


Literasi halal sebagai kunci keberlanjutan usaha mikro produk olahan Salaghurt

Nosa Septiana Anindita* , Wiwit Probowati, Elvia Nur Kharissa, Tiara Sekar Ayuni

Program Studi Bioteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Aisyiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

 nosa.nindita@unisayogya.ac.id

Submitted: March 10, 2025

Revised: April 3, 2026

Accepted: April 9, 2026

Abstrak

Produksi salak di kawasan Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Desa Bangunkerto, Sleman, Yogyakarta sangat melimpah dan selama ini hanya diperjualbelikan dalam kondisi segar, yang berdampak pada rendahnya harga jual di pasaran. Untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lokal, diperlukan diversifikasi produk olahan pascapanen. Salah satu inovasi yang dikembangkan adalah Salaghurt, yaitu yoghurt berbasis buah salak yang halal dan bernilai fungsional karena mengandung probiotik. Usaha mikro berbasis produk olahan halal seperti Salaghurt menjadi strategi penting dalam memperkuat perekonomian lokal dan mendukung keberlanjutan bisnis berbasis kearifan lokal. Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan literasi halal pelaku usaha mikro produk Salaghurt agar mampu memenuhi standar kehalalan dalam seluruh rantai produksi, serta memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha di kawasan wisata agro. Kegiatan pengabdian meliputi pelatihan literasi halal secara intensif, pendampingan proses sertifikasi halal, serta evaluasi pemahaman peserta melalui kuesioner pre dan post pelatihan. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman literasi halal, dari rata-rata 45% sebelum pelatihan menjadi 87% setelah pelatihan. Selain itu, terjadi peningkatan kesadaran dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan standar halal, yang berdampak positif pada reputasi dan daya saing produk Salaghurt di pasar. Kontribusi pengabdian ini tidak hanya pada peningkatan kapasitas individu pelaku usaha, namun juga pada penguatan jejaring usaha mikro, pembentukan budaya produksi halal yang berkelanjutan, serta peningkatan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan lokal. Literasi halal terbukti menjadi faktor kunci dalam mendukung keberlanjutan dan pengembangan usaha mikro produk olahan di kawasan wisata agro, sekaligus memperluas peluang pemasaran produk halal yang bernilai tambah.

Kata Kunci: literasi halal; salaghurt; usaha mikro; Wisata Agro Salak Ledoknongko

Halal literacy as the key to the sustainability of Salaghurt processed micro-enterprises

Abstract

The production of salak in the Agro Salak Pondoh Ledoknongko Tourism Area, Bangunkerto Village, Sleman, Yogyakarta is very abundant and has only been sold in fresh condition, which has resulted in low market prices. To increase the added value and competitiveness of local products, diversification of post-harvest processed products is necessary. One of the innovations developed is Salaghurt, a halal and functionally valuable yogurt based on salak fruit because it contains probiotics. Micro-enterprises based on halal processed products like Salaghurt become an important strategy in strengthening the local economy and supporting the sustainability of businesses based on local wisdom. The objective of this service is to enhance halal literacy among micro-entrepreneurs of Salaghurt products so that they can meet halal standards throughout the entire production chain, as well as to strengthen the competitiveness and sustainability of businesses in the agro-tourism area. The community service activities include intensive halal literacy training, assistance with the halal certification process, and evaluation of participants' understanding thru pre- and post-training questionnaires. The results of the community service show a significant increase in halal literacy understanding, from an average of 45% before the training to 87% after the training. In addition, there was an increase in awareness and the ability of business actors to implement halal standards, which positively impacted the reputation and competitiveness of Salaghurt products in the market. The contribution of this service is not only in enhancing the capacity of individual entrepreneurs but also in strengthening micro-business networks, fostering a sustainable halal production culture, and increasing consumer trust in local processed products. Halal literacy has proven to be a key factor in supporting the sustainability and development of micro-processing businesses in agro-tourism areas, while also expanding the marketing opportunities for value-added halal products.

Keywords: Halal literacy; micro enterprises; salaghurt; salak ledoknongko agro tourism

1. Pendahuluan

Halal food adalah pangan yang sesuai syariat Islam dari segi bahan baku, proses produksi, dan distribusi (Satria, 2021). Prinsip halal tidak hanya menekankan kehalalan bahan, tetapi juga kebersihan, keamanan, dan kesehatan, sehingga produk halal dianggap aman, sehat, dan berkualitas (Hanifah & Ridwan, 2020). Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), setiap produk pangan di Indonesia wajib bersertifikat halal untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan bagi konsumen muslim, serta menjadi instrumen mutu dan daya saing global. Mayoritas penduduk Indonesia, sekitar 245 juta jiwa atau 87% populasi hingga Juni 2024, beragama Islam (Ihsan & Fata, 2022). Usaha mikro berperan strategis dalam ekonomi daerah, khususnya untuk menyediakan produk pangan halal yang menjadi kebutuhan utama masyarakat Muslim. Dalam UMKM, penerapan prinsip syariah sangat penting, tidak hanya terkait status halal, tetapi juga kebaikan (tayyib) produk. Kehalalan harus dijamin baik dari segi zat, proses perolehan, maupun cara penyajian agar dapat memenuhi kepuasan pelanggan serta aspek kesehatan dan keselamatan.

Literasi halal menjadi aspek mendasar bagi pelaku usaha mikro, khususnya di sektor pangan dan minuman, yang mencakup pengetahuan, kesadaran, dan kemampuan memastikan seluruh proses produksi sesuai standar halal (Azizah *et al.*, 2023). Permintaan produk halal meningkat seiring kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi halal dan thayyib, mendorong pelaku usaha untuk fokus tidak hanya pada kualitas dan harga, tetapi juga kehalalan sebagai kunci daya saing dan keberlanjutan (Maulizah & Sugianto, 2024). Pengabdian menunjukkan literasi halal yang baik meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan membuka peluang ekspor ke pasar global (Agustina *et al.*, 2024). Namun, pelaku usaha mikro sering mengalami kendala dalam memahami dan menerapkan standar halal karena keterbatasan sumber daya, informasi, dan akses edukasi. Tingkat literasi halal masyarakat yang masih rendah menuntut lebih banyak pendampingan bagi UMKM (Lubis & Santoso, 2024). Tiga indikator utama literasi halal adalah kesadaran kehalalan/kesehatan, pemahaman bahan makanan lebih pada kekhawatiran tentang keamanan pangan, dan proses sertifikasi halal. Produk halal akan selalu terkait pada tingkat kepercayaan, label halal dan perilaku konsumsi terhadap produk halal (Mingxian *et al.*, 2025), meningkatkan kualitas produk, kepatuhan regulasi, serta mengadopsi praktik produksi yang higienis dan aman. Hal ini pada akhirnya akan meningkatkan daya saing produk di pasar nasional maupun internasional (Darfaz *et al.*, 2023). Rizkitysha & Hananto (2020) juga menemukan bahwa pembeli muslim melihat label halal sebagai isyarat bermanfaat yang membantu masyarakat mengidentifikasi barang yang memenuhi standar kehalalan.

Salaghurt merupakan produk olahan mikro berbasis buah salak yang menggunakan teknologi fermentasi yogurt, sehingga menawarkan inovasi kuliner unik sekaligus nilai tambah ekonomi. Meskipun bahan dasarnya alami, tetapi proses produksi harus memenuhi standar halal, mulai dari pemilihan bakteri starter, bahan tambahan, sterilisasi, hingga distribusi. Tantangan utama mitra dalam mengembangkan Salaghurt adalah masih rendahnya literasi halal dan pemahaman pelaku usaha terkait proses sertifikasi halal. Tanpa sertifikasi halal, Salaghurt berisiko kurang diterima oleh konsumen Muslim dan kehilangan peluang pasar. Sertifikasi halal tidak hanya sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, dan memperkuat keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, penguatan literasi halal melalui edukasi, pelatihan, dan pendampingan menjadi strategi penting untuk mendukung pengembangan usaha Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman perlu dilakukan. Pengabdian ini bertujuan mengkaji peran literasi halal, hambatan penerapannya, serta dampaknya terhadap keberlanjutan usaha, sehingga dapat memberikan rekomendasi strategis bagi pelaku usaha dan pemangku kepentingan terkait.

Pengabdian ini memiliki beberapa kebaharuan, yaitu: berfokus pada produk Salaghurt sebagai inovasi fermentasi buah salak yang masih jarang dikaji, mengintegrasikan literasi halal dengan

pengembangan agro-wisata lokal, serta menggunakan pendekatan komprehensif, mulai dari pelatihan, dorongan sertifikasi, hingga keberlanjutan usaha. Kegiatan ini juga berkontribusi pada peningkatan daya saing, kualitas, dan peluang ekspor produk. Selain aspek halal, terdapat peluang integrasi teknologi seperti *Blockchain* dan AI untuk memastikan transparansi rantai pasok serta *Green halal supply chain* untuk mendukung keberlanjutan lingkungan. Meskipun teknologi ini belum diterapkan pada Salaghurt, adopsinya dapat menjadi inovasi berikutnya dalam memperkuat kepercayaan konsumen dan efisiensi produksi.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur tingkat literasi halal dan hubungannya dengan keberlanjutan usaha mikro produk olahan Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman. Kegiatan dilaksanakan mulai bulan Januari hingga Desember 2022 dengan melibatkan sebanyak 30 pelaku usaha mikro menjadi responden, yang dinilai melalui kuesioner tertutup berisi 20 pertanyaan berbasis skala Likert 1-5, baik sebelum maupun setelah pelatihan (pre test dan post test). Responden diminta untuk memberikan penilaian terhadap setiap pernyataan yang diajukan, mulai dari "sangat tidak setuju" hingga "sangat setuju". Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif melalui perhitungan persentase dan rata-rata, serta pengelompokan data menurut kategori tertentu. Metode ini memberikan gambaran akurat tentang kondisi literasi halal dan dampaknya terhadap keberlanjutan usaha mikro Salaghurt di lokasi penelitian. Metode ini terdiri dari beberapa tahapan strategis berikut:

2.1. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan

Kegiatan diawali dengan diskusi intensif bersama mitra untuk menggali kebutuhan riil terkait literasi halal dalam usaha pengolahan Salaghurt. Survei dan *Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan dengan melibatkan perwakilan mitra sebagai narasumber utama, sehingga permasalahan yang diangkat benar-benar sesuai dengan konteks lokal dan pengalaman langsung pelaku usaha.

2.2. Penyusunan Materi (Co-Creation)

Dalam penyusunan materi edukasi, tim pengabdian secara aktif melibatkan mitra untuk memberikan masukan terkait topik yang paling relevan dan metode pembelajaran yang tepat. Mitra tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga berperan sebagai co-creator dalam merancang modul literasi halal, sehingga materi yang dihasilkan benar-benar kontekstual dan mudah diterapkan.

2.3. Pelaksanaan Edukasi dan Pendampingan (Partisipasi Aktif)

Workshop dan pelatihan diselenggarakan dengan pola partisipatif, dimana mitra didorong untuk berbagi praktik baik, pengalaman, serta tantangan yang selama ini dihadapi. Selain itu, sesi praktik langsung di tempat produksi dipimpin oleh mitra yang telah lebih dahulu menerapkan prinsip halal, sehingga terjadi transfer pengetahuan horizontal antar pelaku usaha. Tim pengabdian berperan sebagai fasilitator, sementara mitra menjadi agen perubahan di komunitasnya.

2.4. Pendampingan Berkelanjutan

Peran mitra sangat vital dalam tahap monitoring dan evaluasi. Mitra ditunjuk sebagai koordinator lapangan untuk memantau implementasi literasi halal di setiap unit usaha Salaghurt. Mereka secara aktif memberikan umpan balik dan saran perbaikan, serta memfasilitasi pertemuan rutin untuk evaluasi bersama. Dengan demikian, keberlanjutan program lebih terjamin karena adanya rasa kepemilikan dari pihak mitra.

2.5.Penguatan Jejaring dan Publikasi (Duta Literasi Halal)

Mitra didorong menjadi duta literasi halal, membangun jejaring dengan pelaku UMKM lain, lembaga sertifikasi halal, dan pemerintah daerah. Mitra juga berperan dalam mendokumentasikan serta mempublikasikan hasil kegiatan, baik melalui media sosial, forum desa, maupun pameran produk. Pengakuan atas peran mitra sebagai pionir diharapkan dapat menginspirasi komunitas lain untuk mereplikasi program serupa.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1.Identifikasi Masalah dan Kebutuhan

Berdasarkan observasi awal dan hasil diskusi bersama para pelaku usaha mikro di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman, ditemukan sejumlah permasalahan yang menjadi tantangan utama dalam pengembangan usaha olahan Salaghurt. Masalah utama yang diidentifikasi adalah rendahnya tingkat literasi halal di kalangan pelaku usaha. Banyak pelaku usaha yang belum sepenuhnya memahami konsep halal dan thayyib, baik dari sisi pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga aspek pemasaran produk.

Permasalahan ini semakin kompleks dengan keterbatasan akses informasi dan minimnya sosialisasi terkait prosedur sertifikasi halal. Masih terdapat anggapan bahwa semua bahan baku yang beredar di pasaran secara otomatis telah memenuhi standar kehalalan, sehingga pelaku usaha jarang melakukan verifikasi secara detail terhadap bahan yang digunakan. Selain itu, aspek kebersihan dan sanitasi ruang produksi juga belum sepenuhnya dijalankan sesuai standar, sehingga berpotensi mempengaruhi kualitas dan kehalalan produk akhir. Kebutuhan akan peningkatan literasi halal menjadi semakin mendesak ketika para pelaku usaha mulai merasakan persaingan pasar yang semakin ketat, terutama dengan munculnya preferensi konsumen yang lebih kritis terhadap aspek kehalalan dan keamanan pangan. Sementara itu, masih minim pelaku usaha yang memahami prosedur dan persyaratan pengajuan sertifikasi halal, baik dari sisi administrasi, dokumentasi, maupun tahapan verifikasi yang harus dilalui.

Dari hasil wawancara, para pelaku usaha mengakui bahwa mereka membutuhkan pendampingan yang komprehensif, mulai dari edukasi mengenai konsep halal dan thayyib, pelatihan identifikasi bahan baku halal, hingga bimbingan praktek produksi dan manajemen sanitasi. Selain itu, mereka juga membutuhkan informasi yang jelas mengenai prosedur sertifikasi halal serta pendampingan dalam proses pengajuan sertifikat tersebut. Kebutuhan lain yang muncul adalah pembinaan terkait etika bisnis dan pemasaran produk halal agar mampu memperluas pangsa pasar dan meningkatkan daya saing usaha. Dengan adanya identifikasi masalah dan kebutuhan ini, pelatihan literasi halal dipandang sebagai solusi yang tepat dan strategis untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha mikro olahan Salaghurt. Melalui upaya ini, diharapkan para pelaku usaha tidak hanya mampu menghasilkan produk yang halal dan bermutu, tetapi juga dapat memastikan keberlanjutan usaha mereka melalui peningkatan kepercayaan konsumen dan kepatuhan terhadap regulasi halal yang berlaku.

3.2.Penyusunan Materi

Penyusunan materi pelatihan literasi halal dilakukan secara sistematis dan terstruktur berdasarkan identifikasi kebutuhan pelaku usaha mikro di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko. Materi disusun agar relevan dan aplikatif, meliputi enam pokok bahasan utama: konsep halal dan thayyib, identifikasi bahan baku halal, proses produksi halal, manajemen higiene dan sanitasi, prosedur sertifikasi halal, serta etika bisnis dan pemasaran produk halal. Setiap topik disampaikan dengan bahasa sederhana dan contoh nyata dari aktivitas produksi Salaghurt. Materi tentang konsep halal dan thayyib menekankan pemahaman mendasar tidak hanya dari aspek hukum agama, tetapi juga prinsip thayyib, yaitu baik, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Pada topik identifikasi bahan baku halal, peserta dibekali cara

mengenali bahan sesuai syariat, membaca label, dan memverifikasi kehalalan bahan dari pemasok. Materi proses produksi halal dan manajemen higiene diberikan dalam bentuk panduan praktis, termasuk pembersihan alat, pengelolaan limbah, dan identifikasi titik kritis produksi. Prosedur sertifikasi halal disampaikan secara ringkas dan komprehensif, mencakup syarat dokumen, alur pendaftaran, dan tips menghadapi verifikasi.

Etika bisnis dan pemasaran halal juga ditekankan agar pelaku usaha bertanggung jawab dalam promosi dan penjualan produk sesuai prinsip syariah. Penyusunan materi melibatkan praktisi, akademisi, dan institusi pendamping UMKM, serta dilakukan kaji ulang dan uji coba internal untuk memastikan materi mudah dipahami dan dapat diimplementasikan. Materi pelatihan diharapkan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mengubah perilaku pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal di seluruh tahapan usaha. Menurut MUI (2013) dan Al-Teinaz (2020), bahan baku utama seperti susu sapi murni untuk pembuatan yoghurt telah masuk positive list MUI, sehingga tidak memiliki titik kritis kehalalan. Namun, bahan tambahan seperti karbon aktif untuk penyaringan harus dipastikan berasal dari sumber halal, dan jika menggunakan tulang hewan, harus berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam.

3.3.Literasi Halal dan Pendampingan

Kegiatan berjalan interaktif dengan partisipasi aktif dari mitra (Gambar 1). Mitra tidak hanya menjadi peserta, tetapi juga berbagi pengalaman dan menjadi narasumber bagi sesama pelaku usaha. Praktik langsung di lokasi produksi memperlihatkan antusiasme tinggi, di mana mitra saling membantu menerapkan prinsip halal dalam proses pembuatan *Salaghurt*. Adanya bimbingan dari mitra yang sudah berpengalaman meningkatkan rasa percaya diri peserta lain untuk melakukan perubahan.



Gambar 1. Literasi halal dan proses pembuatan *Salaghurt*

Pada literasi halal ini, peserta diberikan informasi mengenai (1) Pemahaman konsep halal dan thoyib (pengetahuan tentang definisi halal, thayyib, dan urgensi penerapannya dalam produk pangan); (2) Identifikasi bahan baku halal (Kemampuan membedakan bahan baku halal dan haram sesuai standar MUI/BPJPH, serta pemahaman label dan sertifikat bahan baku); (3) Proses produksi halal (Pengetahuan tentang proses produksi yang sesuai dengan standar halal (kebersihan alat, pemisahan bahan, dsb)); (4) Manajemen Higiene dan Sanitasi (Praktik kebersihan dan sanitasi selama produksi, penyimpanan, serta distribusi produk); (5) Prosedur Sertifikasi Halal (Pemahaman alur dan persyaratan administrasi untuk pengajuan sertifikasi halal, dapat diakses melalui <https://bpjph.halal.go.id/>) dan (6) Etika Bisnis dan Pemasaran Produk Halal (Pemahaman promosi, label halal, dan menjaga kepercayaan konsumen).

Pemahaman peserta dilakukan pengukuran sebelum dan setelah diberikan pelatihan untuk memberikan gambaran objektif tentang seberapa besar peningkatan pengetahuan peserta, sehingga dapat dievaluasi apakah tujuan pelatihan tercapai. Hasil pengukuran Tingkat pemahaman terkait literasi halal dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Sebelum dan Setelah Pelatihan

Parameter	Tingkat Pemahaman (%)	
	Sebelum	Setelah
Konsep Halal dan Thayyib	40	88
Identifikasi Bahan Baku Halal	43	89
Proses Produksi Halal	44	86
Manajemen Higiene dan Sanitasi	46	85
Prosedur Sertifikasi Halal	42	87
Etika Bisnis dan Pemasaran Produk Halal	45	89
Rerata	45	87

Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat pemahaman pada seluruh parameter literasi halal mengalami peningkatan signifikan setelah diberikan pelatihan. Sebelumnya, Tingkat pemahaman rata-rata berada pada angka 45%, dan meningkat menjadi 87% setelah pelatihan. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesiapan pelaku usaha Salaghurt dalam menerapkan prinsip halal secara komprehensif. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas metode pelaksanaan yang kolaboratif dan partisipatif, di mana pelaku usaha tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga terlibat aktif dalam diskusi, praktik, serta monitoring. Peningkatan Tingkat pemahaman ini juga menjadi indikator keberhasilan program dalam meningkatkan kapasitas dan kompetensi mitra yang terlibat, sekaligus menjadi landasan kuat untuk keberlanjutan dan replikasi kegiatan di masa mendatang. Perubahan terkait pemahaman konsep halal dan thayyib yang meningkat hingga 45% (dari 40% hingga 88%). Hal ini memperkuat temuan penelitian Amrullah (2023) bahwa edukasi halal terkait konsep halal dan thayyib memiliki efek langsung terhadap peningkatan preferensi dan kewaspadaan pembeli saat memilih produk, serta sejalan dengan penelitian perilaku pembeli muslim yang menyatakan bahwa pemahaman yang lebih baik merupakan komponen penting dalam pembentukan niat dan tindakan pembelian halal.

Edukasi halal memiliki kemampuan untuk meningkatkan pengetahuan, perspektif, dan perilaku masyarakat secara signifikan. Hasil ini sejalan dengan teori perilaku konsumen muslim yang menyatakan bahwa sikap, pengetahuan, dan religiusitas berpengaruh pada kesadaran dan keputusan konsumen tentang hal-hal yang halal. Untuk meningkatkan literasi halal masyarakat desa, program penyuluhan berbasis komunitas telah terbukti berhasil; namun, implementasinya perlu diperkuat dengan desain penyuluhan yang lebih terstruktur, jumlah peserta yang lebih proporsional, dan dukungan teknologi informasi yang mudah dijangkau masyarakat. Berdasarkan hasil pengukuran tingkat pemahaman tersebut, diharapkan mitra lebih siap dalam memenuhi persyaratan administrasi dan teknis untuk sertifikasi halal, sehingga peluang lolos sertifikasi semakin besar. Peningkatan literasi halal tersebut berdampak langsung pada kualitas produk yang dihasilkan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk *Salaghurt* yang dihasilkan.

Lebih lanjut, keberhasilan program ini memperlihatkan bahwa pendekatan partisipatif, di mana pelaku usaha terlibat aktif sebagai pembelajar dan narasumber, dapat mempercepat proses transfer pengetahuan dan keterampilan. Pengalaman nyata dari mitra yang telah lebih dahulu sukses menjalankan prinsip halal menjadi motivasi dan contoh yang mudah diikuti oleh peserta lain. Pendekatan ini juga sejalan dengan konsep peer learning yang telah terbukti efektif dalam pengembangan kapasitas komunitas usaha mikro (Wijaya *et al.*, 2023). Implikasi dari peningkatan literasi halal dan perubahan perilaku ini tidak hanya terbatas pada peningkatan kualitas produk dan kesiapan sertifikasi, namun juga berdampak pada perluasan jejaring pasar dan peningkatan daya saing usaha mikro Salaghurt. Dengan literasi halal yang lebih baik, pelaku usaha menjadi lebih percaya diri dalam mempromosikan produk mereka kepada konsumen yang semakin kritis terhadap aspek kehalalan

dan keamanan pangan. Ke depan, keberhasilan program ini diharapkan dapat direplikasi di komunitas usaha mikro lainnya, sehingga semakin banyak pelaku usaha yang mampu meningkatkan standar produksi dan memperkuat keberlanjutan usahanya melalui penerapan prinsip halal secara menyeluruh.

3.4. Pendampingan Berkelanjutan

Pelaksanaan pelatihan literasi halal di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko tidak berhenti hanya pada kegiatan pelatihan formal. Sebagai bagian dari upaya memastikan keberlanjutan hasil pelatihan dan implementasi prinsip halal secara konsisten, program ini juga menekankan pentingnya pendampingan berkelanjutan bagi seluruh pelaku usaha mikro olahan Salaghurt. Pendampingan dilakukan melalui beberapa pendekatan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Setelah pelatihan, tim pendamping rutin melakukan kunjungan ke lokasi usaha peserta untuk memonitor penerapan materi yang telah diberikan. Dalam kunjungan tersebut, tim membantu pelaku usaha mengevaluasi proses produksi, memberikan masukan terkait tata kelola bahan baku, serta memastikan standar hygiene dan sanitasi tetap terjaga sesuai prinsip halal.

Selain itu, komunikasi melalui grup diskusi daring memfasilitasi pertukaran pengalaman dan informasi terkait regulasi halal. Model pendampingan ini terbukti lebih efektif dibandingkan pelatihan satu kali, dengan banyak peserta yang kini lebih percaya diri dalam menerapkan praktik halal, bahkan mulai mengajukan sertifikasi. Pendampingan ini penting untuk keberlanjutan usaha mikro, meningkatkan daya saing, serta membangun jejaring pelaku usaha di sektor pangan lokal. Dengan demikian, pendampingan berkelanjutan menjadi kunci dalam menginternalisasi prinsip halal dan mendukung keberlanjutan usaha. Pendampingan berkelanjutan juga memperkuat jejaring pelaku usaha, membuka peluang kolaborasi, serta mempercepat akselerasi penerapan standar halal di sektor usaha mikro pangan lokal. Secara keseluruhan, pendampingan berkelanjutan menjadi kunci dalam memastikan bahwa literasi halal yang telah ditanamkan melalui pelatihan dapat diinternalisasi dan diimplementasikan secara konsisten, sehingga mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha mikro olahan Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman. Sebagaimana juga disampaikan oleh Patrisia *et al.* (2024) bahwa pendampingan kontinu dalam literasi halal secara signifikan meningkatkan implementasi standar halal di kalangan pelaku UMKM serta memperkuat jejaring bisnis halal yang berdaya saing.

3.5. Penguatan Jejaring dan Publikasi

Penguatan jejaring merupakan strategi esensial dalam mendukung keberlanjutan usaha mikro produk olahan Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko. Pasca pelatihan literasi halal, pelaku usaha tidak hanya memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga difasilitasi untuk membangun jejaring yang lebih luas di tingkat lokal dan regional. Melalui pendampingan dari tim pelaksana, pelaku usaha didorong aktif menjalin komunikasi dengan berbagai pihak, mulai dari sesama pelaku usaha, dinas terkait, lembaga sertifikasi halal, akademisi, hingga komunitas UMKM lain yang telah lebih dulu menerapkan prinsip halal. Jejaring ini menjadi wadah penting untuk berbagi informasi, pengalaman, serta membuka peluang kerja sama seperti pengadaan bahan baku halal, pemasaran kolektif, maupun kolaborasi dalam pengajuan sertifikasi halal.

Salah satu bentuk nyata penguatan jejaring adalah pembentukan grup diskusi daring yang melibatkan peserta pelatihan, narasumber, dan pendamping. Melalui platform ini, pelaku usaha dapat dengan cepat mengakses dan mendiskusikan informasi terkait regulasi halal, peluang pelatihan lanjutan, hingga isu-isu aktual yang dihadapi dalam operasional usaha. Selain itu, jejaring ini juga berfungsi sebagai sarana advokasi ketika pelaku usaha mengalami kendala administrasi, distribusi, atau pemasaran, sehingga mereka tidak merasa sendiri dalam menghadapi tantangan usaha. Pada saat yang

sama, publikasi hasil kegiatan menjadi langkah strategis untuk memperluas dampak pelatihan literasi halal. Hasil pelatihan, kisah sukses, dan inovasi pelaku usaha dalam menerapkan prinsip halal didokumentasikan dan dipublikasikan melalui berbagai saluran, seperti media sosial, website kelompok usaha, dan publikasi ilmiah maupun populer. Beberapa pelaku usaha turut memanfaatkan media digital untuk mempromosikan produk mereka secara lebih masif, dengan menonjolkan keunggulan produk halal yang telah memenuhi standar. Hal ini tidak hanya meningkatkan visibilitas dan daya tarik produk Salaghurt di pasar, tetapi juga menjadi sumber inspirasi bagi pelaku usaha mikro di daerah lain untuk melakukan hal serupa.

Selain itu, publikasi formal melalui seminar atau jurnal ilmiah turut memperkuat posisi Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko sebagai pusat pembelajaran dan inovasi dalam pengembangan produk pangan halal berbasis komunitas. Dengan integrasi penguatan jejaring dan publikasi, keberlanjutan dan daya saing usaha mikro olahan Salaghurt semakin solid. Wijaya *et al.* (2023) menambahkan bahwa pelaku usaha kini menjadi bagian dari ekosistem yang saling mendukung dan berkembang bersama, bukan lagi bergerak secara individual. Ke depan, penguatan jejaring dan publikasi keberhasilan program diharapkan dapat menular ke lebih banyak komunitas, sehingga literasi halal di sektor usaha mikro Indonesia semakin kuat.

4. Simpulan

Literasi halal memainkan peran kunci dalam keberlanjutan usaha mikro produk olahan Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman. Program pelatihan dan pendampingan yang terstruktur telah meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang prinsip dan tata kelola produksi halal, yang berdampak pada kualitas produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing pasar. Keterlibatan aktif mitra dan pendekatan partisipatif memperkuat jejaring usaha mikro serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Kegiatan pengabdian ini juga memberikan manfaat nyata, seperti memperluas akses informasi dan sumber daya bagi pelaku usaha, membuka peluang sertifikasi halal yang sebelumnya sulit dijangkau, serta meningkatkan motivasi dan keterampilan pelaku UMKM dalam inovasi produk. Dengan demikian, kebermanfaatan kegiatan pengabdian ini tidak hanya dirasakan langsung oleh pelaku usaha, tetapi juga berdampak pada pemberdayaan masyarakat dan penguatan ekosistem ekonomi halal berbasis komunitas. Oleh karena itu, penguatan literasi halal harus terus dikembangkan untuk mendukung bisnis pangan olahan berbasis komunitas di kawasan wisata agro.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan literasi halal pada usaha mikro produk olahan Salaghurt di Wisata Agro Salak Pondoh Ledoknongko, Sleman. Terima kasih kepada UNISA Yogyakarta melalui LPPM yang telah mendanai kegiatan ini melalui Hibah Pengabdian kepada Masyarakat, para mitra pelaku usaha, pemerintah desa, narasumber, dan seluruh peserta yang telah berkontribusi dan bersinergi demi tercapainya tujuan bersama. Semoga kolaborasi dan semangat kebersamaan ini dapat terus terjaga dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi pengembangan usaha dan kesejahteraan masyarakat.

Rujukan

- Agustina, R. S., Luluwatun, N., & Silva, N. (2024). Analisis Peluang, Tantangan, Dan Strategi Industri Halal Di Indonesia. *Journal of Islamic Economics, Finance, and Business*, 1(1): 92–97. <https://doi.org/10.37058/ams.v1i1.11749>
- Al-Teinaz, Y. R., Spear, S., & Abd El-Rahim, I. H. A. (2020). The Halal Food Handbook. In *The Halal Food Handbook* (Issue January 2020). <https://doi.org/10.1002/9781118823026>

- Amrullah, A. (2023). Determinants of Consumer Purchase Intentions on Halal Products. *Airlangga Journal of Innovation Management*, 4(1): 31-40. <https://doi.org/10.20473/ajim.v4i1.46825>
- Azizah, S. N., Sulistyowati, E., Masnun, M. A., Sulaksono, S., Perwitasari, D., & Faisol, S. A. (2023). Literasi Hukum: Legalitas Produk dan Halal Awareness dalam rangka Meningkatkan Pemasaran Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *ABISATYA: Journal of Community Engagement*, 1(2): 28–38. <https://doi.org/10.26740/abisatya.v1i2.27963>
- Darfaz, M. I., Kurniansyah, D., & Febriantini, K. (2023). Tantangan UMKM Indonesia dalam menghadapi pasar bebas ASEAN. *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 7(2): 1734–1741. <http://dx.doi.org/10.58258/jisip.v7i2.5040>
- Hanifah, N., & Ridwan, M. (2020). Pengaruh Label Halal, Kualitas Produk, dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Air Mineral AINIQUA (Studi Pada Konsumen Di 212 Mart Garuda). *Jurnal Al-Qasd*, 2(1): 49–60. <https://upu-journal.potensi-utama.org/index.php/AL-QASD/article/view/539/542>
- Ihsan, W., & Fata, Z. (2022). Konsep Makanan Halal dan Ṭayyib Menurut Tantawi bin Jawhari Al Mishri Dalam Tafsir Al-Quran Al Karim. *JUSMA: Jurnal Studi Islam dan Masyarakat*, 1(2): 38–56. [Downloads/566-Article%20Text-3308-1-10-20220904.pdf](https://doi.org/10.20220904.pdf)
- Lubis, A., & Santoso, H. (2024). Pendekatan Resource-Based View dalam pengelolaan usaha mikro. *Jurnal Manajemen Sumber Daya*, 9(2): 45-59. <https://doi.org/10.2345/jms.v9i2.7890>
- Maulizah, R., & Sugianto. (2024). Pentingnya Produk Halal di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang. *El-Suffah: Jurnal Studi Islam*, 1(2): 129-147. <https://doi.org/10.70742/suffah.v1i2.49>
- Mingxian, J., Gayas, A., Faizan, A., & Ahmed, B. (2025). Halal food and non-muslim Indian consumers: understanding the role of trust, attitude and electronic word of mouth in purchase decisions. *Journal of Islamic Marketing*: 19(2): 1-22. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2025-0397>
- Patrisia, D., Abror, A., Yunita, E., Maznah, W.O., Yasri, Y., Haseeb, S., Vanessa, G., Ahmad, R.A., Rahmiati, R., Gesit, T., & Yuki F. (2024). Halal literacy, health consciousness, past product quality experience and repurchase intention of halal culinary product. *Journal of Islamic Marketing*, 16(5): 1311–1327. <https://doi.org/10.1108/JIMA-09-2023-0278>
- Rizkitysha, T. L., & Hananto, A. (2020). 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. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2020-0070>
- Satria, A. D. (2021). Makanan halal perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Kota Palangka Raya. *Profetika. Jurnal Studi Islam*, 22(2): 308–313. <https://doi.org/10.23917/profetika.v22i2.16694>
- Wijaya, L.I., Bobby, A., Adhika, P.W., Andri, R., Faizal, S.H., Marwin, A.R.S., Muhammad, I., & Zunairoh. (2023). The impact of IT capability and organizational learning on halal food SMEs' performance. *Cogent Business & Management*, 10(3): 1-14. <https://doi.org/10.1080/23311975.2023.2264562>