



## **SOSIALISASI DAN IDENTIFIKASI BAHAN HALAL DI UD SOFIA COOKIES SURABAYA**

**Achmad Wahyu Hidayat<sup>1</sup>, Hadi Munarko<sup>1,2\*</sup>, Jariyah<sup>1</sup>, Sri Winarti<sup>1</sup>, Kindriari Nurma Wahyusi<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

<sup>2</sup>Pusat Inovasi Teknologi Tepat Guna Pangan Dataran Rendah dan Pesisir, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Email: [hadi.munarko.tp@upnjatim.ac.id](mailto:hadi.munarko.tp@upnjatim.ac.id)\*

<p><b><u>Info Artikel</u></b> Diajukan : 27 Mei 2023 Diperbaiki : 25 Juni 2023 Disetujui : 29 Juni 2023</p> <p><b><u>Kata kunci:</u></b> Halal; Positif <i>List</i>; Bahan Kritis; UD Sofia Cookies;</p>	<p><b><u>Abstrak</u></b> Pangan halal didefinisikan sebagai syarat utama untuk mengonsumsi produk pangan bagi konsumen muslim. Pangan halal merupakan pangan yang tidak memiliki kandungan unsur atau bahan yang haram, baik dari bahan baku pangan, bahan bantu, dan bahan penolong lain. Salah satu cara untuk memastikan pangan halal adalah dengan memiliki sertifikat halal pada suatu produk. UD Sofia Cookies merupakan UKM di Surabaya yang bergerak di bidang pangan dengan memproduksi aneka jenis <i>cookies</i>. UD Sofia Cookies memiliki kendala belum memiliki sertifikat halal. Dalam proses pendaftaran sertifikasi halal, diperlukan pengetahuan tentang identifikasi bahan yang termasuk dalam proses produksi. Oleh karena itu, dilakukan sosialisasi dan identifikasi bahan halal di UD Sofia Cookies. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan tentang pentingnya dan identifikasi bahan. Hasil dari penyuluhan adalah karyawan UD Sofia Cookies telah mendapatkan informasi tentang pentingnya identifikasi bahan halal dan pada tahap pendampingan identifikasi bahan dihasilkan 38 bahan telah bersertifikat halal dan 10 bahan lainnya termasuk kategori <i>positive list</i>.</p>
<p><b><u>Keywords:</u></b> Halal; Positive List; Critical Materials; UD Sofia Cookies;</p>	<p><b><u>Abstract</u></b> <i>Halal food is the primary criterion for Muslim consumers when consuming food. Halal food is food that does not contain forbidden components or ingredients, including those from food raw materials, auxiliary materials, and other auxiliary materials. A halal certificate on a product is one method to confirm that the food is halal. UD Sofia Cookies is a Surabaya-based SME that specializes in the food industry by producing a variety of cookies. The issue at UD Sofia Cookies is that they need halal certification. Knowing the identity of the materials used in the production process is required for the registration process for halal certification. Therefore, socializing and identifying halal ingredients are done at UD Sofia Cookies. The method employed is socialization regarding the significance of materials and their identification. As a result of the socialization, UD Sofia Cookies employees knew the importance of identifying halal ingredients. At the material identification stage, 38 materials had achieved halal certification and 10 materials were listed in the positive list category.</i></p>

## 1. Pendahuluan

Halal merupakan sesuatu hal yang jika dilakukan tidak akan menimbulkan dosa [1]. Penerapan halal telah banyak dilakukan terutama pada bidang pangan. Pangan halal didefinisikan dengan pangan yang diizinkan untuk dikonsumsi atau dengan kata lain dapat dikatakan bahwa halal merupakan segala sesuatu yang tidak terdapat bahaya duniawi dan ukhrawi di dalamnya [2]. Mengonsumsi pangan halal merupakan kewajiban bagi konsumen muslim. Kehalalan suatu produk dapat ditetapkan dari kesesuaian proses, bahan baku yang digunakan, serta transportasi yang digunakan dari awal hingga akhir produk sampai ke konsumen [3]. Salah satu cara untuk memastikan pangan halal adalah dengan memiliki sertifikat halal pada suatu produk.

Pemerintah mengatur regulasi tentang produk halal pada Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggara Bidang Jaminan Produk Halal, dan Keputusan Kepala Badan (KEPKABAN) nomor 57 tahun 2022, yang menjelaskan bahwa untuk menjamin setiap umat beragama maka negara wajib untuk memberikan dan menjamin status kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat. Oleh karena itu, untuk pelaku usaha di Indonesia sifat sertifikasi halal pada produk yang pada awalnya adalah *voluntary* (sukarela), sudah berganti menjadi *mandatory* (wajib). Hal tersebut telah diatur pada Peraturan Menteri Agama (PMA) nomor 25 tahun 2019 tentang pemberlakuan produk wajib halal diberlakukan secara berkala, dan pemberlakuan tersebut diawali dengan produk makanan dan minuman pada tanggal 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024.

Dewasa ini, produk halal merupakan produk dengan pangsa pasar yang besar dan berkembang terus-menerus. Hal tersebut disebabkan oleh pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar pada tahun 2015. Pada tahun 2016 Asia pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang 594 miliar USD berbasis konsumen besar di banyak negara yang memiliki populasi umat muslim tertinggi seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh, dan India [4]. Pada tahun 2019, MUI menyatakan terdapat 43.131 perusahaan dengan 591.604 jumlah produk, dan sebanyak 51.945 produk yang sudah memiliki sertifikat halal [5]. Cara sertifikasi halal untuk UKM

dapat dilakukan dengan dua cara yaitu *self declare* atau regular.

Salah satu UKM di Surabaya adalah UD Sofia Cookies. UD Sofia Cookies memproduksi berbagai jenis kukis. UD Sofia Cookies beralamat di Jl. Wiyung I Nomor 9A, Kecamatan Wiyung, Surabaya. Ibu Dian Harminingsih merupakan pemilik usaha dari UKM tersebut [6]. Sekarang ini, UD Sofia Cookies telah memproduksi kukis dengan kapasitas produksi sekitar 5 lusin toples/hari. UKM UD Sofia Cookies telah memiliki surat ijin berusaha. Tahun 2021, UD Sofia Cookies memperbarui ijin usahanya menjadi Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dengan skala usaha mikro.

UD Sofia Cookies memiliki kendala yaitu belum mempunyai sertifikat halal untuk semua produknya. Saat ini, sedang dilakukan upaya untuk mendapatkan sertifikasi halal. Dalam proses sertifikasi halal dilakukan dengan beberapa tahapan, dimana salah satunya adalah identifikasi bahan baku yang digunakan pada produk. Identifikasi bahan ini memiliki tujuan untuk mengetahui apakah terdapat bahan baku atau bahan tambahan pangan yang termasuk dalam daftar bahan kritis. Apabila terdapat bahan yang tidak tersertifikasi halalnya, maka untuk memastikan saat proses atau penyediaan bahan tersebut tidak tercampur dengan bahan haram, wajib dilakukan pengecekan kembali. Bahan-bahan yang tidak boleh digunakan dalam proses adalah bahan yang berasal dari babi dan turunannya, khamr, hasil sampingan khamr, darah, bangkai, dan bagian tubuh manusia [1]. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi dan indentifikasi bahan halal di UD Sofia Cookies.

## 2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan di UD Sofia Cookies yang bertempat di Jl. Wiyung I No. 9, Surabaya. Kegiatan ini dibagi menjadi 2 tahap utama. Tahap pertama adalah penyuluhan materi dan tahap kedua adalah pelaksanaan.

### 1. Tahap Pertama

Pemberian materi atau penyuluhan tentang pentingnya identifikasi bahan-bahan yang terlibat dalam proses produksi. Penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2022 dengan peserta penyuluhan adalah *owner* dan karyawan UD Sofia Cookies.

### 2. Tahap Kedua

Sesi pendampingan identifikasi bahan. Pada sesi ini dilakukan pencatatan seluruh bahan yang digunakan. Setelah itu, dilakukan pembuatan daftar bahan baku dan bahan tambahan. Tahap terakhir melakukan pengecekan sertifikasi halal seluruh bahan di UD Sofia Cookies.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan tahap pertama yang dilakukan yaitu memberikan pengetahuan kepada UD Sofia Cookies yang dihadiri oleh 10 orang (*Owner* dan Karyawan). Materi yang disampaikan dalam penyuluhan ini berjudul “Penyuluhan Identifikasi Bahan Halal”. Materi ini disampaikan dengan sangat baik dan mudah untuk dipahami. Materi yang disampaikan diawali dengan pengertian halal dan pangan halal, peraturan yang mengatur pangan halal, pentingnya pangan halal, bahan yang tidak boleh

digunakan dalam pangan halal, cara identifikasi bahan, cara pengecekan sertifikat halal suatu bahan, dan cara pembuatan daftar identifikasi bahan.

Identifikasi bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan pada proses produksi suatu produk sangat penting dilakukan. Hal ini dilakukan untuk memastikan apakah terdapat bahan-bahan yang termasuk ke dalam daftar bahan kritis dari LPPOM MUI. Jika terdapat bahan kritis maka harus dilakukan pengecekan sertifikasi halalnya, dan jika bahan tersebut tidak bersertifikat halal maka harus dilakukan penelusuran kembali apakah bahan tersebut memiliki komposisi yang dilarang atau bahan haram. Terdapat bahan yang dilarang atau haram digunakan antara lain adalah babi, khamr, hasil sampingan khamr, darah, bangkai, dan bagian tubuh manusia.



Gambar 1. Penyuluhan kepada UD Sofia Cookies

Pelaksanaan sesi penyuluhan berlangsung dengan baik. Pemateri juga memberikan cara untuk pengecekan ketetapan halal dan sertifikat halal bahan. Keduanya dapat dilihat melalui 2 laman yang berbeda. Pengecekan ketetapan halal suatu bahan dan/atau produk dapat dilihat pada laman <https://halalmui.org> atau pengecekan sertifikat halal suatu bahan dan/atau produk dapat dilihat pada laman <https://info.halal.go.id/cari>. Cara pengecekan bahan atau produk di laman tersebut dapat dilakukan dengan mengisi “filter” dari jenis produk/pelaku usaha/nama produk/nomor sertifikat. Contoh dari

pencarian nomor sertifikat suatu bahan dapat dilihat pada **gambar 2**.

Materi yang disampaikan memiliki poin-poin yang sangat penting untuk melakukan satu tahapan sertifikasi halal. Cara pembuatan daftar identifikasi bahan juga dijelaskan dengan pembuatan tabel yang berisikan nomor, nama bahan dan merek, nama produsen, nomor sertifikat halal, negara produsen, dan masa berlaku sertifikat halal.

Kegiatan kedua adalah pendampingan dalam proses identifikasi bahan untuk proses pendaftaran sertifikat halal produk *cookies* UD Sofia

Cookies. Pendampingan ini diawali dengan melakukan pencatatan dan wawancara tentang nama dan merek dari keseluruhan bahan yang digunakan selama proses produksi di UD Sofia Cookies. Setelah dilakukan proses pencatatan, dilakukan pemilahan bahan yang tergolong dalam kategori Filter

Filter

Tepung, Pati, dan Produk Turunan/Olahah  PT. Indofood Sukses Makmur T  segitiga biru  [nomor sertifikat]

[Semua Provinsi]  [Semua Skala Usaha]

No	Jenis Produk	Pelaku Usaha	Nomor Sertifikat/ Masa Berlaku	Nama Produk
1	Tepung, Pati, dan Produk Turunan/Olahannya	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari <input type="button" value="Pusat"/> <input type="button" value="Besar"/>	ID00410000088291120 25/03/2025	Segitiga Biru

Gambar 2. Contoh pencarian bahan halal di laman Halal MUI

Hasil dari pendampingan identifikasi bahan dengan membuat daftar bahan yang terlibat selama proses produksi yaitu terdapat sekitar 48 daftar bahan. 48 bahan tersebut terbagi menjadi dua bagian lagi yaitu yang sudah memiliki sertifikat halal dan bahan *positive list*. 10 dari 48 bahan yang termasuk dalam *positive list* adalah telur, kacang almond,

bahan kritis dan positif *list*. Selanjutnya, dilakukan pencarian nomor sertifikat halal dari bahan kritis yang terlibat dalam proses produksi.

kacang tanah, kelapa, dan lain-lain. Berdasarkan hasil tersebut maka UD Sofia Cookies dapat berlanjut ke tahapan selanjutnya dalam proses pendaftaran sertifikat halal karena semua bahan kritis telah dilengkapi dengan dokumen pendukung kehalalan bahan.



Gambar 3. Proses identifikasi bahan di UD Sofia Cookies

#### 4. Kesimpulan

Penyuluhan yang dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 20 Oktober 2022 tentang Identifikasi

Bahan Halal di UD Sofia Cookies Wiyung Surabaya dapat memberikan gambaran dalam identifikasi dan pembuatan daftar bahan baku. Poin-poin utama pada materi penyuluhan adalah pengertian halal dan pangan halal, peraturan yang mengatur pangan halal, pentingnya pangan halal, bahan yang tidak boleh digunakan dalam pangan halal, cara identifikasi bahan, cara pengecekan sertifikat halal suatu bahan, dan cara pembuatan daftar identifikasi bahan. Pendampingan yang dilakukan juga telah menghasilkan bahwa 38 bahan yang terlibat di UD Sofia Cookies telah memiliki sertifikat halal dan 10 bahan lainnya adalah *positive list*. Harapan kedepannya adalah saat terdapat bahan baru atau pengembangan produk baru maka dapat segera dilakukan identifikasi bahan baku dari awal.

## 5. Rekomendasi

Identifikasi bahan yang telah dilakukan di UD Sofia Cookies menghasilkan luaran yang bagus, yaitu bahan kritis telah dilengkapi sertifikat halal. Maka dengan itu, tahap pertama untuk melakukan sertifikasi halal telah selesai. Rekomendasi yang dapat dilakukan setelah ini adalah dengan melakukan tahapan selanjutnya untuk mendapatkan sertifikasi halal. Tahap tersebut dapat dengan dilakukan proses telusur (*traceability*) dan juga dapat dengan proses penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

## 6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya sebagai mitra pengabdian atas partisipasinya. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada kegiatan *Matching Fund*, Kedai Reka, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur yang telah memberikan izin dan *support* sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## Daftar Pustaka

### Jurnal

[1] D. U. M. Rohmah, A. Rahmawan, and Y. W. Saputra, "Analisis Proses Penyeimbangan Ayam Berdasarkan Halal Assurance System (HAS) 23103 (Studi Kasus Rumah Potong Ayam D'jabung

Ponorogo)," *Agroindustrial Technology Journal*, vol. 6, no. 1, p. 58, May 2022, doi: 10.21111/atj.v6i1.5030.

- [2] H. Mardesci, "Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan Yang Aman Dan Halal," *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 2, no. 2, pp. 31–41, 2013.
- [3] T. N. Ma'rifat and M. Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani," *Khadimul Ummah*, vol. 1, no. 1, pp. 39–46, Nov. 2017, doi: 10.21111/ku.v1i1.1421.
- [4] S. Cooper, "Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024," <https://www.hexaresearch.com.>, 2017.
- [5] M. E. Faraby, "Potensi Kabupaten Bangkalan Menjadi Destinasi Wisata Halal," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, vol. 7, no. 1, p. 67, Mar. 2021, doi: 10.29040/jiei.v7i1.1649.
- [6] A. D. Novanda, H. Munarko, Jariyah, S. Winarti, and K. N. Wahyusi, "Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Di UD Sofia Cookies, Surabaya," *Jurnal Diandra: Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 1, no. 2, pp. 40–45, 2022.