



## Window of COMMUNITY DEDICATION JOURNAL

Journal homepage : <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/wocd>



### ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/wocd/article/view/wocd2205>

### Pengembangan Wawasan Kewirausahaan Berbasis *Halal Knowledge* di Desa Belapunranga Kec. Parangloe Kab. Gowa Provinsi Sulawesi Selatan

<sup>K</sup>Muhammad Nusran<sup>1</sup>, Dirgahayu Lantara<sup>2</sup>, Nurmiati Muchlis<sup>3</sup>, Muhammad Faisal AR Pelu<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup>Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Muslim Indonesia

<sup>3</sup>Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia

<sup>4</sup>Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

Email Penulis Korespondensi (<sup>K</sup>): [muhhammad.nusran@umi.ac.id](mailto:muhhammad.nusran@umi.ac.id)

[muhhammad.nusran@umi.ac.id](mailto:muhhammad.nusran@umi.ac.id)<sup>1</sup>, [dirgahayu.lantara@umi.ac.id](mailto:dirgahayu.lantara@umi.ac.id)<sup>2</sup>, [nurmiati.muchlis@umi.ac.id](mailto:nurmiati.muchlis@umi.ac.id)<sup>3</sup>,

[mfaisal.pelu@umi.ac.id](mailto:mfaisal.pelu@umi.ac.id)<sup>4</sup>

(08124212462)

#### Abstract

*Community Service Activities aim to provide literacy or campaigns related to entrepreneurship halal food with lecture and discussion methods given to students and boarding school administrators who are within the Hizbul Wathan Islamic Boarding School Foundation with measurement instruments using pre-test and post-test in the form of questionnaires. This community service was carried out with a total of 22 participants. Before being given the understanding of literacy on entrepreneurship halal food, entrepreneurial halal food on these activities was measured using the four aspects of variables, namely consciousness kosher, halal slaughter, Halal certificate and entrepreneurial lawful, results pre-test showed that the lowest value for the aspect of halal certificate is 51 to the highest score is 94 with an overall average score of 64, then the results pre-test show that the lowest score for the halal slaughtering aspect is 54 with the highest score of 88 with an overall average score of 73, then the results pre-test show that the lowest score for the aspect of halal awareness is 60 with the highest score of 87 with an average overall score of 72, then the results pre-test show that the lowest score for the halal entrepreneurship aspect is 54 with the highest score of 88 with an average overall score amounted to 67. After counseling with the lecture and discussion methods, the post-test results show the average value for all aspects sequentially, namely 97, 96, 95 and 95. Based on these results, it can be concluded that there was a significant increase (after community service was held) in public knowledge about halal food entrepreneurship.*

**Keywords:** Entrepreneurship, halal knowledge, Halal Awareness.

#### PUBLISHED BY :

Pusat Kajian Dan Pengelola Jurnal  
Fakultas Kesehatan masyarakat  
Universitas Muslim Indonesia

#### Address :

Jl. Urip Sumoharjo Km. 5 (Kampus II UMI)  
Makassar, Sulawesi Selatan.

#### Email :

[Jurnal.wocd@umi.ac.id](mailto:Jurnal.wocd@umi.ac.id)

Phone : +62 85397539583

#### Article history :

Received 14 November 2021

Received in revised form 20 November 2021

Accepted 21 Desember 2021

Available online 31 Desember 2021

licensed by [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



### Abstrak

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bertujuan memberikan literasi atau kampanye terkait kewirausahaan *halal food* dengan metode ceramah dan diskusi yang diberikan kepada para santri dan pengurus pondok pesantren yang berada dalam lingkungan Yayasan Pondok Pesantren Hizul Wathan dengan instrumen pengukuran menggunakan pre-test dan post test yang berupa kuesioner. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan jumlah partisipan sebanyak 23 orang. Sebelum diberikan pemahaman atau literasi mengenai kewirausahaan *halal food*, kewirausahaan *halal food* pada kegiatan ini dikur dengan menggunakan empat aspek variabel yakni kesadaran halal, penyembelihan halal, sertifikat halal dan kewirausahaan halal, hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek sertifikat halal adalah 51 dengan nilai tertinggi sebesar 94 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 64, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek penyembelihan halal adalah sebesar 54 dengan nilai tertinggi sebesar 88 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 73, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek kesadaran halal adalah sebesar 60 dengan nilai tertinggi sebesar 87 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 72, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek kewirausahaan halal adalah sebesar 54 dengan nilai tertinggi sebesar 88 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 67. Setelah dilakukan penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi, hasil post test menunjukkan nilai rata-rata untuk keseluruhan aspek secara berurutan yakni 97, 96, 95 dan 95. Berdasarkan hasil tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa terjadi kenaikan signifikan (setelah diadakannya pengabdian masyarakat) terhadap pengetahuan masyarakat tentang kewirausahaan *halal food*.

**Kata Kunci:** Wirausaha, Pengetahuan, kesadaran halal

### A. PENDAHULUAN

Setiap produsen makanan halal harus memahami dan mengetahui Sistem Jaminan Halal, yaitu penerapan konsep halal dan syaria haram dalam makanan dan minuman, untuk memastikan kehalalan produknya. Pelanggaran produsen terhadap sistem jaminan halal akan mengakibatkan tanggung jawab produk, baik secara hukum maupun moral. Menariknya, Islam adalah agama yang mengatur seluruh elemen kehidupan manusia (Nazihah & Arifin, 2020), sehingga halal dan haram menjadi isu penting bagi umat Islam, terutama jika berbicara tentang pangan yang menyangkut kebutuhan masyarakat. Di Indonesia sendiri, meskipun halal lifestyle sedang trend, realitanya masih banyak masyarakat yang belum sadar dalam penerapan gaya hidup halal di kehidupan sehari-hari secara maksimal. Salah satu faktor yang mempengaruhi hal tersebut adalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan produk atau jenis zat yang ada pada suatu produk (Yetty & Priyatno, 2021). Disamping itu, banyak produk Halal asal hewan yang belum dihasilkan menurut konsep penyembelihan halal (Nusran, 2019). (Ali, 2016) melakukan penelitian tentang konsep makanan Halal dari perspektif Syariah, serta tanggung jawab produk dalam industri Halal, bahwa peraturan syariah yang mengatur halal dan haramnya makanan, minuman, dan barang merupakan aspek esensial dari ajaran Islam. Sebagai kelompok konsumen terbesar di Indonesia, makanan halal dan haram telah menjadi kebutuhan yang mendesak akan kenyamanan dan keamanan konsumsi produk bagi umat muslim di Indonesia. Industri halal harus menerapkan persyaratan ini.

Selain berkepentingan terhadap jaminan kehalalan suatu produk pangan yang dihasilkan, masyarakat muslim juga sudah selayaknya memanfaatkan peluang berkaitan dengan kewirausahaan halal food. *Halal food* atau produk makanan halal memiliki potensi pasar yang sangat menjanjikan, dari data yang diperoleh pada tahun 2019 Indonesia menghabiskan USD 173 miliar untuk konsumsi makanan halal (Fathoni, 2020). Hal ini menjadikan Indonesia sebagai pasar terbesar makanan dan minuman halal dunia. Pemerintah juga telah mendukung pengembangan industri makanan halal yang tercermin dari pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai suatu amanat dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. BPJPH diresmikan pada tanggal 27 Oktober 2017 dan mempunyai kewenangan di bawah Kementerian Agama. Pembentukan BPJPH telah

mentransformasi pelaksanaan dan jaminan produk halal di Indonesia yang awalnya bersifat sukarela (*voluntary*) menjadi suatu hal yang wajib (*mandatory*). Hal ini dilakukan bertujuan untuk memberikan keamanan dan kenyamanan bagi konsumen muslim serta bertujuan untuk memajukan industri dan kewirausahaan industri halal di Indonesia, khususnya industri makanan halal (Azis, Muhammad, Muhammad Rofiq, 2019).

Pondok Pesantren Muhammadiyah Hizbul Wathan yang berlokasi di Desa Belapunranga, Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa memiliki potensi yang besar dalam pengembangan kewirausahaan halal food. Hal ini ditunjang dengan terdapat sarana dan prasarana berupa workshop pengolahan hasil pertanian yang didirikan oleh kemnterian tenaga kerja dan transmigrasi dalam lingkungan pesantren. Keberadaan workshop pengolahan hasil pertanian ini beserta seluruh peralatan yang ada didalam jika dikelola dengan baik dapat dimanfaatkan untuk menunjang dan memajukan kegiatan kewirausahaan halal bagi santri dan pengurus pondok pesantren hizbul wathan pada khususnya dan bagi masyarakat Desa Belapunranga pada umumnya yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan taraf hidup sosial dan ekonomi masyarakat. Permasalahan yang kemudian muncul adalah status sosial ekonomi masyarakat yang masih rendah tidak dibarengi dengan keterampilan untuk merubah nasib, hal ini dipengaruhi oleh banyak faktor yakni: peranan pengurus pesantren dan santri sebagai *transfer knowledge* ke masyarakat setempat berkaitan dengan kewirausahaan belum berjalan secara maksimal, kekurangan finansial pengurus pesantren dalam memenuhi biaya operasional pendidikan pesantren dan kesejahteraan tenaga pendidik yang diperparah dengan rendahnya etos kesadaran masyarakat dalam berwirausaha agar lepas dari jerat kemiskinan, belum digerakkannya secara maksimal potensi yang dimiliki pesantren untuk memotivasi masyarakat beriwusaha pada bidang *halal food* yang disebabkan oleh masih minimnya pengetahuan dari santri dan pengurus pesantren itu sendiri mengenai potensi dan kompetensi wirausaha halal food. Berkaitan dengan hal tersebut Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang diusulkan bertujuan untuk memecahkan masalah secara komprehensif dan berkelanjutan melalui upaya peningkatan kesadaran dan etos berwirausaha berbasis “*Halal Knowledge*” di Desa Terpencil Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. Jenis kegiatan terdiri dari; Training Berwirausaha Berbasis Sumber Alam Yang Ada Di Daerah Setempat, Training Wirausaha Produk Halal Berbasis Digital Di Masa Pandemic Dan *New Normal*, Training Peningkatan Kesadaran Halal.



**Gambar 1.** Bangunan Workshop Kejuruan Pengolahan Hasil Pertanian

Training Tips Mengurus izin PIRT dan Sertifikasi Halal untuk Produk yang akan dipasarkan dan Training “Juleha” (Juru Sembelih Halal) dan RPH (Rumah Potong Hewan).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tiga tahap yaitu tahap perencanaan, tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Setelah dilakukan kegiatan dilanjutkan dengan kegiatan monitoring dan evaluasi untuk menilai sejauh mana efektivitas program yang telah dilaksanakan. Lokasi Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Pondok Pesantren Muhammadiyah Hizbul Wathan Dusun Kasimburang Kabupaten Gowa tahun 2021. Target luaran berupa peningkatan pengetahuan dan pemahaman guru, siswa dan masyarakat sekitar tentang pentingnya produk halal, meningkatkan kesadaran dan etos berwirausaha berbasis “*halal knowledge*” di dusun Kasimburang. Selain itu target luaran lainnya yaitu jurnal nasional (Sinta), publikasi media cetak dan elektronik.

## **B. PELAKSANAAN DAN METODE**

Pendekatan yang dilaksanakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dijabarkan sebagai berikut Pendekatan Edukatif, yaitu pendekatan sosialisasi, pelatihan, pendampingan/ pembinaan sebagai cara transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada mitra yang dituju; Pendekatan Model *Community Development*, yaitu pendekatan yang dilakukan dengan melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subyek dan objek pelaksanaan kegiatan PKM, pendekatan ini diharapkan untuk lebih meningkatkan motivasi mitra menjadi lebih baik, serta berupaya meningkatkan kapabilitas dari mitra melalui pemberdayaan; Pendekatan Model *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program kegiatan, mitra dilibatkan dalam penentuan prioritas masalah dan rencana kegiatan yang akan dilakukan, dalam artian kegiatan yang direncanakan mendapatkan persetujuan dari mitra dan pemerintah setempat. Pendekatan Persuasif, yakni pendekatan secara sosial yang dilakukan dengan cara memberikan motivasi dan dukungan tanpa adanya unsur keterpaksaan atau ancaman untuk berperan aktif secara total dalam setiap program yang akan dilakukan.

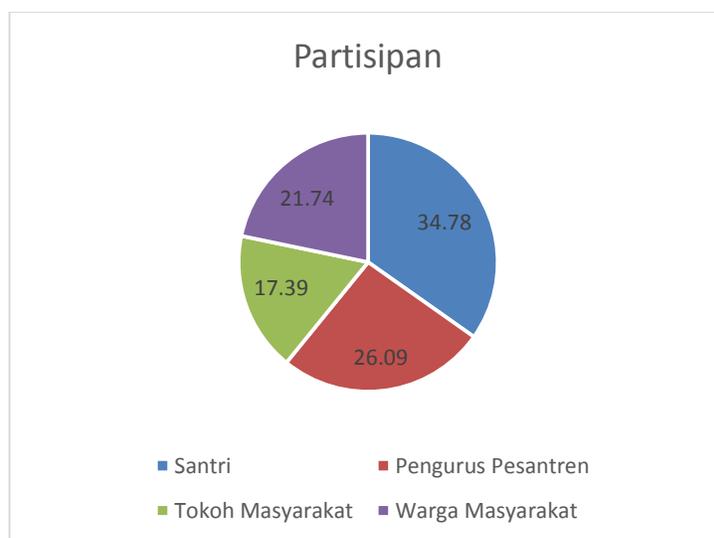
Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan tahapan persiapan yakni, Melakukan observasi awal pada lokasi mitra, untuk menggali masalah dan potensi yang ada untuk penentuan kegiatan pengabdian masyarakat; Menyusun kesepakatan kegiatan pengabdian dengan mitra berdasarkan masalah dan solusi yang dipilih; Koordinasi dengan stakeholder terkait, seperti: instansi atau pemerintah Desa; Menentukan dua orang koordinator dari tim pengusul sebagai koordinator lapangan pada masing-masing mitra untuk memudahkan komunikasi selama kegiatan berlangsung; Melakukan sosialisasi dengan mengundang seluruh stakeholder terkait pelaksanaan kegiatan pada mitra; Persiapan dan penyusunan bahan/modul/materi pelatihan oleh tim pengusul, Melakukan literature review referensi terbaru tentang halal knowledge dan kewirausahaan, Menyediakan buku pegangan bagi setiap peserta pelatihan untuk memonitor perkembangan pengetahuan dan keterampilan masing-masing volunteer. Kemudian selanjutnya dilakukan tahapan pelaksanaan kegiatan training mengenai pentingnya sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal dan kewirausahaan halal dengan menggunakan metode ceramah mengenai materi training terkait serta diskusi berkaitan dengan aspek aspek substansial dari materi training yang tujuan akhirnya diharapkan dapat meningkatkan kompetensi peserta kegiatan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini juga melakukan monitoring awal berkaitan kondisi awal pengetahuan peserta training melalui pre-test yang diterapkan ke peserta training dan Pada akhir program pelatihan, dilakukan evaluasi terhadap peserta pelatihan tentang materi pelatihan yang diberikan. Evaluasi dilakukan langsung oleh pemateri, baik dalam bentuk ujian secara tertulis maupun dalam bentuk tanya jawab secara langsung. Bentuk evaluasi dilakukan dengan post-test menggunakan lembar evaluasi dan observasi tertentu yang telah

disusun oleh tim pengusul. Apabila dinilai masih kurang, maka akan ditambahkan waktu untuk penyajian ulang materi yang dianggap masih kurang ataupun belum sesuai dengan hasil yang diharapkan.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

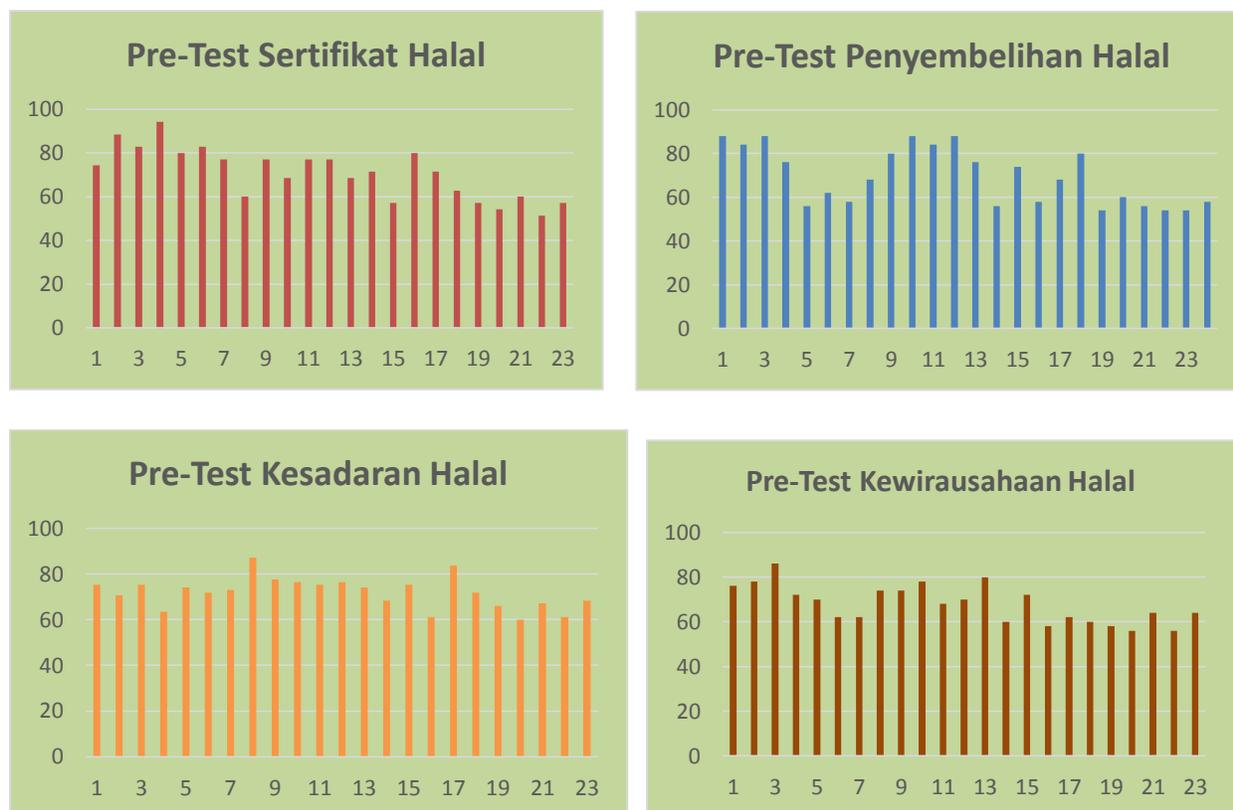
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan timeline kegiatan yang telah dibuat terlaksana pada tanggal 16 Desember 2021 pada pukul 09.00 WITA-15.00 WITA bertempat di Aula Worksshop Kejuruan Pengolahan Hasil Pertanian Pondok Pesantren Hizbul Wathan, Desa Belapunranga, Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa. Dari data tabel tersebut dibawah, dapat diketahui dari keseluruhan partisipan yang mengikuti kegiatan peningkatan kompetensi kewirausahaan *halal food* sebanyak 23 orang yang terdiri atas santri, pengurus Pondok Pesantren Hizbul Wathan, tokoh masyarakat serta masyarakat Desa Belapunranga. Dari tabel 1 tersebut dibawah diketahui demografi peserta sebagai berikut.



Gambar 2. Sebaran Partisipan

#### Tahap I. Pre-Test

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pertama-tama tim pengabdian memberikan *pre-test* Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai, pengabdian memberikan *pre-test* terlebih dahulu kepada para partisipan. Pemberian *pre-test* ini dimaksudkan mengetahui sekaligus menguji tingkat pengetahuan para partisipan terkait materi-materi yang berkaitan dengan literasi gerakan gaya hidup halal, agar pengabdian dapat menyesuaikan serta memberikan pemahaman yang sesuai dengan tema kegiatan ini. Pertanyaan-pertanyaan *pre-test* yang diberikan sesuai dengan tema kewirausahaan halal food, terdapat 45 pertanyaan yang diberikan kepada para partisipan dalam kegiatan ini. Pertanyaan-pertanyaan yang diberikan meliputi hal-hal yang terkait dengan sertifikat halal, pembelian halal, kesadaran halal dan kewirausahaan halal dimulai dari definisi halal dan haram, makanan dan minuman yang diharamkan dalam al-Quran dan as-Sunnah, . Hasil *pre-test* tersebut dapat dilihat dalam gambar berikut ini:



Gambar 3. Hasil Pre-Test

Dari gambar 3 di bawah, data dari hasil pre-test terkait hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek sertifikat halal adalah 51 dengan nilai tertinggi sebesar 94 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 64, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek penyembelihan halal adalah sebesar 54 dengan nilai tertinggi sebesar 88 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 73, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek kesadaran halal adalah sebesar 60 dengan nilai tertinggi sebesar 87 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 72, kemudian hasil *pre-test* menunjukkan bahwa nilai terendah untuk aspek kewirausahaan halal adalah sebesar 54 dengan nilai tertinggi sebesar 88 dengan rata-rata nilai keseluruhan sebesar 67. Dari data ini ditarik sebuah konklusi bahwa mayoritas partisipan masih belum sepenuhnya mengetahui dan memahami terkait dengan sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal dan kewirausahaan halal.

## Tahap II. Kegiatan Inti Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahap ini merupakan tahap pelaksanaan inti kegiatan dari Pengabdian kepada Masyarakat, dimana pengabdian memberikan informasi terkait dengan literasi kewirausahaan *halal food* kepada para partisipan, literasi yang diberikan meliputi informasi-informasi seputar makanan/minuman halal (halal food), proses penyembelihan halal dan pengolahan halal, proses memperoleh sertifikat halal, kesadaran halal produk meliputi aspek pemasaran dan distribusi ke konsumen, model kewirausahaan halal serta penekanan pada paparan halal-haramnya suatu barang tidak hanya sebatas pada zatnya, akan tetapi dilihat dari aspek lain, yaitu seperti dari cara mendapatkannya maupun prosesnya hingga pada rantai pasok halal. Kegiatan literasi ini dilakukan secara tatap muka, dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi dimana peran

para pengabdian sebagai narasumber utama dalam kegiatan literasi ini. Pengabdian memaparkan secara bergantian penjelasan

Materi training yang dilaksanakan, dimulai dengan training mengenai pentingnya sertifikat halal dan tata cara pengurusan sertifikat halal yang disampaikan oleh Ir. Muhammad Nusran, MM., Ph.D. pada bagian dibahas mengenai keuntungan yang diperoleh apabila suatu produk makanan dan minuman telah memperoleh sertifikat halal, selain itu juga dijelaskan persyaratan yang harus diperoleh.



**Gambar 4.** Kegiatan Inti Pengabdian Kepada Masyarakat

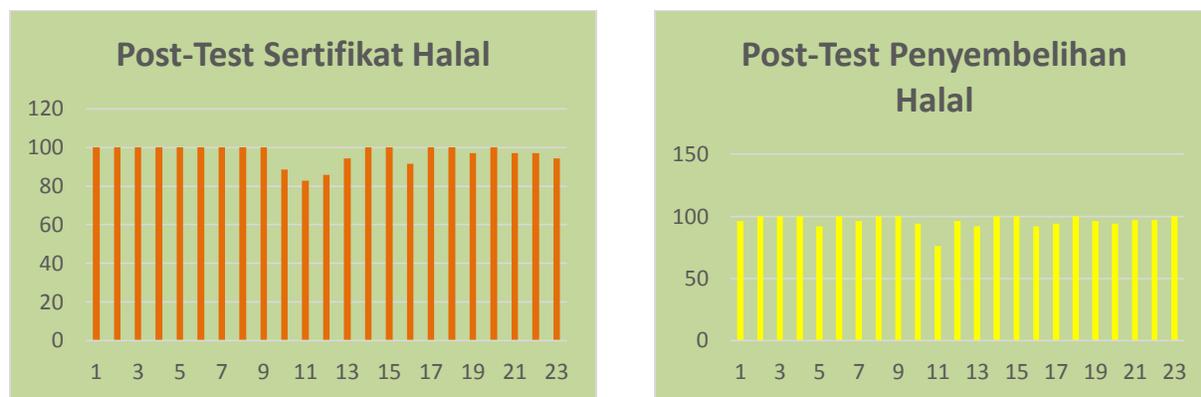
Kemudian training mengenai pentingnya penyembelihan halal dan tata cara pengurusan sertifikat halal yang disampaikan oleh Ir. Muhammad Nusran, MM., Ph.D. pada bagian dibahas mengenai keuntungan yang diperoleh apabila suatu produk makanan dan minuman telah memperoleh sertifikat halal, selain itu juga dijelaskan persyaratan yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikat halal, selanjutnya training mengenai penyembelihan halal yang materinya dibawakan oleh Ketua Juru Sembelih Halal (JULEHA) Provinsi Sulawesi Selatan, Drh. Wahyu Suhdaji, pada bagian ini dibahas mengenai tatacara penyembelihan halal dan manfaat secara medis jika suatu hewan ternak disembelih secara halal dan baik. Dimana hulunya halal berada pada hewan ternak yang disembelih secara syar' I dengan tata kelola yang halal dan Toyyib (Nusran et al., 2018) Selanjutnya training mengenai kesadaran halal dibawakan oleh Dr. Nurmiati Muchlis, S.KM., M. Kes. materi training ini membahas mengenai pentingnya mengkonsumsi produk makanan yang halal dan pentingnya menggunakan produk-produk lainnya secara halal, selanjutnya training mengenai kewirausahaan halal yang dibawakan oleh Muhammad Faisal AR

Pelu, SE., M.Ak. yang membahas berkaitan dengan aspek dan potensi wirausaha halal, serta model pemasaran produk halal dengan bantuan teknologi digiital

Selain metode ceramah dalam bentuk webinar, para pengabdian juga menyampaikan materi menggunakan metode roleplay. Berbagai studi kasus terkait produk-produk yang viral saat ini, dibahas oleh para narasumber untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam terkait materi yang disampaikan dan juga memberikan informasi terkini terkait makanan/minuman. Hal ini juga bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada para partisipan sehingga materi lebih dapat diingat dalam benak para partisipan. Setelah metode pemaparan dengan ceramah dan roleplay selesai, para partisipan diberikan kesempatan untuk memberikan tanggapan dan pertanyaan terkait materi yang telah disampaikan. Antusiasme partisipan begitu terasa ketika memberikan berbagai pertanyaan yang dirasa masih mengganjal pikirannya. Hal-hal yang ditanyakan oleh partisipan ada yang terkait dengan pemahaman teori, pemahaman produk-produk yang belum bersertifikat halal, hukum transaksi modern hingga permintaan saran apabila menghadapi beberapa permasalahan dalam masalah kehalalan dan keharaman suatu produk.

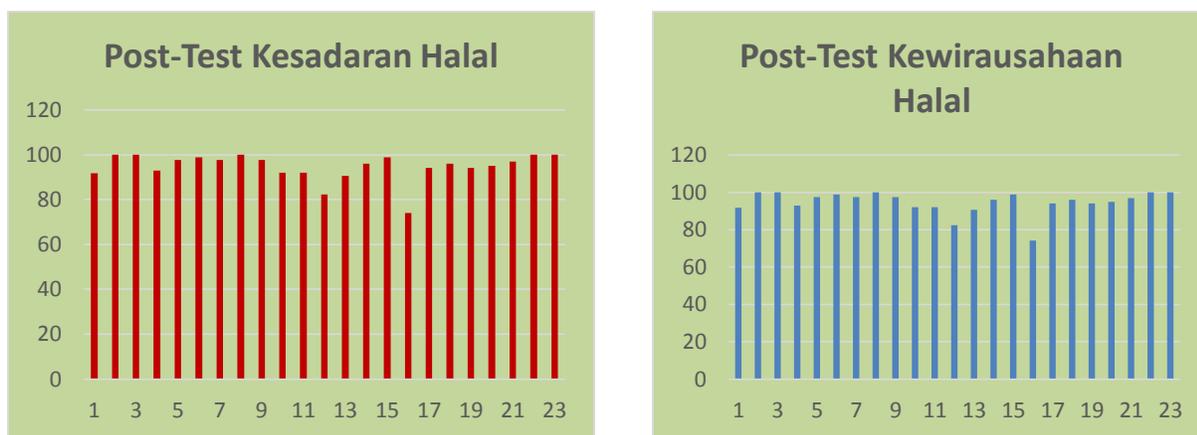
### Tahap III. Post-Test

Tahapan ini merupakan tahapan terakhir kegiatan pelaksanaan program peningkatan kompetensi kewirausahaan *halal food*, yaitu dengan memberikan post-test kepada para partisipan, tujuannya adalah sebagai alat ukur dan alat uji pemahaman para partisipan terhadap materi-materi yang telah dipaparkan. Pertanyaan-pertanyaan pada post-test ini menanyakan kembali seputar produk halal dan jaminan produk halal dan khususnya pada kewirausahaan halal food yang sebelumnya telah dipaparkan dan dijelaskan. Berikut adalah hasil dari post-test:



Gambar 5. Hasil Post-Test

Gambar 6 tersebut menunjukkan hasil post-test kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Dari data tersebut, dapat dilihat bahwa dari kegiatan ini, nilai terendah partisipan pada post-test yang berkaitan dengan sertifikat halal adalah sebesar 83 dan nilai tertingginya adalah sebesar 100, dapaun nilai rata-rata post-test untuk sertifikat halal sebesar 97, nilai terendah partisipan pada post-test yang berkaitan dengan penyembelihan halal adalah sebesar 76 dan nilai tertingginya adalah sebesar 100, dapaun nilai rata-rata post-test untuk penyembelihan halal sebesar 97, nilai terendah partisipan pada post-test yang berkaitan dengan kesadaran halal adalah sebesar 74 dan nilai tertingginya adalah sebesar 100, dapaun nilai rata-rata post-test untuk kesadaran sebesar 95, nilai terendah partisipan pada post-test yang berkaitan dengan kewirausahaan halal adalah sebesar 93 dan nilai tertingginya adalah sebesar 100, adapun nilai rata-rata post-test untuk sertifikat halal sebesar 95.



Gambar 6. Hasil Post-Test

Jika mengacu pada data pre-test sebelum dilakukan seminar, maka dapat kita lihat telah terjadi kenaikan yang signifikan. Terjadi kenaikan dari nilai terendah partisipan, nilai terendah untuk aspek sertifikat halal adalah 51, pada post test yang dilakukan setelah pelaksanaan program nilai terendah menjadi 83 selanjutnya nilai tertinggi yang sebesar 94 setelah dilakukan training nilai tertinggi menjadi 100, selanjutnya rata-rata nilai juga memiliki kenaikan yang cukup signifikan yakni dari sebelumnya 64 menjadi 97, kemudian nilai terendah untuk aspek penyembelihan halal adalah 54, pada post test yang dilakukan setelah pelaksanaan program nilai terendah menjadi 76 selanjutnya nilai tertinggi yang sebesar 88 setelah dilakukan training nilai tertinggi menjadi 100, selanjutnya rata-rata nilai juga memiliki kenaikan yang cukup signifikan yakni dari sebelumnya 73 menjadi 96, kemudian nilai terendah untuk aspek kesadaran halal adalah 60, pada post test yang dilakukan setelah pelaksanaan program nilai terendah menjadi 74 selanjutnya nilai tertinggi yang sebesar 87 setelah dilakukan training nilai tertinggi menjadi 100, selanjutnya rata-rata nilai juga memiliki kenaikan yang cukup signifikan yakni dari sebelumnya 72 menjadi 95, kemudian nilai terendah untuk aspek kewirausahaan halal adalah 56, pada post test yang dilakukan setelah pelaksanaan program nilai terendah menjadi 74 selanjutnya nilai tertinggi yang sebesar 86 setelah dilakukan training nilai tertinggi menjadi 100, selanjutnya rata-rata nilai juga memiliki kenaikan yang cukup signifikan yakni dari sebelumnya 68 menjadi 95. Faktor manusia dan faktor psikologi dalam menilai tenaga kerja di area penyembelihan hewan potong sangat penting di edukasi untuk meningkatkan pemahaman yang mendasar atas aktivitas prose penyembelihan hewan ternak(Lantara & Nusran, 2019) Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian kepada para santri, pengurus pondok pesantren serta masyarakat yang dilaksanakan pada Pondok Pesantren Hizbul Wathan, Desa Belapunranga, Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa berhasil meningkatkan kompetensi kewirausahaan halal food bagi para partisipan,

#### D. PENUTUP

##### Kesimpulan

Setelah dilakukan penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi, hasil post test menunjukkan nilai rata-rata untuk keseluruhan aspek secara berurutan yakni 97, 96, 95 dan 95. Berdasarkan hasil tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa terjadi kenaikan signifikan (setelah diadakannya pengabdian masyarakat) terhadap pengetahuan masyarakat tentang kewirausahaan *halal food*.

## Saran

Kedepan perlu dilibatkan lebih banyak lagi partisipan dalam kegiatan peningkatan kompetensi kewirausahaan halal food dan model pelatihan perlu dikembangkan kepada penciptaan produk pangan bernilai jual tinggi dengan memanfaatkan sumber pangan dan peralatan yang terdapat di Pondok Pesantren Hizbul Wathan, Desa Belapunranga, Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa.

## Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, kami juga ucapkan terima kasih pada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Muslim Indonesia yang telah memfasilitasi jalannya kegiatan dan terkhusus pada santri, pengurus Pondok Pesantren Hizbul Wathan serta segenap partisipan yang telah mengikuti kegiatan ini.

## E. DAFTAR PUSTAKA

1. Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
2. Azis, Muhammad, Muhammad Rofiq, A. G. (2019). Regulasi Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal DI Indonesia Perspektif Statute Approach. *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*, 14(1), 151–170. <https://doi.org/10.15642/islamica.2019.14.1.150-170>
3. Fathoni, M. A. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
4. Lantara, D., & Nusran, M. (2019). *Dunia Industri: Perspektif Psikologi Tenaga Kerja*. books.google.com. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=L56tDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=%22m+nusran%22&ots=dFH2wtKpQW&sig=jyXnUJpUKi9GmmvP8mcUwu0MwTg>
5. Nazihah, A., & Arifin, B. S. (2020). The Impact of Food on Muslims Spiritual Development. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i1.7870>
6. Nusran, M. (2019). *Manajemen Penjualan Sistem Halal Produk Ayam Potong*. books.google.com. [https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=XCe6DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA66&dq=%22m+nusran%22&ots=Qz2txF1CGh&sig=pJ-jGogqxXyQL7E8JG\\_xL\\_W-Pcg](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=XCe6DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA66&dq=%22m+nusran%22&ots=Qz2txF1CGh&sig=pJ-jGogqxXyQL7E8JG_xL_W-Pcg)
7. Nusran, M., Triana, D., Raehana, S., Damis, H., & ... (2018). Policy on Halal Slaughtering Availability for Halal Chicken Needs Makassar City Indonesia. In ... *of Engineering & ...*. researchgate.net. [https://www.researchgate.net/profile/Ismail-Wekke/publication/330189854\\_Policy\\_on\\_halal\\_slaughtering\\_availability\\_for\\_halal\\_chicken\\_needs\\_Makassar\\_city\\_Indonesia/links/5d31a7e5458515c11c3cc116/Policy-on-halal-slaughtering-availability-for-halal-chicken-ne](https://www.researchgate.net/profile/Ismail-Wekke/publication/330189854_Policy_on_halal_slaughtering_availability_for_halal_chicken_needs_Makassar_city_Indonesia/links/5d31a7e5458515c11c3cc116/Policy-on-halal-slaughtering-availability-for-halal-chicken-ne)

8. Yetty, F., & Priyatno, P. D. (2021). Literasi Gerakan Gaya Hidup Halal Di Pondok Pesantren Al-Jadid Kecamatan Kopo, Kabupaten Serang, Banten. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 20–24. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i1.906>