

PENDAMPINGAN UMKM AL-MAIDAH CATERING JOGJA: SERTIFIKASI HALAL DAN PENGELOLAAN KEUANGAN

**Syah Amelia Manggala Putria
Safaah Restuning Hayati
Sutrisno**

Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Abstrak

Keywords:
*UMKM;
Sertifikasi Halal;
Pengelolaan
Keuangan
Usaha*

Perkembangan bisnis kuliner berbasis UMKM sangatlah pesat. Pemerintah mempunyai tanggung jawab terhadap keamanan dan kehalalan produk makanan di Indonesia. Sebagai negara dengan penduduk terbesar di dunia, masyarakat muslim Indonesia menjadikan aspek halal sebagai prioritas. Pemerintah berkontribusi dalam menjaga produk halal dengan sertifikasi halal yang dikeluarkan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikat halal mampu meningkatkan kepercayaan masyarakat yang berpengaruh positif terhadap penjualan. Sedangkan pengelolaan keuangan yang baik menjadikan UMKM akan lebih bersaing dan sejahtera. Permasalahan mitra timbul karena belum memiliki Sertifikat Halal dan belum memiliki pengelolaan keuangan yang memadai sehingga kurang optimal dalam melaksanakan ekspansi pasar. Tim pengusul mengajukan solusi atas permasalahan tersebut dengan dilakukannya pelatihan dan pendampingan pengurusan sertifikasi halal dan pengelolaan keuangan.

correspondence:
e-mail: manggalaputri89@gmail.com

Hasil akhir dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu berupa sertifikasi halal hasil dari pendampingan pengajuan sertifikasi halal kepada LPPOM MUI dan terlaksananya tata kelola keuangan usaha dengan baik oleh mitra pengabdian. Hal itu tercermin dari mitra pengabdian telah mampu membuat pencatatan laporan keuangan sederhana serta menerapkan strategi pengelolaan keuangan dengan baik guna keberlangsungan usaha.

Pendahuluan

Industri rumahan merupakan salah satu perwujudan eksistensi Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai penopang perekonomian Indonesia yang berkontribusi sebesar 23.89% terhadap GDP dan 93.78% terhadap total karyawan (Sukmana et al., 2020). UMKM terbukti tangguh menghadapi berbagai krisis keuangan disebabkan oleh penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan orientasi pasar yang bersifat lokal (Fauzi, 2020). Usaha kecil merupakan kegiatan ekonomi masyarakat berskala kecil dan perlu dilindungi untuk melindungi dari persaingan usaha tidak sehat. UMKM hadir memberikan solusi dalam upaya meningkatkan taraf hidup (Asrida et al., 2020). Salah satu segmen usaha UMKM adalah bisnis makanan sebagai kebutuhan primer manusia yang mengalami perkembangan pesat sehingga menjadi peluang usaha yang baik. Hal ini menjadikan produk kuliner hasil olahan UMKM banyak beredar di masyarakat, dan pemerintah bertanggungjawab atas keamanan dan kehalalannya (Kurniawan & Astuti, 2018).

Yogyakarta memiliki predikat pusat pendidikan dan kebudayaan serta daerah tujuan wisata sangat potensial untuk pengembangan usaha. Banyaknya obyek wisata dan institusi pendidikan menjadikan Yogyakarta dikunjungi oleh berbagai kalangan, baik domestik maupun mancanegara. Salah satu usaha yang menarik untuk dikembangkan adalah usaha kuliner. Banyak usaha kuliner yang bermula dari Yogyakarta

bisa berkembang pesat sampai level nasional. Namun jika tidak pandai dalam melakukan pengelolaan tidak jarang pengusaha kuliner yang mengalami kebangkrutan (Putri et al., 2020). Pengembangan usaha rumahan perlu diberdayakan guna mencapai hasil optimal. Industri rumahan merupakan salah satu penopang perekonomian negara (Irfandi et al., 2018). Pemberdayaan merupakan konsep memberikan tanggungjawab tentang bagaimana melakukan pekerjaan. Pemberdayaan merujuk kepada kemampuan orang sehingga memiliki kemampuan memenuhi kebutuhan dasarnya. Tujuan lain dari pemberdayaan supaya masyarakat dapat mencapai sumber-sumber produktif yang menuntun untuk meningkatkan pendapatan dan berpartisipasi dalam pembangunan (Hapsari, 2015).

Indonesia adalah negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, sehingga kebutuhan produk halal menjadi prioritas utama. Halal merupakan syarat utama yang diterapkan oleh seorang muslim dalam mengkonsumsi makanan. Kehalalan ditentukan oleh proses dari hulu ke hilir yang wajib memenuhi seluruh kaidah halal. Produk halal berkembang pesat seiring pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1.8 milyar pada 2015. Kawasan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 Milyar pada 2016 (Ma'rifat & Sari, 2017). Peluang bisnis halal ditunjang dengan *halal life style* yang berdampak pada sektor ekonomi, kuliner, pariwisata dan *fashion* (Prasetyo et al., 2020). Sertifikat halal dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sebelumnya pengajuan sertifikasi halal dilakukan secara sukarela. Namun, pasca pemberlakuan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pengajuan sertifikasi halal bersifat wajib. Hal ini mengacu kepada pasal 4 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Pemberlakuan ketentuan tersebut adalah 5 tahun setelah diundangkan, maka sebetulnya pada 2019 semua produk wajib memiliki sertifikasi halal (Agustina et al., 2019). Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan

pangan untuk konsumen baik muslim maupun non muslim (Baharuddin et al., 2015).

Salah satu usaha rumahan di bidang kuliner adalah Al Maidah Catering yang mulai dirintis sejak 2014. Berawal dari keaktifan Arif Rahman Hakim dan Ajeng Maratus Shalihah selaku *founder* sering terlibat dalam mengelola *event* kampus UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Peluang usaha dimanfaatkan dengan merintis *catering* yang melayani *event* di kampus. Latar belakang *founder* sebagai aktivis dengan kepribadian supel mejadi modal melakukan ekspansi usaha yang baru dirintis. Perkembangan usaha yang tumbuh positif diikuti dengan perekrutan 3 orang karyawan yang masih berstatus mahasiswa. Tidak butuh waktu terlalu lama, bisnis ini terus tumbuh dan mampu menghasilkan penjualan Rp. 15.000.000 per bulan dengan laba bersih Rp.3.000.000. Al Maidah Catering memiliki kelebihan dalam *plating* dan *packaging* sehingga bisa mendukung keputusan konsumen untuk berbelanja produknya. Berikut gambar beberapa produk Al Maidah Catering :



Gambar 1. Pengiriman Paket Nasi untuk *event* kampus (belum terdapat label sertifikasi halal)

Besarnya kontribusi UMKM produsen kuliner bukan berarti tidak menghadapi permasalahan. Terdapat masalah yang dihadapi Al Maidah Catering Jogja yaitu belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI. *Owner* telah berkomitmen penuh terhadap pemenuhan aspek halal dalam pelaksanaan produksi dan hal ini akan mempermudah pelaksanaan sertifikasi halal. Dengan diperolehnya sertifikat halal, diharapkan

dapat menambah kepercayaan masyarakat dan berpengaruh signifikan terhadap penjualan. Hal ini dikarenakan mitra bisa menggunakan sertifikat halal untuk melakukan pemasaran kepada instansi pemerintah maupun swasta di wilayah Daerah Yogyakarta dan sekitarnya.

Berdasarkan hasil penelitian, sertifikasi halal memiliki kekuatan yang mampu mempengaruhi keputusan pembelian karena ketika suatu produk telah memiliki sertifikasi halal oleh lembaga yang berwenang, maka konsumen akan memiliki lebih banyak kepercayaan pada produk tersebut. Produsen juga dapat memberikan verifikasi halal untuk produk mereka. Sertifikasi halal sangat dibutuhkan untuk memudahkan konsumen khususnya umat muslim untuk mengidentifikasi atau mengenali produk halal, sehingga mereka memiliki rasa aman dan nyaman saat menggunakan produk tersebut (Hayati & Pramesti, 2021).

Masalah lain yang dihadapi Al Maidah Catering adalah terkait pengelolaan keuangan dan laporan keuangan. Pengelolaan keuangan belum dilakukan dengan baik sehingga menghambat perkembangan usaha yang dijalankan. *Owner* melakukan pengelolaan keuangan dengan pencatatan keuangan secara sederhana dan belum melakukan perencanaan keuangan yang matang. Pengetahuan pengelolaan keuangan didapatkan dari pengalaman dan kondisi umum. Di samping itu, pengelola umumnya belum dapat memisahkan antara uang untuk operasional rumah tangga dan usaha. Hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan mengenai manajemen keuangan dan pelaporan yang selanjutnya menyebabkan UMKM menjadi sulit untuk mendapatkan akses perbankan (Hayati et al., 2020). Pengelolaan keuangan yang baik juga akan memperbaiki pengendalian usaha dimana *owner* bisa mengetahui target dan pencapaian keuangannya (Fauzi, 2020). Menyadari pentingnya sertifikasi halal dan pengelolaan keuangan untuk perkembangan UMKM tersebut, maka Al Maidah Catering perlu mendapatkan pendampingan melalui Program Pengabdian Masyarakat.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian dibagi menjadi tiga bagian, yaitu: pelaksanaan, partisipasi mitra, dan evaluasi pelaksanaan program. Penjelasan lebih rinci masing-masing bagian sebagai berikut:

1. Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui dua tahapan yang didasarkan pada masalah-masalah yang dihadapi oleh mitra pengabdian yaitu masalah sertifikasi halal dan pengelolaan keuangan.

Tabel 1. Pelaksanaan Pengabdian

No	Masalah Mitra	Solusi yang Ditawarkan	Jenis Kepakaran yang Dibutuhkan
1.	Mitra belum melakukan pengelolaan keuangan	Pelatihan pendampingan pengelolaan keuangan	Penyuluh yang paham mengenai Pengelolaan keuangan. Tim pengusul akan menggandeng profesional yang sudah memahami pengelolaan keuangan.
2.	Mitra belum memiliki sertifikat halal	Pelatihan dan pengurusan sertifikat halal	Penyuluh yang paham mengenai pengurusan sertifikat halal. Tim pengusul akan menggandeng profesional yang sudah memahami pengurusan pengurusan sertifikat halal. Tim PKM juga akan mendampingi mitra selama proses pengajuan sertifikasi halal.

2. Partisipasi Mitra

Program pengabdian merupakan kegiatan yang dilakukan secara bertahap melalui kerjasama antara tim pengusul, mahasiswa dan mitra dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Tim pengusul melakukan survei awal ke lokasi mitra guna mengetahui kondisi, permasalahan yang dihadapi serta potensi dari mitra yang dapat dikembangkan.
- b. Setelah proposal disetujui maka tim akan melakukan perencanaan pelaksanaan program dengan menyusun jadwal

pendampingan, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi. Selain itu, tim juga akan melakukan penetapan tugas dan tanggungjawab bagi masing-masing pihak agar pelaksanaan seluruh program dapat dilakukan dengan baik.

- c. Mitra terlibat dalam proses kegiatan dari perencanaan sampai pelaksanaan kegiatan. Tim pengusul selalu berkoordinasi dengan mitra agar dapat memahami dan melaksanakan seluruh metode secara mandiri.
- d. Tim pengusul selalu melakukan evaluasi secara berkala untuk memantau perkembangan program PKM.
- e. Selama program dilaksanakan mitra selalu berpartisipasi aktif dalam berbagai kegiatan dan diskusi untuk menggali dan mengoptimalkan potensi bisnis yang dimiliki. Mitra berpartisipasi dalam penyediaan tempat dan waktu selama kegiatan PKM dilaksanakan.
- f. Pada akhir kegiatan, mitra PKM diharapkan dapat menerapkan pengelolaan keuangan usaha dengan baik dan mendapatkan Sertifikasi Halal dari LPPOM MUI untuk produk usaha rumahan Al-Maidah Catering Jogja.

3. Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi dilaksanakan secara berkala dan berkelanjutan. Setiap kegiatan selesai dilakukan, tim pengusul melakukan *meeting* untuk evaluasi kegiatan. Evaluasi meliputi kelancaran pelaksanaan kegiatan, kendala yang dihadapi, permasalahan yang belum ditemukan solusinya serta rencana tindak lanjut. Hasil evaluasi dituliskan dalam *logbook* untuk keperluan monitoring dan dokumentasi. Pada akhir pelaksanaan PKM tim pengusul dibantu Mahasiswa melakukan evaluasi secara menyeluruh. Evaluasi dilakukan berkenaan dengan efektifitas dan target yang telah dicapai pada kegiatan tersebut. Pelaksanaan evaluasi akhir ini juga dilakukan oleh tim penilai dari LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Setelah kegiatan PKM selesai, tim pengusul akan mendorong terwujudnya kerjasama antara mitra dengan Prodi Ekonomi Syariah untuk pengembangan kewirausahaan Mahasiswa. Hubungan tim pengusul dengan mitra akan terus berlanjut untuk memantau perkembangan dan peninjauan kerjasama lebih lanjut guna pengembangan prodi Ekonomi Syariah UMY.

Hasil dan Pembahasan

Hasil pengabdian kepada masyarakat dijabarkan dalam pembahasan yang terdiri dari empat bagian, yaitu (a) pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal; (b) penyuluhan dan sosialisasi makanan halal dan *thayyib*; (c) pelatihan pengelolaan keuangan; dan (d) hibah kepada mitra pengabdian. Masing-masing bagian dijabarkan sebagai berikut:

A. Pelatihan dan Pendampingan Pengajuan Sertifikasi Halal

1) Perumusan materi pelatihan

Pada tahapan ini pelaksana kegiatan melakukan analisa dan perumusan materi pelatihan yang cocok dengan kondisi mitra. Kondisi usaha mitra pada saat itu belum memiliki sertifikasi halal sebagaimana anjuran pemerintah dalam Undang-Undang No.33 Tahun 2014 secara singkat berisi pelaku usaha untuk menjamin produk halal, yang diwakili dengan ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal melalui sertifikasi halal oleh instansi terkait. Tahapan perumusan materi sangat penting untuk menjamin hasil pengabdian bisa menjadi solusi atas problem yang mitra hadapi. Materi pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal dipilih sebagai solusi dari kendala yang dihadapi oleh mitra pengabdian. Tantangan yang dihadapi adalah penyesuaian teori yang kompleks dengan problem dan kondisi di lapangan yang dinamis. Kondisi tersebut diatasi dengan pelaksanaan diskusi yang intensif baik dengan mitra maupun dengan pemateri. Dengan strategi tersebut maka perumusan materi dipandang telah sesuai dengan kondisi lapangan dan kebutuhan mitra.

2) Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal

Pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal dilaksanakan di lokasi usaha mitra dan diikuti dengan antusias. Adapaun detail pelaksanaan pelatihan sebagai berikut:

Nama	: Pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal
Pelatihan	: halal
Lokasi	: Al-Maidah Catering Jogja, Glagah Lor RT.03 Tamanan, Banguntapan, Bantul (belakang Pondok Tahfidz Hamalatul Qur'an).
Hari/ Tanggal	: Selasa, 16 Maret 2021, Pukul: 08.30 - 09.30
Durasi	: 60 Menit
Pemateri	: Syah Amelia Manggala Putri, S.El., M.E.I. dan Safaah Restuning Hayati, S.El., MA.Ek
Peserta	: Mitra Pengabdian



Gambar 2. Pelaksanaan pendampingan dan sosialisasi pengajuan sertifikasi halal

Progres pendampingan pengajuan sertifikasi halal yang sudah dilakukan oleh tim pengabdian kepada mitra pengabdian yaitu sebagai berikut:

- a. Penyuluhan urgensi sertifikasi halal bagi usaha dan sosialisasi alur pengajuan sertifikasi halal untuk UMKM;
 - b. Memahami kriteria sistem jaminan halal;
 - c. Pendampingan pembuatan sistem jaminan halal dan menerapkan sistem jaminan halal serta menyiapkan dokumen pendaftaran sertifikasi halal;
 - d. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (*upload* data dan menyerahkan manual *hard file* berkas administrasi);
 - e. Telah terlaksana proses audit secara *online* oleh pihak LPPOMUI kepada mitra pengabdian (Al Maidah Catering Jogja).
- 3) Evaluasi pelaksanaan pelatihan

Pelaksanaan evaluasi dilakukan guna memastikan *output* pelatihan sesuai dengan harapan mitra. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan telah sesuai dengan kondisi lapangan dan bisa membantu menyelesaikan permasalahan mitra yang selama ini dihadapi. Dengan demikian, hasil pelaksanaan pelatihan sertifikasi halal sesuai dengan target pengabdian.

B. Penyuluhan dan Sosialisasi “Mewujudkan Makanan Halal dan *Thayyib* dari Perspektif Keseimbangan Gizi”

Kegiatan penyuluhan dan sosialisasi makanan halal dan *thayyib* meliputi tiga tahapan, yaitu: (1) perumusan materi penyuluhan dan sosialisasi; (2) pelaksanaan penyuluhan dan sosialisasi; (3) Evaluasi pelaksanaan.

1) Perumusan materi penyuluhan dan sosialisasi

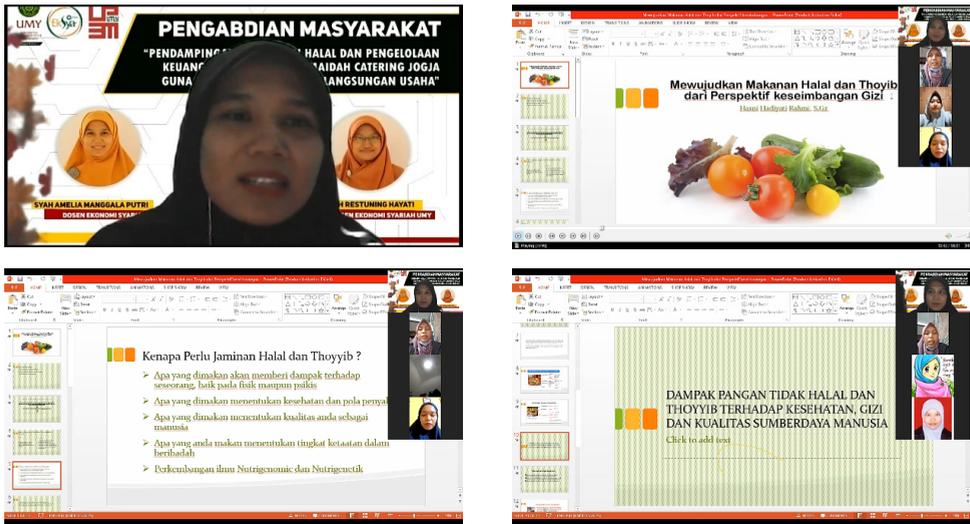
Pada tahapan ini pelaksana kegiatan melakukan analisis dan perumusan materi pelatihan yang cocok untuk mendukung dengan kondisi mitra dalam pengajuan sertifikasi halal. Tahapan perumusan materi sangat penting untuk menjamin hasil pengabdian bisa menjadi

solusi atas problem yang mitra hadapi. Salah satu syarat dalam pengajuan sertifikasi halal yaitu mitra pengabdian harus membuat Sistem Jaminan Halal (SJH), adapun untuk kelengkapan pembuatan SJH mitra pengabdian disarankan untuk memiliki pengetahuan terlebih dahulu tentang hal-hal yang berkaitan dengan produk halal, guna kelengkapan administrasi dalam proses pengajuan sertifikasi halal produk usaha mitra pengabdian maka tim pengabdian memberikan penyuluhan yang berkaitan dengan makanan halal & *thayyib* serta dilengkapi dengan informasi keseimbangan gizi pada produk tersebut. Tantangan yang dihadapi adalah penyesuaian teori yang kompleks dengan problem dan kondisi di lapangan yang dinamis. Kondisi tersebut diatasi dengan pelaksanaan diskusi yang intensif baik dengan mitra maupun dengan pemateri. Dengan strategi tersebut maka perumusan materi dipandang telah sesuai dengan kondisi lapangan dan kebutuhan mitra.

2) Pelaksanaan Penyuluhan dan sosialisasi “Mewujudkan Makanan Halal dan *Thayyib* dari Perspektif Keseimbangan Gizi”

Penyuluhan dan sosialisasi “Mewujudkan Makanan Halal dan *Thayyib* dari Perspektif Keseimbangan Gizi” dilaksanakan di lokasi usaha mitra. Adapun detail pelaksanaan penyuluhan dan sosialisasi dilakukan secara *offline* dan *online* yaitu sebagai berikut:

- Nama : Penyuluhan dan sosialisasi “Mewujudkan
Pelatihan Makanan Halal dan *Thayyib* dari Perspektif
Keseimbangan Gizi”.
- Lokasi *Offline* : Al-Maidah Catering Jogja, Glagah Lor RT.03
Tamanan, Banguntapan, Bantul, belakang
Pondok Tahfidz Hamalatul Qur’an.
- Lokasi *Online* : Zoom Meeting ID:207 375 0227, Password: 2tJaj
- Hari/Tanggal : Kamis, 08 April 2021, Pukul: 18.30 WIB-19.30.
- Durasi : 60 Menit
- Pemateri : Hasni Hadiyati Rahmi, S.Gz dan Moderator:
Syah Amelia Manggala Putri, S.El., M.E.I.
- Peserta : Mitra Pengabdian



Gambar 3. Dokumentasi penyuluhan dan sosialisasi “Mewujudkan Makanan Halal dan *Thayyib* dari Perspektif Keseimbangan Gizi”

Penyuluhan tentang makanan halal dan *thayyib* penting untuk perkembangan usaha Al Maidah Catering. Sebab, makanan yang halal juga harus *thayyib*, seperti makanan bergizi yang *thayyib* (baik) untuk tubuh manusia. Untuk itu, diharapkan mitra pengabdian ke depan selain menjaga kehalalan produknya, juga selalu menjaga kualitas gizi yang terkandung dalam makanan dan minuman yang disajikan untuk konsumen. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa manfaat label halal pada produk yaitu: 1) Kepercayaan konsumen untuk membuat pilihan berdasarkan informasi, 2) Label halal dapat meningkatkan daya saing produk terutama di negara-negara Muslim, 3) Kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk, dan 4) Sebagai cara untuk mengaudit dan memantau makanan yang halal (Hasibuan, et. all, 2017).

3) Evaluasi pelaksanaan penyuluhan dan sosialisasi

Pelaksanaan evaluasi dilakukan untuk memastikan bahwa *output* penyuluhan dan sosialisasi sesuai dengan harapan mitra. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaksanaan penyuluhan dan

sosialisasi telah sesuai dengan kondisi lapangan dan bisa membantu menyelesaikan permasalahan mitra yang selama ini dihadapi. Dengan demikian, hasil pelaksanaan penyuluhan dan sosialisasi telah sesuai target pengabdian.

C. Pelatihan Pengelolaan Keuangan

1) Perumusan materi pelatihan pengelolaan keuangan

Pada tahapan ini pelaksanaan kegiatan melakukan analisis dan perumusan materi pelatihan yang cocok untuk mendukung dengan kondisi mitra pengabdian akibat usaha terdampak pandemi covid-19. Tahapan perumusan materi penting untuk menjamin hasil pengabdian bisa menjadi solusi atas masalah yang mitra hadapi. Tim pelaksana pengabdian menyepakati memberikan pelatihan kepada mitra pengabdian yaitu berupa pelatihan pengelolaan keuangan guna eksistensi dan keberlangsungan usaha mitra pengabdian akibat terdampak covid-19. Tantangan yang dihadapi adalah penyesuaian teori yang kompleks tentang pengelolaan keuangan guna keberlangsungan usaha mitra dengan problem dan kondisi di lapangan yang dinamis. Kondisi tersebut diatasi dengan pelaksanaan diskusi yang intensif antara mitra dengan pemateri. Melalui strategi tersebut, perumusan materi dipandang telah sesuai dengan kondisi lapangan dan kebutuhan mitra.

2) Pelaksanaan Pelatihan Pengelolaan Keuangan

Pelaksanaan pelatihan pengelolaan keuangan dilaksanakan di lokasi usaha mitra yang diikuti dengan antusias. Adapun detail pelaksanaan pelatihan dilakukan secara *offline* dan *online* sebagai berikut:

Nama : Pelatihan pengelolaan keuangan guna eksistensi
Pelatihan dan keberlangsungan usaha.

Lokasi *Offline* : Al-Maidah Catering Jogja, Glagah Lor RT.03
Tamanan, Banguntapan, Bantul, dibelakang
Pondok Tahfidz Hamalatul Qur'an.

Lokasi *Online* : Zoom Meeting ID:207 375 0227, Password: 2tJaj
Hari/Tanggal : Sabtu, 15 Mei 2021.
Durasi : 60 Menit
Pemateri : Eka Jati Rahayu Firmansyah, M.E.I.
Peserta : Mitra Pengabdian

Evaluasi pelaksanaan pelatihan

Pelaksanaan evaluasi dilakukan guna memastikan *output* pelatihan sesuai dengan harapan mitra. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan telah sesuai dengan kondisi lapangan dan bisa membantu menyelesaikan permasalahan mitra yang selama ini dihadapi. Dengan demikian, hasil pelaksanaan pelatihan pengelolaan keuangan telah sesuai dengan target pengabdian.

D. Hibah kepada Mitra Pengabdian

Hibah yang diberikan merupakan sarana pendukung administrasi dalam pengajuan sertifikasi halal dengan rincian sebagai berikut: (1) Pembayaran biaya muka pengajuan sertifikasi halal MUI Mitra pengabdian secara transfer, Rp. 500.000,-. (2) Pelunasan biaya pengajuan sertifikasi halal mitra pengabdian, dibayarkan secara tunai ke instansi terkait, yaitu Kantor Wilayah Kementerian Agama DI Yogyakarta, Rp. 2.000.000,-.

Hibah berupa biaya administrasi pengajuan sertifikasi halal diberikan guna menunjang pendampingan dalam pengajuan sertifikasi halal usaha rumahan mitra pengabdian. Sertifikat Halal penting bagi usaha rumahan mitra pengabdian, karena dengan adanya sertifikasi halal diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat serta diharapkan berpengaruh positif terhadap penjualan dari usaha rumahan mitra pengabdian. Pendampingan dan pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian Dosen Prodi Ekonomi Syariah FAI UMY melalui program PKM LP3M UMY ini dapat memberikan manfaat yang baik bagi mitra pengabdian dan masyarakat sekitar.

Pada gambar nomor 4 adalah bukti transfer dana hibah untuk mitra pengabdian. Dana hibah ini digunakan untuk mengurus sertifikasi halal, seperti biaya administrasi. Beberapa biaya yang harus dikeluarkan antara lain: biaya pengajuan permohonan sertifikat halal, biaya pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk, biaya pelaksanaan sidang fatwa halal, biaya penerbitan sertifikat halal. Biaya sertifikasi halal dibebankan kepada Pelaku Usaha yang mengajukan permohonan dan besaran tarif biaya sertifikasi halal ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selanjutnya gambar nomor 5 merupakan proses audit yang dilaksanakan secara daring karena masih adanya pandemi Covid-19. Audit ini merupakan rangkaian yang harus dijalani oleh mitra sebelum MUI memberikan sertifikat halal. Sertifikat halal hanya akan diberikan jika usaha milik mitra lolos dan lulus dalam proses audit oleh LPPOMUI.

Kesimpulan

Berdasarkan rencana PKM semua rangkaian kegiatan yang direncanakan berjalan dengan baik. Pendampingan sertifikasi halal dan pengelolaan keuangan berjalan sesuai rencana. Sertifikasi halal menjadikan produk mitra memiliki nilai tambah dihadapan konsumen. Keyakinan konsumen bertambah untuk mengkonsumsi produk mitra karena sudah dijamin kehalalannya oleh institusi negara yang berwenang. Sedangkan pelatihan pengelolaan keuangan menjadikan mitra mampu melakukan pengaturan terhadap keuangan atas usaha yang dikelola. Usaha yang dikelola menjadi lebih efektif dan efisien sehingga berpengaruh terhadap peningkatan kesejahteraan mitra. Mitra menyadari pentingnya sertifikasi halal dan pengelolaan keuangan sangat penting dan memiliki nilai strategis dalam usaha kuliner.

Daftar Pustaka

Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019).
Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal untuk

- Usaha Kecil Menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- Asrida, W., Hariyanti, D., Musaid, S. A., & Hariyati, T. R. (2020). Pelatihan Sertifikasi Halal Produk Dan Pengelolaan Keuangan Usaha Bagi Kelompok Usaha Sagu Tumbu Di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *I S S N*, 03(01), 161-176.
- Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), Pages 170-180. <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v5-i2/1476>
- Fauzi, H. (2020). Pelatihan Manajemen Keuangan Bagi Pelaku Umkm Sebagai Upaya Penguatan Umkm Jabar Juara Naik Kelas. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 247-255. <https://doi.org/10.31949/jb.v1i3.324>
- Hapsari, D. (2015). Strategi Pemberdayaan Usaha Rumahan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Produktivitas Keluarga. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 3(1), 209-214. <https://doi.org/10.37061/jps.v3i1.2133>
- Herawati, N. T., Kurniawan, P. S., Sujana, E., Dewi, P. E. D. M., & Dewi, L. G. K. (2019). Pemanfaatan Financial Technology Dalam Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro Dan Kecil. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 179-186. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.281>
- Hasibuan, H. A, et. al. (2017). "The Effect of Halal Label, Halal Awareness and Brand Image on Consumer Intention to Buy" *International Journal for Innovative Research in Multidisciplinary Field*, Vol. 3, Issue 11, pp. 140-147.
- Hayati, S.R, & Pramesti, D.M.S.(2021). "Halal Certification, Brand Image, dan Celebrity Endorse: A Study on Zoya Hijab's Consumers". *DINIKA : Academic Journal of Islamic Studies*, 6(1). doi:<https://doi.org/10.22515/dinika.v6i1.3574>.

- Hayati, S. R., Putri, S. A. M., & Suwarsi, A. A. Inovasi Produk dan Kemasan pada Industri Rumahan Kaos di Dusun Mejing Wetan Desa Ambarketawang Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman. *Transformatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 1, No. 2, July - December 2020, pp. 87 - 100. DOI : 10.22515/tranformatif.v1i2.2985.
- Irfandi, I., Hidayat, T., & Salman, R. (2018). Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah Kuliner Roti Di Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(2), 661. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v24i2.10337>
- Kurniawan, D. A., & Astuti, R. Y. (2018). Pendampingan Pengurusan Izin PIRT Sebagai Langkah Awal Pengembangan dan Perluasan Pasar Bagi Produk Lokal IKM Ponorogo. *Khadimul Ummah Journal of Social Dedication*, 1(2), 55-64. <http://dx.doi.org/10.21111/ku.v1i2.2490>
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1), 39-46. <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Prasetyo, A. D., Taufik, Moh., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus IAIN Surakarta. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143-148. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>
- Putri, S. A. M., Hayati, S. R., Satyarini, J. N. E., & Riski Salsabila, I. (2020). *Optimalisasi Usaha Rumahan Al Maidah Catering Melalui Pencatatan Laporan Keuangan Dan Manajemen Pemasaran* (pp. 1-9). Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Sukmana, R., Wahyudi Indrawan, I., & Rohmatul Ajija, S. (2020). The impact of Covid-19 Outbreak on the Islamic Financial Industry: Indonesia. In *Impact of the Covid-19 Outbreak on Islamic Finance in the OIC Countries* (pp. 43-52). KNKES.
- Tanan, C. I., & Dhamayanti, D. (2020). Pendampingan UMKM dalam Pengelolaan Keuangan Usaha Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Distrik Abepura Jayapura. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 173-185. <https://doi.org/10.37680/amalee.v1i2.408>