



PELATIHAN SERTIFIKASI BALAI BESAR POM DAN HALAL BAGI POKLAHSAR RUMAH LELE ATHALLAH SERTA SIVITAS AKADEMIK UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN

BPOM and Halal Center Certification Training for Poklahsar Rumah Lele Athallah and Academic Civitas University of South Sumatera

Guttifera, Selly Ratna Sari* , Rani Ria Rizki, Egi Yovandre

Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Selatan

Jalan Jenderal Sudirman, Pahlawan, Kota Palembang Sumatera Selatan 30128

*Alamat Korespondensi : sellyratnasari@uss.ac.id

(Tanggal Submission: 13 Desember 2022, Tanggal Accepted : 20 Maret 2023)



Kata Kunci :

BPOM, Halal, Keamanan pangan

Abstrak :

Pelaku Usaha (UMKM) harus memperhatikan persyaratan keamanan di sepanjang rantai pasok agar masyarakat terjamin kesehatan dan keamanannya saat mengkonsumsi produk. Setiap konsumen muslim akan memperhatikan kehalallan suatu produk sebelum dikonsumsi, bahkan menjadi kebutuhan yang wajib. Salah satu permasalahan yang membuat daya saing UMKM masih rendah terbatasnya kemampuan para pelaku usaha terdaftar dalam BPOM dan Halal pada kemasan produk. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan Standar Keamanan Produk komersil bersertifikasi BPOM dan Halal. Kegiatan pelatihan dilakukan di Kampus C universitas Sumatera Selatan, Jakabaring, Banyuasin, Sumatera Selatan. Hasil dari Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pendaftaran dalam mengurus izin edar BPOM dan pelatihan persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi Halal pada produk para pelaku UMKM. Kegiatan yang dilaksanakan pada saat pelatihan dihadiri 50 peserta yang terdiri dari Dosen Universitas Sumatera Selatan, anggota pohlaksar rule athallah dan mahasiswa Universitas Sumatera Selatan. Kesimpulan yang diperoleh adalah kegiatan pelatihan sertifikasi BPOM dan sertifikasi Halal dapat menambah pengetahuan para pelaku usaha Poklarsar Rule Athallah, serta mengetahui tentang produk yang diproduksi tidak boleh menyerupai sesuatu yang berbau haram, baik penamaan maupun bahan yang digunakan.

Key word :

BPOM, Halal, Food Safety

Abstract :

Business Actors (Micro, Small and Medium Enterprises) must pay attention to safety requirements along the supply chain so people are guaranteed health



and safety when consuming products. Every Muslim consumer will pay attention to the halalness of a product before consumption, even becoming a mandatory necessity. One of the problems that makes the competitiveness of Micro, Small and Medium Enterprises is still low, the limited ability of business actors to be registered in BPOM and Halal on product packaging. This community service activity aims to improve the Safety Standards of commercial products certified by BPOM and Halal. Training activities were carried out at Campus C of the University of South Sumatra, Jakabaring, Banyuasin, South Sumatra. The results are registration training in managing BPOM distribution permits and training on the requirements to obtain Halal certification on the products of Micro, Small and Medium Enterprises actors. The activities carried out during the training was attended by 50 participants consisting of Lecturers at the University of South Sumatra, members of the pohlaksar rule athallah and students of the University of South Sumatra. The conclusion obtained is that BPOM certification training activities and Halal certification can increase the knowledge of Poklaksar Rule Athallah business actors, and knowing about the products produced must not resemble something that haram, both naming and materials used.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Guttifera., Sari, S.R., Rizki, R. R., & Yovandre, E. (2023). Pelatihan Sertifikasi Balai Besar Pom Dan Halal Bagi Poklaksar Rumah Lele Athallah Serta Sivitas Akademik Universitas Sumatera Selatan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 251-257. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.876>

PENDAHULUAN

Pangan pada dasarnya merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling dasar memenuhi kebutuhan sehari-hari dan pemenuhannya merupakan hak asasi manusia. Menurut (Charity, 2017), dalam Undang-Undang Dasar 1945 Pasal 27 ayat 2 dinyatakan manusia mempunyai hak untuk mengkonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi nilai gizi yang terdapat pada label pangan olahan harus mencantumkan Nilai Gizi dan Zat Nongizi Pangan Olahan sesuai dengan

Setiap orang juga berhak untuk memperoleh pangan yang aman bermutu bergizi dan menyehatkan. Untuk melindungi suatu produk dari kerusakan sesuai dengan standar peraturan BPOM No.31 tahun 2018 tentang label pangan olahan maka kemasan memiliki peran yang sangat penting pada produk yang dihasilkan. Adanya kemasan pangan berperan memproteksi dan memudahkan produk sehingga pangan menjadi lebih aman dari kerusakan yang disebabkan oleh mikroba, bahan kimia, dan faktor fisik (Seftiono *at al.*, 2022).

Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021 menjelaskan tentang perubahan atas peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan dalam Pasal (5) wajib memuat keterangan paling sedikit mengenai Nama Produk, Daftar Bahan yang Digunakan, Berat Bersih atau Isi Bersih, Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi, Halal Bagi yang Dipersyaratkan, Tanggal dan Kode Produksi, Keterangan Kadaluarsa, Nomor Izin Edar, dan Asal Usul Bahan Pangan Tertentu.

Selain itu bagi setiap konsumen kehalallan suatu produk menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen terutama konsumen muslim. Indonesia menjadi pasar konsumen muslim yang sangat besar. Oleh karena itu, jaminan akan produk halal menjadi suatu hal yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara. Industri pangan saat ini, pengolahan bahan pangan telah diolah melalui berbagai teknik dan metode pengolahan baru dengan memanfaatkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Besarnya industri pangan membuat kekhawatiran dalam menghadapi perdagangan bebas tingkat regional, internasional, dan global, Indonesia sedang dibanjiri

produk pangan dan produk lainnya yang mengandung atau terkontaminasi unsur haram (Charity, 2017). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJP).

Sertifikat BPOM dan sertifikat Halal sangat penting bagi UMKM. Dengan adanya label BPOM dan Halal, menandakan bahwa produk UMKM tersebut memiliki status yang sudah terjamin dari BPOM dan Halal. Selain itu juga membantu para pelaku UMKM dalam memasarkan produk, sehingga konsumen dan calon konsumen lebih merasa aman dan percaya untuk mengkonsumsi. Adapun tujuan dan manfaat kegiatan pelatihan sertifikasi BPOM dan halal adalah agar membantu para UMKM khususnya Sumatera Selatan dapat menambah pengetahuan untuk membuat sertifikasi BPOM dan Halal pada produk mereka, sehingga manfaatnya menambah nilai jual dan keamanan produk yang diproduksi.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada Tanggal 15 Oktober 2022, di Gedung Serba Guna Kampus C Jakabaring, Universitas Sumatera Selatan. Kegiatan berlangsung dari mulai pukul 08.00 sampai dengan pukul 14.00 WIB.

Sasaran Mitra

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilaksanakan secara interaktif yang dibagi dalam 2 materi dan disampaikan oleh dua pemateri. Pelatihan diawali dengan koordinasi dan sosialisasi kepada calon pelatihan (mitra) sehingga mereka siap melaksanakan pelatihan.

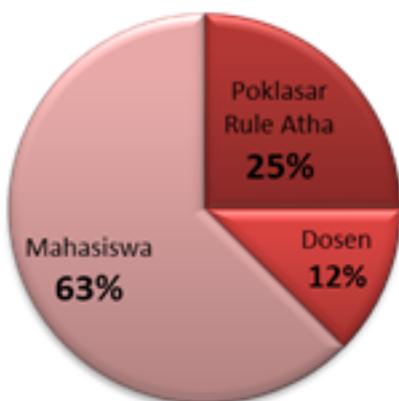
Metode Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan yaitu pelatihan dengan beberapa tahap, antara lain:

- Tahap pertama pemaparan materi mengenai standar keamanan produk komersil dan tahapan para pelaku usaha/UMKM (Poklasar Rule Athallah) dalam membuat sertifikasi BPOM oleh Pemateri Kepala BPOM Palembang, setelah pemaparan materi dilakukan diskusi dan tanya jawab oleh peserta Poklasar Rule Athallah, mahasiswa dan Dosen Universitas Sumatera Selatan.
- Tahap kedua pemaparan materi mengenai standar keamanan produk komersil dan tahapan Poklasar Rule Athallah dalam membuat sertifikasi Halal oleh Direktur LPPOM MUI Palembang, pemateri memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal, serta persyaratan apa saja yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikat Halal termasuk juga didalamnya adalah mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal yang diadakan oleh LPPOM. Setelah pemaparan materi dilakukan tanya jawab oleh pelaku usaha/UMKM, mahasiswa dan Dosen universitas Sumatera Selatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta pelatihan berjumlah kurang lebih 50 orang berasal dari Poklasar Rule Athallah, mahasiswa dan Dosen Universitas Sumatera Selatan. Diagram persentase peserta pelatihan dengan bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Peserta

Berdasarkan data kehadiran peserta pelatihan sertifikat BPOM dan Halal adalah, sebanyak 25% dari Poklasar Rule Athallah, 63% dari mahasiswa, dan 12% dari Dosen Universitas Sumatera Selatan. Peserta pelatihan dan pemateri dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Peserta dan Pemateri

Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan. Pada tahap pelatihan, yang dilakukan adalah pemaparan materi oleh pemateri pertama dari Kepala BPOM Palembang mengenai peraturan BPOM tentang label pangan olahan, bahwa untuk menjamin keamanan dan kesehatan masyarakat terhadap pangan olahan melalui informasi sebagaimana tercantum dalam label pangan olahan (Lestari, 2020). Dijelaskan bahwa pada pembuatan label pangan olahan wajib membuat keterangan paling sedikit mengenai: Nama Produk, Daftar bahan yang digunakan, Berat bersih atau isi bersih, Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, Halal bagi yang dipersyaratkan, Tanggal dan kode produksi, Keterangan kadaluarsa, Nomor izin edar, dan Asal usul bahan pangan tertentu.

Setelah pemaparan materi BPOM selanjutnya ada tanya jawab berdasarkan materi yang sudah disampaikan. Salah satu pertanyaan mengenai BPOM dan langsung dijawab oleh pemateri, pertanyaan dan jawaban sebagai berikut:

- Penanya 1 : Mengapa Produk dari Luar Negeri itu bisa masuk di Indonesia dengan mudah, apakah itu sudah BPOM?
- Jawab : Karena produk dari luar negeri itu ada ketentuannya, juga sudah melalui prosedur di negaranya, apabila masuk ke Indonesia pihak BPOM dan halal di Indonesia akan kroscek dengan melihat persyaratan-persyaratan yang berlaku.

Penanya 2 : Usaha berjalan yang memproduksi makanan sejenis kue kering dalam kemasan plastik dan kue basah, apakah harus mendaftarkan kehalallannya karena kue tersebut tidak tahan lama dalam waktu yang sudah ditentukan.

Jawab : Usaha dalam bidang skala rumahan / memproduksi kue baik Aitu kue kering / kue basah akan lebih baik jika didaftarkan, karena akan menjamin kehalallannya.

Berdasarkan tanya jawab diatas BPOM sangat penting untuk menjamin mutu serta kepercayaan pelanggan terhadap produk yang di edarkan (Adhi et al., 2015; Ntjatrijani 2021). Sesuai dengan aturan pemerintah Pasal 1 Angka 15 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 30 Tahun 2017 Tentang Pengawasan pada obat dan makanan. Pemasukan Obat dan Makanan ke Dalam Wilayah Indonesia. Sehingga konsumen berhak atas produk yang mereka konsumsi. Terjadi kebocoran perdagangan tanpa izin edar melalui aplikasi belanja online (Sagita & Saputra 2022). Pemaparan materi dan tanya jawab materi sertifikasi BPOM antara peserta dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan materi dan tanya jawab sertifikasi BPOM

Tahapan selanjutnya adalah pelatihan mengenai sertifikasi Halal. Beberapa materi disampaikan terkait kategori produk yang layak mendapatkan atau dapat lolos dalam persyaratan sertifikasi halal. Menurut (Nukeriana, 2018), Produsen yang akan mengajukan sertifikat halal pada produknya, maka terlebih dahulu harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Setelah pemaparan materi selanjutnya ada tanya jawab berdasarkan materi BPOM dan Halal yang sudah disampaikan. Salah satu pertanyaan langsung dijawab oleh pemateri, pertanyaan dan jawaban sebagai berikut:

Penanya 1 :berdasarkan materi yang disampaikan bahwasanya produk tidak boleh menyerupai Babi dan Anjing serta nama-nama setan, nah apakah nama produk yang berbau kedewasaan seperti “Bihun Bikini” bisa diberi label halal?

Jawab :Saat ini ketentuan untuk nama yang di sebutkan belum ada yang mengikat kecuali seperti produk yang menyerupai Babi, Anjing, nama-nama Setan.

Penanya 2 : Huruf Arab di label, contoh nya di ice cream itu bagaimana prosedur mendapatkan label Halal yang bertuliskan dari huruf arab tersebut?

Jawab : Setiap negara ada label halalnya karena sekitar 48 negara yang memiliki jenis huruf arab itu.

Label halal sangat penting bagi sebuah produk, dalam pembuatan sertifikasi halal pada suatu produk maka, harus berstandar kaidah syariah dan juga harus melalui penelitian terlebih dahulu. Hal tersebut agar terjamin kesehatan serta manfaatnya yang baik untuk dikonsumsi manusia (Rahayuningsih & Ghozali 2021; Wardo & Samsuri, 2020). Selama pelatihan pembicara menegaskan kepada Poklasar Rule Athallah, Mahasiswa dan juga Dosen bahwasanya produk yang dihasilkan memiliki sertifikat halal akan memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi persyaratan halal menurut kaidah islam dan akan memberikan kenyamanan kepada konsumen (Aisyah et al., 2020) Dokumentasi pemaparan materi dan tanya jawab materi sertifikasi Halal dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemaparan materi dan tanya jawab sertifikasi Halal

Kegiatan setelah pelatihan yang dilakukan peserta pelatihan memperoleh sertifikat penghargaan sebagai peserta, serta menambah wawasan bagi pelaku usaha Poklasar Rule Athallah, yang mana nantinya dapat diterapkan untuk produk olahan yang mereka produksi. Selain itu menambah wawasan bagi mahasiswa dan dosen yang mana materi tersebut juga terdapat di salah satu materi perkuliahan. Pemberian materi memberikan pemahaman kepada peserta dan begitupun dengan praktek secara langsung (Sari et al., 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan sertifikasi BPOM dan sertifikasi Halal dapat menambah pengetahuan para pelaku usaha Poklasar Rule Athallah cara memperoleh ataupun persyaratan untuk memperoleh sertifikasi BPOM dan Halal, serta mengetahui tentang produk yang diproduksi tidak boleh menyerupai sesuatu yang berbau haram, baik penamaan maupun bahan yang digunakan.

Pelaku usaha Poklasar Rule Athallah sebaiknya segera mengupgrade membuat sertifikasi BPOM dan mempertahankan sertifikasi Halal pada produk yang sudah diproduksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dalam program matching fund dalam pendanaan kegiatan ini. Terima kasih kepada Universitas Sumatera Selatan terutama fakultas pertanian prodi ilmu perikanan dalam mendukung kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, S., Lukman, & Feri, K. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 152–156.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tentang Label Pangan Olahan. Jakarta (ID).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2021. Peraturan Bdan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Makanan. Jakarta (ID).

- Debbi, N. (2018). Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. *Jurnal Qiyas*, 3(1), 154-166.
- Eka, R., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(01), 135-145.
- Elda, M. S., & Arikha, S. (2022). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Makanan Impor Tanpa Izin Edar yang Dijual Melalui Aplikasi Shopee. *AJUDIKASI : Jurnal Ilmu Hukum*, 6(1): 73-88.
- Esy, N. A., Maretha I. P., & Didik, W. (2020). Pelatihan Sertifikasi Halal Sebagai Strategi Membangun Kepercayaan Konsumen Bagi Masyarakat Desa Gadingkulon, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*. 4(2), 103-108.
- Hermawan, S., Abrahan, W., & Irfan, I. G. (2022). Pendampingan Regulasi Kemasan Pangan Secara Daring Bagi UMKM di Desa Wisata Provinsi Bali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 13-22.
- May, L. C. (2017). Jaminan Produk Halal di Indonesia (*Halal Products Guarantee in Indonesia*). *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1): 99-108.
- Rinitami, N. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 4(1), 12-28.
- Scabra, A. R., & Setyowati, D. N. (2019). Peningkatan Mutu Kualitas Air Untuk Pembudidaya Ikan Air Tawar di Desa Gegerung Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Insani*, 6(3), 261-269.
- Selly, R. S., Elmeizy, A., Guttifera., Raudhathus, S., Rizki, E. P., Donny, P., & Safitri. (2022). Peningkatan Pemahaman Siswa SMA N 1 dan SMA N 10 Tentang Morfologi, Budidaya Ikan Serta Komposisi Gizi Ikan di Desa Sugai Dua. *Buguh : Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 2(3), 68-73.
- Selly, R. S., Leila, K., & Maya, K. (2022). Metode Alternatif Pengeringan Produk Perikan di Desa Kuala Sungai Pasit. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 71-75.
- Tri, R. P. L. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-masalah Sosial*. 11(1), 57-72.
- Warto, & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Impikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112.