

Peningkatan Daya Saing UMKM Seblak D'Gemoy melalui Sertifikasi Halal di Kelurahan Sumber Rejo

Mukhamad Hafiz Rivaldi*¹, Sugito²

^{1,2}Manajemen, Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia
*e-mail: 22012010037@student.upnjatim.ac.id¹, sugito.ma@upnjatim.ac.id²

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pelaku UMKM di Kelurahan Sumber Rejo tentang pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan daya saing produk kuliner. UMKM Seblak D'Gemoy milik Bu Khasanah dipilih sebagai sasaran karena belum memiliki sertifikat halal. Metode yang digunakan meliputi tiga tahapan: survey, pendampingan, dan penyerahan sertifikat halal. Pada tahap pertama, dilakukan survey untuk mengetahui legalitas usaha dan kekurangan yang dimiliki. Selanjutnya, dilakukan pendampingan untuk membantu proses pengajuan sertifikat halal melalui sistem SiHalal. Tahap terakhir adalah penyerahan sertifikat halal yang telah diterbitkan oleh BPJPH. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa setelah mendapatkan sertifikat halal, penjualan Seblak D'Gemoy meningkat signifikan, terutama dalam hal jumlah produk yang terjual per hari. Sertifikasi halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperluas pangsa pasar, terutama di kalangan konsumen muslim. Program ini memberikan dampak positif pada UMKM, yang kini memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar. Oleh karena itu, sosialisasi dan pendampingan lebih lanjut terkait pentingnya sertifikasi halal sangat diperlukan untuk keberlanjutan usaha UMKM di berbagai daerah.

Kata Kunci: Daya Saing, Halal, Seblak, Sertifikasi, UMKM

Abstract

This community service aims to increase the understanding of MSME in Sumber Rejo Village about the importance of halal certification in increasing the competitiveness of culinary products. Ms. Khasanah's Seblak D'Gemoy MSME was chosen as the target because it does not yet have a halal certificate. The method used includes three stages: survey, assistance, and submission of halal certificates. In the first stage, a survey is carried out to determine the legality of the business and its shortcomings. Furthermore, assistance is provided to assist the process of applying for a halal certificate through the SiHalal system. The final stage is the submission of the halal certificate which has been issued by BPJPH. The results of this activity show that after obtaining a halal certificate, sales of Seblak D'Gemoy increased significantly, especially in terms of the number of products sold per day. Halal certification not only increases consumer confidence, but also expands market share, especially among Muslim consumers. This program has a positive impact on MSME, which now have higher competitiveness in the market. Therefore, further outreach and assistance regarding the importance of halal certification is very necessary for the sustainability of MSME businesses in various regions.

Keywords: Certification, Competitiveness, Halal, MSME, Seblak

1. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang terbentuk dari keanekaragaman berpengaruh pada kuliner masyarakat yang beranekaragam. Keanekaragaman ini dipengaruhi oleh tradisi, iklim, geografis, dan tanaman yang tumbuh subur di daerah tersebut. Perbedaan tersebut mempengaruhi cita rasa makanan yang biasa dikonsumsi karena setiap hidangan biasanya menyesuaikan dengan lidah masyarakat setempat.

Keanekaragaman kuliner setiap daerah tidak hanya berhenti pada makanan utama ataupun makanan khas tetapi juga jajanan. Salah satu jajanan yang akhirnya dikenal pesat oleh masyarakat di seluruh Indonesia adalah jajanan seblak yang berasal dari daerah Bandung. Seblak merupakan makanan Indonesia yang terbuat dari kerupuk basah yang dimasak dengan sayuran dan sumber protein seperti telur dan ayam, dimasak dengan berbumbu rempah khususnya kencur dan cabai yang menghasilkan rasa yang gurih dan pedas (Meyrizki et al., 2021). Pada awalnya, seblak menjadi makanan alternatif bagi masyarakat ekonomi lemah di daerah Cianjur

bagian selatan. Melalui pesatnya perkembangan teknologi dan sosial media yang menjadi sarana bagi masyarakat, seblak mulai dikenal oleh seluruh masyarakat di Indonesia.

Cita rasa pedas pada seblak menarik perhatian masyarakat Indonesia yang menggemari rasa pedas. Keanekaragaman jenis sambal menjadi penanda bahwa masyarakat Indonesia menyukai sensasi rasa pedas, bahkan memakan makanan dengan sambal sudah seperti budaya bagi masyarakat Indonesia (Witara, 2019). Kegemaran ini dikatakan sebagai budaya karena telah menjadi kebiasaan turun-menurun. Dengan adanya ini, seblak yang bercita rasa pedas dan cenderung mudah untuk dibuat menjadi makanan yang menarik untuk dicoba serta menjadi salah satu produk usaha oleh pelaku UMKM.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM memiliki peran dalam membangun ekonomi dengan membantu pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja dalam masyarakat. Pada data terbaru yang dirilis 22 Juli 2024, Kementerian Koperasi dan UKM mengungkapkan bahwa jumlah UMKM di Indonesia telah mencapai lebih dari 65 juta unit yang mencakup beragam sektor, meliputi kuliner, kosmetik, fashion, kerajinan tangan, serta teknologi digital. Menurut laporan Kemenlu (2024) terdapat 99% UMKM dari total unit usaha di Indonesia yang berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional hingga 60,51%, serta menyerap hampir 97% dari 2 total tenaga kerja di Indonesia. Saat ini, kontribusi UMKM kepada ekspor nasional saat ini baru mencapai sekitar 15,7% dari total ekspor nasional (Limanseto, 2024b). Menurut Rahmini (2017) UMKM memiliki jenis yang lebih beragam jika dibandingkan dengan usaha industri yang berskala besar serta memiliki keunggulan dalam mengorganisir pemerataan pembangunan karena dapat berfungsi sebagai motor penggerak diseminasi pencapaian pembangunan dan memperluas penyerapan tenaga kerja.

Besarnya jumlah UMKM yang ada di Indonesia berpengaruh terhadap persaingan bisnis antar UMKM. Persaingan yang semakin kuat mengharuskan setiap produk UMKM tampil dengan pembeda untuk mengenalkan produknya kepada konsumen. Salah satu pelaku UMKM yang memiliki tantangan besar untuk mempertahankan keberlanjutan produk adalah pelaku UMKM dalam sektor kuliner. Untuk menghadapi ini, sertifikasi kualitas produk seperti sertifikasi halal untuk UMKM yang menjual produk dengan bahan dan proses pembuatan secara halal dapat dijadikan inovasi dalam menarik konsumen.

Menerbitkan kepedulian pelaku sertifikasi halal memperlihatkan UMKM terhadap konsumennya. Sertifikasi halal menjadi bagian yang diperlukan dalam industri makanan untuk menunjukkan adanya jaminan kualitas makanan halal bagi konsumen (Mutmainah, 2024). Sebagai pelaku UMKM, menjaga kualitas produk dan memberikan jaminan adalah langkah untuk mempertahankan pasar. Penerbitan sertifikasi halal dapat digunakan pemilik UMKM sebagai strategi dalam membangun bisnis yang berkelanjutan. Selain itu, proses ini juga menjadi langkah yang baik untuk menjamin kehalalan produk serta menunjukkan kepatuhan terhadap ketentuan yang berlaku, khususnya yang berkaitan dengan standar kualitas dan keamanan produk (Alfarizi, 2023). Menurut UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) pasal 4 bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Meskipun demikian, per Mei 2024 penerbitan sertifikat halal oleh BPJPH sejak 2019 untuk semua jenis produk baru mencapai 4.418.343 produk dari target BPJPH 10.000.000 produk. Data tersebut menunjukkan 44,18% telah memiliki sertifikasi halal dari UMK yang ada sekitar 28 juta unit usaha (Limanseto, 2024a).

Sertifikasi halal memastikan bahwa produk sesuai dengan syariah yang sangat penting bagi pembeli muslim. Studi kepustakaan sebelumnya menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan pembeli dan memperluas pangsa pasar UMKM (Pardiansyah et al., 2022). Kebutuhan ini digunakan untuk mendukung UMKM dalam berkompetisi di pasar yang semakin kompetitif. Meskipun Banyak pelaku UMKM yang menyadari betapa pentingnya sertifikasi halal, namun masih banyak yang belum memahami persyaratan dan proses yang harus diperlukan untuk memperoleh sertifikasi tersebut.

Menerbitkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI menjadi bentuk tanggung jawab pemilik usaha untuk menjamin bahwa produk yang dijual memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Proses sertifikasi halal melibatkan evaluasi kelayakan produk dan penentuan status kehalalan

melalui rapat sidang MUI setelah audit oleh berbagai pihak terkait, seperti LPPOM MUI, BPPOM, dan Kementerian Agama. Dengan demikian, sertifikasi halal berguna dalam membantu konsumen muslim untuk memilih produk yang dalam proses pembuatannya merujuk pada prinsip agama.

Bagi Seblak D'Gemoy Bu Khasanah, sertifikasi halal sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama di pasar Indonesia yang mayoritas muslim. Dengan sertifikat halal, Seblak D'Gemoy dapat memastikan bahwa bahan baku dan proses produksi seblak sesuai dengan standar syariah, memberikan jaminan kehalalan yang penting bagi konsumen. Hal ini juga membuka peluang untuk memperluas jaringan pasar, karena konsumen muslim lebih memilih produk yang sudah terjamin kehalalannya, baik di pasar lokal maupun internasional.

Sertifikasi halal juga memperkuat daya saing Seblak D'Gemoy di pasar kuliner yang kompetitif. Produk dengan sertifikat halal sering dianggap memiliki kualitas yang lebih tinggi, sehingga membantu usaha ini membedakan diri dari pesaing. Selain itu, sertifikasi halal menjadi strategi jangka panjang untuk membangun reputasi dan memastikan keberlanjutan usaha. Dengan dukungan pemerintah yang mempermudah proses sertifikasi, Seblak D'Gemoy dapat lebih mudah bersaing dan memperluas pasar, menjaga kualitas, dan mematuhi standar yang berlaku.

2. METODE

Pengabdian Masyarakat Bina Dsa Kelurahan Sumber Rejo dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2024 sampai 9 Desember 2024 dengan sasaran pelaku usaha UMKM. Dengan target meningkatkan pemahaman pentingnya sertifikat halal untuk meningkatkan daya saing. Yang pertama dilakukan sebelum pengabdian yaitu melakukan survey UMKM yang ada di RW.03 Kelurahan Sumber Rejo. Metode yang dilaksanakan pada kegiatan ini tersusun dalam tiga tahapan:

a. Survey

Pada tahap awal ini, kelompok Bina Desa di Kelurahan Sumber Rejo melakukan kunjungan ke pelaku usaha untuk melakukan survey dan wawancara terkait legalitas usaha yang dimiliki. Dari hasil survey tersebut bahwa UMKM Seblak D'gemoy milik Bu Khasanah belum memiliki Sertifikat Halal.

b. Pendampingan

Setelah mendapatkan berkas-berkas pemilik yang diperlukan untuk memenuhi persyaratan pembuatan Sertifikat Halal, Langkah selanjutnya adalah melaksanakan pendampingan bersama penyelia halal dari Dinas Koperasi ke UMKM Seblak D'Gemoy Bu khasanah dengan menginput data-data yang diperlukan di website SiHalal.

c. Penyerahan

Tahap akhir dari pendampingan pembuatan sertifikat halal untuk UMKM Seblak D'Gemoy Bu Khasanah adalah penyerahan dokumen sertifikat halal yang telah resmi diterbitkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Bina Desa yang dilaksanakan oleh Kelompok Kelurahan Sumber Rejo dimulai pada 9 Agustus 2024 hingga 9 Desember 2024, dengan tujuan untuk mendukung pengembangan UMKM di wilayah Kelurahan Sumber Rejo, Kecamatan Pakal, Kota Surabaya. Pada kesempatan ini, kelompok Bina Desa membantu UMKM Seblak D'Gemoy milik Ibu Khasanah, yang berlokasi di RT.04 RW.03, Kelurahan Sumber Rejo. Kegiatan dimulai dengan survey UMKM, dilanjutkan dengan pendampingan pembuatan sertifikat dan yang terakhir penyerahan sertifikat halal kepada pelaku UMKM. Dengan memiliki sertifikat halal, produk Seblak D'Gemoy kini mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif, serta mampu menjangkau konsumen yang lebih luas. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi salah satu strategi yang efektif bagi UMKM dalam menjaga kualitas dan keberlanjutan usaha mereka di pasar lokal.

Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa melalui pendampingan yang dilakukan, Seblak D'Gemoy berhasil memperoleh sertifikat halal dari BPJPH. Sertifikat halal ini

memberikan keuntungan signifikan bagi UMKM, di antaranya adalah peningkatan kepercayaan konsumen, khususnya konsumen muslim, serta perluasan pangsa pasar. Selain itu, proses sertifikasi halal berperan penting dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar syariah yang berlaku, sehingga meningkatkan kualitas produk.

Berikut adalah hasil setelah Seblak D'Gemoy mendapatkan sertifikat halal dan penjualannya meningkat, yang disajikan dalam bentuk tabel:

Tabel 1. Penjualan Seblak D'Gemoy Sebelum Mendapatkan Sertifikat Halal (Pretest)

Penjualan (Bungkus)	Presentase
5 - 10 bungkus/hari	80%
10 - 15 bungkus/hari	15%
15 - 20 bungkus/hari	5%
Total	100%

Berdasarkan tabel 1 di atas, sebelum Seblak D'Gemoy mendapatkan sertifikat halal, penjualan per hari sebanyak 80% menjual sekitar 5-10 bungkus, 15% menjual sekitar 10-15 bungkus, dan hanya 5% yang menjual 15-20 bungkus per hari.

Tabel 2. Penjualan Seblak D'Gemoy Setelah Mendapatkan Sertifikat Halal (Post-test)

Penjualan (Bungkus)	Presentase
5-10 bungkus/hari	10%
10-15 bungkus/hari	10%
15-20 bungkus/hari	80%
Total	100%

Berdasarkan tabel 2, setelah Seblak D'Gemoy mendapatkan sertifikat halal, penjualan meningkat signifikan, dengan 80% menjual sekitar 20-25 bungkus per hari, sementara hanya 10% yang menjual 5-10 bungkus dan 10% lainnya menjual 10-15 bungkus per hari.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa mendapatkan sertifikat halal telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan penjualan Seblak D'Gemoy. Ada beberapa tahapan yang dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini, sebagai berikut.

- a. Tahap pertama adalah survey, pada kesempatan kali ini kelompok Bina Desa di Kelurahan Sumber Rejo melakukan kunjungan ke pelaku usaha UMKM di Kelurahan Sumber Rejo. Kami memilih UMKM "Seblak D'Gemoy" karena belum mempunyai Sertifikat Halal. Setelah itu kelompok Bina Desa Kelurahan Sumber Rejo langsung mengumpulkan berkas-berkas pemilik sebagai persyaratan pembuatan Sertifikat Halal seperti NIB, Nomor Induk Kependudukan, nama usaha, jenis usaha, status badan, alamat usaha, modal awal, dan penghasilan per-tahun.



Gambar 1. Survey UMKM Seblak D'Gemoy

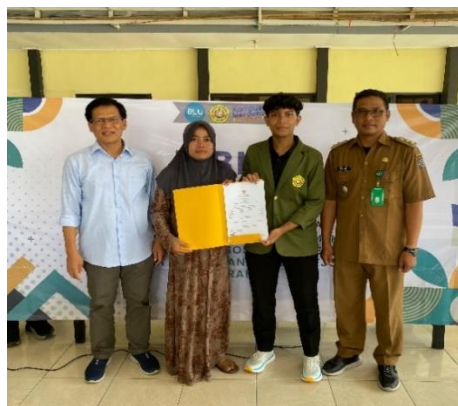
- b. Tahap kedua adalah pendampingan kepada pemilik usaha dalam proses pengajuan sertifikat halal melalui situs *website* SiHalal. Proses pengajuan ini dimulai dengan pengisian data yang diperlukan, seperti informasi mengenai produk, dokumen legal, dan data pribadi pemilik usaha. Dokumen yang diperiksa termasuk KTP, Kartu Keluarga, Nomor Induk Berusaha (NIB).

Pendampingan dalam tahap ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua data yang dimasukkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, sehingga proses pengajuan berjalan lancar dan tanpa hambatan. Dengan adanya sertifikat halal, produk Seblak D'Gemoy diharapkan dapat meningkatkan daya saingnya di pasar lokal.



Gambar 2. Proses Pembuatan Sertifikat Halal di tempat UMKM

- c. Tahap yang terakhir adalah penyerahan Sertifikat Halal, setelah semua syarat dan prosedur selesai, Seblak D'Gemoy secara resmi mendapatkan Sertifikat halal yang dikeluarkan BPJPH berfungsi sebagai bukti legalitas produk yang telah memenuhi standar syariah yang berlaku di Indonesia. Sertifikat ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama di kalangan konsumen muslim.



Gambar 3. Penyerahan Sertifikat Halal

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program Bina Desa di Kelurahan Sumber Rejo berhasil membantu UMKM Seblak D'Gemoy memperoleh sertifikat halal, yang telah memberikan dampak positif bagi usaha tersebut. Sertifikasi halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, khususnya konsumen muslim, tetapi juga memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk di pasar lokal. Penjualan Seblak D'Gemoy mengalami peningkatan signifikan setelah mendapatkan sertifikat halal, dengan lebih banyak produk terjual per hari. Proses pendampingan dan pengajuan sertifikat halal yang dilakukan melalui sistem SiHalal terbukti efektif dan lancar, memberikan pengalaman yang berharga bagi UMKM dalam menjaga kualitas dan legalitas produk mereka.

Untuk implementasi program serupa di lokasi lain, perlu ada upaya untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM tentang pentingnya sertifikasi halal. Banyak pelaku usaha yang belum sepenuhnya memahami manfaat dan prosedur sertifikasi halal, sehingga sosialisasi yang lebih intensif mengenai hal ini sangat diperlukan. Selain itu, dukungan berkelanjutan berupa pelatihan dan informasi yang terkait dengan pengelolaan usaha dan standar kualitas juga harus diperhatikan. Hal ini akan membantu UMKM dalam menjaga keberlanjutan dan perkembangan usahanya. Kolaborasi dengan berbagai pihak, seperti Dinas Koperasi, BPJPH, dan LPPOM MUI,

juga menjadi langkah penting agar proses sertifikasi halal lebih mudah diakses oleh pelaku UMKM di daerah lain. Terakhir, pemanfaatan teknologi harus lebih ditingkatkan agar proses pengajuan sertifikasi halal dapat dilakukan dengan lebih efisien dan tanpa hambatan, terutama dengan memanfaatkan platform digital yang lebih mudah diakses oleh pelaku UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi, M. (2023). PERAN SERTIFIKASI HALAL DAN KEPATUHAN PRAKTIK HALAL TERHADAP KINERJA BISNIS BERKELANJUTAN: INVESTIGASI PEMODELAN EMPIRIS SEKTOR UMKM KULINER NUSANTARA. *Harmoni*, 22(1), 93–116. <https://doi.org/10.32488/harmoni.v1i22.654>
- Limanseto, H. (2024a, May 15). Dorong Percepatan Proses Sertifikasi Halal, Pemerintah Perluas Kewenangan Penetapan Kehalalan Produk. *Www.Ekon.Go.Id*.
- Limanseto, H. (2024b, July 22). *Menko Airlangga: Pemerintah Dukung Bentuk Kolaborasi Baru agar UMKM Indonesia Jadi Bagian Rantai Pasok Industri Global*. *Www.Ekon.Go.Id*.
- Meyrizki, S., Zamri, C. F., & Widianingrum, H. (2021). *Sistem Informasi Penjualan Seblak Kang Cecep Berbasis Web dengan Metode Waterfall* [Other]. ISB Atmaluhur.
- Mutmainah, D. (2024). Pendampingan Pembuatan Sertifikasi Halal Bagi UMKM Saladei Ketajen Gedangan Sidoarjo. *Adimas Nusantara*, 6(1), 9–17.
- Pardiansyah, E., Abduh, M., & Najmudin. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 101–110. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.39>
- Rahmini, Y. (2017). *PERKEMBANGAN UMKM (USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH) DI INDONESIA* (Vol. 6, Issue 1).
- Witara, M. (2019). *Pengembangan Makanan Tradisional Bercita Rasa Pedas sebagai Produk Wisata Kuliner* (M. Gardjito, R. Wikandari, & T. Ari Prabawati, Eds.; 1st ed., Vol. 1). Forum Kuliner Indonesia.