

# Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Peternak / Petani di Desa Pegundungan, Banjarnegara

**Iman Permana<sup>1</sup>, M. Fariez Kurniawan<sup>2</sup>, Habib Abda Furqoni<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Magister Ilmu Keperawatan, Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia  
 imanpermana@umy.ac.id

<sup>2</sup> Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia  
 fariez@umy.ac.id

<sup>3</sup> Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia  
 habibfurqoni@pm.me

DOI: <https://doi.org/10.18196/ppm.54.950>

## Abstrak

*Kelompok Tani Maju Bersama dan Usaha Kopi Senggani adalah bentuk produk local yang berada di Desa Pegundungan, kecamatan Pejawaran, kabupaten Banjarnegara yang selama ini sudah dikembangkan untuk mengembangkan kesejahteraan masyarakatnya. Dengan melihat perkembangan produk yang baik para pelaku melihat perlu adanya peningkatan pengakuan di bidang kehalalan pangan sebagai bentuk upaya mereka dalam memenuhi kebutuhan bagi Sebagian besar konsumen mereka yang adalah beragama Islam. Untuk itu perlu dilakukan upaya promosi edukasi mengenai konsep halal dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal yang disertai pendampingan pengisian borang terkait. Program ini dilakukan dengan melibatkan Halalan Thayyiban Center UMY sebagai narasumber. Peserta pelatihan 7 orang yang berasal dari kelompok Tani Maju Bersama, UMK Senggani dan Bumdes. Pelatihan diawali dengan pemberian pre test dan diakhiri dengan post test. Dari 7 peserta didapatkan 5 menunjukkan peningkatan hasil test, sementara 2 orang tetap. Peserta mengungkapkan pentingnya konsep halal dalam mendukung usaha mereka, walaupun dalam hal produk pertanian tidak banyak pertimbangan titik kritis halal nya.*

*Kata kunci: halal, sertifikasi, UMKM, peternak, petani*

## Abstract

*The Maju Bersama Farmer Group and the Senggani Coffee Business are a form of local products located in Pegundungan Village, Pejawaran District, Banjarnegara Regency has been progressed to increase the welfare of its people. By looking at the development of good products, the actors see the need for increased recognition of halal food as a form of their efforts to meet the needs of most of their consumers whose Muslim. For this reason, it is necessary to promote education regarding the concept of halal and assist the submission of halal certification accompanied by assistance in filling out the relevant forms. This program will be done by involving Bio-Technology and Halal Center UMY as a resource person. The trainees were 7 people from the Tani Maju Bersama group, UMK Senggani and Bumdes. Training begins with the pre-test and ends with a post-test. Of the 7 participants obtained 5 showed an increase in test results, while 2 people remained. Participants expressed the importance of the concept of halal in supporting their efforts, although there were not many considerations of halal critical points in agricultural products.*

*Keyword: Halal, Certification, MSME, Breeders, Farmers*

## Pendahuluan

Usaha Kopi Senggani didirikan untuk mengembangkan kualitas dan produksi kopi senggani di Desa Pegundungan, Banjarnegara. Kepala Desa Pegundungan Murti, mengatakan kopi senggani mulai ditanam sejak 2012 lalu dan dengan kemampuan produk sebesar 2 kwintal per bulan belum bisa memenuhi permintaan pasar yang sudah mencapai 5 kwintal [1]. Sebelumnya petani di desa Pegundungan sebagian besar menanam sayuran dan sulit untuk merubah pola pertanian penduduk yang sudah terbiasa dengan sayuran. Tapi melihat kecenderungan penghargaan terhadap kopi yang semakin baik dan harga yang lebih stabil masyarakat mulai beralih untuk menekuni usaha ini. Akan tetapi, kesadaran masyarakat untuk mendaftarkan produknya pada sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) meskipun mayoritas penduduknya muslim. Hal ini umumnya disebabkan karena kurangnya edukasi pada penduduk sehingga penduduk dan petani belum mengetahui fungsi, urgensi dan sistem pengajuan sertifikat halal.

Al Qur'an menyebutkan dalam surah Al Baqarah 168 bahwa keniscayaan untuk umat manusia, tidak saja umat Islam, untuk mengkonsumsi makanan yang halal. Dan satu-satunya cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan memiliki sertifikat halal, sehingga upaya pendampingan dari berbagai pihak yang berkompeten sangat dibutuhkan. Oleh karenanya, kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan pada masyarakat mengenai pentingnya pengajuan

sertifikat halal dan proses pengajuan sertifikat, pengisian borang didampingi oleh Biothechnology and Halal Center UMY.

Konsep Halal Thayyib, seperti pada surat Al Maidah ayat 3 menjelaskan mengenai bahan makanan apa saja yang dilarang untuk dikonsumsi. Berbagai pembahasan kehalalan ini sebenarnya berdasarkan pada adanya titik kritis kehalalan pada berbagai produk olahan, yang tidak saja pada makanan tapi juga kosmetik, obat dan lain-lain. Titik kritis kehalalan adalah suatu tahapan dalam proses pengolahan, produksi atau manufaktur suatu produk yang dapat diduga menggunakan bahan atau terkontaminasi dengan bahan-bahan yang telah diharamkan syariat Islam. Jadi hal ini tidak saja mengenai isi produk utamanya, tapi bagaimana juga bahan itu diolah. Misalnya ini akan sangat terlihat dalam hal makanan. Bahan makanan yang mengandung babi sudah jelas keharamannya sehingga lebih mudah dihindari. Tetapi, kita perlu lebih hati-hati bila memasuki tempat makan yang mencampurkan makanan yang haram dan halal didasari pemikiran bagaimana pihak pengelola menggunakan bahan pengolahannya, apakah dicampur atau dipisahkan. Terdapat 5 kriteria kehalalan suatu produk:

1. Yang telah dinyatakan halal (UU no 33 tahun 2014)
2. Tidak berasal dari bahan yang telah diharamkan atau turunannya
3. Bukan merupakan khamr atau mengandung khamr
4. Tidak mengandung bagian dari tubuh manusia atau turunannya
5. Tidak tercampur atau terkontaminasi dengan barang haram dan najis selama produksi, penyimpanan, transportasi, pendistribusian dan penyajian.

Bina Tani Maju Bersama berada di desa Pegundungan didirikan sebagai wadah para petani untuk memajukan produksi komoditas pertanian di wilayahnya yang pada akhirnya diharapkan bisa meningkatkan kesejahteraan penduduk. Dengan hasil produksi utama berupa sayuran para penggunanya berasal tidak hanya dari propinsi Jawa Tengah tetapi juga sampai ke berbagai daerah di Jawa Barat.

Pengelola produk melihat kepentingan untuk melakukan sertifikasi halal sebagai bentuk penjaminan keamanan produk secara syariah. Hal ini untuk bisa memberikan rasa aman pada para konsumen yang Sebagian besar adalah muslim. Dan mengingat bahwa produk nya berupa hasil bumi, pengelola merasa proses sertifikasi ini bukan sesuatu yang rumit untuk diikuti. Didukung oleh pihak Kepala Desa, bu Murti, para pelaku sudah melihat kebutuhan akan adanya pengakuan dalam hal kehalalan produk, apalagi melihat bahwa hasil produk yang berupa komoditas pertanian yang semestinya tidak akan membutuhkan proses yang rumit. Pertimbangan untuk memenuhi persyaratan halal juga didasari keinginan untuk memenuhi aspek keamanan konsumsi untuk para konsumen yang sebagian besar adalah muslim. Akan tetapi, dirasakan masih kurang pengetahuan dan keterampilan terkait dengan pengajuan sertifikasi halal ini.

## **Metode Pelaksanaan**

Untuk bisa menjawab masalah dalam pengabdian masyarakat kali ini perlu dilakukan upaya promosi dibidang kehalalan produk, tidak saja untuk para petani, tetapi juga semua stake holder di lingkungan masyarakat. Sebagai upaya awal akan dilakukan pelatihan kepada para petani untuk memperkenalkan konsep halal dan dilanjutkan dengan upaya pendampingan, baik dalam hal penjaminan proses produk halal secara langsung di lapangan juga proses administratif pengisian

borang. Proses pendampingan akan melibatkan pihak *Biotechnology and Halal Center UMY* sebagai narasumber. Diharapkan dari upaya tersebut bisa memudahkan untuk mendapatkan sertitikat halal. Hasil luaran dari proses ini minimal adalah adanya draft pengajuan sertifikasi halal atau Ikrar Halal LPHKHT Muhammadiyah. Proses pendampingan ini sebenarnya adalah keberlanjutan dari usaha yang sudah dilakukan oleh pengusul di program pengabdian masyarakat sebelumnya [2].

Untuk bisa mendapatkan sertifikat halal maka perlu dilakukan beberapa tahapan sebagai berikut: (i). Pelatihan kepada para petani mengenai apa itu sertifikat halal, dasar filosofis dan yuridis, kepentingan, titik kritis kehalalan dari proses produksi. Pelatihan akan melibatkan Halalan Thayyiban Center, UMY. (ii). Pengenalan borang sertifikasi halal (iii). Pendampingan kepada para petani untuk melihat dimana saja titik kritis kehalalannya (iv). Pendampingan pengisian borang (v). Pendaftaran sertifikasi halal lewat sihalal atau LPHKHT Muhammadiyah. Skema kegiatan pengabdian dapat dicermati pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Skema kegiatan pengabdian masyarakat.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan bertempat di *Senggani Knowledge Center* di Desa Pegundungan, Banjarnegara. Acara ini dilakukan pada tanggal 13 Februari 2022 dengan mengundang Kelompok Tani Maju Bersama, Bumdes dan UMK Senggani sebagai peserta penyuluhan. Acara berfokus pada edukasi masyarakat mengenai pentingnya sertifikasi halal, pengenalan sistem pengajuan sertifikat halal dan pengisian borang yang dibutuhkan.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan edukasi sertifikasi halal.



Gambar 3. Diskusi pengisian borang.

# FORMAT DAFTAR BAHAN BAKU

## DAFTAR BAHAN UNTUK SELURUH PRODUK YANG DISERTIFIKASI HALAL

No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal			Dokumen Lain (Spesifikasi/ Diagram Alir)	Keterangan
				Lembaga Penerbit SH	No. SH	Masa Berlaku SH		
<b>BAHAN BAKU DAN BAHAN TAMBAHAN</b>								
<b>BAHAN PENOLONG</b>								

Gambar 4. Daftar bahan yang disertifikasi halal.

Setelah kegiatan, masyarakat sasaran merasakan pentingnya usaha ini karena masih banyak masyarakat yang belum paham kepentingan sertifikasi halal, walaupun ada yang sudah tahu tetapi tidak tahu bagaimana cara mendapatkan sertifikat halalnya.

Selain itu juga, masyarakat meminta tambahan waktu untuk dilakukan pendampingan pengisian borang elektronik, karena sekarang pendaftaran dan pengisian lewat *online*.

### Simpulan

Masyarakat di desa pengundungan memiliki potensi hasil alam yang banyak, salah satunya adalah produk Kopi Senggani yang tergabung dalam kelompok Bina Tani Maju Bersama yang berfungsi sebagai kelompok yang membantu pengumpulan dan pemasaran. Petani belum banyak menyadari pentingnya sertifikat halal sebagai upaya perlindungan konsumen. Oleh karenanya, pengabdian ini menjadikan program penyuluhan sertifikasi halal pada masyarakat. Kegiatan dilakukan di Senggani Knowledge Centre yang merupakan pusat kegiatan masyarakat yang ada di daerah Senggani. Pelatihan dan penyuluhan dimulai dengan pembukaan oleh tim pengabdian dr. Iman Permana, Ph.D menjelaskan mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk meyakinkan pembeli dan melindungi konsumen muslim. Setelah itu, dilanjutkan dengan penjelasan mengenai langkah – langkah pengajuan sertifikasi halal dan pengisian borang terkait.

Setelah dilakukan kegiatan, masyarakat sasaran merasakan pentingnya usaha ini karena masih banyak masyarakat yang belum paham kepentingan sertifikasi halal, walaupun ada yang sudah tahu tetapi tidak tahu bagaimana cara mendapatkan sertifikat halalnya. Selain itu juga, masyarakat meminta tambahan waktu untuk dilakukan pendampingan pengisian borang elektronik, karena sekarang pendaftaran dan pengisian lewat *online*.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada warga desa Pegundungan, Banjarnegara terkhusus pada jaringan UMKM dan stakeholder BUMDES serta perangkat desa yang telah



memberikan kesempatan untuk ikut membantu mengembangkan program pendampingan sertifikasi halal bagi peternak/petani di desa Pegundungan, Banjarnegara. Tim pengabdian juga berterima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan kepercayaan sebagai pelaku pengabdian serta selaku penyandang dana program pengabdian ini dengan menggunakan skema pengabdian masyarakat 2022.

### **Daftar Pustaka**

- [1] U. Harto, “Kopi Senggangi Beraroma Unik yang Sedang Populer di Pasaran,” detikfood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d4796771/kopi-senggangi-beraroma-unik-yang-sedang-populer-di-pasaran> (diakses 18 April 2022).
- [2] I. Permana, H. Akhmadi, dan H. Purnomo, “Penerapan Kantin Kampus Yang Halal Dan Thayyib,” Pros. Semin. Nas. Program Pengabdi. Masy., 2019, doi: 10.18196/ppm.22.503.