

PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL KERUPUK RAMBAK KULIT DUSUN CEGOKAN DESA WONOLELO KABUPATEN BANTUL

Imelda Fajriati*, Diza Harris Pratiwi, Abdul Aziz, Susy Yunita Prabawati

Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

*imelda.fajriati@uin-suka.ac.id

Abstract - Assistance for halal certification for Micro Small Businesses of Wonolelo Bantul leather rambak crackers has been carried out in order to support the acceleration of halal product guarantees as mandated by Law No. 33 of 2014. Micro and small business actors (MSEs) are the largest producers of food and beverage products that are subject to mandatory halal because of the increasing number of MSE commodities. The assistance method is carried out by providing socialization and education carried out in groups and individually, followed by discussion and interpretation of the identification results during the assistance process. The results of the assistance obtained that 10 business actors in Cegokan, Wonolelo Bantul who were assisted to obtain halal certificates generally met the criteria for halal product processes in accordance with the provisions of the SJPH (Halal Product Guarantee System). Business actors have understood and followed the provisions in applying for halal certification. However, rambak cracker products still have difficulty getting raw materials from halal-certified slaughterhouses. The supply of raw materials is temporarily obtained from collectors, making it relatively difficult to follow the principle of traceability.

Keyword: *micro small businesses, halal certification, rambak cracker.*

Abstrak - Pendampingan sertifikasi halal pada pelaku usaha mikro kecil produk kerupuk rambak kulit dusun Cegokan telah dilakukan dalam rangka mendukung percepatan jaminan produk halal sebagaimana amanat UU No 33 Tahun 2014. Pelaku usaha mikro kecil (UMK) merupakan penghasil terbesar produk makanan dan minuman yang terkena wajib halal karena komoditas UMK semakin meningkat dari tahun ke tahun. Metode pendampingan dilakukan dalam 3 tahap, pertama; perencanaan, yaitu melakukan identifikasi, observasi dan klasifikasi objek pendampingan, kedua; pelaksanaan pendampingan yang meliputi kegiatan sosialisasi, diskusi, verifikasi dan validasi produk dan tempat usaha, ketiga; analisis dan penilaian hasil pendampingan yaitu melakukan komparasi dan interpretasi hasil pendampingan. Proses pendampingan dilakukan secara kelompok dan individu, dilanjutkan dengan diskusi dan interpretasi hasil identifikasi selama proses pendampingan. Hasil pendampingan didapatkan bahwa 10 pelaku usaha di dusun Cegokan desa Wonolelo Kabupaten Bantul yang didampingi mendapatkan sertifikat halal secara umum telah memenuhi kriteria proses produk halal yang sesuai dengan ketentuan SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal). Pelaku usaha telah memahami dan mengikuti ketentuan dalam pengajuan sertifikasi halal. Namun demikian, produk kerupuk kulit rambak masih kesulitan mendapatkan bahan baku kulit sapi yang berasal dari rumah potong bersertifikat halal. Suplai bahan baku sementara didapatkan dari pengepul sehingga relative sulit mengikuti prinsip traceability.

Kata kunci: *UMK, sertifikasi halal, rambak kulit*



A. PENDAHULUAN

Usaha Kecil, Mikro dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama ekonomi nasional yang memberikan kontribusi dalam pertumbuhan ekonomi mendominasi lebih dari 95 % struktur perekonomian nasional. Usaha mikro sebanyak 63.955.369 unit pada 2021 atau berkontribusi 99,62% dari total unit usaha di Indonesia (Databoks, 2021). Dalam pertumbuhannya, UMKM dituntut untuk dapat bersaing secara global terhadap perkembangan pasar yang semakin luas. Salah satu tuntutan yang tidak bisa dihindari oleh pelaku UMKM pangan adalah kepastian status kehalalan produknya.

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap hulu ke hilir produk sampai ke tangan konsumen (Rohaeni, 2020). Produk halal saat ini memiliki pangsa pasar yang besar dan terus berkembang. Hal itu disebabkan karena pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar dimana akan meningkatkan konsumen industry halal meningkat 5,2% setiap tahunnya dengan total dana yang dihabiskan meningkat hingga USD 3,2 triliun pada tahun 2024 (Global Islamic Report, 2019).

Indonesia sebagai Negara dengan mayoritas penduduk muslim terbanyak di Dunia, telah memiliki kepastian tentang Jaminan Produk Halal setelah ditetapkannya UU No 33 Tahun 2014. Undang-undang Jaminan Produk Halal ini ditetapkan oleh pemerintah dalam rangka menjamin dan melindungi setiap pemeluk agama dalam menjalankan ajaran agamanya, salah satunya keharusan bagi setiap muslim mengkonsumsi makanan halal. Dengan adanya pengaturan kehalalan suatu produk, maka telah menjamin kepastian hukum terhadap produk pangan, serta hak-hak warganegara yang beragama islam dapat terpenuhi. Konsekuensi ditetapkannya UU No 33 tahun 2014 ini menjadikan semua produk makanan dan minuman yang beredar, diperdagangkan dan diperjual-belikan di Indonesia wajib bersertifikasi halal (KNEKS, 2022)

Tantangan terbesar implementasi kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman ini adalah banyaknya pelaku usaha pangan skala mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang belum memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal yang dimiliki oleh produk usaha mikro kecil akan mendukung tercapainya Indonesia sebagai produsen industry halal karena dunia. Pencapaian target ini membutuhkan peran semua stakeholder terutama dari produsen atau pelaku usaha mikro kecil yang secara kuantitas menguasai pasar domestic di Indonesia (Oktaviana, 2020).

Pelaksanaan halal mandatory menjadi tidak mudah ketika produk usaha mikro menggunakan bahan dari daging sembelihan. Bahan daging sembelihan membutuhkan persyaratan yang lebih banyak dalam mendapatkan sertifikat halal. Menurut data Lembaga Pendamping PPH UIN Sunan Kalijaga, terdapat 24 ribu Pelaku Usaha Mikro Kecil di wilayah D.I Yogyakarta yang sudah bersertifikat halal, kurang lebih hanya 20% produk yang bersertifikat halal tersebut berasal dari produk yang berkomoditi daging sembelihan, sedangkan 80% sisanya berasal dari produk non daging sembelihan.

Salah satu produk usaha mikro berbahan daging sembelihan yang belum banyak bersertifikat halal adalah kerupuk kulit. Kerupuk kulit banyak digunakan terutama bagi pelaku usaha makanan gudeg yang menjadi kuliner khas Yogyakarta. Nasi gudeg menggunakan kerupuk kulit sebagai pelengkap sabal krecek. Nasi gudeg banyak tersebar di seluruh Yogyakarta. Nasi gudeg tidak dapat memperoleh sertifikat halal jika bahan baku kerupuk kulitnya belum bersertifikat halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal kerupuk kulit sangat dibutuhkan untuk memenuhi bahan baku produk lainnya.

Sertifikasi halal kerupuk kulit dapat dimiliki jika semua bahan yang digunakan serta proses produksi yang dijalankan telah memenuhi kriteria halal. Untuk mendapatkan sertifikat halal, pelaku usaha kerupuk kulit harus menggunakan bahan baku kulit sapi yang berasal dari rumah potong bersertifikat halal (Kepkaban No 7 Tahun 2023 tentang Sistem Jaminan Produk Halal tentang Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas). Ketersediaan bahan baku kulit sapi bersertifikat halal inilah yang menjadi penentu keberhasilan dalam proses sertifikasi halal kerupuk kulit.

Bahan baku kulit sapi bersertifikat halal harus didapatkan dari rumah potong bersertifikat halal. Untuk mendapatkan sertifikat halal, rumah potong harus memenuhi persyaratan diantaranya harus memiliki juru sembelih halal (Juleha). Profesi juleha didapatkan jika juru sembelih sudah mengikuti pelatihan juru sembelih halal sebanyak 30 jam pelajaran. Syarat ini juga masih harus dilengkapi dengan standar kompetensi juleha melalui Uji Kompetensi berstandar BNSP dalam memenuhi SKKNI juru sembelih halal sebanyak 13 uni kompetensi (Riyadi, 2023)

Kompleksitas permasalahan dalam mendapatkan sertifikat halal bagi produk dengan bahan dari hewan sembelihan inilah yang mendasari dilakukan pendampingan terhadap pelaku usaha kerupuk kulit. Sertifikat halal yang dimiliki kerupuk kulit akan memudahkan dalam sistem rantai pasok halal karena mendukung ketersediaan bahan baku bagi produk olahan lainnya untuk mendapatkan sertifikat halal (Rohaeni, 2020). Pendampingan mendapatkan sertifikat halal bagi produk kerupuk kulit dilakukan dalam rangka untuk mengidentifikasi permasalahan dalam proses sertifikasi halal olahan berbahan dari hewan sembelihan, sekaligus melakukan pendampingan guna membantu percepatan sertifikasi halal bagi produk kerupuk kulit.

Salah satu daerah sentra kerupuk kulit adalah di dusun Cegokan Desa Wonolelo Kabupaten Bantul. Desa Wonolelo adalah desa di kecamatan Pleret, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Wonolelo menjadi salah satu sentra penghasil kerupuk rambak karena sebagian penduduknya berprofesi sebagai juru sembelih. Salah satu dusun yang memiliki produsen kerupuk kulit cukup banyak adalah dusun Cegokan. Terdapat 11 usaha rumahan kerupuk kulit dengan kebutuhan total 1 kuintal setiap hari (Hastutiningrum, 2021). Dusun Cegokan sebagai sentra kerupuk kulit menjadi objek dampingan dalam penelitian ini. Penelitian dilakukan dengan menitik beratkan dalam mempelajari bagaimana pendampingan dapat dilakukan terhadap pelaku usaha kerupuk kulit di desa Cegokan, serta faktor-faktor apakah yang menjadi kendala dalam pengajuan sertifikasi halal produk kerupuk kulit.

Tulisan ini melaporkan hasil penelitian dalam pendampingan sertifikasi halal kerupuk rambak kulit di dusun Cegokan desa Wonolelo kecamatan Pleret kabupaten Bantul. Analisis dan

interpretasi terhadap hasil penelitian ini dapat menjadi pembanding dan mengkonfirmasi pendampingan sertifikasi halal jenis produk lainnya. Keberhasilan sertifikat halal kerupuk kulit dari dusun Cegokan diharapkan tercapai karena membantu percepatan sertifikasi produk lainnya yang menggunakan bahan baku kerupuk kulit menginta kerupuk kulit dari dusun Cegokan diantaranya untuk mensuplai kebutuhan kerupuk kulit wilayah lain (Wonosobo, Purworejo, Solo). Sertifikasi kerupuk kulit juga meningkatkan capaian perolehan sertifikasi halal produk usaha mikro dalam rangka memenuhi kewajiban halal pada tanggal 17 Oktober 2024.

B. METODE

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dimana menggunakan pendekatan kasustik dengan mengidentifikasi, mengklasifikasi, menggambarkan/mendeskripsikan, memetakan dan menggambarkan sejumlah fenomena, peristiwa, aktifitas sosial, kegiatan bersama, persepsi dan pemikiran orang baik individu maupun kelompok (Moleong, 2012). Pendekatan ini digunakan untuk mengkaji proses pendampingan sertifikasi halal UKM Kerupuk Rambak di Desa Wonolelo Pleret Bantul. Secara teknis, penelitian dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu:

- 1) Tahap perencanaan, yaitu melakukan identifikasi, observasi dan klasifikasi objek dampingan. Tahap ini antara lain melakukan identifikasi potensi di Desa Wonolelo melalui Studi literatur dan pengamatan terhadap sejumlah populasi, pengamatan karakter dan budaya untuk selanjutnya mengklasifikasikan hasil observasi.
- 2) Tahap pelaksanaan pendampingan, yang meliputi kegiatan interview kepada objek dampingan sekaligus melakukan sosialisasi dan diskusi tentang sertifikasi halal. Tahap interview atau wawancara dilakukan secara langsung kepada sejumlah populasi. Populasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sekelompok masyarakat dari unsur perangkat desa Wonolelo, Tokoh masyarakat desa, pemilik UKM di Wonolelo dan beberapa stakeholder atau konsumen kerupuk rambak. Dalam mengambil data penelitian, dilakukan pendekatan *judgment* sampling yaitu pemilihan subjek penelitian yang mempertimbangkan persepsi peneliti dan kesesuaian dengan beberapa fitur yang dianggap penting, serta mewakili dari sejumlah populasi (Zikmund dan Babin, 2010) dan pengambilan sampel kuota untuk menjamin bahwa berbagai sekelompok populasi akan mewakili karakteristik yang relevan seperti yang diharapkan para peneliti (Zikmund dan Babin, 2010). Pada tahap verifikasi dan validasi produk dan tempat usaha proses pendampingan dilakukan secara kelompok dan individu. Data penelitian didapatkan melalui wawancara (*interview*), observasi, dan pendampingan terhadap pelaku usaha rambak kulit di Dusun Cegokan. Beberapa pertanyaan yang diajukan untuk menggali keberhasilan pendampingan antara lain adalah waktu dimulainya usaha kerupuk rambak, proses produksi kerupuk rambak, lama memproduksi rambak, strategi pemasaran, nama perusahaan, tempat produksi, bahan dan alat yang digunakan. Tahap pendampingan meliputi sosialisasi dan edukasi jaminan produk halal, kelengkapan persyaratan dan pengisian form pengajuan sertifikasi halal, serta workshop terhadap pelaku usaha kerupuk rambak.

- 3) Tahap analisis, interpretasi dan penilaian hasil pendampingan, yaitu melakukan komparasi dan interpretasi hasil pendampingan. Tahap ini dilakukan diskusi pembahasan hasil penelitian, mendeskripsikan data penelitian berdasarkan uraian responden, sekaligus menginterpretasi untuk selanjutnya menganalisis hingga didapatkan penyelesaian atas persoalan atau pertanyaan penelitian. Teknik analisis data yang digunakan meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data (*Data Reduction*) merupakan suatu proses pemilahan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Penyajian data (*Data Display*), data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara disusun sehingga memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan. Penarikan kesimpulan, dalam penelitian ini akan didapatkan makna dari kesimpulan yang ada (Farhan, 2018). Analisis tersebut digunakan karena untuk menyederhanakan dan menyimpulkan hasil catatan-catatan lapangan yang didapat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi dan klasifikasi objek dampingan.

Demografi dan Karakteristik Sosial Budaya Dusun Cegokan Desa Wonolelo

Desa Wonolelo terletak di Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Wonolelo berada pada titik koordinat -7.887374, 110.432492. Berdasarkan data kependudukan Kabupaten Bantul, Desa Wonolelo berbatasan dengan Desa Bawuran di sebelah barat, Desa Sitimulyo di sebelah utaram Desa Segoroyoso di sebelah selatan dan Desa Dlingo di sebelah timur. Luas Desa Wonolelo tercatat sebesar 453,4705 Ha dengan jenis tanah yaitu tanah kapur. Secara geografis Desa Wonolelo berada di dataran menengah dengan di dominasi kawasan perbukitan dan persawahan yang menyebar diseluruh dusun (Anonim, 2021)

Jumlah Dusun yang berada di Desa Wonolelo sebanyak 8 Dusun dengan rata-rata 4 sampai 6 RT yang terdapat di dalamnya. Dusun Cegokan merupakan salah satu Dusun yang berada di Desa Wonolelo. Dusun Cegokan berbatasan dengan Dusun Mojosari di sebelah barat, Dusun Petung di sebelah selatan, dan Dusun Kedungjero di sebelah utara. Jumlah penduduk yang tinggal di Dusun Cegokan berdasarkan data statistik Kependudukan Kabupaten Bantul Tahun 2021, sebanyak 726 jiwa dengan 247 KK. Masyarakat dusun Cegokan masih memegang teguh prinsip gotong royong dan kerjasama. Pertemuan rutin dasa wisma Teratai dilaksanakan untuk saing berbagi informasi dan pengetahuan. Tingkat kesadaran tentang jaminan kesehatan relative sedang dengan 30-50% penduduk telah mengenal jaminan kesehatan social (Endartiwi, 2020).

Karakteristik Pelaku Usaha Kerupuk Rambak Kulit Dusun Cogokan

Dalam rangka mendapatkan informasi tentang keberadaan dan aktivitas usaha kerupuk rambak kulit, hasil observasi dan wawancara terhadap pelaku usaha disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Gambaran Jenis Usaha dan Bahan Baku yang Digunakan dalam Produksi Kerupuk Rambak Kulit.

No	Nama Usaha	Tahun Mulai	Jumlah Produksi /Hari	Bahan baku
1	Rambak Pak Pardi	2009	3,5 kwintal/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan
2	Rambak Pak Subadi	2008	50 g/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) dan kulit kambing yang berasal dari sumbung, Desa Segoroyoso - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan
3	Rambak Pak Sujadi	1996	50 Kg/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng curah
4	Rambak Pak Shodiqi	2010	100 /Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin rose brand - Pewarna makanan
5	Rambak Pak Sokiman	2010		<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan
6	Rambak Pak Suwardi	2006	50-60 g/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari Bu Maostri dan Pak Witdadi, Desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan

7	Rambak Pak Hanawi	2005	100 /Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit kerbau yang berasal dari Desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan
8	Rambak Ibu Sokil	1992	50 g/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit kerbau yang berasal dari Desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng - Margarin - Pewarna makanan
9	Rambak Pak Senen	2000	50 g/Hari	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit sapi dan kerbau yang berasal dari amanda, desa Segoroyoso (pengepul kulit) - Minyak goreng tropical dan minyak goreng curah
10	Rambak Pak Samsi	2010	100 Kg/Minggu	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit kambing yang berasal dari Jawa Timur - Minyak goreng - Margarin merk rose brand - Pewarna makanan

Berdasarkan Tabel 1 di atas diketahui bahwa usaha produksi kerupuk rambak kulit di desa Wonolelo rata-rata telah dimulai sejak 10 tahun lebih yang lalu dengan kemampuan produksi mencapai minimal 50 Kg/hari. Jumlah ini relative besar dengan jumlah pelaku usaha hingga 20 industri berbasis rumahan (*home industry*). Bahan baku pembuatan kerupuk rambak kulit juga relatif sama.



Gambar 1. Kerupuk Rambak yang Siap Dipasarkan

Potensi gambaran industri kerupuk rambak kulit berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa kebutuhan sertifikasi halal sangat mendesak dilakukan, baik untuk meningkatkan nilai tambah produk maupun pemenuhan wajib halal sesuai amanat Undang Undang. Namun demikian, proses sertifikasi halal bagi ke 10 pelaku usaha yang berhasil terdata di atas sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan baku yang memenuhi standar halal. Bahan baku kulit hewani yang digunakan oleh pelaku usaha rata-rata didapatkan dari usaha 'Amanda' yaitu suatu usaha rumahan yang mensuplai bahan baku yang dibutuhkan oleh pelaku usaha. Adapun bahan baku Amanda didapatkan dari pengepul kulit yang diperoleh dari pulau Sulawesi terutama Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tengah.

Sumber bahan baku kulit yang berasal dari pengepul inilah yang menjadi sulitnya proses *'traceability'*, sedangkan syarat dalam sertifikasi halal adalah terpenuhinya *traceability*, *authentication* dan *halal product assurance system*. Dengan tidak terpenuhinya salah satu syarat ini maka menjadi sulit untuk memenuhi kriteria halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) selaku badan yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal bagi suatu produk.

Upaya kepastian status halal bagi bahan baku yang berasal dari pengepul menjadi sulit didapatkan karena pengepul mendapatkan kulit-kulit sapi dan kerbau tersebut didapatkan dari pusat penyembelihan di mana proses penyembelihannya belum dapat dipastikan telah memenuhi syariat Islam. Peneliti telah mengupayakan dialog warga dan pemilik usaha Amanda sebagai pemasok bahan baku kulit, dengan menyampaikan sosialisasi wajib halal dan edukasi proses pengajuan sertifikasi halal. Berdasarkan pendekatan dialog terhadap 10 kerupuk rambak, pelaku usaha menerima dan menyambut baik ketentuan sertifikasi halal produknya. Namun upaya ini terbentur ketersediaan bahan baku. Hampir semua pelaku usaha sangat bergantung terhadap suplai dari 'Amanda' karena pemasok ini memberikan kemudahan dan keringanan dalam pembayaran. Pelaku usaha kerupuk rambak pada umumnya tidak punya pilihan ketika berbenturan dengan suplai bahan baku yang mudah didapatkan dan meringankan pembayaran.

Proses pengemasan dan pemasaran kerupuk rambak kulit dilakukan secara konvensional menggunakan plastik kemasan yang kemudian dipasarkan secara langsung kepada pedagang pembeli, pedagang pasar ataupun melalui distributor. Upaya pemasaran ini belum tersentuh teknologi digital. Pengusaha mengungkapkan bahwa pelanggan relative tidak ada complain atau keluhan atas produk yang dihasilkan walaupun tidak terdapat label halal. Hal ini disebabkan adanya anggapan masyarakat bahwa pelaku usaha rambak adalah seorang muslim dan dipercaya telah melalui proses produksi dengan semestinta dan dilakukan dengan cara-cara yang baik. Hal ini tentu menjadi alasan mengapa sertifikasi halal kerupuk rambak kulit desa wonolelo menjadi tidak terlalu mendesak dilakukan karena sikap permisif konsumen terhadap produk kerupuk kulit rambak ini. Tabel 2 menampilkan daftar UKM rambak di Dusun Cegokan Desa Wonolelo dan kelengkapan surat ijin produksinya.

Tabel 2. Daftar Kelengkapan Surat Perijinan dan Sertifikasi Halal Produksi Kerupuk Rambak Kulit Dusun Cegokan

No	Merk	PIRT	Sertifikat Halal	Surat Izin Lainnya
1	Cap Bintang ABC			
2	Krecek Super Cap Dua Tengiri	-	-	-
3	Cap Kuda Laut	-	-	-
4	Cap Bintang	-	-	-
5	Cap Banyak	-	√	Dinas Kesehatan
6	Rambak Krecek Gajah		-	-
7	Cap Bulan Bintang	-	-	Dinas Perindustrian

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pelaku usaha, didapatkan informasi bahwa pada dasarnya telah mengetahui kewajiban sertifikasi halal. Pelaku usaha telah pula menyadari penggunaan bahan baku yang relative sulit ditelusuri kehalalannya, namun alasan yang cukup dominan adalah keterbatasan biaya sertifikasi halal yang dianggap masih relatif mahal. Para pelaku usaha juga masih terbatas akses terhadap PIRT karena diketahui hanya 2 pelaku usaha yang telah mengantongi ijin PIRT.

2. Pendampingan Sertifikasi Halal Pada UKM Kerupuk Rambak Kulit Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal

Pendampingan dilakukan setelah potensi dan sumber daya masyarakat dan pelaku usaha kerupuk rambak diketahui. Pendampingan dilakukan melalui kegiatan sosialisasi, edukasi dan diskusi yang dilaksanakan secara kelompok ataupun individu. Sosialisasi, edukasi dan diskusi paparan dan pengetahuan jaminan produk halal dilakukan dengan daring dan luring. Gambar 2 menunjukkan proses pemberian materi kehalalan suatu produk dengan daring yang dilakukan dengan pelaku usaha (dilaksanakan tanggal 5 Agustus 2021) dan dengan pemuda penggerak atau komunitas (12 Agustus 2021). Sosialisasi berlangsung baik dengan respon *feedback* pertanyaan dari peserta pada saat acara berlangsung. Materi sosialisasi antara lain mencakup penjelasan sebagai berikut; pentingnya mensertifikasi halalkan produk, proses pengajuan sertifikasi halal, biaya sertifikasi halal, bahan baku yang harus tertelusur kehalalannya, ama proses pengajuan sertifikasi halal serta manfaat yang didapatkan jika produk telah bersertifikat halal. Materi sosialisasi dan edukasi juga dititik beratkan pada pembahasan titik kritis pada produk kerupuk kulit yang terletak pada jenis kulit hewani yang digunakan, minyak dan garam, sebagaimana yang dilaporkan oleh Jannah (2020), bahwa titik kritis kerupuk rentan terdapat pada bahan tambahan pangan yang digunakan.

Berdasarkan hasil sosialisasi dan diskusi dengan pelaku usaha dan komunitas, maka diketahui bahwa ketersediaan bahan baku yang memenuhi kriteria halal menjadi bagian terpenting untuk dipenuhi oleh pelaku usaha. Sumber bahan baku kulit yang didapatkan dari usaha Amanda yang berasal dari pengepul semakin menyulitkan pelaku Usaha kerupuk kulit rambak dusun Cegokan menelusuri prinsip kehalalan bahan baku kulit yang digunakan.



Gambar 2. Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal kepada pelaku usaha kerupuk dan pemuda penggerak atau komunitas di desa Cegokan

Sosialisasi juga dilakukan dengan mendatangi secara langsung ke tempat usaha untuk sekaligus melihat dan mencermati sembari berdiskusi tentang proses produksi yang telah dijalankan. Pendampingan dengan mendatangi secara langsung dilakukan untuk mengetahui proses produk halal di lokasi produksi dengan mengetahui tahapan cara pembuatan serta proses pengemasan. Beberapa pelaku usaha kerupuk rambak kulit diantaranya ada yang sedang tidak masa produksi karena sedang menunggu supply bahan baku yang belum tiba. Dalam kunjungan lapangan di dapur para pelaku usaha dapat diketahui tahap pembuatan secara langsung.

Secara umum, proses pembuatan kerupuk kulit dilakukan dengan 3 tahap, yaitu pembersihan kulit, penjemuran kulit dan penggorengan kulit. Pada tahap pembersihan kulit dilakukan dengan mencuci bersih dalam air mengalir dan merendam dalam air kapur selama 1-2 hari untuk menggelontorkan kotoran yang tersisa dan membuat kulit menjadi kesat. Tahap selanjutnya adalah penjemuran dimana kulit yang telah melalui perendaman air kapur selanjutnya di potong-potong dan dijemur untuk pengeringan. Proses pengeringan dilanjutkan dengan merebus potongan kulit dengan bumbu seperti bawang, garam dan penyedap. Tahap terakhir adalah penggorengan dimana kerupuk yang telah di rebus bersama bumbu dijemur dikeringkan Kembali untuk selanjutnya di goreng hingga siap disajikan (Gambar 3).

Berdasarkan pengamatan langsung dilapangan maka dapat diketahui bahwa pembuatan kerupuk rambak pada dasarnya menggunakan bahan baku yang sederhana, yaitu kulit sapi mentah, minyak, garam/penyedap dan minyak. Dengan berdasarkan jenis bahan baku inilah maka diketahui bahwa sertifikasi halal usaha kerupuk kulit rambak relative mudah didapatkan asalkan semua bahan bakunya dapat ditelusuri halalannya. Gambar 3 menunjukkan proses produk halal diantaranya tahapan pengeringan dan penggorengan kerupuk kulit rambak



Gambar 3. Tahap pengeringan dan penggorengan kerupuk kulit rambak

Penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal

Pendampingan dilakukan hingga penyusunan SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) bagi 10 Pelaku Usaha kerupuk rambak. SJPH merupakan manual dokumen pemenuhan kriteria halal dari suatu produk yang akan mengajukan sertifikasi halal. Dalam penyusunan SJPH semua pelaku usaha wajib memenuhi 5 kriteria halal. Hasil penyusunan SJPH dari 10 Pelaku Usaha dapat diidentifikasi dalam Tabel 3.

Tabel 2. Identifikasi hasil penyusunan SJPH bagi pelaku usaha kerupuk kulit di dusun Cegokan

Kriteria	Hasil	Keterangan Penyebab
Komitmen dan Tanggung Jawab	Memenuhi	Pelaku usaha telah memiliki komitmen kuat yang dibuktikan dengan kesediaan mengikuti semua proses sosialisasi dan mengikuti arahan dalam penyusunan SJPH
Bahan	Belum Memenuhi	Pelaku usaha masih menggunakan bahan baku yang belum dapat tertelusuri kehalalannya
Proses Produk Halal	Memenuhi	Pelaku usaha telah melakukan tahapan proses produksi yang memenuhi kriteria halal dari mulai proses penyediaan bahan, pengolahan, pengemasan dan pendistribusian
Produk	Memenuhi	Pelaku usaha telah menggunakan nama produk dengan penamaan yang lazim dan tidak berasosiasi atau berkonotasi dengan nama-nama yang tidak sesuai dengan kriteria halal
Evaluasi dan Pemantauan.	Memenuhi	Pelaku usaha telah menunjukkan keberlangsungan evaluasi produk dan pemantauan nilai produk walaupun dengan model atau mekanisme sederhana, seperti diskusi non formal dalam keluarga pelaku usaha

Hal penting yang didapatkan dari pendampingan ini adalah pemahaman para pelaku usaha kerupuk kulit tentang sertifikasi halal semakin meningkat. Hal ini diindikasikan dengan tersusunnya 10 SJPH dari pelaku usaha kerupuk kulit di dusun Cegokan sebagaimana diklasifikasikan dalam Tabel 2. Berdasarkan hasil penyusunan SJPH diketahui bahwa semua tahapan proses produk halal yang dilakukan oleh pelaku usaha telah memenuhi kriteria halal, diantaranya semua bahan dicuci dengan bersih, dikeringkan di tempat yang dapat dihindarkan dari najis serta disimpan dalam wadah/karung yang bersih. Proses produk halal menjadi faktor yang paling penting dalam menjamin konsistensi melakukan tahapan yang sesuai dengan kriteria halal.

Sebagaimana diketahui bahwa kriteria halal bahan didefinisikan melalui dua pendekatan, yaitu halal berdasarkan proses pembuatan bahan dan halal berdasarkan substansi bahan. Kriteria halal berdasarkan proses pembuatan bahan, yaitu untuk selama proses pembuatan yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, transportasi serta alat yang dipakai tidak terkontaminasi dengan bahan atau daging non halal. Adapun halal berdasarkan substansi bahan yaitu, bahan yang tidak mengandung daging babi, atau binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya; serta bahan yang tidak terkena najis. Atas dasar inilah identifikasi kendala sertifikasi halal bagi pelaku usaha kerupuk kulit dapat diketahui.

Berdasarkan kegiatan pendampingan yang telah dilakukan di dusun Cegokan dapat dinyatakan bahwa sertifikasi halal produk menjadi sangat penting karena beberapa keuntungan dan manfaat label halal bagi kerupuk kulit usaha rumahan di dusun Cegokan. Peningkatan jumlah UKM yang tersertifikasi halal ini akan meningkatkan nilai jual dan kualitas produk sebagaimana Qomaro (2019) dan Segati (2018) telah melaporkan tentang peningkatan nilai kualitas produk melalui pendampingan sertifikasi halal.

Hal ini menjadi peluang besar bagi pelaku usaha pangan di Indonesia dengan berbagai manfaat bagi pelaku usaha di bidang pangan yaitu,

- 1) Sertifikat halal menjadi bagian peningkatan *Unique Selling Point* (USP)
- 2) Adanya sertifikasi halal dapat memberikan kekhasan dan perbedaan dengan produk lain sehingga kompetitif dan menjadi lebih bernilai di mata konsumen. Produk yang telah bersertifikasi halal mendapatkan keuntungan citra yang baik positif oleh konsumen karena identik dengan aman dan bersih (Warto & Samsuri, 2020).
- 3) Sertifikat halal menjadikan produk lebih kompetitif baik tingkat regional hingga global manca negara,
- 4) Sertifikasi halal memberikan label produk lebih aman dan bersih yang berpotensi sebagai produk unggulan, karena pasar terutama tingkat global cenderung mencari produk pangan yang sesuai standar HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)
- 5) Sertifikasi halal menjadikan konsumen tidak ragu dalam mengkonsumsinya. Jaminan pasar ini tidak hanya dalam negeri, tetapi juga pasar luar negeri yang bermanfaat untuk digunakan alat dan strategi pemasaran global (Evans & Evans, 2012).

- 6) Sertifikasi halal pada akhirnya menuntut ketertiban administrasi dalam sistem produksi karena mengharuskan pencatatan secara runtut mulai penyediaan bahan baku hingga pemasaran dan siap konsumsi. Hal ini memberikan arahan bagi perusahaan untuk menertibkan proses produksinya dalam menerapkan sistem jaminan produk halal (Warto & Samsuri, 2020).

D. PENUTUP

Berdasarkan uraian hasil penelitian di atas maka disimpulkan sebagai berikut. Dusun Cegokan sangat potensial menjadi sentra kerupuk rambak kulit yang lebih besar dengan kemampuan pasar yang lebih luas mengingat volume produksi harian antara 50 – 100 kg per hari. Pelaku usaha telah kerupuk kulit di dusun Cegokan bersedia dan menyambut positif pendampingan sertifikasi halal yang ditunjukkan dengan telah tersusunnya manual SJPH dengan pemenuhan 5 kriteria, di mana salah satu kriteria bahan ada yang belum dapat terpenuhi. Hasil pendampingan terhadap pelaku usaha kerupuk rambak kulit di dusun Cegokan masih perlu terus dilakukan terutama mendampingi sekaligus menyelesaikan problem hulu atas ketersediaan bahan baku kulit sapi dari rumah potong yang bersertifikat halal. Ketersediaan bahan baku kulit sapi dari rumah potong yang bersertifikat halal sekaligus memenuhi kriteria SJPH yang belum dapat dilakukan selama pendampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Buku Rencana Kerja KNEKS (2020-2024) Jakarta, Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah
- Evans, A., Evans, S. (2012). *Halal Market Dynamic: An Analysis*. London: Imarat Consultants.
- Farhan, A. (2018). Pelaksanaan Sertifikasi Halal LPPOM MUI Terhadap Produk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi LPPOM MUI Provinsi Bengkulu). *Manhaj: Jurnal Penelitian dan Pengabdian masyarakat*, 3(1), 1-16.
- Hastutiningrum, S. Hadi, P.S., Rahmat, R.T, (2021), Sistem jaringan perpipaan air limbah industri kerupuk kulit secara komunal (Studi kasus pada sentra industry kerupuk kulit dusun Cegokan desa Wonolelo kecamatan Pleret kabupaten Bantul, *Jurnal Teknologi Techno Scientia*, Vol 14, No 1.
- Jannah, M., Mu'tamar M, & Asfan. (2020). Analisis Titik Kritis Keharaman Produk pada UMKM Kerupuk. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 209-214.
- Oktoviana, B.S., (2020), Pemetaan potensi Indoensia sebagai pusat industry halal dunia, *Jurnal Masharif al-Syariah*, Volume 5, No. 2 (23-38)
- Qomaro, G. W., Hammam, & Nasik, K. (2019). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Pangan dalam Meningkatkan Perekonomian Lokasi Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal di Kecamatan Tragah Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pengabdhi*, 137-142.
- Rohaeni, Y., Ahmad H. S., (2020), Pengembangan model konseptual manajemen rantai pasok halal studi kasus Indonesia, *Jurnal Teknik Industri*, Vol. 15, No. 3
- Riyadi, F., (2023), Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam, *Journal of Sharia Economic Law*, Volume 6, Nomor 1
- Riwukore, J. i., & Habora, F. (2018). Falsafah Sains Titik Kritis penyembelihan Halal. *Weekyline Journal*, 1(1), 11-20.

Imelda Fajriati, dkk.

Segati, A. (2018). Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 3(2), 159-169.

Thomson, R. (2019). *State of the Global Islamic Economy Report 2018/2019*. Dubai: The Capital of Islamic Economy.

Warto, & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal*, 1, 103-110.

Website:

<https://cdn.salaamgateway.com/special-coverage/sgie19-20/full-report.pdf>

<https://databoks.katadata.co.id/infografik>