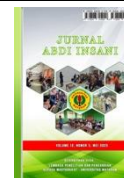




JURNAL ABDI INSANI

Volume 12, Nomor 5, Mei 2025

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PENDAMPINGAN PEMENUHAN PERSYARATAN PENGAJUAN SERTIFIKAT HALAL UNTUK PRODUK OLAHAN IKAN YANG DIHASILKAN OLEH POKLAHSAR PUTRI BAHARI DI KAWASAN KONSERVASI GILI MATRA

*Assistance in Requirements for Halal Certification Application for Fishery Products by
Poklahsar Putri Bahari in The Gili Matra Marine Protected Area*

Soraya Gigentika^{1*}, Sitti Hilyana¹, Saptono Waspodo¹, Sadikin Amir¹, Paryono¹, Ibadur
Rahman¹, Chandrika Eka Larasati¹, Sholihati Lathifa Sakina¹, Rusmin Nuryadin¹, Nenik
Kholilah¹, Rowi Ashari¹, Lalu Ferdi Alfarisi Murdin¹, Martanina²

¹Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Mataram, ²Balai Kawasan Konservasi Perairan
Nasional (BKKPN) Kupang Wilayah Kerja Pulau Gili Air, Gili Meno dan Gili Trawangan

Jln. Bangsal Baru, Kabupaten Lombok Utara – Provinsi NTB, 83352

*Alamat Korespondensi : gigentika@unram.ac.id

(Tanggal Submission: 8 Februari 2025, Tanggal Accepted : 20 Mei 2025)



Kata Kunci :

*Bahan baku,
Gili Air, olahan
ikan, SPP-IRT,
usaha mikro
dan kecil*

Abstrak :

Pada kawasan konservasi Pulau Gili Air, Gili Meno, dan Gili Trawangan (Gili Matra) terdapat tiga kelompok pengolah dan pemasar ikan (Poklahsar), salah satunya adalah Poklahsar Putri Bahari yang mengolah abon ikan. Produk olahan yang dihasilkan oleh poklahsar tersebut telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), tetapi belum memiliki sertifikat halal. Sementara itu, produk olahan ikan yang dihasilkan oleh poklahsar tersebut perlu melakukan pengembangan dan perluasan pasar, dimana salah satu strateginya adalah melalui kepemilikan sertifikat halal pada produk olahan abon ikan yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pendampingan untuk pemenuhan persyaratan sertifikat halal pada Poklahsar Putri Bahari. Target yang akan dicapai dari kegiatan pengabdian ini adalah poklahsar di kawasan konservasi Gili Matra mendapatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai sertifikat halal pada produk perikanan, pendetailan terhadap persyaratan pengajuan sertifikat halal, serta tahapan pengajuan sertifikat halal. Kegiatan pendampingan ini menggunakan metode kaji tindak partisipatif melalui diskusi dan wawancara. Pelaksanaan kegiatan pendampingan yang dilakukan adalah alih pengetahuan teoritis dan implementasi. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada bulan Mei-Agustus tahun 2024. Hasil dari kegiatan pendampingan yang dilakukan adalah Poklahsar Putri Bahari telah memiliki dokumen profil perusahaan, daftar produk dan bahan yang digunakan, sertifikat bahan baku,



proses produksi, serta manual SJPH. Melalui kegiatan pendampingan ini, maka Poklahsar Putri Bahari telah dapat mengatasi semua kendala yang umumnya dihadapi oleh usaha mikro dan kecil dalam mempersiapkan dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi halal.

Key word :

*Fish products,
Gili Air, halal
supervisor, raw
materials*

Abstract :

In the marine protected area of Gili Air, Gili Meno, and Gili Trawangan (Gili Matra), there are three groups of fish processors and marketers (poklahsar), one of which is Poklahsar Putri Bahari, specializing in processing fish floss. The processed products from this group already have a Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT) but have not yet obtained halal certification. Meanwhile, these products require market development and expansion, and one strategy to achieve this is by obtaining halal certification. Therefore, assistance is necessary to meet the requirements for halal certification for Poklahsar Putri Bahari. The goal of this community service activity is to enable the poklahsar in the Gili Matra conservation area to gain knowledge and understanding of halal certification for fishery products, including detailed information on the requirements for applying, the steps involved in the application process, and the associated costs. This activity employs a participatory action program method, actively conducted in the field. The implementation involves theoretical knowledge transfer and practical application. This activity took place from May to August 2024. The results of the assistance activities indicate that Poklahsar Putri Bahari has successfully inventoried the materials and equipment used for processing fish floss. Additionally, the members of Poklahsar Putri Bahari have prepared the necessary documents to submit to the halal supervisor. Currently, Poklahsar Putri Bahari is in the queue for submitting the halal certification application and is awaiting a scheduled visit to the production site.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Gigentika, S., Hilyana, S., Wspodo, S., Amir, S., Paryono, Rahman, I., Larasati, C. E., Sakina, S. L., Nuryadin, R., Kholilah, N., Ashari, R., Murdin, L. F. A., & Martanina. (2025). Pendampingan Pemenuhan Persyaratan Pengajuan Sertifikat Halal Untuk Produk Olahan Ikan Yang Dihasilkan Oleh Poklahsar Putri Bahari di Kawasan Konservasi Gili Matra. *Jurnal Abdi Insani*, 12(5), 1903-1916. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i5.2471>

PENDAHULUAN

Kawasan konservasi Gili Matra, yang meliputi Pulau Gili Air, Gili Meno, dan Gili Trawangan, terletak di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Kawasan ini terdiri dari tiga pulau dan berada di Desa Gili Indah, Kecamatan Pemenang, Kabupaten Lombok Utara. Pengelolaan kawasan konservasi Gili Matra berada di bawah wewenang Balai Kawasan Konservasi Perairan Nasional (BKKPN) Kupang, yang merupakan bagian dari pemerintah pusat melalui Direktorat Konservasi Keanekaragaman Hayati Laut di Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut, Kementerian Kelautan dan Perikanan (Ashari *et al.*, 2024; Gigentika *et al.*, 2024; Gigentika *et al.*, 2023).

Pada kawasan konservasi Gili Matra, terdapat tiga kelompok pengolah dan pemasar ikan yang membutuhkan pendampingan agar tujuan kawasan konservasi perairan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dapat tercapai. Ketiga kelompok tersebut adalah Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan (Poklahsar) Putri Bahari di Gili Air, Poklahsar Lanter Gili di Gili Air, dan Poklahsar Karya



Bunda Meno di Gili Meno (Gigentika *et al.*, 2023). Secara berurutan, mereka memproduksi olahan ikan berupa abon ikan, bakso ikan, dan kerupuk ikan (Gigentika & Hilyana, 2022). Produk-produk ini telah memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), yang merupakan jaminan tertulis dari bupati atau wali kota bahwa pangan hasil industri rumah tangga telah memenuhi persyaratan untuk diedarkan (Muwardji & Saraswati, 2019; Komalasari *et al.*, 2021; Tirtawati *et al.*, 2024). Dengan demikian, produk olahan ikan dari kelompok tersebut dinyatakan aman untuk dijual dan dikonsumsi.

Namun ternyata, kepemilikan SPP-IRT belum cukup bagi produk olahan ikan yang dihasilkan kelompok pengolah dan pemasar ikan jika pemasaran produk tersebut akan dikembangkan dan diperluas. Produk olahan ikan tersebut perlu memiliki sertifikat halal untuk meningkatkan pangsa pasar produk tersebut (Museliza *et al.*, 2023; Aditya & Hammam, 2024; Tirtawati *et al.*, 2024). Menurut (Warto & Samsuri, 2020), sertifikat halal akan memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk olahan ikan yang dihasilkan telah memenuhi kebutuhan hidup halal yang merupakan hak dasar setiap muslim. Selain itu, trend dunia masa kini yang mengarah pada gaya hidup halal (*halal lifestyle*) tidak hanya terdapat di negara-negara yang mayoritas berpenduduk muslim tetapi juga di negara yang berpenduduk mayoritas non-muslim (Zaidah *et al.*, 2022; Ula'am *et al.*, 2022). Oleh karena itu, menyediakan produk olahan ikan yang halal dan aman adalah peluang usaha pengolahan ikan yang sangat prospek karena dapat mengundang pelanggan loyal yang bukan saja diminati oleh muslim tetapi juga masyarakat non muslim. Makanan halal bagi muslim itu terbukti berkualitas dan sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia. Adanya sertifikasi halal bukan saja bertujuan memberi ketenteraman batin pada umat Islam tetapi juga ketenangan berproduksi bagi pelaku usaha. Apalagi dalam konteks globalisasi ekonomi dan pasar global, sertifikasi halal pangan makin diperlukan (Haque 2023).

Dalam rangka mendapatkan sertifikasi halal, kelompok pengolah dan pemasar ikan di kawasan konservasi Gili Matra perlu mempersiapkan kelengkapan dokumen serta mempersiapkan informasi mengenai daftar produk dan bahan yang digunakan, proses pengolahan produk, serta pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan (Akbar *et al.*, 2023). Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat ini, kelompok pengolah dan pemasar ikan di kawasan konservasi Gili Matra belum memenuhi persyaratan mendapatkan sertifikat halal dalam hal tempat pengolahan produk dan biaya. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningrum (2022), yaitu pelaku usaha mikro dan kecil di wilayah pinggiran dan pedesaan menghadapi beberapa kesulitan dalam memenuhi sertifikat halal untuk produknya, diantaranya adalah tingkat penghasilan yang minim dan tidak pasti menyebabkan keterbatasan ekonomi sehingga merasa berat untuk mengurus sertifikasi halal, serta belum memadainya fasilitas, sarana dan prasarana yang dimiliki sehingga untuk syarat proses produksi secara halal masih terbatas. Oleh karena itu, untuk dapat mendampingi kelompok pengolah dan pemasar ikan di kawasan konservasi Gili Matra hingga produk olahan ikan mereka mendapatkan sertifikat halal, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu dilakukan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk mendampingi Poklhasar Putri Bahari di kawasan konservasi Gili Matra dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal, sehingga produk olahan ikan yang dihasilkan dapat meningkatkan pangsa pasar dan memberikan nilai tambah bagi Poklhasar Putri Bahari. Manfaat yang diharapkan dari dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan peningkatan daya saing produk olahan abon ikan yang dihasilkan oleh Poklhasar Putri Bahari di pasar lokal maupun global melalui jaminan keamanan dan kehalalan produk. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu kelompok usaha kecil, terutama yang berada di kawasan konservasi perairan, dalam mengatasi kendala ekonomi dan teknis yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal, seperti keterbatasan fasilitas dan biaya. Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir di kawasan konservasi Gili Matra secara berkelanjutan, terutama kelompok ibu-ibu.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pendampingan pemenuhan persyaratan pengajuan sertifikat halal pada produk olahan abon ikan dilaksanakan untuk mendukung Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan (Poklahsar) Putri Bahari dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk mereka. Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Gili Air, Desa Gili Indah Kabupaten Lombok Utara yang merupakan bagian dari kawasan konservasi Gili Matra. Kegiatan pendampingan tersebut dilakukan pada bulan Mei – Agustus tahun 2024.

Kelompok masyarakat yang mendapatkan pendampingan pada kegiatan pengabdian ini adalah kelompok pengolah dan pemasar ikan (poklahsar) Putri Bahari yang mengolah abon ikan. Dari tiga (3) kelompok yang terdapat di kawasan konservasi Gili Matra, sengaja dipilih 1 kelompok dengan pertimbangan bahwa Poklahsar Putri Bahari merupakan kelompok yang memiliki lebih banyak poin persyaratan pengajuan sertifikat halal yang belum terpenuhi, terutama dalam hal lokasi mengolah ikan. Oleh karena itu, sasaran yang akan dicapai melalui kegiatan pengabdian ini adalah Poklahsar Putri Bahari dapat melengkapi dokumen persyaratan pengajuan sertifikat halal sehingga produk abon ikan yang dihasilkan dapat memperluas pasarnya. Adapun Poklahsar Putri Bahari memiliki jumlah anggota 13 orang dengan 3 orang sebagai pengurus inti (ketua, sekretaris, dan bendahara) serta 10 orang sebagai anggota.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pendampingan pada Poklahsar Putri Bahari adalah metode kaji tindak partisipatif (*participatory action program*), dimana metode tersebut memastikan keterlibatan aktif anggota kelompok Poklahsar Putri Bahari dalam memahami dan memenuhi dokumen yang dibutuhkan (Nikolaus & Bernadina, 2023; Chevalier & Buckles, 2019). Pendekatan ini memungkinkan masyarakat sebagai subjek utama dalam proses penyelesaian masalah dengan memberikan ruang untuk identifikasi kendala, diskusi solusi, serta implementasi tindakan secara langsung (Kemmis et al., 2014). Dalam kegiatan pendampingan ini, anggota Poklahsar Putri Bahari diberikan pemahaman tentang pentingnya persyaratan halal, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan pengemasan. Selain itu, pendampingan juga mencakup bimbingan dalam pengisian formulir, penyusunan dokumen pendukung, serta prosedur yang harus dilakukan dalam pengajuan sertifikat halal kepada lembaga yang berwenang. Metode ini dirancang untuk mendorong partisipasi aktif dan meningkatkan kapasitas kelompok dalam mengelola proses sertifikasi secara mandiri.

Metode kaji tindak partisipatif juga diterapkan melalui wawancara dengan anggota Poklahsar Putri Bahari untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama proses melengkapi persyaratan untuk pengajuan sertifikat halal. Wawancara tersebut dilakukan untuk menggali perspektif dan pengalaman anggota Poklahsar Putri Bahari secara langsung, sehingga strategi pendampingan dapat disesuaikan dengan kebutuhan mereka (Dacholfani et al., 2023; Djabbar & Susanto, 2024). Selain itu, dengan metode kaji tindak partisipatif yang dilakukan maka pendampingan tidak hanya berfokus pada pemenuhan persyaratan administratif, tetapi juga peningkatan kapasitas Poklahsar Putri Bahari dalam memahami prinsip halal secara menyeluruh, sehingga mereka dapat mengelola sertifikasi halal secara mandiri dan berkelanjutan.

Secara khusus, kegiatan pendampingan ini dilakukan secara langsung di lapangan dengan mengadopsi pendekatan yang sistematis dan berorientasi pada hasil. Setiap sesi pendampingan diawali dengan ceramah dan diskusi untuk memberikan landasan teori yang jelas kepada para peserta. Setelah itu, diadakan simulasi dan praktik langsung yang disesuaikan dengan kebutuhan kelompok, sehingga hasil pendampingan dapat segera diterapkan dalam proses produksi. Evaluasi berkala juga dilakukan untuk memastikan bahwa kelompok memahami dan mampu menerapkan setiap langkah yang telah diajarkan. Dengan pendekatan ini, diharapkan Poklahsar Putri Bahari dapat memenuhi persyaratan sertifikasi halal dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan abon ikan mereka.

Dalam rancangan kegiatan, pendampingan masyarakat dilakukan melalui peningkatan pemahaman mengenai sertifikasi halal pada produk perikanan. Hal tersebut dilakukan dengan harapan memberikan dampak pada peningkatan pengetahuan dan kesadaran kelompok masyarakat terhadap kebersihan terhadap peralatan yang digunakan dan memperhatikan mutu bahan yang digunakan, serta peduli terhadap ketelusuran peralatan dan bahan yang digunakan. Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan adalah alih pengetahuan teoritis dan praktik. Susunan kegiatan pendampingan ini terdiri dari tiga tahap yaitu: tahap inisiasi, tahap penyampaian pengetahuan teoritis, dan tahap praktik. Berikut penjelasan untuk masing-masing tahapan:

1. Tahap Inisiasi

Tahap inisiasi adalah program awal dalam pelaksanaan kegiatan pendampingan masyarakat. Pada tahap ini dilakukan rangkaian program diskusi dengan kelompok pengolah dan pemasar ikan sasaran atas pematangan program kerja. Pelaksanaan kegiatan lanjutan dalam tahapan inisiasi adalah alih pengetahuan teoritis kepada kelompok pengolah dan pemasar ikan sasaran.

2. Tahap Penyampaian Pengetahuan Teoritis

Pelaksanaan penyampaian pengetahuan teoritis dilakukan dengan mengumpulkan kelompok pengolah dan pemasar ikan sasaran untuk menyampaikan teori mengenai sertifikat halal pada produk perikanan, pendetailan terhadap persyaratan pengajuan sertifikat halal, serta tahapan pengajuan sertifikat halal, termasuk mengenai biaya yang harus dikeluarkan.

3. Tahap Praktik

Tahap praktik pemenuhan persyaratan pengajuan sertifikat halal untuk produk olahan ikan yang dihasilkan oleh kelompok pengolah dan pemasar ikan di kawasan konservasi Gili Matra akan dilakukan melalui pertemuan berupa workshop. Pada pertemuan tersebut akan dilakukan kegiatan praktik berupa identifikasi persyaratan yang belum dan telah dapat dipenuhi oleh kelompok pengolah dan pemasar ikan. Setelah itu, akan dilakukan kesepakatan bersama terkait dengan bagaimana kelompok pengolah dan pemasar ikan tersebut dapat memenuhi persyaratan yang belum terpenuhi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk Olahan Ikan di Kawasan Konservasi Gili Matra

Kawasan Konservasi Gili Matra yang berada di Desa Gili Indah Kabupaten Lombok Utara terkenal sebagai destinasi wisata bahari dengan potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama hasil laut. Oleh karena itu, salah satu sektor ekonomi lokal yang berkembang di Kawasan Konservasi Gili Matra, selain dari sektor wisata, adalah pengolahan hasil perikanan. Gigentika & Hilayana (2022), menyatakan bahwa sektor pengolahan hasil perikanan menjadi potensial dilakukan karena ketersediaan sumber daya ikan yang menjadi bahan baku utama. Adapun pelaku utama dari kegiatan pengolahan hasil perikanan adalah kelompok wanita pesisir di kawasan konservasi Gili Matra. Secara spesifik, terdapat tiga kelompok pengolah dan pemasar ikan (Poklahsar) yang terdapat di Kawasan Konservasi Gili Matra yaitu Poklahsar Putri Bahari, Poklahsara Lanter Gili, dan Poklahsar Karya Bunda Meno.

Tiga poklahsar di Kawasan Konservasi Gili Matra memiliki jenis olahan yang berbeda, dimana hal tersebut dilakukan untuk memaksimalkan potensi sumber daya ikan yang terdapat di perairan Kawasan Konservasi Gili Matra. Adapun masing-masing jenis olahan yang diproduksi oleh tiga poklahsar tersebut yaitu Poklahsar Putri Bahari mengolah abon ikan, Poklahsar Lanter Gili mengolah bakso ikan, dan Poklahsar Karya Bunda Meno mengolah kerupuk ikan. Ketiga jenis olahan ikan tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan yang didaratkan di Kawasan Konservasi Gili Matra, terutama untuk ikan-ikan dengan harga jual yang rendah (Lukum *et al.*, 2021; Febrianti *et al.*, 2022). Selain itu, keberadaan kegiatan pengolahan ikan yang dilakukan oleh kelompok wanita pesisir di Kawasan Konservasi Gili Matra dapat menciptakan peluang usaha yang berdampak langsung pada kesejahteraan masyarakat setempat. Seperti yang disampaikan oleh Buhari *et al.* (2021) bahwa

pengolahan produk perikanan dapat menjadi alternatif pekerjaan yang tentu saja memberikan pengaruh terhadap kesejahteraan masyarakat.

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pendampingan hanya dilakukan pada Poklahsar Putri Bahari yang melakukan pengolahan abon ikan. Keunggulan dari produk abon ikan tersebut adalah menggunakan bahan baku ikan segar yang diambil langsung dari hasil tangkapan nelayan di sekitar Kawasan Konservasi Gili Matra. Selain itu, produk abon ikan memiliki daya tahan yang relatif lama (Anwar *et al.*, 2018; Kasmianti *et al.*, 2020; Hiariey & Karual, 2023), sehingga cocok untuk dipasarkan ke luar Kawasan Konservasi Gili Matra untuk target pemasaran yang lebih luas. Secara umum, abon ikan memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang lembut (Herdhiansyah *et al.*, 2024; Sartika *et al.*, 2024; Sastri *et al.*, 2024) sehingga menjadikannya produk yang diminati wisatawan maupun konsumen lokal. Namun, tantangan yang dihadapi adalah standar mutu dan keamanan pangan yang belum sepenuhnya terpenuhi untuk mengakses pasar yang lebih luas.

Dalam proses produksinya, Poklahsar Putri Bahari mengandalkan teknik tradisional yaitu dengan peralatan sederhana yang dimiliki oleh anggota kelompok diantaranya pisau, baskom, dandang, wajan, sutil, dan kompor. Meskipun teknik tradisional tersebut cukup efektif dalam menghasilkan produk abon ikan berkualitas, tetapi terdapat kendala pada konsistensi produksi dan pencapaian standar halal yang diakui. Sementara itu, sertifikasi halal menjadi salah satu syarat penting untuk memperluas pasar produk, terutama dalam memenuhi kebutuhan konsumen muslim, yang menjadi mayoritas pasar domestik (Yulia, 2015; Hartini & Malahayatie, 2024). Oleh sebab itu, hal ini menjadi tantangan utama yang dihadapi oleh Poklahsar Putri Bahari.

Tantangan lainnya yang dihadapi oleh Poklahsar Putri Bahari dalam memasarkan produk abon ikan yang dihasilkan adalah kondisi geografis Gili Matra yang berupa pulau kecil yang menyebabkan terbatasnya akses memperoleh bahan tambahan tertentu, serta belum adanya lokasi tetap untuk melakukan pengolahan produk abon ikan juga menjadi tantangan bagi Poklahsar Putri Bahari. Kendala logistik dalam mendapatkan bahan penunjang seperti rempah-rempah dan kemasan modern sering kali menjadi hambatan. Hal ini menuntut Poklahsar untuk berinovasi, baik dalam proses produksi maupun strategi pemasaran.

Secara keseluruhan, produk olahan abon ikan yang dihasilkan oleh Poklahsar Putri Bahari di Kawasan Konservasi Gili Matra memiliki potensi yang besar untuk berkembang menjadi komoditas unggulan, dengan catatan harus memperhatikan pengelolaan mutu dan sertifikasi halal dapat terpenuhi. Oleh karena itu, melalui kegiatan pendampingan dengan memberikan pelatihan dan pembimbingan mengenai tata cara memenuhi persyaratan sertifikasi halal akan menjadi langkah awal yang strategis untuk memaksimalkan potensi tersebut, sekaligus mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Dengan sertifikasi halal, produk abon ikan yang dihasilkan oleh Poklahsar Putri Bahari tidak hanya memperoleh kepercayaan konsumen tetapi juga memperkuat identitas kawasan konservasi sebagai penghasil produk perikanan yang berkelanjutan dan berkualitas (Amry *et al.*, 2024; Dewi & Makhtum, 2024).

Pendampingan yang dilakukan pada Poklahsar Putri Bahari pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencakup pemahaman mendalam terkait konsep halal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan produk. Selain itu, kelompok juga diberikan panduan tentang pengelolaan administrasi dan dokumentasi yang diperlukan untuk pengajuan sertifikat halal. Langkah ini diharapkan dapat membantu Poklahsar untuk memenuhi standar yang ditetapkan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dengan adanya sertifikat halal, produk olahan ikan dari Poklahsar Putri Bahari memiliki peluang lebih besar untuk masuk ke pasar modern dan meningkatkan daya saingnya (Destiarni & Qomariyah, 2023).

Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan dengan SPP-IRT dan Sertifikat Halal

Produk abon ikan olahan Poklahsar Putri Bahari telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dimana hal tersebut menandakan bahwa produk abon ikan yang

dihasilkan telah memenuhi standar keamanan pangan sesuai regulasi pemerintah (Kustini *et al.*, 2023). Berdasarkan Sellia & Atmadja (2019); Sembiring & Rismawati (2023), SPP-IRT merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi industri rumah tangga di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan produksi industri rumah tangga tersebut. SPP-IRT memastikan bahwa proses produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir, dilakukan sesuai dengan prosedur higienis dan aman bagi konsumen.

SPP-IRT merupakan bagian penting bagi Poklahsar Putri Bahari dalam memasarkan produk abon ikan yang dihasilkan karena SPP-IRT merupakan salah satu syarat penting dalam pemasaran produk makanan (Roswiana, 2023). Sertifikasi ini menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, tidak mengandung bahan berbahaya, dan diproses dalam lingkungan yang bersih dan higienis. Bagi Poklahsar Putri Bahari, kepemilikan SPP-IRT telah membuka peluang untuk menjual produk secara legal di pasar lokal dan regional. Hal ini juga membantu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk yang mereka konsumsi.

Namun untuk perluasan pemasaran produk abon ikan yang diolah oleh Poklahsar Putri Bahari, kepemilikan SPP-IRT perlu dilengkapi pula dengan sertifikasi halal. Berdasarkan (Yanuardin, 2025), sertifikasi halal adalah elemen kunci dalam memastikan bahwa produk makanan tidak hanya aman tetapi juga sesuai dengan syariat Islam. Penduduk Indonesia yang mayoritas Muslim memerlukan produk makanan yang memiliki label halal untuk dipertimbangkan dalam menentukan keputusan untuk membeli produk makanan (Al Mustaqim, 2023). Oleh karena itu bagi Poklahsar Putri Bahari, mendapatkan sertifikat halal akan membuka akses ke segmen pasar yang lebih luas, tidak hanya di pasar domestik tetapi juga berpotensi untuk ekspor ke negara-negara dengan mayoritas Muslim.

Memiliki sertifikat halal memberikan keuntungan ekonomi yang signifikan (Utari *et al.*, 2022; Nurhidayat *et al.*, 2024). Produk yang bersertifikat halal cenderung lebih diminati sehingga berpeluang dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan Poklahsar Putri Bahari (Rofiuddin, 2023; Zed *et al.*, 2024). Hal ini juga dapat membuka peluang untuk bekerja sama dengan jaringan distribusi yang lebih luas, seperti supermarket besar dan toko-toko yang mensyaratkan sertifikasi Halal untuk produk makanan yang dijual (Safitri *et al.*, 2024). Selain itu, dengan adanya sertifikasi ganda (SPP-IRT dan Halal) maka Poklahsar Putri Bahari dapat memperkuat reputasi mereka sebagai produsen yang tidak hanya memprioritaskan keamanan tetapi juga kepatuhan terhadap nilai-nilai religius yang penting bagi konsumen. Ini akan membantu membangun kepercayaan jangka panjang, yang merupakan aset penting dalam mempertahankan dan mengembangkan bisnis di industri makanan.

Sertifikasi halal dapat pula memberikan dampak jangka panjang bagi Poklahsar Putri Bahari, yaitu berupa dampak positif yang berkelanjutan bagi Poklahsar Putri Bahari. Sertifikat halal tidak hanya akan memperkuat daya saing di pasar untuk produk abon ikan yang dihasilkan Poklahsar Putri Bahari, tetapi juga mendukung pengembangan usaha yang berkelanjutan. Dengan diversifikasi pasar dan peningkatan kualitas produk, Poklahsar Putri Bahari berpotensi untuk tumbuh menjadi pelaku usaha yang lebih mandiri dan berkontribusi secara signifikan terhadap ekonomi lokal di Kawasan Konservasi Gili Matra.

Persyaratan Pengajuan Sertifikat Halal untuk Produk Olahan Abon Ikan Oleh Poklahsar Putri Bahari

Pendampingan kepada Poklahsar Putri Bahari dalam memenuhi persyaratan pengajuan sertifikat halal dilakukan dengan mengacu pada mekanisme *self-declare* yang diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 33 Tahun 2022. Skema ini memungkinkan usaha mikro dan kecil (UMK) untuk mengajukan sertifikasi halal secara lebih sederhana dan tanpa biaya (Jamil & Ariswanto, 2025). Adapun mekanisme *self-declare* dilakukan dengan mendeklarasikan secara mandiri tentang status halal produk yang dihasilkan. Tetapi, Poklahsar Putri Bahari baru dapat melakukan mekanisme *self-declare* jika telah melalui pendampingan dari Pendamping Proses Halal (PPH) yang terdaftar (Rohman

& Sudiro, 2023). Selain itu, salah satu persyaratan utama yang harus dipenuhi adalah kejelasan bahan baku yang digunakan, termasuk memastikan bahwa seluruh bahan dalam produksi abon ikan berasal dari sumber yang telah dipastikan kehalalannya (Mulyono & Hidayat, 2022). Poklahsar Putri Bahari telah melakukan inventarisasi bahan baku, seperti ikan sebagai bahan utama serta bumbu tambahan seperti garam, gula, dan rempah-rempah yang tidak mengandung zat haram.

Selain inventarisasi bahan, Poklahsar Putri Bahari juga harus memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) yang diperoleh melalui sistem *Online Single Submission* (OSS). Dokumen ini menjadi bukti legalitas usaha dan merupakan salah satu syarat administratif dalam pengajuan sertifikasi halal (Azizah *et al.*, 2023). Poklahsar Putri Bahari telah memiliki NIB sejak tahun 2022, dimana NIB tersebut diperoleh atas dampingan pada kegiatan COREMAP-ICTF yang dilakukan di kawasan konservasi Gili Matra. Selain memiliki NIB, Poklahsar Putri Bahari (sebagai pelaku usaha) juga perlu membuat manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang menjelaskan langkah-langkah yang diterapkan dalam produksi untuk memastikan keberlanjutan kehalalan produk (Kasmawati *et al.*, 2042). Poklahsar Putri Bahari telah melengkapi dokumen SJPH pada kegiatan pendampingan ini.

Proses pendampingan ini juga mencakup pembuatan pernyataan halal oleh Poklahsar Putri Bahari. Pernyataan tersebut merupakan ikrar yang menyatakan bahwa seluruh proses produksi abon ikan dilakukan sesuai dengan prinsip halal, baik dari aspek bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan produk jadi. Pernyataan tersebut kemudian diverifikasi oleh pendamping Proses Produk Halal (PPH), yang bertugas memastikan bahwa Poklahsar Putri Bahari benar-benar menerapkan standar halal dalam setiap tahapan produksi. Dalam tahap tersebut, Poklahsar Putri Bahari diberikan pelatihan dan bimbingan teknis agar dapat memahami prinsip-prinsip kehalalan dengan lebih baik (Arsil *et al.*, 2023).

Berdasarkan hasil pendampingan yang telah dilakukan, Poklahsar Putri Bahari berhasil memenuhi seluruh persyaratan dalam pengajuan sertifikat halal melalui mekanisme *self-declare*. Dengan terpenuhinya persyaratan ini, produk abon ikan yang dihasilkan oleh Poklahsar Putri Bahari dapat melanjutkan ke tahap berikutnya yaitu pengajuan sertifikasi halal melalui Sistem Informasi Halal (SIHALAL) yang dikelola oleh BPJPH. Poklahsar Putri Bahari perlu mengunggah semua dokumen yang diperlukan, termasuk daftar bahan baku, prosedur produksi, serta dokumen administratif lainnya pada SIHALAL. Setelah pengajuan dilakukan, BPJPH dan pendamping PPH akan melakukan verifikasi dan validasi terhadap dokumen yang telah dikirimkan. Karena mekanisme *self-declare* tidak memerlukan audit langsung ke lokasi produksi, proses ini menjadi lebih cepat dan efisien bagi pelaku usaha mikro dan kecil (Laila & Alim, 2019).

Abon ikan milik Poklahsar Putri Bahari yang telah mendapatkan sertifikat halal akan memiliki peluang lebih besar untuk bersaing di pasar yang lebih luas, terutama di segmen pasar yang mengutamakan kehalalan produk. Selain itu, keberhasilan dalam memperoleh sertifikasi halal juga akan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk Poklahsar Putri Bahari sebagai produk olahan ikan yang aman dan terjamin kehalalannya (Aisyah *et al.*, 2023). Oleh karena itu, setelah pendampingan ini, Poklahsar Putri Bahari dapat mengajukan sertifikat halal melalui SIHALAL didampingi oleh Penyuluh Perikanan Kabupaten Lombok Utara dan pengelola kawasan konservasi Gili Matra.

Kendala dan Rencana Tindak Lanjut Terhadap Pengajuan Produk Olahan Abon Ikan Oleh Poklahsar Putri Bahari

Proses pengajuan sertifikat halal untuk usaha mikro dan kecil (UMK), seperti Poklahsar Putri Bahari yang memproduksi abon ikan, menghadapi berbagai kendala yang dapat memperlambat atau menghambat kelancaran sertifikasi. Salah satu kendala utama adalah kurangnya pemahaman para pelaku usaha tentang mekanisme sertifikasi halal dan pentingnya jaminan halal bagi produk olahan ikan. Sebagian besar pelaku UMK belum memiliki akses terhadap informasi yang cukup mengenai prosedur sertifikasi, termasuk tahapan pengajuan, dokumen yang dibutuhkan, serta mekanisme *self-*

declare yang diterapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Ningrum *et al.*, 2022; Nurhidayah *et al.*, 2024; Wulandari & Sulistyowati, 2024). Minimnya literasi halal ini menyebabkan ketidaksiapan dalam memenuhi persyaratan administratif yang telah ditetapkan (Wulandari & Hasan, 2023). Namun kendala ini dapat diatasi oleh Poklaksar Putri Bahari karena mendapatkan pendampingan dari pelaksana pengabdian kepada masyarakat dari Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Mataram, Penyuluh Perikanan Kabupaten Lombok Utara, serta pengelola kawasan konservasi Gili Matra. Selain itu, pada tahun 2022, Poklaksar Putri Bahari dan dua poklaksar lainnya yang berada di kawasan konservasi Gili Matra telah didampingi dan mendapatkan intervensi oleh pemerintah pusat melalui program COREMAP-ICTF sehingga Poklaksar Putri Bahari telah memiliki pemahaman mengenai sertifikasi halal.

Selain itu, kendala utama lainnya dalam proses pengajuan sertifikat halal untuk UMK adalah keterbatasan dalam proses teknis dan pencatatan bahan baku yang digunakan dalam produksi abon ikan (Yunitasari *et al.*, 2023; Khairawati *et al.*, 2025). Salah satu persyaratan utama dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah keterlacakan bahan baku dan proses produksi secara transparan (Faradilla *et al.*, 2023; Putri *et al.*, 2024). Poklaksar Putri Bahari belum memiliki sistem pencatatan yang sistematis terkait sumber bahan baku, proses pengolahan, dan alat produksi yang digunakan. Ketidadaan dokumentasi yang baik dapat menyebabkan kesulitan dalam tahap verifikasi kehalalan produk saat pengajuan sertifikat halal melalui SIHALAL (Arsil *et al.*, 2023). Kendala tersebut telah dapat diatasi oleh Poklaksar Putri Bahari melalui kegiatan pendampingan yang telah dilaksanakan.

Adapun pendampingan yang telah dilakukan saat ini baru mencakup pemenuhan persyaratan dokumen pengajuan sertifikasi halal, seperti penyusunan dokumen legalitas usaha, pencatatan bahan baku, dan identifikasi fasilitas produksi yang digunakan. Namun, proses pengajuan sertifikasi halal ke dalam sistem SIHALAL masih menjadi tantangan bagi Poklaksar Putri Bahari. Oleh karena itu, rencana tindak lanjut pendampingan harus difokuskan pada pendampingan teknis pengajuan secara daring melalui SIHALAL hingga tahapan verifikasi dokumen oleh BPJPH. Berikut merupakan rencana tindak lanjut yang perlu dilakukan sehingga Poklaksar Putri Bahari dapat memperoleh sertifikasi halal untuk produk abon ikan yang dihasilkan:

- (1) Memberikan pelatihan teknis kepada anggota Poklaksar Putri Bahari terkait penggunaan platform SIHALAL. Pendampingan ini mencakup pembuatan akun, pengunggahan dokumen yang telah dipersiapkan, serta cara mengisi formulir pendaftaran dengan benar. Pelatihan ini penting untuk memastikan bahwa pelaku usaha dapat secara mandiri mengakses dan memahami tahapan sertifikasi halal secara daring. Jika diperlukan, pendampingan ini dapat dilakukan dalam beberapa sesi agar setiap anggota Poklaksar dapat menguasai prosesnya dengan baik.
- (2) Melakukan simulasi pengajuan sertifikasi halal secara langsung melalui SIHALAL. Dalam tahap ini, tim pendamping dapat mendampingi Poklaksar Putri Bahari dalam setiap tahapan unggah dokumen, mulai dari pengisian formulir hingga verifikasi awal oleh sistem. Simulasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi kendala teknis yang mungkin dihadapi dan memberikan solusi secara langsung sebelum pengajuan resmi dilakukan. Jika ditemukan kesalahan atau kekurangan dalam dokumen yang diunggah, maka pendampingan lebih lanjut dapat diberikan untuk melengkapi persyaratan sebelum pengajuan ulang.
- (3) Mendampingi Poklaksar Putri Bahari dalam proses verifikasi oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Adapun proses ini meliputi audit dokumen serta inspeksi langsung ke lokasi produksi untuk memastikan kesesuaian dengan standar halal yang berlaku (Fadilah *et al.*, 2023). Namun, proses inspeksi langsung ke lokasi produksi tidak perlu dilalui oleh Poklaksar Putri Bahari jika seluruh persyaratan administrasi dan teknis pengajuan sertifikasi halal terpenuhi. Tetapi, BPJPH tetap berhak melakukan pengawasan secara acak atau jika ada indikasi pelanggaran. Oleh karena itu, Poklaksar Putri Bahari tetap perlu mendapatkan pendampingan terkait hal tersebut, diantaranya mendapatkan bimbingan tentang bagaimana menghadapi pemeriksaan oleh auditor halal,

termasuk persiapan fasilitas produksi dan pemenuhan aspek kebersihan sesuai dengan ketentuan halal.

- (4) Memastikan bahwa Poklahsar Putri Bahari mendapatkan sertifikat halal dan memahami mekanisme perpanjangan serta pemeliharaan sertifikat halal. Pendampingan tidak hanya berakhir setelah sertifikasi diberikan, tetapi juga mencakup edukasi tentang perpanjangan sertifikat, pemantauan kepatuhan terhadap SJPH, serta strategi pemasaran produk halal agar dapat lebih diterima di pasar yang lebih luas. Dengan implementasi strategi ini, diharapkan Poklahsar Putri Bahari tidak hanya memperoleh sertifikat halal tetapi juga dapat mempertahankan kehalalan produk secara berkelanjutan dan meningkatkan daya saingnya di pasar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Poklahsar Putri Bahari yang memproduksi abon ikan telah mendapatkan pendampingan dalam memenuhi persyaratan pengajuan sertifikat halal. Poklahsar Putri Bahari telah memiliki dokumen profil perusahaan, daftar produk dan bahan yang digunakan, sertifikat bahan baku, proses produksi, serta manual SJPH. Melalui kegiatan pendampingan ini, maka Poklahsar Putri Bahari telah dapat mengatasi semua kendala yang umumnya dihadapi oleh usaha mikro dan kecil dalam mempersiapkan dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi halal.

Adapun saran yang perlu menjadi perhatian dari kegiatan pendampingan ini adalah melanjutkan kegiatan pendampingan Poklahsar Putri Bahari untuk mengupload dokumen persyaratan pada SIHALAL sehingga produk abon ikan mendapat sertifikasi halal. Selain itu, dua poklahsar lainnya yang terdapat di kawasan konservasi Gili Matra (yaitu Poklahsar Lanter Gili yang memproduksi bakso ikan dan Poklahsar Karya Bunda Meno yang memproduksi kerupuk ikan) mendapatkan pula pendampingan pemenuhan persyaratan pengajuan sertifikasi halal untuk produk olahannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Universitas Mataram yang telah memberikan dana pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Terima kasih kepada BKKPN Kupang Wilayah Kerja Pulau Gili Air, Gili Meno dan Gili Trawangan yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pendampingan kepada Poklahsar Putri Bahari yang berada di kawasan konservasi Gili Matra.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, W., & Hammam. (2024). Kesadaran Halal Pelaku UMKM Terhadap Produk Olahan Wajib Bersertifikat Halal (Studi UMKM Kecamatan Kwanyar). *Iqtisadie*, 4(1), 1-17. <https://doi.org/10.36781/iqtisadie.v4i01.522>
- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Azizah, N. A. N., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi Kasus di Kampung Ceungceum Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya). *Journal of Islamic Economics Studies and Practices*, 2(2), 95-105. <https://doi.org/10.54180/jiesp.v2i2.131>
- Akbar, A. F., Mulyani, T., & Pujiastuti, E. (2023). Penerbitan Sertifikasi Halal Terhadap Produk Makanan Ringan. *Semarang Law Review*, 4(1), 111-125. <http://dx.doi.org/10.26623/slr.v4i1.6516>
- Al Mustaqim, D. (2023). Sertifikasi Halal Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah dan Hukum Positif. *AB-JOIEC*, 1(2), 54-67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.26>
- Amry, A. D., Pebrianti, S., Fajarwati, L., Narti, D., Monaliza, M. S., & Kasmiati. (2024). Peran Sertifikat Halal Dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Muslim Pada Produk Makanan dan Minuman di Kota Jambi. *Jurnal Ekonomi Revolusioner*, 7(6), 252-263. <https://oaj.jurnalhst.com/index.php/jer/article/view/489>



- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Fishtech*, 7(2), 138-147. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.5679>
- Ashari, R., Gigentika, S., Hilyana, S., & Martanina. (2024). Pola Pemanfaatan Perikanan Tangkap di Zona Pemanfaatan Terbatas Kawasan Konservasi Perairan Gili Matra Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 14(1), 98-114. <http://dx.doi.org/10.33512/jpk.v14i1.27697>
- Arsil, P., Wicaksono, R., Hidayat, H.H., & Cahyani, W. (2023). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro Olahan Ikan (Tuna *Springroll* dan Pempek Ikan Tenggiri) Melalui Sertifikasi Halal Produk. *Al Khidmat*, 6(1), 32-39. <https://doi.org/10.15575/jak.v6i1.20688>
- Azizah, S., Al Rosyadah, H. K., & Mubarak, M. S. (2023). Assistance in Producing NIB and Halal Certificates for MSMEs, in Pekalongan and Surroundings. *Landmark*, 1(3), 133-139. <https://doi.org/10.32520/landmark.v1i3.2896>
- Buhari, N., Waspodo, S., Damayanti, A. A., Rahman, I., & Himawan, M. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan Bagi Wanita Pesisir di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 1(1), 29-35. <http://doi.org/10.29303/jppi.v1i1.40>
- Chevalier, J. M., & Buckles, D. (2019). *Participatory Action Research: Theory and Methods for Engaged Inquiry*. New York (US): Routledge.
- Dacholfany, M. I., Azis, A. A., Mardiati, Zulhayana, S., Ahmad, R., Bay, W., & Mokodenseho, S. (2023). Peningkatan Kualitas Pendidikan Masyarakat Melalui Program Pelatihan dan Bimbingan Studi. *East Journal Innovate Community Services*, 1(3), 129-141. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v1i03.121>
- Destiarni, R. P., Qomariyah, N. (2023). Persepsi Pelaku UMKM Terhadap Kepemilikan Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM Madura. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(3), 3858-3863. <http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v9i3.9314>
- Dewi, N.Y., & Makhtum, A. (2024). Analisis Pelaksanaan Jaminan Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing Umk Petis Ikan HSN di Desa Konang Kabupaten Pamekasan. *Jurnal Media Akademik*, 2(10), 1-18. <https://doi.org/10.62281/v2i10.849>
- Djabbar, A., & Susanto, Y. (2024). Pendampingan Interpretasi dalam Pengelolaan Komponen Wisata Komunitas Desa Wisata Lantebung, Makassar. *Padaidi*, 1(2), 73-84. <https://doi.org/10.33649/padaidi.v1i2.121>
- Faradilla, R. H. F., Leomo, S., Saediman, H., & Rejeki, S. (2023). Bimbingan Teknis Proses Produk dan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Pangan Mikro Kecil di Desa Napalakura Kabupaten Muna. *Hirono*, 3(1), 21-27. <https://doi.org/10.55984/hirono.v3i1.132>
- Febrianti, D., Budiadnyani, I. G. A., Farida, I., Utari, S. P. S. D., Astiana, I., Samanta, P. N., Perceka, M. L., Lahay, A. F., Panjaitan, F. C. A., Dewi, R. N., Khairunnisa, A., Cesrany, M., Juhriah, & Barata, M. T. A. (2022). Peningkatan Nilai Ekonomis Ikan Lokal melalui Diversifikasi Olahan di Pesisir Desa Pengembangan Kabupaten Jembrana, Bali. *Pengkemas Maritim*, 5(1), 29-34. <https://doi.org/10.31629/pkmmar.v5i1.4855>
- Gigentika, S., Hilyana, S., Waspodo, S., Paryono, Sumsanto, M., Martanina, Ashari, R., Murdin, L. F. A., Amir, S., Nurliah, Damayanti, A. D., Rahman, I., Larasati, C. E., Himawan, M. R., Jefri, E., Lestariningsih, W. A., Wahyudi, R., & Sakina, S. L. (2024). Pemanfaatan Peralatan Pengolahan Ikan Berbentuk Mesin untuk Peningkatan Kapasitas Produksi pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan di Kawasan Konservasi Perairan TWP Gili Matra. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 255-271. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1317>
- Gigentika, S., Hilyana, S., Waspodo, S., & Amir, S. (2023). Penerapan Kapasitas Produksi Optimal untuk Penguatan Usaha Pengolahan Abon Ikan dan Bakso Ikan di Dusun Gili Air, Desa Gili Indah, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 232-242. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.883>

- Gigentika, S., & Hilyana, S. (2022). Kelayakan Finansial Pada Usaha Pengolahan Abon Ikan Skala Rumah Tangga di Kawasan Konservasi TWP Gili Matra, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 8(3), 375-383. <https://doi.org/10.29303/jseh.v8i3.134>
- Haque, M. G. (2023). *Perjalanan Manajemen Industri dan Jaminan Produk Halal Indonesia*. Jambi (ID): PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Hartini, & Malahayatie. (2024). Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman. *Great*, 1(2), 116-129. <https://doi.org/10.62108/great.v1i1.688>
- Herdhiansyah, D., Lesmana, S. A. D., Syukri, M., Asriani, & Mariani. (2024). Analisis Pengembangan Produk Abon Ikan Tuna Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). *Agrointek*, 18(2), 298-311. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.16247>
- Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Penerimaan Organoleptik Abon Ikan. *Jurnal Perikanan*, 13(3), 674-681. <https://doi.org/10.29303/jp.v13i3.600>
- Jamil, A. M., & Ariswanto, D. (2025). Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal melalui Self Declare dalam Perspektif Kesadaran dan Kepatuhan Hukum (Studi Kasus pada Pelaku Usaha Mikro di Kabupaten Bangkalan). *Maslahah*, 3(1), 31-45. <https://doi.org/10.59059/maslahah.v3i1.1744>
- Kasmawati, Ernarningsih, & Hadijah, S. (2024). Legalitas Usaha dan Proses Produk Perikanan Halal di UKM Cahaya Bandeng. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 2(2), 66-78. <https://doi.org/10.33096/jamka.v2i2.346>
- Kasmiati, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni, A. (2020). Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470-478. <https://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.32700>
- Kemmis, S., McTaggart, R., & Nixon, R. (2014). *The Action Research Planner: Doing Critical Participatory Action Research*. Berlin (DE): Springer Science & Business Media.
- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, Yusanto, I., Murtadlo, M. B. (2025). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jasmien*, 5(2), 242-256. <https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i02.1018>
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al-Azhar Indonesia*, 3(1), 9-15. <https://dx.doi.org/10.36722/jpm.v3i1.476>
- Kustini, Amriel, E. E. Y., Cahyaningtyas, B. M. A. P., Rizka, A., & Rahmatika, A.D. (2023). Pendampingan Pengurusan Sertifikat PIRT Pada UKM Gunung Anyar Tambak. *Jurnal Abdimas Bela Negara*, 4(1), 30-39. <https://jabn.upnjatim.ac.id/index.php/jabn/article/view/201>
- Laila, R. Q., & Alim, M. N. (2019). Analisis Halal Value Chain Pelaksanaan Self Declare di Halal Center. *BISEI*, 9(1), 50-59. <https://doi.org/10.33752/bisei.v9i1.6030>
- Lukum, A., Abdjul, T., & Uloli, R. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Ikan di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Sibermas*, 10(1), 56-66. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v10i1.10394>
- Mulyono, A., & Hidayat, Y. R. (2022). Implementasi Kebijakan Sertifikasi Halal di Indonesia. *Res Publica*, 1(1), 1-10. <https://intropublica.org/index.php/rp/article/view/38>
- Museliza, V., Rimet, Rahma, S., & Suryadi, N. (2023). Literasi Pentingnya Sosialisasi Sertifikasi Halal pada Usaha Mikro Kecil Menengah di Kota Pekanbaru. *BATIK*, 1(3), 122-130. <https://doi.org/10.57152/batik.v1i3.982>
- Muwardji, T., & Saraswati, A. (2019). Peningkatan Kapasitas Bisnis Usaha Mikro Kecil Melalui Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga. *Jurnal Poros Hukum Padjajaran*, 1(1), 13-31. <https://dx.doi.org/10.23920/jphp.v1i1.340>
- Nikolaus, S., & Bernadina, L. (2023). Pemberdayaan Petani Anggota Kelompok Tani Nekamese di Desa Baumata, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang dengan Membangun Koperasi Simpan-Pinjam. *Community Development Journal*, 4(5), 10656-10662. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i5.21477>

- Ningrum, R. T. P. (2022). Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar*, 6(1), 43-58. <https://doi.org/10.30762/istithmar.v6i1.30>
- Nurhidayah, E. S., Maflahah, I., Hidayati, D., Supriyanto, Probowati, B. D., Faridz, R., Hidayat, K., Mu'tamar, M. F. F., Ulya, M., Lisdayana, N., Cystiana, C. U., & Verdiana, H. R. (2024). Edukasi Pangan Halal dan Program Sertifikasi Halal Skema Self-Declare bagi UMKM Di Desa Gumulan, Kec. Kesamben, Kab. Jombang. *Darmabakti*, 134-140. <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2024.5.1.134-140>
- Nurhidayat, K., Afdawaiza, & Handayani, A. P. (2024). Pengaruh Kepemilikan Sertifikasi Halal dan Modal Usaha Terhadap Pendapatan Usaha: Studi Empiris Pada Pelaku Usaha Mikro kecil dan Menengah (UMKM) Bidang Kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Al-Masharif*, 12(2), 139-155. <https://doi.org/10.24952/masharif.v12i2.14149>
- Putri, R. (2024). Tantangan Sertifikasi Halal pada Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Pangan di Kabupaten Pamekasan. *Assyarikah*, 2(5), 222-242. <https://doi.org/10.28944/assyarikah.v5i2.1911>
- Rofiuddin, M. (2023). Analisis Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Penjualan pada Usaha Haysanadi *Catering Service*. *DIES*, 2(2), 108-119. <https://doi.org/10.38073/dies.v2i2.1382>
- Rohman, S., & Sudiro, A.A. (2023). Efektifitas dan Jaminan Hukum Sertifikat Halal Self Declare di Indonesia. *UNES Law Review*, 6(2), 5792-5801. <https://doi.org/10.31933/unesrev.v6i2>
- Roswiana, S. A. (2023). Kepatuhan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Standar Kesehatan Pangan Melalui Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (Studi Kasus di Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Timur). *Juridica*, 5(1), 30-37. <https://doi.org/10.46601/juridicaugr.v5i1.282>
- Safitri, Z., Addiarrahman, & Siregar, E. S. (2024). Strategi Optimalisasi Peningkatan Penjualan Melalui Sertifikasi Halal Pada UMKM Usaha Dodol Nanas CV Tulimario. *Journal Economic Excellence Ibnu Sina*, 2(2), 195-210. <https://doi.org/10.59841/excellence.v2i2.1398>
- Sartika, D., Ibrahim, G. A., Julita, S. (2024). Sensory Characteristics of Sheredded Spiced Fish Formulations with Different Processing Treatments. *Aquasains*, 12(2), 1474-1483. <http://dx.doi.org/10.23960/aqs.v12i2.p1474-1483>
- Sastri, Andriani, M. S., & Fajriansyah. (2024). Analisis Kualitas Mutu Organoleptik Terhadap Penambahan Rebung Betung Pada Pembuatan Abon Ikan Endemik di Kota Takengon. *Jurnal SAGO*, 5(3B), 1143-1155. <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i3B.2202>
- Sellia, N. M., & Atmadja, I. B. P. (2019). Kajian Tentang Izin Pada Industri Rumah Tangga Pangan. *Kertha Semaya*, 7(9), 1-16. <https://doi.org/10.24843/KM.2019.v07.i08.p01>
- Sembiring, S., & Rismawati. (2023). Produk Industri Rumah Tangga: Dalam Pengawasan Pemerintah Dan Penguatan Posisi Produsen. *Perspektif*, 28(2), 119-129. <https://doi.org/10.30742/perspektif.v28i2.878>
- Tirtawati, D., Fanani, M. Z., Jumiono, A., & Haris, H. (2024). Pelaksanaan Pengawasan Keamanan Pangan Dalam Rangka Penerbitan Izin Edar P-IRT di Dinas Kesehatan Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 96-204. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.10844>
- Ula'm, F., Hasmi, W., Putri A. B., & Setiyowati, A. (2022). Penguatan Halal Value Chain "Pengembangan Halal Indutri : Sertifikasi, Peluang dan Tantangan". *Jurnal Mas Mansyur*, 1(2), 71-84. <https://journal.um-surabaya.ac.id/MasMansyur/article/view/16796>
- Utari, D., Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Industri Halal Berkontribusi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Era Pandemi Covid-19: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 15(1), 87-98. <https://doi.org/10.46306/jbbe.v15i1.119>
- Warto, & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal*, 2(1), 98-112. <https://dx.doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wulandari, S. H., & Hasan, D. B. N. (2023). Analisis Tingkat Literasi Label Halal Pengusaha UMKM Kerupuk di Desa Dakiring (Studi Kasus Desa Dakiring, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan). *Jurnal Kaffa*, 2(1), 33-47. <https://eco-entrepreneur.trunojoyo.ac.id/kaffa/article/view/18163>

- Wulandari, S. Y., & Sulistyowati, S. N. (2024). Pelatihan Sertifikasi Halal Self Declare Produk Unggulan Desa Jombatan Kecamatan Kesamben, Kabupaten Jombang. *IRA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 61-70. <https://doi.org/10.56862/irajpkm.v2i3.161>
- Yanuardin. (2025). Analisis Sertifikasi Halal Bagi Produk Pangan di Indonesia. *Jurnal Pengabdian Nasional Indonesia*, 6(1), 27-37. <https://doi.org/10.35870/jpni.v6i1.1095>
- Yuanitasari, D., Sardjono, A., & Susetyo, H. (2023). Tantangan Regulasi Halal untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil: Sebuah Studi *Socio-Legal* di Kupang Nusa Tenggara Timur. *Acta Diurnal*, 6(2), 254-267. <https://doi.org/10.23920/acta.v6i2.1474>
- Yulia, L. (2015). Strategi Pengembangan Industri Produk Halal. *Jurnal Bimas Islam*, 8(1), 121-162. <https://jurnalbimasislam.kemenag.go.id/jbi/article/view/171>
- Zaidah, N., Solihin, M., & Muliadi. (2022). Halal Lifestyle dan Wara' Lifestyle (Studi Kasus Pusat Halal Salman ITB). *Jurnal Penelitian Ilmu Ushuluddin*, 2(3), 546-566. <https://doi.org/10.15575/jpiu.14440>
- Zed, E. Z., Lestari, G. W., Cahyadi, A. A., Lestnando, G. C. B., & Dewi, K. (2024). Pengaruh Logo Halal Terhadap Kenaikan Pendapatan Pada UMKM di Cikarang. *Al-Furqan*, 3(4), 1629-1641. <https://publisherqu.com/index.php/Al-Furqan/article/view/1120>