

## PENINGKATAN DAYA SAING USAHA MIKRO OLAHAN IKAN (TUNA *SPRINGROLL* DAN PEMPEK IKAN TENGGIRI) MELALUI SERTIKASI HALAL PRODUK

Poppy Arsil<sup>1)</sup>, Rumpoko Wicaksono<sup>2)</sup>, Hety Handayani Hidayat<sup>3)</sup>, Wilis Cahyani<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Program studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman  
Alamat e-mail poppy.arsil@unsoed.ac.id

<sup>2)</sup> Program studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>3)</sup> Program studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman,

### Abstrak

Kewajiban sertifikasi halal produk makanan dan minuman yang berlaku mulai 2024 membuat pelaku usaha harus mempersiapkan diri mendaftarkan produknya. **Permasalahan** mitra adalah kurangnya pengetahuan dan sumberdaya dalam persiapan sertifikasi halal. **Tujuan** dari pengabdian ini adalah mendaftarkan sertifikat halal produk olahan ikan berupa pempek ikan tenggiri dan tuna *springroll*. **Metode** yang digunakan adalah 1) transfer teknologi, 2) penyusunan manual SJPH, 3) pelatihan penyelia halal internal, 4) bimbingan teknis, 5) perbaikan sarana produksi, 6) pendampingan implementasi sistem jaminan halal serta 7) pendampingan pendaftaran sertifikasi halal melalui jalur *self declare*. **Hasil** dari pengabdian ini adalah manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), penunjukkan penyelia halal internal yang telah memiliki sertifikat pelatihan oleh pimpinan mitra, penguasaan mekanisasi peralatan giling ikan dan kemasan *vacuum* khusus produk basah. Mitra telah berhasil mendapatkan sertifikasi halal dengan nomor ID33110000437550622) yang berlaku mulai tanggal 29 September 2022 sampai 29 september 2026.

**Kata Kunci:** self-declare, sistem jaminan produk halal, sertifikasi halal, pempek, olahan ikan.

### Abstract

Businesses must get ready to register their products before the 2024 implementation of the requirement to certify halal food and beverage products. The major issue for micro and small business owners is a lack of expertise and human resources when preparing for halal certification. This community service's main objective is to register a halal certificate for tuna springrolls and savoury fishcakes made with mackerel from a small-micro enterprise. Methods used consisted of 7 steps. First step is the transfer of technology. Second step is preparation for manual of halal product guarantee. Next is internal halal supervisor training. After that is technical guidance following by registering halal certification through self-declare system. This service results in the creation of the manual of halal assurance system, the appointment of an internal halal supervisor with a training certificate from the leader of business owner, the mastery of automated fish grinders, and the usage of vacuum packaging for wet goods. Partners have acquired halal certification (ID33110000437550622), valid from September 29, 2022 to September 29, 2026.

**Keywords:** self-declare, halal product assurance system, halal certification, savory fishcake, processed fish.

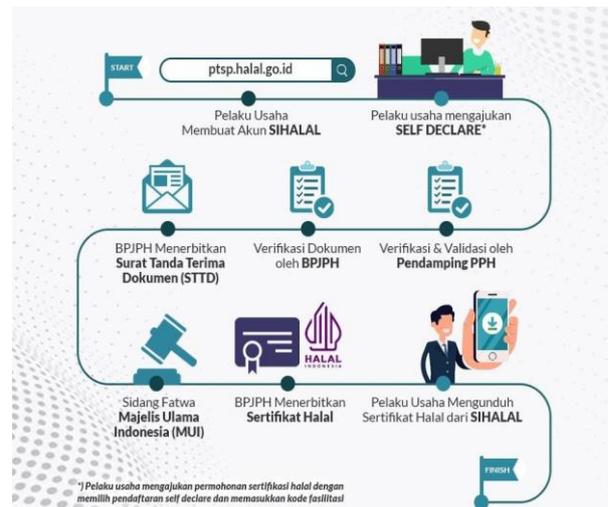
### 1. PENDAHULUAN

Pada saat ini usaha produksi makanan dan minuman kembali menggeliat setelah pandemik COVID-19 mulai mereda. Berbagai pilihan makanan dan minuman yang tersedia membuat konsumen mempertimbangkan berbagai faktor seperti kehalalan produk selain faktor harga dan rasa (Arsil et al.,

2020). Kehalalan produk diperkuat melalui kebijakan pemerintah yang dinyatakan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) dan PP No 39/2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal khususnya pasal 79 tentang sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil. Pada UU tersebut dinyatakan bahwa adanya kewajiban sertifikasi halal

produk bagi produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia (pasal 4). Pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal berlangsung secara bertahap dimulai pada tahun 2019. Produk makanan dan minuman merupakan produk yang wajib bersertifikasi halal dimulai pada tahun 2024. Tidak terkecuali juga bagi pelaku usaha “Saba Kitchen n Frozen” yang memproduksi tuna *springroll* dan pempek Palembang. Produk olahan tersebut termasuk produk yang wajib bersertifikat halal menurut Peraturan Menteri Agama No 464 tahun 2020 yang mengatur jenis produk dan barang gunaan yang wajib bersertifikasi halal. Sertifikasi halal merupakan jaminan hukum bagi konsumen bahwa seluruh produk olahan yang dikonsumsi halal dan thoyyib (Wicaksono et al., 2019; Yulianti, 2019).

Saba Kitchen n Frozen merupakan pelaku usaha mikro. Usaha mikro adalah usaha produktif yang didirikan oleh perseorangan atau dalam bentuk badan usaha perorangan (Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM). Kriteria pelaku usaha mikro adalah aset usaha maksimum 50 juta dengan omzet tahunan maksimum 300 juta per tahun. Mitra adalah usaha mikro yang menghasilkan dua jenis produk olahan ikan utama yaitu tuna *springroll* dan pempek ikan Tenggiri. Usaha tersebut menggunakan 80-100 kg tuna dan ikan tenggiri setiap minggu. Mitra menyadari bahwa kewajiban halal dan kesadaran konsumen terhadap pangan halal semakin besar, sehingga ingin meningkatkan mutu produknya -tidak hanya disukai saja- tetapi juga diakui kehalalannya. Mitra menyadari produsen pangan yang tidak memenuhi kaidah kehalalan akan menghadapi risiko persaingan pemasaran yang lebih ketat dengan adanya produk pangan lain yang sudah tersertifikasi halal. Selain itu, mitra juga menyadari bahwa akan diterapkan peraturan wajib halal bagi industri pangan sebagai dasar untuk izin edar produknya. Pemerintah -dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)- telah membuka jalur sertifikasi halal *self-declare*. *Self-declare* merupakan pernyataan kehalalan produk oleh pelaku usaha dikhususkan bagi usaha mikro dan kecil pelaku. Pernyataan ini tetap menggunakan mekanisme tertentu sesuai aturan yang telah ditetapkan (Gambar 1).



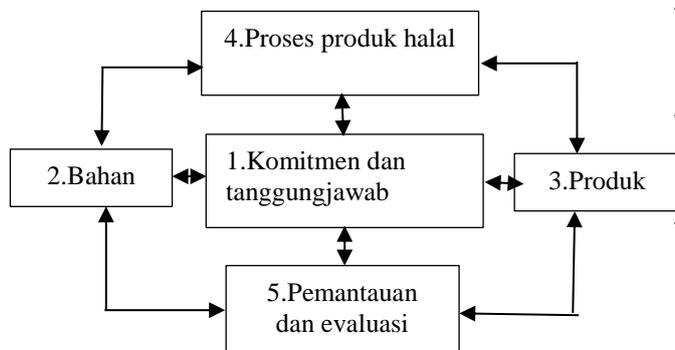
Gambar 1. Jalur skema sertifikasi halal *self-declare* (<https://kemenag.go.id/>)

Tahapan prosedur pendaftaran sertifikasi halal jalur *self declare* dimulai dengan pembuatan akun pelaku usaha di web [ptsp.halal.go.id](https://ptsp.halal.go.id). Pelaku usaha mengajukan sertifikasi halal yang dilengkapi dengan dokumen pendukung seperti manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pernyataan ikrar dan lainnya. Selanjutnya BPJPH akan menerbitkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) sekaligus memverifikasi persyaratan dokumen yang diminta. Pendaftaran sertifikasi halal self-declare didampingi oleh pendamping Proses Produk Halal (PPH) yang telah memiliki nomor registrasi di BPJPH. Selanjutnya pendamping akan melakukan verifikasi dan validasi terhadap persyaratan dan implementasi SJPH di lapangan. BPJPH akan menerbitkan sertifikasi halal setelah Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengeluarkan Ketetapan Halal (KH) melalui sidang fatwa. Sertifikat halal selanjutnya dikeluarkan BPJPH dan berlaku selama empat tahun.

Permasalahan mitra adalah masih terkendala dalam penyusunan dokumen SJPH dan implementasinya. Selain itu, jaminan produk halal tidak hanya berkaitan dengan penggunaan bahan yang halal saja, namun berkaitan pula dengan cara produksi pangan olahan yang baik, sehingga produk yang dihasilkan tetap terjaga kehalalan dan keamanan pangannya (thoyyib). Oleh karena itu, permasalahan yang mendesak bagi mitra adalah terpenuhinya pengakuan kehalalan produknya dan peningkatan mutu produk yang tidak hanya disukai oleh konsumen, namun juga aman dikonsumsi. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat

adalah pendaftaran sertifikasi halal melalui jalur *self-declare* dan perbaikan cara produksi pangan yang baik.

Kriteria SJPH mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. SJPH terdiri atas lima kriteria/prinsip dasar (*arkan al-halal*); 1) komitmen dan tanggung jawab, 2) bahan, 3) proses produk halal, 4) produk dan 5) pemantauan dan evaluasi (Gambar 2).



Gambar 2. Kerangka dasar SJPH (Keputusan Kepala BPJPH No. 57 tahun 2021)

## METODOLOGI PENGABDIAN

Metodologi pengabdian ke khalayak sasaran terdiri dari beberapa tahap:

1. Transfer pengetahuan mengenai SJPH, cara produksi pangan yang baik dan prosedur pendaftaran sertifikasi halal *self-declare*.
2. Alih teknologi mekanisasi untuk proses penggilingan daging ikan dalam upaya menjaga kehygienisan dan masa simpan produk.
3. Bimbingan teknis dan pendampingan implementasi SJPH dan cara produksi pangan yang baik (CPPB).
4. Perbaikan pengemasan produk untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan dengan penggunaan alat pengemas vacuum produk basah.
5. Pendampingan pendaftaran halal melalui skema *self-declare*.

Kegiatan ini dapat menjadi *pilot project* dan percontohan bagi usaha mikro kecil dalam implementasi SJPH dan CPPB di bidang olahan

ikan. Peta jalan kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan program kegiatan PkM

No	Kegiatan	Acuan Materi
1	Transfer pengetahuan tentang SJPH, CPPB dan sertifikasi halal self-declare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal</li> <li>• Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal</li> </ul>
2	Penyusunan manual dan dokumen SJPH	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal</li> </ul>
3	Pelatihan penyelia halal internal mitra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal</li> </ul>
4	Bimbingan teknis dan pendampingan implementasi SJPH	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bantuan mesin penggiling daging ikan</li> <li>• Perbaikan pengemasan produk dengan menggunakan alat <i>vacuum</i> produk basah</li> </ul>
5	Perbaikan sarana produksi untuk mutu dan keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan akun pelaku usaha di Sihalal</li> <li>• Penunjukkan pendamping PPH</li> </ul>
6	Pendampingan pendaftaran sertifikasi halal jalur self declare	

Mitra dalam pelaksanaan kegiatan berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun rencana evaluasi untuk masing tahap dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Evaluasi ukuran keberhasilan

No	Ukuran Keberhasilan	Evaluasi
1	Peningkatan pengetahuan mitra	Terjadi peningkatan 20 persen pengetahuan dari pre-test dan post-test
2	Kemampuan menyusun, dan memperbaiki manual SJPH	Dihasilkan satu manual SJPH sebagai syarat pendaftaran sertifikasi halal self-declare

3	Penyelia internal mitra yang memiliki pengetahuan cukup tentang SJPH	-Penyelia memiliki sertifikat pelatihan SJPH -Surat keputusan pengangkatan penyelia halal pada mitra pimpinan perusahaan
4	Mitra mampu melakukan audit internal dan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi implementasi SJPH	Telah dilaksanakan audit internal dan kaji ulang manajemen sebanyak masing-masing satu kali
5	Mitra mampu mengoperasikan alat penggiling ikan dan kemasan <i>vacuum</i> produk basah	Mitra menguasai penggunaan alat yang diberikan sesuai dengan manual prosedurnya.
6	Mitra mampu mendaftar sertifikasi halal jalur self-declare	-Mitra memiliki akun sebagai pelaku usaha di web sihalal -Mitra memiliki satu pendamping PPH yang teregistrasi di BPJPH
7	Mitra memiliki sertifikat halal produk	Nomor sertifikasi halal

## PELAKSANAAN KEGIATAN

Hal pertama yang dilakukan pengabdian, adalah melakukan survei awal untuk melihat gap yang ada dalam implementasi SJPH dan CPPB. Hasil temuan menemukan beberapa gap pada mitra; 1) belum adanya dokumen SJPH, 2) belum adanya penyelia halal dan tim manajemen halal, 3) belum ada penentuan titik kritis bahan, 4) mitra kesulitan dalam menggiling ikan dalam jumlah besar karena belum tersedia produk ikan giling di pasaran, 5) produk berumur pendek karena menggunakan pengemas biasa. Oleh sebab itu, tahapan selanjutnya adalah transfer pengetahuan untuk menjembatani gap yang ada.

Transfer pengetahuan telah dilaksanakan pada tanggal 28 Mei 2022 di Halal Center Universitas Jenderal Soedirman (Gambar 3). Sebanyak 3 perwakilan dari mitra mengikuti pelatihan. Materi SJPH, CPPB dan prosedur pendaftaran halal diberikan oleh tim Halal Center Universitas Jenderal

Soedirman. Pada kegiatan ini dilakukan *pretest* dan *post-test* untuk mengevaluasi kegiatan transfer teknologi. Hasil menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan peserta rata-rata sebesar 20 persen.



Gambar 3. Transfer teknologi mengenai SJPH, CPPB dan sertifikasi halal

Hasil akhir transfer teknologi adalah manual SJPH bagi pelaku usaha. Mitra yang mengikuti pelatihan di Halal Center Unsoed sekaligus menjadi penyelia halal di usaha mitra itu sendiri. Penunjukan penyelia halal berdasarkan surat keputusan dari pimpinan perusahaan. Manual SJPH merupakan persyaratan dokumen pendaftaran sertifikasi halal. Manual SJPH terkait dengan 5 kriteria mengacu kepada peraturan BPJPH No 57 Tahun 2021 mengenai kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yaitu:

### Komitmen dan tanggungjawab

Komitmen dan tanggung jawab berisikan pernyataan tertulis dari manajemen puncak untuk mengembangkan dan selalu konsisten menerapkan SJPH. Bagian ini berisi kebijakan halal, tanggungjawab manajemen puncak dan pembinaan sumber daya manusia.

### Bahan

Bagian ini menyatakan bahwa mitra berkomitmen secara konsisten menggunakan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan, kemasan yang kontak langsung dengan produk, bahan pencuci yang kontak langsung dengan produk dan fasilitas produksi berasal dari bahan halal, sesuai dengan persyaratan SJPH dan tidak terjadi kontaminasi

silang. Titik kritis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Bahan baku dan titik kritis bahan

Bahan	Jenis barang	Kritis (K) /tidak kritis (TK)	Sertifikat Halal
<b>Bahan baku tuna springroll</b>	Ikan Tuna	TK	Tidak
	Kulit lumpia	K	Ya
	Bawang putih	TK	Tidak
	Merica bubuk	K	Ya
	Garam	K	Ya
	Penyedap	K	Ya
	Saos tiram	K	Ya
	Minyak wijen	K	Ya
	Minyak goreng	K	Ya
<b>Bahan baku pempek Palembang</b>	Ikan tenggiri	TK	Tidak
	Tepung tapioka	K	Ya
	Bawang putih	TK	Tidak
	Merica bubuk	K	Ya
	Garam	K	Ya
	Penyedap	K	Ya
	Minyak goreng	K	Ya
	Cabe merah	TK	Tidak
<b>Tambahan</b>	Air PDAM	TK	Tidak
<b>Kemasan</b>	Dus dan kotak plastik	K	Ya

TK= Tidak kritis K=Kritis

### Proses Produk Halal

Mitra menyatakan berkomitmen bahwa lokasi, tempat, peralatan dan perangkat PPH serta prosedur dapat menjamin kehalalan produk dan sesuai dengan syarat SJPH serta tidak terjadi kontaminasi silang.

### Produk

Mitra menjamin bahwa bahan baku, proses dan produk telah memenuhi persyaratan SJPH baik penamaan, bentuk produk, pengemasan dan pelabelan. Mitra juga menjamin bahwa dokumen yang tersedia mampu telusur.

### Pemantauan dan evaluasi

Mitra menjamin melakukan audit internal dan kaji ulang manajemen serta menyimpan bukti dokumen dan melaporkan kepada BPJPH.

Untuk perbaikan sanitasi dan daya simpan produk maka mitra mendapatkan bantuan alat penggiling ikan yang memenuhi standar dan alat kemas *vacuum* khusus untuk produk basah. Kebutuhan alat juga dibantu oleh tim pengabdian dari Halal Center UNSOED (Gambar 4). Tim pengabdian memberikan pelatihan penggunaan alat sesuai dengan manual prosedur alat tersebut. Mitra kemudian mempraktekan dalam kegiatan produksi.



Gambar 4. Bantuan alat giling ikan



Gambar 5. Bantuan alat kemasan vacuum untuk produk basah

Selanjutnya bimbingan teknis lapangan dilakukan secara rutin sekali dalam seminggu selama dua bulan. Bimtek ini bertujuan memantau implementasi SJPH, CPPB, audit internal dan kaji ulang manajemen.

## Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro Olahan Ikan (Tuna Springroll Dan Pempek Ikan Tenggiri) Melalui Sertikasi Halal Produk

Adapun produk yang akan disertifikasi halal adalah (Gambar 6):

1. Mpek mpek ikan tenggiri
2. Tuna springroll



Gambar 6. Tuna springroll dan pempek

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Manual SPJH yang sudah disusun dan dimplementasikan merupakan syarat pendaftaran sertifikasi halal *self-declare*. Bimtek mampu membantu mitra dalam memperbaiki SJPH dan mempersiapkan pendaftaran sertifikasi produk. Sehingga tujuan pengabdian mendaftarkan sertifikasi halal mitra telah tercapai. permasalahan kewajiban sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha dapat dipecahkan. Pengabdian berperan sebagai pendamping PPH dan mendampingi pendaftaran sertifikasi halal self-declare di <https://ptsp.halal.go.id/>. Mitra telah memiliki Ketetapan halal (No KH-SD00130290922)

dan Sertifikasi Halal (No ID33110000437550622) yang berlaku mulai tanggal 29 September 2022 sampai 29 september 2026 (Gambar 6).



Adapun alat ukur keberhasilan utama adalah mitra memiliki sertifikasi halal. Sedangkan alat ukur tambahan adanya manual SJPH, penyelia halal internal, audit internal dan kaji ulang manajemen. Alat ukur tambahan ini merupakan persyaratan dalam pendaftaran sertifikasi halal. Keberhasilan lain mitra memiliki tambahan sarana yang mampu meningkatkan mutu dan umur simpan produk. Metode pengabdian ini dapat dijadikan acuan pada kegiatan pengabdian yang berbasis pada pendaftaran sertifikasi halal produk mengingat kewajiban ahal produk makan dan minuman akan diwajibkan mulai tahun 2024.



Gambar 6. Sertifikat halal mitra “Saba Kitchen n Frozen”

### Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian masyarakat ini di didanai oleh Universitas Jenderal Soedirman melalui skim PkM berbasis riset tahun anggaran 2022 Berdasarkan Surat Keputusan No: 1139/UN23/PT.01.02/2022 dan Perjanjian Kontrak No: T/284/UN23.18/PM.01.01/2022 dengan Judul “Peningkatan daya saing UMKM “Tuna N Pempek” melalui implementaasi Sistem Jaminan Halal dan CPPB di desa Karangwangkal, Kecamatan Purwokerto Utara”. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Halal Center Universitas Jenderal Soedirman yang telah banyak membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

### PENUTUP

#### Kesimpulan

1. Transfer teknologi dan bimbingan teknis merupakan cara yang tepat bagi persiapan sertifikasi halal produk.
2. Pendaftaran sertifikasi halal melalui jalur *self-decalre* dapat memenuhi kewajiban sertifikasi

halal produk sesuai Undang Undang dan meningkatkan daya saing UMKM

3. Perbaikan sarana mampu mendorong perbaikan mutu produk

### Saran

1. Implementasi SJPH merupakan proses yang konsisten sehingga perlu dilakukan pengawasan oleh pihak terkait.
2. SJPH yang telah diimplementasikan sebaiknya dilakukan secara jujur dan memenuhi aturan sebagai bukti tanggung jawab pelaku usaha kepada Allah SWT dan umat.

### DAFTAR PUSTAKA

Arsil, P., Tey, Y.S., Brindal, M., Phua, C.U. & Liana, D. (2018). *Personal values underlying halal food consumption: evidence from Indonesia and Malaysia*. British Food Journal, 120(11), 2524-2538.

Kemenag RI. (2022). “Ini syarat daftar sertifikasi halal self-declare”, <https://kemenag.go.id/read/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-self-declare-kvlva>, diakses tanggal 9 Oktober 2022.

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM

Wicaksono, R., R. Naufalin, D.N. Wibowo. (2019). *Pemberdayaan kelompok Mustika Langgeng Jaya melalui penerapan cara produksi pangan yang baik*. Dinamika Journal, 1 (1), 14-21.

Yulianti. (2019). *Penerapan GMP pada UKM Kripik SEMAT (Sehat dan Hemat desa Tenjo, Kab Bogor)*. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1–22