



Evaluasi Kehalalan dan Pemasaran UMKM Dodol Khas Garut

Nenden Fauziah¹, Novriyanti Lubis¹, Lindayani^{1*}

¹Prodi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Garut;
Jalan Prof. Dr. Aam Hamdani No.42, Jati, Kec. Tarogong Kaler, 44151.

^{*}Corresponding author: nendenfauziah@uniga.ac.id

(Received: February 24, 2026; Accepted: September 30, 2026)

Abstrak

Dodol merupakan makanan tradisional semibasah yang sangat khas dari Indonesia, dibuat dengan mencampurkan tepung, gula, dan santan melalui proses pemanasan dan pengadukan hingga mencapai tekstur yang kenyal. Industri dodol, termasuk Dodol Garut yang mampu memproduksi hingga 4.378 ton per tahun, menghadapi tantangan dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal sejak diberlakukannya peraturan baru yang mewajibkan sertifikasi halal bagi pelaku usaha makanan dan minuman mulai Oktober 2024. Penelitian ini bertujuan untuk menilai implementasi prinsip halal serta mengidentifikasi titik-titik kritis terkait kehalalan dalam proses produksi Dodol Garut. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan observasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa titik kritis kehalalan terletak pada penggunaan gula rafinasi, bubuk vanili, dan bahan tambahan pada plastik kemasan yang mungkin mengandung unsur hewani yang tidak halal. UMKM menghadapi tantangan utama berupa minimnya pemahaman tentang teknologi digital serta prosedur pendaftaran sertifikasi halal gratis melalui program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Oleh karena itu, UMKM memerlukan pendampingan yang lebih intensif serta penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten untuk menjamin mutu, kehalalan, dan legalitas produk Dodol Garut dalam pelaksanaan regulasi halal yang bersifat wajib.

Kata Kunci: Dodol; Sertifikasi Halal; Regulasi.

Abstract

Halal Evaluation and Marketing of Garut-Style Dodol MSMEs. Dodol is a traditional semi-moist confectionery highly distinctive to Indonesia, produced by mixing flour, sugar, and coconut milk, then heating and continuously stirring until a chewy texture is achieved. The dodol industry, including Dodol Garut, which can produce up to 4,378 tons per year, faces challenges meeting halal certification requirements since new regulations requiring halal certification for food and beverage businesses took effect in October 2024. This study aims to assess the implementation of halal principles and to identify critical points related to halal compliance in the production process of Dodol Garut. The research uses a descriptive, observational approach. The findings indicate that critical points of halal compliance include the use of refined sugar, vanilla powder, and certain additives in plastic packaging that may contain non-halal animal-derived elements. UMKM face a major challenge: limited understanding of digital technology and the procedures for registering for free halal certification through the Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) program. Therefore, UMKM require more intensive support and consistent implementation of the Sistem Jaminan

Produk Halal (SJPH) to ensure the quality, halal status, and legality of Garut Dodol products in accordance with mandatory halal regulations.

Keywords: *Dodol; Halal Certification; Regulations*

How to Cite This Article: Fauziah, N., Lubis, N., & Lindayani, L. (2026). Evaluasi Kehalalan dan Pemasaran UMKM Dodol Khas Garut. *Indonesia Journal of Halal*, 9(1). <https://doi.org/10.14710/halal.v9i1.31429>

PENDAHULUAN

Tingkat Pengangguran Tahun 2024 merupakan fase krusial bagi seluruh pelaku usaha pangan di Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pemerintah menegaskan bahwa seluruh produk yang dipasarkan di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal mulai 17 Oktober 2024 pada tahap pertama implementasi kebijakan tersebut. Pada fase awal ini, pemerintah memfokuskan kebijakan pada tiga kelompok utama, yaitu industri makanan dan minuman, bahan baku dan bahan tambahan pangan, serta jasa penyembelihan hewan (BPJPH, 2024).

Pemerintah menetapkan kebijakan sertifikasi halal untuk memastikan bahwa pola konsumsi masyarakat terjamin keamanannya, mulai dari proses produksi hingga tahap pemasaran. Pemerintah juga mengubah status hukum sertifikat halal dari yang semula bersifat sukarela menjadi kewajiban mutlak. Perubahan tersebut mewajibkan pelaku usaha, termasuk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten. Penerapan sistem ini tidak hanya berkaitan dengan pencantuman label halal, tetapi juga mencakup pengendalian bahan baku, proses produksi, serta distribusi produk secara menyeluruh. Kebijakan tersebut bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan kepada masyarakat dalam mengonsumsi produk yang beredar di pasar (Faikoh, D., & Anwar, 2025). UMKM memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional karena berfungsi sebagai penopang utama dalam pemenuhan kebutuhan barang dan jasa masyarakat. Di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, UMKM memegang peranan penting dalam penerapan prinsip halal, khususnya pada

produk yang dikonsumsi, digunakan, atau bersentuhan langsung dengan tubuh manusia. Penerapan prinsip halal pada UMKM tidak hanya bertujuan untuk memenuhi ketentuan agama dan peraturan perundang-undangan, tetapi juga berkontribusi dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pangsa pasar, serta memperkuat daya saing produk di tingkat nasional dan internasional (Warto., & Samsuri 2020).

Usaha dodol Garut merupakan salah satu sektor bisnis kuliner yang memiliki potensi ekonomi besar, namun juga menghadapi berbagai tantangan. Hamid dkk. (2016) mengidentifikasi empat tantangan utama dalam pengembangan usaha dodol Garut sebagai berikut (Hamid, 2016).

1. Persaingan yang Ketat: Dodol Garut merupakan produk kuliner yang terkenal di Indonesia, khususnya di wilayah Jawa Barat. Persaingan dalam bisnis dodol Garut bisa sangat tinggi karena banyaknya produsen yang sudah beroperasi. Memiliki strategi pemasaran yang efektif menjadi kunci untuk bertahan di pasar yang kompetitif.
2. Musim Produksi: Proses pembuatan dodol Garut umumnya berlangsung secara musiman, bergantung pada ketersediaan bahan-bahan utama seperti ketan dan gula aren. Hal ini menjadi tantangan karena Anda harus memastikan stok tetap ada sepanjang tahun.
3. Pengawetan dan Kualitas: Produk dodol memiliki umur simpan yang relatif singkat, terutama jika tidak menggunakan bahan pengawet. Menjaga kualitas produk dan memastikan keamanan makanan merupakan tantangan utama dalam industri ini.
4. Regulasi: Wajib mengikuti sejumlah peraturan yang berkaitan dengan produksi dan distribusi makanan. Ini mencakup standar

keamanan pangan, izin usaha, serta kehalalan produk.

Berikut versi gabungan dalam satu paragraf, disusun sesuai standar penulisan karya ilmiah dan struktur SPOK yang jelas: Dodol merupakan salah satu kuliner tradisional khas Nusantara yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, dengan penamaan yang umumnya mengikuti wilayah asal produksinya. Produk ini dikenal sebagai makanan khas Jawa Barat yang dibuat dari campuran santan, tepung ketan, dan gula, sehingga menghasilkan tekstur yang setengah basah, kenyal, dan elastis. Secara organoleptik, dodol memiliki warna cokelat, rasa manis legit yang berpadu dengan cita rasa gurih, serta tekstur lengket yang khas. Berdasarkan bahan bakunya, dodol terbagi menjadi dua kelompok, yaitu dodol berbasis tepung (tepung ketan atau tepung beras) dan dodol berbasis buah (Putra & Sudarmawan, 2024). Salah satu varian yang berkembang pesat adalah Dodol Garut yang memiliki daya tarik luas di masyarakat. Produsen Dodol Garut melakukan diversifikasi produk melalui inovasi berbagai varian rasa, seperti cokelat susu, kombinasi durian, stroberi, pandan, dan cokelat, serta varian dengan cita rasa asam manis. Inovasi tersebut menunjukkan adanya adaptasi terhadap preferensi konsumen, termasuk generasi muda, melalui pengembangan rasa yang lebih modern. Selain itu, produsen menerapkan proses produksi yang higienis dan tidak menggunakan bahan pengawet (Rahayu, B. S., & Kariman, 2016).

METODE PENELITIAN

Peneliti mengumpulkan data melalui survei, wawancara, dan kajian literatur. Peneliti melaksanakan survei dan wawancara terhadap pelaku industri dodol Garut di Kota Garut yang dipilih secara *purposif* berdasarkan lokasi usaha dan relevansinya dengan objek penelitian. Peneliti menggunakan kajian literatur untuk melengkapi data mengenai profil industri dodol Garut serta regulasi sertifikasi halal. Selain itu, peneliti memperoleh data sekunder melalui penelusuran basis data resmi BPJPH

untuk mengidentifikasi status kepemilikan sertifikat halal pada setiap produk yang diteliti.

Peneliti mengambil sampel dari beberapa toko yang menjual dodol Garut di Kota Garut dengan menggunakan metode pengambilan sampel acak. Peneliti mengumpulkan data dari setiap sampel terpilih melalui observasi langsung. Peneliti menganalisis data tersebut dengan menekankan keberadaan logo halal, nomor sertifikasi halal, nama usaha, dan lokasi usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dodol merupakan makanan tradisional Indonesia yang termasuk dalam kelompok pangan semi-basah berbasis pati dan gula. Produsen membuat dodol melalui proses pemasakan campuran tepung beras ketan, santan, dan gula hingga membentuk massa yang kental, elastis, dan homogen. Dalam perspektif teknologi pangan, proses pemanasan dan pengadukan yang berkelanjutan memicu interaksi kompleks antara pati, gula, dan lemak yang menghasilkan gelatinisasi pati, karamelisasi gula, serta pembentukan struktur viskoelastik. Proses pemasakan yang berlangsung lama menyebabkan sebagian besar air menguap sehingga menghasilkan tekstur kenyal, liat, dan lengket yang khas. Kadar air yang tergolong sedang memungkinkan dodol memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan dengan kue basah, meskipun produk ini tetap rentan terhadap kontaminasi mikroba apabila proses produksi dan pengemasan tidak dilakukan secara higienis. Mutu dodol dipengaruhi oleh komposisi bahan, jenis pati, suhu dan waktu pemasakan, serta kecepatan pengadukan. Perkembangan teknologi pangan mendorong inovasi bahan dan proses produksi untuk meningkatkan nilai gizi, keamanan pangan, dan daya saing produk dodol. Selain berfungsi sebagai sumber energi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, dodol juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang signifikan sebagai produk unggulan daerah, seperti dodol Garut, dodol Betawi, dan dodol

Bali. Penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan yang lebih baik turut meningkatkan mutu, keamanan, dan daya tahan produk (Setiavani et al., 2024).

Pemasaran Dodol Khas Garut

Industri kecil dan menengah (IKM) pengolah dodol di beberapa wilayah menghadapi berbagai dinamika usaha, salah satunya adalah kenaikan harga bahan baku gula yang memengaruhi biaya produksi rumah tangga di Garut. Kondisi tersebut mendorong beberapa unit usaha untuk menunda proses produksi akibat meningkatnya beban biaya. Pada kondisi normal, IKM mampu memproduksi sekitar 3,5 ton dodol per hari (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, 2024). Data dari situs resmi Pemerintah Kabupaten Garut menunjukkan bahwa kapasitas produksi dodol di Kabupaten Garut rata-rata mencapai 4.378 ton per tahun. Estimasi tersebut didasarkan pada jumlah unit usaha formal dan nonformal yang secara aktif memproduksi dodol sebagai makanan tradisional. Potensi produksi tersebut didukung oleh puluhan unit usaha yang tersebar di berbagai kecamatan, antara lain Tarogong, Karangpawitan, dan Cilawu. Data tersebut menggambarkan struktur industri dodol Garut yang cukup luas dan memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian daerah (Pemerintah Kabupaten Garut, 2017).

Tingginya minat wisatawan dan masyarakat lokal terhadap kuliner khas Garut dipengaruhi oleh beberapa faktor yang saling mendukung. Produsen menjaga konsistensi kualitas dan cita rasa khas produk sehingga mampu memberikan kepuasan kepada konsumen. Pelaku usaha juga menerapkan strategi promosi yang kreatif dan adaptif terhadap perkembangan pasar sehingga produk tetap bertahan dalam persaingan. Selain itu, pelaku usaha memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen sehingga menciptakan pengalaman positif. Sinergi antara kualitas rasa, strategi pemasaran yang tepat, dan pelayanan yang optimal memperkuat posisi dodol serta produk kuliner lainnya sebagai ikon daerah

yang diminati. Pengelolaan potensi tersebut menjadikan dodol dan kuliner khas lainnya sebagai salah satu penggerak utama perekonomian masyarakat Garut hingga saat ini (Ikhwana & Efendi, 2025).

Dodol Halal

Dodol merupakan salah satu pangan tradisional khas Indonesia yang banyak dikonsumsi masyarakat. Produsen membuat dodol dari bahan utama tepung ketan, gula, dan santan, serta dapat menambahkan bahan tambahan pangan yang berasal dari sumber nabati maupun hewani. Komposisi bahan tersebut menuntut perhatian khusus terhadap aspek kehalalan produk, terutama karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Kehalalan produk pangan tidak hanya ditentukan oleh jenis bahan yang digunakan, tetapi juga oleh seluruh tahapan proses produksi, penyimpanan, dan distribusi agar produk terhindar dari kontaminasi bahan yang tidak halal. Penerapan prinsip halal pada produk dodol bertujuan untuk memberikan jaminan keamanan, kenyamanan, dan kepastian bagi konsumen Muslim dalam mengonsumsi produk tersebut (LPPOM MUI, 2018).



Gambar 1. Beberapa produk dodol halal (a) Dodol Garut Bestory, (b) Dodol susu spesial, (c) Dodol chocodot, (d) Dodol Bhineka, (e) Jenang Kudus Baginda Radja, (f) Dodol Picnic

Beberapa produk dodol yang diproduksi dan dipasarkan di Garut telah memiliki sertifikasi halal BPJPH. Produk dodol yang telah bersertifikat halal tersebut antara lain Dodol Garut Bestory (Gambar 1a), Dodol Susu Spesial (Gambar 1b), Dodol Chocodot (Gambar 1c), Dodol Bhineka (Gambar 1d), Jenang Kudus Baginda Radja

(Gambar 1e), dan Dodol Picnic (Gambar 1f). Informasi terkait pemilik, alamat, dan nomor. Registrasi sertifikat halal BPJPH untuk

produk-produk tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Beberapa Produk Dodol di Garut yang telah mendapatkan Sertifikasi Halal

No .	Nama Produk	Nama pemilik usaha	Lokasi usaha	Nomor sertifikat halal
1.	Dodol Garut Bestory	Ai Nuralifa	Kabupaten Garut 44119, Jawa Barat, Indonesia	32110000791210922
2.	Dodol Susu Special	Ato Hermanto	Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat	3211000042855823
3.	Chocodot	Kiki Gumelar	Jalan Siliwangi No.6, Tarogong Kidul, Kabupaten Garut	231100142754 86514
4.	Jenang Kudus baginda Radja	H. Muhammad Hilmy, SE	Jl. Sunan Muria NO. 33, Glantengan, Kecamatan Kota, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah	83191000638
5.	Dodol Bhineka	Ato Hermanto	Kabupaten Garut- Jawa Barat Indonesia	32110010329970823
6.	Dodol Picnic	H. Ato Hermanto	Jl. Pasundan No. 102, Kota Kulon, Kec. Garut kota, Kabupaten Garut, Jawa Barat	831910006388

Titik Kritis Kehalalan Bahan Baku Pembuatan Dodol

Dodol merupakan salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang memiliki tingkat konsumsi tinggi di masyarakat. Penentuan status kehalalan suatu produk pangan tidak hanya bergantung pada jenis bahan baku, tetapi juga mencakup pengawasan terhadap seluruh tahapan proses produksi, penyimpanan, dan distribusi untuk mencegah kontaminasi silang oleh bahan yang tidak halal. Oleh karena itu, penerapan prinsip halal pada produk dodol berfungsi untuk menjamin kepastian hukum, meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim, serta memberikan perlindungan terhadap hak konsumen dalam memperoleh produk yang sesuai dengan ketentuan syariat dan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Habibah, & Juwitaningtyas, 2022).

Produsen memformulasikan dodol menggunakan bahan utama tepung ketan, gula, dan santan, serta dapat menambahkan bahan tambahan pangan yang bersumber dari bahan nabati maupun hewani. Komposisi

bahan tersebut mengharuskan pengendalian aspek kehalalan secara komprehensif, terutama dalam konteks Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Titik kritis kehalalan dodol berdasarkan penggunaan bahan baku terletak pada penggunaan bahan gula, vanili bubuk dan lemak sapi.

Gula Pasir

Gula pasir berasal dari tebu (*Saccharum officinarum*), yaitu tanaman tropis yang menyerap berbagai unsur mineral selama proses pertumbuhannya. Secara prinsip, bahan baku tebu tergolong halal karena berasal dari sumber nabati. Namun, aspek kehalalan gula tidak hanya ditentukan oleh asal bahan bakunya, tetapi juga oleh proses pemurnian dan bahan penolong yang digunakan selama proses produksi. Penggunaan karbon aktif yang berasal dari tulang hewan atau resin penukar ion berbasis gelatin berpotensi menimbulkan ketidakhalalan apabila bahan tersebut tidak berasal dari sumber yang halal dan tidak

bersertifikat. Oleh karena itu, produsen wajib memastikan bahwa seluruh bahan penolong dalam proses rafinasi gula memenuhi ketentuan halal sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, potensi kontaminasi selama proses produksi, penyimpanan, dan distribusi juga memengaruhi status kehalalan produk. Kontaminasi silang dengan bahan yang tidak halal dapat terjadi apabila fasilitas produksi digunakan bersama tanpa prosedur pembersihan yang memadai. Dalam konteks jaminan produk halal, industri harus menerapkan sistem pengendalian yang mencakup penelusuran bahan (*traceability*), pemisahan fasilitas, serta prosedur sanitasi yang terdokumentasi. Penerapan prinsip tersebut bertujuan untuk menjaga integritas halal gula rafinasi yang digunakan dalam industri makanan, minuman, dan farmasi, serta memberikan kepastian dan perlindungan bagi konsumen Muslim.

Vanili bubuk

Vanili bubuk merupakan produk perisa sintetis yang menyerupai esens vanili dan berfungsi untuk memberikan aroma khas pada produk pangan. Produsen perlu mengendalikan penggunaannya karena penambahan dalam jumlah berlebihan dapat menimbulkan rasa pahit. Ekstrak vanili umumnya mengandung sekitar 35% alkohol sebagai pelarut, namun kandungan tersebut tidak dikategorikan sebagai khamr apabila tidak bersifat memabukkan dan digunakan dalam batas yang diperbolehkan. Majelis

Ulama Indonesia (MUI) memperbolehkan penggunaan bahan yang mengandung alkohol selama kadar residunya dalam produk akhir tidak melebihi batas yang ditetapkan. Dalam produksi dodol salak Pondoh Sarisa Merapi, produsen menggunakan vanili bubuk merek Koepeo yang telah bersertifikat halal. Meskipun bahan tersebut telah tersertifikasi halal, produsen tetap harus mengendalikan potensi kontaminasi fisik, kimia, dan biologis selama proses produksi, penyimpanan, dan distribusi. Pengendalian tersebut diperlukan untuk menjaga integritas kehalalan dan keamanan produk secara menyeluruh.

Lemak Sapi

Penggunaan lemak sapi dalam produk dodol menjadi titik kritis kehalalan apabila sumber hewan dan proses penyembelihannya tidak dapat diverifikasi. Lemak sapi dinyatakan halal apabila berasal dari sapi yang halal dan disembelih sesuai syariat Islam, serta tidak mengalami kontaminasi silang dengan bahan nonhalal selama proses rendering, penyimpanan, dan distribusi (Bonne & Verbeke, 2018). Ketertelusuran bahan (*traceability*), kepemilikan sertifikat halal dari pemasok, serta pemisahan fasilitas produksi merupakan persyaratan utama dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan pedoman LPPOM MU.



Gambar 2. Proses Pembuatan Dodol Garut

Proses pembuatan dodol Garut dapat dilihat pada Gambar 2. Kegiatan diawali dengan pengumpulan bahan, pencampuran bahan, pelelehan lemak sapi, pencetakan, pemotongan, dan pengemasan. Dalam proses tersebut juga akan melibatkan proses pencucian, dan proses pemasakan dan pendinginan. Titik kritis kehalalan dalam proses pembuatan dodol terletak pada tahap pencucian, pemasakan, pendinginan, dan pengemasan.

Proses Pencucian

Tahap pencucian menggunakan air bersih yang mengalir untuk menghilangkan kotoran dari bahan baku. Kualitas air memegang peranan penting karena air yang tidak memenuhi standar dapat menjadi sumber kontaminasi kimia maupun biologis. Air yang tercemar logam berat, bakteri *Escherichia coli*, atau kapang berpotensi menurunkan keamanan dan kehalalan produk. Oleh karena itu, produsen harus memastikan bahwa air yang digunakan memenuhi persyaratan mutu, yaitu jernih, tidak berwarna, tidak berbau, dan bebas dari zat berbahaya sesuai standar air bersih yang berlaku.

Proses Pemasakan dan Pendinginan

Tahap pemasakan tidak melibatkan penambahan bahan non-halal sehingga tidak menimbulkan risiko langsung terhadap aspek kehalalan bahan. Namun, tahap ini tetap menjadi titik kendali kritis dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. Produsen harus mengendalikan waktu dan suhu pemasakan secara tepat untuk mencegah kerusakan mikrobiologis akibat pemanasan yang tidak tepat. Tahap pendinginan yang dilakukan di ruang terbuka tanpa penutup berpotensi menyebabkan paparan debu, serangga, atau partikel asing lainnya sehingga meningkatkan risiko kontaminasi fisik dan biologis. Selain itu, penggunaan peralatan masak yang tidak memenuhi standar pangan, seperti peralatan yang tidak berbahan stainless steel food grade, dapat menyebabkan migrasi logam berat ke dalam produk. Oleh karena itu, produsen perlu menerapkan pengendalian

proses, sanitasi lingkungan, dan pemilihan peralatan yang sesuai dengan standar untuk menjaga keamanan dan integritas produk.

Proses Pengemasan

Produsen mengemas adonan dodol yang telah dingin secara manual menggunakan kemasan plastik. Tahap pengemasan memegang peranan penting karena jenis dan komposisi bahan kemasan dapat memengaruhi aspek kehalalan dan keamanan produk. Produsen harus memastikan bahwa plastik yang digunakan berasal dari bahan yang halal, tidak mengandung unsur najis, serta memenuhi standar keamanan pangan. Selain itu, produsen harus menjaga lingkungan pengemasan agar tetap bersih dan terlindungi dari debu, serangga, dan kontaminan lainnya.

Dalam proses produksi plastik polipropilena, industri sering menggunakan kalsium stearat (E470) sebagai penetral katalis dan bahan pendispersi pengisi. Senyawa tersebut berpotensi menimbulkan isu kehalalan apabila produsen memperoleh bahan bakunya dari lemak babi atau hewan yang tidak disembelih sesuai dengan ketentuan syariat. Oleh karena itu, produsen perlu melakukan verifikasi terhadap asal bahan aditif kemasan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal. Selain aspek bahan, tahap pengemasan juga berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik yang berasal dari pekerja, seperti rambut, tangan, atau pakaian kerja yang tidak higienis (Habibah & Juwitaningtyas, 2022). Penerapan prosedur sanitasi dan penggunaan alat pelindung diri merupakan bagian penting dalam menjaga integritas halal dan keamanan produk.

Laporan Kementerian Koperasi dan UMKM Republik Indonesia (2020) menunjukkan bahwa industri pangan tradisional, termasuk dodol, merupakan salah satu subsektor UMKM yang efektif dalam menciptakan lapangan kerja di tingkat lokal. Data tersebut menegaskan bahwa industri dodol memiliki kontribusi signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja dan penguatan ekonomi masyarakat. Industri dodol juga

memiliki karakteristik keberlanjutan usaha yang ditunjang oleh kestabilan permintaan pasar, kemudahan dalam proses produksi, serta peluang inovasi produk. Kombinasi faktor tersebut menjadikan industri dodol sebagai sektor pangan tradisional yang bernilai ekonomi tinggi dan berdampak luas secara sosial. Kondisi tersebut mendorong tingginya minat pelaku usaha untuk terlibat dalam pengembangan industri dodol (Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, 2020; Kotler & Keller, 2016; Suryana, 2014; Tambunan, 2012).

Efek Samping Konsumsi Dodol

Konsumsi dodol secara berlebihan tidak dianjurkan karena produk ini mengandung gula dalam jumlah tinggi. Asupan gula yang berlebihan dapat menyebabkan lonjakan kadar glukosa darah sehingga meningkatkan risiko terjadinya diabetes melitus. Selain itu, konsumsi gula berlebih juga berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan lain, seperti kerusakan gigi, kenaikan berat badan, gangguan tenggorokan, dan masalah kulit (Suryani & Kuntariati, 2024).

Kehalalan produk merupakan faktor penting bagi konsumen Muslim dalam menentukan pilihan pembelian dan konsumsi. Produsen makanan wajib menyediakan informasi yang jelas dan akurat mengenai setiap produk yang dipasarkan, termasuk informasi terkait status kehalalannya. Konsep halal telah terintegrasi secara luas dalam sistem konsumsi masyarakat Indonesia, khususnya di kalangan masyarakat Muslim. Kualitas produk memiliki peran yang setara dengan keberadaan label halal dalam memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Konsumen mempertimbangkan aspek mutu dan jaminan kehalalan secara simultan sebelum memutuskan untuk membeli atau menggunakan suatu produk. Oleh karena itu, perusahaan harus menjaga konsistensi kualitas produk serta melakukan peningkatan mutu secara berkelanjutan untuk mempertahankan kepercayaan dan loyalitas konsumen (Solihin, 2013).

Jenis Kemasan Produk Dodol

Industri pangan secara luas menggunakan plastik sebagai bahan kemasan produk. Plastik memiliki karakteristik fleksibel, ringan, transparan, tidak mudah pecah, serta relatif ekonomis, sehingga produsen memilihnya sebagai bahan kemasan utama. Dodol sebagai pangan semi-basah memiliki sifat yang mudah mengalami perubahan mutu sehingga memerlukan kemasan yang mampu melindungi produk dari kelembapan, kontaminasi, dan kerusakan fisik selama penyimpanan. Plastik tersusun atas polimer yang membentuk makromolekul dengan massa jenis rendah dan sifat mekanik tertentu. Berbagai jenis plastik digunakan dalam industri pengemasan pangan sesuai dengan karakteristik dan fungsinya. Namun, plastik memiliki beberapa kelemahan, antara lain mudah robek atau terbakar serta berpotensi mengalami migrasi monomer atau aditif tertentu ke dalam bahan pangan apabila tidak memenuhi standar keamanan. Selain itu, sebagian besar plastik tidak dapat terurai secara alami sehingga sulit terurai dan berkontribusi terhadap pencemaran lingkungan. Permasalahan limbah plastik menjadi tantangan bagi keberlanjutan industri pangan. Meskipun produsen tetap menggunakan plastik karena pertimbangan praktis dan ekonomis, industri perlu mempertimbangkan alternatif kemasan yang lebih ramah lingkungan. Penggunaan kemasan berbasis kertas atau bahan biodegradable lainnya dapat menjadi solusi untuk melindungi dodol dari kelembapan dan kontaminasi sekaligus meningkatkan persepsi konsumen terhadap aspek keberlanjutan produk (Anisa et al., 2025).

Produsen dodol tradisional maupun modern umumnya tidak menambahkan bahan pengawet dan hanya menggunakan beberapa bahan utama dalam proses produksinya. Namun, perkembangan teknologi pangan mendorong berbagai penelitian untuk meningkatkan nilai gizi dodol melalui pendekatan fortifikasi dan diversifikasi bahan baku. Fortifikasi produk dodol dilakukan dengan menambahkan serat pangan, vitamin, dan mineral seperti iodium untuk

meningkatkan kandungan gizinya. Produsen juga mengembangkan formulasi dodol dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang kaya protein, vitamin, atau serat sehingga meningkatkan nilai fungsional produk. Peningkatan kandungan serat pangan berpotensi memberikan manfaat kesehatan, antara lain membantu mengendalikan peningkatan kadar glukosa darah dan menurunkan risiko diabetes melitus. Selain itu, substitusi sebagian tepung beras ketan dengan bahan pangan lokal dapat mengurangi ketergantungan pada satu komoditas utama sekaligus mendukung diversifikasi pangan. Strategi tersebut sejalan dengan upaya pengembangan produk pangan untuk memperkuat ketahanan pangan nasional (Nasaruddin N. L., & Chin, Y. A., 2012).

Produk Dodol yang belum tersertifikasi halal

Hasil pengamatan lapangan yang dilaporkan oleh Nursiwan dkk. (2025), menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha mikro di wilayah Kabupaten Garut belum memiliki sertifikat halal. Kondisi tersebut terutama disebabkan oleh rendahnya literasi tentang pentingnya legalitas produk dan prosedur sertifikasi halal. Banyak pelaku usaha belum memahami mekanisme pengajuan sertifikasi, termasuk keberadaan program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) yang disediakan oleh pemerintah.

Keterbatasan informasi tersebut menimbulkan persepsi bahwa proses sertifikasi halal memerlukan biaya tinggi dan prosedur administrasi yang rumit bagi usaha kecil. Persepsi tersebut mendorong munculnya keengganan pelaku usaha untuk mengurus legalitas produknya secara resmi. Selain faktor informasi, keterbatasan kemampuan dalam menggunakan sistem pendaftaran digital juga menjadi kendala yang signifikan. Sebagian pelaku usaha di wilayah pedesaan mengalami kesulitan dalam mengakses dan mengoperasikan sistem pendaftaran daring karena tingkat penguasaan teknologi yang masih rendah.

Ketiadaan pendampingan teknis secara langsung semakin memperbesar hambatan

dalam memenuhi persyaratan administratif. Rendahnya literasi digital dan minimnya pendampingan dari pihak berwenang menjadi faktor utama yang menyebabkan banyak produk pangan lokal di Garut belum memiliki sertifikat halal yang sah. Temuan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan implementasi kebijakan sertifikasi halal sangat bergantung pada efektivitas sosialisasi, edukasi, dan dukungan teknis yang menjangkau pelaku usaha di tingkat akar rumput (Nursiwan et al., 2025).

Analisis kehalalan produk dodol dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif melalui identifikasi bahan baku, evaluasi proses produksi, dan penentuan titik kritis kehalalan yang berpotensi menyebabkan kontaminasi bahan nonhalal. Penelitian diawali dengan pendataan seluruh bahan yang digunakan, seperti tepung ketan, gula, santan, perisa, dan bahan tambahan lainnya, kemudian dilanjutkan dengan evaluasi tahapan produksi yang meliputi persiapan bahan, pencucian, pemasakan, pengadukan, pembekuan, dan pengemasan, termasuk aspek kebersihan peralatan. Hasil kajian menunjukkan bahwa produk dodol dapat dikategorikan halal apabila seluruh bahan baku dan proses produksinya memenuhi ketentuan kehalalan, tidak mengandung bahan haram atau najis, serta didukung oleh penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pencatatan bahan baku, dan pengawasan proses produksi secara berkelanjutan untuk mencegah potensi kontaminasi pada tahap penambahan bahan tambahan, pengemasan, dan penyimpanan (Habibah & Juwitaningtyas, 2022).

KESIMPULAN

Penerapan kewajiban sertifikasi halal yang diberlakukan secara penuh pada tahun 2024 menunjukkan bahwa usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) penghasil Dodol Garut masih menghadapi berbagai kendala dalam memenuhi kewajiban tersebut. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa meskipun bahan utama pembuatan dodol pada dasarnya bersifat halal, terdapat beberapa titik kritis kehalalan yang perlu diperhatikan, khususnya

pada penggunaan gula rafinasi, vanili bubuk, serta bahan tambahan pada kemasan plastik yang berpotensi mengandung turunan hewani apabila tidak disertai sertifikat halal yang jelas. Rendahnya kepemilikan sertifikat halal pada UMKM Dodol Garut disebabkan oleh keterbatasan pemahaman pelaku usaha mengenai regulasi halal, prosedur pengajuan sertifikasi, serta rendahnya literasi digital dalam mengakses program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan, peningkatan literasi halal, dan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten untuk memastikan kehalalan, mutu, dan legalitas produk Dodol Garut sesuai dengan ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa A. R., Fadhila N. A., Mugi T. M., Pramudyana F. A., Zunesha P. S., & Titi. (2025). Evaluasi Kemasan Kertas dalam Pengemasan Dodol: Tinjauan dari Aspek Fungsional, Estetika, dan Lingkungan Ramah. *Karimah Tauhid*, 4(5), 3122-3138.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. (2024). *Berita Resmi Statistik: Produksi Padi Provinsi Jawa Barat Tahun 2024. Edisi November 2024*. Nomor 1165/11/32/Th. XXVI. Bandung: BPS Provinsi Jawa Barat, Halaman 112.
- Bonne, K and Verbeke, W. (2018). Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Journal Agriculture and Human Values*. Vol 25: 35–47. DOI <https://doi.org/10.1007/s10460-007-9076-y>
- BPJPH. (2024). Produk Ini Harus Bersertifikat Halal di Oktober 2024. *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal - Kementerian Agama RI*.
- Faikoh, D., & Anwar, A. Z. (2025). Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal pada Produk UMK (Usaha Mikro dan Kecil) Bersertifikat Halal. *SYARIKAT: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 8(1), 19–29.
- Habibah, M., & Juwitaningtyas. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Pangan Produk Dodol Salak Di Sarisa Merapi Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Indonesian Journal of Halal*. 5(2), 106–111.
- Hamid, S. (2016). Analisis Program Pemasaran Produk UMKM Dodol Garut. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Kreatif*, 2(1).
- Ikhwana, A., & Efendi, K.(2025). Perancangan Strategi Dalam Menciptakan Ikon Baru Kota Garut Pada Sektor Industri Kuliner. *Jurnal Kalibrasi*, 23(2), 228-238.
- Kementerian Koprasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia (2020). Profil UMKM Indonesia 2020. *Jakarta: Kemenkop UKM RI*. Halaman 41–43.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing Management (15th ed.). *Pearson Education Limited.*, Halaman: 322–324.
- LPPOM MUI. (2018). Konsep Halal dan Implementasinya dalam Industri Pangan. *Jurnal Halal.*, 1(2), 45–52.
- Nasaruddin N. L., Chin, Y. A., & Yusof. (2012). Effect of Processing on Instrumental Textural Properties of Traditional Dodol Using Back Extrusion. *Int. Journal Food Pr.*, 15(3), 495–506.
- Nursiwan, A., Ryasid, R. N. A., & Haerani, Y. D. (2025). Sosialisasi Sertifikasi Halal Self Declare bagi Usaha Mikro Kecil di Desa Pelitaasih Kabupaten Garut. *Attamkiim: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 39-51.
- Pemerintah, Kabupaten Garut “Dodol Garut”. *Garutkab.go.id*, diperbarui 21 Desember 2017. *Situs Resmi Pemerintah Kabupaten Garut yang Memuat Data Produksi Tahunan Dodol Garut dan Statistik Industri UMKM*.
- Putra, I. G. N. A. R. A., & Sudarmawan, I. W. E. (2024). Pembuatan Dodol Berbahan dari Kulit Semangka. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 3(5), 712–723.
- Rahayu, B. S., & Kariman, A. (2016). Pengembangan Sistem Informasi

- Persediaan dan Penjualan Barang di Perusahaan Dagang Dodol Juwita Garut Berbasis Dekstop. *Jurnal Algoritma*, 13(1), 205–210.
- Setiavani, G., Sugiyono, S., Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2024). Teknologi Pengolahan Dodol dan Peningkatan Kandungan Gizinya. *Jurnal Pangan*, 27(3), 225–235.
- Solihin, I. (2013). Kamus Pemasaran. Bandung: Penerbit Pustaka Shaari, J. A.
- N. And Arifin, N. S. Dimensi of Halal Purchase Intention: A Preliminary Study. *International Review of Business Research Papers*, 6(4), 444–456.
- Suryana. (2014). Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses (4th ed.). Jakarta: Salemba Empat., Halaman: 87–89.
- Suryani, N. M. I., & Kuntariati, U. (2024). Penambahan Wortel pada Pembuatan Dodol. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 3(2), 325-330.
- Tambunan, T. (2012). Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting. Jakarta: LP3ES., Halaman: 56–58.
- Warto., & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Dampaknya terhadap Kepercayaan Konsumen UMKM Pangan. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 10(2), 89–101.