KAMPUS AKADEMIK PUBLISING
Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik (JMIA)
Vol.3, No.6 Desember 2026
e-ISSN: 3032-7377, p-ISSN : 3032-7385, Hal 269-277
DOI : https://doi.org/10.61722/jmia.v3i6.13487

Evaluasi Pemahaman Pelaku Usaha Penerima Sertifikasi SEHATI tentang Sistem Jaminan Produk Halal di Kawasan Zona Khas Purwokerto

Puput Dwi Puspita Sari
Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Nurfi Melistia Ningrum
Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Azka Samsul Huda
Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Mahardhika Cipta Raharja
Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Alamat: Jl. A. Yani No. 40A, Karanganjing, Purwanegara, Kecamatan Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah 53126.
234110201267@mhs.uinsaizu.ac.id,

Abstrak. *Halal certification serves not only as proof of product compliance with halal requirements but also requires business owners to maintain product halal integrity through the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH). This study aims to evaluate the understanding of business owners who received halal certification through the SEHATI program regarding the implementation of SJPH in the Zona KHAS Purwokerto area. This research employs a qualitative approach with a descriptive qualitative method. The evaluation examines business owners' understanding based on five aspects of SJPH: commitment and responsibility, materials, halal product processes, products, and monitoring and evaluation. The findings indicate that understanding these five aspects is essential for maintaining halal product integrity sustainably. Furthermore, assistance from Halal Product Process Assistants and relevant parties remains necessary to improve business owners' understanding and encourage consistent implementation of SJPH in their daily business activities.*
Keywords: *Business Owners; Evaluation; Halal Certification; Halal Product Assurance System*

Abstrak. Sertifikasi halal tidak hanya menjadi bukti kehalalan produk, tetapi juga menuntut pelaku usaha untuk menjaga konsistensi kehalalan produk melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pemahaman pelaku usaha penerima sertifikasi halal melalui program SEHATI mengenai penerapan SJPH di Kawasan Zona KHAS Purwokerto. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Evaluasi dilakukan dengan mengkaji pemahaman pelaku usaha berdasarkan lima aspek SJPH, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman terhadap kelima aspek tersebut menjadi bagian penting dalam menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan. Selain itu, pendampingan dari Pendamping PPH dan pihak terkait masih diperlukan untuk meningkatkan pemahaman serta mendorong penerapan SJPH secara konsisten dalam kegiatan usaha sehari-hari
Kata Kunci: *Evaluasi; Pelaku Usaha; Sertifikasi Halal; Sistem Jaminan Produk Halal.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk Muslim yang besar sehingga kebutuhan terhadap produk halal menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat. Dengan semakin meningkatnya kesadaran dengan makanan halal, sekarang konsumen lebih

Naskah Masuk: 04 November 2026; Revisi: 05 November 2026; Diterima: 06 November 2026; Terbit: 25 November 2026

memperhatikan apakah produk makanan yang mereka beli halal atau tidak. Kehalalan suatu produk tidak hanya berkaitan dengan bahan yang digunakan, tetapi juga berhubungan dengan bagaimana produk tersebut diproses, disimpan, dikemas, didistribusikan, dijual, dan disajikan. Oleh karena itu, pemerintah membentuk kebijakan mengenai Jaminan Produk Halal (JPH) sebagai bentuk perlindungan dan kepastian hukum bagi masyarakat.(Nurlita et al., 2025)

Dalam penyelenggaraan JPH, pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memberikan fasilitas sertifikasi halal bagi pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK), salah satunya melalui program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Program ini memberikan kesempatan kepada pelaku UMK yang memenuhi persyaratan untuk memperoleh sertifikat halal dengan mekanisme yang lebih mudah, termasuk melalui skema *selfdeclare*. Pada program SEHATI 2026, BPJPH menetapkan sejumlah persyaratan, antara lain pelaku usaha memenuhi kriteria UMK, memiliki lokasi dan fasilitas produksi sesuai ketentuan, menggunakan bahan yang memenuhi persyaratan halal, telah diverifikasi oleh Pendamping PPH, serta bersedia memenuhi dokumen yang diperlukan, termasuk dokumen dan manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) (Jakiyudin & Fedro, 2022)

Sertifikat Halal adalah bukti bahwa suatu produk dinyatakan halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan keputusan tertulis dari Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi halal memberikan keabsahan bahwa produk makanan dan minuman hasil produksi pelaku bisnis telah mengikuti peraturan dan standar yang ditentukan dalam undang-undang. Ini mencakup berbagai aspek seperti penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, serta penyajian produk (Restiani et al., 2025)

Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai bukti bahwa suatu produk telah memenuhi ketentuan syariat Islam, tetapi juga berkaitan dengan upaya pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk yang dihasilkan. Hal ini dapat dilakukan dengan memperhatikan bahan baku yang digunakan serta memastikan bahwa proses produksi tetap sesuai dengan standar kehalalan. Destari et al., (2025) menjelaskan bahwa proses sertifikasi halal mendorong pelaku usaha untuk lebih teliti dan transparan dalam memperhatikan serta mencatat seluruh bahan baku yang digunakan. Selain itu, proses produksi dari bahan mentah hingga distribusi juga menjadi bagian yang diperhatikan dalam pemenuhan standar halal. Dengan demikian, pelaku usaha perlu menjaga konsistensi bahan dan proses produksi agar kehalalan produk tetap terjamin serta kepercayaan konsumen dapat dipertahankan.

Permasalahan yang kemudian muncul adalah adanya kemungkinan bahwa sebagian pelaku usaha memahami sertifikasi halal hanya sebatas memperoleh sertifikat atau memasang label halal pada produk. Padahal, setelah sertifikat diperoleh, pelaku usaha perlu memahami hal-hal yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, kebersihan peralatan, penyimpanan, pengemasan, perubahan bahan atau produk, serta pencatatan dan pemantauan. Penelitian tentang penerapan SJPH pada UMKM Roti Q-Ta menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal berkaitan dengan pemeriksaan bahan baku, proses produksi, pencegahan kontaminasi silang, serta penggunaan peralatan yang sesuai. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan karyawan menjadi salah satu tantangan dalam penerapan SJPH (K et al., 2024)

Penelitian lain mengenai penerapan SJPH pada UMKM produsen kecap menunjukkan bahwa sebelum dilakukan pendampingan, UMKM yang diteliti belum memiliki komponen SJPH secara lengkap. Setelah dilakukan pendampingan, mulai dibentuk komitmen, struktur organisasi, dokumen bahan, peralatan, dan komponen lain yang diperlukan sampai akhirnya usaha tersebut

memperoleh sertifikat halal. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pemahaman dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan sistem jaminan halal menjadi bagian penting dalam proses sertifikasi maupun keberlanjutan jaminan halal (Habibi, 2022)

Program SEHATI sendiri telah menjadi perhatian dalam berbagai penelitian. Jakiyudin dan Fedro menjelaskan bahwa program SEHATI memberikan peluang bagi UMK untuk memperoleh sertifikasi halal secara gratis, tetapi dalam pelaksanaannya juga terdapat tantangan, terutama berkaitan dengan keterbatasan dan pemahaman pelaku usaha mengenai ketentuan sertifikasi halal (Jakiyudin & Fedro, 2022). Penelitian lain mengenai implementasi SEHATI di Mojokerto juga menunjukkan bahwa proses sertifikasi halal melalui skema selfdeclare melibatkan observasi, wawancara, dan pendampingan kepada pelaku UMK (Halim & Faraby, 2025)

Fenomena tersebut relevan dengan kondisi UMKM di wilayah Banyumas. Salah satu kawasan yang berkaitan dengan pengembangan ekosistem halal adalah Zona KHAS Halal Center di Desa Sokaraja Kulon, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas. Penelitian sebelumnya mengenai Zona KHAS tersebut menunjukkan adanya peningkatan jumlah UMKM bersertifikat halal dan adanya strategi pendampingan untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM mengenai sertifikasi halal (Syachsandro, 2025). Kondisi ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal telah berkembang di wilayah Banyumas, tetapi peningkatan jumlah sertifikat belum secara otomatis menunjukkan bahwa semua pelaku usaha telah memahami sistem yang harus dijalankan setelah sertifikat diperoleh.

Hal tersebut menjadi alasan penting dilakukannya penelitian mengenai pemahaman pelaku usaha penerima sertifikasi SEHATI terhadap SJPH. Penelitian ini tidak hanya melihat apakah pelaku usaha sudah mempunyai sertifikat halal, tetapi lebih jauh melihat apakah mereka benar-benar memahami prinsip dan penerapan SJPH dalam kegiatan usahanya. Penelitian juga akan menggali sumber pemahaman yang diperoleh pelaku usaha, pengalaman selama mengikuti proses sertifikasi, bentuk pendampingan yang diterima, serta kendala yang mereka hadapi dalam menerapkan SJPH.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai kondisi pemahaman pelaku usaha setelah mendapatkan sertifikasi halal melalui program SEHATI. Hasil penelitian juga dapat menjadi masukan bagi pendamping PPH, pengelola Zona KHAS, perguruan tinggi, maupun pihak terkait dalam memberikan edukasi dan pendampingan yang lebih sesuai dengan kebutuhan pelaku UMK.

Secara teoretis, penelitian ini penting karena sertifikasi halal tidak hanya dapat dipahami sebagai sebuah dokumen legal, tetapi juga sebagai bagian dari sistem pengelolaan usaha yang menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan. Penelitian terdahulu lebih banyak membahas implementasi SJPH, pendampingan sertifikasi, manfaat sertifikasi, dan pelaksanaan program SEHATI. Sementara itu, penelitian yang secara khusus mengevaluasi tingkat kedalaman pemahaman pelaku usaha penerima SEHATI mengenai SJPH setelah memperoleh sertifikat, khususnya pada kawasan Zona KHAS di wilayah Banyumas, masih terbatas.

Penelitian terbaru mengenai penerapan standar SJPH pada UMK bersertifikat halal menunjukkan bahwa penerapan SJPH mencakup komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi. Penelitian tersebut menggunakan pendekatan kualitatif dan menunjukkan pentingnya melihat penerapan SJPH secara langsung pada pelaku usaha. Dengan demikian, penelitian ini diarahkan untuk mengisi ruang penelitian

dengan melihat pemahaman pelaku usaha dari sudut pandang pengalaman dan praktik mereka (Faikoh & Anwar, 2025)

KAJIAN TEORI

Teori Evaluasi Teori utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori evaluasi. Evaluasi pada dasarnya digunakan untuk memperoleh informasi yang dapat digunakan dalam melihat kondisi suatu objek berdasarkan tujuan atau kriteria tertentu. Stufflebeam dan Coryn menjelaskan berbagai pendekatan evaluasi yang dapat digunakan untuk memperoleh informasi, menganalisis informasi, dan menyampaikan temuan evaluasi sebagai dasar perbaikan (Stufflebeam, D. L., & Coryn, 2014)

Dalam penelitian ini, evaluasi tidak dimaksudkan untuk memberikan nilai angka kepada pelaku usaha, tetapi untuk menggambarkan secara mendalam apakah pemahaman yang dimiliki pelaku usaha sudah sesuai dengan unsur-unsur SJPH. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan pengetahuan yang disampaikan oleh informan dengan ketentuan SJPH serta melihat kesesuaiannya dengan praktik yang dilakukan dalam kegiatan usaha (Stufflebeam, D. L., & Coryn, 2014)

Penelitian ini menggunakan pemikiran evaluasi secara deskriptif. Artinya, peneliti akan menggambarkan kondisi pemahaman pelaku usaha berdasarkan informasi hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil evaluasi kemudian digunakan untuk mengetahui bagian SJPH yang sudah dipahami, bagian yang belum dipahami, serta faktor yang menyebabkan adanya perbedaan pemahaman.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam pengalaman, pengetahuan, pemahaman, dan praktik pelaku usaha penerima sertifikasi SEHATI dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal. Penelitian tidak menggunakan perhitungan angka untuk menentukan tingkat pemahaman, tetapi menggali informasi secara langsung melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi (Subakti et al., 2023). Evaluasi dalam penelitian ini dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari pelaku usaha dengan lima aspek SJPH, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian mengenai pemahaman pelaku usaha penerima sertifikasi SEHATI di Kawasan Zona KHAS Purwokerto berfokus pada pengetahuan dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) setelah memperoleh sertifikat halal. Kepemilikan sertifikat halal tidak hanya menunjukkan bahwa suatu produk telah memenuhi persyaratan sertifikasi, tetapi juga menuntut pelaku usaha untuk menjaga konsistensi kehalalan produk dalam kegiatan usahanya. Oleh karena itu, pemahaman terhadap SJPH perlu dilihat melalui pengetahuan pelaku usaha mengenai bahan yang digunakan, proses produksi, kebersihan peralatan, penyimpanan, pengemasan, serta pengawasan terhadap kegiatan produksi.

Evaluasi pemahaman dalam penelitian ini dilakukan dengan melihat kesesuaian antara pengetahuan yang dimiliki pelaku usaha dan penerapannya dalam kegiatan usaha sehari-hari. Hal ini penting karena pemahaman tidak cukup diukur dari kemampuan pelaku usaha menjelaskan

pengertian halal atau menunjukkan sertifikat halal yang dimiliki. Pelaku usaha juga perlu mengetahui cara mempertahankan kehalalan produk dan melakukan tindakan apabila terdapat perubahan bahan baku maupun proses produksi.

Faikoh dan Anwar (2025) menjelaskan bahwa penerapan SJPH pada UMK bersertifikat halal mencakup lima aspek utama, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi. Penelitian tersebut menemukan bahwa sebagian besar pelaku UMK telah memperhatikan kehalalan bahan baku, kebersihan alat produksi, dan proses penyajian produk. Namun, evaluasi rutin dan pendampingan dari pihak terkait masih diperlukan agar penerapan standar halal dapat berlangsung secara berkelanjutan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan sertifikasi halal perlu diikuti dengan pemahaman dan tanggung jawab pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk.

Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan bagian mendasar dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal. Aspek ini berkaitan dengan kesediaan pelaku usaha untuk menjaga kehalalan produk secara konsisten, mulai dari pemilihan bahan baku sampai produk dipasarkan kepada konsumen. Pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal perlu memahami bahwa tanggung jawab menjaga kehalalan produk tidak berhenti setelah sertifikat diterbitkan, tetapi harus diterapkan dalam seluruh kegiatan operasional usaha (Fathurohim & Muliyah, 2024)

Dalam penelitian ini, pemahaman pelaku usaha terhadap komitmen dan tanggung jawab dapat dilihat dari pengetahuan mereka mengenai kewajiban menjaga status kehalalan produk, memperhatikan bahan yang digunakan, menjaga kebersihan tempat produksi, serta memastikan seluruh kegiatan usaha sesuai dengan ketentuan halal. Selain itu, pemahaman juga dapat dilihat dari kesadaran pelaku usaha untuk memberikan informasi kepada pekerja mengenai pentingnya menjaga kehalalan produk.

Komitmen tersebut menjadi penting karena sertifikat halal bukan hanya dokumen administratif, melainkan bentuk tanggung jawab pelaku usaha terhadap konsumen. Apabila pelaku usaha hanya memahami sertifikasi halal sebagai persyaratan untuk memperoleh label pada kemasan, maka penerapan SJPH berpotensi tidak berjalan secara konsisten. Sebaliknya, apabila pelaku usaha memahami tanggung jawab setelah sertifikasi, maka mereka akan lebih memperhatikan setiap tahapan kegiatan produksi.

Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Penggunaan Bahan

Bahan merupakan salah satu aspek penting dalam menentukan kehalalan suatu produk. Pemahaman pelaku usaha terhadap aspek bahan dapat dilihat dari kemampuan mereka mengenali bahan baku yang digunakan, memastikan asal-usul bahan, serta memperhatikan bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi. Pelaku usaha juga perlu mengetahui bahwa perubahan bahan baku harus diperhatikan agar tidak memengaruhi status kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikat.

Dalam kegiatan usaha makanan dan minuman, bahan baku menjadi bagian yang perlu diperhatikan karena setiap bahan yang digunakan dapat memengaruhi kehalalan produk akhir. Oleh sebab itu, pelaku usaha perlu memiliki pengetahuan mengenai bahan yang digunakan dan memastikan bahan tersebut memenuhi persyaratan halal. Pemahaman ini juga berkaitan dengan

kebiasaan pelaku usaha dalam memilih pemasok serta menyimpan informasi mengenai bahan yang digunakan.

Penelitian Faikoh & Anwar, (2025) menunjukkan bahwa perhatian terhadap kehalalan bahan baku menjadi salah satu bentuk penerapan SJPH pada UMK bersertifikat halal. Hal tersebut memperlihatkan bahwa pemahaman mengenai bahan tidak hanya diperlukan ketika proses pengajuan sertifikat, tetapi juga harus diterapkan secara berkelanjutan dalam kegiatan produksi.

Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Proses Produk Halal

Proses Produk Halal merupakan rangkaian kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan produk agar tetap memenuhi ketentuan kehalalan. Aspek ini mencakup kegiatan produksi, penggunaan peralatan, kebersihan tempat pengolahan, penyimpanan, hingga proses penyajian produk. Pelaku usaha perlu memahami bahwa bahan yang halal harus didukung dengan proses produksi yang juga memenuhi ketentuan halal.

Pemahaman terhadap proses produk halal dapat dilihat dari kebiasaan pelaku usaha dalam menjaga kebersihan peralatan produksi, memisahkan bahan yang digunakan, serta memastikan proses pengolahan tidak menyebabkan kontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Selain itu, pelaku usaha juga perlu memperhatikan kebersihan lingkungan produksi agar kualitas dan kehalalan produk tetap terjaga.

Faikoh & Anwar, (2025) menjelaskan bahwa pengawasan terhadap proses produksi dan kebersihan peralatan menjadi bagian dari penerapan standar jaminan produk halal. Hal tersebut menunjukkan bahwa pelaku usaha perlu memiliki pemahaman yang baik mengenai tahapan produksi, karena kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan bakunya, tetapi juga oleh proses pengolahannya.

Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Produk yang Dihasilkan

Pemahaman terhadap produk berkaitan dengan kemampuan pelaku usaha memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan sertifikasi halal. Pelaku usaha perlu mengetahui bahwa produk yang telah mendapatkan sertifikat halal harus dijaga kesesuaiannya, baik dari segi bahan, proses pengolahan, maupun karakteristik produk yang didaftarkan.

Dalam pelaksanaannya, pemahaman tersebut dapat dilihat dari kesadaran pelaku usaha untuk tidak melakukan perubahan bahan atau komposisi produk secara sembarangan. Apabila terdapat perubahan bahan baku, jenis produk, atau proses produksi, pelaku usaha perlu memahami bahwa perubahan tersebut harus diperhatikan berdasarkan ketentuan jaminan produk halal.

Selain itu, pelaku usaha perlu memastikan bahwa informasi mengenai produk yang disampaikan kepada konsumen sesuai dengan kondisi produk yang sebenarnya. Hal tersebut penting untuk menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang telah memiliki sertifikat halal. Dengan demikian, pemahaman mengenai produk tidak hanya berhubungan dengan hasil akhir produksi, tetapi juga dengan tanggung jawab pelaku usaha dalam mempertahankan kesesuaian produk terhadap persyaratan halal.

Pelaku Usaha terhadap Pemantauan dan Evaluasi

Pemantauan dan evaluasi merupakan aspek yang berkaitan dengan upaya pelaku usaha dalam memastikan bahwa penerapan SJPH tetap berjalan sesuai dengan ketentuan. Kegiatan ini diperlukan untuk mengetahui apakah bahan baku, proses produksi, peralatan, dan produk yang dihasilkan masih memenuhi persyaratan halal. Pemantauan juga dapat membantu pelaku usaha

mengetahui apabila terdapat perubahan atau ketidaksesuaian dalam kegiatan produksi (Kurniawati & Pertiwi, 2026)

Pemahaman pelaku usaha terhadap aspek ini dapat dilihat dari kebiasaan melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku, menjaga kebersihan peralatan, memperhatikan proses produksi, serta melakukan pencatatan apabila terdapat perubahan dalam kegiatan usaha. Evaluasi juga diperlukan agar pelaku usaha dapat memperbaiki kekurangan yang ditemukan selama proses produksi.

Pentingnya pemantauan dan evaluasi juga diperlihatkan dalam penelitian Faikoh & Anwar (2025), yang menemukan bahwa evaluasi rutin dari pihak eksternal masih menjadi tantangan dalam penerapan SJPH. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pendampingan dari lembaga terkait masih dibutuhkan untuk membantu pelaku usaha mempertahankan penerapan standar halal secara berkelanjutan.

Dengan demikian, pemahaman terhadap pemantauan dan evaluasi tidak hanya berkaitan dengan pemeriksaan produk, tetapi juga dengan kesadaran pelaku usaha untuk melakukan perbaikan apabila ditemukan ketidaksesuaian. Pendampingan yang berkelanjutan dapat membantu pelaku usaha memahami cara melakukan pemantauan secara sederhana sesuai dengan kondisi dan kemampuan usaha masing-masing.

Peran Pendampingan dalam Meningkatkan Pemahaman Pelaku Usaha

Pendampingan memiliki peran penting dalam membantu pelaku usaha memahami ketentuan sertifikasi halal dan penerapan SJPH. Melalui pendampingan, pelaku usaha dapat memperoleh penjelasan mengenai persyaratan sertifikasi, pemilihan bahan baku, proses produksi, serta kewajiban yang harus dilakukan setelah sertifikat halal diterbitkan. Pendampingan juga dapat menjadi sarana bagi pelaku usaha untuk menyampaikan kesulitan yang dihadapi selama menjalankan kegiatan usaha.

Penelitian Padlan et al., (2025) mengenai layanan sertifikasi halal self-declare di Kota Jambi menunjukkan bahwa pelaku usaha memberikan penilaian baik terhadap aspek fasilitas dan jaminan pelayanan pendampingan. Namun, masih ditemukan kelemahan pada aspek keandalan, terutama berkaitan dengan kepastian penyelesaian proses sertifikasi dan tindak lanjut setelah data diserahkan. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa pendampingan tidak hanya diperlukan pada tahap pengajuan sertifikat, tetapi juga perlu didukung komunikasi dan pemantauan yang jelas.

Dalam konteks penelitian di Kawasan Zona KHAS Purwokerto, peran pendampingan perlu dilihat dari pengalaman pelaku usaha selama mengikuti program SEHATI, informasi yang diberikan oleh pendamping PPH, serta bantuan yang diterima setelah sertifikat halal diperoleh. Dengan demikian, pendampingan dapat menjadi salah satu faktor yang membantu pelaku usaha memahami bahwa sertifikasi halal merupakan proses yang harus diikuti dengan tanggung jawab menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha penerima sertifikasi halal melalui program SEHATI perlu dilihat tidak hanya dari kepemilikan sertifikat halal, tetapi juga dari kemampuan mereka dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara berkelanjutan. Pemahaman tersebut mencakup lima aspek utama, yaitu komitmen dan tanggung

jawab dalam menjaga kehalalan produk, pemilihan dan penggunaan bahan baku yang memenuhi ketentuan halal, proses produksi yang memperhatikan kebersihan dan mencegah kontaminasi, kesesuaian produk dengan persyaratan sertifikasi, serta pemantauan dan evaluasi terhadap kegiatan usaha.

Dengan demikian, sertifikat halal bukan sekadar dokumen administratif atau tanda pengenal pada kemasan produk, melainkan bentuk tanggung jawab pelaku usaha untuk mempertahankan kehalalan produk yang dihasilkan. Selain itu, pendampingan dari Pendamping Proses Produk Halal (PPH) dan pihak terkait masih diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha, membantu mengatasi kendala penerapan SJPH, serta mendorong pelaksanaan evaluasi secara rutin. Oleh karena itu, keberhasilan program SEHATI tidak hanya dilihat dari bertambahnya jumlah pelaku usaha yang memperoleh sertifikat halal, tetapi juga dari pemahaman dan kesadaran mereka dalam menjaga konsistensi kehalalan produk dalam kegiatan usaha sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

Destari, M., Avivah, N. N., Purwanti, S. D., Raharja, M. C., & Parno. (2025). PERAN SERTIFIKAT HALAL DALAM MENINGKATKAN KEPERCAYAAN KONSUMEN HOME INDUSTRY OISHI CAKE ' S PURWOKERTO. *JURNAL MEDIA AKADEMIK (JMA)*, *3*(11).

Faikoh, D., & Anwar, A. Z. (2025). Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro dan Kecil) Bersertifikat Halal. *SYARIKAT : Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, *8*(1), 16–29.

Fathurohim, & Muliyah, P. (2024). *Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare pada Usaha Mikro , Kecil dan Menengah Kecamatan Kedungreja CilacapPipit*. *9*(7), 1297–1306. https://doi.org/https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i7.6992

Habibi, N. A. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, *05*(1), 26–30. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36722/jpm.v5i1.1754

Halim, A., & Faraby, M. E. (2025). Implementasi Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) dengan Skema Self Declare pada Pelaku UMK di Wilayah Mojokerto. *Perbanas Journal of Islamic Economics and Business*, *5*(1).

Jakiyudin, A. H., & Fedro, A. (2022). Sehati : Peluang Dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku UMK Di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Islam*, *07*(02).

K, M. Y., Abdul Rauf Muhammad Amin, & Muthiadin, C. (2024). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Mengengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesian Journal of Halal*, *7*(2), 123–130.

Kurniawati, R., & Pertiwi, T. K. (2026). *Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare dalam Program SEHATI Bagi Pelaku UMKM Kelurahan Keputran di Surabaya*. *4*(3), 3223–3229.

Nurlita, N. I., Farid, N. M., Sari, W. K., Cipta, M., & Hidayat, M. (2025). Pemaknaan Label Halal pada Kemasan Produk dan Implikasinya terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Muslim Religius jaminan keamanan , kenyamanan , dan kepastian bagi konsumen Muslim yang mengonsumsi. *Akuntansi Dan Ekonomi Pajak: Perspektif Global*, *2*(4), 78–90. https://doi.org/https://doi.org/10.61132/aeppg.v2i4.1811

Padlan, M., Isnaeni, N., & Lubis, P. (2025). *Kepuasan Pelaku UMK Terhadap Layanan Sertifikasi Halal Self - Declare Oleh Pendamping Proses Produk Halal Pusat Studi Kajian Halal Universitas Jambi*. *6*(3), 150–161.

Restiani, W. E., Khoerunisa, A. R., Rahayu, A., Ningsih, L., Raharja, M. C., & Ma'sumah, S. (2025). Analisis Kepatuhan Manajemen Usaha yang Bersertifikat Halal Berdasarkan

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH): Studi Kasus Getuk Goreng 128 di Sumbang, Banyumas. *Jurnal Sains Student Research*, *3*(6), 1234–1241. https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jssr.v3i6.7104

Stufflebeam, D. L., & Coryn, C. L. S. (2014). Evaluation theory, models, and applications (2nd ed.). In *Jossey-Bass*.

Subakti, H., Syamil, R., Hurit, U., Eni, G. D., Yufrinalis, M., Ahmad, S. K., Adwiah, M. R., Musriati, T., Mbari, M. A. F., Putra, S. H. J., Titik, N. S., & Amane, A. P. O. (2023). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.

Syachsandro, H. (2025). *Strategi Halal Center UMP dalam meningkatkan kesadaran sertifikasi halal pada UMKM (Studi kasus Zona KHAS Halal Center di Desa Sokaraja Kulon)*.