

Peningkatan Daya Saing Kuliner Melalui Edukasi Produk Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Kelurahan Tondo Kecamatan Matikulore Kota Palu

Syamsul Bahri Dg Parani¹, Syamsuddin², Muh Riswandi Palawa³, Muzakir⁴, Cici Rianty K. Bidin⁵, Surayya⁶, Ponirin⁷, Ali Murad⁸, Samsul Bachri⁹, Wahyuningsih¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tadulako Palu, Indonesia

Received : 3 Juni 2026, Revised : 11 Juni 2026, Published : 20 Juni 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Syamsul Bahri Dg Parani

E-mail: Syamsulbahri@untad.ac.id

Abstrak

Sertifikasi halal merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner serta memenuhi kebutuhan konsumen Muslim. Namun, pelaku usaha kuliner di Kelurahan Tondo Kecamatan Mantikulore Kota Palu masih menghadapi berbagai permasalahan, antara lain rendahnya pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal, kurangnya pengetahuan mengenai prosedur pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikat halal, serta minimnya pemahaman terhadap ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan kesiapan pelaku usaha dalam menerapkan standar halal serta mengurus legalitas usaha dan sertifikasi halal. Solusi yang diberikan meliputi sosialisasi UU Jaminan Produk Halal, edukasi produk halal dan thayyib, pendampingan pengurusan NIB melalui OSS, pendaftaran sertifikasi halal, serta pendampingan proses sertifikasi. Metode pelaksanaan dilakukan melalui observasi, sosialisasi, edukasi, diskusi, praktik, dan pendampingan kepada pelaku usaha kuliner. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap UU Jaminan Produk Halal dari 25% menjadi 85%, pemahaman produk halal dan haram dari 15% menjadi 90%, pemahaman pengurusan NIB dari 25% menjadi 95%, serta pemahaman prosedur sertifikasi halal dari 20% menjadi 90%. Dampak kegiatan ini adalah meningkatnya kesadaran, kesiapan, dan motivasi pelaku usaha untuk memperoleh sertifikasi halal sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing usaha.

Kata kunci - sertifikasi halal, daya saing kuliner, pelaku usaha

Abstract

Halal certification is an important factor in improving the competitiveness of culinary businesses and meeting the needs of Muslim consumers. However, culinary entrepreneurs in Tondo Village, Mantikulore District, Palu City, face several challenges, including limited awareness of the importance of halal certification, insufficient knowledge of the procedures for obtaining a Business Identification Number (NIB) and halal certificates, and a lack of understanding of Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance. This community service program aimed to enhance the knowledge, awareness, and readiness of business owners to implement halal standards and obtain business legality and halal certification. The solutions provided included the socialization of the Halal Product Assurance Law, education on halal and thayyib products, assistance with NIB registration through the Online Single Submission (OSS) system, halal certification registration, and guidance throughout the certification process. The program was implemented through observation, socialization, education,

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

discussions, practical training, and mentoring activities for culinary entrepreneurs. The results showed significant improvements in participants' understanding of the Halal Product Assurance Law from 25% to 85%, halal and haram product concepts from 15% to 90%, NIB registration procedures from 25% to 95%, and halal certification procedures from 20% to 90%. The program positively impacted participants by increasing their awareness, readiness, and motivation to obtain halal certification, thereby enhancing consumer trust and business competitiveness.

Keywords - halal certification, culinary competitiveness, culinary entrepreneurs

How To Cite : Parani, S. B. D., Syamsuddin, S., Palawa, M. R., Muzakir, M., Bidin, C. R. K., Surayya, S., Ponirin, P., Murad, A., Bachri, S., & Wahyuningsih, W. (2026). Peningkatan Daya Saing Kuliner Melalui Edukasi Produk Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Kelurahan Tondo Kecamatan Matikulore Kota Palu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(4), 1392 - 1400. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i4.4533>

Copyright © 2026 Syamsul Bahri Dg Parani, Syamsuddin, Muh Riswandi Palawa, Muzakir, Cici Rianty K. Bidin, Surayya, Ponirin, Ali Murad, Samsul Bachri, dan Wahyuningsih

PENDAHULUAN

Sertifikasi halal memiliki banyak keuntungan penting bagi bisnis kuliner, terutama jika bisnis tersebut beroperasi di pasar yang memiliki konsumen Muslim yang signifikan. Berikut adalah beberapa alasan mengapa sertifikasi halal penting untuk bisnis kuliner di antaranya PU belum memahami beberapa hal sebagai:

1. Pasar yang lebih besar menerima sertifikasi halal dapat membuka pintu bisnis untuk pasar yang lebih besar, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang signifikan. Hal ini memungkinkan bisnis kuliner untuk menjangkau dan memikat pelanggan baru.
2. Pemenuhan Kebutuhan Pelanggan Sertifikasi halal membantu memenuhi kebutuhan dan preferensi pelanggan Muslim yang mencari makanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Ini mencakup memastikan bahwa bahan-bahan dan proses produksi sesuai dengan pedoman halal.
3. Peningkatan Kepercayaan Pelanggan Sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan Muslim terhadap bisnis kuliner. Mereka akan merasa lebih yakin bahwa produk yang mereka konsumsi memenuhi standar halal dan aman untuk dikonsumsi sesuai dengan aturan agama.
4. Diferensiasi dari Pesaing Dalam industri kuliner yang kompetitif, memiliki sertifikasi halal dapat menjadi faktor diferensiasi yang signifikan. Hal ini dapat membantu bisnis menonjol di antara pesaing dan menarik lebih banyak pelanggan.
5. Ekspansi Internasional Jika bisnis kuliner memiliki rencana untuk berekspansi ke pasar internasional, memiliki sertifikasi halal akan sangat penting. Beberapa negara, terutama di wilayah dengan mayoritas Muslim, mungkin mensyaratkan sertifikasi halal sebagai persyaratan untuk memasukkan produk ke pasar mereka.
6. Kepatuhan Terhadap Nilai Etis dan Agama Bagi pemilik bisnis yang menganut nilai-nilai etis dan agama tertentu, sertifikasi halal mencerminkan komitmen terhadap prinsip-prinsip ini. Ini dapat menciptakan hubungan yang lebih baik dengan komunitas dan masyarakat sekitarnya.
7. Kesempatan Kerja dan Kemitraan Bisnis kuliner dengan sertifikasi halal dapat memiliki kesempatan untuk bekerja sama dengan pemasok dan mitra bisnis lainnya.

Permasalahan Mitra

Dalam kaitannya dengan standarisasi dan sertifikasi halal yang diatur dalam UU Nomer 33 tahun 2014, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh PU Kuliner di Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore Kota Palu di antaranya adalah:

1. Kesadaran masyarakat PU kuliner di Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore Kota Palu masih

rendah terhadap pentingnya persyaratan halal suatu produk makanan, minuman dan obat-obatan Khususnya bagi umat Muslim. Ketidaktahuan masyarakat tentang Undang-Undang nomer 33 Tahun 2014 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

2. Ketidaktahuan masyarakat pelaku usaha terhadap proses, alur dan biaya yang harus disiapkan untuk melakukan sertifikasi halal bagi produk maupun usahanya.
3. Belum terwujudnya sinergi yang harmonis antara pemangku kepentingan setempat dengan komunitas pelaku usaha khususnya usaha kuliner di Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore Kota Palu

Sulitnya berkembang usaha kuliner khususnya pada produk makanan, minuman dan obat-obatan umumnya di Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore Kota Palu disebabkan beberapa hal yang spesifik, konkret dan prioritas sasaran di antaranya:

1. Pelaku usaha kuliner belum sepenuhnya mengetahui tentang pentingnya dan manfaat proses pengolahan produk makanan, minuman dan obat-obatan secara Halal dan Thoyyiban;
2. Pelaku usaha kuliner belum sepenuhnya mengetahui bahan, peralatan, kemasan dan lingkungan usaha Halal dan Thoyyiban secara syar'ih;
3. Pelaku usaha kuliner belum sepenuhnya mengetahui prosedur pengurusan memperoleh Surat Izin Berusaha (NIB) melalui aplikasi OSS;
4. Pelaku usaha kuliner belum sepenuhnya mengetahui prosedur pengurusan memperoleh sertifikat Halal bagi produk makanan, minuman dan obat-obatan yang diproduksi;

Solusi Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilakukan, tim pengabdian mencoba mengajukan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi, yaitu melalui kegiatan pokok sebagai berikut:

1. Sosialisasi Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal;
2. Edukasi Produk Halalan Thoyyiban bagi PU dan masyarakat di sekitarnya;
3. Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi PU melalui aplikasi OSS;
4. Pendaftaran sertifikasi produk PU melalui aplikasi di link website <https://ptsp.halal.go.id>
5. Pendampingan proses sertifikasi bagi pekalu usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal;
6. Evaluasi capaian kegiatan dan pembuatan artikel;

METODE

1. Untuk Mitra yang bergerak di bidang ekonomi produktif dan mengarah ke ekonomi produktif, maka metode pelaksanaan kegiatan terkait dengan tahapan pada minimal 2 (dua) bidang permasalahan yang berbeda yang ditangani pada mitra, seperti:
 - a. Permasalahan dalam bidang produksi.
 - b. Permasalahan dalam bidang manajemen.
 - c. Permasalahan dalam bidang pemasaran, dan lain-lain.
2. Untuk Mitra yang tidak produktif secara ekonomi/sosial minimal 2 (dua) bidang permasalahan, nyatakan tahapan atau langkah-langkah pelaksanaan pengabdian yang ditempuh guna melaksanakan solusi atas permasalahan spesifik yang dihadapi oleh mitra. Pelaksanaan solusi tersebut dibuat secara sistematis yang meliputi layanan kesehatan, pendidikan, keamanan, konflik sosial, kepemilikan lahan, kebutuhan air bersih, buta aksara dan lain-lain.
3. Uraikan bagaimana partisipasi mitra dalam pelaksanaan program.
4. Uraikan bagaimana evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan selesai dilaksanakan.
5. Uraikan peran dan tugas dari masing-masing anggota tim sesuai dengan kompetensinya dan penugasan mahasiswa.
6. Uraikan potensi rekognisi SKS bagi mahasiswa yang dilibatkan.

Untuk pemecahan masalah yang dihadapi PU Kuliner di Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore Kota Palu, akan dilakukan secara sistematis berdasarkan kerangka kegiatan sebagai mana diuraikan dalam berikut:

Tabel 1.
Kerangka kegiatan sosialisasi

Tahapan	Program	Pelaksana	Kepakaran Bidang
1.	Sosialisasi Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal	1. Dr.Syamsul Bahri Dg. Parani,,SE.,MM	Pemasaran dan Produk Syariah
		2. Prof. Dr. Syamsul Bachri, SE, M.Si.	Pemasaran dan Kewirausahaan
		3. Prof. Wahyuningsih, Ph.D, SE, M.Sc	Pemasaran dan Kewirausahaan
Tahapan	Program	Pelaksana	Kepakaran Bidang
2.	Edukasi Produk Halalan Toyyiban bagi PU dan masyarakat di sekitarnya	1. Dr.Syamsul Bahri Dg. Parani,,SE.,MM	Pemasaran dan Produk Syariah
		2. Dr. Muzakir, SE.,M.Si	Pemasaran dan Kewirausahaan
		3. Dr. Surraya, SE.,MM	Keuangan dan Kewirausahaan
		4. Dr. Syamsuddin, SE.,M.Si	Produksi dan Kewirausahaan
		5. Moh. Ali Murad, SE., M.Si	SDM dan Kewirausahaan
3.	Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi PU melalui aplikasi OSS	1. Ponirin,SE.,M.Bus, Ph.D	Pemasaran Digital dan Kewirausahaan
		2. Cici Rianty K. Bidin, SE.,M.Si	Keuangan dan Kewirausahaan
		3. Muh. Riswandi Palawa, S.E.I., M.M	SDM dan Kewirausahaan
4.	Pendampingan proses sertifikasi bagi pekalu usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal	1. Dr.Syamsul Bahri Dg. Parani,,SE.,MM	Pemasaran dan Produk Syariah
		2. Ponirin,SE.,M.Bus, Ph.D	Pemasaran Digital dan Kewirausahaan
		3. Dr. Surraya, SE.,MM	Keuangan dan Kewirausahaan
6.	Evaluasi capaian kegiatan dan pembuatan artikel	Semua Anggota Tim	Sda
7.	Penyusunan artikel pengabdian	Semua Anggota TIM	Sda
8.	Pendataan PU dan Kegiatan Sosialisasi	1. Muh. Farrel Geovani 2. Nur Aqsa Latif 3. Anita Saputri	Konsentrasi Pemasaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat terkait “Sosialisasi Peningkatan Daya Saing Kuliner Edukasi Produk Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Kelurahan Tondo Kecamatan Mantikulore Kota Palu”.berhasil dilaksanakan sesuai tahapan yang direncanakan. Melalui serangkaian kegiatan yang meliputi observasi, edukasi, dan pendampingan, program ini memperoleh sejumlah hasil yang signifikan. Tabel perbandingan berikut menampilkan data perubahan pemahaman serta partisipasi Pelaku Usaha Kuliner (PUK) sebelum dan setelah mengikuti program ini. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya standar dan sertifikasi halal.

Kegiatan pengabdian ini melibatkan 23 pelaku usaha kuliner di Kelurahan Tondo, Kecamatan Mantikulore, Kota Palu. Metode yang digunakan meliputi observasi, sosialisasi, edukasi, diskusi, praktik, dan pendampingan. Evaluasi keberhasilan program dilakukan menggunakan **instrumen pre-test** dan **post-test** yang diberikan kepada seluruh peserta sebelum dan setelah kegiatan berlangsung. Instrumen evaluasi terdiri atas pertanyaan terkait pemahaman UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, konsep halal dan haram, prosedur pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Izin Berusaha (SIB), dan Sertifikat Halal Produk (SHP). Data dianalisis secara deskriptif menggunakan persentase untuk melihat perubahan tingkat pemahaman peserta.

Tabel 2.
Data dianalisis

No.	Indikator	Sebelum (%)	Setelah (%)
1.	Pemahaman UU No.33 Tahun 2014	25	85
2.	Pemahaman Dasar Syariah Produk Halal dan Haram	15	90
3.	Pemahaman Prosedur Pengurusan NIB	25	95
4.	Pemahaman Prosedur Pengurusan SIB	10	100
5.	Pemahaman Prosedur Pengurusan SHP	20	90

Berdasarkan hasil evaluasi, pemahaman peserta mengenai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal meningkat dari 25% sebelum kegiatan menjadi 85% setelah kegiatan dilaksanakan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha sebelumnya belum mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal yang diatur oleh pemerintah. Kondisi tersebut dapat dipahami karena mayoritas usaha kuliner skala mikro dan kecil lebih berfokus pada aktivitas produksi dan pemasaran dibandingkan aspek administrasi serta regulasi usaha. Melalui kegiatan sosialisasi, peserta memperoleh informasi mengenai pentingnya jaminan produk halal, kewajiban sertifikasi halal, serta manfaat ekonomi yang dapat diperoleh apabila produk telah memiliki sertifikat halal. Peningkatan pemahaman ini menjadi modal penting dalam membangun kesadaran hukum dan kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi yang berlaku

Selain itu, peningkatan pemahaman terhadap dasar-dasar syariah mengenai produk halal dan haram merupakan salah satu capaian yang sangat signifikan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, tingkat pemahaman peserta hanya mencapai 15%, kemudian meningkat menjadi 90% setelah kegiatan selesai. Hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sebelumnya hanya memahami konsep halal secara umum tanpa mengetahui aspek teknis yang menentukan kehalalan suatu produk. Setelah mengikuti kegiatan edukasi, peserta mulai memahami bahwa konsep halal tidak hanya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan, tetapi juga meliputi proses produksi, penyimpanan, distribusi, pengemasan, hingga penyajian produk kepada konsumen. Pemahaman tersebut sangat penting karena prinsip halal dan thayyib merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan dalam menghasilkan produk yang aman, sehat, dan sesuai syariat Islam (Ambali & Bakar, 2014)..

Peningkatan pengetahuan mengenai konsep halal dan thayyib juga berpotensi meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Religiusitas dan keyakinan terhadap kehalalan

produk menjadi salah satu faktor yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen Muslim (Lada Dkk,2009). Oleh karena itu, semakin tinggi tingkat pemahaman pelaku usaha mengenai prinsip-prinsip halal, maka semakin besar peluang usaha tersebut memperoleh kepercayaan konsumen. Kepercayaan konsumen merupakan aset yang sangat penting dalam menciptakan loyalitas pelanggan dan mempertahankan keberlangsungan usaha dalam jangka panjang (Isa & Lubis,2020).

Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) meningkat dari 25% menjadi 95%. Capaian ini menunjukkan bahwa kegiatan pendampingan yang dilakukan telah berhasil memberikan pengetahuan praktis kepada peserta mengenai pentingnya legalitas usaha. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar pelaku usaha menganggap bahwa proses perizinan usaha merupakan sesuatu yang rumit dan membutuhkan biaya yang besar. Namun setelah memperoleh penjelasan dan praktik langsung penggunaan sistem Online Single Submission (OSS), peserta menyadari bahwa proses pengurusan NIB relatif mudah dan dapat dilakukan secara mandiri. Legalitas usaha merupakan langkah awal yang sangat penting karena menjadi salah satu persyaratan utama dalam pengurusan sertifikasi halal serta pengembangan usaha ke tingkat yang lebih tinggi (Kementerian Investasi/BKPM, 2023).

Peningkatan yang lebih tinggi terlihat pada indikator pemahaman mengenai prosedur pengurusan Sertifikat Izin Berusaha (SIB) yang meningkat dari 10% menjadi 100%. Hasil ini menunjukkan bahwa seluruh peserta telah memahami prosedur administratif yang diperlukan dalam pengembangan usaha. Tingkat pemahaman yang mencapai 100% menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang digunakan dalam kegiatan ini sangat efektif. Pendekatan partisipatif yang memadukan metode ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti mampu meningkatkan kemampuan peserta dalam memahami materi yang diberikan. Keterlibatan aktif peserta selama kegiatan berlangsung menjadi faktor penting yang mendukung keberhasilan proses transfer pengetahuan tersebut (Rogers, 2015).

Selanjutnya, pemahaman mengenai prosedur pengurusan Sertifikat Halal Produk (SHP) meningkat dari 20% menjadi 90%. Hasil ini menunjukkan bahwa sebelum kegiatan berlangsung sebagian besar pelaku usaha belum memahami tahapan sertifikasi halal, dokumen yang harus dipersiapkan, serta lembaga yang berwenang dalam proses sertifikasi. Setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pendampingan, peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai prosedur pendaftaran sertifikasi halal, termasuk pemanfaatan program sertifikasi halal gratis (SEHATI) dan mekanisme self declare yang diperuntukkan bagi usaha mikro dan kecil. Informasi tersebut memberikan motivasi baru bagi pelaku usaha untuk segera mengurus sertifikasi halal produknya (BPJPH, 2023).

Temuan ini sejalan dengan penelitian Bashir (2019) yang menyatakan bahwa tingkat kesadaran halal (halal awareness) memiliki pengaruh yang signifikan terhadap niat pelaku usaha maupun konsumen dalam mengadopsi dan memilih produk halal. Semakin tinggi tingkat pengetahuan mengenai sertifikasi halal, semakin tinggi pula keinginan untuk menerapkan standar halal dalam aktivitas usaha. Dalam konteks pengabdian ini, peningkatan pemahaman pelaku usaha tidak hanya berdampak pada aspek pengetahuan, tetapi juga mulai memengaruhi sikap dan kesiapan mereka untuk melakukan sertifikasi halal secara nyata.

Dari perspektif ekonomi, sertifikasi halal memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. Sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai bukti kepatuhan terhadap syariat Islam, tetapi juga menjadi instrumen pemasaran yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen (Aziz dan Chok, 2013). sertifikasi halal dapat berfungsi sebagai sinyal kualitas yang menunjukkan bahwa suatu produk telah melalui proses pengawasan yang ketat terkait bahan baku, proses produksi, dan aspek kebersihan. Oleh karena itu, keberadaan sertifikat halal dapat menjadi nilai tambah yang membedakan suatu produk dari produk pesaing di pasar yang semakin kompetitif (Widodo 2013).

Keberhasilan program ini juga menunjukkan pentingnya kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, lembaga sertifikasi halal, dan masyarakat dalam mendorong pengembangan

ekonomi halal berbasis masyarakat. Perguruan tinggi memiliki peran sebagai agen perubahan yang menjembatani kebutuhan masyarakat dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kebijakan pemerintah. Melalui kegiatan pendampingan yang berkelanjutan, pelaku usaha dapat memperoleh akses informasi, konsultasi, dan bantuan teknis yang diperlukan dalam proses pengembangan usaha. Sinergi tersebut diharapkan mampu mempercepat peningkatan jumlah usaha bersertifikat halal di Kota Palu serta mendukung penguatan ekonomi daerah yang berbasis pada nilai-nilai syariah dan pemberdayaan masyarakat (Kotler & Armstrong, 2021).



Gambar 1.

Sosialisasi Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal



Gambar 2.

Edukasi Produk Halalan Toyoyiban bagi Pelaku usaha dan masyarakat di sekitarnya



Gambar 3.

Foto Bersama

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman, kesadaran, dan kesiapan pelaku usaha dalam memenuhi standar dan persyaratan sertifikasi halal sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014. Peningkatan ini terlihat dari meningkatnya pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya label halal dan proses sertifikasi, dari tingkat pemahaman awal yang sangat rendah hingga mencapai angka partisipasi dan pemahaman yang tinggi.

Kegiatan edukasi yang interaktif dan berbasis partisipasi dalam sosialisasi terbukti efektif dalam mendorong pelaku usaha untuk terlibat aktif dalam proses sertifikasi. Para pelaku usaha tidak hanya memahami pentingnya halal dan thoyyiban sebagai prinsip etis dan religius, tetapi juga sebagai peluang bisnis yang dapat memperluas jangkauan pasar. Pendekatan ini membantu mengatasi kesenjangan informasi dan persepsi negatif terkait proses sertifikasi halal yang sebelumnya dianggap rumit dan mahal.

Peningkatan kesediaan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal merupakan indikator keberhasilan penting yang menunjukkan perubahan sikap dan kesiapan mereka dalam memenuhi standar halal sesuai dengan syariah.

Keterbatasan dalam hal dana dan pengetahuan teknis tetap menjadi tantangan. Oleh karena itu, perlu adanya pendampingan lanjutan yang lebih komprehensif, termasuk dukungan finansial dan kemitraan atau fasilitasi strategis dengan lembaga terkait untuk memastikan keberlanjutan dan efektivitas program sertifikasi halal. Kegiatan Pengabdian ini tidak hanya berkontribusi terhadap penguatan kapasitas pelaku usaha lokal dalam memenuhi standar halal, tetapi juga berperan dalam pengembangan ekonomi daerah berbasis nilai-nilai keagamaan dan etika.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Universitas Tadulako, khususnya Fakultas Ekonomi dan Bisnis, atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga diberikan kepada Pemerintah Kelurahan Tondo, para pelaku usaha kuliner sebagai mitra kegiatan, serta seluruh anggota tim pengabdian dan mahasiswa yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan sosialisasi, edukasi, dan pendampingan sertifikasi halal. Dukungan dan partisipasi seluruh pihak telah berperan penting dalam keberhasilan program peningkatan daya saing kuliner melalui edukasi produk makanan dan minuman bersertifikat halal di Kelurahan Tondo, Kecamatan Mantikulore, Kota Palu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. (2013). The role of halal awareness, halal certification and marketing components in determining halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia. *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 25(1), 1–23. <https://doi.org/10.1080/08974438.2013.723997>
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). (2023). *Pedoman sertifikasi halal bagi usaha mikro dan kecil (UMK)*. Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Bashir, A. M. (2019). Effect of halal awareness, halal logo and attitude on foreign consumers' purchase intention. *British Food Journal*, 121(9), 1998–2015. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2019-0011>
- Isa, M., Lubis, A., & Lubis, I. S. (2020). Pengaruh religiusitas dan lokasi terhadap keputusan pembelian konsumen pada Rahmat Syariah Swalayan City Walk Padangsidempuan. *Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah*, 3(1), 1–15.

- Kementerian Investasi/Badan Koordinasi Penanaman Modal. (2023). *Pedoman Online Single Submission (OSS) berbasis risiko*. Jakarta: BKPM Republik Indonesia.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). *Principles of marketing* (18th ed.). Harlow, England: Pearson Education Limited.
- Lada, S., Tanakinjal, G. H., & Amin, H. (2009). Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 2(1), 66–76. <https://doi.org/10.1108/17538390910946276>
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Rogers, E. M. (2015). *Diffusion of innovations* (5th ed.). New York, NY: Free Press.
- Widodo, T. (2013). The influence of Muslim consumer's perception toward halal food product on attitude and purchase intention at retail stores. *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis*, 1(1), 1–18.