

**NASKAH ORISINAL**

# Peran Suplai Daging dalam Sertifikasi Halal *Self Declare* pada Percepatan Pemulihan Ekonomi di Kelurahan Bulak-Surabaya

Setiyo Gunawan<sup>1,2,\*</sup> | Juwari<sup>1,2</sup> | Hakun Wirawasista Aparamarta<sup>1,2</sup> | Annas Wiguno<sup>1,2</sup> | Rendra Panca Anugraha<sup>1,2</sup> | Penny Diana Puspitawaty<sup>3</sup> | Ari Prabowo<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Pusat Kajian Halal, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup>Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

<sup>3</sup>Bidang Perekonomian dan Pemberdayaan Ummat, Ikatan Sarjana Nadhatul Ulama (ISNU), Surabaya, Indonesia

<sup>4</sup>Kolaboratif Aktif Jejaring Informatif (KAJI), Surabaya, Indonesia

## Korespondensi

\*Setiyo Gunawan, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: [gunawan@chem-eng.its.ac.id](mailto:gunawan@chem-eng.its.ac.id)

## Alamat

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

## Abstrak

Tujuan dari pengabdian masyarakat (Abmas) ini adalah mempelajari peran suplai daging segar dalam kesuksesan pendampingan fasilitasi sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha (*self declare*), yang merupakan salah satu cara yang diharapkan mampu mempercepat pemulihan ekonomi di Kelurahan Bulak, Kota Surabaya. Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 6 tahapan, yaitu seleksi pelaku usaha mikro dan kecil, seleksi mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN), workshop kader penggerak halal, pendampingan penyusunan dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pendaftaran sertifikasi halal, dan pemberian plakat logo binaan pusat kajian halal Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Dalam kaitannya dengan bahan yang digunakan harus dipastikan kehalalannya, para pelaku usaha mengalami kesulitan menemukan daging segar halal bersertifikat halal di pasar. Hal ini mengakibatkan sekitar 53% pelaku usaha tidak bisa menikmati program sertifikasi halal gratis 2023. Tempat potong hewan tradisional yang ada dipasar ternyata tidak ada ijinnya. Kendala kebijakan pemerintah lainnya, yaitu limbah yang sesuai dengan Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL). Tempat potong hewan tradisional bisa menjadi sumber kontaminasi penyakit karena kemungkinan ternak yang dibawa untuk dipotong berasal dari suatu daerah yang sedang ada dalam keadaan infeksi subklinis suatu penyakit. Sedangkan, kewenangan untuk mengatur tempat potong hewan tradisional agar bisa menjadi dan memenuhi standard Rumah Potong Hewan (RPH) ada di pemerintah kabupaten/kota.

## Kata Kunci:

Daging segar halal, Pendamping proses produk halal, Rumah Potong Hewan, *Self Declare*, Sistem Jaminan Produk Halal

## 1 | PENDAHULUAN

### 1.1 | Latar Belakang

Daging adalah sumber protein hewani yang banyak digemari. Daging merah (seperti daging sapi) dan daging putih (seperti daging ayam) dapat diolah menjadi berbagai masakan yang terbilang lezat. Mayoritas masyarakat menggemari daging yang segar, yang kerap dibeli di pasar tradisional. Namun, keraguan kerap muncul terkait kehalalan daging karena tidak adanya sertifikat halal di pasar. Meski sapi dan ayam merupakan hewan yang halal dikonsumsi, daging keduanya dapat menjadi haram jika penyembelihannya tidak sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku<sup>[1][2][3]</sup>.

Selain bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakannya, produk halal sudah terbukti dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha. Berikut regulasi halal berkaitan dengan kualitas daging dan Rumah Potong Hewan (RPH), yaitu:

1. Undang-Undang No.7/1996 tentang Pangan, mengatur peran pemerintah dalam penyediaan produk pangan asal hewan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)<sup>[4]</sup>.
2. Undang-Undang No.8/1999 tentang Perlindungan Konsumen<sup>[5]</sup>.
3. Undang-Undang No. 18/ 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasal 58 ayat 1 dan Pasal 62 ayat 1<sup>[6]</sup>.
4. Peraturan menteri pertanian No.13/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia dan Unit Penanganan Daging, pasal 38 dan 39<sup>[7]</sup>.
5. Peraturan menteri pertanian No.50/2011 tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan dan/atau Olahannya ke Dalam Negara Republik Indonesia, pasal 2 ayat 2<sup>[8]</sup>.
6. Undang-Undang No.18/2012 tentang Pangan Pasal 57 menyatakan pelaku usaha berkewajiban mencantumkan logo halal pada kemasan produk pangan yang diperdagangkan di wilayah Indonesia tujuannya adalah untuk melindungi dan memberi kepastian hukum hak-hak konsumen muslim terhadap produk yang halal<sup>[9]</sup>.

Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mempelajari peranan suplai daging halal dalam mempercepat pemulihan ekonomi syariah di lingkungan kota Surabaya dengan melibatkan mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN) sebagai pendamping proses produk halal (P3H).

## 2 | METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan berdasarkan kegiatan yang pernah dilakukan oleh pelaku pengabdian masyarakat sebelumnya dengan beberapa modifikasi<sup>[10]</sup>. Proposal pengabdian masyarakat disusun sesuai panduan pada web Pusat Kajian Halal ITS<sup>[11]</sup>.

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 ([www.its.ac.id/pkh](http://www.its.ac.id/pkh))<sup>[12]</sup>. Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 6 tahapan sebagaimana ditampilkan pada Gambar (1), yaitu sosialisasi kesadaran halal (1); seleksi pelaku usaha mikro dan kecil (2); seleksi mahasiswa KKN (3); workshop pendamping proses produk halal (4); Pendampingan penyusunan dokumen manual Sistem Jaminan Halal (SJH) (5); dan Pemberian plakat logo binaan pusat kajian halal ITS (6)<sup>[13]</sup>.

### 2.1 | Sosialisasi kesadaran halal

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini, diawali dengan kegiatan sosialisasi yang pernah dilakukan oleh pelaku pengabdian masyarakat sebelumnya<sup>[14]</sup>, bekerjasama dengan pemerintah kota Surabaya, Yayasan Bina Insan Mulia, Yayasan Masjid Manarul Ilmi ITS, Ikatan Sarana Nahdlatul Ulama (ISNU) Surabaya, Kolaboratif Aktif Jejaring Informatif (KAJI), dan Lembaga Kajian Kerohanian Islam (LKKI) Departemen Teknik Kimia ITS. Kegiatan ini dilakukan untuk sosialisasi kesadaran halal (*Halal Lifestyle*) dan program pemerintah berupa sertifikasi halal gratis (SEHATI) melalui jalur *self declare*.

## 2.2 | Seleksi usaha mikro dan kecil (UMK)

Seleksi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) calon binaan pusat kajian halal ITS digolongkan menjadi 3 level, yaitu level A (UMK yang sudah mempunyai nomor ijin berusaha (NIB), ijin edar, dan/atau laik higene sanitasi); level B (UMK yang sudah mempunyai NIB); dan level C (UMK yang belum mempunyai nomor pokok wajib pajak, NPWP).



**Gambar 1** Metode Pelaksanaan.

## 2.3 | Seleksi mahasiswa KKN ABMAS

Seleksi mahasiswa KKN dilakukan setelah pengumuman pemenang pengabdian kepada masyarakat dana ITS dan unit kerja Tahun 2023, dengan syarat dan ketentuan pendaftaran KKN Abmas sebagai berikut: mahasiswa KKN adalah mahasiswa semester 4 keatas yang belum mengikuti KKN (1); Informasi Lokasi, Judul KKN Abmas, dan Ketua Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) tersedia pada link: <https://www.its.ac.id/pkh/id/pemenang-hibah/> (2); Pendaftaran mahasiswa KKN secara *online* melalui masing masing ketua tim Abmas (3); Satu tim terdiri dari 10-20 mahasiswa KKN (4); KKN Abmas dinyatakan selesai setelah unggah laporan dan luaran dan data tersedia di <https://data.its.ac.id/kkn/> (5); KKN Abmas dikonversi menjadi MK KKN (3 SKS) pada semester berikutnya (6).

## 2.4 | Workshop pendamping proses produk halal

Rendahnya literasi halal secara otomatis berdampak pada rendahnya kesadaran halal di masyarakat. Program utama berupa kampanye nasional gaya hidup halal diharapkan mampu untuk meningkatkan literasi dan kesadaran masyarakat dalam memilih gaya hidup halal. Selain itu, ekonomi dan industri halal juga dapat disosialisasikan melalui workshop. Workshop Kader Penggerak Halal diselenggarakan secara terpusat melalui Tekno Sains Academy (TSA) ITS meliputi workshop Pendamping Proses Produk Halal (PPH). Materi yang diberikan adalah hukum halal-haram, Fatwa-fatwa MUI, ijin edar Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), ijin edar Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pengenalan bahan baku halal, pengenalan sistem jaminan keamanan pangan, pengenalan sistem jaminan produk halal, sertifikasi halal, keuangan syariah, hingga pemberian materi pemasaran *online* dan ekspor.

## 2.5 | Pendampingan penyusunan manual sistem jaminan produk halal (SJPH)

Dalam tahap ini, pelaku usaha mikro dan kecil diberikan fasilitasi poster kebijakan halal, poster edukasi halal-haram, dan sosialisasi implementasi SJPH yang merupakan salah satu komponen dokumen dalam SJPH. Penyusunan manual SJPH secara *online* di SIHALAL didampingi oleh mahasiswa KKN ITS dan dosen pembimbing lapangan yang meliputi:

1. Pembuatan kebijakan halal
2. Pembentukan tim manajemen halal
3. Penyusunan daftar bahan baku halal
4. Penyusunan matriks produk vs bahan
5. Penyusunan diagram alir produksi
6. Pengisian formulir aplikasi SJPH

## 2.6 | Pemberian plakat binaan pusat kajian halal ITS

Pemberian plakat logo binaan Pusat Kajian Halal ITS adalah penutup dari serangkaian pelatihan dan pendampingan Pengabdian Masyarakat (Abmas) Pusat Kajian Halal (PKH) ITS. Dalam plakat tersebut tersedia *barcode* yang dapat memberikan informasi sertifikasi halal terkait binaan tersebut.

## 3 | HASIL DAN DISKUSI

Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) telah mulai memberikan perhatian kepada bidang pangan halal dengan pembentukan Pusat Kajian Halal dibawah Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat, yang dituangkan dalam Surat Keputusan Rektor No. 4802/IT2/HK.00.01/2019<sup>[15]</sup> sesuai Peraturan Rektor ITS No. 26 tahun 2019 tentang Organisasi dan Tata Kerja ITS<sup>[16]</sup>. Program kerja Pusat kajian halal ITS, antara lain:

(a) Pendidikan

Terbentuknya Lembaga Pelatihan Kerja (LPK), Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP), Program Studi.

(b) Penelitian

Riset terkait Halal (Gelatin, Autentifikasi Halal, Minyak goreng bebas 3 MCPD ester), memaksimalkan fasilitas laboratorium uji (DNA babi-Khamr), dan kelola Jurnal Halal.

(c) Pengabdian Masyarakat

Terbentuknya Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Pendampingan (Zona KHAS, 1000 Sertifikasi Halal Gratis, Toko Bahan Baku (ToBaKu) Halal).

Pemerintah juga telah menetapkan visi dan arah Pembangunan Jangka Panjang (PJP) Tahun 2005–2025 yang dituangkan dalam UU No 17 tahun 2007, tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN)<sup>[17]</sup>. Undang-Undang ini menetapkan Arah, Tahapan, dan Prioritas Pembangunan Jangka Panjang Tahun 2005–2025 dibidang Penguasaan, Pengembangan, dan Pemanfaatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, yang antara lain menyatakan bahwa pembangunan IPTEK diarahkan untuk mendukung ketahanan pangan dan energi.

Sesuai dengan UU No.18/2012 tentang pangan, pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam UUD 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Definisi keamanan pangan berdasarkan Undang-Undang No.18 tahun 2012 adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan (i) cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta (ii) tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi<sup>[9]</sup>.

Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No 86/ 2019 tentang keamanan pangan, setiap pangan yang diedarkan di wilayah NKRI yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan berlabel, wajib memiliki nomor pendaftaran (pangan segar asal nabati), nomor registrasi (pangan segar asal hewani), sertifikat kelayakan pengolahan (pangan segar asal ikan), dan nomor izin edar (pangan olahan)<sup>[18]</sup>.

Lebih lanjut, terkait pangan yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya, maka pemerintah terus berupaya mendorong Indonesia untuk menjadi produsen produk halal. Salah satunya dengan cara membuat regulasi yakni UU No. 33/2014<sup>[19]</sup> dan UU 11/ 2020 tentang Cipta Kerja mengamankan sebuah Peraturan Pemerintah (PP) 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH)<sup>[20]</sup>. Selanjutnya, UU No.6/2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang<sup>[21]</sup>. Salah satu regulasi penting adalah berubahnya sifat sertifikasi halal yang semula *voluntary* (sukarela) bagi pelaku usaha, kini telah berubah menjadi *mandatory* (wajib).

Mengawali tahun 2023, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) kembali membuka program Sertifikasi Halal Gratis (Sehati). Pendaftaran Sehati 2023, pelaku usaha dapat mengakses website SIHALAL ([ptsp.halal.go.id](http://ptsp.halal.go.id)) atau melalui

aplikasi Pusaka. Pusaka merupakan aplikasi yang menghadirkan berbagai fitur layanan *online* Kementerian Agama untuk Masyarakat, seperti pendaftaran haji, pendaftaran nikah, dan sertifikasi halal. Aplikasi ini sudah dapat diunduh di *Playstore* bagi pengguna android atau di *Appstore* bagi pengguna iOS.

Perkembangan sertifikasi halal di Indonesia menunjukkan kemajuan yang luar biasa bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam (1) dan fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) (2), dimana sertifikat halal sebagai syarat untuk pencantuman logo halal di suatu produk seperti pada Gambar (2 ). Pengujian laboratorium tidak bersifat wajib (*mandatory*) pada saat pengajuan produk halal namun lebih untuk mendukung data jika ada keraguan saat pengambilan keputusan untuk kehalalan suatu produk karena pengujian laboratorium memerlukan biaya besar yang justru dapat memberatkan perusahaan.



**Gambar 2** Logo Halal Indonesia.

Database pelaku usaha mikro dan kecil dikumpulkan dan diklasifikasikan ke dalam prioritas mengingat pentingnya peranan data bagi pengembangan pelaku usaha mikro kecil seperti terlihat pada Tabel 1 . Data pelaku usaha tersebut diverifikasi dan validasi berdasarkan persyaratan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil kategori *self-declare* sesuai keputusan kepala BPPH No.22/2023<sup>[22]</sup>, yaitu:

- (i) Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
- (ii) Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan dengan menu banyak/ outlet lebih dari satu);
- (iii) Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri dan memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 2 miliar rupiah;
- (iv) Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
- (v) Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana;
- (vi) Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal;
- (vii) Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari tujuh hari atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait;
- (viii) Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi;
- (ix) Secara aktif telah berproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal;

- (x) Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya. Dibuktikan dengan sertifikat halal, atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
- (xi) Tidak menggunakan bahan yang berbahaya;
- (xii) Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
- (xiii) Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikasi halal;
- (xiv) Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
- (xv) Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi *hurdle*);
- (xvi) Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara *online* melalui SIHALAL;
- (xvii) Pengajuan sertifikasi halal *self declare* untuk 1 NIB dapat diajukan maksimal 3 kali pengajuan dengan 3 jenis produk yang berbeda;
- (xviii) Pengajuan sertifikasi halal diajukan per jenis produk dengan ketentuan maksimal 10 nama produk;
- (xix) Pengajuan tidak dibolehkan dipecah menjadi beberapa pengajuan yang sebenarnya bisa masuk dalam satu jenis produk yang sama. BPJPH melakukan *screening* data untuk pengajuan yang dipecah. Jika ditemukan data yang dipecah dan memungkinkan digabung dalam satu jenis produk dan satu pengajuan, maka BPJPH menggabungkan pengajuan tersebut sehingga dimungkinkan yang semula terdapat 10 pengajuan bisa menjadi hanya satu atau dua pengajuan sertifikat halal *self declare*;
- (xx) Jenis usaha yang diajukan merupakan usaha rumahan bukan pabrikan.

**Tabel 1** Data Pelaku Usaha Binaan dan Penugasan Mahasiswa KKN Tahun 2023

No.	Nama	Kelompok Produk*	Rincian Jenis Produk
1	Dapoer Ananda	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Dimsum
2	Khuzaimah Rumiati	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Kebab
3	Tiara Kue	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Dimsum
4	Didhan	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Martabak isi telur, wortel & ayam
5	Azhian cake	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Pangsit Mie Ayam Jakarta
6	Sundari	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Rice ball ayam fillet, Somay, Seblak, minuman kekinian (es coklat, Boba)
7	Cilok Sukarasa	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Nasi babat
8	Depot Jeng Mur	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Nasi Kotak
9	Dapoer Ananda	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Nasi urap ayam panggang, Nasi kuning, Nasi campur

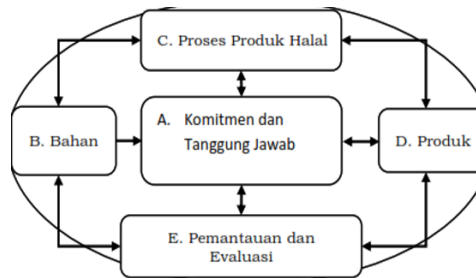
10	Makanan sehat	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Nasi urap ayam panggang
11	Faidatul Komariyah	Makanan: Produk bakeri	Sosis kribo
12	New miago	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Saridele, sinom, beras kencur
13	Chumrotin	Makanan: Buah dan sayur dengan pengolahan	Dessert Sago, Korean milk, fudgy brownies, macaroni schotel dll
14	Nur Aini Zulastri	Makanan: Buah dan sayur dengan pengolahan	Buah, susu
15	Kebab al farisi	Makanan: Bumbu masak	Sambal bawang, sambal bajak, sambal judes.
16	Dimsum Jawara Rasa	Makanan: Ikan dan produk perikanan	Siomay udang, siomay kepiting, sushi, hakau udang, udang rambutan
17	D'KriuK	Makanan: Makanan ringan siap santap	Makanan kriuk, kacang sembunyi, dll
18	Dapur jasmine	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Aneka sambal dan masakan
19	Lapak Risol dan Sosis Solo	Makanan: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	Martabak mie
20	Rifki	Makanan: Produk bakeri	Kue Basah dan kering
21	Dimsum alzacky	Makanan: Produk bakeri	Kue
22	Homemade_qu pizza	Makanan: Produk bakeri	Pizza
23	Dessert By Bundi	Makanan: Produk bakeri	Donat
24	Hanny kitchen	Makanan: Produk bakeri	Kue basah dan kering
25	Jajan Bu Mia	Makanan: Produk bakeri	Cilok & cilok crispy
26	Suliyatun	Makanan: Produk bakeri	Kue basah dan kering
27	Rumah saridele	Makanan: Produk bakeri	lumpia rebung
28	Dian	Makanan: Produk bakeri	Cilok
29	Sugiarti	Makanan: Produk bakeri	Sosis solo, kue kering nastar, kastangel, almond
30	Sambal Budhe Supi	Makanan: Produk bakeri	Risol mayo dan sosis solo
31	Pawon nafisa	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Juice buah, salad buah, aneka kue kering
32	Mazara	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Jus bu ria
33	Na.Ra Juice	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Minuman
34	Okta Putri Hariningtyas	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Minuman sinom
35	Depot wong jogja	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Jus buah
36	Dapur Mom's Rerey	Minuman: Minuman dengan pengolahan	Minuman kunyit asem luntas
37	Ine'z Catering	Jasa	Catering
38	Elly	Jasa	Catering
39	Sarip	Jasa	Catering
40	Depot Wong Jogja	Jasa	Catering
41	Elly	Jasa	Catering
42	Ulfa	Jasa	Catering
43	Choirotul Aini	Jasa	Catering
44	Kalemaeboss	Jasa	Catering
45	Dapur wina	Jasa	Catering

\*Keputusan Kepala Badan No 22 Tahun 2021 tentang jenis produk yang wajib sertifikat halal *self declare*

Ketersediaan produk halal memiliki urgensi penting terkait kepastian hukum ketersediaan produk halal, memberikan keamanan, kenyamanan, dan perlindungan (1), meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk (2), memberikan keuntungan timbal balik (3) dan menumbuhkan kerjasama internasional dalam perdagangan produk halal (4). Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini, diawali dengan kegiatan Sosialisasi terkait prosedur sertifikasi halal jalur *self declare* seperti yang terlihat pada Gambar (3).



**Gambar 3** Sosialisasi kesadaran halal di Kelurahan Bulak, Surabaya.



**Gambar 4** Kriteria sistem jaminan produk halal.

Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023, tentang kriteria sistem jaminan produk halal (SJPH), terdiri dari 5 kriteria, atau juga disebut 5 rukun halal (Gambar (4))<sup>[23]</sup>. Lima poin inilah menjadi *backbone* dari SJPH, yang akan menjadi pegangan pelaku usaha (PU) dalam menerapkan SJPH. Kriteria pertama adalah komitmen dan tanggung jawab. Pemenuhan kriteria ini bisa ditunjukkan oleh PU melalui pernyataan tertulis pimpinan perusahaan bahwa mereka siap menerapkan dan menjaga terpenuhinya kriteria halal, seiring dengan waktu dan dinamika regulasi yang ada.

Kriteria kedua adalah bahan. Bahan mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, kemasan, bahan penolong pencucian dan media untuk validasi hasil pencucian. Intinya, status kehalalan bahan yang terlibat dalam proses produksi harus dijamin oleh PU. Kriteria ketiga adalah proses produk halal (PPH). Status halal produk tidak hanya ditentukan dari bahan, namun juga dari kondisi proses produksi. SJPH memberikan rincian yang sangat ketat mengenai pemenuhan kriteria ini, mulai dari lokasi, tempat dan alat; peralatan dan perangkat PPH; dan prosedur PPH.

Kriteria keempat adalah produk. Selain bahan dan proses, produk akhir juga menjadi satu kriteria khusus yang persyaratannya wajib dipenuhi oleh PU untuk bisa disertifikasi halal. Sebagai contoh, nama dan bentuk produk tidak boleh memperlihatkan hal haram atau bertentangan dengan akidah islam. Kriteria kelima adalah pemantauan dan evaluasi. SJPH perlu dipastikan terlaksana secara konsisten, bukan sekadar pemenuhan persyaratan sertifikasi. Mekanisme menjaga konsistensi tersebut antara lain audit internal dan kaji ulang manajemen.





PUSAT KAJIAN HALAL  
**INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER**  
 Kampus ITS Sukolilo, Surabaya (60111)  
 Phone: 08956 2015 5454; e-mail : pkh@its.ac.id

#### SURAT TUGAS

No: 310/STP3H/PKHITS/10/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini selaku Kepala Pusat Kajian Halal ITS, memberi tugas kepada:

Nama : Husein Ahmad Haddawi

No. Registrasi : 2306001116

sebagai **Pendamping Proses Produk Halal (P3H)** yang akan mendampingi proses pendaftaran sertifikat halal untuk UMKM di Kecamatan Bulak.

Sehubungan dengan dibukanya program Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) oleh Kementerian Agama sejak tanggal 2 Januari 2023, Pusat Kajian Halal ITS memperoleh kuota fasilitasi sebanyak 24.000 sertifikat. Oleh karena itu, kami menawarkan program pendampingan pendaftaran sertifikat halal **gratis** skema *Self Declare* untuk UMKM di Kecamatan Bulak, dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Produk yang didaftarkan berupa produk makanan dan minuman kemasan
2. Pendaftaran produk baru yang belum pernah mendapat sertifikat halal sebelumnya (BUKAN PERPANJANGAN) dan belum pernah mendapat fasilitasi SEHATI 2022.
3. Produk tidak beresiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya
4. Untuk penggunaan daging hewan sembelihan **wajib** sudah bersertifikat halal

Selanjutnya, untuk informasi dan koordinasi lebih lanjut dapat menghubungi kontak Pusat Kajian Halal ITS di nomor 08956-2015-5454 atau Pendamping Husein Ahmad Haddawi di nomor 0082245104742.

Atas perhatian dan kerja sama dari Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

Surabaya, 16-10-2023

Kepala Pusat Kajian Halal ITS

Prof. Setiyo Gunawan, S.T., Ph.D., IPM

NIP 197603232002121001

**Gambar 5** Surat tugas pendampingan.



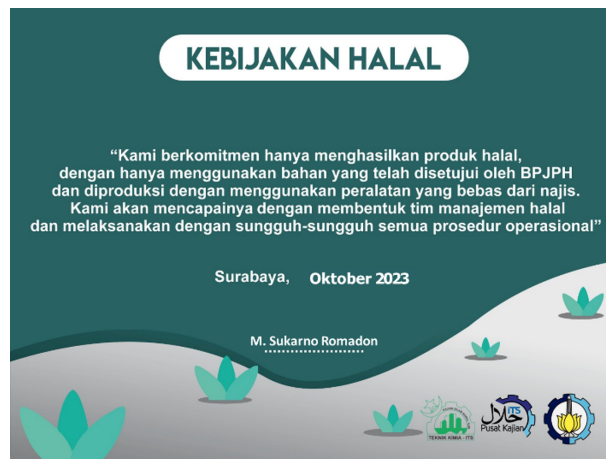
**Gambar 6** ID card P3H.

Kegiatan pendampingan penyusunan manual SJPH yang dilaksanakan setelah mendapatkan surat tugas (Gambar (5 )) dan ID card (Gambar (6 )) dari Pusat Kajian Halal ITS. Dalam mengukur capaian kinerja, terdapat 11 indikator kesiapan mitra dalam penerapan Sistem Jaminan produk Halal (SJPH):

- (a) Adanya kebijakan halal terkait komitmen penggunaan bahan halal dan proses produksi halal,
- (b) Terbentuknya tim manajemen halal,
- (c) Adanya pelatihan dan edukasi internal terkait sosialisasi proses produksi halal,

- (d) Adanya pernyataan tertulis bahwa seluruh fasilitas produksi yang digunakan bebas dari kontak langsung dengan bahan haram dan najis,
- (e) Tersusunnya daftar bahan halal,
- (f) Adanya formulir pemeriksaan bahan,
- (g) Adanya matrik bahan vs produk,
- (h) Tersusunnya Standar Operasional Prosedur (SOP) proses pengolahan produk,
- (i) Tersusunnya prosedur tertulis penanganan produk yang tidak sesuai kriteria,
- (j) Adanya audit internal dari tim manajemen halal,
- (k) Adanya rapat kaji ulang manajemen terhadap hasil audit internal jika diperlukan.

Komitmen dari pelaku usaha terkait kebijakan halal dan poster terkait edukasi pengertian halal dan haram sangat penting dalam literasi halal, dapat dilihat pada Gambar (7 ). Kegiatan verifikasi dan validasi oleh pendamping PPH di lokasi pelaku usaha. Pelaku usaha harus menyimpan semua kuitansi pembelian bahan bahan selama 3 bulan terakhir, dan menggunakan semua bahan baku yang sudah tersertifikasi halal.

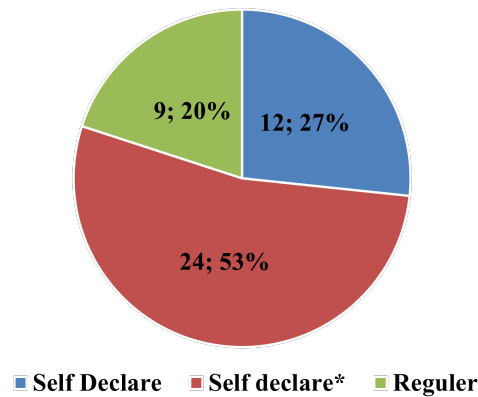


**Gambar 7** Kebijakan halal pelaku usaha.

Berdasarkan capaian indikator kesiapan pelaku usaha mikro kecil dan hasil diskusi dengan tim internal, maka terdapat 20% pelaku usaha direkomendasikan ikut sertifikasi halal jalur reguler dan 80% pelaku usaha yang diberikan rekomendasi dan fasilitasi pendaftaran sertifikasi halal gratis *self declare* (Gambar (8 )). Pendaftaran sertifikasi halal jalur *self declare*, dibagi lagi menjadi 2 bagian berdasarkan kesiapan dan kehalalannya bahan baku daging segar. Sebanyak 27% direkomendasikan mengikuti program sertifikasi halal gratis 2023 dengan jalur *self declare* dan 53% pelaku usaha lainnya belum dapat direkomendasikan karena terkait dengan belum dimilikinya beberapa persyaratan dalam pengajuan pendaftaran sertifikasi halal, yaitu kehalalannya bahan daging segar dan masih banyak ditemukan bahwa pelaku usaha tidak tertarik mengurus sertifikasi halal.

Dalam kaitannya dengan bahan yang digunakan harus dipastikan kehalalannya, para pelaku usaha mengalami kesulitan menemukan daging segar halal bersertifikat halal di pasar. Meski sapi dan ayam merupakan hewan yang halal dikonsumsi, daging keduanya dapat menjadi haram jika penyembelihannya tidak sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku<sup>[1][2]</sup>. Lebih lanjut, hal ini juga disebabkan karena masih banyak rumah potong tradisional yang kurang memperhatikan *animal welfare* dan terkesan kotor.

Sesuai UU No.18/2009<sup>[6]</sup> pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di RPH. Tempat potong hewan tradisional tidak ada ijinnya. Sedangkan, kewenangan untuk mengatur tempat potong hewan tradisional agar bisa menjadi dan memenuhi



**Gambar 8** Sebaran perilaku usaha binaan di tiap jalur sertifikasi halal.

standard RPH ada di pemerintah Kabupaten/kota. Kendala kebijakan pemerintah lainnya, yaitu limbah yang sesuai dengan Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL). RPH bisa menjadi sumber kontaminasi penyakit karena kemungkinan ternak yang dibawa untuk dipotong berasal dari suatu daerah yang sedang ada dalam keadaan infeksi subklinis suatu penyakit.

Hal ini sesuai dengan Permentan No 13/2010 yang menyatakan bahwa RPH merupakan sebuah kompleks bangunan yang didesain untuk melaksanakan tugas pokok dan fungsi utama untuk memotong hewan ternak potong dengan standart aman, higienis, sanitasi, dan halal dalam hal pencegahan *food borne disease*<sup>[7]</sup>.

Data status RPH Ruminansia (R) dan Unggas (U) Jatim per 12 September 2023 adalah sebagai berikut:

1. Total RPH-R = 132, yang sudah mempunyai Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dan bersertifikat halal hanya 31 RPH.
2. Total RPH-U= 47, semuanya sudah mempunyai Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dan bersertifikat halal, namun Kota Surabaya belum ada RPH-U Halal.

## 4 | KESIMPULAN DAN SARAN

Program layanan fasilitasi sertifikasi halal dengan kategori pernyataan pelaku usaha (*self declare*) merupakan salah satu cara yang diharapkan mampu mempercepat pemulihan ekonomi di kelurahan Bulak. Dalam kaitannya dengan bahan yang digunakan harus dipastikan kehalalannya. Para pelaku usaha mengalami kesulitan menemukan daging segar halal bersertifikat halal di pasar. Hal ini mengakibatkan sekitar 53% pelaku usaha tidak bisa menikmati program sertifikasi halal gratis 2023.

## 5 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk Institut Teknologi Sepuluh Nopember Tahun 2023 Nomor: 1582/PKS/ITS/2023 dari Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM), Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

## Referensi

1. Badan Standarisasi Nasional. SNI 99002:2016 Pemotongan halal pada unggas 2016;p. 18.
2. Badan Standarisasi Nasional. SNI 99003:2018 Pemotongan halal pada hewan ruminansia 2018;.
3. Badan Standarisasi Nasional. SNI 99004:2021 Persyaratan umum pangan halal 2021;.

4. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 1996.
5. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 1999.
6. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 2009.
7. Peraturan Menteri Pertanian. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant). Jakarta : Kementerian Pertanian; 2010.
8. Peraturan Menteri Pertanian. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 50/Permentan/OT.140/9/2011 Tahun 2011 tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan dan/atau Olahannya ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia. Jakarta : Kementerian Pertanian; 2011.
9. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 2012.
10. Gunawan S, Aparamarta HW, Wiguno A, Anugraha RP, Puspitawaty PD, Prabowo A, et al. Percepatan Pemulihan Ekonomi Surabaya dengan Pendampingan Fasilitasi Sertifikasi Halal. *Sewagati* 2023;7(2):230–239.
11. Pusat Kajian Halal Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Penerimaan Proposal Hibah; 2023. <https://www.its.ac.id/pkh/id/penerimaan-proposal-hibah/>.
12. Gunawan S, Rakhmawati NA, Aparamarta HW, Darmawan R, Pradhana YW, Prabowo A, et al. Merajut Ekosistem Industri Halal dalam Menumbuhkembangkan Usaha Kompetitif Melalui Merdeka Belajar. *Sewagati* 2022;6(4):427–436.
13. Gunawan S, Aparamarta HW, Darmawan R, Rakhmawati A, et al. Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Sewagati* 2021;5(1):8–14.
14. Gunawan S, Darmawan R, Qadariah L, Wirawasista H, Firmansyah AR, Hikam MA, et al. Pendampingan produk umkm di sukolilo menuju sertifikasi halal thayyiban. *Sewagati* 2020;4(1):14–19.
15. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surat Keputusan Rektor No. 4802 tentang Pembentukan Pusat Kajian Halal. Institut Teknologi Sepuluh Nopember; 2019.
16. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Peraturan Rektor ITS No. 26 Tahun 2019 tentang Organisasi dan Tata Kerja Sekretaris Institut, Direktorat, Biro, Kantor, Perpustakaan, dan Unit di Lingkungan Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Institut Teknologi Sepuluh Nopember; 2019.
17. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional Tahun 2005 – 2025. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 2007.
18. Pemerintah Pusat. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Pemerintah Pusat; 2019.
19. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 2014.
20. Pemerintah Pusat. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Jakarta: Pemerintah Pusat; 2021.
21. Pemerintah Pusat Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang. Jakarta: Pemerintah Pusat Indonesia; 2023.

22. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 22 Tahun 2023 Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil Yang Didasarkan Atas Penyataan Pelaku Usaha. Kementerian Agama RI; 2023.
23. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. Kementerian Agama RI; 2023.

**Cara mengutip artikel ini:** Gunawan, S., Juwari, Aparamarta, H.W., Wiguno, A., Anugraha, R.P., Puspitawaty, P.D., Prabowo, A., (2024), Peran Suplai Daging dalam Sertifikasi Halal *Self Declare* pada Percepatan Pemulihan Ekonomi di Kelurahan Bulak-Surabaya, *Sewagati*, 8(3):1640–1652, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i3.949>.