

## Pendampingan Produksi UMKM Menuju Sertifikasi Halal di Desa Barabali

Raehanah\*, Siti Hajaroh, Andina Bella Sakinah, Nartika Dewi

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Mataram

### ABSTRAK

Kepastian produk halal menjadi hal penting bagi umat muslim dalam menggunakan barang atau mengkonsumsi makanan. Sertifikasi halal tidak hanya membuka pintu ke pasar global yang luas, tetapi juga menjadi bukti dedikasi produsen terhadap kepuasan dan kepercayaan konsumen. Dengan meningkatnya populasi muslim menjadikan permintaan produk halal juga meningkat. Sertifikasi halal menjadi kunci utama dalam menjamin kehalalan produk makanan. Sebagai Langkah awal untuk mencapai sertifikasi halal, perlu adanya pendampingan pengolahan makanan. Pendampingan pengolahan makanan untuk sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan, memenuhi kriteria halal dan dapat lolos sertifikasi. Dari 12 UMKM di Desa Barabali yang mau melakukan proses sertifikasi halal, ada dua produk yang diawasi proses pengolahannya mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, sampai pengemasan. Pembuatan abon labu dan minyak kelapa yang didampingi produksinya dipastikan memenuhi standar dan siap untuk melakukan proses sertifikasi halal.

### ABSTRACT

Certainty about halal products is important for Muslims when using goods or consuming food. Halal certification not only opens the door to a vast global market, but is also proof of the manufacturer's dedication to consumer satisfaction and trust. With the increase in the Muslim population, the demand for halal products also increases. Halal certification is the main key in ensuring the halalness of food products. As a first step to achieving halal certification, food processing assistance is needed. Food processing assistance for halal certification aims to ensure that all stages of production, from selecting raw materials, production processes, to packaging, meet halal criteria and can pass certification. Of the 12 MSMEs in Barabali Village that want to carry out the halal certification process, there are

### Article History

Received 28 August 2024

Accepted 10 September 2024

### Keywords

Metode iqro', membaca al-qur'an, TPQ masyiatullah NW, tahsin al-qur'an

two products whose processing processes are monitored starting from providing raw materials, processing, to packaging. The manufacture of pumpkin floss and coconut oil which is accompanied by production is guaranteed to meet standards and is ready to carry out the halal certification process.

## Pendahuluan

Memastikan makanan memenuhi standar halal bukan hanya kewajiban, melainkan juga komitmen terhadap kualitas dan integritas yang dihargai konsumen muslim di seluruh dunia. Dalam lanskap industri makanan yang semakin kompetitif, sertifikasi halal tidak hanya membuka pintu ke pasar global yang luas, tetapi juga menjadi bukti dedikasi produsen terhadap kepuasan dan kepercayaan konsumen. Meningkatnya kesadaran umat islam terhadap kebutuhan konsumsi yang sesuai dengan syariat islam, mengakibatkan permintaan terhadap produk makanan halal mengalami peningkatan signifikan di seluruh dunia. Hal ini tidak hanya mencakup kualitas dan keamanan produk, tetapi juga kehalalannya (Adamsah & Ganjar, 2022). Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, telah mengambil langkah strategis dalam mengembangkan ekosistem halal, termasuk dalam sektor pengolahan makanan. Populasi muslim yang besar ini membuat permintaan terhadap produk halal juga besar. Total spending yang dihabiskan Indonesia untuk belanja produk halal sebesar USD 218,8 miliar pada tahun 2017 (Kementerian Keuangan Republik Indonesia 2019).

Sertifikasi halal menjadi kunci utama dalam menjamin kehalalan produk makanan yang tidak hanya memberikan jaminan bagi konsumen muslim, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas bagi produsen. Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sesuai regulasi dalam peraturan perundang-undangan Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Putra, 2017). Namun, proses untuk mendapatkan sertifikasi halal tidak selalu mudah dan memerlukan persiapan serta pemahaman yang mendalam tentang syarat dan prosedur yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM MUI). Dalam konteks ini, pendampingan menjadi sangat penting, terutama bagi para pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) yang ingin produknya tersertifikasi halal.

Pendampingan pengolahan makanan untuk sertifikasi halal merupakan proses bimbingan yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan, memenuhi kriteria halal dan dapat lolos sertifikasi (Widayat, dkk., 2020). Pendampingan ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang standar halal, tetapi juga memfasilitasi pengusaha dalam memenuhi persyaratan administratif dan teknis yang diperlukan. Melalui pendampingan, pelaku usaha dapat mengidentifikasi potensi masalah dalam proses produksi yang mungkin menghambat penerbitan sertifikat halal dan mendapatkan solusi yang tepat untuk

mengatasinya. Dengan demikian, pendampingan ini membantu meningkatkan kualitas produk makanan halal Indonesia dan memperkuat posisi industri halal nasional di kancah global.

Desa Barabali merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Batukliang Lombok Tengah. Desa ini terdiri dari 23 dusun dan memiliki populasi 13.362 jiwa dengan mata pencaharian dominan sebagai petani (25,34%) (Raehanah & Fahrul, 2023). Selain sebagai petani, sebagian penduduknya memiliki UMKM sebagai sumber penghasilannya. Jumlah UMKM di Desa Barabali sekitar 25 UMKM yang tersebar di 23 Dusun. Dari 25 UMKM tersebut tidak ada yang memiliki sertifikat halal untuk produk yang dihasilkan. Ini bertentangan dengan peraturan pemerintah dalam UU Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mengharuskan produk barang dan jasa yang diperdagangkan di Indonesia harus bersertifikat halal (Raehanah, dkk., 2024). Dengan melihat kondisi tersebut perlu dilakukan pendampingan proses sertifikasi halal. Langkah awal untuk merealisasikan rencana tersebut, perlu adanya pengawasan proses produksi bahan makanan yang nantinya akan diajukan sertifikasinya. Oleh karena itu tim pengabdian melakukan observasi sekaligus memantau apakah proses produksi produk UMKM sudah memenuhi standar dan siap untuk diajukan proses sertifikasinya.

## Metode

Pengabdian ini merupakan bentuk partisipasi mahasiswa dalam menyukseskan program 1 juta sertifikasi halal gratis 2023 Kemenag RI. Metode pengabdian ini dibagi tiga tahapan, yaitu tahap perencanaan, tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap perencanaan dilakukan dengan mendata UMKM di 23 Dusun yang berada di Desa Barabali. Tahap selanjutnya yaitu persiapan. Persiapan yang dilakukan diantaranya mendata UMKM yang mau didampingi dalam pengolahan makanan yang termasuk dalam standar halalan toyyiban untuk dilanjutkan pendampingan pembuatan sertifikasinya oleh halal center UIN Mataram. Tahap terakhir, pelaksanaan yaitu mendampingi bagaimana produk dihasilkan, mulai dari bahan, kebersihan, dan proses akhirnya sehingga menghasilkan produk.

## Hasil dan Pembahasan

Langkah awal kegiatan pengabdian yaitu tahap perencanaan, dimulai dengan mendata semua UMKM yang berada di Desa Barabali. Setidaknya ada 25 UMKM yang terdata, dan semuanya belum memiliki sertifikat halal. Dari 25 UMKM, ada 12 UMKM yang bersedia mengikuti kegiatan sertifikasi halal. Alasan penolakan yang diberikan beragam. Ada yang belum siap dengan prosesnya dan ada sebagian yang menghawatirkan kemungkinan pajak dari produk yang bersertifikat halal. Walaupun sudah diberikan penjelasan keuntungan mendaftarkan semua produksinya untuk bersertifikat halal, beberapa pelaku UMKM tetap tidak mau mendaftar.

Fokus pengabdian ini yaitu pendampingan proses produksi beberapa pengolahan makanan untuk mempersiapkan proses kegiatan sosialisasi sertifikasi halal. Pendampingan sertifikasi halal nantinya akan didampingi oleh UIN center sebagai lembaga yang berwenang. Adapun untuk pendampingan pengolahan produksi makanan dilakukan oleh

kelompok KKP UIN Mataram di Desa Barabali. Pendampingan ini sebagai langkah awal memperkenalkan prosedur pengolahan halal. Sebagaimana dijelaskan dalam PPH prosedur pengolahan halal khusus memastikan pemisahan dan pengolahan produk halal secara terpisah dari produk yang tidak halal. Prosedur harus dipastikan diikuti dengan ketat melalui pemantauan dan pengawasan (Alam & Samhuri, 2019). Pemantauan berkelanjutan selama proses produksi harus diikuti dengan benar bisa melibatkan penggunaan kamera pengawas, catatan produksi, atau inspeksi berkala dari pihak yang pendamping dan pelaku usaha (syahrir, dkk., 2023).

Dari 12 UMKM yang sudah terdata, ada dua UMKM yang dilihat proses produksinya, mulai dari bahan, cara pengolahan, dan cara pengemasan. Semuanya harus dipastikan halalan dan toyyiban dari bahan baku produksi dan cara pengolahannya, sehingga tidak menimbulkan kendala untuk menuju sertifikat halal dalam kegiatan selanjutnya. UMKM yang didampingi proses produksinya yaitu pengolahan abon labu dan minyak kelapa.

Pada tanggal 15 Juli 2023 tim KKP melakukan pendampingan pengelolaan produk abon labu di rumah ketua KWT (Kelompok Wanita Tani) Harapan Baru di Dusun Dasan Baru. Dalam pengelolaan abon labu ini, semua aktivitas didampingi langsung oleh ibu Suhartinah sebagai pelaku usaha. Beliau menjelaskan semua bentuk bahan baku, proses pembuatan, dan proses pengemasan. Bahan baku yang dipakai yaitu labu berkualitas bagus, bumbu rempah, dan minyak goreng. Dari semua bahan baku sudah dipastikan halalan toyyiban.



**Gambar 1. Bahan baku abon labu**

Pada tahap pengolahan cara yang digunakan juga terjamin kebersihannya. Semua labu yang sudah diparut kecil-kecil dimasukkan bumbu rempah, kemudian digoreng dengan minyak yang pasti sudah terjamin halal. Dari semua cara pengolahan sudah dipastikan halalan toyyiban.



**Gambar 2 & 3. Proses pengolahan abon labu**

Pada tahap pengemasan, semua sudah dipastikan bahan yang dipakai aman dan cara pengemasan bagus sehingga selain halalan toyyiban, juga memiliki daya tarik bagi konsumen. Berikut bentuk kemasan abon labu pada tahap akhir pengolahan.



**Gambar 4. Kemasan abon labu yang dipasarkan**

Pada tanggal 29 juli 2023 tim KKP melakukan pendampingan pengolahan produksi minyak kelapa di Dusun Prako yaitu di rumah ibu Rohaeniah selaku pelaku UMKM minyak kelapa. Ibu Rohaeniah menjelaskan mulai dari bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan. Bahan baku yang dipakai yaitu kelapa yang sudah dipastikan kualitasnya untuk menghasilkan minyak yang banyak, tidak ada bahan tambahan apalagi bahan kimia berbahaya seperti pengawet yang akan merugikan konsumen.



**Gambar 5. Bahan baku produksi minyak kelapa**

Pada tahap pengolahan, semua proses sudah dijamin kebersihan dan cara yang digunakan baik. Dari semua bahan baku dan cara produksi, sudah dipastikan halalan toyyiban.



**Gambar. 6 & 7. Pengolahan minyak kelapa**

Tahap terakhir yaitu pengemasan. Minyak kelapa dikemas menggunakan botol plastic dan diberi label. Bentuk kemasan ini perlu dikembangkan lagi agar lebih sehat dan menarik konsumen. Botol plastic yang tidak sesuai standar Kesehatan bisa menimbulkan gangguan Kesehatan dalam jangka waktu panjang.



**Gambar 8. Kemasan minyak kelapa yang dipasarkan**

Proses produksi dari dua produk UMKM tersebut bisa dipastikan sudah memenuhi standar untuk kedepannya diadakan pendampingan sertifikasi halal. Seperti prinsip dasar PPH (Proses Prudiksi Halal) yaitu perlakuan terhadap bahan halal yang terdapat pada daftar bahan untuk diolah menjadi produk, dipastikan menggunakan fasilitas (lokasi, tempat dan peralatan) terbebas dari najis dan bahan yang diharamkan (BPJPH Kemenag, 2023). Sudah dipastikan fasilitas dan bahan dari dua produksi itu terhindar dari unsur Najis dan bahan haram. Yang perlu dikembangkan kedepannya bentuk kemasan minyak kelapa biar lebih sehat dan menarik. Bahan plastik yang digunakan sebagai kemasan hendaknya melihat kode pada botol. Kode yang aman untuk digunakan yaitu Kode 2 HDPE atau PE-HD (*high-density polyethylenek*), dan kode 5 PP (*polypropylene*). Jenis plastik kode 5 PP dikenal sebagai jenis plastik yang paling aman untuk wadah minuman. Botol minuman dengan kode 5 PP juga lebih kuat bahannya namun tetap ringan dan daya tembus uap untuk jenis plastik ini dinilai rendah serta memiliki ketahanan yang baik terhadap lemak (Rusniati, dkk., 2023)

## **Kesimpulan**

Proses sertifikasi halal sangat penting untuk dilakukan. Hal ini berkaitan dengan hak konsumen dan kewajiban pelaku usaha untuk mematuhi hukum dan mendapatkan kepercayaan konsumen. UMKM di Desa Barabali perlu melakukan proses sertifikasi halal mengingat 25 UMKM belum mendapatkan sertifikat halal setiap produknya. Pendampingan pengolahan makanan sebagai bentuk pengabdian ini untuk memastikan bahan dan produksi yang dihasilkan halalan toyyiban. Dari dua produk UMKM yang diikuti proses produksi dari pemilihan bahan baku, pengolahan, dan pengemasan, bisa dipastikan sudah siap untuk tahap pengajuan sertifikasi halal. Hal yang perlu diperhatikan selanjutnya pada bahan botol kemasan untuk memilih yang lebih sehat untuk jangka panjangnya dan membuat kemasan yang lebih menarik konsumen.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang mendukung keberlangsungan kegiatan ini. Kepada masyarakat Desa Barabali, pelaku UMKM, KWT, dan juga kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian terhadap Masyarakat.

## Daftar Pustaka

- Adamsah, B. dan Ganjar. E. Subakti, (2022). Perkembangan Industri Halal Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Manusia, *Indonesia Journal of Halal*, 5(1), 71-75.
- Alam, A., & Samhuri, R. Y. (2021). Prosedur Pengelolaan Sertifikasi Halal pada Produk Kosmetik Pasca Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019. *El-Qist: Journal of Islamic Economics and Business (JIEB)*, 11(2), 114–135.
- Putra, P.A.A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(1), 150-165.
- Raehanah, R., & Fahrul Riadi, A. . (2023). Improving the literacy of Barabali village children through the community reading corner program. *Participative Journal: Community Service Journal*, 3(1), 26–35.
- Raehanah, R., Sakinah, A. B., Hajaroh, S., & Dewi, N. (2024). Sosialisasi Sertifikasi Halal dan Pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) UMKM di Desa Barabali. *Joong-Ki : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 481–488.
- Rusniati Rusniati, Ahsanul Haq, RR. Yulianti Prihatiningrum, & M. Yudy Rachman. (2023). Penyuluhan Mengenai Kode Produk Kemasan Plastik Bagi Peningkatan Pengetahuan Ibu-Ibu Kelompok Yasinan As Salaam Banjarmasin. *Joong-Ki : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 774–784.
- W. Widayat, S. Sulardjaka, A. Al-Baarri, dan R. Nurjannah. (2020). Pendampingan Sertifikasi Halal Pada UMKM Hanum Food, *Indonesia Journal of Halal*, 3(1), 8