



Sosialisasi Sistem Jaminan Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM Desa Sumberdem Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang

Norman Yoshi Haryono*¹, Retno Wulandari², Evi Susanti¹, Ratna Juwita¹, Ilham Dwi Susilo¹, Zidan Aqilah Rasyid¹, Najla Aulia Arief¹, Rebecca Hellen Wikarjanto¹, Hilal Mulyadi¹, Mahesya Surya Saputra Ramadhan¹

¹Program Studi Bioteknologi FMIPA Universitas Negeri Malang

²Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang

Email: *norman.haryono.fmipa@um.ac.id

ABSTRAK

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia). Desa Sumberdem Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang memiliki beberapa produk unggulan diantaranya produk olahan kopi dan bunga rosella. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mensosialisasikan Sistem Jaminan Halal dan pendampingan pengajuan Proses Sertifikat Jaminan Halal bagi UMKM di Desa Sumberdem. Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari dua beberapa kegiatan diantaranya pendampingan dan sosialisasi penerapan Sistem Jaminan Halal dan pendampingan pengajuan dokumen sertifikasi halal ke LPPOM MUI Jawa Timur. Hasil dari kegiatan ini adalah kesadaran dari unit usaha UMKM Desa Sumberdem untuk menerapkan sistem jaminan halal pada usahanya dan terdaftarnya unit usaha dalam proses sertifikasi halal ke LPPOM MUI.

Kata kunci: produk kopi, bunga rosella, sertifikasi halal

1. PENDAHULUAN

Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk. Halal menjadi syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan, kosmetik, atau jasa. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap awal hingga produk sampai ke tangan konsumen. Produk halal saat ini memiliki pangsa pasar yang besar dan terus berkembang. Hal itu disebabkan karena pertumbuhan populasi muslim sebanyak 2,2 miliar pada tahun 2020 dan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 miliar pada tahun 2016, dengan basis konsumen yang besar di banyak negara seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh dan India dengan populasi Muslim yang tertinggi [4].

Sistem jaminan produk halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh pelaku usaha atau produsen jika mereka ingin mengajukan

sertifikasi halal ke LPPOM MUI sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang dapat dinikmati semua konsumen, baik muslim atau non muslim [4].

Permasalahannya tidak semua UMKM mengetahui kewajiban mengenai sertifikasi halal dan tidak memahami dan belum menerapkan sistem jaminan halal khususnya UMKM yang terutama bergerak pada produksi olahan dari kopi dan bunga rosella di Desa Sumberdem Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang yang merupakan desa binaan UM. Kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi produk halal dan kewajiban mensertifikasi halal produk UMKM perlu ditingkatkan di tengah masyarakat Desa Sumberdem, baik dari kalangan produsen, penjual maupun konsumen, sesuai dengan amanah Undang-Undang Nomor 33 Pasal 4 Tahun 2014. Kegiatan ini juga mendukung peran

Universitas Negeri Malang sebagai bagian integral dari Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi memiliki rencana strategis yang menjadi acuan dalam menentukan arah pengembangan universitas pada tahun 2015—2019. Mengacu pada salah satu prioritas program dalam Renstra Bisnis UM 2015— 2019 terkait penyelenggaraan pengabdian kepada masyarakat sebagai pengamalan dan pembudayaan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Tim pengabdian masyarakat LP2M Universitas Negeri Malang (UM) berinisiatif untuk melakukan Pendampingan Penyiapan Sistem Jaminan Halal dan Proses Sertifikasi Produk Halal bagi UMKM di Desa Sumberdem Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang.

2. METODE

Subjek yang menjadi target kegiatan pengabdian ini adalah para pelaku UMKM yang bergerak dalam bidang produksi olahan bahan pangan di Desa Sumberdem, Wonosari, Kabupaten Malang. Kegiatan ini dilakukan di Kantor Kelurahan Desa Sumberdem. Alat atau instrument yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah manual panduan Sistem Jaminan Halal.

Pendampingan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan memberikan pemaparan

mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH) yang meliputi, definisi, arti penting dan manfaat dari SJH kepada pelaku UMKM. Setelah itu dilakukan pendataan proses produksi produk olahan pangan dari para pelaku UMKM Desa Sumberdem. Untuk mendapatkan hasil yang mencerminkan keberhasilan kegiatan pengabdian maka digunakan metode angket kepuasan yang diisi oleh target kegiatan pengabdian dan ditabulasikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil analisis terhadap proses produksi 13 produk UMKM Desa Sumberdem, dipetakan bagian yang tergolong proses kritis dikarenakan penggunaan bahan kritis. Bahan kritis merupakan bahan yang menentukan status produk halal atau haram, sehingga pelaku UMKM perlu dibimbing untuk dapat mengklasifikasikan bahan-bahan kritis Berdasarkan hasil analisis tersebut terlihat bahwa sebagian besar produk yang digunakan masih terdapat bahan kritis (Tabel 1). Hal ini menjadi penting untuk proses pengajuan Sertifikat Halal terkait status kehalalan bahan kritis yang digunakan. Karena para pelaku perlu melengkapi dokumen pengajuan yang menjelaskan status kehalalan bahan yang digunakan agar sertifikasi halal dapat diproses untuk disetujui dan dikeluarkan.

Tabel 1. Rangkuman proses dan bahan kritis pelaku UMKM Desa Sumberdem

No.	Produk	Proses produksi	Proses kritis	Keterangan
1	Kelor instan	Panen bahan, pembersihan, penimbangan, penggilingan, penyaringan, pencampuran bahan, penyaringan, penghalusan, penyaringan, pengemasan, pelabelan	Pencampuran bahan	Belum jelas bahan apa yang dicampurkan
2	Kopi bubuk	Panen bahan, sortasi, perendaman, penjemuran, sortasi tahap dua, pencucian, pengeringan, proses sangria, pengemasan, penjualan	Tidak ada	Tidak ada bahan kritis
3	Keripik talas, pisang, dan ubi "Anecam Yummy"	Pengupasan bahan, pencucian, pemotongan, penggorengan, pemberian gula	Penggorengan dan penambahan gula	Jika menggunakan minyak dan gula yang sudah tersertifikasi halal bisa diberikan bukti

				foto
4	Stik kopi	Pencampuran gula, telur, bubuk kopi, terigu, dan margarin, penggilingan dan pencetakan lalu penggorengan	Proses penggunaan gula, margarin, terigu, dan minyak goreng	Jika menggunakan bahan yang tersertifikasi halal dapat diberi bukti foto
5	Rosella celup	Pemilihan kelopak rosella, pencucian, penjemuran, penghalusan, penimbangan dan pengemasan	Tidak ada	Tidak ada bahan kritis
6	Jahe instan	Pembelian bahan baku, pembersihan, penimbangan, penggilingan, penyaringan, pengolahan, pengemasan	Pengolahan	Belum jelas bahan apa yang dicampurkan
7	Abon lele	Pengukusan lele, pemisahan daging, pencampuran bumbu, penggorengan, pengemasan	Penggorengan	Minyak yang digunakan adalah bahan kritis
8	Kripik singkong	Pengupasan singkong, pencucian, pengukusan, pemotongan, penggorengan, pemberian gula, pengemasan	Penggorengan	Minyak dan gula merupakan bahan kritis
9	Kopi jahe merah	Pembelian bahan baku, pengupasan, pencucian, pemotongan, proses sangria, penggilingan, penimbangan, pengemasan	Tidak ada	Tidak ada bahan kritis
10	Sale pisang	Pembelian bahan baku, pengupasan, pemotongan, penggorengan, pengemasan	Penggorengan	Minyak yang digunakan adalah bahan kritis
11	Dodol rosella	Pemilihan kelopak rosella, penimbangan, pencucian, perebusan, penghalusan, pencampuran dengan tapai ketan dan bahan lain, dimasak hingga matang, pengemasan	Pencampuran bahan	Status sertifikasi halal tapai ketan dan bahan apa yang ditambahkan selain tapai ketan
12	Stik rosella	Pemilihan kelopak rosella, penimbangan, perebusan, pencampuran dengan gula, garam, terigu, pencetakan, penggorengan, pengemasan	Pencampuran dan penggorengan	Gula, terigu dan minyak goreng adalah bahan kritis
13	Minuman rosella	Pemilihan kelopak rosella, penimbangan, pencucian, perebusan, ambil air rebusan dan ditambahkan gula dan natrium benzoate, pengemasan	Pencampuran bahan	Gula merupakan bahan kritis



Berdasarkan hasil analisis tersebut terlihat bahwa sebagian besar produk yang digunakan masih terdapat bahan kritis. Hal ini menjadi penting untuk proses pengajuan Sertifikat Halal terkait status kehalalan bahan kritis yang digunakan. Karena para pelaku perlu melengkapi dokumen pengajuan yang menjelaskan status kehalalan bahan yang digunakan agar sertifikasi halal dapat diproses untuk disetujui dan dikeluarkan.

Selanjutnya kepuasan peserta terkait program pengabdian yang sudah dilakukan dianalisis menggunakan metode angket.. Berdasarkan hasil tersebut, seluruh peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilakukan dan merasa kegiatan ini relevan dengan permasalahan yang dihadapi yakni terkait belum adanya Sertifikat Halal dan hasil temuan bahan kritis tersebut dapat membantu proses pengajuan Sertifikat Halal. Besar harapan para pelaku UMKM Desa Sumberdem agar kegiatan ini terus dilanjutkan terkait pendampingan pengajuan Sertifikat Halal yang membutuhkan peran penyelia halal agar prosesnya menjadi lebih mudah

SIMPULAN

Telah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat terkait sosialisasi Sistem Jaminan Halal dan Sertifikasi Halal dengan temuan bahwa masih banyak bahan kritis yang belum jelas status kehalalannya sebagai bahan yang digunakan dalam proses produksi oleh UMKM Desa Sumberdem. Saran kedepannya untuk kegiatan ini adalah perlunya pendampingan secara berkelanjutan dikarenakan proses sertifikasi halal memerlukan waktu yang cukup panjang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sepenuhnya didanai oleh Hibah PNPB Universitas Negeri Malang Tahun Anggaran 2021.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Apriyantono, A. (2013). LPPOM MUI Harus Diperkuat. *Jurnal Halal*, No.94.
- [2] Amin, M. (2013). Halal Berlaku untuk Seluruh Umat. *Jurnal Halal*. No. 101. Jakarta: LPPOM MUI.

- [3] Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), 170.
- [4] Cooper, Steven (2017), "Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024", bersumber dari website <https://www.hexaresearch.com>.
- [5] Departemen Agama RI. (2003). *Petunjuk Pedoman Sistem Produk Halal*. Jakarta.