

PELATIHAN PROSES PRODUK HALAL DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING PRODUK INDUSTRI KECIL MENENGAH DI KABUPATEN SUMEDANG

Syamsul Huda¹, Robi Andoyo², Siti Nurhasanah³, Souvia Rahimah^{4*}
^{1,2,3,4}Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Padjadjaran, Indonesia
syamsul.huda@unpad.ac.id¹, r.andoyo@unpad.ac.id², siti.nurhasanah@unpad.ac.id³,
souvia@unpad.ac.id^{4*}

ABSTRAK

Abstrak: Halal merupakan kewajiban bagi umat muslim, namun secara umum halal merupakan salah satu standar mutu yang harus dipenuhi agar produk dapat diperjual belikan di Indonesia. Untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang Proses Produk Halal (PPH), serta pemahaman tentang regulasi dan tata cara membuat sertifikat halal, maka diadakan pelatihan terkait hal tersebut. Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR). Peserta pelatihan adalah pelaku IKM yang berada di Kabupaten Sumedang. Pelaku IKM ini belum memiliki sertifikat halal dan belum pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya. Tujuan pelatihan ini adalah memahami konsep dasar produk pangan halal, meningkatkan pengetahuan dan keahlian pelaku IKM tentang proses produk halal, dan memahami regulasi sertifikasi halal.

Kata Kunci: halal; PPH; sertifikasi; pelatihan.

Abstract: *Halal is an obligation for Muslims, but in general halal is one of the quality standards that must be met so that products can be traded in Indonesia. To increase awareness and knowledge about the Halal Product Process (PPH), as well as an understanding of regulations and procedures for making halal certificates, training is held in this regard. The method used in this training is Participatory Action Research (PAR). The training participants were IKM actors in Sumedang Regency. These IKM actors do not yet have a halal certificate and have never attended similar training before. The purpose of this training is to understand the basic concepts of halal food products, increase the knowledge and expertise of IKM actors regarding the process of halal products, and understand regulations for halal certification.*

Keywords: *halal; PPH; certification; training.*



Article History:

Received: 31-12-2022
Revised : 25-02-2023
Accepted: 01-03-2023
Online : 08-04-2023



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Halal merupakan segala sesuatu yang sesuai dengan syariat dan syarat utama diperbolehkannya makanan untuk dikonsumsi. Bila diperhatikan dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168, Allah SWT memerintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan tayyiban yakni berisi “Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syetan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Halal merupakan salah satu standar mutu yang harus dipenuhi agar produk dapat diperjual belikan di Indonesia. Aturan ini tertuang dalam Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pengaturan ini lebih lanjut diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 39 tahun 2021 tentang Pelaksanaan Jaminan Produk Halal, serta Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia No. 982 Tahun 2019 tentang Layanan Sertifikasi Halal. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 (JPH) diterbitkan untuk memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Berdasarkan Ketentuan Pasal 1 angka 1 undang-undang JPH, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang/guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sebagaimana disebutkan dalam Pasal 3 undang-undang JPH, tujuan adanya jaminan produk halal adalah untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk; dan meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Pemerintah dalam hal ini BPJPH sangat membutuhkan dukungan dari Perguruan Tinggi, di antaranya dalam mendorong penambahan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), auditor halal, pengembangan penelitian halal dan pemberdayaan masyarakat dalam membangun industri halal.

Di Indonesia kesadaran tentang produk halal masih menjadi masalah, baik di tataran produsen maupun konsumen. Untuk itu hadirnya regulasi dari pemerintah yang secara formal merupakan salah satu solusi untuk menyediakan makanan halal terutama bagi umat Islam. Aturan ini mewajibkan semua produk pangan yang beredar di Indonesia wajib tersertifikasi halal mulai Oktober 2024.

Penelitian Daru & Khoirul Anwar (2019) menyatakan bahwa di Indonesia sebagian besar sertifikasi halal dilakukan oleh perusahaan besar, sedangkan UMKM masih rendah karena kurangnya kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya sertifikasi halal serta keterbatasan dana yang dimiliki dan di Indonesia proses sertifikasi halal bersifat opsional dan swadana. Namun, penelitian lain yang dilakukan kepada 112 UMKM dengan komposisi UMKM terdiri dari 64 usaha mikro, 32 usaha kecil, dan 16 usaha menengah menghasilkan hanya 43% saja UMKM yang sudah memiliki

sertifikasi halal, 56% belum memiliki sertifikasi halal, dan 1% ragu-ragu (Akim et al., 2019).

Penerapan regulasi halal ada kaitannya dengan kesadaran masyarakat terhadap halal. Kesadaran mencakup persepsi, pikiran, dan perasaan. Lain hal dengan teori konsientisasi bahwa indikator regulasi atau peraturan yang disepakati pun menjadi indikator kesadaran (Wardani, 2008). Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan menggunakan teori Benyamin Bloom bahwa perilaku manusia berdasarkan kesadarannya dibagi menjadi tiga domain yakni kognitif, afektif, dan psikomotor atau dimodifikasi menjadi pengetahuan, sikap, dan tindakan.

Menurut Muzayanah et al. (2019) menyatakan bahwa kesadaran konsumen muslim untuk menanyakan kehalalan produk kepada penjual masih rendah dan menjadi salah satu bentuk dari kurang pedulinya seorang konsumen muslim atas status kehalalan suatu produk makanan yang akan dikonsumsi dan salah satu penyebabnya adalah budaya “sungkan” atau “tidak enak hati” yang masih berkembang di Indonesia. Hal ini berarti meskipun seorang konsumen muslim memiliki kesadaran halal dan mengerti informasi tentang logo halal pada makanan nyatanya tidak diimplementasikan di kehidupan sehari-hari sehingga dapat dikatakan bahwa konsumen muslim masih kurang peduli dengan ada atau tidaknya sertifikat halal atas produk-produk makanan yang dikonsumsi. Hal tersebut sejalan dengan penelitian oleh Daru yang menyatakan bahwa masih terdapat konsumen muslim yang kurang peduli dengan sertifikat halal karena tidak memperlakukan sertifikat halal harus dimiliki setiap produk (Daru & Khoirul Anwar, 2019).

Halal appeal yang ditampilkan disuatu produk merupakan satu daya tarik tersendiri dan identitas pembeda dari produk-produk sejenis yang menjadi pesaingnya (Latiff et al., 2013). Sebuah penelitian pada tahun 2016 menemukan bahwa McDonald di Singapura mengalami peningkatan jumlah kunjungan sebesar 8 juta kunjungan setelah memperoleh sertifikasi halal. Sementara KFC, Burger King dan Taco Bell juga mengalami peningkatan penjualan sebesar 20% setelah mereka memperoleh sertifikasi halal.

Label halal hadir untuk menyatakan bahwa suatu produk makanan aman, bersih dan sesuai syariah sehingga dapat dikonsumsi oleh konsumen muslim tanpa rasa ragu. Menurut Alzeer et al. (2018), makanan yang dilarang dalam islam setelah diidentifikasi dengan melakukan pemeriksaan ditemukan bahwa di dalamnya mengandung risiko kesehatan apabila dikonsumsi. Sedangkan secara biologis prosedur yang diperintahkan dalam agama islam seperti penyembelihan hewan yang tidak dilarang dalam agama islam dan dilaksanakan sesuai syariah islam ternyata terbukti membawa manfaat ketika dikonsumsi (Alzeer et al., 2018).

Untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang Proses Produk Halal (PPH), serta pemahaman tentang regulasi dan tata cara pembuatan sertifikat halal, maka diadakan pelatihan terkait hal tersebut.

Peserta pelatihan adalah pelaku IKM yang berada di Kabupaten Sumedang. Pelaku IKM ini belum memiliki sertifikat halal dan belum pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya. Tujuan pelatihan ini adalah memahami konsep dasar produk pangan halal, meningkatkan pengetahuan dan keahlian pelaku IKM tentang proses produk halal, dan memahami regulasi sertifikasi halal.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Participatory Action Research* (PAR). Pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang berfokus pada pemberdayaan perlu memperhatikan unsur-unsur pemberdayaan yang harus mencakup tiga dimensi: pemenuhan kebutuhan dan penyelesaian masalah praktis, pengembangan ilmu pengetahuan dan keberagaman masyarakat, serta proses perubahan sosial. Masyarakat adalah agen utama perubahan sosial, sehingga dosen atau mahasiswa dan instansi lain yang terkait pelaksana pengabdian merupakan pihak yang melakukan fasilitasi dari proses perubahan tersebut. Dosen/mahasiswa dan masyarakat harus saling bahu membahu secara partisipatif untuk melakukan perubahan sosial (Gorontalo, n.d.).

Program PPM ini dilaksanakan di Kabupaten Sumedang terhadap 50 pelaku Industri Kecil dan Menengah (IKM) produk pangan. Ke 50 IKM ini berasal dari 12 kecamatan yang ada di Kabupaten Sumedang (Buahdua, Cimanggung, Cisitu, Jatigede, Jatinangor, Pamulihan, Rancakalong, Sukasari, Sumedang Selatan, Sumedang utara, Tanjung sari, Tanjungkerta). Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 29 November 2022. Narasumber berasal dari Pusat Riset Padjadjaran Halal Center Universitas Padjadjaran, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan LPPOM MUI. Kegiatan ini dihadiri pula oleh Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Kabupaten Sumedang. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. *Fine tuning database*

Kegiatan kategorisasi database pelaku IKM di Kab. Sumedang. Pengelompokan data IKM Pangan juga digunakan untuk proses screening IKM yang akan mengikuti program: pelaku IKM yang produknya belum bersertifikat halal, pelaku IKM yang belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan serupa sebelumnya, dan pelaku IKM yang bersedia mengikuti pelatihan.

2. Pembuatan Grup WA Calon Peserta

Grup WhatsApp dibuat sebagai media komunikasi dan informasi antara peserta dengan penyelenggara.

3. Pelatihan

Materi pelatihan Proses Produk Halal ini terdiri dari

- a. Proses Produk Halal
- b. Titik Kritis Produk Halal

- c. Regulasi Sertifikasi Halal
 - d. Fatwa MUI terkait produk makanan dan minuman.
4. *Follow up* proses sertifikasi oleh Dinas Koperasi Kab. Sumedang
Dinas Koperasi Kab. Sumedang memfasilitasi proses sertifikasi halal IKM.
 5. Monitoring dan Evaluasi
Monitoring dilakukan pada setiap tahapan kegiatan agar kegiatan berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Evaluasi dilakukan di akhir kegiatan untuk mengetahui efektifitas kegiatan yang telah dilakukan dan memberikan masukan untuk kegiatan berikutnya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. *Fine Tuning Database*

Subjek dalam kegiatan PPM adalah UMKM di Kabupaten Sumedang. UMKM Kab. Sumedang 17.000 UMKM diberbagai bidang yang terdaftar di website UMKM Sumedang (<https://umkm.sumedangkab.go.id>). Diperkirakan masih 80 rb belum terdaftar. Hasilnya terseleksi 50 IKM.

2. Grup WhatsApp (WA) Peserta

Grup WA ini terdiri dari 50 orang peserta dan 9 orang tim pelaksana dan 32 orang mahasiswa yang melaksanakan program MBKM. Pembentukan grup WA peserta bertujuan untuk membentuk media komunikasi antar peserta dengan tim pelaksana. Informasi-informasi terkait pelatihan dan hal-hal penting yang perlu dipersiapkan peserta disampaikan dalam grup ini. Pertanyaan-pertanyaan peserta juga dapat direspon dengan baik.

Adanya grup WA ini dinilai efektif sebagai media komunikasi pada saat ini. Whatsapp sebagai salah satu media pembelajaran online mudah dan sering digunakan oleh peserta didik dapat menjadi salah satu alternatif solusi yang dapat digunakan oleh guru dan peserta didik dalam pembelajaran di masa pandemi covid-19 (Hasanah, 2021; Nurmaulida & Lindawati, 2021).

3. **Pelatihan Proses Produk Halal Pengetahuan terkait proses produk halal merupakan pengetahuan dasar yang perlu dimiliki**

Kegiatan pelatihan ini diadakan secara tatap muka langsung (luring) selama 8 jam, mulai pukul 8.00 – 16.00 dengan dua kali waktu istirahat. Metoda penyampaian materi dilakukan dengan cara ceramah dan diselingi dengan diskusi, di mana peserta dipersilahkan untuk bertanya selama penyampaian materi. Foto kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelatihan Proses Produk Halal

Materi pelatihan disesuaikan dengan kebutuhan peserta terkait dengan pengetahuan Proses Produk Halal dan proses sertifikasi halal. Narasumber yang dipilih merupakan narasumber yang kompeten di bidangnya, berasal dari Universitas Padjadjaran, BPJPH dan LPPOM MUI. Materi terdiri dari 4 tema, yaitu Proses Produk Halal (PPH), Titik Kritis Produk Halal, Regulasi Sertifikasi Halal, dan Fatwa MUI terkait produk makanan dan minuman.

Acara dibuka oleh Pemandu Acara selama 5 menit dan kata sambutan dari ketua pelaksana dan perwakilan Dinas Koperasi Kabupaten Sumedang selama masing-masing 5 menit. Sebelum materi diberikan, peserta mengikuti *pre-test* terlebih dahulu dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta terkait PPH. Masing-masing narasumber memberikan materi selama 50 menit dengan waktu diskusi 30 menit. Setiap materi dipandu oleh moderator untuk memperlancar jalannya diskusi. Moderator membacakan Riwayat hidup masing-masing narasumber sebelum pemaparan materi dilaksanakan.

Setelah acara selesai dilaksanakan *post-test*. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan peserta. Hal ini sejalan dengan beberapa penelitian bahwa pelatihan merupakan cara yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan peserta (Ayu Meitaningrum & Hardjanto, n.d.; Qodir, 2020). Pelatihan adalah proses pembelajaran keterampilan dasar yang dibutuhkan oleh pegawai untuk melaksanakan pekerjaan dengan hasil yang memuaskan (Qodir, 2020).

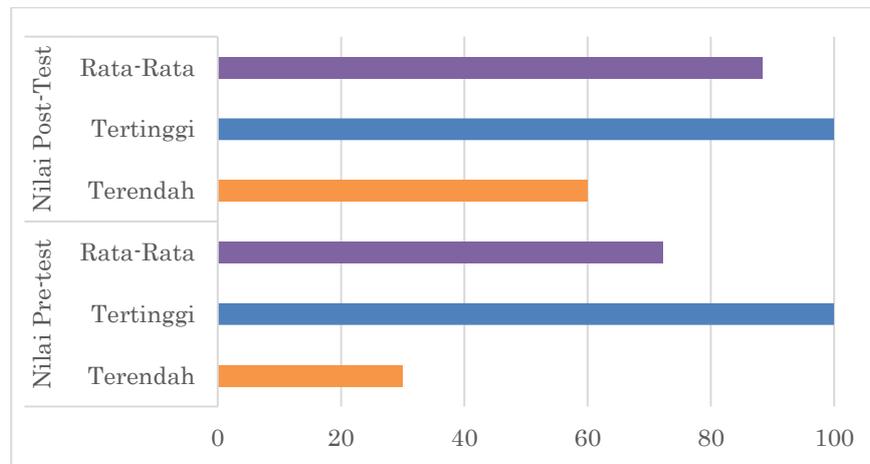
4. Follow up proses sertifikasi oleh Dinas Koperasi Kab. Sumedang

Dinas Koperasi Kab. Sumedang memfasilitasi 19 IKM untuk proses sertifikasi halal melalui skema self declare. Berdasarkan kategori kekritisian produk, ke-19 produk tersebut termasuk kategori risiko rendah.

5. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*. Sebelum materi diberikan, peserta mengikuti *pre-test* terlebih dahulu dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta terkait PPH. Hasil *pre-test* diketahui peserta mendapatkan nilai rata-rata 72,20 dengan nilai tertinggi 100 poin dan nilai terendah 30 poin. Hasil *post-test* menunjukkan nilai rata-rata 88,37. Hal tersebut menunjukkan peningkatan

nilai rata-rata sebesar 16,17 poin dengan nilai tertinggi 100 poin dan nilai terendah 60 poin. Hasil ini memenuhi target tim penyelenggara, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nilai Pre-Test dan Post-Test

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan Proses Produk Halal meningkatkan pengetahuan peserta dalam memproduksi produk yang memenuhi standar halal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses dan peralatan kerja. Peserta juga mampu memahami bagaimana alur proses sertifikasi halal di Indonesia, termasuk persyaratan-persyaratan yang diperlukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristek) atas dukungan dana yang telah diberikan melalui Program Matching Fund Kedaireka.

DAFTAR RUJUKAN

- Akim, A.-, Konety, N., Purnama, C., & Adilla, M. H. (2019). Pemahaman Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Di Jatinangor Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 71, 264–267. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.10.020>
- Ayu Meitaningrum, D., & Hardjanto, I. (n.d.). Efektivitas Pendidikan dan Pelatihan dalam Meningkatkan Kinerja Pegawai (Studi pada Badan Kepegawaian Daerah Kabupaten Malang). In *JAP* (Vol. 1, Issue 3).
- Daru, N. W., & Khoirul Anwar, M. (2019). Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Produk Ms Glow yang Bersertifikat Halal di Surabaya. In *Jurnal Ekonomi Islam* (Vol. 2, Issue 2). <http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jei/>
- Gorontalo, U. N. (n.d.). *Model Participation Action Research dalam Pemberdayaan Masyarakat*. <http://ejurnal.pps.ung.ac.id/index.php/AKSARA/index>
- Hasanah, M. F. (2021). Efektivitas Penggunaan Whatsapp Group (WAG) Pada Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) di Masa Pandemi Covid-19. *EDUTECH:*

- Jurnal Inovasi Pendidikan Berbantuan Teknologi*, 1(2), 82–87.
<https://doi.org/10.51878/edutech.v1i2.425>
- Latiff, A., Mohamed, Z. A., Rezai, Z. A., & Kamaruzzaman, G. (2013). The Impact of Food Labeling on Purchasing Behavior Among Non-Muslim Consumers in Klang Valley. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 7(1), 124–128.
- Muzayanah, U., Oetomo, S. B., & Zakiyah, Z. (2019). Kepedulian Siswa Madrasah Aliyah Terhadap Produk Pangan Halal di Kota Surakarta. *Jurnal SMART (Studi Masyarakat, Religi, Dan Tradisi)*, 5(2), 259–273.
<https://doi.org/10.18784/smart.v5i2.883>
- Nurmaulida, N., & Lindawati, Y. I. (2021). Efektivitas Penggunaan Whatsapp Group dan Google Classroom dalam Pembelajaran Jarak Jauh. *Jurnal Pendidikan Sosiologi Dan Humaniora*, 12(2), 88. <https://doi.org/10.26418/j-psh.v12i2.46934>
- Qodir, A. (2020). The Effectiveness of Training on improving Knowledge and Skills Basic Life support in Lay People. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Media Husada*, 9(1), 19–26. <https://doi.org/10.33475/jikmh.v9i1.215>
- Wardani, I. (n.d.). *Hakikat Penelitian Tindakan Kelas*.