

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
14 September 2019, Hal. 625-632
ISSN: 2686-2972; e-ISSN: 2686-2964

Kantin kampus Universitas Ahmad Dahlan menuju sertifikasi halal

Nina Salamah, Nurkhasanah

Universitas Ahmad Dahlan, Jl Prof. Dr. Soepomo, Janturan, Yogyakarta
Email: nina.salamah@pharm.uad.ac.id

ABSTRAK

Implementasi Undang-Undang no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal akan mengharuskan semua produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal. Di sisi lain, kepedulian masyarakat Indonesia sebagai konsumen maupun produsen makanan terhadap sertifikasi halal masih rendah. Kantin kampus Universitas Ahmad Dahlan juga belum memiliki sertifikat halal. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan kegiatan inisiasi untuk mewujudkan kantin UAD menjadi bersertifikasi halal. Kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan dan workshop yang meliputi workshop peningkatan kepedulian halal, workshop aplikasi SJH pada kantin dan pendampingan penyusunan dokumen SJH pada kantin. Workshop melibatkan pengurus koperasi ADI yang bertanggung jawab terhadap kontrol dan pengawasan kantin kampus, karyawan masing-masing unit kantin di masing-masing kampus. Hasil pelatihan system jaminan halal yang dilakukan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan signifikan peserta dari sebelum dilakukan pelatihan hingga setelah pelatihan. Kenaikan ini adalah dari $37,08 \pm 5,05$ menjadi $81, 87 \pm 8,75$. Perbedaan hasil ini juga dipengaruhi beberapa factor yaitu usia dan tingkat pendidikan peserta pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa dampak dari kegiatan adalah peningkatan kesadaran dan pemahaman tentang penerapan konsep halal di kantin dan kemampuan peserta menyusun dokumen SJH kantin.

Kata kunci: halal, kantin, system jaminan halal, sertifikasi

ABSTRACT

The implementation of Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee will require that all products circulating in Indonesia must be halal-certified. On the other hand, Indonesian people's concern, both consumers and food producers, for halal certification is still low. Ahmad Dahlan University canteen also does not have a halal certificate. The aim of these activity was done initiation activity to make the UAD canteen become halal certified. The kind of activity were training and workshops which include workshops to increase halal awareness, SJH application workshops at the canteen and mentoring on the preparation of SJH documents at the canteen. The workshop will involve the administrators of the ADI cooperative who are responsible for the control and supervision of the campus canteen, the employees of each canteen unit on each campus. The result of this training is increasing awareness and understanding of the application of the concept of halal in the canteen and the ability of participants to compile canteen SJH documents. This increasing was from 37.08 ± 5.05 to $81, 87 \pm 8.75$. This difference in results is also influenced by several factors, namely the age and education level of the trainees. The output of the halal guarantee system training conducted showed that there was a significant increase in knowledge of participants from before the training was carried out until after the training.

Keywords : Halal, canteen, halal guarantee system , certified

PENDAHULUAN

Universitas Ahmad Dahlan memiliki kampus di beberapa lokasi yaitu kampus 1, 2, 3, 4 dan 5 seperti terlihat dalam gambar 1. Jumlah mahasiswa UAD adalah 23.000 orang dengan jumlah dosen dan karyawan lebih dari 1.000 orang. Kebutuhan makanan untuk mahasiswa, dosen dan karyawan yang setiap hari beraktifitas di Kampus UAD sangat besar, sehingga hal ini memerlukan perhatian khusus.

Kantin kampus yang melayani keperluan makan dan minum mahasiswa, dosen dan karyawan tersebar dalam lima kampus yang beredar. Terdapat 25 rekanan yang berpartisipasi mengisi kantin kampus di bawah pengelolaan koperasi ADI. Kesemua rekanan yang berpartisipasi belum memiliki sertifikasi halal.

Di sisi lain, kaum muslimin wajib mengonsumsi pangan, obat dan kosmetika yang halal. Panduan umum untuk menggunakan bahan yang halal telah dijelaskan dalam Al-Quran dan Al-Hadits. Produk-produk yang belum jelas (rinci) disebutkan dalam Al-Quran dan Al-Hadits dan produk yang dalam proses produksinya melibatkan teknologi maka statusnya menjadi *syubhat* (meragukan). Oleh karena itu, status hukum suatu produk menjadi informasi yang sangat penting bagi konsumen [1].

Masyarakat Indonesia, yang mayoritas muslim memerlukan kejelasan produk yang dikonsumsi dengan labelisasi halal. Kesadaran akan penggunaan produk halal ini telah terbentuk di sebagian masyarakat terutama masyarakat dengan tingkat pendidikan dan tingkat pengetahuan agama cukup baik. Tetapi pada sebagian masyarakat masih memprihatinkan. Penelitian studi kasus pada PT Rocket Chicken mendapatkan bahwa mayoritas konsumen muslim (68,75%) menganggap sertifikasi halal tidak penting [2]. Kajian pada pedagang makanan di beberapa daerah juga mendapati bahwa pedagang makanan belum memiliki pengetahuan tentang halal secara mencukupi [3-4].

Sementara di sisi lain, kajian juga mendapati bahwa sertifikasi halal pada produk menaikkan omset penjualan makanan⁵. Oleh karenanya penyebaran informasi dan data tentang kehalalan produk merupakan hal yang penting untuk meningkatkan kesadaran halal masyarakat. Beberapa faktor mempengaruhi besar kecilnya omzet penjualan. Faktor tersebut bisa dibagi kedalam dua faktor yaitu, pertama, faktor internal yang meliputi faktor yang dikendalikan oleh pihak-pihak internal perusahaan, antara lain: a. Kemampuan perusahaan untuk mengelola produk yang akan dipasarkan, b. Kebijaksanaan harga dan promosi yang digariskan perusahaan, c. kebijakan untuk memilih perantara yang digunakan. Faktor yang lain adalah faktor eksternal, yaitu faktor yang tidak dapat di kendalikan oleh perusahaan antara lain: a. Perkembangan ekonomi perdagangan baik nasional maupun moneter, b. Kebijakan pemerintah di bidang ekonomi, perdagangan dan moneter, c. Suasana persaingan pasar.

Penggunaan produk halal adalah bagian dari kesempurnaan ibadah seorang muslim, karena Allah memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan thoyyib. Negara melalui UU no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mengatur bahwa semua produk yang beredar di Indonesia mulai 2019 harus bersertifikat halal. Peran masyarakat dalam membangun terimplementasinya Undang-undang tersebut sangat besar. Pengetahuan masyarakat tentang adanya jaminan negara yang telah diatur dalam Undang-undang tersebut masih belum optimal, sehingga belum menjadi daya dorong terhadap tumbuhnya industri produk halal yang bermakna.

Sertifikasi halal merupakan salah satu hal yang menunjang untuk memberikan rasa aman kepada para pelanggan terhadap makanan yang dijual oleh para pedagang khususnya pedagang makanan. Pemerintah Indonesia telah menetapkan UU no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang akan melindungi konsumen muslim untuk mendapatkan makanan yang halal. Kewajiban bersertifikat halal bagi Produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan⁶.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka program pengabdian ini secara umum ditujukan pada seluruh kantin yang ada di Universitas Ahmad Dahlan. Implementasi UU no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal akan mengharuskan semua produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal semetara kepedulian masyarakat Indonesia baik itu konsumen maupun produsen makanan terhadap sertifikasi halal masih rendah. Penerapan sertifikasi halal mengharuskan pemilik kantin mengetahui Sistem Jaminan Halal (SJH). Prioritas utama dalam pengabdian ini yaitu adanya fakta bahwa belum ada upaya tiap kantin untuk melakukan proses sertifikasi Halal.

METODE

Untuk menyiapkan kantin UAD menuju kantin halal maka perlu diberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dan proses sertifikasi halal untuk kantin. Sebelum ke proses sertifikasi halal kantin maka pemahaman tentang Sistem Jaminan Halal untuk restoran (termasuk di dalamnya kantin) harus juga difahami. Pemahaman juga harus mencapai level manajer (dalam hal ini adalah Koperasi ADI sebagai pengelola).

Untuk itu maka perlu dilakukan pelatihan tentang pentingnya sertifikasi halal kantin dan sistem jaminan halal kantin bagi karyawan kantin dan juga manajemen koperasi ADI, dengan tahapan yang bisa dilihat pada tabel I.

Tabel I. Tahapan dan langkah-langkah menuju sertifikasi kantin halal

No	Tahapan	Tanggal Pelaksanaan	Jumlah Jam
1	Koordinasi tim dengan pengelola koperasi ADI	3 Juni 2019	2 jam
2	Konsultasi dengan LPPOM MUI	4 Juni 2019	2 jam
3	Pembahasan hasil konsultasi LPPOM MUI dengan pengelola koperasi ADI terkait komitmen manajemen terkait halal dan koordinasi pelaksanaan pelatihan	6 Juni 2019	2jam
4	Pelatihan sertifikasi Halal dan SJH Halal ke karyawan Kantin	13 Juni 2019	6 jam
5	Evaluasi kegiatan menuju proses pemberkasan SJH dan penentuan kantin kampus yang akan diinisiasi SJH	16 Juni 2019	2 jam

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kantin kampus Universitas Ahmad Dahlan (UAD) dalam pengelolaannya berada di bawah koperasi ADI dengan memiliki 25 rekanan yang berpartisipasi dalam pengadaan barang jualan. Kantin kampus ini tersebar dalam lima kampus yaitu kampus 1, 2, 3, 4 dan 5 (gambar 1) yang melayani keperluan makan dan minum seluruh sivitas akademika di lingkungan UAD. Menjadi permasalahan ketika rekanan yang bergabung dalam pengelolaan kantin di lingkungan UAD ini belum ada yang memiliki sertifikasi halal. Mengingat adanya UU jaminan produk halal No 33 tahun 2014, perlu adanya komitmen bersana antara koperasi adi sebagai pengelola dengan rekanan untuk mewujutkan sertifikasi kantin ini.



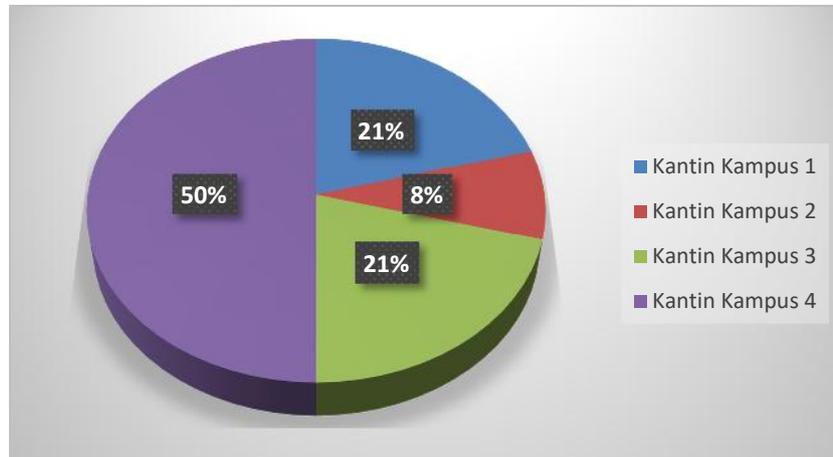
Gambar 1. Peta lokasi Kampus Universitas Ahmad Dahlan

Tim pengabdian masyarakat bekerjasama dengan Koperasi UAD dan *Halal Center* UAD berupaya mewujudkan sertifikasi halal kantin kampus ini. Langkah awal adalah konsultasi dengan Lembaga terkait yaitu LPPOM MUI yang nantinya akan melakukan audit terhadap system jaminan halal yang kita terapkan di kantin UAD. Berdasarkan hasil konsultasi tersebut pertama perlu dilakukan pelatihan tentang system jaminan halal ini terhadap manajemen di Koperasi ADI sendiri maupun terhadap rekanan yang mengisi produk di kantin kampus. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 13 Juni 2019 bertempat di ruang sidang Koperasi ADI dengan jumlah peserta 24 orang rekanan kantin kampus dan 4 pengelola Koperasi ADI (gambar 2).



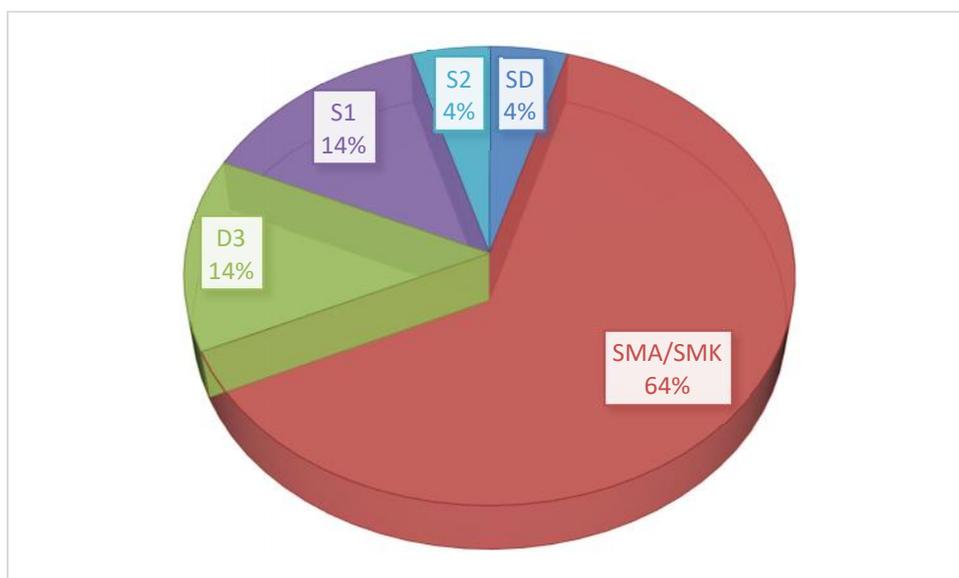
Gambar 2. Kegiatan pelatihan Sistem Jaminan Halal.

Rekanan yang menjadi peserta baru dari 4 kampus aja di lingkungan UAD dan rekanan yang berada di kampus 5 belum bisa ikut bergabung karena kantin kampusnya masih baru. Jumlah kepesertaan pelatihan dari rekanan kantin bisa dilihat pada gambar 3. Jumlah peserta dari kantin kampus 4 paling mendominasi karena memang di kampus 4 jumlah rekanan kantinnya juga lebih banyak dan kantinnya juga lebih besar. Hal ini karena kampus 4 memang menjadi pusat aktivitas sebagian besar prodi di lingkungan UAD.



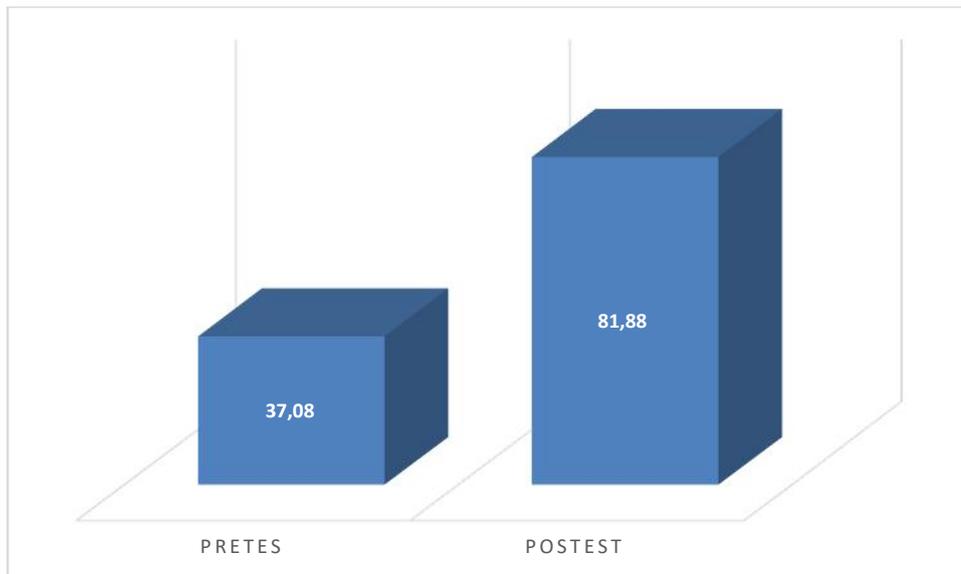
Gambar 3. Jumlah rekanan kantin yang terlibat dalam pelatihan SJH

Peserta pelatihan juga berasal dari tingkat pendidikan yang berbeda (Gambar 4), sehingga sangat mempengaruhi hasil pelatihan yang dilakukan. Bahkan ada rekanan yang hanya lulusan sekolah Dasar (SD) sehingga perlu pendampingan khusus dalam pembertkasan SJH dalam penyusunannya.



Gambar 4. Tingkat pendidikan peserta pelatihan

Berdasarkan hasil evaluasi keberhasilan pelatihan dalam hal pengetahuan, terlihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta antara sebelum dan sesudah pelatihan. Hal ini bisa dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. perbandingan tingkat keberhasilan program berdasarkan tingkat pengetahuan peserta antara sebelum dan sesudah pelatihan.

Kegiatan yang dilakukan setelah pelatihan ini adalah koordinasi dengan Manajemen Koperasi Adi. Hasil diskusi memutuskan bahwa kantin kampus 3 yang akan diinisiasi awal menjadi kantin halal sebagai percontohan di lingkungan UAD. Harapan ke depannya, proses sertifikasi ini akan diikuti oleh kantin kampus yang lain. Oleh karena itu pengelola koperasi ADI berkoordinasi dengan Biro Fasilitas UAD untuk melakukan pembenahan Kantin Kampus 3 UAD mulai dari relokasi hingga perbaikan sanitasi agar siap untuk penerapan SJH menuju kantin bersertifikasi Halal. Kantin kampus di wilayah Yogyakarta yang sudah bersertifikasi halal baru ada 2 yaitu Kantin Kampus UMY dan Kantin Kampus Fakultas Peternakan UGM. Kegiatan ini akan mewujudkan harapan bahwa UAD juga bisa memiliki kantin kampus yang bersertifikasi halal.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam rangka implementasi UU Jaminan Produk Halal no.33 tahun 2014 di Lingkungan kantin kampus UAD terlaksana dengan baik. Tingkat keberhasilan pelatihan terlihat dari peningkatan pengetahuan peserta secara signifikan antara sebelum dan setelah pelatihan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada LPPM UAD atas pendanaan yang diberikan sehingga agenda pengabdian masyarakat ini bisa berjalan dengan baik dan memberi manfaat di lingkungan UAD.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] LPPOM MUI. (2012). *Persyaratan Sertifikasi Halal HAS 23000*. LPPOM MUI.
- [2] Wahyuni, M. (2015). *Persepsi Konsumen muslim terhadap sertifikasi halal (studi kasus pada PT Rocket Chicken Indonesia*
- [3] Al-qubra, Z. (2017). *Persepsi pemilik warung terhadap sertifikasi halal di kota Parepare*. Parepare: Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri.

- [4] Hidayah, N., & Sanawiah, S. (n.d.). *Persepsi pedagang makanan tentang sertifikasi halal pada makanan*.
- [5] Segati, A. (2018). Pengaruh persepsi sertifikasi halal, kualitas produk, dan harga terhadap persepsi peningkatan penjualan. *Journal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 3(2).
- [6] Anonim. (2014). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.

