



## **Tinjauan Proses Akuisisi Sertifikat Halal Gratis pada Industri Gula Aren Lokal di Kecamatan Sindangkerta**

### **Overview of the Free Halal Certificate Acquisition Process in the Local Aren Sugar Industry in Sindangkerta District**

**Elisa Nur Azizah<sup>1</sup>, Muniaty Rahmatina<sup>2</sup>, Sofy Tri Alfiani<sup>3</sup>, Risda Arba Ulfa<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [elisaanurazizah30@gmail.com](mailto:elisaanurazizah30@gmail.com)

<sup>2</sup>Jurusan Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [muniaty3t@gmail.com](mailto:muniaty3t@gmail.com)

<sup>3</sup>Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [alfianysofy@gmail.com](mailto:alfianysofy@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**

Penelitian ini mengeksplorasi implementasi sertifikasi halal pada industri gula aren di Kecamatan Sindangkerta. Dalam konteks mayoritas penduduk Muslim dan regulasi UU Jaminan Produk Halal, penelitian bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya sertifikasi halal serta membantu pelaku usaha mikro kecil dalam memperoleh sertifikat halal untuk Gula Aren mereka. Metode penelitian mencakup identifikasi pelaku usaha, edukasi tentang sertifikasi halal, pemahaman tentang NIB, pengisian data SiHalal, penerbitan fatwa sertifikasi halal, dan penyerahan sertifikat. Hasilnya menunjukkan bahwa produk Gula Aren di Kecamatan Sindangkerta dapat dengan cepat memperoleh sertifikat halal karena bahan sederhana dan nilai budaya mendukung. Sertifikat ini mencerminkan pengakuan kehalalan produk oleh BPJPH, berdampak positif pada ekonomi dan sosial pelaku usaha dan masyarakat setempat, serta meningkatkan kesadaran akan produk halal. Penelitian ini menekankan pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing industri gula aren lokal sambil memenuhi kebutuhan pasar. Pendekatan edukasi dan pendampingan membantu pelaku usaha mikro kecil memahami proses akuisisi sertifikat halal.

**Kata Kunci:** Akuisisi, Sertifikat Halal, Gula Aren

## Abstract

*This research explores the implementation of halal certification in the palm sugar industry in Sindangkerta Sub-district. In the context of the majority Muslim population and the regulation of the Halal Product Guarantee Law, the research aims to increase public awareness of the importance of halal certification and assist micro and small businesses in obtaining halal certificates for their palm sugar. The research method includes identification of business actors, education on halal certification, understanding of NIB, filling in SiHalal data, issuance of halal certification fatwa, and submission of certificates. The results show that Aren Sugar products in Sindangkerta District can quickly obtain halal certificates due to simple ingredients and supportive cultural values. This certificate reflects the recognition of halal products by BPJPH, has a positive economic and social impact on business actors and local communities, and increases awareness of halal products. This research emphasizes the importance of halal certification in improving product quality and competitiveness of the local palm sugar industry while meeting market needs. The education and mentoring approach helps micro and small businesses understand the halal certificate acquisition process.*

**Keywords :** *Acquisition, Halal Certificate, Aren Sugar*

## A. PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai salah satu negara terbesar di Asia Tenggara, memiliki mayoritas penduduk yang menganut agama Islam. Kehadiran populasi Muslim yang signifikan ini menjadi peluang pasar yang menarik bagi para produsen. Umumnya, konsumen Muslim cenderung memberikan respons positif terhadap kemasan produk yang memiliki sertifikasi halal selama proses distribusinya. Sertifikasi halal ini memberikan pedoman kepada produsen untuk menggunakan logo halal yang dapat dicetak pada kemasan sebagai bagian dari branding produk (Susanto, Isharyadi, and Aliyah 2018). Oleh karena itu, dalam pandangan Islam, produksi dan distribusi tidak hanya bertujuan untuk mencapai hasil yang melimpah, tetapi juga harus diperhatikan dalam aspek penerapan proses pembuatannya. Proses ini seharusnya mengikuti pedoman yang sesuai dengan syariat Islam, seperti menghindari penggunaan bahan produksi yang diharamkan dan menjauhi sistem distribusi yang bertentangan dengan prinsip-prinsip syariat, karena hal ini berpotensi menimbulkan kerugian dan bahaya bagi manusia.

Kehalalan produk, baik yang berupa makanan, obat-obatan, maupun barang konsumsi lainnya, menjadi suatu kebutuhan penting bagi setiap konsumen, terutama bagi konsumen yang beragama Islam. Hal ini telah dijelaskan dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) Nomor 33 tahun 2014 yang mengatur tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (BJPH). UU ini mengamanatkan adanya kewajiban sertifikasi halal untuk semua produk makanan, minuman, obat-obatan, dan

kosmetik yang mengandung bahan baku halal, dan produk-produk ini beredar di seluruh wilayah Indonesia.

Kebutuhan pangan yang kita butuhkan salah satunya yaitu produksi gula aren. Tradisi membuat gula aren umumnya tumbuh dari kebutuhan ekonomi dan sumber daya lokal yang tersedia. Proses tradisional pengolahan nira menjadi gula aren melibatkan tahapan-tahapan seperti pemanasan, penguapan, dan kristalisasi untuk menghasilkan gula yang dapat disimpan dan digunakan dalam makanan dan minuman. Meskipun teknologi modern telah mengubah cara produksi gula secara signifikan, tradisi ini masih hidup di banyak komunitas sebagai bagian penting dari warisan budaya dan kehidupan sehari-hari.

Penelitian mengenai implementasi sertifikasi halal dalam industri gula aren di Kecamatan Sindangkerta penting untuk dipecahkan karena memiliki implikasi yang signifikan. Pertama, mayoritas penduduk di Indonesia adalah Muslim, yang membutuhkan produk halal. Oleh karena itu, memastikan bahwa produk lokal seperti gula aren memenuhi standar halal menjadi krusial. Kedua, UU Jaminan Produk Halal mewajibkan sertifikasi halal untuk produk tertentu, sehingga penelitian ini membantu pelaku usaha mikro kecil untuk memahami dan mengikuti proses sertifikasi dengan benar. Ketiga, penelitian ini memiliki dampak ekonomi yang besar, dengan meningkatkan kepercayaan konsumen, penjualan produk, dan pertumbuhan ekonomi lokal. Terakhir, ini juga relevan dalam menjaga keberlanjutan budaya dan warisan lokal melalui pelestarian praktik tradisional pengolahan gula aren sambil memungkinkan produk lokal bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan demikian, penelitian ini penting dalam menyelesaikan masalah yang kompleks ini secara komprehensif.

Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat sertifikasi halal dalam industri gula aren di Kecamatan Sindangkerta, serta memberikan bantuan kepada pelaku usaha mikro kecil dalam memperoleh sertifikat halal untuk produk Gula Aren mereka, dengan fokus pada pendekatan edukasi, pemahaman NIB, dan penggunaan SiHalal, sehingga menciptakan dampak positif pada ekonomi lokal dan memperkuat reputasi bisnis dalam konteks produk halal.

Permasalahan implementasi sertifikasi halal dalam industri gula aren di Kecamatan Sindangkerta dapat diatasi melalui pendekatan holistik yang melibatkan beberapa langkah. Pertama, pendampingan pelaku usaha mikro kecil dalam memahami proses sertifikasi halal, termasuk pemanfaatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan penggunaan sistem informasi halal (SiHalal). Kedua, memberikan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat produk halal untuk meningkatkan kesadaran konsumen. Ketiga, memfasilitasi pengumpulan data produk dan persyaratan halal untuk memastikan kelayakan produk. Keempat, mendukung pelaku usaha dalam proses peninjauan dan penilaian oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kelima, memastikan penyerahan sertifikat halal kepada pelaku usaha sebagai pengakuan resmi atas upaya mereka dalam memenuhi persyaratan halal. Dengan pendekatan ini, dapat menciptakan lingkungan yang mendukung untuk meningkatkan produksi dan pemasaran gula aren yang halal, memberikan dampak positif pada ekonomi lokal dan memastikan keberlanjutan praktik tradisional produksi gula aren.

## **B. METODE PENGABDIAN**

Metode pengabdian ini didasarkan pada pendekatan kolaboratif dan edukatif. Pertama, identifikasi pelaku usaha mikro kecil dilakukan melalui survei dan interaksi dengan pemerintah desa. Kemudian, edukasi dan penyuluhan diberikan kepada pelaku usaha dan masyarakat tentang manfaat sertifikasi halal, proses akuisisi sertifikat, serta pentingnya penggunaan Nomor Induk Berusaha (NIB) sesuai dengan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Kunjungan lapangan dan pemahaman mengenai NIB diintegrasikan dalam metode ini, mengacu pada panduan resmi LP3H UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Selanjutnya, input data produk ke akun SiHalal dibimbing dengan cermat. Memonitor proses peninjauan dan penilaian oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk mengeluarkan fatwa sertifikasi halal sesuai persyaratan syariah Islam. Penyerahan sertifikat halal dilakukan melalui kantor Kecamatan. Selama proses, edukasi dan kesadaran tentang manfaat produk halal terus disampaikan kepada masyarakat dan pelaku usaha. Metode ini menciptakan kerangka kerja komprehensif untuk membantu pelaku usaha memahami dan mematuhi persyaratan sertifikasi halal.

## **C. PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian ini membedakan diri dari kegiatan pengabdian pada umumnya, karena memiliki fokus selektif yang bertujuan untuk membantu pelaku usaha mikro kecil di industri gula aren lokal di Kecamatan Sindangkerta dalam memperoleh sertifikat halal bagi produk olahan mereka. Selain itu, pendampingan ini dilakukan dengan cepat dan efisien, serta difokuskan di satu desa saja, yaitu Desa Weninggalih, karena desa-desa lain dengan produksi aren sudah memiliki sertifikat halal. Adapun pelaksanaan kegiatan dilakukan sebagai berikut :

### **1. Identifikasi Pelaku Usaha Mikro Kecil**

Pendamping melakukan identifikasi pelaku usaha mikro kecil di Kecamatan melalui wawancara, survei lapangan, dan penelusuran informasi. Mereka bekerjasama dengan pihak desa, seperti Kepala Desa dan Kepala Dusun, untuk mendapatkan data lebih lanjut. Identifikasi ini membantu memilih pelaku usaha yang memenuhi kriteria program sertifikasi halal. Selain itu, metode penyuluhan menggunakan selebaran poster diberikan kepada Kepala Desa, Kepala Dusun, dan Pelaku Usaha, terutama di Desa Weninggalih, yang memiliki banyak mitra industri Gula Aren. Lebih dari 10 Pelaku Usaha Industri Gula Aren diidentifikasi dan didampingi dalam proses akuisisi sertifikat halal.

### **2. Kunjungan dan Pemahaman Mengenai NIB**

Langkah selanjutnya setelah identifikasi pelaku usaha adalah kunjungan kepada mereka untuk menjelaskan pentingnya sertifikat halal dan proses pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB). Pendamping memainkan peran penting dalam menjelaskan manfaat NIB sebagai langkah awal dalam mengurus izin usaha dan legalitas bisnis. Pemahaman ini membantu para pelaku usaha mikro kecil mempersiapkan diri untuk

mengikuti proses akuisisi sertifikat halal dan memahami tanggung jawab hukum serta administratif dalam menjalankan usaha secara sah.

Peran pendamping juga melibatkan pengamatan langsung terhadap proses pembuatan Gula Aren di tempat usaha mitra. Dengan menyaksikan tahap-tahap produksi dan jenis bahan yang digunakan, pendamping memperoleh pemahaman yang lebih dalam. Hal ini memungkinkan mereka memberikan bimbingan yang lebih efektif kepada pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal dan memastikan bahwa semua aspek telah terpenuhi dengan benar. Meskipun beberapa pelaku usaha menggunakan minyak goreng untuk mencegah lengket pada wajan selama proses, penggunaan ini tidak memengaruhi rasa khas Gula Aren yang dihasilkan.



**Gambar 1** Pembuatan Gula Aren (a) Air nira yang diaduk sampai mendidih (b) pencetakan

### 3. Input Data ke Akun SiHalal

Saat pelaku usaha mikro kecil yang memproduksi Gula Aren telah memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB) dan data produk mereka telah terkumpul, langkah selanjutnya adalah memasukkan data tersebut ke dalam akun SiHalal. Pendamping berperan dalam membantu para pelaku usaha dalam proses ini untuk memastikan bahwa informasi yang diberikan akurat dan lengkap sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. Melalui pendampingan ini, pelaku usaha mikro kecil yang umumnya tidak memiliki pengetahuan teknis atau akses ke platform resmi seperti SiHalal dapat dengan efektif melibatkan diri dalam proses akuisisi sertifikat halal. Ini merupakan langkah krusial dalam memastikan bahwa produk Gula Aren mereka mendapatkan pengakuan resmi sebagai produk halal melalui proses yang terstruktur dan sesuai standar.

### 4. Penerbitan Fatwa Sertifikasi Halal

Setelah data terinput dengan benar di akun SiHalal, BPJPH akan meninjau dan menilai produk untuk sertifikasi halal. Pendamping telah mempersiapkan pelaku usaha mikro kecil sebelumnya, memastikan kesiapan mereka dalam penggunaan bahan, proses produksi, dan pemahaman akan persyaratan halal. Kesiapan ini memengaruhi hasil dari penerbitan fatwa sertifikasi halal, sehingga pendampingan tidak hanya mengarahkan pada persyaratan formal, tetapi juga memberikan pemahaman

mendalam untuk memastikan produk Gula Aren lulus penilaian dan mendapatkan pengakuan resmi sebagai produk halal.

### **5. Penyerahan Sertifikat Halal**

Setelah BPJPH menerbitkan fatwa sertifikasi halal atas produk Gula Aren yang telah lulus penilaian, tahap selanjutnya adalah penyerahan sertifikat tersebut kepada para pelaku usaha. Pendamping memainkan peran penting dalam proses ini dengan mengunduh sertifikat halal dan menyampaikannya kepada pelaku usaha melalui kantor Kecamatan. Ini adalah momen yang sangat berarti, karena sertifikat halal tidak hanya merupakan pengakuan atas produk yang memenuhi standar syariah Islam, tetapi juga sebuah bentuk apresiasi kepada para pelaku usaha atas upaya mereka dalam memperoleh sertifikat halal. Melalui pendampingan yang telah diberikan sepanjang proses, pelaku usaha akan merasakan hasil nyata dari kerja keras mereka dan merasa diakui dalam kontribusi positif mereka terhadap komunitas dan pasar.

### **6. Edukasi dan Kesadaran**

Selama pendampingan pada industri Gula Aren di Kecamatan Sindangkerta, pendamping tidak hanya membantu dalam proses akuisisi sertifikat halal, tetapi juga memberikan informasi kepada para pelaku usaha tentang manfaat produk bersertifikat halal. Mereka mendidik para pelaku usaha tentang bagaimana sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk Gula Aren dan membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Dengan pendekatan ini, kesadaran para pelaku usaha akan pentingnya sertifikasi halal meningkat, yang dapat berdampak positif pada reputasi bisnis dan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka.



**Gambar 2** Rempug Warga dalam edukasi Sertifikasi Halal pada produk

Partisipasi mayoritas masyarakat dalam kegiatan ini mengindikasikan bahwa banyak produk yang mereka hasilkan belum memiliki sertifikat halal. Melalui kegiatan ini, para pelaku usaha didorong untuk mendapatkan Sertifikat Halal dan memahami peran penting penyelia halal yang dibantu oleh pendamping. Pendamping berperan memberikan panduan dan dukungan agar pelaku usaha memahami persyaratan dan proses akuisisi sertifikat halal dengan lebih baik. Hal ini memungkinkan masyarakat secara bertahap memenuhi persyaratan sertifikasi halal untuk produk mereka, meningkatkan kualitas dan kepercayaan terhadap produk-produk tersebut. Dampak positifnya tidak hanya terasa dalam bisnis pelaku usaha, tetapi juga memberikan manfaat luas bagi komunitas dan iklim bisnis di wilayah tersebut.

## D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kecamatan Sindangkerta terdiri dari 11 desa, termasuk desa Mekarwangi, Weninggalih, Wangunsari, Buninagara, Cikadu, Rancasenggang, Cintakarya, Cicangkangirang, Puncaksari, Pasirpogor, dan Sindangkerta. Wilayah ini memiliki iklim tropika dengan suhu rata-rata sekitar 21°C, dipengaruhi oleh iklim pegunungan dengan kelembapan tinggi dan ketinggian 700-2000 meter di atas permukaan laut. Ini mendukung pertumbuhan pohon aren untuk produksi gula aren cetak.

Di Desa Weninggalih, pemasok utama gula aren, terdapat banyak pohon aren yang menghasilkan sekitar 4 liter nira per pohon, dengan total produksi mencapai sekitar 40 liter per produksi (Fatriani, Sunardi, and NS 2012). Gula aren dihasilkan dari pemekatan nira aren dengan panas hingga kadar air rendah (<6%). Pohon aren dapat mencapai tinggi 25 meter dengan akar mencapai kedalaman 6-8 meter.

Industri gula aren lokal memiliki potensi besar untuk memenuhi standar syariah Islam. Proses akuisisi sertifikat halal melibatkan identifikasi pelaku usaha, edukasi, pengumpulan data, dan peningkatan kesadaran akan manfaat sertifikasi halal (Warto and Samsuri 2020). Produk Gula Aren lebih cepat mendapatkan sertifikat halal karena daftar bahan yang sederhana, sumber alami, nilai budaya dan tradisional yang kuat di wilayah tersebut. Namun, kecepatan ini juga dipengaruhi oleh regulasi lokal dan pemahaman produsen tentang persyaratan halal.



**Gambar 3** Sertifikat Halal Industri Aren

Setelah memenuhi kriteria syariah Islam, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan menerbitkan fatwa sertifikasi halal. Sertifikat ini kemudian diserahkan kepada pelaku usaha melalui instansi yang berwenang, seperti Kecamatan. Sertifikat halal ini adalah bukti konkrit dari kolaborasi antara pendamping, pelaku usaha, dan pihak berwenang dalam memastikan kehalalan produk Gula Aren. Ini mencerminkan keberhasilan akuisisi sertifikat halal dan memberikan dampak positif ekonomi dan sosial pada pelaku usaha dan masyarakat setempat. Penyerahan sertifikat halal menjadi ukuran nyata keberhasilan dalam memberikan dampak positif pada industri gula aren lokal di Kecamatan Sindangkerta.

## E. PENUTUP

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, fokus selektif pada industri gula aren lokal di Kecamatan Sindangkerta membawa dampak positif. Pendampingan terhadap pelaku usaha mikro kecil dalam memperoleh sertifikat halal melalui proses akuisisi yang terarah dan efisien. Identifikasi pelaku usaha, pemahaman tentang NIB, pemantauan proses produksi, penginputan data ke SiHalal, serta edukasi mengenai manfaat sertifikasi halal semuanya menjadi bagian penting. Dari tahap identifikasi hingga penyerahan sertifikat, peran pendamping menjadi kunci dalam membantu pelaku usaha mencapai tujuan akuisisi sertifikat halal. Hasilnya mencerminkan kolaborasi yang berhasil antara pelaku usaha, pendamping, dan pihak berwenang, serta memberikan dampak positif ekonomi dan sosial pada industri dan masyarakat setempat. Proses ini membuktikan bahwa akuisisi sertifikat halal bukan hanya tentang kepatuhan syariah Islam, tetapi juga tentang menciptakan peluang yang berkelanjutan bagi para pelaku usaha dan masyarakat di Kecamatan Sindangkerta.

## F. UCAPAN TERIMA KASIH

Tulus kami sampaikan rasa terima kasih kepada LP2M UIN Sunan Gunung Djati Bandung atas kesempatan yang diberikan untuk mengikuti Program KKN Tematik Halal. Penghargaan juga kami sampaikan kepada LP3H UIN Sunan Gunung Djati Bandung atas Pelatihan, fasilitasi dan dukungan yang telah diberikan. Tak lupa, ucapan terima kasih kami tujukan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan berharga, serta kepada masyarakat dan pihak-pihak lokal yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan KKN. Pengabdian ini tak akan berhasil tanpa kolaborasi tim yang solid dan dukungan dari berbagai pihak. Kami berharap bahwa hasil dari KKN Tematik Halal ini dapat memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi masyarakat serta menjadi dasar untuk kolaborasi yang lebih lanjut di masa mendatang.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Fatriani, Sunardi, and Ferry Prayudi NS. 2012. "Pengaruh Umur Pohon Aren (Arengan Pinnata MERR) Terhadap Produksi Nira Di Desa Pulantan Kecamatan Awaran Kabupaten Balangan Provinsi Kalimantan Selatan." *Jurnal Hutan Tropis* 13 (1): 11–17.
- Susanto, Dinar Agus, Febrian Isharyadi, and Novin Aliyah. 2018. "Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Usaha Kecil Menengah Dalam Menerapkan Standar Secara Konsisten." *Jurnal Standardisasi* 18 (2): 129. <https://doi.org/10.31153/js.v18i2.705>.
- Warto, Warto, and Samsuri Samsuri. 2020. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2 (1): 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.