



## Peningkatan Nilai Tambah Produk Ayam Halal Rumah Potong Diandra Kabupaten Lebak, Banten

Maryam Jameelah<sup>1\*</sup>, Lukman Azis<sup>1</sup>, Nanang Haroni<sup>2</sup>, Alya Husna<sup>1</sup>, Shalwa Destirana<sup>1</sup>, Rio Putra Pamungkas<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Al-Azhar Indonesia, Jalan Sisingamangaraja, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 12110

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Al-Azhar Indonesia, Jalan Sisingamangaraja, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 12110

\*Email korespondensi: [maryam.jameelah@uai.ac.id](mailto:maryam.jameelah@uai.ac.id)

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 3 Sep 2025

Accepted: 11 Oct 2025

Published: 30 Nov 2025

#### Kata kunci:

Ayam Halal;  
Bersertifikat Halal;  
Kabupaten Lebak;  
Media Digital;  
Rumah Potong Ayam;  
Sertifikasi Halal.

### ABSTRACT

**Background:** Rumah Potong Ayam (RPA) bersertifikat halal merupakan mata rantai krusial dalam menjamin kehalalan produk turunan ayam, keberadaan RPA yang memiliki sertifikat halal akan memudahkan proses sertifikasi halal bagi industri lainnya yang menggunakan ayam sebagai bahan baku. Namun, sayangnya belum terdapat RPA di Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, yang memiliki sertifikat halal sehingga menyulitkan industri hilir untuk memperoleh sertifikat halal juga, karena kesulitan akses bahan baku ayam bersertifikat halal. Adapun akses terdekat ayam bersertifikat halal berada di kecamatan lain dengan lokasi terdekat membutuhkan waktu tempuh lebih dari tiga jam perjalanan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk memberdayakan RPA di Kecamatan Malingping, kabupaten Lebak, yang belum memiliki sertifikat halal melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan optimalisasi media digital. **Metode:** Kegiatan ini meliputi pendampingan pengurusan sertifikasi halal, pelatihan juru sembelih halal, penerapan SJPH, serta pemanfaatan media digital. **Hasil:** Program pengabdian masyarakat yang dilakukan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada perbaikan fasilitas produksi (seperti instalasi pengolahan limbah, pemisahan area bersih-kotor, dan penggunaan meja kerja khusus), penerapan SJPH (melalui kebijakan halal, kemasan beridentitas jelas, dan penggunaan APD), serta pemanfaatan media digital untuk perluasan pemasaran. Penerapan SJPH juga terlihat melalui penetapan kebijakan halal oleh manajemen RPA, pelatihan penyembelihan bagi juru sembelih halal, adanya kemasan dengan identitas yang jelas, dan penggunaan alat pelindung diri saat bekerja. Adapun, pemanfaatan media digital saat ini menjadi salah satu media perluasan pemasaran bagi RPA. **Kesimpulan:** Dampak program ini tidak hanya meningkatkan kapasitas, dan perekonomian mitra RPA, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, serta memudahkan akses terhadap daging ayam yang terjamin kehalalannya.

### ABSTRACT

#### Keyword:

Digital Media;  
Halal Certification;  
Halal Chicken,  
Halal-Certified Poultry  
Slaughterhouse;  
Lebak District.

**Background:** A Halal-Certified Poultry Slaughterhouse (Rumah Potong Ayam - RPA) is a critical link in the halal product supply chain, as its certification simplifies the halal certification process for downstream industries using chicken as a raw material. Unfortunately, no RPA in Malingping District, Lebak Regency, possessed halal certification. This absence created a significant obstacle for local businesses, forcing them to source certified chicken from the nearest district, a journey of over three hours. This community service project

aimed to empower an RPA in Malingping by implementing a Halal Assurance System (Sistem Jaminan Produk Halal - SJPH) and optimizing digital media tools. **Method:** The intervention was conducted through a comprehensive program including mentorship on the halal certification process, training for halal slaughterers, full implementation of the SJPH, and digital media utilization training. **Result:** The program yielded a significant improvements. Physical facility upgrades were achieved, including waste treatment installation, separation of clean and dirty areas, and the use of dedicated worktables for carcass processing. Successful SJPH implementation was evident through the establishment of a halal policy by management, clear product packaging identity, and the consistent use of personal protective equipment (PPE). Furthermore, the RPA adopted digital media for marketing expansion. These enhancements have not only increased the RPA has operational capacity and economic potential but have also raised community awareness about the importance of halal products and improved local access to guaranteed halal chicken. This empowerment program successfully integrated halal compliance and digital transformation into the RPA's operations. **Conclusion:** The results demonstrate a sustainable model for improving local economic capacity and ensuring access to halal-certified products in underserved regions.



© 2024 by authors. Licensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

## PENDAHULUAN

Jaminan produk halal telah menjadi bagian dari kebutuhan pokok masyarakat Muslim secara global, termasuk di Indonesia. Hal ini terus menunjukkan adanya lonjakan permintaan seiring dengan meningkatnya kesadaran beragama. Sejalan dengan hal tersebut, Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH No. 33 Tahun 2014) mendukung ketersediaan terhadap produk halal. Jaminan produk halal bagi masyarakat Muslim berkaitan juga dengan penerapan Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UUPK No. 8 Tahun 1999) yang menjamin hak konsumen untuk mendapatkan informasi yang jujur serta perasaan aman dan nyaman ketika mendapatkan suatu produk.

Pada rantai pasok produk pangan berbasis ayam, Rumah Potong Ayam (RPA) menempati posisi yang krusial sebagai gatekeeper kehalalan produk akhir. Sertifikat halal pada sebuah RPA tidak hanya menjamin proses penyembelihan yang sesuai syariat, tetapi juga memudahkan industri hilir, seperti UMKM kuliner, dan rumah makan, untuk memperoleh sertifikat halal. Sayangnya, di beberapa daerah, terutama daerah terluar, akses terhadap produk ayam bersertifikat halal masih terbatas. Hal tersebut juga ditemukan pada Kecamatan Malingping, kabupaten Lebak. Sebuah lokasi yang berada di area pesisir selatan provinsi Banten, dengan akses terbatas terhadap ayam dengan sertifikat halal. Akses terdekat untuk memperoleh ayam bersertifikat halal berjarak puluhan kilometer (3 jam perjalanan satu arah), tepatnya di Kecamatan Rangkasbitung. Hal ini, tidak hanya sebatas masalah operasional, tetapi juga menunjukkan isu sertifikasi halal bagi RPA mungkin belum menjadi prioritas pemerintah daerah ataupun disebabkan karena tidak terdorong oleh tekanan masyarakat. Masyarakat setempat dapat mengakses ayam potong di pasar hanya dengan keyakinan bahwa ayam adalah hewan yang halal

dikonsumsi, sementara itu, kesadaran mengenai validitas dari proses penyembelihan ayam sendiri masih minim ditemukan.

Isu sertifikasi halal di Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak menjadi salah satu isu yang asing bagi masyarakat setempat. Kompleksitas administrasi menjadi salah satu alasan klasik, proses pengajuan sertifikasi dirasa rumit dan berbelit bagi pelaku usaha yang tidak memiliki pengetahuan yang memadai. Padahal, isu ini sudah lama digencarkan oleh pemerintah pusat ke berbagai daerah dengan mengoptimalkan ragam media informasi, dan sosialisasi yang meluas. Pendidikan yang kurang memadai atau SDM yang rendah, hingga permodalan yang terbatas menyebabkan sebagian besar pemilik usaha tidak berani mengambil resiko atas tantangan yang diberikan (Istinganah & Widiyanto, 2020). Salah satu tantangan tersebut berupa proses adaptasi pelaku usaha atas aturan yang ditetapkan oleh pemerintah mengenai penerapan UU JPH. Berdasarkan UU tersebut, seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, termasuk pasokan daging ayam potong.

Pada level penawaran di pasar, RPA juga menghadapi kendala investasi untuk menaikkan standar operasional dan kompleksitas prosedur sertifikasi halal yang dipersyaratkan. Faktor geografis kecamatan Malingping, menjadi salah satu faktor yang menyulitkan akses distribusi ke lokasi ini. Sementara itu, di sisi lain intervensi pemerintah daerah untuk memutus mata rantai permasalahan ketersediaan produk halal ini masih terbatas pada sosialisasi. Intervensi belum dilakukan pada tahap pendampingan intensif yang dibutuhkan untuk mengubah paradigma dan kapasitas pelaku usaha.

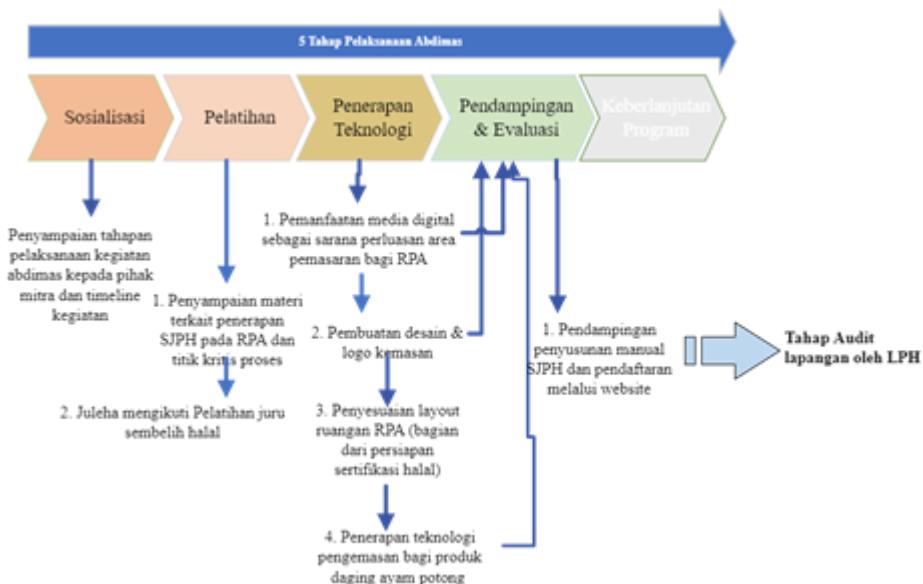
Penerapan UU tersebut memaksa pelaku usaha mengajukan sertifikasi halal bagi produk mereka. Sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan bagi konsumen, tetapi juga sebagai alat pemasaran yang dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Pemberian labelisasi halal terbukti berperan signifikan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas jangkauan pemasaran, meningkatkan loyalitas pelanggan, serta membangun citra dan kualitas produk UMKM (Harmen et al., 2024). Namun, proses sertifikasi halal sering kali menjadi tantangan bagi banyak pelaku industri, terutama untuk perusahaan yang baru memulai atau belum memiliki pengalaman dalam proses sertifikasi ini (Latifah et al., 2023). Adapun kegiatan pengabdian masyarakat dalam rangka pendampingan sertifikasi halal, umumnya masih terbatas pada aktivitas penyuluhan bagi rumah potong hewan atau ayam. Sementara proses pengurusan sertifikasi halal dikembalikan kepada kemauan dari pelaku usaha. Selain itu, sertifikasi halal RPA hanya dapat dilakukan melalui jalur pengajuan reguler, dengan beban biaya pengurusan yang dapat dianggap memberatkan bagi pelaku usaha. Padahal, penelitian lain telah menunjukkan adanya korelasi positif terhadap minat pembelian ulang konsumen atas produk yang memiliki sertifikat halal (Aditi, 2017). Mitra RPA Diandra Putra Mandiri merupakan salah satu RPA, yang menerima dan berani menghadapi tantangan proses sertifikasi halal tersebut. Rumah potong ini mampu memproduksi 800 hingga ribuan ekor ayam setiap harinya., dan diedarkan di pasar tradisional terdekat. Adapun proses pendampingan yang dilakukan kepada mitra bertujuan untuk memperoleh sertifikat halal RPA, sehingga hal ini dapat menjawab salah satu tantangan terhadap akses daging ayam potong bersertifikat halal di wilayah ini.

Pemanfaatan media digital pada kegiatan abdimas ini menjadi suatu nilai tambah kegiatan yang saat ini sudah banyak dilakukan juga dalam berbagai aktivitas abdimas. Pemanfaatan media digital menjadi salah satu senjata penting untuk meningkatkan permintaan konsumen terhadap produk, terutama jika media digunakan secara tepat dan sesuai. Strategi digitalisasi media yang dilakukan sebelumnya telah menunjukkan adanya korelasi kuat antara pemanfaatan media dengan peningkatan penjualan (Purbasari & Sukmadewi, 2024). Penelitian terbaru menegaskan bahwa potensi digital marketing pada UMKM industri halal sangat besar untuk dikembangkan. Kamil dan Ridlo (2024) menjelaskan bahwa strategi digital marketing tidak hanya berfungsi sebagai sarana promosi, tetapi juga sebagai instrumen penting untuk memperkuat daya saing UMKM halal di pasar yang semakin kompetitif. Optimalisasi media sosial dan platform digital dapat membantu pelaku usaha memperluas jangkauan konsumen sekaligus meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk halal. Namun demikian, penelitian ini juga menyoroti bahwa keterbatasan sumber daya manusia, kurangnya pemahaman teknologi, serta rendahnya konsistensi dalam pengelolaan konten digital masih menjadi hambatan yang perlu diatasi agar potensi digital marketing dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh UMKM halal. Berdasarkan alasan tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk menjawab kebutuhan akan pendampingan teknis yang komprehensif bagi RPA dalam memproses sertifikasi halal tersebut. Hal tersebut juga didukung dengan pemanfaatan media digital bagi RPA mitra.

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan abdimas dilakukan melalui empat tahapan kegiatan, yaitu tahap sosialisasi, tahap pelatihan, tahap penerapan teknologi, tahap pendampingan & evaluasi. Kegiatan ini melibatkan 12 orang peserta, terdiri dari karyawan dan pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) Diandra di Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak.

Keempat tahapan tersebut dapat dilihat melalui **Gambar 1**. Tahap keberlanjutan program menjadi salah satu tahapan yang akan dievaluasi pada beberapa bulan setelah sertifikat halal RPA telah diperoleh.



**Gambar 1.** Tahap pelaksanaan kegiatan abdimas

Berdasarkan [Gambar 1](#), tahapan kegiatan abdimas telah dilakukan sampai dengan tahap keempat, yaitu tahap pendampingan dan evaluasi. Instrumen evaluasi yang digunakan untuk menilai keberhasilan kegiatan mencakup beberapa metode. Pertama, *checklist* observasi digunakan untuk menilai pemenuhan fasilitas produksi, penerapan higiene dan sanitasi, serta kepatuhan terhadap standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kedua, kuesioner dan tes pemahaman diberikan kepada peserta pelatihan guna mengukur peningkatan pengetahuan terkait prosedur penyembelihan halal, penggunaan APD, serta prinsip pemasaran digital. Ketiga, evaluasi praktik langsung dilakukan melalui penilaian keterampilan peserta dalam menerapkan penyembelihan ayam sesuai kaidah halal dan praktik pengemasan dengan mesin continuous band sealer. Keempat, dokumentasi kegiatan berupa foto, video, dan catatan lapangan digunakan untuk mencatat keterlibatan peserta dan keberlanjutan program.

Dengan kombinasi instrumen evaluasi ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran yang menyeluruh mengenai efektivitas kegiatan pelatihan dan pendampingan, baik dari sisi peningkatan pengetahuan maupun keterampilan peserta. Adapun rincian dari masing-masing tahapan terdapat pada penjelasan berikut:

### Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi berupa penyampaian tahapan pelaksanaan kegiatan abdimas kepada pihak mitra dan timeline kegiatan yang akan dilakukan. Pada tahapan ini, tim pelaksana juga menyampaikan kebutuhan fasilitas (melalui aplikasi zoom) dan pemberkasan yang dibutuhkan pada proses pengajuan sertifikasi halal ([Gambar 2](#)). Selain itu, tim pelaksana juga menyampaikan agenda pelatihan bagi juru sembelih halal (juleha) yang bekerja di RPA. Pengetahuan juleha pada penerapan standar halal bagi RPA merupakan salah satu indikator utama penatalaksanaan proses produksi halal yang sesuai dengan persyaratan halal yang telah diatur oleh BPJPH.



**Gambar 2.** Dokumentasi kegiatan abdimas. Tahap sosialisasi melalui zoom meeting (A); Tahap pelatihan juru sembelih halal (B); Tahap praktek pengemasan menggunakan mesin pengemas sealer continous band (C); dan Tahap Audit halal oleh lembaga pemeriksa halal (D)

### Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan terbagi menjadi beberapa sesi pelatihan, yaitu tahap pelatihan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pelatihan Juru Sembelih Halal (juleha) dan penilaian terhadap hasil pemotongan juleha, serta pelatihan pemanfaatan media digital. Aktivitas pelatihan

terdapat pada Gambar 2. Tahapan pelatihan menjadi suatu agenda penting untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha mengenai aktivitas kritis pada proses penyembelihan dan penerapan SJPH pada RPA. Tidak hanya itu, pelatihan mengenai pemanfaatan media digital juga menjadi salah satu fokus utama pada kegiatan abdimas ini.

### **Tahap Penerapan Teknologi**

Penerapan teknologi yang dilakukan oleh tim pelaksana, terdiri dari pembuatan sosial media sebagai sarana beriklan/pemasaran bagi RPA, dan dilengkapi dengan penerapan penggunaan mesin pengemas bagi mitra. Sosial media yang dimaksud akan dikelola secara mandiri oleh pihak RPA, sementara mesin pengemas menjadi salah satu alat yang dihibahkan kepada mitra abdimas. Pada tahapan ini, pelatihan terkait media promosi yang menarik dan kontinuitas posting di sosial media menjadi salah satu tahap penting yang diperkenalkan kepada pihak RPA agar dapat dilakukan secara berkala. Adapun media sosial yang digunakan diarahkan pada pemanfaatan instagram, dan whatsapp bisnis. Selain pembuatan sosial media, penerapan teknologi juga dilakukan melalui pengenalan penggunaan mesin pengemas. Praktek pengemasan dengan menggunakan mesin continuous band sealer diadakan bagi seluruh karyawan Rumah Potong Ayam (RPA) Diandra. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan para karyawan dalam mengemas produk secara cepat dan efisien, serta memastikan kualitas kemasan yang kedap udara dan rapi. Selama pelatihan, peserta akan mempelajari cara mengoperasikan mesin continuous band sealer, mulai dari pengaturan suhu dan kecepatan hingga teknik terbaik untuk menghasilkan hasil kemasan yang maksimal. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan karyawan RPA Diandra dapat lebih profesional dalam menyajikan produk akhir, sehingga hal ini dapat meningkatkan nilai tambah dari produk ayam potong yang dihasilkan.

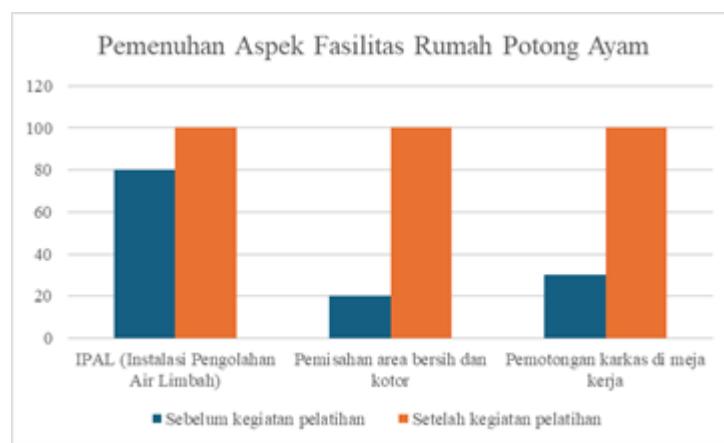
### **Tahap Pendampingan dan Evaluasi**

Tahap ini menjadi salah satu tahap yang dilakukan kepada mitra RPA sebagai salah satu parameter keberhasilan kegiatan abdimas yang dilakukan oleh tim pelaksana. Pada tahap ini, pelaku usaha difasilitasi untuk mampu melakukan penerapan SJPH yang sesuai standar halal, tim pelaksana kemudian melakukan evaluasi pelaksanaannya berdasarkan *checklist* pengamatan dan pelaksanaan evaluasi pada aktivitas pelatihan, ketersediaan fasilitas, dan evaluasi akhir mengenai pemahaman pihak mitra. Selain itu, tahap pendampingan juga mencakup aktivitas pembuatan dokumen manual SJPH sebagai salah satu persyaratan pada pengajuan sertifikasi halal, baik dokumen fisik maupun kebutuhan dokumen ajuan pada sistem sihalal (<https://ptsp.halal.go.id/>) dan e-cerol (<https://e-lppommui.org/>). Tahap pendampingan pada proses pengajuan sertifikasi halal adalah salah satu bagian penting yang tidak dapat ditinggalkan, dengan harapan bahwa pihak RPA dapat segera memperoleh sertifikat halal bagi produk mereka (Ayam potong dan variasi produk turunannya).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Rumah potong ayam yang berada di Kecamatan Malingping sebagai salah satu mitra kegiatan abdimas akan berfokus dan diproyeksikan sebagai RPA pertama yang memiliki sertifikat halal di tingkat Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Cakupan awal

pelaksanaan abdimas berupa aktivitas sosialisasi dapat memberikan gambaran lengkap kepada pelaku usaha mengenai detail aktivitas yang akan dilakukan selama berada di lokasi mitra. Adapun, kegiatan pelatihan yang diberikan kepada mitra melibatkan tim ahli perwakilan dari komunitas juleha Indonesia. Adapun, tim juleha dari RPA mengikuti pelatihan hingga verifikasi hasil sembelihan ayam yang dilakukan. Berdasarkan referensi (Khamidinal et al., 2018), tahapan pelatihan ataupun penyuluhan dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha/pemilik RPA dalam melakukan pengembangan bagi usaha yang mereka kelola. Selain itu, pelatihan kompetensi bagi juleha berdasarkan publikasi dapat meningkatkan implementasi faktual penerapan SJPH pada RPA (Sugandi et al., 2023). Adapun, jenis kegiatan abdimas yang dilakukan oleh tim pelaksana mendapatkan feedback pada beberapa tahapan, diantaranya pada tahap penerapan SJPH, pemenuhan fasilitas produksi, dan pemanfaatan media digital oleh pihak mitra. Perbandingan pemenuhan aspek fasilitas RPA terdapat pada **Gambar 3**.

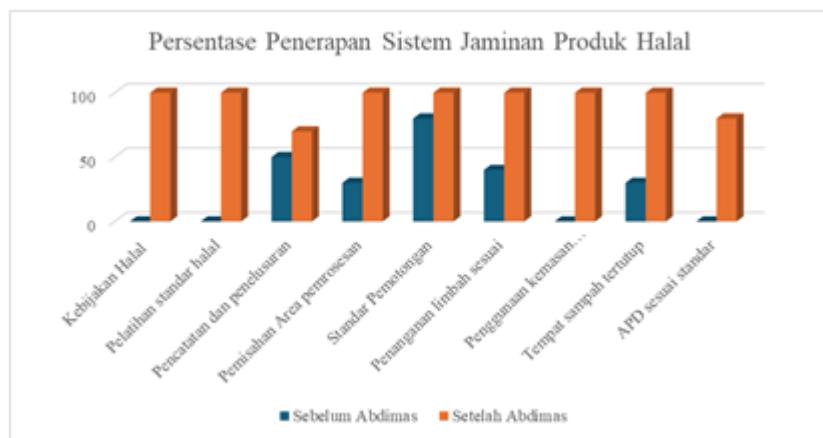


**Gambar 3.** Persentase pemenuhan aspek fasilitas produksi yang dimiliki oleh mitra RPA

Berdasarkan **Gambar 3**, terdapat peningkatan yang signifikan dalam pemenuhan aspek fasilitas produksi milik mitra RPA setelah adanya kegiatan pelatihan pada aktivitas abdimas yang dilakukan. Sebelum adanya pelatihan, fasilitas pengelolaan air limbah (IPAL) hanya mencapai sekitar 70% (belum optimal), sementara setelah pelatihan meningkat menjadi 100%. Peningkatan tersebut terjadi salah satunya karena adanya penambahan pembuatan bak penampung air limbah sementara dan penambahan mikroba pengurai limbah. Peningkatan signifikan juga terlihat pada pemisahan area bersih dan kotor yang awalnya hanya dimanfaatkan sekitar 20%, meningkat menjadi 100%. Hal ini dikarenakan adanya perbaikan berupa penambahan fasilitas meja pemotongan berbahan keramik sehingga area kerja menjadi lebih mudah dibersihkan. Pemisahan area kerja (area bersih dan area kotor) pada pemrosesan daging ayam menjadi salah satu aspek penting pada penerapan hygiene sanitasi dalam penjaminan rantai produksi daging halal (Yaacob et al., 2016). Selain itu, fasilitas pemotongan karkas di meja kerja juga mengalami peningkatan dari 40% menjadi 100%. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan mengenai pemanfaatan fasilitas dan tata kelola yang bersih telah berhasil meningkatkan kesadaran dan implementasi oleh mitra RPA.

Selain pemenuhan aspek fasilitas produksi, penerapan sistem jaminan halal sebagai persyaratan untuk pengajuan proses sertifikasi halal juga dilakukan pada aspek lainnya, termasuk

kebijakan halal dan sosialisasinya, pelatihan standar halal, pencatatan dan penelusuran produk akhir, hingga penerapan APD pada juleha sesuai dengan standar yang ditetapkan ([Gambar 4](#)).



**Gambar 4.** Persentase penerapan SJPH pada mitra rumah potong ayam

Secara umum praktek penerapan SJPH dikategorikan menjadi lima kriteria, diantaranya kriteria komitmen dan tanggung jawab, kriteria bahan, proses produk halal, produk, serta tahap pemantauan dan evaluasi. Kelima tahapan tersebut selanjutnya diamati penerapannya pada beberapa kriteria yang dianggap penting oleh tim pelaksana. Pada [Gambar 4](#), penerapan SJPH di RPA mengalami peningkatan setelah program pendampingan yang dilakukan oleh tim pelaksana. Sebelum pelaksanaan Abdimas, beberapa aspek seperti kebijakan halal, pelatihan standar halal, penggunaan kemasan dengan identitas yang jelas, dan penggunaan APD sesuai standar merupakan hal baru yang belum diimplementasikan sama sekali oleh mitra RPA. Adapun aspek pencatatan serta prosedur hanya diimplementasikan dengan persentase rendah (sekitar 10-50%). Namun, setelah pendampingan dilakukan secara intensif, semua aspek tersebut berhasil mencapai penerapan 100% sesuai dengan standar halal yang dipersyaratkan.

Pada aspek proses pemotongan yang sesuai dengan standar halal, hal ini telah dilakukan oleh mitra RPA, dengan pencapaian awal sebesar 80%. Sementara perbaikan setelah penerapan SJPH terletak pada aspek ahsan yang dilakukan oleh juleha dengan tidak melakukan aktivitas pelemparan terhadap ayam yang telah dipotong. Perbaikan tersebut menjadi salah satu catatan yang diberikan oleh narasumber pada tahap pelatihan, bahwa pelaksanaan proses pemotongan yang sesuai dengan kaidah halal juga harus memperhatikan aspek kesrawan (kesejahteraan hewan) terhadap ayam yang disembelih. Hal ini menunjukkan bahwa program pelatihan dan pendampingan mengenai SJPH dapat meningkatkan pemahaman dan penerapan sistem yang sesuai dengan standar halal yang berlaku untuk RPA. Keberhasilan serupa juga ditemukan pada hasil pendampingan sertifikasi halal UMKM di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur ([Munawar et al., 2023](#)). Selain penerapan SJPH pada mitra RPA, tim pelaksana juga melakukan evaluasi terhadap pemahaman tim manajemen halal atas implementasi SJPH pada RPA. Hasil tersebut terlihat pada [Tabel 1](#).

**Tabel 1.** Hasil Evaluasi Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada mitra Rumah Potong Ayam di Kecamatan Malingping

No.	Topik Pertanyaan	Benar	Salah
1.	Prinsip sistem jaminan produk halal dalam RPA	100%	0%
2.	Prosedur pemotongan ayam	100%	0%
3.	Aktivitas kritis proses pemotongan ayam	0%	100%
4.	Pengawasan terhadap aktivitas kritis	80%	20%
5.	Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	40%	60%
6.	Kriteria bahan pembersih	100%	0%
7.	Penanganan kontaminasi silang	80%	20%
8.	Penanganan terhadap ayam sakit atau cacat	60%	20%
9.	Peran dan kontribusi penyelia halal	100%	0%
10.	Prosedur audit internal	80%	20%
11.	Penanganan terhadap temuan selama audit	60%	40%
12.	Penanganan limbah	20%	80%
13.	Prinsip ketelusuran halal	100%	0%
14.	Peran pelatihan standar halal berkelanjutan	80%	20%
15.	Cakupan tim manajemen halal	0%	100%

Berdasarkan **Tabel 1**, terlihat beberapa aspek yang sudah dipahami dengan baik oleh tim manajemen halal mitra Rumah Potong Ayam (RPA), yang mencakup prinsip SJPH dalam RPA, prosedur pemotongan ayam, aktivitas kritis dalam proses pemotongan ayam, serta prosedur terkait penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal. Aspek-aspek ini menunjukkan tingkat pemahaman yang tinggi dengan nilai 100%, menunjukkan bahwa tim sudah familiar dengan prinsip-prinsip dasar dalam menjaga kehalalan produk. Penurunan pemahaman terlihat dalam hal penanganan terhadap temuan selama audit (60%), penanganan limbah (40%), serta cakupan tim manajemen halal (0%). Hasil ini menunjukkan bahwa tim manajemen perlu pendampingan lebih lanjut, terutama dalam aspek audit, pengelolaan limbah, dan peran serta cakupan tim manajemen halal yang lebih luas untuk memastikan kelangsungan proses produksi halal di RPA. Terdapat juga beberapa aspek yang belum sepenuhnya dipahami oleh tim manajemen halal, seperti pengawasan terhadap aktivitas kritis (80%), penanganan kontaminasi silang (60%), penanganan ayam sakit atau cacat (50%), hingga prinsip ketelusuran halal (80%). Keterbatasan dalam pemahaman ini bisa mempengaruhi kualitas penerapan standar halal di lapangan, terutama dalam memastikan setiap tahapan proses produksi berjalan sesuai standar halal yang berlaku.

Sebaliknya, tingginya pemahaman tim terhadap beberapa aspek seperti pelatihan standar halal berkelanjutan (80%) dan kriteria bahan pembersih (100%) mencerminkan adanya kesadaran yang baik terhadap pentingnya kelayakan bahan-bahan yang digunakan dan perlunya pelatihan yang terus menerus untuk meningkatkan kompetensi. Hal ini menandakan bahwa dengan pendampingan yang tepat, tim manajemen RPA berpotensi untuk lebih memahami dan menerapkan prinsip-prinsip halal secara lebih komprehensif.

Perubahan signifikan juga terlihat dari pengemasan yang dilakukan oleh mitra RPA. Kemasan ayam potong hasil sembelihan awalnya hanya dikemas dengan menggunakan plastik berwarna tanpa adanya identitas mitra RPA. Setelah proses pendampingan, tim pelaksana bersama mitra membuat desain kemasan yang mencakup beberapa identitas penting mitra RPA yang terdapat dalam label, seperti logo RPA mitra, nama mitra, nomor kontak, alamat, berat bersih, dan jenis ayam potong.

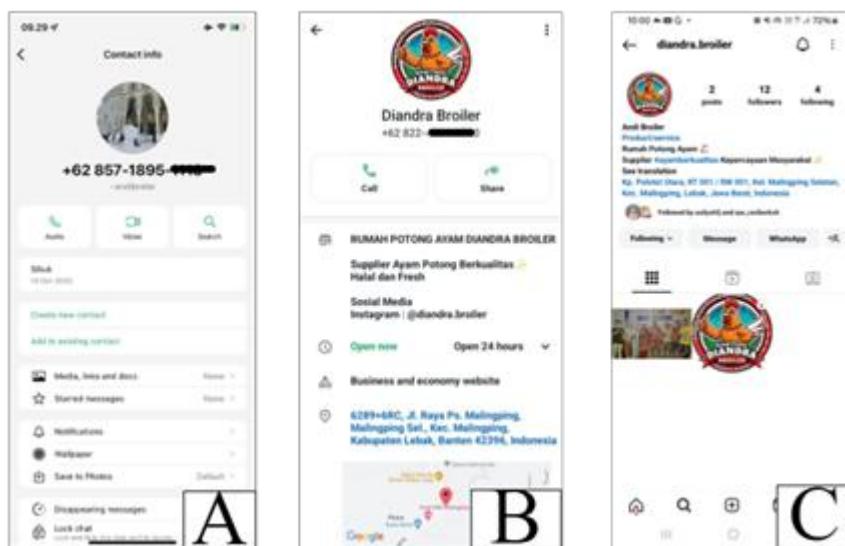


**Gambar 5.** Kemasan ayam potong RPA Diandra sebelum (A) dan setelah pendampingan pada kegiatan abdimas (B)

Berdasarkan [Gambar 5](#), peralihan dari penggunaan kantong plastic menjadi kemasan sealer dengan identitas yang jelas pada produk ayam merupakan salah satu langkah penting yang dihasilkan dari sosialisasi dan penerapan teknologi dalam program pengabdian Masyarakat yang dilakukan. Hal ini juga berkontribusi pada pemenuhan sertifikasi halal bahwa kemasan ayam dari RPA yang sudah disertifikasi halal diwajibkan memiliki identitas /label yang jelas. Kemasan sealer tidak hanya menjamin kebersihan dan keamanan produk, tetapi juga menunjukkan komitmen produsen terhadap implementasi standar halal yang ditetapkan ([Suprapto & Azizi, 2020](#)). Penggunaan kemasan yang transparan dan berlabel membuat konsumen dapat dengan mudah mengidentifikasi jenis dan asal produk, sehingga meminimalkan kemungkinan tertukar dengan produk ayam potong lainnya dari RPA yang belum mendapatkan sertifikat halal. Kemasan sealer berlabel berkontribusi pada peningkatan kepercayaan konsumen terhadap produk, sekaligus mendukung praktik pemasaran yang lebih bertanggung jawab ([Taufan & Saffanah, 2023](#)). Melalui edukasi ini, para pelaku usaha menjadi lebih paham mengenai pentingnya adaptasi terhadap

regulasi halal. Referensi lain menyebutkan mengenai pelabelan halal pada produk ayam, kualitas produk, dan harga berkontribusi sebesar 48.6% terhadap keputusan pembelian daging ayam di Purwokerto (Wulandari, 2024).

Selain pendampingan implementasi SJPH yang dilakukan oleh mitra RPA, tim pelaksana juga melakukan pendampingan pembuatan media sosial khusus yang diperuntukkan bagi mitra. Pemanfaatan media sosial berfokus pada aplikasi yang mudah digunakan oleh mitra, dengan fitur yang juga mudah diedit. Perbedaan identitas media sosial yang dimiliki mitra RPA terdapat pada **Gambar 6**.



**Gambar 6.** Pemanfaatan media sosial pada mitra RPA Diandra. Kondisi awal tampilan whatsapp personal pemilik RPA dan tidak memiliki whatsapp khusus bisnis(A); saat ini sudah menggunakan whatsapp bisnis dengan nomor berbeda (B) serta memiliki instagram khusus RPA (B)

Perubahan pemanfaatan whatsapp bisnis mempertimbangkan perlunya pelaku usaha melengkapi identitas hingga lokasi usahanya sehingga lebih mudah diakses oleh pengguna atau konsumen akhir. Selain itu, whatsapp bisnis juga dilengkapi dengan fitur jenis-jenis produk yang dihasilkan, sehingga mitra RPA dapat memperbarui harga terbaru dari ayam potong yang dihasilkan pada fitur tersebut. Referensi menunjukkan bahwa strategi digital marketing memerlukan identifikasi segmentasi pasar yang tepat, penetapan posisi perusahaan di mata publik, serta penetapan tujuan, strategi, dan taktik yang sesuai (Kartawaria & Normansah, 2023). Hal tersebut meliputi penggunaan pilar konten, frekuensi unggahan, tagline, hashtag, dan segmen konten khusus dalam rencana editorial, serta pelaksanaan dan evaluasi strategi digital marketing yang telah diterapkan. Aspek pemanfaatan sosial media juga telah dibuktikan pada beberapa publikasi dapat membantu memperluas area pemasaran dan meningkatkan kapasitas produksi (Mutaqin, 2022) dari pelaku usaha karena bertambahnya permintaan yang masuk (Dirgahayu, 2021). Keberhasilan penggunaan media sosial sebagai media pemasaran juga terjadi pada para pelaku UMKM di Desa Adat Panjer, Bali (Utami et al., 2023). Publikasi tersebut menunjukkan bahwa penggunaan media sosial secara strategis telah meningkatkan visibilitas produk UMKM

Desa Adat Panjer, sehingga hal ini memungkinkan pelaku usaha menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan demikian, implementasi strategi digital marketing yang baik dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap perusahaan dengan memanfaatkan media sosial secara efektif sebagai salah satu media pemasaran utama (Trena et al., 2023).

Secara keseluruhan, kegiatan ini terbukti efektif meningkatkan kapasitas mitra dari sisi fasilitas, kepatuhan SJPH, hingga pemasaran digital. Akan tetapi, kegiatan ini juga memiliki keterbatasan. Pertama, jumlah peserta terbatas pada 12 orang (karyawan dan pemilik RPA), sehingga hasil belum dapat digeneralisasi untuk seluruh RPA di wilayah lain. Kedua, durasi pendampingan relatif singkat, sehingga belum memungkinkan evaluasi keberlanjutan penerapan SJPH dan digital marketing dalam jangka panjang. Ketiga, keterbatasan sumber daya dan fasilitas masih menjadi tantangan bagi mitra dalam mengadopsi standar halal secara menyeluruh.

Keterbatasan ini menunjukkan perlunya program lanjutan dengan cakupan peserta lebih luas, pendampingan berkelanjutan, serta dukungan sarana dan prasarana tambahan. Dengan demikian, dampak kegiatan diharapkan tidak hanya meningkatkan kapasitas individu dan fasilitas, tetapi juga memperkuat ekosistem UMKM halal yang berdaya saing di pasar lokal maupun global.

## KESIMPULAN

Pengabdian kepada mitra RPA di Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, Banten, menunjukkan respons yang positif terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Hal ini terlihat dari antusiasme dalam mengikuti berbagai kegiatan pendampingan dan pelatihan yang diberikan oleh tim pelaksana, termasuk pemanfaatan media sosial dan penerapan teknologi oleh mitra. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan peningkatan signifikan dalam pemenuhan fasilitas di RPA, seperti peningkatan penerapan SJPH serta penggunaan media sosial sebagai sarana pemasaran produk.

Rekomendasi: Pemerintah daerah perlu memperluas dukungan teknis dan fasilitas sertifikasi halal, sementara lembaga terkait (BPJPH, MUI, dinas terkait) diharapkan memperbanyak pelatihan juru sembelih halal dan pendampingan digital marketing agar UMKM halal memiliki daya saing yang lebih kuat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM (Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat) Kemendikbudristek atas pendanaan yang telah diberikan untuk melaksanakan kegiatan abdimas pada tahun anggaran 2024. Kegiatan ini telah membawa dampak terhadap mitra RPA Diandra di Kecamatan Malingping. Kegiatan abdimas yang dilakukan diharapkan mampu memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan kesadaran masyarakat terhadap praktek penerapan UU JPH di Indonesia, secara khusus di daerah terluar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditi, B. (2017). Analisis Pengaruh Inovasi Produk, Harga, dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Ulang Melalui kepuasan Konsumen Umkm Di Kota Medan. *Art Design, Publishing & Printing*, 14–24.
- Dirgahayu, D. (2021). Pemanfaatan Jejaring Sosial (Social Network) Oleh Peternak Ayam Pelung. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 3(4), 68–74.

- Harmen, H., Indriani, R., Alfahmi, F., Sebastian, A., & Kristin, O. V. (2024). Analisis Dampak Sertifikasi Labelisasi Halal Terhadap Perkembangan UMKM di Bangkalan. *Jurnal Masharif Al-Syariah*, 9(3), 1516–1528. <https://doi.org/10.30651/jms.v9i3.22814>
- Ikhwani, H., Gunawan, S., Rakhmawati, N. A., & Rahmawati, S. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Sewagati*, 6(4), 1–8. <https://dx.doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.109>
- Istinganah, N. F., & Widiyanto. (2020). Pengaruh Modal Usaha, Tingkat Pendidikan, dan Karakteristik Wirausaha Terhadap Perkembangan UKM. *Economic Education Analysis Journal*, 9(2), 438–455.
- Kamil, M. A., & Ridlo, M. R. (2024). Analisis Potensi Digital Marketing pada UMKM Industri Halal. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 7(1), 166–177. [https://doi.org/10.25299/syarikat.2024.vol7\(1\).13543](https://doi.org/10.25299/syarikat.2024.vol7(1).13543)
- Kartawaria, J. R., & Normansah, A. C. (2023). Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Perusahaan Start-Up. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Komunikata*, 4(1), 21–29.
- Khamidinal, K., Sudarlin, S., Krisdiyanto, D., Nugraha, I., & Sedyadi, E. (2018). Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas "Mitra Harapan Turi" Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 18(1), 63. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v18i1.1354>
- Latifah, L., Anas, M., & Saputro, A. R. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal (Pph) Hingga Penerbitan Sertifikasi Halal Dengan Aplikasi Si-Halal Melalui Mekanisme Halal Self Declare Pada Pelaku Usaha Bumbu Hikmah. *Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(03), 59–67.
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 165–176. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Mutaqin, B. K. (2022). Analisis Strategi Pemasaran PD Tawekal Sebagai Pemotongan Hewan Ternak Kota Cimahi. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i1.37755>
- Pardiansyah, E., Abduh, M., & Najmudin. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 101–110. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.39>
- Purbasari, R., & Sukmadewi, R. (2024). *Optimalisasi Digital Marketing Melalui Tiktok Marketing Bagi Startup Bisnis Di Jawa Barat*. 7(2).
- Sugandi, A., Ahmad, H., Indra, U., Ibn, K., & Bogor, I. (2023). Peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui implementasi pelatihan penyembelihan halal. *Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2), 177–196.
- Suprapto, R., & Azizi, Z. W. (2020). Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-Irt Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen (REKOMEN)*, 3(2), 125–133. <https://doi.org/10.31002/rn.v3i2.1984>
- Taufan, R. R., & Saffanah, N. (2023). Daya Tarik Kemasan, Peran Labelisasi Halal dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk UMKM Bidang Kuliner di Kota Makassar. *Jurnal Mirai Management*, 8(1), 272–276. <https://doi.org/10.37531/mirai.v8i1.3777>
- Trena, P. W., Rivani, R., Nirmalasari, H., Bekti, Z. M. B., Sukmadewi, R., & Novel, N. J. A. (2023). Digitalisasi Melalui Media Sosial Sebagai Strategi UMKM Kabupaten Purwakarta Pada Era New Normal. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 303. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i2.41733>
- Utami, K. A. D., Wardani, K. D. K. A., & Gorda, A. A. N. E. S. (2023). Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner Di Desa Adat Panjer Melalui Pengembangan Media Pemasaran Berbasis Digital. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 1.

Wulandari, S. F. (2024). Pengaruh Label Halal, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Best Meat Purwokerto. Universitas Islam Negeri Prof. KH Saifuddin Zuhri Purwokerto.

Yaacob, T. Z., Suzana Jaafar, H., & Rahman, F. A. (2016). A review of regulatory framework for Halal meat supply chain: The case of Halal meat based food products in Malaysia. *J. Appl. Environ. Biol. Sci*, 6(9S), 14–21.