

NASKAH ORISINAL

Pemantauan Kesiapan Produk UMKM Jawa Timur dalam Sertifikasi Halal *Self-declare*

Nasori Nasori* | Retno Asih | Malik Anjelh Baqiya | Agus Rubiyanto

Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Nasori Nasori, Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: nat.nasori@physics.its.ac.id

Alamat

Laboratorium Fisika Medis dan Biofisika, Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Sertifikasi halal *self-declare* merupakan wujud komitmen pemerintah yang dijabarkan oleh BPJH untuk memfasilitasi sertifikasi halal *non-risk* menjelang tahun 2024. Produk UMKM memiliki relatif sederhana terhadap bahan dan proses produksi, namun demikian pengolahan dan proses pembuatannya tetap rentan terhadap titik kritis yang tetap harus diberi penjelasan. Dari 20 pelaku UMKM peserta pendampingan dilakukan dengan cara tatap muka, wawancara secara langsung dan tidak langsung untuk mengetahui tentang pelaksanaan 1) kebijakan halal; 2) bahan dan melaksanakan prosedur terhadap bahan yang digunakan untuk produksi; 3) melaksanakan prosedur proses produk halal; 4) serta melaksanakan audit internal secara berkala. Tujuan pemantauan dan edukasi kepada UMKM ini adalah menguatkan dan memberikan penyuluhan terhadap 4 kriteria dokumen SJH yang diperlukan dalam mengurus sertifikasi halal tipe *self-declare*. Target dari kegiatan ini adalah agar jenis produk-produk UMKM ini dapat melakukan kesiapan secara berkelanjutan pre-sertifikasi sampai pasca-sertifikasi dalam melaksanakan tatacara melaksanakan prosedur halal untuk produk ini. Dari ananlisa faktual 3 UMKM telah mendapatkan sertifikasi halal, 6 UMKM telah kadaluarsa sertifikasi halalnya dengan masa sertifikat 2 tahun dan akan/sedang mengajukan sertifikasi halal *self-declare*, sedangkan 11 UMKM belum pernah mengajukan sertifikasi halal.

Kata Kunci:

Halal, Produk halal, Sertifikasi halal, *Self-declare*, UMKM

1 | PENDAHULUAN

Menurut laporan *the State of Global Islamic Community 2020/2021*, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai konsumen makanan halal terbesar di dunia dengan total pengeluaran sebesar US\$ 170 Milyar^[1]. Hal tersebut disebabkan salah satunya

karena proporsi penduduk muslim Indonesia yang cukup besar yaitu, sebanyak 87,17% dari total populasi^[2]. Walaupun Indonesia menduduki peringkat pertama dalam konsumsi makanan halal, namun hal tersebut tidak turut menjadikan Indonesia sebagai pengekspor produk halal nomor satu di dunia^[3]. Saat ini kebanyakan pemasok produk halal di dunia masih didominasi oleh negara-negara non-muslim seperti Brazil, Amerika Serikat, dan India.

Tahun ini, Indonesia naik satu peringkat ke peringkat 4 dalam perkembangan industri halal berdasarkan rilis laporan oleh Global Islamic Economy 2021^[4]. Sebuah pencapaian yang patut diapresiasi tentunya. Namun bila ditelisik lebih lanjut, dapat dilihat bahwa sektor makanan halal Indonesia masih jauh tertinggal bila dibandingkan dengan negara lain. Indonesia mendapatkan skor 71,5, terpaut cukup jauh dengan negara tetangga seperti Singapura dengan skor 125,2 dan Malaysia dengan skor 209,8^[5]. Realita tersebut menunjukkan bahwa Indonesia masih perlu banyak berbenah dan mengejar ketertinggalan tersebut, mengingat potensi industri halal dalam negeri khususnya sektor makanan dan minuman yang sangat menjanjikan. Oleh karena itu, diperlukan upaya-upaya yang mendukung perkembangan para produsen halal dalam negeri terutama berkaitan dengan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), karena sektor UMKM banyak bersentuhan langsung dengan masyarakat.

Pemerintah perlu menerapkan strategi yang efektif dalam mendorong peningkatan perkenonomian di bidang industri halal di Indonesia khususnya industri makanan dan minuman halal pada tingkat UMKM. Salah satu strategi yang bisa digunakan adalah dengan penguatan regulasi seperti pembuatan Undang-undang (UU) No.23 tahun 2014 tentang jaminan produk halal (JPH). Dari regulasi tersebut merubah sifat sertifikasi halal yang awalnya sukarela (voluntary) sekarang menjadi wajib (mandatory)^[6].

Menurut UU JPH, terdapat lima kategori produk yang wajib memiliki sertifikat halal yaitu: makanan dan minuman, obat-obatan dan kosmetik, produk kimiawi/organik/rekayasa gentika, dan jasa. Jika kelima kategori produk diatas tidak disertifikasi halal, maka pelaku usaha akan mendapatkan konsekuensi berupa memberikan keterangan tidak halal walaupun produknya halal^[7]. Tentu konsekuensi tersebut akan merugikan pelaku usaha. Selain itu, kurangnya kemauan dari UMKM dalam mengurus sertifikasi halal turut menambah deretan masalah yang berpotensi menghambat perkembangan industri halal, khususnya sektor makanan dan minuman dalam negeri.

Pemetaan produk UMKM tahun 2021^[8] merupakan gambaran kesiapan pelaku UMKM untuk mendaftarkan produknya dalam sertifikasi halal. Kendati masih banyak problematika terkait Industri halal di Indonesia, terutama berkaitan dengan UMKM, namun kabar gembiranya adalah jumlah UMKM semakin tahun semakin bertumbuh, terutama berkaitan dengan industri makanan dan minuman. Kenaikan jumlah UMKM tersebut tentunya juga harus dibarengi dengan kejelasan dari segi administrasi, khususnya berkaitan dengan sertifikasi halal^[9]. Sertifikasi halal akan memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha dan akan memberikan keyakinan lebih, terutama bagi konsumen muslim. Produk yang telah bersertifikasi halal diharapkan mampu menembus pasar global dan bisa bersaing dengan produk halal dari negara lain. Upaya pemerintah melalui badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) telah memberikan solusi bagi UMKM terutama untuk produk tak berisiko tinggi untuk didaftarkan dalam sertifikasi halal *self-declare*, terutama untuk produk makan dan minuman^[10].

Melihat begitu pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM, maka perlu edukasi melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan bagi UMKM dalam mendapatkan sertifikasi halal *self-declare*. Langkah tersebut juga akan meningkatkan kesadaran pelaku UMKM akan pentingnya status kehalalan produk yang diproduksi industri halal, terutama di sektor UMKM.

2 | METODE

2.1 | Sumber Data

Responden verifikasi ini adalah pelaku UMKM dengan produk makanan dan minuman di wilayah Jawa Timur pada tahun 2022 (Tabel 1). Data yang digunakan dalam verifikasi ini merupakan data primer yang diperoleh melalui sampling terhadap peserta pelatihan, dengan total responden sebanyak 20 pelaku UMKM.

Data survei adalah pertanyaan standar yang digunakan untuk verifikasi jika menggunakan sertifikasi halal *self-declare* yang dirancang oleh BPJPH.

Teknik pengumpulan data dari 20 UMKM, dalam upaya pemantauan dan edukasi sertifikasi halal tipe *self-declare* ini, digunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu dengan wawancara, observasi, dokumentasi dan studi kepustakaan (Gambar (1)).



Gambar 1 Foto kegiatan tatap muka dalam rangka pengambilan data untuk menggali informasi dari UMKM.

Tabel 1 Nama UMKM dan Produk Pendampingans Halal yang Dilakukan di Berbagai Daerah di Jawa Timur untuk 20 UMKM Terpilih

No	Kab/Kota	Nama	UMKM	Produk
1	Sidoarjo	Sulastri	Natasya Jaya	Tahu Bandung, Tahu sutra
2	Gresik	Falaq Fazarudhin	UD Azka Mulia	Krupuk ikan
3	Kota Mojokerto	Irma Febri	Darti Susilah	Onde-onde
4	Jombang	Tuju Rahayu	Kopwan Bunga Harapan	Steak Getuk
5	Kediri	M. Bahrudin	AW Jaya (DTT)	Tahu Taqwa, Steak Tahu, Getuk Pisang
6	Kediri	Solikin	Tiram Malindo	Jamur Crispy dll
7	Tulungagung	Bu Jarwo	Jarwo	Krupuk Rambak
8	Tulungagung	Kurnia Ika Kusuma	Omah Kopi	Kopi
9	Tulungagung	Eri Sulistiyowati	Gemeli Rizki	Sambel Ikan
10	Ponorogo	Wina	UD Wina Bakery	Aneka Roti
11	Malang	Shita Niawati	Anugrah Jaya	Kripik
12	Malang	Bu Lukis	Lucky coklat dan kripik Ansika	Aneka camilan
13	Blitar	Desita Pradita Isnawati	UD. Puja	Siomay Frozen
14	Blitar	Zaenal	Dapur Mimi	Susu Kacang Ijo
15	Blitar	Pak Rubingan	Ardeling Kopi	Pengolahan kopi
16	Blitar	Sulistyaningsih	UMKM Nanas	Olahan Nanas (minuman)
17	Pasuruan	Ida Irawati	CV. Kopi Citra Persada	Kopi Robusta, Kopi Arabika
18	Pasuruan	Latifatul Kolbi	Qolbi Food Indonesia	Kripik Usus
19	Pasuruan	Nuruz Zakiah	UKM Lempuk Krispi	Lempuk
20	Bondowoso	Bu Nurul	UD. Gehael Food	Tape Crispy

(a) Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan lisan untuk memperoleh secara langsung. Dalam Pendampingan Sertifikasi Halal ini penulis menggunakan dengan 2 cara yaitu mendatangi langsung ke lokasi UMKM dan juga melalui platform Whatsapp jika dirasa kurang lengkap dokumennya. Pertanyaan yang diberikan adalah pertanyaan standar yang dirancang oleh BJJPH melalui laman SIHALAL.

(b) Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data melalui pengamatan. Penulis mengamati saat mendatangi UMKM. Penulis mencatat bahan-bahan membantu mencari keterangan data tersebut.

(c) Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data untuk menambah informasi terkait interpretasi dan analisis masalah. Teknik dokumentasi diperlukan untuk menambah keakuratan, kebenaran data yang didapatkan di lapangan serta bisa digunakan untuk mengecek keabsahan data di kemudian hari.

2.2 | Metode Analisis

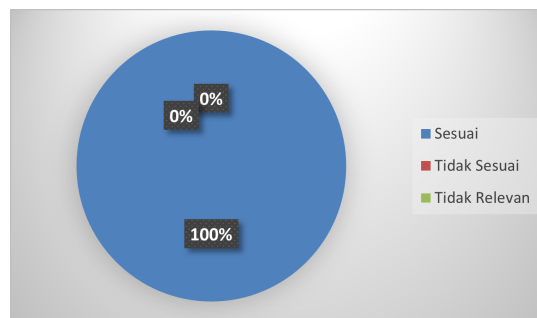
Verifikasi data dilakukan secara deskriptif berdasarkan pengamatan data kuisioner terhadap peserta pendampingan yang meliputi jenis produk, jenis izin usaha yang dimiliki, kebijakan halal, bahan, prosedur proses produksi, audit internal, serta ada atau tidaknya akses untuk mendapatkan sertifikasi halal *self-declare*. Data disajikan dalam bentuk tabel, diagram, serta deskripsi untuk mempermudah interpretasi.

3 | HASIL DAN PEMBAHASAN

Laporan hasil audit merupakan laporan yang dibuat oleh auditor pendamping dengan komponen penilaian sesuai dengan implementasi SJH di UMKM terpilih setelah menjalani pendampingan. Kesesuaian implementasi SJH berdasarkan HAS 23000 dan dokumen turunannya. Dalam hasil audit pendamping ini terdapat 11 komponen yang tiap komponen terdapat 3 opsi jawaban yaitu S (Sesuai), TS (Tidak Sesuai), dan TR (Tidak Relevan). Berikut hasil audit pendamping untuk 20 UMKM terpilih, sesuai dengan sistem jaminan produk halal BPJPH Kementerian Agama Republik Indonesia:

1. Kebijakan Halal

Kriteria penilaian SJH yang pertama yaitu kebijakan halal. Dalam pelaksanaannya, 20 UMKM terpilih setelah mendapatkan pendampingan, telah melaksanakan semua kriteria penilaian dengan baik. Ke-20 UMKM telah menyediakan kebijakan halal yang sesuai komitmen perusahaan, dan juga telah melakukan sosialisasi kebijakan halal ke semua pekerja dan supplier, sesuai dengan Gambar (2) berikut ini.



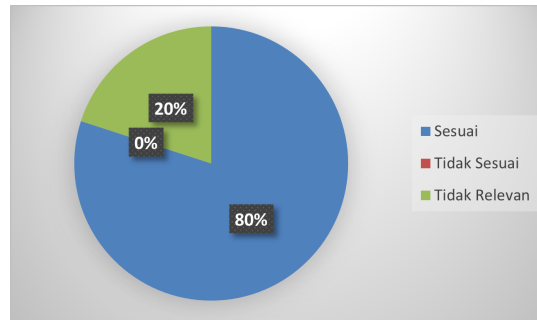
Gambar 2 Hasil audit kebijakan halal UMKM.

Saran: Pelaku usaha UMKM, senantiasa melakukan sosialisasi kebijakan halal secara berkala, agar dapat terus terlaksana secara konsisten.

2. Tim Manajemen Halal

Kriteria penilaian SJH yang kedua yaitu tim manajemen halal. Dalam laporan yang diperoleh, terlihat bahwa pelaku UMKM telah sesuai dengan HAS 23000 seperti yang ditunjukkan pada Gambar (3). Kelima kriteria penilaian telah dipenuhi dengan baik, yang meliputi: (i) tim manajemen halal telah ditetapkan, (ii) tim mencakup semua bagian pada

aktivitas kritis, (iii) tugas, tanggung jawab, serta wewenang tim sudah ditetapkan, (iv) tim memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan, serta (v) tim ditunjang sumber daya yang memadai untuk menjalankan tugasnya.

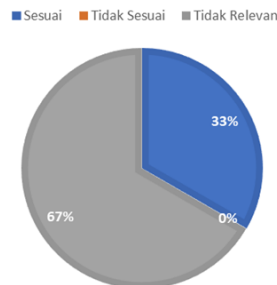


Gambar 3 Hasil audit tim manajemen halal UMKM.

Saran: Perlu dilakukan pemantauan tim manajemen halal secara berkala kinerjanya, sehingga dapat dipastikan sudah sesuai dengan tugas yang telah diberikan.

3. Pelatihan dan Edukasi

Kriteria penilaian SJH yang ketiga yaitu pelatihan dan edukasi. Dalam laporan yang didapat bahwa pelaku usaha UMKM terpilih telah menyesuaikan 3 implementasi terhadap HAS 23000 sedangkan 6 kriteria penilaian lain tertulis tidak relevan. Dalam pelaksanaannya, pimpinan usaha telah menyediakan prosedur pelatihan karyawan terkait aktivitas kritis yang prosedurnya telah disesuaikan dengan HAS 23000. Pimpinan UMKM terpilih juga telah mengikuti pelatihan eksternal yang dilaksanakan 2 tahun sekali.

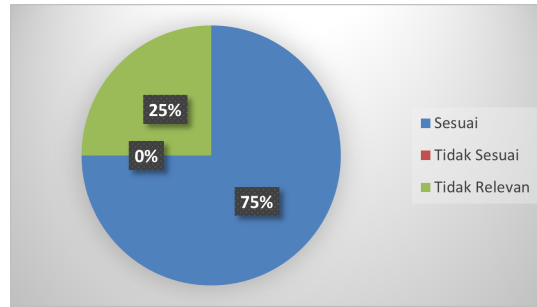


Gambar 4 Hasil audit pelatihan dan edukasi UMKM.

Saran: Perlu diadakan pelatihan internal terkait dengan penerapan sistem jaminan halal agar dijalankan dengan baik harus terus dilakukan berkala minimal 1 kali setahun untuk seluruh pimpinan sebagai pemegang kebijakan sampai dengan karyawan.

4. Bahan

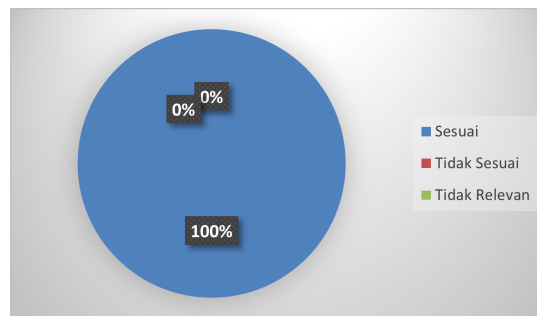
Kriteria penilaian SJH yang keempat yaitu mengenai bahan yang digunakan untuk produksi. Penggunaan bahan-bahan oleh UMKM terpilih telah memenuhi kesesuaian implementasi SJH. Bahan-bahan yang digunakan sudah memiliki dokumen pendukung kehalalan yang valid, selain itu tersedia pula prosedur yang menjamin semua dokumen pendukung bahan yang digunakan masih berlaku. Lalu, semua bahan yang digunakan juga sudah tercantum dalam aplikasi Cerol LPH BPOM MUI Jawa Timur dan laman BPJPH.



Gambar 5 Hasil audit Bahan UMKM.

Saran: Perlu selalu dipastikan dengan benar penggunaan bahan bahan dalam produksi, terutama memastikan terkait *supplier* bahan yang bersangkutan, sehingga nantinya kehalalan produk bisa konsisten terjamin.

5. Produk



Gambar 6 Hasil audit Produk UMKM.

Kriteria penilaian SJH yang kelima yaitu tentang produk. Dalam laporan yang didapat bahwa produk UMKM telah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan. Lima kriteria penilaian yang terjawab sesuai yaitu:

- (a) Produk yang disertifikasi tidak mengunakan nama/bentuk merujuk ke haram
- (b) Profil sensorik produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau/rasa yang merujuk ke haram
- (c) Semua bahan yang akan disertifikasi telah tercantum di Cerol
- (d) Khusus produk retail jika merk yang dipasarkan di Indonesia didaftarkan sertifikasi maka seluruh varian juga ikut didaftarkan
- (e) Khusus produksi/*relabelled* produk asal bersertifikasi halal MUI atau termasuk produk *no-risk*.

Saran: Memberikan keterangan produk secara jelas dan tidak membuat pertanyaan baik tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa.

6. Fasilitas Produksi

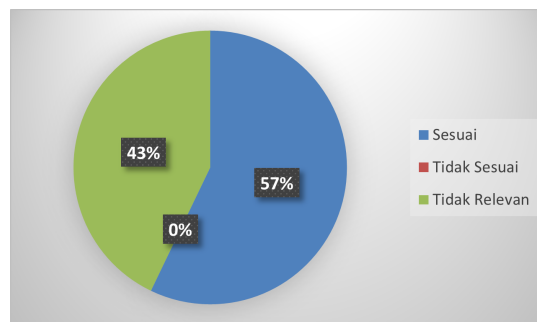
Kriteria penilaian SJH keenam yaitu fasilitas produksi. Dalam laporan yang didapatkan 3 kriteria penilaian yang telah sesuai dengan aturan yang ada yaitu:

- (a) Semua fasilitas produksi telah didaftarkan
- (b) Fasilitas produksi terbebas dari najis dan ada fasilitas sanitasi

- (c) Peralatan produksi tidak terbuat dari bahan haram/najis Sedangkan 4 kriteria penilaian tidak relevan dengan kondisi UMKM

Sedangkan 4 kriteria penilaian tidak relevan dengan kondisi UMKM yang tidak menggunakan bahan babi/turunannya yaitu:

- Jika ada penggunaan bahan babi turunannya untuk produksi yang tidak disertifikasi maka bahan tidak ditangani di fasilitas produksi yang sama dengan bahan yang disertifikasi
- Jika fasilitas produksi pernah digunakan untuk babi/turunannya dan akan digunakan untuk bahan yang disertifikasi maka perlu ada pencucian sesuai dengan syarat
- Pemisahan pencucian fasilitas peralatan bahan yang haram dengan barang yang akan disertifikasi
- Cara pengambilan sampel menjamin tidak terkontaminasi dengan barang haram/najis.



Gambar 7 Hasil audit Fasilitas Produksi UMKM.

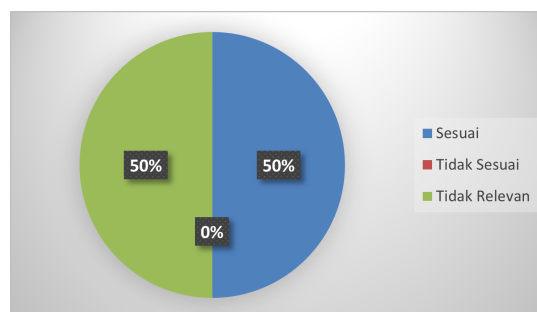
Saran: Pelaku usaha UMKM harus konsisten menggunakan fasilitas peralatan yang terbebas dari najis.

7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

Kriteria penilaian SJH ketujuh yaitu prosedur tertulis untuk aktivitas kritis. Dalam kriteria ini terbagi menjadi 8 jenis prosedur yaitu:

- Prosedur Seleksi Bahan Baru

Prosedur ini yang relevan dan sesuai dengan kondisi UMKM hanya 2 yaitu tersedia prosedur seleksi bahan baru untuk menjamin bahan baru yang disertifikasi dan disetujui oleh LPPOM MUI dan semua bahan baru telah disertifikasi oleh LPPOM MUI sebelum digunakan. Sedangkan untuk 2 kriteria lain tidak sesuai dan tidak relevan dengan kondisi UMKM sekarang ini karena tidak menggunakan babi/turunannya dalam produksi.

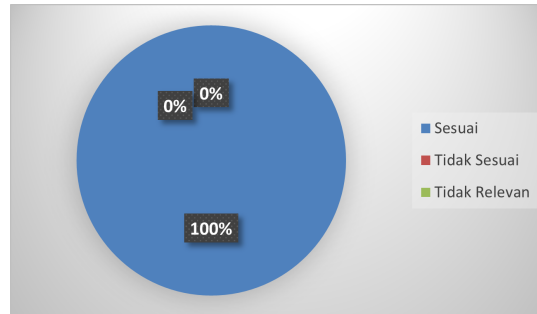


Gambar 8 Hasil audit prosedur seleksi bahan baru UMKM.

Saran: Senantiasa menjaga dan mengecek penggunaan bahan baru untuk proses produksi dengan pada *website*: <http://info.halal.go.id/cari/>

(b) Prosedur Pembelian

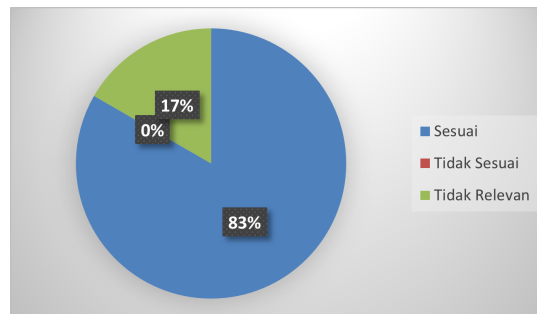
Kriteria penilaian prosedur pembelian dipenuhi dengan baik oleh UMKM terpilih, Prosedur pembelian sudah menjamin bahwa semua bahan yang dibeli sudah disertifikasi dan disetujui oleh LPPOM MUI.



Gambar 9 Hasil audit prosedur pembelian UMKM.

Saran: Selalu memastikan prosedur pembelian telah sesuai dengan cara memelihara bukti pembelian.

(c) Prosedur Pengembangan Produk Baru



Gambar 10 Hasil audit Prosedur Pengembangan Produk Baru UMKM.

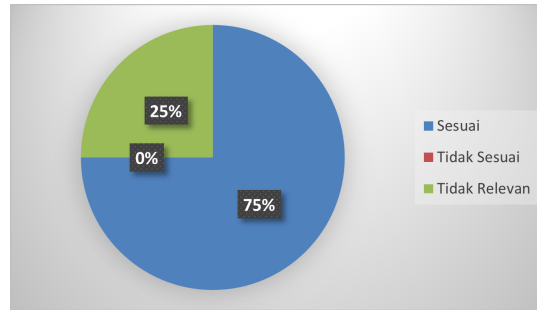
Kriteria penilaian prosedur pengembangan produk baru terdapat 5 kriteria yang sesuai dengan relevan dengan kondisi UMKM terpilih sekarang yaitu:

- i. Tersedia prosedur formulasi produk yang menjamin semua bahan yang digunakan telah disertifikasi dan disetujui oleh LPPOM MUI
- ii. Tersedia formula baku tertulis
- iii. Formula baku sesuai dengan matrik bahan vs produk
- iv. Khusus produk retail, prosedur pengembangan produk baru menjamin produk baru yang dijual di Indonesia dengan merk yang sama dengan produk yang telah memperoleh sertifikasi halal sebelum diedarkan
- v. Semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI. Sedangkan 1 kriteria lain tidak relevan dengan kondisi UMKM pada saat ini.

Saran: Mempertahankan prosedur formulasi produk yang sesuai dengan menerapkan SOP dengan benar dan diketahui oleh semua unsur produksi.

(d) Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang

Kriteria penilaian prosedur pemeriksaan bahan datang di UMKM terpilih hampir semua relevan dan sesuai dengan kenyataan kecuali hanya ada 1 yang tidak relevan yaitu bukti penerapan prosedur pemeriksaan bahan datang.

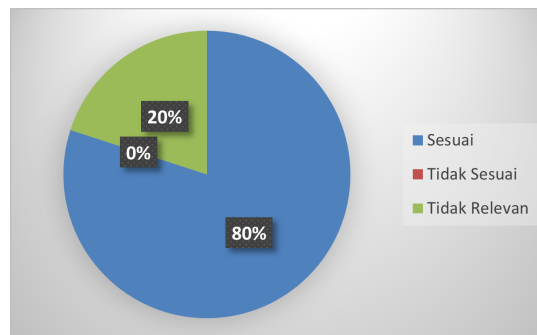


Gambar 11 Hasil audit Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang UMKM.

Saran: Melengkapi bukti penerapan prosedur pemeriksaan bahan datang.

(e) Prosedur Produksi

Kriteria penilaian prosedur produksi di UMKM terdapat 4 kategori yang relevan dan sesuai dengan kondisi sedangkan 1 lainnya tidak relevan dengan keadaan sekarang di UMKM karena tidak menggunakan produk microbial.



Gambar 12 Hasil audit Prosedur Produksi UMKM.

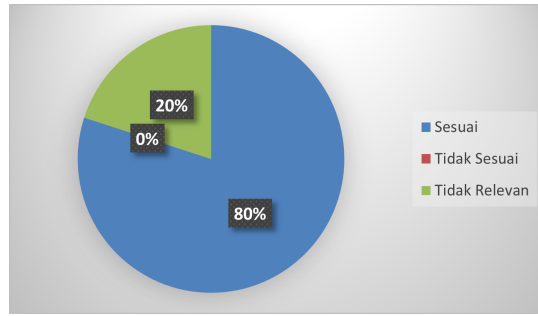
Saran: Mempertahankan prosedur produksi yang sudah sesuai dengan SJH.

(f) Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu

Kriteria penilaian prosedur pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu di UMKM terdapat 3 kategori yang relevan dan sesuai dengan kondisi.

Sedangkan 2 lainnya tidak relevan dengan keadaan sekarang di UMKM karena tidak menggunakan *sharing facility* dan tidak terdapat bukti penerapan prosedur produksi.

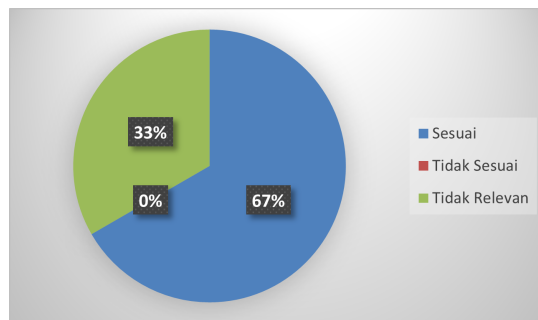
Saran: Melengkapi bukti penerapan prosedur pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu.



Gambar 13 Hasil audit Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu UMKM.

(g) Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan

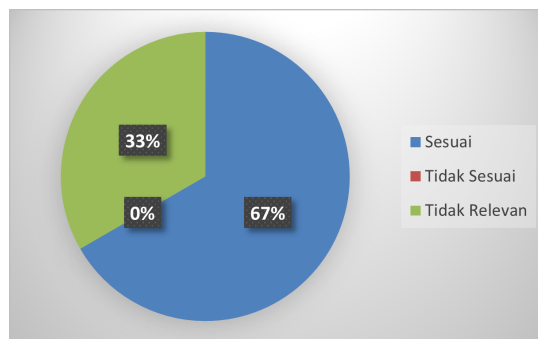
Kriteria penilaian prosedur penyimpanan dan penanganan bahan di UMKM terdapat 2 kategori yang relevan dan sesuai dengan kondisi sedangkan 1 lainnya tidak relevan dengan keadaan sekarang di UMKM karena tidak tersedia bukti penerapan prosedur produksi.



Gambar 14 Hasil audit Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan.

Saran: Melengkapi bukti penerapan prosedur penyimpanan dan penanganan bahan atau produk dengan membuat SOP.

(h) Prosedur Transportasi



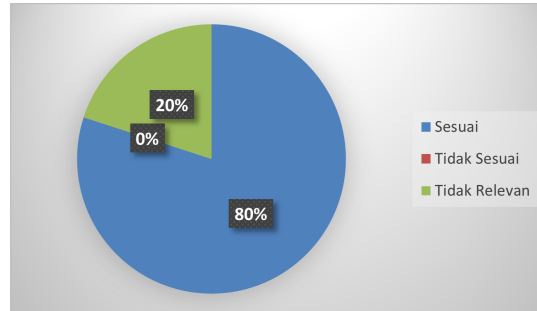
Gambar 15 Hasil audit Prosedur Transportasi UMKM.

Kriteria penilaian prosedur transportasi di UMKM terpilih terdapat 2 kategori yang relevan dan sesuai dengan kondisi sedangkan 1 lainnya tidak relevan dengan keadaan sekarang di UMKM karena tidak tersedia bukti penerapan prosedur produksi.

Saran: Melengkapi bukti penerapan prosedur transportasi.

8. Kemampuan Telusur

Kriteria penilaian SJH yang kedelapan yaitu kemampuan telusur. Dalam laporan hasil audit terdapat 2 kategori yang sesuai dan relevan dan 3 lainnya tidak relevan dengan kondisi UMKM sekarang. Hal yang tidak relevan karena tidak menggunakan pengkodean bahan, tidak ada bahan repacked, dan tidak tersedia bukti telusur produk.

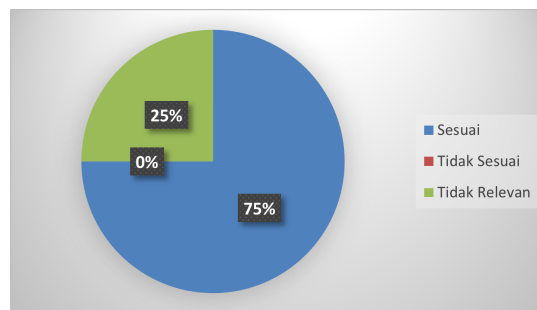


Gambar 16 Hasil audit Kemampuan Telusur UMKM.

Saran: Memastikan bahan yang digunakan merupakan bahan yang sudah disertifikasi LPPOM MUI.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Kriteria penilaian SJH kesembilan yaitu penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Dalam laporan hasil audit terdapat 2 kategori yang sesuai dan relevan dan 2 lainnya tidak relevan dengan kondisi UMKM sekarang. Hal yang tidak relevan karena UMKM terpilih tidak pernah menjual produk yang tidak sesuai kriteria lalu ditarik kembali dan tidak tersedianya bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.

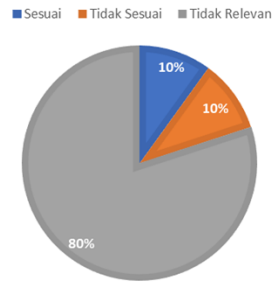


Gambar 17 Hasil audit Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria UMKM.

Saran: Mempertahankan penanganan yang jelas dan sesuai HAS 23000 untuk produk yang tidak memenuhi kriteria serta menyertakan bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.

10. Audit Internal

Kriteria penilaian SJH yang kesepuluh yaitu audit internal. Dalam laporan hasil audit pendamping hanya terdapat 1 kriteria yang sesuai, 1 kriteria yang tidak sesuai, sedangkan 9 kategori lainnya tidak relevan dengan kondisi UMKM sekarang.

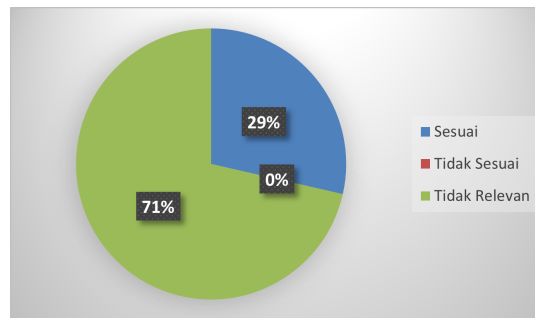


Gambar 18 Hasil audit Internal UMKM.

Saran: Audit internal dapat dijadwalkan sesuai dengan kriteria yang berlaku yaitu, setidaknya enam bulan sekali.

11. Kaji Ulang Manajemen

Kriteria penilaian SJH yang kesebelas yaitu tentang kaji ulang manajemen. Dalam laporan hasil audit pendamping didapatkan bahwa terdapat 4 kategori yang tidak relevan dengan kondisi UMKM sekarang dan 1 kategori yang sesuai.



Gambar 19 Hasil audit Kaji Ulang Manajemen UMKM.

Saran: Memenuhi kriteria kaji ulang manajemen yang sudah ditetapkan.

4 | KESIMPULAN

Pelaksanaan Pendampingan Sertifikasi Halal 20 UMKM terpilih tahun 2022 di beberapa wilayah Jawa Timur dilakukan untuk memberikan gambaran seberapa besar pengetahuan dan kesiapan pelaku UMKM dalam rangka mengikuti sertifikasi halal *self-declare*. UMKM yang didampingi untuk pengajuan sertifikasi halal dari beberapa kabupaten/kota di Jawa Timur dengan produk makanan dan minuman. 3 UMKM telah mendapatkan sertifikasi halal, 6 UMKM telah kadaluarsa sertifikasi halalnya dengan masa sertifikat 2 tahun, sedangkan 11 UMKM belum pernah mengajukan sertifikasi halal. Penyusunan dokumen untuk pengajuan halal telah lengkap khususnya bagi 17 UMKM yang akan mengajukan sertifikasi halal dan selesai dilaksanakan dengan bantuan pemilik usaha UMKM. Dari analisa kebijakan halal 100% relevan, manajemen halal 80% sesuai dan 20% tidak sesuai, pelatihan dan edukasi 33% sesuai serta 67 tidak relevan, bahan 75% sesuai dan 25% tidak relevan, produk 100% sesuai, fasilitas produksi 57% sesuai dan 43% tidak relevan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis rata-rata 75,25% sesuai dan 24,75% tidak relevan, kemampuan telusur 8% sesuai dan 20% tidak relevan, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria 75% sesuai dan 25% tidak relevan, audit internal 10% sesuai, 10% tidak sesuai dan 80% tidak relevan, serta kaji ulang manajemen 29% sesuai dan 71% tidak relevan. Dari analisis faktual tersebut disarankan untuk memberikan informasi dan menyediakan data lengkap dalam

upaya mendapatkan sertifikat halal melalui tipe *self-declare* ini. Untuk menjaga kelanjutan sertifikasi halal perlu ada perbaikan dan evaluasi terus menerus terhadap seluruh tahapan melalui audit kaji ulang manajemen UMKM.

5 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Departemen Fisika ITS melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Tematik Dana Unit Tahun Anggaran 2022 Nomor Surat Perjanjian: 1952/PKS/ITS/2022, Tanggal 23 Juni 2022 – 21 Oktober 2022. Kami juga berterima kasih kepada seluruh mahasiswa KKN yang telah bersedia membantu dan bekerjasama untuk mensukseskan kegiatan abdimas ini.

Referensi

1. Azizah M, Warta Lombok, editor, Indonesia Tunjukkan Eksistensi Industri Halal Melalui Pariwisata dan Fashion Muslim di Peringkat 10 GIE; 2021. <https://wartalombok.pikiran-rakyat.com/ekonomi/pr-1071773517/indonesia-tunjukkan-eksistensi-industri-halal-melalui-pariwisata-dan-fashion-muslim-di-peringkat-10-gie>, diakses pada 18 Agustus 2022.
2. Santia T, Liputan 6, editor, Membanggakan, Indonesia Peringkat 4 di Global Islamic Economy Indicator Score; 2021. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4492135/membanggakan-indonesia-peringkat-4-di-global-islamic-economy-indicator-score>, diakses pada 27 Agustus 2021.
3. Halal MUI, Sertifikasi Halal;. <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui>, diakses pada 20 September 2022.
4. Standard D. State of the global islamic economy report 2020/2021. Dinar Standard, Dubai Islamic Economic Development Center, and Salam Gateway 2020;.
5. Borzooei M, Asgari M. The Halal brand personality and its effect on purchase intention. *Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business* 2013;5(3):481–491.
6. Gunawan S, Darmawan R, Juwari J, Qadariyah L, Wirawasista H, Firmansyah AR, et al. Pendampingan produk umkm di sukolilo menuju sertifikasi halalan thayyiban. *Sewagati* 2020;4(1):14–19.
7. Alhabshi SM. Halal food dilemmas: Case of muslims in British Columbia, Canada. *International Journal of Asian Social Science* 2013;3(4):847–870.
8. Nasori N, Indrawati S, Endarko E, Mashuri M, Prayitno G, Rubiyanto A. Pemetaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Jawa Timur Menuju Sertifikasi Halal Tahun 2024. *Sewagati* 2022;6(1):76–84.
9. Konety N, Purnama C, Adilla MH, et al. Pemahaman Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Jatinangor terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2018;1(1):31–49.
10. Gunawan S, Juwari J, Aparamarta HW, Darmawan R, Rakhmawati NA. Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Sewagati* 2021;5(1):8–14.

Cara mengutip artikel ini: Nasori, N., Asih, R., Baqiya, M.A., Rubiyanto, A., (2023), Pemantauan Kesiapan Produk UMKM Jawa Timur dalam Sertifikasi Halal *Self-declare*, *Sewagati*, 7(2):240–252, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.475>.