

Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Produk “Socolat” UMKM Pondok Modern Sumber Daya At-Taqwa

Ninieck Fajar P

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Afan Hamzah

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Daril Ridho Z

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Achmad Dwitama K

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Abstract

Islam is biggest religion in Indonesia, the number of Muslim is 87% of total population in Indonesia. Halal product become mandatory for Muslim producer and customer. In fact, halal status is still less concerned by majority of Muslim in Indonesia. Halal certification is the only recognition that product has halal status. It is not only form of customer protection for Muslim but also as international trading strategy. Pondok Modern Sumber Daya At-Taqwa (POMOSDA) is Islamic education school that also manage micro, small and medium enterprise (MSME) which produce “Socolat” as one of flagship product. Socolat is a food which is composed by moringa leaf and white chocolate. As a flagship product, it had not been halal certified yet. The aim of this activity was to increase the capability of MSME of POMOSDA to bring Socolat to obtain Halal certification. Some strategies were applied in this activity, firstly, some training such as product composition mapping, halal critical point based on SJH (Sistem Jaminan Halal) was held. After the training, the accompaniment was done until the MSME of POMOSDA can fulfill and submit the document required for halal certification. In the end of this activity, Socolat products officially became one of Pusat Kajian Halal ITS foster and all required document for halal certification had been submitted to Majelis Ulama Indonesia through Pusat Kajian Halal ITS.

Keywords: Halal; MSME; Nganjuk; Socolat; Pondok Modern

Abstrak

Pemeluk agama Islam di Indonesia mencapai 87% dari total jumlah penduduk. Kebutuhan produk halal menjadi hal wajib bagi produsen maupun konsumen muslim, tetapi, kepedulian terhadap kehalalan suatu produk masih sangat rendah. Sertifikasi halal berfungsi tidak hanya sebagai perlindungan konsumen khususnya masyarakat muslim tetapi juga sebagai strategi perdagangan internasional. Pondok Modern Sumber Daya At-Taqwa memiliki Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang menghasilkan produk salah satunya adalah Socolat. Namun, produk tersebut belum memiliki sertifikasi halal. Produk Socolat merupakan produk makanan berbahan dasar coklat putih dan daun kelor. Produk ini belum memiliki sertifikat halal. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kemampuan UMKM dari Pondok modern Sumber Daya At-Taqwa (POMOSDA), hingga mampu membawa produk Socolat menuju proses sertifikasi halal. Strategi yang dilakukan antara lain: Melakukan pelatihan kader halal, pemetaan produk, menetapkan titik kritis halal berdasarkan Sistem Jaminan Halal (SJH) dan melakukan pendampingan sampai produk Socolat disubmit seluruh dokumen untuk mendapat sertifikasi halal. Pada akhir kegiatan ini, produk Socolat resmi menjadi binaan Pusat Kajian Halal ITS dan seluruh dokumen ajuan sertifikasi halal beserta kelengkapannya berhasil dibuat dan diajukan kepada Majelis Ulama Indonesia melalui Pusat Kajian Halal ITS.

Kata kunci: Halal; Nganjuk; Pondok modern; Socolat; UMKM

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara dengan jumlah muslim terbesar di dunia dengan jumlah mencapai 229,62 juta jiwa pada tahun 2020 dan diperkirakan akan terus naik sampai menyentuh angka 256.82 jiwa pada tahun 2050. Muslim diwajibkan mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal tapi juga tayib yang berarti umat muslim tidak hanya mengonsumsi makanan yang

diperbolehkan secara syariat tetapi juga harus tidak membahayakan kesehatan. Dengan predikat tersebut, produk halal merupakan kebutuhan pokok sebagian besar rakyat Indonesia. Pemerintah dan para produsen secara hukum, etika dan moral dituntut memiliki tanggung jawab untuk melindungi konsumen atas kehalalan produk yang beredar di masyarakat. Terminologi halal dan haram adalah istilah dalam Al-Qur'an dan hadis yang digunakan dalam berbagai kasus dengan konsep berbeda tetapi sebagian besar digunakan pada hal yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Secara bahasa, *halal* berasal dari akar kata *الحل* artinya terbuka, terlepas, terbebas atau sesuatu yang diperbolehkan menurut syariat (Ali, 2016). Menurut beberapa ulama seperti Abû Muhammad al-Husayn ibn Mas'ûd al-Baghawî (436–510 H) berpendapat bahwa kata *halal* berarti sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat karena baik. Muhammad ibn 'Ali al-Syawkânî (1759–1834 H) menyatakan bahwa halal karena telah terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegah. Beberapa ulama kontemporer, seperti Yusuf al-Qaradhawî, mendefinisikan *halal* sebagai sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan. 'Abd al-Rahmân ibn Nâshir ibn al-Sa'dî' menyoroti *halal* lebih kepada bagaimana hal tersebut diperoleh, yaitu tidak dengan cara gasab, mencuri, dan bukan sebagai hasil muamalah haram atau berbentuk haram. Dari beberapa penjelasan tersebut halal adalah sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dilakukan, digunakan, atau diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakannya dengan disertai perhatian cara memperolehnya, bukan dengan hasil muamalah yang dilarang. Tidak hanya halal, sesuatu itu harus juga tayib. Tentang lafaz *thayyib* yang disebutkan pada surah al-Baqarah ayat 168 menurut Imam Malik adalah berarti *halal*. Dari pendapat Imam Malik ini, jelas bahwa halal dan tayib bertemu dalam satu makna sebagai penguat, sebagaimana dikutip al-Syawkânî adalah yang menyatakan bahwa *thayyib* adalah melezatkan. Imam al-Thabarî (224–310 H) berpendapat bahwa arti lafaz *thayyib* dalam ayat ini adalah sesuatu yang suci tidak mengandung najis dan tidak juga haram. Menurut Abu Bakr Ibn al-Arabi, *thayyib* adalah kebalikan dari *alkhabîts* yang berarti jelek atau buruk. Kemudian, ia menambahkan bahwa pengertian *thayyib* kembali pada dua arti. Pertama, sesuatu yang layak bagi jasad atau tubuh dan dirasakan lezatnya. Kedua, sesuatu yang dihalalkan Allah. Sedangkan al-Hâfîzh ibn Katsîr menjelaskan bahwa lafaz *thayyib* dalam ayat ini adalah yang lezat (Ali, 2016).

Pondok pesantren merupakan salah satu pusat pendidikan Islam yang tersebar sebanyak 26.965 di seluruh Indonesia. Selain bergerak pada pendidikan Islam, beberapa pondok pesantren mendapatkan predikat sebagai pondok modern karena memiliki sistem pendidikan yang lebih modern seperti penggunaan teknologi, program bahasa asing dan pengembangan UMKM. Salah satu pondok pesantren yang mendapatkan predikat tersebut adalah Pondok modern Sumber Daya At-Taqwa (POMOSDA). POMOSDA memiliki pengelolaan makanan tersendiri dan memiliki UMKM yang menghasilkan berbagai produk. Salah satu produknya adalah "Socolat". Socolat merupakan makanan ringan sehat yang terbuat dari bahan utama coklat putih dan kelor. Coklat putih memiliki komposisi yang hampir sama dengan coklat susu namun tidak mengandung coklat padat melainkan menggunakan minyak coklat (*cocoa butter*). Cokelat putih paling tidak mengandung 20% minyak coklat, 14% susu, sekitar 55% gula dan bahan-bahan lainnya. Secara teknis, coklat putih tidak dapat dikategorikan sebagai coklat karena tidak mengandung kakao ataupun coklat padat. (Brown, 2010) Cokelat ini biasanya dijual agar bisa menghasilkan berbagai macam warna untuk permen coklat ataupun kue. Berbagai penelitian mengemukakan bahwa senyawa flavanol pada coklat yang dapat membantu mencegah tekanan darah tinggi. Senyawa tersebut dapat melacak dan menghancurkan zat kimia berbahaya dalam tubuh yang menyebabkan penuaan dan berpotensi pada penyakit serius. Namun di sisi lain, ada beberapa orang yang alergi coklat. Bila mengonsumsi coklat, mereka mengalami sakit kepala, migrain, insomnia, atau kesulitan menstruasi. Cokelat mengandung unsur yin, bersifat padat dan berbobot. (Brotodjojo & Carolina, 2008) Cokelat mengandung dua unsur pahit dan tajam. Kombinasi dua unsur tersebut menjadikan coklat memiliki manfaat yang seimbang, dibandingkan dengan permen atau makanan manis lainnya. Oleh karena itu, kita harus memilih jenis coklat yang tepat dan kaya flavonoid. Selain itu

coklat putih mengandung banyak antioksidan yang baik bagi tubuh (Brown, 2010). Sedangkan kelor Tanaman Kelor atau *Moringa oleifera* atau yang lebih sering disebut pohon kelor oleh masyarakat Indonesia. Namun, tidak banyak orang mengetahui akan manfaat-manfaat pohon kelor sehingga pemanfaatannya masih sangat rendah di masyarakat. Salah satu manfaat yang dapat diambil dari pohon kelor terdapat pada daunnya. Hasil penelitian Fuglie (2001) menyatakan bahwa daun kelor memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, vitamin A (β -karoten), dan zat besinya yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi terutama pada kelompok rawan. Tidak hanya itu, daun kelor juga mengandung berbagai macam asam amino di mana hal ini jarang sekali ditemui pada sayuran. (Fuglie, 1985) Manfaat lain yang dimiliki daun kelor yaitu mampu meningkatkan status gizi pada anak malnutrisi. Penelitian yang dilakukan oleh Srikanth, dkk. (2014) menunjukkan bahwa daun kelor dapat mengatasi masalah gizi buruk di berbagai negara dengan cara menambahkannya ke dalam makanan sehari-hari anak. Saat ini banyak negara-negara tropis yang memanfaatkan daun kelor untuk mengatasi masalah gizi buruk pada anak dan ibu hamil (Srikanth dkk., 2014) Daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, namun belum banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsinya dikarenakan karakteristik daun kelor memiliki bau yang khas dan tidak disukai. Di daerah pedesaan, konsumsi daun kelor hanya sebatas pada olahan sayuran berkuah seperti sayur bening dan lalapan. Menurut Zakaria, dkk. (2013), daun kelor tidak banyak diolah sebagai pangan fungsional. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi suatu produk yang dapat diterima masyarakat agar kandungan nutrisi dalam daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Produk Socolat yang mempunyai potensi yang tinggi ini masih dikonsumsi oleh kalangan sendiri di dalam internal POMOSDA, Produk ini belum memiliki izin edar maupun sertifikasi halal (Zakaria et al., 2013).

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengawal UMKM POMOSDA untuk mendapatkan sertifikasi halal untuk produk Socolatnya. Kegiatan yang dilakukan untuk menunjang tujuan tersebut adalah melakukan pelatihan kader halal pada internal UMKM POMOSDA, memetakan produk untuk menetapkan titik kritis halal berdasarkan SJH dan mendampingi sampai men-submit dokumen sertifikasi halal. Target luaran dari pengabdian masyarakat ini antara lain: UMKM POMOSDA mempunyai kader halal yang mengetahui tata cara pemetaan produk dan penentuan titik kritis halal, tujuan selanjutnya adalah pendampingan produk Socolat sampai mensubmit dokumen untuk mendapat sertifikasi halal.

2. Metode Pelaksanaan



Gambar. 1 Strategi Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat

Beberapa tahapan Strategi Kegiatan dalam pengabdian masyarakat ini adalah:

Strategi 1: Sosialisasi dan Pelatihan Kader Penggerak Halal.

Tahapan ini akan mengundang penggerak UMKM di Pondok modern Sumber Daya At-Taqwa (POMOSDA) untuk menghadiri sosialisasi dan pelatihan kader penggerak halal berupa kuliah umum tentang produk halal dan proses sertifikasi halal, serta penerapan gaya hidup halal.

Strategi 2: Pemetaan Produk Socolat.

Pada tahapan ini akan dilakukan pemetaan produk UMKM tersebut melalui survei dalam rangka menyusun basisdata produk-produk makanan, minuman dan kosmetik UMKM Pondok modern Sumber Daya At-Taqwa (POMOSDA).

Strategi 3: Penetapan Titik Kritis Kehalalan dan Klasifikasi.

Pada tahapan ini akan dilakukan analisa basisdata untuk mengidentifikasi produk, proses produksi, penggunaan bahan baku dan bahan pendukung serta penentuan titik kritis kehalalan pada produk UMKM untuk diklasifikasikan sesuai kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1) (MUI, 2006).

Strategi 4: Pendampingan UMKM menuju produk Sertifikasi Halal.

Pada tahapan ini akan dilakukan pendampingan terhadap UMKM agar mampu melakukan traceability sesuai Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1) bagi yang berpotensi menuju bersertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Bagi UMKM yang belum masuk kriteria akan diberi pendampingan juga dalam rangka meningkatkan klasifikasinya sesuai kriteria sistem jaminan halal.

3. Hasil dan Pembahasan

Kelas Penggerak Kader Halal yang diadakan langsung oleh Pusat Kajian Halal ITS pada tanggal 8-15 Agustus 2020 secara daring menggunakan aplikasi zoom, dengan . Selain itu tim pengabdian masyarakat juga melakukan kunjungan dengan beberapa agenda, diantaranya sosialisasi pentingnya produk bersertifikat halal dan melakukan penelusuran ke masing-masing produk UMKM POMOSDA. Gambar 1 menunjukkan kunjungan ke POMOSDA untuk dilakukan survei lapangan. Gambar 2 menunjukkan salah satu anggota tim menguraikan secara singkat tentang Sistem Jaminan Halal. Sedangkan gambar 3 dan 4 merupakan kelas secara daring untuk para penggerak halal untuk UMKM.



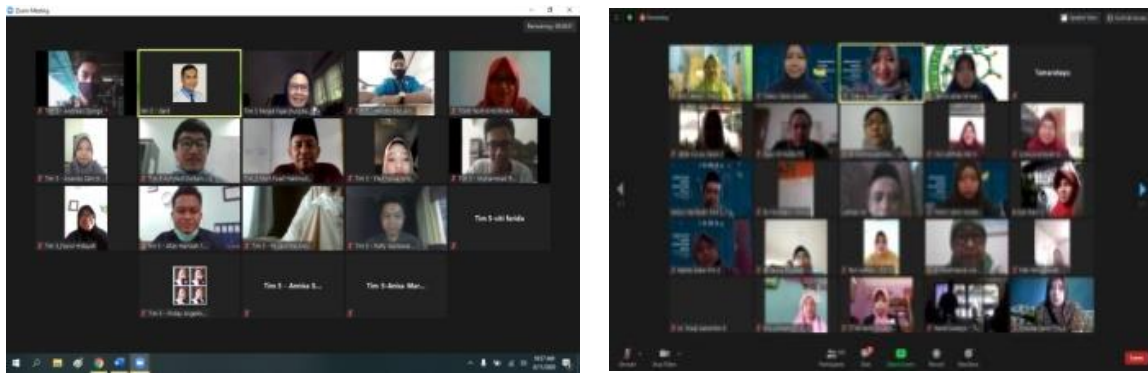
Gambar 2. Tim abdimas Halal ITS dengan pimpinan POMOSDA



Gambar 3. Salah satu tim abmas memaparkan Sistem jaminan halal kepada seluruh peserta pelatihan halal di POMOSDA.



Gambar 4. Salah satu materi kelas penggerak kader halal



Gambar 5. Tangkapan layar kelas penggerak kader halal

Materi kelas penggerak kader halal adalah: Ceramah dan diskusi mengenai Pengertian halal haram, titik kritis bahan baku nabati dan hewani, titik Kritis bahan microbial, kriteria sistem jaringan halal, prosedur sertifikasi halal, dan keuangan Syariah

Setelah dilaksanakan pelatihan, para kader penggerak halal beserta anggota abmas melakukan pemetaan produk UMKM di POMOSDA. Salah satu produk tersebut adalah Socolat. Produk Socolat telah ditelusuri dengan analisa basis data yang telah dipetakan dan diukur kesiapan produk UMKM tersebut untuk diklasifikasikan menurut potensi halal atau tidak halal dan menjadi UMKM kluster binaan PKH ITS yang ditandai pemberian QRcode yang menandakan akreditasi tiap UKM dari level A, B, C dan D. Kemudian produk Socolat diukur dan ditetapkan titik kritis kehalalannya dengan cara ditelusuri jejak asal bahan baku dan fasilitas produksi. (Girindra & MUI, 2005) Pada tanggal 5 September 2020 Tim Pengabdian Masyarakat ITS melakukan kunjungan sekaligus observasi terhadap produk UMKM POMOSDA. Socolat merupakan salah satu produk UMKM dari POMOSDA yang berbahan dasar coklat putih dan daun kelor. Bahan baku Socolat berupa daun kelor mampu didapatkan dari petani binaan di daerah Gondang dan Tanjung Anom, Nganjuk.

Proses produksi melalui tahapan pemanasan, pencampuran, pembekuan, dan pengemasan. Mulai dari pemanasan coklat putih, kemudian proses pencampuran daun kelor yang sudah menjadi serbuk kedalam adonan coklat putih. Sebelum proses pembekuan coklat, adonan ini dimasukkan kedalam cetakan dan ditambah dengan kacang mete didalamnya. Setelah proses dimasukkannya kacang mete maka adonan dimasukkan kedalam kulkas dengan suhu yang telah ditentukan. Produk Socolat ini tidak menggunakan bahan berbahaya dan coklat putih yang digunakan sudah terverifikasi halal untuk dikonsumsi.



Gambar 6. Bahan baku Socolat



Gambar. 7 Pembuatan Socolat

Gambar 5 menunjukkan bahan baku Socolat. Dalam sekali proses pembuatan Socolat membutuhkan coklat putih sebanyak 1 kg dan daun kelor yang sudah dihaluskan sebanyak 20gram dan akan menghasilkan 6 bungkus Socolat. Gambar 6 menunjukkan proses pembuatan Socolat. Penentuan tanggal kadaluarsa produk Socolat sudah uji coba lab dan ditetapkan jangka waktu kadaluarsa 3 bulan. Kendala dalam produk Socolat ini terdapat pada alat cetak adonan yang kurang efektif karena memiliki massa yang berbeda. Hal ini mengakibatkan adanya perbedaan massa pada setiap produk Socolat.



Gambar. 8 Tim abdimas saat melakukan pendampingan pada pembuatan Socolat

Program pengabdian masyarakat ini akan secara terus menerus dilakukan dalam rangka menumbuhkan kesadaran masyarakat untuk selalu mengonsumsi makanan yang sudah diberi label halal oleh yang pihak berwenang. Pada strategi kegiatan yang ketiga, akan menyisakan beberapa UMKM yang produknya belum berpotensi halal karena belum dapat memenuhi kriteria sistem jaminan halal. Dengan program ini, UMKM yang masuk dalam basis data kami akan menjadi kluster binaan PKH ITS dan mendapatkan pendampingan dalam meningkatkan kapabilitasnya dalam menghasilkan produk-produk bersertifikasi halal.

4. Kesimpulan

Kesimpulan hasil pengabdian adalah sosialisasi dan pelatihan kader penggerak halal telah dilaksanakan kemudian produk Socolat teridentifikasi berpotensi untuk dijadikan produk yang akan di sertifikasi halal. Pemetaan dilakukan pada bahan baku pada produk Socolat dan tidak mengandung bahan yang berbahaya dan semua bahan baku terverifikasi halal. Luaran yang

diperoleh adalah pendampingan pembuatan dokumen untuk diajukan untuk serifikasi halal untuk produk Socolat. Kegiatan semacam ini bermanfaat bagi masyarakat khususnya produsen pada tingkat UMKM untuk meningkatkan kesadaran bahwa produk harus halal dan bersertifikasi halal untuk perlindungan konsumen dan branding pemasaran yang lebih baik.

Daftar Pustaka

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Brotodjojo, B., & Carolina, L. (2008). *All about Chocolate*. Gramedia Pustaka Utama.
- Brown, A. (2010). *Understanding Food: Principles and Preparation 4th ed*. Cengage learning.
- Fuglie, L. J. (1985). *Public Committees, Boards, Councils*. 50.
- Girindra, A., & MUI, L. (2005). *LP POM MUI, pengukur sejarah sertifikasi halal*. Majelis Ulama Indonesia.
- MUI, L. (2006). *Panduan Penyusunan SJH. LPPOM MUI*. Majelis Ulama Indonesia.
- Srikanth, V. S., Mangala, S., & Subrahmanyam, G. (2014). Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with Moringa Oleifera among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore , India. *International Journal of Scientific Study*, 2(1), 32–35.
- Zakaria, Z., Thamrin, A., Lestari, R. S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringa oleifera) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, XV(1), 1–6.

Afiliasi:

Ninie Fajar Puspita, Afan Hamzah, Daril Ridho Zuchrillah*, Achmad Dwitama Karisma
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Kampus Sukolilo, Surabaya
E-mail : ninie_fj@chem-eng.its.ac.id, afan@its.ac.id, daril@its.ac.id*, dwitama@its.ac.id