



Gerakan Kuliner Halal di Pujasera Keputih Surabaya: Kolaborasi KKN dan UMKM

Daril Ridho Zuchrillah^{1*}, Saidah Altway², Afan Hamzah³, Soeprapto⁴,
Rizal Arifin⁵, Nurlaili Humaidah⁶, Lailatul Qomariyah⁷, Niniek Fajar Puspita⁸,
Soeprijanto⁹, Anisa Fatma Aulia¹⁰

¹⁻¹⁰ Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

*Corresponding author: daril@its.ac.id

Received 23-12-2025

Revised 28-01-2026

Published 04-03-2026

ABSTRAK

Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar, Indonesia memiliki potensi pasar produk kuliner halal yang sangat besar. Namun, kesadaran pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi sesuai UU Nomor 33 Tahun 2014 masih perlu ditingkatkan. Kota Surabaya memiliki potensi wisata kuliner signifikan melalui Sentra Wisata Kuliner (SWK), sehingga penerapan sertifikasi halal menjadi esensial untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk UMKM lokal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kesadaran dan kepatuhan pelaku UMKM di Pujasera Keputih, Surabaya, terhadap regulasi halal. Melalui kolaborasi tim KKN, metode pelaksanaan mencakup identifikasi usaha, sosialisasi Jaminan Produk Halal (JPH), hingga pendampingan administratif pengajuan sertifikasi skema self-declare. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendampingan intensif ini berhasil membantu pelaku usaha memperoleh sertifikat halal sekaligus meningkatkan pemahaman mengenai prinsip halalan thayyiban dan kebersihan proses produksi. Keberlanjutan program diharapkan dapat memperluas jangkauan sertifikasi halal di berbagai sentra kuliner lainnya melalui kolaborasi antarlembaga.

Kata kunci: Halal; Pendampingan; *Self-declare*; Sertifikasi; UMKM.

ABSTRACT

As the country with the world's largest Muslim population, Indonesia possesses vast market potential for halal culinary products. However, MSME awareness regarding mandatory certification under Law Number 33 of 2014 remains insufficient. Surabaya holds significant culinary tourism potential through its Culinary Tourism Centers (SWK), where halal certification is essential to bolster consumer trust and product competitiveness. This community service program aims to enhance the awareness and compliance of MSMEs at Pujasera Keputih, Surabaya, regarding halal regulations. Through collaboration with a student community service (KKN) team, the methodology includes MSME identification, Halal Product Assurance (JPH) socialization, and administrative assistance for the self-declare certification scheme. The results demonstrate that intensive mentoring successfully assisted business owners in obtaining halal certificates while improving their understanding of halalan thayyiban principles and hygienic production processes. Continued collaboration between universities and government agencies is expected to expand halal certification across various culinary centers.

Keywords: Assistance; Certification; Halal; MSME; *Self-declare*.



PENDAHULUAN

Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi pasar produk halal yang sangat besar. Kota Surabaya sebagai salah satu metropolitan terbesar di Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata kuliner. Potensi tersebut tercermin dari banyaknya Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang tersebar di berbagai kawasan kota. Keberadaan pedagang kaki lima (PKL) menjadi elemen penting dalam menjaga keberlangsungan dan keunikan SWK, karena mereka menawarkan aneka hidangan khas yang menjadi daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Muslim terhadap pentingnya kehalalan produk, penerapan sertifikasi halal kini menjadi bagian esensial dalam industri kuliner. Para PKL di SWK Surabaya juga perlu memperhatikan aspek ini, karena sertifikasi halal tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap prinsip syariat Islam, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas akses pasar, serta menambah daya saing dan nilai jual produk yang ditawarkan. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia telah merumuskan kerangka hukum yang komprehensif untuk menjamin kehalalan produk yang beredar di dalam negeri. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) menjadi landasan hukum utama, kemudian diperinci lebih lanjut melalui Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 yang mengatur mengenai prosedur dan pendaftaran sertifikasi halal (Zuchrillah & Agustiani, 2022).

Produk yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawai, produk rekayasa genetik, produk biologi, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Zuchrillah et al., 2023). Sebagai awalan Pemerintah Indonesia menegakkan peraturan wajib bersertifikasi halal untuk 3 kelompok utama yaitu:

1. Produk makanan dan minuman
2. Bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman.
3. Produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Sosialisasi mengenai kewajiban sertifikasi halal bagi produk terus digencarkan melalui berbagai kegiatan, seperti pameran, pelatihan, hingga majelis taklim. Masyarakat Indonesia, khususnya para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), berperan penting sebagai penggerak roda perekonomian keluarga sekaligus bangsa. Jumlah UMKM yang sangat besar dan tersebar di seluruh wilayah Indonesia menjadi alasan kuat perlunya pendampingan intensif dalam proses pengurusan sertifikasi halal agar mereka dapat memenuhi standar dan regulasi yang berlaku (Gunawan et al., 2021).

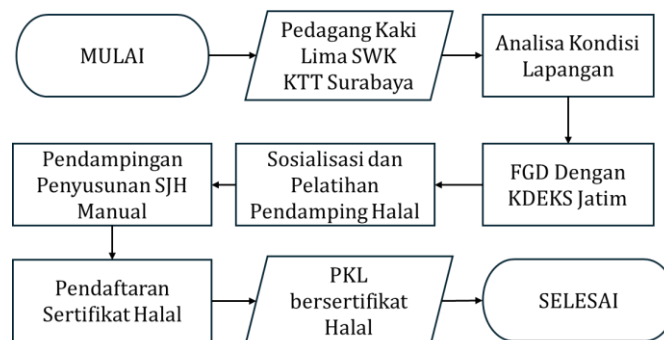
Pujasera Keputih yang berlokasi di Kelurahan Keputih, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya, merupakan salah satu pusat kuliner yang turut berkontribusi dalam mendukung implementasi kebijakan sertifikasi halal di tingkat daerah. Kawasan ini dikenal luas sebagai area kuliner yang ramai dikunjungi oleh mahasiswa maupun masyarakat sekitar karena menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman dari pelaku usaha mikro. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Surabaya

tahun 2021, wilayah Keputih memiliki potensi ekonomi yang signifikan, ditunjang oleh keberadaan berbagai sarana perdagangan dan jasa seperti pujasera, warung makan, kafe, serta usaha kuliner rumahan yang berkembang pesat. Pujasera Keputih yang berlokasi di Kelurahan Keputih, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya, merupakan salah satu pusat kuliner yang turut berkontribusi dalam mendukung implementasi kebijakan sertifikasi halal di tingkat daerah. Kawasan ini dikenal luas sebagai area kuliner yang ramai dikunjungi oleh mahasiswa maupun masyarakat sekitar karena menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman dari pelaku usaha mikro. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Surabaya tahun 2021, wilayah Keputih memiliki potensi ekonomi yang signifikan, ditunjang oleh keberadaan berbagai sarana perdagangan dan jasa seperti pujasera, warung makan, kafe, serta usaha kuliner rumahan yang berkembang pesat.

Salah satunya yaitu bapak Moh Yasin, seorang pedagang makanan di Pujasera Keputih. Dengan produksi makanan berat yang masuk dalam kategori dan telah memenuhi persyaratan sesuai Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal nomor 22 tahun 2023 melalui skema *self declare*, Bapak Moh Yasin telah menginspirasi tim pengabdian masyarakat untuk memberikan pendampingan dalam proses sertifikasi halal bagi produknya, yang dikenal dengan nama Dina Snack.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan yang digunakan dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat berupa pendampingan pedagang kaki Sentra Wisata Kuliner Tegal Timur Surabaya yang memproduksi makanan dan minuman dengan pengolahan berupa kue basah pada gambar 1. Tim pengabdian masyarakat didukung oleh 10 mahasiswa KKN dari Departemen Teknik Kimia Industri, Fakultas Vokasi, ITS yang telah memperoleh pelatihan dan sertifikat sebagai pendamping sertifikasi halal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil dilaksanakan di Sentra Wisata Kuliner Keputih Tegal Timur yang berlokasi di Kelurahan Keputih, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya, merupakan salah satu pusat kuliner yang turut berkontribusi dalam mendukung implementasi kebijakan sertifikasi halal di tingkat daerah.



Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Pendampingan Halal pada PKL SWK KTT Surabaya

Pengukuran keberhasilan dalam program pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui pendekatan kualitatif dan kuantitatif yang terintegrasi dalam setiap

tahapan pelaksanaan. Indikator utama keberhasilan diukur melalui pencapaian output administratif, di mana tim KKN membantu pelaku usaha yang belum memiliki legalitas untuk memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui sistem *Online Single Submission* (OSS) sebagai prasyarat utama. Keberhasilan teknis diukur berdasarkan akurasi verifikasi bahan baku dan proses produksi yang terdokumentasi dalam sistem SIHALAL, memastikan seluruh rantai produksi memenuhi kriteria *halalan thayyiban*. Secara kuantitatif, efektivitas program dibuktikan dengan jumlah produk UMKM yang berhasil didampingi hingga tahap akhir pendaftaran. Puncak keberhasilan program ini divalidasi dengan diterbitkannya sertifikat halal resmi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bagi para pelaku usaha, seperti yang telah dicapai oleh produk Nasi Ayam Sambal Matah pada Agustus 2025. Selain itu, evaluasi tingkat pemahaman dilakukan melalui wawancara langsung untuk memastikan peningkatan kesadaran pelaku UMKM terhadap kebersihan proses produksi dan tanggung jawab penggunaan bahan baku halal secara berkelanjutan.

HASIL KEGIATAN

Tahap awal kegiatan KKN pendampingan sertifikasi halal diawali dengan survei lapangan ke pelaku UMKM di kawasan Pujasera Keputih, Surabaya. Kegiatan survei ini bertujuan untuk mengenali karakteristik usaha, jenis produk yang dijual, serta kesiapan pelaku usaha dalam mengikuti proses sertifikasi halal. Tim KKN melakukan wawancara langsung dengan para pemilik usaha untuk menggali informasi mengenai bahan baku yang digunakan, asal-usul pemasok, proses pengolahan makanan, serta sistem penyimpanan bahan. Kegiatan survei awal menjadi tahapan penting karena hasilnya menjadi dasar dalam menentukan strategi pendampingan yang tepat, terutama bagi pelaku usaha kecil yang belum memahami alur sertifikasi halal (Zuchrillah et al., 2024). Tim KKN melakukan wawancara langsung dengan pelaku usaha untuk memperoleh informasi mengenai bahan baku, proses pengolahan, hingga sistem penyimpanan produk. Pendekatan ini sejalan dengan pendapat bahwa pendampingan yang efektif harus diawali dengan pemetaan menyeluruh terhadap rantai produksi UMKM agar proses sertifikasi berjalan efisien (Mashuri et al., 2022).



Gambar 2. Kegiatan Analisa Kondisi Lapangan dengan Salah Satu UMKM di SWK KTT Surabaya

Disisi lain, tim Dosen pengabdian masyarakat yang tergabung pada pusat studi Halal Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) memegang peranan strategis sebagai katalisator dalam memperkuat ekosistem halal di Jawa Timur melalui kolaborasi intensif bersama Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah (KDEKS) Jawa Timur. Dalam diskusi terbarunya, tim ini memfokuskan strategi pendampingan pada Sentra Wisata Kuliner (SWK) Keputih Tegal Timur guna mengakselerasi sertifikasi halal bagi para pelaku usaha mikro. Tim dosen tidak hanya memberikan tinjauan akademis mengenai standarisasi produk, tetapi juga merumuskan langkah taktis untuk mengatasi kendala administratif dan teknis yang sering dihadapi pedagang kecil, sehingga proses sertifikasi dapat berjalan lebih efisien dan terukur.



Gambar 3. Kegiatan Pendampingan Halal Kepada UMKM Sate Gulai di SWK KTT Surabaya

Sinergi antara akademisi ITS dan KDEKS Jatim ini bertujuan untuk menjadikan SWK Keputih Tegal Timur sebagai proyek percontohan pusat kuliner yang aman, sehat, dan terjamin kehalalannya (thayyiban). Dengan menggabungkan kepakaran teknologi pangan dan manajemen sistem penjaminan halal dari pihak kampus, serta dukungan kebijakan dari KDEKS, pendampingan ini diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen secara signifikan.

Berdasarkan hasil survei, sebagian besar pelaku usaha telah menggunakan bahan yang umum dijual di pasar lokal, seperti daging ayam, bumbu dapur, minyak goreng, dan tepung, namun belum semua mengetahui status kehalalan bahan tambahan seperti saus, kecap, atau penyedap rasa. Oleh karena itu, tim KKN memberikan arahan untuk memeriksa sertifikat halal pada kemasan bahan baku dan mendokumentasikan bukti kehalalan tersebut sebagai bagian dari dokumen pengajuan sertifikasi. Metode pendampingan seperti ini juga terbukti efektif dalam penelitian (Solichah, 2022), di mana proses wawancara langsung dengan pelaku UMKM berperan penting dalam memetakan tantangan utama pengurusan sertifikasi halal. Selain itu, menegaskan bahwa komunikasi dua arah antara pendamping dan pelaku usaha dapat meningkatkan kesadaran serta tanggung jawab pelaku usaha

terhadap penggunaan bahan baku halal dalam kegiatan produksinya (Gunawan et al., 2020).



Gambar 4. Kegiatan Pendataan Bahan Baku kepada UMKM Bakso di SWK KTT Surabaya

Kegiatan survei lapangan dilakukan sebagai langkah awal untuk mengidentifikasi kebutuhan dan kesiapan pelaku usaha dalam proses sertifikasi halal. Tim mahasiswa KKN melakukan wawancara langsung dengan para pelaku UMKM di Pujasera Keputih guna menelusuri jenis bahan baku yang digunakan, sumber pemasok, serta proses pengolahan yang diterapkan. Pendekatan ini bertujuan memastikan seluruh bahan yang digunakan telah memenuhi kriteria halalan thayyiban dan tidak mengandung unsur yang meragukan kehalalannya. Proses tanya jawab ini juga membantu pendamping memahami sejauh mana pelaku usaha mengenal pentingnya sertifikasi halal sebagai bagian dari jaminan mutu produk. (Sugihartanto et al., 2022).

Pada tahap awal kegiatan, tim KKN melakukan pendampingan terhadap para pelaku usaha di Pujasera Keputih yang telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) maupun yang belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB). Melalui proses pendampingan yang intensif, tim KKN membantu menyesuaikan data administrasi usaha, sehingga dapat memenuhi persyaratan untuk pengajuan sertifikasi halal melalui skema *self declare*. Selain itu, tim juga berperan aktif dalam proses verifikasi dokumen, pendampingan pengisian sistem SIHALAL, serta memastikan seluruh bahan yang digunakan oleh pelaku usaha telah terdaftar sebagai bahan bersertifikat halal. Melalui kegiatan ini, beberapa pelaku usaha di Pujasera Keputih berhasil mengajukan dan memperoleh sertifikat halal dengan bimbingan langsung dari tim KKN. Produk berikut merupakan hasil dari pendampingan mahasiswa KKN:

Tabel 1. Produk UMKM yang didampingi oleh Tim Mahasiswa KKN DTKI ITS

No	Produk	Pemilik
1.	Ayam Sambal Matah	Produk dari Kedai Kirana, dikembangkan oleh Bapak Moh. Yasin
2.	Pentol Bakar	Produk dari Pentol Bakar Kisanak, dikembangkan oleh Bapak Rohman
3.	Tahu Campur	Produk dari Depot Haji Endang, dikembangkan oleh Ibu Endang
4.	Dimsum Ayam	Produk dari Dimsum Takashi Murah, dikembangkan oleh Ibu Rina
5.	Jus Buah	Produk dari Jus Buah Gebang, dikembangkan oleh Ibu Nur
6.	Ayam Geprek	Produk dari Jus Kedai Idola, dikembangkan oleh Ibu Susi
7.	Pentol Korea	Produk dari Pentol Korea, dikembangkan oleh Bapak Abdurrohman
8.	Sayur Sop dengan lauk ayam dan telur	Produk dari Kedai Makan Basid, dikembangkan oleh Bapak Abdul Basid
9.	Nasi Krawu dan Nasi Campur	Produk dari Kedai E5-Nasi Campur, dikembangkan oleh Ibu Siti
10.	Cookies dan Es Kuwut	Produk dari Rnau Snacks dan Es Kuwut, dikembangkan oleh Bapak Naufal Rafi
11.	Tahu Bakso	Produk dari NgemilYuk, dikembangkan oleh Ibu Azizah

Proses pembuatan seluruh produk makanan dan minuman diawali dengan tahap persiapan bahan yang dilakukan secara higienis dan sesuai standar halal (Ginantaka & Zain, 2017). Semua bahan, baik daging, sayuran, buah, bumbu, maupun bahan tambahan dibersihkan menggunakan air mengalir, diperiksa kualitasnya, dan disimpan dalam wadah tertutup agar tetap aman sebelum diolah. Persiapan ini berlaku untuk semua jenis produk seperti nasi ayam sambal, pentol, dimsum, jus, hingga cookies, sehingga setiap bahan benar-benar siap untuk diproses.

Tahap pengolahan dilakukan dengan metode yang berbeda sesuai karakteristik produk. Ayam digoreng hingga keemasan, pentol direbus lalu dibakar, daging disuwir untuk nasi krawu, dimsum dan tahu bakso dikukus, sayuran ditumis atau direbus, sedangkan cookies dipanggang. Pada minuman seperti jus dan es kuwut, buah dicuci, dipotong, dan diblender atau dicampur dengan bahan tambahan alami. Setiap proses ini dilakukan menggunakan peralatan bersih untuk menghindari kontaminasi silang serta menjaga cita rasa dan kualitas produk. Setelah itu, berbagai produk ditata dan dibentuk sesuai kebutuhan. Ada yang disusun dalam satu porsi seperti nasi campur, nasi ayam, tahu campur, dan sop ayam; ada pula yang dibuat dalam bentuk siap saji seperti dimsum, cookies, pentol bakar, serta tahu bakso frozen. Minuman dikemas dalam gelas atau botol food grade, sementara makanan panas dan kering disajikan dalam kotak atau wadah aman yang tahan panas. Tahap ini memastikan produk tetap higienis dan tahan selama proses distribusi.

Seluruh rangkaian produksi menerapkan prinsip halal dan thayyib, yakni penggunaan bahan halal, kebersihan alat, area produksi yang higienis, serta pekerja yang menjaga kebersihan diri. Tidak ada bahan haram, najis, maupun bahan kimia berbahaya yang digunakan. Dengan penerapan prinsip tersebut, seluruh produk makanan dan minuman yang dihasilkan tidak hanya memiliki cita rasa yang baik dan tampilan menarik, tetapi juga terjamin aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi masyarakat (Gunawan et al., 2022).

Setelah proses survei dan verifikasi bahan baku selesai dilakukan, tahap selanjutnya dalam kegiatan KKN pendampingan sertifikasi halal di Pujasera Keputih adalah membantu pelaku UMKM dalam proses pengisian data pada sistem SIHALAL (Sistem Informasi Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Sistem ini menjadi platform resmi dari BPJPH Kementerian Agama Republik Indonesia yang digunakan untuk pengajuan sertifikasi halal, baik melalui skema reguler maupun self declare. Dalam proses ini, tim KKN berperan aktif mendampingi pelaku UMKM mengisi informasi dasar terkait identitas usaha, data pemilik, alamat produksi, daftar produk, hingga unggahan dokumen pendukung seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), KTP pemilik usaha, daftar bahan baku beserta bukti kehalalan, serta foto proses produksi dan tempat usaha. Beberapa pelaku usaha yang sebelumnya belum memiliki NIB dibantu untuk membuat akun OSS (Online Single Submission) sebagai prasyarat pendaftaran di SIHALAL (Zuchrillah et al., 2025).

Selama proses pendampingan, tim KKN membantu Bapak Moh. Yasin dalam melengkapi dokumen administrasi seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), daftar bahan baku, foto lokasi produksi, serta pernyataan kehalalan produk. Selain itu, tim juga memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan — seperti ayam, minyak goreng, margarin, bumbu dapur, serta bahan pembuatan sambal matah — telah memiliki sertifikat halal dari pemasok resmi dan tidak mengandung unsur non-halal (Kusumahati et al., 2022).

REPUBLIC INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)
مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID35410026686540825 رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha / Name of Company: MOH. YASIN اسم الشركة

Jenis Produk / Type Product: Perediaan makanan dan minuman dengan pengolahan نوع المنتج

Alamat Pabrik / Factory's Address: Kirana Food, Jl Keputih Tegal Timur No 67, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR, 60111, Indonesia عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk/ Product Name
1	Ayam sambal matah

Hal 1 / Total Produk: 1

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 27 Agustus 2025 أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

Ahmad Haikal Hasan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSSN

Badan Sertifikasi Elektronik

Gambar 5. Salah Satu Sertifikat Halal milik UMKM di SWK KTT Surabaya

Setelah melalui tahapan self declare yang mencakup pemeriksaan bahan baku, proses produksi, dan pernyataan kehalalan oleh pelaku usaha, beberapa UMKM berhasil memperoleh sertifikat halal resmi. Keberhasilan ini menjadi bukti nyata bahwa kegiatan pendampingan yang terarah mampu mempercepat proses sertifikasi bagi pelaku usaha mikro yang sebelumnya belum memiliki sertifikat halal. Salah satu UMKM yang telah berhasil memperoleh sertifikat halal adalah Kedai Kirana, milik Bapak Moh. Yasin, yang berlokasi di kawasan Pujasera Keputih. Kedai ini dikenal dengan menu utamanya yaitu nasi ayam sambal matah, Hasil dari upaya tersebut membuahkan capaian yang membanggakan, yaitu diterbitkannya sertifikat halal BPJPH untuk produk nasi ayam sambal matah dari Kedai Kirana pada bulan Agustus 2025.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pendampingan sertifikasi halal yang dilaksanakan oleh tim KKN di Pujasera Keputih berhasil membantu pelaku UMKM dalam proses pengajuan sertifikat halal melalui skema self declare. Program ini tidak hanya memfasilitasi penyelesaian administrasi, tetapi juga meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang prinsip halalan thayyiban, kebersihan produksi, serta pentingnya label halal dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Melalui pendampingan ini, UMKM di Pujasera Keputih menjadi lebih siap bersaing dalam industri kuliner halal dan mampu menjaga kualitas produknya sesuai standar syariat Islam. Untuk proses halal kedepan, disarankan agar kegiatan serupa terus dilaksanakan secara berkelanjutan melalui kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan lembaga halal agar semakin banyak UMKM yang dapat memperoleh sertifikasi halal. Dukungan berkesinambungan dari berbagai pihak akan membantu memperluas jangkauan program sertifikasi halal, sehingga semakin banyak UMKM yang dapat memperoleh sertifikat halal dan mengimplementasikan prinsip halalan thayyiban secara konsisten. Dengan demikian, Pujasera Keputih dapat menjadi contoh kawasan kuliner halal yang tidak hanya unggul dari segi cita rasa, tetapi juga terpercaya dari sisi kehalalan dan keamanan produk yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian kepada masyarakat ini didukung oleh Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk Institut Teknologi Sepuluh Nopember Tahun 2025 Nomor 1975/PKS/ITS/2025 dari Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM), Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ginantaka, A., & Zain, E. R. (2017). Perancangan Sistem Informasi Traceability Produk Pangan Halal UKM Unggulan Berbasis Digital Business Ecosystem. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 3(2), 170–182. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.880>
- Gunawan, S., Darmawan, R., Juwari, J., Qadariyah, L., Wirawasista, H., Firmansyah, A. R., Hikam, M. A., Purwaningsih, I., & Ardhillah, M. F. (2020). Pendampingan Produk

- UMKM di Sukolilo menuju Sertifikasi Halalan Thayyiban. *Sewagati*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v4i1.6446>
- Gunawan, S., Juwari, Aparanarta, H. W., Darmawan, R., & Rakhmawati, A. (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha. *SEWAGATI*, 5(1), 8–14.
- Gunawan, S., Rakhmawati, N. A., Juwari, J., Aparamarta, H. W., Darmawan, R., Pradhana, Y. W., & Prabowo, A. (2022). Merajut Ekosistem Industri Halal dalam Menumbuhkembangkan Usaha Kompetitif Melalui Merdeka Belajar. *Sewagati*, 6(4), 1–10. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.110>
- Kusumahati, S., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E., & Rachmaniah, O. (2022). Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk. *Sewagati*, 7(1). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>
- Mashuri, M., Sampurno, B., Choiruddin, A., Mirmanto, H., Kurniawan, A., & Haekal, M. (2022). Pemberdayaan Berkelanjutan UMKM Sadar Halal di Madiun Guna Mendukung Proses Sertifikasi Halal. *Sewagati*, 6(6). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i6.169>
- Solichah, A. S. (2022). Merintis Kafetaria Halal di Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Penelusuran Bahan Pangan Halal. *Sewagati*, 6(5). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i5.274>
- Sugihartanto, M. F., Nugroho Priyo Negoro, Geodita Woro Bramanti, Nabila Silmina Hakim, & Gita Widi Bhawika. (2022). Membangun Ekosistem Halal Kantin Asrama Institut Teknologi Sepuluh Nopember. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(1), 19–29. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i1.777>
- Zuchrillah, D. R., & Agustiani, E. (2022). *Pendampingan UMKM Binaan Koperasi Wanita Setia Bhakti Wanita Surabaya Menuju Sertifikasi Halal*. 6(November), 153–160. <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2022v6i2.2346>
- Zuchrillah, D. R., Alkamalia, A. N., Hamzah, A., Ningrum, E. O., Trisanti, W. E., Arifin, R., Aulia, A. F., Qomariyah, L., & Pudjiastuti, L. (2025). Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM Kelurahan Jagir Guna Menuju Kampung Madani Surabaya. *Sewagati*, 9(4), 897–906. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v9i4.2349>
- Zuchrillah, D. R., Altway, S., Hamzah, A., Karisma, A. D., Atletiko, F. J., Trisanti, P. N., Tjahyanto, A., Tetrisyanda, R., Nugroho, M. A., & Triastuti, W. E. (2024). Pendampingan Kader UMKM Dukuh Menanggal Surabaya Raih Sertifikasi Halal. *Sewagati*, 8(2), 1485–1492. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i2.993>
- Zuchrillah, D. R., Pudjiastuti, L., Karisma, A. D., Pradityana, A., & Tjahyanto, A. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal Program Self Declare pada UMKM Binaan Koperasi Wanita Setia Bhakti Wanita Surabaya. *Sewagati*, 7(4). <https://journal.its.ac.id/index.php/sewagati/article/view/540>