

NASKAH ORISINAL

Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Produk Olahan Kurma di Pusat Edukasi Kurma Kediri

Fredy Kurniawan* | Syafsir Akhlus | Hendro Juwono | Suprpto | Eko Santoso | Kartika A. Madurani | Grasiyanto

Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Fredy Kurniawan, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: fredy@chem.its.ac.id

Alamat

Laboratorium Instrumentasi dan Sains Analitik, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Produk Halal adalah produk yang dinyatakan Halal sesuai syariat Islam. Semua produk yang dijual oleh UMKM Produk Olahan Kurma di kota Kediri belum tersertifikasi halal. Sertifikat halal yang tertera pada produk dapat memberi rasa aman terhadap konsumen dan produk tersebut mampu bersaing di pasaran. Oleh sebab itu, dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal untuk produk olahan kurma Kediri. Kegiatan tersebut diawali dengan pengenalan tentang halal dan syarat serta aturan dalam sertifikasi halal. Setelah sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan UMKM yang mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal. Pendampingan ini dilakukan oleh mahasiswa KKN yang telah mengikuti pelatihan kader penggerak halal sebelumnya. Terdapat delapan produk yang diajukan untuk sertifikasi halal. Penyerahan plakat binaan Pusat Kajian Halal juga telah dilakukan untuk delapan produk tersebut.

Kata Kunci:

Halal, Kurma, Pendampingan, Sertifikasi Halal, UMKM

1 | PENDAHULUAN

1.1 | Latar Belakang

Kediri merupakan kawasan perkotaan dan bukan penghasil utama komoditas pertanian, namun kreativitas pelaku usaha berhasil menjadikan Kota Kediri sebagai produsen berbagai produk olahan pangan yang digemari, termasuk kurma. Olahan kurma diproduksi oleh para petani kurma. Beberapa merek produk olahan kurma Kediri telah dikenal oleh konsumen antara lain *Cookies Kurma*, *Sambel Kurma Jeng Tamy*, *Madu Promil Zuriyat*, *Ice Cream Kurma*, *Firdaus Susu Kambing Kurma* dan lain-lain. Para pelaku UMKM Produk Olahan Kurma tersebut berpusat di kota Kediri dibawah bimbingan penggerak UMKM Ibu Silfia yang berlokasi di Jl.Anggraini Raya No.3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri. Terdata ada sebelas (11) produk pengolahan kurma yang secara rutin diproduksi oleh kelompok UMKM tersebut dan dikelola oleh tiga pelaku usaha^[1] Adapun jenis produk, merek dan nama usaha ditampilkan pada Tabel 1 .

Tabel 1 UMKM Produk Olahan Kurma Kediri

No	Nama Usaha	Pemilik	Nama Produk	Jenis Produk	Kelompok Produk	Alamat
1	Cakra Surya	Zuriyat		Madu Promil	Minuman	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
2	Cakra Surya	Arrayana		Permen Kurma Madu	Makanan Ringan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
3	Cakra Surya	-		Ice Cream Kurma	Makanan Ringan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
4	Cakra Surya	Firdaus		Susu Kambing Kurma Madu	Minuman	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
5	Cakra Surya		Cookies Kurma	Kue Kurma	Makanan Ringan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
6	Budhi Utami	Jeng Tamy		Sambel Kurma Pecel	Bahan Makanan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
7	Lilik		Livi Cake	Brownies Kurma	Makanan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
8	Lilik		Livi	Kurma Aneka Isi	Makanan Ringan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
9	Nunik Indayani		Sinoma	Sinom Kurma	Minuman	Dusun Tugumulyo, Desa Tugu, kec. Purwoasri, Kab Kediri
10	Lilik Fadiyah		Saus Ku	Saus Kurma	Bahan Makanan	Jl. Veteran No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri
11	Rinta		Brownies	Brownies Kurma	Makanan	Jl. Anggraini Raya No 3, Sukorame, Mojoroto, Kota Kediri

UMKM Produk Olahan Kurma khususnya sektor pangan sebagai salah satu bagian integral kota wisata harus mampu memberikan jaminan kualitas produk yang dihasilkan, diantaranya jaminan produk halal, agar konsumen menjadi lebih nyaman dan memperoleh kepuasan. Namun demikian, kenyataan yang terjadi masih lebih dari 50% UMKM khususnya sektor pangan di wilayah Kota dan Kabupaten Kediri yang belum memiliki kualitas produk halal. Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Adapun tujuan sertifikasi halal yaitu untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan mempengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut. Pada masa sebelumnya, pengajuan sertifikasi halal oleh produsen masih bersifat sukarela (*voluntary*). Akan tetapi, pasca pemberlakuan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pengajuan sertifikasi halal oleh produsen bersifat wajib (*mandatory*). Ketentuan tentang wajibnya sertifikasi halal bagi semua produk tersebut tertuang dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa: "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan

di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” (Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, 2014). Masih merujuk pada UU di atas, pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal bagi semua produk di Indonesia akan berlaku pada 5 tahun ke depan sejak UU tersebut ditetapkan. Artinya tahun 2019 merupakan tahun pelaksanaan UU tersebut sehingga semua produk, termasuk produk makanan harus bersertifikasi halal^[2].

1.2 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Kegiatan ini berupa pelatihan kepada kader penggerak Halal dan melakukan sosialisasi Halal kepada UMKM sekitar 3-4 kali pertemuan dengan materi:

1. Pengenalan Halal Haram
2. Pengenalan najis
3. Pengenalan bahan (Titik Kritis Produk Halal)
4. Sistem Jaminan Halal (11 kriteria wajib)
5. Mekanisme dan prosedur sertifikasi halal

Selain itu juga pengisian data penelusuran produk mereka sebagai bahan untuk membuat sertifikasi Halal. Setelah produk terdaftar, maka akan dibantu oleh mahasiswa KKN berupa pendampingnya promosi digital.

Adapun strategi kegiatan yang akan dicanangkan yakni terdiri dari Strategi Utama dan Strategi Dasar yang diwujudkan dalam program program kluster. Empat strategi utama yang diusulkan adalah (1) penguatan *halal value chain* dengan fokus pada sektor yang dinilai potensial dan berdaya saing tinggi; (2) penguatan sektor keuangan syariah dengan rencana induk yang sudah dituangkan dalam Masterplan Arsitektur Keuangan Syariah Indonesia (MAKSI) sebelumnya dan disempurnakan ke dalam rencana induk ini; (3) penguatan sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai penggerak utama *halal value chain*; serta (4) penguatan di bidang ekonomi digital utamanya perdagangan (*e-commerce, marketplace*) dan keuangan (teknologi finansial) sehingga dapat mendorong dan mengakselerasi pencapaian strategi lainnya^[3].

Selain strategi utama, terdapat strategi dasar sebagai ekosistem pendukung, yaitu: (1) penguatan regulasi dan tata kelola, (2) pengembangan kapasitas riset dan pengembangan, (3) Peningkatan kualitas dan kuantitas sumber daya manusia, dan (4) Peningkatan kesadaran dan literasi publik.

Masing-masing strategi di atas diwujudkan dalam program-program kluster, beberapa di antaranya merupakan unggulan yang dapat membantu akselerasi pencapaian visi Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024^[4]. Program unggulan untuk memperkuat strategi utama *Halal Value Chain*, terdapat lima program utama, yaitu:

1. Membangun kawasan industri halal dan *halal hub* di berbagai daerah sesuai dengan *comparative advantage* masing-masing daerah unggulan. Hal ini didukung oleh pusat riset yang memiliki kapasitas unggul.
2. Memperkuat infrastruktur untuk meningkatkan efektivitas dan standarisasi proses sertifikasi halal di Indonesia (*Halal Center, Lembaga Penjamin Halal, Perwakilan BPJPH, Sistem Informasi Halal*).
3. Meningkatkan jangkauan (*outreach*) melalui sosialisasi/ edukasi publik *halal lifestyle*.
4. Program Insentif bagi lokal dan *global player* untuk berinvestasi dalam mendukung perkembangan *Halal Value Chain* secara komprehensif (mulai dari bahan baku, produksi, distribusi dan promosi).
5. Memperkuat kerja sama dan pengakuan internasional untuk memperluas pasar produk halal Indonesia, diantaranya melalui standardisasi dan harmonisasi dengan dibentuknya *International halal centre* di Indonesia.

1.3 | Target Luaran

Adapun target luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah penulisan jurnal Nasional dan pembuatan *book chapter*, berita populer di media massa, video kegiatan dan produk UMKM yang tersertifikasi Halal.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

Buah kurma merupakan produk dari pohon palem kurma yang masuk dalam keluarga *Arecaceae*. Pohon kurma merupakan salah satu tanaman tertua yang masih terpelihara di dunia, hasil panen dari pohon kurma ini sebagian besar menjadi sumber penghasilan di wilayah Afrika Utara dan Timur Tengah, meskipun pohon kurma juga tumbuh di beberapa wilayah di dunia. Produksi kurma di dunia mengalami peningkatan hampir tiga kali lipat dari 40 tahun lalu yang mencapai 7,68 juta ton pada tahun 2010. Kurma memiliki berbagai macam nutrisi penting yang bermanfaat sebagai obat untuk beberapa penyakit^[5].

Tanaman kurma tidak hanya tumbuh di negara-negara Timur Tengah, namun juga bisa tumbuh di Indonesia yang beriklim tropis. Kurma Nusantara merupakan nama untuk jenis-jenis kurma yang dibudidayakan di Indonesia salah satunya di kabupaten/kota Kediri. Pembudidayaan kurma ini juga disertai dengan pengolahan pasca panen buah kurma yang dilakukan para penggiat UMKM Kota Kediri.

Tujuan dari pengolahan pasca panen adalah untuk mengolah buah kurma yang produksinya telah melimpah dan mudah mengalami pembusukan. Dengan adanya pengolahan pasca panen kurma, maka produk ini mampu bertahan lama dan bisa dinikmati oleh masyarakat umum. Produk pengolahan bahan kurma diantaranya adalah minuman, makanan, makanan ringan dan bahan tambahan masakan. Adapun jenis produk yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar (1).



Gambar 1 Berbagai produk olahan kurma.

Berlakunya pelaksanaan MEA (Masyarakat Ekonomi Asia) mulai tahun 2015 menjadi titik penting bagi pelaku UMKM (Usaha Kecil Menengah) untuk lebih giat meningkatkan mutu produk dan layanan mereka. Hal tersebut merupakan konsekuensi semakin ketatnya persaingan antar pelaku usaha akibat interaksi global antar-produsen, antar-konsumen, serta antar-produsen dan konsumen, khususnya di wilayah Asia Tenggara (*cermati.com*). Konsekuensinya, pelaku UMKM yang tidak kreatif dan cermat dalam meningkatkan kualitas produknya akan ditinggalkan oleh konsumen yang dapat berdampak pada keberlanjutan UMKM tersebut. UMKM Produk Olahan Kurma khususnya sektor pangan sebagai salah satu bagian integral kota wisata harus mampu memberikan jaminan kualitas produk yang dihasilkan, diantaranya jaminan produk halal, agar konsumen menjadi lebih nyaman dan memperoleh kepuasan. Namun demikian, kenyataan yang terjadi masih lebih dari 50% UMKM khususnya sektor pangan di wilayah Kota dan Kabupaten Kediri yang belum memiliki kualitas produk halal.

Arti harafiah dari Halal adalah halal atau diizinkan. Namun, menurut hukum Islam Syariah, setiap makanan yang diizinkan untuk dimakan dikenal sebagai halal. Transportasi, penyimpanan, pembelian, bahan, penanganan, peralatan, serta aliran dokumentasi dan informasi sesuai dengan aturan umum hukum Syariah untuk memproduksi produk nonmakanan dan makanan dikenal sebagai operasi halal. Konsep Halal tidak hanya terkait dengan produk makanan, tetapi juga dengan kosmetik, perawatan pribadi, farmasi dan produk lainnya. Karena ini sebagian besar diproduksi oleh produsen non-Muslim. Oleh karena itu, ada kekhawatiran di antara konsumen tentang Halalnya bahan-bahan mereka. Keterlibatan daging dan alkohol yang diekstraksi enzim sebagai pengawet menciptakan banyak kecurigaan di kalangan konsumen Muslim yang mencari produk halal. Oleh karena itu, umat Islam juga memiliki kekhawatiran tentang bahan-bahan non-makanan^[6].

Dalam penelitian mengenai kebiasaan konsumen dalam proses Halal, sebagian besar konsumen lebih tertarik untuk membeli makanan dan produk yang halal bersertifikat dengan “halal” logo. Konsumen akan lebih yakin dalam mengkonsumsi makanan yang telah melalui uji, audit dan telah tersertifikat. Semua proses tersebut dapat diwujudkan melalui sertifikasi halal produk olahan makanan^[7].

Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Adapun tujuan sertifikasi halal yaitu untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan mempengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut^[8].

Pada masa sebelumnya, pengajuan sertifikasi halal oleh produsen masih bersifat sukarela (*voluntary*). Akan tetapi, pasca pemberlakuan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pengajuan sertifikasi halal oleh produsen bersifat wajib (*mandatory*). Ketentuan tentang wajibnya sertifikasi halal bagi semua produk tersebut teruang dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa: “*Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal*”^[9]. Masih merujuk pada UU di atas, pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal bagi semua produk di Indonesia akan berlaku pada 5 tahun ke depan sejak UU tersebut ditetapkan. Artinya tahun 2019 merupakan tahun pelaksanaan UU tersebut sehingga semua produk, termasuk produk makanan harus bersertifikasi halal^[10].

Kehalalan suatu produk makanan maupun minuman menjadi hal yang penting untuk diterapkan oleh pemilik usaha di bidang pangan. Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan, beberapa produk pengolahan kurma belum memiliki ijin edar Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan sertifikat Halal, padahal isu halal dan regulasi makanan yang terdaftar menjadi kunci kepercayaan konsumen tentang keamanan pangan. Selain itu, UMKM ini membutuhkan sarana mempromosikan dan menginformasikan terkait produk mereka ke khalayak umum.

3 | METODE KEGIATAN

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini akan dilakukan dengan melakukan kegiatan sosialisasi yang pernah dilakukan oleh pelaku pengabdian masyarakat sebelumnya. Kegiatan ini dilakukan sebagai tahap awal untuk proses penyampaian materi dan memahami pelaku usaha khususnya pelaku UMKM Produk Olahan Kurma terkait kebijakan jaminan produk halal. Bahkan kegiatan ini juga dapat terbuka bagi masyarakat umum yang ingin meningkatkan literasi terkait proses produksi halal.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan pemberian pelatihan dan pendampingan dengan berbagai macam materi mengenai keamanan dan kehalalan pangan. Semua binaan Halal ITS, akan mendapat nomor registrasi (*QR code ID*) dan terhubung dengan web Pusat Kajian Halal ITS. Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 6 tahapan sebagaimana ditampilkan pada Gambar (2) yaitu (1) Workshop kader penggerak halal; (2) Pendampingan penyusunan dokumen manual Sistem Jaminan Halal (SJH); (3) Fasilitasi edukasi dan sosialisasi kebijakan halal; (4) Bimbingan teknis pengisian dari Pusat Kajian Halal; (5) Pendaftaran sertifikasi halal; dan (6) Pemberian plakat logo binaan pusat kajian halal ITS.

4 | HASIL DAN DISKUSI

Pengabdian masyarakat ini dengan metode penyuluhan memberikan hasil berupa pemahaman *stakeholders*, baik *owner* maupun karyawannya tentang Pengertian dan Dasar Hukum Jaminan Produk Halal sesuai dengan ketentuan dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Termasuk di dalam penyuluhan yang pertama, *stakeholders* mendapatkan hadiah dari pengabdian berupa SOP sesuai dengan ketentuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat ditinjau dari proses sosialisasi halal hingga terbitnya No Daftar *Self Declare* sebagai bukti terdaftarnya produk olahan kurma Kediri di BPPJH. Adapun proses sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal sebagai berikut:

- (A) Workshop Kader Penggerak Halal



Gambar 2 Metode pelaksanaan.

Workshop Kader Halal diselenggarakan secara daring selama 2 hari dengan 8 jam materi per hari seperti pada Gambar (3). Materi yang diberikan adalah 1) Kebijakan dan Regulasi, 2) Syariat Fatwa MUI, 3) Titik Kritis Bahan dan Proses Produksi, dan 4) Digitalisasi dan dokumentasi NIB dan sertifikasi halal.

Jenis Najis	Contoh	Cara Menseucikan
1. Berat	Jilatan (air liur) Anjing, Babi dan turunannya	Dibasuh 7x dengan air yang salah satunya dicampur tanah/bahan pembersih kimia.
2. Sedang	Bangkai, produk turunan hewani yang tidak diketahui status halalnya, darah, khamr, kotoran hewan, dll	Dicuci hingga hilang warna, bau dan rasa najisnya.
3. Ringan	Air kencing bayi laki2 yg hanya minum ASI	Diperciki air atau dengan lap basah.

- **Mutanajis** : benda yang terkena najis → **haram**
- **Bahan/produk halal yang terkena najis menjadi haram..!**

Gambar 3 Pelatihan pendamping Halal secara *online*.

(B) Pendampingan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal

Penyusunan Manual SJH didampingi oleh tenaga ahli dan beberapa mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) ITS yang meliputi:

- (a) Pembuatan kebijakan halal
- (b) Pembentukan tim manajemen halal
- (c) Penyusunan daftar bahan baku halal
- (d) Penyusunan matriks produk vs bahan
- (e) Penyusunan diagram alir produksi
- (f) Pengisian formulir aplikasi SJH

(C) Fasilitas Edukasi dan Sosialisasi Kebijakan Halal

Dalam tahap ini, pelaku usaha (UMKM) diberikan fasilitasi berupa pemahaman langsung oleh para dosen anggota tim abmas dalam bentuk kegiatan seminar seperti pada Gambar (4) serta *soft copy* edukasi halal-haram, dan sosialisasi implementasi SJH yang merupakan salah satu komponen dokumen dalam SJH.



Gambar 4 Seminar edukasi Halal.

(D) Bimbingan Teknis Pengisian SPPJH

Bimbingan Teknis pengisian SIHALAL^[11] diselenggarakan secara langsung seperti pada Gambar (5) oleh pendamping sertifikasi halal selama 1 hari. Materi yang diberikan adalah seputar dokumen apa saja perlu disiapkan dan yang perlu diisi dalam SIHALAL.



Gambar 5 Bimbingan teknis pengisian SIHALAL.

(E) Pendaftaran Sertifikat Halal

Dalam tahap ini, Pelaku usaha mendapatkan fasilitasi biaya sertifikat halal yang terdiri dari 3 komponen biaya yakni: Biaya Pendaftaran, Biaya Auditor, dan Biaya Penetapan Halal. Selanjutnya pendaftaran melalui akun SIHALAL dipantau langsung oleh para pendamping sertifikasi Halal seperti pada Gambar (6).



Gambar 6 Pemantauan pengunggahan dokumen di akun SIHALAL.

(F) Pemberian plakat kepada mitra sasaran pengabdian masyarakat

Sebagai penghargaan kepada antusiasme para pelaku UMKM Produsen Olahan Kurma Kediri maka Tim Pengabdian Masyarakat mempersembahkan plakat seperti pada Gambar (7) dan sekaligus penutup dari serangkaian pelatihan dan pendampingan Pengabdian Masyarakat (Abmas) Pusat Kajian Halal (PKH) ITS.



Gambar 7 Pemberian plakat kepada Produsen Olahan Kurma Kediri.

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal di lokasi UMKM binaan telah dilakukan pada tanggal 13 Juli 2022. Rangkaian penutup kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian plakat halal Binaan Pusat Kajian Halal ITS pada tanggal 19 Oktober 2022. Kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan keberhasilan dengan dibuktikan adanya 8 UMKM olahan kurma yang telah memperoleh sertifikat halal. Adapun luaran kegiatan adalah berupa berita populer di media massa (<https://www.its.ac.id/news/2022/07/14/dorong-daya-saing-umkm-abmas-its-dampingi-sertifikasi-produk-halal/> dan <https://dikti.kemdikbud.go.id/kabar-dikti/kampus-kita/dorong-daya-saing-umkm-abmas-its-dampingi-sertifikasi-produk-halal/>). Hak cipta video kegiatan juga telah didaftarkan dengan nomor EC00202281819 dan telah disubmit ke DRPM ITS. Luaran lainnya berupa *book chapter* juga telah diterima. Kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal dapat dilakukan secara berkelanjutan mengingat jumlah UMKM yang masih banyak yang memerlukan pendampingan dan edukasi terkait halal.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Pusat Kajian Halal Institut Teknologi Sepuluh Nopember dan pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk dengan nomor kontrak 1128/PKS/ITS/2022.

Referensi

1. Lintas Daerah News, Hariono, editor, Peserta Penggiat Kurma di Kediri Gelar Silaturahmi Wujudkan Program 100 Desa Tanam Kurma, Ini Pesan Damramil 04/Ngasem; 2020. <https://www.lintasdaerahnews.com/2020/08/peserta-penggiat-kurma-di-kediri-gelar.html>, diakses pada Maret 2023.
2. Republika, Yulianto A, editor, Mandatory Sertifikasi Halal dan Keberlangsungan Dunia Usaha; 2017. <https://news.republika.co.id/berita/jurnalisme-warga/wacana/17/12/28/p1npq4396-mandatory-sertifikasi-halal-dan-keberlangsungan-dunia-usaha?>, diakses pada Maret 2023.
3. KNKS, Nurrahman A, Hartoyo A, editors, Kemenkeu Buat Empat Strategi Kembangkan Ekonomi Syariah Mengacu MEKSI; 2019. <https://knks.go.id/berita/196/kemenkeu-buat-empat-strategi-kembangkan-ekonomi-syariah-mengacu-meksi?category=1>, diakses pada Maret 2023.
4. Nasional KPP, Nasional BPP. Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional Hal 2018;p. 23–24.
5. Parvin S, Easmin D, Sheikh A, Biswas M, Sharma SCD, Jahan MGS, et al. Nutritional analysis of date fruits (*Phoenix dactylifera L.*) in perspective of Bangladesh. *American Journal of Life Sciences* 2015;3(4):274–278.
6. Rusdi SD, Achim N, Edura Wan Rashid W, Hayat N. Employee relationship quality and customer satisfaction: the case of Halal Products Supplier at Elhajj Products SdnBhd. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences* 2016;6(6):35–39.
7. Ahmed W, Najmi A, Faizan HM, Ahmed S. Consumer behaviour towards willingness to pay for Halal products: An assessment of demand for Halal certification in a Muslim country. *British Food Journal* 2018;121(2):492–504.
8. Sungkawaningrum F, Nasrullah A. Eksplorasi peran perbankan syariah dalam memajukan industri halal di sektor makanan halal. *Wahana Islamika: Jurnal Studi Keislaman* 2019;5(2):32–48.
9. Peraturan Pemerintah Undang-Undang Republik Indonesia. Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pasal 4;18:37.
10. Pujayanti DA. Industri halal sebagai paradigma bagi sustainable development goals di era revolusi industri 4.0. *Youth & Islamic Economic* 2020;1(01):20–33.

11. Ro HP, Kusnandar F, Hermanianto J. Sistem Sertifikasi halal dengan sistem CEROL-SS23000 untuk berbagai kategori produsen pangan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 2017;4(1):1–7.

Cara mengutip artikel ini: Kurniawan, F., Akhlus, S., Juwono, H., Suprpto, Santoso, E., Madurani, K.A., Grasiyanto, (2023), Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Produk Olahan Kurma di Pusat Edukasi Kurma Kediri, *Sewagati*, 7(4):467–476, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i4.521>.