J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.6, No.6, Nopember 2026

Peningkatan Pengetahuan Layanan Industri Halal Sektor Food and Beverage Pada Pelaku UMKM Desa Wisata Temajuk, Kecamatan Paloh

Sri Mulyati[1], Tita Rosalina[2*], Muslimah[3], Rossi Evita[4]
[1,2,3,4]Politeknik Negeri Sambas
Penulis Korespondensi: titarosalina185@gmail.com

Article History:
Received: 11-09-2026
Revised: 09-10-2026
Accepted: 14-10-2026

Keywords: *Tourism Village; Food and Beverage; Halal Industry; MSMEs; Excellent Service*

Abstract: *Temajuk Tourism Village in Sambas Regency is increasingly visited by Muslim tourists, including visitors from Malaysia, so the need for food and beverage products and services that comply with sharia principles is becoming more important. Most local MSMEs, in particular 28 businesses consisting of restaurants, food stalls, and cafés, still have limited knowledge, access to information, and training experience related to the halal food and beverage (F&B) industry. Services to tourists are also not yet fully aligned with excellent service standards and service ethics in accordance with Islamic law. This community service activity aims to improve partners' understanding of the concept and critical points of halal status, encourage the implementation of a simple Halal Assurance System (SJH), and strengthen excellent service practices that take into account the preferences of Muslim tourists. The activity was carried out through planning, implementation (socialization, mentoring, and service simulation), and evaluation using a pre-test and post-test with 15 participants. The results show improved understanding: the proportion of participants who had heard of halal industry products rose from 33.33% to 100%, and understanding of the halal concept and its critical points rose from 33.33% to 93.33%. These findings confirm that structured mentoring can strengthen the capacity of F&B MSMEs in border tourism destinations.*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan industri halal di Indonesia terus mendapat perhatian dalam kebijakan pembangunan ekonomi. Masterplan Industri Halal Indonesia (MPHI) 2023–2029 membagi sektor halal ke dalam industri inti, antara lain makanan dan minuman halal serta farmasi dan kosmetik, dan industri yang berkembang, seperti modest fashion, pariwisata ramah muslim, dan ekonomi kreatif syariah. Salah satu sasaran yang ditekankan dalam MPHI adalah penguatan kewirausahaan serta kapasitas usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Azizah dkk. (2022) menjelaskan bahwa industri halal mencakup kegiatan produksi, transaksi, dan penyediaan produk yang mengikuti ketentuan syariat Islam, termasuk pada bidang pangan, fashion, perjalanan, dan keuangan.

Sektor makanan dan minuman sendiri menjadi salah satu penopang industri pengolahan nasional. Mengacu pada data Badan Pusat Statistik yang dilaporkan Mustajab

(2023), pada kuartal II/2023 pertumbuhan PDB industri makanan dan minuman mencapai 4,62% (*year on year*), dengan kontribusi sekitar 34% terhadap PDB industri pengolahan. Seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kehalalan produk, pelaku usaha di bidang F&B juga dituntut memberikan jaminan yang lebih jelas. Hartini dan Malahayatie (2024) menekankan bahwa sertifikasi dan kepatuhan terhadap standar kehalalan semakin penting agar usaha mampu menjawab kebutuhan pasar yang semakin selektif.

Kebutuhan terhadap F&B halal tidak hanya relevan di kawasan perkotaan, tetapi juga di desa wisata. Desa wisata berfungsi sebagai ruang pemberdayaan masyarakat sekaligus motor ekonomi lokal melalui penyediaan akomodasi, jasa pemanduan, transportasi, dan kuliner (Juwairiyah, 2024). Kehadiran UMKM di destinasi wisata membantu memperluas kesempatan kerja sekaligus mendistribusikan manfaat ekonomi kepada warga setempat (Harfaz dkk., 2023). Dalam konteks tersebut, penyediaan makanan dan minuman yang aman, higienis, dan sesuai prinsip halal menjadi bagian penting dari daya saing destinasi. Berbagai layanan F&B tersedia khsusunya dalam usaha rumah makan, warung makan, dan kafe menyediakan menu yang beragam, mulai dari nasi lengkap, bakso, mie ayam, kudapan, minuman buah, hingga jajanan lokal siap jual untuk wisatawan.

Desa Temajuk ditetapkan sebagai desa wisata pada 9 Agustus 2021 melalui Keputusan Bupati Kabupaten Sambas Nomor 443/DISPARPORA/2021 (Sobirin dkk., 2024). Kawasan ini dikenal sebagai destinasi unggulan Kabupaten Sambas karena daya tarik alam dan budayanya. Kunjungan cenderung meningkat pada akhir pekan, hari libur, dan perayaan tertentu (Rosalina dkk., 2022). Fitrian dkk. (2020) juga mencatat bahwa Pantai Temajuk memiliki prospek pengembangan yang baik berkat keindahan pantai dan lanskap yang relatif alami. Selain menikmati alam, wisatawan juga tertarik pada kuliner lokal serta Festival Pariwisata Temajuk yang digelar secara berkala (Rosalina dkk., 2024).

Karena letaknya berbatasan langsung dengan Telok Melano, Sarawak (Malaysia), Desa Wisata Temajuk berpeluang menerima kunjungan wisatawan lintas batas. Malaysia merupakan negara dengan populasi muslim yang besar, sehingga perhatian terhadap kehalalan makanan dan minuman selama perjalanan relatif tinggi (Universitas Airlangga, 2022). Kondisi ini menuntut pelaku UMKM setempat untuk lebih siap memenuhi ekspektasi wisatawan muslim, baik dari segi produk maupun cara melayani.

Berdasarkan observasi dan interaksi awal dengan pelaku usaha di lokasi, terdapat sekitar 28 UMKM F&B di Desa Wisata Temajuk. Sebagian beroperasi setiap hari (kelompok aktif), sementara sebagian lain lebih banyak buka pada akhir pekan atau hari libur tertentu (kelompok tidak aktif). Meskipun semangat berwirausaha cukup kuat, mitra masih menghadapi keterbatasan pengetahuan mengenai industri halal F&B, minimnya pelatihan intensif, serta praktik layanan yang belum sepenuhnya selaras dengan pelayanan prima dan etika layanan yang sesuai syariat Islam. Berangkat dari kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan layanan industri halal bagi pelaku UMKM F&B di Desa Wisata Temajuk.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ditujukan kepada pelaku UMKM rumah makan, warung makan, dan kafe di Desa Wisata Temajuk, Kecamatan Paloh, Kabupaten Sambas. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan aplikatif, dengan menekankan transfer pengetahuan, pendampingan praktik, serta evaluasi pemahaman mitra. Pelaksanaan kegiatan disusun

dalam tiga tahap utama.

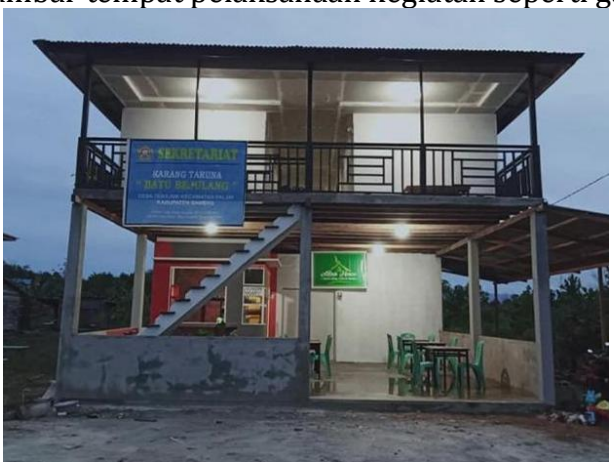
Tahap perencanaan dan persiapan dimulai dengan penyusunan program kerja tim, penentuan lokasi, survei lapangan, serta penjaringan mitra sasaran. Tim kemudian berdiskusi dengan mitra untuk memetakan persoalan yang dihadapi. Hasil pemetaan tersebut menjadi dasar pembagian tugas narasumber, penyiapan materi, konsumsi kegiatan, dan peralatan yang dibutuhkan selama pelaksanaan.

Tahap pelaksanaan mencakup empat sesi inti, yaitu: (1) penyampaian materi konsep halal dan titik kritis kehalalan produk; (2) pendampingan penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) sederhana di tingkat usaha; (3) penyampaian materi pelayanan prima serta pemahaman preferensi wisatawan muslim; dan (4) praktik atau simulasi layanan pelanggan. Melalui rangkaian sesi tersebut, mitra tidak hanya menerima informasi, tetapi juga diajak mencoba penerapan di situasi layanan yang mendekati kondisi nyata.

Tahap evaluasi dilakukan melalui pre-test sebelum kegiatan dan post-test setelah kegiatan untuk mengukur perubahan pemahaman peserta. Selain itu, tim merancang peninjauan lanjutan guna melihat sejauh mana mitra menerapkan etika layanan dan praktik pelayanan prima yang selaras dengan kebutuhan wisatawan muslim. Data hasil pre-test dan post-test kemudian dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentase ketercapaian jawaban pada setiap indikator pertanyaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelaksanaan PKM ini diikuti oleh 15 peserta yang merupakan pelaku UMKM F&B di Desa Wisata Temajuk, yang dilaskanakan pada tanggal 6 September 2025, yaitu di salah satu Homestay mitra desa Temajuk (Abah House). Tempat pelaksanaan ini merupakan tempat pelaksanaan yang ditawarkan oleh mitra yang berlokasi di Jln. Mahdi Rt 12 Rw 005 dusun Camar Bulan Desa Temajuk Kecamatan Paloh Kabupaten Sambas Provinsi Kalimantan Barat. Berikut adalah gambar tempat pelaksanaan kegiatan seperti gambar di bawah ini.



Gambar 1. Tempat Pelaksanaan PKM Homestay Abah House

Sebagaimana yang sudah diuraikan pada penjelasan sebelumnya, bahwa Tahap pelakskanaan terdiri dari 3 sesi , yaitu:

b. Penyampaian Materi

Pentingnya penyampaian materi tentang Konsep Halal dan Titik Kritis Halal, Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Sederhana, Pelayanan Prima dan Pemahaman

Preferensi Wisatawan Halal. Matero tersebut memuat tentang: dasar-dasar pemahaman mengenai konsep kehalalan dalam konteks pariwisata, khususnya makanan, minuman, dan layanan. Fokus ditekankan pada identifikasi Titik Kritis Halal (TKK) yang penting untuk diperhatikan oleh pelaku usaha food and beverage di destinasi wisata. Kemudian materi penjelasan tentang templet atau daftar isian sederhana dan contoh implementasi sehari-hari yang memuat tentang komponen manual sistem jaminan halal, diantaranya adalah bahan, produk, dan fasilitas produksi. Materi terakhir yaitu pemaparan materi tentang konsep Pelayanan Prima (*Service Excellence*) dan bagaimana menyesuaikannya dengan kebutuhan dan preferensi spesifik Wisatawan muslim (melayani tamu untuk kebutuhan makan dan minum, informasi waktu sholat, privasi pelanggan, dan jenis makanan yang disajikan dll).

Materi disampaikan secara interaktif, memicu diskusi tentang tantangan kehalalan spesifik di desa wisata Temajuk. Sesi ini sampaikan oleh Tim Pelaksana Kegiatan sebagai narasumber yang terdiri ketua dan anggota pelaksana kegiatan. Setelah penjelasan materi, dilanjutkan dengan sesi tanya jawab/diskusi. Peserta terlibat aktif bertanya tentang salah satu tantangan yang dihadapi mereka (pemilik rumah makan/kantin seperti kesulitan mendapatkan bahan baku berlabel halal, keterbatasan biaya untuk sertifikasi, atau kurangnya pemahaman tentang pentingnya kebersihan area produksi atau alat. Selanjutnya pemateri menjawab setiap pertanyaan dan memberikan contoh konkrit tentang tantangan yang mereka hadapi.



Gambar 2. Penyampaian Materi



Gambar 3. Tim Pelaksana (Narasumber/Pemateri)

b. Praktik / Simulasi Layanan Pelanggan atau Pelayanan Prima pada Pelanggan (Wisatawan)

Sesi praktik tentang layanan pelanggan atau pelayanan prima dipandu oleh anggota pelaksana (mahasiswa yang terlibat). Sesi ini merupakan sesi praktik untuk peserta dalam melayani pelanggan ketika datang ke toko/rumah makan. Pertama-tama anggota tim memberikan contoh atau memberikan peran (*roleplay*) terlebih dahulu, yaitu anggota tim pelaksana memberikan contoh skenario pelayanan yang dimulai dari penyambutan, penanganan permintaan terkait kehalalan, hingga pelanggan selesai makan (keluar) dengan standar layanan prima yang ramah Wisatawan Halal dan memberikan contoh bagaimana mengatasi keluhan pelanggan. Setelah itu dilanjutkan dengan sesi praktik langsung oleh peserta kegiatan. Sesi ini menjadi puncak akhir kegiatan PKM, memberikan pengalaman langsung kepada peserta untuk menerapkan semua materi yang telah didapat. Berikut adalah kegiatan roleplay pelayanan prima yang dilakukan oleh anggota tim pelaksana seperti yang terlihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 4 Praktik Bermain Peran (Roleplay) Pelayanan Pelanggan

Setelah sesi praktik dilanjutkan dengan sesi evaluasi kegiatan, namun sebelum sesi evaluasi dilaksanakan, seluruh tim pelaksana dan juga peserta kegiatan untuk melakukan sesi foto bersama, setelah itu dilanjutkan dengan proses pelaksanaan evaluasi.



Gambar 5. Foto Bersama Tim Pelaksana Bersama Peserta Kegiatan

c. Tahap evaluasi

Untuk mengukur tingkat pemahaman mitra terhadap pelasanaan kegitan diukur melalui pree-test dan post-test berupa memberikan daftar pertanyaan kepada peserta kegitan/mitra. Adapun pree-test diberikan sebelum kegiatan dimulai untuk melihat pengetahuan peserta sebelum diberikan sosialisasi tentang materi yang akan disampaikan, sedangkan post-test diberikan setelah pelaksanaan akhir kegiatan yaitu setelah sesi praktik pelayanan prima. Hal ini dilakukan untuk melihat sejauh mana peserta dalam memahami

atau menerima semua materi yang sudah disampaikan oleh nara sumber, sehingga bisa diketahui apakah materi yang disampaikan bisa diterima dengan baik oleh peserta.

Evaluasi pemahaman dilakukan pada tiga indikator utama. Pada pertanyaan pertama mengenai pengalaman mendengar istilah produk industri halal, sebelum sosialisasi hanya 5 peserta (33,33%) yang menjawab pernah mendengar. Setelah kegiatan, seluruh peserta (100%) menyatakan pernah mendengar istilah tersebut. Dengan demikian, terjadi peningkatan sebesar 66,67 poin persentase. Pada pertanyaan kedua tentang pengetahuan layanan industri halal di tempat usaha, hasil pre-test menunjukkan 6 peserta (40%) sudah memiliki pengetahuan awal. Setelah sosialisasi, angka tersebut meningkat menjadi 15 peserta (100%), atau naik 60 poin persentase. Temuan ini memperlihatkan bahwa materi yang disampaikan membantu mitra mengaitkan konsep industri halal dengan praktik usaha sehari-hari di warung makan, rumah makan, maupun kafe.

Sementara itu, pada pertanyaan ketiga mengenai pemahaman konsep halal dan titik kritis kehalalan, pre-test menunjukkan 5 peserta (33,33%) sudah memahami substansi tersebut. Setelah pemaparan materi, sebanyak 14 peserta (93,33%) menunjukkan pemahaman yang lebih baik. Peningkatan ini penting karena titik kritis kehalalan, mulai dari bahan, proses pengolahan, hingga penyajian, merupakan fondasi bagi penerapan SJH sederhana di tingkat UMKM.

Secara keseluruhan, hasil pre-test dan post-test mengindikasikan bahwa pendekatan sosialisasi yang dikombinasikan dengan pendampingan dan simulasi layanan mampu menaikkan pengetahuan mitra dalam waktu relatif singkat. Temuan ini sejalan dengan arah penguatan UMKM dalam ekosistem industri halal sebagaimana digariskan dalam kebijakan MPHI, sekaligus relevan dengan kebutuhan destinasi wisata yang melayani wisatawan muslim (Azizah dkk., 2022; Hartini & Malahayatie, 2024). Bagi Desa Wisata Temajuk sebagai kawasan perbatasan, penguatan literasi halal pada pelaku F&B juga berpotensi menopang citra destinasi yang lebih siap menerima kunjungan wisatawan dari Malaysia dan daerah lain.

Meskipun demikian, peningkatan skor pengetahuan perlu dibaca sebagai capaian awal. Keberlanjutan penerapan SJH sederhana dan konsistensi pelayanan prima masih memerlukan monitoring serta pendampingan lanjutan di tingkat unit usaha. Faktor pendukung kegiatan antara lain antusiasme mitra dan relevansi materi dengan kebutuhan harian mereka, sedangkan tantangan yang perlu diantisipasi mencakup keterbatasan waktu operasional UMKM, terutama kelompok yang hanya buka pada akhir pekan, serta perbedaan tingkat literasi awal antarpeserta.

Tabel 1. Perubahan Pemahaman Peserta BerdasarkanPre-test dan Post-test (n = 15)

Indikator	Pre-test	Post-test	Peningkatan
Pernah mendengar produk industri halal	5 (33,33%)	15 (100%)	66,67 poin %
Mengetahui layanan industri halal di tempat usaha	6 (40%)	15 (100%)	60 poin %
Memahami konsep halal dan titik kritis	5 (33,33%)	14 (93,33%)	60 poin %

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada pelaku UMKM F&B di Desa Wisata Temajuk menunjukkan bahwa sosialisasi konsep dan titik kritis kehalalan, pendampingan SJH sederhana, serta pelatihan pelayanan prima yang mempertimbangkan preferensi wisatawan muslim dapat meningkatkan pemahaman mitra secara terukur. Dari 15 peserta,

pemahaman pada ketiga indikator utama meningkat signifikan setelah kegiatan, dengan capaian post-test berada pada rentang 93,33%–100%.

Ke depan, disarankan agar pendampingan tidak berhenti pada peningkatan pengetahuan semata. Monitoring berkala di unit usaha, perluasan peserta kepada UMKM yang belum terjangkau, serta sinergi dengan pemerintah desa dan dinas terkait diperlukan agar praktik jaminan halal sederhana dan pelayanan prima dapat diterapkan secara lebih konsisten. Bagi perguruan tinggi, program serupa penting dilanjutkan sebagai bentuk kontribusi berkelanjutan pada penguatan destinasi wisata perbatasan yang ramah terhadap kebutuhan wisatawan muslim.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sambas, PPM Poltesa, Tim Pelaksana maupun Mahaiswa yang terlibat, mitra / pelaku UMKM di Desa Wisata Temajuk, pemerintah desa, serta seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, baik dalam bentuk fasilitasi, partisipasi, maupun bantuan teknis di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, N., Rizkinnikmatussolihah, M., & Santoso, M. A. (2022). Perkembangan industri halal di Indonesia. Journal of Islamic Economics Studies and Practices, 1(2), 219–233.

Fitrian, K., Husni, H., & Siahaan, S. (2020). Penilaian daya tarik objek wisata pantai di Desa Temajuk Kecamatan Paloh Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. Jurnal Hutan Lestari, 8(1), 171–179. https://doi.org/10.26418/jhl.v8i1.39392

Harfaz, M. H. H., Naufal, D. Z., Berliana, S., Febrianty, S., Budilaksono, S., Kencana, W. H., & Gantina, D. (2023). Strategi pengembangan UMKM desa wisata. Dalam Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis Universitas Atma Jaya Yogyakarta (Vol. 57).

Hartini, H., & Malahayatie, M. (2024). Implikasi sertifikat halal dalam manajemen bisnis industri makanan dan minuman. Great: Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam, 1(2), 116–129. https://doi.org/10.62108/great.v1i1.688

Juwairiyah. (2024, Juli 20). Peran krusial desa wisata dalam pertumbuhan ekonomi daerah. Kompasiana. https://www.kompasiana.com/juwairiyahbgt1826/669a924934777c756d147db2/peran-krusial-desa-wisata-dalam-pertumbuhan-ekonomi-daerah

Mustajab, R. (2023, September 25). Industri makanan dan minuman tumbuh 4,62% pada kuartal II 2023. DataIndonesia.id. https://dataindonesia.id/industri-perdagangan/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-462-pada-kuartal-ii2023

Rosalina, T., Evita, R., Mutiaraningrum, I., Fatihah, N. A., & Sabahan. (2022). Pelatihan penerapan Cleanliness, Healthy, Safety and Environmental Sustainability (CHSE) pada homestay di Desa Temajuk wilayah perbatasan Indonesia-Malaysia. Jurnal Pengabdian Mandiri, 1(2), 323–332.
https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/1570

Rosalina, T., Muslimin, M., Ambo, R., & Purnamasari, W. (2024). Community-based homestay management strategy in meeting the need for halal accommodation facilities in the tourism villages of Sambas Regency, West Kalimantan Province. Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah, 8(2), 101–119.

Sobirin, Buwono, S., & Anasi, P. T. (2024). Geographical analysis of Temajuk tourist village destinations. Georeference: Jurnal Kajian Ilmu dan Pembelajaran Geografi, 2(2), 89–100. https://doi.org/10.26418/gr.v2i2.78613

Universitas Airlangga. (2022, November 16). Malaysia negara multi-etnis dan multi-agama. https://unair.ac.id/post_fetcher/fakultas-kedokteran-hewan-malaysia-negara-multi-etnis-dan-multi-agama/

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN