

Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta

Khamidinal*, Didik Krisdiyanto, Sudarlin, Irwan Nugraha, Enderuji Sedyadi

Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia

Email*: khami_06@yahoo.com

Abstrak. *Persaingan antara pelaku usaha yang semakin ketat akibat interaksi global menuntut setiap UKM (Usaha Kecil Menengah) sektor pangan harus lebih kreatif dan cermat dalam memasarkan produk mereka. Salah satu yang menjadi isu penting dalam persaingan global produk UKM sektor pangan adalah kenyamanan konsumen, khususnya konsumen muslim yang menuntut kehalalan suatu produk pangan. Oleh karena itu, pemerintah dan pihak terkait harus aktif memberikan penyuluhan terkait dengan sertifikat halal suatu produk. Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga sebagai lembaga pendidikan tinggi yang core studinya fokus pada integrasi-interkoneksi sains-keislaman mewujudkan perannya dalam bentuk kegiatan penyuluhan proses sertifikasi halal hasil penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) yang disampaikan kepada UKM anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” di Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. Kegiatan ini merupakan langkah awal yang diikuti dengan kegiatan pendampingan, pembinaan, dan pengawasan bagi kelompok UKM tersebut guna meningkatkan pendapatan mereka. Materi penyuluhan meliputi manfaat dan proses sertifikasi halal suatu produk, khususnya produk RPA, serta materi mengenai teknik penyembelihan ayam potong yang sehat dan halal sesuai dengan syariat Islam. Peserta memperoleh pengetahuan baru dan motivasi dalam mengembangkan UKM mereka. Jika produk mereka dilengkapi dengan sertifikat halal, maka wilayah pemasaran produk mereka dapat diperluas hingga ke hotel dan rumah makan. Ini sangat memungkinkan karena Yogyakarta merupakan kota wisata yang memiliki banyak hotel dan rumah makan. Sebanyak 7 RPA bersedia mengurus sertifikat halal untuk produk mereka pada gelombang pertama bulan Maret 2015, sementara RPA yang lain menyusul pada gelombang kedua. Mereka didampingi oleh Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga hingga memperoleh sertifikat tersebut dari LPPOM-MUI. Selanjutnya, Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga bersama dengan LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta akan melakukan pengawasan dalam pelaksanaan jaminan halal masing-masing RPA yang telah memiliki sertifikat halal.*

Kata kunci: UKM, Persaingan Global, Rumah Potong Ayam (RPA), Sertifikat Halal.

A. Pendahuluan

Penetapan tahun 2015 sebagai tahun pelaksanaan MEA (Masyarakat Ekonomi Asia) menjadi titik penting bagi pelaku UKM (Usaha Kecil Menengah) untuk lebih giat meningkatkan mutu produk dan layanan mereka. Hal tersebut merupakan konsekuensi semakin ketatnya persaingan antar pelaku usaha akibat interaksi global antar-produsen, antar-konsumen, serta antar-produsen dan konsumen, khususnya di wilayah Asia Tenggara. Konsekuensinya, pelaku UKM yang tidak kreatif dan cermat dalam

mengembangkan produknya dapat ditinggalkan oleh banyak konsumen yang lebih lanjut mengancam keberlanjutan UKM tersebut.

Untuk mengatasi hal tersebut, UKM, khususnya di Indonesia harus mendapatkan perhatian khusus dalam upaya meningkatkan mutu produk dan layanan mereka. Upaya tersebut merupakan salah satu tanggung jawab perguruan tinggi sebagai wujud pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi. Upaya yang dapat dilakukan perguruan tinggi sebagai wujud tanggung jawabnya adalah pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang berorientasi pada pembinaan kelompok UKM, khususnya UKM yang bidang usahanya terkait dengan kompetensi perguruan tinggi tersebut.

Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak di bidang sains kimia memiliki visi memadukan konsep sains kimia dengan konsep keislaman. Untuk visi tersebut, kegiatan-kegiatan Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga senantiasa terkait dengan upaya integrasi-interkoneksi sains keislaman, termasuk dalam pelaksanaan kegiatan PkM.

Terkait dengan pembinaan UKM, program PkM Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga diwujudkan dalam bentuk sosialisasi, pendampingan, dan pembinaan jaminan halal produk UKM, khususnya yang terkait dengan produk pangan. Salah satu bentuk kegiatan yang telah dilaksanakan adalah penyuluhan proses sertifikasi halal hasil penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) yang disampaikan kepada UKM anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” di Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. Kegiatan ini merupakan langkah awal yang diikuti dengan kegiatan pendampingan dan pembinaan bagi kelompok UKM tersebut guna meningkatkan mutu produknya, khususnya mutu yang terkait dengan jaminan halal.

Jaminan halal merupakan faktor penting dalam memasarkan produk suatu UKM. Wilayah pemasaran yang semakin global menyebabkan konsumen suatu produk semakin heterogen. Konsumen yang heterogen menuntut kondisi produk yang sesuai dengan keinginan dan kriteria mereka. Salah satu kriteria yang sangat penting bagi konsumen adalah jaminan halal produk yang akan mereka beli. Kriteria ini merupakan tuntutan konsumen, khususnya yang beragama Islam.

Oleh karena itu, banyak perusahaan makanan dan produk pangan yang berupaya mencantumkan sertifikat halal pada produk mereka. Upaya ini tidak hanya dilakukan oleh perusahaan yang dijalankan oleh atau di komunitas muslim, tapi juga telah dilakukan oleh perusahaan yang dijalankan oleh atau di komunitas nonmuslim. Berbagai lembaga sertifikasi halal, baik milik pemerintah maupun swasta telah didirikan di beberapa negara nonmuslim seperti di Singapura, Jepang, Australia, Selandia Baru, Thailand, dan lain-lain. Hasilnya, produk mereka dapat diterima oleh banyak konsumen di negara-negara mayoritas muslim seperti di Indonesia, Malaysia, Asia Selatan, dan Timur Tengah (Qureshi *et al.*, 2012).

Tidak hanya pada konsumen muslim, ketertarikan signifikan juga terjadi pada konsumen nonmuslim terhadap produk makanan yang bersertifikasi halal (Hanzaee dan Ramezani, 2011). Banyak hal yang menyebabkan ketertarikan konsumen nonmuslim tersebut, khususnya terhadap daging sembelihan. Salah satunya karena jaminan halal daging sembelihan tidak hanya berdasarkan ritual saat penyembelihan tapi juga memperhatikan faktor kesehatan dan kelayakan daging, kebersihan, dan umur hewan yang disembelih. Faktor-faktor tersebut meningkatkan nilai jual produk ternak bersertifikasi halal (Rezai *et al.*, 2010).

Menanggapi kondisi pasar yang demikian, UKM di Indonesia khususnya yang bergerak di bidang pangan harus aktif pula melaksanakan jaminan halal bagi produk mereka. Hal inilah yang ingin diwujudkan oleh Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga dengan cara melaksanakan penyuluhan proses sertifikasi halal hasil penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) sebagaimana telah disebutkan di atas.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada pelaku UKM mengenai manfaat sertifikat halal produk sembelihan serta proses yang ditempuh untuk memperoleh sertifikat tersebut. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mendorong pemilik UKM agar segera menerbitkan sertifikat halal bagi produk mereka. Untuk tujuan terakhir ini, Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga akan mendampingi

beberapa UKM hingga dapat memiliki sertifikat tersebut dari LPPOM-MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika – Majelis Ulama Indonesia).

Manfaat penting dari kegiatan ini adalah peningkatan pendapatan peternak ayam potong di Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. Di Dusun ini, sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani buah Salak dan peternak ayam potong. Usaha ternak mereka telah berkembang cukup besar hingga memiliki kelompok ternak sendiri yang bernama Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi”.

Namun, wilayah pemasarannya hingga saat ini masih bersifat lokal yang melingkupi konsumen rumah tangga. Produk mereka belum dipasarkan hingga level rumah makan dan hotel. Hal ini disayangkan karena Yogyakarta sebagai kota wisata memiliki banyak rumah makan dan hotel. Tentunya, memasarkan produk hingga level rumah makan dan hotel dapat meningkatkan pendapatan mereka. Hanya saja, untuk meningkatkan pemasaran hingga level rumah makan dan hotel, produk mereka harus memiliki jaminan halal. Jaminan halal tersebut berupa sertifikat halal yang dikeluarkan oleh lembaga resmi di Indonesia yakni LPPOM-MUI.

Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan ini melibatkan auditor dari LPPOM-MUI, yakni auditor halal dari LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta. Selanjutnya, kegiatan pendampingan, pembinaan, dan pengawasan UKM yang telah memiliki sertifikat halal akan dilakukan Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga bersama LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta. Harapannya, kegiatan ini dapat dikembangkan pada sektor dan UKM yang lain.

B. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi tahapan beberapa tahapan kegiatan antara lain, tahap sosialisasi, tahap pendampingan, tahap penerbitan sertifikat, tahap pengawasan, dan tahap evaluasi.

Tahap sosialisasi

Tahap sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015 dalam bentuk penyuluhan. Sebagai tahap awal, tahap ini meliputi penyampaian hal-hal yang terkait dengan manfaat dan proses sertifikasi halal produk pangan, khususnya produk Rumah Potong Ayam (RPA).

Pada acara tersebut, penyuluh menyampaikan bahwa sertifikat halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam (LPPOM-MUI, 2015). Sertifikat tersebut merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal sesuai gambar 1 pada kemasan suatu produk. Pencantuman label halal tersebut bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan sehingga dapat meyakinkan konsumen, khususnya konsumen muslim.



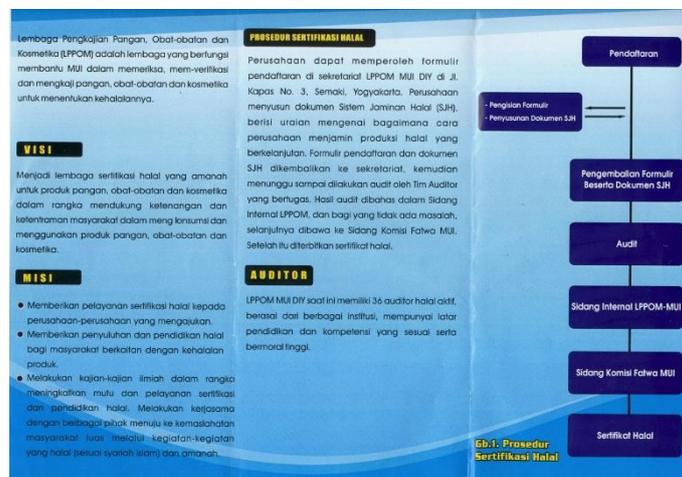
Gambar 1. Label halal yang dicantumkan untuk produk yang bersertifikat halal. Sumber gambar: <http://www.halalmui-dki.org/wp-content/uploads/2014/10/Logo-Halal-MUI-official.jpg>

Setiap produsen atau UKM yang ingin mengajukan sertifikasi halal untuk produknya harus mengisi formulir yang telah disediakan LPPOM-MUI. Setelah diisi lengkap, formulir tersebut dikembalikan ke kantor LPPOM-MUI dilengkapi dengan dokumen Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diuraikan dalam

buku panduan halal beserta prosedur baku produksi. Dokumen-dokumen tersebut harus lengkap dan benar karena merupakan syarat pembuatan sertifikat.

Jika dokumen tersebut lengkap dan benar, maka LPPOM-MUI akan mengirim tim auditor ke lokasi untuk mencocokkan dan memeriksa sistem jaminan halal di perusahaan tersebut. Sebaliknya, jika dokumen tersebut belum lengkap dan benar, maka seluruh berkas pengajuan akan dikembalikan agar dapat dilengkapi lagi. Laporan tim auditor akan dibahas pada sidang internal LPPOM-MUI. Jika memenuhi syarat halal, maka sertifikat halal akan diproses dalam sidang komisi fatwa MUI. Hasil dari sidang komisi fatwa MUI adalah penerbitan sertifikat halal bagi produk yang memenuhi syarat.

Rincian proses penerbitan sertifikat halal tersebut telah diterbitkan dan disebarakan oleh LPPOM-MUI dalam bentuk brosur sebagaimana diperlihatkan pada gambar 2 dan 3. Gambar 2 memperlihatkan halaman brosur yang memuat prosedur penerbitan sertifikat halal, sementara gambar 3 memperlihatkan halaman brosur yang memuat format dokumen dokumen SJH. Brosur ini dibagikan saat acara penyuluhan sehingga peserta penyuluhan dapat memahami materi penyuluhan dengan baik.



Gambar 2. Halaman brosur LPPOM-MUI yang memuat prosedur penerbitan sertifikat halal.



Gambar 3. Halaman brosur LPPOM-MUI yang memuat format dokumen dokumen SJH.

Selain itu, pada acara penyuluhan disampaikan pula teknik penyembelihan ayam potong yang sehat dan benar sesuai syariat Islam. Rincian materinya meliputi:

1. Syarat hewan ternak yang baik untuk dikonsumsi, antara lain ternak berasal dari daerah bebas penyakit hewan menular, ternak dipelihara secara baik, ternak berasal dari penampungan yang jelas, serta ternak mendapatkan perlakuan yang layak.
2. Syarat penyembelih hewan ternak, antara lain laki-laki muslim dan *baligh*, sehat jasmani dan rohani, tidak menderita penyakit *tuberculosis* (TBC), *thypus* dan hepatitis, serta memiliki pengetahuan dan keterampilan teknis yang memadai tentang cara penyembelihan yang baik dan benar.
3. Peralatan yang digunakan berupa pisau atau golok terbuat dari bahan anti karat (*stainless steel*) dengan ukuran minimal 1,5 kali lebar leher hewan. Selain itu, pisau atau golok tersebut harus tajam dan senantiasa diperhatikan ketajamannya. Hal ini sesuai dengan hadits Rasulullah:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ فَإِذَا قَتَلْتُمْ
 فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَ وَ لِيُجِدَّ
 أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ فَلْيُرِحْ ذَبِيحَتَهُ

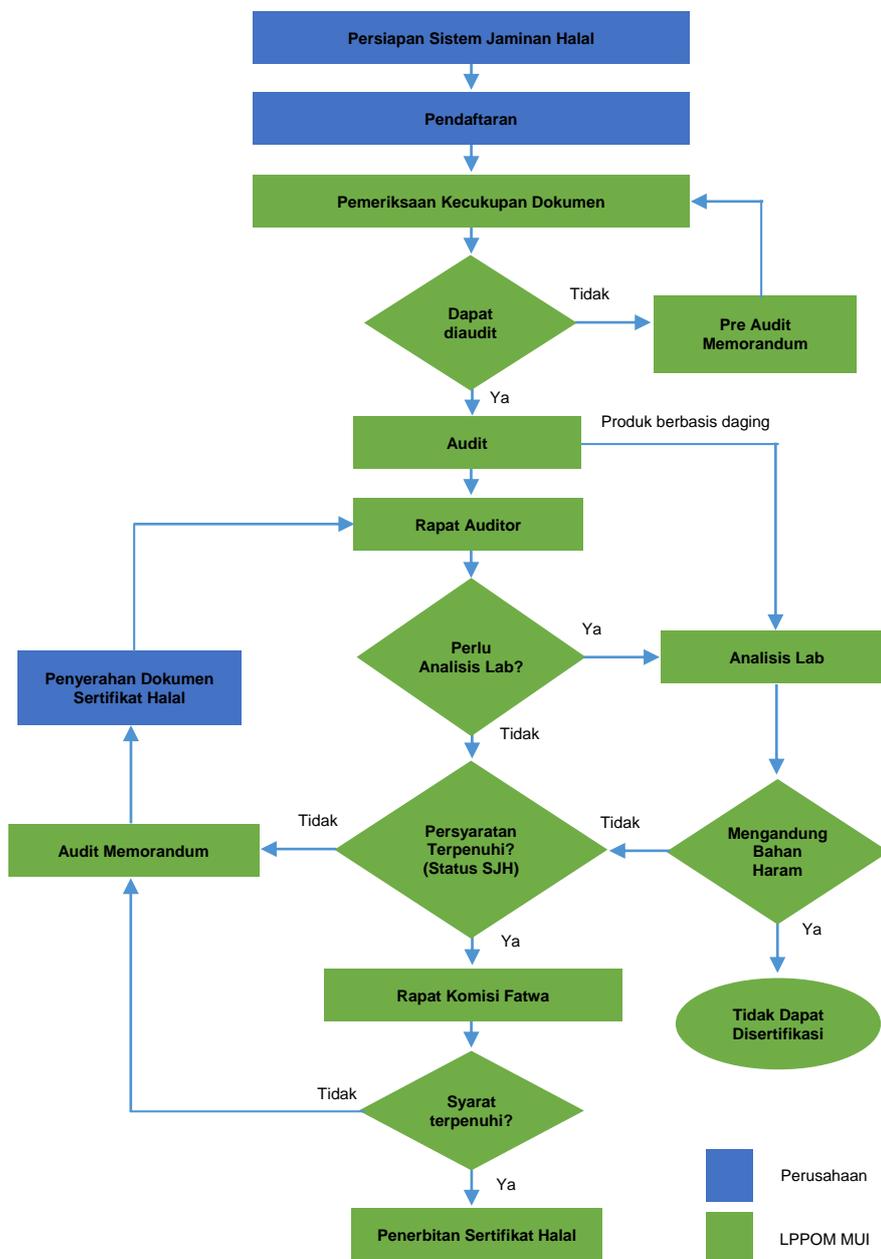
“Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik dalam segala hal. Jika kalian membunuh maka bunuhlah dengan ihsan, jika kalian menyembelih, sembelihlah dengan ihsan. Hendaknya kalian mempertajam pisaunya dan menyenangkan sembelihannya.” (HR. Muslim).

4. Wadah, pisau/golok, dan seluruh peralatan yang kontak dengan daging harus bersih dan senantiasa dijaga kebersihannya.
5. Ternak diperlakukan secara baik dan wajar agar hewan ternak tersebut tidak tersiksa, terluka, atau kesakitan.
6. Tidak mengasah pisau di hadapan hewan ternak yang akan disembelih karena menyebabkan hewan tersebut ketakutan. Hal ini sesuai dengan hadits Rasulullah:
 “Rasulullah *shallallahu ‘alaihi wa sallam* memerintahkan untuk mengasah pisau, tanpa memperlihatkan kepada hewan.” (HR. Ahmad, Ibnu Majah).
7. Hewan yang akan disembelih dihadapkan ke arah kiblat pada posisi tempat organ yang akan disembelih (lehernya) bukan wajahnya.
8. Beberapa saat sebelum menyembelih, penyembelih membaca *basmalah* berdasarkan firman Allah:
9. “Janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan”. (QS. Al-An’am: 121).
10. Ternak disembelih secara cepat hingga memutus 3 saluran sekaligus yaitu saluran makanan (*mar’i*), pembuluh darah (*wadajain*), dan saluran nafas (*hulqum*) dengan sekali tekan tanpa mengangkat pisau/golok dari leher.
11. Ternak diposisikan sedemikian rupa sehingga darah dapat mengalir dengan lancar setelah disembelih, tidak tersumbat misal oleh tali pengikat atau karena posisi yang salah.
12. Untuk memproses daging sembelihan, hewan sembelihan dipastikan telah mati sempurna dengan ciri-ciri reflek kornea mata telah hilang dan aliran darah sudah tidak deras (tidak memancar).
13. Sebaiknya dilakukan pemeriksaan postmortem, yakni pemeriksaan kesehatan daging dan organ tertentu setelah penyembelihan dengan tujuan untuk memutuskan apakah daging sembelihan tersebut layak untuk dikonsumsi.
14. Pemeriksaan postmortem dilakukan dengan cara melakukan inspeksi (melihat), palpasi (meraba), dan insisi (menyayat) terhadap objek pemeriksaan. Jika tidak ada kelainan, maka daging boleh dikonsumsi. Sebaliknya, jika ada kelainan pada daging yang terlokalisir, maka bagian tersebut harus dibuang, sesudah itu bagian yang lain boleh dikonsumsi setelah dimasak dengan matang.

15. Petugas yang menangani daging harus senantiasa menjaga kebersihan tangan dan pakaiannya, tidak bersin dan batuk langsung di depan daging, serta senantiasa mencuci tangannya dengan sabun dan air bersih sebelum dan sesudah menangani daging.
16. Daging tidak diletakkan langsung pada lantai atau meja tetapi di atas alas plastik atau dalam wadah yang baik dan bersih.
17. Daging tidak dibiarkan tersimpan pada suhu ruang (25-30 °C) lebih dari 4 jam sehingga daging harus sesegera mungkin didistribusikan ke konsumen.

Tahap pendampingan dan penerbitan sertifikat

Tahap ini merupakan tahap lanjutan dari tahap penyuluhan. Beberapa RPA anggota Kelompok Ternak Unggas Mitra Harapan Turi yang berminat mengurus sertifikat akan didampingi mulai tahap pengajuan hingga tahap penerbitan sertifikat. Rincian lengkap tahapan tersebut disajikan pada gambar 4.



Gambar 4. Bagan alir proses penerbitan sertifikat halal produk pangan di LPPOM-MUI.

Tahap pengawasan dan evaluasi

Tahap ini merupakan tahap rencana yang akan dilakukan setelah tahap pendampingan. Secara berkala, tim Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga bersama dengan tim auditor dari LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta akan berkunjung ke lokasi RPA yang telah memperoleh sertifikat halal.

Pengawasan yang dilakukan meliputi pengawasan teknik penyembelihan, kebersihan kandang ternak, dan teknik pengemasan daging. Rumah Potong Ayam yang melanggar dari standar jaminan halal akan mendapat sanksi berupa pencabutan sertifikat halal. Selain itu, hasil dari tahap pengawasan ini akan menjadi pertimbangan dalam evaluasi perpanjangan sertifikat halal masing-masing RPA.

Saat ini, LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta memiliki 36 auditor halal yang berasal dari berbagai institusi dan latar belakang akademik. Salah satunya berasal dari Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga, yakni Bapak Khamidinal, M.Si. Keberadaannya sebagai auditor akan memberikan bimbingan bagi Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga dalam melakukan pengawasan.

C. Hasil dan Pembahasan

Tahap penyuluhan berlangsung selama 3 jam yang dilaksanakan di rumah salah satu warga anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. Sebanyak 28 anggota pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) mengikuti kegiatan penyuluhan tersebut. Acara berlangsung dalam 2 sesi, yakni sesi materi yang disampaikan oleh penyuluh yakni auditor halal dari LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta dan sesi tanya jawab antara peserta dan penyuluh.

Materi penyuluhan meliputi manfaat dan proses sertifikasi halal suatu produk, khususnya produk RPA, serta materi mengenai teknik penyembelihan ayam potong yang sehat dan halal sesuai dengan syariat Islam. Peserta mendengarkan materi tersebut dengan serius. Selain karena materi tersebut merupakan pengetahuan baru bagi mereka, mereka juga memperoleh motivasi dalam mengembangkan bisnis mereka. Suasana penyuluhan dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Suasana penyuluhan proses sertifikasi halal hasil penyembelihan rumah potong ayam (RPA) untuk anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta.

Hal tersebut terlihat pada sesi tanya-jawab, dimana banyak peserta yang menanyakan secara detail proses pembuatan sertifikat halal tersebut untuk produk mereka. Salah satu peserta penyuluhan, yakni mengenai biaya, waktu, dan lokasi pembuatan sertifikasi halal tersebut. Peserta yang lain yakni,

menanyakan mengenai kemungkinan pembuatan sertifikat halal tersebut secara kolektif untuk beberapa RPA, tindak lanjut Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga dalam mendampingi RPA anggota kelompok tersebut untuk melengkapi syarat pembuatan sertifikat halal, serta kemungkinan bebas biaya dalam proses pembuatan sertifikat tersebut.

Pertanyaan-pertanyaan tersebut menunjukkan antusias peserta mengenai sertifikat hala untuk produk mereka. Menanggapi antusias peserta yang besar, penyuluh dari LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta menjelaskan bahwa proses sertifikasi halal dapat dilakukan di sekretariat LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta, yakni di Jalan Kapas No.3 Semaki Yogyakarta. Waktu dan biaya yang dibutuhkan sangat tergantung pada kondisi dan skala usaha masing-masing RPA.

Mengenai pembuatan sertifikat halal secara kolektif untuk kelompok usaha dengan jenis produk yang sama, penyuluh menjelaskan bahwa hal tersebut sangat memungkinkan. LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta telah menyediakan prosedur sertifikasi halal untuk produk dari kelompok usaha yang jenis produknya sama. Selain itu, LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta juga telah menyediakan prosedur sertifikasi halal untuk usaha tertentu secara gratis atau tanpa biaya.

Peserta penyuluhan dapat memahami materi penyuluhan dengan baik. Mereka dapat memahami bahwa sertifikat halal sangat penting dalam memasarkan produk mereka. Jika produk mereka dilengkapi dengan sertifikat halal, maka wilayah pemasarannya dapat diperluas hingga ke hotel dan rumah makan. Ini sangat memungkinkan karena Yogyakarta merupakan kota wisata yang memiliki banyak hotel dan rumah makan.

Oleh karena itu, sebagian besar peserta ingin melengkapi produk mereka dengan sertifikat halal. Harapannya, wilayah pemasaran yang lebih luas akan meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, sertifikat halal pada produk mereka akan memberikan kenyamanan dan kepuasan pada konsumen. Konsumen dapat mengkonsumsi produk mereka tanpa khawatir mengenai status kehalalan dan kesehatan produk tersebut.

Menanggapi antusias yang positif tersebut, Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga mendata beberapa pemilik RPA yang ingin memiliki dan mengurus sertifikat halal tersebut. Sebanyak 7 RPA bersedia mengurus sertifikat halal untuk produk mereka pada gelombang pertama bulan Maret 2015, sementara RPA yang lain menyusul pada gelombang kedua.

Selanjutnya, Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga melakukan koordinasi dengan LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta untuk melengkapi berkas penerbitan sertifikat halal tersebut. Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga melakukan pendampingan dalam pembuatan dokumen-dokumen yang dibutuhkan, khususnya dokumen Spesifikasi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diterapkan oleh masing-masing RPA. Dokumen tersebut dibuat sesuai format yang ditentukan oleh LPPOM-MUI sebagai berikut:

1. Halaman judul (sampul)
2. Profil perusahaan
3. Kata pengantar/kebijakan halal
4. Susunan tim hala perusahaan
5. Pelatihan
6. Bahan-bahan
7. Produk
8. Fasilitas produksi
9. Prosedur proses
10. Penanganan produk yang tidak sesuai kriteria
11. Ketertelusuran
12. Audit/pengawas halal internal
13. Rapat tinjauan manajemen

Tahapan ini masih berlangsung hingga bulan April 2015 dan hasil yang diharapkan adalah sertifikat halal untuk produk sembelihan RPA anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. Skema yang direncanakan oleh Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga adalah pengurusan sertifikat halal secara kolektif, yakni sertifikat halal dibuat atas nama kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” yang membawahi beberapa RPA.

Skema ini sangat memungkinkan terlaksana karena LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta telah menyediakan prosedurnya. Semua RPA yang tergabung dalam kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” akan memiliki sertifikat halal yang sama. Syaratnya, semua RPA di bawah kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” harus memiliki prosedur standar penjualan serta memiliki sistem jaminan halal yang sama. Selain lebih hemat waktu dalam proses pengurusan, biaya yang dibutuhkan untuk memperoleh sertifikat halal secara kolektif akan lebih ringan.

Selanjutnya, sertifikat halal tersebut akan diserahkan secara seremonial oleh pimpinan UIN Sunan Kalijaga didampingi perangkat LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta. Selain penyerahan sertifikat, Jurusan Kimia UIN Sunan Kalijaga akan melakukan kontrak perjanjian dengan RPA tersebut dalam hal pengawasan jaminan halal bersama dengan LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta. Rumah Potong Ayam yang melanggar kesepakatan dalam proses pengawasan akan memperoleh sanksi berupa pencaputan keanggotaan dari kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi”.

D. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh melalui kegiatan ini sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Kesimpulan tersebut antara lain:

1. Peserta penyuluhan memahami manfaat sertifikat halal untuk produk sembelihan mereka, khususnya manfaat yang terkait dengan pemasaran produk dan kenyamanan konsumen.
2. Peserta pemilik RPA (Rumah Potong Ayam) anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta antusias untuk mengurus dan menyertakan sertifikat halal dari LPPOM-MUI pada produk mereka.
3. Peserta pemilik RPA (Rumah Potong Ayam) anggota kelompok ternak unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta bersedia melakukan kontrak perjanjian terkait pengawasan jaminan halal bersama LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta.

Agar kegiatan ini dapat berlanjut lebih baik, dapat serta diperluas pada UKM yang lain, maka kami berharap:

1. LPPOM-MUI, khususnya LPPOM-MUI D.I. Yogyakarta lebih aktif dalam melaksanakan kegiatan sosialisasi mengenai sertifikasi halal suatu produk serta aktif pula dalam memberikan bimbingan kepada UKM yang ingin memiliki sertifikat halal untuk produk mereka.
2. Perguruan tinggi, khususnya perguruan tinggi di wilayah D.I. Yogyakarta ikut aktif bersama LPPOM-MUI dalam kegiatan sosialisasi tersebut serta aktif pula dalam memberikan bimbingan kepada UKM yang ingin memiliki sertifikat halal untuk produk mereka.
3. Pemerintah, khususnya pemerintah D.I. Yogyakarta memfasilitasi pihak-pihak terkait dalam upaya sertifikasi halal produk-produk UKM yang ada di Yogyakarta.
4. Usaha Kecil Menengah (UKM), khususnya UKM di wilayah D.I. Yogyakarta lebih aktif mengikuti perkembangan serta menjalin kerjasama dengan pihak terkait dalam upaya sertifikasi halal produk mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Hanzaee, K.H. dan Ramezani, M.R., 2011. Intention to halal Products in The World Markets. *Interdisciplinary Journal of Research in Business*, 1 (5), 1–7.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika MUI [online], 2015. Diakses dari http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/55/1360/page/1 pada 17 Maret 2015.
- Logo-Halal-MUI-official.jpg. Diakses dari <http://www.halalmui-dki.org/wp-content/uploads/2014/10/Logo-Halal-MUI-official.jpg> pada 17 Maret 2015.
- Qureshi, S.S., Jamal, M., Qureshi, M.S., Rauf, M., Syed, B.H., Zulfiqar, M., dan Chand, N., 2012. A Review of Halal Food with Special Reference to Meat and Its Trade Potential. *J Anim Plant Sci*, 22 (2 Suppl), 79–83.
- Rezai, G., Mohamed, Z., Shamsudin, M.N., dan Chiew, E.F.C., 2010. Non-Muslims' Awareness of Halal Principles and Related Food Products in Malaysia. *International Food Research Journal*, 17, 667–674.