



PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL PADA UMKM HANUM FOOD (HALAL CERTIFICATION SUPPORT IN UMKM HANUM FOOD)

Widayat^{1,2,5,*}, Sulardjaka^{3,5}, A.N. Al-Baarri^{2,4}, Rifa Nurjannah⁵

¹Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang

²Pusat Kajian Halal UPT Lab Terpadu Universitas Diponegoro Semarang

³Departemen Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang

⁴Departemen Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang

⁵Laboratorium Advanced Material UPT Lab Terpadu Universitas Diponegoro Semarang

*Email korespondensi: widayat@live.undip.ac.id

Abstrak

Kecamatan Tembalang memiliki cukup banyak warung makan dan industri kuliner lainnya. Kesadaran masyarakat muslim kecamatan Tembalang masih rendah. UKM yang menjadi mitra kegiatan adalah dua buah yaitu Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia (JPMI) dan Saudagar Muhammadiyah. Keduanya merupakan asosiasi pengusaha yang bergerak dalam penyediaan makanan dan minuman seperti rumah makan, restoran maupun UKM penyedia dan produksi makanan siap saji. JPMI berdomisili di Semarang Kec. Tembalang dan Saudagar Muhammadiyah berdomisili di Kecamatan Banyumanik Semarang. Roti pie susu merupakan salah satu produk pangan dimana dituntut kehalalan sebelum diedarkan bagi masyarakat. Salah satu usaha kecil yang memproduksi pie susu adalah Hanum Food, dimana dimiliki oleh Ibu Ratna Indrawati yang beralamatkan di Perumahan Dinar Mas Kel. Metesih Kec. Tembalang. Untuk memperoleh sertifikasi halal, kegiatan ini bertujuan untuk melakukan pendampingan UKM sehingga dapat memperoleh sertifikat halal. Kegiatan diawali dengan pelatihan audit internal, penyiapan dokumen-dokumen pendukung untuk memperoleh sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, pendaftaran CEROL (Certificate On Line) di LPPOM MUI Jawa Tengah dan proses auditing oleh auditor halal. Kegiatan ini telah berhasil melakukan pendampingan sampai pendaftaran dan menunggu proses auditing. Hal yang perlu diperhatikan adalah komitmen dari pelaku usaha dalam implementasi Sistem Jaminan Halal. Perbaikan dilakukan pada unit produksi sehingga terpisah dengan rumah tangga.

Kata kunci: Audit internal, penyelia, pie susu, sertifikasi halal, sistem jaminan halal.

Abstract

Halal Certification Assistance at UMKM Hanum Food (Halal Certification Support in Umkm Hanum Food). Tembalang District has quite a number of food stalls and other culinary industries. The awareness of the Muslim community in Tembalang sub-district is still low. There are two UKM that are partners in the activity, namely the Indonesian Muslim Entrepreneurs Network (JPMI) and the Muhammadiyah Merchants. Both are business associations that are engaged in providing food and beverages, such as restaurants, restaurants and UKM that provide and produce fast food. JPMI is domiciled in District Tembalang, Semarang and Muhammadiyah Merchants are domiciled in the Banyumanik District of Semarang. Milk pie bread is one of the food products which is required to be halal before it is distributed to the public. One small business that produces milk pie is Hanum Food, which is owned by Mrs. Ratna Indrawati, whose address is Dinar Mas Housing, Sub-district Metesih District Tembalang. To obtain halal certification, this activity aims to assist UKM so they can obtain halal certificates. The activity begins with internal audit training, preparation of supporting documents to obtain halal certification, implementation of the halal assurance system, registration of CEROL (Certificate On Line) at LPPOM MUI Central Java and the audit process by halal auditors. This activity

has succeeded in providing assistance to registration and waiting for the audit process. The thing that needs to be considered is the commitment of business actors in implementing the Halal Assurance System. Repairs were made to the production unit so that it was separated from the household.

Keywords: *Internal audit, supervisor, milk pie, halal certification, halal assurance system.*

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. Proses Produk Halal (PPH) merupakan kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk (UU No. 33 Tahun 2014). Dengan pemberlakuan Undang-Undang tersebut, pada tahun 2019 diharapkan setiap produk yang beredar di Indonesia telah bersertifikasi Halal, tidak terkecuali dengan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah).

Jawa Tengah memiliki potensi beraneka ragam UMKM dengan jumlah unit terbanyak di Indonesia. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi dan UMKM Jawa Tengah (2015), kontribusi UMKM terbesar ditinjau dari sisi jumlah usaha yaitu 101.588 unit (99,9%), penyerapan tenaga kerja yaitu 616.184 orang (96,78%), nilai tambah kontribusi sebesar 39,9% dan pembentukan PDB non migas sebesar 60,85%. Selain itu, Indonesia merupakan wilayah strategis yang terletak diantara pusat perdagangan dunia, dengan populasi Muslim terbesar di dunia yaitu 216 juta orang (86,1%). Parameter lain yang mendukung adalah pengeluaran terbesar dari sektor pangan yaitu 197 milyar USD atau sekitar 18% dari pengeluaran global sektor makanan. Maka dari itu Indonesia merupakan wilayah yang sangat menjanjikan bagi pasar global dan diperlukan instrumen untuk melindungi produk-produk dalam negeri.

Sebagian besar UMKM yang berada di Provinsi Jawa Tengah merupakan usaha kuliner, terkhususnya Kecamatan Tembalang yang berkembang pesat dalam industri pangan. Hanum Food merupakan salah satu UMKM yang terletak pada Kel. Metesih Kec. Tembalang dan memproduksi pie susu. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM tersebut adalah ketersediaan bahan baku yang sangat bergantung pada pasar. Hal ini dikarenakan belum adanya unit penyimpanan bahan baku yang dapat

menjamin stok bahan selama proses produksi dan pemasaran. Selain itu, permasalahan lain yang berhubungan dengan implementasi UU no. 3 Tahun 2014 adalah bahwa produk yang dijual belum memiliki sertifikasi halal, belum adanya penyelia halal dari UMKM, belum adanya pengetahuan tentang Manajemen Jaminan Halal dan proses sertifikasi halal itu sendiri. Dengan adanya permasalahan-permasalahan tersebut, maka diperlukan suatu langkah penyelesaian yaitu pendampingan Manajemen Jaminan Halal bagi UMKM.

METODE PENELITIAN

Metode pendekatan yang digunakan didasarkan pada analisis dan evaluasi situasi kelompok sasaran, perbaikan proses, evaluasi, pelatihan/demonstrasi dan plotting, monitoring dan evaluasi.

A. Evaluasi Penyuluhan dan Pelatihan Manajemen Halal

Dilakukan evaluasi terhadap sistem manajemen yang ada. Kemudian pengenalan terhadap dua sistem yaitu Sistem Manajemen Halal ISO/SNI 99001:2016 mengingat produk yang dihasilkan merupakan produk makanan dan minuman. Kegiatan dilakukan dalam bentuk pelatihan dengan mengundang narasumber yang kompeten.

B. Aplikasi Materi Pelatihan dan Demonstrasi Manajemen Halal

Manajemen halal yang telah diberikan diterapkan dan dicatat perkembangan penjualan untuk mengetahui seberapa besar dampak positif yang dihasilkan serta mengevaluasi kekurangan yang masih ada. Pelatihan dan demonstrasi diberikan langsung pada mitra tentang urgensi halal, bahan-bahan halal, serta potensi halal untuk meningkatkan omzet perusahaan. Kemudian dilakukan juga penyusunan dokumen berdasarkan ISO/SNI 99001:2016 Sistem Manajemen Halal yang meliputi pedoman mutu, prosedur mutu, instruksional kerja dan form kerja.

Pelatihan penyelia halal juga diadakan, dimana penyelia halal berperan dalam menjamin bahwa proses yang digunakan di UKM adalah menggunakan Sistem Jaminan Halal.

C. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi kegiatan meliputi kemampuan dalam proses pengadaan bahan baku, kebersihan pada proses pemasakan dan penyajian, serta dokumentasi proses secara berkala. Kemampuan supervisor menjalankan SOP juga menjadi bahan untuk dilakukan evaluasi. Selain itu implementasi Sistem Manajemen Halal di UKM juga akan di evaluasi.

D. Audit Internal

Audit internal dilakukan untuk mempersiapkan UKM dalam sertifikasi Halal. Pada audit internal ini akan dilakukan oleh auditor Halal dan diakhiri dengan sertifikasi Halal di LPPOM MUI Jawa Tengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Internal Audit

Kegiatan ini dilakukan dengan bekerjasama dengan LPPOM MUI Jawa Tengah. Kegiatan dilakukan dengan cara mendaftarkan diri pada Jawa Tengah Halal Training Center yang merupakan bagian dari LPPOM MUI Jawa Tengah. Kegiatan dilakukan pada tanggal 7 Juli 2020 dengan 3 peserta UKM yaitu Hanum Food, Tegowati dan Ayam Geprek Klipang. Kegiatan ini dilakukan pada saat pandemic Covid-19, sehingga kegiatan dilakukan dengan zoom (online). Dari ketiga peserta UKM, yang menindak lanjuti dalam bentuk sertifikasi Halal yaitu hanya UKM Hanum Food.

Pada kegiatan pelatihan internal audit ini, peserta akan memperoleh tentang pengertian halal dan haram, Sistem Jaminan Halal, kegiatan sosialisasi Halal dan audit Halal. Hasil kegiatan bahwa semua peserta akan memperoleh sertifikat yang merupakan bukti bahwa UKM telah memperoleh pelatihan dan sosialisasi Halal. Bukti sertifikat nanti akan digunakan pada saat pendaftaran sertifikasi Halal di LPPOM MUI Jawa Tengah.



Gambar 1. Bukti sertifikat keikutsertaan pelatihan audit internal

B. Pembuatan dan Pengadaan Hand Sanitizer dan Masker

Kegiatan pembuatan hand sanitizer diadakan untuk mengatasi atau menyikapi kondisi pandemi Covid-19. UKM dilakukan pelatihan tentang melangsungkan usaha dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Hand sanitizer diproduksi oleh Advanced Material Laboratory Universitas Diponegoro, dan dalam kegiatan ini dihasilkan juga labeling seperti pada Gambar 2.



Gamba 2. Label hand sanitizer

C. Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal

Berdasarkan ISO 99001:2016 tentang Sistem Manajemen Halal atau HAS 23001, maka setiap pelaku usaha/UKM yang akan mengajukan sertifikasi Halal harus menyusun manual SJH. Manual SJH berisi tentang hal-hal yang terkait dengan implementasi Halal di UKM. Hal yang dituliskan adalah sebagai berikut:

- Pendahuluan yang berisi tentang informasi umum perusahaan, tujuan dan ruang lingkup.
- Sistem Jaminan Halal yang 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.
- Lampiran terdiri dari surat keputusan tim manajemen Halal, perencanaan pelatihan, format daftar bahan yang digunakan untuk seluruh produk yang disertifikasi Halal, format matriks bahan vs produk, diagram alir proses produksi, surat pengantar permohonan ijin bahan baku, surat permintaan persetujuan penambahan fasilitas baru, form administrasi, daftar pertanyaan untuk audit internal Halal, format laporan berkala ke LPPOM MUI dan notulen kaji ulang manajemen.

Dokumen-dokumen tersebut harus dilakukan implementasi seperti kegiatan sosialisasi Halal bagi tenaga kerja yang terlibat, inventaris alat produksi, audit internal dan kaji ulang manajemen.

D. Pendaftaran Sertifikasi

Pendaftaran sertifikasi dilakukan secara online (CEROL) pada web regs.e-lppommui.org. Tahap pertama yang dilakukan adalah pembuatan akun login dan pendaftaran. Untuk setiap pendaftaran akan dikenakan biaya sebesar Rp. 100.000-200.000.

E. Sosialisasi Halal bagi UMKM dan Warung Makan serta Restoran

Kegiatan ini dilakukan dengan aktivitas webinar, dengan melibatkan Pusat Kajian Halal Universitas Diponegoro. Kegiatan seminar dilakukan 2 kali dengan model seminar online berseri. Pada kegiatan ini turut mengundang ahli dari beberapa universitas serta praktisi. Kegiatan dilangsungkan pada platform zoom dan juga dilakukan perekaman serta siaran langsung oleh TV Undip.

SEMINAR DARING BERSERI (Seri 2)
"Menuju Pengelolaan Restoran dan Rumah Makan yang Sehat, Higienis, dan Halal"

Pembicara 1: Drs. H. Muh Arifin, M.Pd.I
Bagaimana UMKM Mendapatkan Sertifikasi Halal

Pembicara 2: Dr. Mochammad Abdul Hakam, Sp.D
Sertifikasi Layak Higienis dan Perizinan PIRT

Pembicara 3: H. Mochammad Adi Widodo, S.E., M.M.
Sharing Pengalaman dalam Mendapatkan Sertifikasi Catering Halal

Pembicara 4: Ir. Dina Sudjana
Pengembangan Kota Menjadi Kota Wisata dan Implikasinya bagi UMKM Makanan

Pembahas 1: Prof. Dra. Indah Susilowati, M.Sc., Ph.D.
Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro

Pembahas 2: Ahmad Ni'matullah Al-Barri, S.Pt., M.P., Ph.D.
Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro

Moderator: Dr. Diana Nur Afifah, S.TP., M.Si
Fakultas Kedokteran

Link Pendaftaran: bit.ly/PendaftaranSeminarDaringHalalSeri2
Gratis Pendaftaran
Mendapatkan E-Sertifikat

12 Agustus 2020
08.00

Ika Suciati (085643328916), Aini Nur Furoida (0895421091717) | pkh@live.undip.ac.id | <https://pkh.undip.ac.id>

Gambar 3. Webinar Halal

F. Pembenahan Rumah Produksi

Pembenahan dilakukan untuk menyiapkan kegiatan audit yang akan dilakukan auditor Halal. Proses produksi harus dilakukan secara terpisah dan higienis, sehingga dilakukan penataan UKM Hanum Food.



Gambar 4. Pembenahan ruang produksi Hanum Food

G. Pendampingan Sertifikasi Halal

Kegiatan ini dilakukan untuk penyelesaian input CEROL (*Certificate On Line*). Kegiatan pendampingan ini dilakukan secara online dan offline. Pada kegiatan secara online dibentuk grup pada *platform* Whatsapp dengan nama kelompok Binaan PKH Undip. Anggota pada kelompok tersebut merupakan UKM yang di dampingi oleh PKUM Undip dan PKH Undip, salah satunya Hanum *Food*. Adapun kegiatan offline dilakukan di salah satu UKM yaitu Resto Selaras. Pada kegiatan *offline* ini dijelaskan lebih lanjut mengenai permohonan sertifikasi Halal serta evaluasi proses permohonan yang telah dilakukan.

R. Archa and M. V. Subha. 2012. A Study on Service Quality and Passenger Satisfaction on Indian Airlines. *Int. J. Multidisc. Res.*, vol. 2, 5780.

K. Kira and L. A. Rendell. 1992. The Feature Selection Problem: Traditional Methods and A New Algorithm. AAAI Press, pp. 129-134.

V. F. A. Gaspersz. 2011. Learn Six Sigma for Manufacturing and Service Industries, Waste Elimination and Continuous Cost Reduction. Penerbit Gramedia Pustaka Utama.

KESIMPULAN

Telah dilakukan kegiatan pendampingan Sertifikasi Halal pada UMKM Hanum *Food* produsen pie susu. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan internal audit, pembuatan dan pengadaan hand sanitizer, penyusunan manual sistem jaminan produk Halal, pendaftaran sertifikasi, sosialisasi Halal bagi UMKM, pembenahan rumah produksi dan pendampingan sertifikasi Halal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada Advanced Material Laboratory Universitas Diponegoro yang telah membantu produksi hand sanitizer, PKH Undip, PKUM Undip dan semua pihak terlibat yang telah membantu berjalannya pendampingan sertifikasi Halal.

DAFTAR PUSTAKA

C. Boror. 2009. The Certified Quality Engineer Handbook Third Edition. American Society for Quality Press.

E. Fida. 2012. Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Makanan untuk Kru Pesawat di Aerofood ACS Tahun 2012. Universitas Indonesia.

R. A. Abdul and N. B. Ahmad. 2014. People Awareness on Halal Food and Products: Potential Issue for Policy Maker. *Proc. Soc. Behav. Sci.*, vol. 121, pp. 3.

R. W. Abdul. 2004. Guidelines for The Preparation of Halal Food and Goods for The Muslim Consumers. Amalmerge Halal and Food Safety Institute.