

KAMPANYE PRODUK KULINER HALAL DI KOTA PONTIANAK

Reni Dwi Widayastuti¹, Wilda Sari², Rizki Fakhrul Yahya³

^{1,2,3)}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Panca Bhakti
email: renidwiwidayastuti@upb.ac.id¹, wildasari@upb.ac.id², rizki.fakhrul@upb.ac.id³

Abstrak

Kampanye produk kuliner halal bagi UMKM merupakan kegiatan yang sangat penting untuk dilakukan. Kegiatan pengabdian ini bermitra dengan Majelis Taklim Al-Kautsar, berkolaborasi menyelenggarakan program kampanye produk kuliner halal bagi konsumen dan pelaku UMKM di Kota Pontianak. Kesadaran dan pengetahuan tentang pentingnya sertifikasi halal masih rendah, kesulitan dan rumitnya akses informasi layanan sertifikasi halal, serta rendahnya pengetahuan proses produksi yang belum sesuai dengan standar halal karena keterbatasan pengetahuan pelaku UMKM. Kebijakan pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan diubah menjadi Undang-undang Nomor 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja, khususnya pasal tentang kewajiban UMKM memiliki sertifikat halal bagi produk olahan. Bagi konsumen muslim, produk kuliner halal merupakan kebutuhan yang penting karena keyakinan bahwa makanan yang mereka konsumsi harus halal dan thayyib. Banyaknya produk kuliner yang belum memenuhi kriteria halal proses menimbulkan keraguan dan penolakan dari konsumen muslim. Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan pemahaman konsumen dan pelaku UMKM tentang standar halal dalam bahan maupun proses produksi makanan, memperoleh informasi tentang tata cara mendapatkan sertifikasi halal dan memperluas peluang pemasaran UMKM produk kuliner halal baik dipasar nasional maupun internasional.

Kata Kunci: Kuliner Halal, Sertifikasi Halal, UMKM.

Abstract

The campaign for halal culinary products for MSMEs is a very important activity to do. This community service activity is in partnership with Majelis Taklim Al-Kautsar, collaborating to organize a halal culinary product campaign program for consumers and MSME players in Pontianak City. Awareness and knowledge of the importance of halal certification is still low, the difficulty and complexity of accessing information on halal certification services, and the low knowledge of production processes that are not in accordance with halal standards due to the limited knowledge of MSME actors. Government policy through Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee and amended to Law Number 11 of 2020 concerning Job Creation, especially the article on the obligation of MSMEs to have halal certificates for processed products. For Muslim consumers, halal culinary products are an important need because of the belief that the food they consume must be halal and thayyib. Many culinary products that do not qualify as halal process raise doubts and rejection from Muslim consumers. The purpose of this service activity is to increase the understanding of consumers and MSME players about halal standards in ingredients and food production processes, obtain information on procedures for obtaining halal certification and expand MSME marketing opportunities for halal culinary products both in national and international markets.

Keywords: Halal Culinary, Halal Certification, MSMEs.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) bidang kuliner di Kota Pontianak terus berkembang pesat. Dari total 60.000 pelaku UMKM di Kota Pontianak, hampir 70% adalah pelaku UMKM yang bergerak di bidang kuliner. Data dari Kemenparekraf menunjukkan bahwa subsektor kuliner menjadi penyumbang terbesar Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia, yaitu sebesar Rp 455,44 triliun atau sekitar 41 persen dari total PDB ekonomi kreatif pada tahun 2020.

Pontianak merupakan kota multicultural dengan berbagai latar belakang budaya dan agama, dapat menjadi pusat pengembangan industri kuliner yang berpotensi untuk pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Pontianak memiliki mayoritas penduduk beragama Islam, oleh karena itu kebutuhan terhadap produk halal seharusnya didukung oleh jaminan halal (Agus, 2017). Sementara, produk kuliner yang beredar dan dijual di Pontianak tidak semuanya telah terjamin kehalalannya, sebagian masyarakat (konsumen dan pelaku UMKM) umumnya mempersepsikan halal berdasarkan bahan baku yang digunakan saja, tetapi proses dan peralatannya belum diperhatikan.

Kepemilikan sertifikasi halal bagi pelaku UMKM kuliner dapat memperluas pangsa pasar mereka, tidak hanya menjangkau konsumen muslim tetapi juga menarik perhatian wisatawan muslim lokal maupun internasional (Budiman, 2022; Faridah, 2019). Hal ini dikarenakan permintaan produk halal terus meningkat dari tahun ke tahun. Selain itu, sertifikasi halal dapat menjadi nilai tambah guna meningkatkan daya saing produk UMKM (Warto & Samsuri, 2020). Dalam rangka meningkatkan kesadaran pelaku UMKM akan pentingnya sertifikasi halal, kampanye produk kuliner halal di Pontianak dapat menjadi solusi yang efektif.

Tim pengabdian FEB UPB bermitra dengan Majelis Taklim Al-Kautsar, berkolaborasi menyelenggarakan program kampanye produk kuliner halal bagi konsumen dan pelaku UMKM di Kota Pontianak. Dalam pengabdian ini, akan dilakukan sosialisasi untuk memberikan pemahaman tentang tata cara mengenai produksi kuliner halal yang sesuai dan kebutuhan sertifikasi halal. Dengan semakin bertumbuhnya kesadaran masyarakat akan kebutuhan makanan halal, pelaku UMKM yang tergabung dalam Majelis Taklim Al-Kautsar dapat memanfaatkan peluang pasar yang luas dan meningkatkan daya saing mereka.



Gambar 1. Koordinasi dengan Mitra

Analisis situasi menunjukkan anggota Majelis Taklim Al-Kautsar terdiri dari beberapa pelaku UMKM bidang kuliner dan konsumen. Sebagian besar pelaku usaha tersebut belum memiliki jaminan sertifikasi halal dikarenakan kurangnya pemahaman dan akses informasi dalam pengurusan sertifikasi halal, serta ketersediaan anggaran untuk sertifikasi. Sebagian besar pelaku UMKM menganggap proses pengurusan sertifikasi halal masih dipersepsi rumit dan mahal.

Masyarakat sebagai konsumen juga belum terlalu memperhatikan sertifikat halal tersebut ketika membeli produk makanannya, padahal makanan halal adalah suatu keharusan agar dapat menjadi berkah sesuai aturan dan syariah islam. Untuk itu, diperlukan peran perguruan tinggi sebagai fasilitator guna mensosialisasikan kebijakan pemerintah tentang kemudahan sertifikasi halal bagi UMKM dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pemahaman produk halal tersebut dalam kehidupan sehari-hari sesuai tuntunan nabi Muhamad SAW (Hosen, 2008; Sari, 2019).

METODE

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari (Prasetyo et al., 2023):

1. Tahap survey

Tahapan ini dimulai dengan kunjungan dan sesi diskusi awal dengan pengurus Majelis Taklim Al-Kautsar. Tim pengabdian juga melakukan kunjungan dan wawancara kepada anggota Majelis Taklim Al-Kautsar yang memiliki usaha bidang kuliner.

2. Tahap kampanye edukasi dan sosialisasi halal produk kuliner

Tahapan ini direncanakan dengan materi kampanye antara lain:

- Evaluasi awal tingkat pemahaman tentang standar halal terhadap konsumen dan pelaku UMKM di Kota Pontianak.
- Sosialisasi pemahaman tentang standar halal dan sertifikasi halal kepada konsumen dan Pelaku UMKM di Kota Pontianak.

3. Tahap evaluasi

Tahapan ini dilakukan sebanyak dua kali yaitu saat survey awal (*pre-test*) dan saat kegiatan

telah terlaksana (*post-test*). Pada penilaian pertama (*pre-test*) untuk mengetahui tingkat kedalaman pengetahuan yang dimiliki peserta yaitu konsumen dan pelaku UMKM tentang halal dan sertifikasi halal. Kemudian, setelah pelaksanaan sosialisasi dilakukan *post-test* untuk menilai seberapa baik pemahaman peserta tentang halal dan sertifikasi halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 26 Januari 2024 berlokasi di Masjid Arraifiul A'laa, Jalan Rasuna Said, Tanjung Hulu, Pontianak. Peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebanyak 77 konsumen dan 30 pelaku UMKM yang tergabung dalam Majelis Taklim Gabungan Pontianak Timur. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, program kegiatan yang dilaksanakan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan edukasi kepada konsumen dan pelaku UMKM tentang standar standar halal proses produksi makanan dan pengurusan sertifikasi halal.
2. Penyediaan informasi dan layanan sertifikasi halal bagi pelaku UMKM.
3. Peningkatan kesiapan proses produksi sesuai dengan standar halal bagi pelaku UMKM.



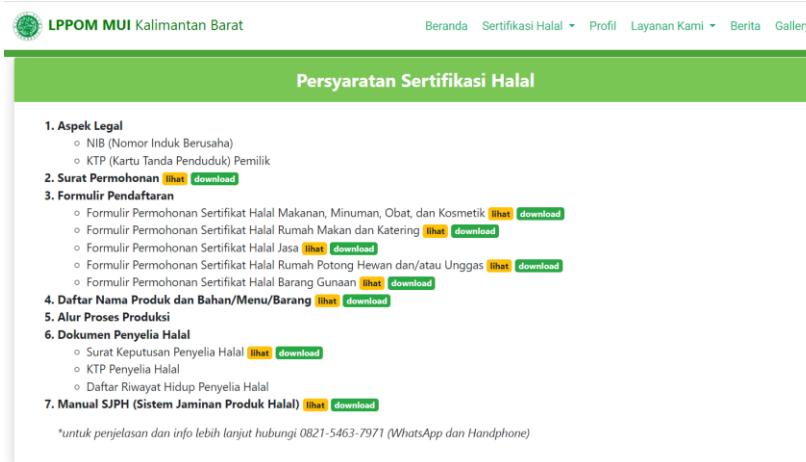
Gambar 2. Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi dalam bentuk sosialisasi. Metode ceramah dan diskusi dipilih untuk menyampaikan teori tentang standar halal dalam proses produksi, serta menanamkan konsep-konsep halal sesuai syariat Islam. Konsep-konsep halal disosialisasikan kepada konsumen dan pelaku UMKM berupa halal secara sifat yang disampaikan oleh Ustadz Chaidir Umar dan halal secara zat yang disampaikan oleh Ibu Chelsy Arta. Narasumber dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah penggiat halal dari Komunitas Muslim Indonesia (KMI) yang tergabung dalam Gerakan Sadar Halal (GSH). Dalam kegiatan ini dilakukan edukasi kepada konsumen dan pelaku UMKM tentang konsep halal secara komprehensif mulai dari hewan yang halal untuk dikonsumsi dan cara penyembelihan hewan, memilih bahan-bahan makanan halal dan pengolahan makanan halal, serta jaminan sertifikasi halal dari Lembaga terpercaya untuk memastikan kehalalan suatu produk.



Gambar 3. Materi Kuliner Halal

Kegiatan kepada masyarakat ini juga memberikan sosialisasi kepada pelaku UMKM untuk meningkatkan kesadaran pentingnya memiliki sertifikasi halal dan membantu pelaku UMKM dalam mengurus sertifikasi halal. Tim pengabdian memberikan penyediaan informasi dan layanan pengurusan sertifikasi halal dengan menggandeng Komunitas Muslim Indonesia (KMI). Layanan sertifikasi halal untuk wilayah Kalimantan Barat diakses melalui <https://halalmuikalbar.or.id/>.



Gambar 4. Layanan Sertifikasi Halal

Akses layanan informasi pengurusan sertifikasi halal dapat membantu pelaku UMKM dalam meningkatkan daya saing produk mereka dipasaran. Kegiatan ini juga dapat membantu masyarakat dalam mendapatkan informasi yang akurat dan terpercaya tentang sertifikasi halal, serta terciptanya ekosistem halal yang kondusif di Kota Pontianak.

Keberhasilan program kegiatan kampanye kuliner halal dilihat dari meningkatnya pemahaman konsumen dan pelaku UMKM tentang standar halal proses produksi makanan dan akses informasi layanan halal. Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung, tim pengabdian membagikan pre-test menggunakan kuesioner kepada 107 peserta untuk mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman mengenai konsep halal. Hasil pre-test menunjukkan 85% peserta memiliki pengetahuan dan pemahaman konsep halal, sedangkan 15% peserta belum memiliki pengetahuan dan pemahaman konsep halal.

Evaluasi dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa post-test menggunakan kuesioner kepada 107 peserta setelah mendapatkan edukasi dan sosialisasi mengenai konsep halal dan akses layanan sertifikasi halal. Hasil post-test menunjukkan 97% peserta memahami konsep halal dan 3% peserta belum memahami konsep halal. Dari hasil evaluasi tersebut dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman konsep halal kepada konsumen dan pelaku UMKM sebanyak 12% dari kondisi sebelum dan setelah mengikuti kegiatan Kampanye Kuliner Halal.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian berupa sosialisasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa banyak konsumen atau pelaku UMKM yang masih belum memahami tingkatan kejelasan halal dan haram yang ditetapkan secara tegas dalam Al Qur'an dan Sunnah. Oleh sebab itu, sosialisasi ini sangat membantu konsumen dan pelaku UMKM untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran halal dari segi bahan baku dan proses. Selain itu, memberikan akses layanan informasi pengurusan sertifikasi halal kepada pelaku UMKM dalam meningkatkan daya saing produk mereka dipasaran.

SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian berupa sosialisasi yang telah dilakukan terdapat saran yaitu dapat memperluas jangkauan edukasi dan sosialisasi halal produk kepada masyarakat dan pelaku UMKM di Kalimantan Barat dan melakukan pendampingan intensif kepada pelaku UMKM dalam pengurusan sertifikasi halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada semua civitas akademik Universitas Panca Bhakti yang telah memberikan dukungan kepada kami untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat serta kepada mitra Majelis Taklim Al-Kautsar dan Komunitas Muslim Indonesia (KMI) yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk berkolaborasi dalam mengkampanyekan produk kuliner halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, P. A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 1(1), 150–165. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>
- Budiman, R. (2022). Pemetaan Wisata Kuliner Halal Di Wilayah. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 2(1), 72–80.
- Dr. Ir. H. M.N Hosen, M. S. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal, 1–78.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68–78.
- Joko Prasetyo, T., Ciptawaty, U., Aida, N., Ekonomi Pembangunan, J., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). Pendampingan UMKM Memperoleh Sertifikat Halal Di Provinsi Lampung. *Community Development Journal*, 4(4), 8490–8495.
- Sari, D. I. (2019). Perlindungan Hukum Atas Label Halal Produk Pangan Menurut Undang-Undang Repertorium : Jurnal Ilmiah Hukum Kenotariatan, 7(1), 1. <https://doi.org/10.28946/rpt.v7i1.264>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almal.v2i1.2803>