

HALAL CERTIFICATION EDUCATION AND GUIDANCE FOR SEMAR MESEM CHICKEN SLAUGHTERHOUSE (RPA) MICRO BUSINESS IN BANJARSENGON VILLAGE, PATRANG SUB-DISTRICT, JEMBER REGENCY

EDUKASI DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK USAHA MIKRO RUMAH POTONG AYAM (RPA) SEMAR MESEM DI DESA BANJARSENGON KELURAHAN PATRANG KABUPATEN JEMBER

Rosa Tri Hertamawati^{*1}, Anang Febri Prasetyo¹, Shokhirul Imam¹,
Reikha Rahmasari¹, Agus Hadi Prayitno¹, Wahyu Suryaningsih²

^{*1} Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

² Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

*e-mail: rosa_trihertamawati@polije.ac.id

Abstract

Products from slaughtered animals need to have halal certification to ensure the peace of mind of Indonesian consumers, most of whom are Muslims. The development of micro-scale poultry slaughtering businesses has raised questions about whether chicken meat circulating in the community meets the requirements of safe, healthy, intact and halal (ASUH) quality. The purpose of this activity is to provide education, socialization, and assistance in obtaining halal certification to expand marketing and increase the turnover of entrepreneurs at the Semar Mesem Chicken Slaughterhouse (RPA). The method used is to conduct socialization through FGD and assistance in submitting halal certification in the field. Socialization and technical guidance regarding halal and halal certification were carried out by inviting speakers from the Madani Halal Center. The FGD activity was attended by business owners and employees with a total of 25 participants. The activity was assistance in preparing administrative files for submitting halal certification, determining the halal management team, preparing the Halal Assurance System (SJH) manual, facilitation assistance and education on halal policies, and assistance in online registration for halal certification through SiHalal. Participants' knowledge after the socialization increased from 16% to 80%. After going through these stages, it is hoped that RPA Semar Mesem can immediately obtain a halal certificate for its business. Keywords: ASUH Meat; Broiler Carcass; Halal Carcass; Halal RPHU; Halal Workshop.

Abstrak

Produk hasil hewan potong perlu mempunyai sertifikat halal untuk menjamin ketenangan konsumen Indonesia yang sebagian besar merupakan muslim. Berkembangnya usaha pemotongan unggas skala mikro, memunculkan pertanyaan apakah daging ayam yang beredar di masyarakat memenuhi syarat mutu aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi, sosialisasi, dan pendampingan memperoleh sertifikasi halal untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan omset pengusaha pada Rumah Potong Ayam (RPA) Semar Mesem. Metode yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi melalui FGD dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal di lapangan. Sosialisasi dan bimbingan teknis mengenai halal dan sertifikasi halal dilaksanakan dengan mendatangkan narasumber dari Madani Halal Center. Kegiatan FGD dihadiri oleh pemilik usaha dan karyawan dengan total peserta 25 orang. Kegiatan pendampingan penyusunan

Received 24 October 2024; Received in revised form 21 June 2025; Accepted 26 June 2025;
Available online 10 September 2025.



[10.20473/jlm.v9i3.2025.395-405](https://doi.org/10.20473/jlm.v9i3.2025.395-405)



Copyright: © by the author(s) Open acces under CC BY-SA license
[Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

berkas administrasi pengajuan sertifikasi halal, penetapan tim manajemen halal, penyusunan manual Sistem Jaminan Halal (SJH), pendampingan fasilitasi dan edukasi kebijakan halal, serta pendampingan pendaftaran online sertifikasi halal melalui SiHalal telah dilakukan. Pengetahuan peserta setelah diadakan sosialisasi mengalami peningkatan dari 16% menjadi 80%. Setelah melalui tahapan-tahapan tersebut, diharapkan RPA Semar Mesem dapat segera mendapatkan sertifikat halal untuk usahanya.

Kata kunci: Daging ASUH; Karkas Broiler; Karkas Halal; RPHU Halal; Lokakarya Halal.

PENDAHULUAN

Usaha Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) atau Rumah Potong Ayam (RPA) di Indonesia terus berkembang pesat seiring dengan meningkatnya permintaan konsumsi daging ayam oleh masyarakat. Berdasarkan data BPS tahun 2022, permintaan daging ayam mencapai 17.475.053 ekor, lebih tinggi dibandingkan tahun 2021 yang sebanyak 16.804.626 ekor (Direktorat Statistika Peternakan Perikanan dan Kehutanan 2022). Tingginya permintaan ini mendorong pendirian banyak RPA, namun masih banyak RPA yang belum memenuhi standar yang ditetapkan pemerintah. Kondisi serupa juga terjadi di RPA tradisional “Semar Mesem” di Kabupaten Jember, yang merupakan rumah potong ayam dengan produksi pemotongan cukup besar, per hari mencapai 1 ton hingga 1,5 ton, dengan pemasaran karkas di pasar dan rumah makan di sekitar Jember. Proses pemotongan ayam di RPA tradisional di Jember, sebagian besar belum sesuai dengan standar yang seharusnya. Meskipun area produksi terpisah, tetapi tidak ada sekat antara tempat penyimpanan ayam hidup dengan dengan area produksi. Alat-alat yang digunakan terbuat dari kayu, atau besi yang telah berkarat. Penanganan karkas juga belum sesuai standar, yaitu belum ada proses *cooling*. Standar pemotongan ayam tidak hanya menjamin kehalalan produk, tetapi juga higienitas, yang meliputi proses penyembelihan, pencabutan bulu, hingga pengemasan. Padahal, daging ayam potong seharusnya memenuhi kualitas ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Semua proses di RPA Semar Mesem banyak dilakukan di lantai, dan kegiatan karkasing tidak dipisahkan antara area basah dan kering, sehingga ada potensi menimbulkan kontaminasi silang pada produk (Rahmasari, Hertamawati, dan Prasetyo 2022).

Berkembangnya industri pemotongan ayam skala mikro, memunculkan pertanyaan tentang “apakah daging ayam yang beredar di masyarakat saat ini sudah memenuhi persyaratan mutu yang aman, sehat, utuh, dan halal”. Selain itu, dengan adanya regulasi pemerintah yang menyatakan bahwa mulai 17 Oktober 2024 semua produk pangan wajib bersertifikasi halal, hal ini seharusnya menjadi perhatian serius bagi para pengusaha RPA. Pemerintah Indonesia telah menetapkan perlindungan dan jaminan halal bagi konsumen melalui berbagai regulasi, antara lain: (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, (2) Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, (3) Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, dan (4) Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Penetapan fatwa halal MUI bagi setiap produk sangat penting sebagai bentuk jaminan bahwa produk tersebut telah melalui tahapan dan prosedur yang ditetapkan dalam rangka memberikan perlindungan kepada konsumen (Maulana, Makhrus, dan Hasanah 2022). Sertifikasi halal sangat penting bagi produsen yang ingin memasarkan produknya bagi kaum muslim (Go dan Aini 2025). Regulasi-regulasi ini harus segera disosialisasikan dan diterapkan di

masyarakat, termasuk pada skala produksi mikro dan kecil, seperti industri rumah tangga. Sertifikasi halal merupakan sebuah bukti atau jaminan yang menunjukkan bahwa suatu produk telah mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam dan dianggap halal untuk dikonsumsi, termasuk dalam proses penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian produk tersebut.

Pelaku usaha RPA memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga kehalalan daging ayam yang beredar di masyarakat. Kenyataannya RPA skala mikro dan kecil belum mempunyai sertifikasi halal. Hal tersebut dipengaruhi beberapa faktor, diantaranya ketidaktahuan atau rendahnya kesadaran pelaku usaha mengenai legalitas usaha, serta kurangnya peran pemerintah (Makbul, Rokhman, dan Fathaniyah 2023). Salah satu tahap kritis dalam hal ini adalah proses penyembelihan dan produksi, yang menentukan status kehalalan daging ayam. Untuk mendapatkan sertifikasi halal, RPA harus memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH), serta mengikuti kebijakan dan prosedur sertifikasi yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (Fitri dan Jumiono 2021). Saat ini pemberlakuan kewajiban bersertifikat halal tersebut, lanjutnya, mengacu pada ketentuan Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal yang menggantikan Peraturan PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal yang juga mengatur bahwa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal selama lima tahun yang dimulai sejak 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024. Pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal ini mulai diberlakukan bagi tiga kelompok produk yang diproduksi oleh pelaku usaha menengah dan besar. Pertama, produk makanan dan minuman. Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan. Kebijakan mandatory mengenai sertifikasi halal memberikan problematika bagi UMKM karena, 1) kurangnya pemahaman tentang regulasi dan syarat sertifikasi halal, 2) pengetahuan tentang produk yang memenuhi SJH masih rendah, dan 3) aspek biaya proses sertifikasi halal yang masih memberatkan (Gunawan et al. 2021).

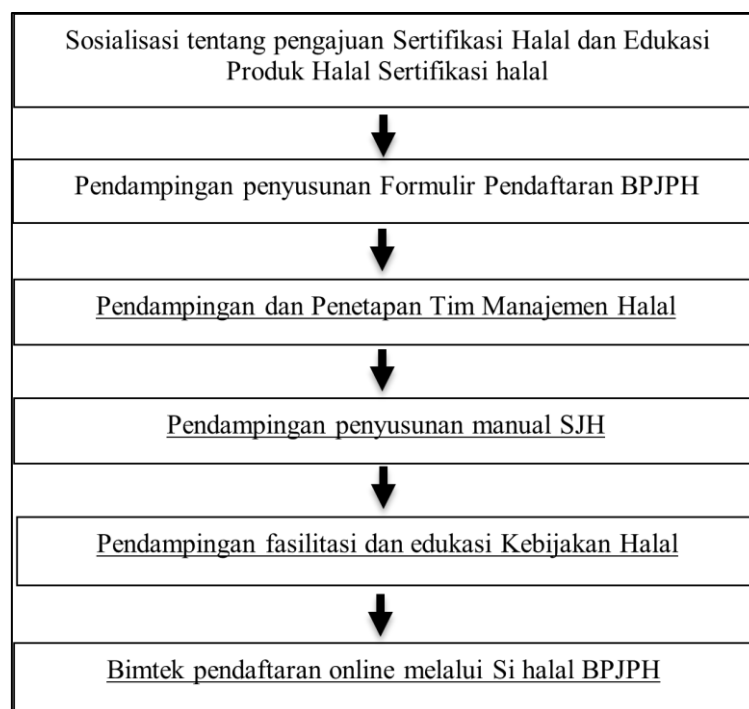
Berdasarkan analisis di lapang, dapat diidentifikasi dan diperoleh rumusan permasalahan dari pelaku usaha tersebut yaitu: 1. Sertifikasi halal merupakan kewajiban bagi para pelaku usaha, namun kebijakan tersebut belum banyak diketahui oleh pelaku usaha; 2. Pelaku usaha belum mengetahui proses produksi produk halal; 3. Pelaku usaha belum mengetahui Sistem Jaminan Halal (SJH); 4. Pelaku usaha belum mengetahui prosedur untuk memperoleh sertifikat halal. Tujuan dari kegiatan adalah memberikan edukasi, sosialisasi dan pendampingan untuk memperoleh sertifikasi halal, dengan target rumah potong ayam akan mempunyai sertifikasi halal sehingga bisa meningkatkan kepercayaan masyarakat tentang kehalalan suatu produk dan pada akhirnya akan memperluas pemasaran dan meningkatkan omset pengusaha.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Rumah Potong Ayam Semar Mesem (RPA SM) di Kelurahan Patrang Desa Banjarsengon Kabupaten Jember dari bulan Agustus hingga Desember 2024. Kegiatan yang dilakukan berupa *workshop*, pelatihan, dan pendampingan yang mencakup semua materi tentang pentingnya sertifikat halal bagi pelaku usaha serta prosedur untuk memperoleh sertifikat tersebut. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara luring baik sosialisasi/bimbingan teknis dilanjutkan dengan

pendampingan di lapangan. Peserta kegiatan terdiri dari pemilik usaha dan karyawan dengan total peserta sebanyak 25 orang. Sosialisasi dan edukasi dilakukan secara luring pada pelaku usaha dengan materi GMP dan SSOP pada rumah potong ayam, urgensi sertifikat halal bagi UMKM, pengetahuan dan prosedur pendaftaran sertifikat halal secara online, serta informasi umum tentang Sistem Jaminan Halal. Kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal yang dilakukan kepada UMK RPA Semar Mesem dilakukan dengan model yang diberikan (Khamidinal et al. 2018).

Kegiatan pendampingan di lapangan merupakan implementasi dari materi yang telah diberikan secara daring yang dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu: (1) Pendampingan dalam pengajuan pendaftaran dan pengisian formulir pendaftaran BPJPH beserta kelengkapannya, (2) Pendampingan dalam penetapan Tim Manajemen Halal, (3) Pendampingan penyusunan manual SJH, (4) Fasilitasi edukasi dan sosialisasi kebijakan halal, dan (5) Bimbingan teknis pendaftaran sertifikasi online melalui Sihlal BPJPH dan LPH LPPOM MUI. Bagan kegiatan pendampingan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pendampingan pengajuan Sertifikasi Halal.

Evaluasi terhadap kegiatan workshop dilakukan dengan mengisi kuisioner pengetahuan peserta sebelum dan setelah kegiatan. Evaluasi berkelanjutan juga dilakukan untuk melakukan monitoring persiapan pengajuan halal hingga perolehan sertifikat halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan bimbingan teknis mengenai pentingnya sertifikasi halal dan pengajuan sertifikasi halal dilaksanakan secara luring dengan menghadirkan pembicara dan pendamping dari Madani Halal Center, yang menugaskan bapak Kasang dan bapak Yoga sebagai narasumber. Kegiatan ini dihadiri oleh mitra dan karyawan. Sosialisasi dan bimtek terbagi menjadi 2 sesi, yaitu sesi pemaparan materi dan sesi diskusi. Pemaparan

pertama disampaikan oleh Bapak Kasang. Bapak Kasang menyampaikan bahwa sertifikat halal sangat penting bagi umat muslim. Hal tersebut berlandaskan dengan QS. Al Baqarah (2) ayat 168 dan 173. Status halal dari suatu produk dilihat dari zat, proses pengolahan dan proses perolehannya. Beliau melanjutkan, sertifikasi tersebut terdiri dari 2 jenis, yaitu reguler (untuk skala usaha besar, menengah, kecil, mikro yang menggunakan bahan-bahan sembelihan) dan *self declare* (untuk skala usaha mikro dan kecil). Pemaparan materi kemudian dilanjutkan oleh Bapak Yoga mengenai pengajuan sertifikasi halal. Untuk mengajukan sertifikat halal diperlukan beberapa persyaratan seperti: telah mengikuti sosialisasi, bimbingan teknis dan pelatihan tentang Jaminan Produk Halal (JPH), mendapatkan pendampingan halal yang kemudian membentuk tim manajemen halal (yang bersifat wajib) yang terdiri atas: juru sembelih halal, dokter hewan, penyelia halal), dan melampirkan semua dokumen terkait bahan baku yang digunakan selama produksi. Untuk mendapatkan sertifikat halal, produsen atau UKM harus mengisi formulir yang disediakan LPPOM-MUI dilengkapi dokumen pendukung seperti Sistem Jaminan Halal yang diuraikan dalam buku banduan halal beserta prosedur baku produksi. Jika dokumen lengkap maka LPPOM-MUI akan mengirim tim auditor untuk melakukan audit (Khamidinal et al. 2018). Setelah sesi pemaparan selesai, agenda dilanjutkan dengan diskusi antara peserta dengan narasumber.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan bimtek sertifikasi halal untuk pemilik dan pekerja RPA Semar Mesem.

Setelah mendapatkan sosialisasi dan bimbingan teknis mengenai pentingnya sertifikasi halal dan pendaftaran sertifikasi halal, mitra mendapatkan pendampingan untuk menyusun formulir pendaftaran ke BPJPH. BPJPH adalah singkatan dari Badan Pelaksana Jaminan Produk Halal, suatu lembaga di bawah Kementerian Agama yang bertanggung jawab pada pelaksanaan produk halal di Indonesia. SJH yang dikeluarkan BPJPH saat ini mengadopsi *Halal Assurance System* (HAS) 23000, yang merupakan pengembangan dari ISO 9000 versi 2000. Secara definisi, SJH adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumberdaya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan. Untuk mengimplemetasikan SJH, perlu diberikan suatu kriteria agar proses kesinambungan halal tadi dapat berjalan dan terukur. Kriteria Sistem Jaminan

Halal menurut HAS 23000 ada 11 (sebelas) poin, meliputi yaitu: 1. Kebijakan Halal; 2. Tim Manajemen Halal; 3. Pelatihan; 4. Bahan; 5. Produk; 6. Fasilitas Produksi; 7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis; 8. Kemampuan Telusur; 9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria; 10. Audit Internal; 11. Kaji Ulang Manajemen.

Selain mendapatkan pendampingan bimbingan teknis pendaftaran halal, kegiatan evaluasi juga dilakukan kepada peserta workshop. Kegiatan evaluasi peningkatan pengetahuan peserta tentang materi yang diberikan dilakukan dengan memberikan kuesioner dengan beberapa pertanyaan. Dari semua aspek penilaian, sebelum kegiatan dilaksanakan, pemahaman peserta masih sangat rendah.

Tabel 1. Tingkat pengetahuan peserta workshop Manajemen RPA untuk menghasilkan karkas ASUH.

Tingkat Pengetahuan	Sebelum		Sesudah	
Baik	6	24%	20	80%
Cukup	5	20%	4	16%
Kurang	14	56%	1	4%
Jumlah	25 orang	100%	25 orang	100%

Tingkat pengetahuan peserta workshop manajemen RPA untuk menghasilkan karkas ASUH meningkat menjadi 80% dari sebelum kegiatan sebesar 24%.

Tabel 2. Tingkat pengetahuan peserta workshop GMP dan SSOP RPA.

Tingkat Pengetahuan	Sebelum		Sesudah	
Baik	2	8%	15	60%
Cukup	5	20%	8	32%
Kurang	18	72%	2	8%
Jumlah	25 orang	100%	25 orang	100%

Pada kegiatan workshop GMP dan SSOP RPA, tingkat pengetahuan peserta meningkat dari sebelum kegiatan 8% dan setelah kegiatan menjadi 60 %.

Tabel 3. Tingkat pengetahuan peserta workshop Sosialisasi Halal

Tingkat Pengetahuan	Sebelum		Sesudah	
Baik	6	24%	21	84%
Cukup	7	28%	4	16%
Kurang	12	48%	0	0%

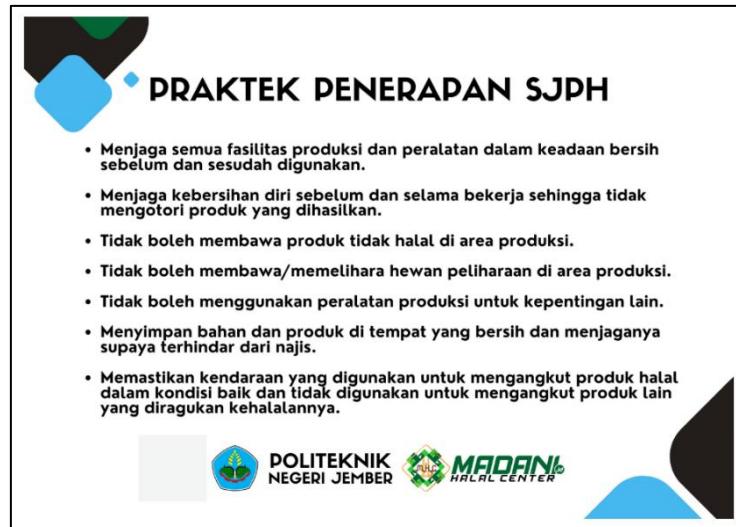
Jumlah	25 orang	100%	25 orang	100%
--------	----------	------	----------	------

Terjadi peningkatan pengetahuan peserta workshop Sosialisasi Halal dari 24 % menjadi 84%. Mitra dan karyawan menjadi lebih memahami tentang syarat teknis dan hygiene, standar halal, kesmavet, pengoperasian mesin pada jenis unggas yang berbeda untuk menyediakan daging unggas halal bagi Masyarakat setelah diberi pelatihan ('Ula, Yasin, dan Arrohman 2024). Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dapat meningkatkan skor pengetahuan, sikap dan Tindakan pada peserta (Simbolon et al. 2019).



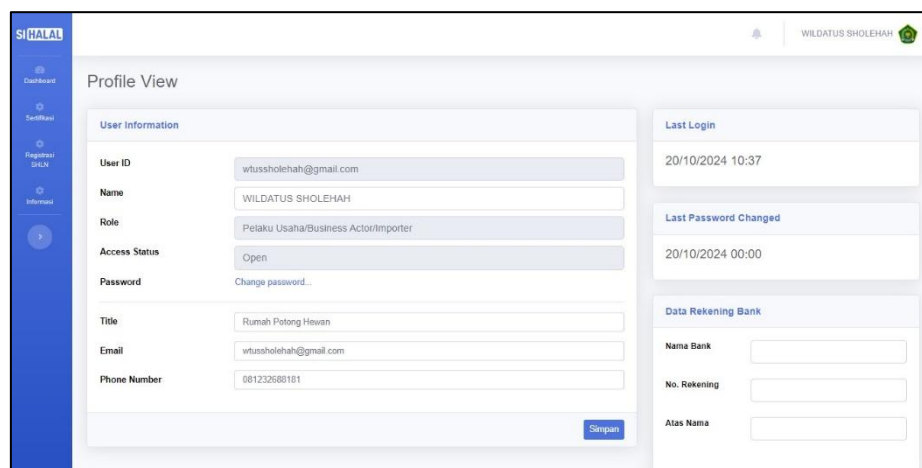
Gambar 3. Pendampingan penyusunan dokumen-dokumen pengajuan sertifikasi halal.

Sistem Jaminan Halal (SJH) dan Kriteria SJH mutlak dipunyai oleh perusahaan besar, menengah, kecil atau mikro jika perusahaan tersebut menginginkan sertifikat halal untuk produk-produknya. Demikian pula, jenis usaha dari perusahaan tersebut dapat berupa produk olahan makanan/minuman, kosmetika, obat-obatan, jasa, katering, restoran dan rumah potong unggas. Di Kabupaten Jember terdapat lebih dari 100 rumah potong tradisional, dan belum ada yang mempunyai sertifikasi halal. RPA Semar Mesem merupakan usaha keluarga bapak Haris yang bergerak dalam pemotongan ayam, dan salah satu RPA yang paling banyak dalam menyembelih ayam, dengan kemampuan per hari bisa mencapai satu ton ayam hidup. RPA ini yang memerlukan pendampingan, pelaku usaha tersebut sudah bertahun-tahun melakukan kegiatan bisnis sebagai penyedia daging ayam segar untuk wilayah Jember. Kondisi pelaku usaha tersebut belum pernah mendapatkan sosialisasi dan pengertian pentingnya sertifikasi halal. Melalui pendampingan, pelaku usaha RPA dapat melakukan perbaikan fasilitas, peningkatan penerapan sistem jaminan halal, dan nantinya mendapatkan pengakuan dari lembaga audit halal. Pelaku usaha sudah melakukan penyembelihan menggunakan *killing cone*. Proses karkasing menggunakan meja stainless yang telah diberikan dan dilakukan proses *cooling* menggunakan *chilling drum*. Kegiatan pendampingan halal berdampak positif pada RPA Cari Berkah, di Desa Pagelaran. Pemilik usaha melakukan perbaikan fasilitas produksi hingga 77% sesuai standar nasional RPA dan menerapkan sistem jaminan halal 20-100% lebih baik dari sebelumnya (Jameelah et al. 2025).



Gambar 4. Poster penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH).

Tahap selanjutnya yaitu pendampingan untuk menentukan tim manajemen halal. Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan. Edukasi mengenai perlu adanya tim manajemen halal ini telah disampaikan kepada pihak mitra, namun demikian mitra belum menentukan personal yang akan menjadi tim manajemen halal tersebut. Beberapa tahapan kelengkapan pengajuan halal di mitra masih dalam proses. Akan tetapi, untuk memberikan semangat percepatan, mitra sudah didaftarkan di SiHalal dan telah dilakukan audit. Kegiatan pendampingan dilakukan oleh tim pengabdian bekerja sama dengan lembaga pendamping proses produk halal “Madani Halal Center”. Pengajuan sertifikasi halal diperlukan pihak pendamping yang memahami dan kompeten sesuai standar. Beberapa kendala dalam pengajuan sertifikasi halal diantaranya kurang optimalnya dukungan pemerintah daerah, pelaku usaha tidak menguasai digitalisasi, dan masih ada produk yang belum sesuai ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal (Fatimah, Hervina, dan Haryani 2025). Untuk mendapatkan sertifikasi halal, diperlukan Kerjasama dan keterlibatan semua stakeholder dalam pelaksanaan untuk menghasilkan produk halal dan berkualitas (Rachman dan Hasan 2025).



Gambar 5. Pendaftaran di SiHalal.

Kegiatan pendampingan dan evaluasi berkala terus dilakukan agar mitra RPA Semar Mesem mendapatkan sertifikat halal untuk produk karkas ayam broiler hasil sembelihannya. Produk yang memiliki sertifikat halal akan mempunyai nilai tambah. Konsumen cenderung memilih produk yang telah memiliki sertifikat halal, mempunyai kualitas baik, harga yang bersaing dan citra produk yang positif (Hidayati 2024). Adanya sertifikasi halal diharapkan UMK dapat didorong untuk lebih maju, berkembang dan mendapatkan kepercayaan dari Masyarakat (Enzovani, Oktavianti, and Isabella 2023).

PENUTUP

Simpulan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengusaha telah memiliki pengetahuan mengenai pentingnya HALAL bagi keberlangsungan bisnisnya. Pemilik usaha dan karyawan bertambah wawasannya mengenai prosedur memproduksi daging ASUH. Pemilik dan karyawan secara aktif bekerjasama dalam perbaikan proses produksi karkas ASUH, pengajuan dan pemenuhan dokumen kelengkapan sertifikasi halal dan saat kunjungan tim audit halal.

Saran. Tim pengabdian akan melakukan monitoring dan kerjasama lainnya agar RPA halal semakin banyak di Kabupaten Jember.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi melalui pendanaan program INOVOKASI dengan Surat Perjanjian Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi (DAPTV) Program Inovokasi Kreatif untuk Mitra Vokasi (Inovokasi) Staf Pengajar Politeknik Negeri Jember Tahun Anggaran 2024 Nomor: 1238/PL17.4/PM/2024 yang telah memberikan dukungan finansial terhadap pengabdian yang telah dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Statistika Peternakan Perikanan dan Kehutanan. 2022. "Peternakan Dalam Angka Tahun 2022." Jakarta.
- Enzovani, Senna, Prima Rini Metri Oktavianti, and Astrid Aprica Isabella. 2023. "Sosialisasi Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Bagi UMK PSMTI Bandar Lampung." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa* 1, no. 6: 927–32.
- Fatimah, Cheche Ida Siti, Hervina Hervina, and Yanti Haryani. 2025. "Optimalisasi Peran Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) Dalam Peningkatan Sertifikasi Produk Halal Melalui Jalur Self Declare." *Journal of Islamic Economic Law* 3, no. 1 (June): 39–48. <https://doi.org/10.21093/mj.v23i1.6529>.
- Fitri, Zusi Eka, and Aji Jumiono. 2021. "SERTIFIKASI HALAL PRODUK OLAHAN PANGAN." *Jurnal Pangan Halal*. Vol. 3.
- Go, Ratna Yulika, and Nur Aini. 2025. "Pelatihan Pendampingan Proses Produk Halal Untuk Meningkatkan Digitalisasi Sertifikasi Halal Pada Usaha Mikro Kecil." *Jurnal*

Abdimas 11, no. 3: 174–79.

- Gunawan, Setiyo, Juwari Juwari, Hakun Aparamarta, Raden Darmawan, and Nur Aini Rakhmawati. 2021. "Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM)." *SEWAGATI* 5, no. 1 (February): 8. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i1.8120>.
- Hidayati, Bela Shafira. 2024. "Persepsi Konsumen Terhadap Produk Halal Dari UMKM: Dampak Terhadap Keputusan Pembelian." *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis (JEBS)* 4, no. 4 (July): 619–25. <https://doi.org/10.47233/jebbs.v4i4.1925>.
- Jameelah, Maryam, Lukman Azis, Nanang Haroni, Nadya Mara Adelina, Shalwa Destirana, Alya Husna, Abdur Rahman Dimas Said, et al. 2025. "Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Rumah Potong Ayam Cari Berkah, Desa Pagelaran, Malingping, Kabupaten Lebak, Banten." *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)* 4, no. 1 (April): 329. <https://doi.org/10.36722/psn.v4i1.3562>.
- Khamidinal, Khamidinal, Didik Krisdiyanto, Sudarlin Sudarlin, Irwan Nugraha, and Endaruji Sedyadi. 2018. "Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas 'Mitra Harapan Turi' Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta." *APLIKASIA: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama* 18, no. 1: 63–72. <http://www.halalmui->.
- Makbul, Mohammad, Ali Rokhman, and Lidia Fathaniyah. 2023. "Analisis Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Pembangunan Industri Halal Di Indonesia." *Islamadina : Jurnal Pemikiran Islam*, November (November), 289. <https://doi.org/10.30595/islamadina.v0i0.17738>.
- Maulana, Diky Faqih, Makhrus Makhrus, and Hamidatul Hasanah. 2022. "The Urgency of MUI Halal Fatwa about Food, Beverage, Medicine and Cosmetic Products for the Consumer Protection." *Volksgeist* V, no. 2: 199–214. <https://doi.org/10.24090/volksgeist>.
- Rachman, Aulia, and Maisyarah Rahmi Hasan. 2025. "Problematisasi Penerapan Sertifikasi Halal Self Declare Di Indonesia Dalam Perspektif Maqasid Syariah." *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan Dan Kemasyarakatan* 19, no. 2 (March): 690. <https://doi.org/10.35931/aq.v19i2.4797>.
- Rahmasari, Reikha, Rosa Tri Hertamawati, and Anang Febri Prasetyo. 2022. "Penguatan UMKM Rumah Potong Ayam (RPA) Bungur Melalui Perbaikan Manajemen RPA Dan Pengolahan Karkas Sisa Produksi." *5th National Conference for Community Service (NaCosVi)*, 91–96. <https://proceedings.polije.ac.id/index.php/ppm/article/view/376>.
- Simbolon, Demsa, Antun Rahmadi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu, and Politeknik Kesehatan Tanjung Karang. 2019. "Pengaruh Pendampingan Gizi Terhadap Perubahan Perilaku Pemenuhan Gizi Ibu Hamil

Rosa Tri Hertamawati, et al: *Halal Certification Education and Guidance for Semar Mesem Chichken Slaughterhouse (RPA) Micro Business in Banjarsengon Village, Patrang Sub-district, Jember Regency.*

Kurang Energi Kronik (KEK).” *Jurnal Kesehatan*. Vol. 10. Online. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>.

’Ula, Ahmad Nilnal Munachifdlil, Rozaq M. Yasin, and Sigit Arrohman. 2024. “Pengembangan Usaha Rumah Potong Unggas Dalam Upaya Menjamin Peredaran Daging Unggas Halal Dan Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Veteriner.” *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)* 5, no. 4 (October): 1001–10. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v5i4.22484>.