

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat
21 November 2020, Hal. 95-100
e-ISSN: 2686-2964

Pentingnya edukasi dalam penyusunan Sistem Jaminan Halal (SJH) produk UMKM

Nina Salamah, Mustofa Ahda

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

ABSTRAK

Jaminan Produk Halal sesuai aturan pada UU no 33 tahun 2014 adalah suatu keniscayaan. Hal ini mengharuskan semua produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal. Kepedulian masyarakat Indonesia baik itu konsumen maupun produsen makanan terhadap sertifikasi halal masih rendah. Produk hasil produksi UMKM sangatlah berkualitas tapi banyak yang belum memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu perlu dilakukan edukasi untuk menuju sertifikasi halal ini. Penerapan sertifikasi halal mengharuskan produsen mengetahui Sistem Jaminan Halal (SJH). Edukasi kepada pelaku usaha terutama UMKM perlu diberikan untuk menyiapkan produk menuju sertifikasi halal yang meliputi workshop peningkatan kepedulian halal, workshop aplikasi SJH pada proses produksi dan pendampingan penyusunan dokumen SJH. Workshop tahapan edukasi awal berupa pelatihan terkait sertifikasi halal produk dan penyusunan SJH telah dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2020 bertempat di PDM Kota Yogyakarta dengan peserta 10 UMKM dari wilayah kota Yogyakarta dan 4 UMKM dari pedukuhan Glagah Gunung Kidul. Hasil dari pelatihan ini adalah terjadi peningkatan pengetahuan peserta dari sebelum dilakukannya pelatihan meskipun belum maksimal. Selanjutnya dilakukan pendampingan dalam penyusunan SJH ini terhadap 2 UMKM dengan produk telur asin dan bawang hitam lestari food yang dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2020. Hasil pendampingan ini diperoleh dokumen SJH dari 2 UMKM yang sudah siap diajukan ke ikrar Halal Muhammadiyah.

Kata kunci : halal, sertifikasi, Sistem jaminan halal, UMKM

ABSTRACT

Guarantee of Halal Products, according to the rules in Law No. 33 of 2014, is a necessity. This requires that all products circulating in Indonesia must be halal certified. The Indonesian people's concern, both consumers and food producers, for halal certification is still low. Products produced by UMKM are of high quality, but many do not have halal certificates. Therefore it is necessary to carry out training and assistance towards this halal certification. The application of halal certification requires producers to know the Halal Assurance System (HAS). Training and workshops need to be provided to prepare products towards halal certification, including workshops to increase halal awareness, HAS application workshops in the production process and assistance in preparing HAS documents. The workshop will involve several UMKM in Yogyakarta and the Glagah Gunung Kidul hamlet responsible for the

production process, product control, and supervision. Training related to halal certification of products and preparation of HAS was held on August 15, 2020, at PDM Yogyakarta City with 10 UMKM participants from the Yogyakarta city area and 4 UMKM Glagah, Gunung Kidul. The result of this training is that there is an increase in the participants' knowledge from before the activity. Furthermore, assistance was carried out to prepare this SJH for 2 UMKM with salted egg and black onion sustainable food products held on August 24, 2020. The results of this assistance were obtained HAS documents from 2 UMKM that were ready to be submitted to Muhammadiyah's Halal pledge.)

Keywords: *halal, sertification, Halal Assurance System, UMKM*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan dan penyebaran penduduk muslim yang semakin pesat memberi peluang sekaligus tantangan yang harus dijawab oleh umat Islam. Penyediaan sarana kebutuhan sehari-hari umat muslim sesuai dengan syari'at, yakni; harus memenuhi persyaratan halal dan *thoyyib* (berkualitas). Penyediaan barang kebutuhan dengan kriteria halal tidak hanya krusial bagi umat muslim yang menjadi minoritas di negara-negara non-muslim, akan tetapi juga menjadi persoalan yang penting di negara-negara yang mayoritas muslim. Ketersediaan logistik halal menjadi kebutuhan krusial yang seharusnya dapat dipenuhi melalui sistem transportasi, pergudangan dan terminal yang dilindungi oleh sistem jaminan halal. Untuk menghindari kerentanan pasokan dari potensi kontaminasi komponen non-halal, maka aktivitas pengawasan halal dan sistem penjaminan menjadi perangkat yang dapat digunakan untuk melindungi integritas halal dalam mata rantai logistik (Tieman *et al.*, 2012).

Pemerintah demi melindungi konsumen dari peredaran produk non halal membuat sebuah instrumen sertifikat halal untuk menjamin kehalalan suatu produk (Anonim, 2014; Hasan, 2014). Hal ini karena tidak semua produk yang beredar di pasaran terjamin kehalalannya. Oleh karena itu, pasal 4 UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mewajibkan pelaku usaha untuk memiliki sertifikat halal dan mencantumkan logo halal (Anonim, 2014). Produk yang tidak mencantumkan logo halal serta diragukan kehalalannya perlu dilakukan proses otentikasi halal terlebih dahulu sebelum dinyatakan mengandung bahan non halal (Fadzillah, *et al.*, 2011).

Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban bagi umat Muslim. Dalam Al-Quran disebutkan bahwa "*Makanlah apa apa yang ada di bumi yang halal dan thoyib untukmu, dan janganlah kamu mengikuti langkah setan, sesungguhnya ia adalah musuh yang nyata bagimu*" (Al Baqarah: 168). Hal ini dilakukan para pedagang agar mereka mendapat keuntungan yang lebih banyak dari produk makanan yang dijualnya karena harga daging babi yang relatif murah. Padahal agama Islam dengan jelas melarang pemeluknya untuk mengonsumsi daging babi dan semua komponen dari babi sebagaimana yang dicantumkan dalam Al-Quran sebagai berikut: "*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang*" (Al Baqarah: 173).

Saat ini, populasi yang mengonsumsi produk halal mencapai 1,8 milyar penduduk dan pasar makanan halal saat ini diprediksi lebih dari US 661 milyar (Ali *et al.*, 2012). Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi dan bergaya hidup halal, maka pasar halal diyakini akan meningkat secara eksponensial (Rahman *et al.*, 2014). Berdasarkan hal tersebut maka proses dan sertifikasi halal mutlak diperlukan, sehingga pada program pengabdian masyarakat ini, dilakukanlah pelatihan terkait hal tersebut.

METODE

Mekanisme pelaksanaan kegiatan edukasi dimulai dari tahap persiapan, yaitu koordinasi dengan pihak UMKM terkait waktu pelaksanaan dan juga koordinasi dengan PDM Yogyakarta terkait tempat pelaksanaan dan undangan mengingat ada beberapa UMKM dibawah binaan LazisMu PDM Yogyakarta. Proses edukasi selanjutnya dilakukan pelatihan yang melibatkan beberapa UMKM wilayah kota Yogyakarta dan pedukuhan Glagah Gunung Kidul yang bertanggung jawab terhadap proses produksi, kontrol dan pengawasan produk. Pelatihan terkait edukasi tentang pentingnya sertifikasi halal produk dan penyusunan dokumen Sistem Jamina Halal (SJH) telah dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2020 bertempat di PDM Kota Yogyakarta dengan peserta 10 UMKM dari wilayah kota Yogyakarta dan 4 UMKM dari pedukuhan Glagah Gunung Kidul. Selanjutnya dilakukan pendampingan yang dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2020.

Pelaksanaan program edukasi ini adalah bagian dari pengabdian masyarakat yang merupakan salah satu bentuk tridharma pelaksana sebagai pengajar di institusi Muhammadiyah. Program edukasi ini disusun secara sistematis dengan langkah-langkah yang runtut mengikuti alur proses seperti pada Tabel 1.

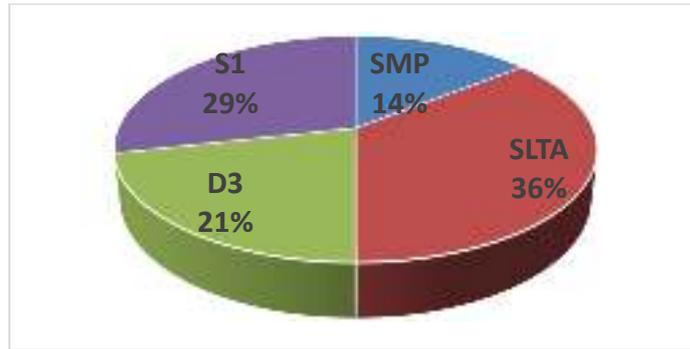
Tabel 1. Tahapan program pengabdian masyarakat

No	Tahapan	Alokasi waktu	Jumlah
1	Koordinasi tim dengan PDM Kota Yogyakarta	1x2 jam	2 jam
2	Penyusunan Materi Edukasi	3x 2 jam	6 jam
3	Pelatihan sertifikasi Halal dan Penyusunan SJH ke pihak Manajemen UMKM atau pelaku	3x 2 jam	6jam
4	Pendampingan penyusunan SJH	3x2 jam	6 jam
Total			20 jam

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Proses edukasi sertifikasi halal pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) merupakan suatu usaha untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai halal produk. Kegiatan ini diawali bekerjasama dengan Lazismu dan PDM Kota Yogya sebagai suatu langkah kedepan dalam meningkatkan kepedulian pada UMKM. Distribusi pendidikan pelaku UMKM diilustrasikan seperti Gambar 1.

Gambar 1. memperlihatkan bahwa pelaku UMKM memiliki pendidikan SLTA dengan persentase terbesar. Walaupun demikian beberapa pelaku UMKM telah menempuh pendidikan S1 sebesar 29% dan D3 sebesar 21%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase pendidikan pelaku UMKM sudah cukup baik dikarenakan persentase pelaku yang berpendidikan di atas SLTA mencapai 50%.

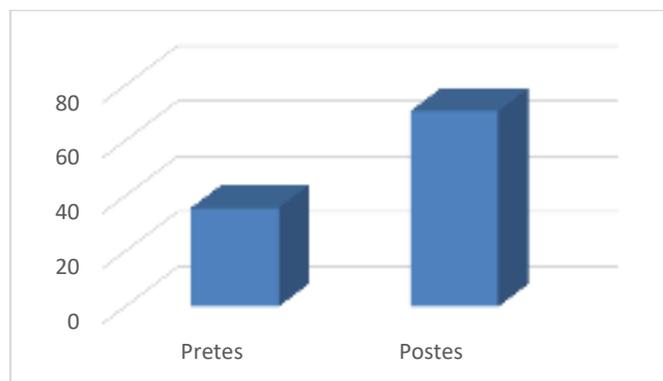


Gambar 1. Distribusi pendidikan beberapa pelaku UMKM



Gambar 2. Proses Edukasi sertifikasi halal pada pelaku UMKM

Pelaku UMKM diberikan pemahaman mengenai proses sertifikasi halal produk. Pemaparan materi ini dihadiri oleh berbagai usaha UMKM. Pelaku UMKM mengikuti proses edukasi ini dengan serius (Gambar 2). Sebelum dilakukan penyampaian materi, dilakukan pengujian pemahaman awal tentang sertifikasi halal. Hasil pretes menunjukkan bahwa pemahaman pelaku UMKM terhadap sertifikasi halal produk masih sangat rendah <40% (Gambar 3). Setelah pemaparan materi, pengetahuan pelaku UMKM terhadap proses sertifikasi halal produk meningkat secara signifikan. Walaupun demikian, hasil tersebut belum mencapai di atas 95% sehingga perlu dilakukan pemaparan materi lebih dari sekali. Hasil edukasi tentang pemahaman sertifikasi halal produk ini diikuti oleh 50% pelaku UMKM dengan pendidikan D3 dan S1. Oleh karena itu, diperlukan penyusunan metode pembelajaran yang interaktif dan komunikatif sehingga pelaku UMKM lebih mudah dalam memahami materi yang disampaikan terutama bagi pelaku UMKM dengan pendidikan SLTA ke bawah.



Gambar 3. Hasil pengujian pemahaman tentang sertifikasi halal pada produk

Selanjutnya dilakukan pendampingan dalam penyusunan SJH ini terhadap 2 UMKM (gambar 4 dan 5) dengan produk telur asin dan bawang hitam lestari food yang dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2020. Dipilih kedua UMKM tersebut karena merupakan peserta yang benar-benar aktif dalam mengikuti program pelatihan dan penyusunan SJH ini. Hasil pendampingan ini diperoleh dokumen SJH dari 2 UMKM yang sudah siap diajukan ke ikrar Halal Muhammadiyah. Sebelum diajukan ke ikrar halal Muhammadiyah masih perlu tahapan audit oleh LPH KHT Muhammadiyah, dimana ini belum bisa dilaksanakan terkait jadwal audit yang masih belum memungkinkan.



Gambar 4. Pendampingan penyusunan SJH terhadap UMKM telur asin



Gambar 5. Pendampingan penyusunan SJH terhadap UMKM bawang hitam

SIMPULAN

Berdasarkan edukasi sertifikasi halal produk pada UMKM di Kota Yogyakarta dan Gunung Kidul menunjukkan bahwa edukasi sangat penting dilakukan karena banyak pelaku UMKM belum memahami secara jelas mengenai sertifikasi halal tersebut. Bahkan proses edukasi yang dilakukan tidak hanya sekali tetapi dilakukan secara berkelanjutan agar pelaku UMKM mampu meningkatkan pemahaman mereka mengenai sertifikasi halal. Selanjutnya, perlu dilakukan edukasi yang interaktif dan komunikatif sehingga pelaku usaha lebih memahami materi yang disampaikan.

UCAPAN TERIMAKASIH

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

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. E., Kashif, M., Uddin, K., Hashim, U., Mustafa, S., & Che Man, Y. B. (2012). Species authentication methods in foods and feeds: The present, past, and future of halal forensics. *Food Analytical Methods*, 4, 1–21.
- Anonim. (2014). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: Presiden Republik Indonesia.
- Fadzillah, N.A., Che Man, Y.B., Jamaludin, M.A., Rahman, S.Ab., dan Al Kahtani, H.A. (2011). Halal Food Issues from Islamic and Modern Science Perspectives. *International Conference on Humanities, Historical and Social Sciences IPEDR*, 17, 159-163.
- Hasan, KN.S. (2014). Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*, 14 (2), 228-238.
- Qur'an Surat Al-Baqoroh, 168 dan 173
- Rahman, Md. M., Ali, M.E., Hamid, S.B.A., Mustafa, S., Hashim, U., dan Hanapi, U.K. (2014). Polymerase chain reaction assay targeting cytochrome b gene for the detection of dog meat adulteration in meatball formulation. *Meat Science*, 97, 404–409.
- Tieman, M., van der Vorst, J.G.A.J. dan Che Ghazali, M. (2012). Principles in halal supply chain management, *Journal of Islamic Marketing*, 3 (3), 217-243.