

# Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Produk Halal Pada Pelaku Usaha Makanan di Padukuhan Sumberan Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman

Hasim As'ari<sup>1</sup>, Abin Suarsa<sup>2</sup>, Eka Purnama<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia; hasim@mercubuana-yogya.ac.id

<sup>2</sup> Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia; abinsuarsa@umbandung.ac.id

<sup>3</sup> Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia; sam.ekapurnama@gmail.com

## ARTICLE INFO

### Keywords:

Socialization;  
Training;  
Certificate;  
Halal Products

### Article history:

Received 2024-03-23

Revised 2024-05-14

Accepted 2024-07-04

## ABSTRACT

The government requires business actors to have a halal certificate by 2024. This PKM activity aims to socialize Law no. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees, and business actors in Sumberan Hamlet, Ngaglik District, Sleman Regency, through socialization activities and halal certification training, are expected to be able to produce halal food products, thoyiban. This is because there is still a lack of business actors in Sumberan Hamlet who have halal certificates. The PKM method goes through an initial preparation stage, the implementation stage of PKM activities is carried out with lectures and a mentoring stage. PKM ran smoothly, participants were very enthusiastic about following stage by stage. Through this PKM, business actors in Sumberan Hamlet guarantee halal quality in their products in order to obtain halal certificates so that they can increase sales, and ultimately improve community welfare.

*This is an open access article under the [CC BY](#) license.*



## Corresponding Author:

Hasim As'ari

Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia; hasim@mercubuana-yogya.ac.id

## 1. PENDAHULUAN

Sertifikasi halal pada produk saat ini sudah menjadi suatu keharusan dengan adanya aturan yang berkaitan dengan kepemilikan sertifikat halal bagi produk. Sesuai dengan UU JPH kewajiban sertifikasi halal mulai dilaksanakan tanggal 17 Oktober 2019. Pelaksanaan sertifikasi halal akan dilaksanakan secara bertahap. Pada tahap awal, sertifikasi halal didahulukan fokus pada makanan dan minuman. Tahap selanjutnya sertifikasi halal pada produk kosmetik, obat, dan alat medis. BPJPH selama kurun waktu lima tahun ini, melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada pelaku usaha dan memberi kesempatan kepada pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal (Faridah, 2019).

Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ada yang mencantumkan label halal tetapi tidak mendapatkan sertifikat halal. Pelaku usaha harus memiliki sertifikat halal ini yang menjadi salah satu syarat bagi pelaku usaha sebelum memasarkan produknya. Apabila produk yang belum memiliki sertifikasi halal tidak langsung dijatuhi sanksi atau hukuman, namun pelaku usaha tetap diberi kesempatan untuk melakukan pengurusan sertifikasi produk halal sampai dengan tanggal 17 Oktober

2024 (Faridah, 2019).

Pelaku UMKM sebagai produsen makanan dan minuman memiliki tanggung jawab untuk ikut serta menciptakan dan menjaga iklim usaha yang sehat, guna menunjang bagi perekonomian di DIY khususnya dan nasional secara keseluruhan. Oleh karena itu, pelaku UMKM di DIY perlu menerapkan norma-norma hukum, kepatutan, dan menjunjung tinggi keamanan pangan yaitu produk pangan yang bergizi dan tidak mengakibatkan pada terganggunya kesehatan seseorang.

Selama ini banyak produk pangan UMKM khususnya pangan olahan yang tidak memiliki sertifikat halal (atau haram), sehingga keamanan pangan di Indonesia masih jauh dari rasa aman hal ini sering kali diberitakan di media terjadi peristiwa keracunan yang disebabkan dari makanan. Berdasarkan data dari LPPOM MUI, terdapat 727 617 produk, namun baru 69.985 produk yang telah tersertifikasi halal (LPPOM MUI). Hal ini berarti hanya 9,6 persen produk telah tersertifikasi, sedangkan sisanya belum memiliki sertifikat halal, namun bukan berarti produk tersebut haram, mungkin bisa jadi produk tersebut belum diajukan untuk sertifikasi halal (Faridah, 2019). Berdasarkan data tersebut maka Pemerintah bertanggung jawab untuk memberikan perlindungan dan jaminan produk halal bagi masyarakat muslim, karena bagi umat Islam berkewajiban untuk memilih produk halal. Namun produk yang beredar di Indonesia saat ini tidak semuanya telah terjamin kehalalannya (Bonitasari Nurul Alfa et al., 2023).

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbanyak keempat di dunia dan mayoritas penduduknya beragama Islam. Menjadi suatu kewajiban produk yang beredar di masyarakat Indonesia produk halal yang telah memiliki sertifikasi halal. Sebagai seorang Muslim, mengkonsumsi produk yang halal adalah suatu kewajiban, sebagaimana tercantum dalam Al-Qur'an Surat Al Maidah, 88.

Sejak pengesahan Undang – Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) pemerintah dan para penggiat gerakan halal mengalami beberapa kendala, kurangnya pemahaman masyarakat secara umum mengenai ketentuan-ketentuan mendasar mengenai produk halal. Produk halal adalah produk yang disiapkan dengan mengikuti hukum Islam, dikenal juga dengan hukum Syariah atau hukum Islam, (Famiza et al., 2017).

Minimnya pengetahuan pelaku usaha tentang pentingnya sertifikasi halal dan proses memperoleh sertifikat produk halal melalui online merupakan kendala dalam upaya mengembangkan produk halal pada pelaku usaha di Pedukuhan Sumberan Kabupaten Sleman DIY maka dibutuhkan penyuluhan dan pemahaman kepada pengusaha UMKM di Pedukuhan Sumberan Kabupaten Sleman DIY agar dapat diterapkan produk halal pada makanan dan minuman yang di produksi telah bersertifikat halal. Dalam mengatasi persoalan di atas, maka perlu peningkatan produk halal dan memiliki sertifikat halal dengan melalui sosialisasi dan pelatihan sertifikasi produk halal oleh tim pengabdian Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Adapun tujuan dari PKM ini, adalah (1) Sosialisasi UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal guna meningkatkan pemahaman UMKM di Pedukuhan Sumberan Sleman mengenai produk halal, (2) Pelaku usaha Pedukuhan Sumberan Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan sertifikasi halal diharapkan mampu menghasilkan produk makanan yang halal thoyiban.

## 2. METODE

Pelaksanaan kegiatan PKM Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Produk Halal pada pelaku usaha makanan di Padukuhan Sumberan, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman DIY dirancang melalui beberapa tahapan dan metode. Tahap persiapan awal sebelum kegiatan dilakukan meliputi: Tim Pengabdian melakukan koordinasi dengan Mitra (Pusat Inkubasi Bisnis Syariah MUI DIY), serta melakukan koordinasi dan sosialisasi PKM dengan Bu RT dan Bu DUKUH Padukuhan Sumberan, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman. Pengabdian juga membuat dan mensosialisasikan link pendaftaran peserta PKM pada pelaku usaha di Padukuhan Sumberan, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman, serta menyiapkan tempat dan peralatan PKM berupa materi presentasi, laptop,

proyektor, dan internet serta formulir sertifikasi halal yang penyebarannya melalui Google Form. Selain itu, Pengabdian melakukan koordinasi dengan mitra guna membuat jadwal PKM.

Tahap pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan secara tatap muka dengan metode ceramah, tanya jawab, dan pendampingan di rumah Ibu Hernawati Setyaningsih, SE, yang beralamat di RT 05 RW 22 Krikilan, Padukuhan Sumberan, Kelurahan Sariharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman, pada hari Ahad, 2 Juli 2023, pukul 13.00 WIB – 16.00 WIB. Kegiatan ini dihadiri oleh pelaku usaha di Padukuhan Sumberan, Kelurahan Sariharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman. Kegiatan PKM Pelatihan Sertifikasi Halal ini tidak berbayar atau gratis bagi semua yang telah terdaftar sebagai peserta pelatihan. Materi yang diberikan selama PKM antara lain: sosialisasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sosialisasi Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang menyisipkan pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal bagi produk olahannya, serta review pengisian formulir sertifikat halal peserta pelatihan oleh Mitra.

Pendampingan pada peserta dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan PKM. Sebelum kegiatan PKM, pendampingan berupa pembimbingan dalam pengisian formulir sertifikat halal secara online. Setelah pelatihan berlangsung, pendampingan dilakukan dengan kunjungan langsung ke lokasi produksi. Selama proses pendampingan, tim pengabdian beserta mitra memastikan bahwa proses produksi yang dilakukan sudah sesuai dengan standar produksi halal untuk menjamin produk halal guna memperoleh sertifikasi halal.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan kegiatan PKM ini menunjukkan antusiasme yang tinggi dari pelaku usaha (UMKM) di Padukuhan Sumberan, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman DIY, dalam mengikuti sosialisasi dan pelatihan sertifikasi halal. Kegiatan ini diadakan oleh Tim Pengabdian Prodi Akuntansi yang bekerja sama dengan PINBAS MUI DIY. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal bagi produk mereka.

Proses kegiatan PKM ini dimulai dari tahapan persiapan awal yang melibatkan koordinasi antara Tim Pengabdian dan mitra, sosialisasi dengan Bu RT dan Bu Dukuh, serta penyiapan tempat dan peralatan yang dibutuhkan untuk pelatihan. Tahap ini juga mencakup pendaftaran peserta melalui link yang disosialisasikan kepada pelaku usaha di Padukuhan Sumberan. Koordinasi yang baik antara semua pihak terkait memastikan bahwa persiapan berjalan lancar dan sesuai dengan rencana.

Pelaksanaan pelatihan sertifikasi halal ini dilakukan secara offline (tatap muka) pada hari Ahad, tanggal 2 Juli 2023, di rumah Ibu Hernawati Setyaningsih, SE. Pelatihan berjalan dengan lancar dan dihadiri oleh pelaku usaha setempat. Materi yang disampaikan mencakup sosialisasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Materi tersebut menjelaskan perubahan pasal yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk memiliki sertifikat halal bagi produk mereka.

Salah satu poin penting dalam pelatihan ini adalah review pengisian formulir sertifikat halal oleh peserta pelatihan, yang dibantu oleh mitra dari PINBAS MUI DIY. Proses ini memastikan bahwa setiap peserta memahami langkah-langkah yang diperlukan untuk mengurus sertifikat halal secara benar dan efektif. Pendampingan yang dilakukan selama pelatihan ini membantu peserta mengatasi kesulitan yang mereka hadapi dalam pengisian formulir.

Kegiatan PKM ini memberikan pengetahuan yang sangat penting mengenai pentingnya produk yang tersertifikasi halal. Pengetahuan ini tidak hanya membantu pelaku usaha memenuhi persyaratan hukum, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang mereka hasilkan. Peserta PKM menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mendalami tata cara pengurusan sertifikat halal dan mengapresiasi informasi yang diberikan.

Tim pengabdian dan mitra juga melakukan pelatihan secara langsung di lokasi produksi. Kunjungan ini bertujuan untuk memastikan bahwa pelaku usaha telah menerapkan standar jaminan halal dalam proses produksi mereka. Pendampingan langsung ini sangat membantu pelaku usaha dalam

mengidentifikasi dan memperbaiki kekurangan dalam proses produksi mereka agar sesuai dengan standar halal yang ditetapkan.

Berikut adalah beberapa foto kegiatan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat yang mendokumentasikan momen-momen penting selama sosialisasi dan pelatihan sertifikasi halal. Foto-foto ini menunjukkan interaksi antara Tim Pengabdian, mitra, dan peserta, serta aktivitas yang dilakukan selama pelatihan dan pendampingan di lokasi produksi. Dokumentasi ini menjadi bukti keberhasilan kegiatan KM dalam memberikan manfaat nyata bagi pelaku usaha di Padukuhan Sumberan.



#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM sosialisasi dan pelatihan sertifikasi halal ini guna meningkatkan kesadaran pelaku usaha di Padukuhan Sumberan Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman DIY untuk menghasilkan produk makanan yang halal dan thoyiban. Kegiatan PKM Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Produk Halal di Padukuhan Sumberan Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman DIY, telah terlaksana dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti rangkaian PKM ini. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta PKM diharapkan mampu menghasilkan dan menjamin kualitas produk makanan halal dan mendapatkan sertifikat halal pada produknya sehingga dapat meningkatkan penjualan, dan pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

#### REFERENSI

- Bonitasari Nurul Alfa, Puspita Dewi Widayat, & Asmirawati Ismail. (2023). Proses Penanganan Produk Halal Bagi Pelaku UMKM. *TEKNOVOKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1 SE-Articles), 63–69. <https://journal.unm.ac.id/index.php/TEKNOVOKASI/article/view/21>
- Famiza, A. N., Samsinar, K. N., Kursimah, H., & Firdaus, R. B. R. (2017). Buying halal pharmaceutical products: do consumers have imperfect knowledge? *Pertanika Journal of Social Sciences & Humanities*, 25.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68–78.