

Sosialisasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Dalam Memperoleh Sertifikat Halal Di IKM Rembulan Kota Gorontalo

Laksmyn Kadir

(Universitas Negeri Gorontalo)

asi_1403@ung.ac.id

Abstract The increase in the need for snacks has not been matched by the availability of production facilities and infrastructure that meet the *halal* and sanitation requirements. Most of the products do not meet the requirements and even look mediocre. This condition has led to high deviations; many cases of circulating expired cake products that do not meet the *halal* food requirements for domestic and export-import products have been found. This service aims to provide an understanding of *halal* policies under the provisions of LPPOM MUI. The method used is the principle of Adult Education (POD). In implementing the provisions of the fatwa, the socialization activity about *halal* policy to participants at the Rembulan IKM production house went smoothly and under the expected target, namely increasing awareness of owners and employees about how to understand and observe the tools and materials used in producing products that comply with halal standards so that these expectations can be achieved well.

Keywords: Socialization; Halal Policy; Various Cakes.

Abstrak: Peningkatan kebutuhan panganan ringan belum diimbangi dengan ketersediaan sarana dan prasarana produksi yang memenuhi syarat kehalalan dan sanitasi. Sebagian besar produk belum memenuhi syarat bahkan terlihat seadannya. Kondisi ini telah mendorong tingginya penyimpangan antara lain banyak ditemukan kasus beredarnya produk kue yang sudah expired yang tidak memenuhi syarat kehalalan pangan baik pada produk domestik maupun ekspor impor. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pemahaman terhadap kebijakan halal yang sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Metode yang digunakan adalah Metode yang digunakan adalah menggunakan prinsip Pendidikan Orang Dewasa (POD). Kegiatan sosialisasi tentang kebijakan halal terhadap peserta di rumah produksi IKM Rembulan berjalan lancar dan sesuai dengan target yang diharapkan, yaitu meningkatnya kesadaran pemilik dan pegawai tentang bagaimana memahami dan mencermati alat dan bahan yang dipakai dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan standar kehalalan sehingga harapan tersebut bisa tercapai dengan baik

Kata kunci: Sosialisasi; Kebijakan Halal; Aneka Kue.

PENDAHULUAN

Kebutuhan pangan ringan (aneka kue) di Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang sangat pesat, ditunjukkan dengan semakin meningkatnya permintaan market-market untuk di isi dengan produk-produk tersebut. Jumlah penduduk yang semakin bertambah yang menyukai produk-produk kue-kue kering merupakan potensi yang sangat besar bagi industri pangan. Menurut Departemen riset IFT (Institution Food Technology), kenaikan konsumsi makanan ringan akan terus meningkat karena daya beli masyarakat semakin meningkat juga. Tingkat konsumsi pangan ringan ini akan terus melonjak karena faktor karakteristik produk yang harganya terjangkau oleh masyarakat luas, berkualitas gizi baik, disukai oleh konsumen segala umur, tersedia dalam jumlah yang cukup.

Peningkatan kebutuhan panganan ringan belum diimbangi dengan ketersediaan sarana dan prasarana produksi yang memenuhi syarat kehalalan dan sanitasi. Sebagian besar produk belum memenuhi syarat bahkan terlihat seadannya. Kondisi ini telah mendorong tingginya penyimpangan antara lain banyak ditemukan kasus beredarnya produk kue yang sudah expired yang tidak memenuhi syarat kehalalan pangan baik pada produk domestik maupun ekspor impor.

Berbagai aturan tentang pangan yang telah ada seperti peraturan pemerintah mengenai pangan ASUH (aman, sehat, utuh dan halal) dan ketentuan tentang sertifikasi halal yang telah ditetapkan secara formal dan eksplisit tidak menjamin pangan yang beredar di masyarakat aman, karena pada kenyataannya masih terdapat beberapa kasus seperti keracunan karena mengkonsumsi pangan yang berformalin, menggunakan pengawet serta bahan-bahan lainnya yang tidak ada logo halal yang bersertifikasi sesuai dengan syari'at agama islam.

Ketentuan undang-undang mengenai keamanan pangan juga menyatakan bahwa produk pangan yang diproduksi atau dimasukkan ke wilayah NKRI untuk diedarkan wajib disertai sertifikat halal. Dalam mengimplementasikan ketentuan undang-undang itu, MUI mendesak pemerintah mewajibkan seluruh rumah produksi, baik yang dibawah pemerintah maupun swasta untuk mensertifikasi halal produknya, mengikuti ketentuan fatwa MUI dan ketentuan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan (LPPOM MUI,2015). Sertifikat halal dapat dikeluarkan jika suatu produk sudah terbukti halal melalui fatwa MUI. LPPOM MUI memberikan syarat bagi industri yang ingin mengajukan

sertifikat halal, harus memiliki sistem jaminan halal secara tertulis.

IKM Rembulan merupakan salah satu rumah produksi yang menyediakan produk aneka kue kering dan roti di kota Gorontalo yang menyediakan aneka kue kering, dan aneka roti. IKM Rembulan ini memiliki konsumen yang menyebar di kota Gorontalo. Konsumen IKM Rembulan ini mulai dari konsumen warung-warung dan toko-toko kecil yang ada di wilayah kota Gorontalo bahkan sudah ada beberapa permintaan keluar daerah seperti makassar dan surabaya. Pada bulan-bulan tertentu seperti perayaan hari-hari besar agama, kapasitas produksinya mencapai 20 toples perharinya. IKM Rembulan belum memiliki sertifikat halal. Pemilik rumah produksi IKM Rembulan selama ini masih mengembangkan fasilitas sederhana yang dapat menjaga produk agar tidak cepat berjamur dan sesuai keinginan konsumen. Pemilik berkeinginan untuk melakukan sertifikasi halal untuk melakukan sertifikasi halal untuk mengembangkan usaha. Oleh karena itu adanya sosialisasi tentang kebijakan halal terhadap pegawai dan pemilik IKM Rembulan dilakukan.

METODE PELAKSANAAN

Adapun kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi orang dewasa oleh kami selaku Auditor Halal dan dibantu oleh mahasiswa yang sudah dibekali keterampilan terlebih dahulu. Kegiatan sosialisasi ini dirancang sedemikian rupa, dan disesuaikan dengan tingkat pendidikan, pemahaman dan karakteristik peserta sosialisasi, dengan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta didik, menarik, serta menggunakan prinsip Pendidikan Orang Dewasa (POD).

Kegiatan ini dilakukan di Rumah produksi milik IKM Rembulan. Dalam kegiatan ini akan melibatkan 20 peserta yang mencakup pemilik, keluarga pemilik dan pegawai. Diharapkan peserta mempunyai kemauan dan kemampuan dalam mengikuti sosialisasi tersebut sehingga kesadaran atas betapa pentingnya makanan yang halal dan bersertifikat benar-benar menjadi acuan untuk menghasilkan produk yang amanah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilakukan pertama kali yaitu perkenalan dengan menunjukkan surat tugas sebagai Auditor yang kemudian dilanjutkan dengan memberikan sosialisasi tentang kebijakan Halal suatu produk. Setelah itu, dilakukan kajian dengan memberikan kesempatan kepada pemilik dan pegawai

untuk memberikan pertanyaan dan pernyataan dengan tujuan memperoleh informasi terkait permasalahan dan solusinya. Penentuan Langkah kerja dalam sistem operasional produksi (SOP) dipelajari dan diberikan arahan agar keabsahan prosedur kerja benar-benar jadi informasi terbuka buat konsumen dan tim auditor sehingga produk tersebut lebih meyakinkan. Setelah itu dilanjutkan dengan pemaparan maksud dan tujuan sehingga motivasi pemilik IKM rembulan dalam mempersiapkan segala alat dan bahan, semakin kuat dan bersemangat.

Adapun materi sosialisasi tentang kebijakan halal yang disosialisasikan adalah sebagai berikut seperti tercantum dalam gambar 1.

Kriteria SJH :

NO	Kriteria SJH	Keterangan
1	Halal Policy (Kebijakan Halal)	Tidak ada kelemahan. Sudah disosialisasikan kepada seluruh karyawan pada tanggal 23 Juli 2020 dan dengan menggunakan poster yang dipasang di area produksi.
2	Halal Management Team (Tim Manajemen Halal)	Tidak ada kelemahan. Ada SK pertanggal 21 Juli dengan Bapak Zikran Mbuti (Pimpinan Perusahaan) sebagai Ketua Tim Manajemen Halal dengan anggota dari semua divisi.
3	Training and Education (Pelatihan dan Edukasi)	Tidak ada Kelemahan. Pelatihan eksternal sudah dilakukan di kantor LPOOM MUI dan pelatihan internal sudah dilaksanakan pada tanggal 23 Juli 2020 yang dilakukan oleh pimpinan perusahaan kepada seluruh karyawan.
4	Materials (Bahan)	Tidak ada kelemahan. Semua bahan telah didaftarkan dan sesuai dengan kriteria bahan.
5	Products (Produk)	Tidak ada kelemahan. Nama produk sesuai dengan profil sensori produk.
6	Production Facilities (Fasilitas Produksi)	Tidak ada kelemahan. Semua fasilitas produksi sudah didaftarkan dan disertifikasi serta disertai pernyataan pork free facilities. Fasilitas produksi hanya digunakan untuk memproduksi produk halal dan tidak digunakan untuk yang lain.
7	Written Procedure for Critical Activities (Prosedur Tertulis untuk Aktifitas Kritis)	Ada kelemahan. Seluruh aktivitas memiliki SOP yang sesuai dengan kriteria HAS 23000, tetapi Bukti implementasi belum seluruhnya tersedia.
8	Traceability (Kemampuan Telusur)	Ada kelemahan. Memiliki SOP yang sesuai dengan kriteria HAS 23000, tetapi Bukti implementasi belum seluruhnya tersedia.
9	Handling of Non Halal Conformance Products (Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria)	Ada kelemahan. Memiliki SOP yang sesuai dengan kriteria HAS 23000, tetapi bukti implementasi belum seluruhnya tersedia.
10	Audit Internal (Internal Audit)	Ada kelemahan. Memiliki SOP yang sesuai dengan kriteria HAS 23000, tetapi bukti implementasi belum tersedia (belum pernah melakukan audit Internal).
11	Management Review (Kaji Ulang Manajemen)	Ada kelemahan. Memiliki SOP yang sesuai dengan kriteria HAS 23000, tetapi bukti implementasi belum tersedia (belum pernah melakukan Kaji ulang Manajemen).
12	HAS Manual (Manual SJH)	Tidak ada kelemahan. Manual SJH sudah mengacu pada HAS 23000.
13	Food Safety	Ada kelemahan. Sudah mendapat sertifikat PIRT No.

Gambar 1. Materi sosialisasi kebijakan halal

Sebelum melakukan pemeriksaan alat dan bahan sebagai materi audit, maka osialisasi dilakukan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan kesadaran kepada pemilik dan pegawai tentang arti pentingnya menjaga sanitasi, personal hygiene dan kehalalan alat dan bahan yang digunakan sebagai hasil produksi (Gambar 2).



Gambar 2. Menjelaskan tentang kebijakan Halal dengan menunjukkan produk-produk yang halal dengan identitas halal LPPOM MUI.

Tinjauan hasil yang dicapai didasarkan pada indikator berikut ini:

Tingkat Partisipasi Peserta

Pada saat sosialisasi program, yang dilaksanakan oleh Tim Auditor terkait dan menjelaskan tentang tujuan bagaimana memahami aturan yang ditetapkan oleh LPPOM MUI tentang kebijakan halal dilakukan di laksanakan di rumah produksi IKM Rembulan untuk membahas permasalahan yang dihadapi oleh konsumen yang mengharapkan kualitas produk terbaik yakni yang sudah memiliki logo halal LPPOM MUI. Saat program kegiatan pengabdian berlangsung terlihat antusiasme peserta serta respon yang sangat baik terhadap setiap kegiatan, hal ini terlihat dari jumlah kehadiran peserta/ tingkat partisipasi peserta yang sangat baik yaitu rata-rata di hadiri oleh 17 - 20 orang peserta (rata-rata 88,75%) dari 20 orang secara keseluruhan (Gambar 3).



Gambar 3. Aktivitas pekerja mencermati alat dan bahan yang sesuai kebijakan halal



Gambar 4. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue yang sudah berlabel halal

Tingkat Kemampuan Peserta

Hasil sosialisasi selama kegiatan program pengabdian ini berlangsung, menunjukkan hal yang sangat positif terhadap perilaku peserta terhadap seluruh kegiatan program. Hasil pencapaian tingkat kemampuan semua peserta selama kegiatan pelatihan berlangsung di mulai pada tahap mengetahui, memahami, pandai, dan terampil (tingkat aplikasi). Hal ini berarti pelaksanaan kegiatan program pengabdian ini memberikan pengetahuan yang baru dalam hal IPTEK peralatan pengiris bawang yang memberikan hasil dengan kualitas yang sangat baik (signifikan) dalam menghasilkan bawang yang sangat mempengaruhi hasil produk yang dihasilkan di banding pada saat sebelum mengetahui kebijakan halal.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi tentang kebijakan halal terhadap peserta di rumah produksi IKM Rembulan berjalan lancar dan sesuai dengan target yang diharapkan, yaitu meningkatnya kesadaran pemilik dan pegawai tentang bagaimana memahami dan mencermati alat dan bahan yang dipakai dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan standar kehalalan sehingga harapan tersebut bisa tercapai dengan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada LPPOM MUI yang telah memberi dukungan dalam pelaksanaan sosialisasi ini. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemilik dan pegawai IKM Rembulanyang telah mendukung suksesnya program sosialisasi kebijakan halal di IKM Rembulan kota Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Girindra, Dari Sertifikasi Menuju Labelisasi Halal, (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008
- Arsil, P, Tey, YS, Brindal, M, Phua, CU and Liana, D, 2018. 'Personal values underlying halal food consumption: evidence from Indonesia and Malaysia', British Food Journal, Vol. 120 No. 11, pp. 2524-2538, <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2017-0519>
- Charity, ML, 2017, 'Jaminan produk halal di Indonesia', Jurnal Legislasi Indonesia, Vol. 14, No. 01, pp. 99-108.
- Hidayat, HH and Djatna, T, 2015, 'Value stream mapping for supporting set aside halal food on international in-flight meal services', Journal of Halal Research, Vol. 1, No. 1, pp. 6-10.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, Jakarta: 2012
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Jakarta, 2011
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Persyaratan Bahan Pangan Halal, Jakarta, 2012
- Maryati, T, Syarif, R dan Hasbullah, R, 2016, 'Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku Di Jabodetabek)', Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, Vol. 04 No. 3, pp.364-371. Peraturan Pemerintah No 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Nuryati, Sri, Zat Haram Dimakanan Kita, Solo: PT. Aqwamedika, 2012.

Vasconcellos, J.A., 2005. Quality Assurance for the Food Industri, a Practical Approach. New York: CRC Press.