

Akselerasi Sertifikasi Halal melalui Pendampingan Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi

Hendri Hermawan Adinugraha^{a,1,*}, Anggun Rahadian Kususma Dewi^{b,2}, Razie Bin Nasarruddin^{c,3}

^{a,b} Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan, Indonesia

^c Armag Oil & Gas Academy, Selangor, Malaysia

¹ hendri.hermawan@uingusdur.ac.id*

* Corresponding author

ARTICLE INFO

Article history

Received 13-01-2026

Revised 01-04-2026

Accepted 17-04-2026

Keywords

Community Service

Halal Certification

Halal Product Assurance System

Poultry Slaughterhouse

Business Assistance

ABSTRACT

Increased public awareness of halal product consumption requires food businesses, including poultry slaughterhouses (RPU), to fulfill their halal certification obligations as stipulated in Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee. However, small and medium-sized RPU still face limitations in halal literacy, understanding of regulations, and the ability to comprehensively implement the Halal Product Guarantee System (SJPH). This community service activity aims to accelerate the halal certification process through assistance in implementing SJPH at the Ba'i Mulya Kesesi Poultry Slaughterhouse in Pekalongan Regency. The method used was participatory assistance with stages of field observation, structured interviews, halal education, technical guidance on the preparation of SJPH documents, standardization of operational procedures for poultry slaughter in accordance with Islamic law, and assistance with halal certification registration. The results of the activities indicate a measurable increase in the partners' capacity. The level of understanding of halal standards increased from 52% (pre-mentoring) to 87% (post-mentoring) using pre- and post-test instruments. The number of workers who understand halal slaughter procedures in accordance with standards increased from 2 people (40%) to 5 people (100%). The completeness of SJPH documentation increased from 0% to 100%, covering halal policies, halal team structure, SOPs, and recording systems. Additionally, the compliance rate with hygiene practices and production record-keeping increased from 45% to 90%. These results demonstrate that the SJPH implementation mentoring was effective in significantly and measurably improving halal certification readiness at the Ba'i Mulya Poultry Slaughterhouse

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



1. Pendahuluan

Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi produk halal terus mengalami peningkatan seiring dengan berkembangnya pemahaman keagamaan, kesehatan, dan keamanan pangan. Di Indonesia, sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia, isu halal tidak hanya dipahami sebagai kewajiban religius, tetapi juga sebagai standar kualitas produk yang menjamin aspek kebersihan, keamanan, dan keberlanjutan proses produksi. Halal telah berkembang menjadi bagian dari sistem ekonomi Islam yang berperan strategis dalam memperkuat daya saing usaha, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mendukung pembangunan ekonomi nasional berbasis nilai-nilai syariah (Ramadhan et al., 2023). Oleh karena itu, penguatan ekosistem halal, khususnya pada sektor pangan, menjadi agenda penting yang membutuhkan keterlibatan aktif berbagai pemangku kepentingan, termasuk perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (Adinugraha et al., 2025).

Salah satu sektor pangan yang memiliki peran vital dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat adalah sektor pemotongan unggas. Produk unggas, terutama daging ayam, merupakan sumber protein hewani utama yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Tingginya permintaan terhadap produk unggas menuntut adanya jaminan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari penyembelihan hingga distribusi, telah memenuhi prinsip kehalalan sesuai dengan ketentuan syariah. Rumah Potong Unggas (RPU) sebagai unit usaha yang bertanggung jawab atas proses penyembelihan memiliki peran sentral dalam menjaga kehalalan produk unggas. Namun demikian, dalam praktiknya masih banyak RPU skala kecil dan menengah yang menghadapi keterbatasan dalam memahami dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara menyeluruh (Mylostyvyi et al., 2025).

Pemerintah Indonesia telah menetapkan kebijakan strategis melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan seluruh produk yang beredar, diperdagangkan, dan dikonsumsi di wilayah Indonesia untuk memiliki sertifikat halal. Kebijakan ini kemudian diperkuat dengan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bertugas menyelenggarakan sistem sertifikasi halal secara nasional. Meskipun kebijakan tersebut memberikan landasan hukum yang kuat, implementasi di tingkat pelaku usaha, khususnya usaha mikro dan kecil seperti Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya di Kecamatan Kesesi, Kabupaten Pekalongan, masih menghadapi berbagai tantangan. Tantangan tersebut meliputi keterbatasan literasi halal, minimnya pemahaman terhadap prosedur sertifikasi halal, serta belum optimalnya penerapan SJPH dalam kegiatan operasional sehari-hari (Effendi et al., 2024).

Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya merupakan salah satu pelaku usaha yang berperan penting dalam penyediaan daging unggas bagi masyarakat sekitar Kecamatan Kesesi dan wilayah sekitarnya. Sebagai usaha yang beroperasi pada sektor hulu rantai pasok pangan halal, keberadaan RPU ini memiliki implikasi langsung terhadap tingkat kehalalan produk unggas yang dikonsumsi masyarakat. Namun, seperti banyak RPU skala kecil lainnya, Ba'i Mulya menghadapi kendala dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal, baik dari aspek administratif, teknis, maupun manajerial. Kondisi ini berpotensi menghambat akses usaha terhadap pasar yang lebih luas serta mengurangi kepercayaan konsumen yang semakin selektif terhadap produk halal.

Jaminan halal dalam perspektif ekonomi Islam tidak hanya berkaitan dengan keabsahan hukum syariah, tetapi juga mencerminkan prinsip keadilan, tanggung jawab, dan perlindungan terhadap kemaslahatan masyarakat. Proses produksi yang halal dan thayyib memastikan bahwa pelaku usaha menjalankan aktivitas ekonomi secara etis, transparan, dan berorientasi pada keberlanjutan. Oleh karena itu, pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas menjadi langkah strategis untuk mendorong transformasi usaha menuju praktik bisnis yang sesuai dengan prinsip syariah sekaligus memenuhi standar regulasi nasional (Afifah et al., 2023).

Perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam menjembatani kesenjangan antara regulasi dan praktik di lapangan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pendampingan berbasis keilmuan dan keahlian akademik dapat membantu pelaku usaha memahami konsep halal secara komprehensif, menerjemahkan regulasi ke dalam prosedur operasional, serta membangun sistem internal yang berkelanjutan. Kegiatan pengabdian ini tidak hanya berorientasi pada pencapaian sertifikasi halal sebagai output administratif, tetapi juga pada penguatan kapasitas pelaku usaha agar mampu menjaga konsistensi implementasi SJPH dalam jangka Panjang (Amalyadi et al., 2025). Kebaruan pengabdian ini terletak pada pengembangan model pendampingan partisipatif berbasis nilai ekonomi Islam yang secara integratif menghubungkan aspek regulasi, teknis operasional, dan penguatan kapasitas kelembagaan dalam implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Rumah Potong Unggas skala kecil. Berbeda dengan studi sebelumnya yang cenderung normatif atau teknis parsial, penelitian ini menegaskan bahwa akselerasi sertifikasi halal dapat dicapai melalui pendekatan holistik yang mencakup internalisasi nilai halal-thayyib, transformasi manajerial, serta pembentukan sistem pencatatan berbasis praktik lapangan, sehingga menghasilkan model replikatif untuk penguatan ekosistem halal di tingkat akar rumput.

Berdasarkan kajian tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada akselerasi sertifikasi halal melalui pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi Kabupaten Pekalongan. Permasalahan utama yang dihadapi mitra pengabdian dapat dirumuskan secara spesifik, yaitu rendahnya pemahaman pelaku usaha terhadap konsep dan regulasi halal, belum tersusunnya dokumen dan prosedur SJPH sesuai standar BPJPH, serta belum optimalnya praktik penyembelihan dan penanganan produk unggas yang terdokumentasi

secara sistematis. Permasalahan tersebut berdampak langsung pada lambatnya proses pengajuan sertifikasi halal dan terbatasnya daya saing usaha di pasar halal (Shahdan et al., 2017).

Sejalan dengan rumusan masalah tersebut, tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman dan kapasitas pengelola Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya dalam mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal secara benar, terukur, dan berkelanjutan. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk mendampingi mitra dalam menyusun dan menerapkan dokumen SJPH, memperbaiki prosedur operasional penyembelihan unggas sesuai dengan ketentuan syariah, serta mempersiapkan seluruh persyaratan yang dibutuhkan dalam proses sertifikasi halal. Dengan pendekatan pendampingan partisipatif, diharapkan mitra tidak hanya mampu memperoleh sertifikat halal, tetapi juga memiliki komitmen dan kemampuan untuk menjaga konsistensi penerapan SJPH dalam operasional sehari-hari. Tujuan pengabdian ini juga selaras dengan upaya penguatan ekosistem halal di tingkat lokal, khususnya di Kabupaten Pekalongan yang memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pangan halal. Melalui pendampingan yang terstruktur, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model implementasi SJPH bagi Rumah Potong Unggas skala kecil dan menengah lainnya. Selain itu, kegiatan ini mendukung agenda nasional pengembangan industri halal dan peningkatan kontribusi ekonomi Islam terhadap perekonomian daerah.

Manfaat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat dari berbagai aspek. Bagi mitra pengabdian, kegiatan ini memberikan manfaat langsung berupa peningkatan literasi halal, perbaikan sistem manajemen usaha, serta peningkatan kepercayaan konsumen melalui kepemilikan sertifikat halal. Dengan sistem yang lebih tertata, mitra memiliki peluang lebih besar untuk memperluas jaringan pemasaran dan meningkatkan keberlanjutan usaha. Bagi masyarakat, kegiatan ini berkontribusi pada tersedianya produk unggas yang terjamin kehalalan dan keamanannya, sehingga memberikan rasa aman dan nyaman dalam konsumsi pangan sehari-hari. Kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat berupa penerapan keilmuan ekonomi Islam dan halal secara nyata dalam menyelesaikan permasalahan di masyarakat. Pengalaman pendampingan ini dapat menjadi bahan pengayaan pembelajaran, pengembangan riset terapan, serta referensi bagi kegiatan pengabdian serupa di masa mendatang. Sementara itu, bagi pemerintah daerah dan pemangku kepentingan terkait, kegiatan ini dapat mendukung percepatan program sertifikasi halal serta memperkuat sinergi antara regulasi, akademisi, dan pelaku usaha dalam membangun ekosistem halal yang inklusif dan berkelanjutan.

Pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi Kabupaten Pekalongan bukan hanya merupakan upaya teknis untuk memperoleh sertifikasi halal, tetapi juga merupakan bagian dari strategi pemberdayaan pelaku usaha berbasis nilai-nilai ekonomi Islam. Kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas usaha, melindungi kepentingan konsumen, serta memperkuat peran halal sebagai instrumen pembangunan ekonomi yang berkeadilan dan berkelanjutan.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menerapkan pendekatan pendampingan partisipatif yang menempatkan pelaku usaha sebagai subjek aktif dalam proses transformasi manajemen halal. Gambar 1 berikut ini menyajikan alur sistematis program pengabdian masyarakat dalam upaya akselerasi sertifikasi halal di Rumah Potong Unggas (RPU) Ba'i Mulya Kesesi. Proses ini dirancang secara terintegrasi melalui empat tahapan utama, diawali dengan Identifikasi Awal untuk memetakan profil literasi serta fasilitas mitra. Langkah berikutnya adalah Edukasi & Bimbingan Teknis guna memperkuat standarisasi penyembelihan sesuai syariat, yang disusul dengan Implementasi SJPH secara praktis melalui tertib administrasi produksi serta sanitasi.



Gambar 1. Metode Pengabdian

Tim pengabdian mengawali tahapan kerja dengan melakukan identifikasi kondisi eksisting melalui observasi lapangan dan wawancara terstruktur bersama pengelola serta pekerja di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya. Proses ini bertujuan memetakan fasilitas fisik, alur produksi, serta tingkat literasi awal mitra mengenai regulasi sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Tim pengabdian mengadopsi prinsip *tadarruj* atau pendekatan bertahap guna memastikan setiap langkah pendampingan selaras dengan kapasitas manajerial dan sumber daya manusia yang dimiliki unit usaha tersebut.

Memasuki tahap pelaksanaan, tim pengabdian menyelenggarakan sesi edukasi dan bimbingan teknis secara langsung di lokasi usaha untuk memberikan pemahaman komprehensif mengenai konsep *halal-thayyib* serta regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Peneliti mendampingi mitra secara intensif dalam menyusun dokumen formal Sistem Jaminan Produk Halal yang mencakup kebijakan halal tertulis dan pembentukan struktur Tim Manajemen Halal internal. Tim pengabdian memfasilitasi penentuan personel yang bertanggung jawab sebagai penyelia penyembelihan dan petugas kebersihan guna menjamin akuntabilitas setiap titik kritis produksi. Selain aspek administratif, metode ini mencakup standarisasi prosedur operasional penyembelihan unggas sesuai ketentuan syariat Islam dan prinsip teknis *fiqh al-dzabiha* untuk meminimalkan penderitaan hewan serta menjamin kualitas karkas.

Tim pengabdian selanjutnya mengarahkan mitra dalam mengimplementasikan sistem pencatatan harian yang sistematis pada area produksi. Pendampingan teknis difokuskan pada pengintegrasian praktik kebersihan, sanitasi, serta inventarisasi peralatan halal untuk mencegah risiko kontaminasi silang dengan unsur non-halal. Melalui pola kerja yang kolaboratif, peneliti memberikan contoh konkret pengisian formulir jadwal kebersihan dan catatan jumlah pemotongan harian sebagai bukti konsistensi penerapan SJPH. Langkah ini merupakan bagian dari penguatan *human capital* agar para pekerja memiliki komitmen dan keterampilan yang memadai dalam menjaga kelangsungan sistem secara mandiri.

Pada tahap akhir, tim pengabdian melakukan evaluasi kesiapan sertifikasi dengan memverifikasi seluruh kelengkapan dokumen pendukung yang telah disusun. Tim pengabdian mendampingi mitra dalam melakukan pendaftaran akun pada platform resmi sertifikasi halal dan mengunggah data administrasi yang diperlukan. Untuk mengukur efektivitas kegiatan secara kuantitatif, digunakan pendekatan *before-after* (*pre-test* dan *post-test*) terhadap indikator utama, yaitu: (1) tingkat pemahaman halal, (2) kompetensi penyembelihan, (3) kelengkapan dokumen SJPH, dan (4) kepatuhan terhadap praktik kebersihan dan pencatatan. Instrumen pengukuran berupa kuesioner skala Likert (1–5) dan checklist observasi berbasis standar BPJPH. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dalam bentuk persentase peningkatan capaian indikator. Seluruh rangkaian metode ini diakhiri dengan pemantauan terhadap perubahan pola kerja mitra dari manajemen informal menuju tata kelola usaha yang lebih transparan dan berstandar nasional. Pendekatan ini tidak hanya berorientasi pada perolehan sertifikat

halal sebagai output administratif, tetapi juga berfokus pada pemberdayaan berkelanjutan berbasis nilai-nilai ekonomi Islam dan prinsip ta'awun.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya di Kecamatan Kesesi, Kabupaten Pekalongan menghasilkan sejumlah data dan informasi yang diperoleh melalui observasi lapangan, wawancara terstruktur dengan pengelola dan pekerja, serta pendampingan langsung dalam implementasi Sistem Jaminan Produk Halal. Seluruh data dikumpulkan secara bertahap selama proses pendampingan berlangsung, mulai dari tahap awal asesmen hingga tahap persiapan pengajuan sertifikasi halal.

Pada tahap awal kegiatan, tim pengabdian melakukan identifikasi kondisi eksisting Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya. Hasil observasi menunjukkan bahwa unit usaha ini telah beroperasi secara aktif dan rutin melakukan pemotongan unggas untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Proses penyembelihan dilakukan setiap hari kerja dengan jumlah pemotongan yang bervariasi sesuai permintaan konsumen. Fasilitas fisik yang tersedia meliputi area penerimaan unggas hidup, area penyembelihan, area pencucian karkas, serta area penyimpanan sementara sebelum distribusi. Seluruh aktivitas produksi masih dikelola secara sederhana dengan sistem manajemen yang bersifat informal dan berbasis pengalaman kerja. Data awal yang diperoleh menunjukkan bahwa pengelola dan pekerja Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya telah memahami konsep halal secara umum, terutama terkait kewajiban membaca basmalah dan memastikan hewan dalam kondisi hidup sebelum disembelih. Namun, pemahaman tersebut belum terstruktur dalam bentuk prosedur tertulis dan belum sepenuhnya merujuk pada standar Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana ditetapkan oleh BPJPH. Pada tahap ini, belum ditemukan dokumen resmi yang mengatur kebijakan halal, struktur tim halal internal, maupun prosedur tertulis terkait penyembelihan halal dan penanganan produk.

Selama proses pendampingan, tim pengabdian mengumpulkan data terkait tingkat pemahaman mitra mengenai regulasi sertifikasi halal. Berdasarkan hasil wawancara awal, pengelola Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya belum pernah mengajukan sertifikasi halal dan belum memiliki pengalaman berinteraksi dengan sistem pendaftaran halal melalui platform resmi. Informasi mengenai persyaratan administratif, tahapan sertifikasi, serta kewajiban implementasi SJPH masih bersifat terbatas dan parsial. Kondisi ini tercermin dari belum tersusunnya dokumen Sistem Jaminan Produk Halal secara lengkap pada awal kegiatan. Hasil pendampingan menunjukkan adanya perubahan signifikan dalam kelengkapan dokumen SJPH. Setelah dilakukan bimbingan teknis, mitra berhasil menyusun dokumen kebijakan halal yang ditandatangani oleh pimpinan usaha sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan produk halal. Selain itu, terbentuk struktur Tim Manajemen Halal internal yang terdiri dari penanggung jawab halal, penyelia penyembelihan, dan petugas kebersihan area produksi. Seluruh struktur tersebut didokumentasikan secara tertulis dan disesuaikan dengan kondisi sumber daya manusia yang tersedia di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya.

Data pengabdian yang diperoleh juga menunjukkan bahwa mitra telah menyusun prosedur operasional standar terkait proses penyembelihan unggas halal. Prosedur tersebut mencakup tahapan penerimaan unggas, pemeriksaan kondisi kesehatan hewan, tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam, serta penanganan karkas pasca penyembelihan. Seluruh prosedur disusun dalam bentuk dokumen tertulis dan disosialisasikan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Dokumentasi ini menjadi salah satu keluaran utama dari kegiatan pendampingan implementasi SJPH. Selama kegiatan berlangsung, tim pengabdian juga melakukan pendataan terhadap praktik kebersihan dan sanitasi di area Rumah Potong Unggas. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebelum pendampingan, kegiatan pembersihan peralatan dan area kerja telah dilakukan secara rutin, namun belum terdokumentasi dalam jadwal dan catatan tertulis. Setelah pendampingan, mitra mulai menerapkan pencatatan kegiatan kebersihan harian, termasuk pembersihan alat penyembelihan, meja kerja, dan area lantai. Data ini dicatat dalam formulir sederhana yang disediakan sebagai bagian dari sistem jaminan halal.

Dalam aspek bahan dan peralatan, hasil pendataan menunjukkan bahwa seluruh bahan yang digunakan dalam proses penyembelihan berasal dari unggas hidup tanpa penambahan bahan lain yang berpotensi non-halal. Peralatan penyembelihan berupa pisau khusus digunakan secara konsisten untuk kegiatan pemotongan. Selama pendampingan, dilakukan pendataan dan penandaan peralatan untuk memastikan tidak terjadi kontaminasi silang dengan aktivitas non-halal. Seluruh informasi tersebut

didokumentasikan dalam daftar inventaris peralatan halal sebagai bagian dari SJPH. Data hasil kegiatan pengabdian mencakup peningkatan kapasitas sumber daya manusia di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya. Selama proses pendampingan, seluruh pekerja mengikuti sesi edukasi terkait penyembelihan halal dan prinsip dasar Sistem Jaminan Produk Halal. Kehadiran pekerja dalam kegiatan tersebut tercatat secara administratif dan didokumentasikan dalam daftar hadir. Mitra mulai menyimpan catatan pelatihan internal sebagai bagian dari dokumen pendukung sertifikasi halal. Hasil pengabdian yang diperoleh adalah tersusunnya sistem pencatatan sederhana untuk aktivitas produksi harian. Mitra mulai mencatat jumlah unggas yang dipotong, waktu penyembelihan, serta nama petugas penyembelih. Data ini dikumpulkan dalam format manual dan disimpan sebagai arsip internal. Pencatatan tersebut menjadi bagian dari upaya penelusuran proses produksi yang dibutuhkan dalam sistem jaminan produk halal.

Pada tahap akhir kegiatan, tim pengabdian mendampingi mitra dalam proses persiapan pengajuan sertifikasi halal. Data yang dikumpulkan menunjukkan bahwa seluruh dokumen utama SJPH telah tersedia, termasuk kebijakan halal, struktur tim halal, prosedur operasional, daftar bahan dan peralatan, serta catatan kebersihan dan pelatihan. Mitra juga telah melakukan pendaftaran awal pada sistem sertifikasi halal sesuai dengan arahan yang diberikan selama pendampingan. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya mengalami peningkatan kelengkapan administratif dan kesiapan sistem dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal. Data yang diperoleh selama kegiatan mencerminkan perubahan kondisi dari usaha yang sebelumnya belum memiliki sistem tertulis menjadi unit usaha yang telah memiliki dokumen dan catatan pendukung sertifikasi halal. Seluruh data tersebut diperoleh secara objektif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan pendampingan berlangsung. Berikut ini disajikan analisis kuantitatif *before-after* pendampingan di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya.

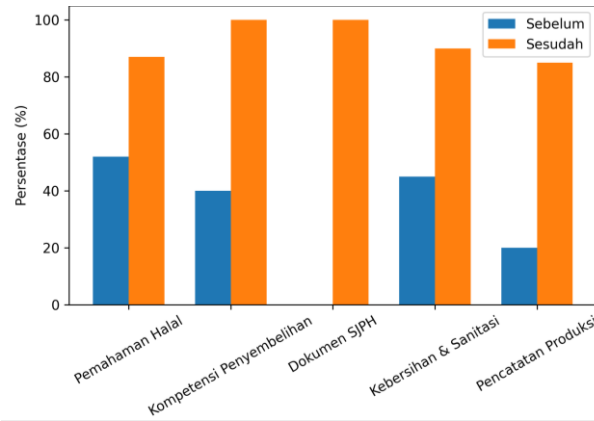
Tabel 1. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Pendampingan

Indikator	Sebelum (%)	Sesudah (%)	Peningkatan
Pemahaman konsep halal	52	87	+35%
Kompetensi penyembelihan halal	40	100	+60%
Kelengkapan dokumen SJPH	0	100	+100%
Kepatuhan kebersihan & sanitasi	45	90	+45%
Sistem pencatatan produksi	20	85	+65%

Tabel 2. Peningkatan Kompetensi SDM

Aspek	Sebelum	Sesudah
Jumlah pekerja terlatih	2 orang	5 orang
Pekerja memahami SOP halal	40%	100%
Pekerja mengikuti pelatihan	0%	100%

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa seluruh indikator mengalami peningkatan signifikan setelah pelaksanaan pendampingan. Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek kelengkapan dokumen SJPH yang mencapai 100%, menunjukkan keberhasilan intervensi dalam aspek administratif. Sementara itu, peningkatan kompetensi SDM sebesar 60% menegaskan efektivitas pendekatan edukatif-partisipatif dalam meningkatkan kapasitas teknis pekerja. Untuk memperjelas capaian, data peningkatan indikator divisualisasikan dalam bentuk grafik *before-after* yang menunjukkan tren kenaikan pada seluruh variabel. Grafik berikut ini memperlihatkan bahwa seluruh indikator mengalami lonjakan signifikan pasca intervensi, terutama pada aspek administratif dan kompetensi teknis.



Grafik 1. Perbandingan *Before-After* Pendampingan SJPH

Penyajian hasil pengabdian ini menggambarkan kondisi faktual pelaksanaan pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi Kabupaten Pekalongan. Data yang disajikan menjadi dasar untuk pembahasan lebih lanjut mengenai efektivitas pendampingan, tantangan yang dihadapi, serta implikasi kegiatan pengabdian terhadap percepatan sertifikasi halal dan penguatan ekosistem halal di tingkat usaha kecil.

3.2. Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada akselerasi sertifikasi halal melalui pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi Kabupaten Pekalongan menunjukkan bahwa pendekatan pendampingan berbasis keilmuan memiliki peran strategis dalam menjembatani kesenjangan antara regulasi halal dan praktik usaha di tingkat akar rumput. Pembahasan ini menguraikan secara sistematis proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan pengabdian dengan mengaitkan temuan lapangan pada bagian hasil dengan teori ekonomi Islam, konsep halal dan thayyib, serta literatur terkait sistem jaminan halal dan pemberdayaan usaha kecil.

Pada tahap perencanaan, kegiatan pengabdian dirancang dengan mempertimbangkan karakteristik mitra sebagai Rumah Potong Unggas skala kecil yang beroperasi secara tradisional dan berbasis pengalaman kerja. Dalam perspektif ekonomi Islam, perencanaan ini sejalan dengan prinsip *tadarruj* atau bertahap, yaitu pendekatan yang menyesuaikan penerapan aturan syariah dengan kapasitas dan kondisi pelaku usaha. Hasil asesmen awal menunjukkan bahwa mitra telah memiliki kesadaran normatif mengenai kewajiban halal, namun belum memiliki sistem manajerial yang terstruktur. Temuan ini memperkuat pandangan bahwa tantangan utama sertifikasi halal pada usaha kecil bukan terletak pada penolakan terhadap konsep halal, melainkan pada keterbatasan literasi regulasi dan manajemen halal.



Gambar 2. Tahap Perencanaan Pengabdian

Perencanaan kegiatan pengabdian juga mempertimbangkan kajian regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia yang bersifat wajib dan terstandar. Dalam teori kelembagaan, regulasi formal sering kali tidak langsung efektif di tingkat pelaku usaha kecil apabila tidak disertai dengan mekanisme pendampingan dan penguatan kapasitas. Oleh karena itu, perencanaan pendampingan difokuskan pada penyusunan strategi yang aplikatif, dengan menurunkan ketentuan normatif SJPH ke dalam prosedur operasional yang mudah dipahami dan diterapkan oleh mitra. Pendekatan ini mencerminkan prinsip masalah dalam ekonomi Islam, yaitu upaya menghadirkan kemanfaatan nyata bagi pelaku usaha tanpa mengabaikan tujuan utama syariah.



Gambar 3. Tahap Pelaksanaan Pengabdian

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian memperlihatkan dinamika interaksi antara tim pendamping dan mitra usaha. Data hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses pendampingan tidak hanya menghasilkan dokumen administratif, tetapi juga mendorong perubahan perilaku dan pola kerja di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya. Dalam teori perubahan organisasi, transformasi sistem manajemen membutuhkan proses internalisasi nilai dan pembiasaan praktik baru. Pendampingan implementasi SJPH yang dilakukan secara langsung di lokasi usaha memungkinkan terjadinya proses belajar kontekstual, di mana pekerja memahami alasan syariah dan teknis di balik setiap prosedur halal yang diterapkan.

Implementasi kebijakan halal dan pembentukan Tim Manajemen Halal internal menunjukkan bahwa mitra mulai mengadopsi pendekatan sistemik dalam menjalankan usaha. Dalam literatur halal, keberadaan kebijakan halal tertulis merupakan fondasi utama SJPH karena berfungsi sebagai pernyataan komitmen dan pedoman kerja. Hasil pendampingan yang menunjukkan tersusunnya kebijakan halal dan struktur tim internal menandakan adanya peningkatan kapasitas kelembagaan usaha. Hal ini sejalan dengan teori tata kelola halal yang menekankan pentingnya komitmen pimpinan sebagai prasyarat keberhasilan sistem jaminan halal.

Proses penyusunan prosedur operasional penyembelihan halal yang terdokumentasi juga memiliki implikasi penting dalam perspektif fiqh muamalah dan fiqh al-dzabiha. Penyembelihan unggas yang memenuhi syarat syariah tidak hanya ditentukan oleh niat dan lafaz, tetapi juga oleh tata cara teknis yang menjamin terputusnya saluran tertentu dan meminimalkan penderitaan hewan. Pendampingan yang menghasilkan prosedur tertulis memungkinkan standarisasi praktik penyembelihan dan mengurangi risiko penyimpangan. Standarisasi dalam industri halal modern telah menjadi elemen kunci untuk menjaga konsistensi halal dalam skala produksi yang lebih luas.

Pelaksanaan pendampingan juga menunjukkan adanya peningkatan kesadaran mitra terhadap aspek kebersihan dan sanitasi sebagai bagian dari konsep halal dan thayyib. Dalam ekonomi Islam, halal tidak

dapat dipisahkan dari prinsip *thayyib* yang menekankan kebersihan, kesehatan, dan keamanan produk. Hasil kegiatan yang menunjukkan mulai diterapkannya pencatatan kebersihan harian mencerminkan integrasi nilai *thayyib* ke dalam operasional usaha. Integrasi ini penting karena literatur halal menegaskan bahwa konsumen modern tidak hanya menuntut kehalalan dari aspek hukum syariah, tetapi juga dari aspek kualitas dan higienitas.

Pendampingan dalam penataan bahan dan peralatan produksi juga memiliki implikasi pada pengendalian risiko halal. Konsep halal assurance dalam literatur internasional menekankan pentingnya pencegahan kontaminasi silang sebagai bagian dari manajemen risiko. Data hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra mulai melakukan inventarisasi dan penandaan peralatan, yang merupakan langkah awal menuju sistem penelusuran halal. Langkah ini relevan dengan teori *supply chain* halal yang menempatkan Rumah Potong Unggas sebagai titik kritis dalam rantai pasok produk unggas halal.

Aspek penguatan sumber daya manusia menjadi bagian penting dalam pelaksanaan pengabdian. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa edukasi dan pelatihan yang diberikan kepada pekerja berdampak pada peningkatan pemahaman praktis mengenai SJPH. Dalam teori *human capital*, peningkatan pengetahuan dan keterampilan pekerja berkontribusi pada peningkatan kualitas proses produksi. Peningkatan kapasitas SDM dalam kajian halal telah menjadi faktor penentu keberlanjutan implementasi SJPH, karena sistem tidak dapat berjalan efektif tanpa pemahaman dan komitmen individu yang terlibat langsung dalam operasional.

Pelaksanaan pendampingan juga memperlihatkan bahwa pendekatan partisipatif lebih efektif dibandingkan pendekatan instruktif semata. Mitra tidak hanya menerima materi, tetapi terlibat langsung dalam penyusunan dokumen dan penyesuaian prosedur dengan kondisi usaha. Pendekatan ini sejalan dengan paradigma pengabdian kepada masyarakat berbasis pemberdayaan, di mana pelaku usaha diposisikan sebagai subjek aktif, bukan objek kebijakan. Dalam ekonomi Islam, pendekatan pemberdayaan ini sejalan dengan prinsip *ta'awun* atau tolong-menolong dalam kebaikan.

Tahap evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan dengan membandingkan kondisi awal dan kondisi akhir mitra setelah pendampingan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam kesiapan sertifikasi halal, yang tercermin dari kelengkapan dokumen SJPH dan kesiapan administratif untuk mendaftarkan sertifikasi. Dalam perspektif kebijakan publik, hasil ini menunjukkan bahwa pendampingan teknis dapat berfungsi sebagai instrumen akselerasi implementasi regulasi halal pada usaha kecil. Tanpa pendampingan, kewajiban sertifikasi halal berpotensi menjadi beban administratif yang sulit dipenuhi oleh pelaku usaha kecil.

Evaluasi juga menunjukkan bahwa perubahan yang terjadi tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga struktural dan kultural. Mitra mulai memandang sertifikasi halal bukan sekadar kewajiban regulatif, tetapi sebagai bagian dari strategi peningkatan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha. Pandangan ini sejalan dengan literatur pemasaran halal yang menempatkan sertifikat halal sebagai sinyal kualitas dan kepercayaan di pasar. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini berkontribusi pada perubahan paradigma usaha dari orientasi jangka pendek menuju orientasi jangka panjang berbasis nilai. Hasil pengabdian ini dalam kajian ekonomi lokal Kabupaten Pekalongan, memiliki implikasi yang lebih luas. Rumah Potong Unggas yang siap bersertifikat halal dapat menjadi penggerak penguatan ekosistem halal di tingkat daerah. Literasi halal yang meningkat di satu unit usaha berpotensi menyebar melalui jejaring sosial dan bisnis di sekitarnya. Hal ini mendukung teori difusi inovasi, di mana praktik baru dapat menyebar melalui contoh nyata yang dirasakan manfaatnya oleh pelaku usaha lain.



Gambar 3. Tahap Evaluasi Pengabdian

Evaluasi kegiatan ini dari perspektif ekonomi Islam telah menunjukkan bahwa integrasi antara nilai syariah dan pendekatan manajerial modern dapat meningkatkan efisiensi dan akuntabilitas usaha kecil. Sistem Jaminan Produk Halal berfungsi tidak hanya sebagai alat kepatuhan, tetapi juga sebagai mekanisme tata kelola yang mendorong keteraturan dan transparansi. Transparansi ini selaras dengan prinsip amanah dan hisab dalam Islam, di mana setiap aktivitas ekonomi dipertanggungjawabkan secara moral dan sosial. Temuan pengabdian ini menunjukkan bahwa pendampingan SJPH di Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya tidak hanya berdampak secara kualitatif, tetapi juga menghasilkan perubahan yang terukur. Peningkatan pemahaman sebesar 35% mengindikasikan keberhasilan transfer knowledge, sementara peningkatan kompetensi teknis hingga 100% menunjukkan keberhasilan internalisasi praktik halal. Dalam perspektif *human capital theory*, peningkatan ini berimplikasi langsung terhadap kualitas proses produksi. Peningkatan kelengkapan dokumen sebesar 100% menegaskan bahwa kendala utama usaha kecil bukan pada resistensi terhadap regulasi, melainkan pada keterbatasan pendampingan teknis. Dengan demikian, intervensi berbasis pendampingan terbukti menjadi faktor kunci dalam akselerasi sertifikasi halal.

Pengabdian ini menunjukkan bahwa peran perguruan tinggi dalam pengabdian kepada masyarakat tidak terbatas pada transfer pengetahuan, tetapi mencakup fungsi mediasi antara regulasi, pasar, dan pelaku usaha. Pendampingan yang dilakukan membuktikan bahwa akademisi dapat menerjemahkan konsep teoretis ekonomi Islam dan halal ke dalam praktik yang aplikatif dan kontekstual. Hal ini memperkuat argumen bahwa pengabdian kepada masyarakat merupakan sarana strategis untuk mengimplementasikan ekonomi Islam secara nyata di sektor riil. Perencanaan yang berbasis asesmen kebutuhan, pelaksanaan yang partisipatif, dan evaluasi yang berorientasi pada perubahan sistem menghasilkan dampak yang signifikan terhadap kesiapan sertifikasi halal mitra. Kegiatan ini menegaskan bahwa akselerasi sertifikasi halal pada usaha kecil memerlukan pendekatan holistik yang mengintegrasikan aspek regulasi, manajemen, sumber daya manusia, dan nilai-nilai ekonomi Islam.

Implikasi dari pengabdian ini menunjukkan bahwa model pendampingan implementasi SJPH yang diterapkan pada Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya dapat direplikasi pada unit usaha sejenis dengan penyesuaian kontekstual. Pendekatan ini relevan untuk mendukung agenda nasional pengembangan industri halal dan memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat halal global. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi mitra, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ekosistem halal secara berkelanjutan.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah mengakselerasi proses sertifikasi halal pada Rumah Potong Unggas (RPU) Ba'i Mulya melalui pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang terstruktur dan partisipatif. Secara kuantitatif, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman halal sebesar 35%, kompetensi pekerja sebesar 60%, serta mencapai 100% kelengkapan dokumen SJPH. Selain itu, kepatuhan terhadap sistem kebersihan dan pencatatan meningkat hingga 90%, yang menunjukkan kesiapan signifikan mitra dalam proses sertifikasi halal. Pelaksanaan program ini membuktikan bahwa pendampingan berbasis keilmuan mampu mentransformasi unit usaha tradisional menjadi entitas yang memiliki kapasitas manajemen halal profesional. Tim pendamping secara efektif mendorong mitra untuk menyusun dokumen kebijakan halal, membentuk Tim Manajemen Halal internal, serta menetapkan prosedur operasional standar penyembelihan yang selaras dengan ketentuan syariat dan regulasi nasional. Perubahan signifikan juga terlihat pada integrasi prinsip halal-thayyib melalui penerapan sistem pencatatan kebersihan harian dan inventarisasi peralatan produksi yang lebih sistematis guna mencegah risiko kontaminasi silang. Kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi kontekstual sangat efektif dalam meningkatkan literasi halal serta komitmen operasional seluruh tenaga kerja di lapangan. Melalui penguatan kapasitas administratif dan teknis, RPU Ba'i Mulya kini mencapai tahap kesiapan sistem yang matang dan telah berhasil melakukan pendaftaran awal pada platform sertifikasi resmi. Secara strategis, hasil pengabdian ini menegaskan peran penting perguruan tinggi sebagai mediator yang menjembatani kesenjangan antara regulasi pemerintah dengan realitas pelaku usaha kecil. Implementasi SJPH dalam penelitian ini tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kewajiban administratif, tetapi juga menjadi instrumen peningkatan tata kelola usaha yang transparan dan akuntabel berbasis nilai-nilai ekonomi Islam. Keberhasilan model pendampingan ini memberikan kontribusi nyata bagi penguatan ekosistem halal di tingkat lokal Kabupaten Pekalongan sekaligus menjadi referensi yang dapat direplikasi bagi unit usaha sejenis dalam mendukung agenda nasional pengembangan industri halal.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih yang tulus penulis sampaikan kepada Rektor serta jajaran pimpinan Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan yang telah memberikan dukungan institusional dan fasilitas pendanaan melalui program pengabdian kepada masyarakat. Tim pengabdian memberikan apresiasi setinggi-tingginya kepada pemilik dan seluruh staf Rumah Potong Unggas Ba'i Mulya Kesesi atas keterbukaan, kerja sama yang proaktif, serta komitmen yang luar biasa dalam mengikuti setiap tahapan pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal. Terima kasih juga Tim pengabdian tujukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) atas arahan regulasi yang menjadi landasan utama dalam upaya akselerasi sertifikasi ini. Semoga hasil pengabdian ini mampu memberikan kontribusi nyata bagi penguatan ekosistem halal di Kabupaten Pekalongan serta memberikan perlindungan maksimal bagi konsumen

References

- [1] Adinugraha, H. H., Rahmawati, F., Nafilah, Dewi, A. R. K., & Najwa, N. (2025). Mentoring the SEHATI Program for Food and Beverage MSMEs to Establish a KHAS Zone in Gejlig Village. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 448–459. <https://doi.org/10.56799/joongki.v5i1.11762>
- [2] Afifah, D. N., Pamungkas, R. B., -, I., & Mulyanto, A. (2023). Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal Bagi Kelompok Usaha Mikro Kecil Menengah Banyumas. *Jurnal Pengabdian Teknik Dan Sains (JPTS)*, 3(01). <https://doi.org/10.30595/jpts.v3i01.14805>
- [3] Amalyadi, R., Munandar, I., & Safitri, S. (2025). Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Standar Rumah Potong Hewan (RPH) di RPH Bangkong Kabupaten Sumbawa. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.47030/trolija.v5i1.900>
- [4] Effendi, B., Fikri, M. K., Adinugraha, H. H., Susminingsih, & Furqon, A. (2024). Preparation for the Implementation of Mandatory Halal Regulations for Food and Beverage Products in Indonesia. *Revista Juridica*, 3(79), 55–86. <https://revista.unicuritiba.edu.br/index.php/RevJur/article/view/6806/pdf>
- [5] Mylostyyvi, R., Lykhach, V., Gutyj, B., Marenkov, O., & Mylostyva, D. (2025). Halal poultry slaughter technology: A critical review of control points. *Animal Science and Food Technology*, 16(2). <https://doi.org/10.31548/animal.2.2025.55>

- [6] Ramadhan, M. E. A., Mayudi, G., Triana M., N., & Sukardi, S. (2023). Pelatihan Kesadaran Halal (Halal Awareness) dan Titik Kritis Makanan dan Minuman Kekinian pada Siswa SMK Muhammadiyah 1 Pontianak. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 20(1). <https://doi.org/10.29406/br.v20i1.5842>
- [7] Shadhan, I. A., Regenstein, J. Mac, & Rahman, M. T. (2017). Critical limits for the control points for halal poultry slaughter. *Poultry Science*, 96(6). <https://doi.org/10.3382/ps/pew427>