

Pendampingan Paguyuban Kuliner Ciwalen dalam Penerapan Sistem Produksi Halal dan Manajemen Lean

(Assistance for the Ciwalen Culinary Association in Implementing a Halal Production System and Lean Management)

Noviyan Darmawan, Sri Sugiarti, Henny Nuraini

IPB University, Bogor, Jawa Barat, Indonesia 16680

Penulis Korespondensi: noviyandarmawan@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman yang akan diberlakukan penuh pada Oktober 2026 menuntut pelaku UMKM untuk memahami dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara benar. Namun, rendahnya tingkat literasi halal di tingkat UMKM masih menjadi kendala, sebagaimana terlihat pada Paguyuban Kuliner Ciwalen di Kecamatan Sukaresmi, Kabupaten Cianjur. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dalam menerapkan sistem produksi halal serta mempersiapkan proses sertifikasi halal melalui skema *self-declare*. Metode pelaksanaan terdiri atas penyuluhan, pelatihan teknis, dan pendampingan langsung yang melibatkan 25 pelaku UMKM anggota paguyuban. Materi yang diberikan mencakup konsep SJPH, aspek *halal-thoyyib*, pemenuhan SNI pangan, serta praktik pengisian dokumen sertifikasi pada sistem SIHALAL. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, ditunjukkan oleh 88% peserta yang mampu mengidentifikasi komponen SJPH dengan benar dan 72% peserta yang berhasil menyelesaikan draf awal dokumen *self-declare*. Peserta juga menunjukkan peningkatan kesiapan untuk menerapkan standar produksi halal, termasuk perbaikan proses dokumentasi dan manajemen bahan baku.

Kata kunci: halal, pendampingan, sertifikasi, UMKM

ABSTRACT

The mandatory halal certification for food and beverage products, which will be fully enforced in October 2026, requires MSME actors to properly understand and implement the Halal Product Assurance System (HPAS). However, the low level of halal literacy among MSMEs remains a major challenge, as observed in the Ciwalen Culinary Association in Sukaresmi District, Cianjur Regency. This community service activity aims to enhance the capacity of MSME actors in implementing a halal production system and preparing for the halal certification process through the self-declare scheme. The implementation methods included counseling, technical training, and direct assistance involving 25 MSME actors who are members of the association. The materials covered HPAS concepts, halal-thoyyib aspects, compliance with food SNI standards, and practical guidance on completing certification documents in the SIHALAL system. The results showed a significant increase in participants' understanding, indicated by 88% of participants being able to correctly identify HPAS components and 72% successfully completing an initial draft of the self-declare documents. Participants also demonstrated increased readiness to implement halal production standards, including improvements in documentation processes and raw material management.

Keywords: assistance, certification, halal, MSMEs