

Kumawula, Vol. 4, No.2, Agustus 2021, Hal 344 – 352

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i2.32467>

ISSN 2620-844X (online)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

PENYULUHAN MAKANAN, BISNIS KULINER, DAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU UKM KABUPATEN PANGANDARAN

Iwan Sukoco¹, Dian Fordian^{2*}, Farisadri Fauzan³, Linda Kurniawati⁴^{1,2,3,4}Departemen Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Padjadjaran*Korespondensi: d.fordian@unpad.ac.id

ABSTRACT

The development of businesses labeled halal at this time is also a challenge for micro, small and medium enterprises (MSMEs). The halal label is believed to be able to attract consumers, especially Muslims. However, not all UMKM products are able to get a halal certificate because they have to go through laboratory tests which are not easy and affordable. The aspect of developing the micro, small and medium enterprises (UMKM) sector is not only limited to providing capital facilities. Production management, marketing and competitiveness problems are also weaknesses in developing their business. The development of businesses labeled halal at this time is also a challenge for MSMEs, so that the halal label is an interesting study to discuss. The portrait of the industrial potential of Pangandaran District shows that food processing has an important and strategic role in the community's economy. Various types of food processing industries that exist mainly related to food and beverages must be ensured that they are halal or prohibited so that the wider community, who are mostly Muslims, can consume these products calmly according to the provisions of Islamic law. So far, awareness of the consumption of halal food and drinks has not been firmly planted in the midst of society, either from producers, sellers or consumers. However, Islamic syu'ur (feeling) is still very much felt in social life. This can be seen in the daily routine of people who still pay attention to Islamic rules both in terms of worship and muamalah.

Keywords: small business, halal product, counseling

ABSTRAK

Berkembangnya usaha berlabel halal saat ini juga menjadi tantangan tersendiri bagi usaha mikro kecil menengah (UMKM). Label halal diyakini mampu menjadi daya tarik bagi konsumen khususnya umat muslim. Namun, tidak semua produk UMKM mampu mengantongi sertifikat halal karena harus melalui uji laboratorium yang tidak mudah dan terjangkau. Aspek pengembangan sektor usaha mikro kecil menengah (UMKM) pun bukan hanya sebatas memberikan fasilitas permodalan saja. Masalah manajemen produksi, pemasaran hingga daya saing juga menjadi kelemahan mereka dalam mengembangkan usaha. Berkembangnya usaha berlabel halal saat ini juga menjadi tantangan tersendiri bagi UMKM, sehingga label halal menjadi kajian yang menarik untuk dibahas. Potret potensi industri Kabupaten Pangandaran tersebut tampak pengolahan pangan memiliki peran penting dan strategis dalam perekonomian masyarakat. Berbagai jenis industri pengolahan pangan yang ada utamanya berkaitan dengan makanan dan minuman harus dipastikan kehalalan atau keharamannya agar masyarakat luas yang sebagian besar adalah muslim dapat mengonsumsi produk tersebut dengan tenang sesuai ketentuan syariat Islam. Selama ini kesadaran atas konsumsi makanan dan minuman yang halal belum tertanam kuat di tengah-tengah masyarakat, baik dari kalangan produsen, penjual ataupun konsumen. Namun syu'ur (perasaan) keislaman masih sangat terasa dalam kehidupan bermasyarakat. Hal ini tampak dalam rutinitas keseharian masyarakat yang masih memperhatikan aturan Islam baik dalam hal ibadah ataupun muamalah.

Kata Kunci: UMKM; produk halal, konseling

PENDAHULUAN

Indonesia dengan mayoritas penduduk muslim, menjadikan peluang usaha produk

halal semakin besar. Berkembangnya usaha berlabel halal saat ini juga menjadi tantangan tersendiri bagi usaha mikro kecil menengah

(UMKM). Label halal diyakini mampu menjadi daya tarik bagi konsumen khususnya umat muslim dan meyakinkan konsumen akan kehalalan sebuah produk (Akim, Konety, Purnama, & Adilla, 2018). Namun, tidak semua produk UMKM mampu mengantongi sertifikat halal karena harus melalui uji laboratorium yang tidak mudah dan terjangkau. Mereka membutuhkan bantuan pembinaan termasuk pemeriksaan laboratorium atas produk yang dihasilkan, hal tersebut (Muhammad, 2020). Aspek pengembangan sektor usaha mikro kecil menengah (UMKM) pun menurutnya bukan hanya sebatas memberikan fasilitas permodalan saja. Masalah manajemen produksi, pemasaran hingga daya saing juga menjadi kelemahan mereka dalam mengembangkan usaha. Berkembangnya usaha berlabel halal saat ini juga menjadi tantangan tersendiri bagi UMKM, sehingga label halal menjadi kajian yang menarik untuk dibahas.

Indonesia diharapkan dapat menjadi contoh bagi negara muslim lain dalam penerapan hukum Islam (syariat Islam) terutama dalam aspek yang bersentuhan langsung dengan kehidupan masyarakat muslim sehari-hari. Misalnya ketentuan Islam berkaitan dengan wajibnya seorang muslim mengonsumsi makanan yang halal. Ketentuan ini wajib dijalankan oleh seluruh muslim di mana pun dia berada. Untuk menjalankan ketentuan tersebut, harus dapat dipastikan bahwa setiap makanan dan minuman yang beredar di tengah-tengah masyarakat dapat diidentifikasi (dikenali) apakah halal sehingga dapat dikonsumsi oleh muslim ataukah haram sehingga harus ditinggalkan. Pemerintah selaku pengatur urusan masyarakat memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang beredar dapat dikenali halal atau haramnya. Ketentuan halal atau haram ini terutama pada aspek zat dan bahan yang digunakan dalam memproduksi makanan dan minuman tersebut.

Meskipun hukum benda dalam Islam pada prinsipnya adalah mubah (boleh), tetapi untuk kasus bahan dan zat yang digunakan dalam pengolahan makanan, syariat Islam

memberikan aturan dengan rinci tentang zat atau bahan apa saja yang haram dimakan. Karena tidak mungkin hukum tersebut diserahkan secara langsung kepada setiap pribadi muslim, maka pemerintah berkewajiban memantau dan memberikan informasi secara detail makanan dan minuman yang haram dimakan. Di Indonesia, pemerintah melimpahkan wewenang (otorisasi) pengawasan kehalalan dan keharaman makanan dan obat serta kosmetik ke Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM). Dalam pelaksanaan kewajiban pengawasan peredaran makanan dan minuman yang halal, LPPOM MUI membuat kebijakan menerbitkan Sertifikasi Halal.

Sertifikasi halal sendiri merupakan proses memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahapan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, serta sistem jaminan halal sebuah produk telah memenuhi standar LPPOM MUI (Akim et al., 2018). Dalam kebijakan Sertifikasi Halal ini, LPPOM MUI bertindak sebagai satu-satunya lembaga yang berhak menyatakan kehalalan atau keharaman dengan mekanisme dan ketentuan standar pemeriksaan yang telah ditetapkan. Masyarakat luas, utamanya industri yang memproduksi makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik diharapkan pro aktif mengajukan permohonan peninjauan atas kehalalan produk yang dihasilkan.

Pemerintah (LPPOM MUI) tidak mewajibkan agar seluruh produsen makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik untuk mendaftarkan produknya sebagaimana kewajiban registrasi di Kementerian Perindustrian dan Perdagangan. Mekanisme Sertifikasi Halal lebih menekankan pada kesadaran produsen untuk mengajukan secara pro aktif kehalalan produk yang dihasilkan. Dengan konsep ini, di satu sisi menimbulkan kelemahan yaitu sangat bertumpu pada kesadaran produsen sehingga seolah hak konsumen muslim untuk mendapatkan informasi kehalalan suatu produk tidak sepenuhnya terlindungi.

Untuk menjalankan model Sertifikasi Halal LPPOM MUI ini maka diperlukan sosialisasi dan penyadaran yang cukup gencar tentang arti pentingnya 'label halal' baik ke produsen, penjual maupun konsumen. Karena jumlah masyarakat muslim yang sangat banyak (baik jumlah maupun sebaran) dan variasi dan jumlah produk makanan dan minuman yang beredar di tengah masyarakat juga cukup banyak meliputi cakupan jangkauan wilayah yang luas maka dibutuhkan peran serta sosialisasi dengan melibatkan banyak pihak dan pemangku kepentingan, termasuk perguruan tinggi.

Lebih lanjut Jusuf Kalla mengatakan, salah satu manfaat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki sertifikat halal adalah akan memperlancar pemasaran. Sebab sertifikat adalah sebuah jaminan dari otoritas yang berwenang menguji halal tidaknya sebuah produk makanan, minuman, dan produk terkait. "Sertifikat itu jaminan dan memperlancar pemasaran untuk industri. Cuma konsep sekarang lebih maju, bukan hanya halal. Tapi *halalan thoyyiban*. Halal dan baik. Itu konsepnya," kata JK di Jakarta, Rabu 16 Oktober 2019. Menurut JK, musabab mengusung konsep halal dan *thoyib*, maka penyelenggaraan jaminan produk halal mestinya tidak hanya bermanfaat bagi umat muslim saja, namun juga bagi semua, serta mengingatkan agar kewajiban sertifikat halal tersebut nanti tidak memberatkan pelaku UMKM dari sisi biaya. Harus dipastikan bahwa biaya mengurus sertifikat halal bagi UMKM serendah mungkin.

Hal tersebut didukung oleh Menteri Agama Lukman Hakim Saifuddin yang mengatakan khusus bagi UMKM, pemerintah memiliki keinginan yang besar untuk memfasilitasi dan ikut membantu dari sisi pembiayaan. Sehingga semua pelaku UMKM di bidang makanan dan minuman serta produk terkait bisa mendapatkan sertifikat halal. Kewajiban produk sertifikasi halal juga akan dilakukan secara bertahap. Meski UU JPH sudah berlaku hari ini, namun belum ada sanksi penegakan hukum terkait produk halal. Selama

lima tahun ke depan mulai hari ini, 17 Oktober 2019 sampai 17 Oktober 2024, adalah tenggang waktu bagi pelaku usaha makanan dan minuman untuk mengajukan proses sertifikat halal.

Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu daerah yang memiliki UMKM dan beberapa diantaranya memiliki sertifikat halal. Pada bulan Agustus 2018, sebanyak delapan produk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) asal Kabupaten Pangandaran lulus sertifikasi halal MUI. Delapan pelaku UMKM tersebut menerima sertifikat halal di Gedung Sate Bandung. Ketua Komite BDC Kabupaten Pangandaran menyampaikan bahwa sebetulnya sudah banyak UMKM yang telah mendapatkan pelatihan sehingga layak mendapatkan sertifikasi halal. Salah satu pelaku UMKM yang menerima sertifikat halal tersebut ialah Wakir Mujahid di mana delapan produk UMKMnya memperoleh sertifikat halal, di antaranya adalah produk ikan olahan, gula kelapa, kue kue minuman dan kerupuk (Kadin Pangandaran, 2018).

Berdasarkan potret potensi industri Kabupaten Pangandaran tersebut tampak pengolahan pangan memiliki peran penting dan strategis dalam perekonomian masyarakat. Berbagai jenis industri pengolahan pangan yang ada utamanya berkaitan dengan makanan dan minuman harus dipastikan kehalalan atau keharamannya agar masyarakat luas yang sebagian besar adalah muslim dapat mengonsumsi produk tersebut dengan tenang sesuai ketentuan syariat Islam. Selama ini kesadaran atas konsumsi makanan dan minuman yang halal belum tertanam kuat di tengah-tengah masyarakat, baik dari kalangan produsen, penjual, ataupun konsumen. Namun *syu'ur* (perasaan) keislaman masih sangat terasa dalam kehidupan bermasyarakat. Hal ini tampak dalam rutinitas keseharian masyarakat yang masih memperhatikan aturan Islam baik dalam hal ibadah ataupun muamalah. Dalam hal konsumsi makanan masyarakat baru akan bereaksi jika terdapat isu tentang daging babi atau tikus dalam bakso atau hukum mengonsumsi kopi luwak dan isu sejenis.

Kondisi tersebut menyiratkan bahwa masyarakat masih belum memiliki pemahaman dan kesadaran yang kuat atas ketentuan konsumsi halal dalam Islam. Kesadaran akan mengonsumsi produk halal perlu ditingkatkan di tengah masyarakat Kabupaten Pangandaran. Produk masyarakat daerah usaha kecil UMKM di Indonesia khususnya Pangandaran harus mampu bersaing dengan produk-produk dari daerah lain dengan pemenuhan persyaratan pasar seperti Halal (Kadin Pangandaran, 2019).

Menurut Teddy (2019), di Pangandaran ketertarikan para pelaku usaha untuk sertifikasi halal ini masih rendah karena saat ini belum ada badan yang memfasilitasi halal dan higienis mereka harus mengurus ke Bandung. Untuk itu perlu dilakukan pelatihan dan sosialisasi bagi pelaku usaha agar sertifikasi halal ini menjadi prioritas. Pangandaran kini menjadi pasar potensial untuk industri produk UMKM dari berbagai daerah. Karenanya pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) Pangandaran harus siap dengan melengkapi persyaratan halal, sehingga memiliki daya jual dan daya saing.

METODE

Kegiatan Penyuluhan Makanan, Bisnis Kuliner Dan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMKM di Kabupaten Pangandaran di Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran ini akan dilaksanakan dengan berbagai kegiatan, sebagai berikut :

1. Survei Lapangan

Survei lapangan di Desa Cintaratu dan berkunjung ke beberapa pelaku UMKM, bertujuan untuk mengamati situasi dan keadaan masyarakat yang direncanakan sebagai objek sasaran.

2. Koordinasi dengan pihak yang berkepentingan

Berkoordinasi dengan perangkat Desa Cintaratu dan MUI Pangandaran, untuk menentukan kesepakatan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi.

3. Sosialisasi Program

Sosialisasi program bertujuan untuk memberi informasi tentang rencana

serangkaian pelaksanaan penyuluhan makanan halal dan sertifikasi halal di Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran.

4. Pelaksanaan Sosialisasi

Sambutan-sambutan:

1. Penyelenggara acara yaitu Dr. Iwan Sukoco, M.Si
2. Kepala Desa Cintaratu

Pemahaman atas produk halal dan sertifikasi halal merupakan sebuah keniscayaan bagi masyarakat Kabupaten Pangandaran yang sebagian besar beragama Islam. Tim pengabdian akan bekerja sama dengan LPPOM MUI untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal. Bentuk pengabdian masyarakat pada penguatan kesadaran atas produk halal dan sertifikasi halal diselenggarakan dengan metode pelatihan dan pendampingan. Metode pelatihan dan pendampingan ini merupakan metode yang paling tepat untuk mencapai tujuan pengabdian masyarakat karena terdiri dari rangkaian kegiatan yang telah disusun secara sistematis (Susanti, Gunawan, & Sukaesih, 2019).

Adapun materi yang akan disampaikan dalam pelatihan dan pendampingan ini dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Pelatihan Pemahaman Produk Halal dan Sertifikasi Halal untuk kalangan Produsen dan UMKM
 - a. Hukum *syara'* berkaitan dengan produk halal dan kewajiban mengonsumsi makanan halal
 - b. Arti penting produk halal dan Sertifikasi Halal dalam Islam
 - c. Syarat dan ketentuan Sertifikasi Halal
 - d. Prosedur pengajuan Sertifikasi Halal LPPOM MUI
 - e. Beragam Putusan Fatwa MUI berkaitan dengan produk halal
 - f. Ketentuan Sistem Jaminan Halal (SJH)
 - g. Sosialisasi dan Pemasaran produk bersertifikasi halal kepada konsumen
- 2) Pendampingan Pengajuan Sertifikasi Halal LPPOM MUI
 - a. Mempersiapkan dan melengkapi persyaratan pengajuan Sertifikasi Halal

- b. *Self assessment* atas kemampuan internal dalam pengajuan Sertifikasi Halal
 - c. Menghadapi berbagai kendala dalam pengajuan Sertifikasi Halal
 - d. Menghadapi isu miring seputar produk yang belum bersertifikasi halal
- 3) Pelatihan Pemahaman Produk Halal kepada masyarakat umum
- a. Hukum *syara'* berkaitan dengan produk halal dan kewajiban mengonsumsi makanan halal.
 - b. Mengenali produk bersertifikat halal dan memastikan keaslian sertifikasi halal tersebut.
 - c. Mengantisipasi isu terkait produk yang haram dan produk belum bersertifikat halal.
 - d. Mekanisme saran dan masukan atas peredaran bahan yang diharamkan atau diragukan kehalalannya kepada LPPOM MUI.

Pelatihan akan dilakukan secara serial, yaitu pelatihan kepada produsen dan UMKM kemudian dilanjutkan pelatihan kepada masyarakat. Jadwal pelatihan tersebut telah direncanakan, tetapi dapat disesuaikan dengan kondisi di lapangan setelah berdiskusi dengan Dinas Koperasi dan ESDM Kabupaten Pangandaran serta elemen masyarakat Kabupaten Pangandaran. Seperti misalnya dapat memanfaatkan momen bulan Ramadan atau yang semisalnya. Adapun pendampingan dilakukan setelahnya dengan memperhatikan perkembangan pelatihan dan respon yang berkembang.

Sasaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini terbagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok pertama adalah produsen dan penjual (UMKM) dan kelompok kedua adalah masyarakat umum. Sasaran kelompok pertama yaitu produsen makanan yang termasuk dalam kluster industri pengolahan pangan dan penjual yang terlibat dalam jejaring distribusi produk. Terhadap kelompok pertama ini akan diberikan pemahaman tentang arti penting pengolahan bahan makanan dan minuman secara halal sesuai ketentuan syariat Islam. Selain itu, para

produsen pengolahan pangan akan diberikan pengetahuan tentang syarat dan ketentuan pengajuan Sertifikasi Halal ke LPPOM MUI. Komponen utama kelompok pertama ini akan diusahakan dapat mewakili pengusaha (produsen) utama atau UMKM dalam kluster industri pengolahan pangan dan penjual atau distributor utama produk yang dihasilkan.

Kelompok kedua sasaran dalam pengabdian ini adalah masyarakat umum. Pada sasaran kelompok kedua ini, pelatihan akan lebih ditekankan pada penjelasan akan arti penting pemahaman produk halal dan mengetahui kriteria produk halal yang beredar di pasaran. Diharapkan komponen yang terlibat dalam kelompok kedua adalah elemen utama masyarakat, seperti takmir masjid, ketua RT atau RW, dan lain-lain. Melalui perwakilan komponen utama masyarakat ini diharapkan terbentuk kebudayaan kesadaran atas konsumsi produk halal. Selain itu, elemen kelompok kedua juga diharapkan mampu menjadi jalur informasi dan pemutakhiran (*up date*) pelbagai fatwa dan produk yang telah memperoleh sertifikasi halal oleh LPPOM MUI.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di Pangandaran ketertarikan para pelaku usaha untuk sertifikasi halal ini masih rendah karena saat ini belum ada badan yang memfasilitasi halal dan higienis mereka harus mengurus ke Bandung. Untuk itu perlu dilakukan pelatihan dan sosialisasi bagi pelaku usaha agar sertifikasi halal ini menjadi prioritas. Pangandaran kini menjadi pasar potensial untuk industri produk UMKM dari berbagai daerah. Karenanya pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) Pangandaran harus siap dengan melengkapi persyaratan halal, sehingga memiliki daya jual dan daya saing. Produk masyarakat daerah usaha kecil UMKM di Indonesia khususnya Pangandaran harus mampu bersaing dengan produk-produk dari daerah lain dengan pemenuhan persyaratan pasar seperti sertifikasi halal.

Menurut pendapat ulama, pada prinsipnya semua bahan makanan dan minuman yang ada di dunia ini adalah halal, kecuali yang

diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Oleh karena itu, syariat Islam hanya mengatur bahan-bahan yang diharamkan untuk dikonsumsi. Bahan yang diharamkan Allah adalah bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah (QS. Al-Baqarah : 173). Bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan hewan laut seluruhnya halal dimakan. Adapun minuman yang diharamkan Allah adalah semua bentuk *khamar* (minuman beralkohol) (QS. Al-Baqarah : 219). Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh ditanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala (QS. Al-Maidah : 3). Jika hewan-hewan ini sempat disembelih dengan menyebut nama Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali diperuntukkan bagi berhala.

Kata halal berasal dari bahasa arab yang berarti “melepaskan” dan “tidak terikat”, secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya atau diartikan sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi. Sedangkan *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor atau rusak dari segi zat-nya, atau tercampur benda najis dengan pengertian baik.

Makanan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam (Zulham : 2013 : 109).



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2021

Gambar 1. Pelaksanaan Penyuluhan Sertifikasi Halal

Kriteria makanan halal dapat dikategorikan menjadi dua yaitu halal dalam mendapatkannya dan halal zat atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah benar dalam mencari dan memperolehnya. tidak dengan cara yang haram dan tidak pula dengan cara yang batil. Jadi, makanan yang pada dasarnya zatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti, mencuri, hasil korupsi, dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram.

Bahan-bahan yang termasuk ke dalam kategori halal seperti diuraikan di atas dan dipersiapkan serta diolah menurut ketentuan halal menurut syariat Islam maka produknya dapat diajukan untuk mendapat Sertifikat Halal MUI. Tujuan pelaksanaan Sertifikat Halal pada produk pangan, obat-obat dan kosmetika adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin yang mengonsumsinya.

Setiap produsen yang mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan :

- Spesifikasi dan Sertifikat Halal bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta bahan alir proses.
- Sertifikat Halal atau Surat Keterangan Halal dari MUI Daerah (produk lokal) atau Sertifikat Halal dari Lembaga Islam yang telah diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya.
- Sistem Jaminan Halal yang diuraikan dalam panduan halal beserta prosedur baku pelaksanaannya. Tim Auditor LPPOM MUI melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam Rapat Tenaga Ahli LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada

Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI. Perusahaan yang produknya telah mendapat Sertifikat Halal, harus mengangkat Auditor Halal Internal sebagai bagian dari Sistem Jaminan Halal. Jika kemudian ada perubahan dalam penggunaan bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong pada proses produksinya, Auditor Halal Internal diwajibkan segera melaporkan untuk mendapat “ketikberatan penggunaannya”. Bila ada perubahan yang terkait dengan produk halal harus dikonsultasikan dengan LPPOM MUI oleh Auditor Halal Internal.

Sertifikasi Halal LPPOM MUI, menyangkut hal-hal berikut ini :

1. Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal.
 2. Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu: a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi; b) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti : bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya; c) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam; d) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam; e) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.
 3. Pemegang Sertifikat Halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksi, dan sertifikat ini tidak dapat dipindahtangankan.
 4. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk fotokopinya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.
- Sebelum produsen mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, maka terlebih dahulu disyaratkan yang bersangkutan menyiapkan hal-hal sebagai berikut:
1. Produsen menyiapkan suatu Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*).
 2. Sistem Jaminan Halal tersebut harus didokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen perusahaan.
 3. Dalam pelaksanaannya, Sistem Jaminan Halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal. Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu, panduan halal ini dapat berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut.
 4. Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan (*Standard Operating Procedure*) untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.
 5. Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran ; dari mulai direksi sampai karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal dan baik.
 6. Produsen melakukan pemeriksaan *intern* (audit internal) serta mengevaluasi apakah sistem jaminan Halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagaimana mestinya.
 7. Untuk melaksanakan butir 6, perusahaan harus mengangkat minimum seorang Auditor Halal Internal yang beragama

Islam dan berasal dari bagian yang terkait dengan produksi halal.

Proses Sertifikasi Halal dilaksanakan sebagai berikut :

1. Setiap produsen yang mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan : a) Spesifikasi dan Sertifikat Halal bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta bagan alir proses; b) Sertifikat Halal atau Surat Keterangan Halal dari MUI Daerah (produk lokal) atau Sertifikat Halal dari Lembaga Islam yang telah diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya; c) Sistem Jaminan Halal yang diuraikan dalam panduan halal beserta prosedur baku pelaksanaannya.
2. Tim Auditor LPPOM MUI melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya.
3. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam Rapat Tenaga Ahli LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
4. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan.
5. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.
6. Perusahaan yang produknya telah mendapat Sertifikat Halal, harus mengangkat Auditor Halal Internal sebagai bagian dari Sistem Jaminan Halal. Jika kemudian ada perubahan dalam penggunaan bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong pada proses produksinya, Auditor Halal Internal diwajibkan segera melaporkan untuk mendapat "ketikberatan penggunaannya". Bila ada perubahan yang terkait dengan

produk halal harus dikonsultasikan dengan LPPOM MUI oleh Auditor Halal Internal.

SIMPULAN

Pengawasan atas produk halal yang beredar di masyarakat tidak bisa dilakukan hanya oleh satu pihak, dalam hal ini LPPOM MUI selaku pemegang tunggal badan yang berhak mengeluarkan Sertifikat Halal. Tetapi juga harus melibatkan seluruh pihak yang terkait, mulai dari produsen, penjual dan distributor serta konsumen akhir produk. Institusi perguruan tinggi juga dituntut untuk dapat terlibat dalam upaya penyadaran produk halal dan sertifikasi halal tersebut ke pemangku kepentingan melalui program pengabdian masyarakat. Pelatihan diawali dengan sasaran produsen atau UMKM dan jejaring distributor produksinya untuk memastikan pemahaman atas produk halal dan sertifikasi halal. Dalam tahap ini, tim pengabdian masyarakat akan bekerja sama dengan LPPOM MUI Kabupaten Pangandaran. Setelah mengetahui arti penting dan berbagai prosedur atau persyaratan dalam pengajuan sertifikasi halal, diharapkan produsen dan UMKM di wilayah Kabupaten Pangandaran dapat segera mengajukan Sertifikasi Halal ke LPPOM MUI. Untuk itu, tim pengabdian masyarakat juga akan melakukan pendampingan atas upaya pengajuan Sertifikasi Halal ke LPPOM MUI. Masyarakat selaku konsumen juga memiliki kepentingan atas kepastian informasi produk halal yang beredar. Selain itu, masyarakat juga dapat berperan sebagai pengawas produk-produk yang diduga tidak halal atau diragukan kehalalannya dengan melaporkan setiap produk tersebut kepada pihak berwenang. Kesadaran akan arti penting produk halal tersebut dapat ditumbuhkan melalui pelatihan tentang cara pengenalan produk halal dan sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Akim, Konety, N., Purnama, C., & Adilla, M. H. (2018). PEMAHAMAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI JATINANGOR TERHADAP KEWAJIBAN_____

- SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK MAKANAN. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31–49. Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>
- Kadin Pangandaran. (2018). 8 UMKM Pangandaran Lulus Sertifikasi Halal MUI. Retrieved from Kadin Kabupaten Pangandaran website: <https://www.kadinpangandaran.or.id/berita/read/pemberdayaan-masyarakat/66/8-umkm-pangandaran-lulus-sertifikasi-halal-mui.html>
- Kadin Pangandaran. (2019). KADIN PANGANDARAN ADAKAN SOSIALISASI HALAL USAHA KECIL / UMKM. Retrieved from Kadin Kabupaten Pangandaran website: <https://www.kadinpangandaran.or.id/berita/read/berita-kadin-pangandaran/114/kadin-pangandaran-adakan-sosialisasi-halal-usaha-kecil-umkm.html>
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2015. Prosedur Sertifikasi Halal. Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- _____. 2015. Persyaratan Halal MUI (HAS23000). Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- _____. 2015. Ketentuan Sistem Jaminan Halal (SJH). Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- Muhammad, H. (2020). Bangun UMKM Lewat Label Halal. Retrieved from Republika.co.id website: <https://republika.co.id/berita/q54uk6380/bangun-umkm-lewat-label-halal>
- Pandji Anoraga, 2010. *Ekonomi Islam Kajian Makro dan Mikro*. Yogyakarta: PT. Dwi Chandra Wacana.
- Tambunan, Tulus T.H. 2009. *UMKM di Indonesia*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Tambunan, Tulus T.H. 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*. Jakarta: LP3ES.
- Sartika, Titiek, dkk. 2014. *Ekonomi Skala Kecil/Menengah dan Koperasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Susanti, S., Gunawan, W., & Sukaesih, S. (2019). Pengembangan Pemasaran Bordir dan Kelom Geulis Tasikmalaya Melalui Media Sosial. *Jurnal Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 248–261. <https://doi.org/http://10.24198/kumawula.vli3.25256>
- Undang-Undang Nomor tahun 2008 tentang UMKM, Bab IV pasal 6.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Kencana Prenada Media Group.