

## **Editorial Team**

### **Editor-in-Chief**

Sulhani Hermawan, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

### **Editorial Board**

Fathurrohman Husen, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Ahmad Saifuddin, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Rhesa Zuhriya Briyan Pratiwi, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Nur Tanfidiyah, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

### **Section Editor**

Moh. Taufik, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Angga Dwi Prasetyo, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Venny Kurnia Andika, STIKES Panti Waluyo, Indonesia

Intan Chairun Nisa, Universitas Negeri Malang, Indonesia

Betty Eliya Rokhmah, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

### **Reviewers**

Zainul Abas, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Fathan Dj, UIN Raden Mas Said Surakarta, Surakarta

Khasan Ubaidillah, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Mokhamad Zainal Anwar, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Akhmad Anwar Dani, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

M. Endy Saputro, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Abraham Zakky Zulhazmi, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Nur Rohman, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Ferdi Arifin, UIN Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Muhammad Fuad Zain, Universitas Islam Negeri Profesor Kiai Haji Saifuddin

Zuhri, Indonesia

Ahmad Izudin, UIN Sunan Kalijaga Sunan Kalijaga, Indonesia

Hermawan Seftiono, Universitas Trilogi, Indonesia

# Transformatif

Jurnal Pengabdian Masyarakat

ISSN: 2745-3847 (P) ISSN: 2745-3855 (E)  
Vol. 3, No. 2, Juli–Desember 2022

## Daftar Isi

- Pelatihan Metode Bernyanyi untuk Pembelajaran Akidah Akhlak di TPA**  
*Amir mukminin, Dedi Rismanto, Yekti Prihatin* 117 – 126
- Agama, Covid-19, dan Tatanan Budaya Baru: Respons Kalangan Muda NU Soloraya terhadap Pandemi Covid-19**  
*Mibtadin, Ulfa Masamah, Lilis Fatimah* 127 – 140
- Berkarya Melalui Film: Pendampingan Pembuatan Film Pendek Bagi Siswa Madrasah Aliyah**  
*Rhesa Zuhriya Briyan Pratiwi, Eny Susilowati, Muhammad Thoriq Nuraviananda, Icha Imkasari Aulia Rahma, Sayyid Iksanudinoor Abdillah, Wisnu Sadana Nur Hutama* 141 – 150
- Permainan Tradisional untuk Mengatasi Adiktif Gawai pada Anak di Desa Alastuwo**  
*Joni Rusdiana, Haura Sabita Putri* 151 – 162
- Perpustakaan Cinet: Wadah Literasi Anak Usia Dini di Era Digital**  
*Khairul Ramdhani, Ronnawan Juniarmoko* 163 – 174
- Pelatihan Bahan Baku Pangan Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil di Solo Raya**  
*Sadewa Aziz Diamonda, Nurwulan Purnasari* 175 – 184
- Peningkatan Religiusitas pada Anak di Masa Pandemi Covid-19**  
*Nur Hidayati* 185 – 194

---

## Pelatihan Bahan Baku Pangan Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil di Solo Raya

Sadewa Aziz Diamonda<sup>1</sup>, Nurwulan Purnasari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis UIN Raden Mas Said Surakarta

<sup>2</sup>Pusat Studi Halal UIN Raden Mas Said Surakarta

---

### *Abstract*

---

#### **Keywords:**

*bussines owner,  
halal, raw food  
materials, UMKM*

*Knowledge about raw food materials is one of the most critical things to halal that UMKM's business owners must know. Raw food materials that are free from najis will be one of the determinants of the final product's halal status. This program aimed to introduce and provide information about safe raw food materials and non-potentially haram. This program was held to train the food business owner around Solo Raya. They are trained to identify safe raw food materials dan non potentially haram in manufacturing each of their business products.*

---

### *Abstrak*

---

#### **Kata kunci:**

*bahan baku,  
halal, pelaku  
usaha, UMKM*

Pengetahuan tentang bahan baku pangan merupakan hal krusial yang harus dimiliki oleh pelaku usaha Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) karena bahan baku yang bebas dari najis akan menjadi salah satu penentu status kehalalan produk akhir. Pengabdian ini bertujuan untuk mengenalkan dan memberi informasi terkait macam-maca bahan baku pangan yang aman digunakan dan tidak berpotensi haram. Metode pengabdian ini dilakukan dengan melakukan pelatihan *offline* kepada para pelaku usaha pelaku usaha dibidang pangan yang ada di area Solo Raya. Para pelaku usaha akan dibimbing untuk bisa mengidentifikasi bahan baku pangan yang aman dan tidak berpotensi haram dalam pembuatan masing-masing produk usaha mereka.

---

Correspondence:

e-mail: \*1 sadewa.aziz.d@gmail.com

## **Pendahuluan**

Penerapan Undang-Undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berimplikasi langsung terhadap para pelaku usaha di Indonesia (Waharini & Purwantini, 2018). UU Jaminan Produk Halal mewajibkan seluruh produk termasuk makanan maupun minuman yang beredar di Indonesia wajib tersertifikasi halal, undang-undang ini juga mengubah status sertifikasi halal yang bersifat *voluntary* menjadi *mandatory* (Nurhasah dkk, 2018). Bagi pelaku usaha, adanya jaminan produk halal melalui sertifikat produk halal akan meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha dalam memproduksi maupun menjual produknya (Maulida, 2013). Selain itu keberadaan sertifikat produk halal dapat memberikan rasa keamanan, kenyamanan, maupun keselamatan dan juga kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal. Solo raya merupakan daerah eks-karesidenan Surakarta yang terdiri atas Kabupaten Sragen, Wonogiri, Sukoharjo, Karanganyar, Solo, Klaten serta Boyolali dengan jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mencapai 250.000 serta 30.000 industri yang diantaranya adalah industri makanan serta minuman (Kurniawan, 2020).

Indonesia dalam penetapan kehalalan menggunakan sistem *traceability* artinya status halal tidak hanya dilihat dari produk akhir namun juga dari semua lini proses produksi dari mulai penyiapan bahan baku hingga produk jadi (Syazwan Ab Talib & Remie Mohd Johan, 2012). Sistem inilah yang kemudian menjadi pijakan bagi para pelaku usaha, bahwa dalam menyiapkan produk hingga dapat diperoleh status halal tidak hanya berfokus pada produk akhir namun harus dimulai dari menyiapkan bahan baku yang bebas najis dan aman dari potensi najis (Shah & Yusof, 2014a).

Industri pangan yang meliputi industri makanan maupun minuman, merupakan salah satu industri yang memiliki perhatian serius terhadap status kehalalan bahan baku produksi karena dapat berdampak pada status kehalalan suatu produk yang dihasilkan. Pada dasarnya, halal merupakan sesuatu yang dibolehkan menurut ketentuan syariat Islam, sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang menurut ketentuan syariat Islam. Apabila dikaitkan dengan produk pangan maka pangan yang halal adalah pangan yang dibolehkan untuk dikonsumsi oleh syariat, dilain pihak pangan haram merupakan pangan yang tidak diperkenankan untuk dikonsumsi oleh syariat dan berakibat dosa bagi pelakunya (Sukoso dkk, 2020).

Status kehalalan produk pangan secara umum dibagi menjadi dua yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan faktor yang berkaitan dengan dzat bendanya seperti bangkai, darah, daging babi (QS. Al-Baqarah: 173), binatang yang disembelih dengan nama selain Allah SWT (QS. Al-An'am: 121), khamr (QS. Al-Maidah: 90), binatang buas yang bertaring maupun burung berkuku tajam (HR. Bukhari no. 5530 dan Muslim no. 1932), sesuatu yang buruk (QS. Al-'Araf: 157), hewan jalalah yaitu hewan yang mengkonsumsi bahan/barang najis (HR. Abu Daud no. 3785 dan At-Tirmidzi No. 1824), binatang yang diperintah dan dilarang untuk dibunuh (HR. Bukhari no. 3136 dan HR. Abu Daud no. 5267), dan segala makanan dan minuman yang

membahayakan (QS. Al-Baqarah: 195). Faktor eksternal sendiri adalah faktor yang berkaitan dengan aspek lain di luar komponen benda tersebut seperti hasil kejahatan dan tercampur dengan materi haram. Kedua faktor tersebut wajib dipahami oleh pelaku usaha sehingga dalam proses produksi dan produk pangan yang dihasilkan dapat terjamin kehalalannya.

Program ini dikhususkan bagi para pelaku usaha UMKM yang mempunyai produk usaha dengan kategori resiko rendah (*low risk*) sesuai PP No 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dimana salah satu syaratnya yaitu merupakan salah satu jenis produk yang tidak memanfaatkan unsur hewan sembelihan. Permasalahan yang dihadapi oleh pada pelaku usaha UMKM dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal diantaranya, yaitu 1) belum paham terkait urgensi regulasi sertifikasi halal dan 2) pelaku usaha belum bisa menginventarisasi maupun mengidentifikasi status kehalalan dari bahan baku yang akan mereka gunakan. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan informasi terkait bahan baku pangan yang aman dan tidak berpotensi haram serta memahamkan pelaku usaha terkait urgensi dari sertifikasi halal bagi keberlangsungan usaha mereka.

### **Metode Pengabdian**

Program Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan oleh tim pelaksana pada bulan April 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 50 pelaku usaha UMKM bidang industri pangan dan minuman beresiko rendah di Solo Raya Surakarta bertempat di Hotel Megaland Surakarta. Adapun peralatan yang digunakan diantaranya; alat tulis, LCD, dan Laptop serta lembar kerja. Langkah kerja kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut: (1) Observasi lapangan terkait kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha UMKM terutama dalam mempersiapkan produksi yang aman dan bebas potensi haram; (2) Pelaksanaan, yaitu pelatihan mengenai materi pengenalan bahan baku pangan yang aman dan bebas potensi najis. Selanjutnya praktik identifikasi bahan baku pangan yang aman dan bebas potensi haram; (3) Evaluasi hasil pelatihan dan laporan akhir pelatihan.

### **Hasil dan Pembahasan**

#### ***Pengenalan Bahan Baku***

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat membuat materi interaktif terkait dengan pengetahuan bahan baku pangan yang aman dan bebas najis. Kegiatan diawali dengan mengumpulkan materi yang berkaitan dengan status kehalalan pada berbagai bahan baku yang umum digunakan oleh pelaku usaha UMKM di bidang industri pangan dan minuman. Pada Gambar 1 nampak cuplikan materi pelatihan pengenalan bahan baku pangan aman dan bebas potensi haram. Materi Pengenalan bahan baku pangan aman dan bebas potensi haram mengacu pada regulasi yang dikeluarkan oleh Kementerian Agama melalui dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.



**Gambar 1.**  
 Materi Pengenalan Bahan Baku Pangan

Gambar 2 terlihat suasana pada saat pemaparan materi. Pemaparan materi kepada peserta antara lain mengenai pengertian bahan yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam Proses Produk Halal (PPH) (Kepka BPJPH No. 57 Tahun 2021), ketentuan daftar produk dan bahan yang digunakan pada PPH merupakan produk dan bahan halal yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal (UU No. 33 Tahun 2014 Pasal 17-20 dan PP No. 39 Tahun 2021 Pasal 62).



**Gambar 2.**  
 Kegiatan Pelatihan Pengenalan Bahan

Selain itu disampaikan juga terkait daftar bahan dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal bagi UMKM *self declare* (KMA No.1360 Tahun 2021), petunjuk teknis pendamping proses produk halal dalam penentuan kewajiban bersertifikat halal bagi pelaku UMKM yang didasarkan atas pernyataan pelaku usaha (KEPKABAN BPJPH No.33 Th 2022), klasifikasi bahan tambahan dan bahan penolong (Peraturan BPOM No. 11 dan 28 Tahun 2019), penjelasan bahan berasal dari babi dan turunannya, serta bahan-bahan haram di luar babi (LPPOM MUI). Selain itu penjelasan bahan juga meliputi pengertian bahan hewani, yang memberi pengetahuan tentang produk-produk yang berpotensi haram dari sumber hewani (Fadzlillah, Man, Jamaludin, Rahman, & Alkahtani, 2011; Haqqoni, Aprilia, & Maulina, 2020; Shah & Yusof, 2014b; Rohman & Che

Man, 2012). Selain itu juga penjelasan mengenai bahan dari nabati dan potensi haram yang mungkin ditimbulkan. Disampaikan juga mengenai bahan dari mikroba dan titik kritis potensi haram yang sering digunakan dalam proses fermentasi baik pada Usaha Menengah Kecil maupun industri besar (Wijayant & Kaukab, 2019; Haqqoni dkk., 2020). Materi yang diberikan merupakan persyaratan bahan baku (bahan utama), bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan olahan. Semua bahan tersebut harus memiliki sertifikat halal atau jika tidak terdapat sertifikat halal maka harus dipastikan bahan tersebut termasuk kepada bahan yang dikecualikan dari kewajiban memiliki sertifikat halal, serta kriteria produk yang harus memiliki sertifikat halal bagi UMKM.

Materi pengenalan bahan hewani difokuskan pada pemahaman terkait titik kritis kehalalan. Produk hewani merupakan salah satu bahan yang menjadi potensi cemaran paling besar dibandingkan dengan bahan lain. Produk hewani yang dimaksud adalah produk dari hewan sembelihan. Maka pelaku usaha harus dapat melakukan *traceability* terhadap jenis-jenis produk hewani yang mereka gunakan untuk dapat memastikan bahan baku mereka masuk dalam titik kritis ataukah tidak. Jika terindikasi bahan tersebut masuk kedalam titik kritis maka ada dokumen yang diarahkan untuk dipenuhi oleh pelaku usaha agar produknya bisa diajukan sertifikat halal, diantaranya; 1) bahan harus bersertifikat halal; 2) bahan wajib ditunjang oleh dokumen pendukung (COA, MSDS, diagram alir dan lain-lain) untuk memastikan tidak ada cemaran barang haram; 3) bahan tidak wajib bersertifikat halal. Jika pelaku usaha dalam melakukan identifikasi titik kritis maka dalam pelaksanaan pemilihan bahan tidak ada keraguan akan status halalnya dan tidak akan kesulitan dalam memenuhi persyaratan pendaftaran sertifikat halal.

Pengenalan bahan nabati menitikberatkan pada paradigma bahwa semua produk yang mengalami proses produksi harus dipastikan status halalnya. Hal ini dalam rangka mengubah mindset pelaku usaha agar tidak memarginalkan status halal dari bahan yang berasal dari bahan nabati. Untuk bahan nabati segar yang berasal dari peternakan atau pertanian dijelaskan bahwa beberapa masuk ke dalam Daftar Bahan yang dikecualikan dari kewajiban sertifikasi halal sesuai KMA no 1360 th 2021. Berpegang pada peraturan ini, pelaku usaha bisa memastikan apakah bahan yang digunakan harus dan wajib bersertifikat halal atau tidak. Selain bahan nabati, juga disampaikan mengenai bahan berasal dari mikroba yang biasa digunakan dalam proses fermentasi, diantaranya ragi tempe dan *yeast*. Dalam KMA No 1360 Th 2021 dijelaskan bahwa tempe masuk ke dalam daftar bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikasi halal, namun penggunaan ragi tempe untuk produk lain tetap harus dipastikan status halal dari ragi tempe tersebut. Hal ini dikarenakan semua produk/bahan yang berasal dari mikroba merupakan titik kritis, maka penggunaan ragi tempe dan *yeast* dalam proses lain harus menyertakan sertifikat halal dari kedua bahan tersebut. Selain itu pelatihan ini juga menitik beratkan pada status aman dari bahan-bahan yang digunakan. Hal ini guna mencapai produk akhir yang tidak hanya halal namun juga aman dikonsumsi. Status aman didasarkan pada higienitas personel dan higienitas pada saat penanganan bahan.

**Identifikasi Bahan Baku Pangan Yang Aman dan Bebas Potensi Haram**

Tahap identifikasi bahan baku pangan yang aman dan bebas potensi haram difokuskan pada pengerjaan Lembar Kerja oleh pelaku usaha seperti terlihat pada Gambar 3. Lembar kerja berisi profil bahan yang digunakan masing-masing pelaku usaha diantaranya informasi produk dan daftar bahan baku yang digunakan. Para pelaku usaha UMKM akan diminta untuk terlebih dahulu menginventarisasi macam-macam bahan baku yang mereka gunakan. Kemudian setelah itu para pelaku usaha UMKM akan diminta memastikan status keamanan dan bebas potensi haram dari masing-masing bahan baku yang sudah mereka inventarisasi. Pada pengerjaan lembar kerja ini para pelaku usaha UMKM diarahkan untuk menjadikan KMA 1360 tahun 2021 tentang Daftar Produk yang Dikecualikan dari Kewajiban Sertifikasi Halal (*positive list*). Jika pelaku usaha menemukan bahwa bahan baku yang mereka gunakan berpotensi haram maka tim pelaksana akan memberi kesempatan untuk menemukan alternatif bahan yang dapat digunakan dalam proses produksi. Suasana pada saat identifikasi bahan oleh pelaku usaha seperti terlihat pada Gambar 4.

DAFTAR BAHAN (NAMA USAHA/PERUSAHAAN)									
No	Nama dan Merek	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Dokumen Pendukung
(Diisi Nomor)	(Diisi Nama Bahan dan Merek)	(Diisi bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong)	(Diisi Nama Produsen)	(Diisi Negara Asal)	(Diisi Supplier)	(Diisi Lembaga Penerbit)	(Diisi Nomor Sertifikat Halal)	(Diisi Masa Berlaku)	(Diisi Sertifikat Halal atau keterangan positif list)
1									
2									
3									
4									
dst.									

\*) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong

Ditetapkan di (Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

<b>Pemilik Usaha</b>  ttd  (Nama Pemilik Usaha)	<b>Penyelia Halal</b>  ttd  (Nama Penyelia Halal)
---	---

**Gambar 3.**  
 Lembar Kerja Pelatihan Pengenalan Bahan



**Gambar 4.**  
 Suasana Pelatihan Pengenalan Bahan

Bagi pelaku usaha, mempunyai produk yang sudah jelas status halal nya, selain dalam rangka memenuhi ketentuan undang-undang juga akan meningkatkan nilai jual dari produk (Nurhasah, Munandar, & Syamsun, 2018; Hamdan, Issa, Abu, & Jusoff, 2013; Alqudsi, 2014). Maka untuk memenuhi itu pelaku usaha harus dapat menyiapkan proses produksi dari mulai penyiapan bahan baku hingga menjaga agar proses produksi terjaga dari potensi cemaran benda haram.

Sesi identifikasi bahan membagi setiap pelaku usaha akan dalam kelompok yang terdiri dari 2-3 anggota. Masing-masing akan menerima Lembar Kerja Pengenalan bahan yang akan mereka selesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan oleh Tim pelaksana. Pada pelaksanaan, pelaku usaha akan diminta menginventarisasi jenis produk yang mereka produksi. Berdasarkan petunjuk teknis pendamping proses produk halal dalam penentuan kewajiban bersertifikat halal bagi pelaku UMKM yang didasarkan atas pernyataan pelaku usaha (KEPKABAN BPJPH No.33 Th 2022) disebutkan bahwa untuk masing-masing produk yang masuk dalam satu golongan varian produk maka cukup mengajukan 1 sertifikasi halal. Hal ini tentu mempermudah pelaku usaha, karena mereka bisa menginventarisasi bahan baku yang digunakan sekaligus mengelompokkan sesuai dengan pengajuan sertifikasi halal berdasarkan jenis produknya.

Masing-masing pelaku usaha akan diminta menginventarisasi varian-varian produk yang masuk dalam satu jenis produk dan dapat diajukan sertifikasi halal secara bersamaan. Dari varian produk yang sudah ada, pelaku usaha akan diminta menuliskan bahan baku yang digunakan baik bahan utama, bahan tambahan, maupun bahan penolong. Masing-masing bahan ini juga dilakukan *traceability* secara sederhana yaitu dengan menuliskan keterangan bahan, mencakup merk dagang, produsen bahan, nomor sertifikasi halal. Selain itu pelaku usaha juga akan diminta untuk mengidentifikasi bahan baku tersebut masuk ke dalam titik kritis potensi cemaran bahan haram atau tidak. Identifikasi titik kritis ini penting dilakukan karena pelaku usaha harus mengenali pada tahapan mana atau pada bahan baku mana yang menjadi peluang maupun potensi masuknya cemaran produk haram yang otomatis akan mempengaruhi status akhir dari produk yang dihasilkan. Para pelaku usaha juga diminta untuk menuliskan bahan baku cadangan yang biasa mereka gunakan jika mengalami kendala dalam pemenuhan bahan baku utama, seperti contoh, pelaku usaha X terbiasa menggunakan tepung A dalam pengolahannya, namun jika tepung A sulit didapatkan maka pelaku usaha X akan menggunakan alternatif tepung lain yaitu tepung B. seluruh bahan baku alternatif yang kemungkinan digunakan oleh pelaku usaha harus dituliskan juga dalam lembar kerja. Hal ini untuk meminimalisir potensi cemaran bahan haram dari bahan-bahan alternatif yang digunakan.

Kesulitan yang biasa dihadapi pelaku usaha adalah dalam mengidentifikasi bahan baku yang berasal dari bahan segar maupun bahan curah. Bahan segar yang boleh untuk tidak bersertifikat halal didasarkan pada Keputusan Menteri Agama No 1360 th 2021 tentang Daftar bahan dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal bagi UMKM *self*

*declare*. Hal ini tentu mempermudah pelaku usaha untuk melakukan kroscek terhadap bahan-bahan yang sudah mereka gunakan dan memastikan apakah bahan tersebut dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal atau tidak. Selain itu kesulitan lainnya adalah dalam memastikan status kehalalan dari bahan curah yang diperoleh pelaku usaha di pasar tradisional maupun dari warung kelontong terdekat. Bahan curah biasanya dikemas dengan kemasan sederhana tanpa label maupun informasi lain. Hal ini akan menjadi kendala bagi seorang pelaku usaha jika akan mengajukan sertifikasi halal, karena menjadi tidak jelas status kehalalannya.

Pelatihan ini juga memberi kesempatan para pelaku usaha untuk dapat melakukan *traceability* sederhana terhadap bahan baku yang mereka peroleh dari pasar, dalam hal ini bahan curah. Pelaku usaha diarahkan untuk bisa memastikan status kehalalan dari bahan curah yang mereka gunakan dengan melakukan kroscek langsung ke toko kelontong ataupun pasar tradisional tempat mereka membeli bahan tersebut. Kroscek dilakukan dengan menggunakan nota pembelian yang mereka dapat, dan meminta kemasan primer/ kemasan utuh dari produk yang mereka gunakan dan dilakukan pengecekan label halal pada kemasan tersebut, atau dapat juga dengan melihat status kehalalan melalui website LPPOM MUI [halal.co.id](http://halal.co.id).

Di akhir, para pelaku usaha akan diajak untuk mengkritisi hasil pekerjaan dari peserta lain. Hal ini dilakukan agar terjadi transfer ilmu antara satu pelaku usaha dengan pelaku usaha lain terutama dalam hal informasi terkait bahan baku. Jika terdapat kesulitan dalam pemenuhan bahan baku yang jelas halal, para pelaku usaha secara tidak langsung akan mendapatkan masukan dari pelaku usaha lain untuk jenis alternatif bahan yang bisa mereka gunakan dan sudah bisa dipastikan status kehalalannya. Selain itu pelaku usaha juga akan diminta mengkritisi bahan-bahan yang mereka gunakan untuk memastikan apakah semua bahan yang ada sudah bisa dipastikan aman dan bebas dari potensi cemaran bahan haram.

### **Kesimpulan**

Program pengabdian kepada masyarakat berlangsung secara baik dan diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Hasil kegiatan program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan berupa pengenalan bahan baku pangan aman dan bebas potensi haram.
2. Pelaku usaha UMKM melakukan praktek identifikasi bahan baku yang digunakan pada proses produksi mereka dan memastikan statusnya aman serta bebas potensi haram
3. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan kepada pelaku usaha UMKM di area Solo Raya mengenai pengenalan bahan baku pangan yang aman dan bebas potensi najis telah berjalan baik serta dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para pelaku usaha dalam proses produksi produk masing-masing.

**Daftar Pustaka**

- Alqudsi, S. G. (2014). Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 130, 167-178. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.021>
- Fadzlillah, N. A., Man, Y. B. C., Jamaludin, M. A., Rahman, S. A., & Al-kahtani, H. A. (2011). Halal Food Issues from Islamic and Modern Science Perspectives. 17, 159-163.
- Hamdan, H., Issa, Z. M., Abu, N., & Jusoff, K. (2013). Purchasing Decisions among Muslim Consumers of Processed Halal Food Products. *Journal of Food Products Marketing*, 19(1), 54-61. <https://doi.org/10.1080/10454446.2013.724365>
- Haqqoni, N. S., Aprilia, F. P., & Maulina, I. N. (2020). Awareness level of halal food products and healthy lifestyles for realizing SDGS (comparative study before and when covid- 19). *Airlangga International Journal of Islamic Economics and Finance*, 3(2), 111. <https://doi.org/10.20473/aijief.v3i2.23876>
- Kurniawan. (2020). Ada 30.000 Industri dan 250.000 UMKM Di Soloraya, Apindo Solo Ingin Cawali Gibran Lakukan Ini - Solopos.com. Retrieved July 18, 2022, from Solopos website: <https://www.solopos.com/ada-30-000-industri-dan-250-000-umkm-di-soloraya-apindo-solo-ingin-cawali-gibran-lakukan-ini-1092747>
- Maulida, R. (2013). Urgensi regulasi dan edukasi produk halal bagi konsumen. *Justicia Islamica*, 10(2). <https://doi.org/10.21154/justicia.v10i2.153>
- Nurhasah, S., Munandar, J. M., & Syamsun, M. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan Olahan Halal pada Konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 8(3), 250-260. <https://doi.org/10.29244/jmo.v8i3.22473>
- Rohman, A., & Che Man, Y. B. (2012). Analysis of Pig Derivatives for Halal Authentication Studies. *Food Reviews International*, 28(1), 97-112. <https://doi.org/10.1080/87559129.2011.595862>
- Shah, H., & Yusof, F. (2014a). Gelatin as an ingredient in food and pharmaceutical products: An islamic perspective. *Advances in Environmental Biology*, 8(3 SPEC. ISSUE), 774-780.
- Shah, H., & Yusof, F. (2014b). Gelatin as an ingredient in food and pharmaceutical products: An islamic perspective. *Advances in Environmental Biology*, 8(3 SPEC. ISSUE), 774-780.
- Sukoso, Wiryawan, A., Kusnadi, J., & Sucipto. (2020). Ekosistem Industri Halal. Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia.
- Syazwan Ab Talib, M., & Remie Mohd Johan, M. (2012). Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper. *International Business and Management*, 5(2), 94-98. <https://doi.org/10.3968/j.ibm.1923842820120502.1080>

Waharini, F. M., & Purwantini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Muqtasid: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13>

Wijayant, R., & Kaukab, M. E. (2019). Istihalah Issue of Halal Food, Medicine, and Cosmetics. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development*, 4(Mac 2019), 203–213.