IJDe : Indonesian Journal of Dedication and Educations
Fakultas Ekonomi Universitas Bangka Belitung
Volume 5 Nomor 2 Tahun 2026

# Pendampingan Proses Produk Halal Bagi Pelaku Usaha Teradi Di Toboali, Bangka Selatan

**Himmatul Ulyah[1], Nur Ahmad Ricky Rudianto[2], Wulpiah[3]**

[1]Prodi Akuntansi Syariah, IAIN SAS Bangka Belitung
[2]Prodi Akuntansi Universitas Bangka Belitung
[3]Prodi Magister Ekonomi Syariah IAIN SAS Bangka Belitung
[1]himmatul_ulyah@iainsasbabel.ac.id

**Article History**
**Received : 25/08/2026**
**Revised : 19/11/2026**
**Accepted : 20/11/2026**

**Abstract :** Toboali, in South Bangka Regency, ranks among the principal centres of terasi (fermented shrimp paste) production in the Bangka Belitung Islands Province. The commodity reaches a broad spectrum of buyers—neighbourhood markets, the regional souvenir trade, visiting tourists, and, more recently, online marketplaces—yet the great majority of the micro, small, and medium enterprises behind it still operate without halal certification, a gap that holds back both their competitiveness and the confidence consumers place in the product. This community engagement programme set out to accompany terasi producers in Toboali through the halal product process (PPH) so that they would grasp what makes a product halal, why certification matters, how an application unfolds, where halal critical points arise along the production line, and how a basic Halal Product Assurance System (SJPH) document is drafted. The work was carried out in stages: preparation, outreach and counselling, technical guidance in compiling documents, on-site verification and validation, and assisted data entry into the SIHALAL platform under the self-declare pathway. Participants ended the programme with a firmer command of halal assurance regulation, an ability to pinpoint critical points in raw materials, equipment, and processing steps, and a complete set of the administrative papers an application requires. The programme is expected to prompt Toboali's terasi producers to pursue certification without delay, thereby widening their market reach, lifting product value, and satisfying Indonesia's Halal Product Assurance requirements.

**Keywords** *halal product, halal certification, terasi, MSME, mentoring*

## Pendahuluan

Sebagai wilayah pesisir di sisi selatan Pulau Bangka, Kecamatan Toboali telah lama diidentikkan dengan denyut usaha pengolahan terasi. Olahan perikanan berbahan dasar udang rebon ini bukan semata komoditas dagang, melainkan keterampilan turun-temurun masyarakat nelayan yang sekaligus melekat sebagai buah tangan khas Kabupaten Bangka Selatan. Jangkauan pemasarannya pun tidak berhenti pada konsumen setempat: wisatawan, lapak daring, bahkan peluang pengiriman ke

luar negeri merupakan ceruk yang realistis untuk digarap.

Pada saat bersamaan, cara pandang konsumen terhadap pangan mengalami pergeseran. Kehalalan, higienitas, dan keamanan produk kini diperhitungkan sebelum keputusan membeli diambil, sehingga label halal berpindah kedudukan dari sekadar kelengkapan berkas menjadi penentu reputasi dan daya saing, baik di pasar domestik maupun lintas negara. Dari sisi pembeli, keberadaan sertifikat menghadirkan ketenangan karena status kehalalan dan kebersihan telah ditelaah pihak berwenang. Dari sisi produsen, sertifikat berbuah pada menguatnya kepercayaan pelanggan, terbukanya kanal pemasaran baru, bertambahnya nilai jual, sekaligus tertunaikannya kewajiban yang digariskan negara.

Landasan kewajiban tersebut di Indonesia bertumpu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, 2021), diperkuat Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan dijabarkan melalui rangkaian Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Halal, 2023). Perangkat aturan itu menetapkan bahwa produk yang diperdagangkan di wilayah Indonesia termasuk pangan olahan hasil perikanan sebagaimana terasi wajib bersertifikat halal, yang pemberlakuannya dilakukan secara bertahap.

Penelusuran awal di lapangan justru memperlihatkan gambaran yang berbeda. Mayoritas perajin terasi Toboali masih kesulitan menangkap konsep produk halal, belum mengenali urutan pengajuan sertifikat, dan belum terbiasa menandai titik kritis kehalalan pada rangkaian produksinya. Sebagian di antaranya bahkan belum mengurus dokumen dasar semacam Nomor Induk Berusaha maupun catatan bahan baku, padahal keduanya menjadi prasyarat administratif. Realitas inilah yang melatarbelakangi digelarnya Pendampingan Proses Produk Halal bagi pelaku usaha terasi di Toboali, Bangka Selatan.

Pengalaman serupa di berbagai daerah menegaskan bahwa pendekatan tatap muka yang disertai bimbingan berkas terbukti mampu menutup jarak antara kewajiban regulasi dan kapasitas usaha rumahan (Rahayu et al., 2026). Pendampingan pada kelompok kerupuk, olahan pangan binaan pusat layanan usaha, hingga UMKM di tingkat kabupaten menunjukkan pola yang konsisten: peserta bergerak dari ketidaktahuan prosedural menuju kesiapan berkas ketika pendamping hadir langsung di lokasi produksi (Cahyadi et al., 2024).

Bertolak dari kondisi tersebut, kegiatan ini menyasar lima capaian pada diri peserta, yakni menguasai pengertian produk halal; menyadari urgensi sertifikasi; mengenali tahapan pengajuan; sanggup menandai titik

kritis halal sepanjang proses produksi terasi; dan mampu merangkai dokumen dasar Sistem Jaminan Produk Halal sebagai bekal awal pengajuan sertifikat, terutama lewat jalur *self declare* yang disediakan bagi usaha mikro dan kecil.

## Metode Pelaksanaan

Kegiatan dijalankan memakai pendekatan pendampingan partisipatif dengan menempatkan pelaku UMKM terasi Toboali, Kabupaten Bangka Selatan, sebagai mitra utama sekaligus subjek kegiatan. Rangkaian pelaksanaannya tersusun sebagai berikut.

1. Persiapan. Tim berkoordinasi dengan mitra UMKM dan pemangku kepentingan setempat, memotret kondisi usaha yang berjalan, lalu meracik materi sosialisasi dan pendampingan yang mencakup dasar hukum jaminan produk halal, pengertian produk halal, serta peta alur sertifikasi.
2. Sosialisasi dan penyuluhan. Materi disampaikan seputar arti penting produk halal bagi konsumen sekaligus produsen, potensi yang dimiliki UMKM terasi Toboali, dan payung hukum sertifikasi yang bersandar pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, beserta Peraturan BPJPH.
3. Pendampingan teknis. Tim menyusuri seluruh mata rantai produksi terasi penerimaan udang rebon, sortasi, pencucian, penggaraman, fermentasi, penjemuran, penggilingan, pencetakan, pengemasan, sampai penyimpanan untuk menandai titik kritis halal, seraya menelusuri status kehalalan bahan baku, bahan tambahan, dan peralatan yang dipakai.
4. Verifikasi dan validasi. Kunjungan langsung ke tempat usaha dilakukan guna memeriksa bahan, jalannya produksi, dan wujud produk, sekaligus menuntun pelaku usaha melengkapi berkas yang dipersyaratkan, meliputi NIB, kartu tanda penduduk, NPWP bila tersedia, daftar produk, daftar bahan, identitas pemasok, serta dokumentasi foto produk, lokasi, dan proses produksi.
5. Penyusunan dokumen SJPH dan pengisian data pada sistem SIHALAL melalui jalur *self declare.* Jalur ini diperuntukkan bagi usaha mikro dan kecil yang produknya berisiko rendah, bahannya sudah dipastikan halal, dan proses produksinya tergolong sederhana.
6. Evaluasi. Diskusi dan tanya jawab dipakai untuk menakar kemajuan pemahaman peserta sekaligus menyampaikan umpan balik atas kesiapan berkas dan kondisi produksi yang telah didampingi.

Sepanjang kegiatan, Pendamping Proses Produk Halal mengambil peran memverifikasi usaha yang diajukan, melakukan validasi langsung ke lokasi untuk menilai bahan, proses,

dan produk, kemudian memasukkan data ke SIHALAL sebagai pijakan penetapan kehalalan dan penerbitan sertifikat (Ilham, 2022).

## Hasil dan Pembahasan

### Potensi dan Kondisi Awal UMKM Terasi Toboali

Toboali menempati posisi sebagai sentra terasi paling besar di Kabupaten Bangka Selatan. Catatan Dinas Koperasi, Usaha Kecil Menengah, Perindustrian, dan Perdagangan setempat memuat 248 perajin yang tersebar di Kelurahan Tanjung Ketapang, terutama pada kantong-kantong pesisir Kampung Padang, Batu Perahu, dan Sukadamai (Wahyuni et al., 2020). Hampir seluruhnya berupa usaha rumahan yang dikelola secara turun-temurun oleh keluarga pesisir dengan tumpuan bahan baku udang rebon atau udang sungkur hasil tangkapan nelayan sekitar.

Rata-rata satu unit usaha sanggup menghasilkan kurang lebih 200 sampai 300 kilogram terasi setiap bulan, dengan sebaran pemasaran yang meliputi pasar lokal dan regional Kepulauan Bangka Belitung serta sebagian dikirim ke Pulau Jawa dan Sumatera (Wahyuni et al., 2020). Dari sisi nilai ekonomi, tren usaha ini bergerak naik: nilai produksi belacan di Bangka Selatan pada 2025 menyentuh angka sekitar Rp3,5 miliar, naik dari Rp2,7 miliar setahun sebelumnya. Angka tersebut menyiratkan bahwa sektor ini menyimpan prospek ekonomi yang menjanjikan sekalipun pelakunya didominasi usaha berskala kecil.

Tantangan struktural tetap membayangi keberlanjutan produksi. Tangkapan udang rebon bersifat musiman sehingga pasokan tidak merata sepanjang tahun dan berimbas pada naik-turunnya harga maupun volume produksi (Posbelitung.co, 2026). Menyikapi persoalan itu, Pemerintah Kabupaten Bangka Selatan pada 2023 membagikan mesin pembeku kepada 43 pelaku industri kecil menengah olahan hasil laut supaya bahan baku dapat disimpan ketika panen melimpah dan dimanfaatkan kembali saat musim paceklik (Belitung, 2026). Sementara itu, sumbangan sektor industri pengolahan mencakup terasi, kerupuk, kricu, dan getas terhadap perekonomian kabupaten tercatat baru sekitar 2,44 persen dari keseluruhan nilai kegiatan ekonomi daerah, sebuah angka yang justru menandakan masih lebarnya ruang pengembangan (Selatan, 2026).

Dari sisi permintaan, terasi Toboali ditopang pasar yang tergolong kuat dan setia. Pelaku kuliner khas Bangka, khususnya peracik lempah kuning di Pangkalpinang dan sekitarnya, menjadi pembeli tetap; di luar itu ada wisatawan yang menjadikan terasi sebagai oleh-oleh, transaksi di pasar tradisional, serta rintisan penjualan lewat platform daring yang mulai dijajaki sebagian perajin. Peluang menembus pasar nasional bahkan ekspor terbuka apabila mutu, kemasan,

dan legalitas produk sertifikasi halal termasuk di dalamnya dibenahi.

Kendati demikian, identifikasi awal tim pengabdian mendapati bahwa dari ratusan perajin yang aktif berproduksi, hanya sedikit yang telah memegang sertifikat halal, sedangkan sisanya belum memahami secara utuh syarat dan tahapan untuk memperolehnya. Skala usaha yang umumnya mikro dan berbasis rumah tangga, keterbatasan literasi administratif, ditambah langkanya bimbingan teknis, menjadi penghambat utama untuk mengakses skema sertifikasi—termasuk jalur *self declare* yang sejatinya dirancang agar terjangkau bagi usaha kecil. Titik inilah yang menjadikan pendampingan proses produk halal bagi pelaku usaha terasi Toboali terasa mendesak.



**Gambar 1.** Kebersamaan dengan Pemkab Bangka Selatan

## Peningkatan Pemahaman Konsep dan Regulasi Produk Halal

Sesi sosialisasi mengantarkan peserta pada pemahaman bahwa suatu produk disebut halal apabila bahannya halal, pengolahannya menempuh cara yang halal, terbebas dari cemaran najis, disimpan secara halal, dan didistribusikan secara halal pula (Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014). Peserta selanjutnya dikenalkan pada pijakan hukumnya, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, serta Peraturan BPJPH, sehingga mereka memiliki rujukan yang terang mengenai kewajiban sekaligus manfaat sertifikasi.

Bekal pemahaman semacam ini berarti karena sertifikasi halal mendatangkan keuntungan pada dua sisi sekaligus. Konsumen memperoleh jaminan rasa aman, kepastian kehalalan, dan kebersihan produk; produsen menuai naiknya kepercayaan pelanggan, meluasnya akses pasar, bertambahnya nilai jual, dan terpenuhinya kewajiban regulasi.



**Gambar 2.** Materi Sertifikasi Halal

## Identifikasi Titik Kritis Halal pada Proses Produksi Terasi

Pendampingan berjalan dengan menelusuri seluruh mata rantai pembuatan terasi, dimulai dari penerimaan udang rebon, sortasi, pencucian, penggaraman, fermentasi, penjemuran, penggilingan, pencetakan, pengemasan, hingga penyimpanan

(Supriyati et al., 2023). Penelusuran itu memunculkan sejumlah titik kritis halal yang menuntut perhatian khusus, antara lain asal sumber air, garam, pewarna, penyedap, bahan pengawet, bahan tambahan lainnya, keadaan alat produksi, serta tingkat kebersihan tempat kerja.

Udang rebon dan garam sebagai bahan utama pada dasarnya berstatus halal. Persoalan justru berpotensi muncul pada bahan tambahan, yang karenanya harus bersertifikat halal atau setidaknya dapat ditelusuri asal-usulnya sebagai bahan halal. Peralatan produksi pun dituntut bersih, bebas najis, tidak dipakai bergantian untuk mengolah bahan haram, serta gampang dibersihkan agar kontaminasi silang tidak terjadi.

**Kesiapan Dokumen dan Alur Pengajuan Sertifikasi Halal**

Peserta dituntun menyiapkan berkas yang menjadi syarat pengajuan sertifikat, mencakup Nomor Induk Berusaha, kartu tanda penduduk, Nomor Pokok Wajib Pajak apabila telah dimiliki, daftar produk, daftar bahan, identitas pemasok bahan, ditambah dokumentasi foto produk, lokasi, dan proses produksi. Kelengkapan berkas ini menjadi fondasi sebelum pelaku usaha mendaftarkan diri lewat SIHALAL (Moerad et al., 2023)

Alur pengajuannya bermula dari pendaftaran pelaku usaha pada sistem SIHALAL. Berikutnya Pendamping Proses Produk Halal memverifikasi usaha yang diajukan, lalu turun langsung ke lokasi untuk memvalidasi bahan, proses, dan produk. Data hasil pendampingan kemudian diinput ke SIHALAL sebagai dasar penetapan status halal dan penerbitan sertifikat. Karena peserta umumnya tergolong usaha mikro dan kecil dengan produk berisiko rendah, bahan yang kehalalannya sudah dapat dipastikan, dan proses produksi yang relatif sederhana, pendampingan diarahkan pada jalur *self declare* sesuai ketentuan BPJPH jalur yang membuat proses sertifikasi berjalan lebih hemat waktu sekaligus lebih terjangkau bagi UMKM.



**Gambar 3.** Pendampingan Proses Pengajuan Sertifikasi Halal

**Kendala Umum dan Rekomendasi Perbaikan**

Selama pendampingan berlangsung, terekam beberapa kekeliruan yang berulang kali dijumpai ketika pelaku usaha hendak mengajukan sertifikasi, yakni belum tersedianya daftar bahan, ketidaktahuan mengenai asal-usul bahan tambahan yang dipakai, label produk yang belum selaras dengan ketentuan, belum dimilikinya NIB, absennya pencatatan produksi, serta

ruang produksi yang kurang terjaga kebersihannya.

Menanggapi temuan itu, tim pengabdian membagikan sejumlah kiat praktis supaya peserta lebih siap menghadapi proses sertifikasi: memakai bahan yang jelas kehalalannya, mengarsipkan bukti pembelian bahan, memisahkan bahan halal dari bahan yang berisiko, merawat kebersihan tempat dan alat produksi, mendokumentasikan tiap tahapan proses, serta menjalankan arahan Pendamping PPH secara konsisten.

Secara keseluruhan, kegiatan ini memperlihatkan bahwa penguatan pemahaman regulasi yang dipadukan dengan bimbingan teknis langsung di lapangan cukup efektif menyiapkan pelaku UMKM terasi Toboali menghadapi proses sertifikasi halal, sekaligus menumbuhkan kesadaran untuk menjaga kehalalan dan kebersihan produk secara berkelanjutan.

## Saran

Pendampingan Proses Produk Halal bagi pelaku usaha terasi di Toboali, Bangka Selatan, berhasil menaikkan pemahaman peserta terhadap pengertian produk halal, dasar hukum beserta urgensi sertifikasi, tahapan pengajuan, dan cara menandai titik kritis halal pada rangkaian produksi terasi dari bahan baku sampai pengemasan. Peserta juga memperoleh bimbingan menyiapkan berkas administratif yang dipersyaratkan serta mengenali mekanisme pengajuan sertifikat melalui jalur *self declare* pada sistem SIHALAL.

Ke depan, kegiatan ini diharapkan menggerakkan pelaku UMKM terasi Toboali untuk lekas mengurus sertifikat halal demi menumbuhkan kepercayaan konsumen, memperluas akses pasar, mengangkat nilai jual produk, sekaligus memenuhi ketentuan Jaminan Produk Halal yang berlaku. Agar programnya berkelanjutan, disarankan adanya pendampingan lanjutan yang terjadwal serta sinergi dengan BPJPH, Kantor Kementerian Agama, dan pemerintah daerah dalam memfasilitasi pelaku usaha sampai sertifikat halal benar-benar terbit.

## Daftar Pustaka

ANTARA News Bangka Belitung. “Menjaga Kualitas Terasi Toboali di Tengah Keterbatasan Bahan Baku.” 2026. https://www.antaranews.com.

Aprillia, R. P., N. S. T. Shokhikhah, A. R. Sabila, A. Yulianto, A. A. Janah, dan N. N. Anjani. “Pendampingan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Pengurusan Sertifikasi Halal melalui Program SEHATI.” Welfare: Journal of Pengabdian Masyarakat 1, no. 3 (2023): 120–26.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Keputusan Kepala BPJPH Nomor 5 Tahun 2023 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Halal Pelaku

Usaha Mikro dan Kecil (Self Declare). Jakarta: BPJPH, 2023.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Keputusan Kepala BPJPH Nomor 146 Tahun 2025 tentang Petunjuk Teknis Layanan Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan atas Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil. Jakarta: BPJPH, 2025.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. "Sistem Informasi Halal (SIHALAL)." Kementerian Agama Republik Indonesia. Diakses 14 Agustus 2026. https://bpjph.halal.go.id.

Cahyadi, N., D. Soelistya, dan P. P. Respati. "Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah UD. Akar Pulung." DedikasiMU: Journal of Community Service 6, no. 1 (2024): 134. https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v6i1.7500.

Ilham, B. U. "Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare pada Usaha Mikro dan Kecil Binaan Pusat Layanan Usaha Terpadu Sulawesi Selatan." Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia 5, no. 1 (2022): 20. https://doi.org/10.36722/jpm.v5i1.1753.

Moerad, S. K., S. P. Wulandari, M. S. Chamid, E. D. Savitri, N. G. Rai, dan E. Susilowati. "Sosialisasi serta Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM di Kabupaten Sidoarjo." Sewagati 7, no. 1 (2023): 11–25.

Pemerintah Kabupaten Bangka Selatan. "Potensi Daerah Bangka Selatan." Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH) Kabupaten Bangka Selatan. Diakses 14 Agustus 2026. https://jdih.bangkaselatankab.go.id.

"Penerapan Teknologi Pengolahan Terasi Udang bagi Usaha Kecil Menengah di Kabupaten Bangka Selatan." Prosiding Pengabdian kepada Masyarakat.

Posbelitung.co. "Produksi dan Jumlah IKM Terasi Khas Bangka Selatan Meningkat Drastis." 2026. https://belitung.tribunnews.com.

Rahayu, W. S., P. I. Utami, A. D. Djalil, W. Utaminingrum, dan A. Ma'ruf. "Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM Kerupuk di Desa Linggasari, Banyumas." Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia 6, no. 1 (2026): 238–45. https://doi.org/10.52436/1.jpmi.3660.

Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 42.

Republik Indonesia. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 302.

Wahyuni, T. W., Ferdiansyah, dan I. Safitra. “Rancangan Mesin Penumbuk Udang Rebon untuk Produksi Terasi Kapasitas 3 Kg.” Laporan proyek akhir DIII, Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung, 2020.