



PENDAMPINGAN SERTIFIKASI LAIK SEHAT MAKANAN BAGI RESTORAN SELARAS DALAM RANGKA PERSIAPAN SERTIFIKASI HALAL

Widayat^{1,4,5,*}, Hadiyanto¹, Ahmad Ni'matullah Al-Baarri^{2,4} dan Sylvia Rahmi Putri³

¹)Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

²)Departemen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Diponegoro

³)Magister Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro

⁴)Pusat Kajian Halal Universitas Diponegoro

⁵)Program Studi Pendidikan Profesi Insinyur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

*Email Korespondensi : yavat_99@yahoo.com

Abstrak

Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal akan diberlakukan pada 17 Oktober 2019. Proses Produk Halal (PPH) merupakan kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Setiap produk yang beredar di Indonesia diharapkan telah bersertifikasi Halal, demikian juga dengan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah). Kegiatan dalam mengimplementasikan halal dan pengurusan legalitas dilakukan dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Tahap awal yang dilakukan adalah melakukan analisis mitra yang meliuti perijinan dan sosialisasi kepada pemilik usaha. Restoran Selaras merupakan UKM yang bergerak dalam bidang kuliner yang menyajikan produk-produk olah siap saji dan catering. Hasil kegiatan awal secara perijinan telah memenuhi peraturan yang berlaku, namun untuk lokasi membutuhkan sertifikasi laik sehat makanan. Kegiatan dilakukan dengan membenahi dapur sebagai pusat produksi, sehingga laik sehat makanan dapat terpenuhi sebagai syarat pengajuan sertifikasi halal.

Kata kunci: Pendampingan, Sertifikasi, Restoran, dan Program Kemitraan Masyarakat

Abstract

Additional Food Healthy Certification For Self Restaurant In Order To Halal Certification. The law Number 33 of 2014 concerning Guarantees of Halal Products will take effect on October 17, 2019. Halal Product Process (PPH) is an activity to guarantee the halalness of products that require the supply of materials, processing, storage, packaging, distribution, sales, and product presentation. Every product that is published in Indonesia is expected to have Halal certification, as well as MSMEs (Micro, Small and Medium Enterprises). Activities in implementing halal and legality management are carried out in the form of Community Partnership Program (PKM). The initial step is to conduct a partner analysis involving licensing and outreach to business owners. Selaras Restaurant is a UKM that operates in the culinary field that serves fast food and catering products. Results Initial licensing activities must be in accordance with applicable regulations, but for the location requires certification of healthy food. Activities carried out by fixing the kitchen as a production center, so that health can be fulfilled according to the requirements for submitting halal certification.

Keywords: Assistance, Certification, Restaurants, and Community Partnership Programs

PENDAHULUAN

Kehalalan dari suatu produk pangan merupakan kebutuhan yang mendasar bagi umat Islam, karena mengkonsumsi yang halal merupakan implikasi dari kewajiban syariat. Kehalalan dari mengkonsumsi makanan merupakan salah satu upaya dalam memelihara tubuh agar tetap sehat dan terhindar dari penyakit yang membahayakan tubuh. Permasalahan mengenai halal dan haram merupakan salah satu faktor terpenting dalam kehidupan agama khususnya muslim. Halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan untuk dikonsumsi dan diizinkan oleh Syari' untuk dilakukan. Sedangkan haram, merupakan sesuatu yang dilarang oleh Syari' dengan larangan yang pasti.

Permasalahan status kehalalan produk pangan di Indonesia menjadi sorotan serius, salah satunya adalah kasus bakso babi berlabel halal pada tahun 2012 merupakan contoh permasalahan yang dapat merugikan produsen hingga konsumen. Indonesia saat ini mengalami perkembangan bisnis yang bergerak dibidang pangan, bisnis sangat menjanjikan dengan omset yang besar. Banyak produk yang belum bersertifikasi halal yang dapat mengakibatkan konsumen, terutama konsumen muslim sulit untuk membedakan produk yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak tergolong dalam syarat halal. Dalam permasalahan tersebut sehingga pemerintah melakukan sistem pengawasan makanan yang dapat memberikan perlindungan konsumen dan dapat memastikan pangan selama produksi hingga distribusi yang dapat memenuhi syarat mutu pangan yang halal.

Pemerintah mengeluarkan Undang-Undang untuk memaksimalkan pengembangan industri halal melalui disahkannya Undang - Undang Nomor 33

Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal (UU JPH) terkait sistem jaminan produk halal di Indoensia. Hadirnya UU JPH dapat melindungi dan memberikan rasa aman bagi konsumen (muslim) dalam produk sesuai dengan syari'at Islam yaitu halal dan tayib. UU JPH diharapkan mampu memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang dapat menjamin konsumen seusa perlintunga, keadilan, kepastian hukum, akuntabilita dan transparasi.

Perkembangan industri pangan semakin meningkat di kota besar khususnya Semarang dan akan berkembang disetiap waktunya. Hal ini, harus diiringi dengan kesadaran bagi pelaku usaha dalam menjamin kehalalan produk. Kehalalan produk dibuktikan dengan sertifikasi halal dari BPJPH (Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal) menjadi hal yang wajib bagi produsen atau pelaku usaha. Penyelenggaraan JPH adalah BPJPH bekerjasama dengan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) dan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik Majelis Ulama Islam) sebagai penerbit fatwa halal. Kedudukan BPJPH berada di bawah dan bertanggung jawab kepada menteri agama. Ketentuan UU Nomor 33 Tahun 2014 pasal 4, menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikasi halal. Pasal 5 ayat 1 UU JPH mengamanatkan dibentuknya BPJPH yang menurut ayat 5 ketentuan mengenai fungsi, tugas, dan susunan organisasi BPJPH diatur dalam peraturan Presiden.

Berdasarkan uraian di atas, terlihat bahwa peluang usaha di bidang kuliner atau pangan sudah banyak dilirik karena telah memiliki prospek yang baik untuk kedepannya. Restoran Selaras merupakan usaha restoran kuliner, yang telah

berkembang pesat dan mampu bersaing dengan kompetitor yang ada di Semarang yang belum memiliki sertifikat laik sehat makanan dan sertifikat halal. Sehingga peneliti akan melakukan pendampingan sertifikasi laik sehat makanan bagi Restoran Selaras dalam rangka persiapan sertifikasi halal.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian action research menggunakan pendekatan PRA (*Participatory Rural Appraisal*), pendekatan melibatkan dan bekerjasama antara peneliti dengan masyarakat (pemilik usaha). Penelitian dengan metode PRA memiliki beberapa prinsip antara lain saling belajar dan bebrbagi pengakaman, orientasi praktis yang programnya berkelanjutan, keterlibatan semua anggota kelompok.

Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat adalah pendampingan untuk persiapan proses sertifikasi halal LPPOM MUI, dibagi menjadi 2 tujuan antara lain :

1. Pendampingan meliputi sosialisasi kepada mitra;
2. Pendampingan dalam pembenahan dapur untuk pengajuan setifikasi laik sehat makanan dalam rangka pengajuan sertifikasi halal.

Dari tujuan tersebut terdapat 3 tahap yaitu tahap awal, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi dalam pendampingan pengabdian masyarakat, berupa :

1. Tahap awal

Pada tahap awal kegiatan persiapan kepada mitra (Restoran Selaras) melalui perizinan dan sosialisasi sistem jaminan halal. Tahap awal sosialisasi dijelaskan mengenai pentingnya dalam pengajuan untuk mendapatkan setifikasi halal pada indutri pangan khususnya restoran, alur

untuk mendapatkan sertifikasi laik sehat makanan untuk sertifikasi halal, dan dokumen untuk persiapan pengajuan sertifikasi laik sehat makanan.

2. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan dilaksanakan setelah dilakukan tahap awal berupa sosialisasi, tahap kedua (tahap pelaksanaan) berupa pendampingan pembenahan dapur upaya pengajuan laik sehat makanan untuk sertifikasi halal antara lain :

- a. Perbaiki dapur
- b. Pembenahan sistem penyimpanan pengolahan bahan makan

3. Monitoring dan evaluasi

Tahap monitoring dilakukan melalui komunikasi secara langsung kepada pemilik pelaku usaha (mitra) dan pelaksanaan program untuk pengajuan pada laik sehat makanan. Selanjutnya, tahap evaluasi dilaksanakan dengan observasi langsung kelapangan setelah dilaksanakan pendampingan dan pembenahan lokasi mitra, untuk mengobservasi usaha dalam menerapkan sistem jaminan halal dengan tepat sesuai dengan pendampingan teknis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap awal

Sosialisasi dilakukan beriringan dengan perizinan dan identifikasi berhubungan pada sistem jaminan halal berupa identifikasi fasilitas produksi, aktivitas kritis, dan analisis bahan untuk laik sehat makanan dalam menempuh ke arah sertifikasi halal, didapatkan permasalahan dan solusi sebagai berikut.

Tabel 1. Permasalahan dan solusi Program Pengabdian Masyarakat

Permasalahan	Solusi
Belum terdapat sertifikasi laik sehat makanan dari Dinas Kesehatan Kota Semarang untuk pengajuan sertifikasi halal dari LPPOM MUI	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaiki dapur - Pembersihan sistem penyimpanan pengolahan bahan makan

Hasil diperoleh dalam pelaksanaan tahap awal mengenai sosialisasi kepada mitra antara lain :

a. Sosialisasi dalam pengajuan sertifikasi laik sehat makanan

Sosialisasi dalam pengajuan sertifikasi laik sehat makanan dilakukan kepada pemilik pelaku usaha atau mitra mengenai pentingnya kegunaan dalam kepemilikan sertifikasi laik sehat makanan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Pentingnya sistem jaminan halal dalam pengembangan era global dan besarnya potensi pasar dari produk dan industri pangan yang telah bersertifikasi halal khususnya di Kota Semarang.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi kepada pemilik pelaku usaha Restoran Selaras

b. Sosialisasi alur pendaftaran sertifikasi laik sehat makanan

Tujuan sertifikasi diharapkan dapat meningkatkan penerahuan produsen mengenai pengolahan pangan dan peraturan dibidang keamanan pangan, menumbuhkan kesadaran dan motivasi produsen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan yang baik terhadap keselamatan konsumen, meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap keselamatan konsumen. Alur sertifikasi berupa.

- 1) Pengajuan permohonan ke Dinas Kota Semarang (Bidang SDK);
- 2) Mengisi formulir yang telah disediakan dan melampirkan syarat dokumen berkas;
- 3) Mengikuti penyuluhan;
- 4) Pemeriksaan ke tempat produksi usaha atau industri rumah makan oleh Dinas Kesehatan;
- 5) Penerbitan sertifikat PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan)

dan sertifikat PP-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah tangga)

c. Sosialisasi dokumen sertifikasi laik sehat makanan

Dalam sosialisasi dan persiapan dokumentasi sertifikasi laik sehat makanan telah dipersiapkan oleh pemilik pelaku usaha kepada Dinas Kesehatan Kota Semarang, melampirkan berkas berupa.

- 1) Fotocopy KTP (Kartu Tanda Penduduk) pemilik usaha;
- 2) Peta situasi dan denah bangunan atau denah dapur;
- 3) Surat pernyataan dan penunjukkan sebagai penanggungjawab;
- 4) Fotocopy sertifikat bagi pengusaha atau penjamah;
- 5) Rekomendasi asosiasi rumah makan atau resto atau tanda daftar dari pariwisata;
- 6) Surat permohonan laik sehat rumah makan atau resto dari Dinas Kesehatan Kota Semarang (KOP Perusahaan).

2. Tahap pelaksanaan

a. Perbaikan Dapur

Aktivitas kritis merupakan seperangkat tata cara kerja yang dilakukan untuk pengendalian bahan hingga penyajian bahan baku. Titik kritis berkaitan dengan peralatan produksi yang digunakan atau yang

berada dalam proses produksi berlangsung. Jika peralatan atau alat bantu selama pengolahan yang digunakan menggunakan bahan baku kayu, tergolong dalam titik kritis *very low*. Kategori titik kritis *very low*, akan diminimalisir dengan menggantikan peralatan kearah yang lebih aman. Penggunaan alat bantu saat awal yang berada didapur Restoran Selaras berupa meja yang terbuat dari kayu, sehingga dalam pendampingan dilakukan perubahan penggunaan alat meja kayu ke meja berbahan dasar alumunium yang dapat meminimalisir adanya kontaminasi dari serpihan kayu yang masuk ke dalam makanan.

b. Pembersihan sistem penyimpanan pengolahan bahan makan

Metode FIFO (*First in firsh out*) atau yang dikenal dalam bahasa Indonesia berupa pertama masuk dan pertama keluar. Metode ini sangat baik digunakan pada sistem penyimpanan untuk pengolahan bahan makanan untuk produksi usaha khususnya restoran. Didapatkan mekanisme sistem sebelumnya belum menerapkan adanya sistem FIFO dan penyimpanan yang belum digolongkan sesuai penyimpanan golongan daging, sayur, hingga bumbu basah. Permasalahan ini dikarenakan penyimpanan bahan makanan yang

masih sangat minim. Sehingga pada pendampingan dilakukan penambahan unit untuk memperluas gudang penyimpanan bahan, sehingga dapat mempermudah sistem metode FIFO dalam restoran.

KESIMPULAN

1. Perijinan telah memenuhi peraturan yang berlaku, namun untuk lokasi pendampingan membutuhkan kepemilikan sertifikasi laik sehat makanan pada restoran. Kegiatan dilakukan dengan dilakukan sosialisasi, pembenahan dapur sebagai pusat produksi, dan pembenahan sistem penyimpanan pengolahan bahan makanan diharapkan dapat tercapainya sertifikat laik sehat makanan.
2. Pembenahan dapur berupa pergantian fasilitas berupa meja dapur yang semula menggunakan bahan dasar kayu menjadi meja berbahan aluminium.
3. Pembenahan metode FIFO untuk penyimpanan pengolahan bahan baku dengan penambahan unit penyimpanan bahan.

DAFTAR PUSTAKA

Adam, Panji. 2017. Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna* Vol 1 No 1, UNISBA. <http://ejournal.unisba.ac.id>

Ali, Achmad. 2012. *Menguak Teori Hukum (Legal Theory) dan Teori Peradilan (Judicialprudence) Termasuk Interpretasi Undang-Undang (Legisprudence)*. Jakarta: Kencana

Dinas Kesehatan Kota Semarang. 2019. *Layanan Laik Sehat Makanan* [diakses dari <http://dinkes.semarangkota.go.id> tanggal 17 Oktober 2019]

Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R.. 2014. Food hygiene practices in different food establishments. *Food Control* 39, 34–40. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.10.03>.

Faidah, Mutimmatul. 2016. Sertifikasi Halal Produk Keripik Tempe pada Sentra Industri Sanan Untuk Mendukung Malang Menjadi Kota Wisata Syariah. *Proseding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SEMNAS PPM 2016)*, LPPM-UNESA.

Hidayat, Asep Syarifuddin dan Siradj, Mustolih. 2015. Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri. *Jurnal Hukum, Asosiasi Pengacara Syariah Indonesia (DPN APSI)*. <http://moraref.kemenag.go.id>

Qardhawi, Yusuf. 2000. *Halal Haram dalam Islam*, Terjemahan Wahid Ahmadi, Jasiman, Lc., Khozin Abu Faqih, Lc., Kamal Fauzi. Solo : Era Intermedia.

Sayekti, Nidya Waras. 2014. Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, Vol. 5 No.2 Desember.