



SOSIALISASI SERTIFIKASI HALAL DI ZONA KHAS KULINER HALAL AMAN SEHAT DI KOTA PAYAKUMBUH

Abstrak

Zona KHAS adalah sebuah kawasan kuliner dengan minimal 10 (sepuluh) tenant (kedai) yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta didukung dengan sarana dan prasarana yang mendukung pelayanan prima bagi konsumen. Dalam kawasan Zona KHAS harus terdapat tempat ibadah (musalah) dan perlengkapan ibadah atau dekat dengan masjid (maksimum berjarak 500 meter). Selain itu tersedia toilet yang bersih dan terpisah antara pria dan wanita, tempat mencuci tangan, dan area khusus untuk merokok. Banyak aspek yang perlu diperhatikan bagi pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di bidang kuliner, salah satunya mengurus sertifikasi halal. Sertifikat terbitan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ini penting dimiliki pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Apalagi, mayoritas penduduk di Indonesia memeluk agama Islam dan memerlukan jaminan halal produk kuliner yang dikonsumsi. Sertifikasi halal mempunyai manfaat untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan pangsa pasar, meningkatkan daya saing bisnis. Dengan memiliki sertifikat halal, produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) akan lebih diterima di pasaran, terutama di kalangan konsumen Muslim yang membutuhkan produk halal agar lebih aman ketika dikonsumsi. Untuk mendukung Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah agar mempunyai sertifikasi halal yang salah satunya adalah pelaku usaha makanan dan minuman. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) kembali membuka program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) dengan kuota 1 Juta Sertifikat dan setiap pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah sudah bisa mendaftar di awal Januari 2023 dan pentahapan kewajiban sertifikasi halal tahap pertama akan berakhir pada tanggal 17 Oktober 2024.

Kata Kunci: Sosialisasi, Sertifikasi Halal, Zona Khas

Abstract

The KHAS Zone is a culinary area with a minimum of 10 (ten) tenants (shops) that are closely related to daily food consumption and supported by facilities and infrastructure that support excellent service for consumers. In the KHAS Zone area, there must be a place of worship (mosque) and worship equipment or close to the mosque (maximum distance of 500 meters). In addition, there are clean and separate toilets between men and women, handwashing stations, and special smoking areas. There are many aspects that need to be considered for Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector, one of which is taking care of halal certification. The certificate issued by the Halal Product Assurance Agency (BPJPH) is important for Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) to have. Moreover, the majority of the population in Indonesia embraces Islam and need halal guarantees for the culinary products consumed. Halal certification has the benefit of increasing consumer confidence, increasing market share

Keywords: Socialization, Halal Certification, Ty

Virna Museliza^{1*}, Sitti
Rahmah², Devi
Deswimar³, Rimet⁴

¹)Program Studi Administrasi
Negara, Universitas Islam
Negeri Sultan Syarif Kasim
Riau

*vmuseliza66@gmail.com

²)Program Studi Administrasi
Negara, Universitas Islam
Negeri Sultan Syarif Kasim
Riau

sittir517@gmail.com

³)Program Studi Administrasi
Negara, Universitas Islam
Negeri Sultan Syarif Kasim
Riau

kanziyatul@gmail.com

⁴)Program Studi Akuntansi,
Universitas Islam Negeri
Sultan Syarif Kasim Riau

rimet@uin-suska.ac.id

Article history

Received : 9 September 24

Revised : 17 Oktober 24

Accepted : 22 Oktober 24

*Penulis koresponden

PENDAHULUAN

Indonesia diprediksi oleh Kementerian Perindustrian (Kemenperin) akan mengalami peningkatan konsumsi produk halal sebesar 3,2 triliun pada tahun 2024. Konsumsi yang besar menimbulkan permintaan yang besar. Oleh karena itu perlu diimbangi dengan supply yang besar dari

sisi produsen, sehingga perlu adanya suatu langkah untuk mendukung pertumbuhan produsen produk halal di Indonesia salah satunya adalah Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat (Zona KHAS).

Berdasarkan laporan State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022, Indonesia memperoleh peringkat ke-2 (kedua) pada Produk makanan halal (halal food). Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi kuliner halal di Indonesia memiliki dominasi cukup besar dalam pasar syariah global. Oleh karena itu, guna meningkatkan potensi kuliner di Indonesia, perlu adanya kesadaran minat dan kesadaran akan pentingnya makanan Halal, Aman, dan Sehat baik bagi pelaku UMKM Industri Kuliner secara khusus, maupun semua lapisan masyarakat pada umumnya. Berkaitan dengan hal ini, pemerintah Indonesia melalui KNEKS dan pemangku kepentingan terkait telah mengembangkan area bisnis kuliner yang disebut Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (Zona KHAS). Zona KHAS ini bertujuan di antaranya untuk perlindungan konsumen, percepatan sertifikasi halal, pembinaan bagi UMKM, serta peningkatan kesadaran dan kepercayaan pada *Halal lifestyle* di masyarakat.

Zona KHAS adalah sebuah kawasan kuliner dengan minimal 10 (sepuluh) tenant (kedai) yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta didukung dengan sarana dan prasarana yang mendukung pelayanan prima bagi konsumen. Dalam kawasan Zona KHAS harus terdapat tempat ibadah (musalah) dan perlengkapan ibadah atau dekat dengan masjid (maksimum berjarak 500 meter). Selain itu tersedia toilet yang bersih dan terpisah antara pria dan wanita, tempat mencuci tangan, dan area khusus untuk merokok.

Perlindungan konsumen agar mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib. Dalam mewujudkan hal tersebut, maka pelaku UMKM di kawasan Zona KHAS dilengkapi 2 (dua) sertifikasi, yaitu Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Aman dan Sehat. Jika sertifikasi Halal diakomodir oleh BPJPH, maka sertifikasi Aman dan Sehat diakomodir oleh Kementerian Kesehatan. Kementerian Kesehatan membantu mewujudkan sentra pangan jajanan yang aman dan sehat. Pengolahan makanan yang disediakan di Zona KHAS harus menerapkan hygiene sanitasi pangan. Kementerian Kesehatan bersama dengan Dinas Kesehatan daerah akan melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) di lokus Zona KHAS. Selain itu, Kemenkes juga berperan untuk memberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan dan pengelola. Pemeriksaan laboratorium sampel pangan juga dilakukan untuk memastikan makanan dan minuman yang dijual memenuhi kriteria Aman.

Sertifikasi Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. **Sertifikat laik sehat**, atau SLS, adalah bukti tertulis pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan yang diberikan oleh Kementerian Kesehatan kepada pelaku usaha.

Pemerintah Kota Payakumbuh, Sumatera Barat memfasilitasi 50 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) setempat untuk mengurus sertifikat halal secara gratis. Kepala Dinas Koperasi dan UKM Kota Payakumbuh M. Faizal di Payakumbuh, Pada hari Selasa, 28 Februari 2023 mengatakan Pemerintah Kota Payakumbuh terus mengembangkan area bisnis kuliner yang sangat mendukung pariwisata yakni pembangunan zona khas halal. Produk kuliner halal dan kawasan kuliner halal memiliki potensi yang tidak hanya sebagai tempat makan tetapi juga menjadi destinasi wisata untuk menarik minat para wisatawan. pada tahun 2023 ini target ada sebanyak 107 pelaku UMKM yang disubsidi untuk memiliki sertifikasi halal dengan didanai melalui APBD yang anggarannya hampir Rp500 juta di dua OPD, yakni Dinas Koperasi dan UKM serta Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian.

METODE PELAKSANAAN

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, Pengabdian berencana memberikan pemahaman kepada Pelaku Usaha Kecil Mikro Menengah Zona Khas Kuliner Halal, Aman, Sehat di Kota Payakumbuh yang berjarak sekitar 30 km dari Kota Bukittinggi atau 120 km dari Kota Padang dan 188 km dari Kota Pekanbaru. Jenis Usaha yang ada di Zona Khas Kuliner Halal, Aman, Sehat di Kota Payakumbuh berbagai kulineran Asli Kota Payakumbuh, Kota Padang dan dari daerah lainnya. Jadi betapa pentingnya Sosialisasi Sertifikasi Halal bagi Usaha Kecil Mikro Menengah Zona Khas Kuliner Halal, Aman, Sehat sesuai dengan nama tempat kuliner tersebut.

Adapun kerangka pemecahan masalah yang akan dilaksanakan antara lain sebagai berikut :

1. Pemetaan Wilayah Sasaran

Salah satu potensi yang dimiliki lokasi pengabdian adalah Zona Khas Kuliner Halal, Aman, Sehat di Kota Payakumbuh yang memerlukan pengetahuan mengenai sertifikat halal dari bahan baku, tempat dan sumber daya manusianya.

2. Sosialisasi Kepada UMKM

Kegiatan ini dilakukan sebagai wadah silaturahmi dan mengembangkan kesadaran pentingnya sertifikasi halal.

Metode kegiatan pengabdian yang digunakan, antara lain:

1) Ceramah

Metode ceramah bertatap muka langsung dengan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang berlokasi di Zona Khas Kota Payakumbuh. Pengabdian menyampaikan tentang Edukasi Pentingnya Sertifikasi Halal bagi usaha makanan dan minuman pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang berlokasi di Zona Khas Kota Payakumbuh dipilih yang belum mengurus atau memiliki sertifikat halal. Untuk menyampaikan tentang Edukasi Pentingnya Sertifikasi Halal bagi usaha makanan dan minuman. Melalui metode ini narasumber akan menjelaskan secara langsung dengan memberikan materi dalam bentuk Flowchart atau tahapan-tahapan pengurusan sertifikat halal.

2) Diskusi

Kemudian dilanjutkan dengan diskusi (tanya jawab) dengan peserta. Apabila peserta pengabdian kepada masyarakat ada yang tidak jelas dengan materi yang disampaikan narasumber, dapat memberikan pertanyaan secara langsung atau tidak harus menunggu sesi tanya jawab.

3) Demonstrasi

Menunjukkan cara mengurus sertifikasi halal bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah dengan jenis usaha makanan dan minuman yang ada di Zona Khas Kota Payakumbuh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema Literasi Sosialisasi Sertifikasi Halal Pada Zona Khas Kuliner Halal Aman Sehat Di Kota Payakumbuh. Yang merupakan pusat kuliner beragam menu makanan dan minuman tradisional legendaris yang menjadi ciri khas kota Payakumbuh serta makanan dan minuman kekinian. Lokasi Kuliner Zona Khas ini berada di pinggir jalan dimana Kota Payakumbuh menjadi Kota perlintasan dan Kota persinggahan bagi para wisata. Setiap Pelaku Usaha yang bergabung di Zona Khas Payakumbuh ditempatkan dengan fasilitas yang nyaman dan aman, tidak kena hujan dan tidak berpanas-panasan karena Pemerintah Kota Payakumbuh menyediakan sarana dan prasarana.

Gambar 1. Foto Pintu Masuk Zona Khas Payakumbuh



Tim Pengabdian memberikan Flowchart dan menanyakan apakah sudah mengetahui mengenai Pentingnya Sertifikasi Halal dalam melaksanakan usaha dan menjelaskan Flowchart yaitu :

1. Menjelaskan mengenai Linimasa dan Perkembangan Terkini Jaminan Produk Halal ini, pertama yang dijelaskan adalah Lembaga-lembaga yang berkaitan dengan sertifikasi halal, Lembaga-lembaga yang berkaitan dengan pendaftaran sampai sertifikat itu terbit dijelaskan kepada pelaku usaha agar mengetahui dan memahami Lembaga-lembaga yang berurusan dengan penerbitan sertifikat halal.
2. Menjelaskan mengenai setiap Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah produk Makanan dan Minuman wajib sudah bersertifikasi halal diberlakukan pada tahap pertama yaitu pada tanggal 17 Oktober 2019, tahap kedua Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah produk Obat-obatan, Kosmetik dan Barang Gunaan wajib bersertifikat Halal dimulai pada tanggal 17 Oktober 2021 dan semua Pelaku Usaha wajib sudah memiliki Sertifikasi Halal pada tanggal 17 Oktober 2024 jika tidak memiliki maka akan dikenakan sanksi menurut Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, sanksi tersebut peringatan tertulis, denda administratif sampai penarikan produk dari peredaran menurut Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, sanksi tersebut peringatan tertulis, denda administratif sampai penarikan produk dari peredaran.
3. Menjelaskan Produk (Barang/Jasa) yang wajib bersertifikat halal yaitu
 - a. Barang
 - 1) Makanan;
 - 2) Minuman;
 - 3) Obat;
 - 4) Kosmetik;
 - 5) Produk Kimiawi;
 - 6) Produk Biologi;
 - 7) Produk Rekayasa Genetic;
 - 8) Barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan
 - b. Jasa
 - 1) Penjualan;
 - 2) Pengolahan;
 - 3) Penyimpanan;
 - 4) Pengemasan;
 - 5) Pendistribusian;
 - 6) Penjualan;
 - 7) Penyajian.
4. Proses Sertifikasi halal dilakukan oleh BPJPH, dengan 2 (dua) jenis pengajuan, yaitu SelfDeclare dan Reguler. Pelaku usaha mikro dan kecil dengan jenis bahan baku sesuai ketentuan yang berlaku dapat mendaftarkan sertifikasi halal gratis melalui mekanisme pernyataan mandiri atau self-declare. Mekanisme tersebut dapat dilakukan dengan mengajukan permohonan kepada BPJPH melalui sistem elektronik dengan melampirkan dokumen yang disyaratkan. Selain melalui mekanisme self-declare, proses sertifikasi halal juga dapat melalui mekanisme reguler. Berbeda dengan self declare, pada proses sertifikasi halal reguler dikenakan biaya sesuai ketentuan yang berlaku dan dukungan Lembaga Pendamping Halal (LPH).

Gambar 2. Foto Pengabdian Menyerahkan dokumen Flowchart Sertifikat Halal kepada Pelaku Usaha Donat.



Gambar 3. Foto Pengabdian dengan pelaku Usaha Martabak Manis



Gambar 4. Foto dengan Pelaku Usaha Martabak mesir



Gambar 5. Foto Pengabdian Virna Museliza, Rimet dan Devi Deswimar di depan Tempat Kuliner Zona Khas Payakumbuh



KESIMPULAN

Islam adalah Rahmatan lil 'alamiin, artinya Islam memberikan manfaat bagi semua umat manusia. Keberadaan Zona KHAS tentunya tidak hanya diperuntukkan bagi umat Islam. Lebih dari itu, Zona KHAS juga sangat bermanfaat bagi seluruh masyarakat. Makanan dan minuman yang disediakan di Zona KHAS sudah halal dan memenuhi syarat hygiene sanitasi Halal yang dimaksud tidak hanya halal pada produk akhir saja, namun merupakan sebuah proses runut yang berkesinambungan, dimana akan ditelusuri setiap detail sebelum menjadi produk akhir. Bahan baku yang digunakan, proses pembuatan, serta bahan pendamping yang digunakan harus halal. Oleh karena itu, tak hanya yang tergabung dalam Zona KHAS pun perlu sertifikasi halal, saja yang perlu sertifikasi halal, pelaku usaha penyedia bahan baku dan bahan pendamping.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima Kasih kepada Pelaku Usaha Mikro kecil Menengah di Zona Khas Payakumbuh sehingga kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bisa terlaksana pada hari Sabtu tanggal 08 Juni 2024 jam 4 Sore.

DAFTAR PUSTAKA

- Alberta Learning. (2004). Focus on inquiry: a teacher's guide to implementing inquiry-based learning. Edmonton : Alberta.
- Lawang, Robert. MZ. 2004. Kapital Sosial: Dalam Perspektif Sosiologik. Jakarta: FISIP UI Press. L
- MacIver, Robert Morrison. 2013. The Modern State ,London: Oxford University Press
- Nurul Widyaningrum,dkk. Pola-pola Eksploitasi Terhadap Usaha Kecil. (Bandung:Aka tiga, 20013), Primiana,Ina.2009. Menggerakkan Sektor Rill UKM dan Industri. Bandung : Alfabeta
- Rudjito. (April 2003). Strategi pengembangan UMKM Berbasis Sinergi Bisnis, dalam Makalah yang disampaikan pada seminar peran perbankan dalam memperkuat ketahanan nasional kerjasama Lemhanas RI dengan BRI
- Undang-undang nomor 20 tahun 2008, Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam [http:// Undang-undang-UMKM_no.20/2008.com](http://Undang-undang-UMKM_no.20/2008.com) diakses pada tanggal 20 Januari 2018
- Undang-undang nomor 23 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- <https://www.kompas.com/skola/read/2022/09/01/090000869/sosialisasi--pengertian-tujuan-fungsi-danjenisnya?page=all#:~:text=Fungsi%20sosialisasi&text=Membentuk%20pola%20perilaku%20dan%20kepribadian,Menjaga%20integrasi%20kelompok%20dalam%20masyarakat.>
- <http://repo.iain-tulungagung.ac.id/9915/5/BAB%20II.pdf>

<http://scholar.unand.ac.id/67753/7/Bab%201%20Pendahuluan.pdf>
https://kneks.go.id/storage/upload/1664882189-Draft%20Buletin%20KNEKS_4.pdf
<https://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/reswara/article/view/2170/pdf>
file:///C:/Users/ASUS/Downloads/485-2540-2-PB.pdf