

PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL DAN PEMBUATAN KEFIR PADA PETERNAK KAMBING PERAH

Irdha Mirdhayati¹, Triani Adelina², Endah Purnamasari³, Edi Erwan⁴, Elviriadi⁵,
Zumarni⁶, Khairuddin⁷, Umar Faruq⁸, Deni Fitra⁹, Restu Misrianti¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,9,10}Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas
Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

⁸Program Studi Manajemen Pendidikan Islam, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan,
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

Email: deni.fitra@uin-suska.ac.id

Abstract

Halal certification and diversification of goat milk products are crucial for increasing product value and improving farmers' welfare. Halal certification allows dairy products to meet Islamic standards and expand market opportunities. Currently, campus-linked goat farmers have not processed milk and remain focused on fresh milk. At Fathur Farm, halal certification assistance and kefir-making training were provided to these farmers. The methods used included counseling, socialization, and discussions, followed by an evaluation. This activity was carried out by lecturers and students from the Animal Product Technology expertise group in the Animal Science Department at Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. The program equipped farmers with skills on the halal certification process, including document preparation, uploading documents in the SIHALAL application, and obtaining the certificate. Kefir training enhanced farmers' skills, diversified and added value to their products, and supported the economic sustainability of local farmers.

Keywords: Halal Certification; Kefir; Diversification; Welfare; Added Value; Goat Farmers

Abstrak

Sertifikasi halal dan diversifikasi produk susu kambing penting dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan kesejahteraan peternak. Melalui sertifikasi halal, produk susu dapat memenuhi standar syariat Islam dan memperluas peluang pasar. Pada sisi lain, peternak kambing lingkaran kampus belum melakukan pengolahan susu dan masih fokus pada susu segar. Bertempat di Peternakan Kambing Perah Fathur Farm telah dilaksanakan kegiatan pendampingan sertifikasi halal dan pelatihan pembuatan kefir bagi peternak kambing lingkaran kampus. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan sosialisasi, diskusi serta pada bagian akhir dilaksanakan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa dari kelompok keahlian teknologi hasil ternak pada Prodi Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Kegiatan ini telah memberikan keterampilan kepada peternak tentang proses sertifikasi halal, dari persiapan, upload dokumen di aplikasi sihalal sampai sertifikat terbit. Pelatihan kefir telah memberikan keterampilan bagi peternak, meningkatkan diversifikasi dan nilai tambah produk, serta mendukung keberlanjutan ekonomi peternak lokal.

Kata kunci: Sertifikasi Halal; Kefir; Diversifikasi; Kesejahteraan; Nilai Tambah; Peternak

PENDAHULUAN

Kegiatan pendampingan sertifikasi halal produk dan pelatihan pembuatan kefir pada peternak kambing perah memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai tambah produk peternakan serta mendukung kesejahteraan peternak. Sertifikasi halal tidak hanya

memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, terutama bagi konsumen Muslim yang menjadi mayoritas di Indonesia. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal, pelaku usaha di Indonesia diharapkan dapat lebih memanfaatkan potensi pasar ini untuk meningkatkan daya saing produk mereka (Ismail et al., 2024). Dalam konteks ini, kefir, sebagai produk fermentasi susu, menawarkan potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk halal yang berkualitas.

Definisi merupakan Kefir merupakan minuman susu fermentasi yang kaya akan manfaat kesehatan dan telah menjadi populer di banyak negara (Schwan et al., 2022). Kefir mengandung probiotik yang dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan sistem kekebalan tubuh, menjadikannya pilihan yang baik untuk diet sehat. Kefir juga memiliki potensi sebagai agen imunomodulator, membantu melawan berbagai penyakit noninfeksi dan meningkatkan kualitas kesehatan secara keseluruhan (Raras, 2022), meningkatkan kesehatan pencernaan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan berkontribusi pada kesehatan tulang dan gigi (Wulansarie & Fahmiati, 2022). Selain itu, kefir susu kambing kaligesing mengandung protein dan kalsium yang tinggi, serta rendah laktosa, menjadikannya pilihan ideal bagi individu dengan intoleransi laktosa (Hardiansyah, 2020).

Secara historis, kefir berasal dari pegunungan Kaukasus dan telah dikonsumsi oleh masyarakat setempat selama ribuan tahun sebagai minuman kesehatan (Rosa et al., 2017). Kefir mulai dikenal di luar wilayah tersebut pada awal abad ke-20 ketika peneliti dan dokter Rusia menyadari manfaat kesehatannya dan mulai mempromosikannya di berbagai negara. Sejak saat itu, kefir telah menyebar ke seluruh dunia dan menjadi minuman fermentasi yang populer.

Pelatihan pembuatan kefir di komunitas dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk fermentasi susu. Dengan demikian, kefir tidak hanya menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan, tetapi juga berpotensi meningkatkan perekonomian lokal melalui pengolahan susu kambing secara efektif (Hardiansyah, 2020).

Sertifikasi halal bagi produk susu menjadi faktor penting dalam menjamin kualitas dan kehalalan produk di mata konsumen Muslim. Proses sertifikasi ini mencakup verifikasi bahan baku, proses produksi, hingga distribusi untuk memastikan tidak ada kontaminasi dengan bahan haram atau najis (Jamilah, 2017). Hal ini penting untuk membangun kepercayaan konsumen serta memperluas jangkauan pasar produk kefir yang dihasilkan oleh peternak kambing perah.

Peternakan kambing di sekitar Kampus atau yang dikenal dengan peternak lingkaran kampus UIN Sultan Syarif Kasim Riau umumnya berskala kecil hingga menengah, tanpa

adanya peternakan kambing skala industri. Jumlah kambing yang dipelihara berkisar antara 5 hingga 30 ekor. Para peternak biasanya mencari rumput sebagai pakan utama dan jarang melakukan pengolahan pakan. Kandang yang digunakan sederhana, dan produk susu yang dihasilkan umumnya dijual dalam bentuk segar dan belum dilakukan pengolahan. Berdasarkan survei lapangan, sebagian besar peternak kambing telah tergabung dalam Himpunan Peternak Domba Kambing Indonesia (HPDKI), khususnya HPDKI Kabupaten Kampar dan Kota Pekanbaru.

Kegiatan pendampingan sertifikasi halal dan pelatihan pembuatan kefir pada peternak lingkaran kampus bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peternak dalam menghasilkan produk yang tidak hanya berkualitas tetapi juga sesuai dengan standar kehalalan sampai proses pengurusan sertifikasi halal. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan peternak mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip produksi halal produk susu serta meningkatkan pengetahuan peternak tentang produk kefir (Rohman & Riyanto, 2017). Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan peternak melalui peningkatan nilai jual produk. Pendampingan dan pelatihan ini akan dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang meliputi sosialisasi pentingnya sertifikasi halal, pelatihan teknis pembuatan kefir, serta bimbingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal (LPPOM MUI, 2020). Partisipasi aktif dari peternak diharapkan dapat mempercepat proses adopsi teknologi dan standardisasi produk halal, sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Dalam praktiknya, kegiatan ini telah melibatkan berbagai pihak, mulai dari peternak kambing perah, asosisai peternak kambing, dalam hal ini Himpunan Peternak Domba Kambing Indonesia (HPDKI), pihak akademisi yaitu dosen dan mahasiswa dari kelompok keahlian teknologi hasil ternak serta penyedia lokasi kegiatan. Pelibatan banyak pihak pada penyelesaian masalah sektor publik merupakan cara baru untuk menggeser paradigma lama yang menyatakan pemerintah satu-satunya aktor penyelesaian masalah (Mubarak et al, 2024).

Kegiatan ini dilaksanakan di Peternakan Fathur Farm, Kubang Raya, Kabupaten Kampar, Riau. Kerjasama ini diharapkan dapat menciptakan sinergi yang baik dalam mewujudkan berbagai produk susu seperti kefir yang halal, berkualitas, dan berdaya saing tinggi (Mubarak, 2018). Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan peternak yang berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang.

METODE PENGABDIAN

Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juli 2024. Kegiatan dimulai dengan peninjauan lokasi dan pemilihan mitra pengabdian pada

bulan Mei, dilanjutkan dengan penyuluhan pada bulan Juni 2024. Setelah proses penjajakan yang panjang dan survei lokasi ke peternak lingkaran kampus, akhirnya kegiatan ini dilaksanakan di Peternakan Kambing Perah Fathur Farm, Kubang Raya, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Kegiatan ini juga terlaksana atas bekerja sama dan dukungan dari asosiasi peternak yaitu Himpunan Peternak Domba Kambing Indonesia (HPDKI) Daerah Kabupaten Kampar. Kegiatan ini diikuti oleh 35 peternak kambing, 10 mahasiswa peternakan, dan 5 orang pekerja kandang dari Fathur Farm. Lokasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian

Metode dan Rancangan Pengabdian

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah penyuluhan dan sosialisasi dan diskusi serta pada bagian akhir dilaksanakan post test. Pada tahap awal, panitia yang terdiri dari ketua pelaksana dan sekretaris melakukan kunjungan ke Peternakan Kambing Perah Fathur Farm milik Bapak H. Umar Faruk untuk menjalin silaturahmi dan membahas rencana kegiatan pengabdian. Fathur Farm merupakan lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) bagi mahasiswa Program Studi Peternakan. Kunjungan berjalan lancar dan dari hasil diskusi terungkap beberapa masalah yang dihadapi peternak kambing perah, yaitu: 1) Fokus peternak yang hanya menjual susu segar tanpa pengolahan lebih lanjut, 2) Kurangnya pengetahuan peternak mengenai prosedur pengurusan sertifikat halal, dan 3) Kurang solid diantara peternak meskipun sudah ada asosiasi HPDKI (Himpunan Peternak Domba dan Kambing Indonesia).

Hasil kunjungan dan diskusi dengan Fathur Farm kemudian dianalisis untuk menemukan solusi terbaik. Tahapan kegiatan pengabdian yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan peternak kambing adalah sebagai berikut:

- a. Sosialisasi Program kegiatan pengabdian oleh panitia pelaksana kepada Dosen di lingkungan Program Studi Peternakan, serta meminta dosen dan mahasiswa bidang keahlian teknologi hasil ternak untuk menyiapkan materi penyuluhannya.

- b. Kerja sama kegiatan dengan HPDKI (Himpunan Peternak Domba dan Kambing Indonesia) Kabupaten Kampar dalam hal pengiriman peserta kegiatan.
 - c. Kegiatan penyuluhan sertifikasi halal dan pelatihan pembuatan kefir pada peternak lingkaran kampus dalam bentuk penyuluhan.
 - d. Praktik pengurusan sertifikasi halal
 - e. Evaluasi kegiatan dengan membandingkan hasil Pre dan Post Test.
- List pertanyaannya dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Daftar Pertanyaan Pre & Post Test Terkait Sertifikasi Halal

No.	Pertanyaan Pre & Post Test	No.	Pertanyaan Pre & Post Test
1	Apa yang dimaksud dengan sertifikasi halal?	6	Apa yang dimaksud dengan self-declare dalam konteks sertifikasi halal produk susu?
	a) Sertifikat yang menunjukkan bahwa produk aman untuk dikonsumsi		a) Proses di mana pemerintah yang mengeluarkan sertifikasi halal
	b) Sertifikat yang menunjukkan bahwa produk bebas dari bahan kimia		b) <i>Proses di mana produsen sendiri menyatakan bahwa produknya halal tanpa perlu audit dari pihak ketiga</i>
	c) <i>Sertifikat yang menunjukkan bahwa produk sesuai dengan syariat Islam.</i>		c) Proses di mana konsumen yang menilai kehalalan produk
	d) Sertifikat menunjukkan bahwa produk ramah lingkungan		d) Proses di mana lembaga internasional yang menyatakan produk halal
2	Lembaga mana yang berwenang mengeluarkan sertifikasi halal di Indonesia?	7	Produk apa saja yang bisa menggunakan sistem self-declare untuk kehalalan?
	a) Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)		a) <i>Produk yang bahan-bahannya sudah jelas halal</i>
	b) <i>Majelis Ulama Indonesia (MUI)</i>		b) Produk yang mengandung bahan-bahan tidak dikenal
	c) Kementerian Agama		c) Produk yang diproduksi oleh perusahaan baru
	d) Badan Standarisasi Nasional (BSN)		d) Semua produk tanpa kecuali
3	Apa tahap pertama dalam proses pengurusan sertifikasi halal?	8	Apa yang harus dilakukan perusahaan jika ada perubahan dalam proses produksi setelah mendapatkan sertifikasi halal?
	a) Audit lapangan		a) Tidak perlu melakukan apapun
	b) <i>Pendaftaran dan pengajuan permohonan</i>		b) <i>Melaporkan perubahan kepada Lembaga Sertifikasi Halal</i>
	c) Pengujian laboratorium		c) Mengajukan permohonan sertifikasi baru
	d) Sidang fatwa halal		d) Menghentikan produksi
4	Apa yang menjadi fokus utama dalam audit halal?	9	Apa yang menjadi dasar penilaian kehalalan produk?
	a) Kualitas produk		a) Hukum positif di Indonesia
	b) Proses produksi		b) Standar internasional
	c) Sumber bahan baku		c) <i>Fatwa ulama dan syariat Islam</i>
	d) <i>Semua jawaban benar</i>		d) Kebijakan perusahaan

- | | |
|--|--|
| <p>5 Siapa yang bertanggung jawab atas pengawasan produk halal setelah sertifikat dikeluarkan?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Konsumen b) Produsen c) Pemerintah d) Lembaga Sertifikasi Halal | <p>10 Produk makanan apa yang paling cocok untuk self-declare?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Daging dan produk olahannya b) Makanan yang hanya terdiri dari bahan nabati c) Makanan kaleng d) Minuman beralkohol |
|--|--|

Tabel 2. Daftar Pertanyaan Pre & Post Test Terkait Kefir

No	Pertanyaan Pre & Post Test	No.	Pertanyaan Pre & Post Test
1	Apa saja kelebihan susu kambing dibandingkan dengan susu sapi?	6	Apa yang harus dilakukan setelah proses fermentasi kefir selesai?
	a) Lebih sulit dicerna b) Mengandung lebih banyak lemak jenuh c) Mengandung asam lemak tak jenuh ganda yang lebih tinggi d) Tidak mengandung asam amino esensial		a) Menambahkan biji kefir baru b) Menyaring kefir dan menyimpannya di lemari es c) Membuang biji kefir d) Memanaskan kefir
2	Manakah manfaat kesehatan dari kefir susu kambing berikut ini?	7	Bagaimana cara merawat biji kefir setelah proses fermentasi selesai?
	a) Menyebabkan obesitas b) Memiliki efek antikanker c) Mengandung kadar gula tinggi d) Menurunkan imunitas		a) Menyimpan dalam freezer b) Mencuci dengan air bersih dan menyimpannya dalam susu segar di lemari es c) Menjemur di bawah sinar matahari d) Menyimpan di tempat kering
3	Apa saja bahan dan alat yang diperlukan untuk membuat kefir susu kambing?	8	Mengapa diversifikasi olahan susu menjadi kefir penting bagi pelaku usaha?
	a) Susu kedelai dan biji rami b) Susu kambing segar dan biji kefir c) Air dan tepung terigu d) Jus buah dan gelatin		a) Menurunkan nilai tambah produk b) Mengurangi variasi produk c) Mengurangi risiko bisnis dengan tidak bergantung hanya pada satu jenis produk d) Meningkatkan harga susu segar
4	Langkah pertama dalam proses fermentasi pembuatan kefir susu kambing adalah?	9	Manakah efek antidiabetik dari kefir susu kambing?
	a) Menambahkan perasa b) Menyaring kefir c) Masukkan biji kefir ke dalam wadah kaca d) Memanaskan susu kambing		a) Meningkatkan kadar gula darah b) Mengurangi pelepasan insulin c) Mengurangi obesitas dan disfungsi metabolik terkait d) Menyebabkan resistensi insulin
5	Mengapa kefir susu kambing lebih diminati oleh konsumen yang sadar akan kesehatan?	10	Apa yang dimaksud dengan sifat hipokolesterolemik dari kefir?
	a) Mengandung banyak gula b) Kefir adalah produk probiotik yang bermanfaat bagi		a) Meningkatkan kadar kolesterol darah b) Mengurangi akumulasi lemak pada jaringan adiposa dan hati c) Meningkatkan produksi kolesterol

- | | |
|---|---------------------------------|
| kesehatan pencernaan dan sistem kekebalan tubuh | d) Menurunkan metabolisme lemak |
| c) Susu kambing lebih murah | |
| d) Tidak memiliki nilai gizi | |
-

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan sesuai rencana yang disusun bersama antara pihak akademisi, Prodi Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pemilik Fathur Farm dan Pengurus HPDKI Kabupaten Kampar. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

a. Sosialisasi Program kegiatan pengabdian

Pada kegiatan ini dibahas dan disepakati narasumber, materi dan bahan penyuluhan, serta teknis kegiatan lengkap dengan susunan rundown kegiatan. Metode penyuluhan yang disosialisasikan adalah pendekatan partisipatif dan pemberdayaan. Kegiatan pengabdian yang efektif harus berdasarkan analisis kebutuhan, perencanaan strategis, dan evaluasi program serta berbasis penyuluhan partisipatif. Saat ini, terdapat upaya besar dalam mengembangkan penyuluhan pertanian yang cerdas dengan menekankan penggunaan teknologi informasi, inovasi yang sesuai, dan digitalisasi untuk meningkatkan efektivitas penyuluhan. Langkah ini penting untuk mengubah pola pikir petani dari petani subsisten menjadi petani yang berorientasi bisnis dan mampu memanfaatkan peluang usaha. Penyuluhan yang cerdas dan kolaboratif antara peneliti, penyuluh, dan petani sangat penting untuk kesuksesan program pertanian dan ketahanan pangan (Sastraatmadja, 2023). Kegiatan sosialisasi program pengabdian dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi kegiatan pada Dosen Prodi Peternakan

Sosialisasi ini diikuti oleh panitia pelaksana, dosen di lingkungan Program Studi Peternakan. Melalui kegiatan ini menugaskan dosen dan mahasiswa bidang keahlian teknologi hasil ternak untuk menyiapkan materi penyuluhannya.

- b. Kegiatan pelatihan pembuatan kefir dan penyuluhan sertifikasi halal pada peternak lingkaran kampus dalam bentuk penyuluhan.

Program penyuluhan dapat menjadi wadah dan wahana pembelajaran untuk peternak (Amam dan Soetriono, 2020). Pada kegiatan ini terdiri dari 2 (dua) materi. Materi pertama disampaikan oleh Ibu Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si., Ph.D dengan tema “Diversifikasi Olahan Susu Kambing: Kefir”. Sedangkan materi kedua dengan tema “Sosialisasi Sertifikasi Halal Self Declare” disampaikan oleh Ibu Dr. Irdha Mirdhayati, S.Pi., M.Si. Dokumentasi kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 3 dan 4.

Kefir adalah produk susu fermentasi yang telah dikenal selama berabad-abad di berbagai belahan dunia. Susu kambing menjadi salah satu bahan dasar yang populer dalam pembuatan kefir karena memiliki sejumlah keunggulan dibandingkan dengan susu sapi. Kefir dari susu kambing mengandung banyak nutrisi penting dan memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Dengan ukuran butiran lemak yang lebih kecil dan komposisi protein yang berbeda, susu kambing lebih ramah bagi mereka yang memiliki laktosa intoleransi atau alergi terhadap protein susu sapi (Wulansarie & Fahmiati, 2022).

Selain itu, kefir dari susu kambing mengandung berbagai jenis bakteri asam laktat dan ragi yang baik untuk kesehatan pencernaan. Proses fermentasi pada kefir mengurangi kandungan laktosa, menjadikannya lebih mudah dicerna, sekaligus menghasilkan zat bioaktif seperti peptida yang memiliki efek antimikroba dan anti-inflamasi (Hardiansyah, 2020).



Gambar 3. Penyampaian Materi I (Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si., Ph.D)

Selain manfaat probiotik, kefir dari susu kambing juga memiliki potensi antioksidan dan antiinflamasi yang kuat. Kandungan komponen bioaktif dalam kefir membantu melindungi tubuh dari radikal bebas dan mengurangi peradangan, yang merupakan penyebab utama berbagai penyakit kronis (Raras, 2022). Kefir juga mendukung kesehatan tulang karena kandungan kalsium, fosfor, dan magnesium yang tinggi, dengan aktivitas probiotik yang meningkatkan penyerapan mineral-mineral penting ini (Wulansarie & Fahmiati, 2022). Dengan demikian, kefir dari susu kambing

tidak hanya memberikan nilai gizi yang tinggi tetapi juga menawarkan berbagai manfaat kesehatan yang menjadikannya pilihan yang sangat baik untuk diet sehari-hari.

Pada materi ini peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan dan beberapa orang mengajukan pertanyaan. Diantara pertanyaan yang diajukan peserta adalah terkait manfaat kefir bagi kesehatan, perbedaan kefir dengan yogurt serta proses pembuatan kefir dari susu kambing.

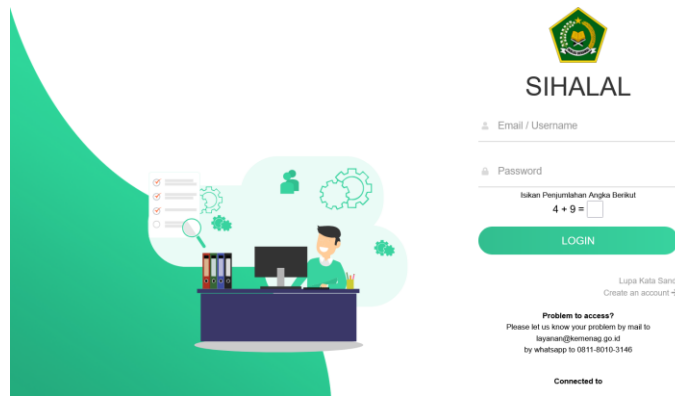
Sertifikasi halal sangat penting dalam industri makanan untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah dan dapat diterima oleh konsumen Muslim. Sertifikasi ini memberikan jaminan bahwa bahan baku dan proses produksi tidak melibatkan unsur-unsur yang diharamkan dalam Islam. Selain itu, sertifikasi halal juga memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar keselamatan dan kualitas yang tinggi. Menurut laporan terbaru dari State of the Global Islamic Economy, pasar makanan dan minuman halal diperkirakan akan mencapai triliunan dolar dalam beberapa tahun mendatang, menunjukkan peningkatan permintaan yang signifikan dari konsumen Muslim di seluruh dunia (Thomson Reuters, 2020).



Gambar 4. Penyampaian Materi II (Dr. Irdha Mirdhayati, S.Pi., M.Si.)

Selain menjamin kepatuhan religius dan kualitas produk, sertifikasi halal juga memberikan keunggulan kompetitif bagi produsen. Di pasar global yang sangat kompetitif, memiliki sertifikasi halal memungkinkan produsen untuk membedakan produk mereka dan menarik konsumen yang mencari jaminan halal. Sertifikasi ini juga membantu produsen mematuhi regulasi dan undang-undang di berbagai negara yang mewajibkan sertifikasi halal untuk distribusi dan penjualan produk makanan. Hal ini membantu menghindari masalah hukum dan membuka akses ke pasar yang lebih luas (Talib & Ali, 2009; Bonne & Verbeke, 2008). Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen Muslim tetapi juga untuk meningkatkan daya saing dan akses pasar global bagi produsen makanan. Pada kesempatan ini pemateri juga memperkenalkan aplikasi pendaftaran halal yang bisa

diakses oleh peternak atau pelaku usaha. Aplikasi ini bernama “SIHALAL” yang bisa di akses melalui halaman web (<https://ptsp.halal.go.id/>) atau download di playstore. Tampilan aplikasi dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Tampilan Web dari “SIHALAL”

Secara sederhana proses sertifikasi halal di SIHALAL sebagai berikut:

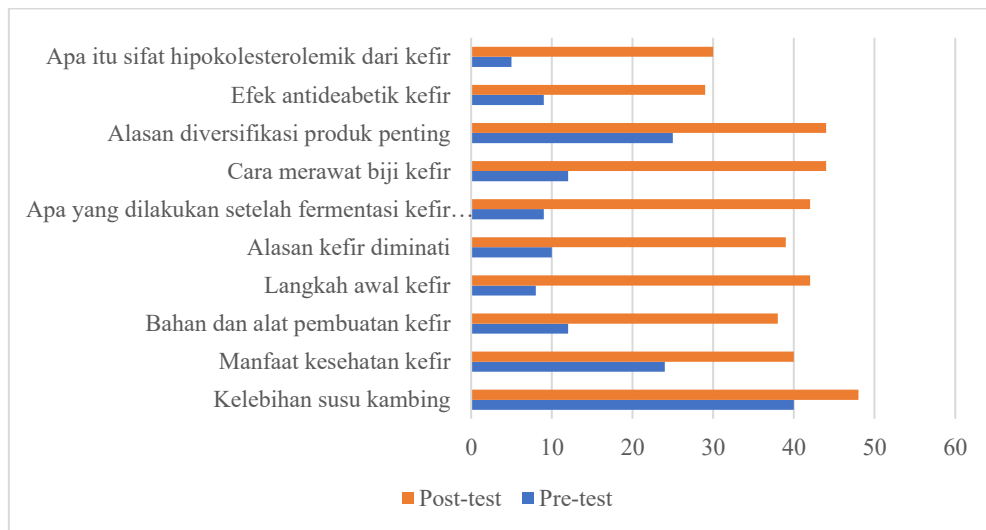
1. Persiapan Dokumen: Pastikan Anda memiliki dokumen yang diperlukan seperti data perusahaan, data produk, bahan baku, dan proses produksi.
2. Registrasi Akun: Daftarkan akun di SIHALAL.
3. Pengajuan Sertifikasi: Login ke akun Anda dan ajukan permohonan sertifikasi halal dengan mengisi formulir yang tersedia serta mengunggah dokumen pendukung.
4. Pembayaran dan Verifikasi: Lakukan pembayaran biaya sertifikasi dan tunggu proses verifikasi oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).
5. Audit dan Inspeksi: LPH akan melakukan audit dan inspeksi ke lokasi produksi.
6. Sertifikasi: Setelah lulus verifikasi, Anda akan menerima sertifikat halal.

Untuk informasi lebih detail dan panduan lengkap, kunjungi website SIHALAL

c. Evaluasi Kegiatan

Sebagai bagian dari pembelajaran yang terencana, terstruktur, dan terukur, dalam kegiatan penyuluhan ini peserta akan menerima lembar pertanyaan terkait tema penyuluhan sebelum dan sesudah kegiatan. Evaluasi ini dikenal sebagai pre-test dan post-test. Pre-test dan post-test dalam penyuluhan bertujuan untuk menilai pengetahuan awal serta peningkatan pemahaman peserta, menyesuaikan materi sesuai dengan kebutuhan mereka, dan mengevaluasi keberhasilan penyuluhan. Pre-test berfungsi untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta sehingga materi dapat disesuaikan dengan lebih baik, sedangkan post-test digunakan untuk mengukur sejauh mana pengetahuan peserta telah berkembang setelah penyuluhan dan menilai efektivitas penyampaian materi. Selain itu, hasil post-test memberikan umpan balik yang berguna untuk meningkatkan penyuluhan

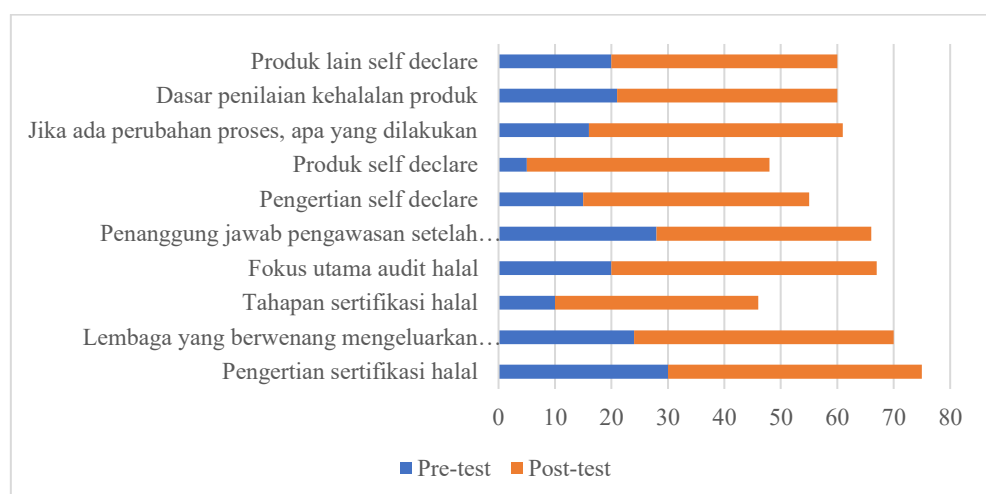
di masa mendatang, serta memastikan bahwa semua materi telah dipahami dengan baik oleh peserta. Hasil evaluasi pengetahuan peserta dari pelatihan pembuatan kefir dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Hasil Evaluasi Pelatihan Pembuatan Kefir

Gambar 6. menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan jumlah peserta yang memahami kefir sebelum dan sesudah pelatihan. Sebelum pelatihan, kebanyakan peternak hanya mengetahui kelebihan susu kambing dari susu sapi, tetapi sedikit sekali yang mengetahui apa itu kefir, manfaat dan proses pembuatan. Setelah pelatihan, jumlah peternak yang memahami kefir dari susu kambing meningkat hingga 79%. Walaupun jumlahnya belum mencapai 100%, Jika hasil post-test sudah mendekati 80% peserta telah memperoleh nilai yang baik atau telah memahami materi dengan baik.

Adapun hasil evaluasi pengetahuan peserta dari penyampaian materi sosialisasi proses sertifikasi halal dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Hasil Evaluasi Sosialisasi Sertifikasi Halal

Pada Gambar 7. menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan jumlah peserta yang memahami sertifikasi halal produk sebelum dan sesudah sosialisasi. Pengetahuan peserta terhadap sertifikasi halal sedikit lebih tinggi dibandingkan kefir, yakni mencapai 84%. Pencapaian diatas 80% mencerminkan bahwa mayoritas peserta telah melampaui tujuan pembelajaran yang ditetapkan. Riegel (2003) menyatakan bahwa tingkat pencapaian 80% dalam pengetahuan atau keterampilan sering dianggap sebagai indikator keberhasilan yang signifikan dalam konteks pendidikan dan pelatihan.

Hasil dan Pencapaian

Selama pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam sosialisasi sertifikasi halal produk dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing pada peternak lingkaran kampus yang tergabung pada Himpunan Peternak Domba Kambing Indonesia (HPDKI) di Peternakan Kambing Perah Fathur Farm, telah menghasilkan capaian sebagai berikut:

1. Mampu mempengaruhi mindset peternak untuk melakukan diversifikasi susu menjadi aneka produk termasuk kefir.
2. Mampu mempengaruhi mindset peternak untuk bersedia mendaftarkan sertifikat halal produk peternakannya.
3. Peternak memahami alur proses pembuatan kefir dari susu
4. Peternak memahami proses pendaftaran halal dan menyiapkan berkas yang dibutuhkan dalam proses self declare melalui aplikasi SIHALAL.

Dampak Kegiatan

Kegiatan pendampingan atau sosialisasi sertifikasi halal produk dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing di Peternakan Kambing Perah Fathur Farm telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peternak dari Himpunan Peternak Domba Kambing Indonesia (HPDKI). Salah satu dampak utama adalah perubahan mindset peternak mengenai diversifikasi produk susu kambing. Kegiatan ini berhasil memotivasi peternak untuk mengeksplorasi berbagai produk berbasis susu, termasuk kefir, yang tidak hanya memperluas portofolio produk mereka tetapi juga meningkatkan potensi ekonomi dari usaha peternakan mereka.

Selain itu, pelatihan ini juga berdampak pada kesadaran peternak tentang pentingnya sertifikasi halal. Dengan memahami manfaat dan proses pendaftaran sertifikasi halal, peternak saat ini telah bersedia untuk mendaftarkan produk mereka. Ini tidak hanya membantu mereka mematuhi standar halal, tetapi juga meningkatkan daya tarik produk mereka di pasar yang semakin memperhatikan aspek halal. Pengetahuan ini menjadi aset berharga yang dapat membuka akses ke pasar yang lebih luas dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman praktis mengenai alur proses pembuatan kefir serta prosedur pendaftaran halal melalui

aplikasi SIHALAL. Peternak memiliki keterampilan yang diperlukan untuk membuat kefir secara efektif dan telah mengetahui langkah-langkah yang harus diambil untuk menyusun dan mengajukan berkas pendaftaran sertifikasi halal. Dengan kemampuan ini, peternak tidak hanya dapat meningkatkan kualitas dan keragaman produk mereka tetapi juga memastikan kepatuhan terhadap regulasi, yang pada gilirannya berpotensi meningkatkan hasil dan keberhasilan usaha peternakan mereka di masa depan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pendampingan atau sosialisasi sertifikasi halal produk dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing di Peternakan Kambing Perah Fathur Farm telah terlaksana sesuai dengan tujuan dan target yang diharapkan. Melalui kegiatan yang dilaksanakan secara bersama antara Program Studi Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pihak Fathur Farm dan Pengurus HPDKI telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peternak dalam mengolah susu menjadi kefir dan mampu secara praktis melakukan pendaftaran halal self declare pada aplikasi SIHALAL. Evaluasi kegiatan ini mendapatkan nilai kategori berhasil (>80%). Kekurangan pada kegiatan ini menjadi pelajaran dan catatan perbaikan kegiatan berikutnya. Potensi tema kegiatan pengabdian selanjutnya adalah scale-up usaha, *coaching* bersama mentor bisnis dan pemasaran produk digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan Terimakasih dan Apresiasi setinggi-tingginya kepada Bapak Haji Umar Faruk, pemilik Fathur Farm yang telah memberikan fasilitas tempat dalam kegiatan ini, kepada Pengurus HPDKI Kabupaten Kampar yang telah bersinergi dan mengirimkan anggotanya untuk berpartisipasi. Kepada Dekan, Ketua dan semua dosen Prodi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau telah bersama-sama dalam kegiatan Tridarma Perguruan Tinggi ini. Kepada semua pihak kami mengucapkan Jazakumullah khairan jazza.

DAFTAR PUSTAKA

- Firdaus, M. (2016). Sertifikasi halal di Indonesia: Kebijakan dan implikasinya. Pustaka Al-Kautsar.
- Hardiansyah, A. (2020). Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing kaligesing. *Journal of Nutrition College*.
<https://doi.org/10.14710/JNC.V9I3.27308>
- Ismail, V. Y., Annisa, I. T., & Roswiem, A. P. (2024). Sertifikasi Halal Produk Untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Pada UMK di Desa Ciseeng. *Al-Ihsan*.
<https://doi.org/10.33558/alihsan.v3i2.10161>
- Jamilah, S. (2017). Proses sertifikasi halal: Studi kasus di LPPOM MUI. *Jurnal Ilmiah Syariah*, 15(2), 142-153.
- LPPOM MUI. (2020). Panduan sertifikasi halal. LPPOM MUI.

- Mubarak, A., Syamsir, S., Frinaldi, A & Syolendra, D. F. (2024). Empowerment of environmentally conscious groups in processing organic waste into multipurpose eco enzymes. *Dinamisia*, 8(2), 382-390.
- Mubarak, Z. (2018). Pemberdayaan peternak melalui diversifikasi produk olahan susu. *Jurnal Agribisnis*, 12(1), 63-74.
- Raras, T. Y. M. (2022). Tinjauan Literatur: Kefir: Mikrobiologi, Senyawa Bioaktif dan Manfaatnya pada Penyakit Noninfeksi. *Majalah Kesehatan*. <https://doi.org/10.21776/majalahkesehatan.2022.009.04.7>
- Rohman, A., & Riyanto, S. (2017). Implementasi sertifikasi halal pada produk pangan. Gadjah Mada University Press.
- Sastraatmadja, E. (2023). Penyuluhan Pertanian Cerdas untuk Menyejahterakan Petani Indonesia. ANTARA News.
- Schwan, R. F., Magalhães-Guedes, K. T., & Dias, D. R. (2022). *Innovations in preservation and improving functional properties of kefir*. <https://doi.org/10.1016/b978-0-323-85793-2.00024-2>
- Wulansarie, R., & Fahmiati, S. (2022). Health benefit of kefir. *Nucleation and Atmospheric Aerosols*. <https://doi.org/10.1063/5.0104110>