

Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal Bagi Kelompok Usaha Mikro Kecil Menengah Banyumas

Halal Product Assurance System Training for Banyumas Micro Small Medium Enterprise Group

¹ Regawa Bayu Pamungkas, ^{2*} Dini Nur Afifah, ³ Istianah, ⁴ Arif Mulyanto

¹Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains

²Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Sains

³Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam

⁴Teknologi Laboratorim Medik, Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Jl. Raya Dukuh Waluh, Kembaran 53182, Indonesia.

email: *¹dini.nurafifah@ump.ac.id

ABSTRAK

Indonesia telah mencanangkan program sertifikasi halal sejak tahun 2014. Program ini dimaksudkan untuk memberikan kepastian kehalalalan sehingga konsumen muslim terhindar dari produk haram. Ketentuan mengenai jaminan halal tercantum dalam undang undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Dalam Undang-undang tersebut ditegaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikasi halal (Pasal 4), oleh karena itu pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan JPH (Pasal 5). Selanjutnya, kebijakan tentang halal dikuatkan dan dimudahkan pelaksanaannya melalui UU No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Semua produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal pada tahun 2024. Melalui kedua undang-undang tersebut dapat dipahami bahwa produk pangan yang bersertifikasi halal memiliki potensi pasar yang lebih luas dibanding produk yang belum bersertifikasi halal. Selain perusahaan besar, produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia juga diproduksi oleh usaha kecil mikro kecil dan menengah (UMKM). Usaha kecil mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan jenis usaha yang terbukti sangat kokoh menghadapi berbagai guncangan ekonomi. Pemulihan ekonomi nasional secara cepat dapat dilakukan dengan menggulirkan kembali roda UMKM. Berdasarkan data yang terhimpun di Asosiasi Pengusaha Mikro Kecil dan Menengah Banyumas (ASPIKMAS), jumlah pengusaha UMKM di Banyumas mencapai kurang lebih 3500 orang. Jumlah ini menghasilkan produk makanan dan minuman yang cukup banyak. Sebagian kecil produk sudah memiliki sertifikat halal dari MUI, namun sebagian besar dari produk makanan dan minuman yang dipasarkan saat ini belum mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH. Kendala utama dari permasalahan ini adalah, umumnya anggota ASPIKMAS belum memiliki wawasan yang cukup mengenai ruang lingkup kegiatan yang dapat memudahkan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Beberapa upaya telah dilakukan Asosiasi dalam membina anggota melalui pertemuan dan kegiatan pelatihan rutin. Namun demikian karena jumlahnya yang banyak dan tersebar, maka masih dipandang perlu untuk melakukan kolaborasi dengan instansi pendidikan agar akselerasi pembinaannya semakin cepat. Oleh karena program lbM ini bekerjasama dengan ASPIKMAS mengadakan kegiatan pelatihan sistem jaminan produk halal. Hasil evaluasi kegiatan lbM menunjukkan bahwa pelatihan dapat meningkatkan kemampuan UMKM dalam menyusun sistem jaminan produk halal. Hal ini dapat dievaluasi dari peningkatan hasil rata-rata *post-test* yang mencapai 81 poin. Nilai ini naik 31 % dibandingkan sebelum peserta mengikuti pelatihan.

Kata Kunci: UMKM, sistem jaminan halal, sertifikasi halal

ABSTRACT

Indonesia launched a halal certification program in 2014. This program intends to provide halal certainty, protecting Muslim consumers from haram products. Provisions regarding halal assurance are stated in Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee (JPH). The law emphasizes that products that enter, circulate, and are traded in Indonesia must be certified halal (Article 4). Therefore, the government is responsible for organizing JPH (Article 5). Furthermore, the policy on halal is strengthened, and its implementation is facilitated through Law no. 11 of 2020 concerning Job Creation. All products circulating in

Indonesia must be halal-certified by 2024. Through these two laws, it can be understood that halal-certified food products have a broader market potential than products that are not halal-certified. In addition to large companies, food and beverage products circulating in Indonesia are produced by small, micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Small, micro, small and medium enterprises (MSMEs) are businesses that have proven to be very strong in facing various economic shocks. Rapid recovery of the national economy can be made by re-rolling the wheels of MSMEs. Based on data collected at the Association of Micro, Small, and Medium Enterprises Banyumas (ASPIKMAS), the number of MSME entrepreneurs in Banyumas reaches approximately 3500 people. This amount produces quite a lot of food and beverage products. A few products already have a halal certificate from MUI, but most food and beverage products currently being marketed have not received a halal certificate from BPJPH. The main obstacle to this problem is that, generally, ASPIKMAS members do not have sufficient insight into the scope of activities that can make it easier to get halal certification. The Association has made several efforts to foster members through regular meetings and training activities. However, due to the large number and spread, it is still deemed necessary to collaborate with educational institutions to accelerate their development faster. In collaboration with ASPIKMAS, this science and technology for society program held activities for a halal product guarantee system and halal supervisor. The results of the evaluation of IBM activities show that training can improve the ability of MSMEs to develop a halal product guarantee system. This can be evaluated by the increase in the average post-test results, which reached 81 points. This value increased by 31% before the participants attended the training.

Keywords: MSMEs, halal assurance system, halal certification

1. Pendahuluan

Selain pengetahuan mengenai konsep halal, pengetahuan mengenai sistem jaminan halal juga merupakan hal yang sangat penting untuk mendapatkan sertifikat halal. Sistem jaminan produk halal (SJPH) adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi halal, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal (Denny, 2018). Sistem jaminan produk halal (SJH) terdiri dari 11 kriteria yang wajib dilaksanakan oleh pelaku usaha untuk menjaga konsistensi produksi selama masa berlakunya sertifikat halal (Kementerian Agama Republik Indonesia, 2021). Walaupun sudah memiliki standar aplikasinya, masih banyak pelaku usaha, terutama dari kalangan UMKM yang belum memahami tata cara penyusunan dokumen SJH tersebut. Dalam rangka pendampingan pelaku UMKM di Banyumas, maka melalui kegiatan pengabdian ini dilakukan pendampingan bagi pelaku usaha untuk dapat Menyusun dokumen SJH.

Analisis kondisi mitra berkaitan dengan tema IbM dilakukan dengan cara melakukan wawancara langsung dengan pengurus ASPIKMAS. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan beberapa kali diketahui bahwa anggota ASPIKMAS sejumlah 3500 pengusaha. Mereka tersebar di seluruh Kecamatan di Kabupaten Banyumas. Hampir setiap kecamatan memiliki pengurus yang berkewajiban membantu pertumbuhan anggota UMKM di wilayahnya. Anggota ASPIKMAS diketahui telah mendapatkan penyuluhan mengenai hal-hal yang terkait dengan sertifikasi halal dari sejumlah instansi terkait dan pengurus dari kalangan internal. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh keterangan bahwa sekitar 11 % anggota sudah mendapat penyuluhan mengenai hal yang terkait dengan sertifikasi halal. Sebanyak kurang lebih 5 % telah mendapatkan sertifikat halal dan sejumlah 1,4 % sedang mengajukan sertifikat halal. Berdasarkan gambaran tersebut, dapat diketahui bahwa masih banyak anggota ASPIKMAS yang belum mendapat penyuluhan tentang hal –hal yang terkait dengan sertifikasi halal. Di lain pihak pemerintah menargetkan seluruh produk makanan minuman, obat-obatan, kosmetika, dan bahan gunaan yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal pada tahun 2024. Berdasarkan informasi dari hasil wawancara dengan salah satu pengurus ASPIKMAS tersebut diatas, maka dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan sasaran dalam membuat dokumen SJH.

2. Metode

2.1. Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran program pengabdian masyarakat ini adalah anggota ASPIKMAS Kabupaten Banyumas.

2.2. Metode Pendekatan

Berdasarkan data awal mengenai latar belakang anggota ASPIKMAS, maka dilaksanakan pelatihan dengan materi: peraturan perundang-undangan kebijakan halal; sistem jaminan halal; kebijakan halal dan tim manajemen halal; pelatihan dan edukasi; pengetahuan bahan; prosedur tertulis aktivitas kritis; produk dan fasilitas produksi dan halal higiene sanitasi; kemampuan telusur dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria; audit internal dan kaji ulang manajemen; dan teori titik kritis produk pangan olahan.

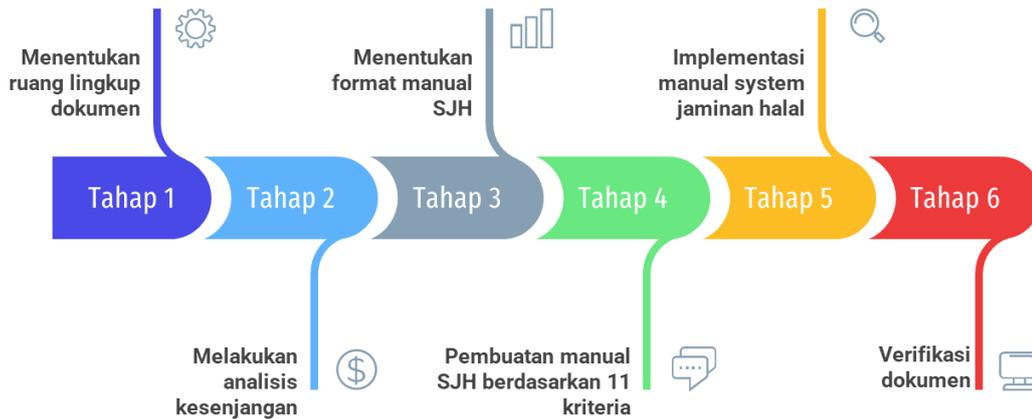
3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan lbm dengan tema “Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal Bagi Usaha Mikro Kecil Menengah Banyumas” dilaksanakan dalam bentuk seminar luring. Sebanyak 55 orang peserta anggota ASPIKMAS Banyumas mengikuti kegiatan pelatihan ini. Pada kegiatan ini disajikan materi – materi yang termuat dalam buku panduan untuk mendapatkan sertifikasi halal HAS 23000 yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Beberapa buku yang menjadi panduan adalah HAS 23000:1 yang memuat kriteria SJH. Kriteria SJH dalam dokumen ini berlaku umum untuk semua kategori perusahaan, meliputi perusahaan industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), rumah potong Hewan (RPH), restoran/katering, dan industri jasa (distributor, warehouse, transporter, retailer). Selain itu, dokumen ini juga memuat tujuan utama penerapan SJH dan prinsip-prinsipnya. Selanjutnya juga disampaikan ketentuan terbaru yang dimuat dalam Sistem Jaminan Produk Halal yang dikeluarkan Kemanag. Buku kedua adalah HAS 23000:2 yang memuat kebijakan dan prosedur sertifikasi halal sebagai persyaratan yang harus dipenuhi perusahaan dalam mengajukan proses sertifikasi halal dijabarkan lebih rinci pada buku ini. Kebijakan dan prosedur sertifikasi halal dalam buku ini berlaku umum untuk semua kategori perusahaan, meliputi perusahaan industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), dan restoran/katering. Selanjutnya buku acuan HAS 23201 yang berisi uraian rinci tentang bagaimana pemenuhan kriteria bahan sebagaimana dijelaskan pada buku HAS 23000. Kegiatan pelatihan ditampilkan pada **Gambar 1**.



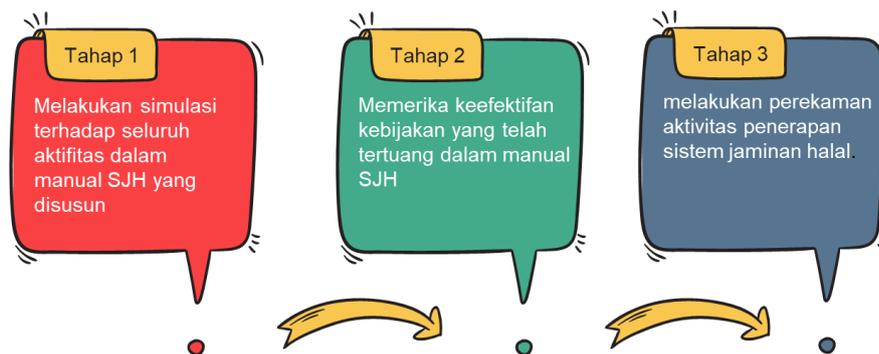
Gambar 1. Pelatihan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) bagi Anggota AspiKmas Banyumas

Di dalam pelatihan yang diselenggarakan, peserta diberikan materi mengenai prosedur penyusunan manual halaal SJH yang nantinya akan diajukan kepada LPPOM MUI. Berdasarkan aturan yang berlaku, maka terdapat 6 langkah yang harus dilakukan dalam Menyusun manual SJH (LPPOM - MUI, 2008). Langkah tersebut tertuang pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Langkah Penyusunan Manual Halal Sistem Jaminan Halal

Berdasarkan pada Gambar 2, maka langkah pertama dalam penyusunan manual SJH adalah menentukan ruang lingkup dokumen. Ruang lingkup dokumen manual SJH merupakan tahap mengidentifikasi produk dan perusahaan, fasilitas, lokasi, sumber daya manusia, serta bahan-bahan yang digunakan oleh pelaku usaha. Hal ini menjadi penting karena setiap bidang usaha akan memiliki kebijakan halal yang berbeda-beda. Tahap kedua adalah analisis kesenjangan. Analisis ini berguna untuk mengetahui apakah dokumen yang dibuat telah memenuhi 11 kriteria SJH. Jika setelah dilakukan analisis terdapat perbedaan, maka pelaku usaha diminta untuk melakukan perbaikan terhadap dokumen yang diajukan. Tahap ketiga adalah menuliskan dengan lengkap proses yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk menghasilkan produk. Pelaku usaha dapat membuat manual SJH sesuai dengan template. Tahap keempat adalah penyusunan manual SJH sesuai 11 kriteria yang telah ditetapkan. Tahap kelima adalah mengimplementasikan manual SJH yang telah disusun. Pada tahap ini perlu dilakukan perekaman implementasi manual SJH yang telah dilakukan oleh pelaku usaha. Langkah yang dapat dilakukan dalam mengimplementasikan manual SJH ditampilkan pada Gambar 3. Tahap akhir adalah melakukan verifikasi terhadap manual SJH. Jika terdapat ketidaksesuaian, maka pelaku usaha diminta untuk melakukan perbaikan, namun jika sudah sesuai maka pelaku usaha dapat mendaftarkannya untuk memperoleh sertifikasi halal.



Gambar 3. Implementasi Manual SJH oleh Pelaku Usaha

Tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi yang disampaikan dalam pelatihan penyusunan manual SJH ini ditampilkan diukur dari perolehan nilai *pretest* dan *posttest*. Rangkuman hasil *pretest* dan *posttest* terangkum pada Tabel 1. Data yang ditunjukkan oleh Tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terhadap materi yang disajikan. Hal ini ditunjukkan dari peningkatan pada nilai *posttest*. Nilai terendah pada hasil *posttest* mengenai materi yang disajikan adalah 37. Nilai tersebut naik 7 poin dibanding nilai *pretest*. Nilai rata-rata *posttest* juga mengalami peningkatan hingga 20 poin dibandingkan nilai *pretest*.

Tabel 3. Nilai Pre Test dan Post Test Peserta Webinar Titik Kritis Halal pada Produk Pangan Cepat Saji

	N	Min	Max	Mean
<i>Pretest</i>	93	30	90	61
<i>Posttest</i>	75	37	100	81

4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan penyusunan manual SJH bagi anggota aspikmas memberi dampak positif bagi keterampilan anggota dalam pengajuan sertifikasi halal produk UMKM. Peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang disajikan dapat dilihat dari peningkatan nilai *posttest* yang diberikan kepada peserta pelatihan. Rata-rata nilai peserta mencapai 81 poin, yang artinya telah melampaui *baseline* yang ditetapkan, yaitu sebesar ≥ 60 poin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) yang telah mendanai kegiatan lbM ini sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat Program Ipteks bagi Masyarakat Nomor: A.11-III/654-S/Pj./LPPM/2021

DAFTAR PUSTAKA

- Denny, W. (2018). *Contoh isian MANUAL Standar Jaminan Halal (SJH) TAHUN. February*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.18589.36321>
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2021). Penggunaan Template Manual Sistem Jaminan Produk Halal. *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 13*.
- LPPOM - MUI. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal, 1–78*.