

PENINGKATAN KETERAMPILAN PRODUKSI HALAL MELALUI PELATIHAN PRODUKSI HALAL DI KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG

Moch. Khoirul Anwar, Hendry Cahyono, A'rasy Fahrullah, dan Ach. Yasin

Universitas Negeri Surabaya

E-mail: arasyfahrullah@unesa.ac.id

ABSTRAK,

Kecamatan Wonosalam yang merupakan salah satu penghasil durian terbesar di Jawa Timur masih memiliki beberapa kepala keluarga yang berada pada tahap pra Sejahtera. sementara itu untuk meningkatkan taraf perekonomian mereka, sudah mulai didirikan beberapa industri kecil dan menengah yang memproduksi jajan atau makanan ringan. Dan juga ada penduduk yang membuka penginapan atau Resort. Namun melalui observasi awal didapati bahwa Pemahaman masyarakat mengenai kehalalan suatu produk masih terbilang awam. Oleh karena itu, untuk Meningkatkan taraf hidup masyarakat dan meningkatkan pemahaman mengenai produksi halal diperlukan adanya sebuah pelatihan. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini masyarakat Lebih memahami Bagaimana cara memproduksi halal sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari produk yang dihasilkan dan lebih menarik bagi para konsumen.

Kata kunci: Produksi Halal, Pelatihan

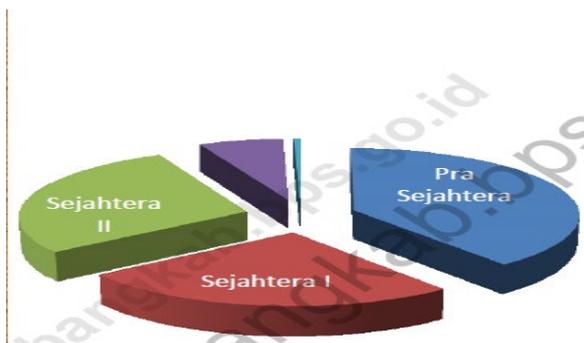
ABSTRACT,

Wonosalam Subdistrict, which is one of the largest durian producers in East Java, still has several families who are in the pre-prosperous stage. Meanwhile, to improve their economic level, several small and medium-sized industries have been established to produce snacks. And there are also residents who open inns or resorts. But through initial observations it was found that the understanding of the public about the halalness of a product is still fairly common. Therefore, to improve the standard of living of the community and increase understanding of halal production, a training is needed. It is expected that with this training the community will better understand how to produce halal so that it can increase the added value of the products produced and more attractive to consumers.

Key words: Halal Production, Training

PENDAHULUAN

Wonosalam adalah sebuah kecamatan di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kecamatan ini terletak di kaki dan lereng Gunung Anjasmoro dengan ketinggian rata-rata 500-600 meter di atas permukaan laut. Kecamatan Wonosalam terletak 35 km sebelah tenggara Kabupaten Jombang. Kecamatan Wonosalam adalah salah satu penghasil durian terbesar di Jawa Timur. Selain itu kawasan Wonosalam juga memiliki potensi pariwisata yang besar, khususnya agrowisata karena mayoritas mata pencaharian penduduknya adalah petani. Selain durian, di kawasan Wonosalam juga merupakan penghasil cengkeh, kopi dan pisang. Pusat pemerintahan Kecamatan Wonosalam terletak di Desa Wonosalam, yaitu terletak pada bagian tengah kecamatan ini. Sementara itu menurut data dari BPS, dapat dilihat kondisi perekonomian masyarakat Wonosalam sebagai berikut:



Gambar 1. Banyaknya keluarga Pra sejahtera dan sejahtera

Dengan keadaan demografi yang sedemikian rupa, maka pengembangan Industri kecil menengah dalam hal ini produksi pangan merupakan salah satu kesempatan untuk usaha perbaikan kondisi ekonomi masyarakat.

Selain mengandalkan hasil pertanian penduduk Wonosalam juga Mulai melirik sektor pariwisata terbukti dengan didirikannya penginapan dan resort walaupun sebenarnya lokasinya cukup jauh dari kota kabupaten maupun jalan propinsi. Baik industri makanan maupun jasa perhotelan adalah dua hal yang patut dikritisi kehalalannya. Baik dari segi proses produksi maupun produk akhirnya.

Berdasarkan survei awal dan interview dengan penduduk sekitar, didapatkan kesimpulan bahwasanya masyarakat selama ini kurang memahami bagaimana proses produksi yang halal. Baik dalam hal produksi barang maupun industri jasa.

Padahal seperti diketahui kehalalan sebuah produk maupun jasa, tidak hanya ditentukan dari kehalalan zat atau sifat jasa yang diterima konsumen. Namun juga ditentukan oleh bagaimana produk akhir tersebut melalui proses yang harus juga halal. sebagai contoh, ayam adalah komoditas yang halal secara zat, tetapi bila ayam tersebut dalam proses penyembelihannya tidak melalui mekanisme yang benar, sesuatu yang pada awalnya halal dapat menjadi haram.

Jika masyarakat sudah memahami Bagaimana alur produksi yang halal maka Sangat terbuka

kemungkinan untuk lahirnya ekstensifikasi produk-produk yang sudah ada sekarang. Apalagi jika masyarakat sudah berhasil mendapatkan label halal maka kemungkinan besar produknya akan lebih diterima oleh pasar.

Proses pemberdayaan masyarakat terdiri dari beberapa bagian yang saling berhubungan. Diantaranya adalah modal fisik, modal manusia, modal sosial, serta kemampuan pelaku (Widjajanti, 2011). dari beberapa modal ini, modal manusia lah yang utama dalam proses pemberdayaan masyarakat. Salah satunya melalui pendidikan, baik secara formal maupun non formal. Diharapkan dengan pelaksanaan program ini dapat menjadi motivasi serta inspirasi bagi masyarakat untuk meningkatkan taraf hidupnya menjadi lebih baik.

Permasalahan Utama Mitra Dan Justifikasi Pengusul Bersama Mitra Dalam Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Berdasarkan studi pendahuluan berupa survey dan wawancara dengan kedua mitra, secara spesifik telah diprioritaskan pada pengarahannya terkait produksi halal dengan tujuan akhir penerapan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal yang meliputi bagaimana pengelolaan penyelenggaraan produksi pangan yang baik dan benar, sehingga mereka mempunyai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang jelas dan seterusnya bisa dijadikan acuan dalam berproduksi dan dapat menjamin mutu layanannya.

Mitra 1 dan Mitra 2 mengalami permasalahan yang sama yaitu keterbatasan informasi bagaimana proses usulan sertifikasi halal dan menyusun sistem jaminan halal sebagai salah satu SOP dalam memproduksi sebuah makanan halal. Mitra dalam kegiatan ini belum mengetahui bagaimana membuat dan menerapkan sistem jaminan halal secara baik dan pengurusan sertifikasi halal, apa saja yang diperlukan dan bagaimana caranya. Oleh karenanya dibutuhkan pendampingan pembuatan dan penerapan sistem jaminan halal serta sertifikasi halal terhadap IKM produk pangan. Para pengusaha IKM tersebut belum mengetahui secara jelas bagaimana membuat dan menerapkan sistem jaminan halal serta bagaimana tahapan untuk mendapatkan sertifikasi halal tersebut, hingga

Tabel 2 Langkah-langkah Kegiatan

No.	Tahap	Kegiatan	Metode	Pihak yang Terlibat
1.	Persiapan	Pengurusan perijinan dan Koordinasi dengan mitra	Brainstorming dan FGD (Focus Group Discussion)	Tim PKM, Koordinator IKM Mitra dan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kecamatan Wonosalam
2.	Pelaksanaan	Melakukan Pelatihan Tentang produksi halal dengan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal Materi Pelatihan: Kebijakan Pemerintah Terkait Pemasaran produk IKM, Strategi Pemasaran, produksi halal, Identifikasi Titik Kritis Halal, Urgensi Sistem Jaminan Halal, Prosedur dan Teknik Pengajuan Sertifikasi Halal	Tutorial, Diskusi dan Tanya jawab	Tim PKM, Anggota IKM Mitra dan Dinas Perdagangan dan Perindustrian kecamatan wonosalam
3.	Penerapan di IKM	Pengusaha mengimplementasikan hasil penelitian	FGD (Focus Group Discussion) dan Praktek	Tim PKM dan Anggota IKM Mitra

bagaimana prosedur dan perlu menyiapkan apa saja. Sehingga keberadaan kegiatan PKM ini merupakan solusi bagi permasalahan yang sedang dihadapi oleh mitra saat ini.

Solusi dan Target Luaran

Sejalan dengan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusi penyelesaiannya maka target dan luaran dari kegiatan ini adalah:

- tersusunnya Standard Operating ProchEDURE produksi Halal
- Pelatihan Produksi Halal
- Laporan dapat dipublikasikan pada jurnal PKM

Tabel 1. Permasalahan Mitra Rencana Solusi dan Target Luaran

Permasalahan Mitra	Rencana Solusi	Target
Rendahnya Pengetahuan Tentang produksi halal dengan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal	Peningkatan pengetahuan Tentang produksi halal dengan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal, yaitu : melalui tahapan sebagai berikut : 1. Identifikasi kekurangan pahaman materi Tentang produksi halal dengan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal. 2. Penentuan jadwal pelatihan/sosialisasi. 3. Pelatihan cara produksi halal melalui sistem jaminan halal dan sertifikasi halal	Tersusunnya Standard Operating ProchEDURE (SOP) IKM Mitra
Kurangnya pengetahuan tentang pengurusan sertifikasi halal	Pendampingan pembuatan dan penerapan sistem jaminan halal serta pengurusan sertifikasi halal	IKM Mitra memahami langkah-langkah pengurusan sertifikasi halal

METODE

Berdasarkan permasalahan utama yang dihadapi mitra maka metode yang digunakan dalam kegiatan ini diuraikan sebagai berikut:

- Peningkatan Pengetahuan Tentang produksi halal

dengan sistem jaminan halal dan sertifikasi halal. Langkah-langkah kegiatan sebagai berikut: pendampingan pembuatan Standard Operating rochedure Produksi halal yang dibuat berdasarkan kerjasama antara LPPOM MUI dengan Fakultas Ekonomi UNESA dengan mempertimbangkan kondisi di lapangan mitra PKM

HASIL DAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Yang diadakan di balai desa Panglungan kecamatan Wonosalam, Jombang. Masyarakat terlihat cukup antusias dalam mengikuti kegiatan, selain karena rasa ingin tahu yang besar, juga karena digerakkan dan didukung oleh kepala desa setempat.

Kegiatan dimulai dengan penerimaan tim oleh kepala desa dan perangkat desa yang hadir pada saat itu. Tim sampai di desa wonosalam Jombang setelah menempuh jarak kurang lebih 70 km dari kampus unesa ketintang Surabaya yang di lewati selama kurang lebih dua jam perjalanan.

Rombongan mendatangi lokasi menggunakan dua kendaraan pribadi dan langsung menuju balai desa. Materi langsung disampaikan oleh bapak Dr. H. Khoirul Anwar, S.Ag.MEI. yang merupakan ketua jurusan ilmu ekonomi sekaligus representasi dari LPPOM MUI Jawa Timur yang akan memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang system produksi halal. Dalam acara ini penduduk yang diundang terlihat antusias dan mendengarkan sambil sesekali melemparkan pertanyaan-pertanyaan kritis tentang produksi halal. Apalagi banyak diantara penduduk desa yang merupakan wirausahawan baik dengan membuka took kelontong, membuka warung, maupun penginapan. Karena kecamatan wonosalam sendiri sudah mulai dikenal masyarakat sebagai daerah tujuan wisata di kabupaten Jombang. Dimana daerah ini terkenal dengan pemandangan yang elok karena berada di daerah dataran tinggi dan mempunyai hasil kebun utama yang menjadi primadona daerah sekaligus menarik bagi wisatawan dari luar daerah yaitu buah durian.

Berdasarkan masukan dari peserta pada saat kegiatan berlangsung, didapati bahwa masyarakat awam banyak yang masih belum memahami kisi-kisi produksi halal dalam memproduksi maupun mengkonsumsi. Seperti misalnya dalam konsumsi minyak goreng, maupun tepung, masih sangat perlu dikritisi apakah bahan yang dpakai dalam pembuatannya mengandung unsur yang tidak halal.

Mayoritas responden setuju bahwa tempat yang digunakan cukup nyaman dan representative karena menggunakan asset desa yaitu sebuah aula yang besar yang merupakan bagian dari balai desa. Kemudian saran dan prasarana juga dianggap memuaskan karena sudah disediakan konsumsi dan juga meja kursi sebagai tempat pelatihan. Penguasaan materi juga dianggap baik, karena pembicaranya yaitu bapak khoirul Anwar adalah anggota LPPOM MUI sendiri. Sehingga dapat menjelaskan dengan lengkap dan gamblang bagi para penduduk yang hadir.

Kesempatan bertanya juga dibuka selebar-lebarnya bagi para peserta sehingga mereka tidak merasa hanya menerima komunikasi searah saja. Hampir di setiap bagian pemaparan, pserta selalu antusias untuk bertanya. Layanan panitia yang merupakan dosen dibantu tenaga mahasiswa juga dianggap memuaskan karena adik-adik mahasiswa sangat sigap ketika membantu saat presentasi maupun pembagian kuesioner dan makanan.

Peserta sangat setuju bahwa materi disampaikan dengan sangat jelas beserta dengan sistematika nya. Dan mayoritas juga setuju bahwa materi yang disampaikan adalah hal yang sangat penting karena berkaitan dengan kehalalan produk yang selama ini kita konsumsi. Mayoritas juga sepakat bahwa kegiatan perlu dilanjutkan. Sedangkan inisiatif peserta untuk membuat produk unggulan juga disetujui, menunjukkan bahwa minat masyarakat untuk berwirausaha sangat tinggi.

SIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di desa wonosalam adalah bahwa masyarakat awam masih banyak yang belum memahami pengetahuan halal baik dalam segi produksi maupun konsumsi. Oleh karena itu sebagai saran dapat kami sampaikan bahwa penyuluhan serupa masih perlu digalakkan dengan menyasar masyarakat yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

https://id.wikipedia.org/wiki/Wonosalam,_Jombang

<https://jombangkab.bps.go.id>

Widjajanti, Kesi, 2011. Model Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol 12 no 1 Juni 2011