

Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal di SMKN 5 Jember

Ara Nugrahayu Nalawati*, Danang Kumara Hadi, Oktarina, Alda Wata Alim Ronita,

Nanda Putri Eryani

Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember

aranugrahayu@unmuhjember.ac.id

Abstrak

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam terbesar di dunia. Hal ini mempengaruhi kultur dan pola konsumsi masyarakat terhadap produk halal dan thayyib. Kewajiban konsumsi pangan halal dan thayyib dalam tinjauan syariah umat Islam tertulis dalam Al Quran dan Hadist. Permintaan produk halal dan kesadaran masyarakat terhadap pembelian produk halal mengalami peningkatan. Hal ini didukung dengan Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No. 26 Tahun 2019 pada pasal 27 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Daftar produk yang wajib bersertifikat halal, berupa produk (makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi-biologi-rekayasa genetik, dan barang gunaan yang dipakai) dan jasa (penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian). SMKN 5 Jember merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Jember yang telah memproduksi produk olahan pangan berupa roti. Dalam upaya meningkatkan mutu dan kualitas produk, maka perlu dilakukan proses sertifikasi halal pada produk roti dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Hal ini menjadi alasan kuat bagi para akademisi untuk mengevaluasi kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang dilakukan pada siswa SMKN 5 Jember agar dapat mendaftarkan produk roti agar memiliki sertifikat halal. Metode sosialisasi dilakukan dengan menggunakan 2 cara yaitu ceramah dan tanya-jawab. Kegiatan evaluasi dilakukan dengan memberikan *pre-test* (tes sebelum penjelasan materi) dan *post-test* (tes setelah penjelasan materi) pada siswa untuk mengukur pengaruh sosialisasi terhadap pengetahuan siswa SMKN 5 Jember terkait kehalalan produk. Berdasarkan hasil tes disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi yang dilakukan mampu meningkatkan pengetahuan siswa SMKN 5 Jember terkait kriteria produk halal. Selain itu, adanya sertifikasi halal pada produk roti SMKN 5 Jember diharapkan dapat menjadi embrio bagi terbentuknya pangan halal di kawasan sekolah.

DOI: <https://doi.org/10.47134/comdev.v4i2.136>

*Correspondensi: Ara Nugrahayu Nalawati

Email: aranugrahayu@unmuhjember.ac.id

Received: 19-05-2023

Accepted: 20-12-2023

Published: 26-12-2023



Journal of Community Development is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Copyright: © 2023 by the authors.

Kata Kunci: *halal, sertifikasi halal, BPJPH*

Abstract

Indonesia is a country with the largest Muslim population in the world. This affects the culture and patterns of public consumption of halal and thayyib products. The obligation to consume halal food and thayyib in the sharia review of Muslims is written in the Al Quran and Hadith. Demand for halal products and public

awareness of purchasing halal products has increased. This is supported by the Regulation of the Minister of Religion of the Republic of Indonesia No. 26 of 2019 in article 27 which states that products that enter, circulate and trade in the territory of Indonesia must be halal certified. List of products that must be halal certified, in the form of products (food, beverages, medicines, cosmetics, chemical-biological-genetically engineered products, and used goods) and services (slaughter, processing, storage, packaging, distribution, sales and presentation). SMKN 5 Jember is one of the vocational high schools in Jember which has produced processed food products such as bread. In an effort to improve product quality and quality, it is necessary to carry out a halal certification process for bread products from the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH). This is a strong reason for academics to evaluate the socialization and mentoring activities carried out for students of SMKN 5 Jember so that

they can register bakery products so that they have a halal certificate. The socialization method is carried out using 2 ways, namely lectures and question and answer. The evaluation activity was carried out by giving pre-tests (tests before material explanation) and post-tests (tests after material explanations) to students to measure the effect of socialization on students knowledge of SMKN 5 Jember regarding halal products. Based on the test results it was concluded that the socialization activities carried out were able to increase the knowledge of SMKN 5 Jember students regarding the criteria for halal products. In addition, it is hoped that the existence of halal certification for bakery products at SMKN 5 Jember will become an embryo for the formation of halal food in the school area.

Keywords : *halal, BPJPH, food, consumer, product*

I. PENDAHULUAN

Menurut data *The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISSC)*, Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia pada tahun 2022. Jumlah populasi muslim di Indonesia diperkirakan sebesar 237,56 juta jiwa atau setara dengan 12,30% populasi muslim dunia sebanyak 1,93 miliar jiwa. Hal ini membuat Indonesia berpotensi sebagai produsen sekaligus konsumen produk halal di dunia. Adanya tren *halal lifestyle* menjadi prospek pengembangan industri halal yang dapat berkembang pesat di Indonesia. Produk halal dapat digunakan sebagai jaminan keamanan, kebersihan, dan mutu suatu produk. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal tidak hanya dapat diterima oleh konsumen muslim, tetapi juga bagi konsumen non-muslim. Bagi konsumen muslim, penggunaan produk halal merupakan suatu kewajiban yang harus terpenuhi, sedangkan bagi konsumen non muslim produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas, dan keamanan karena diproduksi dibawah Sistem Manajemen Mutu Halal yang holistik (Ambalia, 2014).

Merujuk dari perspektif konsumen muslim, konsep halal menjadi sangat penting bagi konsumen beragama Islam. MUI (2020) menyatakan bahwa produk halal merupakan produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai syariat Islam, yaitu: 1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi; 2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain-lain; 3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam; 4) semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya, maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang sudah diatur menurut syariat Islam; serta 5) semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

Menurut Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No. 26 Tahun 2019 pada pasal 27 menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kriteria produk yang wajib bersertifikat halal terdiri dari: barang (meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, dan barang gunaan yang dipakai) dan jasa (meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian). Pemerintah memiliki tanggung jawab besar dalam melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk (*product liability*) atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.

SMKN 5 Jember memiliki salah satu program keahlian Agriteknologi Pengolahan Hasil Pertanian yang memiliki luaran produk pangan berupa *bakery*. Oleh karena itu, pemahaman sertifikasi produk halal menjadi kebutuhan bagi para pelajar untuk meningkatkan mutu produk unggulan sekolah. Pengetahuan dalam pemilihan jenis bahan, penentuan tempat produksi, pengolahan produk, pengemasan bahkan hingga pemilihan nama produk yang baik harus dipahami oleh seluruh para siswa-siswi SMKN 5 Jember. Namun pada kenyataannya, belum semua siswa-siswi SMKN 5 Jember yang memahami pengetahuan yang mendalam terkait proses pengolahan produk.

Oleh sebab itu, pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan jaminan produk halal pada siswa SMKN 5 Jember karena SMKN 5 Jember memiliki produk unggulan sekolah berupa pangan olahan (*bakery*) yang wajib bersertifikasi halal, bermutu, bergizi seimbang, dan aman. Sosialisasi pengabdian memberikan pengetahuan tentang pemilihan produk/bahan, lokasi dan tempat produksi, pemilihan nama produk sesuai dengan aturan BPJPH, serta memberikan informasi tentang pengajuan sertifikasi halal untuk mendapatkan nomor sertifikat halal.

II. METODE

Lokasi Kegiatan dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 18 Januari 2023. Tempat pelaksanaan di Aula SMKN 5 Jember yang beralamat Jalan Brawijaya no. 55 Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan ini melibatkan beberapa pihak terkait, yaitu: 1) Wakil Kepala Sekolah Bidang Kerjasama SMKN 5 Jember, yang berperan dalam memberikan izin untuk pelaksanaan sosialisasi dan pendampingan kegiatan sertifikasi halal Unmuh Jember; 2) siswa kelas XII dari 4 program keahlian meliputi agriteknologi pengolahan hasil pertanian, agribisnis ternak, agribisnis perikanan, agribisnis tanaman yang dihadiri sebanyak 125 siswa sebagai partisipan kegiatan; 3) tim Dosen Unmuh Jember, sebanyak dua orang sebagai narasumber kegiatan; dan 4) mahasiswa Unmuh Jember sebagai panitia pelaksana dan fasilitator kegiatan. Survey dilakukan menggunakan kuisisioner pada pelajar siswa SMKN 5 Jember sebanyak 91 responden.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib. Cukup banyak ayat dan hadis yang menjelaskan hal tersebut. Diantaranya pada QS. Al-Baqarah ayat 168 berbunyi “*Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*”. Hal tersebut memberi gambaran untuk umat Islam di dunia bahwa sesuatu yang masuk ke dalam tubuh haruslah sah menurut hukum Islam dan bermanfaat bagi dirinya sendiri. Umat Islam harus memahami betul jenis makanan yang diharamkan dan diharamkan sehingga dapat dengan mudah memilih dan memilah produk halal atau haram.

Pertambahan volume produk bersertifikat halal akan mendorong asumsi dasar bahwa muslim lebih sadar akan pentingnya makanan halal yang secara tidak langsung mengarah pada perluasan industri makanan halal secara global. Konsep kesadaran halal perlu diperkenalkan kepada umat Islam sejak dini sehingga hal

tersebut menjadi asumsi dalam membentuk masyarakat sadar halal. Kesadaran halal adalah suatu pengetahuan tentang konsep halal, proses halal dan menganggap bahwa mengonsumsi makanan halal merupakan hal yang penting bagi dirinya.

Sertifikasi halal adalah proses yang dilakukan oleh pelaku komersial untuk mendapatkan sertifikat halal diikuti dengan persetujuan untuk memasang label halal pada produknya. Sertifikat halal didefinisikan dalam ketentuan umum Pasal 1 Angka 10 UU JPH sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sertifikasi halal telah diatur dalam Undang-undang Republik Indonesia nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Terbitnya UU RI tentang JPH mempertegas pentingnya status halal bagi rantai produksi dari pelaku usaha hingga sampai ke tangan konsumen dan dikonsumsi oleh konsumen. Sertifikasi halal akan membawa nilai ekonomis tersendiri bagi produsen karena produk bersertifikat halal dianggap sebagai produk berkualitas. JPH perlu diberlakukan di Indonesia untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi seluruh masyarakat Indonesia khususnya warga muslim (Luthan 2014).

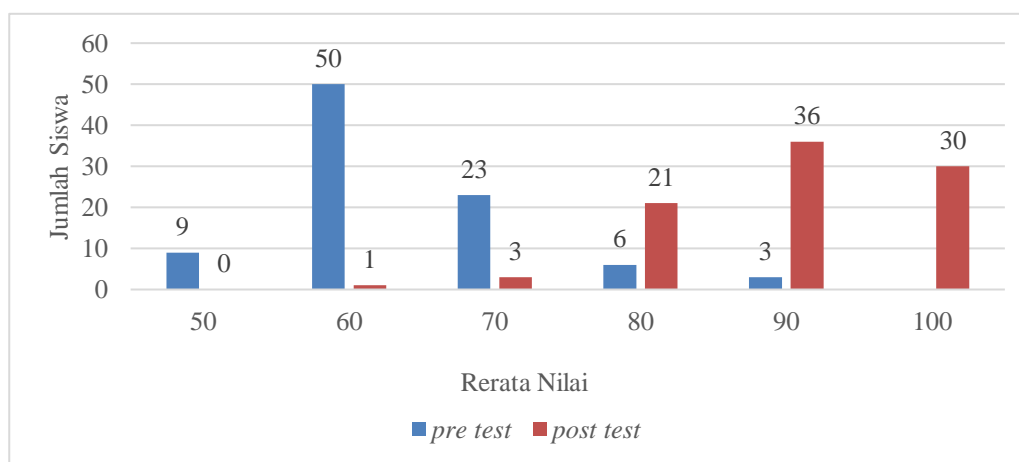


Gambar 1. Sosialisasi Pangan Aman dan Halal oleh Tim Dosen Prodi TIP Unmuh Jember

BPJPH harus melakukan kerjasama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk melakukan audit terhadap produk. Sedangkan, dalam penetapan fatwa, BPJPH bekerja sama dengan MUI dengan mengeluarkan Keputusan Penetapan Halal Produk melalui siding fatwa halal. LPH paling sedikit harus memiliki 3 auditor yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan bahan yang digunakan, proses pengolahan, proses penyembelihan, peralatan dan ruang produksi, penyajian, penyimpanan, distribusi, dan SJH perusahaan.

Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) dilaksanakan oleh tim dosen Unmuh Jember dengan mitra siswa SMKN 5 Jember berjumlah 91 siswa dari 4 program keahlian (**Gambar 1**). Pemilihan SMKN 5 Jember sebagai mitra PKMS didasarkan karena SMKN 5 Jember menghasilkan salah satu unggulan produk berupa produk olahan pangan (*bakery*). Untuk meningkatkan mutu dan kualitas produk *bakery*, maka diperlukan sertifikasi halal pada produk. Standardisasi sertifikasi halal harus ditinjau dari hulu hingga hilir. Dengan sertifikasi halal yang terbangun di lingkungan SMKN 5 Jember diharapkan dapat menjadi embrio bagi terbentuknya Pangan Halal di kawasan sekolah.

Sebelum pelaksanaan sosialisasi dilakukan kegiatan *pre-test* terhadap siswa SMKN 5 Jember yang menjadi peserta sosialisasi. Setiap siswa diberikan satu lembar kertas kuisisioner dan diberikan waktu pengisian kuisisioner selama 20 menit. *Pre-test* dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa peserta sosialisasi terkait produk halal. Berdasarkan hasil *pre-test* menunjukkan sebesar 35,16% siswa sudah memahami kriteria produk halal, sedangkan 64,84% siswa belum memahami kriteria produk halal (**Gambar 2**). Penyuluhan kehalalan pangan diperlukan agar siswa dapat melakukan deteksi dini pada produk jajanan sekolah yang halal, bergizi, sehat, dan aman. Pengetahuan dan pemilihan pangan yang aman dan halal juga diperlukan sehingga siswa SMKN 5 Jember yang memproduksi produk *bakery* dapat menggunakan bahan tambahan makanan yang aman tanpa cemaran.



Gambar 2. Hasil Peningkatan Pemahaman Siswa SMKN 5 Jember terhadap Produk Halal

Setelah *pre-test* dilakukan kegiatan sosialisasi dengan membahas 2 topik utama yaitu kriteria produk halal (produk pangan dan non-pangan) dan peluang usaha yang memiliki ijin halal, serta tahap pengajuan sertifikasi halal secara mandiri (*self declare*). Pada sosialisasi materi pertama, siswa dijelaskan terkait kriteria pangan halal. Makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang telah mengalami pengolahan maupun tidak yang berfungsi sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia. Makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram, baik yang digunakan sebagai bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan pembantu dan penolong yang pengolahannya dilakukan sesuai dengan ketentuan Al Quran. Beberapa penelitian menemukan bahwa konsep halal dapat diterima oleh semua kalangan termasuk non muslim karena dikenal menghasilkan produk yang aman, sehat dan baik (Ambali & Bakar, 2013; Wilson & Liu, 2010). Selain itu, makanan juga harus memenuhi kriteria aman. Keamanan makanan harus terhindar dari beberapa pencemaran berikut:

1. Cemaran biologis yang berasal dari mikroba (bakteri, jamur, virus, dll) akibat rendahnya kondisi hygiene sanitasi produksi pangan, karena binatang (tikus, kecoa, lalat, dll), akibat proses produksi yang tidak sesuai standar kesehatan pangan.

2. Cemaran fisik karena benda asing seperti rambut, kuku, perhiasan, serangga mati, batu atau kerikil, potongan kayu, pecahan kaca dan lain sebagainya bisa masuk ke dalam makanan jika proses pengolahan pangan dan penjualannya kurang memperhatikan aspek keamanan pangan.

3. Cemaran kimia karena cemaran bahan kimia di sekitar lingkungan proses pengolahan bahan.

Pengendalian kehalalan dari produk pangan olahan dilakukan dengan menetapkan titik kritis kehalalan pengolahan makanan. Pada produk pangan, titik kritis kehalalan merupakan suatu tahapan produksi pangan dimana akan ada kemungkinan suatu produk menjadi haram (Hasan, 2014). Titik kritis kehalalan produk alami dapat ditinjau dari:

- a. Berdasarkan tujuannya;
- b. Berdasarkan sumbernya; dan
- c. Berdasarkan proses pengolahannya.

Pelaku usaha yang akan mengajukan sertifikasi halal harus memiliki penyelia halal. Tugas penyelia halal yaitu mengawasi proses produk halal dan memastikan semua aspek dalam proses pengolahan tidak terkontaminasi bahan haram. Selain itu, penyelia halal bertugas melaporkan adanya perubahan komposisi bahan jika terjadi perubahan. Perusahaan harus melampirkan beberapa berkas kelengkapan yang memuat keterangan mengenai perusahaan tersebut seperti nama dan jenis produk, data pelaku usaha, daftar bahan, serta proses produksi (Pasal 24 UU JPH).

Dengan dikeluarkannya undang-undang JPH, telah terjadi perubahan penting dalam prosedur dan proses penerbitan sertifikat halal. Sebelum pengesahan, cara permohonan sertifikat halal dilaksanakan di hadapan Majelis Ulama Indonesia (MUI), namun setelah pengesahan, proses permohonan halal diteruskan ke BPJH. Peran MUI sebagai mitra BPJH, sebagaimana BPJH berwenang melakukan sertifikasi auditor halal, penetapan produk halal, serta akreditasi (HLP). Pada tahapan pengajuan, ada beberapa prosedur yang harus dilalui oleh usaha yang ingin bersertifikat halal, antara lain:

- a. Pengajuan permohonan secara tertulis oleh pelaku usaha,
- b. Pemeriksaan kelengkapan dokumen permohonan,
- c. Penetapan LPH yang mana LPH harus terakreditasi dari BPJH yang bekerjasama dengan MUI,
- d. Pemeriksaan dan pengujian produk oleh auditor halal,
- e. Penetapan kehalalan produk oleh MUI dalam sidang fatwa halal,
- f. Penerbitan sertifikasi halal.



Gambar 3. Pemaparan Materi Pendaftaran SEHATI oleh Dosen Prodi TIP Unmuh Jember

Sosialisasi kedua, tim dosen Unmuh Jember melakukan sosialisasi terkait pendaftaran sertifikat halal gratis (SEHATI) (**Gambar 3**). Program SEHATI diluncurkan oleh BPJPH untuk memfasilitasi para pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) dengan kategori *self declare*. UMKM dapat melakukan proses pendaftaran program SEHATI dengan mengakses laman <http://ptsphalal.go.id/>. Permohonan pembuatan akun melalui website *online* pendamping proses halal (PPH) dan pelaku usaha (PU) pada website dapat didampingi oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang bertugas sebagai PPH di Pusat Studi Sentra Halal Unmuh Jember. PU dapat mengajukan sertifikasi produk halal secara mandiri melalui pendampingan dan digitalisasi BPJPH. Adapun persyaratan SEHATI bagi pelaku UMKM meliputi beberapa hal, yaitu:

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana;
3. Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri dan memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 2 miliar rupiah;
4. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal;
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari tujuh hari atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait;
7. Memiliki *outlet* dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi;
8. Secara aktif telah berproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal;
9. Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan);
10. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya yang dibuktikan dengan sertifikat halal atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
11. Tidak menggunakan bahan yang berbahaya;
12. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
13. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikasi halal;
14. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
15. Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi *hurdle*);
16. Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara *online* melalui SIHALAL (Indah, 2022).

IV. KESIMPULAN

Media edukatif yang membahas terkait urgensi kehalalan dan keamanan produk sangat diperlukan bagi masyarakat khususnya pelajar. Hal ini didasarkan pada hasil survey yang telah dilakukan bahwa sebesar 32% responden sama sekali tidak mengetahui urgensi kehalalan pangan. Kegiatan sosialisasi bagi siswa SMKN 5 Jember berhasil meningkatkan pengetahuan siswa. Hal ini terlihat dari nilai hasil tes yang dilakukan mengalami peningkatan pemahaman menjadi 80%. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kesadaran pentingnya produk halal, maka perlu dilakukan sosialisasi sejenis yang bersifat masif dan terarah kepada siswa SMKN 5 Jember.

Jaminan pangan halal mutlak diperlukan untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal Indonesia baik di dalam maupun di luar negeri. Adanya jaminan halal produk lokal Indonesia dapat menjadi barrier bagi produk-produk asing yang tidak mengantungi sertifikat halal. Produk pangan yang baik dapat menjadi kompetitor produk-produk luar. Untuk mewujudkan pangan baik tentunya harus menjadi usaha dan perjuangan bersama antara seluruh pemegang kebijakan dalam pangan, produsen, peneliti, pemerintah dan konsumen. Pemilihan SMKN 5 Jember sebagai mitra PKMS didasarkan karena SMKN 5 Jember menghasilkan salah satu unggulan produk berupa produk olahan pangan (*bakery*). Untuk meningkatkan mutu dan kualitas produk *bakery*, maka diperlukan sertifikasi halal pada produk. Standardisasi sertifikasi halal harus ditinjau dari hulu hingga hilir. Dengan sertifikasi halal yang terbangun di lingkungan SMKN 5 Jember diharapkan dapat menjadi embrio bagi terbentuknya Pangan Halal di kawasan sekolah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mendanai Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) tahun anggaran 2022/2023, serta seluruh pihak yang telah mendukung dan membantu dalam kegiatan PKMS ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambali, A. R. and Bakar, A. N (2013) 'Halal Food and Products in Malaysia: People's Awareness and Policy Implications' *Intellectual Discourse*, Vol. 21, No. 1, pp. 7-32.
- Azwar D. dan R. Erwanti (2000) 'Pembuatan Sirup Glukosa Dari Kimpul (*Xanthosoma violaceum schott*) dengan Hidrolisa Enzimatis. Jurusan Teknik Kimia' Fak. Teknik, Universitas Diponegoro.
- Badan Pusat Statistik (2018) 'Statistik Tanaman Hortikultura dan Biofarmaka' Jakarta: Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Badan Litbang Pertanian (2012) 'Teknologi Pasca Panen Tanaman Obat' Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hasan, K. N. and Sofyan (2014) 'Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan', *Jurnal Dinamika Hukum* 14(2): 227-38.
- Indah (2022) 'Ini Syarat Daftar Sertifikat Halal Gratis Kategori "Self Declare"' <https://kemenag.go.id/nasional/ini->

- syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-quotself-declarequot-4b6skv (diakses pada tanggal 12 Mei 2023).
- Izzudin, Ahmad (2018) 'Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan terhadap minat beli makanan kuliner' *Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember*, Vol. 3 No. 2.
- Kantor Desa Bagorejo (2020) 'Potensi Desa Bagorejo' Situs Resmi Desa Bagorejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember (diakses 15 Mei 2023).
- Kementerian Perdagangan (2014) 'Warta Ekspor' Jakarta: Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan..
- Luthan, S. (2014) '*Kebijakan Kriminalisasi di Bidang Keuangan*' Yogyakarta: FH UII Press.
- Mahanthesh, M.C., et. al. (2013) 'Morinda citrifolia; a medicinal plant with diverse phytochemicals and its medicinal relevance'. *World J. Pharm. Res.* 3 (1), 215–232.
- Nandhasri, Pranee et. al. (2005) 'Nutraceutical properties of Thai "Yor", Morinda citrifolia and "Noni" juice extract. Songklanakarin' *J. Sci. Technol.* 27 (2), 579–586.
- Tarigan, Eka Dewi Setia (2016) 'Pengaruh gaya hidup, label halal dan harga terhadap keputusan pembelian kosmetik wardah pada mahasiswa program studi manajemen fakultas ekonomi Universitas Medan area Medan' *Jurnal Konsep Bisnis dan Manajemen*, Vol. 3 No. 1.
- The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISSC). (2022) 'Jumlah Penduduk Muslim Indonesia Terbesar di Dunia pada 2022' <https://dataindonesia.id/ragam/detail/populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia-pada-2022> (diakses pada tanggal 19 Mei 2023).
- Wilson, J. A. and Liu, J (2011) 'The Challenges of Islamic Branding: Navigating Emotions and Halal' *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 2, No. 1, pp. 28-42.