

SOSIALISASI KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PEDAGANG WARUNG MAKAN SEKITAR KAMPUS IAIN SURAKARTA

Angga Dwi Prasetyo ¹⁾, Moh. Taufik ²⁾, Ismail Yahya ³⁾

^{1,2)} Centre for Halal Research, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat,
Institut Agama Islam Negeri Surakarta

³⁾ Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Negeri Surakarta

¹⁾ Email: anggawipra34@gmail.com

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 28 Oktober 2019

Disetujui : 4 Mei 2020

Kata Kunci :

pangan halal, sistem jaminan halal,
sertifikat halal

ABSTRAK

Pangan halal merupakan produk makanan maupun minuman memenuhi syariat islam berdasarkan hasil pemeriksaan dan pengujian. Mengkonsumsi pangan halal merupakan menjadi suatu kewajiban umat muslim. Tujuan kegiatan sosialisasi ini adalah memberikan informasi dan meningkatkan pemahaman masyarakat khususnya pemilik warung makan tentang pentingnya menghasilkan produk yang halal dan mengetahui kriteria sistem jaminan halal. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan melalui ceramah dan diskusi dengan jumlah peserta 9 warung makan. Secara umum kegiatan sosialisasi ini berlangsung baik dan meningkatkan pemahaman peserta terhadap kriteria sistem jaminan halal. Kendala yang dihadapi saat pelaksanaan sosialisasi adalah waktu sosialisasi yang tidak tepat dan peralatan presentasi yang belum memadai.

ARTICLE INFO

Article History :

Received : October 28, 2019

Accepted : May 4, 2020

Key words:

Halal food, Halal guarantee
system, Halal certificate

ABSTRACT

Halal food is a food and beverage product fulfilling Islamic law based on examination and testing results. Consuming halal food is an obligation for Muslims. The purpose of this socialization activity is to provide information and increase public understanding, especially food stall owners, about the importance of producing halal products and knowing the criteria for a halal guarantee system. This socialization activity was carried out through lectures and discussions with the number of participants 9 food stalls. In general the socialization activities took place well and increased the understanding of participants in the criteria for a halal guarantee system. The constraints faced during the implementation of the socialization were the improper timing of the socialization and inadequate presentation equipment.

1. PENDAHULUAN

Gaya hidup halal (*halal lifestyle*) yang telah melanda dunia akhir-akhir ini tidak hanya berdampak pada sektor ekonomi, bisnis dan kesehatan saja namun juga pada sector pangan atau *food and beverage*. Pangan halal merupakan produk makanan maupun minuman memenuhi syariat islam berdasarkan hasil pemeriksaan dan pengujian. Mengkonsumsi makanan halal merupakan kewajiban umat muslim, Berdasarkan Al-qur'an (QS: al-baqarah ayat 168) yang artinya "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi. Janganlah mengikuti langkah-langkah setan karena setan adalah musuh yang nyata bagimu".

Menurut Aziz (2014) Kehalalan suatu makanan minimal ada 4 kategori, pertama: memperolehnya dengan cara yang halal, bahan baku yang digunakan tidak haram, halal dalam proses pengolahan, halal proses pengemasan. Berdasarkan empat aspek tersebut, sehingga sangat penting untuk memproduksi pangan halal bagi pedagang dan pemilik warung makan salah satunya di lingkungan kampus, seperti IAIN Surakarta.

Institut Agama Islam Negeri Surakarta atau yang biasa dikenal dengan IAIN Surakarta terletak di jalan pucangan, kartasura, Surakarta, di lingkungan IAIN Surakarta terdapat banyak gedung pendidikan seperti sekolah menengah dasar, pertama dan atas, hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi pedagang dan pemilik warung makan untuk berjualan makanan disana, tidak adanya standar resmi tentang kebersihan dan kehalalan produk makanan membuat konsumen tidak mengerti apakah makanan yang diperdagangkan berstatus halal atau tidak.

Pentingnya memproduksi produk halal bagi pedagang dan pemilik warung makan tidak hanya menguntungkan bagi konsumen, namun juga memberikan keuntungan tersendiri bagi pedagang, baik dari aspek ekonomi maupun kesehatan, sehingga kegiatan sosialisasi kriteria system jaminan halal pada warung makan di sekitar kampus IAIN Surakarta menjadi penting untuk dilakukan.

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini bertujuan untuk memberikan informasi dan meningkatkan pemahaman masyarakat khususnya pemilik warung makan tentang pentingnya menghasilkan produk yang halal dan mengetahui kriteria system jaminan halal, sehingga pemilik warung dapat menjamin produk makanan yang dihasilkannya adalah produk yang halal dan dapat memberikan kepuasan pada konsumen.

2. METODE

Sosialisasi kriteria sistem jaminan halal dilaksanakan di sembilan rumah warung yaitu Bakso Mas Agung, Warung makan Aywa, Mie Ayam Pak Min, Warung Makan Bu Dul, Omah Lele, Seblak Bloom Outlet Maya, Waroeng Es Buah Pelajar, Ayam Geprek Mbok Ben, Mie Ayam Bakso Sido Mampir, yang terletak di sekitar kampus IAIN Surakarta.

Kegiatan sosialisasi kriteria sistem jaminan halal dilakukan dengan beberapa tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan. Waktu pelaksanaan sosialisasinya antara tanggal 14 sampai 19 Oktober 2019. Metode yang digunakan saat pelaksanaan sosialisasi adalah ceramah dan diskusi langsung. Materi sosialisasi yang disampaikan adalah 11 kriteria dalam sistem jaminan halal (HAS 23102) menurut LPPOM MUI dan BPJPH

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi kriteria sistem jaminan halal dimulai dari tahap persiapan, kemudian tahap pelaksanaan dan yang terakhir tahap evaluasi kegiatan.

3.1. Persiapan Sosialisasi

Sosialisasi kegiatan pengabdian dosen IAIN Surakarta bertujuan memberikan informasi kepada warung makan disekitar kampus terkait dengan diberlakukannya Undang-undang nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Selain itu lingkungan kampus IAIN Surakarta yang dekat dengan Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah berbasis islam, membuat banyaknya pedagang makanan dan warung makan yang beroperasi, hal ini menunjukkan pentingnya untuk para pedagang mengetahui

kriteria sistem jaminan halal sehingga dapat memproduksi pangan yang halal.

Beberapa hal yang disiapkan sebelum pelaksanaan sosialisasi yaitu (1) Pemilihan warung tempat pelaksanaan sosialisasi, pemilihan warung dilakukan secara random, dengan kriteria letaknya berada di lingkungan kampus IAIN Surakarta dan menetap (memiliki bangunan tempat berjualan sendiri). Tidak ada kriteria khusus dalam pemilihan warung makan tempat sosialisasi. (2) Meminta kesediaan pemilik warung untuk melakukan kegiatan sosialisasi, sebelum melakukan kegiatan sosialisasi, narasumber terlebih dahulu memberikan gambaran singkat tentang tujuan dan pentingnya kegiatan sosialisasi. Selanjutnya meminta kesediaan dari pemilik warung makan untuk melakukan kegiatan sosialisasi, jika pemilik berkenan maka sosialisasi dilaksanakan, namun jika pemilik warung tidak berkenan maka sosialisasi tidak dilakukan.

3.2. Pelaksanaan Sosialisasi

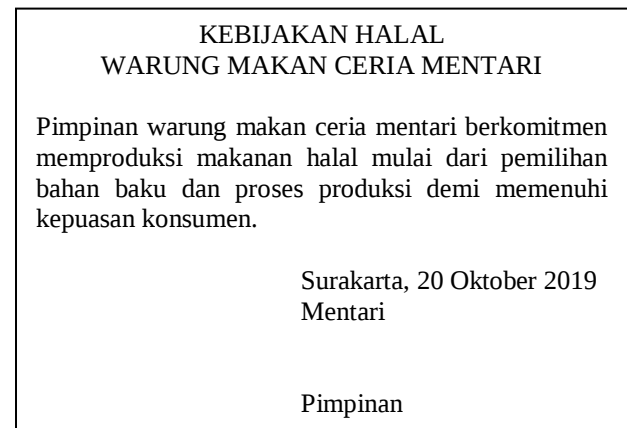
Materi yang disampaikan pada saat sosialisasi terbagi menjadi tiga, yaitu (1) 11 kriteria dalam sistem jaminan halal menurut LPPOM MUI dan terakhir (2) Tata cara memperoleh sertifikat halal dari LPPOM MUI dan BPJPH.

3.2.1 Kriteria Sistem Jaminan Halal

Pada saat sosialisasi, narasumber menyampaikan bahwa dalam memproduksi pangan yang halal dibutuhkan sistem jaminan halal (SJH) yang merupakan suatu sistem yang mengatur berbagai alur kegiatan terbentuknya makanan yang halal, mulai dari sumber daya yang digunakan, bahan pangan yang digunakan, proses produksi, hingga prosedur yang digunakan dalam memproduksi pangan halal. Hal ini dilakukan untuk menjaga dan memenuhi kriteria pangan halal.

Sistem Jaminan Halal memiliki 11 kriteria yang disusun oleh LPPOM MUI dalam *Halal Assurance System* (HAS) 23102 mengenai syarat Pemenuhan Kriteria SJH di Restoran. Kriteria-kriteria tersebut adalah: (1) Kebijakan halal. Berupa pernyataan dari pemilik rumah makan yang tertulis untuk berkomitmen menggunakan, melakukan dan memproduksi pangan yang halal untuk memberi garansi kepada konsumen bahwa semua makanan

yang dihasilkan rumah makan tersebut menggunakan bahan-bahan dan cara produksi yang halal. Komitmen tersebut nantinya dapat di sosialisasikan ke seluruh *stakeholder* (pembeli, penjual bahan baku makanan dan yang lainnya). Berikut contoh kebijakan halal disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Contoh Kebijakan Halal

(2) Tim Manajemen Halal. Berasal dari internal warung makan yang bertanggung jawab dalam sistem jaminan halal di warung makan tersebut yang meliputi perencanaan seperti pembelian bahan baku yang halal, implementasi proses produksi pangan halal dan evaluasi guna perbaikan sistem jaminan halal di tempatnya bekerja, terdapat beberapa kriteria tim manajemen halal, yaitu seorang muslim, ditetapkan oleh pimpinan disertai bukti tertulis dan mengetahui tugas dan tanggung jawab dalam implementasi sistem jaminan halal. (3) Pelatihan dan Edukasi. Pelatihan ditujukan pada karyawan warung makan yang terlibat dalam produksi makanan, pelatihan terbagi menjadi dua macam, pelatihan internal dan eksternal yang dilaksanakan oleh tim manajemen halal (internal) dan diselenggarakan LPPOM MUI (eksternal).

(4) Bahan. Pemilihan bahan yang halal sangat penting dilakukan dalam produksi pangan halal. LPPOM MUI mengkategorikan bahan menjadi dua jenis, yaitu bahan tidak kritis (*positive list*) dan bahan kritis (*non positive list*). Bahan tidak kritis adalah bahan yang tidak memerlukan dokumen dalam proses pengurusan sertifikasi halal, kecuali jika terdapat ketidakcocokan antara nama dagang dan nama bahan, daftar bahan tidak

kritis terdapat dalam SK LPPOM MUI, yang terdiri dari “*halal positive list of materials* dan *halal positive list of fragrance materials*”. Pada bahan kritis dibutuhkan dokumen yang lengkap, yaitu jenis dokumen non maupun sertifikat halal, sertifikat yang diterbitkan setelah memenuhi fatwa MUI diakui LPPOM MUI serta masih berlaku disebut sertifikat halal, sedangkan non sertifikat halal berupa spesifikasi, diagram alir, maupun pernyataan.

(5) Produk. Penjabaran tentang pengertian produk mengacu pada undang-undang No. 33 tahun 2014 pasal 1, Dalam memproduksi pangan yang sesuai syariat islam, penulisan nama dan bentuk produk juga harus diperhatikan berdasarkan ketentuan SK LPPOM MUI Nomor SK46/Dir/LPPOM MUI/XII/14 yaitu tidak menggunakan nama anjing atau babi, profil sensori produk tidak mengarah ke produk haram dan bentuk produk tidak menggunakan bentuk babi atau anjing serta erotis dan vulgar. (6) Fasilitas. Fasilitas yang digunakan oleh warung makan baik peralatan dan tempat hanya untuk memproduksi makanan halal.



Gambar 2. Narasumber Menyampaikan Materi

(7) Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis. Aktivitas yang berpotensi masuknya bahan haram ke dalam proses produksi disebut aktivitas kritis, aktivitas kritis meliputi prosedur pemilihan bahan, prosedur dalam membeli bahan baku, pemeriksaan dilakukan setiap kali bahan baru datang, proses produksi dan sanitasi dari fasilitas peralatan yang digunakan untuk produksi serta prosedur dalam penyimpanan untuk penanganan bahan dari kontaminasi. (8) Kemampuan Telusur. Semua produk makanan yang dihasilkan oleh

warung makan dapat ditelusuri asal bahan dan fasilitas yang digunakan telah disetujui LPPOM MUI dan terbebas dari babi dan turunannya.

(9) Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria. Produk yang tidak sesuai kriteria LPPOM MUI harus dipisahkan agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan bahan atau produk halal. (10) Audit Internal. Audit internal mencakup 11 kriteria sistem jaminan halal, dilakukan secara rutin 6 bulan sekali atau bias lebih jika dianggap perlu. (11) Review manajemen. Review dilaksanakan setahun sekali dengan materi hasil audit internal dan eksternal serta hasil review manajemen tahun sebelumnya yang dihadiri oleh pimpinan tempat produksi serta tim manajemen halal.

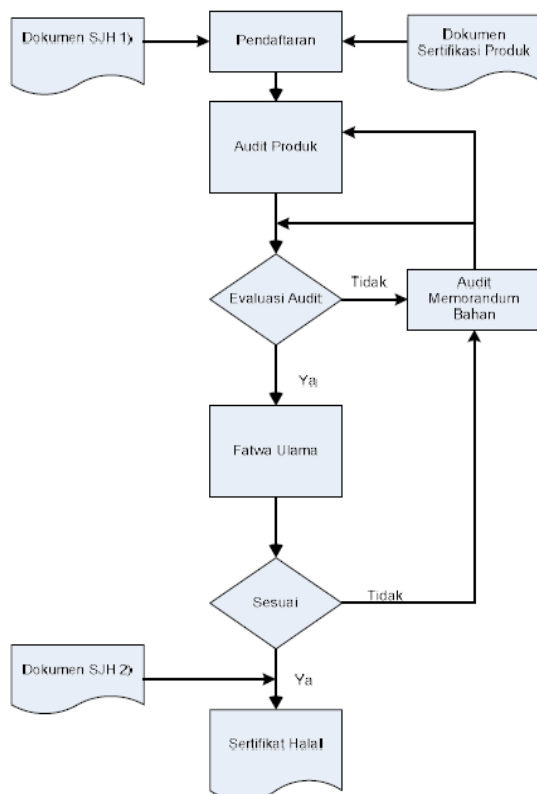
3.2.2 Tata Cara Memperoleh Sertifikat Halal dari LPPOM MUI dan BPJPH

Pada saat sosialisasi, terlebih dahulu dijelaskan pentingnya suatu warung makan untuk memiliki sertifikasi halal, disamping memberikan jaminan rasa aman kepada konsumen dengan mengkonsumsi makanan halal, juga memberikan rasa aman kepada pemilik warung makan jika suatu hari terdapat tuduhan penggunaan bahan haram dari pesaing bisnis maupun masyarakat. Adapun tata cara memperoleh sertifikat halal dari LPPOM MUI dan Hidayat dan Siradj (2015) meliputi (1) Pendaftaran dengan melampirkan dokumen sertifikasi produk dan surat pernyataan bermaterai yang menyatakan warung makan bersedia menyerahkan manual SJH standar paling lambat 6 bulan setelah terbitnya sertifikat halal (dokumen SJH¹).

(2) Audit Produk. Audit produk dilakukan oleh tim auditor yang ditugaskan oleh LPPOM MUI untuk mengecek ke lapangan. (3) Evaluasi Audit, hasil audit produk oleh auditor selanjutnya akan dievaluasi, proses pengajuan akan dilanjutkan pada tahap berikutnya jika hasil evaluasi baik dan memenuhi kriteria antara hasil audit dan dokumen yang diberikan, namun apabila terdapat ketidakcocokan antara dokumen yang disertakan dengan bukti audit di lapangan maka akan diadakan audit memorandum bahan oleh pihak auditor. (4) Fatwa Ulama. Hasil audit oleh auditor selanjutnya diberikan kepada

MUI untuk diputuskan apakah produk yang diajukan diterima atau tidak.

(5) Jika tidak sesuai maka akan dilakukan audit memorandum bahan kembali, namun jika diterima dan sesuai, (6) Maka pihak yang mengajukan sertifikasi halal harus menyertakan manual klausul kebijakan halal, struktur manajemen halal dan ruang lingkup penerapan SJH (dokumen SJH²). (7) Penerbitan Sertifikat Halal oleh LPPOM MUI. Alur tata cara penerbitan sertifikasi halal disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram penerbitan sertifikasi halal

sumber: panduan umum SJH LPPOM-MUI

Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 pemerintah memiliki pertanggungjawaban terhadap penyelenggaraan jaminan produk halal (JPH), oleh karena itu dibentuklah BPJPH yang bertanggung jawab dan berkedudukan di bawah menteri.

Mengacu pada pasal 6, UU No. 33 Tahun 2014, BPJPH memiliki wewenang dalam perumusan dan penetapan kebijakan produk halal, penetapan alur penerbitan dan pencabutan label maupun sertifikat halal, mulai dari registrasi baik dalam maupun luar negeri, merekrut auditor halal, melakukan

pengawasan, pembinaan, sosialisasi, edukasi dan publikasi produk halal serta melakukan kerjasama dengan lembaga lainnya dalam penyelenggaraan JPH serta melaksanakan akreditasi pada lembaga pemeriksa halal.

Pelaksanaan tugas BPJPH bersinergi dengan MUI dan LPH. kerja sama yang dilakukan berupa proses penerbitan sertifikat halal, pembentukan auditor halal, pemeriksaan dan uji kehalalan produk serta penetapan produk halal oleh MUI. Adapun tata cara memperoleh sertifikat halal dari BPJPH, yaitu (1) Rumah makan atau perusahaan mengajukan sertifikasi halal ke BPJPH yang berada di bawah KEMENAG, (2) Pihak BPJPH melakukan pemeriksaan administrasi kepada calon pendaftar, jika berkas administrasi lengkap maka berkas tersebut akan diserahkan pada LPH (Lembaga Penjamin Halal), namun apabila berkas administrasi tidak memenuhi kriteria makan berkas dikembalikan ke pihak pengaju untuk dilakukan revisi.

(3) LPH akan mengutus auditor halal untuk mengaudit rumah makan atau perusahaan tersebut dengan tenggang waktu selama 20 hari kerja, (4) Hasil pemeriksaan auditor halal selanjutnya di berikan kepada pihak BPJPH jika semua berkas sesuai dengan hasil auditor di lapangan, namun jika terdapat ketidaksesuaian antara hasil auditor dan berkas yang diberikan maka auditor berhak bertanya kepada pihak pengaju dan dapat mengembalikan berkas tersebut kepada pihak pengaju, (5) Berkas yang telah diberikan kepada BPJPH selanjutnya diteruskan kepada MUI untuk di sidang fatwa halal.

(6) Jika hasil sidang fatwa MUI berdasarkan hasil audit dan pengujian menyatakan produk tersebut halal, selanjutnya akan diterbitkan sertifikat halal oleh BPJPH untuk rumah makan atau perusahaan tersebut dengan tenggang waktu 7 hari kerja, namun sebaliknya jika hasil sidang fatwa tidak menyatakan produk halal, berkas produk tersebut ditolak dan dikembalikan kepada rumah makan atau perusahaan pengaju. Alur tata cara pengajuan sertifikat halal dari BPJPH di sajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram Penerbitan Sertifikasi Halal oleh BPJPH

Pada saat sosialisasi, narasumber menyampaikan ada beberapa persyaratan pendaftaran sertifikat halal dari LPPOM MUI Jawa Tengah jika pemilik rumah makan berminat untuk memiliki sertifikat halal, yaitu (1) Mengisi form registrasi dan persetujuan sertifikasi halal, (2) Melampirkan surat penunjukkan auditor halal berdasarkan lokasi tempat usaha, (3) Melampirkan surat pernyataan bebas babi, (4) Melampirkan dokumen manual sistem jaminan halal, (5) Melampirkan denah atau peta lokasi rumah makan atau perusahaan, (6) Melampirkan fotokopi KTP (pimpinan dan auditor halal internal), (7) Melampirkan fotokopi laik higienis dan sanitasi yang dapat di peroleh dari dinas kesehatan setempat, (8) Melampirkan fotokopi sertifikat halal lama (khusus perpanjangan), (9) Membayar biaya pendaftaran sertifikat halal, semua biaya untuk pengajuan sertifikat halal dari LPPOM MUI diatur dalam SK 02/Dir LPPOMMUI/I/13, (10) Melampirkan prosedur proses produksi meliputi cara pembuatan setiap makanan yang tertera di menu atau produk yang dijual.

3.3. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui kegiatan sosialisasi kriteria sistem jaminan halal secara umum berlangsung baik, walaupun ada beberapa kendala dalam proses pelaksanaan pelatihan. Kendala-kendala tersebut adalah (1) Ketepatan waktu sosialisasi, kesulitan dalam menentukan waktu yang pas untuk sosialisasi antara narasumber dan pemilik warung makan sehingga waktu sosialisasi menjadi terlambat dikarenakan pemilik warung makan yang kewalahan melayani pembeli.

(2) Peralatan sosialisasi yang belum memadai, pada saat sosialisasi narasumber hanya menggunakan buku panduan saja dengan metode ceramah dan diskusi, proses sosialisasi akan lebih baik jika dilakukan menggunakan lcd maupun video interaktif yang dapat mempermudah peserta dalam memahami materi yang disampaikan.

4. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui kegiatan sosialisasi kriteria sistem jaminan halal secara umum berlangsung baik, terlihat dari antusiasme peserta pada saat sosialisasi, hal ini dibuktikan dengan diskusi aktif yang dilakukan para pedagang dengan narasumber terkait dengan materi yang disampaikan, Kegiatan sosialisasi ini memberikan informasi untuk meningkatkan pemahaman peserta kriteria system jaminan halal dan pentingnya produksi pangan. Sedikit kendala yang dihadapi saat pelaksanaan sosialisasi adalah waktu pelaksanaan yang tidak tepat dan peralatan yang belum memadai.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aziz M. 2017. Perspektif Maqashid Al-Syariah Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Di Indonesia Pasca Berlakunya Undangundang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Al Hikmah Jurnal Studi Keislaman*, 7(2):78-94.
- HAS 23102: Persyaratan Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran
- Hidayat AS dan Siradj M. 2015. Sertifikasi halal dan sertifikasi non halal pada produk pangan industri. *Ahka*, 15(2):199-210.
- LPPOM-MUI. 2018. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.
- SK LPPOM MUI Nomor SK 02/Dir LPPOMMUI/I/13
- SK LPPOM MUI Nomor SK46/Dir/LPPOM MUI/XII/14
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal