

Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Halal di Industri Kecil Menengah (IKM) UMM Bakery

Desiana Nuriza Putri¹, Livia Windiana², Nadia Mardhiyah³

Keywords :

Bakery; Halal;
Sertifikasi

Correspondensi Author

¹Department of Food
Technology

²Department of Agribusiness
Faculty of Agriculture and
Animal Husbandry,
Universitas Muhammadiyah
Malang, Indonesia
windianalivia@yahoo.co.id*

History Article

Received: 28-01-2021;

Reviewed: 19-05-2021;

Accepted: 28-06-2021;

Available Online: 29-06-2021;

Published: 17-08-2021;

Abstrak. UMM Bakery sebagai salah satu Industri Kecil Menengah (IKM) yang bergerak di bidang pangan masih mempunyai kendala yaitu belum semua produk UMM Bakery mempunyai Sertifikat Halal dari LPPOM MUI. Berdasarkan permasalahan ini, perlu dilakukan pendampingan dalam hal penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH). Tujuan penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di UMM Bakery adalah menjamin kehalalan produk melalui sertifikasi halal. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan sistem kepengurusan yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur yang menjamin keberlangsungan proses produksi halal menurut persyaratan LPPOM MUI melalui dokumen standar jaminan halal. Kegiatan pendampingan penerapan SJH ini terdiri dari penyampaian materi mengenai SJH, pendampingan implementasi 11 kriteria SJH, dan pendampingan pengajuan dokumen sertifikasi halal ke LPPOM MUI Jawa Timur secara on line (Cerol-SS23000). Kegiatan pendampingan penerapan SJH di UMM Bakery berhasil mendaftarkan produk-produknya sampai mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Abstract. As one of the Small and Medium Industries (IKM) engaged in the food sector, UMM Bakery still has problems. Namely, not all UMM Bakery products have a Halal Certificate from LPPOM MUI. Based on this problem, it is necessary to implement the Halal Assurance System (SJH). Implementing the Halal Assurance System (SJH) at UMM Bakery aims to guarantee the halalness of products through halal certification. The Halal Assurance System (HAS) is a management system integrated, compiled, implemented, and maintained to regulate materials, production processes, products, human resources, and procedures that ensure the continuity of the halal production process according to LPPOM MUI requirements through standard halal assurance documents. Assistance activities for the implementation of HAS consist of delivering material on HAS, assisting the implementation of the 11 HAS criteria, and assisting in submitting halal certification documents to LPPOM MUI East Java online (Cerol-SS23000). Assistance activities for the implementation of SJH at UMM Bakery succeeded in registering their products to obtain halal certificates from LPPOM MUI.

PENDAHULUAN

Kehalalan suatu produk pangan sudah menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen muslim. Semakin banyak penduduk muslim di suatu negara, maka semakin banyak pula permintaan jaminan halal pada produk pangan. Jumlah presentase penduduk muslim Indonesia 12,7% dari jumlah populasi muslim dunia (Faried, 2019). Penerapan jaminan halal pada produk pangan bertujuan agar konsumen muslim mendapatkan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian atas ketersediaan produk pangan halal. Tujuan diberlakukannya jaminan produk halal juga ditujukan untuk pelaku usaha agar mendapat nilai tambah untuk memproduksi produk halal sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (BSN, 2017).

Banyak hal yang harus diperhatikan dalam suatu produk pangan halal, dimulai dari bahan baku, proses pembuatannya, sampai sertifikasi halal. Makanan halal merupakan makanan bergizi yang tidak mengandung bahan maupun unsur yang dilarang atau haram untuk dikonsumsi baik bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, termasuk bahan pangan yang diolah melalui rekayasa genetika dan iradiasi pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan agama islam (Zulham, 2013). Konsumen muslim juga membutuhkan produk yang sehat dan berkualitas, yang juga harus sesuai dengan ajaran Islam (Aziz dan Chok, 2013). Tercantum di dalam Al-Quran memberikan petunjuk tentang makanan bergizi dengan istilah *halalan thayyiban*. Halal menjadi syarat utama dari makanan bergizi mengandung arti tidak diharamkan fiqih dan diperoleh dari nafkah yang halal, sedangkan *thayyib* berarti baik dan proporsional (Aliyah, 2016).

Menurut LPPOM MUI (2019), selama periode 2012-2019 jumlah produk bersertifikat halal mencapai 275.796, dan jumlah perusahaan yang telah melakukan sertifikasi halal sebanyak 13.951. Jumlah produk yang beredar di Indonesia yang sudah memiliki sertifikat halal tergolong rendah yaitu sekitar 10% atau 688.615 produk (bisnis.com). Berbagai pengembangan segala sektor telah menerapkan halal seperti

banyaknya industri produk halal menjadi perhatian tersendiri oleh pemerintah (Nasrullah, 2018). Pelaku usaha bidang pengolahan pangan harus memahami pentingnya sertifikasi halal pada produk agar produknya mampu bersaing dalam pasar besar. Produk halal saat ini memiliki pangsa pasar yang besar dan terus berkembang, hal ini didukung dengan pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar pada tahun 2015 dan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 miliar pada tahun 2016, dengan basis konsumen yang besar di banyak negara seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh dan India dengan populasi Muslim yang tertinggi (Cooper, 2017). Salah satu cara untuk mendorong produsen agar melakukan sertifikasi halal untuk produknya adalah dengan diluncurkannya Sistem sertifikasi halal secara on line (Cerol-SS23000) oleh LPPOM MUI. Keuntungan sertifikasi halal secara on line ini adalah pelaku usaha lebih mudah dalam pengurusan sertifikat halalnya karena proses sertifikasi, pembayaran, proses audit hingga penerbitan sertifikat halal lebih efektif dan efisien.

Sertifikat halal sebagai bentuk pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI sangat berguna bagi produsen dan konsumen. Dari sudut pandang bisnis, pengurusan sertifikasi halal oleh produsen merupakan salah satu langkah strategis untuk meyakinkan konsumen dan membuktikan bahwa produk mereka telah terjamin kehalalannya. Bagi produsen, sertifikat halal berperan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen bahwa produk yang dikonsumsi terjamin kehalalannya, hal ini dapat meningkatkan loyalitas konsumen terhadap produknya sehingga secara langsung berdampak menguntungkan terhadap bisnis produsen. Sertifikat halal dapat memainkan peran penting dalam meyakinkan konsumen bahwa produk tersebut telah memperoleh persyaratan yang diperlukan untuk produk halal (Hanzaee dan Ramezani, 2011). Selain itu, sertifikat halal suatu produk juga bermanfaat bagi konsumen, hal ini karena informasi halal yang melekat pada label suatu produk merupakan salah satu pertimbangan konsumen dalam

menentukan pilihan sebelum membeli dan atau mengonsumsi makanan.

Halal Assurance System (HAS) 23000 yaitu System Jaminan Halal di Indonesia telah diakui sebagai referensi secara internasional oleh beberapa Negara seperti Kanada, Perancis (Othman *et al.* 2016), Australia, Brasil, Belanda, Selandia Baru, dan Amerika Serikat (Wilson *et al.* 2013). Ruang lingkup sistem jaminan halal meliputi karyawan yang terlibat dalam produksi, pemilihan bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan dalam produksi. Sistem jaminan halal merupakan persyaratan yang harus diterapkan oleh produsen sebelum mendaftarkan produk untuk sertifikasi halal.

Penelitian yang dilakukan Efendi dkk., (2019) mengenai analisis implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada usaha makanan siap saji (Herbal Chicken Ponorogo). Analisis yang dilakukan meliputi proses produksi, kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen, implementasi perbaikan proses kelalalan. Hasil penelitian menyatakan produk utama yang dihasilkan oleh Herbal Chicken Ponorogo adalah ayam krispi, ayam bakar, ayam lada hitam, dan ayam penyet sudah mengimplementasikan Halal Control Point (HCP). Pengolahan menu ayam mempunyai titik kritis pada ayam yang digunakan. Herbal Chicken Ponorogo sebagai produsen berbagai menu ayam dapat menjaga dan mengatasi dengan memasok ayam melalui RPA yang sudah tersertifikasi halal di Jombang dengan nomer sertifikat 07020020650614. Herbal Chicken Ponorogo sudah memenuhi kriteria dari penggunaan nama dan profil sensori yang tidak memiliki kecenderungan yang mengarah pada produk haram.

UMM Bakery adalah PIRT yang

memproduksi roti dan produk *bakery* lain seperti *cookies* dan *cake*. Permasalahan yang dialami oleh UMM Bakery adalah belum semua produk memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pendampingan dalam penyusunan manual system jaminan halal dan implementasi sistem jaminan halal di UMM Bakery hingga proses pendaftaran sertifikasi halal secara online melalui cerol SS 23000.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di UMM Bakery. UMM Bakery terletak di Jalan Jl. Notojoyo No.17, Babatan, Tegalondo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari proses pelatihan penyusunan manual Sistem Jaminan Halal hingga pendampingan pengajuan sertifikasi halal ke LPPOM MUI Jawa Timur. Pelatihan ini memiliki fungsi yang sama dengan penyuluhan, sebagaimana dijelaskan oleh Gunawan (2020), penyuluhan berfungsi menggali lebih dalam permasalahan yang dialami dan solusi yang dibutuhkan. Secara rinci, program ini terdiri dari beberapa tahapan kegiatan antara lain :

1. Kegiatan Pelatihan
 - a. Evaluasi Efektivitas Sistem Jaminan Halal
 - b. Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Bahan
 - c. Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Produk
 - d. Teknik Audit Internal Sistem Jaminan Halal



Gambar 1. Poster sebagai salah satu media pelatihan

2. Kegiatan Pendampingan

Kegiatan pendampingan penerapan sistem jaminan halal dilaksanakan dengan menjelaskan langsung ke tempat produksi sehingga dapat dilihat apakah perusahaan menerapkan Sistem Jaminan Halal dengan tepat. Pendampingan penyusunan dokumen halal dan implementasi sistem jaminan halal direncanakan membutuhkan waktu relatif lama (kurang lebih 7 bulan). Hasil dari pendampingan ini diharapkan dapat memberikan indikator keberhasilan berupa diperolehnya sertifikat halal dan peningkatan kesejahteraan mitra. Ruang lingkup pendampingan meliputi 11 kriteria SJH antara lain :

- Kebijakan Halal
- Tim Manajemen Halal
- Pelatihan dan Edukasi
- Bahan
- Produk
- Fasilitas Produksi
- Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis
- Penanganan Produk untuk yang tidak memenuhi kriteria
- Mampu Telusur (Traceability)
- Audit Internal
- Kaji Ulang Manajemen

3. Pendaftaran sertifikasi halal secara online

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan Pendampingan Implementasi SJH

Kegiatan pelatihan diikuti oleh tiga orang. Salah satu peserta pelatihan merupakan mahasiswa, diharapkan dengan adanya mahasiswa yang terlibat dapat memberikan pengalaman turun langsung pada permasalahan yang ada di masyarakat dan implementasi SJH di suatu unit usaha. Dihasilkannya pengalaman belajar yang nyata dalam pemberdayaan masyarakat yang berharga bagi mahasiswa dengan adanya keterlibatan dalam masyarakat secara langsung menemukan, merumuskan, memecahkan, dan menanggulangi permasalahan pembangunan secara pragmatis dan interdisipliner (Pajarianto, 2019).

Pelatihan dilakukan dengan memanfaatkan poster sebagai salah satu media edukasi mengenai alur pemahaman titik kritis kehalalan yang ada di UMM Bakery. Terdapat tiga titik kritis halal yang ada di UMM Bakery, yaitu pemilihan bahan baku, penggunaan pelumas pada saat adonan akan dimasukkan ke loyang, serta proses pengemasan dan pelabelan. Pemahaman titik kritis halal berfungsi untuk memudahkan dalam menerapkan SJH dan menyiapkan data untuk pengajuan sertifikasi halal.

Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System* (HAS) 23000 merupakan rangkaian standar halal yang berisi aturan-aturan untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI (LPPOM MUI, 2012). Kegiatan pengabdian difokuskan untuk mendampingi penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di UMM Bakery, hal ini bertujuan untuk menjamin kehalalan produk yang disertifikasi secara berkelanjutan. Pendampingan penerapan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) menghasilkan beberapa dokumen pendukung untuk dimasukkan dalam manual SJH sebagai syarat pendaftaran sertifikasi halal.

Kebijakan Halal

Program pendampingan penerapan SJH berhasil mendampingi IKM UMM Bakery untuk mengimplementasikan kriteria pertama SJH yaitu Kebijakan Halal. UMM Bakery telah mengeluarkan komitmen tertulis berupa kebijakan halal yang berisi : Perusahaan UMM Bakery bertekad untuk hanya memproduksi dan memasarkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi. Kebijakan halal tersebut telah disosialisasikan pada semua pihak yang terlibat dalam proses produksi. Salah satu bukti implementasi dari kebijakan halal ini terlihat dari tingkat selektif dalam pembelian dan pemakaian bahan baku. Semua pihak yang terlibat dalam proses produksi akan selalu menggunakan bahan baku yang sudah memiliki Sertifikat Halal yang jelas.

UMM Bakery berkomitmen memproduksi roti, *cookies*, dan *cake* yang bersih, menggunakan bahan-bahan segar, serta berupaya konsisten menggunakan bahan-bahan yang telah memiliki Sertifikat Halal. Selain itu dalam proses pengolahan produk, UMM Bakery menjamin melakukan kegiatan dalam keadaan bebas dari haram atau najis. UMM Bakery telah memiliki SOP mengenai produksi maupun Kebijakan Halal terkait komitmen terhadap usaha dan konsisten memproduksi produk halal, konsisten terhadap pengadaan bahan baku maupun proses pengolahan secara tertulis, maka kriteria pertama telah terpenuhi. Hartoyo (2016) menyatakan bahwa kebijakan

halal pada perusahaan dapat ditulis terintegrasi dengan kebijakan sistem seperti keamanan pangan, *Good Manufacturing Practice*, dan lainnya.

Tim Manajemen Halal

UMM Bakery telah membentuk Tim Manajemen Halal yang beranggotakan 5 orang. Tim Manajemen Halal UMM Bakery dipimpin oleh Koordinator Halal Internal yang menjabat sebagai Kepala Produksi. Berdasarkan pembentukan Tim Manajemen Halal ini telah sesuai dengan Prabowo (2016) yang menyatakan syarat Tim Manajemen Halal antara lain pegawai tetap perusahaan, memahami persyaratan sertifikasi halal, seorang muslim, dan diangkat melalui surat penunjukan dari manajemen puncak.

Pelatihan dan Edukasi

Pelaksana pengabdian yang memiliki kompetensi sebagai penyelia halal memberikan pelatihan mengenai mengenai prinsip halal dan haram dalam Islam serta tindakan pencegahannya di perusahaan dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH), penerapan prosedur tertulis bagian seleksi bahan, pembelian, penerimaan bahan datang, penyimpanan, dan produksi yang dilaksanakan pada Agustus 2020. Pelatihan ini cukup efektif untuk memberikan wawasan terkini kepada semua pihak yang terlibat dalam proses produksi di UMM Bakery. Agustina, dkk. (2019) menyebutkan bahwa tujuan utama dari kegiatan pelatihan adalah untuk membentuk pemahaman peserta bahwa sertifikasi halal tidak hanya berhenti sampai tersertifikasinya produk pangan mereka, melainkan banyak dampak positif lain yang akan diperoleh.

Bahan

Proses pendampingan penerapan SJH menghasilkan daftar bahan. Daftar Bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang digunakan untuk menghasilkan produk yang disertifikasi, disertai dengan dokumen pendukung berupa sertifikat halal yang diperoleh dari supplier atau hasil pengecekan melalui website LPPOM MUI. Berdasarkan hasil pendampingan, masih terdapat bahan yang sudah memiliki dokumen pendukung tetapi sertifikat halal bahan tersebut sudah

kadaluarsa, sehingga UMM Bakery harus mencari dokumen pendukung yang masih berlaku kepada supplier terkait.

Produk

Proses pendampingan penerapan SJH menghasilkan Daftar Produk dan Matriks Bahan vs Produk untuk semua produk yang disertifikasi halal. Matriks Bahan vs Produk berisi semua jenis produk UMM Bakery yang diajukan untuk disertifikasi halal. Semua jenis produk ini ditulis detail beserta semua bahan baku yang digunakan. Semua produk dari UMM Bakery telah sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI mulai dari jenis bahan baku yang digunakan hingga dokumen pendukung dari setiap bahan baku. Semua proses produksi untuk menghasilkan produk yang halal telah sesuai dengan diagram alir proses produksi.

Fasilitas Produksi

Denah fasilitas produksi UMM Bakery sudah cukup baik, karena ada pemisahan antar ruang produksi dengan ruang lainnya. Kegiatan pendampingan penerapan SJH menekankan untuk tidak memproduksi produk yang sudah disertifikasi halal dengan yang belum tersertifikasi halal secara bersamaan, karena dikhawatirkan terjadi kontaminasi silang antara keduanya, hal ini bertujuan untuk meminimalisir peluang terjadinya kontaminasi antar produk.

Fasilitas produksi menjadi salah satu syarat kriteria dalam pemenuhan SJH. Fasilitas produksi dalam hal ini meliputi lokasi, peralatan serta sanitasinya yang harus menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan terbebas dari najis serta bahan haram sehingga tidak mengontaminasi bahan dan produk halal. Kegiatan pengabdian penerapan SJH bertujuan mendampingi UMM Bakery agar menerapkan fasilitas produksi sebagaimana ketentuan yang berlaku agar terbebas dari kontaminasi dari najis dan bahan haram. UMM Bakery tidak memproduksi bahan haram seperti babi dan turunannya serta semua bahan sudah dipastikan terbebas dari najis sebelum diolah sehingga meminimalisir terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, UMM Bakery juga tidak menggunakan peralatan dan fasilitas produksi yang terbuat dari bahan yang najis atau haram. UMM Bakery memperhatikan proses pencucian antara peralatan dengan

bahan agar tidak terjadi kontaminasi silang fisik, kimia, maupun biologi terhadap produk akhir.

Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

Pembuatan prosedur tertulis aktivitas kritis telah dilakukan. Aktivitas kritis yang terdapat di UMM Bakery diantaranya adalah tahap seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan barang datang, produksi, penyimpanan bahan, serta aturan karyawan. Setiap bahan datang selalu dicatat dan sebelum digunakan produksi diperiksa kesesuaian antara informasi pada label kemasan bahan dengan informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan. Informasi yang diperiksa mencakup nama bahan, nama produsen, negara produsen, dan adanya logo halal.

Penanganan Produk untuk yang Tidak Memenuhi Kriteria

UMM Bakery sejauh ini belum ada produk halal yang tidak memenuhi kriteria, namun apabila terjadi komplain dan/atau ditemukan sebab lain sehingga produk tidak memenuhi kriteria, Tim Manajemen Halal sepakat menangani dengan cara produk yang terlanjur beredar akan ditarik kembali.

Mampu Telusur (*Traceability*)

Kegiatan pendampingan penerapan SJH berhasil membantu UMM Bakery dalam pembuatan beberapa dokumen antara lain dokumen hasil pemeriksaan bahan, bukti penerimaan barang, bahan yang digunakan dalam proses produksi dicatat, waktu produksi, dan tanggal kadaluarsa. Setelah kegiatan pendampingan, UMM Bakery secara konsisten mencatat dan melakukan pembukuan secara baik, yaitu melalui pencatatan secara digital yang di audit secara langsung oleh Pimpinan UMM Bakery.

Audit Internal

Kegiatan pendampingan penerapan SJH juga membantu dalam mendampingi auditor internal untuk mencatat hasil audit internal yang akan dicantumkan di dalam Manual Halal.

Kaji Ulang Manajemen

UMM Bakery akan melakukan kaji ulang manajemen minimal 1 tahun sekali untuk memantau dan evaluasi pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH). Kaji ulang manajemen dilakukakan dengan melibatkan seluruh bagian yang terlibat dalam Sistem Jaminan Halal (SJH) termasuk manajemen puncak.

Pendampingan Proses Pendaftaran Sertifikasi Halal Secara Online (CEROL-SS23000)

Kegiatan pendampingan pendaftaran sertifikasi halal secara online dilakukan dengan langsung mendampingi proses pendaftaran online di website LPPOM MUI (regs.e-lppommui.org). Berkas yang diperlukan seperti manual SJH, foto kemasan produk, dan sertifikat halal produk disiapkan terlebih dahulu untuk memudahkan proses unggah data.

Pendaftaran sertifikasi halal secara online melalui CEROL SS23000 diawali dengan Sign Up jika belum mempunyai akun atau Log In jika sebelumnya sudah pernah membuat akun. Langkah berikutnya yaitu mengisi laman Pendaftaran Info Pelanggan. Laman ini berisi identitas perusahaan dan penanggung jawab. Tahapan selanjutnya yaitu pembayaran pendaftaran sertifikasi halal agar bisa melanjutkan ke tahapan pengunggahan dokumen halal yang didaftarkan. Dokumen yang harus diunggah tersedia pada menu Manufacturer, Daftar Produk, Daftar Bahan, dan Matrix Produk.



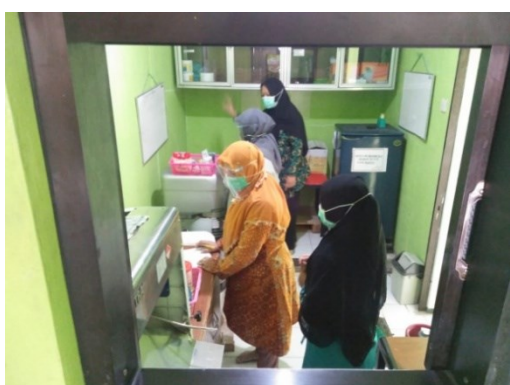
Gambar 2. Cover Manual SJH UMM Bakery



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan

Dokumen yang diunggah harus lengkap agar bisa melanjutkan ke proses pembayaran akad. Pembayaran akad dilakukan agar bisa memulai proses audit. Setelah proses audit, pendaftar bisa melakukan revisi pada menu Monitoring apabila terdapat temuan (kekurangan atau kesalahan) pada proses audit. Auditor akan mengoreksi hasil revisi yang sudah dilakukan untuk bisa dilanjutkan ke proses Sidang Fatwa MUI. Pendaftar akan menerima Sertifikat Halal apabila MUI sudah menerbitkan hasil fatwa MUI.

Proses audit halal di UMM Bakery dilakukan pada hari Sabtu, 26 September 2020 oleh 2 auditor dari LPPOM MUI Jawa Timur. Proses audit diawali dengan pengecekan kelengkapan berkas dan dilanjutkan dengan pengecekan bahan. Kelengkapan berkas dicek kesesuaiannya antara bahan yang dicantumkan dan yang ada di lapang. Pengecekan bahan dilakukan agar memastikan bahan yang digunakan sudah sesuai dengan persyaratan halal. Hasil audit ditemukan adanya bahan baku berupa susu yang mempunyai kemasan berlabel halal namun nomor sertifikatnya tidak terdeteksi dan adanya menu roti yang sudah diproduksi namun belum diajukan. Solusi yang diterapkan dari hasil temuan tersebut adalah dengan mengganti susu dengan merk susu lain yang sudah terbukti memiliki sertifikat halal, serta mengajukan menu dan bahan baru agar tersertifikasi keseluruhannya.



Gambar 8. Proses Audit Eksternal oleh LPPOM MUI Jawa Timur

Akhir dari kegiatan pelatihan diadakan evaluasi secara lisan. Meskipun evaluasi tidak menggunakan angket, namun evaluasi lisan memiliki fungsi yang sama dengan evaluasi menggunakan angket. Diadakannya evaluasi lisan mengingatkan peserta yang sedikit, agar apa yang disampaikan bisa tertampung maksimal. Fungsi evaluasi lisan sama halnya dengan evaluasi menggunakan angket, sebagaimana dijelaskan oleh Yusro dan Primayoga (2020), bahwa angket ini berfungsi memberikan umpan balik untuk pelaksanaan kegiatan yang serupa di waktu yang akan datang

SIMPULAN DAN SARAN

Pemberian pelatihan dan pendampingan yang disertai dengan praktik langsung pembuatan dan penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di UMM Bakery dapat mengantarkan UMM Bakery mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI. Titik kritis kehalalan dalam pengolahan produk bakery terletak pada penggunaan bahan meliputi tepung terigu, ragi, emulsifier, shortening dan penggunaan kuas. Semua titik kritis dapat

dikendalikan dengan penerapan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., dan Dharma, B. A. 2019. *Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal untuk Usaha Kecil Menengah (UKM)*. Jurnal Graha Pengabdian, Vol. 1, No. 2, November 2019, Hal 139-150.
- Aliyah, Himmatul. 2016. Urgensi Makanan Bergizi Menurut Al-Qur'an Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Anak. *Jurnal Ilmu Al-Quran dan Tafsir*, 10(2), 214-238.
- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. 2013. The role of Halal awareness, Halal certification, and marketing components in determining Halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1-23.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- Cooper, Steve. (2017). Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024. Retrieved from <https://www.hexaresearch.com>.
- Efendi, A.M.A., Kholis. M.N., dan Nurmaydha. A. 2019. Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*. Vol. 3(1) : 37-50
- Fariad, A. I. 2019. Implementasi Model Pengembangan Industri Halal Fashion di Indonesia. *Jurnal Kajian Ekonomi dan Kebijakan Publik*, Vol. 4 No. 2 Juli.
- Gunawan, B. 2020. Pendampingan dan Pemasaran Limbah Sapi di Nambangan Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 3 Nomor 1.

- Hanzaee, K.H. dan Ramezani, M.R., 2011. Intention to halal Products in The World Markets. *Interdisciplinary Journal of Research in Business*, 1 (5), 1-7.
- Hartoyo, Yoyok Setyo. 2016. Implementasi Sistem Jaminan Halal dan Sistem Higienis Sanitasi Di Rumah Makan Sop Ayam Pak Min Klaten Di Bogor. Institut Pertanian Bogor
<https://ekonomi.bisnis.com/read/20190116/12/879298/lppom-ui-baru-668.615-produk-di-indonesia-tercertifikasi-halal>
<https://ekonomi.kompas.com/read/2018/12/13/182909026/indonesia-peringkat-pertama-untuk-konsumsi-makanan-halal-dunia>.
- LPPOM MUI (2019)
- Nasrullah, A. 2018. Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia. *At-Tahdzib: Jurnal Studi Islam dan Muamalah*, 6(1), 50-78.
- Othman B, Shaarani SM, Bahron A, 2016. *The Potential of ASEAN in Halal Certification Implementation: a Review*. *Pertanika J Soc Sci Hum*. 24(1):1-24.
- Pajarianto, H. 2019. Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Home Industri Ikan Lele Asap. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 1 Nomor 2.
- Prabowo, Sulisty. Rahman, Azmawarni Abd. 2016. Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57-70
- Undang-Undang Republik Indonesia 2014. *Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal*.
- Wilson JAJ, Belk RW, Bamossy GJ, Sandikci Ö, Kertajaya H, Sobh R, Liu J, Scott L, 2013. *Crecent Marketing, Muslim Geographies and Brand Islam*. Reflections from the JIMA Senior Advisory Board. *J Islamic Mark*. 4(1):22-5.
- Yusro, A. C. dan Primayoga, G. 2020. Pendampingan *Intensive* dalam Rangka Akreditasi Jurnal dan Indeksasi DOAJ di Madiun. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 3, Nomor 1.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Kencana Prenada Media Group, hlm.109-110.