

Penguatan Label dan Jaminan Halal pada Produk Pempek di Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pondok Pesantren Al-Amalul Khair

Abi Burhan¹, Ira Gusti Riani², Nancy Eka Putri Manurung³, Yuliansyah⁴, Nur Hamizah Binti Maidin⁵, Maryansa Rabhani⁶, Dinda Sofie Yasmine Aurora⁷

^{1,2,3,4,6,7} Politeknik Negeri Sriwijaya

abi.burhan@polsri.ac.id

⁵Politechnic Merlimau Malaka

<https://pmm.mypolycc.edu.my>


Abstrak

Mayoritas penduduk di Indonesia beragama Islam. Agama Islam menjadi salah satu sumber hukum yang berlaku, salah satunya mengatur cara mengonsumsi makanan halal. Makanan halal saat ini diatur oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Peraturan ini mengatur segala bentuk pembuatan produk makanan halal yang dapat dikonsumsi oleh umat Islam. Wilayah Indonesia sebagian besar berupa perairan dengan sumber makanan perikanan yang melimpah dan halal. Salah satu pangan yang berasal dari ikan adalah pempek. Pempek dibuat dari daging ikan giling yang dicampur dengan tepung tapioka dan rempah-rempah serta dipadukan dengan saus cuka pedas. Namun, meskipun bahan-bahan pembuat pempek pada umumnya halal, ada kemungkinan pempek yang dihasilkan tidak halal akibat adanya penambahan beberapa bahan non-halal maupun proses pengolahan menggunakan peralatan yang tercampur dengan proses pengolahan non halal. Penguatan label dan jaminan halal pada produk pempek di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair dilakukan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang cara memproduksi pempek yang halal dan dapat dipercaya oleh konsumen. Pengabdian kepada masyarakat di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair, bekerja sama dengan Mahasiswa Politeknik Merlimau Malaka, dilakukan dengan survey pre-test dan post-test serta memberikan lokakarya pembuatan pempek halal dan seminar tentang proses pembuatan pempek hingga mendapatkan sertifikasi halal yang diakui oleh Republik Indonesia. Seminar dan workshop yang dilakukan memberikan peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang pempek halal berdasarkan hasil post-test yaitu pengetahuan tentang informasi makanan halal meningkat 86,2%, pemahaman tentang kewajiban label halal meningkat 89,7%, pengetahuan tentang pempek halal meningkat 84,2%, pengetahuan tentang alasan kehalalan pempek meningkat 82,8%, dan kesadaran tentang pengolahan pempek meningkat 86,2%.

Kata Kunci: label Halal, Jaminan Produk Halal, Pempek, Pengabdian Kepada Masyarakat

DOI:
<https://doi.org/10.47134/comdev.v6i2.1773>
*Correspondensi: Abi Burhan
Email: abi.burhan@polsri.ac.id

Received: 03-11-2025
Accepted: 20-11-2025
Published: 11-12-2025



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract

The majority of Indonesia's population is Muslim. Islam is one of sources of law, one of which regulates how to consume halal food. Halal food is currently regulated by Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance. This regulation governs all forms of halal food production that can be consumed by Muslims. Indonesia's territory is largely waters with abundant and halal fishery resources. One food derived from fish is pempek. Pempek is made from ground fish meat mixed with tapioca flour and spices, and combined with a spicy vinegar sauce. However, although the ingredients for making pempek are generally halal, there is a possibility that the resulting pempek may not be halal due to the addition of several non-halal ingredients or the processing using equipment mixed with non-halal processing. Strengthening the label and halal guarantee on pempek products at the Al-Amalul Khair Islamic Boarding School is carried out to provide information and knowledge on how to produce halal pempek that can be trusted by consumers. Community service at the Al-Amalul Khair Islamic Boarding School, in collaboration with Merlimau Malaka Polytechnic Students, was carried out with

pre-test and post-test surveys and provided halal pempek making workshops and seminars on the process of making pempek to obtain halal certification recognized by the Republic of Indonesia. The seminars and workshops conducted provided an increase in knowledge and understanding of halal pempek based on the post-test results, namely knowledge of halal food information increased by 86.2%, understanding of halal label obligations increased by 89.7%, knowledge of halal pempek increased by 84.2%, knowledge of the reasons for halal pempek increased by 82.8%, and awareness of pempek processing increased by 86.2%.

Keywords : Halal Label, Halal Assurance, Pempek, Community Service

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk Muslim. Islam merupakan salah satu sumber hukum yang berlaku, salah satunya mengatur konsumsi makanan halal. Makanan halal di Indonesia saat ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Indonesia, 2014). Peraturan ini mengatur segala bentuk produksi produk makanan halal yang dapat dikonsumsi oleh umat Islam. Wilayah Indonesia sebagian besar berupa perairan dengan sumber daya perikanan yang melimpah dan halal.

Salah satu produk makanan yang berasal dari ikan adalah pempek. Pempek terbuat dari daging ikan giling yang dicampur dengan tepung tapioka dan rempah-rempah, lalu disajikan dengan saus cuka pedas (Surya, Destifen, Nugroho, & Stephanie, 2023). Namun, meskipun bahan-bahan pempek umumnya halal, pempek yang dihasilkan dapat menjadi non-halal karena adanya penambahan bahan-bahan non-halal, seperti arak masak yang dicampur dengan cuka pempek (Jamaludin, Mahyedin, Salleh, & Ramli, 2015), peralatan masak yang digunakan bersama untuk memasak makanan non-halal, atau penambahan lemak babi pada pempek untuk rasa yang lebih gurih (Audifa & Syahida, 2024).

Permasalahan yang dihadapi di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair dapat dirumuskan diantaranya Pondok Pesantren Al-Amalul Khair kurang memahami proses pelabelan dan jaminan halal di kalangan santri dan pengurus pondok pesantren. Pondok Pesantren Al-Amalul Khair memiliki keterbatasan sumber daya, seperti dana dan keahlian, untuk mendapatkan sertifikasi halal dan menerapkan sistem jaminan halal. Pondok Pesantren Al-Amalul Khair kurang memahami bagaimana kualitas bahan baku yang digunakan dalam produksi pempek dapat memengaruhi kehalalan produk. Pondok Pesantren Al-Amalul Khair kurang memahami bahwa proses produksi pempek yang tidak memenuhi standar halal dapat memengaruhi kehalalan produk. Pondok Pesantren Al-Amalul Khair kurang memahami bagaimana pengawasan yang efektif terhadap produksi dan distribusi produk pempek dapat memengaruhi kehalalan produk. Kurangnya pemahaman Pondok Pesantren Al-Amalul Khair tentang proses pemenuhan peraturan dan standar halal yang berlaku dapat menjadi tantangan tersendiri bagi pondok.

Penguatan labelisasi dan jaminan halal pada produk pempek di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair bertujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang cara memproduksi pempek halal yang dapat dipercaya oleh konsumen. Pengabdian masyarakat di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair meliputi lokakarya produksi pempek halal dan seminar tentang proses perolehan sertifikasi halal yang diakui oleh Negara Republik Indonesia. Penguatan label dan jaminan halal pada produk pempek di Pondok Pesantren

Al-Amalul Khair diharapkan dapat membantu meningkatkan kepercayaan konsumen, kualitas produk, daya saing produk pempek, kepatuhan syariah, dan perekonomian pondok pesantren.

II. METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair berlokasi di Jl. Lunjuk Jaya, Lorok Pakjo, Kec. Iir Bar. I, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan Indonesia. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini melibatkan mitra dari Politeknik Merlimau Malaka yang berasal dari Negara Malaysia. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat internasional ini meliputi survei dengan kuesioner pra-uji dan pasca-uji, lokakarya produksi pempek halal, dan seminar tentang pelabelan halal dan jaminan produk halal.

Sebagian besar santri dan pengurus Pondok Pesantren Al-Amalul Khair kurang memahami cara pelabelan halal dan jaminan produk halal terutama pada produk pempek. Pada umumnya mereka paham cara membuat pempek, namun mereka tidak tahu jika ada beberapa titik kritis dari pembuatan pempek yang membuat pempek menjadi tidak halal. Kurangnya pemahaman label dan jaminan halal pada produk pempek pada sebagian besar santri inilah perlunya diadakan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang penguatan label dan jaminan halal pada produk pempek.

Tahapan suatu kegiatan pengabdian masyarakat yang ideal dimulai dari analisis kebutuhan hingga monitoring dan evaluasi (Zailani S, Iranmanesh M, Jafarzadeh S, & B., 2019). Berikut tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair diantaranya :

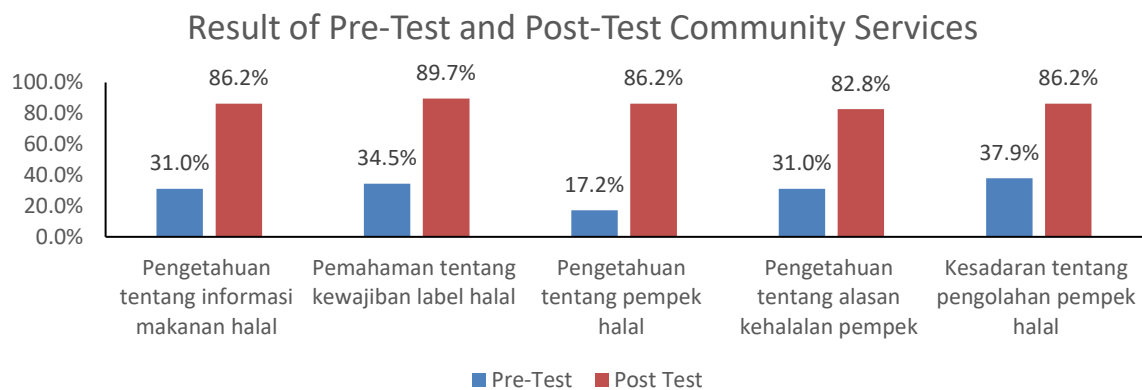
- a. Analisis Kebutuhan: Melakukan analisis kebutuhan untuk menentukan apa yang dibutuhkan dalam penerapan sistem pelabelan dan jaminan halal.
- b. Pengembangan Sistem: Mengembangkan sistem pelabelan dan jaminan halal yang efektif dan sesuai dengan kebutuhan Pondok Pesantren Al-Amalul Khair.
- c. Pelatihan dan Pendidikan: Memberikan pelatihan dan pendidikan kepada santri dan pengurus pondok pesantren tentang proses pelabelan dan jaminan halal.
- d. Implementasi Sistem: Menerapkan sistem pelabelan dan jaminan halal yang telah dikembangkan.
- e. Monitoring dan Evaluasi: Memantau dan mengevaluasi sistem pelabelan dan jaminan halal untuk memastikan efektivitas dan kesesuaiannya dengan kebutuhan.
- f. Peningkatan dan Pengembangan: Memperbaiki dan mengembangkan sistem pelabelan dan jaminan halal berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi.

Kegiatan untuk mengimplementasikan tahapan metode ini meliputi pendekatan-pendekatan berikut:

- a. Pendekatan Sistematis: Menggunakan pendekatan sistematis untuk mengembangkan dan mengimplementasikan sistem pelabelan dan jaminan halal (Tan A, Gligor D, & A., 2020).
- b. Pendekatan Partisipatif: Menggunakan pendekatan partisipatif untuk melibatkan santri dan pengurus pesantren dalam pengembangan dan implementasi sistem pelabelan dan jaminan halal (Abderahman R, Karim R, & D., 2021).
- c. Pendekatan Berkelanjutan: Menggunakan pendekatan berkelanjutan untuk memantau dan mengevaluasi sistem pelabelan dan jaminan halal secara berkelanjutan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil survey Pre-Test dan Post-test menunjukkan peningkatan pemahaman peserta pengabdian kepada masyarakat (Gambar 1)



Gambar 1. Hasil survey *Pre-test* dan *Post Test*

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa Seminar dan workshop yang dilakukan memberikan peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang pempek halal. Berdasarkan hasil post-test yang dilakukan setelah kegiatan seminar dan workshop menunjukkan peningkatan pemahaman peserta yang terdiri dari santri dan pengurus Pondok Pesantren Al-Amalul Khair diantaranya pengetahuan tentang informasi makanan halal dari 31% menjadi 86,2%. Hal ini menunjukkan sebagian besar peserta menjadi paham apa saja makanan yang halal setelah dilakukan seminar dan workshop. Peningkatan pemahaman tentang kewajiban label halal dari 34,5% menjadi 89,7% menunjukkan peserta memahami bahwa makanan harus memiliki label halal jika ingin dijual kepada konsumen. Peningkatan pemahaman juga terjadi pada aspek pengetahuan tentang pempek halal dari 17,2% menjadi 84,2% menunjukkan peserta paham bahwa tidak semua pempek yang dijual merupakan pempek yang halal. Peningkatan peserta pada aspek pengetahuan tentang alasan kehalalan pempek dari 31% menjadi 82,8% menunjukkan bahwa pempek sebenarnya bisa menjadi tidak halal dikarenakan ada komposisi yang tidak halal yang ditambahkan. Peningkatan juga terjadi pada aspek kesadaran tentang pengolahan pempek halal dari 37,9% menjadi 86,2%. Hal ini menunjukkan peserta memahami bahwa pengolahan pempek selain bahan-bahannya harus halal juga peralatan pengolahannya tidak boleh dicampur dengan pengolahan pangan yang tidak halal.

Peningkatan pemahaman yang terjadi dari seluruh aspek terjadi setelah dilakukan seminar dan workshop penguatan label dan jaminan produk halal dikarenakan pendekatan sistematis, pendekatan partisipatif dan pendekatan berkelanjutan diaplikasikan pada kegiatan tersebut. Pendekatan sistematis berupa penjelasan materi pembuatan pempek yang halal mulai dari awal hingga akhir yang dilakukan pada saat seminar dan workshop membuat peserta mengerti alur pembuatan pempek mulai dari perencanaan pembuatan pempek sampai produk pempek siap dijual (K., Muhammad Amin, & Muthiadain, 2024). Pendekatan partisipatif membuat peserta paham proses pelabelan dan jaminan halal pada produk pempek karena peserta dilibatkan secara langsung pada proses pelabelan dan paham bagaimana bentuk label yang membuat produk pempek menjadi halal (Putri, Meuthia, Saputra, & S, 2024). Proses pendekatan berkelanjutan juga dilakukan setelah dilakukan seminar dan workshop dengan cara berkomunikasi secara

daring melalui Zoom atau Google meeting dalam hal evaluasi label dan produksi pempek yang halal selanjutnya.



Gambar 2. Aktivitas pengabdian kepada masyarakat



a. Sebelum pelabelan halal

b. Setelah pelabelan halal

Gambar 3. Produk Pempek pada aktivitas pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan memberikan dampak positif bagi santri Pondok Pesantren Al-Amalul Khair dalam memproduksi pempek yang halal. Produk pempek yang telah dilabeli halal memiliki keunggulan diantaranya meningkatnya kepercayaan konsumen yang ingin membeli pempek yang halal dengan kualitas yang terjamin (Zainuddin, Saifudin, Deraman, & Mahidin, 2019) dan sudah memenuhi regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sehingga kesejahteraan Pondok Pesantren dapat meningkat dari penjualan pempek yang halal.

IV. KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat berupa penguatan label dan jaminan halal pada produk pempek di Pondok Pesantren Al-Amalul Khair melalui workshop dan seminar mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang pempek yang halal pada peserta. Kegiatan ini dapat membantu meningkatkan kepercayaan konsumen atas pempek yang dihasilkan, kualitas produk, daya saing produk pempek, kepatuhan syariah, dan perekonomian pondok pesantren. Kedepannya dapat melibatkan semua pihak dalam

pengembangan jaringan usaha pempek dengan kualitas dan lulus standar Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Sriwijaya atas dukungannya berdasarkan kontrak nomor 8055/PL6.2.1/PM/2025 tanggal 25 Juli 2025, beserta pimpinan Politeknik Negeri Sriwijaya yang menjembatani kerjasama dengan Politeknik Merlimau Malaka dalam rangka penyelesaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abderahman R, Karim R, & D., K. (2021). Halal food supply chains: A literature review of sustainable measures and future research directions. . *Foods and Raw Materials.*, 9(1), 106-116.
- Adhikari, J. (2022). Development of a label-free electrochemiluminescence biosensor for the sensitive detection of porcine gelatin using carbon nanostructured materials. *Sensors and Diagnostics*, 1(5), 968-976, ISSN 2635-0998, <https://doi.org/10.1039/d2sd00067a>
- Alam, A. (2024). Systematic Literature Review on Halal Label Studies of Halal Tourism. *TEM Journal*, 13(1), 635-645, ISSN 2217-8309, <https://doi.org/10.18421/TEM131-66>
- Audifa, W. R., & Syahida, N. (2024). Hukum Kandungan Babi dalam Sediaan Farmasi Menurut Pandangan Islam. *Tadabbur Jurnal Integrasi Keilmuan*, 3(1), 61-76.
- Firdaus, F.S. (2023). Predicting purchase behaviour of Indonesian and French Muslim consumers: insights from a multi-group analysis. *Journal of Islamic Marketing*, 14(5), 1229-1259, ISSN 1759-0833, <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2021-0169>
- Indonesia, K. H. (2014). Indonesia KSNR. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia; 2014.
- Irfany, M.I. (2024). Factors influencing Muslim Generation Z consumers' purchase intention of environmentally friendly halal cosmetic products. *Journal of Islamic Marketing*, 15(1), 221-243, ISSN 1759-0833, <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2022-0202>
- Jamaludin, M. A., Mahyedin, M., Salleh, M., & Ramli, M. A. (2015). Penggunaan alkohol dalam penghasilan produk minuman dan makanan menurut prespektif fiqh. Malaysia: Prosiding Seminar Fiqh Semasa (SeFis).
- Jufri, N.W.S. (2023). Label-free detection of porcine gelatin: A reliable immunosensor based on multi-walled carbon nanotubes and gold nano-urchins. *Food Chemistry Advances*, 3, ISSN 2772-753X, <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100411>
- K., M. Y., Muhammad Amin, A. R., & Muthiadain, 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.

- Lee, T.R. (2023). Consumer decisions toward halal purchase before and during COVID-19 pandemic: a grey relational analysis approach. *British Food Journal*, 125(9), 3351-3367, ISSN 0007-070X, <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2022-0926>
- Mortas, M. (2022). Adulteration detection technologies used for halal/kosher food products: an overview. *Discover Food*, 2(1), ISSN 2731-4286, <https://doi.org/10.1007/s44187-022-00015-7>
- Nugraha, W.S. (2022). The effect of a Halal label and label size on purchasing intent for non-Muslim consumers. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 65, ISSN 0969-6989, <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102873>
- Nuryakin (2024). Purchase intention behavior of halal cosmetics. Comparing study between Indonesia and Malaysia millennial generation. *Journal of Islamic Accounting and Business Research*, 15(8), 1266-1292, ISSN 1759-0817, <https://doi.org/10.1108/JIABR-06-2021-0177>
- Putri, N. T., Meuthia, Saputra, I. R., & S, R. R. (2024). Internal Initiative vs External Pressure: Evidence from Halal Standard Adoption in Indonesian Food Small and Medium Industries (SMIs). *Indonesian Journal of Halal Research.*, 7(1), 30-46.
- Rachmiatie, A. (2022). Classification of halal hotels based on industrial perceived value: a study of Indonesia and Thailand. *International Journal of Tourism Cities*, 8(1), 244-259, ISSN 2056-5607, <https://doi.org/10.1108/IJTC-04-2021-0063>
- Rizkitysha, T.L. (2022). “Do knowledge, perceived usefulness of halal label and religiosity affect attitude and intention to buy halal-labeled detergent?”. *Journal of Islamic Marketing*, 13(3), 649-670, ISSN 1759-0833, <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2020-0070>
- Siswara, H.N. (2022). Study of Meat Species Adulteration in Indonesian Commercial Beef Meatballs Related to Halal Law Implementation. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, ISSN 2571-581X, <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.882031>
- Surya, R., Destifen, W., Nugroho, D., & Stephanie. (2023). Pempek: Traditional fishcake dish from South Sumatra, Indonesia. 2023. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary.*, 6(1), 57-76.
- Tan A, Gligor D, & A., N. (2020). Applying blockchain for halal food traceability. 2020; 25: 1-18. *International Journal of Logistics Research and Applications.*, 25, 1-18.
- Tao, M. (2022). Do Religiosity and Ethnocentrism Influence Indian Consumers' Unwillingness to Buy Halal-Made Products? The Role of Animosity Toward Halal Products. *Frontiers in Psychology*, 13, ISSN 1664-1078, <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.840515>
- Usman, I. (2024). Advances and challenges in conventional and modern techniques for halal food authentication: A review. *Food Science and Nutrition*, 12(3), 1430-1443, ISSN 2048-7177, <https://doi.org/10.1002/fsn3.3870>
- Zailani S, Iranmanesh M, Jafarzadeh S, & B., F. (2019). The influence of halal orientation strategy on financial performance of halal food firms. *Journal of Islamic Marketing*, 11(1), 31-49.

Zainuddin, N., Saifudin, A., Deraman, N., & Mahidin, N. (2019). Effect of halal certification and labelling process on halal supply chain performance. *International Journal Of Supply Chain Management.*, 8(4), 1075-1081.