

Literasi Pemahaman Halal Bagi Pemilik Usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado

Syarifuddin

Institut Agama Islam Negeri Manado, Sulawesi Utara, Indonesia, Jl. Dr. S.H.
Sarundajang Kawasan Ring Road I Kota Manado, 95128
E-mail: syarifuddin.mala@iain-manado.ac.id

Yusno Otta Abdullah

Institut Agama Islam Negeri Manado, Sulawesi Utara, Indonesia, Jl. Dr. S.H.
Sarundajang Kawasan Ring Road I Kota Manado, 95128
E-mail: yusno.otta@iain-manado.ac.id

ABSTRACT

The purpose of community service is so that the business owners of N' Poopy Cake & Dessert and Lyvia Nusa Boga at Griya Paniki Indah Housing Manado City can understand the principles of halal products, know how to manage products to get halal certificates and be able to maintain operational standards for halal products consistently. This is important because halal-certified products are expected to provide financial benefits and impact welfare, especially for the owners of N' Poopy Cake & Dessert and Lyvia Nusa Boga businesses in Griya Paniki Indah Housing, Manado City. The method used for business owners N' Poopy Cake & Dessert and Lyvia Nusa Boga is to convey material and criteria for the halal assurance system in HAS 23000, question and answer, and discussion according to real problems faced by business owners. The thing obtained is to understand the basic concept of halal certificate criteria. On the other hand, knowing how to manage a business is necessary to get a halal certificate based on HAS 23000. In addition, getting a halal certification can increase consumer confidence and business finances.

Keywords: Halal; Halal certificate; financial advantage

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian masyarakat agar pemilik usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado dapat memahami prinsip dari produk halal, mengetahui bagaimana cara mengelola produk agar mendapat sertifikat halal, dan mampu konsisten menjaga standar operasional produk halal. Hal ini penting karena produk yang bersertifikat halal diharapkan dapat memberikan keuntungan finansial dan memiliki dampak bagi kesejahteraan khususnya bagi pemilik Usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado. Metode yang digunakan kepada pemilik usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga yaitu penyampaian materi dan kriteria sistem jaminan halal dalam HAS 23000, Tanya jawab, dan diskusi sesuai permasalahan riil yang dihadapi oleh pemilik usaha. Hal yang diperoleh yaitu memahami konsep dasar kriteria sertifikat halal. Di sisi lain, perlu mengetahui bagaimana cara mengelola usaha untuk mendapatkan sertifikat halal berdasarkan HAS 23000. Selain itu, mendapatkan sertifikat halal dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan menambah keuntungan usaha.

Kata Kunci: Halal; Sertifikat halal; keuntungan finansial

PENDAHULUAN

Pemerintah Indonesia telah menetapkan undang-undang tentang jaminan produk halal (JPH). Artinya keberadaan UU membuat semua pelaku usaha yang hendak memasarkan produknya di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Untuk mendapatkan sertifikat halal, lembaga yang berwenang melakukan kajian atau pemeriksaan dari segi bahan, proses, kemasan untuk mendapatkan fatwa halal dari MUI. Sebab pembahasan halal haram pada hakekatnya tidak hanya mencakup pada makanan dan minuman yang menjadi kebutuhan kita, namun lebih dari itu, pembahasan halal haram meliputi seluruh aspek kehidupan seorang muslim. Sehingga hidup berdampingan dengan produk halal tidak hanya wilayah yang berpenduduk mayoritas muslim namun wilayah yang berpenduduk minoritas muslim juga sangat diperlukan. Berangkat dari realita ini, pemerintah menjadikan program pengembangan usaha yang bersertifikat halal sebagai perhatian serius. Hal ini dikarenakan fokus perhatian pemerintah dalam menghadapi era pasar global dimana penduduk Indonesia hanya sebagai konsumen yang menikmati produk impor yang bersertifikat halal. Sedangkan produk hasil olahan usaha mikro kecil dan menengah belum semuanya memiliki sertifikat halal. Pada hal produk halal sudah menjadi bagian strategi dalam menjangkau kebutuhan konsumen.

Untuk memenuhi keinginan pemerintah dan kebutuhan masyarakat muslim kota Manado pada khususnya dan masyarakat muslim Indonesia pada umumnya maka, kami melakukan pengabdian dengan melakukan pendampingan kepada pelaku usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah untuk memberikan edukasi pemahaman halal untuk memperoleh sertifikat halal dan konsisten menjalankannya. Ajaran islam memberikan ketentuan dan landasan hukum bahwa makanan yang hendak dikonsumsi harus bersumber dari bahan yang halal yang baik dan sehat (Danial Zainal Abidin, 2007; 202). Produk makanan dan minuman yang baik tercantum dalam alqur'an disebut thayyib. Produk makanan dan minuman thayyib dapat dimaknai sebagai produk makanan yang proporsional, produk makanan kapasitas pisik, kadar gizi, dan waktu saat mengkonsumsinya (Habib Syarif Muhammad Alaydrus, 2009; 104). Oleh sebab itu, usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah perlu mengantongi sertifikat halal. Selain baik bagi kesehatan, sertifikat halal memberikan nilai tambah dan daya saing sebagai strategi promosi.

Walaupun secara umum masyarakat muslim memahami ketentuan-ketentuan makanan halal, namun pengabdian dalam meningkatkan pemahaman pelaku usaha menghasilkan produk yang bersertifikat halal dianggap penting. Sebab banyak kejadian-kejadian produk usaha yang sangat merugikan konsumen muslim dari hasil manipulasi kandungan produk seperti daging kelinci yang disubsitusi dengan daging kucing di Cina (Amin et al. 2016), daging tikus yang ditemukan pada produk daging kambing di Cina (Fang & Zhang, 2016), daging tikus ditumukan pada bakso sapi di Indonesia (Suryawan et al, 2020), dan daging

kuda dalam burger sapi di UE (Di Giuseppe et al., 2015), daging babi diwarnai dengan darah sapi pada pasar segar Thailand (Denyngyhot et al., 2022). Di Indonesia banyak juga ditemukan kasus-kasus gorengan mengandung zat lilin, makanan mengandung formalin dan tawas, minuman dan kue diwarnai dengan pewarna kain, serta ayam yang kurang jelas mati disembelih atau mati sendiri.

Berangkat dari fenomena yang telah diuraikan di atas, maka pengabdian kepada pemilik usaha dengan memberikan edukasi sangat penting dilakukan untuk memberikan pemahaman mengelola produk sehingga mendapat sertifikat halal serta dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim yang berdampak pada peningkatan keuntungan finansial. Kajian fenomena ini merupakan bagian dari pengabdian masyarakat yang dilakukan bagi pemilik usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini agar pemilik usaha dapat memahami prinsip dasar produk halal, bagaimana cara mengelola usaha untuk mendapatkan sertifikasi halal dan mampu konsisten menjaga kehalalan produk untuk mendapatkan keuntungan finansial.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode yang disesuaikan dengan kondisi usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga pada perumahan Griya Paniki Indah Kecamatan Mapanget Kota Manado yakni pemberian edukasi yang diselingi dengan tanya jawab intraktif dengan pelaku usaha di perumahan Griya Paniki Indah Kecamatan Mapanget kota Manado. Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu melakukan analisa masalah yang dihadapi oleh pemilik usaha sehingga dapat diketahui pendampingan yang tepat untuk diberikan. Langkah selanjutnya tahap persiapan berkaitan dengan materi yang diberikan dengan bekerjasama LPPOM MUI Sulawesi Utara. Tahap berikutnya pelaksanaan pendampingan. Materi yang dipilih disampaikan kepada pemilik Usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado dengan diawali melalui penyampaian materi, Tanya jawab dengan pemilik usaha, dan diskusi berdasarkan permasalahan riil yang dihadapi pemilik usaha. Fokus dalam pelaksanaan pendampingan yaitu menyangkut tiga kegiatan pokok, yaitu: (1) Memahami prinsip dasar halalan thayyiban; (2) Standar operasional jaminan halal; (3) Mengelola produk halal

HASIL DAN PEMBAHASAN

Terdapat hal ditemukan dalam diskusi dengan pemilik usaha yaitu ingin mendapatkan sertifikasi halal. Oleh karena itu perlu dilakukan edukasi halal dengan benar sehingga dapat digunakan untuk pengusulan sertifikasi halal produk. Ali (2016) halal merupakan saduran kata dari istilah alqur'an yang dihubungkan dengan berbagai hal termasuk persoalan produksi produk. Kata halal merupakan persepsi bahasa yang dimakanai kebolehan untuk sesuatu, sedangkan thayyib dikonstruksi sebagai sesuatu yang pantas bagi tubuh baik dari segi gizi, kesehatan dan tidak membahayakan akal sehat. Sertifikat halal merupakan identitas produk

yang ditawarkan ke pasar sesuai syariat Islam (Marzuki, 2014). Sertifikat halal memiliki posisi penting bagi pengusaha industri produk makanan. Salindal N. A (2018) berpendapat bahwa sertifikasi halal dapat mendorong terbentuknya kineja inovatif bagi pelaku usaha. Standar yang penting dipenuhi dalam mendapatkan sertifikasi halal yaitu:

Pelatihan

Implementasi pelatihan dengan memberikan pengetahuan dimana pengetahuan dimaknai sebagai semua informasi yang dimiliki oleh pengelola usaha berkaitan berbagai macam ketentuan halal dan haram yang berhubungan fungsinya sebagai produsen dalam menentukan bahan dan alat produksi. Dengan meningkatnya pengetahuan akan berdampak pada sikap dimana sikap dimaknai sebagai semua tindakan yang didasarkan pada pendirian dan keyakinan yang dimiliki oleh seorang produsen. Sikap menjadi gambaran perasaan seorang produsen terhadap pengelolaan bahan produk menjadi halal. Dengan meningkatnya pengetahuan, keterampilan dan sikap seorang produsen maka tindakan selanjutnya adalah membuat prosedur tertulis dalam merencanakan, implementasi, evaluasi dan perbaikan memproduksi produk sesuai standar sertifikasi halal.

Asal Bahan Produk

Menurut Sudono Sukirno (2006) bahan baku memiliki dampak terhadap metode produksi. Ini sesuai ketentuan standar halal yang ditetapkan MUI dalam HAS 23000 bahwa bahan baku dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan kritis produksi dan tidak kritis produksi. Jadi bahan baku produksi dalam suatu usaha harus memiliki pengakuan halal. Pemilik usaha menggunakan bahan baku produksi tidak hanya membeli sesuai kebutuhan produk namun harus fokus pada apakah bahan baku produksi sudah memenuhi standar HAS 23000. Dalam menjalankan usaha produksi pemilik usaha memiliki pemahaman tentang elemen-elemen apa saja menjadi ketentuan sertifikasi halal, misalnya rantai pasokan bahan produk harus jelas sumber pengambilannya, dengan memahami apakah pemasok fokus pada kualitas, jaminan kehalalan atau hanya perhatian pada harga. Bahkan alat transportasi bahan produk harus jelas apakah digunakan untuk bahan produk halal saja.

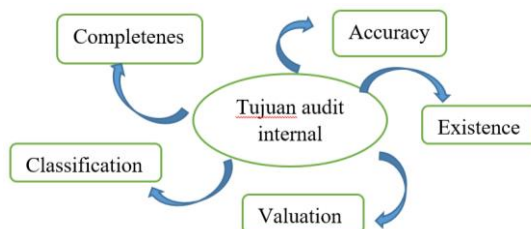
Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi dapat digambarkan sebagai fasilitas yang menunjang bahan produk menjadi produk akhir yang siap di perdagangkan. Fasilitas produksi mempunyai manfaat bagi pemilik usaha yang membutuhkan proses produksi agar menghasilkan produk yang siap untuk di perdagangkan. Fasilitas produksi seperti bangunan, ruangan, peralatan utama dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produksi harus memenuhi standar sertifikat halal. Jadi fasilitas produksi secara keseluruhan harus terpisahkan dari tempat hunian pemilik usaha,

agar terjaga dari kontaminasi bahan-bahan yang tidak memenuhi aspek kehalalan. Pemilik usaha dalam menjalankan aktifitas produksi sebaiknya menggunakan sistem prosedur tertulis aktifitas kritis, sebab prosedur tertulis aktifitas kritis bermanfaat 1) dalam penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi, 2) formulasi dan pengembangan produk, 3) pemeriksaan bahan datang, 4) pencucian fasilitas produksi, 5) penyimpanan bahan dan produk, 6) transportasi bahan dan produk.

Audit Internal

Bentuk komitmen pemilik usaha dalam menjamin kehalalan produk yang dihasilkan, maka dibutuhkan seorang auditor internal. Meskipun seorang auditor merupakan bagian dari pemilik usaha namun seorang tidak bias diintervensi. Audit internal sejatinya menjadi proses penilaian dan evaluasi pengelolaan usaha untuk menjaga konsistensi keperpihakan pada standar kehalalan produk. Bila auditor internal selesai melakukan evaluasi, maka sebaiknya memberikan saran, masukan untuk perbaikan dan kesempurnaan komitmen terhadap standar kehalalan produk.



Gambar 1. Tujuan Audit Intenal

Untuk mencapai target mendapatkan sertifikat halal secara berkelanjutan pelaku usaha harus mampu memahami tujuan audit internal, dimana *completeness* menjadi evaluasi data yang dicantumkan dalam pengusulan sertifikasi halal agar tetap sesuai kegunaan dan manfaatnya. Setelah memahami hasil evaluasi data selanjutnya melakukan kepastian penggunaan alat produksi dan bahan produksi sesuai standar sertifikasi halal secara akurat berdasarkan realita yang sesungguhnya dan bila terjadi ketidak sesuaian maka dilakukan pendalaman kajian hingga mendapatkan data benar-benar akurat. Artinya semua bahan produksi sudah memenuhi standar sertifikasi halal bukan hanya sekedar pencatutan halal, kondisi seperti ini, dapat dianalisa melalui perilaku pemilik usaha. Berangkat dari pemahaman perilaku pemilik usaha, maka dilakukan evaluasi untuk mengetahui bahwa pemilik usaha memiliki kapatutan atau tidak yang dilanjutkan pada klasifikasi konsistensi pemiliki usaha dalam memenuhi standar sertifikasi halal.

Berdasarkan ketentuan UU nomor 33 tahun 2014 jaminan produk halal, auditor halal merupakan orang yang mempunyai kapasitas untuk melaksanakan tugas pemeriksaan kehalalan suatu produk. Adapun yang menjadi tugas auditor halal adalah 1) melakukan kajian dan analisis bahan yang digunakan dalam produk, 2) melakukan pemeriksaan dan menganalisa proses pengolahan produk, 3) melakukan pemeriksaan dan analisa terhadap peralatan, ruang produksi, dan tempat penyimpanan yang digunakan dan disiapkan untuk produk. Merujuk pada ketentuan tugas auditor halal, maka pelaku usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki Indah Kota Manado, sudah seharusnya mampu memahami bahwa ketentuan sertifikasi halal mencakup semua kegiatan, bahan, tempat, alat transportasi dalam menghasilkan produk.

Sertifikasi Halal dan Keuntungan Bagi Pemilik Usaha

Perusahaan yang mempunyai sertifikasi halal dari produk yang dipasarkan akan mendapat nilai tambah di banding dengan perusahaan yang tidak memiliki sertifikasi halal untuk produknya. Keuntungan produk yang telah tersertifikasi halal dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Keuntungan Produk Sertifikat halal

Mencermati gambar keuntungan sertifikat halal dapat dipahami bahwa jaminan kualitas akan memberikan efek terhadap keuntungan finansial, karena produk yang memiliki kualitas tinggi dapat mendorong konsumen melakukan pembelian secara berulang. Keyamanan konsumen terhadap produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal, dapat menciptakan perilaku konsumen melakukan pembelian secara kontinyu yang berimplikasi pada pendapatan usaha. Kepercayaan konsumen terhadap produk halal dapat meningkatkan konsistensi konsumen dalam melakukan pembelian yang dapat meningkatkan keuntungan usaha. Kehadiran produk bersertifikasi halal menjadi poin yang dapat membedakan produk satu dengan produk yang lain yang pada akhirnya memudahkan konsumen untuk mengenal dan melakukan transaksi pembelian secara terus menerus yang tentunya memberikan efek pada keuntungan usaha. Produk yang memiliki sertifikasi halal dapat membuka jejaring bisnis yang luas, dari jejaring bisnis yang luas akan berdampak pada tingginya permintaan yang pada gilirannya meningkatkan volume penjualan dan pendapatan finansial.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan ini dapat meningkatkan pemahaman dan pendapatan pemilik usaha N' Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di perumahan Griya Paniki Indah dalam memasarkan produk olahan untuk semua level konsumen baik konsumen muslim maupun konsumen non-muslim. Harus dipahami konsep dasar halal sehingga dapat memahami bahwa memperoleh sertifikasi halal dapat dilakukan perencanaan, implementasi, evaluasi dan audit internal. Selain itu perlu dilakukan manajemen penelusuran produk dari sumber bahan mana saja dan diperoleh dari mana saja untuk menjamin kesesuaian kriteria halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Rektor Institut Agama Islam Negeri Manado, ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, dan Kepala Pusat Pengabdian Masyarakat karena telah mendoorng kami melakukan pengabdian dan menjadi pihak pendana atas pengabdian yang kami lakukan.

REFERENCES

- Abidin, Danial Zainal. *Qur'an Saitifik: Meneroka Kecemerlangan Quran dari pada Teropong Sains*. Kuala Lumpur: PTS. Millennia Sdn. Bhd, 2007
- Alaydrus, Habib Syarief Muhammad. *Agar Hidup Selalu Berkah: Meraih Ketentraman Hati dengan Hidup Penuh Berkah*. Bandung: PT Mizan Pustaka, 2009
- Ali, Muchtar. 2016. *Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah: Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal*. Ahkam: Vol. XVI, No. 2, Juli 2016
- Amin, M. A., Hamid, S. B. A., & Ali, M. E. (2016). A method for the detection of potential fraud of bringing feline meat in food chain. *International Journal of Food Properties*, 19(7), 1645–1658.
- Di Giuseppe, A. M., Giarretta, N., Lippert, M., Severino, V., & Di Maro, A. (2015). An improved UPLC method for the detection of undeclared horse meat addition by using myoglobin as molecular marker. *Food Chemistry*, 169, 241–245.
- Fang, X., & Zhang, C. (2016). Detection of adulterated murine components in meat products by TaqMan real-time PCR. *Food Chemistry*, 192, 485–490
- Marzuki, S. Z. S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2014) Measurement of Restaurant Manager Expectations toward Halal Certification Using Factor and Cluster Analysis. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 291–303. doi:10.1016/j.sbspro.2014.01.1130
- Notoatmodjo. 1993. *Pengantar Pendidikan dan Ilmu Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta: Andi Offset.

Salindal, N. A. (2018) Halal certification compliance and its effects on companies' innovative and market performance. *Journal of Islamic Marketing*. doi:10.1108/jima-04-2018-0080

Suryawan, G., Suardana, I., & Wandia, I. (2020). Sensitivity of polymerase chain reaction in the detection of rat meat adulteration of beef meatballs in Indonesia. *Veterinary World*, 13(5), 905.

Undang-undang nomor 13 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal