

## **PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN HALAL MENUJU PENINGKATAN KLASTER UMKM (USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH) DI KABUPATEN KENDAL**

**Indah Riwayati\*, Farikha Maharani dan Dian Risdiyanto**

Jurusan Teknik Kimia Universitas Wahid Hasyim  
Jalan Menoreh Tengah X, No 22, Sampangan, Kota Semarang

\*Email : indahriwayati@unwahas.ac.id

### **Abstrak**

*Produk pangan halal menjadi satu hal yang penting dalam kehidupan masyarakat kedepannya. Hal ini bukan hanya karena peraturan undang-undang yang mewajibkan semua produk pangan yang beredar harus bersertifikat halal, tetapi juga kesadaran masyarakat untuk memilih makanan yang halal dan thoyib. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan solusi bagi permasalahan mitra kelompok UMKM bidang pangan yakni: 1). Para pelaku UMKM bidang pangan dapat memiliki pengetahuan mengenai makanan yang halal, 2). Para pelaku UMKM bidang pangan dapat memiliki pengetahuan mengenai pengolahan makanan yang halal, 3). Para pelaku UMKM bidang pangan dapat memiliki pengetahuan mengenai titik kritis pengolahan makanan yang halal, 4). Para pelaku UMKM bidang pangan dapat memiliki pengetahuan mengenai proses sertifikasi produk halal. . Metode yang akan digunakan guna mencapai tujuan adalah sebagai berikut: (i). Sosialisasi mengenai makanan halal, (ii). Pelatihan mengenai produksi pangan halal dan titik kritis (iii). Pelatihan mengenai prosedur proses sertifikasi halal. Pelatihan akan dilaksanakan melalui ceramah, diskusi dan praktek.*

**Kata kunci:** *UMKM, pangan, halal*

## **PENDAHULUAN**

Halal merupakan konsep dalam memandang suatu hal. Konsep ini secara eksklusif dipergunakan dalam agama islam. Istilah halal dalam islam mempunyai arti diperbolehkan dan mengacu pada produk makanan, minuman atau lainnya yang dikonsumsi oleh umat muslim. Halal dan non-halal mencakup tidak hanya makanan dan minuman saja, tetapi juga keamanan dan lingkungan berkelanjutan. Halal dan thoyib yang berarti bersih dan baik menjadi symbol keharusan bagi kemananan, kebersihan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh umat Islam (Baharuddin dkk.,2015). Halal dalam pengertian lain dapat diartikan sebagai istilah tidak dilarang untuk mengkonsumsi atau menggunakan sesuatu hal. Disamping itu tidak mengandung bahan yang dilarang atau bagian tubuh dari hewan yang tidak boleh dikonsumsi dalam Islam. Jika mengandung bagian dari hewan, makan hewan tersebut harus yang diperbolehkan untuk dikonsumsi dalam Islam, serta disembelih dengan cara yang benar menurut Syariat Islam (Ambali dan bakar, 2014).

Kabupaten Kendal berada di provinsi Jawa tengah. Secara administratif kabupaten Kendal berbatasan dengan kabupaten Batang di sebelah barat. Disebelah selatan berbatasan dengan kabupaten semarang dan kabupaten temanggung. Sebelah utara berbatasan dengan laut jawa, sedangkan sebelah timur berbatasan dengan Kota Semarang. Wilayah kabupaten Kendal meliputi daerah pantai dibagian utara dan pegunungan disebelah selatan. Kondisi wilayah yang bervariasi tersebut menjadikan kabupaten Kendal mempunyai banyak potensi dalam berbagai bidang. Potensi alam tersebut menjadi salah satu faktor pendukung untuk berkembangnya unit-unit usaha kecil menengah dalam berbagai bidang. Unit-unit usaha kecil menengah yang terdapat dikabupaten Kendal meliputi bidang sembako, bahan makanan, kuliner, snack dan makanan ringan, *handycraft*, pakaian/ apareal, serta bahan dan kelengkapan bangunan. Usaha dalam bidang pangan meliputi: bahan makanan, kuliner dan makanan ringan.

Produk pangan halal diharapkan dapat meningkat nilai kompetitif di pasar. Nilai kompetitif suatu produk meningkat jika produk tersebut dapat diterima oleh target pasar lebih baik dari produk kompetitorinya. Secara teoritis, ada 5 faktor yang berpengaruh terhadap kesuksesan suatu usaha baik skala besar maupun kecil, yaitu: nilai penawaran dari pembeli, ancaman dari produk sejenis, nilai tawar supplier, kompetisi diantara produk yang sama dan ancaman produk baru yang sama (Bohari dkk., 2013). Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai kompetitif produk umkm pangan di

kabupaten Kendal diperlukan suatu usaha untuk menjadikan produk tersebut lebih diterima di pasar, salah satunya dengan jaminan produk halal. Jaminan produk halal bukan hanya pada bahan-bahan yang dipergunakan untuk produksi, tetapi juga mencakup fasilitas produksi dan distribusi.

Tahun ini, kewajiban produk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, dan benda-benda lain untuk diberi sertifikat halal dimulai. Hal ini sesuai amanat Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. berdasarkan aturan tersebut, berbagai produk wajib bersertifikat halal per 17 Oktober 2019 atau 5 tahun setelah UU itu disahkan. Oleh karena itu penting sekali memberikan penegetahuan dan ketrampilan bagi UMKM yang bergerak dalam bidang pangan untuk memahami tentang makanan halal. Kesadaran untuk mengkonsumsi makanan halal bukan hanya kebutuhan muslim, orang non muslim pun sudah mulai memilih pangan halal karena keamanan dan kesegarannya (Nurrachmi, 2017).

## **METODE**

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran pelaku umkm pangan di kabupaten Kendal mengenai makanan halal, proses produksi pangan yang halal serta prosedur mengajukan proses sertifikasi halal. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam 3 tahap kegiatan meliputi:

1. Sosialisasi Mengenai Makanan halal
2. Sasaran peserta pelatihan adalah pelaku UMKM bidang pangan Kabupaten Kendal. Pelatihan akan dilakukan 1x @ 180 menit.
3. Pelatihan mengenai produksi pangan halal dan titik kritis
4. Sasaran peserta pelatihan adalah pelaku UMKM bidang pangan Kabupaten Kendal. Pelatihan akan dilakukan 1x @ 180 menit.
5. Pelatihan mengenai prosedur proses sertifikasi halal
6. Sasaran peserta pelatihan adalah pelaku UMKM bidang pangan Kabupaten Kendal. Pelatihan akan dilakukan 1x @ 180 menit.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Daya saing UMKM di pasar global akan dapat meningkat dengan menerapkan strategi yang handal dalam proses produksi maupun pemasaran. Salah satu implementasi strategi dalam proses produksi adalah dengan menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya untuk meraih target pasar konsumen yang sadar produk-produk pangan halal baik itu umat muslim maupun non muslim. Produk yang terjamin kehalalannya dapat diperoleh dengan berbagai cara berikut, yaitu: melakukan sertifikasi halal untuk produknya, meningkatkan SDM yang terlibat dalam produksi UMKM halal, branding produk UMKM halal melalui media teknologi dan informasi, membangun sinergi dengan institusi terkait untuk menghasilkan produk inovatif halal UMKM (Pujiyono dkk., 2018).

Kegiatan pelatihan dan sosialisasi dilaksanakan tanggal 19 september 2019 di gedung PLUT (Pusat layanan Usaha Terpadu) dengan bekerjasama dengan dispora serta dinas koperasi dan umkm kabupaten Kendal. Berdasarkan temuan dilapangan pada saat kegiatan sosialisasi halal, sebagian besar peserta tidak memahami konsep yang benar mengenai pangan halal. Banyak dari peserta yang bergerak dalam bidang UMKM pangan tidak memahami jika mereka menggunakan bahan yang belum jelas status kehalalannya bahkan berisiko tidak halal. Kurangnya pengetahuan, kesadaran dan pemahaman mengenai konsep halal diantara umat muslim dan produsen pangan halal dapat menyebabkan hilangnya apresiasi terhadap konsep tersebut (Robin, 2004). Kenyataannya di dalam kitab suci al-quran halal ditujukan bukan hanya pada umat muslim, tetapi untuk seluruh umat manusia. Halal menguntungkan bagi manusia. Salah satu hal yang harus dipahami adalah produksi pangan halal harus memenuhi standar kebersihan yang tinggi, kebersihan serta bebas dari kontaminasi bahan-bahan yang tidak diperbolehkan sesuai dengan yang telah ditetapkan dalam alquran (Baharuddin dkk., 2015). Pemahaman mengenai bagaimana pangan halal diproduksi menjadi hal yang penting untuk dipahami oleh pelaku UMKM selaku produsen pangan yang akan dikonsumsi bukan hanya umat islam tetapi juga non muslim. Pengetahuan mengenai konsep pangan halal disampaikan secara sederhana mencakup bukan hanya pemilihan bahan yang akan dipergunakan, tetapi juga fasilitas dan proses produksi yang menjamin tidak terjadinya kontaminasi.

Proses produksi pangan halal mencakup penjelasan mengenai bagaimana cara memproduksi makanan yang sesuai dengan syari'ah dengan memenuhi berbagai persyaratan sebagai berikut: 1). Tidak mengandung hewan yang dilarang dikonsumsi dalam islam serta turunannya atau hewan yang disembelih dengan cara yang tidak sesuai dengan syariah islam, 2). Tidak mengandung hal-hal yang tidak bersih atau najis berdasarkan aturan islam, 3). Aman dan tidak membahayakan, 4). Tidak terjadi kontaminasi dengan bahan-bahan yang menyebabkan menjadi tidak halal pada saat proses produksi, 5). Tidak mengandung bagian tubuh manusia ataupun turunannya, 6). Selama produksi, pengemasan dan distribusi tidak terkontaminasi dengan produk lain yang tidak halal (Syafii dan Khatijah, 2012). Berdasarkan ketentuan tersebut, maka pelaku UMKM bukan hanya diberikan pemahaman mengenai hal tersebut, tetapi juga diberikan alternative solusi dari permasalahan yang dihadapi untuk mengimplementasikan ketentuan itu dalam proses produksinya. Oleh karena itu penting dilakukan proses pendampingan yang terus menerus sehingga pelaku UMKM dapat mengatasi setiap permasalahan yang dihadapi manakala akan memenuhi ketentuan-ketentuan dalam memproduksi pangan halal.

Kebutuhan akan produk pangan yang telah tersertifikasi halal semakin meningkat seiring kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan yang halal sesuai ketentuan agama islam. UMKM memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia dalam menyumbang nilai yang signifikan pada produk domestik bruto nasional (Viverita dan Kusumastuti, 2017). Status halal suatu produk dinyatakan dengan sertifikat halal yang dikeluarkan oleh institusi terkait (Umihanic, 2019). Beberapa produsen tidak tertarik untuk mensertifikasi produknya karena berpikir hasil yang didapatkan tidak sebanding dengan yang diperoleh setelah sertifikat halal diperoleh. Para pelaku UMKM Kendal juga mempunyai pemikiran jika dihadapkan pada pilihan mensertifikasi produknya atau tidak. Beberapa alasan yang mendasari produsen UMKM kurang tertarik untuk memperoleh sertifikat halal diantaranya: pembiayaan, tidak memahami prosedur sertifikasi halal, proses pengajuan yang berbelit, memandang sertifikat halal tidak penting serta alasan yang lain. Melalui kegiatan pelatihan prosedur proses sertifikasi halal, para peserta diharapkan dapat mempunyai gambaran yang jelas mengenai prosedur sertifikasi halal. Disamping itu juga akan terdorong untuk mendaftarkan produknya untuk dapat tersertifikasi halal karena memahami pentingnya hal tersebut untuk kelangsungan usahanya dalam menghadapi tantangan di era pasar global.

Proses sertifikasi halal di Indonesia dilayani oleh Lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bernaung di bawah Kementerian Agama (Kemenag). Prosedur untuk sertifikasi halal di BPJPH meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Mengajukan permohonan surat rekomendasi ke Badan Penyelenggara Jaminan produk Halal (BPJPH)
2. Melengkapi semua persyaratan dokumen yang dibutuhkan untuk proses pendaftaran
3. Pemeriksaan ke lokasi perusahaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)
4. Penentuan Fatwa oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI)
5. Penerbitan Sertifikat oleh BPJPH

Uraian diatas menunjukkan jika proses sertifikasi halal melibatkan 3 institusi yaitu: BPJPH, LPH dan MUI.

## **KESIMPULAN**

Sertifikasi halal produk pangan UMKM menjadi suatu yang penting karena undang-undang mensyaratkan semua produk pangan yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal. Kegiatan sosialisasi mengenai pangan halal dan prosedur pengajuan sertifikasi halal harus dilakukan secara terintegrasi agar masyarakat pelaku UMKM dapat menghasilkan produk yang bersaing di pasaran.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ambali, A.R. dan Bakar, A.N., 2014, People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Maker, *Procedia Social and Behavioral Sciences* 121, pp. 3-25
- Baharuddin, K., Kassim, N.A., Nordin, S.K., Buyong, S.Z., 2015, Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by

- 
- Potential Malaysian Entrepreneurs, *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, Vol. 5, No. 2. pp. 170-180
- Bohari, A., M., Hin, C.W., Fuad, N., 2013, The Competitiveness of halal food industry in Malaysia: A SWOT-ICT analysis, *Malaysia Journal Of Society and Space* 9 issues 1, pp. 1-9
- Nurrachmi, R., 2017, The Global Development of Halal Food Industry: A Survey, *Tazkia Islamic Finance and Business review*, Vol. 11(1), pp. 39-56
- Pujiyono, A., Setyowati, R., Idris, 2018, Strategi Pengembangan UMKM Halal di Jawa tengah dalam Menghadapi Persaingan Global, *Indonesian Journal of Halal*, Vol. 1 n0.1, pp. 1-8
- Robin, W. A. (2004). Guidelines for the preparation of Halal food and goods for the muslim consumers. Putrajaya, Malaysia: AmalMerge.
- Shafii, Z. and Khadijah, W.M.N.W.S., 2012, Halal Traceability Framework for Halal Food Production, *World Applied Sciences Journal* 15, pp. 1-5
- Umihanic, B. (2009), "Halal quality as factor for development of entrepreneurship infrastructure in Bosnia and Herzegovina", *Proceeding of the 13th International Research/Expert Conference, "Trend in the Development of Machinery and Associated Technology"*, pp. 16-21
- Viverita, Kusumastuti, R.D., 2017, Awareness of Halal Certification of Micro and Small Enterprises in Jakarta, *International Journal of Economics and Management*, 11, pp. 459-471