. Fakta ini menegaskan bahwa strategi pengabdian harus menekankan asistensi teknis secara langsung, bukan hanya edukasi konseptual.

Model Participatory Action Research (PAR) terbukti lebih efektif dalam mengatasi persoalan tersebut. Melalui PAR, UMK dilibatkan aktif dalam identifikasi bahan kritis, penelusuran dokumen, hingga pengajuan berkas di platform sertifikasi halal. Keterlibatan ini membuat pelaku usaha lebih memahami prosedur yang dijalani, berbeda dengan model sosialisasi konvensional yang sering berhenti pada penyampaian informasi sepihak. Hasil ini memperkuat pandangan (Akbar, 2020) bahwa keberhasilan program halal membutuhkan partisipasi aktif, bukan hanya regulasi yang bersifat top-down.

Keunggulan PAR juga terletak pada proses refleksi bersama antara pendamping dan UMK. Ketika ditemukan dokumen bahan kritis yang tidak valid, pendamping dan pelaku usaha secara kolaboratif mencari solusi, misalnya mengganti pemasok dengan produsen bersertifikat halal atau memperbaiki alur distribusi. Hal ini tidak hanya menyelesaikan persoalan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri UMK untuk menghadapi verifikasi lapangan. Proses interaktif semacam ini juga ditemukan dalam prosiding ICON-IMAD (Uliya dkk., 2023) yang menegaskan pentingnya keterlibatan komunitas lokal dalam pendampingan halal.

Meskipun memberikan hasil signifikan, kegiatan ini memiliki keterbatasan. Lingkupnya hanya mencakup UMK di Bandung Timur, sehingga belum mewakili kondisi nasional. Waktu pendampingan juga relatif singkat, sehingga belum memungkinkan untuk mengukur dampak jangka panjang, seperti peningkatan omzet atau loyalitas konsumen setelah sertifikat halal diterbitkan. Keterbatasan waktu ini sejalan dengan catatan Widayati (2025) yang menyatakan bahwa keberlanjutan pendampingan adalah kunci dalam menjaga konsistensi implementasi halal di UMK.

Selain itu, instrumen evaluasi yang digunakan masih didominasi aspek kuantitatif, seperti jumlah UMK yang berhasil mengajukan sertifikat halal. Aspek kualitatif, seperti perubahan pola pikir, kepuasan pelaku usaha, dan strategi branding setelah memperoleh sertifikat halal, belum digali secara mendalam. Hal ini perlu ditindaklanjuti pada pengabdian berikutnya dengan mengombinasikan evaluasi kuantitatif dan kualitatif agar dampak pendampingan dapat tergambarkan lebih komprehensif.

6. Kesimpulan

Pendampingan partisipatif dengan pendekatan Participatory Action Research (PAR) terbukti menjadi model efektif dalam memperkuat kesiapan UMK kedai kuliner berbahan daging untuk menghadapi sertifikasi halal self-declare. Hasil pendampingan menunjukkan perbaikan signifikan pada tiga aspek utama: peningkatan literasi halal, keterlacakan bahan kritis, dan ketertiban dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Keberhasilan sertifikasi pada tujuh menu berbasis daging dan nabati menegaskan bahwa keterlibatan aktif pelaku usaha dalam siklus perencanaan–aksi–refleksi–evaluasi mampu menutup kesenjangan antara kebijakan dan praktik. Model ini memberikan kontribusi nyata tidak hanya dalam membantu administrasi, tetapi juga membangun kepercayaan, memperkuat branding halal, dan meningkatkan daya saing UMK di pasar domestik maupun global. Meski demikian, keterbatasan wilayah, durasi pendampingan, dan instrumen evaluasi yang masih dominan kuantitatif menunjukkan perlunya replikasi dan penguatan metode di berbagai daerah dengan dukungan kebijakan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, pendampingan partisipatif dapat direkomendasikan sebagai pendekatan strategis dalam implementasi wajib halal nasional, khususnya bagi UMK sektor kuliner berbasis daging yang memiliki titik kritis paling kompleks.

7. Ucapan Terima Kasih

Pengabdian ini difasilitasi Pusat Investasi Pemerintahan - Kementerian Keuangan RI bekerja sama dengan LP3H UIN Sunan Gunung Djati Bandung dalam rangka KKN Tematik Halal - LP2M UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Kami mengucapkan terima kasih kepada Pelaku Usaha Dapur Mamih yang telah bersedia menjadi PU dampingan dalam kegiatan sertifikasi halal *self-declare* BPJPH.

8. Referensi

Akbar, F. M. A. (2020). Analisis tantangan dan peluang pengembangan UMKM halal dalam era pasar nasional. *Zhafir: Journal of Islamic Economics, Finance and Banking*, 2(2), 105–130.

Cornish, F., Breton, N., Moreno-Tabarez, U., Delgado, J., Rua, M., de-Graft Aikins, A., & Hodgetts, D. (2023). Participatory action research. *Nature Reviews Methods Primers*, 3(1), 34. <https://doi.org/10.1038/s43586-023-00214-1>

Faikoh, D., & Anwar, A. Z. (2025). Implementasi penerapan standar jaminan produk halal pada

produk UMK (usaha mikro dan kecil) bersertifikat halal. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 8(1), 16–29. [https://doi.org/10.25299/syarikat.2025.vol8\(1\).21626](https://doi.org/10.25299/syarikat.2025.vol8(1).21626)

- Hidayat, D., Maskur, M., & Budiman, B. (2025). Konsumsi halal sebagai bentuk ibadah: Perspektif ekonomi Islam dan implikasinya pada perilaku konsumen. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(2), Article 2, 11–12. <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i2.1519>
- Jakiyudin, A. H., & Fedro, A. (2022). Sehati: Peluang dan tantangan pemberian sertifikasi halal gratis bagi pelaku UMK di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*, 7(2), 182. <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>
- Ikhwan, M. (2019). Menyoal halal pangan. *Indikatoraceh*, 8–9. <http://www.indikatoraceh.com/2019/10/menyoal-halal-pangan.html>
- Maison, D., Marchlewska, M., Zein, R. A., Syarifah, D., & Purba, H. (2019). Religiously permissible consumption: The influence of the halal label on product perceptions depending on the centrality of religiosity. *Journal of Islamic Marketing*, 10(3), 948–960. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2018-0119>
- Nurhayati, I., Gustiawati, S., Rofiáh, R., Pujiastuti, S., Mutmainah, I., Rainanto, B. H., Harini, S., & Endri, E. (2025). Community-based halal tourism and information digitalization: Sustainable tourism analysis. *Tourism and Hospitality*, 6(3), 148. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6030148>
- Pardiansyah, E., Abduh, M., & Najmudin. (2022). Sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal gratis (Sehati) dengan skema self-declare bagi pelaku usaha mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 101–110. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.39>
- Rakhmat, J. (2013). *Psikologi komunikasi* (T. Surjaman, Ed.; Cetakan ke-29, November 2013, pp. 22–25). Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
- Uliya, Z., Zulhadi, T., & Mahyarni, M. (2023). Pengaruh label halal, citra merek, dan harga terhadap keputusan pembelian produk kosmetik Wardah: Studi pada konsumen di Kota Bengkulu. *Money: Journal of Financial and Islamic Banking*, 1(2), 106–114. <https://doi.org/10.31004/money.v1i2.15287>
- Utami, C. B., Hazmi, F., Aulia, R., & Zahro, B. M. (2022). Antecedent of knowledge, awareness and

willingness of SMEs actors to register for halal self declare certification. *Iqtishodia: Jurnal Ekonomi Syariah*, 7(2), 29–35. <https://doi.org/10.35897/iqtishodia.v7i2.846>

Widigdo, A. M. N., & Nugroho, R. E. (2024). Peningkatan literasi sertifikasi halal untuk keberlanjutan UMKM Meruya Selatan. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 12–15. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i3.9105>

Wilson, J. A., & Liu, J. (2011). The challenges of Islamic branding: Navigating emotions and halal. *Journal of Islamic Marketing*, 2(1), 16–19. <https://doi.org/10.1108/17590831111115222>



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).