

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat
26 November 2022, Hal. 379-386
e-ISSN: 2686-2964

Pempek lin berproses menuju sertifikasi halal
Retty Ikawati¹, Dian Prasasti², Anisa Nur Baiti Rahman¹

Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan¹
Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan²
Jl. Pramuka No 42 Sidikan Umbulharjo Yogyakarta 55161
Email: retty.ikawati@culinary.uad.ac.id

ABSTRAK

Sesuai dengan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal, maka kepemilikan sertifikasi halal telah masuk pada tahap percobaan, bagi produsen makanan dan minuman. Termasuk UMKM produsen olahan daging dan ikan yang memiliki titik kritis halal. Salah satunya adalah Pempek Lin, sebuah usaha mikro yang menggerakkan ibu-ibu sekitar tempat tinggal di Kawasan Jambidan Banguntapan, yang lahir pada masa pandemic juga tak luput dari kewajiban tersebut. Oleh karena itu melalui program pengabdian bertujuan bersama Pempek Lin mengusahakan kewajiban tersebut dengan mengikuti program pendampingan dan penyusunan dokumen Sertifikasi Jaminan Halal (SJH) bersama Ahmad Dahlan Halal Centre (ADHC). Metode penyelesaian masalah diawali dengan penyusunan materi pelatihan proses halal dan berkolaborasi dengan tim lain di ADHC dan dilaksanakan 28 Juli 2022, materi meliputi Sistem Jaminan Halal (SJH), pemilihan bahan baku, keamanan produksi pangan, serta higienitas makanan; dilanjutkan brainstorming dengan Pempek Lin untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi pada proses bisnisnya, pada 3 Agustus 2022 bersama tim pengabdian; FGD SJH dengan UMKM telah dilaksanakan pada September 2022; Pendampingan penyusunan SJH dilaksanakan selama September-Oktober 2022 sekaligus koordinasi pendaftaran secara online. Hasil pengabdian kepada masyarakat berupa peningkatan pengetahuan dan keberdayaan Pempek Lin berupa dokumen SJH sampai proses audit dari LPH dan menerima sertifikat halal dari BPJPH.

Keywords: Sistem jaminan halal, olahan ikan, UMKM.

ABSTRACT

Following Law No. 33 of 2014 concerning the guarantee of halal products, the ownership of halal certification has entered the experimental stage for food and beverage producers. Including MSME producers of processed meat and fish with a critical halal point. One of them is Pempek Lin, a micro business that moves women around their homes in the Jambi and Banguntapan areas who were born during the pandemic. Therefore, through the community service program with Pempek Lin, this obligation is carried out by participating in a mentoring program and preparing Halal Assurance Systems (HAS) documents with the Ahmad Dahlan Halal Center (ADHC). Solving the problem began with the preparation of halal process training materials in collaboration with ADHC teams on July 28 2022. The training consists of the HAS, selection of raw materials, food production safety, and food hygiene. It was followed by brainstorming with Pempek Lin to find out the problems faced in its business processes on August 3, 2022, with the service team. FGD HAS with MSMEs has been held in September 2022; Assistance in the preparation of the HAS is carried out during September-

October 2022, as well as coordinating online registration. The results of community service in the form of increased knowledge and empowerment of Pempek Lin in the form of HAS documents to the audit process from LPH and receiving a halal certificate from BPJPH.

Keywords: *Halal assurance system, processed fish, MSMEs.*

PENDAHULUAN

Makanan halal bagi seorang muslim merupakan perintah, dan bagian dari ibadah. Namun dalam pelaksanaannya, kesadaran halal bagi umat muslim juga masih menjadi problematika dalam perkembangan industri ini. Penelitian Golnaz et al. (2010); Nofianti & Rofiqoh (2019) tentang kesadaran halal dipengaruhi oleh sikap positif sebuah masyarakat dalam memandang kesadaran halal. Lingkungan yang memberikan pengaruh baik terhadap kesadaran halal memberikan pangaruh yang positif terhadap peningkatan kesadaran halal pada anggota masyarakatnya. Kesadaran halal menuntut peran semua pihak, dari unsur masyarakat, pemangku kepentingan dalam hal ini industri halal, dan unsur pemerintah. Sejak berlakunya Undang-undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal (Hidayat, 2018) yang pada penerapannya memberikan kewajiban bagi pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan produk halal dan thoyyib untuk produk-produk pangan, obat-obatan dan kosmetik jika produknya akan didistribusikan di Indonesia. Bagi pelaku usaha, dalam hal ini adalah UMKM, kebijakan tersebut merupakan sebuah tantangan dan peluang.

Penelitian Hubeis et al. (2015); Nofianti & Rofiqoh (2019) melaporkan bahwa penerimaan beberapa produsen terkait pemberlakuan UU Jaminan produk halal adalah munculnya dukungan dan memiliki harapan dalam proses pelaksanaannya akan dipermudah. Selain karena unsur kewajiban, produsen juga memandang adanya perubahan gaya hidup konsumen ke gaya hidup sehat dan produk halal adalah produk yang masuk kategori memenuhi persyaratan tersebut karena halalan thoyyiban (Zahrah & Fawaid, 2019). Kondisi ini menuntut produsen untuk berkembang dan mengatur strategi untuk memenuhi kebutuhan konsumen tersebut. Produk yang berkualitas bukan hanya menggunakan material yang baik dan sesuai yang diatur dalam agama Islam, namun juga memenuhi kualitas yang baik pada rangkaian proses produksi yang dilewati saat pengolahannya. Oleh karena itu, dalam penerapannya, ada empat aspek yaitu kesadaran (awareness) tentang sertifikasi jaminan halal, komitmen terhadap sertifikasi halal, ketersediaan sumber daya, dan aspek yang terakhir adalah tata kelola (governance) menjadi kunci dari perubahan tersebut (Ekonomi, 2019). Sertifikasi Jaminan Halal menjadi salah satu indikator suatu produk memenuhi kriteria mutu sebagai pangan halal yang harus dipenuhi oleh produsen. Bagi masyarakat Indonesia yang sebagian besar muslim, maka mengkonsumsi makanan sesuai dengan persyaratan yang disyariatkan oleh agama adalah suatu kebutuhan (Salamah et al., 2018).

Penerapan sistem jaminan halal bagi UMKM adalah sebuah tantangan. Data BPS diperoleh informasi bahwa dari 57 juta UMKM di Indonesia yang telah memiliki sertifikat halal secara kuantitas masih sangatlah sedikit. Oleh karena itu, Pemerintah memiliki tanggungjawab agar penerbitan sertifikat halal untuk UMKM meningkat agar pendapatan dari sektor makanan halal juga meningkat. UMKM Pangan PempekLin sesuai dengan penelitian Sujarweni (2016) juga memiliki kewajiban yang sama dan memiliki kewajiban menuju sertifikasi jaminan halal. Karena Prosedur pengajuan yang panjang dan kebutuhan dokumen yang cukup banyak dengan dana yang tidak sedikit. Bukan hanya untuk pengajuannya saja juga termasuk persiapan dari UMKM untuk memenuhi persyaratan penerima sertifikat halal, mengurangi minat UMKM untuk mengajukan sertifikat halal. Sementara penelitian (Hubeis et al., 2015) menyebutkan tentang pengembangan strategi UMKM pangan yang berdaya saing yaitu memiliki sertifikat halal.

Penelitian Akim et al. (2018) menunjukkan tingkat pemahaman UMKM terhadap sertifikat halal masih rendah, karena kurangnya pengetahuan, informasi, serta sosialisasi terkait proses dan biaya untuk mendapatkan sertifikasi halal. Oleh karena itu, UMKM PempekLin memerlukan pendampingan dalam penyiapan persyaratan SJH. UMKM selama ini memiliki kelemahan yaitu minimnya dana dan lemahnya pemasaran, kurangnya ketrampilan dan pelatihan-pelatihan pendukung. Pempek Lin merupakan UMKM yang memproduksi pempek dengan sistem penjualan via online. Pempek Lin dikelola oleh keluarga dan belum melibatkan pekerja. Keluarga yang terlibat 5 orang untuk produksi pempek Lin. Lokasi Pempek Lin masih bergabung jadi satu dengan rumah tinggal pemilik dan berada di Jambidan, Banguntapan, Bantul. UMKM ini belum terdaftar PIRT tetapi sudah pernah mengikuti pelatihan yang diadakan Departemen Kesehatan terkait higienitas makanan. Dengan latar belakang UMKM tersebut, membutuhkan dukungan pendampingan agar produk dapat tersertifikasi.

Tujuan Pengajuan sertifikasi halal produk, memerlukan penerapan sistem jaminan halal (SJH). Untuk menyiapkan sertifikasi halal produk UMKM, perlu diberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dan proses sertifikasi halal. Untuk itu maka perlu dilakukan pengabdian kepada masyarakat ini berupa pelatihan tentang pentingnya sertifikasi halal produk dan penerapan sistem jaminan halal bagi pada UMKM. Dengan diadakan pelatihan ini, UMKM akan lebih siap untuk mengajukan SJH ke BPJPH. Program ini merujuk dari sistem yang akan diterapkan pada ajuan SJH BPJPH, dengan mengawali pelatihan sebagai pemberian pengetahuan dan wawasan tentang penerapan halal pada produksi pangan. Harapannya setelah memiliki sertifikat halal, kepercayaan konsumen semakin meningkat dan omset juga meningkat (Khairunnisa et al., 2020).

METODE

Dalam mengatasi masalah, akan dilaksanakan pertemuan dengan UMKM dengan alokasi waktu 2 semester diawali dengan koordinasi tim dalam pemilihan metode guna mengatasi masalah dilakukan pada tanggal 25 Juni 2022. Setelah itu dilanjutkan dengan penyusunan materi pelatihan pada 25 Juli 2022 dengan topik pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) pemilihan bahan baku, keamanan produksi pangan, serta higienitas makanan pada tanggal 28 Juli 2022. Hasil pelatihan kemudian didiskusikan melalui FGD SJH dengan UMKM pada tanggal 3 Agustus 2022 dan difollow up dengan periode pendampingan penyusunan SJH selama bulan September-Oktober 2022. Setelah pendampingan dokumen tersusun dilanjutkan dengan koordinasi untuk pendaftaran sertifikasi halal dan persiapan latihan audit pada bulan Oktober 2022

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

a. Koordinasi tim dalam pemilihan metode guna mengatasi masalah

Pengabdian internal tahun ini bermitra dengan PempekLin, produsen pempek yang lahir dan berkembang saat masa pandemic. Produk pempek yang ditawarkan adalah produk segar dengan tidak menggunakan masa simpan. Produksi ini dikembangkan oleh Ibu Herlina, yang mengajak ibu-ibu di sekitarnya untuk turut membantu. Sistem pemasaran pempek menggunakan media social, instagram dengan memanfaatkan testimoni antar teman. Dalam kurun waktu dua tahun PempekLin sudah mulai dikenal oleh konsumen dan memiliki pelanggan. Namun, model pemasaran lama dengan menjual tanpa merk kepada reseller yang memberikan posisi tawar produk menjadi rendah. Karena merk PempekLin tidak disertakan dalam proses penjualan, dan akan diganti dengan merk yang berbeda oleh reseller. Tentu saja ini memberikan pengaruh pada branding PempekLin dan perkembangan bisnisnya. Oleh karena itu, pengabdian dengan PempekLin memberikan solusi untuk meingkatkan bargaining power produk ini melalui kepemilikan sertifikasi jaminan halal (SJH). Penyelesaian dari permasalahan ini diawal dengan strategi pemberian

pelatihan kepada Produsen PempekLin tentang kebutuhan pemenuhan persyaratan SJH. Kemudian direncanakan pelatihan dan FGD untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan termasuk pendampingan penyusunan dokumen sertifikasi jaminan halal bagi PempekLin.

b. Penyusunan materi Pelatihan

Penyusunan materi pelatihan menggunakan materi yang sesuai dengan kebutuhan produsen. Pelatihan digabung dengan beberapa mitra yang Kerjasama dengan Tim Ahmad Dahlan Halal Centre sehingga materi dapat secara menyeluruh dapat disampaikan.



Gambar 1. Flyer pelatihan sertifikasi halal

c. Pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) pemilihan bahan baku, keamanan produksipangan, serta higienitas makanan

Bersama tim halal centre Ahmad Dahlan yang mengajukan tema pengabdian yang sama berkolaborasi dengan dampingan mitra yang berbeda-beda. Sehingga pemasalahan yang ditemui juga beragam. Namun, dalam pelatihan ini diberikan materi dasar yang sama tentang konsep penerapan sertifikasi halal serta penyampaian tutorial pendaftaran sertifikasi halal dari pendaftaran NIB. Dilanjutkan dengan diskusi terkait kesulitan-kesulitan yang dihadapi mitra selama dalam proses pengajuan sertifikasi halal dan upaya memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Sebelas kriteria SJH disampaikan dengan tambahan keamanan pangan baik dari bahan sampai dengan area produksi sehingga mitra benar-benar mengetahui kebutuhan pemenuhan persyaratan halal yang harus disiapkan (Prabowo & Rahman, 2016). Secara khusus dilanjutkan diskusi dengan masing-masing pendamping dalam hal ini dosen pelaksana pengabdian sehingga permasalahan lebih detil dan teliti.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan Sistem Jaminan Halal

d. FGD SJH dengan UMKM

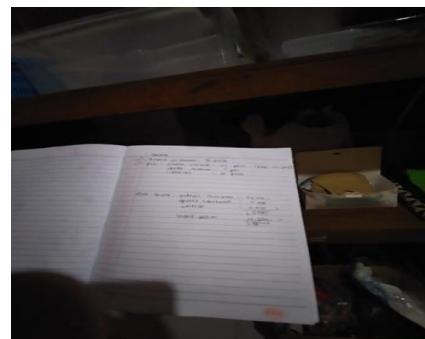
Proses FGD sekaligus kunjungan ke lokasi produksi maka diperoleh beberapa catatan perbaikan yang perlu disiapkan oleh mitra.

1). Administrasi bisnis

Dalam proses bisnis pencatatan proses pemesanan dan pembelian masih tersebar dan belum tercatat secara berurutan. Maka perbaikan yang dilakukan menggunakan pencatatan pembelian dan ketersediaan bahan termasuk pencatatan order masuk. Sehingga dapat diketahui ketertelusuran bahan dan produk PempekLin. Format yang diacu adalah dari dokumen SJH yang dikeluarkan oleh pemerintah.



(a)



(b)

Gambar 4. Area dokumentasi produksi

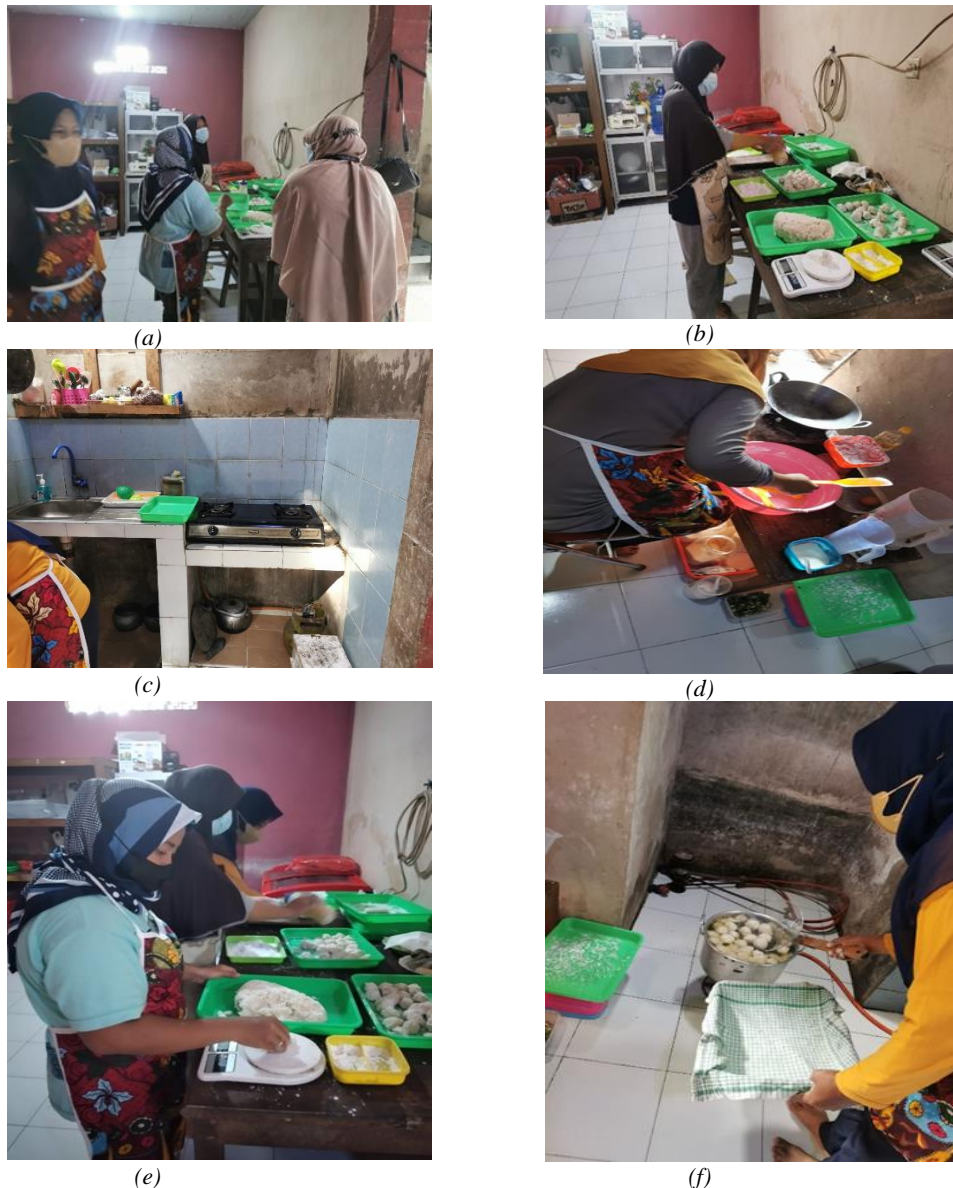
2). Area produksi

Pada kunjungan ke area dan fasilitas produksi, diperoleh beberapa catatan merujuk pemenuhan persyaratan dari konsep sertifikasi halal (Setyowati et al., 2020).

- Ditunjukkan oleh gambar 5.a dan 5.b proses pembuatan masih belum menggunakan sarung tangan. Namun kesulitan yang dialami adalah saat menggunakan sarung tangan proses pencetakan menjadi tidak mudah. Oleh karena itu rekomendasi yang diberikan adalah penyediaan cuci tangan sehingga saat akan mengolah adonan telah dalam keadaan bersih dan aman (Pramintasari & Fatmawati, 2017). Proses pembuatan setiap produknya juga telah melalui tahap standardisasi dengan menimbang adonan sehingga ukuran dari produk menjadi seragam. Namun pada pengeplotan area dari penimbangan sampai dengan pencetakan masih menggunakan alur terbalik sehingga jika dilihat dari unsur efektivitas pekerjaan belum memenuhi. Masih banyak pergerakan di luar kebutuhan produksi.
- Gambar 5.c dan 5.d masih terdapat sekeliling area perebusan yang masih belum bersih. Sehingga direkomendasikan untuk mengecat dengan warna putih sehingga lebih terang. Kemudian ada bagian pintu yang langsung terbuka menghadap keluar, sehingga perbaikan yang diusulkan adalah menambah pintu kassa agar udara dari

luar tidak langsung menuju ke dalam area produksi.

- Gambar 5.e dan 5.f lebih menitikberatkan pada hygiene dan sanitasi produk. Penggunaan kain sebagai alat bantu meniriskan pempek sehingga bentuk tidak rusak perlu diganti dengan bahan lain yang lebih aman. Perbaikan yang diusulkan adalah menggunakan saringan dari stainlesssteel sehingga dengan mess yang kecil sehingga tidak merusak bentuk pempek namun tetap aman tidak menyerap bahan- bahan lain seperti jika menggunakan kain.



Gambar 3. Area proses produksi

- Pendampingan penyusunan SJH
Dokumen SJH yang harus dipenuhi diperoleh dari laman halal.go.id dan pengisiannya dibantu oleh mahasiswa. Diawali dengan pengajuan Nomor Induk Berusaha(NIB) sebagai persyaratan registrasi pada aplikasi sihalal. Sampai dengan laporan kemajuan ini disusun tahap penyusunan dokumen tinggal menambahkan lampiran-lampiran SJH.
- Koordinasi untuk pendaftaran sertifikasi halal dan latihan audit
Latihan audit dilakukan setelah dokumen SJH telah siap dan terdaftar pada sihalal. Tahap ini memberikan gambaran bagi pelaku usaha tentang proses audit lapang yang

sesungguhnya. Bahwa proses audit adalah proses konfirmasi atas dokumen system jaminan halal yang telah disubmit pada akun sihalal, dan merupakan tahap review dari tim auditor atas penerapan konsep halal pada pelaku usaha. PempekLin dengan bahan baku ikan tidak memiliki termasuk kategori resiko rendah (Ma'rifat & Sari, 2017) sehingga dapat dimasukkan dalam program *selfdeclare*.

SIMPULAN

Beberapa rekomendasi dari tim pengabdian sudah disiapkan dan harapannya branding PempekLin menjadi lebih meningkat dan pemanfaatan PempekLin oleh reseller-reseller yang tidak pas dapat dikurangi setelah memiliki sertifikat halal. Kepemilikan sertifikat halal menjadi satu keunggulan produk sehingga mengurangi resiko dicurangi oleh pihak lain.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1). Pemberi dana pada program ini, melalui Anggaran UAD dengan No Kontrak : Nomor: U.12./SPK-PkM- 133/LPPM-UAD/VI/2022, 2). PempekLin Yogyakarta sebagai mitra UMKM yang memproduksi Pempek, dan 3). Tim Ahmad Dahlan Halal Centre (ADHC), serta pihak-pihak yang berkontribusi secara langsung maupun tidak langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Akim; Konety, Neneng; Purnama, Chandra; Adilla, M. H. (2018). The Understanding Of Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) In Jatinangor On The Obligation Of Halal Certification On Food Products. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31–49. <https://doi.org/http://10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Ekonomi, D. B. (2019). *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*.
- Golnaz, Zainalabidin, M., Mad Nasir, S., & Eddie Chiew, F. C. (2010). Non-Muslims ' Awareness Of Halal Principles And Related Food Products In Malaysia. *International Food Research Journal*, 17, 667–674.
- Hidayat, E. (2018). Respon Pelaku Usaha Terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikasi Halal Pada Ayam Penyet Surabaya Dan Super Geprek Sleman Yogyakarta [Universitas Islam Indonesia]. In *Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia*. <https://doi.org/10.15439/2019F121>
- Hubeis, M., Purwanto, B., Dewi, F. R., Widyastuti, H., & Febtyanisa, M. (2015). Strategi Pengembangan UMKM Pangan Yang Berdaya Saing Di Indonesia. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM*, I(1), 126–143.
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan Dan Minuman Di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal. *Al-Muzara'Ah*, 8(2), 109–127. <https://doi.org/10.29244/jam.8.2.109-127>
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1). <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Nofianti, K. A., & Rofiqoh, S. N. I. (2019). The Halal Awareness And Halal Labels: Do They Determine Purchase Intention? (Study On SME's Business Practitioners In Gresik). *Journal of Halal Product and Research*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.1.16-24>
- Prabowo, S., & Rahman, A. A. (2016). Halal Certificate In The Agricultural Products Processing Industry. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57–70.
- Pramintasari, T. R., & Fatmawati, I. (2017). Pengaruh Keyakinan Religius , Peran Sertifikasi Halal , Paparan Informasi , Dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 8(1), 1–33.
- Salamah, N., Nurkhasanah, & Warsi. (2018). Pelatihan Peningkatan Kesadaran Halal Di

- Wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo, Yogyakarta. *SNIEMAS UAD 2018*, 224–229.
- Setyowati, R., Deuraseh, N., & Sulaiman, N. S. (Eds.). (2020). *Basic themes toward halal sustainability management in Brunei Darussalam and Indonesia* (Issue September). Yoga Pratama.
- Sujarweni, V. W. (2016). Sekolah Saudagar : Pemberdayaan Dana Zakat Untuk Usaha Dalam. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI" 24-25 November 2016 Purwokerto*, 8(November).
- Zahrah, A., & Fawaid, A. (2019). Halal Food Di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek Dan Tantangan Aminatuz. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), 121–138.