

SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL BAGI DAPUR SATUAN PELAYANAN PEMENUHAN GIZI (SPPG) DI KABUPATEN ROKAN HULU

Nilam Erman¹, Merry Meilany²

^{1,2}Institut Agama Islam Edi Haryono Madani Kandis, Indonesia

Email Korespondensi: nilam.erman@institut-emhri.ac.id

ABSTRACT

The Free Nutritious Meal Program (MBG) through the Nutrition Fulfillment Service Unit Kitchen (SPPG) requires the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) as a form of compliance with Halal Product Assurance regulations while ensuring the safety, quality, and halalness of food served to the public. However, some SPPG managers still have limited understanding of the requirements, procedures, and stages of applying for halal certification. This community service activity aims to improve the knowledge, skills, and readiness of SPPG managers in implementing SJPH and preparing for the halal certification process. The implementation methods include socialization, training, interactive discussions, assistance in preparing SJPH documents, and evaluation using pre- and post-tests for 50 participants from four SPPG Kitchens in Rokan Hulu Regency. The results of the activity showed an increase in participants' understanding of halal regulations, SJPH implementation, and halal certification mechanisms. All partner kitchens successfully compiled basic SJPH documents and were declared ready to continue the halal certification application process in accordance with applicable regulations.

Keywords: Socialization, Mentoring, Halal Certification, Nutritional Fulfillment

ABSTRAK

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) melalui Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) memerlukan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi Jaminan Produk Halal sekaligus menjamin keamanan, mutu, dan kehalalan makanan yang disajikan kepada masyarakat. Namun, sebagian pengelola SPPG masih memiliki keterbatasan pemahaman mengenai persyaratan, prosedur, dan tahapan pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan pengelola SPPG dalam menerapkan SJPH serta mempersiapkan proses sertifikasi halal. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, diskusi interaktif, pendampingan penyusunan dokumen SJPH, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test terhadap 50 peserta yang berasal dari empat Dapur SPPG di Kabupaten Rokan Hulu. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai regulasi halal, implementasi SJPH, dan mekanisme sertifikasi halal. Seluruh dapur mitra berhasil menyusun dokumen dasar SJPH dan dinyatakan siap melanjutkan proses pengajuan sertifikasi halal sesuai ketentuan yang berlaku.

Kata Kunci: Sosialisasi, Pendampingan, Sertifikasi Halal, Pemenuhan Gizi

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dicanangkan pemerintah merupakan salah satu program strategis nasional untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, khususnya peserta didik. Implementasi program ini melibatkan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai unit penyelenggara yang bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan bergizi, aman, dan layak konsumsi (Kiftiyah et al., 2025). Keberhasilan program MBG tidak hanya ditentukan oleh kecukupan nilai gizi, tetapi juga oleh jaminan keamanan pangan, kebersihan proses produksi, serta kepastian status kehalalan makanan yang disajikan kepada masyarakat. Oleh karena itu, aspek sertifikasi halal menjadi salah satu komponen penting yang harus dipenuhi oleh setiap dapur SPPG sebagai bentuk perlindungan konsumen sekaligus implementasi regulasi nasional (Rahayu et al., 2024).

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia memiliki kewajiban untuk menjamin bahwa produk makanan dan minuman yang beredar memenuhi ketentuan syariat Islam (Syafriada, 2016). Hal tersebut telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia memiliki sertifikat halal sesuai ketentuan yang berlaku (Habibi et al., 2025). Sertifikasi halal bukan hanya berkaitan dengan aspek keagamaan, tetapi juga menjadi indikator mutu, keamanan pangan, kebersihan proses produksi, dan daya saing suatu produk (Akim et al., 2019) (Meilany & Winario, 2024). Dengan demikian, dapur SPPG sebagai penyedia makanan dalam skala besar perlu memastikan seluruh bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian makanan telah memenuhi standar Sistem Jaminan Produk Halal.

Namun demikian, berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemahaman pelaku usaha dan penyelenggara layanan pangan terhadap prosedur sertifikasi halal masih relatif rendah. Banyak pelaku usaha mikro maupun pengelola dapur produksi yang belum memahami mekanisme pendaftaran, penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pemenuhan persyaratan administratif, hingga proses pendampingan sertifikasi halal. Kondisi tersebut menyebabkan masih rendahnya jumlah unit usaha pangan yang telah memperoleh sertifikat halal meskipun kewajiban sertifikasi telah diberlakukan secara bertahap (Akim et al., 2019); (Aziz & Chok, 2013). Permasalahan serupa berpotensi terjadi pada dapur SPPG di Kabupaten Rokan Hulu yang sebagian besar masih berada pada tahap penguatan kelembagaan dan tata kelola operasional.

Selain aspek regulasi, sertifikasi halal memiliki dimensi strategis dalam meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap layanan penyediaan makanan (Hasda et al., 2026). Menurut penelitian oleh Wilson & Liu (2010), halal telah berkembang menjadi standar kualitas global yang tidak hanya dipandang dari perspektif agama, tetapi juga berkaitan dengan keamanan pangan, higienitas, kualitas bahan baku, serta profesionalisme pengelolaan produksi makanan. Dengan adanya sertifikasi halal, masyarakat memperoleh jaminan bahwa makanan yang dikonsumsi telah melalui proses produksi yang sesuai dengan standar syariat sekaligus memenuhi prinsip keamanan pangan. Hal ini menjadi sangat penting bagi

dapur SPPG yang setiap hari memproduksi makanan dalam jumlah besar untuk memenuhi kebutuhan gizi penerima manfaat.

Kabupaten Rokan Hulu sebagai salah satu daerah di Provinsi Riau memiliki potensi besar dalam mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis. Seiring dengan berkembangnya jumlah dapur SPPG, diperlukan peningkatan kapasitas sumber daya manusia dalam memahami implementasi Sistem Jaminan Produk Halal. Permasalahan yang sering ditemui meliputi minimnya pemahaman mengenai pemilihan bahan baku halal, pencatatan dokumen halal, prosedur audit internal, pengelolaan penyimpanan bahan pangan, serta mekanisme pengajuan sertifikasi melalui sistem yang disediakan oleh BPJPH. Apabila kondisi ini tidak segera diatasi, maka proses sertifikasi halal akan mengalami hambatan yang dapat memengaruhi kualitas pelayanan kepada masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi dan pendampingan menjadi pendekatan yang tepat untuk menjawab kebutuhan tersebut. Sosialisasi bertujuan meningkatkan literasi halal bagi pengelola dapur SPPG mengenai konsep halal, regulasi, serta manfaat sertifikasi halal. Sementara itu, pendampingan dilakukan secara langsung dalam membantu penyusunan dokumen persyaratan, identifikasi bahan baku, pemetaan proses produksi, implementasi Sistem Jaminan Produk Halal, hingga proses pengajuan sertifikasi. Pendekatan pendampingan terbukti lebih efektif dibandingkan penyuluhan satu arah karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyelesaikan permasalahan teknis yang dihadapi selama proses sertifikasi (Wahyuni et al., 2023).

Di sisi lain, implementasi sertifikasi halal juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), terutama tujuan ke-3 mengenai kehidupan sehat dan sejahtera (Good Health and Well-being), tujuan ke-8 tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, serta tujuan ke-12 mengenai konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Dapur SPPG yang telah memenuhi standar halal dan keamanan pangan akan mampu menyediakan makanan yang aman, berkualitas, dan terpercaya sehingga memberikan dampak positif terhadap kesehatan masyarakat sekaligus meningkatkan tata kelola pelayanan publik.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dipahami bahwa masih terdapat kesenjangan antara tuntutan regulasi mengenai kewajiban sertifikasi halal dengan kapasitas pengelola dapur SPPG dalam memenuhi persyaratan sertifikasi. Oleh sebab itu, diperlukan kegiatan "Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kabupaten Rokan Hulu" sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan kesiapan pengelola dapur dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal serta memperoleh sertifikat halal. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas layanan penyediaan makanan bergizi, memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap Program Makan Bergizi Gratis, serta mendukung implementasi kebijakan pemerintah dalam mewujudkan ekosistem produk halal yang berdaya saing dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Bentuk Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara turun survey langsung kelapangan ke beberapa dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kabupaten Rokan

Hulu Provinsi Riau. Kegiatan ini mengangkat tema “Sosialisasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (Sppg) Di Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau”

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Juni 2026 di empat lokasi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang berada di Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Lokasi pertama adalah Dapur SPPG Polres Rohul 02 Rokan IV Koto yang beralamat di Jalan Ujung Batu-Rokan, Kecamatan Rokan IV Koto. Lokasi kedua adalah Dapur SPPG Rambah Utama yang dikelola oleh Yayasan Rohil Dapur Peduli, beralamat di Jalan Poros Desa Rambah Utama, Kecamatan Rambah Samo. Lokasi ketiga yaitu Dapur SPPG Rokan Hulu Rambah Pematang Berangan yang berlokasi di Jalan Keramat Apeh, Desa Pematang Berangan, Kecamatan Rambah. Sementara itu, lokasi keempat adalah Dapur SPPG Polres Rokan Hulu Tambusai Tingkok yang beralamat di Jalan Raya Tingkok, Kecamatan Tambusai. Keempat dapur SPPG tersebut dipilih sebagai lokasi pelaksanaan kegiatan karena merupakan mitra strategis dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Rokan Hulu serta menjadi sasaran pendampingan dalam penguatan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan persiapan sertifikasi halal.

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal menghadirkan tim pemateri yang memiliki kompetensi di bidang jaminan produk halal, manajemen, dan pendampingan proses sertifikasi halal. Tim pemateri terdiri atas Merry Meilany, S.Pi., M.M., Dosen IAI EHMRI sekaligus Auditor Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Almahyra; Nilam Erman, S.E., M.M., Dosen IAI EHMRI sekaligus Pendamping Proses Produk Halal (P3H); Dr. Mohd. Winario, Dosen Universitas Pahlawan sekaligus Pendamping Proses Produk Halal (P3H); serta Afifuddin, S.T., yang berperan sebagai Penyelia Halal dan Konsultan PT. Halal Entrepreneur Indonesia. Keempat narasumber menyampaikan materi sesuai dengan bidang keahlian masing-masing, meliputi regulasi sertifikasi halal, implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), penyusunan dokumen persyaratan halal, hingga pendampingan teknis dalam proses pengajuan sertifikasi halal.

Peserta kegiatan berjumlah 50 orang yang berasal dari empat Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kabupaten Rokan Hulu. Peserta terdiri atas Kepala SPPG, Ahli Gizi, staf Accounting, serta Relawan SPPG yang terlibat langsung dalam pengelolaan operasional dapur. Keterlibatan berbagai unsur tersebut bertujuan untuk memastikan seluruh pihak yang memiliki tanggung jawab dalam pengadaan bahan baku, pengolahan, administrasi, hingga distribusi makanan memahami persyaratan sertifikasi halal dan mampu menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal secara berkelanjutan di lingkungan SPPG.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal dirancang secara sistematis untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai proses sertifikasi halal pada Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Penyampaian materi diawali dengan pembahasan mengenai regulasi sertifikasi halal di Indonesia, yang mencakup kebijakan Jaminan Produk Halal (JPH), peran Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai lembaga yang

berwenang dalam penyelenggaraan sertifikasi halal, serta kewajiban dan tahapan sertifikasi halal yang harus dipenuhi oleh Dapur SPPG sebagai penyelenggara penyediaan makanan.

Selanjutnya, peserta memperoleh pemahaman mengenai proses sertifikasi halal untuk Dapur SPPG, meliputi persyaratan administratif yang harus dipersiapkan, tugas dan tanggung jawab Penyelia Halal dalam memastikan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), implementasi SJPH dalam seluruh aktivitas operasional dapur, mekanisme audit halal, serta peran auditor halal dalam melakukan pemeriksaan dan verifikasi terhadap kesesuaian proses produksi dengan ketentuan halal yang berlaku.

Materi berikutnya membahas kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang harus diterapkan oleh setiap Dapur SPPG. Pembahasan mencakup penyusunan kebijakan halal dan penetapan tanggung jawab personel, pengendalian penggunaan bahan baku, pengawasan proses produk halal, pengelolaan produk yang dihasilkan, serta pelaksanaan evaluasi dan monitoring secara berkala untuk menjamin konsistensi penerapan SJPH.

Selain itu, peserta juga mendapatkan penjelasan mengenai proses audit halal, mulai dari tahapan persiapan, pemeriksaan dokumen, observasi lapangan, hingga verifikasi terhadap implementasi SJPH. Pada sesi akhir, narasumber menjelaskan proses penerbitan sertifikat halal, termasuk tahapan penetapan kehalalan produk, penerbitan sertifikat halal oleh pihak yang berwenang, serta kewajiban pelaku usaha dalam menjaga konsistensi penerapan SJPH setelah sertifikat halal diterbitkan. Seluruh materi disampaikan secara interaktif melalui pemaparan, diskusi, studi kasus, dan sesi tanya jawab sehingga peserta memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai implementasi sertifikasi halal pada Dapur SPPG.



Gambar 1. Tim Pengabdian Bersama Tim SPPG

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode Participatory Action Research (PAR) yang dipadukan dengan pendekatan pendidikan masyarakat (community education) dan pendampingan partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena mampu melibatkan mitra secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan sehingga menghasilkan peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian pengelola dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam

memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui lima tahapan utama, yaitu persiapan, sosialisasi, pelatihan teknis, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi.

Tahap Persiapan

Tahap awal diawali dengan koordinasi bersama pihak SPPG Kabupaten Rokan Hulu, pemerintah daerah, serta pendamping proses produk halal (P3H) untuk mengidentifikasi kondisi awal mitra. Tim pengabdian melakukan observasi lapangan guna memperoleh informasi mengenai tata kelola dapur, penggunaan bahan baku, alur produksi makanan, sistem dokumentasi, serta kesiapan sumber daya manusia dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Selain observasi, dilakukan analisis kebutuhan (need assessment) melalui wawancara dan penyebaran kuesioner kepada pengelola dapur. Hasil analisis digunakan sebagai dasar penyusunan materi sosialisasi, modul pelatihan, serta strategi pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya sertifikasi halal dalam penyelenggaraan layanan pemenuhan gizi. Materi yang disampaikan meliputi kebijakan nasional mengenai Jaminan Produk Halal, ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, manfaat sertifikasi halal, prinsip halal dan thayyib, Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta peran dapur SPPG dalam mendukung Program Makan Bergizi Gratis.

Metode pembelajaran menggunakan ceramah interaktif, diskusi kelompok, studi kasus, dan sesi tanya jawab sehingga peserta dapat memahami konsep sekaligus mengaitkannya dengan kondisi nyata yang dihadapi dalam operasional dapur.

Tahap Pelatihan Teknis

Setelah memperoleh pemahaman dasar, peserta mengikuti pelatihan teknis mengenai implementasi SJPH. Pelatihan mencakup identifikasi bahan baku halal, pemilihan pemasok yang memenuhi persyaratan, penyusunan daftar bahan, pengendalian proses produksi, sanitasi dan higiene, penyimpanan bahan pangan, dokumentasi kegiatan produksi, serta penyusunan dokumen yang diperlukan dalam proses sertifikasi halal.

Peserta juga diberikan praktik penggunaan sistem pendaftaran sertifikasi halal yang disediakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), termasuk tata cara pengisian dokumen administrasi, unggah dokumen, serta prosedur verifikasi hingga penerbitan sertifikat halal.

Tahap Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan secara intensif melalui kunjungan langsung ke setiap dapur SPPG. Tim pengabdian bersama Pendamping Proses Produk Halal (P3H) membantu mitra melakukan identifikasi seluruh bahan baku, mengevaluasi alur proses produksi, menyusun dokumen Sistem Jaminan Produk Halal, memperbaiki prosedur operasional standar (SOP), serta memastikan kesesuaian antara praktik produksi dengan ketentuan halal.

Pendampingan juga mencakup simulasi audit internal, evaluasi kelengkapan dokumen, penyelesaian kendala teknis yang dihadapi peserta, hingga pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal melalui platform resmi BPJPH. Dengan pendekatan ini diharapkan setiap dapur memiliki kesiapan administrasi maupun operasional sebelum dilakukan proses verifikasi oleh lembaga terkait.



Gambar 2. Kegiatan bersama SPPG Rambah Utama

Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas kegiatan pengabdian. Evaluasi pengetahuan peserta dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengetahui peningkatan pemahaman mengenai sertifikasi halal. Selain itu dilakukan observasi terhadap perubahan praktik pengelolaan dapur, kelengkapan dokumen SJPH, penerapan sanitasi dan higiene, serta kesiapan pengajuan sertifikasi halal.

Keberhasilan program diukur berdasarkan beberapa indikator, yaitu meningkatnya pengetahuan peserta mengenai sertifikasi halal, tersusunnya dokumen Sistem Jaminan Produk Halal, meningkatnya kepatuhan terhadap prosedur produksi halal, serta meningkatnya jumlah dapur SPPG yang siap mengajukan atau memperoleh sertifikat halal. Hasil monitoring menjadi dasar penyusunan rekomendasi bagi pemerintah daerah dan pengelola SPPG dalam pengembangan sistem jaminan halal yang berkelanjutan.

Melalui tahapan yang sistematis tersebut, kegiatan pengabdian diharapkan mampu meningkatkan kapasitas pengelola dapur SPPG dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal secara mandiri, memperkuat kualitas layanan penyediaan makanan bergizi, serta mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis di Kabupaten Rokan Hulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung implementasi kebijakan pemerintah terkait penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH), khususnya pada

Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan pengelola dapur dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) serta mempersiapkan seluruh persyaratan administrasi dan teknis yang diperlukan dalam proses pengajuan sertifikasi halal. Dengan meningkatnya kapasitas pengelola dapur, diharapkan penyelenggaraan program Makan Bergizi Gratis (MBG) dapat memenuhi aspek keamanan pangan sekaligus menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan Sistem Jaminan Produk Halal yang diikuti oleh pengelola Dapur SPPG, penanggung jawab operasional, tenaga pengolah makanan, petugas administrasi, serta pihak-pihak lain yang terlibat dalam penyediaan dan distribusi makanan bergizi. Kegiatan sosialisasi dirancang secara partisipatif agar peserta tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga mampu memahami penerapannya dalam aktivitas operasional sehari-hari.

Materi yang disampaikan mencakup berbagai aspek penting yang berkaitan dengan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Pembahasan diawali dengan konsep dasar halal dan *thayyib* sebagai landasan dalam penyediaan makanan yang aman, sehat, dan sesuai dengan syariat Islam. Selanjutnya, peserta diberikan pemahaman mengenai regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia, termasuk kebijakan pemerintah, kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan, serta peran Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam proses sertifikasi. Selain itu, dijelaskan pula manfaat sertifikasi halal bagi penyelenggara Dapur SPPG, baik dari aspek kepatuhan terhadap regulasi, peningkatan kepercayaan masyarakat, maupun peningkatan mutu layanan penyediaan makanan bergizi.

Materi berikutnya membahas secara rinci mengenai persyaratan sertifikasi halal, implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta tahapan pengajuan sertifikasi melalui aplikasi SIHALAL. Peserta memperoleh penjelasan mengenai penyusunan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, pengendalian bahan baku, pengawasan proses produksi, pengelolaan fasilitas produksi, dokumentasi kegiatan operasional, hingga mekanisme audit halal. Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah interaktif yang dipadukan dengan diskusi kelompok, sesi tanya jawab, studi kasus, serta simulasi penyelesaian permasalahan yang sering ditemukan dalam pengelolaan dapur SPPG.

Hasil pelaksanaan sosialisasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap konsep halal secara komprehensif. Sebelum mengikuti kegiatan, sebagian besar peserta masih memahami kehalalan hanya dari aspek penggunaan bahan baku yang bersertifikat halal. Setelah memperoleh materi dan berdiskusi secara langsung dengan narasumber, peserta memahami bahwa status kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan, tetapi juga dipengaruhi oleh keseluruhan proses produksi, mulai dari pemilihan pemasok, penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, penggunaan peralatan, pengemasan, distribusi, hingga penyajian makanan kepada penerima manfaat. Pemahaman tersebut menjadi dasar penting dalam membangun budaya kerja yang berorientasi pada jaminan mutu dan kepatuhan terhadap ketentuan sertifikasi halal.



Gambar 3. Tim Bersama SPPG Yayasan Kemala Bhayangkari

Pendampingan Sertifikasi Halal

Setelah kegiatan sosialisasi selesai dilaksanakan, program dilanjutkan dengan pendampingan teknis sertifikasi halal kepada pengelola Dapur SPPG di Kabupaten Rokan Hulu. Pendampingan dilakukan secara bertahap dan berkesinambungan agar seluruh persyaratan administratif maupun teknis dapat dipenuhi secara optimal. Pendekatan pendampingan dipilih karena proses sertifikasi halal tidak hanya memerlukan pemahaman konseptual, tetapi juga kemampuan menyusun dokumen, menerapkan prosedur operasional, serta melakukan pengendalian secara berkelanjutan.

Tahapan pertama dalam pendampingan adalah identifikasi jenis produk dan layanan yang dihasilkan oleh setiap dapur SPPG. Selanjutnya dilakukan inventarisasi seluruh bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, serta dokumen pendukung yang berkaitan dengan status kehalalan setiap bahan. Tim pengabdian kemudian melakukan verifikasi terhadap pemasok bahan untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan berasal dari pemasok yang telah memenuhi ketentuan halal atau memiliki dokumen pendukung yang dapat dipertanggungjawabkan.

Tahapan berikutnya adalah evaluasi fasilitas produksi yang meliputi kondisi ruang pengolahan, kebersihan peralatan, penyimpanan bahan, sistem distribusi, serta potensi terjadinya kontaminasi silang. Evaluasi ini bertujuan memastikan bahwa seluruh proses produksi memenuhi prinsip-prinsip Sistem Jaminan Produk Halal. Selanjutnya, tim pengabdian mendampingi peserta dalam penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang meliputi penyusunan kebijakan halal, manual SJPH, daftar produk, daftar bahan baku, diagram alir proses produksi, prosedur operasional standar, serta dokumen pendukung lainnya. Sebagai tahap akhir, peserta memperoleh pelatihan dan simulasi pengajuan sertifikasi halal melalui platform SIHALAL sehingga memiliki pengalaman langsung dalam proses pendaftaran secara daring.

Selama proses pendampingan masih ditemukan beberapa kendala yang dihadapi oleh pengelola dapur. Kendala tersebut antara lain belum lengkapnya

dokumen pendukung bahan baku, masih terdapat pemasok yang belum memiliki bukti sertifikasi halal, belum tersusunnya dokumentasi proses produksi secara sistematis, serta belum adanya pencatatan administrasi yang terdokumentasi dengan baik. Selain itu, sebagian pengelola masih mengalami kesulitan dalam memahami alur pengisian dokumen dan penggunaan sistem SIHALAL.

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, tim pengabdian memberikan pendampingan intensif melalui konsultasi individual maupun kelompok. Tim juga menyediakan format administrasi standar, contoh dokumen SJPH, panduan penyusunan manual halal, serta memberikan rekomendasi alternatif pemasok yang telah memiliki sertifikat halal. Dengan adanya pendampingan tersebut, peserta menjadi lebih mudah dalam memenuhi seluruh persyaratan administrasi maupun teknis yang dibutuhkan dalam proses sertifikasi halal.

Hasil Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM berlangsung dengan baik dan memperoleh respons yang sangat positif dari seluruh peserta. Antusiasme peserta terlihat dari tingginya partisipasi selama sesi diskusi, banyaknya pertanyaan yang diajukan, serta keterlibatan aktif dalam penyusunan dokumen SJPH. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai konsep halal, regulasi Jaminan Produk Halal, prosedur sertifikasi halal, serta implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada operasional Dapur SPPG.

Melalui kegiatan ini, peserta mulai memahami pentingnya memastikan seluruh bahan baku yang digunakan memiliki status halal yang jelas, menyimpan dokumen pembelian sebagai bentuk ketertelusuran (*traceability*), menjaga kebersihan fasilitas dan peralatan produksi, mencegah terjadinya kontaminasi silang selama proses pengolahan makanan, serta menetapkan kebijakan halal sebagai komitmen organisasi dalam menjaga konsistensi penerapan SJPH. Selain itu, peserta juga memiliki kemampuan yang lebih baik dalam menyusun dokumen yang dipersyaratkan dalam proses sertifikasi halal, meliputi daftar bahan baku, daftar produk, diagram alur proses produksi, dokumen pembelian bahan, kebijakan halal, Manual SJPH, serta berbagai dokumen pendukung lainnya.

Dampak Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian memberikan dampak positif bagi pengelola Dapur SPPG di Kabupaten Rokan Hulu. Pertama, terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai konsep halal, regulasi Jaminan Produk Halal, serta implementasi Sistem Jaminan Produk Halal dalam operasional dapur. Kedua, meningkatnya kemampuan teknis pengelola dalam menyiapkan dokumen sertifikasi halal sesuai dengan ketentuan BPJPH. Ketiga, meningkatnya kesiapan Dapur SPPG dalam mengikuti proses sertifikasi halal, baik dari aspek administrasi, manajemen, maupun operasional. Keempat, kegiatan ini mendukung percepatan implementasi program pemerintah dalam memperluas penerapan sertifikasi halal pada Dapur SPPG sebagai bagian dari upaya penyediaan makanan bergizi yang aman, bermutu, dan terjamin kehalalannya bagi masyarakat. Dengan demikian, program PKM ini tidak hanya memberikan manfaat berupa peningkatan kapasitas sumber daya manusia, tetapi juga berkontribusi terhadap penguatan tata kelola penyelenggaraan layanan pangan yang memenuhi standar halal secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kabupaten Rokan Hulu berhasil meningkatkan kapasitas pengelola dapur dalam memahami dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Melalui rangkaian kegiatan berupa sosialisasi, pelatihan teknis, pendampingan penyusunan dokumen, serta monitoring dan evaluasi, peserta memperoleh peningkatan pengetahuan yang ditunjukkan oleh kenaikan nilai rata-rata dari 51,9% pada pre-test menjadi 89,8% pada post-test. Selain itu, seluruh dapur SPPG telah membentuk Tim Manajemen Halal, sedangkan 80% berhasil menyusun dokumen SJPH secara lengkap dan dinyatakan siap mengajukan sertifikasi halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Program ini tidak hanya meningkatkan literasi halal, tetapi juga mendorong perubahan tata kelola dapur melalui penerapan prosedur operasional standar, dokumentasi bahan baku, sanitasi, higiene, dan pengendalian proses produksi sesuai prinsip halal dan *thayyib*. Pendekatan partisipatif yang diterapkan terbukti efektif dalam membangun komitmen dan kemandirian mitra untuk mempertahankan implementasi sistem jaminan halal secara berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata dalam mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis, meningkatkan kualitas pelayanan pemenuhan gizi yang aman dan halal, serta memperkuat sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pengelola SPPG dalam mewujudkan ekosistem layanan pangan yang berkualitas, terpercaya, dan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

REFERENSI

- Akim, A., Konety, N., Purnama, C., & Korina, L. C. (2019). The shifting of halal certification system in Indonesia: from society-centric to state-centric. *MIMBAR: Jurnal Sosial Dan Pembangunan*, 35(1), 115-126.
- 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: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1-23.
- Habibi, M., Nisa, E. K., & Alamsyah, D. R. A. (2025). Perlindungan Konsumen Muslim Melalui Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Ekosiana Jurnal Ekonomi Syari Ah*, 12(2), 84-98.
- Hasda, M., Winario, M., & Reza, S. (2026). Pengaruh Label Halal dan Harga dalam Keputusan Pembelian Produk Makanan dan Minuman. *Multidisciplinary Journal of Religion and Social Sciences*, 3(1), 10-18.
- Kiftiyah, A., Palestina, F. A., Abshar, F. U., & Rofiah, K. (2025). Program makan bergizi gratis (MBG) dalam perspektif keadilan sosial dan dinamika sosial-politik. *Pancasila: Jurnal Keindonesiaan*, 101-112.
- Meilany, M., & Winario, M. (2024). Strategi Pemasaran pada UMKM Berbasis Kuliner (Studi Kasus: UMKM Siti Hajar Kota Pekanbaru). *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (JUTIN)*, 7(1), 156-165.
- Rahayu, S., Wahyuningsih, S. W. S., Jaenudin, J., & Hidayat, A. A. (2024). Potensi

- Peran Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Dalam Proses Sertifikasi Pariwisata Halal. *Journal of Islamic Tourism Halal Food Islamic Traveling and Creative Economy*, 4(2), 173–193.
- Syafrida, S. (2016). Sertifikat halal pada produk makanan dan minuman memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2), 159–174.
- Wahyuni, H. C., Handayani, P., & Wulandari, T. (2023). Pendampingan sertifikasi halal untuk meningkatkan daya saing produk UMKM. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 17–25.
- Wilson, J. A. J., & Liu, J. (2010). Shaping the halal into a brand? *Journal of Islamic Marketing*, 1(2), 107–123.