



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

SOSIALISASI SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) DI UMKM TASTY FRESH KOTA BANDA ACEH

SOCIALIZATION OF THE HALAL ASSURANCE SYSTEM (SJH) IN TASTY FRESH MSMEs, BANDA ACEH CITY

Syarifah Rohaya¹, Santi Noviasari^{1*}, Syifa Zalzafun¹, Siti Aisah¹, Yesi Kalena Putri¹, M. Agil Hidayat¹

¹ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala

*Email: santinoviasari@usk.ac.id

ABSTRACT

The Halal Assurance System (SJH) is management that is prepared, implemented, and maintained to regulate materials, production processes, products, and procedures in the halal production process in accordance with LPPOM MUI requirements. This service was carried out in West Lamteumen, Jaya Baru District, Banda Aceh, Aceh. This service activity focuses on the halal raw materials used in Tasty Fresh MSMEs. This service aims to socialize and accompany the certification of the halal guarantee system for Tasty Fresh MSMEs in Banda Aceh City. The method of implementing activities is by surveying MSME locations and an approach that involves direct communication with business actors. The result of this service is that Tasty Fresh business actors have more desire to continue the procedures for carrying out halal certification for their products.

Kata kunci: *Halal Assurance System, MSME, Salad, Halal Certificate*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk muslim terbesar di dunia, yaitu sebesar 87,18%. Indonesia juga merupakan negara yang sangat memperhatikan aturan dalam beragama dan ibadah bagi seluruh rakyatnya. Pemilihan produk dengan jaminan halal merupakan sebuah kewajiban bagi setiap muslim. Al-quran dan hadist telah menjelaskan mengenai ketentuan halal dan haram bagi suatu makanan. Bagi seorang muslim mengkonsumsi produk halal merupakan salah satu bentuk ketaatan kepada Allah SWT dan terhitung sebagai ibadah.

Untuk menjamin produk yang akan dikonsumsi itu halal, maka pemerintah Indonesia membentuk suatu instansi kompeten untuk melakukan penjaminan kehalalan suatu produk yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan peran MUI dibantu oleh LPPOM-MUI (Lembaga Pengkajian Pangan

Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia).

Produk halal dalam undang-undang 33 tahun 2014 adalah produk yang dinyatakan halal dengan syarat islam. Dengan adanya undang-undang ini mewajibkan semua pelaku industri pangan memiliki sertifikat halal. Sertifikat merupakan surat atau tanda keterangan tertulis atau tercetak dari pihak berwenang yang dapat digunakan sebagai bukti kepemilikan. Sertifikat halal juga merupakan sebuah etika bisnis yang harus dialankan oleh setiap produsen makanan dalam menjamin produknya tetap halal (Kurniawan et al., 2023).

UMKM atau Usaha Mikro, Kecil dan Menengah merupakan suatu bentuk usaha produktif yang umumnya memiliki karakteristik dan ciri-ciri yang berbeda dalam lingkup perdagangan. Sertifikasi halal penting dilakukan untuk setiap UMKM dikarenakan agar Masyarakat memperoleh kepastian terhadap produk yang akan dikonsumsi.

Namun, tidak semua pelaku UMKM mampu menerapkan sertifikasi halal dikarenakan terbatasnya fasilitas pengajuan sertifikasi dan pelaku usaha menganggap pembuatan sertifikat halal akan memakan biaya, waktu dan sertifikat tersebut hanya berlaku selama 4 tahun (Nurdin et al., 2019).

UMKM Tasty Fresh bergerak pada bidang pengolahan pangan sayuran segar yang dijadikan salad dengan berbagai jenis protein dan saus. Adapun permasalahan utama pada UMKM Tasty Fresh adalah produk yang dijual belum memiliki sertifikat halal, kemasan yang digunakan belum memiliki informasi tentang produk, beberapa bahan baku yang digunakan masih belum teridentifikasi status kehalalannya dan tempat pembelian bahan baku yang bervariasi.

Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mensosialisasikan dan mendampingi sertifikasi sistem jaminan halal pada UMKM Tasty Fresh di Kota Banda Aceh.

METODE PELAKSANAAN

Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi tahap persiapan dan tahap pelaksanaan

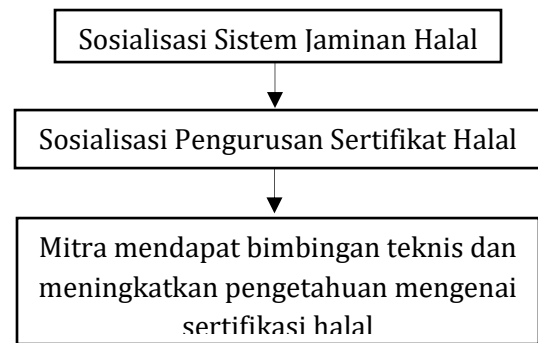
1.1. Tahap Persiapan

Adapun tahap persiapan merupakan taha awal yang dilakukan yaitu dengan melakukan rapat *team* dan *survey* ke lokasi UMKM. *Survey* dilakukan dengan tujuan untuk menanyakan kesediaan pihak UMKM dalam pengusulan sertifikat halal terhadap produk yang dijual dengan bantuan tim pengusul.

1.2. Tahap Pelaksanaan

Adapun tahap pelaksanaan dilakukan setelah tim mendapatkan persetujuan dari pihak UMKM dalam mengikuti tahapan pengusulan sertifikasi halal. Tahap ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi.

Secara skematis, metode pelaksanaan kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Metode pelaksanaan kegiatan sosialisasi

Pelaksanaan tahap persiapan dilakukan pada hari Selasa tanggal 24 Oktober 2023 pada pukul 15.00 WIB sampai dengan selesai. Sedangkan tahap pelaksanaan (sosialisasi) dilakukan pada hari Jumat tanggal 03 November 2023 pada pukul 14.30 WIB yang berlokasi di Lamteumen Barat, Kec. Jaya Baru, Banda Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Survey UMKM

Kegiatan pegabdian sosialisasi sistem jaminan halal pada UMKM Tasty Fresh telah dilakukan kurang lebih selama satu bulan. Survey lokasi, wawancara, dan pengenalan kelompok pengabdi dilakukan pada akhir oktober 2023.

Pada survey ini, kelompok pengabdi melakukan kunjungan pelaku usaha dan wawancara mengenai informasi UMKM yang dijalankan oleh pelaku usaha. Hasil survey menunjukkan beberapa kesimpulan terkait UMKM Tasty Fresh, yaitu:

1. Lokasi produksi tertelat pada desan Lamtemen Barat, Kecamatan Jaya Baru, Kota Banda Aceh.
2. Tempat produksi merupakan tempat tinggal pelaku usaha.
3. UMKM Tasty Fresh belum memiliki sertifikat halal ataupun Nomor Induk Berusaha (NIB).
4. Proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Tasty Fresh baik dari segi bahan dan peralatan yang digunakan sudah dijaga kebersihannya. Akan tetapi masih ada beberapa bahan yang belum memiliki sertifikasi halal.

Sosialisasi Sistem Jaminan Halal

Berdasarkan hasil survey UMKM, kelompok pengabdian memutuskan untuk melakukan sosialisasi terkait sistem jaminan halal. Sosialisasi dilakukan pada tanggal 3 November 2023 melalui pemaparan sistem jaminan halal yang menjadi urgensi bagi UMKM saat ini. Sosialisasi dilakukan di lokasi produksi UMKM Tasty Fresh.

UMKM Tasty Fresh memiliki keinginan untuk mencoba mengurus sertifikasi halal. Akan tetapi belum terwujud karena sulitnya persyaratan yang harus dipenuhi dan kurang telaten dalam penyusunan dokumen. Kondisi tersebut merupakan salah satu contoh kasus dari kondisi pelaku usaha UMKM Indonesia saat ini. Umumnya sertifikasi halal pada produk UMKM masih banyak yang belum mengetahui dan belum menggunakan label halal. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi kondisi tersebut. Faktor yang mempengaruhi yaitu kurangnya pemahaman pentingnya sertifikasi halal, tidak memiliki modal dalam pengajuan sertifikasi halal, penyusunan dokumen yang rumit, ataupun pelaku usaha belum mau mengurus sertifikasi halal karena berpikir bahwa produk yang dijual sudah pasti halal (Hasni *et al.*, 2023).

Kegiatan yang dilakukan adalah memberikan edukasi dan pemaparan materi mengenai tujuan dari pengabdian memberikan informasi mengenai pentingnya penyusunan dokumen sertifikasi halal kepada UMKM serta menjelaskan mengenai manfaat dari sistem jaminan halal yaitu untuk meningkatkan loyalitas konsumen terhadap produk UMKM sehingga berdampak menguntungkan terhadap produk UMKM dan juga dapat menyakinkan konsumen bahwa produk telah memperoleh persyaratan yang diperlukan oleh produk halal dan meningkatkan kepercayaan konsumen sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas (Warto and Samsuri, 2020).

Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan suatu sistem kepengurusan yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk dan prosedur yang menjamin keberlangsungan proses produksi halal menurut persyaratan LPPOM-MUI melalui dokumen jaminan halal (Razaly and Zakaria, 2018).

Sistem Jaminan Halal (SJH) meliputi penelusuran bahan baku atau bahan tambahan yang digunakan dalam pengolahan produk UMKM. Kemampuan telusur yaitu mengenai titik kritis bahan baku yang digunakan ditandai dengan adanya label halal pada kemasan bahan-bahan yang digunakan (Purwanto *et al.*, 2023).

Pembahasan selanjutnya adalah mengenai kriteria sistem jaminan halal, persyaratan untuk mendapatkan sertifikat halal dan alur pendaftaran sertifikat halal. Adapun persyaratan untuk mendapatkan sertifikat halal adalah menyiapkan dokumen permohonan sertifikat halal yaitu dokumen yang berisi data pelaku usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) dan data penyelia halal (Salinan KTP, daftar riwayat hidup, dan sebagainya), nama dan jenis produk yang dipasarkan dan daftar produk serta seluruh bahan dan proses pengolahan produk dari UMKM tersebut.

Alur pendaftaran sertifikat halal dilakukan dengan pendaftaran *online* melalui *website* <https://ptsph.halal.go.id> yaitu pada tahap pertama adalah melakukan permohonan sertifikasi halal kemudian pada tahap kedua Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen dan menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang akan dilakukan selama 2 hari kerja kemudian pada tahap ketiga Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) akan melakukan pemeriksaan atau pengujian kehalalan produk selama 15 hari kerja kemudian pada tahap keempat adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) akan menetapkan kehalalan produk melalui sidang fatwa selama 3 hari kerja dan tahap kelima adalah BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal. Proses untuk mendapatkan sertifikasi halal adalah selama 21 hari (Pardiansyah and Abduh, 2022).

Kelompok pengabdian menjelaskan pentingnya menelusuri bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi UMKM Tasty Fresh. Sebagaimana diketahui bahwa kemampuan telusur produk dalam bentuk dokumen tertulis dapat menjadi jaminan sertifikasi halal. Kemampuan telusur produk yang dimaksud ialah mengenai titik kritis bahan baku dan proses pengolahan yang diterapkan

apakah sudah bersertifikat halal dan sesuai standar SJPH. Hal tersebut dapat ditandai dengan adanya label halal beserta nomor registrasi halal pada kemasan bahan-bahan yang digunakan.

Dalam proses pembuatan salad *roll* dan salad *box* “Tasty Fresh” (Gambar 3), bahan-bahan yang digunakan terbagi menjadi 2 bagian yaitu sayuran dengan variasi protein dan sausocol. Bahan sayur yang digunakan adalah selada, wortel, kol ungu, timun dan jagung yang dikombinasikan dengan beberapa protein seperti telur, ayam dan udang serta dibungkus menggunakan *rice paper*. Sedangkan bahan untuk pembuatan sausocol adalah kacang tanah, pasta gochujang, bawang putih, minyak wijen, biji wijen, dan kecap jepang.



Gambar 2. Salad roll “Tasty Fresh”

Sayuran segar, bawang putih, dan kacang tanah yang digunakan termasuk bahan nabati dalam kategori *positive list*. Titik kritis kehalalan pada produk ini adalah penggunaan ayam potong yang belum diketahui sertifikat halal pada rumah potong ayamnya (RPA), pencucian telur, *rice paper* yang belum terdapat sertifikat halal, serta penggunaan pasta gochujang produksi lokal didalam sausocol yang belum diketahui masa berlaku sertifikat halalnya. Oleh karena itu kelompok pengabdian menyarankan kepada produsen untuk melakukan pengecekan ulang terhadap status kehalalan bahan-bahan yang digunakan.

Sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan kesadaran kepada pelaku usaha UMKM tentang pentingnya telusur bahan baku, penerapan SJPH serta menjaga kebersihan lingkungan guna memberikan produk yang halal dan *thayyib*. Setelah kegiatan sosialisasi dilakukan, hasil yang

diperoleh adalah pelaku usaha memiliki wawasan luas akan pentingnya sistem jaminan halal serta dapat menerapkannya di UMKM Tasty Fresh. Selanjutnya pelaku usaha memiliki semangat dan kesadaran dalam mengajukan proses sertifikasi halal untuk mendapatkan sertifikat halal sebagai jaminan bahwa UMKM Tasty Fresh mampu memproduksi pangan halal.



Gambar 3. Dokumentasi sosialisasi UMKM Tasty Fresh

Sosialisasi yang dilakukan juga menargetkan supaya pelaku usaha dapat menggunakan bahan-bahan halal serta proses pengolahan yang halal. Sosialisasi ini juga memberikan rekomendasi pengganti bahan-bahan yang termasuk ke dalam kategori titik kritis yang dapat digunakan sebagai alternatif bahan pada setiap produk yang diproduksi.

Kegiatan sosialisasi pada pelaku usaha UMKM Tasty Fresh berlangsung dengan baik. Pelaku usaha mendengarkan dengan seksama penjelasan yang dipaparkan dan antusias menanyakan beberapa hal penting dalam memperoleh sertifikasi halal. Setiap pertanyaan yang diajukan dijawab dengan baik dan dapat memberikan gambaran-gambaran ruang lingkup sistem jaminan halal. Pelaku usaha telah mengerti penggunaan bahan dan proses pembuatan yang mengakibatkan produknya memiliki titik kritis sehingga pelaku usaha yakin untuk mengganti bahan yang belum memiliki

sertifikat halal dengan yang sudah bersertifikat halal. Selain itu pelaku usaha sudah memastikan ayam yang digunakan dipotong dengan syar'i dan RPA Pemasok telah memiliki sertifikat halal. Pelaku usaha juga sudah mengerti tentang praktek SJPH yang harus dilakukan pada produknya seperti mencuci telur sebelum diolah, memastikan bahan dan alat dalam keadaan bersih dan terbebas dari najis, menggunakan *cleaning agent* yang bersertifikat halal serta beberapa kemasan bersertifikat halal.

KESIMPULAN

Sosialisasi Sistem Jaminan Halal (SJH) memberikan informasi kepada pemilik UMKM Tasty Fresh terhadap pentingnya sertifikasi halal pada produk UMKM. Pelaku usaha Tasty Fresh telah mengerti penggunaan bahan dan proses pembuatan yang mengakibatkan produknya memiliki titik kritis sehingga pelaku usaha yakin untuk mengganti bahan yang belum memiliki sertifikat halal dengan yang sudah bersertifikat halal. Pelaku usaha paham tentang praktek SJPH yang harus dilakukan pada produknya seperti mencuci telur sebelum diolah, memastikan bahan dan alat dalam keadaan bersih dan terbebas dari najis, menggunakan *cleaning agent* yang bersertifikat halal serta beberapa kemasan bersertifikat halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Tasty Fresh yang telah hadir dan antusias mengikuti sosialisasi dan pendampingan sertifikat halal. Penulis juga menghanturkan terimakasih kepada Program studi Teknologi Hasil Pertanian serta para dosen yang telah memberikan kesempatan dan dukungan pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Hasni, D., Meldasari, Y., Noviasari, S., Novita, M., and Elhusna, N., 2023. Penguatan Usaha UMKM *Baby Crab* di Kota Banda Aceh Melalui Edukasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1-5.

- Kurniawan, D., Setiyanto, A. I., Darmawan, A., Ansori, M., Restu, F., Aprilia, E., Widiastuti, H., Zaenuddin, M., Wijayanti, I. and Rasarandi, F. D., 2023. Pelatihan Penyusunan Dokumen Sertifikat Halal Bagi UMKM di Kota Batam. *Abdimas-PoliBatam*, 5(1), pp. 49-61.
- Nurdin, N., Novia, N., Rahman, A. and Suhada, R., 2019. Potensi Industri Produk Makanan Halal di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, 1(1), pp. 1-12.
- Pardiansyah, E. and Abduh, M., 2022. Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema *Self-Declare* Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas, *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), pp. 101-110.
- Purwanto, A., Absari, M. and Sulaiman, A., 2023. Penerapan Sistem Jaminan Halal HAS-23000 di Industri Kemasan Makanan. *Journal of Community Service and Engagement*, 3(2), pp. 12-16.
- Razaly, M. M. and Zakaria, Z., 2018. Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal di Rumah-Rumah Sembelihan Ayam Halal dan Isu-Isu Berkaitan: Satu Sorotan Literatur: *The Implementation of Halal Assurance Management System in Malaysia's Certified Halal Slaughter Houses and Its Related Issues: A Literature Review. Journal of Shariah Law Research*, 3(1), pp. 105-124.
- Warto, W. and Samsuri, S., 2020. Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), pp. 98-112.