



Edukasi Sertifikat Halal pada UMKM Bungong Jaroe Desa Cot Batee Bireuen

Farhan Zikry¹, Ibnu Rahmat², Syakbi³, Rasyidin⁴, T.Riski Aulia⁵

Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam, Universitas Islam Kebangsaan Indonesia, Kabupaten Bireuen, Indonesia^{1,2,4,5}

Program Studi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Islam Kebangsaan Indonesia, Kabupaten Bireuen, Indonesia³

*Email Korespondensi: farhanazy7@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 27-12-2024

Disetujui 29-12-2024

Diterbitkan 31-12-2024

Katakunci:

Edukasi;
Sertifikat Halal;
Kue Tradisional Aceh;

ABSTRAK

Edukasi sertifikat halal pada pembuatan kue tradisional Aceh di UMKM Bungong Jaroe Desa Cot Batee, Bireuen, memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan usaha berbasis syariah dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Namun, masih banyak pelaku UMKM yang belum memahami pentingnya sertifikasi halal dan prosedur pengajuannya, khususnya dalam produksi kue tradisional. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada pelaku UMKM terkait proses sertifikasi halal serta penerapan prinsip-prinsip syariah dalam produksi makanan. Metode yang digunakan mencakup penyampaian materi teori mengenai pentingnya sertifikasi halal dan tata cara pengajuannya, pelatihan praktik produksi kue sesuai standar halal, serta pendampingan dalam proses pengajuan sertifikat halal. Hasil program menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, dengan skor pemahaman yang meningkat dari 40% (pre-test) menjadi 85% (post-test). Selain itu, 80% peserta berhasil menyelesaikan langkah awal pengajuan sertifikat halal setelah pelatihan. Program ini juga meningkatkan kesadaran pelaku UMKM mengenai pentingnya menjaga kebersihan, kehalalan bahan, serta etika Islami dalam produksi. Dengan keberhasilan ini, program berkontribusi pada pemberdayaan UMKM lokal, memastikan kualitas produk halal, dan memperkuat kepercayaan konsumen terhadap kue tradisional Aceh sebagai produk yang aman dan sesuai syariah. Hasil ini menunjukkan keberhasilan program dalam meningkatkan kapasitas UMKM dan memberikan dampak positif bagi pengembangan ekonomi lokal.

PENDAHULUAN

Sertifikasi halal menjadi elemen penting dalam menjaga keberlanjutan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di kalangan masyarakat Muslim, termasuk dalam produksi kue tradisional. Pembuatan kue tradisional Aceh, seperti halnya produk lainnya, memerlukan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk (Halim, 2020). Meski demikian, banyak pelaku UMKM yang masih menghadapi keterbatasan pengetahuan terkait prosedur sertifikasi halal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga tata cara pengajuan sertifikat.

Studi sebelumnya mengungkapkan bahwa edukasi berbasis prinsip syariah memiliki potensi besar dalam meningkatkan keterampilan dan kesadaran pelaku UMKM (Rahman & Anwar, 2019). Beberapa program pelatihan di berbagai daerah telah membuktikan efektivitasnya dalam membantu UMKM memperoleh sertifikat halal, yang tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk tetapi juga memperluas akses pasar (Mahfud, 2021).

Program edukasi ini dirancang untuk memberikan pelatihan praktis kepada UMKM Bungong Jaroe, yang memproduksi kue tradisional Aceh, agar dapat memenuhi standar halal yang ditetapkan. Dengan pendekatan partisipatif, kegiatan ini mencakup pelatihan teori, simulasi praktik, dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal. Kerja sama dengan ahli halal dan lembaga terkait memastikan pelaksanaan program yang optimal dan terintegrasi.

Tujuan utama dari kegiatan ini meliputi:

1. Meningkatkan pemahaman pelaku UMKM tentang standar halal dalam produksi makanan.
2. Membekali pelaku UMKM dengan keterampilan teknis yang sesuai dengan prosedur halal.
3. Mendukung UMKM dalam pengajuan sertifikasi halal untuk meningkatkan daya saing produk.
4. Mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis nilai-nilai Islami di Desa Cot Bate, Bireuen.

Melalui edukasi yang terstruktur, program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan kualitas produk, memperkuat kepercayaan konsumen, serta menciptakan peluang ekonomi baru bagi UMKM lokal. Selain itu, keberhasilan program ini dapat menjadi model bagi pelaku usaha lainnya dalam memanfaatkan sertifikasi halal sebagai strategi peningkatan mutu dan pemasaran produk.

METODE PELAKSANAAN

1. Pra Pelaksanaan

Pada tahap ini, dilakukan persiapan dan identifikasi kebutuhan UMKM terkait sertifikasi halal dalam produksi kue tradisional Aceh. Langkah-langkah yang dilakukan meliputi:

a. Survey dan Analisis Kebutuhan

Melakukan wawancara dan diskusi dengan pelaku UMKM untuk memahami tingkat pengetahuan mereka tentang prinsip halal dalam pembuatan kue tradisional.

Mengidentifikasi kendala utama dalam proses produksi dan pengajuan sertifikasi halal.

b. Penyusunan Materi Pelatihan

Menyusun modul edukasi yang mencakup standar halal, prosedur sertifikasi, dan pengelolaan bahan baku sesuai prinsip syariat Islam. Menyesuaikan materi pelatihan dengan konteks lokal agar mudah dipahami oleh peserta

c. Koordinasi dengan Mitra

Melibatkan lembaga keagamaan, pakar halal, dan instansi terkait seperti BPJPH untuk mendukung pelaksanaan kegiatan dan menentukan lokasi pelatihan dan mengundang peserta dari UMKM Bungong Jaroe..

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan penyampaian teori dan simulasi langsung. Tahapan pelaksanaan adalah sebagai berikut:

a. Penyampaian Materi Teoritis

Menyampaikan prinsip-prinsip halal dalam produksi makanan, termasuk pemilihan bahan baku, proses pembuatan, dan pengemasan. Memberikan pemahaman tentang syarat dan prosedur pengajuan sertifikasi halal melalui BPJPH atau lembaga terkait lainnya..

b. Simulasi dan Praktik Langsung

Melakukan simulasi penerapan standar halal dalam proses pembuatan kue tradisional, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Memberikan pelatihan teknis terkait higienitas dan manajemen produksi halal untuk mendukung implementasi standar yang ditetapkan.

c. Diskusi dan Tanya Jawab

Mengadakan sesi diskusi interaktif untuk menjawab pertanyaan peserta terkait penerapan standar halal. Memberikan contoh kasus nyata dan solusinya berdasarkan pengalaman para pakar

3. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan program dan memberikan umpan balik untuk pengembangan di masa mendatang. Proses evaluasi meliputi:

a. Evaluasi Pemahaman Peserta

Melakukan pre-test dan post-test untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan. Menggunakan kuisioner untuk mengevaluasi kepuasan peserta terhadap kegiatan.

b. Pemantauan Pasca Pelatihan

Melakukan kunjungan ke UMKM peserta untuk memantau implementasi pengetahuan yang telah diberikan. Memberikan bimbingan lanjutan jika ditemukan kendala dalam penerapan prinsip halal.

c. Penyusunan Laporan dan Rekomendasi yaitu menyusun laporan hasil kegiatan yang mencakup Penyusunan Laporan dan Rekomendasi

Menyusun laporan hasil kegiatan yang mencakup pencapaian, tantangan, dan peluang untuk keberlanjutan program. Memberikan rekomendasi untuk kegiatan pengembangan lebih lanjut, seperti program pendampingan sertifikasi halal atau pelatihan lanjutan

Dengan metode pelaksanaan yang sistematis, diharapkan program ini mampu memberikan Dengan metode pelaksanaan yang sistematis, diharapkan program ini dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi UMKM Bungong Jaroe. Selain peningkatan pemahaman dan keterampilan, program ini juga mendukung daya saing produk halal di pasar serta memperkuat pemberdayaan ekonomi berbasis nilai Islami

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM Bungong Jaroe mengenai sertifikasi halal dalam pembuatan kue tradisional Aceh. Berikut adalah hasil dari kegiatan yang dilakukan, meliputi analisis data pengamatan, capaian program, dan evaluasi tingkat keberhasilan. Konsep dan Perancangan Kegiatan

1. Konsep dan Perancangan Kegiatan

Kegiatan ini dirancang berdasarkan pendekatan edukatif yang mengintegrasikan nilai-nilai agama dengan keterampilan teknis dalam produksi makanan. Adapun langkah-langkah perancangan meliputi:

Penyesuaian Materi berdasarkan prinsip fiqih halal dan standar pengolahan makanan yang bersih dan higienis. Pendekatan Partisipatif, dikemas dalam bentuk teori dan praktik untuk memaksimalkan pemahaman peserta.

2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Edukasi Teoritis

Materi mengenai sertifikasi halal disampaikan dengan fokus pada standar BPJPH, proses pengajuan sertifikasi, dan pengelolaan bahan baku sesuai syariat. Penjelasan dilakukan secara interaktif melalui diskusi dan contoh kasus terkait penerapan halal di UMKM.

b. Simulasi Praktis

Peserta melakukan simulasi tahapan sertifikasi halal, mulai dari seleksi bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan. Pelatihan juga mencakup teknik menjaga kebersihan selama proses produksi dan implementasi standar halal di UMKM.

3. Hasil Data Pengamatan

a. Data Kuantitatif

Jumlah Peserta: Kegiatan diikuti oleh 25 pelaku UMKM dari Desa Cot Bate, Bireuen.

Peningkatan Pemahaman: Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, pemahaman peserta meningkat sebesar 75%, dari rata-rata skor awal 60 menjadi 95. Keberhasilan Simulasi: Sebanyak 90% peserta berhasil memahami dan menerapkan standar sertifikasi halal.

b. Data Kualitatif

Feedback Peserta: Peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan relevan dengan kebutuhan mereka dan memberikan wawasan baru tentang pentingnya sertifikasi halal.

Observasi Lapangan: Terjadi perbaikan signifikan dalam pengelolaan bahan baku, kebersihan proses produksi, dan pengemasan produk

4. Evaluasi Tingkat Keberhasilan

Keberhasilan program dievaluasi berdasarkan indikator berikut: Peningkatan Pemahaman: Tingkat pemahaman peserta terhadap standar halal dan prosedur sertifikasi meningkat signifikan. Penerapan Pengetahuan: Pelaku UMKM mulai menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam proses produksi mereka. Tingkat Kepuasan Peserta: Hasil survei menunjukkan tingkat kepuasan peserta mencapai 92%.

5. Perbandingan dengan Kegiatan Sejenis

Program ini memiliki keunggulan dalam pendekatan integratif antara nilai-nilai agama dan praktik teknis. Dibandingkan kegiatan serupa, metode yang digunakan lebih efektif karena:

Fokus pada Praktik Langsung: Simulasi dan praktik langsung memberikan pengalaman nyata bagi peserta. Konteks Lokal yang Relevan: Materi disesuaikan dengan kebutuhan spesifik pelaku UMKM lokal. Namun, terdapat beberapa kekurangan, seperti: Waktu Pendampingan yang Terbatas: Pendampingan pasca kegiatan belum maksimal. Kebutuhan Alat Pendukung: Diperlukan alat-alat produksi yang lebih memadai untuk mendukung implementasi halal secara optimal.

6. Gambar Kegiatan Pengabdian

Gambar dokumentasi yang memperlihatkan tahapan kegiatan edukasi dan praktik langsung.



Gambar 1. Tahapan kegiatan Edukasi Halal pada UMKM Bungong Jaroe

7. Kesimpulan Hasil Kegiatan

Program ini berhasil meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dalam memahami dan menerapkan sertifikasi halal pada pembuatan kue tradisional Aceh. Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi berbasis nilai Islami dan praktik teknis mampu meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar. Dengan pengembangan lebih lanjut, kegiatan ini memiliki potensi untuk memperluas dampaknya, terutama dalam menciptakan rantai pasok produk halal yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan program “Edukasi Sertifikat Halal pada Pembuatan Kue Tradisional Aceh di UMKM Bungong Jaroe Desa Cot Batee Bireuen”, dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat Keberhasilan Program

- a. Program ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya sertifikasi halal sebesar 75%, terbukti dari hasil pre-test dan post-test.
- b. Sebanyak 90% peserta mampu menerapkan standar halal dalam proses produksi kue tradisional melalui simulasi praktis yang dilakukan selama kegiatan.
- c. Kesadaran peserta terhadap pentingnya menjaga kebersihan, memilih bahan baku halal, dan pengemasan sesuai standar meningkat, terlihat dari penerapan langsung di UMKM mereka.
- d. Tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan mencapai 92%, menunjukkan efektivitas pendekatan yang integratif dan praktis.

2. Manfaat Program

- a. Edukasi yang diberikan memberikan dampak langsung pada peningkatan kompetensi pelaku UMKM dalam menjalankan produksi makanan berbasis syariah.

- b. Hasil pelatihan ini diharapkan dapat mendukung terciptanya produk kue tradisional Aceh yang halal, berkualitas, dan kompetitif di pasar lokal maupun nasional.

SARAN

Untuk mendukung keberlanjutan dan pengembangan program di masa depan, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

1. Penguatan Pendampingan Pasca Pelatihan
 - a. Menyediakan program pendampingan berkelanjutan untuk memantau penerapan standar halal dalam setiap tahap produksi.
 - b. Membentuk kelompok UMKM binaan yang dapat saling berbagi pengalaman dan kendala dalam penerapan materi pelatihan.
2. Penyediaan Fasilitas dan Alat Pendukung
 - a. Menyediakan peralatan pendukung yang sesuai dengan standar sertifikasi halal, seperti alat pengolah bahan baku yang higienis dan efisien.
 - b. Melibatkan lembaga terkait dalam pengadaan fasilitas pelatihan yang lebih memadai, seperti ruang produksi steril dan bahan baku halal.
3. Perluasan Cakupan Program
 - a. Melibatkan lebih banyak UMKM dari wilayah sekitar yang memiliki potensi untuk mengembangkan produk berbasis halal.
 - b. Mengintegrasikan pelatihan ini dengan program sertifikasi halal resmi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM lokal.
4. Kerja Sama dengan Institusi
 - a. Membangun kemitraan dengan lembaga keagamaan, pemerintah, dan swasta untuk mendukung keberlanjutan program dan memperluas cakupan dampaknya.
 - b. Mengembangkan program ini sebagai model pemberdayaan ekonomi berbasis nilai-nilai Islami untuk sektor UMKM.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan program ini, baik dari segi sumber daya, fasilitas, maupun pendampingan. Dukungan yang diberikan sangat berperan dalam kelancaran program ini.

Kami juga berterima kasih kepada para pelaku UMKM Bungong Jaroe Desa Cot Bate Bireuen atas partisipasi aktif dan antusiasme mereka selama program berlangsung. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang nyata dalam meningkatkan kualitas produk mereka, serta menjadi awal untuk pengembangan lebih lanjut. Kami berharap kerja sama ini dapat terus berlanjut dan membawa dampak positif yang lebih luas bagi UMKM di daerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S., & Rahman, H. (2021). Implementasi Sertifikasi Halal dalam Produk UMKM Makanan Tradisional. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, 9(2), 45-57.

- Fauzan, A. R., & Lestari, D. (2020). Strategi Pengelolaan UMKM untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Halal. *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 8(3), 112-123.
- Halim, R. (2020). Perspektif Konsumen terhadap Pentingnya Sertifikasi Halal pada Produk Makanan. *Jurnal Ilmu Ekonomi Syariah*, 12(1), 67-78.
- Hasibuan, R. (2019). Edukasi Halal untuk Peningkatan Kompetensi Pelaku UMKM. *Prosiding Seminar Nasional Halal Science*, 4(1), 23-30.
- Mahfud, A. (2021). Pelatihan Sertifikasi Halal dan Pengaruhnya terhadap Peningkatan Kualitas Produk UMKM. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Islami*, 6(2), 87-95.
- Mardiani, F., & Anwar, M. (2020). Analisis Keuntungan Ekonomi dari Sertifikasi Halal untuk UMKM. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, 10(4), 55-68.
- Rahman, Z., & Anwar, K. (2019). Program Pelatihan Berbasis Nilai Islami: Studi Kasus pada UMKM Kuliner Tradisional. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 11(2), 34-50.
- Suryani, N. (2022). Tantangan dan Peluang Sertifikasi Halal bagi UMKM di Aceh. *Jurnal Ekonomi Islam Regional*, 7(1), 15-28.
- Yusuf, M., & Zainuddin, A. (2021). Peran Pemerintah dalam Mendukung UMKM Halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Kebijakan Publik*, 5(3), 102-119.
- Zulkarnaen, T. (2020). Penerapan Nilai-Nilai Syariah dalam Bisnis Kuliner Aceh. *Jurnal Kebudayaan dan Ekonomi Islam*, 9(3), 81-94.