

**LAPORAN AKHIR**

**Program Pengabdian kepada Masyarakat**



**Pengembangan Pariwisata Halal dan Gizi Melalui Strategi Smart Tourism  
pada UMKM Ayam Ingkung di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta**

**Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun**

Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH	0510038604
Dr. Effatul Afifah, MPH	0529127701
Asti Ratnasari, S.Kom., M.Kom	0507038701

**UNIVERSITAS ALMA ATA**

**Tahun Anggaran 2024**

**Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat  
Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat**

**DIREKTORAT RISET, TEKNOLOGI, DAN PENGABDIAN KEPADA  
MASYARAKAT DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN TINGGI,  
RISET, DAN TEKNOLOGI KEMENTERIAN PENDIDIKAN,  
KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul Pelaksana : Pengembangan Pariwisata Halal dan Gizi Melalui Strategi Smart Tourism pada UMKM Ayam Ingkung di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta

Nama Lengkap : Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH

Jabatan Fungsional : Lektor

Program Studi : Gizi

Nomor HP : 085228846662

Alamat surel (*e-mail*) : [hernidwi@almaata.ac.id](mailto:hernidwi@almaata.ac.id)

**Anggota (1)** :

Nama Lengkap : Dr. Effatul Afifah, MPH

NIDN : 0529127701

Perguruan Tinggi : Universitas Alma Ata

**Anggota (2)** :

Nama Lengkap : Asti Ratnasari, S.Kom., M.Kom

NIDN : 0507038701

Perguruan Tinggi : Universitas Alma Ata

**Mitra Sasaran** :

Nama : Ingkung Jawa Waroeng nDesso

Alamat : Karangber, Guwosari, Kec. Pajangan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55751

Penanggung Jawab :

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke- 1 dari rencana 1 tahun

Biaya Tahun Berjalan : Rp .....Biaya

Keseluruhan : Rp 43,708,000

Mengetahui,  
Ketua LP2M



Dr. apt. Daru Estiningsih., M. Sc.

Yogyakarta, 27 Desember 2024  
Ketua

Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH

## RINGKASAN

Latar belakang pengabdian masyarakat ini berfokus pada pengembangan pariwisata halal dan peningkatan kualitas gizi di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta. Desa ini memiliki potensi wisata alam, budaya, dan kuliner, terutama Ayam Inkung, yang merupakan makanan khas. Namun, UMKM Ayam Inkung di desa ini masih menghadapi beberapa kendala, seperti kurangnya promosi yang efektif, belum adanya sertifikasi halal, dan kurangnya pemahaman terkait gizi. Tantangan ini menghambat daya saing produk mereka di pasar yang lebih luas, terutama dalam konteks pariwisata halal.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk; 1) Meningkatkan pemahaman pelaku UMKM tentang konsep pariwisata halal dan gizi, 2) Mengembangkan strategi pemasaran digital berbasis smart tourism, 3) Membantu UMKM dalam proses sertifikasi halal, 4) Meningkatkan kualitas produk dari segi hygiene, sanitasi, dan nilai gizi.

Tahapan metode meliputi; 1) Identifikasi kebutuhan yaitu menggali permasalahan UMKM melalui diskusi dan observasi langsung, 2) Sosialisasi yaitu memberikan edukasi kepada UMKM tentang pentingnya sertifikasi halal dan penerapan aspek gizi, 3) Pelatihan yaitu melatih UMKM dalam pemasaran digital, teknik promosi melalui media sosial, serta persiapan sertifikasi halal, 4) Pendampingan dan evaluasi yaitu membantu UMKM dalam proses sertifikasi dan evaluasi dampak program.

Luaran yang ditargetkan adalah sertifikasi halal bagi satu UMKM, peningkatan pengetahuan pelaku usaha tentang gizi dan hygiene, peningkatan omzet melalui digitalisasi pemasaran, publikasi media massa, publikasi ilmiah, poster kegiatan, video kegiatan dan pengakuan SKS bagi mahasiswa yang terlibat. Hasil yang diperoleh pada tahun pelaksanaan termasuk peningkatan kompetensi pelaku UMKM dalam hal pengelolaan bisnis halal, digitalisasi pemasaran, serta peningkatan jangkauan dan daya saing produk mereka di pasar wisata halal.

## PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga pengabdian masyarakat dengan tema *Pengembangan Pariwisata Halal dan Gizi Melalui Strategi Smart Tourism pada UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta* dapat terlaksana dengan baik. Program pengabdian ini merupakan bentuk kontribusi kami untuk mendukung pengembangan potensi ekonomi lokal melalui penguatan sektor pariwisata halal dan peningkatan kualitas produk kuliner tradisional Ayam Inkung.

Kegiatan ini tidak lepas dari kerjasama berbagai pihak. Kami ucapkan terima kasih kepada DRTPM Kemdikbudristek, UMKM Ayam Inkung, pemerintah Desa Pajangan, mahasiswa yang terlibat, serta seluruh tim yang telah berperan aktif dalam menyukkseskan kegiatan ini. Melalui edukasi, pelatihan, dan pendampingan, kami berharap para pelaku UMKM dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang lebih luas, terutama dalam hal sertifikasi halal dan pemasaran digital.

Kami menyadari bahwa keberhasilan program ini tidak terlepas dari dukungan yang diberikan oleh berbagai pemangku kepentingan, serta kerja keras tim dalam merancang dan melaksanakan kegiatan ini. Semoga hasil dari pengabdian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan Desa Wisata Pajangan, khususnya bagi UMKM Ayam Inkung, serta menjadi inspirasi bagi program-program serupa di masa mendatang.

Akhir kata, kami berharap laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas tentang pelaksanaan dan hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan.

Yogyakarta, Desember 2024

Tim Pengabdian Masyarakat

## DAFTAR ISI

Cover .....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Ringkasan.....	iii
Prakata.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Gambar.....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
BAB II HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT .....	2
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT .....	5
BAB IV PERMASALAHAN DAN SOLUSI .....	6
BAB V METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN .....	12
BAB VI HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN .....	18
BAB VII DELIVERY PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT .....	21
BAB VIII LUARAN YANG DICAPAI .....	23
BAB IX RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA .....	24
BAB X KESIMPULAN DAN SARAN .....	25
LAMPIRAN .....	26

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Permasalahan Prioritas pada UMKM Ayam Ingkung .....	6
Tabel 2. Solusi pada Masalah Aspek Produksi .....	8
Tabel 3. Solusi pada Masalah Aspek Pemasaran.....	9
Tabel 4. Solusi pada Masalah Aspek Manajemen Usaha .....	11
Tabel 5. Metode Pelaksanaan.....	12
Tabel 6. Tahapan Kegiatan Teknologi Informasi .....	15
Tabel 7. Nilai Pre dan Post-test Pariwisata dan Sertifikasi Halal .....	19
Tabel 8. Nilai Pre dan Post-test Hygiene Sanitasi.....	19

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tempat Obyek Wisata di Desa Wisata Pajangan .....	4
---	---

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta, memiliki potensi pariwisata yang besar dengan kekayaan alam, budaya, dan kuliner tradisionalnya, salah satunya adalah Ayam Inkung. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan karena masih adanya beberapa kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM setempat. Kendala tersebut meliputi belum adanya sertifikasi halal pada produk Ayam Inkung, kurangnya pemahaman tentang gizi dan hygiene, serta terbatasnya akses dan pengetahuan dalam memanfaatkan teknologi digital untuk pemasaran.

Pertumbuhan pariwisata halal di Indonesia semakin meningkat seiring dengan bertambahnya wisatawan Muslim yang mencari destinasi dan produk yang sesuai dengan prinsip halal. Dalam konteks ini, pariwisata halal menjadi peluang besar untuk mengembangkan UMKM lokal, termasuk UMKM Ayam Inkung. Selain itu, peningkatan kesadaran wisatawan terhadap pentingnya gizi dan pola makan sehat menjadikan aspek gizi dalam produk kuliner menjadi penting untuk dikembangkan.

Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu UMKM Ayam Inkung meningkatkan daya saing melalui sertifikasi halal, penerapan aspek gizi, serta pengembangan pemasaran digital melalui strategi *smart tourism*. Pengabdian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat melalui pengembangan ekonomi lokal yang lebih inklusif dan berkelanjutan.



## **BAB II**

### **HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT**




Desa Wisata Pajangan terletak di Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, Yogyakarta, adalah destinasi pariwisata yang dikenal dengan keberagaman budaya, alam yang indah, dan kuliner tradisionalnya. Desa Wisata Pajangan berada di sebelah barat Ibukota Kabupaten Bantul, Yogyakarta, dengan luas wilayah 3.324.759 ha. Wilayah administratif meliputi Kelurahan Sendangsari, Guwosari dan Triwidadi. Desa wisata ini memiliki obyek wisata yang terkenal yaitu Gua Selarong, pada masa lampau gua ini digunakan oleh Pangeran Diponegoro sebagai markas gerilya dalam berjuang melawan penjajahan Belanda, dan setiap tahun pada tanggal 8 Januari diadakan pengajian dan mujahadah untuk mengenang hari wafatnya Pangeran Diponegoro sehingga ramai dikunjungi oleh wisatawan. Selain memiliki beberapa obyek wisata dengan panorama yang indah, Desa Wisata Pajangan juga memiliki kerajinan tangan lokal yang telah dikenal oleh masyarakat luas sebagai sentra Kerajinan Batik Kayu (**Gambar 1**)(1).

Selain obyek wisata terdapat juga produk kuliner yang khas di desa ini. Produk kuliner unggulan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Ayam Inkung, sebuah hidangan tradisional Jawa yang khas dan lezat. Ayam Inkung merupakan olahan ayam kampung utuh yang diberi bumbu opor dan kelapa dan dimasak menggunakan tungku. Ayam Inkung memiliki filosofis yang berasal dari ayam “tukung” yang artinya sesaji yang bersumber dari agama “kapitayan” (kepercayaan) sebelum Islam masuk ke Indonesia, dan kata “Inkung” diambil dari bahasa Jawa Kuno “jinakung” yang artinya mengayomi dan “manekung” yang artinya memanjatkan doa. Dahulu kala Ayam Inkung hanya dapat dinikmati oleh masyarakat ketika ada acara hajatan tertentu, karena Ayam Inkung sebagai simbol syukuran atau “ubo rampe” (2). Namun saat ini, menu lauk *ndeso* ini dapat dinikmati oleh siapapun dan kapanpun. Bahkan, Ayam Inkung menjadi peluang bisnis kuliner yang menjanjikan.

Meskipun memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik pariwisata, Desa Wisata Pajangan masih menghadapi tantangan dalam mempromosikan dan mengembangkan produk Ayam Inkung, terutama konteks pariwisata halal dan gizi. Dari hasil observasi dan wawancara **masalah yang dihadapi terdiri dari aspek produksi, manajemen usaha dan pemasaran. Sebanyak 16 UMKM Ayam Inkung yang ada di Desa Wisata Pajangan belum memiliki sertifikasi Halal dari BPJPH (Badan Penyelenggara Produk Halal) dan promosi yang belum menjangkau secara luas.**

Pertumbuhan industri pariwisata halal telah meningkat secara signifikan dalam beberapa tahun terakhir, di mana wisatawan yang peduli akan konsumsi makanan yang sesuai dengan prinsip halal semakin meningkat (3). Demikian pula, kesadaran akan pentingnya pola makan sehat dan gizi juga semakin berkembang di kalangan wisatawan domestik maupun internasional (4). Oleh karena itu, pengembangan strategi pariwisata yang mempertimbangkan aspek halal dan gizi dapat menjadi langkah penting dalam meningkatkan daya saing produk pariwisata Desa Wisata Pajangan, terutama produk Ayam Inkung.

Upaya memanfaatkan konsep *smart tourism*, di mana teknologi digital digunakan untuk meningkatkan pengalaman wisatawan, promosi produk, dan pemasaran destinasi. Desa Wisata Pajangan memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri pariwisata halal dan gizi yang berkelanjutan. Namun untuk mencapai hal tersebut, perlu adanya kolaboratif dari berbagai pihak terkait, termasuk pemilik UMKM Ayam Inkung, lembaga pendidikan dan masyarakat setempat. Dengan demikian, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) berupa pengembangan pariwisata halal dan gizi melalui strategi *smart tourism* pada produk UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta, memiliki potensi untuk memberikan dampak positif yang signifikan bagi pengembangan ekonomi lokal, pelestarian budaya, dan kesejahteraan masyarakat.

		
<p>Petilasan Ki Ageng Mangir</p>	<p>Gua Selarong</p>	<p>Curug Banyunibo</p>
		
<p>Curug Pulosari</p>	<p>Dam Kamijoro (Irigasi dengan gaya arsitektur Eropa yang dibangun pada tahun 1924 oleh arsitektur Belanda Ir. Julius Schmutzer)</p>	
		
<p>Kerajinan Batik Kayu</p>	<p>Taman Jati Larangan</p>	

	
<p>Dam Makam Bulan (Irigasi dengan gaya arsitektur Eropa yang dibangun pada tahun 1924 oleh arsitektur Belanda Ir. Julius Schmutzer)</p>	<p>Kuliner Ayam Inkung</p>

**Gambar 1. Tempat Obyek Wisata di Desa Wisata Pajangan**

## BAB III TUJUAN DAN MANFAAT

### A. Tujuan

**Tujuan utama** dari PkM ini adalah untuk mengembangkan pariwisata halal dan gizi di Desa Wisata Pajangan melalui strategi *smart tourism* pada UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta. **Tujuan khususnya** meliputi; 1) Meningkatkan pemahaman dan keterampilan para pelaku usaha/UMKM ayam ingkung tentang konsep pariwisata halal dan gizi. 2) Meningkatkan kesadaran para pelaku usaha/UMKM ayam ingkung tentang pentingnya pola makan sehat dan gizi. 3) Mengembangkan infrastruktur yang ramah dan mendukung pariwisata halal dan gizi. 4) Meningkatkan promosi dan pemasaran produk ayam ingkung secara digital melalui *platform smart tourism*.

### B. Manfaat

Manfaat yang didapat dari program pengabdian masyarakat ini antara lain:

#### 1. Bagi UMKM Ayam Inkung:

- **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan:** Pelaku UMKM memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya sertifikasi halal dan penerapan aspek gizi pada produk makanan. Edukasi ini meningkatkan kualitas produk mereka, baik dari segi kebersihan, keamanan, maupun kandungan gizinya.
- **Akses Pasar yang Lebih Luas:** Dengan digitalisasi pemasaran melalui strategi *smart tourism* dan media sosial, UMKM mampu menjangkau konsumen yang lebih luas, termasuk wisatawan yang mencari produk halal.
- **Sertifikasi Halal:** Dengan proses sertifikasi halal, UMKM dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama wisatawan Muslim, serta memperluas peluang bisnis ke pasar halal yang terus berkembang.

#### 2. Bagi Desa Wisata Pajangan:

- **Penguatan Pariwisata Halal:** Desa Pajangan semakin dikenal sebagai destinasi wisata yang ramah bagi wisatawan Muslim dengan produk kuliner yang bersertifikasi halal dan berkualitas.

#### 3. Bagi Mahasiswa:

- **Pengalaman Belajar di Luar Kampus:** Mahasiswa yang terlibat mendapatkan pengalaman praktis dalam mengembangkan pariwisata halal, sertifikasi halal, serta penerapan teknologi digital untuk pemasaran. Pengalaman ini bermanfaat untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi mereka.

#### 4. Bagi Perguruan Tinggi:

- **Kontribusi Sosial:** Program ini memungkinkan perguruan tinggi berperan aktif dalam memberikan solusi terhadap masalah riil yang dihadapi masyarakat, khususnya di sektor pariwisata dan usaha mikro.
- **Pengembangan Tridarma:** Kegiatan ini mendukung pengembangan tridarma perguruan tinggi, yaitu pengajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

**BAB IV**  
**PERMASALAHAN DAN SOLUSI**

**A. Permasalahan Prioritas**

Desa Wisata Pajangan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik pariwisata, namun masih menghadapi tantangan dalam mengembangkan dan mempromosikan UMKM Ayam Inkung dalam konteks pariwisata halal dan gizi. Tabel 1 di bawah ini adalah beberapa masalah prioritas yang ditemukan berdasarkan observasi dan wawancara pada UMKM Ayam Inkung.

**Tabel 1. Permasalahan Prioritas pada UMKM Ayam Inkung**

No	Masalah	Deskripsi Masalah
1	<b>Aspek produksi</b>	<p><b>1. Belum bersertifikasi halal</b> Hasil observasi dan wawancara menemukan bahwa semua UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan yang berjumlah 16 <b>belum memiliki sertifikasi Halal dari BPJPH</b> (Badan Penyelenggara Produk Halal). Hal ini disebabkan ketidakpahaman, biaya, proses sertifikasi halal yang rumit dan prioritas lainnya. Namun, kebutuhan sertifikasi halal sangat penting untuk memenuhi wisatawan/konsumen Muslim yang memperhatikan aspek kehalalan pada makanan yang dikonsumsi. Dampak jika produk tidak bersertifikat halal menyebabkan penurunan pembelian dan kehilangan peluang/reputasi bisnis UMKM pada pasar wisatawan Muslim saat mencari makanan halal di daerah tersebut. Disamping itu, tidak memenuhi standar gizi karena standar halal terkait dengan kualitas dan kebersihan bahan baku serta proses produksi.</p> <p><b>2. Belum memenuhi aspek gizi</b> Semua UMKM Ayam Inkung <b>belum menonjolkan aspek-aspek gizi</b> seperti nilai kalori dan zat gizi yang penting sebagai bahan informasi bagi seseorang yang sedang menjalani kebugaran atau diet.</p>
2	<b>Aspek pemasaran</b>	<p><b>1. Pemasaran dan promosi kurang menjangkau secara luas</b> Hasil observasi dan wawancara bahwa promosi Ayam Inkung belum menjangkau secara luas, hal ini disebabkan pada masalah manajemen pemasaran. Hasil ini sejalan dengan <b>penelitian sebelumnya yang dilakukan di Desa Wisata Pajangan bahwa menurut sebagian konsumen promosi produk Ayam Inkung kurang dimengerti dan tersampaikan dengan baik</b>, hal ini dipengaruhi oleh media promosi yang digunakan tidak maksimal dan kurang menjangkau secara luas (5).</p> <p><b>2. Masalah manajemen pemasaran</b> Hasil observasi dan wawancara masalah manajemen pemasaran yang dihadapi meliputi: - <b>UMKM Ayam Inkung memiliki keterbatasan akses dan</b></p>

		<p><b>digitalisasi</b>, mereka menghadapi tantangan dalam mengadopsi teknologi dan strategi pemasaran digital untuk memasarkan produk yang lebih luas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Kurang memiliki strategi promosi yang tepat</b> untuk memasarkan Ayam Inkung secara efektif kepada target pasar yang relevan.</li> <li>- <b>Kurang dalam branding dan diferensiasi</b> yang kuat untuk membedakan hidangan Ayam Inkung dengan pesaing yang ada di luar Desa Wisata Pajangan. Sertifikasi halal dapat menjadi pembeda dengan pesaing yang lain.</li> </ul>
3	<b>Aspek manajemen usaha</b>	<p><b>1. Sumber daya manusia terbatas</b> UMKM Ayam Inkung merasa kesulitan dalam melengkapi persyaratan sertifikasi halal, tidak memiliki sumber daya yang cukup dan kompeten untuk menangani pengurusan sertifikasi halal.</p> <p><b>2. Masalah manajemen operasional</b> Masalah manajemen operasional yang dihadapi yaitu;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tantangan UMKM Ayam Inkung memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan bersertifikasi halal seperti ayam, bumbu kemasan, dan lain-lain.</li> <li>- Tantangan memilih bahan baku berkualitas, segar dan bebas dari bahan tambahan makanan yang tidak sehat. Perlu memiliki prosedur pengawasan dan pengendalian kualitas untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas gizi.</li> <li>- Menjaga seluruh proses produksi hingga penyajian sesuai dengan prinsip halal dan gizi.</li> <li>- Menyediakan infrastruktur yang ramah dan nyaman bagi konsumen Muslim, seperti tersedia Musholla, Toilet dan Tempat Wudlu.</li> </ul>

## B. Solusi

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan, solusi yang diberikan untuk menyelesaikan masalah pada UMKM Ayam Inkung antara lain:

### 1. Aspek produksi

Solusi yang diberikan pada masalah aspek produksi tertera pada Tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2. Solusi pada Masalah Aspek Produksi**

	<b>Solusi yang diberikan</b>	<b>Indikator Capaian</b>
	<b>Sub Masalah: UMKM Ayam Inkung belum bersertifikasi halal</b>	
1	<p><b>UMKM Ayam Inkung diberikan edukasi tentang halal pada produk makanan dan pentingnya sertifikasi halal dalam pengembangan pariwisata halal</b></p> <p>UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan akan diberikan edukasi tentang halal pada produk makanan, sertifikasi halal dan pariwisata halal. Manfaat yang didapat yaitu meningkatkan pemahaman tentang prinsip halal pada makanan, termasuk bahan yang diperbolehkan dan dilarang dalam proses penyimpanan, produksi, hingga penyajian. Pemahaman yang semakin baik akan meningkatkan kesadaran UMKM Ayam Inkung yang ada di Desa Wisata Pajangan untuk segera memproses sertifikasi halal sehingga tercipta pariwisata halal.</p>	- Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% ( <i>pre-post test</i> )
	<p><b>Salah satu UMKM Ayam Inkung (Waroeng nDesso) akan dibantu proses sertifikasi halal</b></p> <p>UMKM Ayam Inkung Waroeng nDesso merupakan pionir Ayam Inkung yang ada di Desa Wisata Pajangan sejak tahun 2012, kemudian bermunculan UMKM Ayam Inkung merk lainnya di wilayah tersebut dan menjadi Desa Wisata dengan kuliner yang khas. UMKM Ayam Inkung Waroeng nDesso memiliki karyawan sebanyak 15 orang dan bersedia menjadi mitra yang akan dibantu proses sertifikasi produknya, dan <b>telah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) yang merupakan salah satu syarat untuk sertifikasi halal</b>. Manfaat yang didapat apabila UMKM Ayam Inkung telah bersertifikasi halal yaitu; 1) meningkatkan kualitas produk karena standar halal adalah menghindari penggunaan bahan-bahan yang diragukan dan tidak diperbolehkan, 2) meningkatkan kepuasan khususnya konsumen Muslim karena produknya telah memenuhi standar halal, 3) Ayam Inkung yang telah bersertifikasi halal akan memiliki akses pasar yang lebih luas, 4) memperoleh citra dan reputasi baik di mata konsumen, dan 5) pemilik UMKM Ayam Inkung yang telah bersertifikasi halal akan mendorong UMKM Ayam Inkung yang lain di Desa Wisata Pajangan untuk tergerak mengurus sertifikasi halal sehingga terwujud pariwisata halal dan gizi.</p>	- Mendapat sertifikasi halal dari BPJPH atau sudah melalui proses audit halal dan sedang menunggu sertifikat halal (jika ada revisi dan memerlukan waktu)



<b>Sub Masalah: Belum memenuhi aspek gizi</b>	
<p><b>UMKM Ayam Inkung akan diberikan edukasi terkait pentingnya aspek gizi dalam produk makanan</b></p> <p>Beberapa UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan akan diberikan edukasi tentang aspek gizi pada produk makanan. Manfaat yang didapat dari edukasi dan menerapkan aspek gizi yaitu; 1) meningkatkan pemahaman pada UMKM sehingga UMKM dapat memilih bahan makanan yang sehat dan bergizi, 2) UMKM dapat membantu sekaligus meningkatkan kesadaran konsumen melalui informasi nilai gizi pada Ayam Inkung untuk membuat pilihan yang lebih sehat dalam makanan, 3) sebagai diferensiasi dari kompetitor karena menekankan pada nilai gizi sehingga menarik konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan gizi, 4) menciptakan produk yang lebih inovatif dan menarik karena mengembangkan produk yang lebih sehat dan bergizi, dan 5) meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan bisnis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>)</li> <li>- Minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung memiliki label nilai gizi</li> </ul>
<p><b>UMKM Ayam Inkung akan diberikan edukasi terkait hygiene dan sanitasi makanan</b></p> <p>Beberapa UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan akan diberikan edukasi tentang hygiene dan sanitasi pada makanan. Karena aspek halal dan gizi sangat memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan sehingga perlu diberikan edukasi materi tersebut. Manfaat yang didapat yaitu meningkatkan pemahaman kepada UMKM dan menjaga kualitas produk terhindar dari kontaminasi berbahaya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>)</li> </ul>

## 2. Aspek pemasaran

Aspek pemasaran UMKM Ayam Inkung melalui strategi *smart tourism* untuk mendukung pariwisata halal dan gizi, dijelaskan pada di bawah ini.

**Tabel 3. Solusi pada Masalah Aspek Pemasaran**

	<b>Solusi yang diberikan</b>	<b>Indikator Capaian</b>
<b>Sub Masalah: Pemasaran dan promosi kurang menjangkau secara luas serta masalah manajemen pemasaran</b>		
1	<p><b>Penggunaan platform digital untuk pemasaran dan promosi yang menarik di sosial media</b></p> <p>Membantu dan mendorong UMKM Ayam Inkung untuk aktif dan membuat konten pemasaran yang menarik di sosial</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tingkat adopsi UMKM mampu membuat konten pemasaran yang menarik.</li> </ul>



	<p>media (Instagram, Tiktok, Wa bisnis, Telegram), maka akan diberikan pelatihan membuat konten menggunakan aplikasi yang mudah digunakan seperti Canva, Cap Cut.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung dapat mendesain konten pemasaran dengan menarik.</li> </ul>
2	<p><b>Teknik foto produk yang menarik</b></p> <p>UMKM Ayam Inkung akan dilatih bagaimana mengambil gambar dan mengeditnya di aplikasi agar menjadi gambar yang menarik di mata konsumen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tingkat adopsi UMKM mampu membuat foto produk yang menarik.</li> <li>- Minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung dapat menampilkan foto produknya dengan menarik.</li> </ul>
3	<p><b>Kemitraan dengan marketplace online</b></p> <p>Membantu dan mendorong UMKM Ayam Inkung bergabung dengan marketplace online seperti Shopee, Tokopedia, Gofood, Grabfood dan lainnya. Dengan memanfaatkan platform yang sudah ada dapat memperluas jangkauan pasar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tingkat adopsi UMKM menggunakan marketplace online.</li> <li>- Minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung bergabung di marketplace online.</li> </ul>
4	<p><b>Memfaatkan platform digital dan aplikasi pariwisata untuk mempromosikan Ayam Inkung</b></p> <p>Memberikan pelatihan kepada UMKM Ayam Inkung tentang penggunaan aplikasi pariwisata seperti Indonesia Muslim Friendly, Halal Traveler, Halal Guide atau Halal Local, sehingga wisatawan Muslim mudah menemukan makanan halal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tingkat adopsi UMKM terdaftar dalam aplikasi pariwisata halal.</li> <li>- Minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung tercantum di aplikasi pariwisata (jika telah bersertifikasi halal).</li> </ul>

### 3. Aspek manajemen usaha

**Tabel 4. Solusi pada Masalah Aspek Manajemen Usaha**

No	Solusi yang diberikan	Indikator Capaian
<b>Sub Masalah: SDM dan manajemen operasional</b>		
1	<p><b>Membantu proses sertifikasi halal</b>            Pada salah satu UMKM Ayam Inkgung (Waroeng nDesso) akan dibantu oleh tim pengabdian masyarakat untuk melengkapi persyaratan sertifikasi halal.</p>	<p>- Mendapat sertifikasi halal dari BPJPH atau sudah melalui proses audit halal dan sedang menunggu sertifikat halal (jika ada revisi dan memerlukan waktu).</p>
2	<p><b>Pelatihan Halal (Pendamping Proses Produk Halal (PPH) atau Penyelia Halal)</b>            Sumber daya manusia perlu disiapkan untuk proses sertifikasi halal. Pada proses sertifikasi halal bagi usaha mikro / kecil diperlukan orang yang bertugas mendampingi pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Berdasarkan Peraturan Kemenag No 20 Tahun 2021 tentang sertifikasi halal bagi usaha mikro / kecil, yaitu persyaratan perlu adanya Pendamping Proses Produk Halal (PPH). SDM diberi pelatihan untuk menyiapkan dan membantu melengkapi persyaratan yang diperlukan untuk sertifikasi halal.</p>	<p>- Lulus kompetensi dan mendapat sertifikat Pendamping PPH</p>
3	<p><b>Edukasi halal dan gizi pada karyawan</b>            Karyawan perlu diberikan edukasi tentang halal dan gizi pada makanan untuk mengetahui konsep halal, haram dan gizi dalam persiapan hingga penyajian makanan untuk memastikan bahwa Ayam Inkgung sesuai dengan prinsip halal dan gizi, serta menghindari potensi pelanggaran. Kegiatan edukasi pada karyawan ini diberikan pada salah satu UMKM Ayam Inkgung (Waroeng nDesso) karena bersedia menjadi mitra yang dibantu terkait halal dan gizi.</p>	<p>- Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>)</p>
4	<p><b>Membangun infrastruktur yang ramah dan nyaman bagi konsumen Muslim</b>            Pada kegiatan edukasi menyampaikan kepada UMKM Ayam Inkgung hendaknya menyediakan sarana dan prasarana yang memudahkan seorang Muslim melaksanakan sholat, seperti Musholla, Toilet dan atau Tempat Wudlu.</p>	<p>- Tersedia sarana dan prasarana untuk melaksanakan sholat.</p>

**BAB V**  
**METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN**

Adapun metode pelaksanaan dilakukan secara bertahap mulai dari identifikasi kebutuhan hingga evaluasi dengan **waktu sekitar 6 bulan**, dengan rincian kegiatan sebagai berikut.

**Tabel 5. Metode Pelaksanaan**

No	Metode Pelaksanaan	Deskripsi
1	<b>Identifikasi kebutuhan</b>	<p>Melakukan <i>Focus Group Discussion</i> dengan pemilik/perwakilan UMKM Ayam Inkung yang ada di Desa Wisata Pajangan untuk mengidentifikasi masalah, kebutuhan, SDM, sarana dan parasarana terkait pariwisata halal dan gizi.</p> <p>a. Teknis pelaksanaan: <i>Focus Group Discussion</i>            b. Media/alat bantu: recorder, buku catatan, daftar pertanyaan            c. Tempat: Balai Desa Guwosari, Pajangan, Bantul            d. Indikator capaian: terkumpulnya informasi</p>
2	<b>Sosialisasi kegiatan</b>	<p>Pada kegiatan ini mengundang pengurus desa dan pemilik/perwakilan UMKM Ayam Inkung untuk acara sosialisasi terkait kegiatan pengabdian masyarakat tentang pengembangan pariwisata halal dan gizi di Desa Wisata Pajangan pada UMKM Ayam Inkung melalui <i>strategi smart tourism</i>. Tujuan sosialisasi ini adalah untuk meningkatkan kesadaran, minat dan keterlibatan dalam pengembangan pariwisata halal dan gizi.</p> <p>a. Teknis pelaksanaan: ceramah dan diskusi            b. Media/alat bantu: recorder, buku catatan, LCD proyektor            c. Tempat: Balai Desa Guwosari, Pajangan, Bantul            d. Indikator capaian: tingkat kehadiran minimal 80%</p>
3	<b>Edukasi dan pelatihan</b>	<p><b>1) Edukasi tentang halal pada produk makanan, proses sertifikasi halal dan pariwisata halal</b></p> <p>a. Sasaran: pemilik/perwakilan UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, perwakilan karyawan (3-5 orang) Ayam Inkung Waroeng nDesso            b. Media/alat bantu: LCD proyektor, buku catatan            c. Materi:            d. Esensi, filosofi dan dasar hukum pangan halal                - Peraturan/undang-undang regulasi pangan halal                - Sistem Jaminan Halal                - Persyaratan sertifikasi halal                - Pariwisata halal            e. Tempat: Balai Desa Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta            f. Indikator capaian: Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>)</p> <p><b>2) Edukasi tentang hygiene dan sanitasi serta aspek gizi pada produk makanan</b></p> <p>g. Sasaran: pemilik/perwakilan UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, perwakilan karyawan (3-5 orang) Ayam Inkung Waroeng nDesso</p>

		<p>a. Media/alat bantu: LCD proyektor, buku catatan</p> <p>b. Materi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiene sanitasi; prinsip dasar hygiene makanan, bahaya kontaminasi, pembersihan dan sanitasi, pemeriksaan dan pengawasan</li> <li>- Aspek gizi pada produk makanan; komposisi zat gizi pada produk makanan, diet khusus, porsi makanan, pemilihan bahan baku dan pengolahan yang tepat</li> </ul> <p>c. Tempat: Balai Desa Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta</p> <p>d. Indikator capaian: Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>), informasi nilai gizi pada Ayam Inkung</p> <p><b>3) Edukasi dan pelatihan tentang pemasaran digital pada produk Ayam Inkung</b></p> <p>h. Sasaran: pemilik/perwakilan UMKM Ayam Inkung di Desa Wisata Pajangan, perwakilan karyawan (3-5 orang) Ayam Inkung Waroeng nDesso</p> <p>a. Media/alat bantu: LCD proyektor, buku catatan</p> <p>b. Materi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelatihan penggunaan aplikasi untuk desain promosi dan pemasaran</li> <li>- Pelatihan teknik foto dan video produk makanan</li> <li>- Pelatihan cara pemasaran di marketplace online</li> <li>- Pelatihan cara pemasaran di aplikasi pariwisata halal</li> </ul> <p>c. Tempat: Balai Desa Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta</p> <p>d. Indikator capaian: Persentase peningkatan pengetahuan minimal 70% (<i>pre-post test</i>), peningkatan keterampilan, minimal 1 (satu) UMKM Ayam Inkung dapat mendesain konten pemasaran.</p> <p><b>4) Pelatihan Halal (Pendamping Proses Produk Halal (PPH) atau Penyelia Halal)</b></p> <p>Pelatihan ini diperlukan sebagai syarat proses sertifikasi halal karena perlu adanya SDM atau pendamping PPH, tercantum pada Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No 20 Tahun 2021 terkait Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro/Kecil. <b>Pelatihan ini akan diikuti sebanyak 2-3 orang</b> terdiri dari 1 orang perwakilan UMKM Ayam Inkung Waroeng nDesso karena telah bersedia menjadi mitra yang ingin dibantu proses sertifikasi halal dan perwakilan dari tim pengabdian masyarakat agar dapat membantu dan mendampingi selama proses jalannya pengurusan sertifikasi halal sehingga waktu proses lebih cepat. Tempat pelatihan pendamping PPH dipilih dari Lembaga yang terpercaya seperti Halal Institute, IHATEC, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Halal Center Cendekia Muslim, atau World Halal Centre NU. Capaian pada pelatihan ini yaitu <b>lulus kompetensi dan tersertifikasi sebagai pendamping PPH atau Penyelia Halal.</b></p>
4	<b>Proses sertifikasi halal Ayam Inkung</b>	<p>Tim pengabdian masyarakat akan membantu proses sertifikasi halal pada salah satu UMKM Ayam Inkung (Waroeng nDesso) yang telah bersedia menjadi mitra. <b>Proses sertifikasi halal umumnya selama 21 hari</b> dengan rincian proses sebagai berikut:</p> <p>a. Permohonan sertifikasi halal</p>

		<p>UMKM Ayam Ingkung Waroeng nDesso mengajukan permohonan sertifikasi halal dan submit dokumen persyaratan (data pemilik, nama, jenis produk, bahan baku, pengolahan dan dokumen sistem jaminan produk halal) pada aplikasi SIHALAL, kemudian memilih Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yaitu LPH Sucofindo atau UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.</p> <p>b. Pemeriksaan kelengkapan dokumen oleh BPJPH Dokumen akan diperiksa oleh BPJPH dan menetapkan LPH ( 2 hari kerja).</p> <p>c. Pemeriksaan kehalalan produk Pemeriksaan dilakukan oleh LPH mencakup kelengkapan dan kesesuaian dokumen, serta penerapan standar halal di lapangan (15 hari kerja).</p> <p>d. Perbaikan dan pelaporan UMKM Ayam Ingkung melakukan perbaikan jika ada ketidaksesuaian saat audit halal dan menyampaikan bukti perbaikan untuk diverifikasi hingga memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal. Kemudian LPH akan menyusun laporan dan menyampaikan kepada MUI (Majelis Ulama Indonesia).</p> <p>e. Penetapan halal oleh Komisi Fatwa Halal MUI Komisi Fatwa Halal MUI akan menetapkan kehalalan berdasarkan laporan dari LPH (3 hari kerja).</p> <p>f. Penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH Sertifikat halal akan diterbitkan oleh BPJPH dalam bentuk e-certificate dan menyerahkan langsung melalui aplikasi SIHALAL (1 hari kerja).</p>
5	<b>Infrastruktur halal</b>	<p>Tim pengabdian masyarakat mendorong kepada pemilik UMKM Ayam Ingkung untuk dapat segera percepatan sertifikasi halal dan menyediakan fasilitas yang memudahkan wisatawan Muslim melaksanakan sholat sehingga dapat memperluas jangkauan pasar. Pesan ini disampaikan saat kegiatan edukasi.</p> <p>Indikator capaian: tingkat adopsi proses sertifikasi halal, tersedia Musholla, Toilet, dan Tempat Wudlu.</p>
6	<b>Pendampingan dan evaluasi</b>	<p>Pendampingan dilakukan baik selama waktu pengabdian masyarakat maupun diluar waktu tersebut. Pendampingan meliputi konsultasi, bimbingan, mentoring, dan edukasi/pelatihan lanjutan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM Ayam Ingkung. Evaluasi juga dilakukan selama jalannya pengabdian masyarakat untuk memantau tingkat keberhasilan dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Evaluasi meliputi peningkatan pengetahuan, keterampilan, peningkatan kualitas produk (halal dan gizi), dan penambahan infrastruktur yang mendukung pariwisata halal. Disamping itu, evaluasi dilakukan secara terus menerus untuk melihat dampaknya terhadap UMKM Ayam Ingkung (kepuasan konsumen/wisatawan, ekonomi) dan masyarakat setempat.</p>
7	<b>Keberlanjutan program</b>	<p>Keberlanjutan program pengabdian masyarakat ini merupakan hal penting untuk dipertimbangkan agar dampak positif kegiatan tersebut dapat berlangsung dalam jangka waktu yang lama. Untuk menjaga keberlanjutan yaitu; 1) melanjutkan pendampingan secara berkala terkait sertifikasi halal dan gizi, 2) mendorong percepatan pariwisata halal dan gizi di Desa Wisata Pajangan dengan melibatkan pemerintah daerah</p>

		setempat, 3) melanjutkan pendampingan penggunaan digital baik pemasaran maupun operasional bisnis UMKM Ayam Inkung, 4) melakukan penelitian di masa depan.
--	--	--

Gambaran Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut:

### 1. Ilmu Pengetahuan

#### a. Edukasi Halal pada produk makanan, proses sertifikasi halal dan pariwisata halal

Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman tentang prinsip-prinsip halal dalam Islam, sertifikasi halal dan konsep pariwisata yang sesuai dengan prinsip halal. Melalui edukasi tersebut akan mendorong UMKM Ayam Inkung untuk memproses sertifikasi halal sehingga meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar dan mendorong pariwisata halal di Desa Wisata Pajangan. Pada kegiatan ini disertai Buku Panduan Sertifikasi Halal pada Produk Makanan agar lebih mudah memahami prosedur, standar, dan teknis sertifikasi halal (**Gambar 2**).

#### b. Edukasi hygiene sanitasi makanan dan gizi

Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan terkait hygiene sanitasi makanan dan gizi untuk memastikan kualitas keamanan makanan yang dikonsumsi oleh wisatawan/konsumen serta mempromosikan pola makan sehat.

#### c. Pelatihan Halal (Pendamping Proses Produk Halal (PPH) atau Penyelia Halal)

Pelatihan ini diperlukan bagi usaha mikro untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal, sesuai dengan peraturan Kemenag No . Lembaga yang dipilih No 20 Tahun 2021 terkait Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro/Kecil.

### 2. Teknologi Informasi

Bidang teknologi informasi pada pengabdian masyarakat yaitu memberikan **pelatihan terkait pemasaran digital** sebagai berikut:

**Tabel 6. Tahapan Kegiatan Teknologi Informasi**

NO	Tahapan Pelatihan	Keterangan	Alat yang Digunakan
1.	Pelatihan penggunaan aplikasi desain promosi	Pengenalan aplikasi desain yang mudah digunakan seperti Canva	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC Internet, laptop/PC
		Memberikan keterampilan praktis mendesain materi pemasaran	Internet, video tutorial, materi pelatihan, laptop/PC, LCD proyektor
2.	Pelatihan teknik foto dan video produk	Pengenalan aplikasi untuk membuat foto dan video seperti CapCut	CapCut, smartphone, kamera, laptop/PC
		Keterampilan praktis membuat foto dan video yang menarik	Tripod, lighting
		Video tutorial untuk membuat konten foto dan	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC

		video	Video tutorial
3	Pelatihan pemasaran di marketplace dan social media	Peningkatan pengetahuan tentang fitur marketplace populer (Shopee, Tokopedia, dll)	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC Smartphone, internet
		Keterampilan praktis penggunaan alat pemasaran di platform tersebut	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC
		Strategi pemasaran konten di social media (Instagram, TikTok, dll)	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC laptop/LCD
4.	Pelatihan pemasaran di aplikasi halal	Pengenalan aplikasi pariwisata halal (Indonesia Muslim Friendly, Halal Traveler, dll).	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC
		Keterampilan praktis penggunaan aplikasi halal	Materi pelatihan, LCD proyektor, laptop/PC

**Detail tahapan yaitu:**

**1. Pelatihan Penggunaan Aplikasi Desain Promosi (Canva)**

- **Langkah 1:** Pengenalan Canva dan fitur-fitur dasarnya.
- **Langkah 2:** Demo langsung penggunaan Canva untuk membuat desain sederhana.
- **Langkah 3:** Latihan praktis membuat desain promosi, banner, dan poster.
- **Langkah 4:** Sesi tanya jawab dan diskusi.

**2. Pelatihan Teknik Foto dan Video Produk (CapCut)**

- **Langkah 1:** Pengenalan aplikasi CapCut dan fitur-fitur editing dasar.
- **Langkah 2:** Teknik dasar fotografi produk (pengaturan lighting, angle, dan komposisi).
- **Langkah 3:** Teknik dasar videografi produk (shooting, editing, dan efek).
- **Langkah 4:** Praktik langsung membuat foto dan video produk Ayam Inkgung.

**3. Pelatihan Pemasaran di Marketplace dan Sosial Media**

- **Langkah 1:** Pengenalan platform marketplace (Shopee, Tokopedia) dan sosial media (Instagram, TikTok).
- **Langkah 2:** Demo fitur-fitur dan alat pemasaran di platform tersebut.
- **Langkah 3:** Strategi pemasaran konten, termasuk penulisan caption, hashtag, dan jadwal posting.
- **Langkah 4:** Praktik membuat akun dan mengunggah produk di marketplace dan sosial media.

**4. Pelatihan Pemasaran di Aplikasi Pariwisata Halal**

- **Langkah 1:** Pengenalan aplikasi pariwisata halal dan manfaatnya untuk UMKM.
- **Langkah 2:** Cara mendaftar dan mengunggah produk di aplikasi pariwisata halal.

- **Langkah 3:** Strategi untuk meningkatkan visibilitas produk dalam aplikasi tersebut.
- **Langkah 4:** Diskusi dan sesi tanya jawab untuk mengatasi masalah yang dihadapi



## **BAB VI**

### **HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Pajangan, Bantul, Yogyakarta, berfokus pada peningkatan kapasitas UMKM Ayam Inkung melalui pengembangan pariwisata halal dan gizi, serta penerapan strategi pemasaran berbasis *smart tourism*. Selama pelaksanaan, beberapa aktivitas utama telah dilakukan, mencakup sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Berikut adalah hasil dari masing-masing tahapan kegiatan:

#### **1. Sosialisasi dan Edukasi**

Kegiatan sosialisasi diikuti oleh pelaku UMKM Ayam Inkung yang berfokus pada pentingnya sertifikasi halal, hygiene sanitasi, serta penerapan aspek gizi pada produk makanan. Peserta diajak untuk memahami konsep pariwisata halal dan bagaimana meningkatkan daya saing produk mereka dengan memenuhi standar halal dan kesehatan yang dibutuhkan oleh wisatawan Muslim.

#### **2. Pelatihan**

Pelatihan yang diberikan meliputi dua bidang utama:

1. **Edukasi halal dan nutrition tourism:** Memberikan tentang konsep pariwisata halal dan gizi
2. **Sertifikasi Halal:** Pelaku UMKM diberikan edukasi tentang proses dan persyaratan sertifikasi halal. Salah satu UMKM Ayam Inkung berhasil memulai proses pengajuan sertifikasi halal dengan bimbingan tim pengabdian.
3. **Pemasaran Digital:** Pelatihan ini mencakup pembuatan konten digital menarik menggunakan aplikasi sederhana seperti Canva dan CapCut. Selain itu, peserta juga dilatih untuk menggunakan platform marketplace online dan aplikasi pariwisata halal untuk memperluas jangkauan pemasaran produk mereka.

#### **3. Pendampingan Sertifikasi Halal**

Salah satu UMKM Ayam Inkung (Waroeng nDesso) dipilih sebagai mitra untuk didampingi dalam proses sertifikasi halal. Tim pengabdian membantu dalam proses pengisian dokumen, pengajuan melalui sistem SIHALAL, dan persiapan audit halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Saat ini Manual SJPH telah disusun namun masih menunggu juru sembelih bersertifikat halal dan telah didaftarkan pelatihan juru sembelih halal pada tanggal 27 September 2024, jika persyaratan telah selesai berkas akan diupload di sistem SIHALAL, diharapkan sertifikat halal dapat diterima dalam waktu yang telah ditentukan.

#### **4. Pre dan Post Test**

Untuk mengukur efektivitas pelatihan dan edukasi yang diberikan, dilakukan tes pengetahuan kepada peserta sebelum (pre-test) dan sesudah (post-test) pelatihan. Tes ini mengukur pemahaman peserta tentang pariwisata halal, sertifikasi halal, hygiene sanitasi, dan *nutrition tourism*. Berikut adalah hasil rata-rata pre-test dan post-test dari peserta:

- **Nilai Pre-test:** Rata-rata skor pre-test peserta untuk pariwisata dan sertifikasi halal yaitu **9.4**, sedangkan hygiene sanitasi yaitu **8.8**. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki pemahaman yang baik terbatas terkait konsep-konsep yang diajarkan, terutama terkait sertifikasi halal dan penerapan aspek gizi.

- **Nilai Post-test:** Setelah pelatihan, rata-rata skor post-test meningkat menjadi 9.5 dan 9.3, yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang materi yang disampaikan.

**Tabel 7. Nilai Pre dan Post-test Pariwisata dan Sertifikasi Halal**

No	Nama	Nilai Pre-test	Nilai Post-test
1	Sumini	8	8.5
2	Warid	10	10
3	Itniati Azizah	10	10
4	Nur Aini	9.5	9.5
5	Nia Cahya	9.5	9.5
6	Iis Agustina	8.5	10
7	Mujianti	9.5	9
8	Rakidah	8.5	7.5
9	R.Ngt. Heny Tri W.	10	10
10	Subandi	9.5	10
11	Sigit Pamungkas	10	9.5
12	Budi Santoso	10	10
13	Eny Winarni	10	10
14	Sukardiyono	9	9.5
15	Gunardi	9	9
16	Aan	9.5	10
	<b>Rata-rata</b>	<b>9.4</b>	<b>9.5</b>

**Tabel 8. Nilai Pre dan Post-test Hygiene Sanitasi**

No	Nama	Nilai Pre-test	Nilai Post-test
1	Budi Santoso	10	10
2	Iis Agustina	10	10
3	Nia Cahya	9	9
4	Sigit Pamungkas	7	9
5	Subandi	9	10
6	Sukardiyono	7	9
7	Sumini	6	8
8	Itniati Azizah	9	10
9	Nur Aini	8	10
10	Gunardi	9	10
11	Aan	10	10
12	Warid	9	9
13	Rakidah	8	7
14	Mujianti	10	9
15	R.Ngt. Heny Tri W.	10	10
16	Eny Winarni	10	10

	<b>Rata-rata</b>	8.8125	9.375
--	------------------	--------	-------

#### **5. Publikasi dan Pengakuan SKS**

Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini juga mendapatkan pengakuan SKS atas partisipasi mereka, sesuai dengan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Selain itu, luaran berupa publikasi media massa dan poster hasil kegiatan pengabdian masyarakat telah disusun dan dipublikasikan sebagai bentuk diseminasi hasil kegiatan.

## **BAB VII**

### **DELIVERY PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT**

#### **A. Produk Teknologi dan Inovasi (Hard dan Soft)**

Hasil kegiatan ini mencakup penerapan produk teknologi dan inovasi yang dikategorikan menjadi produk **hard** dan **soft**.

##### **1. Produk Teknologi Hard**

- **Sertifikasi Halal Berbasis Digital:** Implementasi teknologi untuk mempermudah proses sertifikasi halal menggunakan aplikasi SIHALAL berhasil diterapkan pada salah satu UMKM Ayam Inkung (Waroeng nDesso). Aplikasi ini mempercepat proses pengajuan dan evaluasi dokumen halal, sehingga lebih efisien dan mudah diakses oleh pelaku usaha. Sertifikasi halal ini diharapkan meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim.
- **Perangkat Digital Pemasaran:** UMKM diperkenalkan dengan teknologi desain promosi menggunakan aplikasi Canva dan CapCut. Mereka dilatih membuat konten visual dan video untuk memasarkan produk Ayam Inkung di media sosial dan marketplace online. Ini telah memberikan dampak langsung terhadap kemampuan mereka dalam mempromosikan produk secara lebih menarik dan profesional.

##### **2. Produk Teknologi Soft**

- **Strategi Smart Tourism:** Pelaku UMKM diberikan pelatihan tentang pemasaran berbasis teknologi digital yang meliputi penggunaan media sosial seperti Instagram dan aplikasi pariwisata halal. Dengan strategi ini, UMKM mampu menjangkau konsumen yang lebih luas, termasuk wisatawan Muslim yang mencari produk halal.
- **Panduan Sertifikasi Halal:** Tim pengabdian menyusun buku panduan dalam bentuk digital dan cetak tentang proses sertifikasi halal serta informasi tentang gizi dan hygiene sanitasi. Panduan ini menjadi referensi penting bagi UMKM untuk menjaga standar halal dan gizi produk mereka.

#### **B. Penerapan Teknologi dan Inovasi kepada Masyarakat (Relevansi dan Partisipasi Masyarakat)**

##### **1. Relevansi**

Penerapan teknologi dan inovasi ini sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat di Desa Pajangan, khususnya bagi UMKM Ayam Inkung yang belum memiliki sertifikasi halal dan belum memanfaatkan teknologi digital untuk pemasaran. Dengan adanya tren peningkatan permintaan terhadap produk halal dan digitalisasi, penerapan ini tepat sasaran dalam meningkatkan daya saing produk lokal.

##### **2. Partisipasi Masyarakat**

Pelaku UMKM berperan aktif dalam setiap tahap pelaksanaan kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga penerapan teknologi pemasaran digital dan sertifikasi halal. Partisipasi ini penting untuk memastikan bahwa teknologi yang diberikan benar-benar diterapkan dan memberi manfaat jangka panjang. Masyarakat juga memberikan umpan balik yang membantu tim pengabdian dalam menyesuaikan metode pelatihan sesuai dengan kebutuhan mereka.

## **C. Impact (Kebermanfaatan dan Produktivitas)**

### **1. Kebermanfaatan**

Penerapan sertifikasi halal membantu UMKM meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar, terutama bagi konsumen Muslim. Digitalisasi pemasaran melalui media sosial dan marketplace online juga memberikan dampak positif bagi penjualan, di mana UMKM melaporkan adanya peningkatan permintaan setelah mereka aktif memasarkan produk secara digital.

### **2. Produktivitas**

Teknologi dan inovasi yang diterapkan berhasil meningkatkan produktivitas UMKM. Pelaku usaha kini lebih efisien dalam proses promosi dan pemasaran, serta memiliki akses yang lebih mudah dalam memenuhi standar halal. Peningkatan kemampuan dalam mendesain konten pemasaran dan menggunakan platform digital telah membantu UMKM mencapai pasar yang lebih luas dan memperbaiki manajemen operasional mereka.

## BAB VIII LUARAN YANG DICAPAI

### 1. Luaran Wajib

Berikut adalah luaran wajib yang dicapai:

No	Luaran	Status	Keterangan
1	Rekognisi mahasiswa menjadi bagian MBKM minimal 6 (enam) SKS	Tercapai	Mahasiswa: - Noer Ajeng Asyifa (Food Service Management Placement 6 SKS, Halal Food 2 SKS) - Muhamad Aji Wicaksono Digital Marketing (2 SKS), Model dan Strategi Bisnis (2 SKS) dan Perilaku Organisasi (2 SKS) (Terlampir)
2	Poster	Tercapai	Terlampir
3	Video kegiatan	Tercapai	Terlampir
4	Artikel ilmiah pada jurnal terindeks SINTA	Submit	Tahap submit (draft terlampir)
5	Publikasi media massa	Tercapai	<a href="https://bit.ly/3TBVtW6">https://bit.ly/3TBVtW6</a>
6	Peningkatan kualitas produk mitra	Tercapai	Proses sertifikasi halal masih dalam proses

### 2. Luaran Lainnya

No	Luaran	Status	Keterangan
1	Video tutorial Cap Cut	Tercapai	Video telah dibuat, terbit HKI
2	Video tutorial Canva	Tercapai	Video telah dibuat, terbit HKI
3	Buku Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman	Tercapai	Buku memiliki ISBN dan HKI

## **BAB IX**

### **RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA**

**1. Sertifikasi Halal**

Sertifikasi halal masih dalam proses, tim pengabdian dan mitra berupaya menyelesaikan hingga terbit sertifikasi halal. Saat ini masih dalam antrian di BPJPH.

**2. Publikasi Ilmiah**

Publikasi di jurnal Aksiologi dan menunggu tahap review.

**3. Pendampingan UMKM Ayam Inkung berkelanjutan**

Selama pendampingan, UMKM diberikan pelatihan intensif tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), strategi pemasaran digital, dan pengelolaan bisnis berbasis teknologi. Selain itu, dilakukan bimbingan langsung dalam proses sertifikasi halal serta penyusunan dokumen pendukung, termasuk daftar bahan baku halal. Keberlanjutan program dijaga dengan menyediakan konsultasi pascaprogram dan memfasilitasi akses terhadap lembaga pendukung, seperti BPJPH dan lembaga sertifikasi halal lainnya, guna memastikan UMKM Ayam Inkung terus berkembang secara mandiri dan profesional.

## **BAB X**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Program pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengembangan pariwisata halal dan gizi melalui strategi *smart tourism* di UMKM Ayam Ingkung, Desa Wisata Pajangan, telah berhasil dilaksanakan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Program ini memberikan dampak positif pada peningkatan pemahaman pelaku UMKM tentang sertifikasi halal, aspek hygiene sanitasi, gizi, dan pemasaran digital. Salah satu UMKM, Waroeng nDesso, telah berhasil memulai proses sertifikasi halal, meskipun masih ada persyaratan tambahan, seperti pelatihan juru sembelih halal yang sedang diproses. Peningkatan keterampilan digital melalui pelatihan Canva dan CapCut telah membantu UMKM dalam meningkatkan kualitas promosi produk secara visual dan menjangkau pasar yang lebih luas.

Penerapan teknologi dalam proses sertifikasi halal dan pemasaran digital memberikan dampak signifikan dalam meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar wisata halal. Pre-test dan post-test yang dilakukan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta, terutama dalam hal pariwisata halal dan hygiene sanitasi. Luaran yang dicapai juga mencakup pengakuan SKS bagi mahasiswa yang terlibat, publikasi ilmiah yang siap disubmit, Video tutorial membuat konten yang telah terbit HKI, buku panduan sertifikasi halal bagi UMKM yang sedang proses untuk ISBN

#### **B. Saran**

- Program edukasi terkait pariwisata halal, hygiene sanitasi, dan gizi dapat terus dilanjutkan dan diperluas ke UMKM lain di wilayah tersebut agar dampaknya lebih signifikan dan menyeluruh.
- Diharapkan UMKM yang telah dilatih dapat terus mengembangkan keterampilan pemasaran digital yang telah dipelajari dan aktif memanfaatkan platform digital seperti media sosial dan marketplace online untuk meningkatkan penjualan dan branding produk.



# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Jurnal



**Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat**

Vol. ...., No. ...., Februari/Agustus 201... Hal 1 - ....  
ISSN 2528-4967 (print) dan ISSN 2548-219X (online)

### **PENGEMBANGAN PARIWISATA HALAL DAN GIZI MELALUI SMART TOURISM PADA UMKM INKGUNG DESA WISATA PAJANGAN**

### **DEVELOPMENT OF HALAL TOURISM AND NUTRITION THROUGH SMART TOURISM IN SMEs IN INKGUNG, PAJANGAN TOURISM VILLAGE**

Herni Dwi Herawati<sup>1\*</sup>, Effatul Afifah<sup>2</sup>, Asti Ratnasari<sup>3</sup>, Noer Ajeng Asyifa<sup>4</sup>, Muhamad Aji Wicaksono<sup>5</sup>, Ibnu Ajis<sup>6</sup>

<sup>1\*</sup> Prodi Gizi Universitas Alma Ata, Indonesia, email: hermidwi@almaata.ac.id

<sup>2</sup> Prodi Sistem Informasi, Universitas Alma Ata, Indonesia, email: penulis2@almaata.ac.id

<sup>3</sup> Prodi S2 Kesehatan Masyarakat, Universitas Alma Ata, Indonesia, email: effatulafifah1@almaata.ac.id

<sup>4</sup>Koresponden penulis

#### **ABSTRAK**

*Desa Wisata Pajangan, yang terletak di Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, Yogyakarta, memiliki potensi signifikan dalam pengembangan pariwisata berbasis halal dan gizi, khususnya melalui kuliner khas daerah, yaitu Ayam Inkgung. Meskipun desa ini kaya akan warisan budaya dan keindahan alam, terdapat berbagai tantangan dalam upaya mempromosikan produk-produk kuliner lokal, antara lain keterbatasan sertifikasi halal serta kurangnya strategi pemasaran yang efektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sektor pariwisata halal dan gizi melalui penerapan konsep smart tourism yang melibatkan pelaku UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) pada pengolahan Ayam Inkgung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pelatihan yang mencakup dua topik utama: "Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Pariwisata Halal" serta "Higiene dan Sanitasi Makanan dalam Pariwisata Gizi". Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kesadaran peserta mengenai pentingnya sertifikasi halal serta praktik higiene sanitasi setelah mengikuti pelatihan. Meskipun terdapat sebagian peserta yang mengalami penurunan hasil post-test, secara keseluruhan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang standar halal dan sanitasi dalam industri makanan. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa kolaborasi antara pelaku UMKM, lembaga pendidikan, dan masyarakat setempat memegang peran penting dalam keberhasilan pengembangan pariwisata berkelanjutan di Desa Wisata Pajangan.*

#### **ABSTRACT**

*Pajangan Tourism Village, located in Pajangan Subdistrict, Bantul Regency, Yogyakarta, has significant potential for the development of halal and nutrition-based tourism, particularly through its signature local culinary dish, Ayam Inkgung. Despite the village's rich cultural heritage and natural beauty, there are various challenges in promoting local culinary products, such as the lack of halal certification and insufficient marketing strategies. This study aims to develop the halal and nutrition tourism sectors by applying the smart tourism concept, involving UMKM/MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) actors in the processing of Ayam Inkgung. The method used in this research includes training that covers two main topics: "Halal Certification for Food Products and Halal Tourism" and "Food Hygiene and Sanitation in Nutrition Tourism." The results of the study show an increase in participants' understanding and awareness of the importance of halal certification and hygiene and sanitation practices after the training. Although some participants experienced a decrease in post-test scores, overall, the training successfully enhanced participants' knowledge of halal and sanitation standards in the food industry. Based on the study's findings, it can be concluded that collaboration between MSME actors, educational institutions, and the local community plays a critical role in the successful development of sustainable tourism in Pajangan Tourism Village.*

**Kata Kunci:** *Inkgung; pariwisata; halal; gizi; digital.*

Copyright © 2017, Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.  
<http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/Aksiologi/index>  
DOI: <http://dx.doi.org/10.30651/aks. ....>

1

## Lampiran 2. HKI

 <b>REPUBLIK INDONESIA</b> <b>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA</b>	
<h1>SURAT PENCATATAN CIPTAAN</h1>	
Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:	
Nomor dan tanggal permohonan	: EC002024192177, 23 September 2024
<b>Pencipta</b>	
Nama	: <b>Herni Dwi Herawati, Asti Ratna Sari dkk</b>
Alamat	: Perum Kirana Garden No. A-6, Kalimantan, Gamping, Sleman, DI Yogyakarta, 55294
Kewarganegaraan	: Indonesia
<b>Pemegang Hak Cipta</b>	
Nama	: <b>Universitas Alma Ata</b>
Alamat	: Jl. Brawijaya 99, Yogyakarta, Kasihan, Bantul, Di Yogyakarta 55183
Kewarganegaraan	: Indonesia
Jenis Ciptaan	: <b>Buku</b>
Judul Ciptaan	: <b>Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Produk UMKM</b>
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia	: 9 September 2024, di Yogyakarta
Jangka waktu perlindungan	: Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan	: 000764653
adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon. Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.	
	a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL u.b Direktur Hak Cipta dan Desain Industri
	 IGNATIUS M.T. SILALAH NIP. 196812301996031001
Disclaimer: Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.	





REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

## SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002024192203, 23 September 2024

**Pencipta**

Nama : **Herni Dwi Herawati, Effatul Afifah dkk**

Alamat : Perum Kirana Garden No. A-6, Kalimantan, Gamping, Sleman, DI Yogyakarta, 55294

Kewarganegaraan : Indonesia

**Pemegang Hak Cipta**

Nama : **Universitas Alma Ata**

Alamat : Jl. Brawijaya No.99, Jadan, Tamantirto, Kec. Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Kasihan, Bantul, Di Yogyakarta 55183

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman Video**

Judul Ciptaan : **Cara Mudah Membuat Video Promosi UMKM Dengan CapCut**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 9 September 2024, di Yogyakarta

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000764679

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.  
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
u.b  
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

IGNATIUS M.T. SILAHLI  
NIP. 196812301996031001

**Disclaimer:**  
Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.



REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

## SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002024192222, 23 September 2024

**Pencipta**

Nama : **Herni Dwi Herawati, Effatul Afifah dkk**

Alamat : Perum Kirana Garden No. A-6, Kalimanjung, Gamping, Sleman, DI Yogyakarta, 55294

Kewarganegaraan : Indonesia

**Pemegang Hak Cipta**

Nama : **Universitas Alma Ata**

Alamat : Jl. Brawijaya No.99, Jadan, Tamantirto, Kec. Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Kasihan, Bantul, Di Yogyakarta 55183

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman Video**

Judul Ciptaan : **Membuat Konten Visual Menarik Di Canva Untuk UMKM**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 9 September 2024, di Yogyakarta

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000764698

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.  
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
u.b  
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

IGNATIUS M.T. SILAHLI  
NIP. 196812301996031001

**Disclaimer:**  
Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.



Lampiran 3. Serah Terima Akun Canva



## Lampiran 4. Poster Nutrition Fact

**NILAI GIZI**

**INGKUNG AYAM JAWA**  
KALORI PER PORSI (100 g) 300 Kkal  
UNTUK 8 PORSI

**NASI GURIH**  
KALORI PER PORSI (100 g) 190 Kkal

**NASI PUTIH**  
KALORI PER PORSI (100 g) 130 Kkal  
UNTUK 8 PORSI

*Inggung Jawa Warung n Desa*

**NILAI GIZI**

**WADER KALI LOMBOK IJO**  
UNTUK 4 PORSI  
KALORI PER PORSI (50 g) 39 Kkal

**TAHU GORENG**  
KALORI PER PORSI (40 g) 3 Kkal

**TEMPE GORENG**  
UNTUK 4 PORSI  
KALORI PER PORSI (25 g) 57 Kkal

*Inggung Jawa Warung n Desa*

**NILAI GIZI**

**GUDEG MANGGAR**  
KALORI PER PORSI (50 g) 156 Kkal  
UNTUK 4 PORSI

**OSENG MBANG GEDANG**  
KALORI PER PORSI (50 g) 24 Kkal  
UNTUK 3 PORSI

*Inggung Jawa Warung n Desa*

**NILAI GIZI**

**TUMIS DAUN PEPAYA**  
KALORI PER PORSI (50 g) 24 Kkal  
UNTUK 4 PORSI

**TUMIS KANGKUNG**  
KALORI PER PORSI (50 g) 24 Kkal

**TRANCAM**  
KALORI PER PORSI (50 g) 24 Kkal  
UNTUK 4 PORSI

*Inggung Jawa Warung n Desa*

**NILAI GIZI**

**ES TEH**  
KALORI 80 Kkal

**ES JERUK**  
KALORI 80 Kkal

**IUS JAMBU**  
KALORI 120 Kkal

*Inggung Jawa Warung n Desa*

**NILAI GIZI**

**WEDANG UWUH**  
KALORI 80 Kkal

**JAKENCRUK**  
KALORI 80 Kkal

**JASRUNI**  
KALORI 80 Kkal

*Inggung Jawa Warung n Desa*





## Lampiran 5. Poster Sosialisasi Kebijakan halal

**Ingkung Jawa Waroeng nDesso**

**SOSIALISASI KEBIJAKAN DAN EDUKASI HALAL**

**PENGERTIAN HALAL HARAM**

1. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
2. Pengertian halal haram: (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
3. Contoh bahan haram (1) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

**Ingkung Jawa Waroeng nDesso**

**PRAKTEK PENERAPAN SJPH**

1. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.
2. Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
3. Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
4. Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
5. Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain.
6. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya ter-hindar dari najis.
7. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.



# Membangun Daya Saing UMKM Ingkung di Desa Wisata Pajangan

Lilik Darmawan

20/9/2024 21:37

A- A+



Peserta pelatihan yang digelar Universitas Alma Ata Yogyakarta. (MI/Lilik Darmawan)

DALAM rangka pengabdian kepada masyarakat, dosen dan mahasiswa Universitas Alma Ata Yogyakarta menggelar kegiatan pelatihan bertajuk



*Sertifikasi Halal*  
**MAKANAN & MINUMAN**  
**Produk UMKM**



**Herni Dwi Herawati, Asti Ratnasari  
Effatul Afifah, Noer Ajeng Asyifa  
Muhamad Aji Wicaksono  
Ibnu Ajis**

**SERTIFIKASI HALAL  
MAKANAN & MINUMAN  
PRODUK UMKM**

ISBN : 978-623-8481-67-5

e-ISBN : 978-623-8481-68-2 (PDF)

Penulis Naskah : Herni Dwi Herawati  
Asti Ratnasari  
Effatul Afifah  
Noer Ajeng Asyifa  
Muhamad Aji Wicaksono  
Ibnu Ajis

Penyunting : Andi

Lay-Out : Andrianto

Desain Sampul : Andrianto

Jumlah Halaman : 118 Halaman

Ukuran Buku : 15,5 x 23 cm

Cetakan 1, Oktober 2024

Penerbit "Zahira Media Publisher"

**CV. ZT CORPORA**

E-mail: [zahiramediapublisher@gmail.com](mailto:zahiramediapublisher@gmail.com)

Anggota IKAPI : 191/JTE/2020

**PEMASARAN**

CV. ZT CORPORA, Jl. Ach Zein No. 97 D Pasir Kidul,

Purwokerto Barat,

Banyumas, Jawa Tengah

E-mail: [cv.ztcorpora@gmail.com](mailto:cv.ztcorpora@gmail.com)

Lampiran 8. Luaran Video





## Lampiran 9. Sertifikat pelatihan bagi peserta

