

Pendampingan Higiene-Sanitasi dan Kesiapan Sertifikasi Halal pada UMK Pangan di Kota Jayapura

Assistance in Hygiene-Sanitation and Halal Certification Readiness for Food MSEs in Jayapura City

Nurlita Dianingsih^{*1}, Baiq Amarwati Tartillah², Raini Panjaitan³, Erlies Patricia Ramandey⁴,
Jeirel Wattilete⁵, Desi Syahira Putri Kelrey⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih

⁶Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih

*e-mail: nurlita@fmipa.uncen.ac.id¹, b.a.tartillah@fmipa.uncen.ac.id², r.panjaitan@fmipa.uncen.ac.id³,
e.p.ramandey@fmipa.uncen.ac.id⁴, j.wattilete@fmipa.uncen.ac.id⁵, desisyahira0@gmail.com⁶

Received:
21.08.2026

Revise:
13.09.2026

Accepted:
20.09.2026

Available online:
23.09.2026

Abstract: Food micro and small enterprises require strengthened hygiene-sanitation practices and readiness for halal certification to support product safety and business compliance. This community service program aimed to assess changes in participants' knowledge and readiness after integrated assistance and to identify aspects requiring further strengthening. A one-group pre-post evaluation without a comparison group involved 10 participants representing nine food enterprises in Jayapura City. Instruments included a knowledge test, self-assessment, hygiene-sanitation and Halal Product Assurance System (SJPH) readiness checklists, and a satisfaction questionnaire. Mean knowledge scores increased from 59.0 ± 15.24 to 99.0 ± 3.16 , with an N-Gain of 0.98 ± 0.06 , while self-assessment increased from 3.00 to 4.09. At the enterprise level, hygiene-sanitation fulfillment increased from 86.9% to 97.8% and SJPH readiness from 95.6% to 100%. Participant satisfaction reached 4.65 on a five-point scale. The findings indicate positive short-term changes but do not establish causal effectiveness or successful halal certification.

Keywords: food micro and small enterprises; halal certification readiness; Halal Product Assurance System; hygiene-sanitation; community service

Abstrak: UMK pangan memerlukan penguatan higiene-sanitasi dan kesiapan sertifikasi halal untuk mendukung keamanan produk dan pemenuhan persyaratan usaha. Kegiatan ini bertujuan menilai perubahan pengetahuan dan kesiapan peserta setelah pendampingan terintegrasi serta mengidentifikasi aspek yang masih memerlukan penguatan. Evaluasi menggunakan desain satu kelompok pre-post tanpa pembandingan pada 10 peserta yang mewakili sembilan UMK pangan di Kota Jayapura. Instrumen meliputi tes pengetahuan, self-assessment, checklist higiene-sanitasi dan kesiapan SJPH, serta kuesioner kepuasan. Rerata skor pengetahuan meningkat dari $59,0 \pm 15,24$ menjadi $99,0 \pm 3,16$ dengan N-Gain $0,98 \pm 0,06$, sedangkan self-assessment meningkat dari 3,00 menjadi 4,09. Pada tingkat UMK, pemenuhan higiene-sanitasi meningkat dari 86,9% menjadi 97,8% dan kesiapan SJPH dari 95,6% menjadi 100%. Kepuasan peserta mencapai 4,65 dari skala 5. Hasil menunjukkan perubahan positif jangka pendek, tetapi tidak dapat ditafsirkan sebagai bukti efektivitas kausal maupun keberhasilan memperoleh sertifikat halal.

Kata kunci: higiene-sanitasi; kesiapan sertifikasi halal; pendampingan; SJPH; UMK pangan

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) pangan merupakan bagian penting dalam mendukung aktivitas ekonomi masyarakat, pemanfaatan sumber daya lokal, dan pengembangan kewirausahaan berbasis rumah tangga. Kewirausahaan pangan lokal dapat mendukung keberlanjutan ekonomi melalui pemanfaatan potensi setempat (Nuringsih, 2021). Namun, pengembangan usaha mikro masih menghadapi berbagai kendala, terutama pada aspek manajemen, legalitas, dan akses terhadap pembinaan (Rainanto, 2019).

Pada usaha pangan, konsistensi penerapan higiene dan sanitasi merupakan bagian penting dalam pengendalian keamanan produk. Keterbatasan fasilitas pada produksi skala rumah tangga dapat meningkatkan risiko kontaminasi apabila bahan, pekerja, peralatan, dan produk jadi tidak dikelola secara memadai (Fidyasari & Raharjo, 2020). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan mendukung pengendalian kebersihan serta mutu produk UMK (Rianti et al., 2018), sedangkan SOP

yang disesuaikan dengan kondisi usaha dapat membantu menjaga konsistensi praktik produksi (Septiayuningsih et al., 2024).

Kesiapan menuju sertifikasi halal merupakan aspek lain yang perlu diperkuat pada UMK pangan. Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal diatur melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, 2024), dan BPJPH menegaskan tahapan wajib sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman UMK mulai 18 Oktober 2026 (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2025). Pemenuhan ketentuan tersebut memerlukan pemahaman mengenai bahan, proses produksi, dokumentasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta prosedur pengajuan sertifikasi. Pelaku UMK masih dapat mengalami kendala dalam memenuhi aspek administratif dan teknis sertifikasi halal (Muhamad, 2020). Oleh karena itu, ketersediaan informasi yang jelas dan pendampingan yang sesuai dengan kondisi usaha menjadi penting (Hastuti et al., 2024). Pendampingan halal juga dapat membantu pelaku usaha memahami persyaratan, dokumen, dan tahapan pengajuan secara lebih operasional (Anggapratama et al., 2025; Farida et al., 2023).

Higiene-sanitasi dan kesiapan halal memiliki keterkaitan dalam pengelolaan usaha pangan karena jaminan produk tidak hanya berkaitan dengan status bahan, tetapi juga mencakup pengendalian proses, fasilitas, peralatan, penyimpanan, dan dokumentasi (Handayati et al., 2024). Berdasarkan kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian ini mencakup edukasi higiene-sanitasi, pengenalan prinsip halal dan SJPH, identifikasi bahan kritis, asistensi dokumen, serta praktik awal penggunaan SiHalal. Evaluasi dibatasi pada perubahan jangka pendek dalam pengetahuan, persepsi kesiapan implementasi, praktik higiene-sanitasi, kesiapan SJPH, dan kepuasan peserta, sedangkan penerbitan sertifikat halal tidak ditetapkan sebagai luaran akhir yang dievaluasi. Kegiatan ini bertujuan menilai perubahan pengetahuan dan kesiapan peserta setelah pendampingan serta mengidentifikasi aspek higiene-sanitasi dan SJPH yang masih memerlukan penguatan pada UMK pangan peserta di Kota Jayapura.

2. METODE

2.1 Desain dan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pendampingan terintegrasi mengenai higiene-sanitasi produksi dan kesiapan sertifikasi halal bagi UMK pangan di Kota Jayapura. Kegiatan tatap muka dilaksanakan di IndigoSpace Telkomsel Kotaraja pada tahun 2026. Evaluasi menggunakan pendekatan satu kelompok sebelum dan sesudah pendampingan (*one-group pre-post program evaluation*) tanpa kelompok pembanding. Desain ini digunakan untuk menggambarkan perubahan jangka pendek pada peserta setelah mengikuti pendampingan dan tidak ditujukan untuk menguji hubungan sebab-akibat.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahap, yaitu: (1) identifikasi kondisi awal menggunakan *pre-test*, *self-assessment*, checklist higiene-sanitasi, dan checklist kesiapan SJPH; (2) edukasi; (3) diskusi dan asistensi teknis sesuai kondisi usaha; serta (4) evaluasi akhir menggunakan *post-test*, *self-assessment*, kedua checklist, dan kuesioner kepuasan. Materi higiene-sanitasi meliputi kebersihan personal, sanitasi peralatan dan ruang produksi, pencegahan kontaminasi silang, perlindungan produk jadi, serta SOP sederhana (Rianti et al., 2018). Materi kesiapan halal mencakup prinsip halal, bahan kritis, SJPH, dokumen pendukung, alur sertifikasi, dan pengenalan awal penggunaan SiHalal (Nurlia & Mahpudin, 2023).

2.2 Pemilihan dan Karakteristik Peserta

Peserta dipilih secara purposive berdasarkan kesesuaian kebutuhan usaha dengan tujuan program. Pelaku usaha diidentifikasi melalui jejaring UMK pangan yang telah dikenal oleh tim pengabdian dengan mempertimbangkan keberlangsungan usaha, potensi pengembangan, serta kebutuhan penguatan pada aspek hygiene-sanitasi, legalitas, dan kesiapan sertifikasi halal. Peserta mencakup usaha yang telah berjalan dalam waktu relatif lama tetapi belum melengkapi beberapa

persyaratan legalitas atau jaminan produk, serta usaha baru yang dinilai memiliki potensi pengembangan.

Sebanyak 10 pelaku usaha mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dan mewakili sembilan UMK karena Kaks Kopi diwakili oleh dua peserta. Tes pengetahuan, *self-assessment*, dan kepuasan dianalisis pada tingkat individu ($n=10$), sedangkan checklist higiene-sanitasi dan SJPH dianalisis pada tingkat UMK unik ($n=9$). Dua catatan checklist dari Kaks Kopi menunjukkan kondisi unit usaha yang sama dan memiliki nilai identik, sehingga hanya satu catatan digunakan dalam analisis tingkat UMK.

Karakteristik UMK dilengkapi melalui wawancara tindak lanjut dengan pemilik usaha. Informasi yang dikumpulkan meliputi lama usaha, kepemilikan NIB, PIRT/SPP-IRT atau izin lain, pengalaman mengikuti pelatihan higiene/keamanan pangan, dan status sertifikasi halal sebelum pendampingan. Data tersebut digunakan untuk mendeskripsikan kondisi awal sasaran program dan tidak dianalisis sebagai variabel yang memengaruhi hasil pendampingan.

2.3 Instrumen Evaluasi

Evaluasi menggunakan lima instrumen. Tes pengetahuan terdiri atas 10 soal pilihan ganda yang disusun oleh tim pengabdian berdasarkan tujuan pembelajaran. Setiap butir mewakili satu topik, yaitu higiene pangan, *personal hygiene*, kontaminasi silang, sanitasi peralatan, SJPH, jaminan halal, dokumentasi SJPH, regulasi halal, kesehatan pekerja, dan SOP. Instrumen yang sama digunakan pada *pre-test* dan *post-test*. Jawaban benar diberi skor 10 dan jawaban salah diberi skor 0 sehingga skor total berkisar antara 0–100.

Self-assessment terdiri atas 15 pernyataan yang dikelompokkan ke dalam tiga domain, yaitu higiene produksi, halal dan SJPH, serta kesiapan implementasi, masing-masing terdiri atas lima butir. Kuesioner kepuasan terdiri atas 12 pernyataan yang mencakup materi, narasumber, interaktivitas diskusi, contoh kasus, media, waktu, pelayanan, manfaat, niat implementasi, kesediaan mengikuti kegiatan lanjutan, dan kesediaan merekomendasikan kegiatan. Kedua instrumen menggunakan skala Likert 1–5 (Joshi et al., 2015).

Checklist higiene-sanitasi terdiri atas 10 indikator mengenai sarana cuci tangan, ketersediaan sabun, penggunaan celemek, penutup kepala, penggunaan perhiasan, pemisahan bahan mentah dan produk jadi, perlindungan produk, kebersihan area dan peralatan, serta pengelolaan sampah. Checklist SJPH terdiri atas 10 indikator mengenai daftar dan status halal bahan, pemasok, SOP halal, penanggung jawab halal, catatan produksi, penyimpanan, pemahaman alur sertifikasi, kesiapan pengajuan, dan kelengkapan dokumen. Checklist diisi oleh tim pengabdian berdasarkan observasi lapangan dan/atau pemeriksaan dokumen (Indriastuti et al., 2024).

2.4 Asistensi Teknis Kesiapan Sertifikasi Halal

Asistensi teknis meliputi identifikasi bahan, pemeriksaan informasi pemasok dan dokumen pendukung, penjelasan SJPH, SOP, penanggung jawab halal, serta pemeriksaan awal kelengkapan administrasi. Peserta juga memperoleh praktik awal penggunaan SiHalal untuk mengenali alur pengisian data usaha dan dokumen pendukung.

Praktik penggunaan SiHalal dalam kegiatan ini merupakan bagian dari tahap persiapan sertifikasi. Kesiapan dokumen, praktik penggunaan SiHalal, pengajuan sertifikasi, dan penerbitan sertifikat diperlakukan sebagai tahapan yang berbeda dalam evaluasi program.

2.5 Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif. Data *pre-test* dan *post-test* disajikan sebagai jumlah peserta (n), rerata, standar deviasi, nilai minimum–maksimum, dan perubahan skor. N-Gain dihitung menggunakan persamaan:

$$N\ Gain = \frac{(skor\ post\ test - skor\ pre\ test)}{(100 - skor\ pre\ test)}$$

Nilai N-Gain dikategorikan sebagai rendah ($<0,30$), sedang ($0,30-0,69$), dan tinggi ($\geq 0,70$) (Hake, 1998). Data self-assessment disajikan sebagai rerata setiap domain dan rerata keseluruhan, sedangkan kepuasan disajikan sebagai rerata dan standar deviasi setiap butir.

Checklist higiene-sanitasi dianalisis pada sembilan UMK unik dengan skor “Ya” = 1 dan “Tidak” = 0. Item yang dikategorikan sebagai *not applicable* dikeluarkan dari denominator tanpa dilakukan imputasi. Persentase pemenuhan dihitung menggunakan persamaan:

$$\text{Pemenuhan higiene sanitasi (\%)} = \frac{(Ya)}{(Ya + Tidak)} \times 100$$

Pengecualian item *not applicable* dari denominator digunakan agar indikator yang tidak berlaku pada suatu unit usaha tidak menurunkan skor pemenuhan (Serafim et al., 2015). Analisis setiap indikator menggunakan jumlah UMK yang memiliki jawaban “Ya” atau “Tidak” sebagai denominator.

Checklist SJPH dihitung sebagai proporsi indikator yang terpenuhi pada sembilan UMK unik. Persentase UMK dengan skor $\geq 80\%$ dihitung pada checklist higiene-sanitasi dan kesiapan SJPH. Analisis statistik inferensial tidak dilakukan karena jumlah peserta terbatas, pemilihan peserta bersifat purposif, dan tidak terdapat kelompok pembandingan. Hasil analisis digunakan untuk menggambarkan perubahan jangka pendek pada peserta dan UMK yang mengikuti program.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan dan Karakteristik UMK

Kegiatan diikuti oleh 10 peserta yang mewakili sembilan UMK pangan dengan jenis produk yang beragam. Tahap edukasi mencakup higiene-sanitasi, pencegahan kontaminasi silang, bahan kritis halal, dan SJPH, serta diskusi berdasarkan kondisi masing-masing usaha (Gambar 1).



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan setelah edukasi dan diskusi mengenai higiene-sanitasi produksi, bahan kritis halal, dan SJPH pada UMK pangan di Kota Jayapura

Lama usaha berkisar antara lima bulan hingga tujuh tahun sembilan bulan (Tabel 1). Tiga UMK (33,3%) telah memiliki NIB, sedangkan seluruh UMK belum memiliki PIRT/SPP-IRT. Hanya satu UMK (11,1%) yang pernah mengikuti pelatihan higiene atau keamanan pangan. Delapan UMK belum pernah mengajukan sertifikasi halal. Satu UMK telah memiliki sertifikat halal melalui skema *self-declare* untuk produk dimsum, sedangkan produk onigiri yang menjadi fokus pendampingan belum bersertifikat halal.

Tabel 1. Karakteristik Sembilan UMK pangan peserta pendampingan

ID	Produk fokus	Lama usaha	NIB	PIRT/SPP-IRT	Pelatihan hygiene sebelumnya	Status halal produk fokus
U01	<i>Cold pressed juice</i>	1 tahun 10 bulan	Ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan
U02	Kopi	1 tahun 4 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan
U03	Onigiri	4 tahun 10 bulan	Ada	Tidak ada	Pernah	Belum bersertifikasi ¹
U04	Cake	7 tahun 6 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah

U05	Chiffon dan cake	2 tahun 2 bulan	Ada	Tidak ada	Belum pernah	mengajukan Belum pernah mengajukan
U06	Mananan rumah/siap saji	7 tahun 9 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan
U07	Makanan rumah/siap saji	1 tahun 11 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan
U08	Tepung kue	5 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan
U09	Roti berbasis petatas	6 tahun 2 bulan	Tidak ada	Tidak ada	Belum pernah	Belum pernah mengajukan

¹UMK telah memiliki sertifikat halal *self-declare* untuk produk dimsum, tetapi produk onigiri yang menjadi focus pendampingan belum bersertifikat.

Karakteristik tersebut memperlihatkan bahwa lama menjalankan usaha belum selalu diikuti oleh kelengkapan legalitas dan pengalaman pembinaan. Beberapa usaha yang telah berjalan lebih dari enam tahun belum memiliki NIB, PIRT/SPP-IRT, maupun pengalaman pengajuan sertifikasi halal. Kondisi serupa telah dilaporkan pada usaha mikro, terutama terkait keterbatasan legalitas dan akses pembinaan dalam pengembangan usaha (Rainanto, 2019). Pada usaha yang relatif baru, pengenalan persyaratan legalitas sejak tahap awal juga dapat membantu mempersiapkan pengembangan usaha secara lebih terarah (Farida et al., 2023).

3.2 Perubahan Pengetahuan dan Persepsi Kesiapan

Rerata skor pengetahuan meningkat dari $59,0 \pm 15,24$ menjadi $99,0 \pm 3,16$, dengan peningkatan sebesar $40,0 \pm 14,91$ poin dan N-Gain $0,98 \pm 0,06$ (Tabel 2). Seluruh peserta memperoleh skor post-test yang lebih tinggi dibandingkan *pre-test*. Penurunan standar deviasi pada post-test menunjukkan distribusi skor akhir yang lebih homogen. Namun, perubahan tersebut menggambarkan kondisi segera setelah kegiatan dan tidak dapat digunakan untuk menyimpulkan hubungan kausal.

Tabel 2. Ringkasan skor pengetahuan peserta (n=10)

Parameter	Rerata $\pm$ SD	Minimum-maksimum
Pre-test	$59,0 \pm 15,24$	30-80
Post-test	$99,0 \pm 3,16$	90-100
Peningkatan skor	$40,0 \pm 14,91$	20-70
N-Gain	$0,98 \pm 0,06$	0,80-1,00

Kesenjangan pengetahuan awal terutama terdapat pada SJPH, jaminan halal, dokumentasi SJPH, higiene pangan, dan regulasi halal (Tabel 3). Peningkatan terbesar terjadi pada topik SJPH (+80 poin persentase) dan jaminan halal (+70 poin persentase), yang menunjukkan bahwa kedua aspek tersebut merupakan bagian yang paling membutuhkan penguatan pada peserta. Pelaku UMK masih memerlukan pendampingan operasional untuk memahami persyaratan, dokumen, dan proses sertifikasi halal (Nurlia & Mahpudin, 2023). Sanitasi peralatan merupakan satu-satunya topik yang belum mencapai jawaban benar 100% pada *post-test*, sehingga masih memerlukan penguatan melalui contoh dan praktik yang lebih sesuai dengan kondisi produksi UMK (Fidyasari & Raharjo, 2020).

Tabel 3. Persentase jawaban benar berdasarkan topik pengetahuan (n=10)

Topik	Pre-test	Post-test	Peningkatan
Higiene pangan	40%	100%	+60%
Personal hygiene	100%	100%	0%
Kontaminasi silang	80%	90%	+20%
Sanitasi peralatan	60%	100%	+30%
SJPH	20%	100%	+80%
Jaminan halal	30%	100%	+70%
Dokumentasi SJPH	40%	100%	+60%

Regulasi halal	50%	100%	+50%
Kesehatan pekerja	70%	100%	+30%
SOP	100%	100%	0%

Hasil *self-assessment* menunjukkan kecenderungan yang serupa. Skor keseluruhan meningkat dari $3,00 \pm 0,22$ menjadi $4,09 \pm 0,03$, dengan perubahan terbesar pada domain halal dan SJPH (Tabel 4). Skor awal pada domain higiene produksi relatif lebih tinggi dibandingkan domain halal dan SJPH, yang menunjukkan bahwa peserta telah memiliki pemahaman awal yang lebih baik mengenai praktik kebersihan dasar dibandingkan aspek sistem jaminan halal. Hasil *self-assessment* merupakan penilaian berdasarkan persepsi peserta, sehingga interpretasinya dilengkapi dengan hasil checklist kondisi usaha.

Tabel 4. Perubahan self-assessment peserta (n=10)

Domain	Sebelum, rerata $\pm$ SD	Sesudah, rerata $\pm$ SD	Perubahan
Higiene produksi	$3,62 \pm 0,36$	$4,08 \pm 0,10$	+0,46
Halal dan SJPH	$2,22 \pm 0,30$	$4,04 \pm 0,08$	+1,82
Implementasi	$3,16 \pm 0,08$	$4,16 \pm 0,08$	+1,00
Keseluruhan	$3,00 \pm 0,22$	$4,09 \pm 0,03$	+1,09

3.3 Higiene-Sanitasi dan Kesiapan SJPH pada Tingkat UMK

Setelah duplikasi satu UMK dihilangkan dan item *not applicable* dikeluarkan dari denominator, rerata pemenuhan higiene-sanitasi meningkat dari 86,9% menjadi 97,8%, atau bertambah 10,9 poin persentase. Jumlah UMK dengan skor higiene-sanitasi $\geq 80\%$ meningkat dari 7/9 (77,8%) menjadi 9/9 (100%). Kesiapan SJPH meningkat dari 95,6% menjadi 100%, sementara seluruh UMK telah mencapai skor $\geq 80\%$ sejak baseline (Tabel 5).

Tabel 5. Perubahan higiene-sanitasi dan kesiapan SJPH pada UMK (n=9)

Indikator	Baseline	Akhir	Perubahan
Rerata higiene-sanitasi	86,9%	97,8%	+10,9 poin persentase
UMK dengan hygiene-sanitasi $\geq 80\%$	77,8% (7/9)	100,0% (9/9)	+22,2 poin persentase
Rerata kesiapan SJPH	95,6%	100,0%	+4,4 poin persentase
UMK dengan kesiapan SJPH $\geq 80\%$	100,0% (9/9)	100,0% (9/9)	0

Pada aspek higiene-sanitasi, penggunaan penutup kepala meningkat dari 22,2% menjadi 100%, sedangkan perlindungan produk jadi meningkat dari 77,8% menjadi 100%. Penggunaan celemek tetap sebesar 77,8% pada awal dan akhir kegiatan. Variasi perubahan antarindikator menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan belum diikuti secara seragam oleh perubahan seluruh praktik produksi. Penerapan higiene memerlukan penguatan dan pemantauan agar dapat dipertahankan sebagai bagian dari rutinitas produksi (Indriastuti et al., 2024; Septiayuningsih et al., 2024).

Pada checklist SJPH, skor awal yang telah tinggi membatasi besarnya perubahan yang dapat dicapai. Penetapan penanggung jawab halal meningkat dari 88,9% menjadi 100%, sedangkan kelengkapan dokumen meningkat dari 66,7% menjadi 100%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penguatan yang terjadi terutama berkaitan dengan penyelesaian beberapa aspek administratif yang belum lengkap pada kondisi awal.

Terdapat perbedaan antara skor checklist SJPH awal yang tinggi (95,6%) dan skor self-assessment domain halal dan SJPH yang relatif rendah (2,22 dari skala 5). Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa kedua instrumen mengukur aspek yang berbeda. Checklist menggambarkan keberadaan komponen dasar pada tingkat usaha, sedangkan self-assessment mencerminkan persepsi peserta terhadap pemahaman dan kesiapan mereka. Skor checklist SJPH yang tinggi sejak kondisi awal juga menunjukkan adanya ceiling effect, sehingga perubahan pada indikator tertentu lebih informatif dibandingkan perubahan rerata total.

Asistensi teknis mencakup diskusi, serta pemeriksaan bahan dan dokumen, dan praktik awal penggunaan SiHalal (Gambar 2). Kegiatan ini membantu peserta mengenali keterkaitan antara persyaratan sertifikasi dengan informasi dan dokumen usaha yang perlu disiapkan.



Gambar 2. Asistensi teknis kesiapan sertifikasi halal UMK Pangan: (a) sesi diskusi pemeriksaan bahan dan dokumen usaha; (b) praktik awal pengisian data pada SiHalal sebagai pengajuan sertifikasi halal

Pendampingan secara langsung diperlukan karena kendala sertifikasi halal pada UMK tidak hanya berkaitan dengan pengetahuan, tetapi juga kemampuan menyiapkan dokumen dan mengikuti prosedur administratif (Marselina et al., 2023).

3.4 Kepuasan, Implikasi, dan Keterbatasan

Rerata kepuasan peserta terhadap kegiatan sebesar $4,65 \pm 0,07$ dari skala 5 (Tabel 6). Skor maksimal diperoleh pada kemudahan memahami materi, penguasaan narasumber, media pelatihan, pelayanan, manfaat kegiatan, dan kesediaan mengikuti kegiatan lanjutan. Nilai terendah terdapat pada niat menerapkan materi, yaitu 4,00.

Tabel 6. Kepuasan peserta terhadap kegiatan (n=10)

Aspek	Rerata $\pm$ SD
Materi mudah dipahami	$5,00 \pm 0,00$
Materi sesuai kebutuhan usaha	$4,80 \pm 0,42$
Narasumber menguasai materi	$5,00 \pm 0,00$
Diskusi interaktif	$4,10 \pm 0,32$
Contoh kasus mudah dipahami	$4,20 \pm 0,42$
Media pelatihan menarik	$5,00 \pm 0,00$
Waktu pelaksanaan sesuai	$4,20 \pm 0,42$
Pelayanan panitia baik	$5,00 \pm 0,00$
Manfaat nyata bagi usaha	$5,00 \pm 0,00$
Niat menerapkan materi	$4,00 \pm 0,00$
Bersedia mengikuti pelatihan lanjutan	$5,00 \pm 0,00$
Bersedia merekomendasikan kegiatan	$4,50 \pm 0,53$
Rerata keseluruhan	$4,65 \pm 0,07$

Perbedaan antara skor manfaat kegiatan sebesar 5,00 dan niat menerapkan materi sebesar 4,00 menunjukkan bahwa penilaian positif terhadap kegiatan belum sepenuhnya diikuti oleh kesiapan untuk segera menerapkan seluruh materi. Kondisi ini sejalan dengan hasil checklist higiene-sanitasi, khususnya penggunaan celemek yang belum menunjukkan perubahan. Kejelasan informasi dan dukungan pendampingan berperan dalam penerimaan pelaku UMK terhadap layanan sertifikasi halal (Hastuti et al., 2024), tetapi penerapan secara konsisten tetap memerlukan tindak lanjut.

Secara keseluruhan, perubahan terbesar terjadi pada pengetahuan dan persepsi kesiapan halal/SJPH, sedangkan perubahan praktik higiene-sanitasi lebih terbatas karena sebagian besar indikator telah memiliki nilai awal yang relatif tinggi. Interpretasi hasil dibatasi oleh jumlah peserta yang kecil, pemilihan peserta secara purposif, tidak adanya kelompok pembanding, dan evaluasi

dalam jangka pendek. Instrumen yang digunakan dikembangkan untuk evaluasi program dan belum melalui validasi psikometrik formal. Penggunaan butir tes yang sama dalam interval pendek juga berpotensi menimbulkan efek pengulangan, sedangkan tingginya skor awal checklist SJPH menyebabkan *ceiling effect*. Oleh karena itu, hasil kegiatan ini menggambarkan evaluasi awal program dan tidak dapat digeneralisasikan terhadap seluruh UMK pangan di Kota Jayapura.

4. KESIMPULAN

Pendampingan higiene-sanitasi dan kesiapan sertifikasi halal pada 10 peserta yang mewakili sembilan UMK pangan menunjukkan peningkatan jangka pendek pada pengetahuan dan kesiapan peserta. Skor pengetahuan meningkat dari $59,0 \pm 15,24$ menjadi $99,0 \pm 3,16$ dengan N-Gain $0,98 \pm 0,06$, sedangkan skor self-assessment meningkat dari 3,00 menjadi 4,09 dengan perubahan terbesar pada domain halal dan SJPH. Pada tingkat UMK, pemenuhan higiene-sanitasi meningkat dari 86,9% menjadi 97,8% dan kesiapan SJPH dari 95,6% menjadi 100%. Perbaikan terutama terjadi pada penggunaan penutup kepala, perlindungan produk jadi, penetapan penanggung jawab halal, dan kelengkapan dokumen, sedangkan penggunaan celemek belum menunjukkan perubahan. Kepuasan peserta mencapai rerata 4,65 dari skala 5.

Capaian tersebut menunjukkan adanya perubahan positif setelah pendampingan, tetapi belum dapat digunakan sebagai bukti efektivitas kausal maupun keberhasilan memperoleh sertifikat halal. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memantau konsistensi penerapan higiene-sanitasi dan SOP serta memverifikasi perkembangan dari kesiapan dokumen menuju pengajuan dan penerbitan sertifikat halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Cenderawasih atas dukungan pendanaan melalui Program Hibah Pengabdian PNBP BLU Tahun Anggaran 2026 Nomor 117/UN20.2.1/AM/2026. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mitra pelaksana, pelaku UMK pangan, dan mahasiswa yang berpartisipasi dalam kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggapratama, R., Irnawati, D., Fadila, E. N., Selviana, S., & Septian, E. (2025). Pengabdian Masyarakat dalam Mendukung Sertifikasi Halal bagi UMKM Kerupuk Micin di Desa Campurejo Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 720–728. <https://doi.org/10.59395/altifani.v5i5.836>
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2025). *Sambut Wajib Halal Oktober 2026, Kepala BPJPH Serukan Tertib Halal sebagai Strategi Penguatan Bisnis*. Kementerian Agama Republik Indonesia. <https://bpjph.halal.go.id/read/sambut-wajib-halal-oktober-2026-kepala-bpjph-serukan-tertib-halal-sebagai-strategi-penguatan-bisnis>
- Farida, N., Kurniastuti, T., & Septiawan, B. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Legalitas Usaha Produk Makanan UMKM Berbasis Produk Halal. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 706–713. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i5.481>
- Fidyasari, A., & Raharjo, S. J. (2020). Edukasi Penerapan Program “Good Manufacturing Practices” (GMP) dan Keamanan Pangan untuk Pengembangan Kampung Tempe. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 271–276. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i3.972>
- Hake, R. R. (1998). Interactive-Engagement versus Traditional Methods: A Six-Thousand-Student Survey of Mechanics Test Data for Introductory Physics Courses. *American Journal of Physics*, 66(1), 64–74. <https://doi.org/10.1119/1.18809>
- Hastuti, D., Maharani, F., Subekti, E., Takhim, M., & Husna, A. (2024). Analisis Tingkat Kepuasan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil terhadap Pelayanan Sertifikasi Halal Self Declare. *International*

- Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 4(1), 30–48. <https://doi.org/10.30653/ijma.202441.95>
- Indriastuti, C. E., Sarastani, D., Kusumanti, I., Siagian, T. B., & Permata, B. I. (2024). Improving the Quality and Safety of Fish Paste through Education and Implementation of CPPOB in Situbondo Regency. *Community Empowerment*, 9(2), 279–286. <https://doi.org/10.31603/ce.10719>
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. K. (2015). Likert Scale: Explored and Explained. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396–403. <https://doi.org/10.9734/BJAST/2015/14975>
- Marselina, M., Prasetyo, T. J., & Ciptawaty, U. (2023). Pendampingan Memperoleh Sertifikat Halal. *BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 119–124. <https://doi.org/10.23960/begawi.v1i2.25>
- Muhamad, M. (2020). Tantangan dan Peluang Penerapan Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal: Studi Implementasi UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 31 Tahun 2019. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 2(2), 1–26. <https://doi.org/10.24239/jiebi.v2i2.29.1-26>
- Nuringsih, K. (2021). *LOCAL FOOD ENTREPRENEURSHIP: SEBAGAI MODEL PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN BERKELANJUTAN*. 5(2).
- Nurlia, E., & Mahpudin, M. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal terhadap UMKM di Wilayah Pesisir: Membangun Gerakan “DASAR PAHALA” (Desa Sadar Pangan Halal) di Labuan, Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(4), 1077–1089. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i4.580>
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (2024). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/304896/pp-no-42-tahun-2024>
- Rainanto, B. H. (2019). Analisis Permasalahan yang Dihadapi oleh Pelaku Usaha Mikro Agar Berkembang Menjadi Usaha Kecil (Scalling Up) pada UMKM di 14 Kecamatan di Kabupaten Bogor. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 201–210. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.213>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167–175. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>
- Septiayuningsih, S., Sofitra, M., & Wijayanto, D. (2024). Pengembangan SOP Pengolahan Lidah Buaya untuk Industri Rumah Tangga Berbasis Analisis Kesenjangan Mutu. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 187–206. <https://doi.org/10.30651/aks.v8i1.12222>