



RESEARCH ARTICLE

## Peningkatan Kapabilitas UMKM Mr. Mangkok *Ricebowl* melalui Pelatihan dan Pendampingan Sertifikasi Halal Berbasis Dokumen SJPH

Endang Chumaidiyah, Sinta Aryani,\* Lukman Abdurrahman,  
Muhammad Faza Zharfan and Muhamad Daffa Rial

Fakultas Rekamata Industri, Universitas Telkom, Bandung, 40257, Jawa Barat, Indonesia

\*Corresponding author: [sintatelu@telkomuniversity.ac.id](mailto:sintatelu@telkomuniversity.ac.id)

### Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapabilitas UMKM Mr. Mangkok *Ricebowl* dalam mempersiapkan sertifikasi halal melalui pelatihan dan pendampingan berbasis dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Mitra merupakan usaha kuliner di Kabupaten Bandung, Jawa Barat, yang beroperasi pada dua lokasi layanan, yaitu *Outlet* Permata Buahbatu (PBB) dan *outlet* di sekitar Fakultas Industri Kreatif Telkom University. Metodologi kegiatan mencakup identifikasi kebutuhan mitra, pelatihan tatap muka di dalam ruangan kepada lima peserta, serta pendampingan penyusunan artefak kunci SJPH berupa rekapitulasi pembelian bahan tiga bulan terakhir, penataan fasilitas dan alur kerja, serta instrumen evaluasi pemahaman. Temuan utama menunjukkan tersusunnya denah fasilitas untuk kedua *outlet* sebagai dasar pemetaan titik kritis halal dan pemisahan area kerja, serta tersedianya *pre-test* dan *post-test* yang dapat digunakan untuk mengukur pemahaman internal secara periodik. Orisinalitas kegiatan terletak pada integrasi pendampingan dokumen SJPH dengan pemetaan fisik fasilitas dan evaluasi pembelajaran sebagai satu paket kesiapan sertifikasi yang mudah direplikasi pada UMKM pangan. Implikasi kegiatan adalah tersedianya baseline data dan perangkat pengendalian internal yang membantu mitra menutup gap dokumen dan meningkatkan kesiapan pengajuan sertifikasi halal serta keberlanjutan penerapan SJPH.

**Key words:** *Halal Assurance System, Halal Certification, MSME, SJPH, Training Evaluation*

### Pendahuluan

Kewajiban sertifikasi halal bagi produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia menjadikan aspek halal sebagai isu strategis bagi UMKM, baik dari sisi kepatuhan maupun peningkatan daya saing. Kerangka hukum tersebut ditetapkan melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan diperkuat melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang penyelenggaraan bidang Jaminan Produk Halal yang mengatur kepastian hukum kehalalan melalui sertifikat halal. Dalam implementasinya, pelaku usaha perlu menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai pendekatan terintegrasi untuk menjaga kesinambungan Proses Produk Halal, dan BPJPH telah menyediakan manual atau pedoman SJPH untuk pelaku usaha mikro dan kecil sebagai acuan penerapan. Sejalan dengan konteks tersebut, sejumlah studi menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikat halal dapat berkorelasi dengan peningkatan kinerja/pendapatan UMKM serta memperkuat keberhasilan usaha, sehingga sertifikasi halal dapat

dipahami sebagai instrumen *compliance* sekaligus nilai tambah bisnis [1].

Namun, pada praktiknya UMKM pangan kerap menghadapi tantangan kesiapan menuju sertifikasi halal, terutama pada aspek pemenuhan dokumen dan konsistensi penerapan prosedur. Mr. Mangkok *Ricebowl* 1 merupakan UMKM kuliner yang menyediakan menu utama berupa *ricebowl*, yaitu sajian nasi porsi individual dengan pilihan lauk dan saus khas yang disajikan praktis dalam mangkuk/kemasan sekali saji. Mr. Mangkok *Ricebowl* berdiri pada tahun 2017, dengan produk pertama *ricebowl*, dan awal penjualan dilakukan melalui media sosial LINE serta layanan *Go-Kitchen*. Mitra kegiatan ini bergerak di kategori *ricebowl* dan juga menyediakan *frozen food* atau lauk siap masak. Saat ini Mr. Mangkok memiliki dua *outlet* di Bandung, yaitu Permata Buah Batu dan Fakultas Industri Kreatif Telkom University.

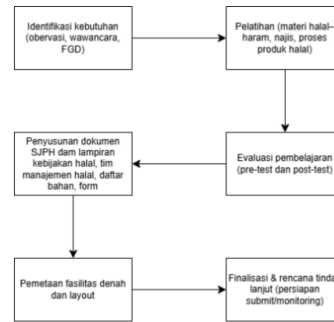


Gambar 1. Produk Mr. Mangkok *Ricebowl*

Urgensi pendampingan sertifikasi halal pada UMKM Mr. Mangkok menguat setelah dilakukan identifikasi kebutuhan mitra melalui observasi lapangan, wawancara, dan *focus group discussion* (FGD) untuk memetakan gap kesiapan sertifikasi halal dan prioritas pendampingan. Dari proses diagnosis awal tersebut teridentifikasi bahwa kebutuhan mitra tidak semata bersifat administratif, melainkan terkait kesiapan sistem pengendalian internal SJPH: (i) kelengkapan dan kerapian dokumen inti SJPH masih perlu diperkuat, termasuk bukti-bukti pendukung yang harus konsisten diperbarui; (ii) administrasi pengendalian bahan khususnya rekapitulasi pembelian bahan periode berjalan belum sepenuhnya tertata, padahal pengendalian bahan mensyaratkan penggunaan bahan yang sesuai Daftar Bahan Halal serta verifikasi label pada setiap pembelian/penerimaan bahan; dan (iii) adanya variasi pemahaman personel terhadap fungsi Manual SJPH serta prosedur persetujuan bahan baru, yang tercermin pada temuan evaluasi awal pembelajaran dan menjadi risiko bila tidak segera distandardisasi. Kondisi ini menegaskan bahwa gap kesiapan sertifikasi halal pada mitra bersifat sistemik (dokumen–proses–SDM), sehingga membutuhkan intervensi yang mengintegrasikan penguatan pemahaman, pendampingan penyusunan dokumen, dan penguatan kontrol operasional berbasis Manual SJPH. Temuan lapangan ini sejalan dengan penelitian yang menyoroti hambatan internal UMKM, seperti keterbatasan pengetahuan, rendahnya awareness, serta kendala administratif yang berdampak pada kesiapan implementasi sertifikasi halal, khususnya pada sektor makanan dan minuman [2]. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pendampingan sertifikasi halal pada UMKM Mr. Mangkok *Ricebowl* dilaksanakan sebagai bagian dari Program Pengabdian kepada Masyarakat Telkom University, dengan fokus pada penguatan kesiapan sistemik melalui peningkatan pemahaman, pendampingan penyusunan dokumen, serta penguatan pengendalian operasional berbasis Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

## Metodologi Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan desain pendampingan partisipatif (*participatory assistance*) dengan mode hybrid (kombinasi daring dan luring) untuk memperkuat kesiapan mitra dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan pemenuhan artefak pendukung sertifikasi halal. Desain ini memadukan tiga komponen intervensi yang saling terkait, yaitu (1) diagnosis awal kebutuhan dan pemetaan gap kesiapan, (2) pelatihan peningkatan kapasitas internal, serta (3) pendampingan penyusunan dokumen dan penguatan kontrol operasional berbasis Manual SJPH. Fokus pendampingan diarahkan pada komponen inti SJPH, meliputi penyusunan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, serta implementasi prosedur operasional, termasuk pengendalian bahan melalui Daftar Bahan Halal dan verifikasi kesesuaian bahan saat pembelian atau penerimaan.



Gambar 2. Alur Kegiatan

Subjek kegiatan adalah personel internal mitra pemilik dan staf operasional yang terlibat langsung dalam aktivitas produksi, penyajian dan administrasi bahan. Kegiatan dilaksanakan pada lokasi operasional mitra di Bandung, yaitu *Outlet Permata Buah Batu* dan *Outlet Fakultas Industri Kreatif Telkom University*, untuk memastikan observasi fasilitas, alur kerja, serta bukti-bukti kontrol internal dapat diverifikasi secara kontekstual. Pengumpulan data menggunakan instrumen kualitatif dan kuantitatif yang disesuaikan dengan tujuan kegiatan. Pada fase diagnosis awal, digunakan lembar observasi (kondisi fasilitas, alur proses, potensi titik kritis halal), panduan wawancara, dan FGD untuk mengidentifikasi gap kesiapan SJPH serta menentukan prioritas pendampingan. Bukti kegiatan pada fase ini didokumentasikan melalui notulen, daftar hadir, dan dokumentasi foto.



Gambar 3. DKegiatan FDG bersama Mitra

Pada fase peningkatan kapasitas, dilakukan pelatihan internal secara luring dengan materi konsep halal–haram, najis, pengantar sertifikasi halal, dan penerapan SJPH. Efektivitas pelatihan dievaluasi menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* untuk menangkap perubahan peserta setelah intervensi. Hasil *pre-test* direkap sebagai data kuantitatif evaluasi pembelajaran.



Gambar 4. Pendampingan dan Pelatihan Mitra

Pada fase pendampingan, data dikumpulkan melalui telaah dokumen dan *checklist* kelengkapan dokumen SJPH, serta verifikasi lapangan atas praktik kontrol bahan dan pemisahan/pengendalian area kerja. Pendampingan menitikberatkan pada penyusunan dan perapihan artefak SJPH beserta lampiran bukti, termasuk penguatan administrasi pengendalian bahan misalnya konsistensi pencatatan pembelian dan pemeriksaan kesesuaian bahan mengacu pada Daftar Bahan Halal. Selain itu, dilakukan koordinasi internal tim dan mitra untuk memastikan kesiapan menghadapi proses pemeriksaan atau asesmen (audit kesiapan) sesuai kebutuhan kegiatan.



Gambar 5. Audit Mitra oleh Tim

Analisis data dilakukan secara deskriptif. Data kuantitatif dari *pre-test* dan *post-test* dianalisis dengan membandingkan capaian sebelum dan sesudah pelatihan, untuk menilai peningkatan pemahaman peserta. Data kualitatif dari observasi, wawancara, dan FGD dianalisis dengan cara merangkum tema-tema gap kesiapan (dokumen–proses–SDM) dan memetakan titik kritis halal yang relevan dengan kondisi fasilitas serta alur kerja mitra. Sementara itu, hasil telaah dokumen dianalisis dengan mengelompokkan status artefak SJPH dan mencatat rekomendasi perbaikan yang diperlukan agar implementasi SJPH konsisten dengan Manual SJPH.

## Hasil dan Pembahasan

Pendampingan penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dilakukan untuk membantu mitra memenuhi komponen utama yang dipersyaratkan dalam pedoman BPJPH, sekaligus memastikan kesesuaian dokumen dengan praktik operasional di lapangan. Dokumen SJPH yang disusun untuk UMKM Mr. Mangkok meliputi kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, prosedur operasional standar (SOP) terkait proses produksi/penyajian, daftar bahan yang digunakan, serta formulir pemeriksaan bahan dan dokumen pendukung lainnya. Proses pendampingan dilakukan secara konsultatif dan verifikasi di lokasi usaha, di mana tim dosen dan mahasiswa membantu menyesuaikan format dokumen dengan aktivitas riil produksi, sekaligus menguatkan kontrol bahan melalui acuan Daftar Bahan Halal dan verifikasi kesesuaian bahan saat pembelian/penerimaan. Berdasarkan hasil monitoring, beberapa komponen dokumen telah mencapai status final, sedangkan sebagian lainnya masih pada tahap penyusunan, terutama pada bukti administratif yang membutuhkan konsistensi pencatatan rutin, seperti rekapitulasi pembelian bahan tiga bulan terakhir. Ringkasan status penyusunan dokumen SJPH disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

No	Dokumen SJPH	Status	Catatan
1	Manual SJPH	Final	Struktur dokumen SJPH dan ruang lingkup penerapan kebijakan halal.
2	Kebijakan Halal	Final	Sudah disosialisasikan kepada seluruh stakeholder.
3	Media sosialisasi kebijakan halal	Final	Materi poster/edukasi untuk sosialisasi.
4	SK Tim Manajemen Halal	Final	Struktur tim dan penugasan personel yang relevan dalam SJPH.
5	Materi pelatihan internal	Final	Materi pelatihan internal terkait kebijakan halal dan pengembangan SDM.
6	Daftar bahan halal dan daftar bahan pendukung	Final	Data lengkap bahan baku dan bahan pendukung.
7	Catatan pembelian bahan dan bukti pembelian	Dalam proses	Formulir tersedia, namun pencatatan konsisten dan rekap bukti pembelian masih berjalan.
8	Form pemeriksaan bahan	Final	Form kontrol penerimaan bahan tersedia untuk memastikan kesesuaian Daftar Bahan Halal.
9	Surat pernyataan bebas babi	Final	Dokumen pernyataan komitmen bebas babi tersedia.
10	Layout/denah ruang produksi	Final	Layout titik kritis halal pada dua outlet sudah terdokumentasi.
11	Diagram alir proses produksi	Dalam proses	Sudah tersedia sebagian baseline, masih relevan untuk finalisasi.
12	Catatan penyimpanan bahan dan produk	Dalam proses	Formulir tersedia, pencatatan operasional masih berjalan.
13	Permohonan persetujuan penggunaan bahan baru dan bukti persetujuan	Belum tersedia	Template permohonan tersedia.
14	Permohonan persetujuan penggunaan bahan baru	Final	Instrumen audit internal dan risalah kaji ulang tersedia
15	Status sertifikasi halal	Belum tersedia	Sertifikat halal belum terbit karena proses pengajuan masih berjalan.

Selanjutnya, dilakukan pemetaan fasilitas melalui penyusunan denah dan layout untuk mendukung identifikasi area kerja, penataan alur aktivitas, serta pemetaan titik kritis halal pada dua lokasi layanan Mr. Mangkok, yaitu *Outlet Permata Buahbatu (PBB)* dan *Outlet Fakultas Industri Kreatif Telkom University*. Denah disusun berdasarkan observasi fasilitas dan alur kerja di masing-masing *outlet*, kemudian digunakan sebagai dasar penetapan area produksi dan area penunjang agar pengendalian kebersihan serta pemisahan area dapat diterapkan lebih konsisten. Contoh representatif denah *outlet* yang digunakan sebagai bagian dari dokumen SJPH ditampilkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Layout *Outlet* Area Kerja Mr. Mangkok

Pada aspek peningkatan kapasitas, pelatihan mengenai konsep halal-haram, jenis najis, dan mekanisme sertifikasi halal dilaksanakan secara *onsite* dalam sesi teori dan diskusi. Peserta pelatihan terdiri atas pemilik usaha dan staf operasional yang terlibat langsung dalam proses produksi/penyajian dan administrasi bahan. Evaluasi pembelajaran dilakukan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur perubahan pemahaman peserta setelah pelatihan dan pendampingan.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap konsep halal dan implementasi SJPH. Perbandingan

hasil *pre-test* dan *post-test* ditampilkan pada Gambar 7, yang memperlihatkan bahwa total jawaban benar meningkat dari 44 menjadi 53, sedangkan jawaban salah menurun dari 31 menjadi 22, dengan total *respons* tetap 75 pada masing-masing tahap. Proporsi jawaban benar naik dari 58,7% menjadi 70,7%, yang mengindikasikan bahwa pelatihan *onsite* dan pendampingan SJPH efektif meningkatkan pemahaman peserta serta mengurangi miskonsepsi. Peningkatan ini menjadi modal awal bagi mitra untuk menjalankan prosedur SJPH secara lebih konsisten, khususnya pada aspek kontrol bahan dan pemenuhan bukti dokumenter.



Gambar 7. Hasil *Pre Test* dan *Post Test*

Sebagai implikasi praktis, temuan hasil pendampingan ini menunjukkan bahwa keberhasilan kesiapan sertifikasi halal tidak hanya bergantung pada kelengkapan dokumen, tetapi juga pada konsistensi penerapan kontrol operasional yang terdokumentasi. Oleh karena itu, tindak lanjut yang direkomendasikan mencakup penguatan konsistensi rekapitulasi pembelian bahan dan pemeriksaan kesesuaian bahan mengacu pada Daftar Bahan Halal, serta pelaksanaan audit internal halal dan kaji ulang manajemen secara berkala untuk memastikan perbaikan berkelanjutan sebelum proses submit-*verifikasi* sertifikasi halal.

### Kesimpulan

Kegiatan pendampingan pada UMKM Mr. Mangkok menghasilkan luaran utama berupa penyusunan dokumen SJPH beserta perangkat pendukungnya, termasuk penguatan kontrol bahan dan bukti administrasi, sehingga mitra memiliki baseline kesiapan proses menuju sertifikasi halal. Selain itu, telah disusun layout fasilitas untuk kedua *outlet* sebagai dasar pemetaan titik kritis halal dan penataan area kerja guna meminimalkan risiko kontaminasi silang dalam operasional. Pelatihan *onsite* yang disertai evaluasi *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan pemahaman peserta, ditandai kenaikan jumlah jawaban benar dari 44 menjadi 53 dan peningkatan proporsi jawaban benar dari 58,7% menjadi 70,7%. Keberlanjutan kegiatan diarahkan pada finalisasi diagram alir proses produksi sesuai produk yang diajukan, penguatan konsistensi pencatatan serta rekap pembelian bahan secara rutin, dan pelaksanaan audit internal halal serta kaji ulang manajemen secara berkala. Mengingat sertifikat halal belum terbit pada periode kegiatan ini, diperlukan pendampingan lanjutan pada tahap submit dan verifikasi/audit agar implementasi SJPH berjalan konsisten dan memenuhi ketentuan sertifikasi.

### Daftar Pustaka

- Sadiyah S, Erawati E. Effectiveness of Halal Traceability and Self-Declared Certification on Indonesian MSMEs Performance. Indonesian Journal of Islamic Economic Law. 2024 Jun;1(2):72-90.
- Tuhuteru AD, Iqbal M. Readiness of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in the food and beverage sector for halal certification

- implementation: A case study in Magelang, Indonesia. *Journal of Islamic Economics Lariba*. 2024 Dec;10(2):1091-114.
3. Febrianti R, Syahdiah A, Huwaida RL, Juliani DS. Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Bandung. *Community Empowerment: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2024.
  4. Sabuhari R, Soleman MM, Adam MA, Abdul Haji S. Do Adaptability and Innovation Speed Matter in Increasing Sales of MSMEs during the COVID-19 Pandemic? *Journal of Economics, Business, & Accountancy Ventura*. 2023 Jun;26(1):115-28.