

Pendampingan Sertifikasi Halal pada Produk Kerupuk Ikan UD. Bismillah

Assistance of Halal Certification for Fish Cracker Products UD. Bismillah

Nurhayati Nurhayati^{1*}, Eka Ruriani², Dedy Eko Rahmanto³, Nurma Handayani⁴, Muhammad Yunus⁵

¹ Department of Agricultural Product Technology, Universitas Jember

² Department of Agricultural Industrial Technology, Universitas Jember

³ Department of Renewable Energy, Politeknik Negeri Jember

⁴ Department of Agribusiness, Universitas Lumajang

⁵ Magister of Agroindustrial Technology, Universitas Jember

* *nurhayati.ftp@unej.ac.id*

ABSTRAK

Halal menjadi kebutuhan konsumen maupun produsen akan status produk pangan. Kegiatan ini bertujuan memberikan pendampingan halal bagi produk kerupuk ikan UD. Bismillah. Usaha dagang ini berada di Desa Krai Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang. Pendampingan dilakukan pada bulan Januari 2023 hingga mendapatkan sertifikatnya pada Mei 2023. Metode pelaksanaan program pengabdian ini meliputi: metode diskusi interaktif antara pelaksana dengan pemilik dan karyawan UD. Bismillah, serta praktek langsung pendampingan pengajuan sertifikasi halal kerupuk ikan UD. Bismillah. Proses pendampingan dilakukan oleh tim pendamping baik dari akademisi Universitas Jember, Universitas Lumajang dan pendamping relawan komunitas UMKM Jember. Kerupuk ikan yang dihasilkan menggunakan bahan utama tepung tapioka, bumbu dan ikan olahan berupa sarden dan atau ikan segar bulak. Tahapan proses pengolahan meliputi formulasi, pencampuran dan pengadukan, pencetakan, pengukusan, pengeringan, penggarangan (sangrai singkat), penggorengan dan pengemasan. Bahan maupun proses yang terjadi tidak menggunakan bahan najis/haram maupun berbahaya sehingga dapat diterbitkan sertifikat halal oleh BPJPH dengan Nomor: ID35110002448360423.

Kata kunci — BPJPH, halal, haram, kerupuk ikan, tapioka

ABSTRACT

Halal is a need for consumers and producers for food products. This activity aimed to provide halal assistance for fish cracker products of UD. Bismillah, is located in Krai Village, Yosowilangun District, Lumajang Regency. The mentoring was carried out in January 2023 until the certificate was received in May 2023. The methods of this service program were interactive discussion with owners and employees, and practice in assisting applications for halal certification for fish crackers of UD. Bismillah. The mentoring process was carried out by a team of mentors come from lecturer at Jember University, Lumajang University and volunteer companions from the Jember MSME community. Fish crackers produced using the main ingredients of tapioca flour, spices and processed fish in the form of sardines and/or fresh "bulak" fish. The processing steps include formulation, mixing and stirring, molding, steaming, drying, roasting (short roasting), frying and packaging. The materials or ingredients and processes that occur do not use unclean (haram) or dangerous materials so that a halal certificate can be issued by BPJPH with Number: ID35110002448360423.

Keywords — BPJPH, cassava starch, fish cracker, halal, haram

OPEN ACCESS

© 2024. Nurhayati Nurhayati, Eka Ruriani, Dedy Eko Rahmanto, Nurma Handayani, Muhammad Yunus

Creative Commons

Attribution 4.0 International License



1. Pendahuluan

Halal menjadi salah satu syarat wajib yang harus selalu dipegang oleh umat Islam dalam setiap memakai maupun mengonsumsi baik produk pangan maupun non pangan. Produk pangan yang halal tentu baik (toyyib). Namun produk pangan yang baik (toyyib) belum tentu halal. Sebagaimana dalam kitab suci umat Islam Al Qur'an QS. Al Baqoroh ayat 168 yang artinya: *Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu*[1].

Pemerintah Indonesia juga telah memberlakukan sertifikasi halal pada produk pangan baik pada pelaku IKM maupun UMKM. Sebagaimana ketentuan tersebut dituangkan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 untuk pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal ((BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama, serta Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal yang ditetapkan pada tanggal 02 Februari 2021. pangan juga termotivasi dengan ketentuan peraturan(LN.2021/No.49, TLN No.6651, jdih.setkab.go.id : 87 hlm) [2].

Pentingnya akan halal menjadikan pelaku usaha IKM maupun UMKM berkeharusan untuk mensertifikatkan halal produk yang dihasilkan dan atau dijualnya. Salah satu pelaku usaha mikro yakni UD. Bismillah yang memproduksi kerupuk ikan. UD. Bismillah berdiri sejak pendiriannya tahun 1994[3]. Pada mulanya kerupuk ikan yang dihasilkannya dengan menambahkan kepala ikan tengiri sebagai pembentuk cita rasa ikan dan sumber protein dan lemak hewani. Namun seiringnya waktu menggunakan ikan kemasan kaleng (sarden) [4]. Proses pengolahan kerupuk ikan UD. Bismillah menggunakan mesin dengan sistem *screw vertical* yang dapat divariasi model bentuk cetakan adonan kerupuk[5].

Mencermati dari komposisi bahan bakunya, kerupuk ikan yang dihasilkan bisa diklaim mandiri sebagai produk halal. Namun perlu dilakukan sertifikasi legal oleh BPJPH. Hal ini karena selama proses pembuatan kerupuk

ikan terjadi tahapan formulasi dan pengolahan dengan penambahan beragam ingredien. Namun untuk mendapatkan perolehan sertifikasi halal, pelaku UMKM acapkali tidak atau kurang paham. Oleh karena itu perlu dilakukan pendampingan sertifikasi halal kepada UD. Bismillah terhadap produk ikan yang dihasilkan.

2. Target dan Luaran

Kegiatan ini menargetkan luaran berupa sertifikat halal untuk kerupuk ikan UD. Bismillah. Sertifikat tersebut diperlukan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen akan kehalalan dari kerupuk ikan yang dihasilkan UD. Bismillah.

3. Metodologi

Pelaksanaan program pengabdian ini meliputi empat kegiatan yaitu:

1. diskusi interaktif dengan pemilik UD. Bismillah terkait proses pembuatan kerupuk ikan
2. diskusi interaktif dengan karyawan UD. Bismillah terkait kepatuhan pada prosedur operasional standar (POS) pengolahan kerupuk ikan
3. pendampingan pengajuan sertifikasi halal kerupuk ikan UD. Bismillah
4. evaluasi jaminan produksi produk halal di UD. Bismillah.

Diskusi interaktif dengan pemilik dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang formulasi dan tahapan proses pengolahan kerupuk ikan. Selanjutnya diskusi interaktif dengan karyawan dilakukan untuk mendapatkan informasi pelaksanaan teknis formulasi dan proses pengolahannya. Kegiatan selanjutnya yaitu proses pendampingan pengajuan sertifikasi halal kerupuk ikan yang melibatkan tim Pendamping Proses Halal dan pengajuan pada si-halal sebagaimana proses yang terpandu pada website [6].

4. Hasil Kegiatan Pembahasan

Diskusi Interaktif Interaktif dengan Pemilik UD. Bismillah Terkait Proses Pembuatan Kerupuk Ikan



Hasil diskusi interatif dengan pemilik *home industry* yaitu dipahaminya formula kerupuk ikan yang tidak mengandung ingredien non halal. Pangan yang halal tidak hanya baik komposisinya tidak mengandung ingredien haram namun juga aman bagi kesehatan konsumen dan layak atau tidak menjijikkan[7]. Komposisi kerupuk ikan UD. Bismillah terdiri atas bahan intermediet yang juga sudah tersertifikasi halal seperti tapioka, ikan sarden, penyedap rasa dan bahan alam mentah yang tidak memerlukan sertifikat halal seperti bawang putih suing.

Proses pengolahan kerupuk ikan UD. Bismillah meliputi tahap formulasi, pengadonan, pencetakan, pengukusan, pengeringan, penggarangan, penggorengan dan pengemasan sebelum didistribusikan. Tahap formulasi dilakukan dengan menimbang bahan baku yaitu tepung tapioka merah (40%) dan tepung tapioka hijau (60%), bumbu penyedap 1%, bahan ingredien pasta ikan 1%, garam 1%. Adonan ingredien diberi air 10% dan dimasak dengan steam hingga mendidih. Selanjutnya olahan ingredien dicampur dengan tapioka dalam mesin pencampur (Gambar 1).



Gambar 1. Formulasi dan pengadonan kerupuk ikan

Tahap pencetakan dilakukan setelah pengadonan. Adonan kerupuk dimasukkan ke dalam mesin pencetak yang memiliki belt conveyer (Gambar 2). Cetakan kerupuk mentah disortasi berdasarkan keseragaman bentuk dan keutuhan cetakan.



Gambar 2. Tahap pencetakan kerupuk ikan

Adonan yang sudah tercetak selanjutnya dikukus selama 5-7 menit (Gambar 3a). Tahap pengukusan menyebabkan terjadinya gelatinisasi pati (Gambar 3b). Selanjutnya dijemur dengan menggunakan sinar matahari sekitar 2 hari lamanya seperti pada Gambar 3c.



Gambar 3. Pengukusan adonan kerupuk (a), adonan tergelatinisasi (b), penjemuran kerupuk (krecek) (c)

Selanjutnya adalah tahap penggorengan yang dilakukan secara bertingkat. Sebelum digoreng kerupuk mentah (krecek) digarang dulu seperti disangrai hingga krecek panas. Berikutnya diceburkan ke minyak suhu tinggi (110-120°C) hingga mengembang dan dipindah ke minyak suhu 130-140°C untuk menyempurnakan kematangan kerupuk (Gambar 4).



a b



c

Gambar 4. Penggarangan (a), penggorengan kerupuk (c)

Kerupuk yang dihasilkan dikemas dalam plastik kantong untuk didistribusikan kepada penjual. Produk kerupuk di penjual dikemas dalam kemasan wadah satuan gembreg (Gambar5)



Gambar 5. Pengemasan dan distribusi kerupuk

Diskusi Interaktif dengan Karyawan UD. Bismillah Terkait Kepatuhan pada Prosedur Operasional Standar (POS) Pengolahan Kerupuk Ikan

Diskusi interaktif dilakukan dengan karyawan UD. Bismillah untuk mengevaluasi kepatuhan karyawan terhadap SOP. Kepatuhan karyawan terhadap SOP tidak hanya berimplikasi pada mutu tetapi juga kelengkapan borang sertifikasi halal untuk Proses Halal. Kegiatan sebelumnya menyarankan bahwa karyawan perlu patuh Prosedur Operasi Standar (POS) terutama pada penggunaan alat ekstruksi baru karena tingkat afkir cetakan kerupuk lebih dari 20%. POS perlu ditempelkan Instruksi Kerja (IK) pengoperasian alat[5].



Gambar 6. Diskusi interaktif upaya peningkatan mutu kerupuk melalui tertib patuh pada implementasi POS

Sertifikasi Halal Kerupuk Ikan UD. Bismillah

Sertifikat halal menjadi sebuah klaim bahwa produk yang dihasilkan halal toyyib. Proses yang baik dan bersih disebut toyyib menjadi keharusan terlebih pada produk pangan seperti kerupuk [8]. Sertifikat halal dikeluarkan oleh BPJHP yang berdasarkan fatwa halal tertulis yang akan dikeluarkan oleh MUI. UD. Bismillah sudah mendapat pendampingan PPH (Proses Produk Halal) dari tim pelaksana pengabdian yang diketuai Dr. Nurhayati, S.TP, M.Si. PPH merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin sebuah produk dapat diklaim halal mulai dari penyediaan bahan, pengolahan kerupuk, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, hingga penjualan, bahkan sampai tahap penyajian/konsumsi.

Sertifikat halal sudah diperoleh oleh UD. Bismillah dengan Nomor ID351100024483604 23 (Gambar 7). Besar harapan mitra UMKM untuk dapat meningkatkan omzet penjualan kerupuknya dengan adanya sertifikasi halal pada produk kerupuk ikan. Artinya UD. Bismillah bisa mencantumkan logo halal secara benar pada produk kerupuknya.



a



b

Gambar 7. Sertifikat halal kerupuk ikan UD. Bismillah(a), dan serah terima sertifikat halal(b)

Beberapa produk kerupuk memakai logo halal tanpa sertifikasi halal. Hal ini akibat pemilik industri kerupuk merk lainnya merasa bahan baku yang digunakan sudah halal. Namun logo halal yang tanpa disertai nomor ID akan menghasilkan produk yang kurang memberikan kepastian status kehalalan, sehingga mestinya kurang menentramkan batin masyarakat dalam mengkonsumsi makanan sesuai dengan imannya [9]. Kendala lainnya terkadang akibat kurangnya pemahaman dan pengetahuan pengusaha mengenai proses sertifikasi halal

secara resmi. Padahal dapat dilakukan sertifikasi halal melalui skema *self Declare*[10]. Skema ini cukup mudah dilaksanakan terutama bagi usaha mikro, kecil dan menengah.

Mendesripsikan hasil penelitian dan interpretasi hasil dalam kaitannya dengan referensi yang ada. Referensi yang digunakan adalah referensi utama dengan prioritas lebih dari 80%. Hasil penelitian dapat disajikan dalam bentuk teks, gambar, atau tabel aktif yang dapat diedit oleh editor. Penomoran gambar dan tabel disesuaikan dengan urutan kutipan dalam teks.

5. Kesimpulan

Pendampingan sertifikasi halal bagi UD. Bismillah telah dilakukan dengan sukses. Sertifikat halal yang diperoleh dari BPJPH bernomor ID35110002448360423. Hingga saat berlangsung kegiatan, UMKM mitra taat Prosedur Operasional Standar (POS). Perlu tetap dilakukan pemantauan berkala oleh pemilik usaha terhadap ketaatan karyawan pada POS kerupuk ikan UD. Bismillah.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UD. Bismillah yang telah bersedia menjadi mitra pengabdian kepada masyarakat produktif (UMKM dan karyawan). Terima kasih kepada NGO (*Non Governmental Organization*) Jemberpreneur yang telah membantu proses pendampingan. Terima kasih juga disampaikan kepada Kelompok Riset Pengabdian kepada Masyarakat (KeRis DiMas) "Pangan ASUH (Aman Sehat Utuh Halal)" Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember atas fasilitasi pelaksanaan kegiatan ini.

7. Daftar Pustaka

- [1] Al Qur'an QS. Al Baqoroh ayat 168. 2023
- [2] UU Nomor 33 Tahun 2014 dan PP Nomor 39 Tahun 2021. Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. LN.2021/No.49, TLN No.6651, jdih.setkab.go.id : 87 hlm
- [3] Dokumen internal. UD. Kerupuk Bismillah. Dokumen Usaha Kerupuk Bismillah. Lumajang. 2000



- [4] N. Nurhayati, M. Belgis, S. Yuwanti, and S.L. Putri. Teknologi pembuatan kerupuk ikan bulak (*Sardine fimbriata*) di UD. BISMILLAH. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol. 4, No. 5, pp. 940-947, 2020a.
- [5] N. Nurhayati, M. Belgis, and Yuwanti, S. Alih Teknologi Ekstruksi Kerupuk Ikan pada UD. Bismillah Kabupaten Lumajang. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERTANIAN* (Vol. 1, No. 1, pp. 57-64), November 2020b.
- [6] Sihalal. Alur Pendaftaran. <https://sihalal.com/>, 2023.
- [7] A. S. Ahmadiyah, R. Sarno, N. F. Ariyani, A. Munif, K. R. Sungkono, S. C. Hidayati, and D. A. Navastra. Merintis Kafetaria Halal di Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Penelusuran Bahan Pangan Halal. *Sewagati*, Vol 6. No 5, pp. 582-590, 2022.
- [8] B. D. Probowati, and B. Burhan, Studi penerapan produksi bersih untuk industri kerupuk. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 5, No. 1, pp. 74-81, 2011.
- [9] H. Husna, and S. Caniago, Problematika Sertifikasi Halal Pada Produk Industri Kerupuk Di Surau Pinang. *Jurnal Integrasi Ilmu Syariah (Jisrah)*, Vol. 3, No. 1, pp. 99-109.
- [10] H. Hammam, Tinjauan Maqasidus Syariah Tentang Sertifikasi Halal Dengan Skema Self Declare (Studi di Pelaku Usaha Kerupuk Udang Aconk, Dsn. Junganyar Pesisir, Kec. Socah, Kab. Bangkalan). In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NAHDLA TUL ULAMA SURABAYA*. Vol. 2, No. 1, pp. 536-551. November 2022.

