

Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam

Puji Wulandari¹, Zulfatun Najah²

^{1,2}Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

^{1,2}Pusat Unggulan Ipteks Inovasi Pangan Lokal Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

¹puji.wulandari@untirta.ac.id

Received: 1 September 2022; Revised: 14 Maret 2023; Accepted: 22 Agustus 2023

Abstract

Halal certification of food products is mandatory for products circulating in Indonesia according to the Law Number 33 of 2014 and will be implemented in 2024. Consequently, business actors have an obligation to have halal certification on all their products. Information, instructions, and guidelines on the halal certification process is urgently needed by business actors especially SME. Milkfish satay (sate bandeng) is one of typically food of Banten province which is in great demand as a souvenir product. The aim of this program is to provide an understanding of the halal product process (PPH) for milkfish satay to business actors and food processors of SME Milkfish Satay Hj. Maryam. This program is the first step to prepare the independence of SMEs in guaranteeing halal products. This program is implemented through several stages of activities: 1) provide better understanding (to business actor) about the importance of product halal certification; 2) dissemination activities to product processors about halal product materials and processes (PPH); 3) program evaluation. This program was able to increase the understanding of the halal product process by 45%. The media and communication used in this program were 80% of participants stated that they were very good in the ease of understanding the material presented, 91% of participants stated that they were very good at increasing participants' knowledge, and 85% of participants stated that they were very good in increasing motivation in applying their knowledge. The next step that can be taken to optimize this program is the PPH assistance program and training in recording several documents that support the food product guarantee system.

Keywords: *bandeng satay; SME; processing of halal product; dissemination*

Abstrak

Sertifikasi halal produk pangan bersifat wajib bagi produk yang beredar di Indonesia sesuai amanat UU Nomor 33 Tahun 2014 dan mulai diterapkan tahun 2024. Konsekuensinya, pelaku usaha mempunyai kewajiban untuk memiliki sertifikasi halal pada seluruh produknya. Kebutuhan pelaku usaha akan informasi, petunjuk, dan panduan tentang proses sertifikasi halal semakin mendesak. Sate bandeng merupakan makanan khas provinsi Banten yang sangat diminati sebagai produk buah tangan. Tujuan program ini adalah untuk memberikan pemahaman proses produk halal (PPH) sate bandeng pada pelaku usaha dan pengolah pangan produk sate bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam sebagai langkah awal menyiapkan kemandirian UMKM dalam penjaminan halal produknya. Program ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan: 1) kegiatan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal produk kepada pelaku usaha; 2) kegiatan sosialisasi

bahan dan proses produk halal (PPH) pada pengolahan produk; 3) evaluasi program sosialisasi. Program sosialisasi ini mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap proses produk halal sebesar 45%. Media dan komunikasi yang digunakan dalam sosialisasi ini adalah sebanyak 80% peserta menyatakan sangat baik dalam kemudahan pemahaman terhadap materi yang disampaikan, sebanyak 91% peserta menyatakan sangat baik dalam menambah pengetahuan peserta, dan sebanyak 85% peserta menyatakan sangat baik dalam meningkatkan motivasi dalam menerapkan pengetahuan yang dimiliki. Langkah selanjutnya yang dapat dilakukan agar optimal adalah program pendampingan PPH dan pelatihan pencatatan beberapa dokumen yang mendukung sistem jaminan produk pangan.

Kata Kunci: sate bandeng; UMKM; PPH; sosialisasi

A. PENDAHULUAN

Sate bandeng merupakan produk pangan olahan khas Banten yang berbahan baku ikan bandeng. Produk ini merupakan produk yang banyak diminati oleh masyarakat Banten dan luar Banten. Pelaku usaha sate bandeng berlokasi tersebar di kota dan kabupaten di provinsi Banten. Menurut Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Serang, jumlah UMKM sate bandeng saat ini ada 17 UMKM yang tersebar di kota Serang. Dari 17 UMKM tersebut hanya beberapa UMKM sate bandeng yang telah memiliki sertifikat halal dan masih berlaku. Permasalahan ini disebabkan pelaku usaha UMKM ini biasanya tidak memperpanjang pengajuan sertifikat halal karena kurangnya pengetahuan tentang mekanisme dan persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Pengajuan sebelumnya dilakukan melalui fasilitasi dinas terkait, tanpa adanya pendampingan berupa sosialisasi dan edukasi tentang mekanisme dan persyaratan pengajuan sertifikasi halal kepada pelaku usaha sehingga saat masa berlaku sertifikat sudah jatuh tempo maka pelaku usaha kesulitan memulai pengajuan perpanjangannya secara mandiri. Selain itu, peraturan tentang kewajiban sertifikat halal pada produk saat itu juga belum ada, sehingga hanya pelaku usaha yang berminat untuk memiliki sertifikat halal yang mengajukan sertifikasi halal.

Saat ini, adanya UU Nomor 33 Tahun 2014 telah mengamanatkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Dengan demikian, pelaku usaha mempunyai kewajiban untuk memiliki sertifikasi halal pada seluruh produknya. Kebutuhan pelaku usaha akan informasi, petunjuk, dan panduan tentang proses sertifikasi halal semakin mendesak. Apalagi dengan adanya pernyataan bahwa sertifikasi halal berlaku wajib tahun 2024 (Jawapos, 2020)

Program sosialisasi dan pendampingan kepada pelaku usaha UMKM khususnya sate bandeng tentang sertifikasi halal produk pangan ini sangat penting dilakukan untuk membantu pemerintah memenuhi hak pelaku usaha dalam hal sertifikasi halal berdasarkan UU No. 33 tahun 2014 yang menyatakan bahwa pelaku usaha berhak untuk mendapatkan informasi dan pengetahuan tentang sertifikat halal. Saat ini, beberapa UMKM dapat mengajukan sertifikasi halal produk melalui program *sehati (self declare)* melalui pendamping Proses Produk Halal (PPH) apabila memenuhi ketentuan tertentu. Program sosialisasi proses produk halal ini diharapkan dapat membantu percepatan jumlah produk UMKM yang memiliki sertifikat halal di Banten.

Program sosialisasi yang diikuti dengan pendampingan kepada UMKM ini diharapkan dapat membuat UMKM lebih berdaya dalam proses sertifikasi halal produknya, karena pelaku usaha maupun karyawan UMKM dilibatkan secara langsung dalam menerapkan proses produk halal dalam produksinya. Menurut Taufik *et al.* (2021), kegiatan sosialisasi melalui pemaparan secara langsung (*door to door*) kepada pelaku usaha UMKM

mampu meningkatkan pemahaman kelompok target. Kegiatan ini mencakup pendampingan pelengkapan dokumen pencatatan bahan, peralatan, penjualan, hingga distribusi. Hal ini sebagai langkah awal dalam menyusun dokumen SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) produk sate bandeng. Sertifikat halal akan diberikan kepada pelaku usaha yang telah menerapkan SJPH dalam proses produksi agar produk yang dihasilkan dipastikan kehalalannya secara konsisten dan berkesinambungan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman proses produk halal (PPH) sate bandeng pada pelaku usaha dan pengolah pangan produk sate bandeng UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam sebagai langkah awal menyiapkan kemandirian UMKM dalam penjaminan halal produknya.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan pendampingan dilaksanakan bulan Juni 2022 hingga Juli 2022, melalui beberapa tahapan kegiatan. Metode kegiatan meliputi 1) kegiatan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal produk; 2) kegiatan sosialisasi bahan dan proses produk halal (PPH); 3) evaluasi kegiatan. Kegiatan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal ini dilakukan melalui sosialisasi kepada pelaku usaha UMKM Sate Bandeng secara langsung. Kegiatan sosialisasi tentang bahan dan proses produk halal dilakukan secara langsung melalui pemaparan materi dan diskusi bersama pelaku usaha dan karyawan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menganalisis hasil kuesioner dan penerapan PPH pada proses produksi sate bandeng.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut PP Nomor 39 Tahun 2021, Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Penerapan proses produk halal tersebut dapat dicapai jika seluruh sumber daya manusia dalam UMKM

memahami pengertian, urgensi dari PPH. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka kegiatan ini meliputi beberapa tahapan kegiatan meliputi:

1. Kegiatan pemahaman pentingnya sertifikasi halal produk.

Kegiatan ini meliputi penyampaian secara langsung dan diskusi tentang pentingnya sertifikasi halal pada pelaku usaha UMKM Sate Bandeng. Setelah kegiatan pemahaman, pelaku usaha UMKM Sate Bandeng lebih memahami pentingnya sertifikasi halal untuk produk pangan khususnya produk sate bandeng sehingga secara sukarela berperan aktif dalam proses selanjutnya.



Gambar 1. Kegiatan Pemahaman Pentingnya Sertifikasi Halal dengan UMKM Sate Bandeng Hj Maryam

2. Sosialisasi proses produk halal kepada pelaku usaha dan karyawan UMKM Sate Bandeng Hj Maryam.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi PPH pada Salah Satu UMKM Sate Bandeng di Kota Serang

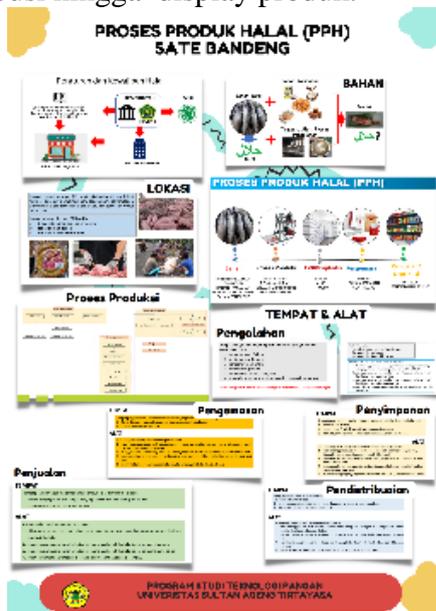
Sertifikasi halal diberikan kepada pelaku usaha yang telah memenuhi persyaratan tertentu sesuai dengan UU Nomor 33 tahun 2014. Pelaku usaha perlu memahami dan menerapkan proses produk halal pada produksi produk yang akan didaftarkan. Menurut PP No. 39 Tahun 2021, Proses Produk Halal atau PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Pemahaman tentang proses produk halal ini sangat penting diberikan kepada pelaku usaha maupun karyawan

Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng

UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam

Puji Wulandari, Zulfatun Najah

sebagai pengolah produk pangan agar dapat menjamin proses produksinya sesuai dengan syariat Islam. Media yang digunakan adalah poster dan penjelasan secara langsung. Kegiatan ini diikuti oleh 22 orang karyawan tetap dan tidak tetap (*freelancer*) UMKM Sate Bandeng. Materi yang disampaikan meliputi Proses Produk Halal dari peraturan sertifikat halal produk pangan, pengetahuan bahan, lokasi, sanitasi dan higienitas (pekerja dan peralatan), proses pengolahan, pengemasan, distribusi hingga display produk.



(a)



(b)

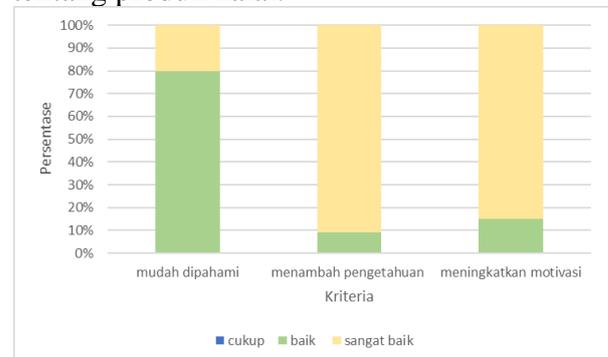
Gambar 3. Poster Sosialisasi Proses Produk Halal

3. Evaluasi sosialisasi proses produk halal (PPH)

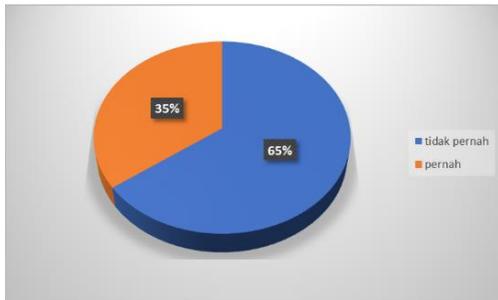
Pengukuran pemahaman peserta terhadap materi proses produk halal (PPH) dilakukan untuk mengevaluasi kegiatan dengan menggunakan kuesioner, pengambilan data dilakukan sebelum pemaparan materi (*pre-test*) dan setelah pemaparan materi (*post-test*) oleh narasumber.

Hasil evaluasi program sosialisasi PPH disajikan dalam Gambar 4. Penilaian terhadap media dan komunikasi yang digunakan dalam penyampaian materi yang meliputi kemudahan untuk dipahami, kemampuan menambah pengetahuan tentang halal, kemampuan meningkatkan motivasi untuk menerapkan materi dalam praktik nyata. Antusiasme peserta ditunjukkan dengan peran aktif peserta dalam diskusi dan penilaian hasil survei. Hasil survei menunjukkan 80% peserta menyatakan sangat baik dalam kemudahan pemahaman terhadap materi yang disampaikan, sebanyak 91% peserta menyatakan sangat baik dalam menambah pengetahuan peserta, dan sebanyak 85% peserta menyatakan sangat baik dalam meningkatkan motivasi dalam menerapkan pengetahuan yang dimiliki.

Parameter lain yang diukur adalah apakah peserta pernah mengikuti kegiatan sosialisasi produk halal atau tidak. Hasil survei menunjukkan bahwa 65% belum pernah mengikuti sosialisasi tentang produk halal, sedangkan 35% pernah mengikuti sosialisasi tentang produk halal.

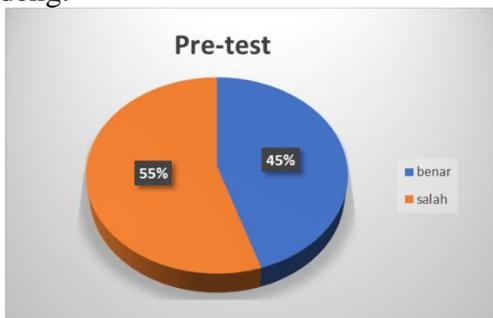


Gambar 4. Hasil Evaluasi Program Sosialisasi PPH

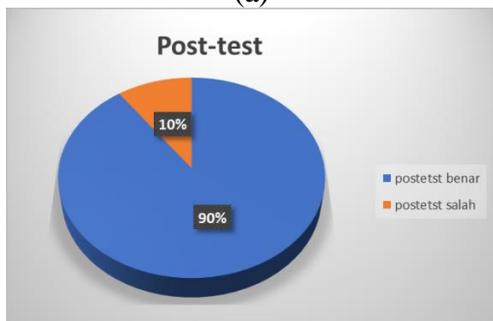


Gambar 5. Hasil Survei Pengalaman mengikuti sosialisasi tentang pangan halal

Hasil survei terhadap pemahaman materi yang disampaikan disajikan pada Gambar 6. Peningkatan pemahaman peserta sosialisasi PPH mencapai 45%. Kegiatan sosialisasi PPH ini mampu meningkatkan pemahaman pelaku usaha dan karyawan akan peran dan cara produksi produk pangan halal khususnya sate bandeng.



(a)



(b)

Gambar 6. Persentase jumlah peserta menjawab dengan benar pada: (a) *pre-test* dan (b) *post-test*

Tata cara pengolahan dan persyaratan para pengolah makanan sangat penting untuk dipahami agar kegiatan penjaminan produk lebih terjaga. Cara dan media komunikasi yang sesuai sangat diperlukan untuk memberikan pemahaman agar bisa diterima dengan baik oleh seluruh tenaga kerja. Menurut Suzery et al (2019), pengetahuan tentang Proses Produk Halal (PPH) penting untuk diketahui oleh

pengolah pangan agar bisa dilakukan perbaikan jika ditemukan yang tidak sesuai. Kegiatan sosialisasi PPH ini merupakan suatu langkah persiapan sehingga seluruh sektor yang terlibat dalam produksi mampu memahami dan menerapkan peran masing-masing dalam menghasilkan produk pangan halal.

D. PENUTUP

Simpulan

Program sosialisasi ini mampu meningkatkan pemahaman tentang peran dan prinsip PPH pada pengolah pangan pada UMKM Sate Bandeng Hj Maryam. Keterbatasan kemampuan akses terhadap informasi tentang produk halal menjadi salah satu faktor yang perlu diperbaiki. Penyelenggaraan program ini mampu mengatasi hal tersebut, dan antusiasme peserta dalam belajar tentang pangan halal menjadi factor pendukung ketercapaian tujuan program ini.

Saran

Pendampingan Proses Produk Halal perlu dilakukan secara intensif sehingga UMKM dapat secara mandiri menerapkan sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada setiap produk yang dihasilkan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah memberikan dukungan pada program ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. <https://www.jawapos.com/ekonomi/09/10/2020/sertifikasi-halal-berlaku-wajib-mulai-2024/> (diakses 9 Juli 2022)
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia https://www.kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1617162002_SANDINGAN_DATA_UMKM_2018-2019.pdf. Diakses 21 Oktober 2021.
- Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021. Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal. Kementerian Agama. Jakarta.

Sosialisasi Proses Produksi Halal pada Produk Sate Bandeng

UMKM Sate Bandeng Hj. Maryam

Puji Wulandari, Zulfatun Najah

Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021. Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Kementerian Agama. Jakarta.

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Jakarta

Suzery. M., Widayat, Cahyono, B., Al-Ba'ari, AN. (2019). Proses Perbaikan Produksi Dalam Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi Paguyuban Usaha Kuliner.

Indonesian Journal of Halal, 2 (2), 53-57

Taufik, M., Prasetyo, A.D., Yahya, I. (2021). Sosialisasi Hygiene Sanitasi pada Pedagang Warung Makan di Sekitar Kampus IAIN Surakarta. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 12(1), 32-36.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014. Jaminan Produk Halal. 17 Oktober 2014. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295. Jakarta.