

PENTINGNYA HALAL DALAM PANGAN UNTUK KEHIDUPAN*The Importance of Halal in Food for Life*

Jufrinaldi^{1*}
Dian Suci Rahmawati¹
Lanita¹
Dhea Maharani Utami¹
Lutfi Surya Affandi¹
Gina Sakinah¹
Mudzakir¹

¹Universitas Pamulang,
Tangerang Selatan

*email:

jufrinaldikoto@gmail.com

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya kehalalan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini dilaksanakan di Perumahan Pondok Benda Indah, Tangerang Selatan, dengan pendekatan edukasi berbasis Sistem Jaminan Produk Halal dan *Halal Assurance System* 23000. Materi yang disampaikan meliputi kriteria halal untuk bahan, produk, dan fasilitas produksi yang harus memenuhi prinsip syariah. Selain itu, pelatihan ini juga dirancang untuk memberdayakan pelaku Usaha, Kecil dan Menengah dalam memahami prosedur sertifikasi halal, sehingga mereka mampu meningkatkan daya saing produk di pasar lokal maupun internasional. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup survei lokasi, pemaparan materi, diskusi, serta monitoring dan evaluasi melalui pre-test dan post-test. Peserta pelatihan yang terdiri dari 20 orang menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan terhadap konsep kehalalan pangan, sebagaimana diukur dari hasil evaluasi. Program ini menghasilkan luaran berupa laporan kegiatan, artikel publikasi di jurnal PkM, serta dampak nyata berupa peningkatan kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup halal. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi tentang halal tidak hanya berdampak positif bagi konsumen muslim, tetapi juga bagi masyarakat umum yang peduli terhadap kebersihan dan kualitas produk yang mereka konsumsi. Dampak program juga dirasakan oleh pelaku usaha yang mendapatkan wawasan untuk meningkatkan daya saing produk halal. Program ini diharapkan dapat menjadi langkah strategis dalam mendukung pertumbuhan industri halal di Indonesia dan memperkuat posisi Indonesia di pasar global. Dukungan berkelanjutan dari pemerintah, industri, dan masyarakat sangat diperlukan untuk memperluas cakupan program ini di masa mendatang.

Kata Kunci:

Halal
Pangan
Masyarakat
HAS 23000

Keywords:

Halal
Foods
Public
HAS 23000

Abstract

This activity aims to raise awareness and understanding among the community about the importance of halal food in daily life. The event was held at Pondok Benda Indah Housing Complex, South Tangerang, using an educational approach based on the Halal Product Assurance System and Halal Assurance System 23000. The materials presented included the halal criteria for ingredients, products, and production facilities that must comply with Sharia principles. Additionally, the training was designed to empower Micro, Small, and Medium Enterprises in understanding the halal certification procedures, enabling them to enhance the competitiveness of their products in both local and international markets. The implementation methods included site surveys, material presentations, discussions, as well as monitoring and evaluation through pre-tests and post-tests. The 20 participants of the training demonstrated a significant improvement in their understanding of the concept of halal food, as measured by the evaluation results. The program produced outputs such as an activity report, a publication article in a community service journal, and tangible impacts, including increased public awareness of a halal lifestyle. The results of this activity show that education about halal not only has a positive impact on Muslim consumers but also benefits the general public who care about the cleanliness and quality of the products they consume. The program's impact was also felt by entrepreneur actors, who gained insights to improve the competitiveness of halal products. This program is expected to serve as a strategic step in supporting the growth of the halal industry in Indonesia and strengthening Indonesia's position in the global market. Continuous support from the government, industry, and society is essential to expand the scope of this program in the future.



© year The Authors. Published by Penerbit Forind. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). Link: <https://jurnal.forindpress.com/index.php/jamas>

Submit: 01-02-2025

Accepted: 10-02-2025

Published: 15-06-2025

PENDAHULUAN

Industri halal saat ini sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat, baik di tingkat global maupun

nasional. Pertumbuhan ini tidak lepas dari meningkatnya kesadaran masyarakat, khususnya umat Muslim, tentang pentingnya mengonsumsi produk-produk yang sesuai

dengan prinsip syariah. Industri halal tidak hanya terbatas pada sektor makanan dan minuman, tetapi telah merambah ke berbagai sektor lain seperti kosmetik, farmasi, pariwisata, fashion, dan keuangan syariah (Astuti, 2020; Jubba, 2023; Syarif & Adnan, 2019). Hal ini menandakan adanya diversifikasi kebutuhan akan produk dan layanan halal yang semakin meluas. Dengan semakin ketatnya standar internasional dan tuntutan transparansi dalam proses produksi, para konsumen kini semakin percaya dan memilih produk halal sebagai pilihan utama mereka. Produk halal tidak hanya menjadi preferensi bagi umat Muslim, tetapi juga bagi masyarakat umum yang menginginkan produk berkualitas tinggi, aman, dan terjamin kebersihannya. Sertifikasi halal yang diakui secara internasional telah memudahkan konsumen dalam memilih produk yang sesuai dengan keyakinan mereka (Jibrani, 2022; Bahri & Efendi, 2023). Produk halal kini tidak hanya dianggap sebagai pilihan spiritual, tetapi juga simbol kualitas dan keamanan produk.

Di Indonesia, dengan populasi Muslim terbesar di dunia, pasar produk dan jasa halal menunjukkan potensi yang sangat besar. Pemerintah Indonesia menyadari hal ini dan terus mendukung pertumbuhan sektor halal melalui regulasi dan kebijakan yang mendukung. Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) menjadi salah satu instrumen utama yang digunakan oleh pemerintah untuk mendorong pengembangan industri halal di Indonesia. Program-program pengembangan industri halal dalam kerangka ekonomi syariah juga telah diluncurkan untuk mendorong partisipasi aktif dari berbagai pemangku kepentingan (Savitri & Putra, 2022; Damayanti, 2023). Selain regulasi di sektor produksi dan distribusi, promosi pariwisata halal juga menjadi salah satu strategi pemerintah untuk menarik lebih banyak wisatawan Muslim ke Indonesia. Pariwisata halal, atau sering disebut juga sebagai "halal tourism," tidak hanya mencakup penyediaan makanan halal di hotel-hotel dan restoran, tetapi juga mencakup layanan-layanan lain seperti tempat ibadah yang layak, lingkungan yang ramah

terhadap nilai-nilai Islam, dan penyediaan fasilitas rekreasi yang sesuai dengan syariah. Langkah ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional melalui peningkatan jumlah wisatawan dan konsumsi lokal (Amal, 2023; Putro, 2023).

Industri halal di Indonesia diyakini akan terus berkembang dan memberikan manfaat besar bagi masyarakat serta perekonomian negara secara keseluruhan. Dengan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, pelaku industri, serta masyarakat, sektor ekonomi halal akan semakin kokoh. Dukungan ini tidak hanya mencakup regulasi, tetapi juga mencakup pengembangan sumber daya manusia, peningkatan kapasitas produksi, serta peningkatan akses terhadap pasar internasional (Hadjri et al., 2023; Wardo & Arif, 2020). Namun, industri halal di Indonesia masih menghadapi sejumlah tantangan yang harus segera diatasi. Salah satu tantangan utama adalah kurangnya pemahaman dan edukasi masyarakat tentang pentingnya produk halal. Meski Indonesia memiliki populasi Muslim terbesar di dunia, pengetahuan masyarakat terkait dengan standar halal masih terbatas. Banyak konsumen yang belum sepenuhnya memahami pentingnya memilih produk yang bersertifikasi halal, baik dari segi keagamaan maupun dari segi kesehatan dan keamanan (Scorita, 2023; Rusydiana, 2023).

Tantangan lainnya adalah keterbatasan sumber daya yang mendukung produksi dan distribusi produk halal. Banyak usaha kecil dan menengah (UKM) yang masih kesulitan untuk memenuhi standar produksi halal karena keterbatasan modal, pengetahuan, serta infrastruktur yang memadai. Hal ini menyebabkan produk halal di Indonesia, terutama dari pelaku UKM, sulit bersaing di pasar lokal maupun internasional (Fuadi et al., 2022; Kristiana et al., 2020). Oleh karena itu, diperlukan upaya lebih lanjut dari pemerintah dan pelaku industri untuk memberikan pelatihan, pendampingan, dan bantuan teknis kepada para pelaku UKM agar mereka dapat memproduksi produk yang sesuai dengan standar halal internasional. Di era globalisasi, industri

halal di Indonesia juga dihadapkan pada persaingan yang semakin ketat. Produk halal dari berbagai negara mulai masuk dan bersaing di pasar Indonesia. Negara-negara seperti Malaysia, Turki, dan Arab Saudi telah lama dikenal sebagai produsen produk halal yang berkualitas dan memiliki sertifikasi yang diakui secara internasional. Untuk menghadapi persaingan ini, industri halal di Indonesia harus mampu meningkatkan kualitas produk, memperkuat branding halal, serta memperkuat akses ke pasar global (Wahyurini, 2020; Fathoni, 2020). Kerja sama yang kuat antara pemerintah, industri, dan masyarakat menjadi kunci untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut. Pemerintah harus terus memperkuat regulasi dan kebijakan yang mendukung pertumbuhan industri halal, termasuk penyederhanaan proses sertifikasi halal, peningkatan transparansi, serta pemberian insentif kepada pelaku usaha yang berkomitmen untuk memproduksi produk halal. Di sisi lain, industri juga harus meningkatkan kapasitas produksi dan memperkuat sistem manajemen yang sesuai dengan standar halal internasional. Masyarakat, sebagai konsumen, juga memiliki peran penting dalam meningkatkan kesadaran dan permintaan akan produk halal (Fuadi et al., 2022; Kristiana et al., 2020).

Industri halal di Indonesia juga memiliki potensi besar untuk berkembang di pasar global. Dengan populasi Muslim yang terus berkembang di berbagai belahan dunia, permintaan akan produk halal terus meningkat. Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar, memiliki peluang besar untuk menjadi salah satu pemain utama dalam industri halal global. Namun, untuk mencapai potensi ini, Indonesia perlu terus meningkatkan kualitas produk halal, memperkuat jaringan distribusi, serta membangun citra sebagai produsen produk halal berkualitas tinggi. Dalam konteks global, industri halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan spiritual umat Muslim, tetapi juga menjadi bagian dari tren global yang semakin mengedepankan aspek kebersihan, kesehatan, dan keberlanjutan. Produk halal sering kali diasosiasikan

dengan produk yang sehat, aman, dan ramah lingkungan, sehingga menarik minat konsumen non-Muslim yang peduli terhadap aspek-aspek tersebut (Munawar et al., 2023; Fathoni, 2020). Hal ini membuka peluang bagi industri halal untuk menjangkau pasar yang lebih luas, baik di negara-negara Muslim maupun non-Muslim.

Industri halal di Indonesia memiliki peran penting dalam mendukung pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Dengan memberikan akses yang lebih besar kepada pelaku UKM untuk masuk ke pasar halal, diharapkan akan tercipta lapangan kerja baru serta peningkatan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, industri halal juga memiliki potensi untuk mendukung pengembangan sektor-sektor lain, seperti pertanian, perikanan, dan industri kreatif, melalui integrasi dalam rantai pasok halal. Secara keseluruhan, industri halal di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk terus berkembang dan memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Dengan dukungan dari berbagai pihak, serta upaya untuk mengatasi tantangan-tantangan yang ada, industri halal di Indonesia diyakini akan semakin kuat dan mampu bersaing di pasar global. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki tanggung jawab untuk menjadi pionir dalam pengembangan.

Berdasarkan pemaparan di atas, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat Indonesia secara spesifik wilayah Perumahan pondok Benda Indah Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan tentang pemahaman kehalalan pangan dalam kehidupan.

METODE PELAKSANAAN

pelaksanaan kegiatan PkM ini dilaksanakan pada bulan oktober 2024 bertempat di Perum. Pondok Benda Indah perumahan Villa pamulang RT 10 RW 17 Kel Pondok Benda, Kec. Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten. Secara umum kegiatan PkM ini dilakukan dalam dua tahap yaitu tahapan persiapan kegiatan dan tahapan pelaksanaan kegiatan. Pada tahapan persiapan kegiatan

dilakukan survei loksa dan analisis kebutuhan dengan tujuan memilih dan menentukan jumlah masyarakat yang akan mengikuti pelatihan.

Pada tahapan pelaksanaan kegiatan, peserta yang hadir adalah sebanyak 20 orang dengan tahapan kegiatannya dibagi menjadi 4 bagian yaitu test yang meliputi pre-test dan post-test, tahapan pemaparan materi, diskusi dan evaluasi. Pada tahapan test dibagi menjadi 2 bagian yaitu dibagian awal dan dibagian akhir. Di sesi awal dan sesi akhir kegiatan akan dilakukan tes terhadap kemampuan masyarakat dalam memahami pemaparan kehalalan pangan. Soal terdiri dari 30 soal yang terbagi atas 10 kriteria bahan, 10 kriteria produk dan 10 kriteria fasilitas. Jawaban tes dari masyarakat di awal kegiatan akan dinilai dan akan dibandingkan dengan hasil sesudah kegiatan.

pada tahapan pemaparan, kegiatan ini menjelaskan dengan presentasi terkait dengan 3 kriteria tentang kehalalan pangan. Kehalalan pangan di Indonesia diatur oleh berbagai kriteria yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya umat Muslim, memenuhi syarat-syarat syariah. Salah satu standar yang digunakan adalah HAS 23000. Kriteria ini mencakup beberapa aspek penting yang harus dipenuhi oleh produsen makanan, termasuk aspek kebersihan, keamanan, dan kehalalan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Dalam konteks kehalalan pangan, dari semua kriteria yang harus dipenuhi, tetapi yang dijelaskan hanya 3 kriteria yaitu bahan, produk dan fasilitas produksi.

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi harus terbukti halal, baik bahan baku utama maupun bahan tambahan. Setiap bahan harus memiliki sertifikat halal dari lembaga yang diakui. Begitu juga dengan produk, setiap produk yang akan diproduksi harus melalui prosedur penilaian halal yang ketat, mulai dari evaluasi bahan, proses, hingga distribusinya untuk memastikan produk tersebut sesuai dengan persyaratan halal. Fasilitas yang digunakan dalam produksi harus

dipastikan bebas dari kontaminasi najis atau bahan haram.

setelah pemaparan selesai dilanjutkan dengan kegiatan diskusi, di mana peserta akan melibatkan diri dalam pembahasan dan menjawab pertanyaan atau permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat. Kemudian, di awal dan akhir kegiatan, akan dilakukan evaluasi dengan menggunakan tes (pre-test dan post-test) untuk menilai kemampuan peserta dalam memahami materi yang telah disampaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan wawasan terkait kriteria bahan, produk dan fasilitas produksi dalam kehalalan pangan. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 15 ibu rumah tangga atau ibu rumah tangga yang memiliki usaha pangan. Sebelum sosialisasi dimulai, seluruh peserta sosialisasi diberikan soal pre-test melalui googleform. Kegiatan berikutnya yaitu penyampaian materi pentingnya halal dalam pangan untuk kehidupan.

Bahan, produk, dan fasilitas merupakan tiga elemen penting dalam sistem jaminan halal. Bahan yang digunakan harus memenuhi kriteria halal dan bebas dari najis atau bahan haram, dengan dukungan dokumen sertifikasi yang memadai untuk menjamin kehalalannya. Produk yang dihasilkan tidak hanya harus berbahan dasar halal, tetapi juga diproses sesuai dengan ketentuan yang menjaga integritas halal, termasuk pengemasan dan penyimpanan. Fasilitas produksi, baik yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan bahan atau produk, harus dirancang dan dikelola agar bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis. Hal ini mencakup prosedur pencucian, penyimpanan, dan transportasi yang ketat untuk memastikan kesinambungan status halal produk hingga ke tangan konsumen.

Kriteria bahan dalam sistem jaminan halal penting untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan dalam

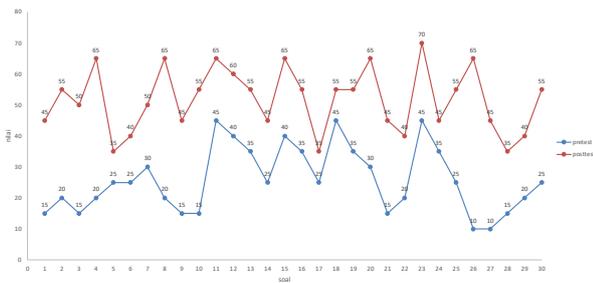
produksi memenuhi standar kehalalan. Bahan yang digunakan tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis, seperti babi, darah, alkohol (khamr), atau produk turunan yang tidak sesuai dengan prinsip halal. Selain itu, bahan harus bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis, baik selama pemrosesan maupun penyimpanan, dengan memastikan fasilitas produksi tidak terkontaminasi silang. Setiap bahan juga harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang sah, seperti sertifikat halal yang diakui, dan perusahaan harus memiliki mekanisme untuk memverifikasi keabsahan dokumen tersebut secara berkala. Bahan yang kritis atau sulit dipastikan kehalalannya harus memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga sertifikasi yang diakui. Untuk produk luar, seperti kosmetik, bahan juga harus memenuhi persyaratan halal dan tidak mengandung unsur haram atau najis. Bahan mikrobial, seperti ragi atau enzim, harus dipastikan tidak terkontaminasi dengan bahan haram atau direkayasa secara genetik dengan unsur babi atau manusia. Terakhir, bahan yang mengandung alkohol atau hasil sampingan alkohol hanya dapat digunakan jika memenuhi persyaratan halal yang ketat, untuk memastikan produk akhir tetap sesuai dengan prinsip kehalalan.

Kriteria produk dalam sistem jaminan halal memastikan bahwa produk akhir memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Nama produk harus jelas dan mencerminkan karakteristik serta proses produksi yang halal. Karakteristik sensori, seperti warna, rasa, bau, dan tekstur, juga harus sesuai dengan standar halal dan tidak mengandung bahan yang dapat merusak kehalalan. Bentuk dan jenis produk harus diproduksi dengan cara yang mencegah kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal. Selain itu, produk yang dipasarkan dengan merek tertentu harus memastikan bahwa semua varian produk dengan merek tersebut telah disertifikasi halal, termasuk produk yang dikemas ulang atau diberi label ulang. Kadar etanol pada produk non-makanan atau kosmetik harus diperiksa untuk memastikan tidak melebihi batas yang ditetapkan. Produk kosmetik,

terutama yang digunakan dalam ibadah seperti shalat, harus lulus uji untuk memastikan tidak menghalangi wudhu. Produk yang dikemas ulang juga harus dijaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi dengan bahan haram, dan label produk harus jelas mencerminkan status kehalalan sesuai sertifikat halal yang berlaku.

Kriteria fasilitas produksi dalam sistem jaminan halal memastikan bahwa produk halal diproduksi, disimpan, dan diproses tanpa terkontaminasi bahan haram atau najis. Fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk harus bebas dari najis, seperti babi, dan harus memastikan tidak ada kontaminasi silang. Fasilitas yang hanya digunakan untuk produk halal, seperti rumah potong hewan atau fasilitas pengolahan daging, harus dijaga kebersihannya dan terpisah dari bahan haram. Fasilitas bersama untuk produk halal dan non-halal diperbolehkan, tetapi harus dilengkapi dengan prosedur yang menghindari kontaminasi silang, seperti pemisahan yang jelas dan pembersihan alat secara menyeluruh. Fasilitas yang tidak kontak langsung dengan produk, seperti gudang atau ruang transportasi, dapat digunakan bersama asalkan tidak ada risiko kontaminasi. Prosedur pencucian fasilitas harus efektif dan diverifikasi secara berkala untuk memastikan kebersihan. Penyimpanan dan transportasi bahan halal harus terpisah dari produk non-halal dan dijaga kebersihannya. Verifikasi sanitasi dan kebersihan fasilitas dilakukan secara berkala untuk memastikan tidak ada kontaminasi. Selain itu, personel yang terlibat dalam produksi harus dilatih untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi bahan haram.

Kegiatan berikutnya dilanjutkan dengan pengerjaan soal post-test oleh peserta. Dengan adanya kegiatan pre-test dan post-test kita dapat melihat apakah adanya peningkatan pemahaman tentang materi. Hasil penilaian dari pre-test dan posttest ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil penilaian dari *pre*-test dan *post*test

Grafik di atas menunjukkan perbandingan nilai *pre*-test dan *post*-test dari soal-soal yang terbagi dalam tiga kategori, yaitu bahan halal (soal 1-10), produk halal (soal 11-20), dan fasilitas produksi halal (soal 21-30). Setiap jawaban yang benar diberikan poin 5 sehingga apabila pada satu soal dijawab dengan benar oleh semua peserta akan mendapatkan nilai 100. Pada kategori bahan halal, nilai *pre*-test peserta berada pada rentang 15 hingga 30, menunjukkan pemahaman awal yang masih minim. Namun nilai *post*-test mengalami peningkatan signifikan ke rentang 35 hingga 65, dengan peningkatan terbesar terlihat pada soal nomor 5 dari nilai 20 (*pre*-test) menjadi 65 (*post*-test). Hal ini menunjukkan bahwa peserta berhasil memahami konsep bahan halal dengan baik setelah pembelajaran. Pada kategori produk halal, nilai *pre*-test berada pada rentang 15 hingga 45, sedikit lebih tinggi dibandingkan kategori bahan halal. Setelah pembelajaran, nilai *post*-test meningkat ke rentang 40 hingga 70, dengan nilai tertinggi dicapai pada soal nomor 17. Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta sudah memiliki pemahaman awal yang cukup baik tentang produk halal, kemungkinan karena sering terpapar pada label atau produk halal di kehidupan sehari-hari. Namun, pada soal nomor 18, nilai *post*-test masih relatif rendah, mengindikasikan soal yang lebih sulit atau kurang dipahami dengan baik. Kategori terakhir, yaitu fasilitas produksi halal, menunjukkan nilai *pre*-test yang paling rendah, berada pada rentang 10 hingga 25. Meskipun nilai *post*-test meningkat ke rentang 25 hingga 55, peningkatannya tidak sebaik kategori lainnya. Soal nomor 26 hingga 30 menunjukkan nilai *pre*-test dan *post*-test yang lebih rendah dibandingkan soal lainnya,

menunjukkan bahwa konsep fasilitas produksi halal yang lebih teknis dan membutuhkan pemahaman mendalam masih sulit dipahami peserta.

RENCANA TINDAK LANJUT

Untuk meningkatkan keberlanjutan dan dampak positif kegiatan ini, perluasan pelatihan ke wilayah lain sangat disarankan agar lebih banyak masyarakat dan pelaku usaha dapat memahami pentingnya produk halal. Pemerintah dan lembaga terkait perlu memberikan pendampingan intensif bagi UKM untuk memenuhi standar sertifikasi halal melalui dukungan finansial, teknis, dan infrastruktur. Akses informasi tentang kehalalan bahan, produk, dan fasilitas produksi juga perlu ditingkatkan melalui publikasi online, seminar, dan modul pelatihan yang mudah diakses. Selain itu, kolaborasi antara pemerintah, pelaku industri, lembaga pendidikan, dan masyarakat harus diperkuat untuk menciptakan ekosistem industri halal yang berkelanjutan. Monitoring dan evaluasi yang konsisten melalui *pre*-test dan *post*-test sangat penting untuk memastikan efektivitas program serta memberikan masukan untuk pengembangan lebih lanjut. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan Indonesia dapat memperkuat posisinya sebagai pemimpin dalam industri halal global.

KESIMPULAN

Kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat dengan tema "Pentingnya Halal dalam Pangan untuk Kehidupan" menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pemahaman masyarakat tentang kehalalan pangan, yang tercermin dari hasil *pre*-test dan *post*-test. Pelatihan ini memberikan manfaat yang luas, tidak hanya secara spiritual bagi umat Muslim tetapi juga dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dan sosial, terutama bagi pelaku UKM. Edukasi tentang Sistem Jaminan Produk Halal dan HAS 23000 terbukti mampu mendorong gaya hidup

halal dan meningkatkan kepercayaan terhadap produk halal di pasar lokal dan global. Meski demikian, masih terdapat tantangan seperti keterbatasan pemahaman masyarakat, sumber daya UKM, serta infrastruktur yang perlu ditingkatkan untuk mendukung perkembangan industri halal di Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Pamulang sebagai pemberi dana yang tertuang dalam surat perjanjian kontrak pengabdian kepada masyarakat No: 0156/D5/SPKPM/LPPM/UNPAM/X/2024.

REFERENSI

- Adriani, L. dan Ma'ruf, M. (2020). Analisis perilaku islami terhadap niat beli kosmetik halal melalui sikap konsumen. *Journal of Management and Business Review*, 17(1), 108-124. <https://doi.org/10.34149/jmbr.v17i1.176>
- Amal, M. (2023). Sinergitas stakeholder pengembangan halal fashion di indonesia. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(3), 4572. <https://doi.org/10.29040/jiei.v9i3.10106>
- Amrin, A., Supriyanto, S., & Ardiansyah, A. (2022). Analisis literasi halal dalam membentuk gaya hidup islami di perguruan tinggi islam (studi pada mahasiswa universitas islam negeri raden mas said surakarta). *Fikrah Journal of Islamic Education*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.32507/fikrah.v6i1.1311>
- Astuti, M. (2020). Pengembangan produk halal dalam memenuhi gaya hidup halal (halal lifestyle). *Luris Studia Jurnal Kajian Hukum*, 1(1). <https://doi.org/10.55357/is.v1i1.16>
- Bahri, S. and Efendi, A. (2023). Analisis peluang dan tantangan produk halal makanan dan minuman di indonesia. *Islamic Economic and Business Journal*, 5(1), 1-13. <https://doi.org/10.30863/iebjournal.v5i1.4214>
- Balques, A., Noer, B., & Nuzulfa, V. (2017). Analisis sikap, norma subjektif, dan niat beli produk kosmetik halal pada konsumen muslimah di surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 6(2). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v6i2.25472>
- Damayanti, A. (2023). Implementasi jaminan produk halal melalui sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal gratis (sehati) umkm kabupaten ngawi. *Jurnal Abdi Mas Adzki*, 4(1), 64. <https://doi.org/10.30829/adzki.v4i1.18292>
- Farida, N. (2023). Pelatihan dan pendampingan legalitas usaha produk makanan umkm berbasis produk halal. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 706-713. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i5.481>
- Fathoni, M. (2020). Potret industri halal indonesia: peluang dan tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Fuadi, F., Falahuddin, F., Juanda, R., & Ramadhan, R. (2022). Strategi pengembangan umkm go halal berbasis digital. *j. pengabd. kreativitas*, 1(2), 8. <https://doi.org/10.29103/jpek.v1i2.9387>
- Hadjri, M., Perizade, B., WK, W., Santati, P., & Musdalifah, F. (2023). Kapabilitas dinamik, kompetensi sumber daya manusia, dan kinerja inovasi: studi empiris dalam pengembangan industri halal di sumatera selatan selama pandemi covid-19. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 20(1), 91-103. <https://doi.org/10.31851/jmwe.v20i1.11103>
- Iswavigra, D. (2023). Rancang bangun aplikasi healthy lifestyle melalui sistem e-catalog makanan bernutrisi. *Jurnal Informasi Dan Teknologi*, 235-243. <https://doi.org/10.60083/jidt.v5i4.445>
- Jibrani, A. (2022). Sertifikasi halal indonesia ditolak negara muslim. *Jiir*, 7(2), 148-155. <https://doi.org/10.15642/jiir.2022.7.2.148-155>
- Jubba, H. (2023). Contribution of halal certification to industrial development in indonesia. *Kuriositas*

- Media Komunikasi Sosial Dan Keagamaan, 16(2), 126-141. <https://doi.org/10.35905/kur.v16i2.6273>
- Kristiana, B., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal supply chain management dalam optimalisasi penerapan sertifikasi halal umkm. *Performa Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2). <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Mesta, H., Yumna, A., & Fitria, Y. (2022). Literasi halal untuk kesiapan sertifikasi halal produk pangan olahan umkm kota padang dalam mendukung pariwisata halal sumatera barat. *Suluh Bendang Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(2), 367. <https://doi.org/10.24036/sb.02890>
- Munawar, M., Rohmah, M., Rahmadi, A., & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada umkm untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m)*, 4(1), 165-176. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nadya, A. (2023). Pendampingan sertifikasi halal umkm desa pondokagung kecamatan kasembon kabupaten malang. *j.penelit.pengabdi.masy.*, 1(1), 1-9. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i1.25>
- Nurhasah, S., Munandar, J., & Syamsun, M. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli produk makanan olahan halal pada konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 8(3), 250-260. <https://doi.org/10.29244/jmo.v8i3.22473>
- Prabowo, S. and Rahman, A. (2016). Sertifikasi halal sektor industri pengolahan hasil pertanian. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57. <https://doi.org/10.21082/fae.v34n1.2016.57-70>
- Putro, H. (2023). Membangun industri halal dalam mendukung masterplan ekonomi syariah indonesia melalui program gerakan menuju sertifikasi halal (gemesh). *Sewagati*, 7(4), 584-592. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i4.544>
- Rusydia, A. (2023). Problematika penerapan jaminan produk halal di indonesia: analisis tata kelola halal. *Harmoni*, 22(1), 167-186. <https://doi.org/10.32488/harmoni.v1i22.572>
- Sahabudin, A. (2023). Persepsi peserta pelatihan pendamping proses produk halal tentang pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. *Jurnal E-Business Institut Teknologi Dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar*, 3(2), 1-4. <https://doi.org/10.59903/ebusiness.v3i2.76>
- Savitri, N. and Putra, R. (2022). Sosialisasi sistem jaminan halal bagi pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (umkm). *Sewagati*, 6(2). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i2.217>
- Scorita, K. (2023). Faktor yang mempengaruhi purchase decision produk kosmetik halal indonesia. *Kinerja*, 5(02), 246-254. <https://doi.org/10.34005/kinerja.v5i02.2697>
- Sumarwati, M., Mulyono, W., Nani, D., Swasti, K., & Abdilah, H. (2022). Pendidikan kesehatan tentang gaya hidup sehat pada remaja tahap akhir. *Jurnal Abdimas Bsi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 36-48. <https://doi.org/10.31294/jabdima.v5i1.11354>
- Syarif, F. and Adnan, N. (2019). Pertumbuhan dan keberlanjutan konsep halal economy di era moderasi beragama. *Jurnal Bimas Islam*, 12(1), 93-122. <https://doi.org/10.37302/jbi.v12i1.97>
- Wahyurini, S. (2020). Analisis pengaruh label halal dan harga terhadap keputusan pembelian kosmetik wardah. *Jurnal Mitra Manajemen*, 4(1), 39-50. <https://doi.org/10.52160/ejmm.v4i1.321>
- Warto, W. and Arif, Z. (2020). Bisnis produk halal antara peluang dan tantangan, problematika dan solusinya. *Al-Ulum*, 20(1), 274-294. <https://doi.org/10.30603/au.v20i1.1170>
- Yoswandik, Y., Hidayat, R., Ibrahim, I., Sinaga, E., & Sinaga, S. (2022). Hubungan riwayat gaya hidup sehat dengan tingkat kesembuhan pasien karantina mandiri covid-19. *Jurnal Stamina*, 5(7), 267-278. <https://doi.org/10.24036/jst.v5i7.1132>