

NASKAH ORISINAL

Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Kelurahan Simokerto

Ita Ulfin^{1,*} | Lienggar Rahadiantino² | Harmami¹ | Yatim Lailun Ni'mah¹ | Hendro Juwono¹

¹Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

²Departemen Studi Pembangunan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Ita Ulfin, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: itaulfin2604@gmail.com

Alamat

Instrumentasi dan Sains Analitik, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Produksi produk halal menjadi kewajiban yang harus memenuhi syariat Islam, yaitu secara kebersihan, kualitas, dan keamanan proses produksi harus di bawah sistem manajemen mutu halal. Kebersihan menjadi hal penting dalam kajian halal meliputi kebersihan personal, peralatan, tempat produksi, dan proses produksi. Hal ini untuk memastikan produk aman untuk dikonsumsi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memfasilitasi pelaku UMKM dalam proses perbaikan produksi dalam pendampingan sertifikasi halal. Subjek dalam penelitian ini adalah pelaku UMKM yang berlokasi di Kelurahan Simokerto, Kota Surabaya. Metode yang dilakukan, antara lain pendampingan awal, pelaksanaan, pendampingan, serta evaluasi keberlanjutan untuk mendapatkan sertifikasi halal pada UMKM. Berdasarkan kegiatan ini, dapat dihasilkan perbaikan produksi halal dan memfasilitasi pengajuan sertifikasi dan jaminan halal, tidak hanya pada penggunaan bahan baku, hingga menjamin proses produksi dan pemasaran menggunakan metode halal. Selain itu, tim pengabdian juga mendorong pelaku UMKM untuk meningkatkan kesadaran mendorong untuk menjamin kualitas halal pada produk yang telah diproduksi.

Kata Kunci:

Pendampingan, Sertifikasi Jaminan Produk, Halal, UMKM, Kota Surabaya.

1 | PENDAHULUAN

UMKM merupakan salah satu penggerak perekonomian yang memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di Indonesia. Berdasarkan Keputusan Presiden RI No. 99 Tahun 1998, usaha kecil menjadi bagian kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah persaingan tidak sehat. UMKM umumnya berasal dari unit usaha keluarga atau industri rumah tangga, sehingga masyarakat kecil berpeluang menjadi pelaku UMKM^[1]. Namun, dalam praktiknya UMKM belum mampu mengelola secara maksimal, misalnya dalam pemenuhan kebutuhan pangan di masyarakat. Jumlah pangan yang tersedia secara cukup, aman,

bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama dan keyakinan, terutama bagi wilayah dengan mayoritas penduduk beragama muslim.

Di Surabaya, penentuan penerapan hukum islam erat dengan kehidupan sehari-hari, terutama ketentuan produk pangan yang halal. Ketentuan ini harus dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang beredar dimasyarakat dapat diidentifikasi nilai halalnya, sehingga dapat dikonsumsi atau dihindari. Pemerintah sebagai pembuat peraturan juga memiliki kewajiban dalam memastikan makanan yang beredar agar dapat dikenali nilai halal atau haramnya^[2]. Melalui UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), pemerintah memberikan kewenangan kepada MUI melalui LPPOM (Lembaga Pengkajian Pangan dan Obat-obatan dan Makanan) untuk melakukan pengawasan dan pemeriksaan, serta sertifikat halal. UU JPH menjadi tanggung jawab pemerintah dalam memberikan jaminan perlindungan, keadilan, kepastian hukum, transparansi, serta profesionalitas agar produk layak diperjualbelikan di masyarakat.

Produk halal diproduksi juga harus memenuhi syariat Islam, yaitu secara kebersihan, kualitas, dan keamanan proses produksi harus di bawah sistem manajemen mutu halal^[3]. Kebersihan menjadi hal penting dalam kajian halal meliputi kebersihan personal, pakaian, peralatan, tempat produksi, dan proses produksi. Hal ini untuk memastikan produk aman untuk dikonsumsi. Di sini, konteks produk pangan yang halal merupakan produk yang bebas dari najis atau kontaminasi, dan terpenuhi sebagai produk yang halal dan thoyiban. Oleh karena itu, produk yang beredar harus memiliki sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk mereka.

Tujuan dari kegiatan ini, adalah (1) meningkatkan pemahaman UMKM di Surabaya mengenai kaidah halal, serta (2) mewujudkan produk pangan UMKM sesuai kaidah halalan thoyiban melalui kegiatan pendampingan, sosialisasi, dan sertifikasi halal. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan untuk meningkatkan pemahaman UMKM di Surabaya mengenai kaidah halal untuk menjamin kepemilikan sertifikat halal dan mewujudkan hasil produksi pangan di Surabaya kaidah standar halalan thoyiban.

Serangkaian kegiatan penjaminan mutu halal yang dilakukan. Pertama, melakukan pendampingan mengenai kaidah halal, seperti mekanisme pemilihan bahan baku, proses pengolahan, manajemen keuangan, dan peraturan halal yang dilakukan melalui pemaparan dan workshop. Kedua, melakukan pendampingan dalam pengisian sertifikasi halal dan kontrol berkelanjutan terhadap UMKM binaan melalui kerjasama antara Pusat Kajian Halal Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Dinas Koperasi, Lembaga Penguji Halal, dan UMKM terkait.

2 | LANDASAN TEORI

Pada dasarnya masalah pangan telah menjadi bahasan khusus dalam setiap agama karena berkaitan dengan ritual dan kepercayaan, sehingga penting menentukan apakah sesuatu dapat dikonsumsi atau tidak^[4]. Perkembangan pemeluk agama Islam juga mempengaruhi sikap dan perilaku sebagai konsumen, terutama berkaitan dengan makanan halal. Menurut QS Abasa:24, setiap muslim harus memperhatikan apa yang dimakannya. Hal ini mendorong konsep halalan thoyyiban dalam menentukan standar dan kualitas makanan. Konsep ini selanjutnya menjadi Sistem Jaminan Halal yang berkembang di negara dengan mayoritas agama Islam. Persoalan yang membedakan Sistem Jaminan Halal terletak pada kualitas, baik kualitas menurut pendapat manusia dan menurut ajaran Al Quran. Dalam perkembangannya, halal tidak hanya dikaitkan dalam agama Islam, melainkan telah meluas pada perdagangan dan usaha.

2.1 | Bahan Pangan dan Potensi Pasar Halal

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi makanan, semakin besar kemungkinan bahan haram berubah menjadi produk beraneka ragam. Penelusuran penggunaan bahan babi sampai ke industri hilir yang dimanfaatkan menjadi produk beragam, seperti farmasai, sabun, bahan makanan, kosmetik, bahan bangunan, bahkan hingga amunisi senjata^[5]. Padahal standar produk halal yang dimaksud MUI merupakan produk yang memenuhi persyaratan halal sesuai dengan syariat Islam, yaitu:

1. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi;
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan sebagainya;
3. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam;

4. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur sesuai syariat Islam; dan
5. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

Tingginya jumlah populasi penduduk muslim di Indonesia menempatkan sebagai pasar potensial dan sebagai produsen produk halal bagi dunia. Hal ini yang mendorong pertumbuhan pasar halal dunia terus meningkat. Beberapa faktor yang berperan dalam peningkatan intensitas perdagangan halal di dunia, seperti meningkatnya permintaan impor dari negara dengan mayoritas agama Islam sebagai yang sebagian besar dalam masa percepatan pertumbuhan ekonomi mendorong pemerintah dan lembaga halal untuk memfasilitasi kegiatan produksi produk halal^[6]. Selain itu, peraturan, kebijakan, dan prosedur antara negara produsen dan konsumen untuk memastikan kehalalan suatu produk mengingat multikulturalisme dalam budaya. Misalnya, Selandia baru sebagai produsen daging harus mempertimbangkan kualitas daging halal apabila menginginkan Indonesia sebagai target pasarnya.

2.2 | Kebijakan Aspek Halal di Indonesia

Upaya untuk mengantisipasi perkembangan isu halal, pemerintah Indonesia mengeluarkan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Halal, namun dalam perkembangannya cukup tertinggal dibanding negara muslim lainnya. Indonesia hanya unggul pada potensi pasar, sistem sertifikasi halal, lembaga sertifikasi bahan baku, sementara sangat tertinggal pada infrastruktur logistik komitmen dan kebijakan pemerintah, serta kemampuan advokasi domestik^[5]. Pemerintah belum efektif dalam menerapkan kebijakan halal. Rendahnya penegakan hukum menjadi salah satu alasan implementasi kebijakan penanganan pangan halal belum tersosialisasi dengan baik kepada seluruh masyarakat, terutama industri pangan dan UMKM.

Pada penerapan secara operasional, tim pelaksana belum terpadu justru menimbulkan hambatan aksesibilitas bagi industri pangan. Hal penting lain adalah posisi MUI sebagai lembaga sertifikasi halal belum terdapat dalam hierarki hukum dan perundang-undangan di Indonesia, sehingga hukum halal dan haram yang dikeluarkan belum memiliki kekuatan jelas dan mengikat^[5]. Dari sisi pelaku usaha, pemberlakuan standar halal pada kegiatan produksi justru menimbulkan kendala. Masyarakat masih memiliki keterbatasan informasi pada pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha, keterbatasan biasa dan manajemen keuangan, serta kurangnya sosialisasi dan informasi terkait prosedur sertifikasi halal dari pemerintah.

2.3 | Sistem Jaminan Halal dan Sertifikasi Halal

Sistem Jaminan Halal yang berkembang saat ini mengadopsi prinsip sistem manajemen yang telah ada sebelumnya berdasarkan komitmen kebutuhan pelanggan, peningkatan mutu tanpa meningkatkan biaya, dan keberlanjutan proses produksi (Prabowo Rahman, 2016). Selain itu, Sistem Jaminan Halal juga mengadopsi prinsip Total Quality Manajemen, yaitu peningkatan pengetahuan harus terjadi setiap saat pada setiap orang di seluruh jenjang organisasi yang dilakukan melalui pembelajaran, praktik, serta partisipasi dalam manajemen halal untuk meningkatkan produktifitas pelaku usaha. Riaz dan Chaudry (2003) juga menegaskan bahwa produk yang dihasilkan harus terjamin kehalalannya dengan menerapkan zero limit, zero defect, dan zero risk^[7]. Berarti, tidak terdapat barang haram pada bahan mentah (zero limit), bahan tambahan, bahan mengandung najis, dan bahan lain dalam rangkaian produksi untuk menghasilkan produk halal. Hal ini menjamin hasil produksi bebas dari produk haram (zero defect). Apabila kedua poin tersebut telah dilakukan, maka produk yang dihasilkan tidak ada resiko yang akan ditanggung oleh produsen dan konsumen (zero risk).

Pada Sistem Jaminan Halal, setiap kepengurusan harus terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, sumber daya manusia, serta prosedur yang digunakan untuk menjamin keberlangsungan produksi halal menurut syarat yang berlaku sesuai dokumen standar sertifikasi halal yang dikeluarkan LPPOM MUI. Sistem Jaminan Halal memuat beberapa aspek, seperti mengatur cakupan, kriteria, persyaratan, pemenuhan dan sebagainya. Standar disusun melalui konsensus, transparansi, keterbukaan, dan mengadopsi standar internasional yang memungkinkan sesuai dengan aturan, pedoman, metode, dan regulasi yang berlaku.

3 | METODE PELAKSANAAN

Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat adalah pendampingan untuk mempersiapkan UMKM untuk memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM MUI. Kegiatan utama terdiri dari pendampingan penerapan Sistem Jaminan Halal dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan selanjutnya dibagi menjadi beberapa tahapan (Gambar 1).



Gambar 1 Alur kegiatan pengabdian.

3.1 | Pendampingan Awal

Kegiatan pendampingan awal yang dilakukan berupa koordinasi dengan lembaga kerjasama mengenai alur dan proses kegiatan kajian halal yang akan dilakukan. Tim pengabdian selanjutnya melakukan sosialisasi penerapan sistem jaminan halal kepada pelaku UMKM melalui survey dan pemetaan lokasi pengabdian, serta menganalisis karakteristik masyarakat di lokasi tersebut.

Setelah itu, tim pengabdian memberikan informasi kepada peserta UMKM yang terlibat untuk mengikuti serangkaian kegiatan. Tahapan terakhir, tim pengabdian melakukan tindak lanjut kepada peserta untuk memastikan kehadiran dalam acara pelatihan dengan mengunjungi langsung atau melalui media komunikasi.

3.2 | Pelaksanaan

Pelaksanaan pendampingan penerapan sertifikasi jaminan halal melalui pemaparan materi dan workshop Kader Penggerak Halal yang diikuti oleh 6 peserta UMKM yang telah melalui sosialisasi dan bersedia mengikuti kegiatan pelatihan. Selain itu workshop tersebut juga diikuti oleh semua anggota abmas dan mahasiswa KKN yang terlibat dalam kegiatan Abmas ini. Workshop dilakukan secara online dengan menggunakan Zoom Meeting pada hari Senin, 10 Agustus 2020 hingga Sabtu, 15 Agustus 2020 mulai pukul 08.00 WIB – 12.00 WIB. Kegiatan workshop dilakukan oleh Pusat Kajian Halal yang bekerja sama dengan Techno Science Academy ITS. Pelatihan ini bersifat berbayar bagi semua yang telah terdaftar sebagai peserta pelatihan. Sementara itu, materi yang diberikan selama pelatihan berlangsung, yaitu:

1. Produk halalan thoyyiban dalam perspektif Islam.
2. Titik kritis dalam bahan baku pangan.
3. Ragam Putusan Fatwa MUI berkaitan dengan produk halal.
4. Sistem Jaminan Halal (SJH).

5. Prosedur pengajuan sertifikasi halal
6. Pengantar keuangan syariah

3.3 | Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan selama dan setelah pelatihan berlangsung. Tahapan ini bertujuan untuk mengontrol kinerja peserta dalam menjamin produksi halal, serta melakukan pendampingan untuk memperoleh sertifikasi halal dari MUI. Proses pendampingan dilakukan dengan dua cara, yaitu secara online (komunikasi via Whatsapp) dan kunjungan langsung ke lokasi. Selama proses pendampingan, tim pengabdian juga perlu memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar produksi halal sesuai dengan standar jaminan produk halal.

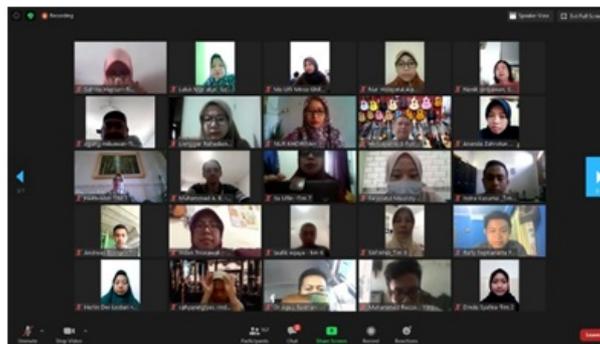
3.4 | Evaluasi dan Keberlanjutan

Adapun kegiatan terakhir berupa evaluasi mengenai pencapaian UMKM menuju sertifikasi halal, serta pemantauan perkembangan produksi halal setelah mengikuti pelatihan ini. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan monitoring melalui komunikasi langsung dengan pemilik UMKM dengan observasi langsung ke tempat produksi. Keberlanjutan dari kegiatan ini diharapkan mampu menjangkau seluruh UMKM di Surabaya untuk menjamin kualitas produk pangan serta mendapatkan sertifikasi halal dari MUI.

4 | HASIL KEGIATAN

4.1 | Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal

Sosialisasi Sistem Jaminan Halal dilakukan kepada peserta pemilik UMKM di kelurahan Simokerto Surabaya. Sosialisasi dilakukan secara online mengingat masih dalam situasi pandemi Covid-19. Kegiatan ini memberikan pengetahuan mengenai pentingnya penerapan Sistem Jaminan Halal dalam pengembangan usaha produk pangan dan potensi pasar dari produk yang tersertifikasi halal (Gambar 2). Pada kegiatan ini juga mengajak UMKM untuk mengikuti webinar tentang Halal yang diadakan oleh instansi lain seperti BPOM, BPJPH, UNUSA, UISI. Pada kegiatan workshop Kader Penggerak Halal yang diadakan oleh Pusat Kajian Halal ITS ini maka UMKM harus membuat tugas 1 sampai 5 yang isinya berupa bagian dari dokumen Sistem Jaminan Halal (SJH).



Gambar 2 Kegiatan sosialisasi sertifikasi halal secara *online*.

4.2 | Identifikasi Produk Tersertifikasi

Produk pangan yang akan disertifikasi merupakan produk yang memiliki bahan baku sesuai dalam bahan kritis LPPOM MUI. Identifikasi bahan baku yang digunakan dalam proses produksi diperlukan untuk memastikan bahwa produk termasuk dalam daftar bahan kritis LPPOM MUI dan dapat dipastikan status kehalalannya. Apabila bahan baku tidak tercantum sertifikasi halal, maka pelaku usaha harus mengecek kembali apakah selama pengadaan bahan baku tersebut terkontaminasi atau tercampur

dengan bahan haram atau tidak. Salah satu contoh, pemilik rumah makan rawon perlu memastikan daging yang digunakan disembelih dengan memenuhi syarat syariah melalui observasi langsung oleh pemilik usaha. Proses pengolahan rawon menggunakan bumbu dari bahan halal. Selain itu, perlu diperhatikan pula penamaan suatu produk. Penggunaan nama “Rawon Setan” pada dasarnya dilarang berdasarkan syariat nilai halal. Oleh karena itu, alangkah baiknya, dalam penamaan juga menggunakan kata-kata yang lebih baik.

4.3 | Penerapan Teknis Sistem Jaminan Halal

Penerapan Sistem Jaminan Halal mencakup beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh pemilik UMKM. Klasifikasi kriteria Sistem Jaminan Halal, antara lain:

1. Kebijakan halal
2. Tim manajemen halal
3. Pelatihan dan edukasi yang telah dilakukan
4. Bahan baku yang digunakan
5. Produk yang dihasilkan
6. Fasilitas dan proses produksi yang digunakan
7. Prosedur yang tertulis untuk aktivitas kritis
8. Kemampuan telusur pelaku untuk memastikan bahan yang digunakan halal
9. Audit internal perusahaan
10. Kaji ulang manajemen

Tim pengabdian memastikan penerapan teknis dengan menggunakan metode on site training, yaitu pelatihan yang dilakukan secara langsung di lokasi produksi dengan melibatkan beberapa mahasiswa. Kegiatan tetap menerapkan standar pembatasan jarak pada kegiatan pertemuan pelaku UMKM di Kelurahan Simokerto, Surabaya. Tim pengabdian memberikan pemaparan ulang (Gambar 3) kepada UMKM yang tidak mengikuti workshop Kader Penggerak Halal mengenai kualifikasi dan standar produk halal, serta sertifikat jaminan halal untuk memastikan pelaku usaha telah menerapkan Sistem Jaminan Halal dalam produk usahanya.



Gambar 3 Monitoring penerapan teknis sistem jaminan halal Kelurahan Simokerto, Surabaya.

4.4 | Penyusunan Dokumen Sistem Jaminan Halal

Tahap terakhir setelah proses identifikasi bahan baku dan proses produksi telah dilakukan, selanjutnya penyusunan dokumen Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Untuk mendukung bahwa pelaku UMKM telah menerapkan standar halal dalam kegiatan produksi, maka tempat produksi akan diberikan plakat terkait perbedaan halal dan haram seperti

yang diberikan pada Gambar 4. Selain itu UMKM yang telah menyusun dokumen SJH, maka UMKM tersebut dapat diberi barcode terkait produknya juga plakat Binaan Pusat Kajian Halal ITS seperti pada Gambar 5.



Gambar 4 Plakat jaminan halal dari ITS.



Gambar 5 Plakat binaan pusat kajian halal ITS.

5 | KESIMPULAN

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat menghasilkan sosialisasi halal dan pendampingan sertifikasi halal bagi UMKM di Surabaya. Kegiatan sosialisasi ini meningkatkan kesadaran pelaku usaha untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal pada kegiatan produksi, terutama oleh pelaku UMKM di Kelurahan Simokerto untuk mengikuti standar produksi pangan halal dan Sistem Jaminan Halal sebagai peningkatan kualitas produk pangan di masyarakat. Selain itu, tim pengabdian perlu memastikan keberlanjutan kegiatan UMKM kepada seluruh masyarakat di Kota Surabaya. Melalui standar dan kualitas halal, dapat meningkatkan hasil produksi UMKM yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Institut Teknologi Sepuluh Nopember yang telah memberikan pendanaan melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Reguler Dana Lokal ITS Tahun 2020 sesuai dengan no kontrak :1056/PKS/ITS/2020. Juga kepada UMKM kelurahan Simokerto sebagai mitra dan mahasiswa KKN dari departemen kimia yang membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Referensi

1. Hapsari DP, Andari A, Hasanah AN. Model pembukuan sederhana bagi usaha mikro di Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang. *JAK (Jurnal Akuntansi) Kajian Ilmiah Akuntansi* 2017;4(2).
2. Qomaro GW, Hammam H, Nasik K. Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Pangan dalam Meningkatkan Perekonomian Lokal Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal di Kecamatan Tragah Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi* 2019;5(2):137–142.
3. Suzery M, Widayat W, Cahyono B, Al-Baarri AN. Proses Perbaikan Produksi Dalam Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesia Journal of Halal* 2020;2(2):53–57.
4. Prabowo S, Abd Rahman A. Sertifikasi halal sektor industri pengolahan hasil pertanian. In: *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, vol. 34; 2016. p. 57–70.
5. Prabowo S, Abd Rahman A, Ab Rahman S, Samah AA. Revealing factors hindering halal certification in East Kalimantan Indonesia. *Journal of Islamic Marketing* 2015;.
6. Adams IA. Globalization: Explaining the dynamics and challenges of the alāl food surge. *Intellectual Discourse* 2011;19(1).
7. Riaz MN, Chaudry MM. Halal food production. CRC press; 2003.

Cara mengutip artikel ini: Ulfin, I., Rahadiantino, L., Harmami, Ni'mah, Y.L., Juwono, H., (2022), Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Kelurahan Simokerto, *Jurnal Sewagati*, 6(1):10–17.