

BIMBINGAN TEKNIS PROSES PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PELAKU USAHA PANGAN MIKRO KECIL DI DESA NAPALAKURA KABUPATEN MUNA

RH. Fitri Faradilla¹⁾, Sitti Leomo²⁾, H. Saediman³⁾, Sri Rejeki⁴⁾*

^{1,4} Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo - Kendari

² Jurusan Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo - Kendari

³ Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo - Kendari

Email : *srirejeki@uho.ac.id

Diterima : 13 Juli 2023

Disetujui : 25 Juli 2023

Diterbitkan : 25 Juli 2023

Abstrak

Desa Napalakura merupakan suatu desa yang terkenal dengan produk olahan ikannya, seperti abon ikan, sambal ikan, dan produk perikanan beku. Produk-produk tersebut memiliki daya jual yang tinggi dan berpotensi untuk dapat dipasarkan hingga ke luar Pulau Muna. Akan tetapi, sebagian besar produk-produk pangan yang dihasilkan di Desa Napalakura dan sekitarnya masih belum tersertifikasi halal. Untuk itu, dilakukan bimbingan teknis proses produk dan sertifikasi halal dengan tujuan agar produk-produk tersebut terjamin kehalalannya dan tidak mengalami kendala untuk dipasarkan. Pelatihan ini dilakukan dengan rangkaian kegiatan terdiri dari (a) penyuluhan tentang bahan dan proses produksi halal; (b) pendampingan proses pembuatan sertifikat halal. Hasil pelatihan ini adalah a) meningkatkan pengetahuan tentang bahan dan proses produksi halal; b) produk pangan yang dihasilkan tersertifikasi. Hasil evaluasi pelatihan ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan telah terbitnya sertifikat halal dari peserta bimbingan teknis.

Kata kunci: bimbingan teknis, desa Napalakura, sertifikasi halal

Abstract

Napalakura Village is a village that is famous for its processed fish products, such as shredded fish, fish sauce, and frozen fishery products. These products have high selling power and have the potential to be marketed outside the island of Muna. However, most of the food products produced in Napalakura Village and its surroundings are still not halal certified. For this reason, technical guidance on the product process and halal certification is carried out with the aim that these products are guaranteed halal and do not experience obstacles to be marketed. This training is carried out with a series of activities consisting of (a) counseling on halal materials and production processes; (b) assistance in the process of making halal certificates. The results of this training are a) increasing knowledge about halal materials and production processes; b) the food products produced are certified. The results of this training evaluation show that there has been an increase in knowledge and the issuance of halal certificates from technical guidance participants.

Keywords: technical guidance, Napalakura village, halal certification

PENDAHULUAN

Latar belakang

Desa Napalakura merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Napabalan Kabupaten Muna yang memiliki luas lahan sebesar 1.245 ha yang terdiri dari 65% pesisir dan 35% daratan (BPS, 2022). Desa ini terkenal dengan hasil perikanan terutama udang dan bandeng dengan produksi

mencapai angka 293 ton per tahun, yang telah diolah menjadi produk beberapa produk, seperti abon ikan, sambal ikan, dan produk perikanan beku (BPS, 2022).

Produk-produk tersebut memiliki daya jual yang tinggi dan berpotensi untuk dapat dipasarkan hingga ke luar Pulau Muna, namun sebagian besar produk-produk

pangan yang dihasilkan di Desa Napalakura dan sekitarnya masih belum tersertifikasi halal. Padahal pada tahun 2024, sertifikat halal sudah diwajibkan untuk seluruh produk pangan yang dijual di Indonesia. Jika dibiarkan, usaha-usaha produksi produk pangan masyarakat setempat dapat beresiko untuk ditutup atau terhambat area pemasarannya.

Pada tahun 2023, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memberikan jasa pengurusan sertifikat halal gratis bagi satu juta usaha mikro kecil di Indonesia (Kemenag, 2023). Peluang ini hendaknya tidak disia-siakan oleh masyarakat setempat. Namun demikian, karena ketidaktahuan cara pengajuan aplikasi sertifikat halal secara online dan kurangnya pengetahuan akan proses produksi untuk menjamin kehalalan produk, program bantuan dari pemerintah ini belum dimanfaatkan di Desa Napalakura.

Memperhatikan kondisi yang dijelaskan di atas, penting untuk dilakukan bimbingan teknis terkait proses produksi produk halal dan pendampingan pengajuan sertifikat halal bagi pelaku usaha makanan mikro kecil di Desa Napalakura dan sekitarnya. Diharapkan pengetahuan pelaku usaha terkait bahan dan proses produksi halal dapat meningkat. Selain itu, di akhir kegiatan ditargetkan seluruh peserta telah mengajukan ajuan sertifikasi halal melalui aplikasi Sihalal.

Tujuan

Tujuan utama bimbingan teknis ini adalah (a) memberi pengetahuan dan keterampilan bagi pelaku usaha tentang bahan dan proses produk halal (b) mendampingi pengurusan sertifikasi halal bagi pelaku usaha.

Kajian Pustaka

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki populasi muslim terbesar di dunia yaitu mencapai 11,92%

dan 86,7 dari total penduduk di Indonesia (Kusnandar, 2021). Besarnya populasi tersebut secara langsung menyebabkan pasar Indonesia menjadi pasar konsumen muslim yang paling besar. Dengan demikian, jaminan tentang produk halal menjadi hal penting yang mesti diperhatikan (Charity, 2017).

Berdasarkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UUJPH) Nomor 33 Tahun 2014, dijelaskan bahwa produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam, dimana jaminan produk halal adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan adanya sertifikat halal. Sertifikat halal merupakan suatu bentuk perlindungan terhadap konsumen dari berbagai jenis makanan yang dianggap tidak layak untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Saat ini sertifikat halal merupakan salah satu poin penting yang digunakan untuk dapat memiliki daya saing di perdagangan internasional. Pencantuman label halal juga memiliki manfaat untuk melindungi produk dalam negeri dari banyaknya produk asing yang disebabkan oleh adanya perdagangan bebas (*free trade*) (Putra, 2017).

Menurut Arifin (2011), produk halal merupakan produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam, yaitu: 1). Tidak mengandung babi maupun turunannya, 2). Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari darah, organ manusia, kotoran-kotoran, dan lain sebagainya. 3). Semua bahan yang berasal dari hewan halal dan disembelih menurut tata cara syariat Islam. 4). Semua tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penjualan, dan transportasinya tidak bercampur dengan bahan yang tidak halal. Jika pernah digunakan bahan haram maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara

sesuai syariat Islam. 5). Semua makanan yang tidak mengandung khamr.

Hadirnya UUJPH Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, semakin menegaskan bahwa persoalan halal-haram pada suatu produk begitu penting yang dimulai dari pelaku usaha hingga sampai produk tersebut sampai dikonsumsi oleh konsumen. Dalam rantai produksi melibatkan beberapa pihak perantara yaitu distributor, subdistributor, grosir dan pengecer sebelum sampai ke konsumen akhir. Diberlakukannya UUJPH bertujuan agar konsumen dalam hal ini masyarakat memperoleh kepastian hukum dan jaminan halal terhadap produk makanan dan barang konsumsi lainnya, sedangkan bagi pelaku usaha, adanya UUJPH memberikan panduan tentang cara pengolahan, proses produksi dan memasarkan produk kepada masyarakat konsumen, serta cara membuat informasi produk halal kepada konsumen.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Balai Desa Napalakura Kecamatan Napaballano, Kabupaten Muna, Provinsi Sulawesi Tenggara pada tanggal 25 Mei 2023.

Peserta

Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini adalah pelaku usaha di bidang pengolahan pangan yang berjumlah 20 orang.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi tahapan persiapan, pemberian materi lalu dilanjutkan dengan pendampingan pembuatan sertifikat halal.

a) Tahapan Persiapan

Tahapan ini diawali dengan melakukan survei ke lokasi yang akan dilakukan kegiatan yaitu desa Napalakura. Survei

ini dilakukan untuk mengetahui seberapa banyak pelaku usaha bidang pangan yang terdapat di desa tersebut. Selanjutnya dilakukan diskusi dengan pihak pemerintah desa dan pelaku usaha untuk menyampaikan maksud dan tujuan dari kegiatan bimbingan teknis serta menentukan waktu dan tempat tentang pelaksanaan bimbingan teknis. Setelah melakukan diskusi, maka tim mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk mendukung jalannya bimbingan teknis ini.

b) Tahapan Pemberian Materi

Tahapan ini dilakukan bertujuan untuk berbagi pengetahuan kepada pelaku usaha tentang pengetahuan bahan pangan halal, proses produksi mulai dari pemilihan bahan, pengolahan hingga pemasaran serta persyaratan sertifikasi halal. Namun, sebelum diberikan materi terlebih dahulu diberikan kuesioner sebagai *pre test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan dari peserta dalam hal ini pelaku usaha tentang materi yang akan diberikan.

c) Tahapan Bimbingan Teknis

Sebelum dilakukan bimbingan teknis terlebih dahulu diberikan kuesioner yang sama sebelum diberikan materi untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari materi yang disampaikan. Kuesioner tersebut disebut dengan *post test*. Setelah itu, peserta dibagi menjadi 3 kelompok yaitu (1) kelompok yang belum memiliki e-mail, (2) kelompok yang belum memiliki NIB (Nomor induk berusaha) dan (3) kelompok yang sudah memiliki NIB. Setelah itu masing-masing kelompok didampingi oleh 1 orang untuk ditindaklanjuti masalah masing-masing kelompok.

d) Tahapan Evaluasi

Tahapan ini bertujuan untuk

mengetahui jumlah sertifikat halal (SH) yang telah terbit selama proses pendampingan yang dilakukan pada pelaku usaha sebanyak 20 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bimbingan Teknis

Kegiatan ini dilakukan pada pukul 09.00 WITA dengan pemateri RH. Fitri Faradilla, S.T.P., M.Sc. Ph.D. sebagai dosen jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Halu Oleo dan juga selaku pendamping halal. Penyampaian materi ini dilanjutkan dengan diskusi atau tanya jawab selama 30 menit. Isi materi ini membahas tentang (1) golongan bahan pangan yang masuk dalam kategori *positive list* (bahan yang tidak diragukan) atau jelas kehalalannya. (2) bahan yang jelas keharamannya (3) bahan diragukan merupakan bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya sehingga harus dibuktikan dengan sertifikat halal yang didalamnya dijelaskan proses produksinya.

Selain itu juga disampaikan tentang syarat-syarat untuk mendapatkan sertifikasi halal *self declare* yakni 1) pelaku usaha yang memiliki modal < 500jt, 2) menggunakan alat-alat manual, 3) memiliki outlet hanya satu, 4) bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya dibuktikan dengan sertifikat halal atau tergolong dalam *positive list*, 5) semua bahan dan alat tidak bercampur dengan yang haram, 6) aktivitas produksi yang dilakukan merupakan usaha rumahan 7) proses pengawetan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, ozonisasi dan kombinasi beberapa metode pengawetan, 8) memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha). NIB merupakan identitas yang penting dimiliki oleh para pelaku usaha. Identitas ini menjadi penting untuk digunakan bagi para pelaku usaha baru agar dapat mengajukan izin usaha dan izin komersial atau operasional sesuai dengan bidang usahanya masing-masing setelah memiliki NIB.



Gambar 1. Materi Pengetahuan Bahan Pangan Halal dan Proses Produk Halal

Setelah itu pada pukul 09.30 WITA hingga pukul 10.00 WITA dilanjutkan dengan materi tentang proses produk halal yang disampaikan oleh Sri Rejeki, S.Pi., M.Sc selaku dosen Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Halu Oleo yang juga sebagai pendamping halal. Dalam materinya dijelaskan tentang proses produk halal

merupakan suatu rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan hingga penyajian produk. Pada materi ini juga membahas tentang lokasi, tempat dan alat pada proses produksi wajib terpisah antara yang halal dan haram. Materi

yang disampaikan dilanjutkan dengan diskusi dan berlangsung selama 30 menit.

Sertifikasi Halal *Self Declare*

Saat ini masyarakat desa Napalakura yang memiliki sertifikat hanya 1 produk saja yaitu abon ikan, sedangkan pelaku usaha bidang makanan yang ada di desa tersebut berjumlah lebih dari 20, sehingga diperlukan adanya bimbingan teknis sertifikasi halal. Proses sertifikasi halal *self declare* merupakan suatu proses pengurusan halal secara gratis yang dapat dibuat oleh seluruh masyarakat yang memiliki usaha atau produk makanan. Sebelum dilakukan proses sertifikasi halal, terlebih dahulu dilakukan pembagian menjadi 3 kelompok yang didampingi oleh Dr. Sitti Leomo, S.P., M.P selaku dosen dari

jurusan ilmu tanah dan bapak Prof. Saediman, Ph.D selaku dosen Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kelompok tersebut terdiri dari kelompok yang belum memiliki e-mail, kelompok yang belum memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) dan kelompok yang sudah memiliki NIB. Setelah itu masing-masing kelompok didampingi oleh 1 orang untuk ditindaklanjuti masalah masing-masing kelompok. Kelompok yang telah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) langsung diproses untuk melakukan pengisian permohonan sertifikasi halal secara online melalui aplikasi Sihalal. Bagi kelompok yang belum memiliki NIB, pelaku usaha terlebih dahulu didampingi untuk membuat NIB melalui website oss.go.id dengan syarat login menggunakan e-mail.



Gambar 2. Proses Pendampingan

Tahapan Evaluasi

Pre Test dan Post Test

Kuesioner *pre test* diberikan pertama kali sebelum dilakukan pemberian materi sedangkan *post test* diberikan setelah tahapan pemberian materi. Isi dari kuesioner

tersebut berupa pertanyaan-pertanyaan mengenai pengetahuan bahan pangan halal dan proses produksi halal. Hasil *pre test* dan *post test* yang telah dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test

Pre Test	Jumlah	Persentase	Post Test	Jumlah	Persentase
<60 %	1	5	<80 %	0	0
61-65 %	5	25	81-85 %	7	35
66-70 %	5	25	86-90 %	10	50
71-75 %	8	40	91-95 %	2	10
81-85 %	1	5	96-100 %	1	5
Total	20		Total	20	

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil pre test tingkat pengetahuan peserta masih kurang dengan rerata berkisar antara < 60% sebanyak 1 orang, 61 – 65% sebanyak 5 orang, 66 – 70% sebanyak 5 orang, 71 – 75% sebanyak 8 orang dan 81 – 85% sebanyak 1 orang. Setelah dilakukan *post test* tingkat pengetahuan peserta

meningkat menjadi 81 - 85% sebanyak 7 orang, 86 – 90% sebanyak 10 orang, 91 – 95% sebanyak 2 orang dan 96 - 100% sebanyak 1 orang. Hal ini menunjukkan bahwa dengan adanya penyampaian materi dapat meningkatkan pengetahuan kepada masyarakat khususnya pelaku usaha.



Gambar 3. Pemberian Pre Test

Berdasarkan hasil pendampingan yang dilakukan dari 20 pelaku usaha olahan pangan telah menerbitkan 10 sertifikat halal yang terdiri dari (1) produk bakeri merk Adzam Bakery dengan 6 varian rasa, (2) produk olahan buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan merk Hamnia Barokah, (3) penyediaan makanan dan minuman

dengan pengolahan dengan produk gorengan tahu isi, (4) penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan berupa kedai makanan yaitu sayur tumis santan, (5) jenis produk es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk sherbet dan sorbet dengan merk Warung Ingrayuza, (6) Industri pengasinan/pemanisan buah-buahan dan sayuran berupa bumbu rujak dengan merk

Pak Rete (7) Produk bakeri merk D&R manja (8) produk es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk sherbet dan sorbet, merk Kios Atun (9) produk sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang-kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan merk D&R Manja (10) produk bakeri merk Rahani.

REFERENSI

- Arifin, AY. 2011. "Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Upaya Perlindungan Konsumen di Indonesia", Skripsi, Fakultas Hukum, Universitas Islam Indonesia. hal. 19-20.
- BPS. 2022. Muna Dalam Angka. <https://munakab.bps.go.id/publication/2022/02/25/a34a4cb0744cbc31d53b4d53/kabupaten-muna-dalam-angka-2022>.
- Charity ML. 2017. Jaminan Produk Halal di Indonesia (*Halal Products Guarantee in Indonesia*)
- Kemenag. 2023. [Sertifikasi Halal Gratis 2023 Dibuka, Ada 1 Juta Kuota \(kemenag.go.id\)](https://kemenag.go.id)
- Kusnandar, VB. 2021. RISSC: Populasi Muslim Indonesia Terbesar di Dunia. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/03/rissc-populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia>
- Mahfudh N, Ikawati R, Salamah N, Ahda M. 2021. Pelatihan sistem jaminan halal dan implementasinya dengan ikrar halal Muhammadiyah. *Community Empower*. 6(5):828-832. doi:<https://doi.org/10.31603/ce.4518>.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pemerintah desa, masyarakat dan pelaku usaha Desa Napalakura, Kecamatan Napabalan, Kabupaten Muna, Provinsi Sulawesi Tenggara serta Dekan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo yang telah mendanai kegiatan Bimbingan Teknis ini.

- Qomaro GW, Hammam H, Nasik K. 2019. Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Pangan dalam Meningkatkan Perekonomian Lokal Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal di Kecamatan Tragah Bangkalan. *J Ilm Pangabdhi*. 5(2):137-142. doi:10.21107/pangabdhi.v5i2.6116
- Putra, A. H. 2017. Analisis Kinerja Dan Sistem Traceability Pada Rantai Pasok Sayuran Unggulan Di Okiagaru Farm (Institute Pertanian Bogor). Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/90933/1/2017ahp.pdf>
- Undang-Undang Jaminan Produk Halal Berikan Kepastian Hukum Bagi Konsumen", (<http://www.hukumonline.com/berita/baca/lt54241d9c5a5ed/uu-jaminan-produk-halal-berikankepastian-hukum-bagi-konsumen>), diakses 20 Juni 2023).
- Undang-Undang Jaminan Produk Halal. 2014. Peraturan Perundang - undangan. Pemerintah Pusat. Jakarta