



Sertifikasi Halal Dan Pendampingan Penyusunan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Yebishu Snack

Meiny Suzery^{1,2}, Widayat^{2,3,5}, Bambang Cahyono¹ dan Tri Winarni Agustini⁴

¹Departemen Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro Semarang

²Pusat kajian Halal UPT Lab Terpadu Universitas Diponegoro Semarang

³Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang

⁴Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang

⁵Laboratorium Advanced Material UPT Lab Terpadu Universitas Diponegoro Semarang

¹meiny.suzery@live.undip.ac.id; ²yayat_99@yahoo.com

³bbc_cahyono@yahoo.com; ⁴tagustini@yahoo.com

Abstrak

Kementrian Agama Republik Indonesia telah menetapkan 5 langkah kebijakan halal untuk menjamin kehalalan produk pangan, obat-obatan dan kosmetik yaitu dari segi bahan (zatnya), proses produksi, penyimpanan, distribusi dan penyajian, sebagaimana tercantum di dalam Undang-undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kegiatan ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan dari UKM yaitu belum memiliki sertifikasi halal, belum adanya penyelia halal dari UKM, belum adanya pengetahuan tentang Manajemen Jaminan halal dan bagaimana proses sertifikasi halal itu sendiri. Untuk memperoleh sertifikasi halal, kegiatan diawali dengan bimbingan teknis sertifikasi halal, penyiapan dokumen-dokumen pendukung untuk memperoleh sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, pendaftaran sertifikasi halal, dan proses auditing oleh auditor halal, serta sidang fatwa dan penerbitan sertifikat halal. Kegiatan ini telah berhasil melakukan pendampingan sampai terbit sertifikat halal. Hal yang perlu diperhatikan adalah komitmen dari pelaku usaha dalam implementasi Sistem Jaminan Halal.

Kata kunci: Sertifikasi halal, sistem jaminan halal, audit internal, proses auditing.

The Ministry of Religious Affairs has established five halal policy steps to ensure the halal integrity of food, drug, and cosmetic products—covering raw materials (ingredients), production processes, storage, distribution, and serving—as mandated by Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance. This community service initiative aimed to address key challenges faced by Small and Medium Enterprises (SMEs), including the lack of halal certification, the absence of designated halal supervisors, and a limited understanding of the Halal Assurance System (HAS) alongside the certification process itself. To achieve certification, the program conducted technical guidance sessions, prepared supporting documentation, assisted in implementing the Halal Assurance System, submitted certification applications, and supported SMEs through auditor evaluations, fatwa committee sessions, and final certificate issuance. This program successfully guided the participating SMEs until their official halal certificates were issued. Ultimately, the long-term sustainability of this achievement relies heavily on the ongoing commitment of business owners to maintain and implement the Halal Assurance System consistently.

Keywords: Halal certification, Halal Assurance System, internal audit, auditing process.

I. PENDAHULUAN

Produk Halal merupakan semua barang dan / atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam (Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal). Proses Produk Halal (PPH) merupakan kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Dalam perkembangannya, kehalalaan suatu produk, baik itu barang maupun jasa, merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan. Kehalalan juga berkembang secara global karena masyarakat menyadari bahwa kehalalan suatu produk juga berpengaruh pada kesehatan.

Semarang merupakan ibukota Provinsi Jawa Tengah sekaligus kota metropolitan terbesar kelima di Indonesia. Jumlah penduduk terdaftar oleh Badan Pusat Statistik di tahun 2017 lebih dari 1,5 juta jiwa, dimana 86% penduduk beragama Islam. Jumlah penduduk kota Semarang yang cukup banyak, hal ini menjadi peluang pasar bagi para pelaku industri di bidang kuliner. Industri kuliner yang ada di kota Semarang meliputi cafe, rumah makan, dan produsen makanan olahan. Dengan padatnya penduduk serta keanekaragaman suku dan ras menjadikan Semarang memiliki beragam jenis makanan atau kuliner.

Kota Semarang memiliki 4.352 rumah makan di belum termasuk. Jumlah ini belum termasuk produsen makanan olahan (opendatakotasemarang.go.id, 2016). Jumlah industri kuliner tersebut terus berkembang setiap tahunnya. Paguyuban Usaha Kuliner Kota Semarang (PUKS) merupakan kelompok pengusaha yang bergerak dibidang kuliner. 40 pengusaha kuliner di Kota Semarang bergabung dalam paguyuban ini.

MEA (Masyarakat Ekonomi Asia) mulai diimplementasikan pada tahun 2015, dimana menjadi titik penting bagi pelaku UKM (Usaha Kecil Menengah) untuk lebih giat meningkatkan mutu produk dan layanan mereka. Hal tersebut merupakan konsekuensi semakin ketatnya persaingan antar pelaku usaha akibat interaksi global antar-produsen, antar-konsumen, serta antar-produsen dan konsumen, khususnya di wilayah Asia Tenggara. Konsekuensinya, pelaku UKM yang tidak kreatif dan cermat dalam

meningkatkan kualitas produknya akan ditinggalkan oleh konsumen yang dapat berdampak pada keberlanjutan UKM tersebut.

UKM khususnya sektor pangan harus mampu memberikan jaminan kualitas produk yang dihasilkan, diantaranya jaminan produk halal, agar konsumen menjadi lebih nyaman dan memperoleh kepuasan. UKM Sus Cake and Bakery merupakan salah satu UKM yang bergerak dibidang pangan/kuliner, namun pemilik belum memiliki pengetahuan yang jelas tentang peraturan Manajemen Halal, serta belum adanya jaminan halal pada produk olahan yang dijual. Mengacu pada kondisi permasalahan yang ada dan kesempatan kerjasama dengan PUKS dapat mengupayakan pelaksanaan sertifikasi Halal bagi UKM Sus Cake and Bakery.

II. METODE PELAKSANAAN

A. Metode Pendekatan

Pada dasarnya metode pendekatan didasarkan analisis maupun evaluasi situasi pada suatu kelompok yang dituju, proses perbaikan, adanya pelaporan akhir, pelatihan, monitoring dan evaluasi. Metode pendekatan menggunakan 6 tahap yaitu analisis dan evaluasi, melakukan workshop mengenai Good Manufacturing Product dan internal audit halal, penyusunan dokumen system manajemen halal, Implementasi Sistem Manajemen Halal (SJH), pendaftaran sertifikasi halal, perbaikan proses produksi, proses audit halal dan sidang atau fatwa oleh LPH SUCOFINDO. Gambar 1 merupakan metode pendekatan untuk mencapai program PKUM. Dalam implementasinya dilakukan modifikasi untuk memperoleh capaian output /tujuan pendampingan.

Pelaksanaan Kegiatan

1. Analisis UKM Sus Cake and Bakery

Tahap pertama bertujuan sebagai evaluasi suatu UKM mulai dari izin pendirian, sampai kesiapan dan komitmen dari UKM dalam melakukan implementasi SJH. Dalam kegiatan ini diperoleh permasalahan yang signifikan terkait SJH pada UKM, serta langkah-langkah apa yang akan dilakukan.

2. Bimbingan Teknik Sertifikasi Halal

Tahap kedua bertujuan memberikan pemahaman kepada pelaku usaha terhadap pengertian halal dan haram, serta komitmen dalam implementasi SJH bagi UKM. Pada tahap ini UKM dilakukan pendampingan dan pelatihan sertifikasi halal oleh PT Sucofindo. PT. Sucofindo merupakan sebuah perusahaan yang

dipercaya oleh pemerintah untuk melakukan inventarisasi dan bimbingan kepada industri untuk menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP).

3. Penyusunan Sistem Jaminan Halal

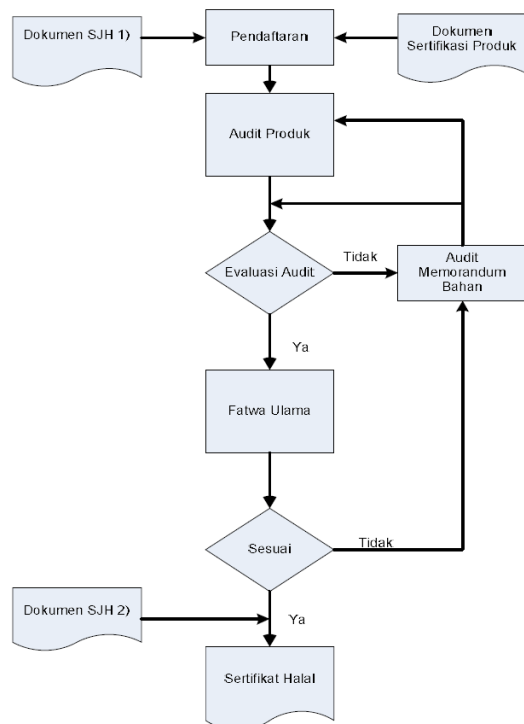
Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah penyiapan dokumen Manual SJH Standar Operasional Prosedur (SOP), Form /Instruksional Khusus. Dokumen Manual SJH disusun berdasarkan Halal Assurance System 23000:1.

4. Implementasi SJH

Dokumen SJH yang disusun, selanjutnya diimplementasikan kepada UKM /pelaku usaha. Langkah awal yang dilakukan adalah sosialisasi kebijakan halal, sosialisasi tentang halal dan haram bagi tenaga kerja atau karyawan. Pada tahap ini juga dilakukan pemeriksaan terhadap bahan baku, implementasi SOP, serta Kaji Ulang Manajemen.

5. Pendaftaran Sertifikasi Halal

Setelah semua dokumen disiapkan, maka pendaftaran dapat dilakukan mengikuti Gambar dibawah ini.



Gambar 1. Alur Pendaftaran Sertifikasi Halal

Kegiatan pendaftaran selanjutnya dilakukan secara online dengan laman sebagai berikut <http://ptsp.halal.go.id/>. Pada laman ini, pelaku usaha diminta membuat login dengan melakukan registrasi. Tahap selanjutnya adalah upload berkas-berkas.

6. Proses Audit

Kegiatan audit dilakukan oleh LPH Sucofindo dan Assesor Halal. Kegiatan dilakuka secara online.

Tabel 1. Daftar Dokumen yang harus diupload

No	Nama Dokumen
1	Sertifikat Halal sebelumnya (untuk pendaftaran Pengembangan/Perpanjangan)
2	Manual SJH (untuk Pendaftaran Baru/Perpanjangan dan Pendaftaran Pengembangan dengan Status SJH B)
3	Status SJH atau Sertifikat SJH (untuk Pendaftaran Pengembangan/Perpanjangan)
4	Diagram alur proses produksi Produk Halal
5	Pernyataan fasilitas bebas dari babi dan turunannya (untuk Permohonan Baru atau Fasilitas Baru)
6	Daftar Alamat seluruh fasilitas produksi (termasuk manufaktur, gudang, fasilitas pra-produksi dan kantor pusat)
7	Bukti diseminasi/sosialisasi kebijakan halal (untuk pendaftaran baru atau fasilitas baru)
8	Untuk registrasi baru: Sertifikat kompetensi penyelia halal, Sertifikat Pelatihan eksternal dan atau bukti pelatihan internal (daftar hadir, materi pe
9	Bukti pelaksanaan audit internal (untuk pendaftaran baru atau fasilitas baru)
10	Izin usaha (untuk pemohon baru atau untuk fasilitas baru)
11	Bukti Perusahaan telah terdaftar di BPJPH (Hanya untuk pendaftaran baru atau perpanjangan)

Bagi pelaku usaha yang baru /UKM, maka untuk dokumen no 1 dan 3 tidak perlu melakukan upload.

7. Penerbitan Sertifikasi Halal

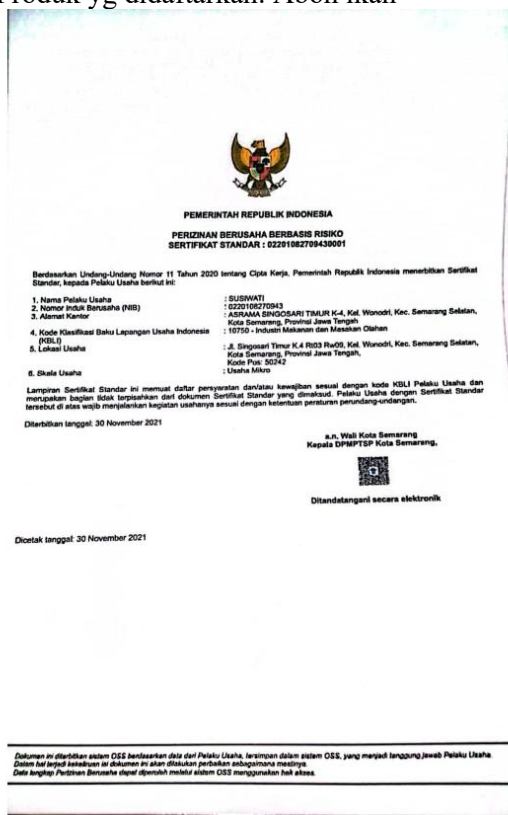
Pada tahap ini kegiatan dilakukan dilakukan LPH Sucofindo. Sertifikat dikeluarkan setelah ada siding fatwa.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. UKM Sus Cake and Bakery

UKM ini bergerak dibidang kuliner khususnya abon ikan. Nomor Ijin Berusaha (NIB) sebagai disajikan pada Gambar dibawah ini. Secara eseluruhan diskripsi dari Yebishu Snack adalah sebagai berikut;

1. Nama Pemilik : Susiwati
2. Nama Perusahaan/UKM: Sus Cake and Bakery
3. No. izin Usaha (PIRT/BPOM): 02201082709430001
4. No Registrasi CEROL (jika ada):-
5. Status pendaftaran sertifikasi halal (baru atau perpanjangan): Baru
5. Alamat perusahaan/ UKM :Singosari Timur K. 4 Rt 03 Rw 09 Wonodri Semarang Selatan Gayamsari,Semarang
6. Alamat email : dumm9993@gmail.com
7. Produk yg didaftarkan: Abon ikan



Gambar 2. NIB Sus Cake and Bakery

Permasalahan yang dihadapi terkait dengan pemasaran adalah belum adanya sertifikat halal. Hal ini menyebabkan produk Sus Cake and Bakery belum bisa dipasarkan di Pusat Jajanan Semarang. Dokumentasi produk dari Yebishu Snack adalah seperti disajikan pada Gambar dibawah ini.

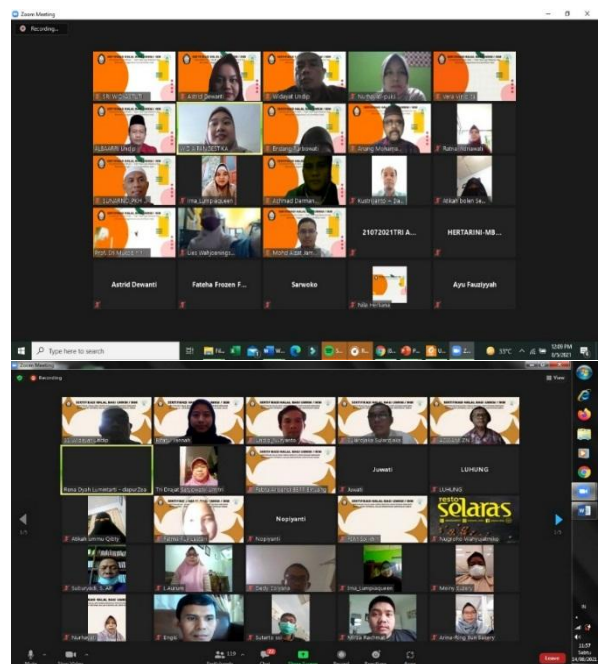


Gambar 3. Produk Yebishu Snack

B. Bimbingan Teknis Sertifikasi Halal

Kegiatan ini dilakukan dengan bekerjasama dengan PT Sucofindo. Kegiatan pelatihan ini dilakukan sebanyak 3 series dengan topik pembahasan yang berbeda. Pembahasan pertama terkait Good Manufacturing Product, Series kedua dan ketiga terkait Sertifikasi Halal bagi UMKM/IKM.

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan secara online melalui Zoom dan juga mengundang ahli dari beberapa Universitas serta praktisi seperti Dr. Mohaamad Aizat Bin Jamaludin (Assintant Professor of International Institute for Halal Research ang Training, Malaysia). Dokumentasi kegiatan pelatihan secara online sebagaimana disajikan pada Gambar 4. Pada kegiatan ini, peserta akan memperoleh tentang pengertian halal dan haram, Sistem Jaminan Halal, Kegiatan sosialisasi halal dan bimbingan teksis untuk pendaftaran sertifikasi halal.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan workshop dan bimbingan teknis

Gambar 5. Kebijakan Halal Sus Cake and Bakery

C. Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal

Berdasarkan ISO 90.000 tahun 2016 tentang Sistem Manajemen Halal atau HAS 23.001, maka setiap pelaku usaha /UKM yang akan mengajukan sertifikasi halal maka harus menyusun Manual SJH. Manual SJH berisi tentang hal-hal yang terkait dengan implementasi halal di UKM. Hal yang perlu dituliskan adalah sebagai berikut;

Pendahuluan yang berisi tentang ;Informasi Umum Perusahaan, Tujuan dan Ruang Lingkup

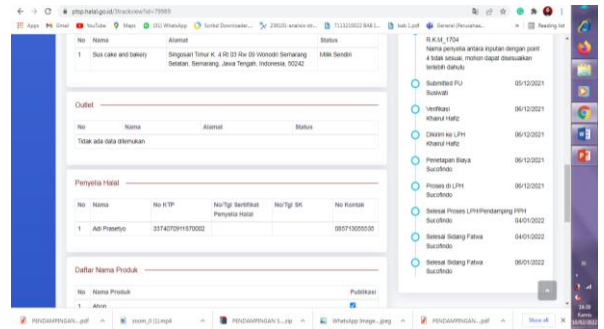
Sistem jaminan halal berisi tentang kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen

Dokumen tersebut diisikan /disusun berdasarkan HAS 23.001. Dokumen ini harus dilakukan implementasi diantaranya dengan kegiatan sosialisasi halal bagi tenaga kerja yang terlibat, inventaris alat produksi, audit internal dan kaji ulaaang manajemen. Kegiatan yang dilakukan juga terkait dengan sosialisasi kebijakan halal dengan cara pembuatan Kebijakan Halal. Gambar 5. merupakan dokumentasi pembuatan dan pemasangan Figura dan Poster.



D. Pendaftaran Sertifikasi

Pendaftaran sertifikasi dilakukan secara online pada laman web <http://ptsp.halal.go.id>. Tahap pertama yang dilakukan adalah pendaftaran dengan cara memasukkan NIB UKM, selanjutnya mengisi semua data data dan juga mengupload berkas yang di butuhkan.



Gambar 6. Tampilan Web resmi Sihlhal

E. Proses Audit Halal

Kegiatan audit halal dilakukan oleh Auditor Halal LPH Sucofindo. Kegiatan dalam waktu 1 hari dengan jumlah auditor 1 orang. Kegiatan dimulai dari jam 10.00-12.00. Hasil audit dilakukan monitoring pada web ptsp.halal.go.id dan dapat diperoleh perkembangan serta apa yang harus dilakukan perbaikan. Kegiatan audit dilakukan pada tanggal 28 Desember 2021. Hasil audit sebagaimana disajikan pada Gambar dibawah ini.

BERITA ACARA PEMERIKSAAN



BERITA ACARA PEMERIKSAAN
Nomor: 4238 /HALAL-XII/2021

Pada hari ini Selasa Dua Rulu, Delapan Desember Dua Rulu Dua Rulu Satu, kami yang beranda tangan di bawah ini:

1. Nama : Susiwati
Jabatan : Pimpinan Perusahaan

Dalam hal ini bertindak selaku Pembari Pekerjaan, atas nama (Sus Cake And Bakery) selanjutnya disebut PIHAK KESATU

2. Nama : Juli Permiana
Jabatan : Kasubag Operasi Unit Halal

Dalam hal ini bertindak selaku Pelaksana Pekerjaan, atas nama LPH PT. Sucofindo (Barasero) selanjutnya disebut PIHAK KEDUA

PIHAK KESATU dan PIHAK KEDUA menyatakan bahwa pekerjaan Pemeriksaan dan Pengujiann Kelelahan Produk sebagai berikut telah dapat dilakukan dengan baik:

Nama Pekerjaan : Audit Tahap II – Audit Jarak Jauh (Remote Audit)

Nama Perusahaan : Sus Cake And Bakery

Nomor ID : SH2021-1-016531

Alamat : Singosari Timur K. 4 Rt 03 Rm 09 Wonodri Semarang Selatan, Semarang, Jawa Tengah, 50242

Nomor Kontak/ Akad/ OC : Selasa, 28 Desember 2021

Hari/Tanggal : 1. Oleh Niken W / Auditor

Caratan: (Misal: Perubahan serta penambahan alamat/kantor/lokasi/produksi/jumlah produk)

Demikian Berita Acara Pemeriksaan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

PIHAK KESATU

PIHAK KEDUA

Susiwati
Pimpinan Perusahaan

Juli Permiana
Kasubag Operasi Unit Halal

Kami berkomitmen untuk menjalankan audit/pemeriksaan atas dasar itikad baik, sehingga tidak menimbulkan kerugian kami untuk memutar atau memutar kembali sesuai dengan hasil dalam bentuk surat atau barang.

Gambar 7. Berita acara pemeriksaan UKM Sus
Cake and Bakery

IV. KESIMPULAN

Adanya sertifikasi dapat memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan mempengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut. UMKM telah memiliki NIB (Nomor Induk Nerusaha) dan peningkatan pemahaman terkait dengan jaminan produk halal dan hasad, serta produk telah tersertifikasi Halal

V. REFERENSI

- [1] Abdul RA, Ahmad NB. People awareness on halal foods and products: Potential issue for policy maker. *Proc. Soc. Behav. Sci.* 121 (25), 3. (2014)
- [2] Abdul, H.N. et al. Adoption of halal supply chain among Malaysian's halal manufacturers: a exploratory study. *Proc. Soc. Behav. Sci.* 129, 388 – 395. (2014)
- [3] Abdul, R.W. Guidelines for the preparation of halal food and goods for the muslim consumers. *Amalmerge Halal and Food Safety Institute*, (2004).
- [4] Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. Jamur Tiram. Direktorat Jenderal Bina Jenderal Hortikultura. Jakarta. 23 hal
- [5] Hermida, L., Joni dan Yunita, K., 201, Pembuatan Keripik Jamur Tiram Aneka Rasa Menggunakan Teknologi Vakum di Desa Sidosari, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2017 vol. 2 no. 1
- [6] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2020. Prosedur Sertifikasi Halal. Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- [7] _____. 2020. Persyaratan Halal MUI (HAS23000). Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- [8] _____. 2020. Ketentuan Sistem Jaminan Halal (SJH). Diakses dari laman resmi www.halalmui.org.
- [9] Sarina. 2012. Analisis Usahatani Jamur Tiram: Studi Kasus di Desa Watas Marga II

Kecamatan Curup Selatan Kabupaten Rejan
Lebong,” available:

<http://umb.ac.id/faperta/?p=131>.

- [10] UU Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal