

PENINGKATAN USAHA PRODUK ASAL HEWAN SESUAI SNI HALAL PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA LABAN KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK

Improvement of Animal Products Businesses in Accordance with SNI Halal in Home Industries in Laban Village, Menganti District, Gresik Regency

Miyayu Soneta Sofyan^{1,3)*} Moh. Sukmanandi^{1,2)} Siti Eliana Rochmi^{1,3)}

¹⁾ Prodi Paramedik Veteriner, Departemen Kesehatan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga – 60286

²⁾ Departemen Ilmu Kedokteran Dasar, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga – 60115

³⁾ Mahasiswa S3 Sains Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga – 60115
Fakultas Vokasi Jl. Dharmawangsa Dalam No 28-30 Kampus B

ABSTRACT

Merchants in Laban Village, Menganti District, Gresik Regency, which has a diverse population and different beliefs, require knowledge of the importance of SNI in the 'halal' field in the household industry. The lack of awareness about ASUH (safe, healthy, whole, and halal) food ingredients, food hygiene and halal certification causes people to ignore the important role of public health risks that may come from food. The business concept is still traditional. Food processing is still relatively simple, so it has not reached optimal results. The potential of merchants as a driving force for the people's economy in that particular village is quite large but it is still not supported with knowledge regarding proper ASUH meat and food hygiene. The goal of this community service is to raise the public awareness of emerging diseases from food, along with improving the health standard of animal-based products business under the SNI in the Halal sector in the Food Household Industry in Gresik Regency and thus improving the income of food entrepreneurs selling processed animal-based food. The method used in this community service is to guide animal health to street vendors selling processed materials derived from livestock followed by SNI training and the process of halal certification submission. The main idea of the focus group discussion is about how to obtain ASUH meat and its processing application. The evaluation of this activity is a pre and post-test for the community service participants. The result of this community service is an increase in the awareness of SNI in the halal sector in the home industry and an increase in regulations regarding the flow of obtaining halal certification for processing basic products from livestock along with the increase of knowledge and skills of community service participants. In conclusion, the community service activity has a positive impact on the implementation of halal SNI in household industries in Laban Wetan village to achieve halal certification.

Keywords: SNI; halal; certification; pelapak

ABSTRAK

Pelapak di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaen Gresik dengan penduduk dan latar belakang keyakinan yang majemuk memerlukan pengetahuan pentingnya SNI bidang halal pada industry Rumah Tangga. Minimnya kesadaran

Article history

Received: Nov 13, 2020;

Accepted: Feb 03, 2021

* Corresponding author:

E-mail:

miyayu@vokasi.unair.ac.id

DOI: [https://doi.org/](https://doi.org/10.46549/igkojei.v2i1.160)

10.46549/igkojei.v2i1.160



tentang bahan pangan yang asuh, hygiene pangan dan sertifikasi halal menjadikan masyarakat kurang memahami peran penting terhadap kesehatan masyarakatnya yang bisa disebabkan oleh makanan. Konsep usaha yang masih tradisional. Pengolahan pangan masih relative sederhana sehingga belum mencapai hasil yang optimal. Potensi pelapak sebagai penggerak ekonomi rakyat di Desa tersebut cukup besar tetapi masih belum diimbangi dengan pengetahuan tentang daging asuh, dan kesehatan makanan. Peningkatan public awarnes terhadap emerging disease penyakit akibat pangan Peningkatan kesehatan terhadap usaha produk asal hewan sesuai SNI bidang Halal pada Industri Rumah Tangga Pangan di kabupaten Gresik sehingga meningkatkan pendapatan pelaku usaha makan berbahan dasar olahan dari hewan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan pembinaan pada para pelapak pedagang kaki lima yang menjual bahan olahan yang berasal dari ternak, sni, kesehatan ternak, dilanjutkan dengan pelatihan alur SNI dan pengajuan sertifikasi halal. Pelaksanaan focus group discussion mengenai cara mendapatkan daging asuh, dan aplikasi pengolahannya. Evaluasi kegiatan ini adalah pre dan post test peserta pengmas. Hasil dari pengmas ini adalah adanya peningkatan kesadaran SNI bidang halal pada industry rumah tangga dan peningkatan pengatutan tentang alur mendapatkan sertifikasi halal untuk olahan produk bernahan dasar dari hasil ternak. dan peningkatan pengetahuan serta ketrampilan peserta pengmas. Kegiatan Pengmas memberikan dampak yang positif terkait pelaksanaan SNI halal pada industry rumah tangga di desa laban wetan untuk mencapai sertifikasi halal.

Kata kunci: SNI; halal; sertifikasi; pelapak

PENDAHULUAN

Istilah *layak halal* adalah istilah yang sangat tepat buat Usaha kecil dan menengah (UKM). UKM diberikan disertifikasi halal tanpa biaya namun disubsidi oleh pemerintah dengan masa berlaku sertifikat layak halal selama 3 tahun. Pembinaan, UKM yang berSNI, BSN akan lebih menitikberatkan pada proses bisnis untuk sertifikasi produknya. Sehingga UKM-pun jika kita bisa mendefinisikan proses bisnisnya kemudian bisa menganalisis letak titik kritis, maka bisa mendapatkan SNI. Analogis tersebut dapat diterapkan dlm sertifikasi produk halal.

Berpedoman pada sejarah dan data statistik, situasi di masyarakat Kota Gresik dalam usaha kecil, menengah dengan segala kegiatan dan kondisi lingkungannya memiliki potensi banyak penyimpangan khususnya terkait penerapan sistem manajemen halal, dalam realitasnya banyak produk asal hewan yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya dan kurang memperhatikan prinsip-prinsip metode halal. Untuk itu perlu dilakukan pembinaan penerapan sistem manajemen halal pada pelaku usaha produk asal hewan dalam upaya persiapan sertifikasi halal yang mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) bidang halal. Berdasarkan hal tersebut maka pemerintah memiliki tanggung jawab dan kewajiban untuk menjamin kesehatan dan ketentraman batin masyarakat dalam mengkonsumsi bahan pangan asal hewan (PAH) seperti susu, daging, telur dan produk turunannya yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Penyediaan dari tempat asal PAH, gudang penyimpan sampai ke pasar, baik pasar tradisional maupun modern, proses pengolahan

untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang terus meningkat harus mendapat perhatian dari banyak pihak dari aspek ASUH nya .Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan lmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antar yang halal dan yang haram baik disengaja maupun tidak disengaja.

Situasi di masyarakat Kabupaten Gresik dengan segala kegiatan dan kondisi lingkungannya memiliki potensi banyak penyimpangan khususnya terkait penerapan sistem manajemen halal, dalam realitasnya banyak produk asal hewan yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalnya. Untuk itu perlu dilakukan pembinaan penerapan sistem manajemen halal pada pelaku usaha produk asal hewan dalam upaya persiapan sertifikasi halal yang mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) bidang halal.

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan di Aula Desa Laban dengan mengundang perwakilan UKM/masyarakat di tiap pengurus Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Pelaksanaan dilakukan mulai pada bulan Juli 2020. Teknik sampling didasarkan atas *purposive sampling* yang dilakukan berdasarkan pertimbangan biaya. Pemilihan peserta didasarkan atas keterwakilan dari masing-masing wilayah didesa laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik sehingga total sampel sebanyak 50 orang.

Untuk mencapai kegiatan tersebut, maka dilakukan pendekatan sebagai berikut :

a. **Penyuluhan & Pelatihan.**

Penyuluhan & Pelatihan diberikan dalam bentuk ceramah dan presentasi mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), bahan pangan asal hewan (PAH) yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH), penyakit zoonosis yang berpeluang menular dari hewan ke manusia, produk pangan sesuai sistem manajemen halal SNI.

b. **Simulasi.**

Simulasi dilaksanakan dalam bentuk tutorial dengan media audio visual dan menggunakan alat peraga Demo Halal Testing dengan Rapid *Test*: Teknik diagnostik cepat bahan pangan dibidang halal testing. Setiap kelompok terdiri dari 20 orang peserta dengan tutor seorang dokter hewan.

c. **Model Kampung usaha produk asal hewan sesuai SNI bidang Halal pada Industri Rumah Tangga Pangan di kabupaten Gresik**

Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat desa laban kecamatan menganti Kabupaten Gresik dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat bersama Fakultas Vokasi Universitas Airlangga untuk mengatasi permasalahan yang berhubungan dengan usaha produk asal hewan sesuai SNI bidang Halal pada Industri Rumah Tangga Pangan. Kegiatan dilakukan dalam waktu 5 bulan.

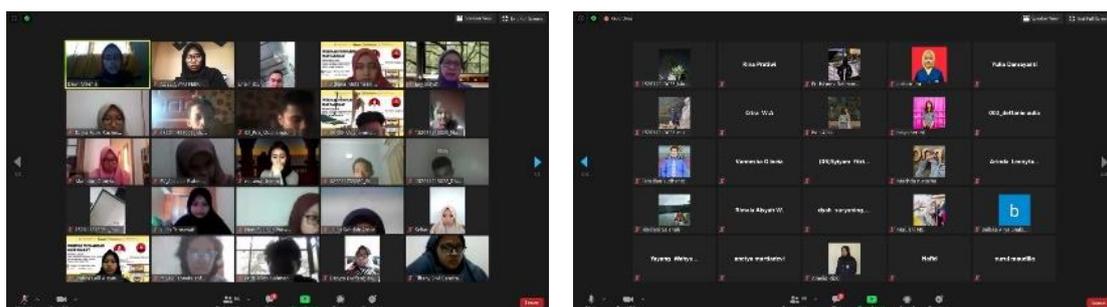
Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode sebagai berikut :

Survei dilakukan saat akan melaksanakan kegiatan. Survei tempat dilakukan di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Dilanjutkan dengan ijin dari pemerintah daerah setempat. Pada tahap pembinaan ini dilaksanakan dengan mengundang PKL yang ada di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik dengan menggunakan metode wawancara dan penyampaian materi secara singkat yang diberikan meliputi: Produk asal hewan sesuai SNI bidang Halal pada Industri Rumah Tangga Pangan. Dalam upaya mengatasi permasalahan yang berhubungan dengan usaha produk asal hewan sesuai SNI bidang Halal pada Industri Rumah Tangga Pangan dilakukan seminar online: Menjelaskan UU tentang Produk Halal. Menjelaskan proses Sertifikasi Halal. Penyuluhan pada masyarakat Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik dilanjutkan dengan pelaksanaan seminar secara online melalui aplikasi zoom. Evaluasi dilakukan terhadap PKL yang ada di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik mengikuti pre dan post test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Banyaknya makanan di Indonesia yang belum tersertifikasi halah oleh SNI dan tuntutan makanan yang berlabel halapun tinggi maka dari itu Universitas Airlangga fakultas Vokasi mengadakan Webinar yang dilaksanakan pada selasa tanggal 30 september mengenai kegiatan pengabdian masyarakat yang oleh Universitas Airlangga fakultas vokasi prodi paramedik veteriner ini dilakukan pada 2 pekan lalu yakni pada tanggal 13 september yang berlokasi pada desa Laban, Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik, Pengmas tersebut dilakukan bertujuan untuk memberikan sosialisasi kepada warga desa Laban yang mempunyai usaha olahan daging agar bisa mendapatkan sertifikasi halal menurut halal center unair, selain mengedukasi masyarakat desa Laban tentang produk olahan pangan yang halal mahasiswa fakultas vokasi juga memberikan sertifikat kepada UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) setempat.

Dari kegiatan itulah mahasiswa mengadakan webinar yang berjudul “Penyuluhan Hasil Produk Pangan Asal Hewan Sesuai SNI Ber-label Halal Pada Home Industri” yang disampaikan oleh dua dokter Hewan dari Universitas Airlangga yaitu Miyayu Soneta Sofyan, drh., M.Vet selaku wakil direktur dua dari rumah sakit hewan pendidikan Universitas Airlangga dan Dosen fakultas vokasi dan Adiana Mumtasari W, drh., M.Vet selaku dosen bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner Universitas Airlangga, seperti pada [Gambar 1](#) dibawah ini.



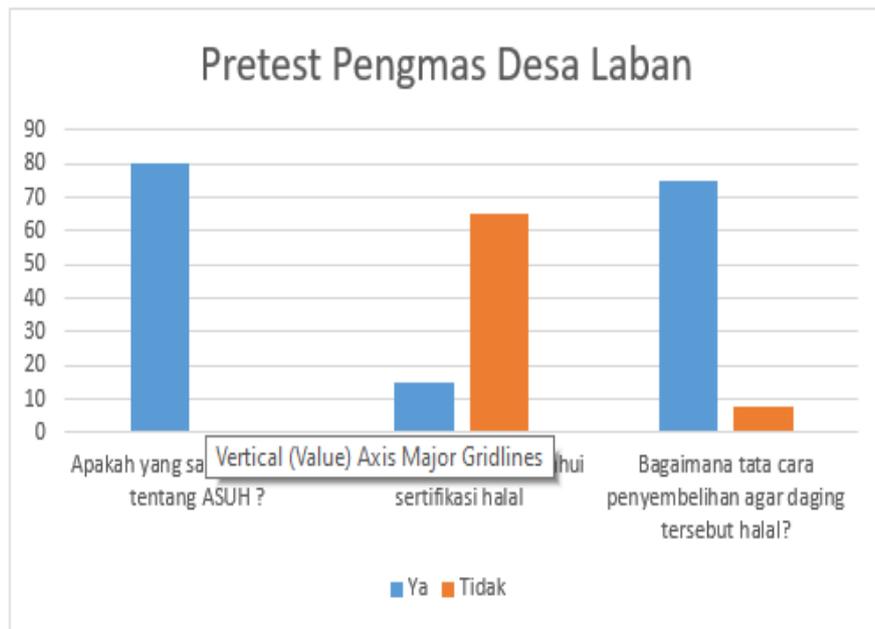
Gambar 1. Webinar penyuluhan online pengabdian kepada masyarakat

Tim Pengmas yang terlibat sebanyak 5 orang dosen dan 6 mahasiswa D-III Paramedik Veteriner Fakultas Vokasi. Pada laporan kemajuan ini, luaran yang dihasilkan adalah, metode flowchart sni halal dan alur sertifikasi produk halal, *draft* artikel ilmiah (sambil menunggu pengumpulan data), dan *published* artikel di media massa (NEWS UNAIR).



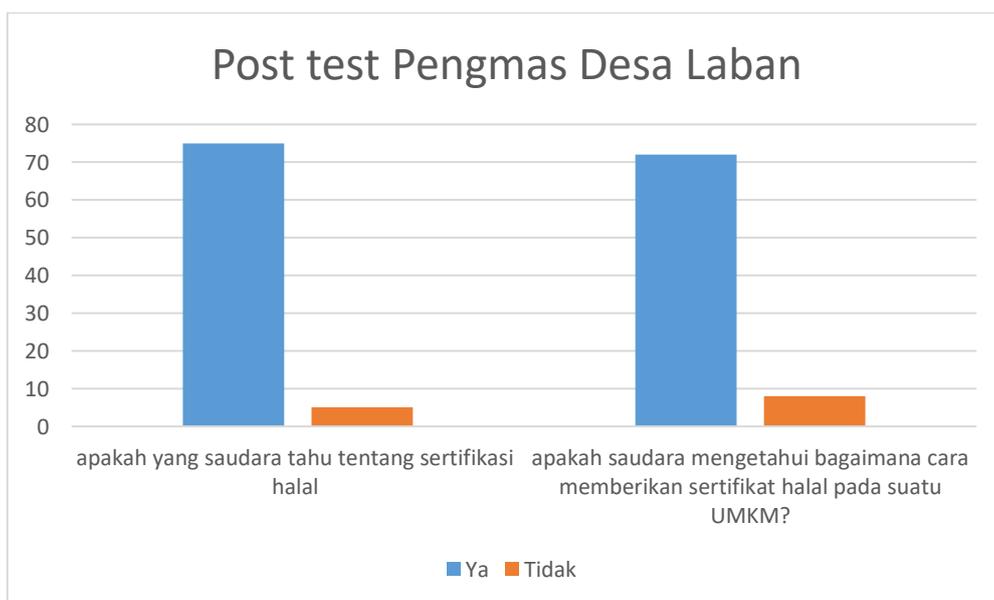
Gambar 2. Peyuluhan offline dengan pelapak

Sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan sosialisai sertifikasi halal sesuai SNI bidang halal pada olahan pangan yang berasal dari hewan seperti pada Gambar 2 dilakukan pretes dengan tujuan mendapatkan informasi awal pengetahuan para pelapak tentang SNI bidang halal tentang pentingnya sertifikasi halal yang harus dicantumkan pada bidang usaha yang menggunakan bahan olahan pangan berasal dari hewan sesuai dengan amanah undang-undang dan mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim. Dari hasil pretest didapat 80% masyarakat pelapak desa Laban mengetahui tentang pengolahan bahan pangan yang berasal dari hewan secara asuh yaitu aman , sehat utuh dan halal. Sebanyak 65% masyarakatnya belum mengetahui pentingnya dan manfaat dari sertifikasi hahal dan 72% masyarakatnya menginginkan mengetahui tata cara penanganan sesuai SNI bidang halal, seperti yang tersaji pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik hasil pretest dari pelapak tentang pemahaman SNI bidang halal

Hasil dari penyuluhan secara daring yang dilakukan dalam rangkaian acara webinar yang diselenggarakan pada tanggal 29 September 2020 memberi hasil seperti tersaji pada Gambar 4, sebanyak 71% masyarakat berhasil mengetahui dan memahami tentang pentingnya sertifikasi halal pada industri rumah tangga mereka sesuai dengan SNI bidang halal dan sebanyak 70% masyarakat pelapak menjadi terbuka dan mengetahui alur permohonan pengajuan sertifikasi halal yang bisa dicantumkan pada usaha masing-masing sehingga menciptakan kenyamanan, ketentraman buat umat secara keseluruhan.



Gambar 4. Grafik hasil Postest dari pelapak tentang pemahaman SNI bidang halal

Peningkatan pengetahuan dan pemahana para pengusaha kecil menengah UKM masyarakat desa Laban tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB) selama pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi, dengan maksud tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan manusia, seperti menimbulkan penyakit atau keracunan dan keadaannya normal tidak menyimpang (misalnya, busuk, kotor atau menjijikan).

Menurut (Direktorat Kesmavet. 2003) CPPB ruang lingkupnya meliputi cara memproduksi makanan yang baik dari sejak bahan baku mentah sampai produk dihasilkan dengan persyaratan persyaratan sebagai berikut; Lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higien-sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higien karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab.

Peningkatkan pengetahuan dan pemahaman signifikan para pengusaha kecil menengah UKM/masyarakat tentang bahan pangan asal hewan (PAH) yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) sesuai sistem manajemen halal SNI. Di dalam produk pangan asal hewan (PAH) dan proses pengolahannya, yang paling penting adalah upaya untuk mendapatkan produk yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal). Demikian juga selama proses pemeliharaan hewan ternak harus diperhatikan kesejahteraan hewan (*animal welfare*), agar diperoleh daging dengan kualitas yang prima. Kesejahteraan hewan meliputi dari lima kebebasan, yaitu 1) bebas dari rasa lapar dan haus, 2) bebas dari rasa tidak nyaman, 3) bebas dari rasa sakit, luka dan penyakit, 4) bebas mengekspresikan perilaku normal, dan 5) bebas dari rasa stress dan tertekan.

Daging dari ternak yang disembelih secara halal dan benar aman serta lazim dan layak dikonsumsi oleh manusia, akan menghasilkan rasa dengan kualitas yang tinggi. Daging adalah bahan makanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi serta mengandung asam amino esensial yang diperlukan dalam kehidupan manusia, juga dibutuhkan oleh mikroorganisme (kuman), sehingga daging merupakan bahan makanan mudah rusak (*perishable food*). Di lain pihak daging dapat mengandung residu bahan kimia, cemaran mikroba, dan unsur bahaya (*hazard*) yang membahayakan dan mengganggu kesehatan manusia, sehingga dikatakan bahwa daging adalah bahan makanan berpotensi berbahaya (*potentially hazardous food* = PHF). Guna memenuhi jaminan keamanan pangan produk daging yang ASUH dalam rangka mewujudkan kesehatan dan ketentraman batin masyarakat diperlukan sarana dan fasilitas yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi mulai dari pemeliharaan sampai penyajian (konsep *safe farm to table*). Karkas/Daging yang memenuhi kriteria ASUH adalah sebagai berikut : 1) **Aman** : Tidak mengandung bahaya biologik, kimia, dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit serta mengganggu kesehatan manusia, 2) **Sehat** : Memiliki

Sofyan et al. Peningkatan Usaha Produk Asal Hewan Sesuai SNI Halal Pada Industri Rumah Tangga zat-zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh, 3) **Utuh** : Tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain, 4) **Halal** : Dipotong dan ditangani sesuai dengan syariat agama Islam (Dinas Peternakan, Perikanan dan Kelautan Denpasar, 2015).

KESIMPULAN

1. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para pengusaha kecil menengah UKM/masyarakat tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para pengusaha kecil menengah UKM/masyarakat tentang bahan pangan asal hewan (PAH) yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) sesuai sistem manajemen halal SNI.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada Rektor Universitas Arilangga pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat didanai penuh melalui RKAT Fakultas Vokasi, Pemerintah Desa Laban Wetan yang telah mengizinkan dan bersedia menjadi mitra dari program pengabdian kepada masyarakat ini. Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan dengan pihak-pihak yang terkait dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPK. UU Nomor 18 tahun. 2012. tentang pangan. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>
- BPK. UU Nomor 33 tahun. 2014. tentang Jaminan produk halal. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>
- Dinas pertanian dan Ketahanan Pangan. 2020. Daging Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal). <https://distanpangan.baliprov.go.id/daging-asuh/>
- Direktorat Kesmavet. 2003. Kiat memilih daging yang aman dan sehat. Direktorat Kesmavet. Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan, Departemen Pertanian. Jakarta.
- Kabupaten Gresik. 2017. Profil Kabupaten Gresik Tahun 2017. Dinas Komunikasi dan Informatika Kab. Gresik.
- Mathius, I-W., Asmi, A.R. Setioko, B.P. Manurung, D.M. Sitompul dan Rokhman. 2004. Pemanfaatan produk samping tanaman kelapa sawit (pelepah) sebagai bahan dasar pakan sapi. Laporan akhir proyek PAATP. Badan Litbang Pertanian. Deptan.
- Menteri Kesehatan. 2012. Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. <https://pergizi.org/permenkes-no-33-tahun-2012-tentang-bahan-tambahan-pangan/>
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*).
- Standar Nasional Indonesia. 2016. SNI 99001: 2016. Sistem manajemen halal. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Zulaekah S, Kusumawati Y. 2005. Halal dan haram makanan dalam islam. SUHUF 17 (1): 25–35.