

Analisis Kesiapan Koperasi Santri (KOPSAN) Di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah Menuju Sertifikasi Halal

Susi Nurul Fadillah¹, Yulianti Yulianti², Ateng Supriatna³, Tri Cahyanto⁴

^{1,2}Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung

Jl. A.H. Nasution No.105, Cipadung, Cibiru Kota Bandung, Jawa Barat 40614

susinurfa8@gmail.com, anti199092@gmail.com, ateng supriatna@uinsgd.ac.id, tri_cahyanto@uinsgd.ac.id

Abstract : *The purpose of this study is to evaluate the readiness of cooperatives at the Al-Mu'awanah Islamic Boarding School in applying for halal certification for each of their goods. The results of the knowledge of cooperative management about UUJPH are 81% in the good category, SJH knowledge is 90% in the good category, and HACCP knowledge is 85% in the good category, measuring the level of adaptation of cooperatives to halal-certified cooperatives at the Al-Mu'awannah Islamic Boarding School, with 85% in the good category and ready for halal certification. With this readiness, Al-Mu'awannah Islamic Boarding School is believed to be able to provide the best halal product services to customers and the surrounding community.*

Keywords: *halal, halal certification, readiness analysis*

Abstrak : Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kesiapan koperasi di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah dalam mengajukan permohonan sertifikasi halal untuk setiap barangnya. Hasil pengetahuan pengurus koperasi tentang UUJPH 81% kategori baik, pengetahuan SJH 90% kategori baik, dan pengetahuan HACCP 85% kategori baik, mengukur tingkat adaptasi koperasi terhadap halal -koperasi bersertifikat di Pondok Pesantren Al-Mu'awannah, dengan 85% dalam kategori baik dan siap menuju sertifikasi halal. Dengan kesiapan tersebut, Pesantren Al-Mu'awannah diyakini mampu memberikan pelayanan produk halal terbaik kepada pelanggan dan masyarakat sekitar.

Kata kunci: halal, sertifikasi halal, analisis kesiapan

PENDAHULUAN

Makanan yang halal merupakan sesuatu hal yang sangat diperhatikan oleh umat muslim. Keputusan umat muslim dalam memilih dan mengkonsumsi makanan sangat tergantung pada status kehalalannya. Menurut Arifin (2011) secara umum produk halal dapat didefinisikan sebagai suatu produk yang telah memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam.

Diberlakukannya sertifikasi halal seperti yang tercantum dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH) Nomor 33 Tahun 2014 yang telah dimulai sejak Oktober 2019 menimbulkan perubahan konsekuensi pemenuhan sertifikat kehalalan produk yang awalnya

bersifat sukarela (voluntary) menjadi sesuatu hal yang diwajibkan (mandatory). Keberadaan UU Jaminan Produk Halal ini akan memberikan keyakinan, rasa aman dan kepastiaan dalam mengkonsumsi produk halal bagi masyarakat. Sementara bagi pelaku usaha untuk meningkatkan nilai tambah mutu untuk menjual produk halal (Fauziah, dkk., 2020)

Hukum Islam atau syariah secara konsisten telah menjadi konsep yang menjadi acuan kehalalan suatu produk baik berupa barang atau jasa produksi dan bahkan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Aturan tersebut dirancang untuk mencegah penggunaan hal-hal yang haram atau terlarang menurut prinsip Islam. Produksi makanan dan industri pengolahan yang meliputi farmasi, produk kesehatan, pariwisata, kosmetik, dan produk kebersihan, logistik, pengemasan, dan bidang lainnya, merupakan industri yang sering dikaitkan dengan pengertian halal (Dubé et al., 2016).

Menurut Aziz dan Vui (2013), sertifikasi halal memberikan jaminan keamanan produk bagi umat Islam, memungkinkan mereka untuk mengkonsumsi dan menikmati suatu produk serta keunggulan barang dan jasa. Tanda halal yang tertera pada kemasan suatu produk berfungsi sebagai bukti sertifikasi halalnya. Menurut Khan & Haleem (2016), prosedur sertifikasi halal mensertifikasi barang atau jasa sesuai dengan syariah. Sistem verifikasi halal dianggap sebagai faktor utama dalam menilai kualitas halal dan memastikan bahwa suatu produk halal untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Sistem verifikasi halal dianggap sebagai faktor utama dalam menilai kualitas halal dan memastikan bahwa suatu produk halal untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Bagi non-Muslim, sertifikasi halal menegaskan bahwa produk tersebut telah tersertifikasi sebagai produk berkualitas tinggi sesuai dengan pengertian Halalan Toyyiban (halal dan baik/sehat), yang menjamin umat Islam bahwa suatu produk dengan label halal sesuai dengan hukum syariah. perpaduan HACCP dan Good Manufacturing Practices (GMP).

Di Indonesia sertifikasi halal atau Jaminan Produk Halal yang didapatkan dari MUI merupakan syarat mendapat label halal pada kemasan suatu produk dari instansi pemerintah yang terkemuka (Rahayungingsih dan Ghozali, 2021). Tujuan dari sertifikasi halal MUI ini tidak lain adalah untuk mendapat kepastian status halal pada suatu produk yang akan dipasarkan sehingga dapat memberi ketenangan kepada konsumen muslim untuk dapat mengkonsumsinya (Tamara, 2021).

Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang “perlindungan konsumen” yang mengatur bahwa “konsumen berhak memperoleh informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai keadaan barang atau jasa”, negara membela dan menjamin kehalalan suatu produk. Untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi komoditas yang diupayakan dijamin dan dilindungi

oleh Negara, semua konsumen muslim memiliki kemampuan untuk mendaftarkan barang dan jasa.

Sebagai bentuk komitmen pemerintah untuk memberikan perlindungan dan jaminan kehalalan barang yang digunakan dan dikonsumsi masyarakat, Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan kepastian hukum yang diatur dalam Peraturan Pemerintah (PP) No. 31 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Halal Jaminan Produk. Oleh karena itu, jaminan kehalalan produk ini dapat didukung dengan sertifikat halal yang tujuan utamanya adalah untuk memastikan bahwa produk yang terdaftar dijamin halal sesuai syariat Islam sekaligus melindungi hak konsumen atas produk makanan, minuman, dan farmasi dari produk yang tidak halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi sangat penting bagi pelaku usaha yang ingin meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap barang yang dijualnya dan mematuhi persyaratan hukum. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesiapan pengelola koperasi Pondok Pesantren Al-Mu'awannah dalam rangka menuju sertifikasi halal.

METODE

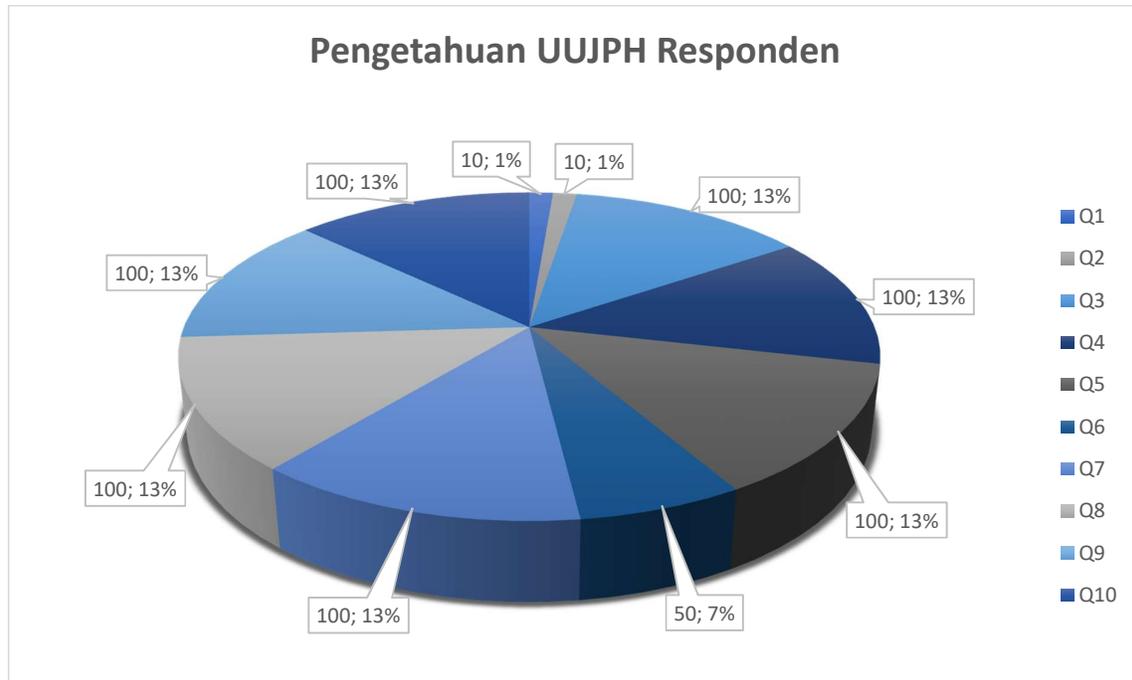
Penelitian ini merupakan salah satu bentuk penelitian eksploratif yang menggunakan metodologi kualitatif (qualitative approach). Pendekatan eksploratori kualitatif itu dimana ketika dihadapkan dengan serangkaian pertanyaan dan dilema, peneliti dapat memilih untuk memilih strategi eksplorasi kualitatif untuk memfokuskan penyelidikan mereka. Karakteristik pertanyaan penelitian yang akan mengkaji secara mendalam objek penelitian khususnya pelaku UMKM tentang kesiapannya dalam rangka memperoleh sertifikasi halal inilah yang menyebabkan dipilihnya pendekatan kualitatif eksploratif.

Pendekatan kualitatif dilakukan dengan melakukan wawancara dengan beberapa pertanyaan diajukan pada 8 responden yang secara keseluruhan merupakan pengelola koperasi santri yang dilakukan pada rentang waktu 14-16 Juni 2023 di lingkungan Koperasi Pondok Pesantren Al-Mu'awannah, Kecamatan Cibiru, Kota Bandung.

PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang Undang-Undang Jaminan Produk Halal oleh Pengurus KOPSAN

Kuesioner dengan 10 pertanyaan digunakan untuk mengumpulkan informasi dari pengurus Koperasi Santri Pesantren Al-Mu'awannah yang mengetahui UUJPH. Gambar 1 di bawah ini menunjukkan informasi tentang kesadaran pengurus koperasi santri Pondok Pesantren Al-Mu'awannah.

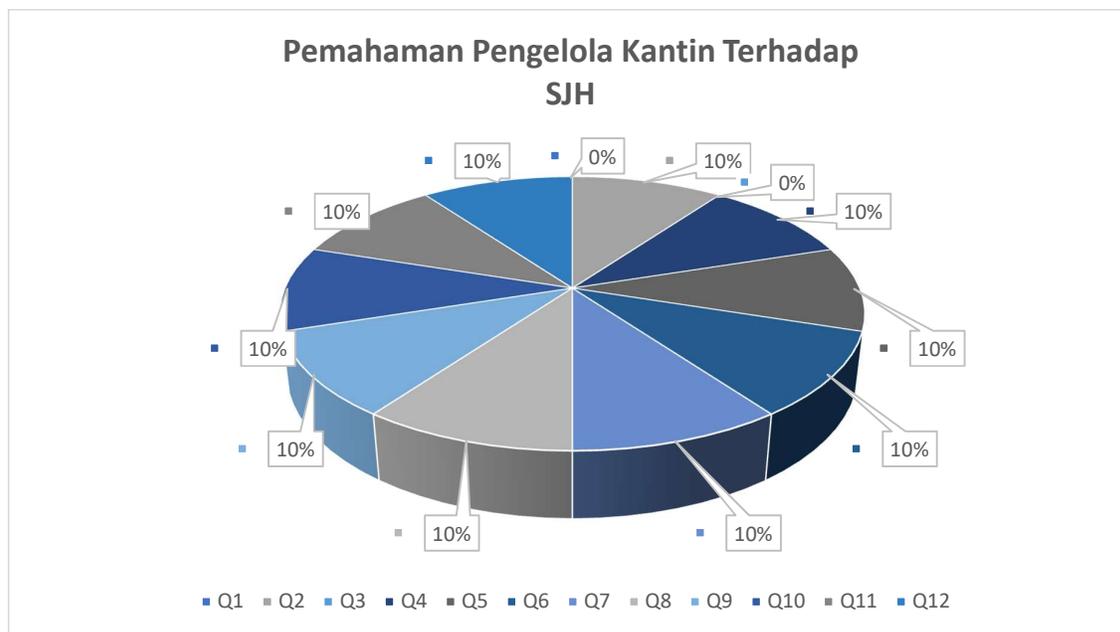


Gambar 1. Pengetahuan Pengelola Koperasi Santri Al-Mu'awannah Mengenai UUJPH

Dapat diketahui dari data diatas bahwa sebagian besar pengelola kantin masih belum mengetahui jawaban pertanyaan 1, 2, dan 7 dari total 10 soal UUJPH, terutama soal pernah atau belum mendengar UUJPH (hanya sekitar 10% yang menjawab pernah), bahwa semua produk harus memiliki sertifikat halal pada tahun 2019 (hanya 10% yang menjawab perlu), dan tidak perlunya kantin untuk mengurus sertifikasi halal (hanya 50% yang menjawab perlu). Mengenai pertanyaan 3, 4, 5, 6, 8, dan 9, pengurus koperasi cukup paham. Makanan halal dan toyyib harus dijual di koperasi, oleh karena itu ada baiknya memiliki koperasi bersertifikat halal. Pengurus menyadari bahwa koperasi wajib melakukan sertifikasi dan sertifikasi halal diperlukan untuk berbagai produk, bukan hanya makanan dan minuman. Pengurus koperasi juga menyadari betapa sulit dan mahalnya mempertahankan sertifikasi halal. Berdasarkan informasi tersebut di atas, 81% pengurus koperasi di Pondok Pesantren Al-Mu'awannah telah memahami UUJPH dengan baik.

Pemahaman pengurus koperasi tentang Sistem Jaminan Halal SJH

Dengan menggunakan teknik wawancara dengan 12 pertanyaan, dikumpulkan informasi tentang pemahaman SJH. Gambar 2 di bawah ini menggambarkan bagaimana pengelola koperasi di Pondok Pesantren Al-Mu'awannah melihat SJPH.



Gambar 2. Pemahaman Pengelola Koperasi Terhadap SJH

Berdasarkan informasi di atas, sebagian besar pengurus koperasi memiliki pemahaman yang baik sekitar 90% dari 12 pertanyaan tentang pemahaman mereka tentang SJH yang diajukan. Tampilan menu dan harga di kantin (0%) dan pengelola kantin yang pernah mengikuti seminar halal (0%), masih menjadi dua bagian yang belum sepenuhnya dipahami oleh pengelola koperasi. Berdasarkan informasi tersebut, pengurus koperasi Pondok Pesantren Al-Mu'awannah memiliki pemahaman SJH yang sangat baik, dengan proporsi 90%.

Sertifikasi halal diperlukan untuk banyak restoran, tempat makan, dan kantin. Makanan halal legal dan menjadi suatu keharusan di Indonesia karena ada sekitar 86% Muslim yang tinggal di Indonesia yang menjadikannya negara dengan persentase Muslim tertinggi di dunia. Status kehalalan suatu produk perlu dikonfirmasi (Sirajuddin, 2013). Menurut Maulida (2013), pemerintah harus membela hak konsumen untuk membeli barang dan jasa. Untuk membantu produsen memahami dan menggunakan kriteria SJH, hal ini dapat dicapai dengan beberapa metode, termasuk penjangkauan dan pendampingan. Kesempatan untuk membeli makanan halal harus dijamin oleh pemerintah, terutama melalui jaminan bahwa semua tempat usaha, restoran, dan kantin memenuhi persyaratan SJH (LPPOM MUI, 2008).

Tindakan Manajemen Koperasi (CM) Menuju Halal Critical Control Point (HCCP)

Menurut data dan informasi yang telah dibahas sebelumnya, pemahaman Pondok Pesantren Al-Mu'awanah tentang pengelolaan koperasi santri termasuk dalam kategori sangat baik. Beberapa persyaratan SJH, antara lain tidak mencantumkan menu dan daftar harga serta pengelola yang belum pernah mengikuti pelatihan halal, tidak dipenuhi oleh pengelola koperasi, menurut data yang dikumpulkan dari wawancara. Sebaliknya, Phi Ro (2014) dan Roni dan Etwin (2017) menekankan perlunya mengikuti semua kebijakan dan prosedur berdasarkan pengetahuan, sikap, dan tindakan yang ditangkap dalam survei dan wawancara. Berdasarkan data tersebut, terlihat bahwa pengurus koperasi santri di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah bertindak dengan 85% HACCP-compliant. Hal ini agar koperasi santri di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah dapat menggunakan mini market sebagai modelnya. Tidak ada pertanyaan tentang mengelola poin krusial halal karena sebagian besar barang yang dijual di minimarket sudah memiliki tanda halal dan tanggal kedaluwarsa sebagai hasil produksi di fasilitas bersertifikat halal.

Berdasarkan hasil wawancara, pengurus koperasi masih belum mempraktekkan HACCP untuk hewan potong. Hanya pedagang langganan yang mereka percaya untuk disembelih oleh pengelola koperasi. Pada umumnya lembaga yang telah diakui oleh LPPOM MUI yang bersertifikat halal atau yang telah mengikuti pelatihan penyembelihan halal tidak melakukan penyembelihan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Roni dan Etwin (2017), karena semua persyaratan sudah lengkap dan hanya sertifikasi MUI untuk petugas atau rumah potong hewan yang hilang, maka hasil pemotongan hewan belum bisa dikatakan tidak halal.

Banyak menu yang dijual juga mencantumkan kriteria halal bahan-bahan seperti kecap, susu, keju, dan makanan lainnya. Menurut penelitian Atma dkk (2017), yang juga mengidentifikasi sejumlah titik kritis signifikan pada produk bioteknologi pangan, hal ini akurat. Oleh sebab itu, manajemen koperasi harus mampu mengontrol elemen kunci dari makanan dan minuman halal yang akan dijual. Studi oleh Lau dkk (2016) juga mengungkapkan bahwa elemen memasak halal yang penting dapat diatur untuk menjaga jaminan kualitas makanan. Komposisi, persiapan, peralatan, penyimpanan, dan penyajian makanan halal dapat menjadi elemen penting. Oleh karena itu, pengurus koperasi harus memiliki pemahaman yang baik tentang HACCP.

Berdasarkan informasi kesadaran pengelola koperasi terhadap kriteria SJH, pengetahuan UUJPH, dan perilaku terkait HACCP, maka koperasi santri Pondok Pesantren Al-Mu'awannah sudah siap dan memenuhi standar yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa Koperasi siap untuk sertifikasi halal yang disyaratkan oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2017 tentang Jaminan Produk Halal. Untuk mensukseskan koperasi halal di Pondok Pesantren Al-Mu'awannah, diperlukan dedikasi pengurus koperasi dan pendampingan dari pondok pesantren.

KESIMPULAN

Berdasarkan informasi mengenai kesadaran pengelola koperasi terhadap kriteria SJH, pengetahuan UUJPH, dan perilaku terkait HACCP, maka koperasi santri Pondok Pesantren Al-Mu'awannah sudah siap dan memenuhi standar yang baik. Sebagaimana disyaratkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2017 tentang Jaminan Produk Halal, hal ini menunjukkan bahwa Koperasi siap untuk sertifikasi halal. Untuk mensukseskan koperasi halal di Pondok Pesantren Al-Mu'awannah, diperlukan dedikasi pengurus koperasi dan pendampingan dari pondok pesantren.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz, Y. dan Vui, C. N. (2012). The Role of Halal Awareness and Halal Certification in Influencing Non-Muslim's Purchasing Intention. *Paper Presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding*, 1819-1830.
- An Lau, Nee, dkk. (2016). Quality assurance and halal control points for the food industry. *Nutrition & Food Science Journal*, 46(4), 35-42.
- Arifin, Ahmad Yusro (2011). Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Upaya Perlindungan Konsumen di Indonesia. *Skripsi*. Yogyakarta
- Atma, Yoni, dkk. (2018). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 59-66.
- Dubé, F. N., HaiJuan, Y., dan Lijun, H. (2016). Halal Certification System as a Key Determinant of Firm Internationalisation in The Philippines and Malaysia. *Asian Academy of Management Journal*, 21(1), 73-88.
- Khan, M. I., & Haleem, A. (2016). Understanding “ Halal ” and “ Halal Certification & Accreditation System ” - A Brief Review. *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 1(1), 32-42.
- LPPOM MUI. (2008). *HAS 23000:1 Kriteria Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: MUI.
- Maulida, Hermiza. (2013). Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 31-41.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- Phi Rho, Ha. (2014). *Implementasi Sistem Sertifikasi Halal berbagai Kategori Industri Pangan dan Uji Coba Implementasinya di Kantin Sapta Fateta IPB*. Bogor: FTP IPB.
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(01), 135-145
- Roni, H dan Etwin F. (2017). Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda. *Jurnal SNITT Politeknik Negeri Balikpapan*, 2(1), 19-25 .
- Siradjuddin, Azmi. (2013). Regulasi makanan Halal di Indonesia. *TAPIS*, 13(1), 102-122.
- Tamara, A. (2021). Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung