

Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar

Ni'ma Ainul Fuadi¹, Andi Rizki Berliana Zahra Wahab¹, Farlinda Wamaulana¹, Eka Sukmawaty^{1*}, Masriany¹, Cut Muthiadin¹

¹Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

*Corresponding author: Jl. HM. Yasin Limpo 36 Gowa, Sulawesi Selatan, Indonesia. 92113
E-mail addresses: eka.sukmawaty@uin-alauddin.ac.id

Kata kunci

Es dawet
Halal
Sertifikasi halal
UMKM

Diajukan: 31 Agustus 2021
Ditinjau: 10 September 2021
Diterima: 15 November 2021
Diterbitkan: 30 Desember 2021

Cara Sitasi:
N. A. Fuadi., A. R. B. Z. Wahab., F. Wamaulana., E. Sukmawaty., M. Masriany., C. Muthiadin, "Deteksi Titik Kritis Kehalalan Produk UMKM Es Dawet di Kota Makassar", *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, vol. 1, no. 3, pp. 77-84, 2021.

Abstrak

Indonesia merupakan negara dengan populasi muslim terbanyak di dunia, sehingga produk halal menjadi syarat produk makanan atau minuman yang dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dibanding dengan produk yang belum memiliki sertifikasi halal. Sementara keamanan pangan di Indonesia khususnya di daerah Makassar masih tergolong rendah salah satu usaha UMKM yaitu es dawet. Es dawet merupakan salah satu minuman yang banyak diminati di Makassar. Jenis produk olahan tersebut berbahan dasar air dan tepung beras. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kontaminasi dan penentuan titik kritis kehalalan pada proses produksi. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa bahan baku pembuatan es dawet di Makassar tidak memiliki titik kritis. Hal ini mengindikasikan bahwa bahan baku es dawet telah terjamin kehalalannya.

Copyright © 2021. The authors. This is an open access article under the CC BY-SA license

1. Pendahuluan

Kehalalan suatu produk makanan dan minuman tidak bergantung pada bahan baku yang digunakan akan tetapi dapat diidentifikasi dari bahan-bahan campuran yang digunakan mulai dari proses produksi sampai diedarkan. Sehingga dilakukan proses pemeriksaan produk dari suatu lembaga yang terpercaya yaitu sertifikasi halal. Sertifikasi halal merupakan suatu proses yang dilakukan untuk memperoleh sertifikat halal dengan melalui beberapa tahapan seperti pemeriksaan bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal. Tujuan dilakukannya sertifikasi halal tersebut guna memberikan informasi dan kepastian kehalalan suatu produk dalam memenuhi hak konsumen [1].

Dalam praktiknya di Indonesia khususnya di daerah Makassar masih rendah, walaupun Indonesia merupakan penduduknya mayoritas muslim pemahaman mengenai produk makanan dan minuman halal masih tergolong rendah. Permasalahannya dimana masyarakat mengira bahwa muslim adalah mayoritas dan semua produk yang diperjualbelikan sudah halal tanpa memastikan lebih dalam lagi. Menurut Huda [2], menyatakan bahwa regulasi produk halal yang diberikan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) masih belum banyak diketahui oleh produsen makanan. Sejauh ini UKM yang disertifikasi halal masih sedikit, padahal yang kita ketahui bersama yaitu sejak adanya Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yaitu seluruh produk pangan sudah wajib untuk disertifikasi halal yang bahkan seharusnya menurut Undang-Undang di tahun 2019 sudah mewajibkan namun, hingga saat ini masih merupakan tahap peralihan untuk menuju wajibnya sertifikasi halal [4]. Untuk perusahaan-perusahaan

besar yang sudah memiliki omzet tinggi dan upaya pemenuhan regulasi yang sudah sangat tinggi, tentu saja sertifikasi halal ini bukanlah merupakan hal yang sulit. Namun, berbeda dengan UMKM yang memiliki omzet masih sedikit dan pemenuhan regulasi pun belum terpenuhi sepenuhnya serta yang menjadi pertanyaan-pertanyaan yang tercuat bagi masyarakat adalah dapatkah produk UMKM disertifikasi halal. Jika produk UMKM sudah PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ataupun produk sudah memperoleh izin edar MD (Makanan Dalam), karena beberapa produk UMKM sudah memperoleh MD.

Ketika suatu perusahaan mengajukan sertifikasi halal tentu saja harus memberikan jaminan garansi bahwa produk yang disertifikasi halal itu akan konsisten halal selama masa berlakunya sertifikat halal yang disebutkan sebagai penerapan suatu sistem yang sesuai dengan sistem jaminan halal [8]. Secara umum, untuk sertifikasi halal akan membicarakan terkait produk apa yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan baik itu produk berupa makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik maupun barang gunaan dan sebagainya. Sebagaimana dalam ketentuan syariat Islam telah ditegaskan dalam QS. Al-Baqarah/2: 168. Dalam ayat tersebut terdapat kalimat perintah yang dijelaskan bahwa umat manusia dapat memakan dua hal yang ada di muka bumi yaitu halalan dan toyyiban. Sehingga aspek tayyiban yaitu sesuatu yang bagus, baik, nikmat, lezat, bergizi, bermanfaat dan aman untuk dikonsumsi. Toyyiban telah diatur regulasinya oleh Lembaga pemerintah khusus yaitu Lembaga Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia terkait aspek boleh tidaknya sesuatu hal untuk sifatnya dimakan. Namun, khusus terkait tentang halalan untuk aspek halal sudah sejak tahun 1989 Majelis Ulama Indonesia ditunjuk oleh pemerintah sebagai Lembaga yang mengsertifikasi suatu produk dan telah dijelaskan pula dalam Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Sehingga hal tersebut pun melengkapi ayat tersebut.

Es dawet merupakan pangan tradisional Indonesia yang memiliki tekstur yang lembut dan umumnya berwarna hijau. Es dawet biasanya menggunakan tepung beras ditambahkan pewarna dan air lalu dimasak hingga mengental yang kemudian dicetak dengan menggunakan cetakan dawet. Es dawet atau biasa dikenal dengan es cendol terbentuk dari proses gelatinasi pati [3]. Minuman es dawet sangat mudah untuk ditemukan dan memiliki beberapa cabang di berbagai daerah Makassar. Menurut Food and Agriculture Organization bahwa pangan jajanan merupakan makanan dan minuman yang banyak dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di berbagai keramaian. Salah satunya yang terdiri dari tiga jenis yaitu es serut, minuman yang ditambahkan hancuran es, serta minuman yang dibekukan [7].

Sehingga tujuan dilaksanakannya riset penelitian ini adalah untuk mengetahui titik kritis produk kehalalan produk UMKM di Makassar dan untuk mengetahui produk UMKM sudah bersertifikasi halal dan manfaat dari riset penelitian tersebut adalah mampu memberikan informasi ilmiah mengenai titik kritis kehalalan produk UMKM di Makassar yaitu jajanan es dawet serta memberikan informasi bahwa produk tersebut apakah sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Berdasarkan latar belakang tersebut sehingga perlu dilakukan penelitian dan pengamatan dengan mengobservasi secara langsung terkait pedagang UMKM dengan produk utama ialah minuman es dawet yang banyak ditemukan di pinggir jalan dan khususnya di daerah Kota Makassar.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2021 pada UMKM Es Dawet di Kota Makassar. Objek penelitian ini adalah produk es dawet yang dianalisis mulai dari komposisi bahan-bahan, proses produksi, dan alat yang digunakan. Instrumen penelitian dilakukan

dengan pengumpulan data secara observasi, wawancara, dan dokumentasi pada beberapa UMKM es dawet Kota Makassar terkait data yang diperlukan. Selanjutnya dilakukan analisis data dan dideskripsikan dengan pengumpulan data lapangan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Penelitian

Analisis bahan-bahan es dawet. Komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam produksi es dawet merupakan titik kritis dalam pembuatan produk tersebut. Komposisinya meliputi tepung beras, tepung sagu, air pandan, garam, gula aren, nangka, santan, es batu, dan air biasa. Analisis bahan-bahan pembuatan es dawet berdasarkan titik kritisnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Analisis bahan-bahan pembuatan es dawet.

No.	Nama Bahan	Diproduksi	Status Kehalalan	Titik Keharaman	Tindakan Pencegahan
1.	Tepung beras	Rose Brand	Halal	-	-
2.	Tepung sagu	-	-	-	-
3.	Air pandan	-	-	-	-
4.	Garam	PT. Pangan Lestari	Halal	-	-
5.	Gula aren	-	Halal	-	-
6.	Nangka	-	Halal	-	-
7.	Santan	-	-	-	-
8.	Es batu	-	-	-	-
9.	Air biasa/keran	-	-	-	-

Keterangan: (-) Belum diidentifikasi

Berdasarkan Tabel 1. dapat dijelaskan bahwa komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi es dawet di Kota Makassar yang telah memiliki sertifikasi halal meliputi tepung beras yang diproduksi oleh PT. Rose Brand dan garam yang diproduksi oleh PT. Pangan Lestari. Gula aren dan nangka tidak memiliki sertifikasi halal namun memiliki tingkat kehalalan sudah jelas termaktub di dalam QS. An-Nahl/16: 11. Air merupakan bahan alami yang telah jelas akan kehalalannya. Pandan yang digunakan sebagai pewarna pada dawet dan santan yang berasal dari saripati kelapa yang telah diparut kemudian dihaluskan merupakan bahan nabati yang berasal dari tumbuhan berupa buah dan dedaunan sehingga terdaftar sebagai bahan-bahan yang tidak kritis (non critical materials) berdasarkan pada aspek sumber bahannya. Tepung sagu sebagai bahan nabati juga termasuk bahan tidak kritis yang kehalalannya dinyatakan positif halal.

Analisis proses produksi. Proses produksi pangan memiliki beberapa aspek penting meliputi tingkat kehygienisan produk dan alat-alat produksi, proses penyimpanan, proses pengawetan, proses pengolahan, dan proses pengemasan. Aspek diatas telah diatur dalam peraturan Menteri Perindustrian dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan memperhatikan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Peraturan tersebut mempertimbangkan proses produksi pangan yang bermutu dan layak konsumsi. Analisis proses produksi titik kritis es dawet dapat dilihat pada Tabel 2.

a. Penyediaan Bahan-bahan

Pada tahap awal suatu proses produksi yakni penyediaan bahan-bahan produksi yang telah tersertifikasi kehalalannya. Pada bahan-bahan pembuatan es dawet umumnya digunakan bahan baku yang berasal dari bahan nabati yang telah jelas kehalalannya.

Beberapa bahan juga telah memiliki sertifikasi halal dari produksinya seperti tepung beras dan garam.

b. Pemasakan air pandan

Proses pemerasan air pandan sebagai pewarna dan pewangi pada adonan dawet dapat menjadi titik kritis pada produksi es dawet. Hal ini dikarenakan proses pemerasan daun pandan sebagai pewangi dilakukan di mesin penghalus (blender) yang berisiko apabila blender juga digunakan untuk menghaluskan bahan lain yang tidak tergolong halal.

c. Pemasakan dan pencampuran adonan dawet

Proses pemasakan dan pencampuran adonan dawet dilakukan dengan mencampurkan semua bahan baku seperti tepung beras, tepung sagu, garam, dan air pandan. Bahan baku kemudian dimasak diatas kompor selama kurang lebih 2,5 jam hingga adonan matang dan rata. Pada proses ini adonan dawet mengalami perubahan warna menjadi kehijauan yang berasal dari air pandan sebagai pewarna alami dawet. Pada proses ini tidak ditemukan risiko adanya titik kritis keharaman.

d. Pembentukan adonan

Proses pembentukan adonan dawet yang telah dimasak menjadi bentuk lonjong dilakukan diatas cetakan yang terbuat dari nampan yang telah diberi lubang-lubang. Adonan dituang diatas cetakan yang kemudian akan terbentuk dan dipindahkan ke wadah berupa baskom yang berisi air dibawah nampan. Proses pembentukan adonan memiliki titik kehygienisan yang belum bisa dipastikan kehygienisannya. Hal ini dikarenakan proses pembentukan adonan dilakukan diatas nampan yang terbuat dari seng. Tingkat porositas seng yang tergolong tinggi dapat menyebabkan karat pada nampan yang terlalu sering dipakai sehingga mampu mencemari adonan dawet. Pada proses pencetakan ini juga digunakan air yang dimasukkan di dalam baskom dibawah cetakan, umumnya UMKM dawet menggunakan air keran yang tidak dimasak. Hal ini menyebabkan adonan dawet yang telah dimasak dapat tercemar dengan bakteri-bakteri yang terkandung di dalam air keran. Pada proses ini tidak ditemukan risiko adanya titik kritis keharaman[6].

Tabel 2. Analisis titik kritis dan kehygienisan proses produksi es dawet

No.	Tahapan Proses	Titik Kritis Keharaman	Upaya Pengendalian
1.	Penyediaan bahan-bahan (tepung beras, tepung sagu, garam, air pandan, gula aren, nangka, santan, es batu, air biasa)	Terdapat beberapa bahan yang tidak memiliki merek sehingga belum memiliki sertifikasi halal, namun termasuk bahan alami yang jelas kehalalannya	Bahan baku harus memiliki sertifikasi halal dan higienis
2.	Pemerasan air pandan	Pemerasan pandan sebagai pewangi dilakukan di mesin penghalus (blender), hal ini berisiko apabila blender juga digunakan untuk menghaluskan bahan lain yang tidak halal	Menggunakan blender sendiri dan khusus pandan saja sehingga terpercaya kehalalannya.
3.	Pemasakan dan pencampuran adonan dawet	Wadah dan spatula yang kotor	Pencucian alat produksi lebih teliti dan secara berkala
4.	Pembentukan adonan dawet menjadi lonjong-lonjong	Proses dilakukan secara manual diatas nampan cetakan yang berlubang-lubang yang kurang higienis	Mencuci tangan sebelum proses pencetakan adonan dan menggunakan alat produksi yang bersih tanpa karat
5.	Pemarutan kelapa untuk pembuatan santan	Pemarutan kelapa dilakukan di mesin penggilingan di pasar yang berisiko apabila alat yang digunakan kurang bersih	Melakukan pamarutan kelapa sendiri dengan alat pribadi dengan memperhatikan tingkat kehygienisannya

6.	Penghalusan kelapa untuk pembuatan santan	Penghalusan kelapa menggunakan blender, hal ini berisiko apabila blender juga digunakan untuk menghaluskan bahan lain yang tidak halal	Menggunakan blender sendiri dan khusus pembuatan dawet
7.	Pencairan gula aren	Pencairan gula aren dilakukan diatas kompor di dalam panci yang berisi air yang kurang bersih	Pencucian alat produksi lebih teliti dan menggunakan air yang bersih
8.	Pemotongan nangka	Pemotongan menggunakan pisau yang juga memotong bahan tidak halal lainnya dan tidak bersih	Menggunakan pisau khusus pemotongan bahan halal

e. Pamarutan kelapa

Proses pamarutan kelapa memiliki titik ke higienisan yang belum bisa dipastikan ke higienisannya. Hal ini dikarenakan proses pamarutan kelapa dilakukan di mesin penggilingan di pasar yang berisiko apabila alat yang digunakan kurang bersih dan berkarat. Umumnya pamarut kelapa di pasar terbuat dari aluminium yang mudah berkarat dan hanya dibersihkan dengan bilasan air keran. Pada proses ini tidak ditemukan risiko adanya titik kritis keharaman.

f. Penghalusan kelapa

Proses penghalusan kelapa dilakukan dengan menggunakan blender yang berisiko menjadi titik kritis pada pembuatan es dawet apabila blender juga digunakan untuk menghaluskan bahan lain yang tergolong tidak halal.

g. Pencairan gula aren

Proses pencairan gula aren dilakukan diatas kompor di dalam panci yang berisi air yang kurang bersih. Namun proses pencairan yang dilakukan pada suhu mendidih dapat mematikan bakteri yang terkandung di dalam air yang kurang bersih. Pada proses ini tidak ditemukan risiko adanya titik kritis keharaman.

h. Pemotongan nangka

Proses pemotongan nangka dilakukan menggunakan pisau. Hal ini dapat menjadi titik kritis pembuatan dawet apabila pisau yang digunakan juga memotong bahan yang tidak halal dan tidak bersih. Nangka kemudian akan dimasukkan ke dalam gula aren yang telah dicairkan sebagai perasa tambahan pada gula aren. Nangka yang ada pada campuran gula aren merupakan ciri khas pada es dawet.

Analisis alat yang digunakan. Titik kritis keharaman produksi UMKM es dawet tidak hanya dapat dilihat dari bahan baku dan proses produksinya. Analisis titik kritis produk juga dapat dilihat dari peralatan-peralatan produksi yang digunakan untuk memproduksi produk. Analisis peralatan pembuatan es dawet berdasarkan titik kritis dan ke higienisannya dapat dilihat pada tabel 3 berikut:

Tabel 3. Analisis titik kritis dan ke higienisan peralatan yang digunakan

No.	Peralatan	Keadaan Peralatan	Upaya Pengendalian
1.	Timba	Timba yang digunakan tidak bersih	Membersihkan alat produksi secara berkala
2.	Cetakan/nampan	Cetakan terbuat dari seng yang mudah berkarat	Mengganti cetakan ketika sudah menunjukkan tanda-tanda porosit
3.	Spatula kayu	Spatula kayu berwarna hitam karena terlalu sering digunakan di suhu tinggi	Membersihkan alat produksi secara berkala dan mengganti ketika sudah tidak layak
4.	Panci	Panci berwarna hitam karena terlalu sering digunakan di suhu tinggi	Membersihkan alat produksi secara berkala dan mengganti ketika sudah tidak layak

5.	Baskom	Baskom terbuat dari plastik yang mudah berlumut	Membersihkan alat produksi secara berkala dan mengganti ketika sudah tidak layak
6.	Pisau	Pisau berisiko menjadi titik kritis apabila digunakan untuk memotong bahan tidak halal	Menggunakan alat produksi yang hanya tersentuh dengan bahan halal
7.	Tatakan alas	Tatakan alas berisiko menjadi titik kritis apabila digunakan untuk memotong bahan tidak halal	Menggunakan alat produksi yang hanya tersentuh dengan bahan halal
8.	Blender	Blender hanya menghaluskan kelapa dan pandan yang halal	Membersihkan alat produksi secara berkala
9.	Pemarut kelapa	Pemarut kelapa terbuat dari aluminium yang mudah berkarat dan tidak bersih	Membersihkan alat produksi secara berkala dan mengganti alat ketika tidak layak

3.2 Pembahasan

Tahapan sertifikasi halal produk. Prinsip penting sertifikasi halal pada produk bertujuan untuk menjelaskan status produk yang dihasilkan dan untuk memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah halal, untuk memastikan bahwa tidak terjadi kontaminasi bahan haram atau najis terhadap produk baik yang berasal dari peralatan produksi, pekerja maupun lingkungan produksi, serta untuk memastikan bahwa proses produksi halal dapat berjalan berkesinambungan. Pasca sertifikasi halal baik itu perusahaan maupun pedagang kecil tentunya wajib untuk menerapkan sistem jaminan halal dengan baik agar produk yang dihasilkan dapat terjaga kehalalannya.

Berdasarkan data dari *State of the Global Islamic Economy Report* tahun 2019/2020, *The ASEAN Post* bahwa *Global Halal Market Muslim Consumers* dalam hal ini UMKM di Indonesia terutama untuk konsumen muslim yang notabeneanya sekitar 85% umat muslim dan importer dan eksporter halal terkhusus makanan dan minuman di Indonesia merupakan dua konsumen terbesar makanan dan minuman halal karena memiliki jumlah populasi terbesar. Secara global, konsumen muslim untuk UMKM menjadi kelompok yang paling cepat berkembang di dunia yaitu dengan rasio 1:4 untuk muslim jika dibandingkan total masyarakat dunia. Tidak hanya makanan dan minuman saja namun fashion, travel, pharmaceutical, kosmetik dan lain sebagainya sudah mulai beralih ke yang halal.

Untuk UMKM minuman es dawet yang telah beredar luas di Kota Makassar telah terjamin kehalalannya namun belum terjamin tingkat higienitasnya sehingga masih diperlukan pengamatan lebih lanjut. Sehubungan daripada itu produk minuman es dawet dapat diajukan ke BPJH dan LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikasi dan logo halal, mengingat bahwa produk tersebut belum terdaftar sebagai produk halal konsumsi [5]. Hal tersebut dikarenakan segala jenis produk yang tergolong syubhat menurut Ketentuan Syariat Islam bahwa kewajiban sertifikasi halal telah diatur dalam UU RI No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal; PP No. 31 Tahun 2019 tentang peraturan pelaksanaan; dan Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal. Hal tersebut menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal, yang artinya terdapat perubahan dari sisi kewajiban dari voluntary menjadi mandatoroty.

Tujuan penyelenggaraan jaminan produk halal bagi costumer adalah untuk memberikan jaminan rasa kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat atau konsumen dalam mengonsumsi dan menggunakan produk. Sedangkan bagi pelaku usaha adalah bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal, karena berdasarkan hasil

survey pelaku usaha yang sudah memiliki sertifikat halal mampu meningkatkan penghasilan, meningkatkan daya saing, dan kewajiban regulasi.

Selain itu, untuk mendapatkan sertifikat halal maka perusahaan atau pedagang wajib menerapkan kriteria sistem jaminan halal, adalah sebagai berikut:

1. Kebijakan halal. Harus memiliki komitmen dari pemilik atau pimpinan perusahaan ataupun pedagang kecil dan hal ini harus tertulis serta disosialisasikan.
2. Tim manajemen halal. Harus bertanggungjawab untuk melaksanakan sistem, namun untuk UMKM yang terlibat dalam mengelola seluruh aktifitas kritis dilakukan oleh satu orang maka bisa jadi tim manajemen halal tersebut dikelola oleh satu orang dengan menyesuaikan oleh fakta yang ada.
3. Pelatihan. Harus paham dengan tugas yang akan diberikan sesuai dengan kriteria pelatihan.
4. Bahan. Bahan yang digunakan harus dipastikan mampu menjaga dan mencegah penggunaan bahan yang diharamkan.
5. Produk. Nama produk tidak diperbolehkan untuk menyerupai nama yang diharamkan.
6. Fasilitas produksi. Untuk UMKM fasilitas pencucian dilakukan secara terpisah dan berjarak dengan toilet sehingga disarankan untuk membuat fasilitas rings yang khususkan untuk mencuci secara terpisah karena terdapat najis disekitar area tersebut.
7. Prosedur tertulis aktivitas kritis.
8. Kemampuan telusur.
9. Penanganan produk tidak memenuhi kriteria.
10. Audit internal.
11. Kaji ulang manajemen.

Pedagang UMKM es dawet ataupun pedagang lainnya yang belum memiliki sertifikasi dan logo halal namun sudah dapat dipastikan serangkaian proses produksi produk sudah terjamin kehalalannya dapat mengikuti beberapa tahapan berikut guna mendapatkan sertifikasi halal, adalah sebagai berikut:

1. Melakukan permohonan sertifikasi halal di Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH), yang terdiri dari surat permohonan, formulir pendaftaran, salinan surat izin usaha dengan melampirkan Nomor Induk Berusaha (NIB) jika tidak memiliki NIB dapat dibuktikan dengan surat izin lainnya (NPWP, SIUP, IUMK, IUI, NKV, dan lain-lain), salinan surat penetapan penyelia halal (KTP, daftar riwayat hidup, salinan sertifikat penyelia halal dan salinan keputusan penetapan penyelia halal), nama dan jenis produk sesuai dengan yang akan disertifikasi halal, daftar nama produk dan bahan yang digunakan (bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong), dan proses pengolahan produk berupa alir proses-proses produksi (dimulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan produk jadi distribusi).
2. Pemeriksaan dalam sertifikasi halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), setelah dinyatakan lolos berkas atau dokumen pada tahap monitoring pre audit dan post audit maka pedagang UMKM akan diminta untuk mengirimkan sampel produk tersebut ke LPPOM MUI pusat.
3. Komisi Fatwa oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), akan menjadwalkan dan memberitahukan melalui email bahwa produk tersebut dinyatakan telah disertifikasi halal.
4. Penerbitan sertifikasi halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), selama proses penerbitan

sertifikat sertifikasi halal dan surat status sistem jaminan halal akan berlangsung selama kurang lebih dua minggu.

4. Kesimpulan

Indonesia telah memiliki Lembaga Sertifikasi Halal yang kompeten dan telah diakui oleh global. Pengurusan Halal di Indonesia saat ini juga telah menggunakan sistem yang terintegrasi dan modern. Meskipun demikian sistem Sertifikasi Halal di Indonesia masih memiliki kelemahan dalam segi waktu dan biaya pengurusan dan ini merupakan tantangan yang harus diatasi oleh UMKM dan Pemerintah. Value yang diberikan dari Sertifikasi Halal akan memberikan daya saing dan kepercayaan kepada produk dan usaha yang memproduksinya. LPPOM MUI dan BPJH akan selalu membantu dalam Sertifikasi HALAL bagi kemajuan UMKM di Indonesia. Selain daripada itu, produk UMKM di Kota Makassar teridentifikasi dengan tidak terdapat titik kritis bahan baku produk UMKM es dawet, tidak terdapat titik kritis proses produksi produk UMKM es dawet, tidak terdapat titik kritis peralatan produk UMKM es dawet dan tingkat higienitas masih perlu dilakukan pengamatan lebih lanjut.

Daftar Pustaka

- [1] Akim., Konety N.,Purnama C., Adilla M H. "Pemahaman Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Jatinangor Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 31-49, 2018.
- [2] Atma Y., Taufik., Seftiono H. ""Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan Studi Produk Bioteknologi". *Jurnal Teknologi* , vol 10, no, 1 pp. 59 - 66, 2018.
- [3] Caesar. D.L., U.Rohma."Analisis Bakteri E.Coli Minuman Es Dawet Di Kabupaten Kudus". *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol, 7, no, 1, pp. 59-63, 2021.
- [4] Charity. M.L."Jaminan Produk Halal di Indonesia". *Jurnal Legislasi Indonesia*, vol,14, no,1, pp. 99 - 108, 2017.
- [5] Hidayanti.T., E.F.Primadhany."Perlindungan Hukum Usaha Mikro,Kecil, dan Menengah Melalui Fasilitas Sertifikasi Halal Produk Pangan". *Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM*, vol,2, no, 28, pp - 375-395, 2021
- [6] Huda, N. "Pemahaman Produsen Makanan tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Surakarta)". *Jurnal Ishraqi*, vol 10, no 1, pp. 1 - 13, 2012.
- [7] Indonesia, Republik. "Undang Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal." *Lembaran Negara RI Tahu.* , 2014: Sekretariat Negara Jakarta.
- [8] Khairunnisa H, Lubis D, Hasanah Q. "Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal". *Jurnal Al-Muzara'ah*, vol, 8, no, 2, pp. 109-127, 2020.
- [9] Mufida. E.F., D.A.P.Anindya.,N.Rifdah., F.R.Hakim."Pemberdayaan Masyarakat Dengan Inovasi Dawet Siwalan Produk UMKM Desa Dalegan Gresik". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol,1, no, 1, pp. 10-16, 2021.
- [10] P., Lestari Bayurini. "Karakteristik Fisik dan Sensoris Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* L.)". *Jurnal Pendidikan Kimia*, vol, 3, no, 1, pp. 65-80, 2019.
- [11] Pujiono A.,R.Setyowati.,Idris."Strategi Pengembangan UMKM Halal di Jawa Tengah Dalam Menghadapi Persaingan Global". *Jurnal Indonesia Halal*, vol, 2, no,3, pp . 1 -8, 2018
- [12] Rahayu W P, Nurjannah S, Gita. "Pola Konsumsi Minuman Es dan Kepedulian Terhadap Keamanan Pangan di Kota Bogor." *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, vol 16, no, 1, pp. 22-30, 2019.
- [13] Rianti A., A.Christopher., D.Lestari.,W.E.Kiyat."Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang". *Jurnal Agroteknologi*, vol 12, no, 2, pp. 167-175
- [14] Ubaidillah."Faktor Produksi yang Berhubungan dengan Kontaminasi Coliform Pada Jajanan Es Dawet di Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta". *Jurnal Kesehatan Sains dan Farmasi*, vol,1, no,1, pp. 10-19, 2017.
- [15] Yunos, R.,M, Mahmood, C.F.C.,& Mansor, N.H.A. "Compliance to Halal Certification -its Impact on Bussiness Financial Performance. " *Recent Trends in Social and Behaviour Sciences-Proceedings of the 2nd International Congress on Interdisciplinary Behavior and Social Science*, pp. 499-503, 2013.