

Sosialisasi Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Kantin di Lingkungan Sekolah Islam Terpadu Widya Cendekia Kota Serang

Arifina Febriasari¹, Tiur Elysabeth¹, Zakiah Rahmawati¹

¹Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Serang Raya, Jl. Raya Serang-Cilegon KM 5, Drangong, Kota Serang

arifinafebriasari@unsera.ac.id

ABSTRAK

Penerapan prinsip kehalalan pada makanan yang dipasarkan di area sekolah Islam adalah aspek krusial yang sejalan dengan nilai-nilai pendidikan dan agama yang diajarkan kepada para siswa. Namun, pemahaman pengelola usaha kantin mengenai pentingnya sertifikasi halal masih perlu ditingkatkan, baik dalam aspek pengertian regulasi maupun prosedur pendaftarannya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pendidikan serta meningkatkan pemahaman para pelaku usaha kantin di Sekolah Islam Terpadu Widya Cendekia mengenai pentingnya memiliki sertifikat halal dalam menjalankan usahanya. Metodologi pelaksanaan kegiatan mencakup penyajian materi mengenai regulasi halal dari BPJPH, diskusi interaktif tentang proses dan manfaat sertifikasi, serta penilaian pemahaman peserta melalui pre-test dan post-test. Hasil penilaian menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta dengan cara yang signifikan. Sebanyak 88,9% peserta telah menyadari pentingnya sertifikasi halal, 55,6% memahami metode untuk mengecek status kehalalan bahan baku melalui situs resmi BPJPH, dan 77,8% mampu mengenali jenis bahan yang harus memiliki sertifikat halal. Temuan ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang melibatkan partisipasi secara aktif efektif dalam memperbaiki pemahaman tentang halal bagi pengelola kantin di lingkungan pendidikan Islam.

Kata kunci: sertifikasi halal, pelaku usaha kantin, sekolah Islam, BPJPH, edukasi halal

ABSTRACT

The implementation of halal principles in food marketed in Islamic school areas is a crucial aspect that is in line with the educational and religious values taught to students. However, the understanding of canteen business managers regarding the importance of halal certification still needs to be improved, both in terms of understanding regulations and registration procedures. This community service activity aims to provide education and improve the understanding of canteen business actors at the Widya Cendekia Integrated Islamic School regarding the importance of having a halal certificate in running their business. The implementation methodology of the activity includes presenting material regarding halal regulations from BPJPH, interactive discussions about the certification process and benefits, and assessing participants' understanding through pre-tests and post-tests. The assessment results showed that this activity succeeded in improving participants' understanding significantly. As many as 88.9% of participants were aware of the importance of halal certification, 55.6% understood the method for checking the halal status of raw materials through the official BPJPH website, and 77.8% were able to recognize the types of materials that must have a halal certificate. These findings indicate that learning methods that involve active participation are effective in improving understanding of halal for canteen managers in Islamic educational environments..

Keywords: halal certification, canteen business actors, Islamic schools, BPJPH, halal education

1. PENDAHULUAN

Salah satu aspek penting dari kehidupan orang Muslim, terutama di institusi pendidikan Islam seperti Sekolah Islam Terpadu (SIT), adalah prinsip kehalalan makanan. Pangan yang diberikan kepada siswa harus memenuhi persyaratan syariah dan sehat secara gizi. Dalam situasi ini, makanan halal yang tersedia di kantin sekolah memiliki tujuan strategis untuk membantu membangun karakter dan menanamkan nilai-nilai Islam sejak dini. (Handayani dkk., 2025)

Setelah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) berlaku, semua makanan dan minuman yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia, termasuk yang tersedia di sekolah, harus memiliki sertifikat halal (Putri, 2021). Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 menetapkan bahwa bisnis yang memproduksi makanan harus mendaftar untuk mendapatkan sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Mohammad, 2021). Namun, penerapan kebijakan ini di tingkat mikro, khususnya di kantin sekolah, masih menghadapi berbagai tantangan (Latifah, 2025).

Salah satu masalah utama bagi pengusaha kantin adalah mereka tidak memahami pentingnya sertifikasi halal dan prosedurnya. Ini dapat disebabkan oleh kurangnya informasi, keyakinan bahwa prosesnya rumit, dan kurangnya akses ke pelatihan atau pendampingan yang memadai (Wahyuleananda, 2024). Akibatnya, agar kebijakan halal dapat diterapkan secara menyeluruh di lingkungan pendidikan, intervensi pendidikan yang sistematis dan aplikatif diperlukan untuk meningkatkan pemahaman mereka (Humairah et al., 2025).

Dengan menggunakan model pembelajaran partisipatif, kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan pemangku kepentingan industri makanan dan kantin sekolah dalam proses pendidikan sertifikasi halal. Aspek hukum, prosedur registrasi, pemanfaatan fungsi Halal MUI, dan situs web bpjph.halal.go.id untuk memverifikasi status bahan baku dan

pengenalan bahan penting yang harus disertifikasi halal adalah bagian dari konten yang diberikan. Metode ini tidak hanya memungkinkan peserta untuk memperoleh pengetahuan secara pasif, tetapi mereka juga dapat mempraktikkan dan berbicara langsung tentang cara memverifikasi kehalalan bahan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan kepada petugas kantin Sekolah Islam Terpadu Widya Cendekia pemahaman dasar tentang pentingnya sertifikasi halal sesuai dengan peraturan yang berlaku. Selain itu, juga meningkatkan kemampuan teknis mereka dalam memeriksa status kehalalan bahan baku melalui jalur resmi BPJPH. Kegiatan ini juga ingin meningkatkan kesadaran bersama tentang pentingnya menerapkan prinsip halal secara teratur untuk mendukung tujuan pendidikan Islam. Sehingga, acara ini diharapkan dapat menjadi titik awal untuk membangun lingkungan kantin sekolah yang tidak hanya sehat secara fisik tetapi juga bersih secara rohani dan sesuai dengan syariat Islam.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan edukasi partisipatif, yang terdiri dari tiga tahap utama: penyampaian materi edukasi, diskusi dan simulasi, serta evaluasi. Metode ini dirancang untuk memberikan pemahaman teoritis dan keterampilan praktis kepada pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal sesuai ketentuan yang berlaku.

1. Penyaluran Materi Edukasi

Tahap awal kegiatan diawali dengan penyampaian materi secara lisan oleh pemateri selaku tim pengabdian masyarakat beserta kelompok KKM 29 Universitas Serang Raya dengan menggunakan media presentasi digital. Materi yang disampaikan meliputi: dasar hukum jaminan produk halal sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014 dan Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021; fungsi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH); pentingnya

sertifikasi halal bagi produk pangan yang diperjualbelikan di lingkungan pesantren; tata cara pendaftaran sertifikasi halal; pemanfaatan situs resmi BPJPH (<https://halal.go.id>) untuk pelacakan status kehalalan bahan baku. jenis bahan pangan yang wajib bersertifikat halal. Sesi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang pentingnya aspek halal dalam usaha kantin sekolah.



Gambar 1. Penyampaian Materi Sosialisasi

2. Diskusi dan Simulasi

Setelah sesi sosialisasi, peserta dilibatkan dalam diskusi interaktif untuk mempelajari pengalaman mereka dan kesulitan mereka dalam mengelola kantin sekolah dan menerapkan prinsip halal. Diskusi berlangsung dalam suasana yang terbuka, memungkinkan peserta untuk bertanya dan berbagi pendapat. Setelah itu, simulasi praktik dilakukan. Tujuan dari simulasi ini adalah untuk memberikan peserta pengalaman langsung dalam penggunaan teknologi dan pemahaman aturan, sehingga mereka dapat secara mandiri menerapkannya di tempat kerja. Dalam simulasi ini, peserta diarahkan untuk melacak status kehalalan suatu bahan melalui situs web BPJPH; mengidentifikasi bahan makanan penting yang perlu disertifikasi halal; dan memahami proses pendaftaran sertifikasi halal.



Gambar 2. Sesi diskusi dan simulasi

3. Evaluasi

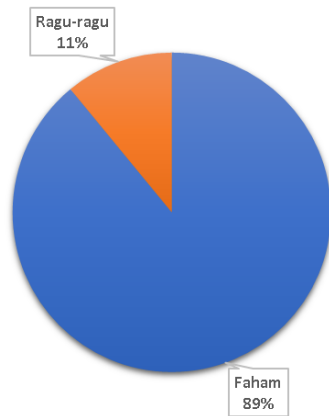
Di akhir kegiatan, evaluasi dilakukan untuk mengetahui seberapa banyak peserta memahami materi yang disampaikan. Proses evaluasi dilakukan melalui kuesioner yang mencakup pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal; pemahaman tentang proses pendaftaran sertifikat halal; kemampuan untuk memeriksa bahan melalui situs web BPJPH; dan pengetahuan tentang bahan yang perlu disertifikasi halal. Untuk mengevaluasi efektivitas kegiatan, data kuesioner ini dianalisis secara deskriptif. Ini juga digunakan sebagai dasar untuk merencanakan kegiatan tindak lanjut yang relevan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Sekolah Islam Terpadu (SIT) Widya Cendekia menunjukkan hasil yang positif. Kegiatan ini meningkatkan kesadaran pelaku usaha kantin tentang pentingnya sertifikasi halal. Hasil evaluasi angket yang dilakukan di akhir kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta lebih memahami peraturan halal dan bagaimana mereka dapat diterapkan dalam bisnis mereka.

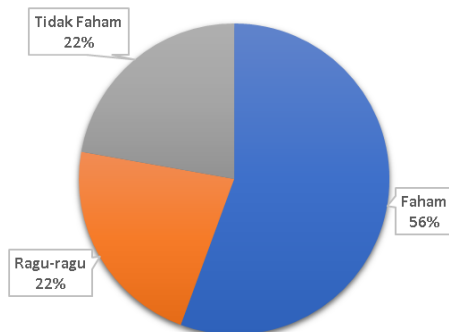
Sesi penyampaian materi yang terstruktur dan kontekstual membantu peserta memahami pentingnya makanan halal, terutama di sekolah Islam. Pemaparan UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 39 Tahun 2021 meningkatkan pengetahuan peserta tentang tanggung jawab hukum yang terkait dengan penyediaan makanan halal.

Hasilnya menunjukkan bahwa 89% peserta menyadari betapa pentingnya memiliki sertifikat halal untuk menjalankan bisnis kantinnya.



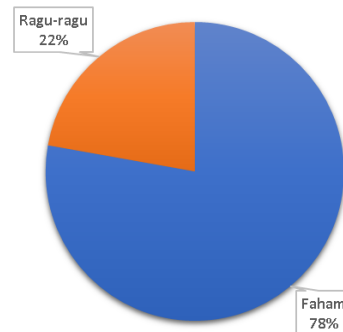
Gambar 3. Tingkat pemahaman tentang kewajiban sertifikasi halal pada produk makanan

Kegiatan diskusi dan simulasi yang dilaksanakan setelah pemaparan materi terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman praktik peserta. Melalui simulasi penggunaan situs resmi BPJPH untuk pengecekan kehalalan bahan baku, peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memperoleh keterampilan teknis yang dapat diaplikasikan secara langsung. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 56% peserta mampu menggunakan situs resmi BPJPH untuk pengecekan kehalalan bahan. Hal ini merupakan capaian penting dalam peningkatan kepatuhan terhadap regulasi.



Gambar 4. Tingkat pemahaman penelusuran SH bahan menggunakan situs BPJPH

Selain itu, kegiatan ini juga mampu meningkatkan kesadaran peserta dalam mengenali bahan pangan yang wajib memiliki sertifikasi halal. Berdasarkan kuesioner, 77,8% peserta mampu mengidentifikasi bahan kritis yang wajib memiliki sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan keberhasilan simulasi dan pembelajaran berbasis kasus nyata selama sesi berlangsung.



Gambar 5. Tingkat pemahaman identifikasi bahan kritis

Secara umum, metode pelaksanaan kegiatan yang memadukan edukasi, diskusi partisipatif, dan simulasi praktik terbukti efektif dalam membangun pemahaman yang komprehensif tentang kehalalan produk pangan. Hasil ini sejalan dengan pendekatan pembelajaran orang dewasa (andragogi), di mana keterlibatan aktif peserta menjadi kunci keberhasilan proses edukasi (Wibowo dkk., 2018).

Temuan ini juga menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat memiliki kontribusi yang strategis dalam memperkuat implementasi kebijakan halal di tingkat akar rumput. Di tengah tuntutan pemerintah untuk mewajibkan sertifikasi halal bagi produk pangan, peran pendidikan perguruan tinggi sangat penting, tidak hanya dalam ranah akademis, tetapi juga dalam mendukung literasi halal di masyarakat luas.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Sekolah Islam Terpadu Widya Cendekia dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah berhasil meningkatkan pemahaman pelaku usaha kantin tentang pentingnya sertifikasi

halal, baik dari segi regulasi maupun implementasi praktis. Melalui pendekatan edukasi yang meliputi penyampaian materi, diskusi interaktif, dan simulasi penggunaan website BPJPH, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan, dengan mayoritas mampu mengenali pentingnya sertifikasi halal, menelusuri status kehalalan bahan baku, dan mengidentifikasi bahan pangan yang harus disertifikasi. Kegiatan ini membuktikan bahwa metode pembelajaran partisipatif efektif dalam mendukung implementasi prinsip halal di lingkungan pendidikan Islam.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis tujukan kepada Yayasan Widya Cendekia, Kepala Sekolah SMP Islam Terpadu Widya Cendekia beserta seluruh jajaran pengurus, guru-guru dan pelaku usaha kantin Sekolah Islam Terpadu Widya Cendekia. Ucapan terimakasih juga diberikan kepada tim KKM 29 Universitas Serang Raya Tahun Ajaran 2024/2025 yang memfasilitasi terselenggaranya agenda sosialisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Handayani, P., Mudlofir, A., & Bakar, M. Y. A. (2025). Edukasi Halal Pembelajaran Proyek Tematik untuk PAI. *Umsida Press*, 1–40.
- Humairah, A. S., Anggraini, N. S., Maharani, A. M. S., & Kholmi, M. (2025). Sharia Principles In Improving Justice And Balance In UMKM Cookie Production Patterns. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 8(1), 63–76.
- Latifah, L. (2025). Implementasi peraturan menteri agama nomor 20 tahun 2021 tentang sertifikasi halal oleh kementerian agama studi kasus madrasah di kecamatan muara harus kabupaten tabalong. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 5(1), 731–738.
- Mohammad, M. F. M. (2021). The Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Kertha Wicaksana*, 15(2), 149–157.
- Putri, E. A. (2021). Kewenangan MUI Pasca Terbitnya PP No. 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan UU

No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Krtha Bhayangkara*, 15(2).

Wahyuleananda, S. T. (2024). *Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal*. IAIN Ponorogo.

Wibowo, H. S., Sutjipta, N., & Windia, I. W. (2018). Peranan Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) sebagai Fasilitator dalam Penggunaan Metode Belajar Pendidikan Orang Dewasa (Andragogi)(Kasus di Gapoktan Madani, Desa Sampalan Klod, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali). *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal Of Agribusiness And Agritourism)*, 21–30.