

NASKAH ORISINAL

Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah

Hasan Ikhwan^{1,*} | Setiyo Gunawan² | Nur Aini Rakhmawati³ | Shade Rahmawati¹

¹Departemen Teknik Kelautan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

²Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

³Departemen Sistem Informasi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Hasan Ikhwan, Departemen Teknik Kelautan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: hikhwani@gmail.com

Alamat

Laboratorium Lingkungan dan Energi Laut, Departemen Teknik Kelautan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Konsumsi daging ayam merupakan pilihan pertama menu daging di masyarakat, dan dari tahun ke tahun menunjukkan kenaikan yang tinggi seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Daging ayam yang ada di masyarakat, terutama warung-warung makan dan yang dikonsumsi keluarga, masih perlu ditanyakan akan kehalalannya. Seiring dengan program pemerintah untuk mensosialisasikan produk halal, maka kegiatan Abmas ini merupakan usaha untuk memberikan pengertian pentingnya produk halal bagi pelaku usaha potong ayam sekaligus memberikan pendampingan sertifikasi halal. Sebagai obyek adalah para pengusaha potong ayam keluarga (skala mikro) yang ada di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari Kabupaten Boyolali. Dari serangkaian kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha UMK Hasanah Chicken dan Best Chicken telah mengetahui pentingnya sertifikasi halal bagi proses bisnis. Pelaku usaha UMK Hasanah Chicken dan Best Chicken juga telah mendapatkan sosialisasi tentang sistem jaminan produk halal pada proses produksi. Selanjutnya, pelaku usaha UMK Hasanah Chicken dan Best Chicken telah menyusun dan mempunyai manual Sistem Jaminan Halal (SJH) serta telah mendapatkan pendampingan proses sertifikasi halal di BPJPH dan LPH LPPOM MUI.

Kata Kunci:

Sertifikasi Halal, Usaha Mikro, Pemotongan Ayam.

1 | PENDAHULUAN

Pemerintah Republik Indonesia telah memberikan perlindungan dan jaminan halal ke para konsumen di Indonesia. Hal tersebut tertuang dalam berbagai produk hukum antara lain: (1) Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014, tentang Jaminan Produk Halal^[1], (2) Undang-Undang (UU) Nomor 11 Tahun 2020, tentang Cipta Kerja^[2], (3) Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor

26 Tahun 2019, tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal^[3] dan (4) Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal^[4]. Produk-produk hukum ini harus segera disosialisasikan dan diimplementasikan di tengah masyarakat. Implementasi tersebut harus diterapkan sampai kegiatan produksi tingkat mikro dan kecil, termasuk industri rumah tangga.

Industri rumah tangga atau usaha mikro yang saat ini berkembang salah satunya adalah usaha potong ayam. Hal ini karena permintaan konsumsi daging ayam, khususnya ayam buras di berbagai daerah mengalami peningkatan setiap tahunnya, seiring bertambahnya jumlah penduduk Indonesia. Dengan berkembangnya industri pemotongan ayam skala mikro tersebut, akan menimbulkan pertanyaan apakah daging ayam yang selama ini beredar di tengah masyarakat telah memenuhi persyaratan mutu aman, sehat, utuh, dan halal? Persoalan lain yang ditemui adalah sudahkah pelaku usaha kecil/mikro (UMK) tersebut memahami pentingnya bersertifikat halal? Selanjutnya sudahkah memiliki sertifikat halal pada usahanya? Pertanyaan-pertanyaan inilah yang mendasari dilakukan kegiatan berupa pengabdian masyarakat (Abmas) terhadap pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA).

RPA sebagai unit usaha yang bergerak di bidang pemotongan daging ayam sangatlah bertanggung jawab dalam menjaga kehalalan daging ayam yang beredar di masyarakat. Salah satu tahap kritis ditinjau dari aspek kehalalannya, yaitu tahap penyembelihan, proses produksi, dan pengemasan/penjualan. Tahap ini akan menentukan kehalalan daging ayam yang dihasilkan. Untuk mendapatkan sertifikasi halal, RPA harus memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) serta kebijakan dan prosedur sertifikasi yang dikeluarkan oleh BPJPH^[5].

BPJPH adalah singkatan dari Badan Pelaksana Jaminan Produk Halal, suatu lembaga di bawah Kementerian Agama yang bertanggung jawab pada pelaksanaan produk halal di Indonesia^[6]. SJH yang dikeluarkan BPJPH saat ini mengadopsi Halal Assurance System (HAS) 23000, yang merupakan pengembangan dari ISO 9000 versi 2000^[7]. Secara definisi, SJH adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan^[8]. Untuk mengimplemetasikan SJH, perlu diberikan suatu kriteria agar proses kesinambungan halal tadi dapat berjalan dan terukur. Kriteria Sistem Jaminan Halal menurut HAS 23000 ada 11 (sebelas) poin, meliputi yaitu:

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Pelatihan
4. Bahan
5. Produk
6. Fasilitas Produksi
7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
8. Kemampuan Telusur
9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria
10. Audit Internal
11. Kaji Ulang Manajemen

SJH dan Kriteria SJH tersebut mutlak dipunyai oleh perusahaan besar, menengah, kecil atau mikro jika perusahaan tersebut menginginkan sertifikat halal untuk produk-produknya. Demikian pula, jenis usaha dari perusahaan tersebut dapat berupa produk olahan makanan/minuman, kosmetika, obat-obatan, jasa, katering, restoran dan rumah potong unggas. Di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali terdapat dua (2) usaha keluarga yang bergerak dalam pemotongan ayam yang memerlukan pendampingan, yaitu UMK Hasanah Chicken (pemilik Bapak Yari Setya Budi, umur 40 tahun) dan Best Chicken (pemilik Bapak Heri Susanto, 39 tahun). Kedua pelaku usaha tersebut sudah bertahun-tahun melakukan kegiatan bisnis sebagai penyedia daging ayam segar untuk wilayah Kecamatan Nogosari Kabupaten Boyolali. Kondisi pelaku usaha tersebut belum pernah mendapatkan sosialisasi dan pengertian pentingnya sertifikasi halal.

Selanjutnya, kegiatan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal akan dilakukan kepada dua UMK tersebut dengan mencontoh model yang diberikan Khamidinal dkk (2018)^[9]. Sedang teknis dan materi pelatihan kepada pelaku usaha meniru seperti yang dilakukan oleh^[10]. Berdasarkan analisis, dapat diidentifikasi dan diperoleh rumusan permasalahan dari para pelaku usaha tersebut yaitu:

1. Sertifikasi halal merupakan kewajiban bagi para pelaku usaha, namun kebijakan tersebut belum banyak diketahui oleh pelaku usaha.
2. Pelaku usaha belum mengetahui proses produksi produk halal.
3. Pelaku usaha belum mengetahui Sistem Jaminan Halal (SJH).
4. Pelaku usaha belum mengetahui prosedur untuk memperoleh sertifikat halal.

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka dapat dibuat tujuan dari kegiatan ini berupa:

1. Memberikan wawasan kepada pelaku usaha agar mengetahui pentingnya sertifikasi halal bagi proses bisnisnya.
2. Memberikan sosialisasi sistem jaminan produk halal pada proses produksi.
3. Memberikan pendampingan penyusunan manual Sistem Jaminan Halal (SJH).
4. Memberikan pendampingan proses sertifikasi halal di BPJPH dan LPH LPPOM MUI.

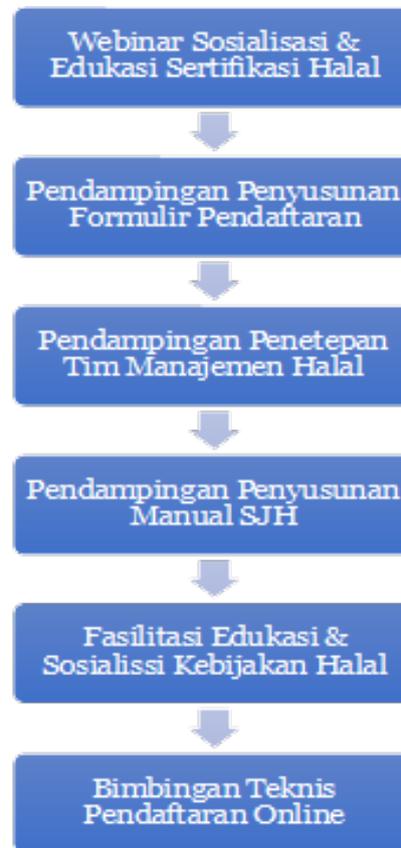
Adapun manfaat yang dapat diambil dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Pelaku usaha menjadi lebih sadar tentang pentingnya menjaga kehalalan suatu produk.
2. Pelaku usaha mengetahui dan memahami syarat dan alur mekanisme pendaftaran sertifikasi halal di BPJPH melalui Sihalal, dan LPPOM MUI melalui Cerol.

2 | METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan pemberian pelatihan dan pendampingan, dengan berbagai macam materi mengenai pentingnya bersertifikat halal bagi pelaku usaha dan prosedur dalam mendapatkan sertifikat halal tersebut. Pelaksanaan dilakukan secara daring dan pendampingan di lapangan. Metode daring dilakukan untuk memberikan sosialisasi dan edukasi tentang sertifikasi halal. Pada tahap ini, pelaku usaha diberikan materi meliputi urgensi sertifikat halal bagi UMKM, pengetahuan dan prosedur tentang pendaftaran sertifikat halal online dan pengetahuan secara umum tentang Sistem Jaminan Halal.

Tahap selanjutnya adalah pendampingan di lapangan. Tahap ini merupakan implementasi dari materi yang telah dilakukan secara daring. Pelaksanaan kegiatan di lapangan ini dibagi menjadi beberapa tahapan sebagaimana ditampilkan pada Gambar 1, yaitu: (1). Pendampingan pengajuan pendaftaran dan pengisian formulir pendaftaran dari BPJPH dan kelengkapannya, (2) Pendampingan penetapan Tim Manajemen Halal, (3) Pendampingan penyusunan manual Sistem Jaminan Halal, (4) Fasilitasi edukasi dan sosialisasi kebijakan halal, dan (5) Bimbingan teknis pendaftaran sertifikasi online via Sihalal BPJPH dan Cerol LPH LPPOM MUI.



Gambar 1 Metode pelaksanaan.

3 | HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

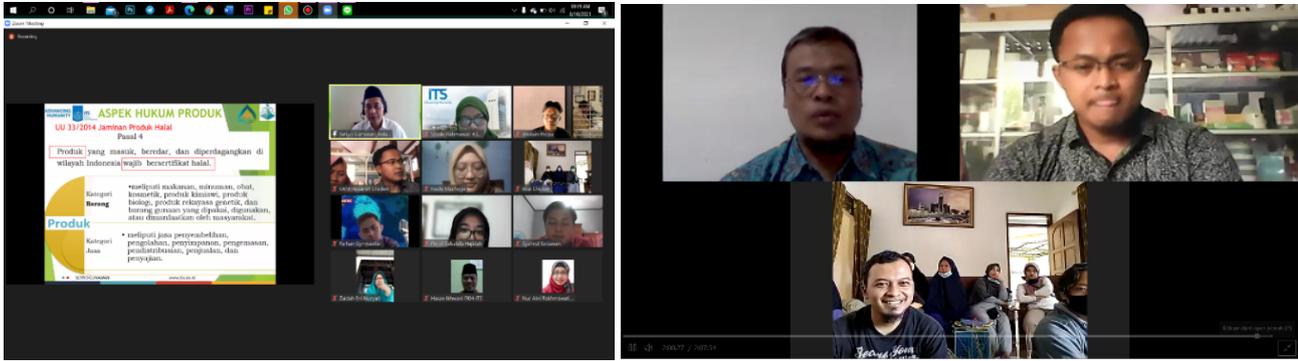
3.1 | Sosialisasi Sertifikasi Halal

Kegiatan sosialisasi sertifikasi halal diberikan dalam bentuk webinar yang diikuti oleh kedua UMK (Hasanah Chicken dan Best Chikcen) dan mahasiswa pendamping. Webinar diadakan pada tanggal 10 Agustus 2021 dengan menggunakan aplikasi zoom, dengan jadwal acara sebagaimana dalam Tabel 1.

Materi I diberikan oleh Prof. Setyo Gunawan berisi alasan mengapa UMK harus bersertifikat halal di era global. Aspek hukum halal, mata rantai produk, jaminan keamanan pangan dan kehalalan pangan diulas secara detail. Diberikan pula fatwa MUI berkaitan dengan penyembelihan, beserta standar penyembelihan dalam rumah potong hewan.

Materi II diberikan oleh Dr. Nur Aini Rakhmawati berisi prosedur pendaftaran sertifikasi halal melalui online. Pendaftaran dilakukan di BPJPH sebagai lembaga otoritas yang mengeluarkan sertifikat halal, beserta dokumen-dokumen yang diupload di Sihahal berupa: surat permohonan, formulir RPA, aspek legal, dokumen penyelia halal, produk, proses produksi, dan manual SJH. Selanjutnya diberikan pula materi upload dokumen melalui Cerol LPPOM MUI Jateng sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Materi III diberikan oleh Dr. Hasan Ikhwani berupa pengenalan Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk RPA. Dijelaskan 11 kriteria SJH, meliputi: Kebijakan halal, tim manajemen halal, edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktifitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak sesuai dengan kriteria, internal audit, dan kaji ulang manajemen.



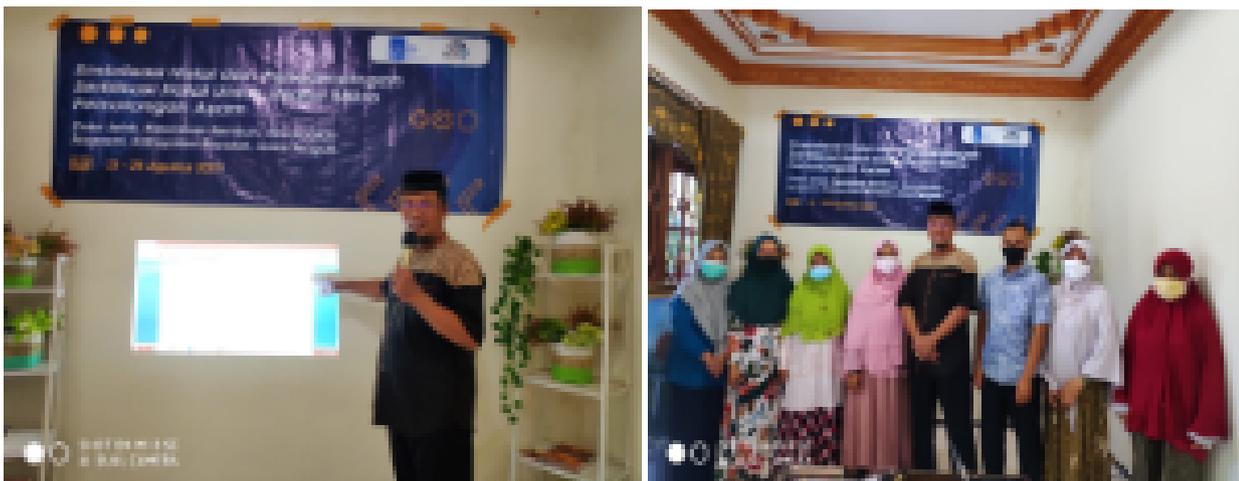
Gambar 2 Foto webinar sosialisasi sertifikasi halal secara daring.

Tabel 1 Susunan Acara Sosialisasi Sertifikasi Halal

Waktu	Kegiatan	Judul	Materi	Pemateri
10.00-10.10	Pembukaan			
10.10-10.40	Pemaparan Materi I		Pentingnya UMK bersertifikat halal	Prof Setiyo Gunawan
10.40-11.10	Pemaparan Materi II		Prosedur sertifikasi halal <i>online</i>	Dr. Nur Aini Rakhmawati
11.10-11.40	Pemaparan Materi III		Sistem Jaminan Halal	Dr. Hasan Ikhwani
11.40-12.15	Diskusi			Dr. Shade Rahmawati

3.2 | Pendampingan Sertifikasi Halal

Tahap ini adalah implementasi dari webinar, dengan cara memberikan pendampingan langsung di lokasi UMK Hasanah Chicken dan Best Chicken di Desa Jetak, kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali selama 6 hari mulai tanggal 23 Agustus sampai dengan 28 Agustus 2021.



Gambar 3 Pendampingan sertifikasi halal pada UMK Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* di Desa Jetak, Rembun, Nogosari, Boyolali.

Tahapan pendampingan pada dasarnya dapat dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

3.2.1 | Pendampingan Pengajuan dan Pengisian Form Pendaftaran dari BPJPH

Pada tahap ini, UMK dibimbing tatacara membuat surat resmi dengan kelengkapan kop surat dan stempel resmi perusahaan. Setelah mempunyai stempel dan kop surat, pelaku usaha dibimbing membuat surat permohonan ditujukan kepada BPJPH dan dilengkapi dengan form FR-RPHU yang didownload dari situs resmi BPJPH. Form FR-RPHU telah diisi oleh kedua UMK, berupa identitas perusahaan, aspek legalnya, sumber daya manusia, dan jumlah ayam yang diopotong perhari dan per bulannya. Form FR-RPHU lalu ditandatangani dan dibubuhi setempel resmi perusahaan.

3.2.2 | Pendampingan Penetapan Tim Manajemen Halal

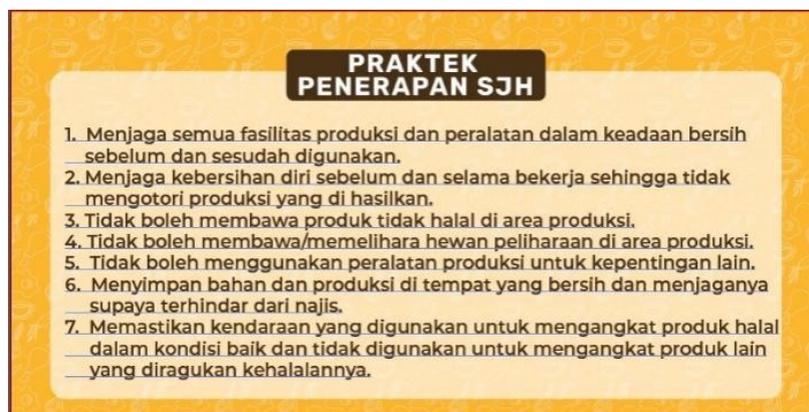
Pelaku usaha dibimbing untuk membuat susunan Tim Manajemen Halal, yang dikukuhkan dalam Surat Keputusan. Tim ini yang bertanggung jawab dalam proses produksi halal, yaitu: menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan, menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan, tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi, tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi, tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis, memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.

3.2.3 | Pendampingan penyusunan manual Sistem Jaminan Halal

Manual SJH adalah dokumen yang paling penting dalam perusahaan dalam kaitannya dengan proses produksi halal dan sistem keberlangsungannya. Template dari BPJPH/LPPOM telah diberikan kepada pelaku usaha UMK, lalu dibimbing satu-persatu cara pengisian berikut penjelasannya. Kedua UMK yaitu Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* telah mempunyai manual SJH yang siap diimpelentasikan ke segenap karyawan dalam melakukan proses produksi halal.

3.2.4 | Fasilitasi Edukasi dan Sosialisasi Kebijakan Halal

Sesuai dengan manual SJH, pelaku usaha wajib lakukan edukasi dan sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh karyawan dan stake holder yang terlibat dalam proses produksi. Pelaku usaha wajib membuat poster yang terpampang dengan jelas di area produksi, meliputi: poster kebijakan halal, poster tentang halal haram najis, dan poster penerapan SJH. Ketiga poster tersebut telah dibuat dan dicetak, yang selanjutnya akan dipasang di area produksi.



Gambar 4 Poster penerapan SJH.

3.2.5 | Bimbingan Teknis Pendaftaran Sertifikasi

Pada tahap ini, pelaku usaha UMK dibimbing untuk melengkapi dokumen-dokumen yang akan diupload melalui Si Halal BPJPH dan Cerol LPH LPPOM MUI Jateng. Dokumen yang disiapkan untuk pendaftaran di BPJPH telah dilengkapi, berupa: surat permohonan, formulir RPA, aspek legal, dokumen penyelia halal, jenis produk, proses produksi, dan manual SJH. Sedang untuk Cerol, selain dokumen di atas masih ditambah lagi berupa: surat pernyataan bebas babi, manual SJH, diagram alur proses produksi, aftar alamat seluruh fasilitas, bukti sosialisasi kebijakan halal, STTD BPJPH Kementerian Agama, bukti pelaksanaan pelatihan internal, NKV dan atau NIB, daftar produk dan data juru sembelih halal. Kedua UMK telah melengkapi sebagian dokumen-dokumen tersebut, dan sebagian kecil masih dalam proses.

4 | KESIMPULAN DAN SARAN

Dari serangkaian kegiatan ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelaku usaha UMK Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* telah mengetahui pentingnya sertifikasi halal bagi proses bisnis.
2. Pelaku usaha UMK Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* telah mendapatkan sosialisasi tentang sistem jaminan produk halal pada proses produksi.
3. Pelaku usaha UMK Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* telah menyusun dan mempunyai manual Sistem Jaminan Halal (SJH).
4. Pelaku usaha UMK Hasanah *Chicken* dan *Best Chicken* telah mendapatkan pendampingan proses sertifikasi halal di BPJPH dan LPH LPPOM MUI.

Sedang saran untuk kegiatan selanjutnya adalah perlu diperbanyak jumlah pelaku usaha UMK yang diberikan pelatihan dan pembimbingan.

5 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung sepenuhnya oleh Pusat Kajian Halal (PKH), Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM) Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS), Surabaya tahun 2021.

Referensi

1. Kemenag. Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014, tentang Jaminan Produk Halal. Kementerian Agama RI 2014;.
2. Kementerian, PUPR. Undang-Undang (UU) Nomor 11 Tahun 2020, tentang Cipta Kerja. Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat 2020;.
3. Kemenag. Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 26 Tahun 2019, tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Kementerian Agama RI 2019;.
4. Kemenag. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kementerian Agama RI 2019;.
5. Dewi RF. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) Dalam Memperoleh Sertifikat Halal Di Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)(Studi Kasus RPH-U Mitra Karya Unggas Batu-Jawa Timur. PhD thesis, Universitas Brawijaya; 2015.
6. Kemenag. Badan Pelaksana Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kementerian Agama RI, www.halalgoid.com 2021;.
7. Estuti W. Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Di Rumah Potong Ayam (Studi Kasus Pada Industri Daging Ayam). IPB (Bogor Agricultural University) 2005;.
8. LPPOM, MUI. Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000. www.halalmui.org 2019;.

9. Khamidinal K, Sudarlin S, Krisdiyanto D, Nugraha I, Sedyadi E. Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penjualan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama* 2018;18(1):63–72.
10. Gunawan S, Darmawan R, Juwari J, Qadariah L, Wirawasista H, Firmansyah AR, et al. Pendampingan produk umkm di sukolilo menuju sertifikasi halalan thayyiban. *SEWAGATI* 2020;4(1):14–19.

Cara mengutip artikel ini: Ikhwani, H., Gunawan, S., Rakhmawati, N.A., Rahmawati, S., (2022), Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah, *Jurnal Sewagati*, 6(4):419–426.