

DOI: <http://dx.doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>

**Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM
Bidang Olahan Pangan Hewani**
*Application of Halal Assurance System on UKM Field of
Animal Food Processing*

Tian Nur Ma'rifat*, Maya Sari

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Darussalam Gontor, Jawa Timur, Indonesia
*Penulis Korespondensi: tiannurm39@gmail.com

ABSTRAK

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia). Permasalahan yang dialami oleh usaha kecil menengah saat ini di Kabupaten Ponorogo adalah belum ada sertifikasi halal dari LPPOM MUI pada RPA (Rumah Pemotongan Ayam) dan sebagian besar UKM di Kabupaten Ponorogo. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan jumlah UKM bidang pangan di Kabupaten Ponorogo yang bersertifikat halal melalui pendampingan penerapan Sistem Jaminan Halal. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Asepe Food dan Pentol Bakso "Bumbu Kacang". Asepe Food merupakan rumah produksi yang menjual produk diantaranya adalah abon sapi, bakso, bakso krispi, tahu bakso, dan pempek. Mitra kedua yaitu pentol bakso "saos kacang". Pentol bakso "Saos Kacang" merupakan unit usaha yang memproduksi pentol bakso yang dijual dalam bentuk outlet. Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari dua tujuan antara lain pendampingan dan sosialisasi penerapan Sistem Jaminan Halal dan pendampingan pengajuan dokumen sertifikasi halal ke LPPOM MUI Jawa Timur. Hasil dari kegiatan ini adalah kesadaran dari unit usaha mitra untuk menerapkan sistem jaminan halal pada usahanya dan terdaftarnya unit usaha dalam proses sertifikasi halal ke LPPOM MUI. Saran terhadap keberlanjutan program adalah adanya sosialisasi secara menyeluruh terhadap asosiasi pedagang ataupun produsen produk pangan mengenai pentingnya sertifikasi halal dan adanya kerjasama antara akademisi dengan lembaga sertifikasi halal terkait manajemen sertifikasi halal.

Kata kunci: Sistem Jaminan halal; pangan; sertifikasi

ABSTRACT

Halal is a major requirement for Muslim consumers in consuming food products. Halal assurance system is a mechanism that must be applied by producers if they want to apply halal certification to LPPOM MUI (Halal Certification Body in Indonesia). Problems occurred by small medium enterprise currently in Ponorogo regency is there is no halal certification from LPPOM MUI in slaughtering house in Ponorogo. The purpose of this program is to increase the number of halal certified food SMEs in the region of Ponorogo through accompaniment of Halal Assurance System Implementation. Partners of this community development program are Asepe Food and Meatballs Foodstall named "Pentol Saos Kacang". Asepe Food is a production house that sells meat processed food, for instance: meatballs, crispy meatballs, tofu meatballs, and pempek. The second partner is Meatballs

Foodstall "Pentol Saos Kacang". This is a business unit that produce meatballs sold in the of outlets. This community service activity consists of two purposes such as socialization and accompaniment of halal assurance system implementation and submission of halal certification document to LPPOM MUI. The result of this program is the awareness of the business unit to implement the halal assurance system. Suggestion for the sustainability of the program is a comprehensive dissemination of halal products and services and cooperation between academicians and halal certification body related to halal certificate management.

Keywords: *halal guarantee system; food; certification halal guarantee system.*

PENDAHULUAN

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap hulu ke hilir produk sampai ke tangan konsumen.

Produk halal saat ini memiliki pangsa pasar yang besar dan terus berkembang. Hal itu disebabkan karena pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar pada tahun 2015 dan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 miliar pada tahun 2016, dengan basis konsumen yang besar di banyak negara seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh dan India dengan populasi Muslim yang tertinggi (Cooper, 2017).¹

Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim².

Permasalahan yang dialami oleh usaha kecil menengah saat ini di Kabupaten Ponorogo khususnya yang bergerak di bidang pangan hewani adalah belum ada sertifikasi halal pada RPA (Rumah Pemotongan Ayam) atau RPH (Rumah Pemotongan Hewan) sehingga diperlukan penelusuran mengenai tata cara dan prosedur pengolahan daging dari awal hingga ke tangan konsumen. Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo (2016) menyebutkan bahwa jumlah pedagang daging ayam yang sekaligus melakukan pemotongan ayam berjumlah 68 unit. Dari sejumlah pedagang tersebut, belum ada yang tersertifikasi halal dari LPPOM MUI³.

Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat mengenai Penerapan Sistem Jaminan Halal pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani adalah Asese Food dan Pentol Bakso "Bumbu Kacang".

Asese Food merupakan rumah produksi yang menjual produk olahan daging sapi yang dikelola oleh Bapak Lukman Efendi. Rumah produksi ini terletak di Kecamatan Sumoroto Kabupaten Ponorogo. Produk yang dihasilkan oleh Asese Food diantaranya adalah abon sapi, bakso, bakso

¹ Steve Cooper,(2017), "Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024", bersumber dari website <https://www.hexa-research.com>, diakses pada tanggal 11 Oktober 2017.

² Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), 170.

³ Bersumber dari database Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo, (2017). Data Pedagang Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo.

krispi, tahu bakso, dan pempek. Mitra kedua yaitu pentol bakso “saos kacang”. Pentol bakso “Saos Kacang” merupakan unit usaha yang memproduksi pentol bakso yang dijual dalam bentuk outlet. Pemiliknya adalah Bapak Purwanto. Dalam pelaksanaan produksinya, kedua perusahaan mitra belum menerapkan sistem jaminan halal dikarenakan keterbatasan informasi produsen mengenai ketentuan-ketentuan teknis yang diterapkan dalam Sistem Jaminan Halal.

Melihat permasalahan yang dihadapi mitra serta melihat tingkat urgensi dari masing-masing faktor tersebut, maka solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Permasalahan dan Solusi Program Pengabdian Masyarakat

Permasalahan	Solusi
Belum ada sertifikasi halal dari LPPOM MUI yang dapat memberikan jaminan halal bagi konsumen	Pendampingan untuk penerapan Sistem Jaminan Halal dari LPPOM MUI di Rumah Produksi Asepe Food dan Pentol bakso “Saos Kacang”
	Pendampingan pengajuan dokumen sertifikasi halal ke LPPOM MUI Jawa Timur

Pada aspek pendampingan penerapan Sistem Jaminan Halal dihasilkan rangkaian rekomendasi perbaikan bahan dan proses serta dokumen penerapan Sistem jaminan Halal HAS 23000 sehingga nantinya sertifikasi halal dari LPPOM MUI dapat diperoleh.

METODE

Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendampingan untuk persiapan proses sertifikasi Halal LPPOM MUI, yang terbagi dalam 2 tujuan antara lain :

1. Pendampingan untuk penerapan Sistem Jaminan Halal
2. Pendampingan Pengajuan Sertifikasi Halal ke LPPOM MUI Jawa Timur

Dari tujuan tersebut diturunkan dalam beberapa tahapan kegiatan antara lain :

1. Tahap Awal
Kegiatan persiapan yang dilaksanakan kepada mitra melalui Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal. Pada tahap sosialisasi ini dijelaskan mengenai pentingnya sertifikasi halal pada perusahaan pangan untuk dapat bersaing di pasar dan penjelasan secara garis besar mengenai sistem jaminan halal.
2. Tahap Pelaksanaan
Tahap pelaksanaan dalam pendampingan untuk penerapan Sistem Jaminan Halal dan pengajuan sertifikasi halal antara lain :
 - a. Identifikasi Jenis Produk yang akan Disertifikasi
 - b. Identifikasi Bahan Baku dari Produk yang akan Disertifikasi
 - c. Identifikasi Alur Proses Produksi
 - d. Penerapan Teknis Sistem Jaminan Halal
 - e. Penyusunan Dokumen Sistem Jaminan Halal

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahapan monitoring dilakukan melalui komunikasi langsung dengan pemilik usaha sekaligus pelaksana program. Evaluasi penerapan sistem jaminan halal dilaksanakan dengan observasi lapangan ke tempat produksi setelah pelaksanaan pendampingan sehingga dapat dilihat apakah perusahaan menerapkan Sistem Jaminan Halal dengan tepat sesuai dengan pendampingan teknis yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Perusahaan Mitra Asese Food

Hasil yang diperoleh dalam pelaksanaan tahapan penerapan Sistem Jaminan Halal di rumah produksi Asese Food antara lain :

- Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal

Sosialisasi penerapan Sistem Jaminan Halal dilakukan kepada pemilik usaha Asese Food dengan cara dialog mengenai pentingnya penerapan sistem jaminan halal dalam pengembangan usaha produk pangan dan besarnya potensi pasar dari produk yang telah tersertifikasi halal di Kabupaten Ponorogo.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi pada Pemilik Asese Food

- Identifikasi Jenis Produk yang akan Disertifikasi

Produk yang akan disertifikasi adalah produk yang memiliki bahan baku yang masuk dalam bahan kritis menurut LPPOM MUI.

Produk yang direncanakan akan disertifikasi terlebih dahulu adalah bakso dan tahu bakso. Hal ini ditetapkan karena jumlah produksi untuk kedua produk tersebut yang paling tinggi dan memiliki sebaran konsumen yang paling besar. Berikut adalah gambar produk yang dihasilkan oleh Asese Food.



Gambar 1. Tahu Bakso



Gambar 2. Bakso

- Identifikasi Bahan Baku dari Produk yang akan Disertifikasi
Tahap selanjutnya adalah mengidentifikasi bahan baku yang terlibat selama proses produksi. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada bahan-bahan yang masuk dalam daftar bahan kritis dari LPPOM MUI. Bahan yang masuk dalam daftar bahan kritis LPPOM MUI harus dipastikan status kehalalannya dengan cara mengecek ada atau tidaknya sertifikasi halal. Jika bahan tersebut tidak tercantum sertifikat halal, maka harus dicek lagi ke belakang apakah selama proses atau pengadaan bahan tersebut tercampur bahan haram ataupun tidak.

Dari hasil identifikasi bahan baku yang digunakan oleh Asese Food, bahan tambahan yang menjadi titik kritis antara lain :

- daging sapi
- bahan pengental

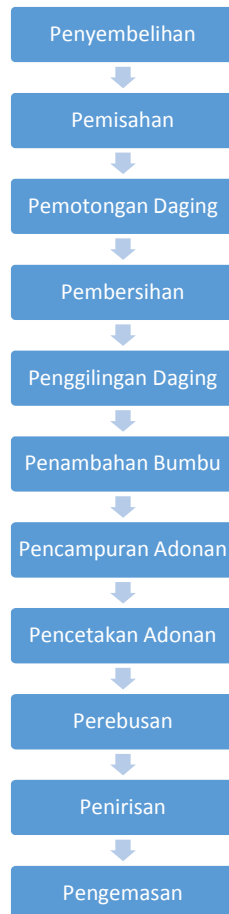
Bahan pengental yang digunakan setelah dicek sudah tersertifikasi halal. Untuk bahan baku daging sapi yang digunakan, pemilik telah menjamin daging sapi berasal dari penyembelihan sapi yang disembelih di peternakan yang telah sesuai dengan syariat islam.

Dalam upaya penerapan Sistem Jaminan Halal pada perusahaan Asese Food, perbaikan pada tahap bahan baku antara lain :

- Memilih tempat penyembelihan sapi yang memenuhi syariat islam melalui observasi lapangan oleh pemilik Asese Food
- Melakukan penggilingan daging sapi secara mandiri oleh pegawai pada perusahaan Asese Food sehingga terhindar dari cemaran daging yang belum terjamin kehalalannya
- Melakukan proses pengolahan daging sapi dari penyembelihan hingga ke pembuatan bakso dan makanan olahan lainnya pada satu hari sehingga mencegah kontaminasi dan penurunan kualitas daging

- Identifikasi Alur Proses Produksi

Identifikasi alur proses produksi dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi alur proses dalam pembuatan bakso sehingga setiap tahapan proses dari bahan baku hingga produk jadi telah memenuhi ketentuan Sistem Jaminan Halal. Alur proses produksi secara garis besar dalam pembuatan bakso antara lain :



Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso

- Penerapan Teknis Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Halal mencakup 11 kriteria yang harus dipenuhi oleh perusahaan⁴. Kriteria Sistem Jaminan Halal antara lain :

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Pelatihan dan Edukasi
4. Bahan
5. Produk

⁴ Majelis Ulama Indonesia, (2008), "Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI", bersumber dari website <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf>, diakses pada tanggal 11 Oktober 2017.

6. Fasilitas Produksi
7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
8. Kemampuan Telusur
9. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
10. Audit Internal
11. Kaji Ulang Manajemen

Pendampingan penerapan teknis Sistem Jaminan Halal di perusahaan Asese Food dilaksanakan dengan menggunakan metode *on site training* yaitu pelatihan dilaksanakan langsung di lokasi produksi dengan melibatkan karyawan sekaligus pemilik dari Asese Food.

- **Penyusunan Dokumen Sistem Jaminan Halal**

Setelah melakukan identifikasi bahan baku dan proses dan dilihat tidak ada yang termasuk dalam titik kritis dalam penerapan sistem jaminan halal, maka tahapan selanjutnya adalah menyusun dokumen Manual Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan dari LPPOM MUI. Adapun Manual SJH dari Asese Food adalah terlampir.

B. Perusahaan Mitra Pentol “Saus Kacang”

Langkah-langkah dalam tahapan penerapan sistem jaminan halal di rumah produksi Pentol Bakso “Saos Kacang” antara lain :

- **Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal**

Sosialisasi penerapan Sistem Jaminan Halal dilakukan kepada pemilik usaha dengan cara dialog mengenai pentingnya penerapan sistem jaminan halal dalam pengembangan usaha produk pangan dan besarnya potensi pasar dari produk yang telah tersertifikasi halal di Kabupaten Ponorogo.



Gambar 4. Sosialisasi Penerapan SJH pada Pengusaha Pentol “Saus Kacang”

- **Identifikasi Jenis Produk yang akan Disertifikasi**

Produk yang akan disertifikasi adalah produk yang memiliki bahan baku yang masuk dalam bahan kritis menurut LPPOM MUI.

Dari hasil identifikasi bahan baku yang dilakukan diperoleh data bahwa bahan baku yang masuk ke dalam daftar bahan kritis yang perlu diperhatikan status kehalalannya adalah campuran daging sapi dan ayam. Adonan daging tersebut diperoleh pemilik dengan membeli daging di Pasar Songgolangit. Daging yang dibeli dari Pasar Songgolangit belum memiliki serti-

fikat halal. Tahap selanjutnya setelah pembelian daging dari pasar adalah penggilingan yang dilakukan di tempat penggilingan yang belum tersertifikasi halal. Selain tempat penggilingan yang belum tersertifikasi halal, proses penggilingan tidak dapat dijamin bebas dari cemaran daging yang tidak halal. Dari hasil penelusuran tersebut, produk pentol saus kacang tidak dapat disertifikasi halal dikarenakan ada bahan baku yang termasuk dalam bahan kritis dan tidak dapat ditelusuri status kehalalannya.

Dalam proses komunikasi dan pengkondisian dengan perusahaan mitra, perusahaan tidak mampu mengganti sumber bahan baku daging sapi dan daging ayam yang dapat dijamin kehalalannya sehingga tidak dimungkinkan untuk penerapan Sistem Jaminan Halal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari kegiatan ini adalah kesadaran dari unit usaha mitra untuk menerapkan sistem jaminan halal pada usahanya dan diterapkannya sistem jaminan halal pada proses produksi.

Kendala selama pelaksanaan kegiatan adalah tidak adanya penyembelihan dan penggilingan yang telah bersertifikat halal sehingga menghambat penerapan Sistem Jaminan Halal pada perusahaan mitra serta pengurusan sertifikat halal ke LPPOM MUI. Selain itu, rendahnya kepedulian masyarakat terhadap rawannya cemaran dari bahan haram ke produk yang diolah.

Saran terhadap keberlanjutan program antara lain :

1. adanya sosialisasi secara menyeluruh terhadap asosiasi pedagang ataupun produsen produk pangan mengenai pentingnya menjamin kehalalan produk melalui sertifikasi halal
2. adanya kerjasama antara akademisi dengan lembaga sertifikasi halal terkait kepengurusan sertifikat halal dari usaha kecil menengah yang ada di daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Darussalam Gontor sebagai pemberi hibah dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat sehingga program ini dapat terlaksana. Selain itu ucapan terima kasih kepada pemilik perusahaan mitra Asese Food Bapak Lukman Efendi dan perusahaan mitra Pentol "Saus Kacang" Bapak Purwanto atas kerja samanya dalam pelaksanaan program Penerapan Sistem Jaminan Halal Halal pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani.

DAFTAR PUSTAKA

- Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), 170.
- Cooper, Steve. (2017). Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024. Retrieved from <https://www.hexaresearch.com>.
- Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo, (2017). Data Pedagang Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo. Retrieved from *unpublish database*.
- Majelis Ulama Indonesia. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI. Retrieved from <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf>.