

Sosialisasi Halal UMKM Produk Keripik Tempe Paimin di Kab. Bekasi

Anita Suri^{1*}, Supriyanto², Hasyrani Windyatri³, Yusuf Irfan⁴

¹⁻⁴ Universitas Pelita Bangsa

* anitasuri@pelitabangsa.ac.id

Abstrak

Kegiatan sosialisasi halal pada UMKM keripik tempe Pak Paimin di Desa Sukaraya, Kabupaten Bekasi bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi survei lokasi, penyampaian materi melalui ceramah, praktik pengolahan pangan yang baik, serta pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal melalui sistem SIHALAL. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses produksi yang sebelumnya masih dilakukan secara tradisional dan belum memenuhi standar higienitas, setelah dilakukan sosialisasi mengalami peningkatan pemahaman terkait kebersihan, sanitasi, dan pengelolaan produksi. Selain itu, pelaku UMKM juga memperoleh pengetahuan mengenai tahapan pengajuan sertifikasi halal, mulai dari persiapan dokumen, pengisian data usaha, hingga proses verifikasi. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam diskusi serta kesiapan untuk menerapkan perbaikan dalam proses produksi dan pengemasan produk. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya jaminan produk halal, keamanan pangan, serta peningkatan kualitas produk keripik tempe agar lebih kompetitif di pasar.

Kata Kunci: *UMKM, keripik tempe, sosialisasi halal, CPPOB, sertifikasi halal*

Pendahuluan

Agroindustri keripik tempe merupakan industri pengolahan hasil pertanian yang dapat memberikan nilai tambah dan memberikan pendapatan terhadap industri kecil serta mampu menyerap sumber daya manusia yang ada di sekitar agroindustri keripik tempe. Kegiatan industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Agroindustri ini membutuhkan modal, investasi dan biaya produksi yang besar. Maka diperlukan adanya pengukuran terhadap kinerja agroindustri. Kinerja agroindustri dapat memberikan gambaran mengenai produktivitas dan menggambarkan pendapatan. Produktivitas dari agroindustri dihitung dari unit yang diproduksi (*output*) dengan masukan yang digunakan (*input*). Produktivitas dari agroindustri keripik tempe terdiri dari produktivitas tenaga kerja agroindustri dan produktivitas usaha agroindustri (Prasetya, 2009). Suatu produktivitas

pada kegiatan usaha akan menghasilkan analisis yang didapatkan dari perencanaan dan perhitungan dalam usaha.

Salah satu agroindustri yang sedang berkembang adalah UMKM keripik tempe milik Parmin, beralamat di Jalan Raya Pelaukan, RT02/05, Desa Sukaraya, Kabupaten Bekasi. Perkembangan agroindustri terutama UMKM keripik tempe muncul adanya persaingan yang tidak dapat dihindari. Adanya persaingan tersebut maka industri yang ada dihadapkan pada berbagai peluang dan ancaman baik yang berasal dari luar maupun di dalam kota tersebut. Maka dari itu setiap UMKM dituntut untuk selalu mengerti dan memahami apa yang terjadi di pasar dan apa yang menjadi keinginan konsumen, serta berbagai perubahan yang ada di lingkungan bisnisnya untuk memilih dan menetapkan strategi yang dapat digunakan untuk menghadapi persaingan untuk menghadapi persaingan. Dalam konteks tersebut, aspek kehalalan produk menjadi salah satu faktor penting yang tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan terhadap syariat, tetapi juga sebagai strategi peningkatan daya saing UMKM di pasar. Produk keripik tempe yang memiliki jaminan halal akan memberikan rasa aman dan kepercayaan bagi konsumen, khususnya di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia. PJPB merupakan lembaga yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan jaminan produk halal, mulai dari registrasi, sertifikasi, hingga pengawasan produk halal sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. (Anita, 2023).

Bagi UMKM keripik tempe, kepemilikan sertifikat halal dari BPJPB tidak hanya sebagai bentuk kepatuhan regulasi, tetapi juga menjadi nilai tambah yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat posisi produk di pasar. Dengan adanya label halal resmi, produk lebih mudah diterima oleh masyarakat luas serta memiliki peluang lebih besar untuk masuk ke pasar ritel modern maupun ekspor. Selain itu, penerapan standar halal juga mendorong pelaku usaha untuk menjaga kualitas bahan baku, proses produksi yang higienis, serta sistem distribusi yang terjamin kehalalannya.

Manfaat dari kegiatan penelitian adalah memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang agroindustri dan manajemen UMKM terkait pentingnya sosialisasi serta implementasi jaminan produk halal, sekaligus menjadi referensi akademik bagi penelitian selanjutnya. Secara praktis, kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM mengenai pentingnya kehalalan produk serta mendorong mereka untuk mengurus sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing usaha.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat berlokasi di rumah Pak Paimin yaitu Jalan Raya Pelaukan, RT02/05, Desa Sukaraya, pada 24 Mei 2025. Penelitian ini dilakukan di daerah Kabupaten Bekasi, yaitu Desa Sukaraya, Kecamatan Karang Bahagia (lokasi dapat dilihat pada Gambar 1). Penentuan lokasi dilakukan dengan adanya pertimbangan daerah penelitian merupakan sentra produksi keripik tempe. Selain itu didesa ini juga terdapat beberapa penduduk yang menjadi produsen tempe sekaligus produsen keripik tempe.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian sebagai berikut: 1) Survei; 2) Ceramah dan praktik tentang cara produksi olahan yang baik dan benar terstandar 3) Memberikan sosialisasi terkait pentingnya standar produk halal, ketentuan syariat Islam terkait JPH (Jaminan Produk Halal) dan Proses Produk Halal (PPH); 4) Memberikan informasi terkait pembuatan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH).



Gambar 1. Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat

Hasil dan Pembahasan

UMKM Pak Paimin merupakan usaha yang menghasilkan produk makanan ringan siap konsumsi (*ready to eat*) yang dapat dijadikan sebagai camilan maupun pendamping nasi, yaitu keripik tempe. Tempe sendiri merupakan makanan yang berbahan baku utama kacang kedelai yang diolah melalui proses fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* (Utama dan Baroto, 2018). Produk tempe memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti protein, karbohidrat, vitamin, serat, lemak, dan mineral yang baik bagi kesehatan (Haliza *et al*, 2016). Keripik tempe merupakan salah satu bentuk olahan tempe yang banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa khas, gurih, dan renyah sehingga cocok dikonsumsi sebagai camilan maupun lauk pendamping. Produk keripik tempe yang dihasilkan oleh UMKM Pak Paimin menjadi salah satu contoh pengembangan olahan pangan berbasis kedelai yang memiliki nilai tambah, baik dari segi rasa maupun daya simpan, sehingga berpotensi untuk dikembangkan lebih luas di pasar. Berikut adalah foto produk dan pengolahan produk keripik tempe UMKM Pak Paimin pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Produk keripik tempe Pak Paimin



Gambar 3. Pengolahan Produk Keripik Tempe UMKM

Berdasarkan hasil observasi pengamatan langsung, maka dilakukan sosialisasi berdasarkan hasil observasi lapangan yang ditunjukkan pada gambar, proses produksi keripik tempe pada UMKM Pak Paimin masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana dan lingkungan produksi yang terbuka. Kegiatan

pengolahan seperti pengirisan tempe, pencampuran adonan, hingga proses penggorengan dilakukan di area yang belum sepenuhnya memenuhi standar kebersihan dan sanitasi. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologis yang dapat mempengaruhi mutu dan keamanan produk pangan. Oleh karena itu, diperlukan adanya sosialisasi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sebagai upaya peningkatan kualitas produk.

Sosialisasi CPPOB bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada pelaku UMKM mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi dalam setiap tahapan produksi. Dari aspek lingkungan, area produksi sebaiknya dalam kondisi bersih, memiliki ventilasi yang baik, serta terlindung dari debu, asap, dan hewan pengganggu. Berdasarkan gambar, terlihat bahwa proses produksi masih berada di ruang terbuka dengan dinding dan lantai yang kurang higienis, sehingga perlu dilakukan perbaikan seperti pembersihan rutin, penggunaan alas yang mudah dibersihkan, serta penataan ruang produksi yang lebih terorganisir.

Dari aspek peralatan, penggunaan alat produksi seperti wajan, spatula, dan wadah adonan harus dipastikan dalam kondisi bersih sebelum dan sesudah digunakan. Peralatan sebaiknya terbuat dari bahan yang aman untuk pangan, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Selain itu, penyimpanan peralatan juga harus diperhatikan agar tidak terkontaminasi oleh kotoran atau mikroorganisme. Pada gambar terlihat peralatan masih diletakkan secara terbuka, sehingga dalam sosialisasi ditekankan pentingnya penyimpanan alat di tempat tertutup dan bersih.

Dari aspek higiene pekerja, pelaku usaha perlu menerapkan kebiasaan hidup bersih seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah produksi, menggunakan pakaian kerja yang bersih, serta memakai alat pelindung diri seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan. Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi dari tubuh pekerja ke produk. Pada kondisi di lapangan, pekerja belum sepenuhnya menggunakan perlengkapan tersebut, sehingga menjadi salah satu poin utama dalam sosialisasi CPPOB.

Selanjutnya, pada tahap proses produksi, pengolahan keripik tempe harus memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan. Penggunaan minyak goreng harus dalam kondisi baik dan tidak digunakan berulang kali secara berlebihan karena dapat menurunkan kualitas produk dan berpotensi membahayakan kesehatan. Selain itu, bahan baku seperti tempe harus dalam kondisi segar dan disimpan dengan baik sebelum diolah. Penataan antara bahan baku, bahan setengah jadi, dan produk akhir juga harus dipisahkan untuk menghindari kontaminasi silang.

Melalui kegiatan sosialisasi CPPOB ini, pelaku UMKM diharapkan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip produksi pangan yang baik dan benar dalam kegiatan usahanya. Penerapan CPPOB tidak hanya meningkatkan kualitas dan keamanan produk keripik tempe, tetapi juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas peluang pasar. Dengan demikian, UMKM Pak Paimin diharapkan dapat berkembang menjadi usaha yang lebih kompetitif dan berdaya saing tinggi di industri pangan.

Pemerintah terus berupaya mendorong Indonesia untuk menjadi produsen produk halal. Salah satunya dengan cara membuat regulasi yakni Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Salah satu regulasi yang muncul dari adanya UU JPH tersebut adalah berubahnya sifat sertifikasi halal yang semula *voluntary*

(sukarela) bagi pelaku usaha, kini telah berubah menjadi *mandatory* (wajib). Pelaku usaha yang dimaksud dalam UU JPH tersebut adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia. Artinya, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) juga termasuk dalam ruang lingkup kebijakan jaminan produk halal. Dalam UU JPH, terdapat 5 kategori produk yang wajib bersertifikat halal, yaitu: (1) Makanan dan Minuman; (2) Kosmetik dan Obat-obatan; (3) Produk Kimiawi, Produk Biologi, dan Produk Rekayasa Genetik; (4) Barang Gunaan; dan (5) Jasa. Pemberlakuan produk wajib halal tersebut dilakukan secara bertahap yang dimulai dari produk makanan dan minuman pada tanggal 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024 sesuai dengan Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 26 Tahun 2019. Dalam UU JPH juga dijelaskan mengenai konsekuensi bagi pelaku usaha yang belum melakukan sertifikasi halal hingga batas waktu pentahapan, yakni produk tersebut harus diberi label keterangan tidak halal meskipun produk tersebut berbahan halal. Ada 2 skema pengajuan sertifikasi halal MUI yang berlaku saat artikel ini dibuat: *reguler* dan *self-declare*. Skema *reguler* masih mengacu pada panduan/ketentuan sertifikasi lama, sedangkan skema *self-declare* menggunakan aturan baru yang lebih memudahkan, lebih ringkas, dan lebih cepat prosesnya. Namun, skema ini hanya berlaku bagi usaha mikro dan kecil, tidak untuk usaha menengah, dan dengan syarat-syarat lainnya yang berbeda dengan skema *reguler*. Secara ringkas perbedaan antara sertifikasi halal melalui skema *reguler* dan *self-declare* dapat dilihat pada Tabel 1 (Putri et al., 2023b).

Dalam proses pengajuan sertifikasi halal melalui program SEHATI, ada beberapa berkas yang perlu disiapkan: Nomor Induk Berusaha (NIB), data usaha (untuk mengisi formulir online) dan dokumen Sistem Jaminan Proses Halal (SJPH). Di mana, untuk membuat NIB dibutuhkan data Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), email aktif, dan data-data lain yang akan didaftarkan. Baik NPWP maupun NIB keduanya sama-sama dapat dibuat atau didaftarkan dengan mudah dan cepat secara *realtime online* menggunakan *handphone* di laman <https://ereg.pajak.go.id/login> dan <https://oss.go.id/>. Setelah NIB terbit, barulah pelaku usaha (PU) dapat mengajukan sertifikasi produk dengan membuat pengajuan di website SIHALAL dengan alamat <https://ptsp.halal.go.id/> (Asmawati, et al, 2024).

Kegiatan sosialisasi halal dan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dilaksanakan di lokasi produksi keripik tempe UMKM Pak Paimin yang beralamat di Desa Sukaraya, Kabupaten Bekasi. Kegiatan ini diawali dengan observasi langsung terhadap proses produksi, mulai dari pengirisan tempe, pencelupan adonan, hingga proses penggorengan dan pengemasan yang masih menggunakan plastik sederhana seperti yang terlihat pada kondisi lapangan. Tim kemudian mengajak pelaku usaha untuk berdiskusi santai mengenai pentingnya peningkatan kualitas produk, baik dari segi kebersihan, keamanan pangan, maupun aspek kehalalan.

Dalam penyampaian materi, tim menjelaskan bahwa produk keripik tempe memiliki potensi pasar yang besar, namun perlu didukung dengan penerapan standar produksi yang baik serta kepemilikan sertifikat halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Selain itu, juga diperkenalkan pentingnya label kemasan yang informatif, seperti mencantumkan komposisi, tanggal kedaluwarsa (*expired date*), berat bersih, dan identitas produsen agar produk lebih dipercaya oleh konsumen.

Suasana sosialisasi berlangsung interaktif ketika pelaku UMKM mulai mengajukan pertanyaan. Salah satu peserta bertanya, *“Kalau usaha kecil seperti kami, apakah wajib mengurus sertifikat halal?”* Tim menjelaskan bahwa sesuai dengan regulasi, produk makanan wajib bersertifikat halal, namun pemerintah memberikan kemudahan melalui skema *self declare* yang lebih sederhana dan gratis bagi UMKM.

Pertanyaan lain muncul, *“Kalau bahan kami hanya tempe, tepung, dan bumbu dapur, apakah tetap perlu didaftarkan?”* Tim menjawab bahwa meskipun bahan terlihat sederhana, tetap perlu didaftarkan karena proses produksi dan sumber bahan harus dipastikan kehalalannya. Hal ini penting untuk memberikan jaminan kepada konsumen.

Selanjutnya, pelaku usaha juga menanyakan, *“Bagaimana cara membuat label yang benar?”* Tim kemudian menunjukkan contoh label kemasan yang baik, dengan mencantumkan nama produk, komposisi (misalnya: tempe kedelai, tepung, bawang putih, garam, dan minyak goreng), tanggal kedaluwarsa, serta alamat produksi di Desa Sukaraya. Dijelaskan pula bahwa label yang lengkap dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk di pasaran.

Di akhir kegiatan, dilakukan praktik sederhana berupa simulasi pengisian data pendaftaran halal melalui sistem online, serta diskusi mengenai perbaikan proses produksi sesuai prinsip CPPOB, seperti menjaga kebersihan alat, mengganti minyak goreng secara berkala, dan menggunakan kemasan yang lebih higienis. Pelaku UMKM terlihat antusias dan menyatakan kesiapannya untuk mulai memperbaiki proses produksi serta mengurus sertifikasi halal.

Melalui kegiatan sosialisasi ini, diharapkan UMKM Pak Paimin dapat meningkatkan kualitas produk keripik tempe yang dihasilkan, baik dari aspek keamanan pangan, kehalalan, maupun daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi halal pada UMKM Pak Paimin di Desa Sukaraya, Kabupaten Bekasi telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi pelaku usaha. Melalui kegiatan ini, pelaku UMKM memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai pentingnya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta urgensi sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk keripik tempe. Selain itu, pelaku usaha juga telah memahami dan mampu mengikuti tahapan pengajuan sertifikasi halal melalui sistem SIHALAL yang dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Rektorat dan Dekanat Universitas Pelita Bangsa, serta mitra pelaku usaha yaitu UMKM Pak Paimin yang telah mendukung terlaksananya program ini.

Referensi

- Utama, D. M., & Baroto, T. (2018). Penggunaan SAW untuk analisis proses perebusan kedelai dalam produksi tempe. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(2), 90–98.
- Haliza, W., Purwani, E. Y., & Thahir, R. (2016). Pemanfaatan kacang-kacangan lokal sebagai substitusi bahan baku tempe dan tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen*, 3(1), 1–8.
- Putri, D. S., Asmawati, & Gunawan, A. (2023b). *Sertifikasi halal MUI gratis (SEHATI)*. Fakultas Pertanian UMMAT.
- Asmawati, A., Putri, D. S., & Gunawan, A. (2024). Sosialisasi program sertifikasi halal gratis bagi pelaku usaha mikro dan kecil. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 1781–1791. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.21303>
- Suri, A., Suwazan, D., Herol, H., Irfan, Y., & Ardiatma, D. (2023). Sosialisasi sertifikasi dan labelisasi halal pada UMKM Dapur J24 di Kecamatan Tambun, Kabupaten Bekasi. *Jurnal Pelita Pengabdian*, 1(1).