



## PENINGKATAN KUALITAS UMKM KABUPATEN PATI MELALUI PENGENALAN SERTIFIKASI HALAL

Alfi Hasanah<sup>1,a)</sup>, Billy Billy Boazter Sebastian Siregar<sup>2</sup>, Hasyid Ahmad Wicaksono<sup>2</sup>,  
Luthfi Sya'baniyah<sup>3</sup>, Zafira Atifa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

<sup>2</sup>Departemen Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

<sup>3</sup>Departemen Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro  
JI Prof. Soedarto SH Tembalang Semarang

\*) **Email Korespondensi:** [alfiihasanah4@gmail.com](mailto:alfiihasanah4@gmail.com)

### Abstrak

Program ini bertujuan untuk mengedukasi para pelaku UMKM garam di Kabupaten Pati untuk mengetahui mengenai pengurusan sertifikasi halal bagi produk garam. Program ini meliputi kegiatan survey pendataan para pelaku UMKM garam di Kabupaten Pati, pengadaaan webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal”, dan pembantuan pengurusan dokumen sertifikasi halal. Metode analisis data hasil penelitian adalah metode deskriptif. Hasil survey menunjukkan bahwa beberapa pelaku usaha UMKM di Kabupaten Pati, khususnya pelaku usaha yang mengikuti webinar, ingin/tertarik untuk memulai proses sertifikasi halal bagi produk garamnya.

**Kata kunci:** garam, UMKM, webinar, sertifikasi halal

### Abstract

***PATI REGENCY SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE QUALITY IMPROVEMENT VIA HALAL CERTIFICATE SOCIALIZATION.*** *This study aims to improve the quality of salt Small and Medium Enterprises in Pati Regency through socializing Halal certification. The data was obtained via survey activities on salt industries in Pati Regency, holding a webinar entitled "Socialization of Halal Certification", and assistance in processing halal certification documents. The data analysis method used was the descriptive method. The results showed a significant interest in the idea of halal certification, evidenced by the eagerness in starting the halal certification process for the salt products.*

***Keywords:*** salt, UMKM, webinars, halal certification

### PENDAHULUAN

Pembangunan industri usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di Indonesia telah memberikan kontribusi besar dalam perekonomian nasional mulai dari output produksi, penyerapan tenaga kerja, sampai penghasil devisa negara. Sebagai bagian pembangunan integral, Jawa Tengah memiliki potensi beraneka ragam UMKM bahkan memiliki jumlah unit terbanyak di

Indonesia, salah satunya adalah di kecamatan Batangan, Pati.

Sektor pertanian dan pengolahan garam di Kabupaten Pati mempunyai peran yang penting dalam kegiatan perekonomian masyarakat di daerah pesisir. Kabupaten Pati masuk tiga besar daerah penghasil garam di Indonesia. Pati juga menjadi penghasil garam nomor satu di Jawa Tengah yaitu dengan luas lahan penghasil garam 2.838 hektare. Sejumlah 20 Desa penghasil garam di Pati berada di

lima Kecamatan, diantaranya Kecamatan Juwana, Batangan, Wedarijaksa, dan Trangkil. Ada banyak UMKM Garam yang tersebar di Kecamatan Batangan.

Namun, masih banyak hal yang menjadi hambatan bagi pertumbuhan dan pengembangan UMKM di wilayah ini, termasuk UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal. Dalam menghadapi perekonomian global dan era perdagangan bebas, UMKM dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas, kompetitif dan memiliki daya saing tinggi. Selain menuntut standarisasi mutu produk yang tinggi serta melindungi kesehatan dan lingkungan, saat ini konsumen juga menuntut aspek sosial budaya dan agama.

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama islam, sehingga produk halal merupakan bagian dari masyarakat Indonesia. Hal ini menjadikan produk halal sebagai potensi pasar yang sangat besar. Dalam dinamika pengembangan industri halal, kurang dari

10 persen UMKM yang memiliki sertifikasi halal, jauh dibandingkan industri besar yang lebih dari 60 persen. Hal ini akan semakin menambah daftar panjang permasalahan UMKM di tengah persaingan global. Kecamatan Batangan, merupakan salah satu wilayah di Jawa Tengah yang memiliki beraneka ragam UMKM, akan tetapi jumlah produk yang berlabel halal masih sangat minim. Selain karena fasilitas pengajuan yang terbatas, kemauan pelaku UMKM untuk mengurus label halal juga masih sangat rendah. Padahal, dewasa ini sertifikasi halal pada sebuah produk adalah salah satu aspek yang sangat penting dan dirasa perlu agar konsumen lebih percaya dan merasa aman dalam membeli produk.

Oleh karena itu, kami berupaya untuk memberdayakan UMKM yang ada di Kecamatan Batangan mengenai cara memperoleh sertifikasi halal agar produk yang mereka hasilkan tidak kalah saing dengan produk-produk lainnya di pasaran serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

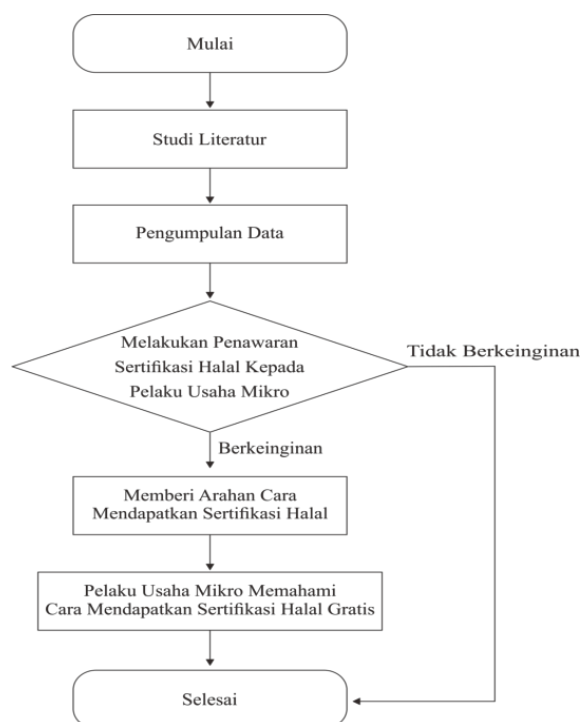
## METODE PENELITIAN

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan dari program KKN, dilakukan Sosialisasi Sertifikasi Halal melalui webinar. Adapun dalam penyelesaian masalah kami menggunakan diagram alir sebagaimana disajikan dalam Gambar 1.

Tahap pertama yang dilakukan adalah dengan mencari data yang dibutuhkan melalui jurnal-jurnal, website, wawancara serta observasi ke APROGAKOB sebagai komunitas UMKM garam di Kabupaten Pati untuk mendapatkan informasi yang tepat untuk dapat menyelesaikan masalah, khususnya mengenai UMKM yang sudah memiliki sertifikasi halal dan yang belum memiliki sertifikasi halal.

Tahap kedua kami menawarkan kepada para UMKM baik yang bergerak di bidang garam maupun non garam untuk mengikuti kegiatan Webinar Sosialisasi Sertifikasi halal yang

membahas cara untuk mendapatkan sertifikasi halal gratis



Gambar 1. Diagram alir metode pelaksanaan

Setelah menawarkan kami juga memberikan arahan kepada para UMKM dengan tujuan menambah pengetahuan para pelaku usaha terkait cara mendapatkan sertifikasi halal secara gratis melalui kegiatan Webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal”. Sehingga nantinya kami membantu para pelaku usaha untuk mempersiapkan dokumen-dokumen yang dibutuhkan untuk mendaftarkan sertifikasi halal.

Kami berharap dengan arahan serta saran-saran yang sudah diberikan, para pelaku usaha dapat memahami cara dalam mendapatkan sertifikasi halal agar mereka dapat memulai proses sertifikasi, serta tidak menutup kemungkinan bagi kami untuk turut serta turun langsung membantu pelaku usaha dalam prosesnya. Diharapkan dengan berhasilnya sertifikasi halal, UMKM Garam Pati dapat bersaing dan mendapatkan kepercayaan masyarakat

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Pati sebagai penghasil garam terbesar no 2 di Indonesia tersebar di lima Kecamatan, diantaranya Kecamatan Juwana, Batangan, Wedarijaksa, dan Trangkil. Ada banyak UMKM Garam yang tersebar di Kecamatan Batangan. Namun, masih banyak hal yang menjadi hambatan bagi pertumbuhan dan pengembangan UMKM di wilayah ini, termasuk UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal. Program yang kami laksanakan yaitu webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal” dengan Prof. Dr. Ir. Widayat, S.T., M.T., IPM. dan Drs. Adisam, M.Si. MBA sebagai Pembicara. pada hari Sabtu, 06 November 2021 yang dihadiri oleh 30 orang peserta dari 18 UMKM garam di Kabupaten Pati. Dalam

kegiatan ini kami melakukan program webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal” bagi para pelaku UMKM garam di Kabupaten Pati. Webinar ini diawali sambutan dari Prof. Dr.Kusmiyati., S.T., M.T., Ph.D. selaku ketua tim Kedaireka Matching-Fund UDINUS- UNDIP 2021.

Acara ini diikuti oleh 30 orang peserta dari 18 UMKM garam di Kabupaten Pati. Acara webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal” ini berlangsung selama kurang lebih 1,5 (satu setengah) jam yang dimulai dari pukul 13.00 WIB sampai 14.30 WIB. Setelah selesainya webinar diakhiri dengan foto bersama dan pengisian survey kepuasan webinar sosialisasi sertifikasi halal yang telah dilakukan. Adapun hasil survey dapat dilihat pada gambar 2.

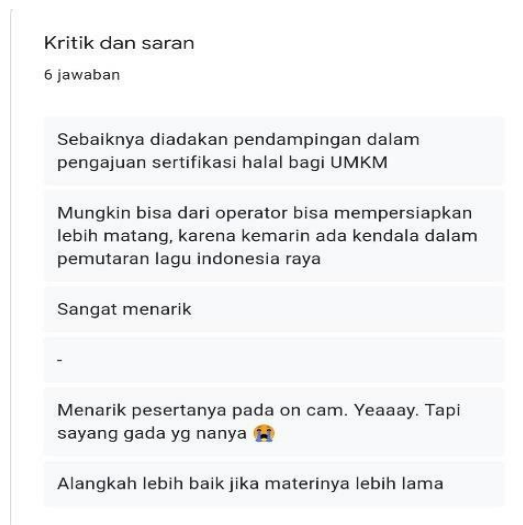


Gambar 2. Survey Kepuasan Peserta Webinar



Gambar 3. Hasil survey Kepuasan peserta webinar

Gambar 2 dan 3 merupakan pengukuran terkait dengan kegiatan sosialisasi sertifikasi halal pada UMKM Garam. Hasil survey yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa 100% responden menyatakan bahwa webinar yang telah dilakukan membantu UMKM dalam memahami alur pengurusan sertifikasi halal. Selain itu 83,3% responden menyatakan bahwa webinar yang telah dilakukan meningkatkan ketertarikan.



Gambar 4. Kritik dan masukan Peserta



Gambar 5. Persentase Kepuasan Peserta

Gambar 4 merupakan masukan dan saran dari peserta. Gambar 5 merupakan persentase kepuasan peserta terhadap pelaksanaan sosialisasi dengan metode online. UMKM dalam mengurus sertifikasi halal. 66,7% responden menyatakan sangat puas dengan webinar sertifikasi halal yang telah dilakukan. Selain itu program webinar yang telah dilaksanakan juga mendapat beberapa kritik dan saran dari responden diantaranya yaitu alangkah lebih baik jika diadakan pendampingan dalam pengajuan sertifikasi halal bagi UMKM, seharusnya dari panitia dapat mempersiapkan webinar dengan lebih matang dikarenakan dalam pelaksanaannya kemarin terdapat beberapa kendala dan masih banyak lagi.

**KESIMPULAN**

Hasil dari pelaksanaan kegiatan KKN tematik, maka disimpulkan bahwa kegiatan KKN tematik di UD Garam Cemerlang di Batangan, Pati, Jawa Tengah telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan webinar “Sosialisasi Sertifikasi Halal” sehingga menambah minat dan ketertarikan UMKM dalam pengurusan sertifikasi halal

**DAFTAR PUSTAKA**

- Rositawati, A.L., Taslim, C.M., dan Soetrisnanto, D. Rekrystalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2 (4), Hal: 217 – 225.
- Rahayu, W.O. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, ITB. Bogor.
- BSN. 2000. SNI-01-2354.2-2006 Tentang Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2006. SNI 01-3556-2000 Tentang Standar Nasional Indonesia Garam Beriodium. Badan Standarisasi Nasional Indonesia pada Media Penyimpanan Berbeda. Makalah Seminar. Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Tronoyaya Madura. Madura.
- Wilarso, D., dan Wahyuningsih. 1995. Peningkatan Teknologi Proses Pengolahan Garam Rakyat Menjadi Garam Industri dengan Tenaga Surya. Laporan Penelitian BBIP. Semarang.
- Purbani, D. 2003. Proses Pembentukan Kristalisasi Garam. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya Nonhayati Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikan.