

PELATIHAN SERTIFIKASI HALAL UNTUK USAHA KECIL DAN MIKRO (UKM)

Alvika Meta Sari^{1,*}, Walliyana Kusumaningati², Yustinah³, Sri Anastasia Yudistirani⁴

^{1,3,4}Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. Cempaka Putih Tengah 27, 10640

²Jurusan Gizi, Fakultas Kedokteran dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. K.H. Ahmad Dahlan, Cirendeu, Ciputat, Tangerang Selatan, 15419

*alvika.metasari@umj.ac.id

ABSTRAK

Produk halal merupakan jaminan yang seharusnya diberikan oleh pelaku usaha terhadap keamanan produk yang sesuai dengan syarat agama Islam. Hal ini tentunya menjadi kewajiban bagi para pelaku usaha. Namun masih banyak pelaku usaha yang belum melaksanakan sertifikasi halal termasuk Usaha Kecil dan Mikro (UKM) di wilayah RW 01, Sumur Batu, Kemayoran, Jakarta Pusat. Oleh karena itu para UKM ini perlu dibekali dengan pengetahuan tentang halal dan pengurusan sertifikasi bagi UKM. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang halal dan pengurusan sertifikasi halal bagi UKM di RW 01 Sumur Batu, Kemayoran, Jakarta Pusat. Pelatihan dilaksanakan dalam empat tahapan yaitu persiapan, pelatihan, monitoring, dan evaluasi. Pelatihan dilaksanakan secara daring dengan empat pembicara dan berlangsung dengan baik. Hasilnya adalah para peserta memiliki pengetahuan yang baik tentang ketentuan halal haram, sertifikasi halal serta termotivasi untuk melaksanakan sertifikasi halal. Kegiatan lanjutan yang diperlukan adalah pendampingan untuk UKM yang memerlukan pendampingan pengurusan sertifikasi halal.

Kata kunci: pelatihan, sertifikasi halal, UKM

ABSTRACT

Halal products are guarantees that should be given by businessmen to give a safety of their products complying Islamic rules. This is an obligation for businessmen including entrepreneurs. However, there are still many businessmen who have not implemented halal certification, including Small and Micro Enterprises (SMEs) in RW 01, Sumur Batu, Kemayoran, Central Jakarta. Therefore there SMEs need to be equipped with knowledge about halal dan its certification for SMEs. This activity aims to give a knowledge about halal and how to purpose the certification. The training is carried out in four steps : preparation, training, monitoring and evaluation. The training was conducted online with four speaker and went well. The results that the participants have good knowledge about halal-haram, halal certification and motivated to apply halal certification for their products. The request from audience is assistance in Halal certification registration.

Keywords: halal certification, training, SMEs

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk dengan jumlah penduduk muslim terbanyak di dunia. Menurut data dari Kementerian Dalam Negeri, pada tahun 2021 terdapat 86,9% penduduk muslim di Indonesia atau sebanyak 237,53 juta jiwa (Bayu, 2022). Hal ini tentunya merupakan kewajiban bagi pemerintah untuk memberikan rasa aman bagi masyarakat terhadap makanan dan minuman yang halal dan thoyyib. Dalam Undang – undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, disebutkan bahwa produk yang

masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sedangkan Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Dimana hal ini merupakan perlindungan negara terhadap hak masyarakat muslim untuk menjalankan salah satu syariat Islam yang ditetapkan yaitu kewajiban mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal sebagaimana diatur dalam QS. Al Baqarah ayat 168 yang artinya “Wahai manusia, makanlah (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti

Langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Masyarakat muslim tentunya akan merasa aman jika setiap produk memiliki label dan sertifikat halal, akan tetapi belum semua pelaku usaha memenuhi ini. Berdasarkan Undang – undang No. 33 Tahun 2014, setiap pelaku usaha wajib untuk memiliki sertifikat halal bagi produk makanan dan minumannya, dimana tujuan dari sertifikasi halal ini untuk melindungi hak konsumen muslim di Indonesia (Hamidatun & Pujilestari, 2022). Sertifikasi juga termasuk bagi pelaku Usaha Kecil dan Mikro (UKM). Pada tahun 2020 di DKI Jakarta terdapat UKM sebanyak 59.017 dimana 6.025 terdapat di Jakarta Pusat dan sebesar 37,7% merupakan industri makanan (BPS Provinsi DKI Jakarta, 2020). Sehingga sertifikasi halal ini menjadi penting bagi para pelaku UKM terlebih di bidang makanan dan minuman. Akan tetapi masih banyak pelaku UKM yang belum mencantumkan sertifikasi halal pada produk mereka. Dimana baru sekitar 160 ribuan pelaku UKM yang tersertifikasi halal dari 1,6 juta pelaku UMKM (Alamanda, 2022). Hal ini juga terjadi pada mitra kami yaitu para pelaku usaha UKM di daerah RW 01, Kelurahan Sumur Batu, Kecamatan Kemayoran, Jakarta Pusat.

Mitra merupakan kelompok pelaku UKM di berbagai bidang yaitu kuliner, dan *customer goods*. Kelompok ini dibentuk oleh pengurus RW 01 pada saat pandemi yaitu tahun 2020. Kondisi pandemi memberikan dampak ekonomi pada masyarakat yang mengalami pemutusan hubungan kerja atau kebangkrutan (Utami, 2021), dimana terjadi peningkatan dari 320,9 menjadi 572,78 tenaga kerja yang menganggur di DKI Jakarta pada tahun 2020 dengan tingkat pengangguran terbuka 10,97 di Jakarta Pusat (Unit Pengelola Statistik Dinas Komunikasi, 2021). Sehingga masyarakat beralih ke sector UKM. Kelompok UKM mitra memfasilitasi para warga yang terdampak pandemi untuk saling berinteraksi dalam grup media social. Grup ini memberikan kesempatan bagi para pelaku usaha maupun konsumen untuk berinteraksi saling menguntungkan. Sehingga para pelaku UKM dapat menawarkan produk secara langsung ke konsumen dengan ongkos kirim gratis. Interaksi ini diharapkan akan menjadi solusi bagi masyarakat dimana para UKM ini mempunyai pengaruh terhadap penyerapan

tenaga kerja dan menyumbang Produk Domestik Bruto yang tinggi (Utami, 2021).

Para UKM ini belum memiliki sertifikasi halal karena mengalami beberapa kendala yaitu kurang pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal, kurang pengetahuan tentang proses pengajuan sertifikasi halal serta kurangnya anggaran untuk pengurusan sertifikasi halal (Asrida, Hariyanti, Musaid, & Hariyati, 2020). Pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang sertifikasi halal dapat dilakukan dengan pemberian Pelatihan Sertifikasi Halal (Alamanda, 2022).

Selain belum ada sertifikasi halal, permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah belum ada merk, kemasan masih sederhana. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang dilakukan adalah dengan mengadakan Pelatihan Sertifikasi Halal untuk UKM di RW 01, Kelurahan Sumur Batu, Kecamatan Kemayoran, Jakarta Pusat. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang sertifikasi halal, meningkatkan pemahaman mitra tentang kewajiban sertifikasi halal bagi UKM serta mitra mengetahui proses pengajuan sertifikasi halal.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode dan tahapan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat Tim Pengabdian Masyarakat UMJ ini dilaksanakan secara daring mengingat masih dalam kondisi pandemi. Kegiatan ini dilaksanakan dalam empat tahapan yaitu persiapan, pemetaan, pelatihan, monitoring, dan evaluasi.

1. Tahap Persiapan. Tahap pertama adalah persiapan dilakukan dengan melakukan wawancara dengan pengurus UKM untuk mendapatkan informasi terkait kondisi mitra terhadap sertifikat halal.
2. Tahap Pemetaan. Tahap kedua adalah pemetaan, dimana tim yang terdiri dari 4 orang dosen dan 2 mahasiswa melakukan pemetaan terhadap materi yang perlu untuk disampaikan serta mengkoordinasikan persiapan pelatihan
3. Tahap Pelatihan. Tahap ketiga adalah pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan secara daring via zoom dengan metode ceramah dan juga tanya jawab. Pada pelatihan ini juga dilaksanakan pre- dan

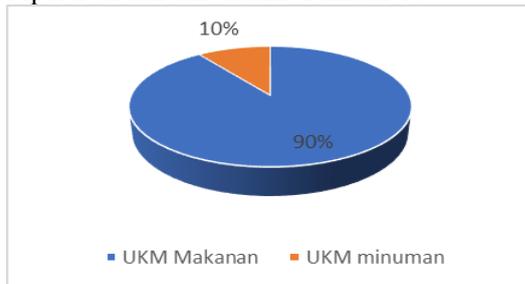
posttest untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta.

4. Tahap Monitoring dan evaluasi. Tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi hasil dari pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan ada 11 orang dimana 10 orang adalah pelaku UKM dan 1 orang Pembina. Peserta 10 orang merupakan pelaku usaha di bidang kuliner dimana 9 orang memproduksi makanan dan 1 orang memproduksi minuman, seperti tercantum dalam Gambar 1.



Gambar 1. Peserta Kegiatan

Kegiatan Pelatihan Sertifikasi Halal untuk UKM

Tahapan kegiatan pengabdian ini mengacu pada metode kegiatan yang dilaksanakan oleh (Aisyah, Prajawati, & Wahyudi, 2020) yang disesuaikan dengan kondisi mitra dan tim. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali tahap persiapan dengan wawancara dengan ketua kelompok UMKM. Mitra mempunyai anggota yang mendaftar ada 30 UKM dimana terdapat 10 UKM *customer goods* dan 20 UKM di bidang kuliner. Dan semuanya belum memiliki sertifikasi halal. Dimana selama ini sebagian besar UKM memasarkan untuk warga sekitar, hanya beberapa yang memasarkan lewat aplikasi penjualan online. Hal ini dikarenakan selain karena belum paham tentang pemasaran online, juga karena belum adanya ijin usaha sertasertifikasi halal.

Tahap kedua adalah pemetaan dimana hasil dari tahap wawancara diperlukan kegiatan pelatihan sertifikasi halal untuk UKM yang bergerak di bidang kuliner dimana mencapai 67%. Pada kegiatan ini kemudian dipetakan materi apa saja yang diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang sertifikasi halal. Kegiatan ini dilakukan secara daring oleh tim

pengabdian masyarakat. Tim terdiri dari empat orang dimana tiga orang dari Prodi Teknik Kimia dan 1 orang dari Prodi Gizi. Selain itu tim juga mempunyai kompetensi yang sesuai karena tiga orang merupakan Pendamping Produk Halal dari Halal Center Universitas Muhammadiyah Jakarta.

Tahap ketiga adalah Pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada hari Jumat, 14 Oktober 2022 yang berlangsung selama 3 jam, yaitu dari jam 13.00 sampai 16.00 WIB. Pelatihan dilaksanakan secara online melalui zoom dengan jumlah peserta 11 orang.

Pada pelatihan diberikan empat materi dengan empat pembicara dari tim pengabdian masyarakat. Materi pertama adalah Prinsip halal-haram sesuai syariat islam dalam JPH di Indonesia. Prinsip halal haram ini tentunya harus mengacu pada hukum Islam, dimana pada dasarnya semua makanan dan minuman adalah halal kecuali yang diharamkan oleh Allah SWT yang tercantum dalam Al Qur'an dan Al Hadist (Salim, Muharir, & Juniar, 2021). Beberapa ayat Al Qur'an tentang halal haram ini adalah QS. A Baqarah ayat 168 dan 173, QS. Al Maidah ayat 88 dan 90. Selain itu beberapa hadist Nabi Muhammad SAW yaitu HR Ibnu Majah dan Tirmidzi antara lain “.. Barang yang dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah halal, dan barang yang diharamkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah haram. Dan sesuatu yang tidak dilarang-Nya, maka barang itu termasuk yang dimaafkan-Nya sebagai kemudahan bagi kamu”. Gambar 2 adalah hasil screenshot pemaparan materi pertama.



Gambar 2. Pemaparan Materi Pertama

Materi kedua adalah Titik Kritis Halal pada makanan dan minuman. Materi ini penting untuk disampaikan ke pelaku UKM karena titik kritis halal merupakan alat pengendali produk halal berupa makanan dan

minuman olahan tidak halal (Atma, Taufik, & Seftiono, 2018). Titik kritis halal mencakup bahan baku, maupun bahan tambahan dalam olahan makanan maupun minuman, termasuk adalah bahan pangan yang berasal dari proses fermentasi (Atma, Taufik, & Seftiono, 2017). Gambar 3 adalah hasil screenshot pemaparan materi kedua.



Gambar 3. Pemaparan Materi Kedua

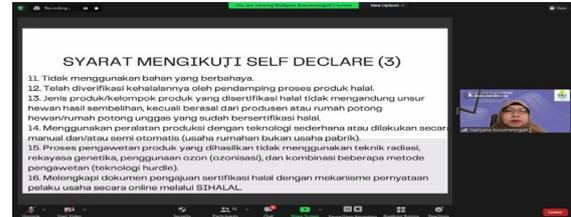
Pelatihan dilanjutkan dengan materi ketiga yaitu Proses produksi halal (PPH). Berdasarkan PP No. 39 Tahun 2021, Proses Produksi Halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamim kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. mengontrol proses. PPH merupakan salah syarat pelaku usaha mendapat sertifikat halal. Beberapa ketentuan tentang PPH diatur pada BAB III PP No. 39 Tahun 2021 yang meliputi lokasi, tempat dan alat proses produk halal harus terpisah dari produk non halal. Gambar 4 adalah hasil screenshot pemaparan materi ketiga.



Gambar 4. Pemaparan Materi Ketiga

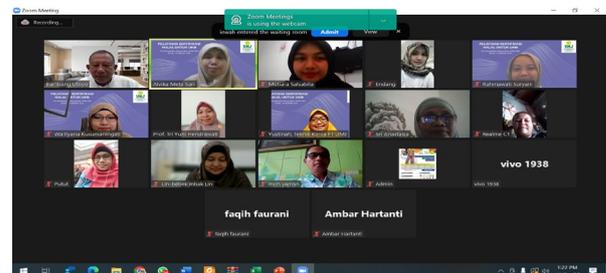
Materi terakhir adalah Jaminan Produk Halal (JPH). Dimana penerapan JPH ini dapat mengontrol faktor – faktor yang mempengaruhi produk halal yaitu dari penerapan prosedur yang benar, sumber daya manusia, bahan baku, tambahan maupun pembantu yang digunakan, metode, peralatan, dan lingkungan kerja (Kinanti, Pujianto, & Kastaman, 2020). JPH juga mengatur sertifikasi halal bagi UKM yang mana dapat

dilakukan *selfdeclare* untuk produk yang sederhana yang dibantu dengan Pendamping Produk Halal. Gambar 1 adalah hasil screenshot pemaparan materi keempat.



Gambar 5. Pemaparan Materi Keempat

Tujuan dan isi materi dari masing-masing materi dapat dilihat pada tabel 1. Pada kegiatan ini peserta diberikan waktu untuk diskusi dan tanya jawab. Dari sesi ini banyak peserta yang belum mengerti proses pengajuan sertifikasi dan mempunyai kendala antara lain fasilitas produksi, dan kurangnya pengetahuan tentang proses pengajuan sertifikasi halal. Selain itu ada peserta yang mengharapkan ada pendampingan untuk proses sertifikasi halal produknya. Hasil dari pelatihan ini diharapkan peserta mempunyai pemahaman yang baik tentang konsep halal dan sertifikasi halal, memahami proses pengajuan sertifikasi halal, dan mendapatkan manfaat dan wawasan baru (Alamanda, 2022) serta dan termotivasi dan meningkat kesadarannya untuk mendaftarkan sertifikasi halal untuk produknya (Hamidatun & Pujilestari, Maret 2022), (Salamah, Nurkhasanah, & Warsi, 2018). Peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Peserta Pelatihan

Tabel 1. Materi Pelatihan Sertifikasi Halal untuk UKM

Materi	Tujuan	Isi Materi
Prinsip halal-haram sesuai syariat islam dalam JPH di Indonesia	Meningkatkan pemahaman tentang kewajiban menyediakan produk halal Memberikan pemahaman tentang prinsip halal-haram	Penyebab keharaman. Produk halal menurut MUI. Hal yang harus diperhatikan pada pengembangan produk pangan halal Potensi pencemaran bahan haram pada makanan dan minuman.
Titik Kritis Halal	Memberikan pengetahuan tentang titik kritis halal pada produk makanan dan minuman	Titik kritis pada produk makanan kekinian hasil fermentasi Hukum kehalalan proses
Proses Produksi Halal (PPH)	Memberikan pengetahuan tentang proses produksi halal Memberikan pengetahuan tentang Jaminan Produksi Halal	Alur PPH PPH pada UKM
Jaminan Produksi Halal	Memberikan informasi tentang proses pengajuan sertifikasi halal bagi UKM	Jaminan Produksi Halal Pengajuan sertifikasi halal bagi UKM

4. KESIMPULAN

Kegiatan ini memberikan hasil bahwa kegiatan Pelatihan Sertifikasi Halal bagi UKM sudah terlaksana dengan baik dengan 11 peserta pelaku UKM makanan 90% dan minuman 10%. Keberhasilan pelatihan ini dilihat dari pemahaman dan pengetahuan yang meningkat serta peserta termotivasi untuk melakukan sertifikasi halal untuk produknya. Sehingga diharapkan kegiatan lanjutan adalah pendampingan untuk pengajuan sertifikasi halal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Rektor UMJ dan LPPM UMJ atas hibah pengabdian kepada masyarakat internal UMJ tahun anggaran 2022 dengan nomor surat kontrak pengabdian kepada masyarakat Nomor : 188/R-UMJ/VIII/2022 tertanggal 12 Agustus 2022.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, E. N., Prajawati, M. I., & Wahyudi, D. (2020). Pelatihan Sertifikasi Halal sebagai Strategi Membangun Kepercayaan Konsumen Bagi Masyarakat Desa Gadingkulon, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. *J-ABDIPAMAS Vol. 4, No. 2*, 103 - 108.

Alamanda, A. R. (2022). Pelatihan Peningkatan Pengetahuan UMKM Mengenai Sertifikasi Halal. *Jurnal Pengabdian Mandiri Vol. 1 No. 8*, 1445 - 1448.

Anonim. (2021). *Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Republik Indonesia.

Asrida, W., Hariyanti, D., Musaid, S., & Hariyati, T. (2020). Pelatihan Sertifikasi Halal Produk dan Pengelolaan Usaha Bagi Kelompok Usaha Sagu Tumbu di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Jamak (Manajemen dan Akuntansi) Vol. 03, No. 01*, 1 - 9.

Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2017). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan : Studi Produk Bioteknologi. *J. Teknologi*, 59 - 66.

Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan : Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 10 (1), 59 - 66.

- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (Maret 2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI) Vol. 2 No. 2*, 609 - 616.
- Jakarta, B. P. (2020). *Profil Industri Mikro dan Kecil di DKI Jakarta 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta.
- Kinanti, B. A., Pujianto, T., & Kastaman, R. (2020). Analisis Titik Kritis Halal Pada Proses Produksi di Komunitas UKM Aksara Cimahi Menggunakan Failure Mode Effect Analysis (FMEA). *J. Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, Vol. 4 No. 4*, 738 - 751.
- Salamah, N., Nurkhasanah, & Warsi. (2018). Pelatihan Peningkatan Kesadaran Halal di Wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo, Yogyakarta. *SINEMAS UAD* (pp. 224 - 229). Yogyakarta: UAD.
- Salim, A., Muharir, & Juniar, A. H. (2021). Edukasi dalam Penerapan Hukum Halal dan Haram pada Makanan di Desa Nusa Makmur Kec.. Air Kumbang Kab. Banyuasin. *Dharma : Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol 1 No. 2*, 64 - 76.
- Unit Pengelola Statistik Dinas Komunikasi, I. d. (2021). *Statistik Sektor Pemerintah Provinsi DKI Jakarta*. Jakarta: Unit Pengelola Statistik Dinas Komunikasi, Informatika dan Statistik Provinsi DKI Jakarta.
- Utami, B. S. (2021). Dampak Pandemi Covid 19 Terhadap Sektor UMKM di Indonesia. *Economie Vol. 03 No. 1*, 1 - 7.