

## MEMPROGRAMKAN PENGENALAN MANAJEMEN SERTIFIKASI HALAL PADA DESA CIARUTEUN ILIR, KECAMATAN CIBUNGBULANG, BOGOR

**Tubagus Rifqy Thantawi<sup>1</sup>, Devi Andriani<sup>2</sup>, Abdul Rohim<sup>3</sup>.**

<sup>1,2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Sahid Bogor,

<sup>3</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Insan Kamil Bogor.

<sup>1</sup>trifqythan@febi-inais.ac.id, <sup>2</sup>deviandriani748@gmail.com, <sup>3</sup>mr.rohim@stitinsankamil.ac.id

### ABSTRACT

*This community service activity aims to provide knowledge and understanding about halal certificates to the community, increase public awareness about the importance of halal certificates and motivate people to have halal certificates for those who have businesses that are included in the scope of halal products. Community service in programming the introduction of halal certification management to the community of Ciaruteun Ilir Village, Cibungbulang District, Kab. Bogor, West Java. Service method Using the lesson study method. Basic knowledge of halal law and high awareness of halal is not enough to guarantee the high desire of micro business actors to take care of halal certificates. So far, the public has not received in-depth information regarding the management procedures and costs of this halal certification. To increase the desire of business actors to take care of certification, it is necessary to provide intensive assistance and financial assistance by the government.*

*Keywords : Devotion, Halal Certification, Microenterprise.*

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang sertifikat halal kepada masyarakat, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang arti penting sertifikat halal dan memotivasi masyarakat agar memiliki sertifikat halal bagi yang memiliki usaha yang termasuk dalam lingkup produk halal. Pengabdian kepada masyarakat dalam memprogramkan pengenalan manajemen sertifikasi halal pada masyarakat Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kab. Bogor, Jawa barat. Metode pengabdian Menggunakan metode lesson study. Pengetahuan dasar hukum halal dan kesadaran halal yang tinggi saja belum cukup untuk menjamin tingginya keinginan pelaku usaha mikro untuk mengurus sertifikat halal. Masyarakat selama ini belum mendapat informasi yang mendalam terkait tata cara kepengurusan dan biaya sertifikasi halal ini. Untuk meningkatkan keinginan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi perlu dilakukan pendampingan secara intensif dan bantuan pembiayaan oleh pemerintah.

Kata-kata kunci: Pengabdian, Sertifikasi Halal, UMKM.

## I. PENDAHULUAN.

Dalam mengkonsumsi makanan seorang muslim wajib mengkonsumsi makanan yang halal. Konsep makanan halal kini sudah menjadi suatu perbincangan dunia. Tidak hanya konsumen muslim, makanan yang di proses dengan cara halal sudah dapat diterima oleh konsumen dari agama lain. Wahab (2004) berpendapat makanan halal pada saat dikonsumsi terkait dengan makanan dalam perdagangan dan juga bisnis wajib terjamin kelegalannya berdasarkan aturan Islam. Bagi seorang Muslim, mengkonsumsi makanan yang memiliki sertifikat halal mampu menjamin kebersihan dan higienitas, konsep ini sejalan dengan kemauan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya hidup sehat. Sebagai produsen ataupun pengecer makanan sebaiknya wajib memberikan penjelasan kepada konsumen dengan menginformasikan secara jelas yang dapat diakses para konsumen. Indonesia merupakan negara dengan penduduk terbanyak keempat di dunia. Yang mayoritasnya adalah beragama islam, Indonesia juga menjadi Negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia. Menjadi sebuah kewajiban di Indonesia untuk menetapkan standar halal terhadap semua produk yang beredar di kalangan masyarakat. Indonesia mempunyai sistem yang mandiri dalam menjalankan standart mutu untuk pendistribusian produk-produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, yaitu dengan sistem yang di kerjakan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Dalam mengimplemtasikan standar halal, penerapan dilaksanakan oleh suatu lembaga pengawasan dan sertifikasi dalam hal ini dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui LPPOM MUI. Sebelum ini LPPOM MUI tidak memiliki landasan hukum yang kuat dalam melaksanakan tugas dan kewajibannya. Hingga pada tahun 2014 DPR RI mengesahkan UU No. 33 tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal, yang memuat aturan-aturan hukum yang mengatur standardisasi serta sertifikasi produk yang ada di Indonesia. Setelah berlakunya undang

undang tersebut pertanggungjawaban LPPOM MUI kemudian diambil alih oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang memiliki tanggung jawab kepada presiden. (2019).

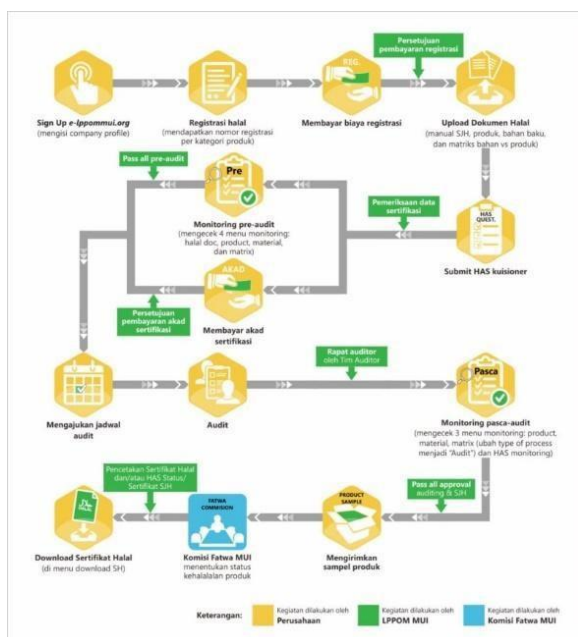
Salah satu penggerak perekonomian yang sangat tangguh dan memberikan kontribusi signifikan dalam memacu perekonomian di Indonesia adalah Usaha Makro Kecil dan Menengah (UMKM). Menurut Keputusan Presiden RI no. 99 tahun 1998 menyatakan bahwa usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat. UMKM hadir untuk memberikan solusi bagi masyarakat dalam upaya peningkatkan taraf hidup dan perekonomian mereka. Hal ini disebabkan karena pelaku usaha UMKM adalah berasal dari usaha keluarga atau industri rumahan, sehingga masyarakat kecil mempunyai peluang besar untuk terjun menjadi pelaku UMKM (Hapsari,2017). Namun, dalam menjalankan UMKM tidaklah semudah yang kita bayangkan, masih banyak UMKM yang belum mampu mengelola usahanya dengan baik, sehingga tidak mampu bertahan dan bahkan harus terhenti.

## II. TINJAUAN PUSTAKA.

Sertifikat halal merupakan suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa kehalalan suatu produk tersebut sudah sesuai dengan syariat islam, tidak mengandung babi dan turunannya, berasal dari hewan halal yang disembelih dengan menyebut nama Allah, tidak mengandung bahan haram (khamar, darah, organ manusia, dan bahan kotor lainnya), serta tempat pengolahan, penyimpanan, penjualan, transportasinya bebas dari babi dan bahan haram lainnya (Pedoman Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional., 2002).

Alur mendapatkan sertifikasi halal seperti berikut: Dengan menyebut nama Allah, tidak mengandung bahan haram (khamar, darah, organ manusia, dan bahan kotor lainnya), serta tempat pengolahan, penyimpanan, penjualan, transportasinya bebas dari babi dan bahan haram lainnya (Pedoman Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional., 2002).

Alur mendapatkan sertifikasi halal seperti berikut:



Gambar 1. Skema Proses Sertifikasi Halal.

Untuk mempermudah mendapatkan sertifikasi halal pemerintah pada tahun 2008 mengeluarkan Buku Panduan Umum Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM- MUI), yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH merupakan suatu pengelolaan manajemen terpadu untuk menjaga proses produksi agar sesuai dengan ketentuan yang telah dikeluarkan LPPOM-MUI, ketentuan itu kemudian dibagi kedalam 11 kriteria SJH diantaranya:

1. Kebijakan Halal.

Berupa pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk

memproduksi produk halal secara konsisten. Kebijakan ini ditetapkan oleh manajemen puncak kemudian disosialisasikan kepada seluruh *stakeholder*.

2. Tim Manajemen Halal.

Meliputi semua bagian yang dan mempunyai tugas dan tanggungjawabnya masing-masing.

3. Pelatihan dan Edukasi.

Pelatihan terbagi 2 yaitu pelatihan internal dan pelatihan eksternal (LPPOM MUI). Pelatihan internal minimal harus dilaksanakan setahun sekali sedangkan pelatihan eksternal minimal dua tahun sekali.

4. Bahan.

Bahan yang digunakan tidak boleh mengandung bahan haram atau najis, yang didukung oleh dokumen (pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan), kecuali bahan tidak kritis atau yang dibeli secara retail atau eceran.

5. Produk.

Karakteristik bau, rasa, merek ataupun nama produk tidak boleh memiliki kecenderungan atau mengarah pada sesuatu yang dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.

6. Fasilitas Produksi.

- a. Industri Pengolahan, ada prosedur yang menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang dengan bahan atau produk yang mengandung bahan haram atau najis.
- b. Restoran/catering/dapur, peralatan hanya dikhususkan untuk memproduksi atau menyajikan produk yang halal.
- c. Rumah Potong Hewan (RPH), lokasinya harus berjauhan dari peternakan babi, dan alat yang digunakan harus memenuhi persyaratan.

7. **Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis.**  
Merupakan kegiatan yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk, seperti: seleksi bahan, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, proses produksi, penyimpanan, transportasi, dan lainnya.
8. **Kemampuan Telusur (*Treceability*).**  
Perusahaan atau industri harus mampu menelusuri sumber bahan-bahan yang akan digunakan, bahan tersebut harus disetujui LPPOM MUI serta di produksi pada fasilitas yang sesuai kriteria, serta dilengkapi dengan dokumen tertulisnya.
9. **Penanganan.**  
Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Jika produk tidak memenuhi kriteria, produsen atau industri harus berkomitmen untuk tidak menjualnya ke konsumen dan jika terlanjur terjual maka harus ditarik dari pasaran.
10. **Audit Internal.**  
Dilakukan minimal enam bulan sekali oleh auditor halal internal yang berkompeten dibidangnya melalui wawancara, pengujian dokumen dan observasi lapangan, kemudian hasilnya dilaporkan ke LPPOM MUI secara berkala enam bulan sekali.
11. **Kaji Ulang Manajemen.**  
Biasanya dilakukan jika terdapat ketidaksesuaian kondisi di lapangan dengan buku pedoman SJH atau adanya perubahan manajemen perusahaan tersebut. Kaji ulang biasanya dilakukan setahun sekali yang melibatkan semua stakeholder yang terlibat dalam proses pembuatan SJH.

### III. METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT.

Menggunakan metode *lesson study* yang terdiri dari beberapa tahap:

1. **Tahap I: Perencanaan (*Planning*)**  
Pada tahap Perencanaan dimulai dengan penyusunan materi pelatihan mengenai manajemen keuangan, manajemen produksi dan manajemen pemasaran digital. Kemudian melaksanakan koordinasi tempat pelaksanaan, waktu pelaksanaan, jumlah peserta, mencari serta mengumpulkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan dan peralatan yang dibutuhkan. Termasuk koordinasi dengan tim dan Desa tempat melaksanakan pelatihan.
2. **Tahap II: Pelaksanaan**  
Dimana pada tahap ini dibagi menjadi beberapa kegiatan yaitu:
  - a. **Pemaparan**  
Pada tahap pemaparan tim pelatihan melakukan pemaparan-pemaparan secara bergilir terkait bagaimana manajemen keuangan, manajemen produksi, manajemen pemasaran digital yang baik dalam menjalankan, meningkatkan kualitas dan mengembangkan UMKM.
  - b. **Praktik.**  
Pelatihan Manajemen Usaha Untuk Meningkatkan Pengelolaan Usaha Mikro Kecil Menengah. Pelatihan ini dibagi dalam 3 (tiga) sesi:  
Pada tahap ini peserta dilatih dan mencoba secara langsung untuk dapat menggunakan beberapa sistem digital marketing untuk memasarkan produk - produk UMKM.
3. **Tahap III: Refleksi.**  
Pada tahap ini peserta diminta untuk mengisi kuesioner sejauh mana pemahaman yang telah diterima. Peserta juga diminta untuk memberikan saran dan masukan pelatihan yang telah dilaksanakan

sebagai bahan masukan tim dalam memberikan pelatihan - pelatihan selanjutnya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan melakukan sosialisasi mengenai konsep halal haram serta Sistem Jaminan Halal (SJH) kepada para pelaku UMKM. Dengan aktivitas sosialisasi ini, diharapkan para UMKM mendapat pemahaman secara menyeluruh mengenai konsep halal-haram, kebijakan jaminan produk halal serta pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan sosialisasi ini juga terbuka bagi masyarakat umum yang ingin meningkatkan literasi terkait proses produksi halal. Setelah mendapatkan pemahaman mengenai materi terkait kehalalan pangan, selanjutnya akan dilakukan pendampingan kepada para UMKM. Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi enam tahap yaitu :

1. Pelatihan kader halal.
2. Pendampingan penyusunan SJH.
3. Sosialisasi kebijakan halal.
4. Bimbingan pengisian sistem.
5. Pendaftaran sertifikasi halal.
6. Pelaksanaan evaluasi proses.



Gambar 2. Metode pelaksanaan

#### 1. Pelatihan Kader Halal.

Di dalam menentukan halal atau haramnya suatu produk, seseorang tidak dapat bergantung hanya kepada label halal yang melekat di produk tersebut. Orang tersebut harus memiliki pemahaman dan pengetahuan mengenai barang mana yang diperbolehkan ataupun tidak untuk dikonsumsi dari sudut pandang Islam. Literasi halal menjadi kemampuan dalam membedakan barang dan jasa baik halal atau haram dengan berlandaskan hukum islam (I, 2010 ). Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan literasi halal dari masyarakat adalah dengan memberikan sosialisasi mengenai konsep halal khususnya kepada para pelaku bisnis dan UMKM.

Pelatihan Kader Halal adalah pelatihan yang diberikan kepada para pelaku usaha untuk memberikan pengetahuan mengenai kehalalan produk. Pelatihan ini diselenggarakan secara daring selama enam hari yang ditujukan kepada para pelaku UMKM binaan tim pengabdian masyarakat ataupun masyarakat umum yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai materi halal. Materi yang diberikan meliputi pendaftaran ijin usaha/NIB, konsep halal dan haram, pengenalan bahan baku halal, pengenalan sistem jaminan produk halal, prosedur pendaftaran sertifikasi halal, ijin edar Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), ijin edar Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), titik kritis bahan, produk, dan proses produksi, keuangan syariah, hingga materi pemasaran *online*.

#### 2. Pendampingan Penyusunan Sistem Jaminan Halal.

Setelah pelatihan kader halal, langkah selanjutnya adalah penyusunan dokumen Sistem

Jaminan Halal (SJH) yang menjadi persyaratan untuk pengajuan sertifikasi halal. Penyusunan dokumen ini dilakukan oleh para pelaku UMKM:

- a. Pembuatan kebijakan halal.
  - b. Pembentukan tim manajemen halal.
  - c. Pembuatan daftar bahan baku halal.
  - d. Pembuatan matriks produk dan bahan.
  - e. Pembuatan diagram alir produksi.
  - f. Penyusunan manual SJH.
3. Bimbingan Pengisian Sistem.  
Bimbingan pengisian sistem (SIHALAL) diselenggarakan secara daring selama 1 hari. Materi yang diberikan adalah seputar dokumen apa saja perlu disiapkan dan yang perlu diisi di dalam sistem.
4. Pendaftaran Sertifikat Halal.  
Dalam tahap ini, pelaku usaha mendapatkan fasilitasi biaya sertifikat halal yang terdiri dari tiga komponen biaya yakni: Biaya Pendaftaran, Biaya Auditor, dan Biaya Penetapan Halal.
5. Pelaksanaan evaluasi.  
Proses pembimbingan di lakukan dengan menilai pemahaman tentang sertifikasi dan labelisasi halal, serta mengetahui proses produksi suatu produk kuliner berstandar halal dari hulu sampai hilir atau dari proses awal sampai dengan penyerapan produk siap sajinnya. (2019)

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT.**

Kondisi Geografis Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor terletak di sebelah barat Kabupaten Bogor dengan ketinggian tanah  $\pm$  460 m di atas permukaan laut dan memiliki curah hujan yang tinggi. Desa ini terdiri dari 4

dusun, 10 Rukun Warga (RW), 35 Rukun Tetangga (RT) dan 3104 rumah tangga. Jarak dari desa ke ibukota kecamatan kurang lebih 6 km. Lama jarak tempuh dari desa ke ibukota kecamatan dengan kendaraan bermotor adalah 30 menit dan dengan berjalan kaki adalah 2 jam. Jarak dari desa ke ibukota kabupaten/kota adalah 25 km dengan lama jarak tempuh menggunakan kendaraan bermotor sebesar 2 jam dan dengan berjalan kaki adalah 24 jam. Jarak dari desa ke ibu kota provinsi adalah 140 km dengan lama jarak tempuh menggunakan kendaraan bermotor adalah 6 jam dan dengan berjalan kaki adalah 120 jam.

Secara administratif, Desa Ciaruteun Ilir terletak disebelah utara Desa Cidokom Kecamatan Rupmin, sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Leuweungkolot, sebelah barat berbatasan dengan Desa Cijujung, dan sebelah timur berbatasan dengan Desa Ciampea. Secara geografis, luas wilayah Desa Ciaruteun Ilir menurut data BPS tahun 2011 kurang lebih seluas 360 ha. Menurut data desa pada tahun 2011, lahan yang digunakan sebagai area persawahan memiliki luas yang lebih besar dibandingkan dengan luas lahan yang digunakan untuk sarana lainnya. Meskipun tidak berbeda jauh, luas area untuk persawahan melebihi luasnya area pemukiman. Luasnya lahan persawahan ini menunjukkan bahwa wilayah desa di kelilingi oleh lahan persawahan yang ditanami berbagai macam tanaman sayuran. Selain itu, luas ini juga memperlihatkan banyaknya penduduk yang melakukan pertanian di desa tersebut. Luas area yang paling sedikit adalah area untuk sarana dan prasarana.

Kondisi Demografi Desa Ciaruteun Ilir dengan kepadatan penduduk sebesar 29 per km ini memiliki jumlah penduduk sebesar 10.259 jiwa. Jumlah laki-laki di desa ini adalah 5.232 jiwa dan perempuan 5.027 jiwa dengan jumlah kepala keluarga sebesar 2.705 KK. Mayoritas masyarakat memiliki tingkat pendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama (SMP), namun ada beberapa orang

yang berpendidikan tingkat sarjana. Mereka inilah yang seringkali bertindak sebagai motivator di masyarakat. Jumlah penduduk yang berada pada usia 21-38 tahun menempati urutan terbanyak yaitu sebesar 996 untuk penduduk laki-laki dan 796 untuk penduduk perempuan. Jumlah penduduk terbanyak adalah penduduk yang berada di usia madya yang menunjukkan bahwa terdapat cukup banyak sumber daya manusia di kedua desa yang dapat menghasilkan pendapatan dengan bekerja pada sektor-sektor tertentu.

Mata Pencaharian Pertanian merupakan sumber mata pencaharian utama di Desa Ciaruteun Ilir, terlihat dari besarnya luas lahan yang digunakan sebagai persawahan. Mayoritas penduduk di desa ini bermata pencaharian sebagai petani yang terlihat dari besarnya jumlah penduduk baik sebagai petani pemilik lahan maupun sebagai buruh tani. Jumlah penduduk yang bekerja sebagai buruh tani menempati jumlah yang jauh lebih besar daripada penduduk yang bekerja sebagai petani pemilik lahan. Kondisi Pertanian dan Peternakan Menurut data BPS pada tahun 2011, luas panen sayur-sayuran yang terbesar di desa Ciaruteun Ilir adalah bayam seluas 7 ha. Kangkung dan Mentimun seluas 3 ha, Buncis dan Kacang Panjang seluas 2 ha, serta Terong seluas 1 ha. Berdasarkan beratnya, tanaman Kangkung memiliki berat yang lebih besar pada saat panen dengan luas panen luas yang paling besar yaitu 6 ha.

Selain bertani, masyarakat desa ini juga berternak dengan jenis populasi berupa sapi, kerbau, ayam kampung, ayam broiler, bebek, kambing, domba, angsa, kelinci, anjing, dan kucing. Ayam kampung merupakan jenis ternak yang paling banyak dimiliki oleh masyarakat yaitu dengan total jumlah 3.000 ekor. Namun, hewan ternak yang memiliki jumlah paling banyak di desa ini adalah ayam broiler yang jumlahnya mencapai 250 ribu ekor. Hasil ternak tersebut dipasarkan melalui tengkulak/ pengecer, dijual langsung ke pasar hewan setempat dan dijual langsung ke konsumen. Selain itu,

terdapat pula populasi sapi yang ditenak untuk digemukkan sebelum dijual ke pasaran. Pertanian organik Jumlah petani yang pernah atau sedang melakukan pertanian organik di Desa Ciaruteun Ilir kurang lebih berjumlah 32 orang. jumlah paling banyak berada pada RW 03 dengan ketua RW sekaligus ketua kelompok tani yang tergabung dalam kegiatan pertanian organik di bawah kerja sama IPB dan ICDF (*International Cooperation and development Fund*).

Ketua RW bersama dengan dua orang lainnya aktif tergabung menjadi petani organik di bawah binaan ICDF mulai dari mengambil bibit, menanam dan memasarkan hasil pertanian ke organisasi non pemerintah yang berasal dari Taiwan tersebut. selain itu, ketiga orang ini juga aktif mengikuti rapat-rapat bersama petani organik lainnya yang diadakan oleh ICDF. Ketiga petani organik ini berada pada suatu kelompok tani dengan anggota lainnya yang turut melakukan pertanian organik. Ketiganya merupakan ketua RT di RW 03 dan sangat dikenal masyarakat sebagai petani organik. Anggota kelompok tani memperoleh informasi tentang organik dari ketiga petani tersebut. Mereka membagi informasi yang mereka peroleh mengenai pertanian organik meskipun dengan cara yang tidak formal. Selain itu, di RW 04 terdapat pula kebun pertanian organik milik sebuah organisasi petani yaitu Serikat Petani Indonesia (SPI). Pemilik kebun ini merupakan ketua kelompok tani dengan anggota kelompok berasal dari Desa Ciaruteun Ilir, sementara ketua kelompok tani tersebut bukan berasal dari desa Ciaruteun Ilir. Ketua kelompok tani di RW ini memiliki hubungan dengan suatu organisasi masyarakat sipil yang bergerak dibidang pertanian organik yaitu Aliansi Organisme Indonesia (AOI) dan sudah cukup lama bergabung di SPI. Ketua kelompok tersebut memiliki pengetahuan yang cukup banyak mengenai pertanian organik dan hal-hal yang berkaitan dengan pertanian organik, dan membagikan informasi-tersebut kepada anggota-anggota lainnya meskipun tidak secara formal. Informasi tersebut disebar-

melalui obrolan ringan dengan para anggota sehingga baik secara sadar maupun tidak, anggota memperoleh pengetahuan baru mengenai pertanian organik. Kebanyakan petani organik di kedua kelompok tani ini memperoleh pengetahuan dan informasi tentang adanya pertanian organik dari teman-teman di sekitarnya. Mereka ikut serta bertani organik karena adanya ajakan dari lingkungan sekitar, namun ada pula yang memang sudah turun-temurun melakukan pertanian tanpa bahan kimia ini. Ada beberapa petani yang tidak lagi melakukan pertanian organik atau sedang vacuum dalam bertani. Berhentinya petani melakukan pertanian organik disebabkan oleh adanya kesulitan pemasaran, baik masalah harga maupun masalah distributor. Kebanyakan petani tersebut pernah melakukan pertanian organik selama 1-2 tahun. Beberapa dari mereka ada yang pernah menjadi peserta dalam kegiatan sekolah lapang organik. (2011).

Memprogramkan Pengenalan Manajemen Sertifikasi Halal Pada Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Bogor merupakan salah satu kegiatan terpenting dalam menjalankan sebuah usaha perencanaan mulai dengan penyusunan materi pelatihan mengenai manajemen keuangan, manajemen produksi dan manajemen pemasaran digital. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan melakukan sosialisasi mengenai konsep halal haram serta Sistem Jaminan Halal (SJH) kepada para pelaku UMKM.

Dengan aktivitas sosialisasi ini, diharapkan para UMKM mendapat pemahaman secara menyeluruh mengenai konsep halal-haram, kebijakan jaminan produk halal serta pengajuan sertifikasi halal. Kegiatan sosialisasi ini juga terbuka bagi masyarakat umum yang ingin meningkatkan literasi terkait proses produksi halal. Setelah mendapatkan pemahaman mengenai materi terkait kehalalan pangan, selanjutnya akan dilakukan pendampingan kepada para UMKM.

Kemudian melaksanakan koordinasi tempat pelaksanaan, waktu pelaksanaan, jumlah peserta, mencari serta mengumpulkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan dan peralatan yang dibutuhkan. Termasuk koordinasi dengan tim dan Desa tempat melaksanakan pelatihan. Oleh karena itu diadakan pelatihan ini untuk meningkatkan kemampuan pengelola UMKM dalam menjalankan dan mengembangkan UMKM yang dijalankannya. Sosialisasi sertifikasi halal oleh pemerintah saat ini memang belum sepenuhnya merata hingga menjangkau masyarakat bawah. Terkait dengan penting produk halal karena mayoritas peserta beragama islam sehingga pemahaman produk halal sudah tertuang dalam ajaran agama islam, sehingga peserta membeli produk yang selalu memperhatikan label halal. (Akim, 2018) menyatakan rendahnya pemahaman masyarakat terkait dan belumnya masyarakat memiliki sertifikasi halal disebabkan oleh berbagai alasan, tetapi alasan utama adalah kurangnya pengetahuan, informasi, dan sosialisasi. proses sertifikasi halal itu sendiri, serta masalah - masalah dalam hal biaya yang harus dikeluarkan untuk melaksanakan sertifikasi halal proses pendaftaran.

Sertifikat halal tidak hanya memberi manfaat perlindungan hukum hak-hak konsumen muslim terhadap produk yang tidak halal, tapi juga meningkatkan nilai jual produk pelaku usaha, karena konsumen tidak akan ragu lagi untuk membeli produk yang diperdagangkan pelaku usaha. Logo sertifikat halal memberikan kepastian hukum kepada konsumen muslim bahwa produk tersebut halal sesuai syariat Islam (Astuti, 2020).

## V. SIMPULAN.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dasar hukum halal dan kesadaran halal yang tinggi, belum cukup untuk menjamin tingginya keinginan pelaku usaha mikro untuk mengurus sertifikat halal. Masyarakat selama ini belum mendapat informasi yang



mendalam terkait tata cara kepengurusan dan biaya sertifikasi halal ini. Untuk meningkatkan keinginan pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi perlu dilakukan pendampingan secara intensif dan bantuan pembiayaan oleh pemerintah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Akim, N. Konety, C. Purnama, dan M.H. Adilla *Pemahaman Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Jatinangor terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal pada Produk Makanan. Kumawula. Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat, Pekanbaru, 2020.*
- Astuti, D., B.S. Bakhri, M. Zulfa, dan S. Wahyuni *Sosialisasi Standarisasi dan Sertifikasi Produk Halal di Kota Pekanbaru. Berdaya Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2020.*
- Badan Standarisasi Nasional, *Pedoman Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP).* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 2002.
- Hapsari, D.P dan Hasanah, A.N. 2017. *Model Pembukuan Sederhana Bagi Usaha Mikro di Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang.* Jurnal Akuntansi.
- I, Salehudin, *Halal Literacy: A Concept Exploration and Measurement Validation.* ASEAN Marketing Journal 2010.
- Jurnal Inovasi, Teknologi, dan Dharma Bagi Masyarakat (JITDM Vol.1 No.2 (2019)