



Pemberdayaan UMKM Melalui Sertifikasi Halal Di Dusun Cipulus Desa Ngamprah

Dennis Hadian Saputra¹, Kintaro Dinan Nugroho², Rima Siti Nurhamidah³, Syifa Nur Aulia⁴

¹ Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, e-mail: dehansaputra436@gmail.com

² Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, e-mail: kintarodinan@gmail.com

³ Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, e-mail: rimanuer2302@gmail.com

⁴ Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, e-mail: syifanuraulia222@gmail.com

Abstrak

Sertifikat halal merupakan salah satu dokumen penting yang menunjukkan bahwa suatu produk atau layanan memenuhi standar hukum Islam dan dapat dikonsumsi atau digunakan oleh umat Muslim. Artikel ini membahas program kerja dalam memberdayakan UMKM yaitu sertifikat halal dalam industri makanan dan minuman. Penelitian ini mengidentifikasi proses perolehan sertifikat halal, mulai dari pemilihan bahan baku hingga audit oleh lembaga sertifikasi. Selain itu, artikel ini mengevaluasi dampak sertifikasi terhadap kepercayaan konsumen dan keberhasilan bisnis di pasar internasional. Temuan menunjukkan bahwa sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai alat validasi kehalalan tetapi juga sebagai strategi pemasaran yang efektif. Artikel ini juga membahas tantangan dan peluang yang dihadapi oleh perusahaan dalam memperoleh sertifikasi dan menjaga kepatuhan terhadap standar halal.

Kata Kunci: Pemberdayaan UMKM, Sertifikasi Halal

Abstract

Halal certificate is one of the important documents that shows that a product or service meets the standards of Islamic law and can be consumed or used by Muslims. This article discusses the work program in empowering UMKM, namely halal certificates in the food and beverage industry. This research identifies the process of obtaining halal certificates, from the selection of raw materials to audits by certification bodies. In addition, this article evaluates the impact of certification on consumer confidence and business success in the international market. The findings show that halal certificates serve not only as a halal validation tool but also as an effective marketing strategy. The article also discusses the challenges and opportunities faced by companies in obtaining certification and maintaining compliance with halal standards.

Keywords: UMKM Empowerment, Halal Certification

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk muslim, yakni sebesar 87,18 persen dari total populasi penduduknya beragama Islam (BPS, 2010). Sehingga permintaan terhadap produk halal tergolong besar (Fatmawati, 2011). Indonesia merupakan negara yang memperhatikan jaminan beragama dan beribadah bagi seluruh penduduknya. Hal ini dimuat dalam ketentuan Undang Undang Dasar 1945 Pasal 29 ayat 2 yang menyatakan bahwa "Negara menjamin kemerdekaan tiap tiap penduduk untuk memeluk agama masing-masing dan untuk beribadah menurut agama dan kepercayaan itu".

Terlepas dari keragaman definisi tentang kebebasan beragama, memilih, memeluk, mengimani dan menjalankan ibadah suatu agama dan kepercayaan adalah hak bagi setiap individu. Setiap orang memiliki kebebasan dan kemerdekaan untuk mengamalkan agama dan kepercayaannya. Hal ini dijamin oleh instrumen Hak Asasi Manusia. Tidak ada seorangpun yang boleh dipaksa untuk memilih agama. Tidak ada yang berhak mengurangi, membatasi atau menghilangkan hak seseorang untuk memeluk agamanya. Karena hak beragama dan berkeyakinan adalah non-derogable right, suatu hak yang tidak bisa dikurangi dalam keadaan apapun dan oleh siapapun.

Dalam agama Islam, Islam mengatur dalam Alquran dan Hadist mengenai halal dan haram. Sehingga halal menjadi poin yang sangat penting dalam Islam (Nasyi'ah 2018). Tidak hanya menjadi hubungan antar sesama manusia namun juga menyangkut hubungan dengan Tuhan. Mengonsumsi yang halal dan menghindari yang haram merupakan bagian dari ibadah seorang muslim dan menunjukkan ketaatan terhadap agama yang dianut (Karimah 2015).

Sertifikasi halal adalah suatu fatwa tertulis yang dikeluarkan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat halal MUI adalah sertifikat yang menyatakan keterangan berupa pertanyaan tertulis mengenai kehalalan produk yang disebutkan dalam sertifikat tersebut. Sertifikat halal termasuk syarat bagi pelaku usaha untuk mendapatkan ijin mencantumkan label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang Pasal 1 Angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal disebutkan bahwa "Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan produk yang dikeluarkan oleh BPJH Berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI".

Sertifikasi halal dapat didefinisikan sebagai suatu kewajiban dan syarat bagi pelaku UKM untuk memberi label halal pada kemasan produk. Untuk memperoleh sertifikasi halal pelaku UKM harus melakukan tahap pemeriksaan pada bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal. Demikianlah produk dapat bebas dipasarkan ke berbagai wilayah karena sudah adanya sertifikasi halal dan label halal pada produk.

B. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan pendampingan sertifikasi dan labelisasi halal dilakukan kepada para pengusaha rumahan di RW 06, Desa Ngamprah, Kecamatan Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat. Pelatihan dilaksanakan di beberapa rumah yang ingin mendapatkan sertifikasi halal. Desa Ngamprah, Kecamatan Ngamprah di RW 06 RT 01, diikuti oleh pelaku UMKM sebanyak 2 peserta yang merupakan

masyarakat perwakilan sekitar Desa Ngamprah. Metode yang digunakan dalam program ini adalah pelatihan di dalam ruangan dan simulasi, kegiatan pendaftaran sertifikasi halal dilaksanakan secara manual dan online, program kerja ini dilakukan dengan berkolaborasi antara mahasiswa KKN Sisdamas dan mahasiswa KKN Tematik. terdapat beberapa tahap yang dilakukan, yaitu:

1. Melakukan studi pendahuluan dan survei tentang kondisi para pengusaha rumahan Kepada RW 06 di Desa Ngamprah, Kecamatan Ngamprah.
2. Melakukan kunjungan ke tempat UMKM yang akan ditawarkan untuk pembuatan sertifikasi halal.
3. Melakukan koordinasi dengan Tim KKN Tematik dan mitra.
4. Menyiapkan tempat dan peralatan bimbingan serta menentukan jadwal pertemuan.
5. Melakukan advokasi dan koordinasi tentang peran serta dan tugas mitra.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Tri Dharma Perguruan Tinggi adalah tiga kewajiban utama yang wajib dijalankan oleh akademisi di perguruan tinggi. Isi dari Tri Dharma tersebut ialah Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Kelompok KKN 236 Sisdamas melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata yang merupakan Implementasi dari salah satu poin dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi yakni Pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan KKN tersebut berjalan dari tanggal 28 Juli 2024 dan berakhir pada tanggal 31 Agustus 2024 yang bertempat di Desa Ngamprah, Kecamatan Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat. Pelaksanaan KKN Sisdamas ini melalui 4 siklus, antara lain sebagai berikut:

Pertama, Rembuk Warga. Rembuk Warga adalah siklus pertama KKN Sisdamas yang diselenggarakan di Dusun Cipulus, Desa Ngamprah. Pada siklus pertama ini, mahasiswa KKN kelompok 236 mulai beradaptasi dengan masyarakat Dusun Cipulus dan berdiskusi bersama-sama untuk merumuskan permasalahan, potensi dan harapan yang terdapat di wilayah tersebut. Berdasarkan Rembuk warga yang telah dilaksanakan, terdapat 3 permasalahan dan potensi yang terdapat di Dusun Cipulus salah satunya yakni Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). UMKM yang memiliki potensi untuk berkembang di Dusun Cipulus adalah usaha makanan cepat saji Cilok dan Kicimpring, namun belum memiliki Nomor Izin Berusaha (NIB) dan Sertifikat halal. Maka, melalui kegiatan KKN ini, masyarakat berharap bahwa mahasiswa dapat memberikan Pemberdayaan Masyarakat melalui Sertifikasi halal.

Kedua, Perencanaan Partisipatif. Pelaksanaan tahap siklus ini melibatkan mahasiswa KKN Tematik yang bernama Zuhad. sebelum pelaksanaan, adanya perencanaan kapan dan bagaimana sertifikasi halal ini akan berjalan. Setelah diskusi bersama, kemudian kegiatan Sertifikasi halal ini akan dilaksanakan pada tanggal 27 Agustus 2024 dan sertifikasi akan berjalan bersama mahasiswa KKN Sisdamas 236, mahasiswa KKN Tematik dan pelaku usaha cilok dan kicimpring.

Ketiga, Pelaksanaan Program Kerja. Pada hari Selasa 27 Agustus 2024, program kerja Pemberdayaan UMKM melalui sertifikasi halal dilaksanakan. Pelaksanaan kegiatan Program Kerja ini melalui beberapa tahap:

1. Memberikan penjelasan terkait apa itu NIB dan bagaimana proses pembuatan sertifikasi halal serta labelisasi halal pada produk industri rumahan dengan metode dua arah
2. Melakukan pengisian data untuk persyaratan pembuatan NIB oleh pelaku usaha yang ingin sertifikasi halal
3. Penginputan data seperti NIB dan foto KTP pelaku usaha, untuk melanjutkan proses sertifikasi halal
4. Dokumentasi foto produk dan pelaku usaha sebagai bentuk laporan.

Keempat, evaluasi program. Program Kerja Pemberdayaan UMKM melalui Sertifikasi Halal ini berjalan dengan lancar. Dimulai dari tahap observasi sampai evaluasi produksi, pihak mahasiswa KKN Tematik yang berkenan untuk berkolaborasi, dan juga pihak masyarakat yang mau membantu dan dibantu oleh kami.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan KKN Kelompok 236 memiliki program kerja yaitu Pemberdayaan UMKM Melalui Sertifikasi Halal Terhadap Pelaku Usaha Makanan Cepat Saji Cilok dan Kicimpring Di Dusun Cipulus Desa Ngamprah dengan hasil sebagai berikut:

1. Pemberdayaan UMKM Melalui Sertifikasi Halal Terhadap Pelaku Usaha Cilok



Gambar 1. Observasi Bersama Pelaku Usaha

- a. Tahap Observasi '

Pada tahapan Observasi ditemukan informasi bahwa makanan cepat saji cilok milik Yogi Iskandar sudah berjalan turun temurun dan saat ini usaha cilok milik Yogi Iskandar memiliki sdm yang memadai dan aktivitas penjualannya berfokus pada penjualan secara langsung dan mendistribusikannya ke berbagai tokoh

- b. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi produksi adalah proses penting dalam memastikan bahwa seluruh aspek produksi cilok memenuhi persyaratan halal yang ditetapkan oleh otoritas yang berwenang. Tahapan ini melibatkan serangkaian langkah mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan akhir.

- 1) **Pemilihan Bahan Baku:** Bahan baku adalah komponen utama dalam memastikan halal atau tidaknya produk cilok. Seluruh bahan yang digunakan, termasuk daging, tepung, bumbu, dan aditif, harus berasal dari sumber yang halal. Misalnya, daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan tata cara Islam. Bahan-bahan tambahan seperti bumbu juga harus bebas dari kandungan yang haram, seperti alkohol atau bahan turunannya.
- 2) **Proses Produksi:** Dalam proses produksi, kebersihan dan integritas produk harus dijaga. Alat-alat yang digunakan harus terbebas dari kontaminasi dengan bahan-bahan haram. Misalnya, peralatan yang digunakan untuk mengolah cilok tidak boleh digunakan untuk produk lain yang tidak halal. Selain itu, proses pengolahan harus mengikuti standar kebersihan yang ketat untuk mencegah adanya pencemaran silang.
- 3) **Pengemasan dan Penyimpanan:** Pengemasan juga memainkan peran penting dalam menjaga kehalalan produk cilok. Kemasan harus menjamin produk tetap dalam kondisi higienis dan terhindar dari kontaminasi. Penyimpanan produk juga harus dilakukan sesuai dengan standar halal, memastikan bahwa produk tidak tercampur dengan bahan atau produk yang tidak halal.
- 4) **Dokumentasi dan Pelacakan:** Sertifikasi halal memerlukan dokumentasi yang lengkap tentang setiap tahapan produksi. Produsen harus dapat melacak asal-usul bahan baku dan proses yang dilakukan untuk memastikan bahwa semua langkah yang diambil memenuhi persyaratan halal.

Dengan memperoleh sertifikasi halal, produsen cilok dapat memperluas pasar mereka, tidak hanya terbatas pada konsumen Muslim, tetapi juga kepada konsumen yang menghargai aspek kebersihan dan keamanan pangan. Sertifikasi ini juga dapat meningkatkan reputasi merek dan memberikan keunggulan kompetitif di pasar.

Sertifikasi halal bukan hanya tentang kepatuhan terhadap aturan agama, tetapi juga mencerminkan komitmen terhadap kualitas dan keamanan produk. Dalam tahap evaluasi produksi cilok, memperhatikan setiap detail untuk memenuhi standar halal adalah langkah penting yang tidak boleh diabaikan.

Dengan demikian, produsen dapat memastikan bahwa produk mereka dapat diterima dengan baik di pasar yang semakin sadar akan pentingnya aspek halal dalam konsumsi makanan.

2. Pemberdayaan UMKM Melalui Sertifikasi Halal Terhadap Pelaku Usaha Kicimpring



Gambar 2. Observasi Bersama Pelaku Usaha

a. Tahap Observasi

Pada tahap observasi diketahui bahwa usaha makanan cepat saji kicimpring milik HERNI Susilawati telah diwariskan secara turun-temurun juga. Saat ini, usaha cilok yang dikelola oleh HERNI Susilawati memiliki sumber daya manusia yang memadai dan fokus penjualannya adalah melalui penjualan langsung serta hanya memproduksi sesuai pesanan pelanggan.

b. Tahap Evaluasi

Sertifikasi halal menjadi salah satu aspek penting dalam industri makanan di Indonesia, terutama bagi produsen makanan tradisional seperti kicimpring. Proses sertifikasi ini tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, termasuk ekspor ke negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim.

Pada tahap evaluasi produksi kicimpring, terdapat beberapa aspek penting yang menjadi fokus untuk memastikan produk ini memenuhi standar halal. Berikut adalah langkah-langkah utama dalam evaluasi tersebut:

- 1) **Pemilihan Bahan Baku** Pemilihan bahan baku menjadi tahap awal yang sangat krusial. Dalam proses sertifikasi halal, semua bahan yang digunakan harus dipastikan bebas dari zat-zat haram dan najis. Misalnya, tepung singkong yang digunakan harus murni dan tidak tercemar oleh bahan lain yang tidak halal. Selain itu, penggunaan bahan tambahan seperti penyedap rasa atau pengawet harus dicek secara detail untuk memastikan tidak ada kandungan yang tidak diperbolehkan.
- 2) **Proses Produksi** Evaluasi pada tahap produksi melibatkan pengecekan terhadap prosedur dan alat yang digunakan. Alat-alat yang digunakan dalam produksi harus bersih dan tidak bercampur dengan bahan-bahan yang tidak halal. Proses produksi harus dilakukan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal, mulai dari

penggilingan bahan, pencampuran, hingga proses penggorengan. Misalnya, minyak yang digunakan harus minyak nabati murni tanpa campuran lemak hewani yang tidak halal.

- 3) Higienitas dan Sanitasi Kebersihan menjadi salah satu faktor utama dalam penilaian halal. Area produksi kicimpring harus dipastikan selalu bersih, bebas dari kontaminasi, dan dilakukan pemisahan yang jelas antara bahan yang halal dan non-halal, jika ada. Prosedur pembersihan dan sanitasi alat serta lingkungan produksi harus sesuai dengan standar yang ditetapkan, untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- 4) Pengemasan dan Penyimpanan Tahap akhir dari evaluasi produksi adalah pengemasan dan penyimpanan produk kicimpring. Bahan pengemas yang digunakan harus dipastikan tidak mengandung bahan yang haram. Selain itu, penyimpanan produk jadi harus dilakukan di tempat yang terpisah dari produk lain yang tidak memiliki sertifikat halal untuk menghindari risiko kontaminasi.
- 5) Dokumentasi dan Pencatatan Seluruh proses produksi hingga pengemasan harus didokumentasikan dengan baik. Pencatatan yang rapi dan lengkap diperlukan sebagai bukti bahwa seluruh tahapan produksi telah memenuhi standar halal. Dokumentasi ini juga akan menjadi acuan saat audit halal dilakukan oleh lembaga sertifikasi.

Proses sertifikasi halal memerlukan komitmen tinggi dari produsen, termasuk produsen kicimpring, untuk menjaga integritas produk mereka. Sertifikasi ini tidak hanya menambah nilai jual, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Bagi konsumen, logo halal pada kemasan kicimpring adalah jaminan bahwa produk tersebut aman dan sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, produsen kicimpring yang berhasil mendapatkan sertifikasi halal dapat lebih mudah menembus pasar yang lebih luas, baik di dalam maupun luar negeri.

E. PENUTUP

Demikianlah artikel yang dibuat dan diuraikan setelah Kuliah Kerja Nyata - 2024 UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Besar harapan dengan dilaksanakannya kegiatan dapat memberikan manfaat bagi pihak yang berkepentingan.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Akhir kata, kami mengucapkan terimakasih kepada semua pihak atas dukungan dan partisipasi dalam menyelesaikan artikel Kuliah Kerja Nyata 2024. Kami menyadari masih banyak kekurangan dalam menyusun artikel ini. Semoga segala kerja keras dan tanggungjawab ini dapat membentuk jiwa kita yang lebih baik lagi, baik dari segi pengetahuan ataupun pengalaman. Semoga rahmat dan ridha Allah selalu menyertai kita semua. Aamiin ya mujibassailin.

G. DAFTAR PUSTAKA

Amri Amir, Dkk. "PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENGUSAHA HOME INDUSTRI DAN UMKM DI DESA SIULAK DERAS MUDIK KECAMATAN GUNUNG

KERINCI "Jurnal Pengembangan dan Pengabdian Masyarakat Volume 1
Nomor 1, Halaman 32-35"

Hayyun Durrotul Faridah, "SERTIFIKASI HALAL DI INDONESIA: SEJARAH,
PERKEMBANGAN, DAN IMPLEMENTASI" Journal of Halal Product and Research
Volume 2 Nomor 2, (Desember 2019) "

Jannus Manurung, "PENTINGNYA PENCANTUMAN LABEL HALAL PADA PRODUK
UMKM SSESUAI DENGAN UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014
TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL", Jurnal Pengabdian Mahasiswa, Vol 2
No 1 (08 Agustus 2022)

