



Edukasi Halal Terhadap Pelaku Usaha Bakso di Kabupaten Pandeglang Banten Untuk Meningkatkan Pemahaman Produk Halal

Amelia Aliyatul Bayinah^{1✉}, Alfi Salma², Umi Kulsumah³, Riski Andrian Jasmi⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten

✉¹ameliaaliyatul31@gmail.com, ²alfisalma29@gmail.com, ³umikulsumah03@gmail.com,

⁴riski.andrian@uinbanten.ac.id

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 28 Jan. 2026

Revised: 16 Apr. 2026

Accepted: 4 Mei 2026

Published: 19 Mei 2026

Kata Kunci:

Produk Halal, Pelaku Usaha Bakso, Edukasi Halal, Sertifikasi Halal

Keywords:

Halal Products, Meatball Business Owners, Halal Education, Halal Certification

Doi:

[10.35931/ak.v6i2.6365](https://doi.org/10.35931/ak.v6i2.6365)

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha bakso di Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten mengenai pentingnya penerapan prinsip produk halal dalam usaha makanan. Metode kegiatan ini dilakukan melalui wawancara langsung, melaksanakan pre-test (tahapan awal), menyampaikan edukasi mengenai halal, dan melaksanakan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman mengenai konsep halal kepada tiga pelaku usaha bakso di Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan. Peningkatan pelaku usaha pertama sebesar 21%, pelaku usaha kedua sebesar 36%, dan pelaku usaha ketiga sebesar 18%. Sebelum dilakukan edukasi, pelaku usaha hanya mengetahui bahwa halal adalah alat dan bahan yang digunakan harus bersih, terdapat pelaku usaha yang belum mengetahui lembaga yang membuat sertifikat halal, dan membeli bahan baku dari produsen yang belum jelas status kehalalannya. Setelah dilakukan edukasi, pelaku usaha sudah mengetahui konsep halal lebih dalam, mengetahui lembaga yang membuat sertifikat halal, proses pembuatan harus bersih, serta membeli bahan utama dari produsen terpercaya. Kegiatan ini sangat efektif dalam membangun kesadaran dan motivasi pelaku usaha bakso untuk menerapkan prinsip halal dan mendorong mereka untuk mengajukan sertifikat halal bertujuan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan mampu mengembangkan usaha bakso.

ABSTRAK

This community service activity aims to increase the understanding of meatball business owners in Pandeglang Regency, Banten Province, regarding the importance of implementing halal product principles in the food business. The method of this activity was carried out through direct interviews, conducting a pre-test (initial stage), delivering education about halal, and conducting a post-test to measure the increase in understanding of the halal concept among three meatball business owners in Cilanggar, Kaduhejo, and Maja Villages. The results of the activity showed a significant increase. The improvement of the first business owner was 21%, the second business owner was 36%, and the third business owner was 18%. Before the education was conducted, the business owners only knew that halal means the tools and materials used must be clean; there were business owners who did not know the institution that issues halal certificates, and they bought raw materials from producers whose halal status was unclear. After the education was carried out, the business owners already understood the halal concept more deeply, knew the institution that issues halal certificates, ensured the production process remained clean, and purchased main ingredients from trusted producers. This activity was very effective in building

awareness and motivation among meatball business owners to apply halal principles and encourage them to apply for halal certificates with the aim of increasing consumer trust and developing their meatball businesses.

Copyright © 2026 Auhtor(s)

Work published below [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki penduduk muslim terbesar di dunia tentu saja peredaran produk yang aman dan berstandar halal sangat penting. Sebab secara otomatis kaum muslim menjadi konsumen terbesar di negeri ini sehingga menjadi incaran dan target impor negara-negara lain. Maka dari itu, sepeharusnya konsumen dalam negeri mendapatkan perlindungan dalam memperoleh kepastian tentang kehalalan produk pangan yang beredar.¹ Masih banyak pelaku usaha yang belum memahami aspek kehalalan produk yang diperdagangkan serta belum memiliki sertifikat halal pada produknya. Kondisi tersebut menunjukkan rendahnya tingkat kesadaran dan pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya jaminan kehalalan dalam produksi dan distribusi pangan. Oleh karena itu, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berperan dalam menerbitkan sertifikat halal sebagai bentuk pengakuan resmi bahwa suatu produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Sertifikasi ini berfungsi sebagai jaminan bahwa produk tersebut aman, layak, dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya umat Islam.

Halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan oleh Allah Swt. dan tidak menimbulkan dosa bagi yang menggunakannya, sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang dan apabila dilakukan akan mendatangkan dosa serta ancaman siksa di akhirat. Dalam konteks pangan, makanan halal adalah pangan yang dapat dikonsumsi tanpa menimbulkan dosa, sedangkan pangan haram sebaliknya, mengakibatkan dosa dan murka Allah Swt. Rasulullah Saw. menegaskan bahwa mengonsumsi makanan haram dapat menyebabkan doa tidak dikabulkan serta amal ibadah tidak diterima. Secara umum, pangan halal didefinisikan sebagai produk yang diperbolehkan menurut syariat Islam dan terbebas dari unsur haram. Prinsip kehalalan menjadi aspek fundamental bagi umat Islam dalam menentukan kelayakan konsumsi suatu produk pangan, sebagaimana ditegaskan dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib (baik). Kehalalan pangan tidak hanya ditentukan oleh jenis bahan baku, tetapi juga mencakup seluruh proses produksi, mulai dari pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi. Oleh karena itu, sertifikasi halal berperan penting sebagai jaminan bahwa produk pangan memenuhi ketentuan syariat Islam secara menyeluruh.²

¹ Khairiyah Fikri Azzahar, "Sertifikasi Halal Dan Strategi Pemasaran Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia," *J-EBI Jurnal Ekonomi Bisnis Islam* 4, no. 01 (2025), <https://doi.org/10.57210/j-ebi4015>.

² Zusi Eka Fitri and Aji Jumiono, "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan," *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3, no. 2 (2021), <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676>.

Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek penting dalam menentukan pilihan produk di Indonesia. Penyelenggaraan produk halal bertujuan untuk memberikan rasa aman, nyaman, serta kepastian bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, sekaligus meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha yang memproduksi dan memasarkan produk halal. Istilah *halal* sendiri berasal dari akar kata yang berarti bebas atau tidak terikat, yang dalam konteks hukum Islam dimaknai sebagai sesuatu yang diperbolehkan. Sementara itu, istilah *thayyib* secara bahasa berarti baik, sehat, dan menyenangkan. Dalam konteks pangan, *thayyib* menunjukkan bahwa makanan tersebut tidak tercemar, tidak kadaluwarsa, serta bebas dari unsur najis.³ Kategori makanan halal menurut Al-Qur'an ditentukan berdasarkan empat aspek utama, yaitu bahan baku, proses pengolahan, sifat atau asal zat, serta cara perolehannya. Sebagai contoh, apabila suatu produk pangan menggunakan bahan tambahan yang berasal dari sumber tidak halal seperti daging ayam atau sapi yang disembelih tanpa menyebut nama Allah SWT maka makanan tersebut dikategorikan sebagai tidak halal.⁴ Label halal merupakan bentuk pernyataan atau tanda yang dicantumkan pada kemasan produk sebagai bukti bahwa produk tersebut telah dinyatakan halal. Sebelum mencantumkan label halal, produsen wajib memiliki sertifikat halal atas produk yang dihasilkan. Dalam proses perizinan usaha, setiap pelaku usaha yang bergerak di bidang makanan, minuman, kosmetik, maupun obat-obatan perlu melampirkan dokumen legalitas sesuai dengan ketentuan yang berlaku sebagai salah satu syarat administratif.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sektor usaha yang memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. Salah satu bidang yang berkembang pesat adalah sektor pangan, yang memiliki prospek tinggi namun juga tingkat persaingan yang ketat. UMKM berkontribusi signifikan dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam pada berbagai sektor seperti pertanian, perikanan, peternakan, dan perdagangan. Perannya nasional yang besar dalam investasi, produksi, dan penyerapan tenaga kerja menjadikan UMKM sebagai tulang punggung pertumbuhan ekonomi. Namun demikian, pelaku UMKM masih menghadapi berbagai tantangan, antara lain keterbatasan akses permodalan, kurangnya pengetahuan manajerial, rendahnya kemampuan pemasaran produk, serta minimnya pemahaman terhadap pentingnya sertifikasi halal.⁵ Beberapa masalah yang sering muncul antara lain sulitnya mendapatkan modal atau pembiayaan usaha, kurangnya pengetahuan para pelaku usaha, terbatasnya akses untuk memasarkan produk baik secara online maupun offline, serta minimnya pemahaman tentang pentingnya memiliki sertifikasi halal pada produk yang mereka jual seperti kita lihat banyak UMKM seperti pedagang bakso di kabupaten pandeglang masih banyak nya para pelaku usaha yang tidak menggunakan sertifikat halal untuk kehalalan produk.

³ Aisyah Aisyah et al., "Tinjauan Yuridis Dalam Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Halal Oleh Pelaku Usaha (Studi Pada Warung Bakso Riski)," *Mizan: Jurnal Ilmu Hukum* 10, no. 2 (December 2021), <https://doi.org/10.32503/mizan.v10i2.1824>.

⁴ Sri Mulyati, Achmad Abubakar, and Hasyim Hadade, "Makanan Halal Dan Tayyib Dalam Perspektif Al-Quran," *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora* 1, no. 1 (January 2023), <https://doi.org/10.58540/isihumor.v1i1.150>.

⁵ M. Soleh Al Munawar et al., "Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada UMKM Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk," *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)* 4, no. 1 (2023), <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>.

Bakso merupakan salah satu jenis produk olahan berbentuk bulat yang dibuat dari campuran tepung dengan bahan sumber protein hewani, seperti daging sapi, ayam, kambing, kerbau, bebek, babi, atau jenis daging lainnya.⁶ Bakso umumnya berbahan dasar daging sapi, di mana sekitar 40% dari total produksi daging sapi nasional digunakan untuk pembuatannya. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI), bakso termasuk produk pangan dengan variasi mutu yang dinilai dari beberapa aspek, salah satunya tekstur kekenyalan. Tekstur kenyal menjadi indikator utama kualitas bakso yang disukai konsumen, dipengaruhi oleh komposisi bahan, proses pengolahan, dan lama pemanasan. Umumnya, bakso dibuat dari campuran daging sapi dan tepung tapioka, meskipun dapat pula menggunakan daging ayam atau hasil laut. Tepung berperan penting sebagai bahan pengisi dan pengikat air dalam adonan. Tepung tapioka merupakan jenis yang paling umum digunakan, namun dapat digantikan dengan tepung singkong yang memiliki karakteristik serupa. Tepung singkong diperoleh melalui proses pengeringan dan penggilingan sawut singkong hingga menjadi tepung halus yang mampu memberikan kontribusi terhadap pembentukan tekstur kenyal pada bakso.⁷

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) menyatakan bahwa terdapat beberapa jenis bahan tambahan dari golongan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan, di antaranya adalah formalin dan asam borat. Formalin umumnya digunakan untuk mengawetkan mayat serta spesimen hewan dalam kegiatan penelitian. Selain itu, formalin juga dimanfaatkan sebagai disinfektan, antiseptik, antihidrolik, dan bahan dasar dalam industri lem kayu lapis, resin, serta tekstil Sementara itu, asam borat atau yang lebih dikenal dengan boraks, biasa digunakan sebagai pembersih, fungisida, herbisida, dan insektisida. Namun, zat ini bersifat toksik bagi manusia Meskipun penggunaan formalin dan boraks pada makanan telah dilarang secara tegas, pada kenyataannya masih ditemukan beberapa jenis makanan yang dijual di pasaran mengandung bahan tersebut, termasuk bakso sebagai salah satu contohnya.⁸

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) SJPH adalah sistem manajemen yang terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur untuk memastikan bahwa proses produksi terus berlangsung secara halal.⁹ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan lembaga yang berada di bawah naungan Kementerian Agama Republik Indonesia dan memiliki mandat strategis dalam penyelenggaraan sistem jaminan produk halal nasional. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, setiap produk yang beredar, beredar, dan

⁶ Dinsella Go et al., "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Sirih (Piper Betel l.) Dalam Hand Sanitizer Terhadap Aktivitas Bakteri *Staphylococcus Aureus*," *Cendana Medical Journal (CMJ)* 10, no. 2 (2022), <https://doi.org/10.35508/cmj.v10i2.8636>.

⁷ Fariz Prayogi Herlambang et al., "Karakteristik Fisik Dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka," *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem* 7, no. 3 (2019).

⁸ Dwi Fitri A. L. Suntu, Woodford B. S. Joseph, and Ricky C. Sondakh, "Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat Di Kota Bitung Tahun 2014 (Analysis of the Content of Formalin and Borax in Meatballs Served by Permanent Meatball Stalls in Several Places in Bitung)," *Kesmas* 4, no. 1 (2015).

⁹ Amita Fayzia Handyani and Ninuk Wijningsih, "Peranan Dan Kedudukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Dalam Kelembagaan Negara," *Reformasi Hukum Trisakti*. 5, no. 1 (2023).

diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib terjamin kehalalannya. BPJPH bertanggung jawab dalam pelaksanaan kebijakan tersebut melalui berbagai fungsi utama, antara lain registrasi, sertifikasi, dan verifikasi kehalalan produk. Selain itu, BPJPH juga memiliki peran dalam pembinaan dan pengawasan terhadap pelaku usaha, serta menjalin koordinasi dan kerja sama dengan berbagai pemangku kepentingan untuk memastikan efektivitas implementasi sistem jaminan halal. Lebih lanjut, BPJPH berwenang dalam menetapkan standar dan pedoman kehalalan produk guna menjamin kepastian hukum, transparansi, serta perlindungan konsumen, khususnya bagi masyarakat muslim di Indonesia.¹⁰

Edukasi pengabdian masyarakat dilakukan di wilayah Kabupaten Pandeglang, di beberapa desa, yaitu Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja mengenai produk halal pada masyarakat lokal dengan cara mewawancarai para pelaku usaha bakso. Artikel ini bertujuan untuk mengetahui seberapa paham para pelaku usaha bakso tersebut mengenai produk halal.

METODE PENGABDIAN

1. Pendekatan pengabdian

Pengabdian ini dilakukan dengan cara mengedukasi ketiga pelaku usaha bakso. Tujuan edukasi tersebut untuk memperoleh pemahaman mengenai produk halal kepada ketiga pelaku usaha bakso. Pendekatan tersebut dipilih karena berfokus pada pemahaman dan respon subjektif para pelaku usaha setelah mendapatkan edukasi halal melalui wawancara terbuka

2. Lokasi dan Waktu penelitian

Pengabdian ini dilakukan di tiga desa, yaitu Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Waktu pelaksanaan ini dilakukan pada hari jum'at, tanggal 17 oktober 2025 melalui tahap persiapan, pelaksanaan wawancara, dan pengumpulan hasil wawancara. Lokasi pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Peta Provinsi Banten

¹⁰ Muhammad Anas, Andre Ridho Saputro, and Huliyyatul Wahdah, "Persepsi Halal Dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik," *Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat* 6, no. 1 (January 2023): 1–12, <https://doi.org/10.24853/ma.6.1.1-12>.



Gambar 2. Peta Kabupaten Pandeglang, Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja

3. Subjek dan Sumber data

Subjek pengabdian ini yakni ketiga para pelaku usaha bakso di Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja, Kabupaten Pandeglang, provinsi banten. Sumber data didapatkan dari wawancara langsung ketiga pelaku usaha bakso.

4. Teknik Pengumpulan data

Data diperoleh melalui beberapa tahapan, yaitu melalui wawancara pelaku usaha secara langsung, menanyakan (*Pretest*) terkait produk halal-thayyib, memberikan edukasi atau pengetahuan terkait produk halal-thayyib, dan menanyakan kembali (*Posttest*) untuk mengetahui persen peningkatan pemahaman pelaku usaha bakso mengenai produk halal-thayyib.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

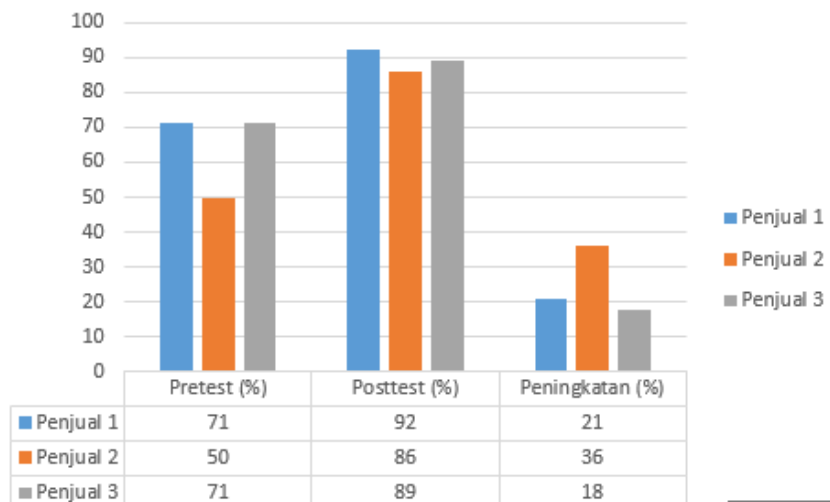
Berdasarkan gambar 1.1 diagram dan tabel persentasi peningkatan pemahaman produk halal pada pelaku usaha pertama jumlah persentase pre-test yakni 71% dan post-test yakni 21% sehingga mengalami peningkatan sebesar 21%. Pelaku usaha kedua jumlah persentase pre-test yakni 50% dan post-test yakni 86% sehingga mengalami peningkatan sebesar 36%. Pelaku usaha ketiga jumlah persentase pre-test yakni sebesar 71% dan pos-ttest yakni 89% sehingga mengalami peningkatan sebesar 18%. Hal tersebut menunjukkan adanya peningkatan persentase pemahaman mengenai produk halal setelah melakukan pre-test, edukasi, dan post-test terhadap ketiga pelaku usaha bakso di Kabupaten pandeglang.

Berdasarkan hasil pengamatan melalui pre-test dan post-test terdapat perubahan pemahaman yang signifikan. Sebelumnya, para pedagang bakso hanya mengetahui bahwa halal itu harus bersih mulai dari alat, bahan, hingga proses pembuatan bakso. Selain itu, para pedagang percaya bahwa bakso yang ia jual terbukti halal dikarenakan menggunakan daging dari produsen yang sudah langganan dan menggunakan

daging sapi serta para pedagang yakin bahwa baksonya halal dikarenakan mudah dan hanya menggunakan daging, tepung, penyedap rasa, daun bawang, daun goreng, dan per saosan.

Setelah dilakukan edukasi dan dilanjut post-test oleh kami, para pedagang sudah mengalami peningkatan mengenai produk halal. Bukan hanya sekedar mengenai halal itu apa, tetapi juga sudah mengetahui badan yang mengurus sertifikat halal, menjaga kebersihan pada alat, bahan, dan lingkungan di sekitar tempat makan, serta lebih hati-hati dalam menggunakan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan bakso agar pembeli semakin yakin untuk memakannya. Selain itu, mereka juga mengetahui cara proses penyembelihan berdasarkan halal menurut islam yang nantinya daging pada hewan tersebut akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan bakso tersebut. Hasil peningkatan pemahaman melalui pre-test dan pos-ttest mengenai produk halal pada ketiga pelaku usaha bakso terdapat pada Tabel 1 dan diagram 1.

Diagram 1. Persentase Peningkatan Pemahaman Produk Halal



Tabel 1. Perbandingan Pemahaman Berdasarkan Posttest dan Pretest Para Pelaku Usaha Bakso

Pelaku usaha	Pre test	Post test	Tingkat pemahaman
Pelaku usaha pertama	Mengetahui halal itu harus bersih mulai dari alat dan bahan yang digunakan dan sudah mencoba mengajukan sertifikat halal	Memahami konsep mengenai halal mulai dari alat, bahan, dan proses pembuatan harus bersih. Daging yang digunakan dalam bakso terbukti kehalalannya	Sedang
Pelaku usaha kedua	Mengetahui halal itu harus bersih dan berasal dari proses penyembelihan hewan yang sesuai menurut	Meningkat memahami apa itu halal dan sudah mengetahui lembaga yang mengurus sertifikat halal	Tinggi

	ajaran islam serta belum mengetahui badan penyelenggara pembuatan sertifikat halal	serta proses produksi produk dengan menjaga kebersihan	
Pelaku usaha ketiga	Mengetahui halal itu apa, kualitas bahan yang digunakan harus terbukti kehalalannya dan harus tetap menjaga kebersihan	Memahami halal itu apa mulai dari alat, bahan, dan tempat makan yang harus dijaga kebersihan. Selain itu, mengetahui lembaga yang membuat sertifikasi halal serta lebih peduli terhadap logo halal pada bahan yang akan digunakan dalam pembuatan bakso	Sedang

Pembahasan

Pelaku usaha bakso pertama telah memahami konsep halal secara umum ketika dilakukan pre-test yakni makanan yang tidak mengandung babi, alkohol, proses pengolahan dan alat-alat yang digunakan harus bersih. Selain itu, pelaku usaha bakso tersebut selalu menjaga produknya tetap halal supaya masyarakat sekitar tidak ragu untuk membeli baksonya. Pelaku usaha bakso tersebut pernah mendengar lembaga yang mengurus sertifikat halal dari MUI dan mengajukannya melalui aplikasi, tetapi mengalami kendala teknis untuk menyelesaikan pengajuan tersebut dan belum mendapatkan informasi mengenai penanganan kendala tersebut sehingga belum mendapatkannya. Terhalangnya kondisi untuk pengajuan sertifikasi halal menunjukkan teknis aplikasi yang perlu diperbaiki supaya pelaku usaha kecil seperti pelaku usaha bakso sudah memperoleh sertifikasi halal dan mampu bersaing menuju penjualan pasar global.

Setelah dilakukan pre-test, pelaku usaha bakso diberikan edukasi mengenai produk halal, lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal, proses pembuatan produk agar tetap halal, serta penggunaan alat dan bahan yang jelas berstandar kehalalannya. Setelah dilakukan edukasi, pelaku usaha bakso diberikan post-test untuk mengukur peningkatan mengenai pemahaman produk halal. Pelaku usaha bakso telah memahami lebih dalam mengenai produk halal yakni produk halal mengharuskan tidak mengandung babi dan alkohol. Selain itu, proses pengolah dan alat-alat diharuskan tetap bersih, memperoleh bahan baku utama diharuskan berasal dari produsen yang terpercaya, penyembelihan hewan sapi diharuskan sesuai syari'at islam, dan mengetahui lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal yakni BPJPH.

Setelah dilakukan wawancara meliputi pre-test, edukasi, dan post-test pelaku usaha bakso mengalami peningkatan yang signifikan. Hasil pretest yakni 71% dan hasil post-test yakni 92% sehingga mengalami peningkatan sebesar 21%. Hal tersebut menandakan tujuan edukasi mengenai produk halal kepada pelaku usaha bakso pertama sudah tercapai dan sudah diimplementasikan.

Pelaku usaha bakso kedua belum memahami konsep halal secara lebih luas. Hal tersebut terbukti ketika dilakukan pretest mengenai konsep halal yakni produk halal diharuskan bersih dan hewan yang disembelih harus sesuai syari'at islam. Selain itu, pelaku usaha bakso tersebut belum mengetahui lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal, tidak mengetahui proses pengajuan dan pembuatan sertifikasi halal ke lembaga terkait, dan bahan utama yaitu daging ayam yang digunakan berasal dari penggilingan tanpa pemeriksaan lebih lanjut mengenai status kehalalannya dikarenakan telah menjadi tempat langganan orang-orang sekitar. Ketidaktahuan tersebut menunjukkan terdapat kekurangan informasi di kalangan pelaku usaha kecil dan proses sertifikasi halal. Oleh karena itu, melalui edukasi mengenai produk halal tentu membantu menambahkan informasi dari permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha bakso kedua.

Setelah dilakukan pre-test, pelaku usaha bakso diberikan edukasi mengenai produk halal, lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal, proses pembuatan produk agar tetap halal, serta penggunaan alat dan bahan yang jelas berstandar kehalalannya. Setelah dilakukan edukasi mengenai produk halal, Pelaku usaha bakso diberikan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman mengenai produk halal. Pelaku usaha bakso telah memahami konsep produk halal yakni alat yang digunakan harus bersih, memilih bahan baku yang jelas status kehalalannya, lingkungan tempat usaha diharuskan bersih, proses pembuatan bakso diharuskan tetap terjaga kebersihannya supaya tidak terkontaminasi, dan mengetahui lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal. Lembaga tersebut memiliki peran untuk memastikan dan melindungi umat muslim supaya mengonsumsi produk yang terjamin kehalalan dan terbebas dari kandungan yang berbahaya.

Setelah dilakukan wawancara meliputi pre-test, edukasi, dan post-test pelaku usaha bakso mengalami peningkatan yang signifikan. Hasil pretest yakni 50% dan post-test yakni 86% sehingga mengalami peningkatan sebesar 36%. Hal tersebut menandakan tujuan edukasi mengenai produk halal kepada pelaku usaha bakso kedua sudah tercapai.



Gambar 3. Wawancara Pedagang Bakso

Pelaku usaha bakso ketiga sudah memahami konsep halal dengan baik. Hal tersebut terbukti ketika dilakukan pre-test mengenai konsep halal yakni produk halal diharuskan alat yang digunakan bersih, bahan

utama yang digunakan diharuskan berasal dari produsen yang terpercaya, proses pembuatan bakso yang diharuskan tetap terjaga kebersihannya supaya tidak terkontaminasi, pentingnya logo halal pada tempat usahanya, dan mengetahui lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal yakni BPJPH.

Setelah dilakukan pre-test, pelaku usaha bakso diberikan edukasi mengenai produk halal, lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal, proses pembuatan produk agar tetap halal, serta penggunaan alat dan bahan yang jelas berstandar kehalalannya. Setelah dilakukan edukasi mengenai produk halal, pelaku usaha bakso diberikan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman mengenai produk halal. pelaku usaha bakso telah memahami konsep produk halal yakni alat yang digunakan harus bersih, bahan baku utama yang digunakan diharuskan berasal dari produsen yang terpercaya kehalalannya, memperhatikan tempat usaha serta lingkungannya harus tetap terjaga kebersihannya, mengetahui lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal, bahan saos, kecap, cuka, serta bihun diharuskan dari produsen yang terpercaya, dan prosedur selama proses pembuatan produk diharuskan bersih agar tidak terkontaminasi.

Pelaku usaha tersebut menunjukkan kepedulian terhadap logo halal yang terdapat pada bahan olahan seperti tepung tapioka. Hal tersebut menandakan bahwa pelaku usaha telah memiliki pengetahuan dasar dalam mengenali produk yang bersertifikat halal di pasar. Kesadaran ini sangat penting karena menunjukkan adanya perilaku selektif dalam memilih bahan yang akan digunakan dalam proses produksi makanan. Adapun manfaat mempunyai sertifikat halal, yaitu meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan daya saing bisnis, serta sebagai jaminan kehalalan produk bagi konsumen muslim.

Setelah dilakukan wawancara melalui pre-test, edukasi, dan pos-ttest pelaku usaha bakso mengalami peningkatan yang signifikan. Hasil pretest yakni 71% dan hasil posttest yakni 89% sehingga mengalami meningkatkan sebesar 18%. Hal tersebut menandakan tujuan edukasi mengenai produk halal kepada pelaku usaha bakso ketiga sudah tercapai.

Syarat dikatakan produk tersebut halal diharuskan tidak mengandung babi dan bahan yang beraal dari babi, tidak mengandung bahan yang diharamkan, seperti organ manusia, darah, bangkai, kotoran, dan lain sebagainya. Selain itu bahan yang berasal dari hewan haruslah disembelih sesuai aturan syari'at islam, tempat penyimpanan, tempat penjualan, dan pengolahan tidak diperbolehkan mengandung babi, serta tidak mengandung khamar.¹¹

Bahan yang mengandung babi, alcohol khamar, organ tubuh manusia, ari-ari, air seni, hewan yang tidak disembelih menurut aturan syari'at islam adalah haram. Menurut fatwa MUI, alcohol dibedakan menjadi alcohol dari industri khamar hukumnya haram dan najis serta alcohol non industri khamar jika digunakan untuk bahan tambahan dan tidak terdeteksi pada produk akhir maka boleh digunakan dan tidak najis. Penggunaan alcohol hasil industri khamar untuk produk makanan, minuman, kosmetik, dan obat-

¹¹ Farid Wajdi and Diana Susanti, *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia* (Jakarta: Sinar Grafika, 2021).

obatan maka hukumnya haram, sedangkan penggunaan alcohol hasil non khamar untuk produk makanan, minuman, kosmetik, dan obat-obatan maka mubah apabila tidak membahayakan secara medis.¹²

Bahan utama yang digunakan pelaku usaha bakso menggunakan daging ayam, daging sapi, dan ikan. Daging sapi atau ayam pada bakso diharuskan melakukan penyembelihan hewan sesuai dengan aturan syari'at islam. Aturan penyembelihan tersebut ialah hewan diharuskan menghadap kiblat terlebih dahulu, menginjakkan kaki di leher hewan, mengucapkan basmallah, membaca takbir, lakukan penyembelihan, saat disembelih pastikan bagian tenggorokan, kerongkongan dan dua urat leher telah dipotong, membiarkan kaki kanan hewan bergerak, dan tidak boleh mematahkan leher hewan sebelum hewan tersebut benar-benar mati.¹³

Proses supaya bakso tetap halal melalui beberapa tahapan, yaitu daging yang digunakan dipastikan berasal dari produsen yang terbukti kehalalannya, kemudian daging tersebut digiling dan dicampur menggunakan tepung, setelah itu daging dibentuk bulat-bulat dan direbus menggunakan air. Selain tahapan proses membuat bakso yang diharuskan terbukti kehalalannya, bahan pendukung seperti bihun, toge, bawang goreng, daun bawang, dan per saosan juga harus terbukti kehalalannya. Kemasan yang digunakan juga harus terdapat logo halal.¹⁴

Suatu produk terjamin kehalalannya ditandai dengan adanya sertifikat halal yang dikeluarkan oleh lembaga BPJPH Berdasarkan fatwa halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat halal sangat penting terutama bagi masyarakat muslim dikarenakan untuk memastikan produk yang mereka gunakan sudah sesuai dengan aturan syari'at islam. Selain untuk masyarakat muslim sertifikat halal bermanfaat bagi produsen untuk menjadi nilai tambah dalam memasarkan produknya. Sertifikat halal juga mampu meningkatkan nilai jual dan citra produk dikarenakan terjamin kualitasnya.¹⁵

KESIMPULAN

Edukasi produk halal kepada pelaku usaha bakso di Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten, Desa Cilanggar, Kaduhejo, dan Maja menunjukkan hasil yang positif dalam peningkatan pemahaman mengenai produk halal, prosedur proses pembuatan produk, lembaga yang membuat sertifikat halal, senantiasa menjaga kebersihan pada area tempat usahanya, serta penyimpanan dan pengemasan produk supaya konsumen tidak meragukan integritas produk tersebut. Pelaku usaha bakso menyadari bahwa pemilihan bahan baku sangat hati-hati sehingga terjamin kehalalannya seperti tepung tapioka dan daging ayam atau daging sapi. Ketiga pelaku usaha bakso percaya produk yang halal membuat konsumen percaya untuk

¹² Patihul Husni, Norisca Aliza Putriana, and Imam Adi Wicaksono, "Metode Deteksi Kandungan Babi dan Alkohol dalam Eksiipien Farmasi dan Produk Obat untuk Menjamin Kehalalan Sediaan Obat," *Majalah Farmasetika* 2, no. 1 (July 2017), <https://doi.org/10.24198/farmasetika.v2i1.12653>.

¹³ M. Syaikhul Arif, "Hakikat Penyembelihan Dalam Islam," *Aktualita: Jurnal Penelitian Sosial Dan Keagamaan* 13, no. 2 (December 2023).

¹⁴ Heni Pratiwi et al., "Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging Dalam Perspektif Industri Halal (Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi)," *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 4, no. 1 (March 2024).

¹⁵ Hilma Maudi et al., "Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Pendapatan Penjualan Produk Pangan," *MERDEKA: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 3, no. 1 (October 2025), <https://doi.org/10.62017/merdeka.v3i1.5950>.

membeli produknya. Masyarakat sekitar percaya bahwa bakso yang dibeli dipastikan sudah halal dikarenakan bahan utama yang digunakan pelaku usaha bakso tersebut sudah terjamin kehalalan dan keamanan pada kandungan bakso tersebut. Selain itu, untuk selalu menjaga kebersihan dalam proses produksi serta penyajian makanan sesuai dengan prinsip halal. Edukasi ini membantu ketiga pelaku usaha bakso mengetahui manfaat sertifikasi halal, termasuk peningkatan reputasi usaha, peluang pasar yang lebih luas, serta potensi pertumbuhan ekonomi lokal melalui usaha makanan yang terpercaya. Kegiatan yang dilakukan secara langsung, interaktif, dan praktis membuat pelaku usaha bakso lebih mudah memahami langkah-langkah penerapan prinsip halal dalam usaha mereka. Edukasi ini juga meningkatkan kesadaran pelaku usaha bakso untuk meminimalkan risiko penggunaan bahan yang berbahaya dan dilarang menurut syari'at islam serta memperkuat kepatuhan terhadap peraturan halal yang berlaku. Secara keseluruhan, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran pedagang bahwa kehalalan produk tidak hanya menyangkut aspek legal dan religius, tetapi juga menjadi strategi penting dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha kuliner di masyarakat sekitar sampai tingkat internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Aisyah, Bimbi Naimah, Rika Rahayu Sitompul, and Samuel Purba. "Tinjauan Yuridis Dalam Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Halal Oleh Pelaku Usaha (Studi Pada Warung Bakso Riski)." *Mizan: Jurnal Ilmu Hukum* 10, no. 2 (December 2021). <https://doi.org/10.32503/mizan.v10i2.1824>.
- Anas, Muhammad, Andre Ridho Saputro, and Huliyyatul Wahdah. "Persepsi Halal Dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik." *Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat* 6, no. 1 (January 2023). <https://doi.org/10.24853/ma.6.1.1-12>.
- Arif, M. Syaikhul. "Hakikat Penyebelihan Dalam Islam." *Aktualita: Jurnal Penelitian Sosial Dan Keagamaan* 13, no. 2 (December 2023).
- Fikri Azzahar, Khairiyah. "Sertifikasi Halal Dan Strategi Pemasaran Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *J-EBI Jurnal Ekonomi Bisnis Islam* 4, no. 01 (2025). <https://doi.org/10.57210/j-ebi4015>.
- Fitri, Zusi Eka, and Aji Jumiono. "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3, no. 2 (2021). <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676>.
- Go, Dinsella, Prisca Deviani Pakan, Elisabeth Levina Sari Setianingrum, and Efrisca M. Br. Damanik. "Uji Efektivitas Ekstrak Daun Sirih (Piper Betel l.) Dalam Hand Sanitizer Terhadap Aktivitas Bakteri Staphylococcus Aureus." *Cendana Medical Journal (CMJ)* 10, no. 2 (2022). <https://doi.org/10.35508/cmj.v10i2.8636>.
- Handyani, Amita Fayzia, and Ninuk Wijiningsih. "Peranan Dan Kedudukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Dalam Kelembagaan Negara." *Reformasi Hukum Trisakti*. 5, no. 1 (2023).
- Herlambang, Fariz Prayogi, Anang Lastryanto, Ary Mustofa, Ahmad Jurusan Keteknikan, Pertanian-Fakultas Teknologi, Pertanian-Universitas Brawijaya, Jl Veteran, and Penulis Korespondensi. "Karakteristik Fisik Dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka." *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem* 7, no. 3 (2019).
- Husni, Patihul, Norisca Aliza Putriana, and Imam Adi Wicaksono. "Metode Deteksi Kandungan Babi dan Alkohol dalam Eksipien Farmasi dan Produk Obat untuk Menjamin Kehalalan Sediaan Obat." *Majalah Farmasetika* 2, no. 1 (July 2017). <https://doi.org/10.24198/farmasetika.v2i1.12653>.

Amelia Aliyatul Bayinah, Alfi Salma, Umi Kulsumah, Riski Andrian Jasmi: Edukasi Halal Terhadap Pelaku Usaha Bakso di Kawasan Pandeglang Banten Untuk Meningkatkan Pemahaman Produk Halal

Maudi, Hilma, Firyal Jilan Nuha, Hikmal Azkia Muharam, and Lina Marlina. “Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Pendapatan Penjualan Produk Pangan.” *MERDEKA : Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 3, no. 1 (October 2025). <https://doi.org/10.62017/merdeka.v3i1.5950>.

Mulyati, Sri, Achmad Abubakar, and Hasyim Hadade. “Makanan Halal Dan Tayyib Dalam Perspektif Al-Quran.” *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora* 1, no. 1 (January 2023). <https://doi.org/10.58540/isihumor.v1i1.150>.

Munawar, M. Soleh Al, Miftakhur Rohmah, Anton Rahmadi, Marwati, and Maulida Rachmawati. “Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada UMKM Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk.” *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)* 4, no. 1 (2023). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>.

Pratiwi, Heni, Mila Sukmawati, Melta Vatmala Sari, Fazza Aulia Agipta, and Ema Fitri. “Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging Dalam Perspektif Industri Halal (Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi).” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 4, no. 1 (March 2024).

Suntaka, Dwi Fitri A. L., Woodford B. S. Joseph, and Ricky C. Sondakh. “Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat Di Kota Bitung Tahun 2014 (Analysis of the Content of Formalin and Borax in Meatballs Served by Permanent Meatball Stalls in Several Places in Bitung).” *Kesmas* 4, no. 1 (2015).

Wajdi, Farid, and Diana Susanti. *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia*. Jakarta: Sinar Grafika, 2021.