

**SOCIALIZATION AND TRAINING IN THE HALAL CERTIFICATION  
PROCESS AND THE IMPLEMENTATION OF THE HALAL ASSURANCE  
SYSTEM FOR MSMEs SOTO MI AND SKIN CRACKERS**

**SOSIALISASI DAN PELATIHAN PROSES SERTIFIKASI HALAL SERTA  
PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BAGI UMKM SOTO MI DAN  
KERUPUK KULIT**

**Rosy Hutami<sup>1,2</sup>, Lia Amalia<sup>1,2</sup>, Distya Riski Hapsari<sup>1,2</sup>, Siti Nurhalimah<sup>1a</sup>, Afrizal Aaraf  
Majid<sup>1</sup>, Delia Yustin<sup>1</sup>, Indri Nuraeni<sup>1</sup>, Sultan Guna Wibawa<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Teknogi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor,  
Indonesia

<sup>2</sup>Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia

<sup>a</sup> Korespondensi: Siti Nurhalimah, E-mail: [siti.nurhalimah@unida.ac.id](mailto:siti.nurhalimah@unida.ac.id)

(Diterima: 12-09-2023; Ditelaah: 15-09-2023; Disetujui: 16-10-2023)

**ABSTRACT**

Foods widely sold and in demand by people in Bogor are soto mie and skin crackers. Soto mie usually uses chicken, beef, gravel, and offal. Crackers Skin uses cow skin and buffalo skin. Soto mie and Skin Crackers sold in Bogor still do not have many halal certificates, so socialization and training are needed to increase the understanding and knowledge of sellers about the halal certification process and the implementation of the Halal Assurance System. This activity consisted of mapping MSMEs (Small and Medium Enterprises) or sellers of soto mie and Skin Crackers in Bogor, giving brochures on implementing of the Halal Assurance System, giving pretests, training, giving pretest and posttests, and descriptive analysis. As a result, soto mie and Skin Crackers sellers know enough about halal food. In addition, knowledge of the halal certification process and the implementation of the Halal Assurance System for soto mie and Skin Crackers sellers has increased after the training.

Keywords: Halal Certification Process, MSMEs, Skin Crackers, Soto Mie, The implementation of Halal Assurance System, Training.

**ABSTRAK**

Makanan yang banyak dijual dan diminati oleh masyarakat di kota Bogor diantaranya adalah Soto Mi dan kerupuk kulit. Soto Mi biasanya menggunakan daging ayam, daging sapi, kikil, dan jeroan. Sedangkan kerupuk kulit menggunakan kulit sapi dan kulit kerbau. Soto mi dan kerupuk kulit yang dijual di kota Bogor masih belum banyak yang memiliki sertifikat halal sehingga diperlukan sosialisasi dan pelatihan untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan pedagang tentang proses sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal. Kegiatan ini terdiri dari pemetaan UMKM (Usaha Kecil dan Menengah) atau pedagang soto mi dan kerupuk kulit di kota Bogor, pemberian brosur penerapan Sistem Jaminan Halal, pemberian pretest, pelatihan, pemberian pretest dan posttest, dan analisa deskriptif. Pedagang soto mi dan kerupuk kulit cukup mengetahui dan memahami tentang kehalalan pangan. Pengetahuan proses sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal penjual soto mi mengalami peningkatan setelah mengikuti pelatihan.

Kata kunci: Kerupuk kulit, Pelatihan, Penerapan Sistem Jaminan Halal, Proses Sertifikasi Halal, Soto Mi, UMKM.

---

Hutami, R., Amalia, L., Hapsari, D, R., Nurhalimah, S., Majid, A, A., Yustin, D., Nuraeni, I., Wibawa, S, G. (2023). Sosialisasi dan pelatihan proses sertifikasi halal serta penerapan sistem jaminan halal bagi UMKM Soto mie dan kerupuk kulit . *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(3), 310-316.

---

## PENDAHULUAN

Manusia diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik seperti yang tertera dalam Al-Qur'an surah An- Nahl ayat 114 "Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada Nya. Pada tahun 2014, presiden Republik Indonesia juga telah mengeluarkan Undang – Undang Republik Indonesia No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dimana pada Pasal 4 terdapat pernyataan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Makanan yang telah mengalami proses pengolahan bersifat syubhat, yaitu masih samar kehalalannya sehingga harus diselidiki lebih lanjut untuk memastikan kehalalannya.

Salah satu makanan yang banyak dijual dan diminati oleh masyarakat di kota Bogor adalah soto mi dan kerupuk kulit. Kedua makanan ini memiliki titik kritis kehalalan pada bahan hewani yang digunakan. Soto mi adalah makanan khas Bogor yang terdiri dari bahan kaldu, mi kuning, bihun, daging (ayam, daging sapi, atau jeroan sapi seperti babat, urat, atau kaki sapi) dengan tambahan irisan risoles berisi sayur dan bihun, telur, tomat, kol, tauge, kentang, dan seledri. Sedangkan kerupuk kulit adalah makanan ringan yang umumnya terbuat dari kulit sapi dan kulit kerbau. Kerupuk kulit sapi dibuat dari kulit sapi melalui tahap proses perendaman dalam larutan kapur, pembuangan bulu, perebusan, pengeringan, dan perendaman dengan bumbu untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan penggorengan untuk kerupuk kulit siap dikonsumsi (Amertaningtyas, 2011).

Soto mi dan kerupuk kulit yang beredar di Kota Bogor masih banyak yang belum mendapatkan sertifikat halal MUI (Majelis

Ulama Indonesia). Kurangnya kesadaran dan pengetahuan dari pedagang menjadi salah satu penyebab belum didaftarkannya produk untuk mendapatkan sertifikat halal. Hal tersebut bisa menjadi kekhawatiran bagi konsumen mengingat bahan yang digunakan berasal dari bahan kritis hewani. Sehingga penting untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan terkait dengan penerapan system jaminan halal pada UMKM soto mi dan kerupuk kulit di Kota Bogor.

## MATERI DAN METODE

### Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada pengabdian kali ini yaitu kuesioner pengetahuan halal, brosur informasi kriteria system jaminan halal dan prosedur pendaftaran sertifikasi halal, materi pelatihan. Alat yang digunakan yaitu alat tulis, telepon genggam, dan laptop.

### Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Sosialisasi dilakukan dengan mengunjungi beberapa pedagang soto mi dan kerupuk kulit yang tersebar di kota Bogor. Pelaksanaan pelatihan menggunakan platform zoom secara online. Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada bulan Desember 2021.

### Peserta Pelatihan

Peserta sosialisasi dan pelatihan terdiri dari UMKM 18 pedagang soto mi dan 18 pedagang kerupuk kulit di kota Bogor, yang tersebar di enam kecamatan (Bogor Barat, Bogor Selatan, Bogor Tengah, Bogor Timur, Bogor Utara, dan Tanah Sareal).

### Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan terdiri dari pemetaan pedagang soto mi dan

kerupuk kulit di kota Bogor, sosialisasi pengetahuan halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal, pelatihan proses sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal, dan analisa secara deskripsi.

### Sosialisasi Proses Sertifikasi Halal dan Penerapan Sistem Jaminan Halal

Pedagang soto mi Bogor dan kerupuk kulit diberikan brosur yang berisi informasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal menurut HAS (*Halal Assurance System*) 23000 (LPPOM MUI, 2021). Sosialisasi dilakukan dengan melakukan kunjungan langsung dan wawancara kepada para pedagang soto mi dan kerupuk kulit.

### Pelatihan Proses Sertifikasi Halal dan Penerapan Sistem Jaminan Halal

Pelatihan ini diikuti oleh pedagang soto mi Bogor dan kerupuk kulit yang diselenggarakan secara daring melalui zoom meeting. Sebelum pelatihan dimulai, peserta pelatihan diberikan 15 soal *pretest* untuk mengukur kemampuan dan pemahaman peserta. Pemberian soal dilakukan dengan cara melakukan wawancara secara langsung kepada peserta. Peserta yang berhasil menjawab akan diberikan 1 poin dan peserta yang tidak bisa menjawab diberi 0 poin.

Pelatihan ini mengundang narasumber dari LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Materi pelatihan meliputi proses sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal untuk UMKM. Setelah dilakukan pelatihan, pedagang soto mi akan diberikan *posttest* untuk mengetahui tingkat pemahaman mengenai kehalalan pangan. *Posttest* dilakukan melalui wawancara langsung atau pesan WhatsApp. Hal tersebut bertujuan untuk memudahkan para peserta dalam menjawab soal dikarenakan keterbatasan teknologi dari beberapa peserta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi Proses Sertifikasi Halal dan Penerapan Sistem Jaminan Halal

Sosialisasi penerapan sistem jaminan halal bertujuan untuk memberikan informasi terkait produk halal dan kewajiban produk untuk bersertifikat halal sesuai UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sosialisasi dilakukan dengan memilih secara *random* pedagang soto mi maupun kerupuk kulit yang tersebar di 6 kecamatan Kota Bogor. Dalam 1 kecamatan, dipilih 3 orang pedagang kerupuk kulit maupun soto mi untuk diminta kesediaanya dalam melakukan sosialisasi. Pedagang yang tidak berkenan maka tidak dilakukan sosialisasi.

Sosialisasi berhasil dilakukan kepada 36 pedagang dengan 18 orang pedagang soto mi dan 18 orang pedagang kerupuk kulit yang tersebar di 6 kecamatan Kota Bogor. Berdasarkan data yang didapatkan, lama usaha yang dijalani oleh pedagang tersebut cukup beragam. Lama usaha pedagang soto mi yaitu 1 bulan hingga 10 tahun sedangkan kerupuk kulit 1 bulan hingga 21 tahun. Beberapa pedagang yang menjual kerupuk kulit tidak bersedia untuk memberikan nama dan juga lama usahanya. Data pedagang disajikan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Data Pedagang Soto Mi Kota Bogor

No.	Inisial Pedagang	Alamat usaha	Lama usaha
1	I	Kel. Muara Sari Kec. Bogor Selatan Kp. Tajur Kec.	2 Bulan 4
2	DP	Bogor Selatan Kel. Pakuan Kec. Bogor	tahun 1
3	S	Selatan Kp. Pabatan Kec, Bogor	tahun
4	YA	Tengah Jl Rm Matadinata Kec	2 tahun 1
5	D	Bogor Tengah Kp. Poncol Kec.	tahun 6
6	S	Bogor Tengah	bulan

7	R	Kp. Kelapa Senggeh, Kec. Bogor Barat	2 tahun	ID	Bantar Kemang, Baranangsiang, Bogor Timur	5 tahun
8	A	Jl. Merdeka Kec. Bogor Barat	10 tahun	6	Gg. Bendungan, Bogor Barat	21 tahun
9	J	Jl. Merdeka Kec. Bogor Barat	5 tahun	7	MA	Loji, Bogor Barat
10	H	Jl. Bangbarung Raya Kec. Bogor Utara	3 bulan	8	YN	Barat Gunung Batu, Bogor Barat
11	R	Komplek Parung Kuda Kec. Bogor Utara	5 tahun	9	-	Lawang Gintung, Bogor Selatan
12	L	Jl. Artzimar 1, Kec Bogor Utara	6 tahun	10	MA	Pamoyanan, Bogor Selatan
13	Y	Kp. Taman Cimanggu, Kec. Tanah Sereal	6 tahun	11	IJ	Bogor Selatan
14	R	Kp. Taman Cimanggu, Kec. Tanah Sereal	1 bulan	12	TH	Pamoyanan, Bogor Selatan
15	HH	Kp. Cimanggu Lamping, Kec. Tanah Sereal	2 tahun	13	HA	Gudang, Bogor Tengah
16	A	Bantar Kemang, Kec. Bogor Timur	3 bulan	14	KS	Jl. Roda, Babakan Pasar, Bogor Tengah
17	A	Bantar Kemang, Kec. Bogor Timur	2 tahun	15	DS	Jl. Pulo Empang, Bogor Tengah
18	H	Bantar Kemang, Kec. Bogor Timur	3 Bulan	16	-	Jl. Heulang, Tanahsareal
				17	HU	Jl. Ahmad Yani, Tanahsareal
				18	ME	Jl. Kebon Pedes, Gg. Musholla 1, Tanahsareal

Tabel 2. Data Pedagang Kerupuk Kulit Kota Bogor

No.	Nama	Alamat	Lama Usaha
1	FM	Cimahpar, Bogor Utara	1 tahun
2	NE	Tanah Baru, Bogor Utara	1 tahun
3	AN	Cimahpar, Bogor Utara	13 tahun
4	YA	Sukasari, Bogor Timur	21 tahun
5	CA	Baranangsiang, Bogor Timur	1 tahun

Materi yang disampaikan pada sosialisasi kepada pedagang diantaranya kewajiban sertifikasi halal berdasarkan UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, kriteria sistem jaminan halal bagi UMKM dan prosedur pendaftaran sertifikasi halal untuk UMKM. Selain melakukan sosialisasi, dilakukan juga wawancara dan mengajak untuk mengikuti pelatihan.



Gambar 1. Brosur Prosedur Pendaftaran Sertifikasi Halal.



Gambar 2. Brosur 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal

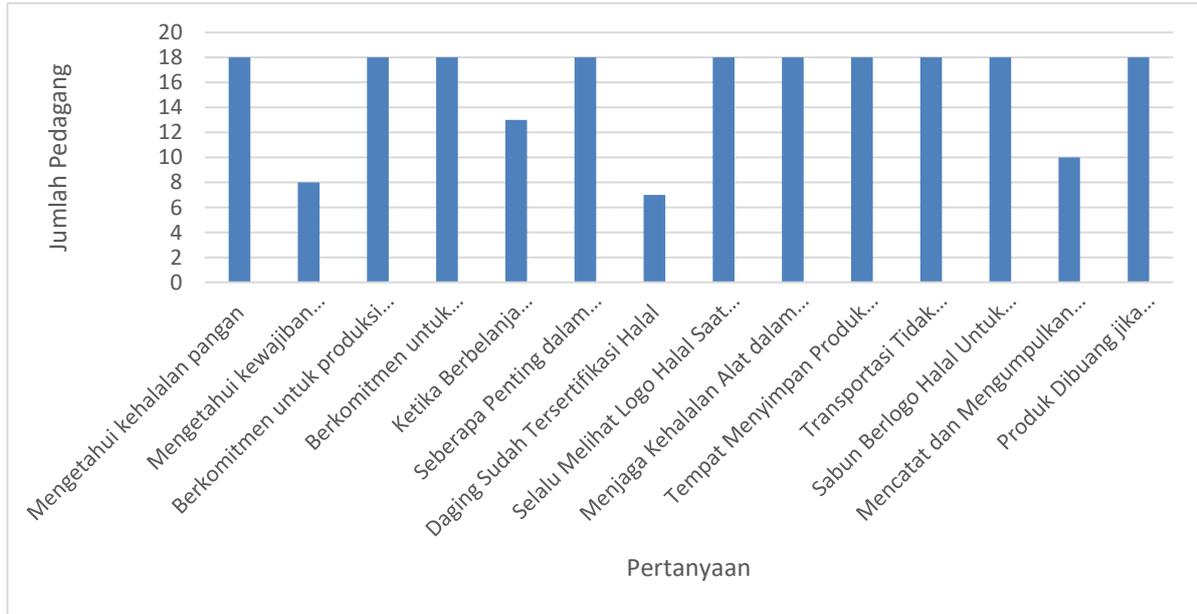
Hasil wawancara yang didapatkan, seluruh pedagang yang menjual kerupuk kulit tidak memproduksi kerupuk kulitnya sendiri. Produk kerupuk kulit yang dijual hanya titipan dari supplier ataupun produsen. Kebanyakan pedagang tersebut kurang mengetahui produsen yang memproduksi kerupuk kulitnya. Padahal kerupuk kulit ini merupakan produk yang kritis, dimana bahan utama yang digunakan bisa berasal dari bahan yang tidak halal. Maka, sangat penting pedagang untuk mengetahui pentingnya kehalalan produk khususnya pada kerupuk kulit.

Wawancara juga dilakukan pada pedagang soto mi. Mengingat pedagang soto mi menjual produknya dengan memproduksi sendiri, maka abdimas mampu menggali informasi lebih dalam terkait dengan pengetahuan pedagang terkait kehalalan produk. Berdasarkan hasil yang didapatkan,

100% pedagang soto mi mengetahui kehalalan produk dan juga berkomitmen untuk memproduksi produk soto mi yang halal. Seluruh pedagang soto mi juga menyatakan bahwa selalu melihat logo halal setiap membeli bahan, menjaga kehalalan alat masak, tempat penyimpanan produk bebas dari kontaminasi, produk akan dibuang jika terkontaminasi najis dan selalu membersihkan peralatan dengan menggunakan sabun yang berlogo halal. Akan tetapi, hanya 44,44% yang mengetahui kewajiban sertifikasi halal yang diberlakukan oleh UU No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Selain itu, beberapa penerapan sistem jaminan halal belum diterapkan dengan baik dimana hanya 72,2% pedagang yang memperhatikan kehalalan bahan dan hanya 38,88% pedagang yang mengetahui bahwa daging atau kikil yang digunakan sudah memiliki sertifikat halal serta 55,55% yang mencatat dan mengumpulkan bon belanja.

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan sudah cukup terlaksana dengan baik. Sosialisasi ini cukup mewakili pedagang soto mi dan kerupuk kulit di Kota Bogor. Namun terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan kegiatan diantaranya ada beberapa pedagang yang tidak bersedia untuk dilakukan sosialisasi atau wawancara. Selain itu, sosialisasi yang dilakukan disaat para pedagang berjualan, sehingga perlu menyesuaikan waktu supaya tidak mengganggu aktivitas dari pelanggan. Hal yang sama juga disampaikan oleh Prasetyo *et al* (2020), dari hasil evaluasi kegiatan sulit untuk menentukan waktu yang tepat untuk

sosialisasi kriteria sistem jaminan halal yang dilakukan kepada para pedagang warung makan disekitar kampus IAIN Surakarta.

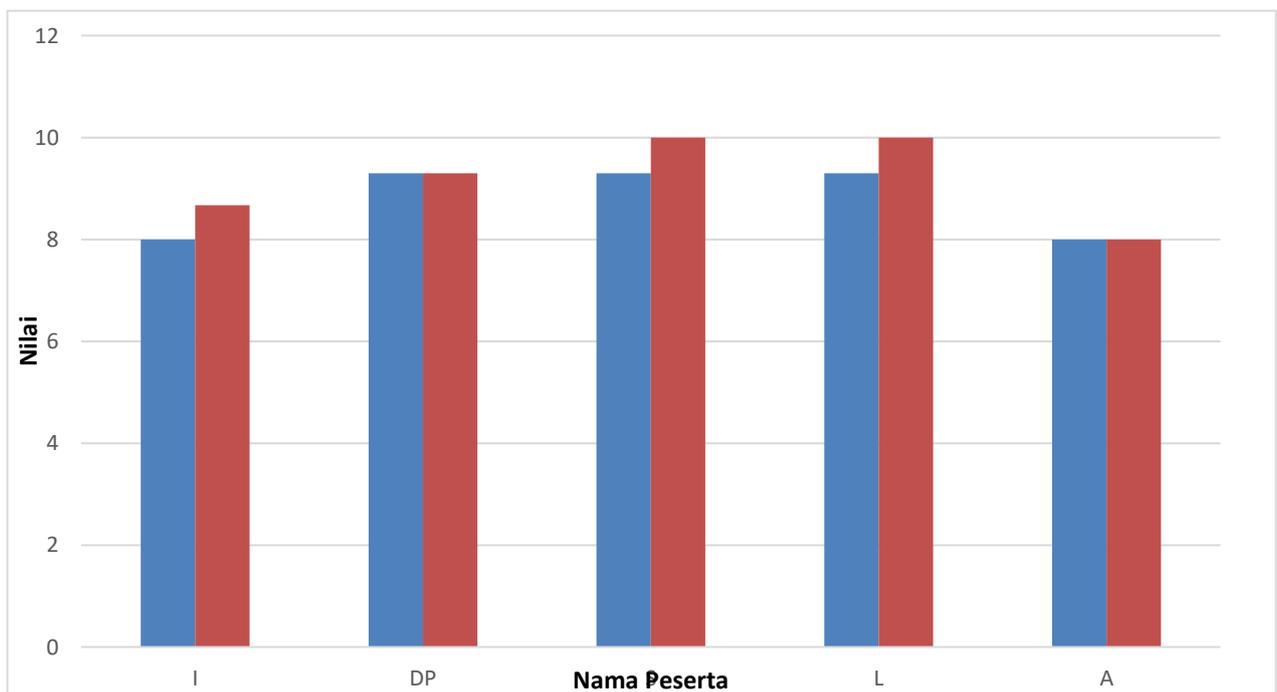


Gambar 3. Hasil wawancara pedagang soto mi

**Pelatihan Proses Sertifikasi Halal dan Penerapan Sistem Jaminan Halal**

Pelatihan dilakukan melalui platform Zoom meeting pada hari Sabtu, 16 Desember 2021. Pelatihan diikuti oleh 7 orang peserta, 5 diantaranya pedagang soto mi dan 2 pedagang kerupuk kulit. Sebelum dan sesudah pelatihan, pedagang diminta untuk menjawab 15 pertanyaan yang diajukan sebagai pretest dan posttest. Pretest dan posttest ini hanya dilakukan pada pedagang soto

dikarenakan pedagang kerupuk kulit tidak memproduksi produknya secara langsung. Pretest bertujuan untuk mengetahui pengetahuan awal peserta terkait kehalalan sebelum dilakukan pelatihan. Evaluasi pelatihan dilakukan dengan memberi posttest yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari pelatihan terhadap pengetahuan peserta. Pertanyaan pretest maupun posttest sebanyak 15 peserta dengan jenis



pertanyaan terkait pentingnya kehalalan, kewajiban sertifikat halal dan bahan halal.

Gambar 4. Hasil Pretest dan Posttest Pelatihan.

Metode yang digunakan untuk melakukan pretest dan posttest yaitu dilakukan dengan wawancara. Abdimas melakukan wawancara secara langsung kepada pedagang sebelum dan setelah dilakukan pelatihan. Berdasarkan hasil yang didapat, terdapat peningkatan pengetahuan seluruh peserta terhadap kehalalan produk pangan. Dilihat dari Gambar 4 adanya peningkatan nilai posttest setelah dilakukan pelatihan. Secara umum, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini memberikan peningkatan pengetahuan terkait kehalalan kepada para peserta.

### KESIMPULAN

Pengetahuan dan pemahaman pedagang soto mi dan kerupuk kulit tentang proses sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Halal mengalami peningkatan setelah mengikuti pelatihan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Sekretariat Ditjen Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Indonesia. Undang – Undang Republik Indonesia No.33 tahun 2014 tentang *Jaminan Produk Halal*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 5604  
[LPPOM MUI]. 2021. Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS23000.

Tersedia pada <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>.

Diakses pada Desember 2021

Prasetyo, DP., Taufik, M., Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus IAIN Surakarta. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 7(2), 143-148