

PENDAMPINGAN PENGURUSAN SERTIFIKASI PRODUK MAKANAN HALAL BAGI PELAKU USAHA *STREETFOOD* DALAM MENDUKUNG MALANG MENJADI HALAL *TOURISM CITY*

R. Tanzil Fawaiq Sayyaf, Luciana Anggraeni, Salsabila Khoirunnisa

Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Malang
tanzil_fawaiq@umm.ac.id

Abstract

This community service activity has been carried out to support Malang City towards a Halal Tourism City. Based on Law Number 40 of 2022 concerning the Determination of Halal Labels as the implementation of Article 37 of Law Number 33 of 2014. The government's target by 2024 is that all food, beverage and drug products must have a halal certificate. The implementation of this service is carried out for business actors along Jalan Tirto Utomo which have small to micro business actors who provide various types of food and beverages. Participants are given assistance and counseling about halal food to technical procedures to carry out halal certification. Counseling is carried out to provide encouragement and understanding about the importance of conducting halal certification on products marketed by Partners. The training was conducted to provide skills in document preparation which is a prerequisite for registering Muhammadiyah's halal pledge. Mentoring is done by providing direction, communication, and writing manuals for the preparation of the HAS (Halal Assurance System). Assistance is carried out by encouraging partners to register for free halal certification through the SEHATI program or through the Muhammadiyah Halal Pledge. This service activity uses three stages, namely: pre-construction, construction, and post-construction.

Keywords: Hala Certification, Streetfood, Halal Tourism City.

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk mendukung Kota Malang menuju Halal Tourism City. Berdasarkan amanat Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal sebagai pelaksanaan Pasal 37 UU Nomor 33 Tahun 2014. Target pemerintah pada tahun 2024 seluruh produk makanan, minuman dan obat-obatan wajib mempunyai sertifikat halal. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan kepada pelaku usaha di sepanjang Jalan Tirto Utomo yang memiliki pelaku usaha kecil sampai mikro yang menyediakan pelbagai jenis makanan dan minuman. Peserta diberikan pendampingan dan penyuluhan tentang makanan halal sampai prosedur teknis untuk melakukan sertifikasi halal. Penyuluhan dilakukan untuk memberikan penguatan dan pemahaman tentang pentingnya untuk melakukan sertifikasi halal pada produk yang dipasarkan oleh Mitra. Pelatihan dilakukan untuk memberikan skill dalam penyusunan dokumen yang menjadi prasyarat untuk mendaftarkan ikrar halal Muhammadiyah. Pendampingan dilakukan dengan cara memberikan pengarahannya, komunikasi, dan penulisan penyusunan manual SJH (Sistem Jaminan Halal). Pendampingan dilakukan dengan cara mendorong Mitra untuk melakukan pendaftaran sertifikasi halal gratis melalui program SEHATI atau melalui Ikrar Halal Muhammadiyah. Adapaun pengabdian ini dilaksanakan melalui tiga tahapan yaitu: pra konstruksi, konstruksi dan pasca konstruksi.

Kata kunci: Sertifikasi Halal; Streetfood, Halal Tourism City.

PENDAHULUAN

Halal merupakan kebutuhan pangan utama bagi masyarakat muslim (Jaih Mubarak, Khotibul Umam , Destri Budi Nugraheni *et al.*, 2018). Halal adalah sarana untuk melindungi konsumen dari berbagai jenis makanan yang dianggap tidak sesuai dengan hukum Islam. Apalagi di Malang Raya yang mayoritas penduduknya beragama Islam, juga diuntungkan dengan persaingan yang semakin ketat dan keunggulan pasar. Bahkan diketahui harga eceran sertifikat halal yang sangat tinggi menjadi tren yang membuat industri perdagangan semakin kompetitif (Zahrah and Fawaid, 2019). Namun, hal itu belum terwujud di Kota Malang, khususnya di kalangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang menjadi salah satu prioritas pemerintah dalam mendorong pertumbuhan ekonomi.

Prospek UMKM Malang berkembang sangat baik karena semua sektor terutama pemerintah, lembaga keuangan syariah dll mendukung pertumbuhan bisnis ini. Menurut angka tersebut, Kota Malang memiliki 9.000 UMKM yang tersebar di beberapa wilayah di Malang, namun hanya 700 diantaranya yang telah memiliki sertifikat halal (Zahrah and Fawaid, 2019). Demikian pula di tingkat nasional, jumlah perusahaan dan produk tidak sebanding dengan jumlah sertifikasi halal..

Dikhawatirkan masih banyak UMKM dan produk yang dihasilkannya tidak mendapat manfaat dari Sistem Jaminan Produk Halal, sehingga berdampak pada lemahnya persaingan pasar, terutama pada makanan dan minuman manufaktur.

Mempertimbangkan fenomena di atas, mendukung kota Malang sebagai kota wisata halal memerlukan model untuk membantu mengelola

sertifikasi makanan halal bagi UMKM. Mengingat Malang adalah kota wisata, kota pendidikan, dan banyak pelajar maupun masyarakat dari luar kota Malang yang berkunjung ke Malang, maka kegiatan ini sangat penting bagi Indonesia secara keseluruhan, khususnya Malang sebagai kota wisata, untuk mewujudkan wisata halal dan untuk mengembangkan sektor tersebut. Penting untuk dipersiapkan. salah satunya adalah pengenalan konsep halal pada produk makanan dan minuman (Hudaefi and Jaswir, 2019).

Pariwisata syariah atau Halal meningkat secara signifikan di Indonesia (Ahyani *et al.*, 2021). Hal ini terlihat dari kebangkitan Indonesia yang menduduki peringkat ke-4 tujuan wisata terpopuler di dunia.

Wisata halal atau wisata syariah yang diimplementasikan di Malang tidak hanya terbatas pada destinasi religi saja, melainkan turut keseluruhan jenis wisata yang memberi layanan dan memfasilitasi sesuai kebutuhan wisatawan muslim harus terjamin kehalalannya, salah satunya adalah tersedianya makanan halal. (Zahrah and Fawaid, 2019).

Terbitnya peraturan tentang Sistem Jaminan Halal dan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, regulasi tersebut berlaku pada bulan Oktober tahun 2019 (Al-baari, 2014). Pendampingan ini dirasa penting untuk dimasifkan guna memicu lahirnya produk yang bersertifikat halal khususnya di Malang.

Berdasarkan regulasi ini juga untuk menjamin kehalalan sebuah produk, pemerintah telah memberikan wewenang kepada Majelis Ulama Indonesia untuk melakukan proses sertifikasi halal produk (MUI). Agar program tersebut berjalan efektif, maka MUI

mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) yang fokus pada hal teknis yang berhubungan dengan pengelolaan administratif, audit/pemeriksaan produk, hingga dikeluarkannya sertifikat halal (Syafitri, Salsabila and Latifah, 2022). Sedangkan di Malang, secara teknis pelaksanaan pendampingan halal, BPJPH belum siap baik dalam hal Sumber Daya Manusia (SDM) maupun UMKM yang sadar terhadap sertifikasi halal, sehingga mandat tersebut masih dilakukan di lembaga halal seperti Halal Center UMM.

Kegiatan pendampingan dalam pengurusan sertifikasi halal yang diberikan kepada pelaku usaha di sepanjang Jalan Tirto Utomo menjadi kegiatan yang berdampak positif bagi masyarakat. Dimana tidak pada produsen saja, tetapi terhadap konsumen dan pemerintah. Menyesuaikan permintaan pasar dengan mayoritas konsumen sebagai muslim, kehati-hatian serta selektif dalam penggunaan bahan-bahan serta pengolahan menjadi perhatian penting agar terhindar dari kontaminasi bahan haram. (Rokhim *et al.*, 2021) Tujuan daripada perintah mengkonsumsi makanan halal sendiri agar seseorang tersebut sehat fisik, jiwa dan rohaninya secara menyeluruh.

Permasalahan pengabdian ini teretus saat didapati mayoritas UMKM terindikasi tidak mempunyai sertifikat halal. Beberapa UKM terkhusus mereka diolah pangan hewani sebagai bahan utamanya pun tidak memiliki sertifikat halal. (Ma'rifat & Sari, 2017) Berdasarkan hal tersebut, menjadi hal mendesak agar dapat mendorong para pelaku usaha khususnya mereka yang di Malang untuk benar-benar memastikan status kehalalan produk mereka. Karena baik makanan maupun minuman bukan

sekedar kebutuhan untuk melangsungkan hidup saja namun harus memenuhi standar halal *thayyiban*.

Kesadaran atas produk halal menjadi bagian penting karena penggunaan halal dalam produk serta merek merupakan branding yang menjanjikan melihat potensi dari keinginan pasar konsumen. Selain itu, penyematan kata halal tidak hanya sebuah e-tiket marketing. Disana terkandung nilai-nilai dari kepercayaan, etika-moral dan integral kehidupan sehari-hari. Penggunaannya dalam merek juga menggunakan pendekatan definisi halal yang luas sehingga menyentuh seluruh lapisan. Dimana makanan halal saat ini telah menjadi sebuah trend konsumsi bahkan di negara *non muslim* sekali pun. (Huda *et al.*, 2022). Sehingga perhatian khusus terhadap kebutuhan produk halal khususnya untuk konsumsi harian bukan sesuatu yang bisa dikesampingkan lagi, terutama sebagai negara yang mayoritas beragama Islam. Sedangkan Malang sebagai salah satu kota wisata dengan ragam wisatawanannya.

Berhak atasnya sebagai wisatawan yang berarti konsumen untuk mendapatkan ketentraman serta keamanan disaat menggunakan atau mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Berdasarkan hal tersebut, maka pelaku usaha berkewajiban kepada konsumen wisatawan agar mendapatkan informasi yang akurat, tepat, dan jujur terkait kehalalan dan jaminan barang dan/atau jasa (Purnama, Zirmansyah and Fitriyana, 2021).

. Pelaku usaha harus mengikuti pedoman produksi halal untuk memastikan produk mereka sesuai dengan ketentuan. Artinya, pelaku usaha tersebut tidak dapat melakukan produksi atau perdagangan yang tidak

memenuhi ketentuan pada keterangan halal di label (Ali, 2016).

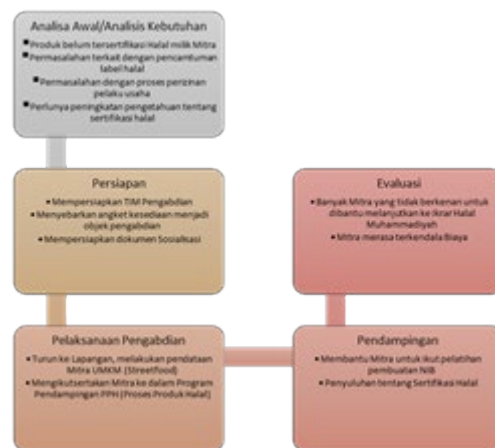
METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan metode penyuluhan, pelatihan dan juga melalui metode pendampingan kepada mitra-mitra *streetfood*. Penyuluhan dilakukan dalam rangka memberikan gambaran mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi pelaku UMKM (Hudaefi and Jaswir, 2019).

. Pelatihan dilakukan dalam rangka memberikan pemahaman dan pengetahuan mengenai tata cara pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) bagi mitra UMKM. Sedangkan pendampingan dilakukan agar mitra memahami bahwa sertifikasi halal bukan lagi menjadi suatu yang *voluntary*, melainkan *mandatory* (wajib) dilakukan bagi seluruh pelaku usaha. Pendampingan ini juga memberikan seputar program dari pemerintah yaitu SEHATI (Sertifikat Halal Gratis) bagi UMKM atau melalui Ikrar Halal Muhammadiyah.

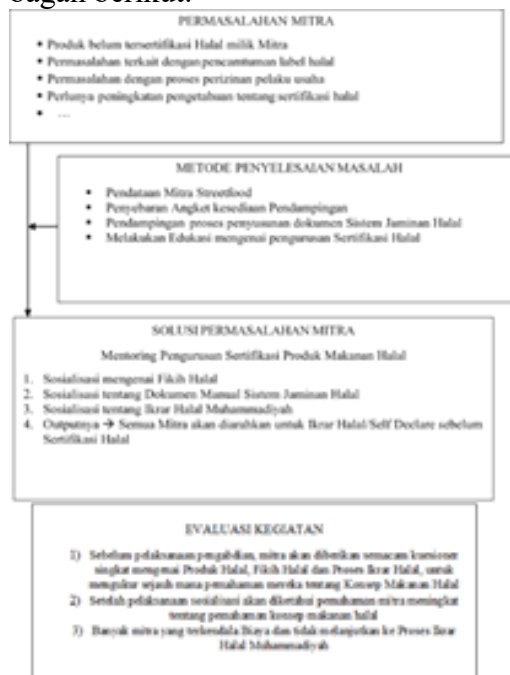
Metode pendekatan penyelesaian masalah permasalahan dalam pengabdian ini juga melibatkan mitra. Adapun peran mitra dalam pengabdian ini adalah: 1) Menyediakan objek pengabdian berupa dokumen penyusun bakal bahan yang digunakan dalam Proses Produk Halal; 2) Menyediakan dokumen mengenai surat-surat izin mendirikan usaha; 3) Menyediakan waktu untuk diwawancarai dan diberikan sosialisasi mengenai proses Self Declare; 4) Bersedia menjadi mitra pengabdian.

Berdasarkan uraian metode pelaksanaan yang telah ada maka dapat disusun rencana kegiatan untuk membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 1 Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

Adapun metode penyelesaian masalah secara ringkas dapat dilihat di bagan berikut.



Gambar 2 Metode Penyelesaian Masalah Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai tindak lanjut dari pengabdian ini, tim pengabdian mengawali kegiatan ini dengan melakukan pendataan terhadap pelaku usaha UMKM atau selanjutnya disebut sebagai *Streetfood* yang tersebut terakhir digunakan untuk mengistilahkan para pedagang makanan di pinggir jalan dengan booth, stand

atau gerobak. Dari hasil pendataan diperoleh data 105 pelaku usaha streetfood yang berkenan untuk diberikan angket kesediaan menjadi mitra. Untuk memudahkan tim dalam mengkategorisasikan berdasarkan tingkat resiko bahan yang digunakan didapat hasil sebagai berikut:

Table 1 Kategori Resiko Berdasarkan Bahan

Kategori Resiko Berdasarkan Bahan		
Ringan	Sedang	Tinggi
21	15	69

Dari tabel ringkas di atas, ditemukan bahwa ada 69 pelaku usaha yang memiliki resiko yang tinggi dalam penggunaan bahan. Diantara alasan mengapa kegiatan ini dilakukan adalah bahwa di dalam Sistem Jaminan Halal (SJH) terdapat standar yang harus dipenuhi salah satunya yaitu bahan baku dan bahan pendamping (Aang Yusril M, 2020).

. Oleh karena itu, pengabdian ini penting untuk dilakukan.

Setelah pengisian angket, selanjutnya tim melakukan kunjungan dan penelusuran bahan yang digunakan mitra dalam usahanya. Pada kenyataannya, para pelaku usaha pinggir jalan memang masih belum memikirkan bagaimana agar produknya bisa tersertifikasi halal, sehingga bisa menaikkan branding dari produknya tersebut. Hal ini dibuktikan dari 105 mitra yang ada di lapangan tidak ada yang bersertifikasi halal. Oleh karena itu, tim berusaha untuk membantu menyelesaikan persoalan sertifikasi halal bagi pelaku usaha makanan di jalan ini.



Foto 1 Tim Mengunjungi salah satu Stand Mitra Streetfood

Penelusuran yang dilakukan oleh tim pengabdian salah satunya ke stand yang menjual Sempol, sempol adalah mengutip dari beberapa sumber menyatakan bahwa semacam gorengan yang terbuat dari tapioca dan daging ayam yang digiling.

Sejatinya, dalam Proses Produk Halal (PPH) merupakan serangkaian kegiatan untuk menjamin kualitas kehalalan suatu produk yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk (Aang Yusril M, 2020).

Oleh karena itu, produk ini beresiko tinggi mengingat bagaimana proses penyembelihan ayam, lalu pengolahan menjadi daging giling tersebut. Memang hal ini semacam sesuatu yang remeh, namun sangat krusial perannya bagi masyarakat muslim pada umumnya dan pada pelaku usaha streetfood pada khususnya.



Foto 2 Tim berkunjung ke Stand Korean Toast

Fenomena yang sedang digemari oleh khalayak salah satunya adalah Korean's Food. Kudapan dari Korea semisal: Teteokbokki, Samyang, Korean Toast dsb menjadi favorit pencinta kuliner saat ini. Tim mengunjungi salah satu stand yang menyediakan menu Korean toast yang menggunakan bahan-bahan yang perlu dikritisi asalnya, produsennya dan nomer halal jika diperlukan.

Selanjutnya, setelah beberapa kali kesempatan melakukan penyuluhan dan memberikan pemahaman kepada mitra, tim selanjutnya mengarahkan para mitra untuk ikut kegiatan pendampingan PPH (Proses Produk Halal).



Foto 3 Pelatihan Pendamping PPH (Proses Produk Halal)

Pengabdian merupakan salah satu tim dari Halal Center Universitas Muhammadiyah Malang (UMM) melaksanakan Pelatihan Halal pada tanggal 14 sampai 16 Juni 2022. Kegiatan ini bertujuan untuk memperdalam pemahaman dan meningkatkan kesadaran pelaku usaha tentang proses sertifikasi halal.

Kehalalan produk berarti memastikan bahwa produk yang ada telah sesuai ketentuan. Inilah yang menjadi rangkaian kegiatan dari PPH. Mulai dari bahan yang digunakan, proses pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian produk sampai ke tangan konsumen. Sebagai pendamping pelaku usaha, tugas pendampingan pada UMK dalam melengkapi persyaratan kehalalan produk sehingga pelaku dapat melakukan proses sertifikasi halal yang bersifat wajib merupakan tugas dari pendamping PPH.

Profesor Elfi Anis Sati, Direktur Pusat Penelitian Pangan Aman Halal UMM, mengatakan agenda tersebut adalah hasil daripada kerja sama antara Pusat Penelitian dan Pengembangan Produk Halal UMM dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Indonesia. Agama dan LPH-KHT PP Muhammadiyah. Agar dapat meningkatkan sinergi dalam topik 'Kompetensi Pemangku Kepentingan Halal Toib dan Muhammadiyah' ialah maksud dari pelatihan tersebut. Terutama di Malang dan Jawa Timur.

Selain itu, bertujuan untuk mempercepat Pusat Halal Perguruan Tinggi (PTM) Muhammadiyah dalam proses mendukung sertifikasi Halal UMK. Mengingat jumlah UMK sudah mencapai 62,5 juta. Melalui pelatihan ini, dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas pelatihan yang

akan berdampak lebih efektif serta memberikan resolusi dalam bentuk pendampingan. Dalam paparannya, Elfi menekankan bahwa produksi produk halal sangat baik untuk Indonesia dan pasar global.

Sejumlah 240 juta penduduk muslim, menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara berpenduduk muslim terbesar bahkan sudah mencapai 40% dari total penduduk ASEAN (Ahyani *et al.*, 2021). Sehingga sertifikat halal kini telah disetujui oleh World Trade Organization (WTO). Selain itu, halal telah menjadi cara hidup bagi banyak orang, memfasilitasi pertumbuhan ekonomi Syariah (Ali, 2016).

Apa yang masuk ke dalam tubuh menentukan apa yang akan kita lakukan kemudian. Mungkin ini perumpamaan bahwa produk halal tersebut tidak hanya berperan dalam fisik seseorang namun ia juga turut berperan terhadap jiwa seseorang. Produk halal sendiri akan membawa ketenangan pikiran konsumen muslim. Sebab itu, upaya pengembangan produk halal harus dipercepat baik dari pemerintah, pengusaha, universitas, dan lembaga penelitian.

Berdasarkan beberapa penelitian mengungkapkan bahwa sejauh ini 25% UMKM telah mendapatkan sertifikasi halal (Sucipto *et al.*, 2021). Selanjutnya, 58% memiliki P-IRT dan 38,24% memiliki MD namun belum menyelesaikan CPOB (Pedoman Produksi Pangan Olahan yang Layak) (Yulia, 2015). Oleh karena itu, Pusat Penelitian Keamanan Pangan Halal UMM terus mendukung sertifikasi Halal. Diantara kegiatan yang dapat dilakukan adalah mengadakan workshop *food safety* dan halal.

Dalam pelatihan ini mengundang M. Nadratuazzaman Hosen, Direktur Proses Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI). Beliau

menyampaikan bahwa sertifikasi oleh MUI masih berlangsung, peringkat produk didasarkan pada poin-poin penting yang ada. Meskipun ada bahan tambahan yang tidak boleh berasal dari babi.

MATERI	TEORI	PRAKTIK
1. Kebijakan dan Regulasi Jaminan Produk Halal	2 JAM	-
2. Ketentuan Syarat Islam terkait Jaminan Produk Halal	2 JAM	-
3. Pendampingan dan Pendamping Proses Produk Halal	2 JAM	-
4. Pengetahuan Bahan Sumber Bahan Kritis	2 JAM	-
5. Proses Produk Halal (PPH)	2 JAM	-
6. Sosialisasi NIB, Pengenalan UM dan Perijinan Pelaku Usaha	2 JAM	-
7. Praktek Pembuatan daftar Bahan & Narasi Alur Proses Produk Halal	2 JAM	-
8. Verifikasi dan Validasi	2 JAM	-
9. Simulasi Verifikasi dan Validasi	-	2 JAM
10. Digitalisasi dan Regitrsai SIHALAL	-	2 JAM
11. Presentasi Hasil Simulasi Verifikasi dan Validasi	-	2 JAM
12. Pre-test dan Post-test	-	2 JAM
TOTAL	18 JAM	6 JAM

Table 2 Materi dan KurikulumPPH

Materi yang disampaikan pada pelatihan Proses Produk Halal mencakup beberapa hal penting yang harus dikuasai oleh pendamping yaitu:

- 1) Kebijakan Regulasi Jaminan Produk Halal
- 2) Ketentuan Syarat Islam terkait Jamina Produk Halal
- 3) Pendampingan dan Pengetahuan Proses Produk Halal
- 4) Pengetahuan Bahan dan Sumber Bahan Kritis
- 5) Proses Produk Halal
- 6) Sosialisasi NIB, Pengenalan UM dan Perijinan Pelaku Usaha
- 7) Praktek Pembuatan daftar bahan dan Narasi Alur Proses Produk Halal
- 8) Verifikasi dan Validasi
- 9) Simulasi Verifikasi dan Validasi
- 10) Digitalisasi dan Regitrsai SIHALAL
- 11) Presentasi Hasil Simulasi Verifikasi dan Validasi
- 12) Pre-tes dan Post-test

Peserta pelatihan diwajibkan mengikuti keseluruhan rangkaian pelatihan. Adapun materi yang disampaikan meliputi penyampaian mengenai kebijakan JPH beserta regulasinya, pendampingan administrasi seperti PPH, pendampingan pada proses sebagaimana pengetahuan bahan-bahan beserta produk halalnya. Setelahnya dilanjut pada verifikasi dan validasi serta praktik digitalisasi. Selain itu, para peserta juga diberikan fasilitas berupa kegiatan pre-test dan post-test sebagai rangkaian penting dalam kelulusan peserta. dari kebijakan dan regulasi JPH, pendampingan PPH, pengetahuan bahan, proses produk halal, verifikasi dan validasi, praktik, digitalisasi dan dokumentasi pendampingan, dan lain sebagainya. Seluruh peserta juga wajib untuk mengikuti kegiatan pre-test dan post-test yang merupakan salah satu poin penting dalam kelulusan peserta.

Berdasarkan Pasal 3 UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, tujuan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) yaitu:

- a. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk.
- b. Meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Sebagai landasan, Al-quran dan As-sunnah telah memberikan standarisasi paten yang tidak dapat disampingkan mengenai aspek spiritual dari produk halal. Sebagaimana aspek *thayyib*, dimaksudkan ia baik untuk manusia maupun makhluk hidup lainnya. Contoh, hewan yang dikonsumsi harus disembelih dengan

kaidah Islam sehingga mutu produk hewan tinggi. Dari aspek mutu, ia tidak sekedar mutu (fisik, kimia, biologi) melainkan lebih (Halal is more than just quality) (Rokhim *et al.*, 2021). Halal mempunyai standar yang ketat sesuai dengan prinsip *zero tolerance* yang berbeda dengan standarisasi lainnya (Hasanah *et al.*, 2021).

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) telah disahkan dan resmi berlaku per pada 17 Oktober 2019. Seruan sertifikasi halal tersebut dengan terbitnya UU JPH menjadikannya wajib bagi pelaku usaha yang sebelumnya hanya sukarela saja. Pelaku usaha yang dituju tidak terkecuali bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Yulia, 2015).

Bersama diketahui, jumlah UMKM di Kota Malang terus bertambah setiap tahunnya. Mandat wajib dari kebijakan sertifikasi halal menimbulkan masalah tersendiri bagi usaha kecil dan menengah di Malang khususnya di sepanjang Jalan Tirta Utomo yakni:

- (1) Rendahnya pemahaman masyarakat mengenai ketentuan peraturan Undang-Undang dan persyaratan pendaftaran sertifikasi halal dengan baik,
- (2) Dasar pengetahuan mengenai pentingnya melengkapi persyaratan Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk dapat dinyatakan produk halal dirasa masih kurang, dan
- (3) Akomodasi biaya sertifikasi halal yang dianggap cukup tinggi bagi pelaku usaha kecil.

Berdasarkan permasalahan di atas, dari hasil pengabdian masyarakat ini menawarkan sebuah alternative pelayanan bagi pelaku usaha melalui pelatihan, pembinaan, pendampingan, dan fasilitasi sertifikat halal. Setelah mendapatkan capaian hasil dari kesiapan mitra dalam pendaftaran sertifikasi halal serta berdasarkan hasil diskusi bersama tim internal, ditemui beberapa UMKM yang diberikan rekomendasi dan fasilitasi tersebut dengan bebas biaya. Untuk UMKM yang belum dapat direkomendasikan, ini terkendala terkait ijin edar yang belum mereka punyai karena ijin edar tersebut menjadi salah satu bagian dari persyaratan pengajuan pendaftaran sertifikasi halal.

Produk yang masuk, diedarkan, dan dipasarkan di wilayah Indonesia mulai tahun 2024 diwajibkan sudah mempunyai sertifikat halal. Sertifikasi halal diberikan pada produk yang telah lolos dalam standarisasi bahan halal serta memenuhi persyaratan PPH. Sedangkan bagi produk yang mengandung bahan tidak halal diwajibkan untuk memberikan keterangan tidak halal.



Foto 4 Pengabdi memberi arahan kepada peserta pendamping PPH

Setelah dilakukan pelatihan PPH, selanjutnya tim dan pengabdi melakukan follow up kepada peserta

yang telah lulus Pelatihan PPH. Sehingga peserta dapat melakukan registrasi mandiri untuk membuat akun pada website SIHALAL. Peserta di beri tugas untuk mendampingi UMKM yang telah diinventarisir tim pengabdi di sepanjang Jalan Tirto Utomo.



Foto 5 Peserta melakukan registrasi akun SIHALAL

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan selama kurang lebih 6 bulan berjalan dengan lancar. Dimulai dari perencanaan kegiatan, proses brainstorming dengan para pelaku UMKM di lokasi pengabdian, hingga pelatihan dan pendampingan berjalan dengan kondusif. Hal yang penting dalam kegiatan pengabdian ini adalah tujuan yang dicita-citakan oleh tim pengabdian terwujud yaitu sosialisasi mengenai pentingnya sertifikat halal bagi UMKM dalam hal ini pelaku usaha streetfood dalam meningkatkan kualitas produknya. Adanya sertifikasi halal akan mampu menaikkan brand dari produk pelaku usaha streetfood tersebut. Pelatihan hingga pendampingan self declare telah dilaksanakan dengan baik, tetapi perlu dilakukan evaluasi menyeluruh seperti pendataan ulang para penjaja makanan yang ada di lokasi pengabdian, sehingga target ketercapaian dari proses syiar sertifikasi halal ini menjadi maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Malang yang telah memberikan dukungan dana dan motivasi atas terselenggaranya program pengabdian masyarakat ini. Tidak lupa juga kami sampaikan kepada mitra pengabdian kami yaitu perwakilan pelaku usaha streetfood di desa landungsari yang telah memberikan waktu dan tenaga kepada kami dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aang Yusril M (2020) 'Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia', *At-Tasyri': Jurnal Hukum dan Ekonomi Syariah*, 1(01), pp. 30–49. Available at: <https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>.
- Ahyani, H. *et al.* (2021) 'POTENSI HALAL FOOD TERHADAP PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI ERA REVOLUSI INDUSTRI 4.0 Proses in Jurnal IAIN Batusangkar 31 jan 2021 - Halal Food'.
- Al-baari, A.N. (2014) 'Implementasi Jaminan Produk Halal Bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang', 4(2), pp. 62–66.
- Ali, M. (2016) 'The Concept of Halal Food in Sharia Perspective and Product Responsibility of Halal Industr', *Ahkam: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), pp. 291–306. Available at: <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>.
- Hasanah, A. *et al.* (2021) 'Peningkatan Kualitas UMKM Kabupaten Pati Melalui Pengenalan Sertifikasi Halal', *Indonesian Journal of Halal*, 4(2), pp. 67–70.
- Huda, N. *et al.* (2022) 'Strategic Model for Halal Tourism Development in Indonesia: A Preliminary Research', ... *Journal of Halal* ..., 2(2022), pp. 53–64. Available at: <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i2.11849>.
- Hudaefi, F.A. and Jaswir, I. (2019) 'Halal Governance in Indonesia: Theory, Current Practices, and Related Issues', *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, 5(1), pp. 89–116. Available at: <https://doi.org/10.21098/jimf.v5i1.1049>.
- Jaih Mubarak, Khotibul Umam , Destri Budi Nugraheni, V.A. *et al.* (2018) 'Modul Hukum Ekonomi Islam', in *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, p. 14. Available at: <https://doi.org/10.26618/j-hes.v3i1.2117>.
- Purnama, T.S., Zirmansyah, Z. and Fitriyana, I. (2021) 'Pesantren as a Halal Center Institution Towards Religious Tourism Development', *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(1), pp. 1–7. Available at: <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i1.10768>.
- Rokhim, S. *et al.* (2021) 'End Point Polymerase Chain Reaction for Porcine Detection on Food Product of UIN Sunan Ampel Surabaya Canteen', *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(1), pp. 21–26. Available at: <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i1.11149>.
- Sucipto, S. *et al.* (2021) 'Traceability of

- Halal Control Point in Material, Production, and Serving to Support Halal Certification in Universitas Brawijaya Canteen', *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), pp. 75–86. Available at: <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.11401>.
- Syafitri, M.N., Salsabila, R. and Latifah, F.N. (2022) 'Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam', *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), pp. 16–42. Available at: <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>.
- Yulia, Lady (2015) 'Strategi Pengembangan Industri Produk Halal', *Jurnal Bisnis Islam*, 8(1), pp. 121–162.
- Zahrah, A. and Fawaid, A. (2019) 'Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan', *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), pp. 121–138. Available at: <https://doi.org/10.21009/hayula.003.2.01>.