

---

---

## Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap

Nur Ahmad Habibi<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang,  
Jl Siteba, Kota Padang 25146  
Email Penulis Korespondensi: [nahindo2022@gmail.com](mailto:nahindo2022@gmail.com)

### Abstract

*The halal product guarantee system is an important component that must be implemented by every micro, small and medium enterprise (UMKM) in the framework of halal certification for their products. Soy sauce is a food product that must be halal-certified. This is because soy sauce that has not been legally certified is doubtful because of the material or process used. This study aims to provide UMKM assistance to design and implement a halal product guarantee system at XYZ soy sauce UMKM producers in the context of halal certification. The methods used in this study were interviews, and observations to carry out GAP analysis followed by joint discussions and assistance, which were carried out from July to September 2021. The results obtained from this study UMKM XYZ only have PIRT permits, but there is no component of the halal product guarantee system that has been implemented. Applied. After the assistance is provided, a halal product guarantee system is produced, starting from the formation of commitments, organizational structure, and supporting documents for materials, equipment, and other components. So that UMKM XYZ get a halal certificate from the institution that controls it. The conclusion from this study is that the halal product guarantee system can be effectively applied to UMKM XYZ, and mentoring can help UMKM XYZ to obtain halal certificates.*

**Keywords:** *Halal, Soy Sauce, UMKM*

### Abstrak

*Sistem jaminan produk halal merupakan komponen penting yang harus diterapkan oleh setiap usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dalam rangka sertifikasi halal pada produknya. Kecap merupakan produk makanan yang wajib disertifikasi halal. Hal ini dikarenakan kecap yang belum bersertifikat halal hukumnya adalah syubhat karena bahan yang atau proses digunakan. Studi ini bertujuan melakukan pendampingan UMKM untuk mendesain dan menerapkan sistem jaminan produk halal di UMKM XYZ produsen kecap dalam rangka sertifikasi halal. Metode yang digunakan dalam studi ini adalah wawancara, observasi untuk melakukan GAP analysis dilanjutkan diskusi bersama dan pendampingan yang dilakukan dari bulan Juli-September 2021. Hasil yang didapatkan dari studi ini UMKM XYZ baru memiliki izin PIRT, namun belum ada komponen sistem jaminan produk halal yang diterapkan. Setelah dilakukan pendampingan, dihasilkan sistem jaminan produk halal mulai dari pembentukan komitmen, struktur organisasi, dokumen pendukung bahan, peralatan, dan komponen lainnya. Sehingga UMKM XYZ mendapatkan sertifikat halal dari lembaga yang berwenang. Kesimpulan dari studi ini, sistem jaminan produk halal dapat diterapkan di UMKM XYZ secara efektif, dan pendampingan dapat membantu UMKM XYZ untuk mendapatkan sertifikat halal.*

**Kata kunci:** *Halal, Kecap, UMKM*

## 1. PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang Undang No 34 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Saat ini produk yang beredar di Indonesia wajib untuk memiliki sertifikat halal, baik produk makanan, obat-obatan, peralatan rumah tangga, dan peralatan lainnya. Tidak hanya industri besar, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) juga harus mendapatkan sertifikat halal untuk produknya (DPR, 2014).

UMKM merupakan pelaku usaha yang jumlahnya banyak sekali di Indonesia, pada tahun 2020 jumlah UMKM mencapai 64,2 juta unit (Kemenkeu, 2021), semua UMKM tersebut harus segera melakukan sertifikasi halal untuk produknya. UMKM Produsen kecap merupakan salah satu usaha yang harus memiliki sertifikat halal. Hal ini dikarenakan sertifikat tersebut dapat meningkatkan nilai jual dari produk, serta tidak bertentangan dengan peraturan pemerintah.

Kecap merupakan produk yang banyak diproduksi oleh UMKM. Produk ini diolah dengan melakukan fermentasi kedelai yang kemudian ditambahkan bahan tambahan lainnya, seperti pemanis gula, pengawet, penyedap rasa dan lainnya. Bahan-bahan tersebut apabila tidak jelas status halalnya maka akan mengakibatkan hukum dari kecap tersebut adalah syubhat. Hukum tersebut, menjadikan produk tersebut tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi. Selain dari bahan, proses produksi yang tidak higienis dan berisiko bersentuhan dengan najis, juga merupakan faktor yang menyebabkan kecap dapat menjadi produk yang syubhat, (BPJPH, 2018).

Penerapan system jaminan produk halal hingga mendapatkan sertifikat halal dinilai sulit dilakukan di UMKM Produsen kecap khususnya, UMKM XYZ yang berada di kota Bogor. Sehingga diperlukan pendampingan untuk membantu usaha mendapatkan sertifikat halal.

Permasalahan sertifikasi halal di UMKM diantaranya adalah kurang pemahamannya pelaku usaha terkait penerapan system jaminan halal, serta kurang masifnya pendampingan yang diberikan oleh pemerintah, sehingga produk UMKM potensial belum dapat melakukan sertifikasi halal.

Dalam studi ini, kami ingin melakukan pengabdian masyarakat berupa pendampingan umkm dalam mendesain dan menerapkan

system jaminan produk halal dalam rangka sertifikasi halal produk kecap di UMKM XYZ.

## 2. METODE

### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

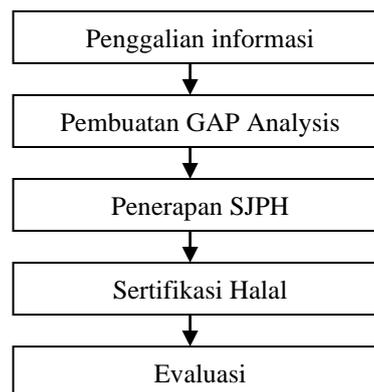
Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juli-September 2021. Kegiatan pendampingan dilakukan ke suatu unit UMKM XYZ Produsen kecap yang berlokasi di Kota Bogor.

### Alat dan Bahan:

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini diantaranya adalah manual system jaminan produk halal, computer, printer dan bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan kecap seperti kedelai, gula, pengawet, penyedap, garam dan air.

### Langkah Pelaksanaan

Kegiatan pendampingan dilakukan melalui tahapan sebagai berikut.



Gambar 1. Alur kegiatan pendampingan

Kegiatan diawali dengan melakukan wawancara dan observasi terkait legalitas dan kondisi yang ada di UMKM baik dari fasilitas, kelengkapan dokumen untuk bahan baku, bahan pengemas dan bahan pembersih.

Setelah didapatkan *GAP analysis*. Dilanjutkan pembuatan komponen-komponen yang dibutuhkan untuk pemenuhan persyaratan system jaminan produk halal, meliputi manual mutu, spesifikasi, pelatihan, prosedur dan lainnya. Setelah dilakukan pembuatan dokumen tersebut dilanjutkan penerapan system jaminan produk halal bersamaan dengan pendaftaran sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Aspek Legalitas

UMKM XYZ telah memiliki izin pangan industry rumah tangga (PIRT) no 1113271010708-22 yang berlaku hingga Juli 2022. Namun UMKM belum memiliki Nomor Izin Berusaha sehingga dilakukan pembuatan NIB melalui *Online Single System* Badan Koordinasi Penanaman Modal (OSS BKPM). Dimana NIB nantinya akan digunakan untuk persyaratan pendaftaran sertifikasi halal ke BPJPH.

#### GAP Analysis

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi didapatkan ketidaksesuaian yang ada di sarana UMKM terhadap standar yang ditetapkan. Kondisi sebelum dilakukan pendampingan, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. GAP Analysis persyaratan sertifikasi halal

No	Komponen	Kesesuaian	
		Sesuai	Tidak
1	Komitmen dan tanggung jawab	-	V
2	Bahan	-	V
3	Proses Produk Halal	-	V
4	Produk	-	V
5	Pemantauan dan Evaluasi	-	V

Kondisi sarana dan sistem yang diterapkan di UMKM XYZ masih belum memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam proses sertifikasi halal. UMKM belum menerapkan sama sekali standar yang diatur dalam penerapan sistem jaminan produk halal.

#### Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal

Sistem jaminan produk halal adalah persyaratan utama yang harus dipenuhi oleh UMKM sebelum melakukan pengajuan sertifikasi halal. Berikut komponen yang telah diterapkan selama pendampingan sertifikasi halal.

(1). Komitmen dan Tanggung Jawab, komitmen dari UMKM diawali dari pemilik pelaku usaha. Komitmen diwujudkan dengan pembuatan kebijakan halal yang disosialisasikan ke seluruh pegawai, baik ketika briefing, penempelan pada lokasi strategis, dan papan pengumuman. Berikut contoh

penyampaian kebijakan halal dari pelaku usaha ke seluruh pegawai di UMKM XYZ.



Gambar 2. Penempelan Kebijakan halal

Setelah dilakukan pembuatan kebijakan halal, dilanjutkan dengan pembentukan tim manajemen halal. Pemilik usaha UMKM XYZ menentukan personil yang bertanggungjawab sebagai penyelia halal melalui surat keputusan nomor 01/SK/TNW/VII/2021. Penyelia adalah karyawan yang telah mengikuti pelatihan eksternal di lembaga yang berwenang, yaitu LPPOM MUI. Sertifikat yang dimiliki penyelia masih berlaku hingga tahun 2022.

Selanjutnya, penyelia halal melakukan pelatihan sebagai bentuk pembinaan sumber daya. UMKM XYZ melakukan pelatihan secara luring yang dilaksanakan pada 24 juli 2022. Pelatihan dibuktikan dengan mengisi daftar hadir, dan evaluasi melalui pre-posttest ke peserta. Peserta yang mendapatkan nilai lebih dari 75 dinilai lulus dalam pelatihan tersebut.

(2). Bahan, yang digunakan dalam pembuatan kecap di UMKM XYZ meliputi bahan baku, bahan pengemas dan bahan pembersih. Bahan baku meliputi kedelai, gula kelapa curah, pengawet, penyedap rasa, garam dan air. Bahan pengemas yang digunakan adalah kemasan pouch dan botol kaca. Bahan pembersih yang digunakan adalah sabun pencuci piring. Tabel 2 menginformasikan bahan dan dokumen yang digunakan UMKM XYZ.

Pemenuhan persyaratan bahan yang digunakan untuk produksi kecap dilakukan dengan melihat status bahan apakah kritis atau tidak. Apabila kritis maka diperlukan dokumen pendukung lainnya, seperti sertifikat halal, *Material Safety Data Sheet* (MSDS), *Certificate of Analysis* (CoA), *flow chart* maupun Surat pernyataan bebas babi.

Bahan kritis dapat memiliki 1 dokumen atau lebih sebagai bukti bahan yang digunakan adalah halal. Dokumen pendukung digunakan

untuk semua bahan, baik bahan baku, bahan pengemas maupun bahan pembersih. Apabila terdapat bahan yang tidak memiliki dokumen, maka dokumen tersebut diganti. Tabel 2, menjelaskan dokumen pendukung penyusun bahan yang digunakan oleh UMKM XYZ.

Tabel 2. Dokumen penyusun bahan

No	Bahan	Status bahan	Dokumen pendukung
<b>Bahan Baku</b>			
1	Kedelai	TK	Tidak ada dokumen
2	Gula kelapa curah	K	Surat pernyataan bebas babi, CoA, dan komposisi bahan, flowchart
3	Pengawet	K	Sertifikat halal
4	Penyedap rasa	K	Tidak ada dokumen
5	Garam	TK	Sertifikat Halal
6	Air	TK	Tidak ada dokumen
<b>Bahan Pengemas</b>			
1	<i>Standing pouch</i>	K	Surat pernyataan bebas babi dari supplier
2	Botol kaca	TK	Tidak perlu dokumen
<b>Bahan Pembersih</b>			
1	Sabun cuci piring	K	Sertifikat halal

Bahan garam merupakan bahan tidak kritis, namun karena garam komersial yang digunakan adalah garam komersil yang memiliki sertifikat halal, maka UMKM menggunakan garam yang bersertifikat halal. Selain garam, gula kelapa curah meskipun masuk bahan tidak kritis, namun karena saat ini banyak gula yang dicampur dengan gula pasir, mengakibatkan statusnya menjadi kritis dan memerlukan dokumen pendukung (Cryse, 2013).

(3). Proses Produk Halal, dalam pembuatan produk kecap yang halal, UMKM XYZ mendesain fasilitas terbebas dari najis dan babi. Hal ini dilakukan dengan membuat fasilitas yang bersih dan tertutup sehingga hewan tidak bisa masuk ke ruangan produksi. UMKM XYZ membuat surat pernyataan fasilitas bebas babi untuk menyatakan sarannya terhindar dari najis atau babi. UMKM XYZ mendesain lantai, atap, dan dinding serta bangunan lainnya rapat dan kokoh, selain itu fasilitas produksi seperti tangga dan alat pengaduk juga berbahan stainless yang mudah dibersihkan.

Selain sarana, UMKM XYZ membuat beberapa prosedur yang bertujuan untuk

menghasilkan produk halal secara konsisten diantaranya adalah prosedur pembelian, penyimpanan, produksi, pengawasan mutu, pembersihan peralatan, higienitas dan sanitasi personal, pembersihan transporter, prosedur audit internal, ketelusuran, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, peluncuran produk serta distribusi produk.

(4). Produk, yang dihasilkan oleh UMKM harus memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta teridentifikasi dan mampu ditelusur. Produk di UMKM XYZ telah memenuhi persyaratan, diantaranya terbuat dari bahan yang jelas status kehalalannya, memiliki nomor identifikasi yang dapat tertelusur, serta tidak menggunakan nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa.

(5). Pemantauan dan Evaluasi, kegiatan pemantauan dan evaluasi dilaksanakan melalui audit internal dan kaji ulang manajemen. UMKM XYZ telah melaksanakan audit internal 24-25 Juli 2022. Selanjutnya dilakukan kaji ulang manajemen pada 1 Agustus 2022. Audit internal dengan menggunakan formulir audit internal yang ditetapkan oleh BPJPH. Audit internal dilakukan dengan memeriksa segala komponen yang diatur dalam sistem jaminan produk halal.

### **Sertifikasi Halal UMKM XYZ**

Proses sertifikasi halal diawali dengan mengajukan Nomor Induk Berusaha (NIB) ke OSS BKPM. Setelah mendapatkan NIB selanjutnya UMKM melakukan pengajuan sertifikasi halal melalui aplikasi sihalal BPJPH di website <https://ptsp.halal.go.id/> untuk mendapatkan tanda terima dari BPJPH. Proses ini kurang lebih 3-7 hari.

Setelah mendapatkan tanda terima, selanjutnya UMKM XYZ diarahkan ke Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk melakukan pemeriksaan halal. UMKM diarahkan ke LPH LPPOM MUI. Proses yang dilakukan dalam tahap ini adalah registrasi, pre audit, audit dan post audit yang dilanjutkan dengan sidang komisi fatwa MUI. Tahap ini berjalan selama 40 hari kerja. Setelah ini dilanjutkan penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH melalui aplikasi Sihalal. Kurang lebih waktu yang dibutuhkan dalam sertifikasi halal ini adalah 60 hari kerja.

### **Evaluasi**

Evaluasi lanjutan yang dapat dilaksanakan audit internal periode selanjutnya untuk mengevaluasi efektifitas dan konsistensi sistem jaminan halal.

### **4. SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pendampingan sudah sesuai dengan teknis sertifikasi sistem jaminan produk halal di UMKM XYZ sehingga dapat membantu pelaku usaha mendapatkan sertifikat halal melalui penerapan sistem jaminan produk halal di UMKM. Diperlukan konsistensi dan komitmen dari pelaku usaha untuk menghasilkan produk halal secara konsisten.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada pemberi dana kegiatan pemberdayaan masyarakat, dan dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat di UMKM XYZ.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- BPJPH. (2018). Sistem Jaminan produk Halal. *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*, [http://www.halal.go.id/cms/assets/files/EDARAN\\_PENGGUNAAN\\_MANUAL\\_SJPH.pdf](http://www.halal.go.id/cms/assets/files/EDARAN_PENGGUNAAN_MANUAL_SJPH.pdf)
- Crysse, E. H. (2013). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 4(1).
- DPR. (2014). Jaminan Produk Halal. *Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia*, <https://www.dpr.go.id/jdih/index/id/1615>
- Kemenkeu. (2021). Pemerintah terus perkuat UMKM melalui berbagai bentuk bantuan, <https://pen.kemenkeu.go.id/in/post/pemerintah-terus-perkuat-umkm-melalui-berbagai-bentuk-bantuan>