

Persepsi Peserta Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal tentang Pentingnya menjadi Pendamping Proses Produk Halal

Arfah Sahabudin¹, Rika Rahmawati²

Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar¹, Universitas Mathla'ul Anwar Banten²

arfah@itbpolman.ac.id, rika.rahmawati@unmabanten.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi peserta pelatihan pendamping produk halal terhadap pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui penyebaran questioner secara online terhadap peserta pelatihan pendamping produk halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta pelatihan memiliki persepsi yang positif terhadap pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Mereka menganggap bahwa menjadi pendamping produk halal memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas produk, memastikan kesesuaian dengan standar halal yang ketat, dan memenuhi harapan konsumen. Beberapa faktor yang mempengaruhi persepsi peserta pelatihan termasuk efektivitas pelatihan, motivasi peserta, dan kompensasi yang memadai. Penelitian ini memberikan wawasan yang berharga bagi para calon peserta pelatihan proses produk halal dan juga para pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas pengetahuan dan keterampilan mereka terkait proses produk halal mereka melalui pelatihan dan pendampingan yang efektif.

Kata kunci: Produk Halal, Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal, Sertifikat Halal, Persepsi Peserta Pelatihan

Korespondensi Email : arfah@itbpolman.ac.id

Digital Object Identifier : <https://doi.org/10.59903/ebusiness.v3i1.76>

Diterima Redaksi : 10-11-2023 | **Selesai Revisi** : 20-12-2023 | **Diterbitkan Online** : 31-12-2023

1. Pendahuluan

Produk halal telah menjadi perhatian utama dalam industri makanan dan minuman serta industri lainnya yang terkait dengan produk konsumen. Prinsip-prinsip halal melibatkan proses produksi, pengolahan, dan distribusi produk yang sesuai dengan ajaran Islam. Standar halal yang ketat harus dipenuhi agar produk dianggap sah untuk konsumsi oleh umat Islam.

Industri produk halal telah mengalami pertumbuhan yang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Semakin banyak konsumen yang beralih ke produk halal karena alasan agama, kesehatan, dan kepercayaan. Permintaan konsumen yang meningkat ini mendorong perusahaan atau pelaku usaha untuk fokus pada produksi produk halal yang berkualitas. Dalam rangka memenuhi permintaan ini, perusahaan atau pelaku usaha harus memastikan bahwa produk mereka memenuhi standar halal yang berlaku, dan sejalan dengan harapan konsumen.

Tidak ada entitas yang memiliki hak untuk menyatakan bahwa suatu makanan adalah Halal tanpa memenuhi prinsip-prinsip Hukum Islam. Konsep Halal dan non-Halal mencakup seluruh aspek kehidupan umat Islam, bukan hanya terbatas pada sektor makanan dan minuman, melainkan juga melibatkan aspek keamanan, perlindungan hewan, keadilan sosial, serta upaya menjaga keberlanjutan lingkungan. Ungkapan Halal dan Toyyiban, yang bermakna bersih dan sehat, mencerminkan komitmen dalam mengekang ketidakbersihan, menjaga keamanan, dan mempertahankan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh umat Islam (Baharuddin et al., 2015).

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki peran penting dalam proses sertifikasi halal di Indonesia. BPJPH merupakan badan yang berwenang menerbitkan sertifikat halal setelah melalui proses pemeriksaan dan sidang fatwa halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Selain itu, BPJPH juga memiliki tugas untuk menyelenggarakan pelatihan pendamping proses produk halal melalui Lembaga Pendamping Proses Halal yang telah ditunjuk. Pelatihan ini adalah proses di mana peserta pelatihan diberikan pengetahuan dan

keterampilan yang diperlukan untuk dapat mendampingi para pelaku usaha dalam memverifikasi dan memvalidasi kemudian merekomendasikan suatu produk untuk mendapatkan sertifikat halal.

2. Kajian Pustaka

Konsep Halalan Tayyiban dalam Islam menuntut umat Muslim untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (tayyib) sejak awal produksinya. Halalan Tayyiban mencakup aspek-aspek seperti kebersihan, kesegaran, keamanan, dan kelayakan konsumsi makanan. Industri makanan halal didirikan berdasarkan konsep Halalan Tayyiban, dan sertifikasi halal didasarkan pada standar holistik yang mencakup produksi, pengolahan, dan konsumsi makanan sesuai dengan syaria Islam. Beberapa komponen penting dari konsep Halalan Tayyiban, seperti sumber keuangan yang halal, seringkali diabaikan dalam praktik industri makanan halal saat ini. Artikel ini juga membahas tentang praktik Halalan Tayyiban dalam industri makanan di beberapa negara, seperti Malaysia dan Brunei Darussalam (Fadzlillah et al., 2022; Nurul Farhanah Hamdan & Norkhairiah Hashim, 2022; Puspita et al., 2021; Shafiee et al., 2017; Talib & Ali, 2009; Zainal Arifin et al., 2021).

Al-Qur'an ditujukan kepada semua manusia, bukan hanya kepada Muslim, untuk mencari makanan yang Halal, dan ini sejatinya untuk keuntungan mereka sendiri. Penting bagi semua orang untuk memahami bahwa makanan yang Halal harus dipersiapkan dengan kebersihan yang tertinggi, mematuhi standar keamanan pangan internasional, dan tidak boleh dianggap sebagai sesuatu yang akan melanggar keyakinan agama mana pun. Masalah inti dalam produksi makanan Halal adalah menjaga kebersihan, menjauhkan dari 'kontaminasi', dan menyediakan makanan yang sehat, sesuai dengan definisi Al-Qur'an (Nurul Farhanah Hamdan & Norkhairiah Hashim, 2022).

Salah satu aspek penting dalam memastikan kualitas produk halal adalah melalui proses sertifikasi halal. Proses sertifikasi halal ini merupakan langkah penting yang memastikan bahwa produk-produk tersebut memenuhi semua persyaratan halal yang ditetapkan. Sertifikasi halal memiliki pengaruh positif terhadap niat pembelian konsumen Muslim. Konsumen Muslim cenderung memilih produk yang memiliki sertifikasi halal karena dianggap lebih aman, sehat, dan sesuai dengan nilai-nilai Islam. Faktor-faktor seperti kepercayaan, pengetahuan, dan pengalaman sebelumnya mempengaruhi persepsi konsumen muslim terhadap sertifikasi halal (Fauzi, 2022; Wiyono et al., 2022).

Proses sertifikasi halal terbagi menjadi dua jenis, yaitu sertifikasi dengan metode self-declare dan regular. Kedua metode ini memiliki tujuan yang sama, yaitu memastikan bahwa produk-produk yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ketat. Perbedaan antara sertifikasi halal dengan metode self-declare dan metode sertifikasi regular terletak pada pelaku usaha yang melakukan sertifikasi, biaya permohonan sertifikasi halal, syarat-syarat yang harus dipenuhi, dan pengetahuan yang harus dimiliki oleh pelaku usaha (BPJPH. Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha, 2022; Muslim, 2022; Pratikto et al., 2023).

3. Metode Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menggali pemahaman mendalam tentang persepsi peserta pelatihan terkait dengan pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan dan menggambarkan fenomena dari sudut pandang peserta pelatihan. Pendekatan kualitatif yang mengedepankan pemahaman yang mendalam terhadap situasi dan pengalaman manusia (Tahir; et al., 2023). Fokus utama adalah pada pemahaman, makna, dan pandangan yang dimiliki peserta terkait dengan peran dan kepentingan menjadi pendamping produk halal dalam industri makanan dan minuman.

Data dalam penelitian ini akan dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan peserta pelatihan yang memiliki berbagai latar belakang atau pengalaman. Wawancara akan difokuskan pada pemahaman mereka tentang pentingnya menjadi pendamping produk halal, bagaimana peran mereka dipengaruhi oleh prinsip-prinsip halal, dan bagaimana mereka melihat dampaknya terhadap produk-produk yang akan mereka dampingi.

Proses analisis data akan melibatkan pendekatan analisis tematik, di mana data wawancara akan dianalisis untuk mengidentifikasi pola tematik yang muncul. Tema-tema yang muncul akan digunakan untuk menjelaskan dan menggambarkan persepsi peserta pelatihan terhadap pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang peran dan kepentingan menjadi pendamping produk halal dalam konteks industri makanan dan minuman yang berkaitan dengan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal.

Wawancara dilakukan secara online melalui *google form* dengan menggunakan kuesioner berisi pertanyaan terbuka yang memungkinkan responden memberikan jawaban lebih rinci dan mengungkapkan pemikiran, pandangan, atau pengalaman mereka secara bebas. Pertanyaan-pertanyaan ini dirancang untuk merangsang refleksi dan pemahaman yang lebih mendalam, dan hasilnya kemudian akan dianalisis dengan metode kualitatif, seperti analisis tematik.

4. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa peserta pelatihan dalam konteks produk halal memiliki persepsi yang positif tentang pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Temuan ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami bahwa peran mereka dalam mendampingi produk halal memiliki dampak signifikan dalam berbagai aspek. Mereka percaya bahwa kehadiran pendamping produk halal membantu meningkatkan kualitas produk dan memastikan kesesuaian dengan standar halal yang ketat. Hal ini sesuai dengan prinsip-prinsip halal yang menekankan pentingnya mematuhi aturan dan ketentuan yang relevan dalam proses produksi dan pengolahan.

Selain meningkatkan kualitas produk, peserta pelatihan juga menyadari bahwa menjadi pendamping produk halal membantu memenuhi harapan konsumen yang semakin meningkat terhadap produk halal. Peserta pelatihan memahami bahwa konsumen kini lebih cermat dalam memilih produk yang sesuai dengan nilai-nilai agama dan kepercayaan mereka, serta lebih peduli dengan kualitas dan kehalalan produk yang mereka konsumsi. Oleh karena itu, peran pendamping produk halal dalam memastikan produk memenuhi standar halal memiliki dampak positif dalam memenuhi harapan konsumen.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa peserta pelatihan merasa bahwa pelatihan yang mereka terima telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mendampingi proses produk halal. Ini mencerminkan bahwa program pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH dan Lembaga Pendamping Proses Halal telah berhasil dalam memberikan pemahaman yang mendalam tentang prinsip-prinsip halal dan keterampilan yang diperlukan dalam memastikan kepatuhan produk terhadap standar halal.

Selanjutnya, terdapat beberapa faktor yang memengaruhi persepsi peserta pelatihan terhadap pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Efektivitas pelatihan muncul sebagai salah satu faktor kunci yang memengaruhi persepsi peserta. Peserta pelatihan yang merasa bahwa pelatihan yang diberikan efektif cenderung memiliki persepsi yang lebih positif terhadap peran mereka sebagai pendamping produk halal. Efektivitas pelatihan ini mencakup konten pelatihan yang relevan, metode pengajaran yang interaktif, dan pendekatan yang mendukung pemahaman yang mendalam.

Selain itu, motivasi peserta pelatihan juga memengaruhi persepsi mereka tentang pentingnya menjadi pendamping produk halal. Peserta pelatihan yang merasa termotivasi untuk mendampingi produk halal dengan sepenuh hati cenderung memiliki persepsi yang lebih positif. Faktor-faktor motivasi ini mungkin melibatkan rasa tanggung jawab terhadap masyarakat, keyakinan pribadi dalam pentingnya kehalalan produk, atau kepuasan dalam menjalankan peran tersebut.

Kompensasi juga muncul sebagai faktor yang memengaruhi persepsi peserta pelatihan. Peserta pelatihan mengharapkan kompensasi yang memadai atas peran mereka sebagai pendamping produk halal. Kompensasi yang memadai di sini tidak hanya mencakup aspek finansial, tetapi juga pengakuan atas kontribusi mereka dalam menjaga kepatuhan produk halal. Hal ini mencerminkan pentingnya penghargaan terhadap peran para pendamping produk halal dalam industri produk halal.

5. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan pendamping proses produk halal memiliki persepsi yang positif terhadap pentingnya menjadi pendamping proses produk halal. Mereka menyadari bahwa menjadi pendamping produk halal memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas produk, memastikan kesesuaian dengan standar halal yang ketat, dan memenuhi harapan konsumen. Untuk meningkatkan kualitas dukungan produk halal, Lembaga Pendamping Proses Produk Halal harus memastikan bahwa pelatihan yang diberikan efektif, mampu memotivasi peserta, dan memastikan setelah pelatihan selesai, para peserta yang lulus pelatihan akan mampu melakukan tugasnya dengan baik.

Daftar Rujukan

- Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v5-i2/1476>
- Fadzlillah, N. A., Sukri, S. J. M., Othman, R., Rohman, A., & Jubri@Shamsuddin, M. M. (2022). Concept and Guidelines of Consuming Halal-Tayyiban Food from Islamic and Health Perspectives: A Meaningful Lesson from COVID-19 Outbreak. *International Journal of Asian Social Science*, 12(5). <https://doi.org/10.55493/5007.v12i5.4495>
- Fauzi, M. A. (2022). Consumer purchase of halal certified product: a quantitative systematic literature review. In *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/JIMA-09-2021-0299>
- BPJPH. Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha, Pub. L. No. 33 (2022).
- Muslim, H. C. C. (2022). *Perbedaan-sertifikasi-halal-skema-reguler-dan-self-declare*. Halal Centre Cendekia Muslim. <https://halalcenter.id/blog/details/perbedaan-sertifikasi-halal-skema-reguler-dan-self-declare/5>
- Nurul Farhanah Hamdan, & Norkhairiah Hashim. (2022). Practices of Halalan Thayyiban Aspect in Japanese Restaurants in Brunei Darussalam. *Journal of Halal Science and Technology*, 1(1). <https://doi.org/10.59202/jhst.v1i1.456>
- Pratikto, H., Agustina, Y., & Mutiara, T. (2023). *Readiness and Interest in Halal Certification: Evidence of the Importance of Self-declare Literacy and Types of Business of Indonesian MSMEs*. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-188-3_20
- Puspita, N. F., Hamzah, A., Zuchrillah, D. R., & Karisma, A. D. (2021). Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Produk “Socolat” UMKM Pondok Modern Sumber Daya At-Taqwa. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 5(1). <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2021.v5i1.1611>
- Shafiee, N. F., Ab Karim, M. S., Mohamed Razali, A. B., & Ungku Zainal Abidin, U. F. (2017). Halalan Toyyiban Food Handling Practices: A Review on Street Food Vendors in Malaysia. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development*, 2(6).
- Tahir, R., Patria, F. S. L. T. M., & Sari, M. B. F. P. R. P. R. S. R. T. I. A. F. A. S. T. M. L. Y. W. L. A. N. W. A. J. H. S. A. P. N. (2023). *METODOLOGI PENELITIAN. (Teori, Masalah dan Kebijakan)* (Efitra & Sepriano (ed.); Cetakan Pe). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Talib, H. H. A., & Ali, K. A. M. (2009). An overview of Malaysian food industry: The opportunity and quality aspects. In *Pakistan Journal of Nutrition* (Vol. 8, Issue 5). <https://doi.org/10.3923/pjn.2009.507.517>
- Wiyono, S. N., Deliana, Y., Wulandari, E., & Kamarulzaman, N. H. (2022). The Embodiment of Muslim Intention Elements in Buying Halal Food Products: A Literature Review. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 14, Issue 20). <https://doi.org/10.3390/su142013163>
- Zainal Arifin, S., Ahmad, A. N., Hashim, Y. Z. -Y., Mohd Latif, N. H., Jaiyeoba, H. B., Samsudin, N., & Mohd Said, N. (2021). Positioning HalalanToyyiban in Halal Food System: Production, Processing, Consumption, Marketing, Logistic and Waste Management. *Halalpsphere*, 1(2). <https://doi.org/10.31436/hs.v1i2.30>