

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai¹, Titania Mukti²

^{1,2}Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

¹sujaisaleh111@untirta.ac.id

Received: 1 September 2025; Revised: 27 September 2025; Accepted: 28 September 2025

Abstract

As the number of micro and small enterprises in the food processing area of Domas Village, Pontang District, Serang Regency continues to grow, new challenges emerge, particularly in product packaging and halal certification. Flagship products such as nasi samin, milkfish satay, salted fish, keripik bontot, and keripik tike are still packaged traditionally and lack halal certification. This issue needs to be addressed immediately, as proper packaging and halal certification have become essential requirements in the food industry to enhance competitiveness. This community service program aims to provide training and assistance in halal certification as well as product packaging using appropriate technology. Its specific objectives are to improve entrepreneurs' understanding of good packaging practices and to guide them in applying standard packaging techniques, while also assisting them with the halal certification process to increase product value. The program adopts the Participatory Action Research (PAR) method to deliver education, solve problems, and meet the community's practical needs by integrating knowledge and social change. Activities include socialization on the importance of packaging and halal certification, technical guidance on obtaining halal certification, training on packaging techniques, and direct mentoring throughout the certification process. The outcomes show that micro and small entrepreneurs have gained new knowledge and skills, received facilitation to obtain halal certification, and begun implementing a halal assurance system in line with the Halal Product Assurance Law, thereby improving the quality and competitiveness of Domas Village's flagship products.

Keywords: *halal certification; product packaging; micro and small enterprises; domas village.*

Abstrak

Seiring meningkatnya jumlah usaha mikro dan kecil di kawasan olahan pangan Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, muncul tantangan baru bagi para pelaku usaha, khususnya pengemasan produk dan sertifikasi halal. Produk unggulan seperti nasi samin, sate bandeng, ikan asin, keripik bontot, dan keripik tike masih dikemas secara tradisional dan belum tersertifikasi halal. Hal ini penting segera diatasi karena pengemasan yang baik dan sertifikasi halal menjadi persyaratan utama industri makanan untuk meningkatkan daya saing. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan dan pendampingan sertifikasi halal serta pengemasan produk menggunakan teknologi tepat guna. Tujuan khususnya adalah meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya kemasan yang baik dan praktik pengemasan yang sesuai standar, serta mendampingi mereka dalam pengurusan sertifikasi halal agar nilai jual produk meningkat. Program

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai, Titania Mukti

pengembangan masyarakat ini menggunakan metode *Participatory Action Research (PAR)* untuk memberikan edukasi, memecahkan masalah, dan memenuhi kebutuhan praktis masyarakat melalui integrasi pengetahuan dan perubahan sosial. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi sosialisasi pentingnya pengemasan dan sertifikasi halal, bimbingan teknis proses sertifikasi halal, pelatihan teknik pengemasan produk, serta pendampingan langsung selama proses sertifikasi. Hasil kegiatan menunjukkan para pelaku usaha memperoleh pemahaman dan keterampilan baru, serta difasilitasi untuk mendapatkan sertifikasi halal dan penerapan sistem jaminan halal sesuai UU Jaminan Produk Halal, sehingga meningkatkan kualitas dan daya saing produk unggulan Desa Domas.

Kata Kunci: sertifikasi halal; pengemasan produk; usaha mikro dan kecil; desa domas

A. PENDAHULUAN

Sertifikasi halal adalah fatwa resmi MUI yang menyatakan bahwa kualitas suatu produk telah sesuai dengan syariat Islam. Sertifikasi halal untuk kosmetik, pangan, dan obat-obatan untuk melindungi konsumen muslim dari produk yang tidak halal (Anas et al., 2023). Sertifikasi halal merupakan langkah yang diambil pemerintah untuk melindungi hak-hak konsumen muslim yang harus dilindungi dari produk yang mengandung unsur zat yang diharamkan (Faridah, 2019).

Pasal 4 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 membahas tentang hak-hak konsumen. Pasal 4 huruf a menyatakan bahwa konsumen harus memperhatikan keamanan, keselamatan, dan kenyamanan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Sesuai dengan Pasal 4 huruf tersebut, konsumen Muslim berhak atas produk yang memberikan rasa aman, nyaman, dan tenang akan kehalalan produk yang dibeli. Oleh karena itu, ketika pelaku usaha ingin membuat produk yang aman, nyaman, dan halal, maka diwajibkan untuk mendapatkan sertifikasi halal melalui LPOM MUI dan kemudian mencantumkan logo halal pada produknya (Hidayatullah, 2020).

Penjelasan lebih lanjut terkait Pasal 4 angka c Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa konsumen berhak atas informasi yang jelas, ringkas, dan akurat mengenai kondisi barang dan/atau jasa. Sesuai

dengan Pasal 4 huruf c yang bertujuan untuk melindungi konsumen muslim dari produk yang tidak halal, pelaku usaha yang memproduksi barang dan jasa wajib memberikan informasi yang jelas dan meyakinkan bahwa produk yang diperdagangkannya adalah halal dengan cara mencantumkan logo MUI (Mahmud, 2023). Tujuan dari Logo Sertifikasi Halal MUI adalah untuk memberikan perlindungan dan ketaatan terhadap hukum Islam bagi konsumen Muslim terkait produk tidak halal. Konsumen Muslim tidak dianjurkan untuk mengonsumsi produk non-halal (Rahayuningsih & Ghozali, 2021).

UUD JPH Nomor 33 Tahun 2014 telah mengesahkan undang-undang yang berkaitan dengan persyaratan bahwa semua produk halal menjalani sertifikasi halal. Persyaratan ini didukung lebih lanjut oleh UU *Omnibus law*, yang mengamanatkan bahwa semua produk halal menjalani sertifikasi BPJPH (Warto & Samsuri, 2020). Dengan cara ini, Sertifikasi halal bagi pemilik usaha kecil telah menjadi persyaratan tersendiri sebagai cara untuk menginformasikan kepada konsumen Muslim bahwa kegiatan produksi mereka telah memenuhi standar halal.

Selain urgensi sertifikasi halal, pengemasan produk juga merupakan salah satu elemen yang tidak boleh diabaikan dalam sebuah bisnis, terutama untuk bisnis kecil yang memproduksi barang seperti makanan atau pangan. Banyak pemilik usaha yang sering kali hanya berfokus pada

pengembangan produk tanpa mempertimbangkan pentingnya pengemasan, padahal pengemasan memiliki keunggulan yang sangat kuat dalam menentukan keberhasilan suatu produk di pasaran. Fungsi utama dari pengemasan yang baik adalah untuk melindungi produk (Widiati, 2020). Tanpa pengemasan yang baik, produk yang kita hasilkan berpotensi mengalami masalah saat proses distribusi atau pengemasan. Dalam industri makanan, misalnya, produk harus dilindungi dari kontaminan atau tekanan fisik yang dapat menurunkan kualitasnya. Kemasan yang efektif juga dapat membantu meningkatkan kualitas produk, membuatnya lebih tahan lama, dan memecah bahan yang tidak diinginkan seperti debu, kotoran, atau bahan kimia (Mulyawan et al., 2019).

Desain kemasan yang kreatif dan elegan akan menambah nilai pada produk dan memberikan kesan positif. Selain itu, kemasan juga berfungsi sebagai media untuk menyampaikan informasi penting kepada konsumen (Apriyanti, 2018). Produk yang berlabel jelas, tanggal kedaluwarsa, petunjuk penggunaan, dan tentu saja, sertifikasi halal sangat penting untuk memberikan kepercayaan kepada konsumen. Konsumen yang ingin memastikan kualitas produk pangan yang dibelinya akan lebih puas jika produk tersebut dibuat dengan sertifikasi halal yang mutakhir. Pengemasan produk yang baik juga dapat menciptakan pasar yang lebih luas (Suma et al., 2023). Produk yang telah berhasil dan konsisten diproduksi, seperti produk yang memiliki sertifikasi halal, akan lebih mudah ditemukan di pasar kontemporer, seperti supermarket atau pasar internet, dan bahkan dapat melampaui pasar internasional. Ini adalah peluang signifikan yang dapat dimanfaatkan oleh usaha mikro dan kecil untuk berkembang dan meningkatkan hasil produksi mereka (Ginting & Hartati, 2023).

Kelompok Usaha Mikro dan Kecil di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang merupakan Sasaran Pengabdian dalam proyek ini. Dengan luas wilayah 785 Ha dan jumlah penduduk lebih dari 6000 jiwa, termasuk 1329 Kepala Keluarga (KK),

masyarakat Desa Domas berprofesi sebagai nelayan dan petambak (*Desa Domas - Domas Village*, 2024). Desa Domas merupakan salah satu dari lima belas desa di Kecamatan Pontang yang terletak di pesisir utara Provinsi Banten. Oleh karena itu, Desa Domas memiliki kondisi wilayah perairan yang cukup luas. Mayoritas penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani tambak dan nelayan. Komoditas tambak yang utama, antara lain udang vannamei, ikan payus, ikan bandeng, rumput laut, dan hasil laut lainnya. Gambar 1 merupakan dokumentasi hasil survei dari usaha mikro dan kecil di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang.



Gambar 1. Dokumentasi Survei Usaha Mikro dan Kecil di Desa Domas

Produk olahan di Desa Domas adalah ikan asin, Desa Domas juga memproduksi berbagai macam keripik sebagai bagian dari makanan khasnya. Desa Domas memiliki dua jenis keripik yang terkenal, yaitu keripik bontot dan keripik tike. Keripik bontot terbuat dari ikan, yang juga dikenal dengan nama ikan payus. Pembuatannya adalah ikan harus dibersihkan terlebih dahulu, pisahkan dagingnya lalu campurkan daging dengan tepung tapioka dan bumbu halus, setelah itu dikeringkan. Setelah dikeringkan, keripik ini dapat digoreng dan disajikan. Gambar 2 merupakan dokumentasi produk keripik bontot khas Desa Pontang.

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai, Titania Mukti



Gambar 2. Keripik Bontot

Makanan olahan berikutnya adalah keripik tike, yaitu jenis keripik yang berasal dari biji tike. Biji tike merupakan jenis teledongan yang terdapat di dalam tanah, sehingga harus diperiksa terlebih dahulu saat proses pengolahan. Setelah itu, biji tike diberikan dan disangrai. Langkah selanjutnya adalah biji tike yang akan ditaburi bumbu halus seperti garam, penyedap rasa, bawang putih, dan bawang merah, kemudian digoreng dan disajikan. Gambar 3 mendokumentasikan proses pembuatan keripik tike dan hasil produk keripik tike khas Desa Pontang.



Gambar 3. Keripik Tike

Tujuan peningkatan kualitas produk dan sertifikasi halal bagi usaha kecil di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang adalah untuk membuat produk mereka lebih sehat, higienis, dan memenuhi standar pasar. Tujuan pelatihan pengemasan adalah mengajarkan teknik pengemasan yang efektif untuk melindungi produk, meningkatkan daya tarik, dan mengurangi umur simpan. Kemudian, tujuan sertifikasi halal adalah untuk membantu bisnis mematuhi standar halal, yang memberikan informasi tentang kualitas produk dan kondisi pasar, terutama bagi konsumen Muslim yang mensyaratkan sertifikasi halal pada produk yang dibeli.

Oleh karenanya, beberapa alasan yang telah dikemukakan tersebut. Pengabdian merasa perlu untuk melakukan tindakan preventif atau bahkan referentif untuk mengupayakan perbaikan terhadap kondisi pelaku usaha mikro dan kecil. Dalam melaksanakan program pengabdian ini kami bekerjasama dengan Kelompok Usaha Mikro dan Kecil di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang dengan mengusung tema Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM (PPSHU) dan Pelatihan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah *Participatory Action Research* (PAR) artinya penelitian ini ada kolaborasi yang melibatkan peneliti dan partisipan yang bekerja sama selama proses penelitian yang bertujuan untuk memberikan pendidikan dan memecahkan masalah sekaligus memenuhi kebutuhan praktis masyarakat dengan mempromosikan pengetahuan dan perubahan sosial di kalangan masyarakat (Mallory 2024).

Pendekatan ini sangat relevan dengan pengabdian yang akan dilakukan karena memiliki kemampuan untuk mengembangkan kemampuan berpikir kritis secara kolektif, khususnya dalam menghadirkan konsep ekonomi halal dalam rutinitas ekonomi sehari-hari sehingga tidak mengganggu kegiatan produksi yang telah ditetapkan. Kesadaran terkait pentingnya sertifikasi halal dan pengemasan produk yang baik juga dianggap dapat menjadi panduan bagi pelaku usaha dalam skala yang lebih besar. Artinya, produk yang higienis dan siap bersaing tidak hanya menjadi endemik di daerah tersebut, tetapi juga dapat dijadikan produk unggulan di Provinsi Banten.

Tahapan Persiapan (Pra Pengabdian)

Survey Awal

Pada tahap ini tim akan meninjau objek pengabdian masyarakat untuk memperoleh informasi lanjutan mengenai kondisi umum pelaku usaha mikro di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang. Ini

ditujukan agar tim mampu mengukur seberapa banyak masyarakat yang paham akan pentingnya sertifikasi halal serta berapa banyak dari mereka yang membutuhkan pelatihan pengemasan produk.

Perijinan

Perizinan dilakukan oleh tim pengabdian kepada Masyarakat dengan bertemu langsung pihak Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang beserta tokoh masyarakat yang ada. Hal ini dilakukan agar pelaksanaan sosialisasi dapat didukung penuh oleh komponen masyarakat.

Identifikasi Masalah

Pada Tahap identifikasi masalah, tim pengabdian kepada masyarakat melakukan inventarisir data dan juga berbagai kendala yang mampu menghambat pada kegiatan sosialisasi. Data didasarkan pada jumlah aktivitas usaha mikro halal yang belum tersertifikasi dan pengemasan produknya masih manual.

Pemetaan dan Klasifikasi

Pemetaan dilakukan untuk menentukan rangkaian kegiatan yang mampu mendukung kegiatan sosialisasi ini. Diantaranya adalah pendataan pelaku usaha yang belum memiliki dokumen lainnya yang diperlukan guna pengajuan sertifikasi halal seperti NPWP dan NIB.

Diskusi Bersama Mitra

Melakukan pembahasan dan kajian awal terhadap berbagai permasalahan yang ada, serta memutuskan pola penyelesaian permasalahan yang dianggap potensial pada kegiatan sosialisasi ini.

Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi

Pelaksanaan Sosialisasi tentang Urgensi Sertifikasi Halal dan Pengemasan Produk

Sosialisasi mengenai Urgensi Sertifikasi Halal bagi masyarakat merupakan kegiatan utama yang diharapkan mampu menggugah kesadaran pelaku usaha mikro dan kecil untuk taat pada ketentuan Jaminan Produk Halal, yang nantinya diharapkan ketaatan masyarakat tersebut dapat diwujudkan dengan adanya sertifikasi Halal dengan mekanisme *self declare*. Sementara, sosialisasi mengenai urgensi pengemasan produk sangat penting

bagi pelaku usaha, karena pengemasan bukan hanya sekedar cara untuk melindungi produk, tetapi juga berperan besar dalam aspek pemasaran, keamanan, serta keberlanjutan bisnis.

Pelaksanaan Penyuluhan Teknis Sertifikasi Halal dan Pengemasan Produk

Di samping paparan teoritis, tim pengabdian pada masyarakat juga akan melakukan penyuluhan terkait teknis dalam pengajuan permohonan sertifikasi halal dan pengemasan produk. Hal ini perlu dilakukan mengingat pada survei awal yang telah dilakukan masih banyak masyarakat yang belum memiliki persyaratan yang lengkap untuk pengajuan/permohonan sertifikasi halal seperti Nomor Ijin Berusaha dan Nomor Pokok Wajib Pajak. Serta masih banyak produk olahan yang belum dikemas dengan baik.

Pendampingan

Pendampingan pengisian Form Permohonan Sertifikasi merupakan kegiatan yang ditujukan kepada para pelaku usaha mikro dan kecil halal agar mampu mengisi formulir permohonan secara baik dan benar.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi tentang Urgensi Sertifikasi Halal bagi Usaha Mikro dan Kecil

Sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman merupakan salah satu ketentuan yang harus dijalankan oleh pelaku usaha mikro dan kecil sebagai bentuk ketaatan pada Undang-undang Jaminan Produk Halal (Masriani, Maruf, and Noor 2025). Sertifikasi halal juga menjadi upaya penting untuk memberikan kepastian kehalalan bagi konsumen dalam mengonsumsi produk yang dihasilkan oleh pelaku UMK, sehingga mampu meningkatkan kepercayaan dan daya saing produk di pasar (Rahayu et al. 2023).

Sosialisasi Urgensi Sertifikasi Halal bagi pelaku UMK di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, dilaksanakan pada 5 Juli 2025 dengan dihadiri oleh 20 peserta yang merupakan pelaku usaha mikro dan kecil yang fokus pada olahan bandeng serta seblak sebagai produk unggulan desa. Materi disampaikan oleh Bapak Abduh, SH.,

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai, Titania Mukti

MH. dan Bapak Sujai, S.Ag., M.Si., yang keduanya merupakan pendamping dan narasumber berpengalaman dalam bidang sertifikasi halal dan hukum ekonomi syariah.

Dalam kegiatan sosialisasi ini, pelaku UMK diberikan penjelasan mengenai pengertian sertifikasi halal, pengertian produk halal, ketentuan mengenai jaminan produk halal, serta tahapan pengajuan sertifikasi halal sesuai agenda nasional. Selain itu, peserta juga diberikan gambaran mengenai alur pengajuan sertifikasi halal baik melalui format reguler maupun skema *self declare* yang saat ini banyak diakses oleh pelaku usaha mikro.

Untuk mengukur tingkat keberhasilan penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi terutama terkait persyaratan administrasi yang belum dimiliki, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), serta teknis pengisian data pada Portal Sihalal. Antusiasme tersebut menunjukkan adanya kebutuhan nyata dari para pelaku UMK Desa Domas terhadap bimbingan lanjutan agar produk olahan bandeng dan seblak mereka dapat segera memperoleh sertifikasi halal. Gambar 4 merupakan dokumentasi sosialisasi urgensi sertifikasi halal bagi usaha mikro dan kecil di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang.



Gambar 4. Sosialisasi Sertifikasi Halal Sosialisasi Pengemasan Produk Usaha Mikro Kecil di Desa Domas

Sosialisasi mengenai pengemasan produk menjadi bagian penting dalam upaya meningkatkan kualitas dan daya tarik produk UMK. Pengemasan yang baik tidak hanya

berfungsi untuk menjaga kualitas produk, tetapi juga menjadi alat pemasaran yang efektif untuk menarik konsumen (Doshi, Iyer, and Zade 2023).

Sosialisasi Pengemasan Produk bagi pelaku UMK di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, dilaksanakan pada 12 Juli 2025 dengan dihadiri oleh 20 peserta yang merupakan pelaku usaha mikro dan kecil yang fokus pada olahan bandeng serta seblak sebagai produk unggulan desa. Materi disampaikan oleh Titania Mukti, S.E., M.E., seorang dosen dalam bidang ekonomi, yang memiliki pengalaman dalam membantu UMK dalam menciptakan kemasan yang menarik dan sesuai dengan standar pasar.

Dalam sosialisasi ini, Titania Mukti memberikan penjelasan mengenai pentingnya pengemasan yang tidak hanya fungsional, tetapi juga estetis. Selain itu, peserta juga diberikan panduan tentang berbagai jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk, seperti kemasan ramah lingkungan, kemasan yang dapat mempertahankan kesegaran, dan desain yang mencerminkan identitas produk dan budaya lokal.

Titania juga menjelaskan langkah-langkah praktis dalam merancang kemasan produk, mulai dari pemilihan bahan kemasan yang tepat, desain label yang informatif, hingga teknik pengemasan yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar. Dalam sesi ini, peserta diajak untuk lebih kreatif dan memahami pentingnya nilai estetika dalam kemasan sebagai bagian dari strategi branding produk mereka.

Sosialisasi ini diakhiri dengan sesi tanya jawab, di mana para peserta sangat antusias mengajukan pertanyaan terkait pilihan bahan kemasan yang ramah lingkungan, cara memilih warna dan desain yang tepat, serta tips agar kemasan produk dapat lebih menarik perhatian konsumen. Respon positif dari peserta menunjukkan bahwa pengemasan yang baik dapat menjadi faktor kunci dalam keberhasilan pemasaran produk mereka, terutama dalam memperkenalkan produk olahan bandeng dan seblak yang memiliki potensi besar di pasar lokal dan nasional

Pendampingan Teknis Pembuatan NIB

Pendampingan teknis kepada masyarakat mengenai pentingnya legalitas usaha dan proses sertifikasi halal sangat penting untuk memastikan pelaku UMK dapat memenuhi persyaratan yang berlaku, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang dapat dipertanggungjawabkan dan bersaing di pasar.

Pendampingan teknis bagi pelaku UMK di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang, dilaksanakan pada 19 Juli 2025 dengan dihadiri oleh 3 orang yang merupakan pelaku usaha mikro dan kecil yang fokus pada olahan bandeng serta seblak sebagai produk unggulan desa. Kegiatan ini didampingi oleh Titania Mukti, Muhamad Abduh, SH., MH., dan Bapak Sujai, S.Ag., M.Si., yang memberikan bimbingan langsung terkait legalitas usaha, sertifikasi halal, serta perizinan yang diperlukan oleh pelaku usaha.

Salah satu masukan yang sangat penting dalam pendampingan teknis ini adalah penjelasan mengenai Nomor Induk Berusaha (NIB), yang menjadi salah satu syarat utama dalam mengajukan sertifikasi halal. NIB berfungsi sebagai identitas resmi pelaku usaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS (Online Single Submission). Setelah memiliki NIB, pelaku usaha dapat mengajukan Izin Usaha dan Izin Komersial atau Operasional sesuai dengan bidang usaha masing-masing, serta melanjutkan proses legalisasi usaha yang lebih lanjut (KEMENKEU 2025).

NIB ini terdiri dari 13 digit angka yang mencatat tanda tangan elektronik dan dilengkapi dengan fitur pengamanan. NIB juga berfungsi sebagai Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Importir (API), dan sebagai hak akses kepabeanaan. Selain itu, memiliki NIB memastikan pelaku usaha terdaftar sebagai peserta jaminan sosial kesehatan dan ketenagakerjaan. NIB berlaku selama usaha tersebut berjalan dan pembuatannya tidak dipungut biaya apa pun (KEMENKEU 2025).

Para peserta juga diberikan panduan praktis mengenai cara melakukan pendaftaran NIB melalui OSS sesuai dengan Peraturan

Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Pendampingan ini membantu pelaku UMK dalam memahami betul prosedur untuk mendapatkan NIB dan pentingnya legalitas usaha dalam memperlancar proses sertifikasi halal.

Kegiatan ini menghasilkan 3 pelaku usaha produk unggulan di Desa Domas yang kini memiliki legalitas Nomor Izin Berusaha. Keberhasilan ini menjadi langkah awal bagi pelaku UMK untuk dapat mengakses pasar yang lebih luas serta meningkatkan daya saing produk mereka. Gambar 5 merupakan dokumentasi pendampingan pembuatan NIB.



Gambar 5. Pendampingan Teknis Pengajuan Permohonan NIB

Pendampingan Proses Halal

Pendampingan pengisian Form Permohonan Sertifikasi halal merupakan kegiatan yang ditujukan kepada para pelaku usaha mikro dan kecil agar proses produksi dan hasil produksi usahanya telah sejalan dengan ketentuan halal. Pada kegiatan pendampingan ini, kami kembali melibatkan pengabdian dan Bapak M. Abduh, S.H., M.H. yang merupakan Pendamping Proses Halal dari Provinsi Banten.

Kegiatan pendampingan proses halal dilakukan dengan melakukan pemeriksaan terhadap pernyataan, penggunaan nama produk, bahan yang digunakan pada produksi, proses dan produk yang dihasilkan. Pemeriksaan dilakukan dengan harapan produk yang telah dihasilkan sesuai dengan kriteria *halalan thayyibah*.

Langkah pertama yang dilakukan dalam proses pendampingan ini adalah PPH menerima pengajuan sertifikasi halal yang

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai, Titania Mukti

ada pada laman ptsp.sihalal.go.id, kemudian dilakukan proses review terhadap kelengkapan administrasi, pemeriksaan bahan baku dan alur proses produksi.

Langkah kedua PPH melakukan proses audit lapangan pada kelengkapan administrasi, nama produk, aktivitas produksi yang dilakukan oleh pemohon sertifikasi halal dari UMK olahan bandeng dan seblak di Desa Domas, Kec. Pontang, Kab. Serang guna memastikan bahwa daftar bahan yang ada pada laman permohonan telah sesuai dengan bahan baku yang ada di lapangan. Dalam kegiatan pengabdian ini, pengabdian selaku PPH melihat bahwa pelaku usaha telah mampu memberikan aktualisasi produk dan produksi yang sesuai dengan ketentuan nama produk, isian bahan dan proses produksi halal. Sehingga tahap verifikasi pada permohonan sertifikasi halal dapat dilanjutkan pada isian verifikasi dan validasi pada laman ptsp.sihalal.go.id. Gambar 6 merupakan dokumentasi proses pendampingan halal.

Langkah ketiga dari kegiatan pendampingan ini adalah PPH melakukan proses verifikasi dan validasi berdasarkan temuan di lapangan. Hasil Verifikasi dan Validasi kemudian dikirimkan kepada Komisi Fatwa untuk kemudian disidangkan dan ditetapkan kehalalannya menurut pertimbangan majelis komisi fatwa.

Dalam kegiatan pendampingan ini dihasilkan beberapa rekomendasi oleh pendamping halal yang menyatakan secara umum bahwa keseluruhan peserta pendampingan halal di UMK olahan bandeng dan seblak di Desa Domas, Kec. Pontang, Kab. Serang telah menggunakan bahan yang memenuhi kehalalan produk, proses dalam kegiatan produksinya juga telah memenuhi aspek kehalalan produk, serta produknya telah sesuai dengan kehalalan produk. Dengan demikian seluruh peserta dalam pendampingan ini telah memenuhi kriteria jaminan produk halal sesuai peraturan perundang-undangan.



Gambar 6. Pendampingan Proses Halal

Keseluruhan rekomendasi hasil verifikasi dan validasi telah mampu diselesaikan sampai dengan 1 September 2025. Setelah proses pendampingan halal dilakukan, rekaman data pemeriksaan oleh tim pengabdian selaku Pendamping Proses halal akan dilanjutkan oleh Komisi Fatwa dari BPJPH untuk disidangkan. Jika telah sesuai dengan berbagai ketentuan yang ada komisi fatwa dapat melakukan penerbitan sertifikat halal atas produk yang telah didampingi pada proses halalnya. Kemudian jika ditemukan hal-hal yang perlu untuk dikoreksi dan diperbaiki pada proses produksi halal yang dilakukan pelaku usaha berdasarkan pertimbangan komisi fatwa, tim pengabdian dan pendamping proses halal yang terlibat akan melakukan pendampingan lebih lanjut sampai dengan selesai.

D. PENUTUP

Dari rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM (PPSHU) Dan Pelatihan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang diperoleh beberapa kesimpulan di antaranya:

1. Masyarakat memahami pengertian Sertifikasi halal dan urgensi sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro yang sesuai

dengan kriteria usaha dan produk yang dijalankan. Hal ini dibuktikan dengan turut berpartisipasinya 20 pelaku usaha yang terhimpun dalam UMK di Desa Domas, Kec. Pontang, Kab. Serang, dan 3 pelaku usaha mikro yang belum tersertifikasi mau mengikuti rangkaian kegiatan pengabdian ini.

2. Pada kegiatan pendampingan teknis sasaran utamanya ialah pelaku usaha yang belum memiliki sertifikasi halal. Pendampingan teknis merupakan *treatment* yang dilakukan tim pengabdian agar pelaku usaha yang belum tersertifikasi mampu memenuhi syarat-syarat utama dalam sertifikasi halal di antaranya ialah Nomor Induk Berusaha, NPWP dan pengisian form pada sistem Pelayanan Terpadu Satu Atap Sihalal. Dari 3 pelaku usaha yang ada sebelumnya, keseluruhannya mampu menuntaskan pembuatan NIB dan lanjut pada tahap pengisian form PTSP Sihalal sebelum masuk pada pendampingan proses halal.
3. Pendampingan Proses halal dilakukan dengan melibatkan perwakilan PPH Provinsi Banten yang melakukan proses pemeriksaan bahan, proses dan produk dari pelaku usaha di UMK di Desa Domas, Kec. Pontang, Kab. Serang yang ikut pada rangkaian kegiatan pengabdian. Dari kegiatan pendampingan tersebut diperoleh kesimpulan umum bahwa pelaku usaha telah sesuai dengan ketentuan Jaminan Produk Halal. Rekomendasi dan simpulan tersebut kemudian diserahkan kepada Komisi fatwa MUI untuk diterbitkan sertifikat halalnya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Anas, M., Saputro, A. R., & Wahdah, H. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik. *Misykat al-Anwar Jurnal Kajian Islam dan Masyarakat*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24853/ma.6.1.1-12>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Socio e-kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Desa Domas—Domas Village. (2024). <https://sites.google.com/view/desadomas/domas-village>
- Doshi, Janvi, Kamtchi Iyer, and Nilima Zade. 2023. "Analysis of the Impact of Product Packaging on Buying Decisions of Consumers and Brand Visibility." 2023 6th IEEE International Conference on Advances in Science and Technology, ICAST 2023 29–33. doi: 10.1109/ICAST59062.2023.10455017
- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>
- Ginting, C., & Hartati, F. A. (2023). Analisis Minat Beli Konsumen Berdasarkan Kemasan Produk Makanan dan Minuman. 7.
- Hidayatullah, M. S. (2020). Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *YUDISIA: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11(2), 251. <https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>
- KEMENKEU. 2025. "Nomor Induk Berusaha (NIB): Identitas Resmi Untuk Legalitas UMKM." *Kementrian Keuangan Direktorat Jenderal Bea Cukai Kantor Wilayah DJBC Aceh*. Retrieved September 27, 2025 (<https://kanwilaceh.beacukai.go.id/mandatory/nomor-induk-berusaha.html>).
- Mahmud, M. D. B. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal (Self Declare) Dalam Pengajuan Sertifikasi Halal Produk Usaha Mikro Kecil. *Al-Mulk: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.46339/am-jpm.v1i1.977>
- Mallory, Drew B. 2024. "Participatory Action Research." Pp. 468–74 in *Elgar Encyclopedia of Organizational*

Meningkatkan Daya Saing UMKM: Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pelatihan Pengemasan Produk di Desa Domas

Sujai, Titania Mukti

- Psychology*. Edward Elgar Publishing Ltd.
- Masriani, Yulies Tiena, Maruf Maruf, and Afif Noor. 2025. "Regulation of Halal Labeling on Indonesian MSME Food Products Based on Positive Law." *Law Reform: Jurnal Pembaharuan Hukum* 21(2):203–18. doi: 10.14710/lr.v21i2.66716.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Rahayu, Sang Ayu Putu, Aprila Niravita, Rahayu Fery Anitasari, and Ubaidillah Kamal. 2023. "Halal Certification Imperatives for MSMEs: Navigating Sustainability, Consumer Confidence, and Policy Compliance (Case of Kenteng, Bandung, Indonesia)." *Indonesian Journal of Advocacy and Legal Services* 5(2):143–60. doi: 10.15294/ijals.v5i2.72426
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1929>
- Suma, E., Yusuf, S. A., & Umar, J. (2023). Pengaruh Bentuk Kemasan, Desain Produk Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Kopi Yamira). 13(2).
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2). <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>