

## SOSIALISASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) DI UD SOFIA COOKIES WIYUNG, SURABAYA

Tabitha Intana Tandepadang<sup>1</sup>, Jariyah<sup>2\*</sup>, Hadi Munarko<sup>3</sup>, Sri Winarti<sup>4</sup>, Kindriari Nurma Wahyusi<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur

<sup>2,3,4</sup>Dosen Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur

<sup>5</sup>Dosen Program Studi Teknik Kimia, UPN “Veteran” Jawa Timur

\*Email korespondensi: jariyah.tp@upnjatim.ac.id

### ABSTRAK

Sertifikasi halal yang semula *voluntary* (sukarela) bagi pelaku usaha, dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 telah berubah menjadi *mandatory* (wajib). UD Sofia Cookies merupakan salah satu UMKM yang belum memiliki sertifikat halal. Beberapa hal yang menjadi kendala perusahaan ialah kurangnya pengetahuan mengenai kewajiban sertifikasi halal dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan edukasi mengenai kewajiban sertifikasi halal dan pengenalan sistem jaminan produk halal kepada mitra. Metode yang digunakan adalah pemaparan materi dengan media berupa *power point* dan proyektor, serta pemberian poster edukasi halal. Di awal dan akhir kegiatan, peserta diberi soal *pre-test* dan *post-test* guna mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa dari 10 peserta, 8 peserta mengalami peningkatan nilai dan 2 orang sisanya tetap. Rata-rata nilai peserta mengalami peningkatan sebesar 30%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang diterima secara keseluruhan sudah cukup baik.

**Kata Kunci:** Halal, Sertifikasi Halal, Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), Sosialisasi

### 1. PENDAHULUAN

Kehalalan produk pangan menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen muslim. Indonesia merupakan negara dengan jumlah muslim terbesar di dunia dengan jumlah mencapai 237,53 juta jiwa pada tahun 2021. Semakin banyak penduduk muslim di suatu negara, maka semakin banyak permintaan jaminan halal pada produk pangan. Hal tersebut bukan semata-mata karena keyakinan agama, tetapi berkaitan juga dengan sisi ekonomi, kesehatan, kebutuhan ibadah, dan keamanan (Warto dan Samsuri, 2020).

Di Indonesia, jaminan terhadap kehalalan produk diatur dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berlaku sejak 17 Oktober 2019 secara bertahap. Sertifikasi halal yang semula *voluntary* (sukarela) bagi pelaku usaha, kini telah berubah menjadi *mandatory* (wajib). Adapun tujuan sertifikasi halal, yaitu memberikan kepastian hukum terkait status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen, terutama umat Islam (Mirdhayati dkk., 2020). Berdasarkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (2022), selama kurun waktu 2019-2022, sebanyak 749.971 produk di Indonesia telah tersertifikasi halal.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu komponen inti pada pertumbuhan ekonomi di Indonesia yang perlu dipertahankan dan ditingkatkan keberadaannya. Pertumbuhan UMKM mendorong pertumbuhan lapangan kerja baru dan kesejahteraan masyarakat (Agustina dkk., 2022). Hal ini karena kontribusi UMKM pada tingkat penyerapan tenaga kerja dan pendistribusian hasil-hasil pembangunan (Putra, 2016), menciptakan pasar baru dan sumber inovasi sehingga mampu mencapai kesejahteraan masyarakat (Kadeni dan Sriyani, 2020). Akan tetapi, jumlah UMKM yang memiliki sertifikasi halal kurang dari 10 persen, jauh jika dibandingkan dengan jumlah industri besar yang memiliki sertifikasi halal, yaitu lebih dari 60 persen.

UD Sofia Cookies merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang industri makanan dengan jenis produksi, yaitu kue kering, dan belum memiliki sertifikat halal (Novanda dkk., 2022). Beberapa hal yang menjadi kendala perusahaan ialah kurangnya pengetahuan mengenai kewajiban sertifikasi halal dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Sistem jaminan produk halal merupakan suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal. Sistem jaminan produk halal menjadi salah satu persyaratan dokumen yang penting dalam pengajuan sertifikat halal karena dalam proses produk halal, berpotensi terjadi perubahan status produk halal menjadi non halal (Wahyuni dkk., 2021).

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan edukasi mengenai kewajiban sertifikasi halal dan pengenalan sistem jaminan produk halal. Hal ini untuk meningkatkan pengetahuan mitra akan pentingnya kehalalan produk yang dihasilkan sehingga dapat terjamin kualitasnya.

## **2. METODE PENELITIAN**

Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal diselenggarakan pada tanggal 20 Oktober 2022 di UD Sofia Cookies dengan dihadiri 10 peserta yang mencakup pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies. Sosialisasi dilakukan dengan pemaparan materi oleh mahasiswa selama 20 menit, dengan media berupa *power point* dan proyektor, yang terdiri dari beberapa materi sebagai berikut: 1. Pengertian Halal dan Haram; 2. Pengenalan Najis; 3. Sertifikasi Halal; dan 4. Pengenalan Sistem Jaminan Produk Halal. Selain itu, pelaku usaha (UMKM) mitra akan mendapatkan fasilitas berupa poster kebijakan halal, poster edukasi halal haram, dan poster penerapan praktik sistem jaminan produk halal. Di awal dan akhir kegiatan, mahasiswa akan membagikan soal *pre-test* dan *post-test* guna mengukur peningkatan pengetahuan peserta.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan sosialisasi diawali dengan perkenalan dan penyampaian tujuan kegiatan. Setelah itu, peserta kegiatan diarahkan untuk mengisi daftar hadir dan soal *pre-test* untuk mengukur pengetahuan peserta terhadap materi yang akan dipaparkan. Soal yang diberikan berjumlah 5 butir dengan tipe soal jawaban singkat. Apabila peserta mampu menjawab semua jawaban dengan benar, maka skor maksimal adalah 100. Suasana *pre-test* peserta dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana *Pre-test*

Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi selama 20 menit, dengan media berupa *power point* dan proyektor seperti yang terlihat pada Gambar 2. Materi sosialisasi secara garis besar terbagi menjadi subtopik besar, yaitu: 1. Pengertian Halal dan Haram; 2. Pengenalan Najis; 3. Sertifikasi Halal; dan 4. Pengenalan Sistem Jaminan Produk Halal. Materi terkait Pengenalan Sistem Jaminan Produk Halal dilengkapi dengan contoh penerapan kriteria sistem jaminan produk halal yang telah dilakukan oleh perusahaan sehingga dapat memudahkan peserta dalam memahami materi yang dipaparkan. Adapun pemaparan materi berjalan dengan kondusif karena peserta memperhatikan materi yang dipaparkan dengan baik. Selain melalui pemaparan, edukasi juga dilakukan dengan pemberian poster kebijakan halal, poster edukasi halal haram, dan poster penerapan praktik sistem jaminan produk halal kepada mitra, yang nantinya akan ditempel oleh mitra di area produksi guna memenuhi salah satu kriteria sistem jaminan produk halal, yaitu komitmen dan tanggung jawab.



Gambar 2. Pemaparan Materi Sistem Jaminan Produk Halal

Kegiatan diakhiri dengan pengisian soal *post-test* untuk mengukur pengetahuan peserta setelah materi dipaparkan. Soal yang diberikan berjumlah 5 butir dengan tipe soal jawaban singkat. Apabila peserta mampu menjawab semua jawaban dengan benar, maka skor maksimal adalah 100. Suasana *post-test* peserta dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Suasana *Post-test*

Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa dari 10 peserta, 8 peserta mengalami peningkatan nilai dan 2 orang sisanya tetap. Secara umum hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mengalami peningkatan pengetahuan setelah materi dipaparkan. Hasil *pre-test* dan *post-test* kemudian diinterpretasikan ke dalam grafik kolom untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan peserta terkait sistem jaminan produk halal yang dapat dilihat pada Gambar 4. Menurut Nursalam (2016), pengukuran pengetahuan dapat diinterpretasikan pada skala kualitatif, yaitu kategori baik jika berkisar antara 76%-100%, kategori cukup jika berkisar antara 56%-75%, dan kategori kurang jika berkisar < 56%. Rata-rata nilai peserta yang diperoleh setelah sosialisasi, yaitu 70%, mengalami peningkatan sebesar 30% jika dibandingkan dengan sebelum sosialisasi, yaitu 40%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang diterima secara keseluruhan sudah cukup baik. Akan tetapi, pengetahuan mitra terkait sistem jaminan produk halal masih perlu dipertahankan dan ditingkatkan, salah satunya dengan mengadakan pelatihan internal karyawan secara rutin setidaknya setahun sekali.



Gambar 4. Grafik Kolom Nilai Rata-Rata *Pre-test* dan *Post-test*

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal di UD Sofia Cookies berjalan dengan kondusif. Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa dari 10 peserta, 8 peserta mengalami peningkatan nilai dan 2 orang sisanya tetap. Rata-rata nilai peserta yang diperoleh setelah sosialisasi terkait sistem jaminan produk halal, yaitu 70%, mengalami peningkatan sebesar 30% jika dibandingkan dengan sebelum sosialisasi, yaitu 40%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang diterima secara keseluruhan sudah cukup baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., dan Dharma, B. A. (2019). Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- [BPJPH] Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2022. Sistem Informasi Halal (SIHALAL). Diakses pada 22 November 2022. <https://ptsp.halal.go.id/>
- Kadeni, N. S. (2020). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya*, 8(2), 191-200.
- Mirdhayati, I., Zain, W. N. H., Prianto, E., dan Fauzi, M. (2020). Sosialisasi peranan sertifikat halal bagi masyarakat Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan, Kota Pekanbaru. *In Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 117-122.
- Novanda, A. D., Munarko, H., Jariyah, J., Winarti, S., dan Wahyusi, K. (2022). Sosialisasi penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD Sofia Cookies, Surabaya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 40-45.
- Nursalam, S. (2016). Metodologi penelitian ilmu keperawatan pendekatan praktis. Jakarta: Salemba Medika.
- Putra, A. H. (2016). Peran UMKM dalam pembangunan dan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Blora. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 5(2), 40-52.
- Wahyuni, H. C., Putra, B. I., dan Handayani, P. (2021). Risiko halal pada rantai pasok makanan pada masa pandemi Covid-19. *Simposium Nasional Multidisiplin (SinaMu)*, 2, 85-89.
- Warto, W. dan Samsuri, S. (2020). Sertifikasi halal dan implikasinya bagi bisnis produk halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112.