



## **Deteksi Titik Kritis Kehalalan Produk UMKM Es Cincou Hijau di Kecamatan Sindangkerta**

**Dewi Rahmawati<sup>1</sup>, Resti Darfa Salsafira<sup>2</sup>, Zalfa Ronaa Atsiila<sup>3</sup>, Risda Arba Ulfa<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [dewirahmawati16@gmail.com](mailto:dewirahmawati16@gmail.com)

<sup>2</sup>Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [restidarfa02@gmail.com](mailto:restidarfa02@gmail.com)

<sup>3</sup>Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Soaial dan Politik, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, e-mail: [zalfaronaatsiila@gmail.com](mailto:zalfaronaatsiila@gmail.com)

<sup>4</sup>Dosen Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [risdaarbaulfa@uinsgd.ac.id](mailto:risdaarbaulfa@uinsgd.ac.id)

### **Abstrak**

Indonesia merupakan negara dengan populasi muslim terbanyak di dunia, sehingga produk halal menjadi syarat produk makanan atau minuman yang dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dibanding dengan produk yang belum memiliki sertifikasi halal. Sementara keamanan pangan di Indonesia khususnya di Kecamatan Sindangkerta masih tergolong rendah salah satu usaha UMKM yaitu es cincou hijau. Minuman Es Cincou Hijau sangat mudah diakses dan memiliki beberapa lokasi di Kecamatan Sindangkerta. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menentukan titik kritis kehalalan produk UMKM di Kecamatan Sindangkerta dan mengidentifikasi produk UMKM mana yang bersertifikat halal khususnya produk minuman es cincou hijau. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, dengan melakukan dua pendekatan yaitu dengan metode sosialisasi serta pendampingan dan konsultasi proses sertifikasi halal. Produk UMKM di Kecamatan Sindangkerta tidak terdapat titik kritis pada proses produksi produk UMKM es cincou hijau, tidak terdapat juga titik kritis peralatan produk UMKM es cincou hijau hanya saja tingkat higienitas masih perlu dilakukan pengamatan lebih lanjut.

**Kata Kunci:** Minuman, Sertifikasi Halal, UMKM

### **Abstract**

*Indonesia is a country with the largest Muslim population in the world, so halal products are a requirement for food or beverage products that can increase a higher selling value compared to products that do not yet have halal certification. While food security in Indonesia, especially in the Sindangkerta District, is still relatively low, one of the UMKM businesses is green grass jelly ice. Green Cincou Ice Drink is very easy to access and has several locations in Sindangkerta District. The purpose of this research is to*

*determine the critical point of halal UMKM products in Sindangkerta District and identify which UMKM products are halal certified, especially green grass jelly ice drink products. This study uses a qualitative approach with a descriptive method, by carrying out two approaches, namely the socialization method and the assistance and consultation of the halal certification process. UMKM products in Sindangkerta District do not have critical points in the green grass jelly UMKM product production process, there are also no critical points for green grass jelly UMKM product equipment, it's just that the level of hygiene still needs further observation.*

**Keywords:** *Drink, Halal Certificate, UMKM*

## **A. PENDAHULUAN**

Status kehalalan produk makanan atau minuman dapat ditentukan oleh campuran bahan yang digunakan selama proses pembuatan dan distribusi, terlepas dari bahan baku yang digunakan. Sehingga proses pemeriksaan produk dilakukan dari lembaga yang bereputasi, yaitu sertifikasi halal. Sertifikasi halal adalah proses yang meliputi pemeriksaan bahan baku, prosedur produksi, dan sistem jaminan halal untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikasi halal bertujuan untuk menegakkan hak-hak konsumen dengan memberikan informasi dan jaminan kehalalan suatu produk.

Meskipun Indonesia memiliki mayoritas penduduk beragama Islam, namun pemahaman tentang produk makanan dan minuman halal masih terbatas dalam praktiknya, khususnya di wilayah Kecamatan Sindangkerta. Masalahnya adalah, tanpa bukti tambahan, orang berasumsi bahwa Muslim adalah mayoritas dan semua barang yang diperdagangkan adalah halal. Masyarakat di Kecamatan Sindangkerta ini masih kurang memiliki pemahaman umum tentang aturan yang mengatur kehalalan barang yang telah mendapat sertifikasi dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Padahal kita semua tahu bahwa dengan disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang menyatakan bahwa semua produk makanan harus bersertifikat halal, masih sangat sedikit UKM yang bersertifikat halal.

Bagi organisasi besar yang sudah memiliki turnover tinggi dan upaya untuk mematuhi aturan yang sangat tinggi, tentu sertifikasi halal ini bukanlah hal yang sulit. Masyarakat mungkin bertanya-tanya apakah produk UMKM dapat bersertifikat halal, yang membedakannya dengan UMKM yang memiliki omzet rendah dan kepatuhan aturan yang tidak lengkap. Jika produk UMKM sudah mendapatkan sertifikasi PIRT (Home Industry Food) atau izin edar MD (Deep Food), seperti yang dimiliki beberapa produk UMKM.

Ketika sebuah bisnis mengajukan permohonan sertifikasi halal, ia harus menawarkan jaminan bahwa produk bersertifikat akan tetap halal secara konsisten selama masa berlaku sertifikat, yang didefinisikan sebagai penerapan sistem sesuai dengan sistem jaminan halal. Secara garis besar, sertifikasi halal akan mencakup produk mana yang halal dan mana yang tidak, termasuk produk berupa makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, barang konsumsi, dan sebagainya. Seperti dalam QS. Al-Baqarah/2: 168, di mana aturan hukum Islam ditekankan. Ayat ini berisi perintah yang mengatur agar manusia boleh mengkonsumsi dua makanan duniawi yang dikenal dengan halalan dan toyyiban. Akibatnya, aspek tayyiban terdiri dari segala sesuatu yang baik, baik, lezat, lezat, bergizi, bermanfaat, dan aman untuk dikonsumsi.

Mengenai soal bisa atau tidaknya sesuatu dimakan, Toyyiban sudah diatur oleh lembaga pemerintah tertentu, yakni Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Namun Majelis Ulama Indonesia telah ditunjuk oleh pemerintah sebagai badan yang mensertifikasi suatu produk sejak tahun 1989 terutama terkait dengan halal untuk aspek halal, dan hal ini juga telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan kehalalan produk. Jadi ayatnya selesai juga.

Masakan tradisional Indonesia yang dikenal sebagai "Es Cincou Hijau" memiliki tekstur yang lembut dan berwarna hijau. Proses pembuatannya sendiri yaitu dengan masukkan daun cincou dan air hangat, remas-remas sampai keluar lendir daunnya. Lakukan terus sampai daun cincou benar-benar hancur. Remasnya pakai sarung tangan agar higienis. Lalu Saring hasil remasan. Hasilnya cairannya seperti lendir yang lama-lama akan mengeras. Simpan hasil saringnya dalam wadah, lalu simpan di kulkas. Cincou hijau asli akan mengeras dan siap digunakan bersama es batu serut, santan dan sirup gula merah.

Minuman Es Cincou Hijau sangat mudah diakses dan memiliki beberapa lokasi di Kecamatan Sindangkerta. Makanan ringan, seperti yang didefinisikan oleh Organisasi Pangan dan Pertanian, adalah makanan dan minuman yang ditawarkan oleh pedagang kaki lima di keramaian yang berbeda dan di jalan raya umum.

Oleh karena itu, tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menentukan titik kritis kehalalan produk UMKM di Kecamatan Sindangkerta dan mengidentifikasi produk UMKM mana yang bersertifikat halal. Hasilnya, keunggulan penelitian ini antara lain mampu memberikan informasi ilmiah tentang titik-titik kritis kehalalan produk UMKM di Kecamatan Sindangkerta khususnya jajanan es cincou hijau, serta informasi bahwa produk tersebut telah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Berdasarkan konteks tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dan observasi dengan mencermati pedagang UMKM yang produk utamanya adalah minuman es cincou hijau yang banyak dijumpai di pinggir jalan khususnya di wilayah Kecamatan Sindangkerta.

## **B. METODE PENGABDIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Objek penelitian ini adalah produk Es Cincou Hijau yang dianalisis mulai dari komposisi bahan-bahan, alat yang digunakan, serta proses produksinya. Instrumen penelitian dilakukan dengan pengumpulan data secara observasi, wawancara, dan dokumentasi pada beberapa UMKM Es Cincou Hijau di Kecamatan Sindangkerta terkait data yang diperlukan.

Untuk mendukung UMKM dalam memperoleh sertifikasi halal dan meningkatkan operasional usahanya, ada dua pendekatan yang dapat digunakan. Dengan menggabungkan pendekatan-pendekatan tersebut, tujuan pemberdayaan UMKM dalam hal kepatuhan halal dan efisiensi operasional dapat terus tercapai. Pendekatan yang dimaksud yaitu:

### **1. Metode Sosialisasi Sertifikasi Halal**

Metode sosialisasi sertifikasi halal melibatkan pendidikan masyarakat tentang proses dan pentingnya memperoleh label halal untuk makanan dan barang konsumsi. Hal ini mencakup konseling, seminar, lokakarya, dan kampanye publik untuk memberikan informasi kepada produsen, distributor, dan konsumen tentang kriteria

sertifikasi, manfaatnya bagi konsumen Muslim, dan proses inspeksi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk halal dan mendorong kepatuhan terhadap standar halal. Secara keseluruhan, metode sosialisasi berperan sebagai penghubung penting antara industri dan masyarakat dalam memastikan ketersediaan produk halal yang dapat diandalkan.

## 2. Pendampingan dan Konsultasi Proses Sertifikasi Halal

Pendampingan dan konsultasi dalam proses sertifikasi halal membantu produsen dan pelaku usaha memahami dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal produknya. Hal ini melibatkan langkah-langkah teknis dan administratif, dan panduan dapat diberikan oleh para ahli atau konsultan. Mereka dapat membantu dalam segala hal mulai dari pemilihan bahan mentah yang sesuai hingga memastikan fasilitas produksi memenuhi standar kebersihan dan memisahkan produk halal dan non-halal. Dengan dukungan tersebut, proses sertifikasi menjadi lebih lancar sehingga meningkatkan ketersediaan produk halal yang memenuhi harapan konsumen muslim.

## C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan dilaksanakan selama 40 hari yaitu tanggal 11 Juli-19 Agustus 2023. Kegiatan berlokasi di Kecamatan Sindangkerta Kabupaten Bandung Barat dan kunjungan ke lokasi pelaku usaha. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini untuk mensosialisasikan terkait urgensi sertifikasi halal bagi UMKM dan program sertifikasi halal gratis (Sehati) untuk pelaku UMKM di Kecamatan Sindangkerta Kabupaten Bandung Barat. Secara umum, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman akan pentingnya sertifikasi halal untuk UMKM yang ada di Kabupaten Bandung Barat khususnya di Kecamatan Sindangkerta melalui seminar dan pendampingan sertifikasi halal untuk mewujudkan produk UMKM produk olahan yang *halalan thayyiban* bagi masyarakat luas. Selain itu, diharapkan dengan adanya kegiatan ini peserta dapat memahami dengan baik dan menyadari bahwa sertifikasi halal sangat penting bagi produk-produk UMKM yang mereka jual. Pada akhirnya kepercayaan masyarakat konsumen akan produk-produk UMKM meningkat. Sehingga hubungan masyarakat dan UMKM akan tetap terjalin baik dalam rangka peningkatan perekonomian di Kecamatan Sindangkerta meliputi pencerdasan mengenai produk halal dan haram, pentingnya sertifikasi halal bagi suatu produk khususnya makanan, serta penjelasan mengenai mekanisme sertifikasi halal gratis (Sehati) sebagai wujud dari tanggung jawab dan kepedulian pemerintah atas amanah UU JPH bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Kegiatan fasilitasi sertifikasi halal melalui jalur *self declare* pada UMKM di Kecamatan Sindangkerta dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu sosialisasi, pendataan pelaku usaha, pembuatan akun NIB dan SiHalal, pengisian pada akun SiHalal, proses verval oleh pendamping PPH, sidang fatwa atau penerbitan sertifikat, dan penyerahan sertifikat. Bukan hanya sosialisasi saja, apabila ada acara atau perayaan hari besar di suatu desa kami juga membuka stand sertifikasi halal gratis karena pada kesempatan kali ini para pelaku UMKM berkumpul di satu tempat untuk berdagang sehingga memudahkan pendamping untuk melakukan pendataan.



**Gambar 1.** Sosialisasi Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMKM

Kegiatan sosialisasi bertujuan menjelaskan kepada masyarakat khususnya para pelaku usaha mengenai sertifikasi halal gratis pada UMKM. Selain itu bagi pelaku UMKM yang belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) juga dibantu pembuatannya secara *online* melalui laman web *oss.go.id*.

Selanjutnya akan dilakukan proses pendataan para pelaku usaha jika pelaku usaha berkenan mendaftarkan produknya untuk disertifikasi halal. Dalam pendataan ini mencakup seperti nomor KTP, foto produk, bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan produk dan lain-lain. Pendataan ini bertujuan untuk memastikan produk UMKM memenuhi kriteria sertifikasi *self declare* dan memiliki proses pendampingan. Persyaratan meliputi produk tidak berbahan dasar daging atau hewan sembelih, menggunakan bahan yang bersertifikat halal, dan proses pembuatan yang bersertifikat halal.

Setelah pendataan pelaku usaha kegiatan selanjutnya adalah pembuatan akun NIB dan SiHalal secara *online* oleh pendamping PPH. Jika akun sudah dibuat maka kegiatan selanjutnya melakukan pengisian data pada akun SiHalal melalui laman web <http://ptsp.halal.go.id/>. Selanjutnya pendamping PPH akan melakukan proses verval terhadap usaha yang dilakukan UMKM.



**Gambar 2.** Proses Pendataan Pelaku Usaha

Setelah melakukan pendaftaran online, pelaku usaha akan menerima Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) jika dinyatakan "Lolos Verifikasi." Dokumen STTD selanjutnya bisa diunduh di aplikasi SIHALAL (ptsp.halal.go.id). Kemudian, LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) melakukan pemeriksaan produk atas dasar STTD. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan mengkaji, dan kemudian menetapkan, kehalalan produk dengan output, yaitu ketetapan halal.

#### D. HASIL DAN PEMBAHASAN

**Analisis bahan-bahan es cincau hijau.** Titik kritis pada pembuatan es cincau merupakan komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam produksi es cincau. Adapun komposisinya meliputi daun cincau, air hangat, gula merah, gula putih, air biasa, santan, daun pandan, dan garam. Analisis bahan-bahan pembuatan es cincau berdasarkan titik kritisnya dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 1.** Analisis bahan-bahan pembuatan es cincau hijau

No.	Nama Bahan	Diproduksi	Status Kehalalan	Titik Keharaman	Tindakan Pencegahan
1.	Daun cincau	-			
2.	Daun pandan	-			
3.	Gula merah	-	Halal	-	-
4.	Gula putih	PT Gula Putih Mataram	Halal	-	-
5.	Air hangat	-			
6.	Air biasa	-			
7.	Santan	-		-	-
8.	Garam	PT. Susanti Megah	Halal	-	-

Keterangan: (-) Belum diidentifikasi

Berdasarkan Tabel 1. dapat dijelaskan bahwa komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi es cincau hijau di Kecamatan Sindangkerta yang telah memiliki sertifikasi halal meliputi gula putih yang diproduksi oleh PT Gula Putih Mataram dan garam yang diproduksi oleh PT. Susanti Megah. Gula merah tidak memiliki sertifikasi halal namun memiliki tingkat kehalalan sudah jelas termaktub di dalam QS. An-Nahl/16:11. Air merupakan bahan alami yang sudah jelas akan kehalalannya. Daun cincau yang digunakan untuk membuat cincau serta daun pandan yang digunakan sebagai pewarna pada cincau dan santan yang berasal dari saripati kelapa yang telah diparut kemudian dihaluskan merupakan bahan nabati yang berasal dari tumbuhan berupa buah dan dedaunan sehingga terdaftar sebagai bahan-bahan yang tidak kritis (*non critical materials*) berdasarkan pada aspek sumber bahannya.

**Analisis alat yang digunakan.** Titik kritis pada produksi UMKM es cincau hijau tidak hanya dapat dilihat dari bahan baku saja. Namun juga dapat dilihat dari segi peralatan-peralatan yang digunakan saat melaksanakan pembuatan produk. Analisi

peralatan pembuatan es cincau hijau berdasarkan titik kritis dan ke higienisannya dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 2.** Analisis titik kritis dan ke higienisan peralatan yang digunakan

No.	Peralatan	Keadaan Peralatan	Upaya Pengendalian
1.	Saringan	Saringan terbuat dari jaring-jaring yang mudah robek	Mengganti saringan ketika sudah robek
2.	Baskom	Baskom terbuat dari bahan plastik yang mudah berlumut	Membersihkan alat produksi setelah pemakaian dan mengganti saat sudah tidak layak pakai
3.	Pisau	Pisau menjadi titik kritis yang berisiko apabila digunakan untuk memotong bahan tidak halal	Menggunakan alat produksi yang hanya tersentuh dengan bahan halal
4.	Blender	Blender hanya menghaluskan kelapa	Membersihkan alat produksi secara berkala
5.	Panci	Panci berwarna hitam karena terlalu sering digunakan di suhu tinggi	Membersihkan alat produksi setelah pemakaian dan mengganti ketika sudah tidak layak pakai
6.	Talenan	Talenan menjadi titik kritis yang berisiko apabila digunakan untuk memotong bahan tidak halal	Menggunakan alat produksi yang hanya tersentuh dengan bahan halal
7.	Nampan	Nampan terbuat dari bahan plastik yang mudah berlumut	Membersihkan alat produksi setelah pemakaian dan mengganti saat sudah tidak layak pakai
8.	Spatula	Spatula terbuat dari plastik yang mudah berlumut	Membersihkan alat produksi setelah pemakaian dan mengganti saat sudah tidak layak pakai

**Analisis proses produksi.** Proses produksi pangan memiliki beberapa aspek penting meliputi tingkat ke higienisan produk dan alat-alat produksi, proses penyimpanan, proses pengawetan, proses pengolahan, dan proses pengemasan. Aspek diatas telah diatur dalam peraturan Menteri Perindustrian dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan memperhatikan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Peraturan tersebut mempertimbangkan proses produksi pangan yang bermutu dan layak konsumsi. Adapun proses produksi pada es cincau hijau meliputi:

1. Cuci bersih daun cincau. Siram dan rendam daun cincau dengan air hangat.
2. Jika sudah agak layu, tiriskan dan remas-remas hingga keluar sarinya di dalam air matang. Pastikan tangan sudah bersih, atau gunakan sarung tangan plastik.
3. Jika sudah tinggal kerangka daunnya, peras dan buang ampasnya.
4. Saring ke dalam wadah lain agar tekstur cincau lebih lembut. Biarkan memadat di suhu ruangan lalu simpan di dalam kulkas.
5. Untuk kuah santan, rebus air bersama santan, daun pandan, dan garam. Masak hingga mendidih sambil diaduk, angkat.
6. Untuk gula merah, rebus gula merah gula putih air dan pandan sampai mendidih saring lalu sisihkan.
7. Ambil cincau secukupnya dan isi di dalam gelas, tuang santan dan gula merah cair secukupnya. Es cincau hijau gula merah siap dinikmati.

Prinsip utama pada sertifikasi halal suatu produk adalah menjelaskan kondisi produk yang diproduksi dan memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam

proses pembuatannya adalah halal, memastikan bahwa produk tersebut tidak bercampur dengan bahan haram, baik dari segi peralatan yang digunakan, proses pembuatannya, pekerja dan lingkungan produksi, serta untuk memastikan proses produksi halal dapat dilakukan secara berkesinambungan. Setelah tesertifikasi halal, tentunya perusahaan dan pedagang kecil harus benar-benar menerapkan sistem jaminan halal agar produk yang dihasilkan tetap halal.

Untuk UMKM minuman es cincau hijau sudah beredar luas di Kecamatan Sindangkerta yang mana kehalalannya telah terjamin akan tetapi tingkat higienitasnya belum terjamin sehingga diperlukannya pengamatan lebih lanjut. Mengingat produk minuman es cincau hijau belum terdaftar sebagai produk halal konsumsi maka produk tersebut dapat diajukan ke BPJPH dan LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikasi dan logo halal. Hal tersebut dikarenakan segala jenis produk yang tergolong syubhat menurut Ketentuan Syariat Islam bahwa kewajiban sertifikasi halal telah diatur dalam UU RI No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; PP No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan; dan Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Hal tersebut menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal. Memilih suatu produk halal menjadi kewajiban yang berupa ibadah bagi umat Islam. Maka dari itu pemerintah bertanggung jawab atas hal ini dengan memberikan perlindungan dan jaminan produk halal bagi masyarakat muslim dengan adanya kepastian produk halal dapat menentramkan batin bagi orang yang mengonsumsi atau menggunakannya.

Penerapan jaminan produk halal bagi pelanggan atau *customer* bertujuan untuk menjamin rasa nyaman, aman, selamat, dan terjaminnya ketersediaan produk halal kepada masyarakat atau konsumen pada saat mengonsumsi dan menggunakan produk. Sedangkan bagi pelaku usaha tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai tambah pelaku usaha dalam memproduksi dan menjual produk halal, karena berdasarkan hasil survey, pelaku usaha yang mempunyai sertifikat halal dapat meningkatkan nilai tambah pendapatan, meningkatkan daya saing, dan kewajiban regulasi.

Selain itu, untuk mendapatkan sertifikat halal maka perusahaan atau pelaku usaha wajib menerapkan kriteria sistem jaminan halal sebagai berikut:

1. Kebijakan halal. Harus memiliki komitmen dari pemilik atau pimpinan perusahaan ataupun pedagang kecil dan hal ini harus tertulis serta disosialisasikan.
2. Tim manajemen halal. Harus bertanggungjawab untuk melaksanakan sistem, namun untuk UMKM yang terlibat dalam mengelola seluruh aktifitas kritis dilakukan oleh satu orang maka bisa jadi tim manajemen halal tersebut dikelola oleh satu orang dengan menyesuaikan oleh fakta yang ada.
3. Pelatihan. Harus paham dengan tugas yang akan diberikan sesuai dengan kriteria pelatihan.
4. Bahan. Bahan yang digunakan harus dipastikan mampu menjaga dan mencegah penggunaan bahan yang diharamkan.

5. Produk. Nama produk tidak diperbolehkan untuk menyerupai nama yang diharamkan.
6. Fasilitas produksi. Untuk UMKM fasilitas pencucian dilakukan secara terpisah dan berjarak dengan toilet sehingga disarankan untuk membuat fasilitas rings yang khususkan untuk mencuci secara terpisah karena terdapat najis disekitar area tersebut.
7. Prosedur tertulis aktivitas kritis.
8. Kemampuan telusur.
9. Penanganan produk tidak memenuhi kriteria.
10. Audit internal.
11. Kaji ulang manajemen.

Pelaku usaha es cincau hijau ataupun pelaku usaha lainnya yang belum memiliki sertifikasi dan logo halal namun sudah dapat dipastikan serangkaian proses produksi produk sudah terjamin kehalalannya dapat mengikuti beberapa tahapan berikut guna mendapatkan sertifikasi halal sebagai berikut:

1. Melakukan permohonan sertifikasi halal di Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH), yang terdiri dari surat permohonan, formulir pendaftaran, salinan surat izin usaha dengan melampirkan Nomor Induk Berusaha (NIB) jika tidak memiliki NIB dapat dibuktikan dengan surat izin lainnya (NPWP, SIUP, IUMK, IUI, NKV, dan lain-lain), salinan surat penetapan penyelia halal (KTP, daftar riwayat hidup, salinan sertifikat penyelia halal dan salinan keputusan penetapan penyelia halal), nama dan jenis produk sesuai dengan yang akan disertifikasi halal, daftar nama produk dan bahan yang digunakan (bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong), dan proses pengolahan produk berupa alir proses-proses produksi (dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan produk jadi distribusi).
2. Pemeriksaan dalam sertifikasi halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), setelah dinyatakan lolos berkas atau dokumen pada tahap monitoring pre audit dan post audit maka pedagang UMKM akan diminta untuk mengirimkan sampel produk tersebut ke LPPOM MUI pusat.
3. Komisi Fatwa oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), akan menjadwalkan dan memberitahukan melalui email bahwa produk tersebut dinyatakan telah disertifikasi halal.
4. Penerbitan sertifikasi halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), selama proses penerbitan sertifikat sertifikasi halal dan surat status sistem jaminan halal akan berlangsung selama kurang lebih dua minggu.

## **E. PENUTUP**

Indonesia telah memiliki Lembaga Sertifikat Halal yang kompeten dan telah diakui oleh global. Pengurusan Halal di Indonesia saat ini juga telah menggunakan sistem yang terintegrasi dan modern. Meskipun demikian sistem Sertifikat Halal di Indonesia masih memiliki kelemahan dalam segi waktu dan biaya pengurusan dan ini merupakan tantangan yang harus diatasi oleh UMKM dan Pemerintah. Value yang diberikan dari Sertifikat Halal akan memberikan daya saing dan kepercayaan kepada produk dan usaha yang memproduksinya. LPPOM MUI dan BPJH akan selalu membantu dalam Sertifikat Halal bagi kemajuan UMKM di Indonesia. Selain daripada itu, produk UMKM di Kecamatan Sindangkerta teridentifikasi dengan tidak terdapat titik kritis bahan baku produk UMKM es cincau hijau, tidak terdapat titik kritis proses produksi produk UMKM es cincau hijau, tidak terdapat titik kritis peralatan produk UMKM es cincau hijau dan tingkat higienitas masih perlu dilakukan pengamatan lebih lanjut. Dalam konteks rekomendasi, artikel dapat mengajak universitas lain untuk meniru inisiatif serupa dan berkolaborasi dengan Badan Halal atau instansi terkait untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya sertifikasi halal di seluruh Indonesia.

## F. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pelaku Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Kecamatan Sindangkerta Kabupaten Bandung Barat yang telah hadir dan antusias mengikuti sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal melalui jalur *self declare*. Penulis juga menghaturkan terima kasih kepada LP2M UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Lembaga Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung, dan Dosen Pembimbing Lapangan yang telah membimbing serta memberi kesempatan dan dukungan pada kegiatan pengabdian ini.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Hafiznur. "Analisis Sistem Sertifikasi Halal Kategori Self Declare." *Sinomika Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Ekonomi dan Akuntansi* 1.5 (2023): 1173-1180.
- Ilham, Bahrul Ulum. "Pendampingan sertifikasi halal self declare pada usaha mikro dan kecil binaan pusat layanan usaha terpadu Sulawesi Selatan." *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia p-ISSN 2655* (2022): 6227.
- Kasanah, Nur, and Muhammad Husain As Sajjad. "Potensi, Regulasi, dan Problematika Sertifikasi Halal Gratis." *Journal of Economics, Law, and Humanities* 1.2 (2022): 28-41.
- Latifah, Luluk, Muhammad Anas, and Andre Ridho Saputro. "PENDAMPINGAN PROSES PRODUK HALAL (PPH) HINGGA PENERBITAN SERTIFIKASI HALAL DENGAN APLIKASI SI-HALAL MELALUI MEKANISME HALAL SELF DECLARE PADA PELAKU USAHA BUMBU HIKMAH." *Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat* 2.03 (2023): 59-67.

Pardiansyah, Elif, and Muhammad Abduh. "Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas." *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia* 1.2 (2022): 101-110.

Wahab, Andi Rizki Berliana Zahra, et al. "Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar." *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi* 1.3 (2021): 77-84.