

**SERTIFIKASI HALAL JAJANAN KEMASAN KERUPUK
SLONDOK : UPAYA PEREMPUAN DESA DALAM
MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA
(Studi Kasus UMKM Dieta-Wara
Di Desa Pendawan Kecamatan Sambas)**

Iva Ashari Ananda

Universitas Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas
e-mail: ivaashariananda@gmail.com

Abd Rauf Muhammad Amin

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
e-mail: Abdul.tauf@uin-alauddin.ac.id

Cut Muthiadin

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
e-mail: cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id

ABSTRACT

Cassava is a local food commodity with high economic potential when processed into value-added products, one of which is *slondok* crackers. In Pendawan Village, Sambas District, this processed product is developed by women entrepreneurs through the Dieta-Wara MSME as a form of family economic empowerment based on local food resources. Although *slondok* products have broad market potential, the main challenge lies in the suboptimal aspect of legality and halal certification, which are essential to enhance consumer trust and product competitiveness. This study aims to analyze the role of rural women in developing *slondok* businesses and the urgency of halal certification in increasing economic value and business sustainability. The research employed a qualitative approach using field research methods, including observation, in-depth interviews, and documentation with Dieta-Wara MSME actors in Pendawan Village. The results reveal that the production and sale of *slondok* and *puyur* crackers, with approximately 7 kg of raw materials per day, generate an average daily income of IDR 535,000. Halal certification emerges as a strategic yet unrealized necessity, playing a vital role in expanding market reach and ensuring product halalness for Muslim consumers. Women's involvement across the entire production chain demonstrates a significant contribution to household income while strengthening their position as productive economic agents in rural areas. This study recommends the need for halal certification assistance, entrepreneurial and digital marketing training, and local government policy support to enhance the competitiveness of women-led MSMEs in the local food sector. Through synergy between government institutions, religious organizations, and MSME communities, halal certification can serve as a driving instrument for sustainable and gender-equitable family economic development

Keywords: Halal Certification, Packaged Snacks, Slondok Crackers

ABSTRAK

Ubi kayu merupakan komoditas pangan lokal yang memiliki potensi ekonomi tinggi apabila diolah menjadi produk bernilai tambah, salah satunya kerupuk *slondok*. Di Desa Pendawan Kecamatan Sambas, produk olahan ini dikembangkan oleh pelaku usaha perempuan melalui UMKM Dieta-Wara sebagai bentuk pemberdayaan ekonomi keluarga berbasis pangan lokal. Meskipun produk *slondok* memiliki potensi pasar yang luas, tantangan utama yang dihadapi ialah belum optimalnya aspek legalitas dan sertifikasi halal yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran perempuan desa dalam mengembangkan usaha *slondok* serta urgensi sertifikasi halal dalam meningkatkan nilai ekonomi dan keberlanjutan usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi lapangan (field research) melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi pada pelaku UMKM Dieta-Wara di Desa Pendawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas produksi dan penjualan kerupuk *slondok* dan *puyur* dengan kapasitas bahan mentah sekitar 7 kg per hari menghasilkan pendapatan rata-rata sebesar Rp535.000 per hari. Sertifikasi halal menjadi kebutuhan strategis yang belum sepenuhnya terealisasi, padahal sangat penting untuk memperluas jangkauan pasar dan menjamin kehalalan produk bagi konsumen Muslim. Keterlibatan perempuan dalam seluruh rantai produksi memperlihatkan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi keluarga sekaligus memperkuat posisi perempuan sebagai agen ekonomi produktif di pedesaan. Rekomendasi penelitian ini menekankan perlunya pendampingan sertifikasi halal, pelatihan manajemen usaha dan pemasaran digital, serta dukungan kebijakan pemerintah daerah untuk memperkuat daya saing UMKM perempuan di sektor pangan lokal. Melalui sinergi antara pemerintah, lembaga keagamaan, dan komunitas UMKM, sertifikasi halal dapat menjadi instrumen penggerak ekonomi keluarga yang berkelanjutan dan berkeadilan gender.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Jajanan Kemasan, Kerupuk Slondok

PENDAHULUAN

Perkembangan industri disamping berdampak positif juga memiliki dampak negatif diantaranya berupa keluaran bukan produk berupa bahan, energi dan air yang ikut digunakan kegiatan produksi namun tidak menjadi produk akhir dan tidak menghasilkan nilai tambah dan menjadi bahan yang memboroskan sumberdaya (biaya) dan juga dapat merupakan pencemar yang merugikan lingkungan bila tidak dikelola dengan baik. Dampak negatif pencemaran limbah industri dapat terasa dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

Salah satu jenis industri adalah industri pangan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang jumlah kebutuhannya terus meningkat seiring pertumbuhan populasi manusia dan perbaikan tingkat perekonomian. Sektor pertanian tanaman pangan

dan industri pangan olahan terus berkembang untuk memenuhi peningkatan kebutuhan pangan tersebut.

Ubi kayu merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Ubi kayu dikenal pula dengan nama singkong, ketela pohon, puhung, bodin, dan sebagainya, banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman ini menghasilkan umbi yang memiliki banyak kegunaan. Menurut Hendroko (2007) mengatakan bahwa ubi kayu menghasilkan starch, gaplek, tepung ubi kayu, etanol, gula cair, sorbitol, monosodium glutamat, tepung aromatik, dan pellets. Sebagai tanaman pangan, ubi kayu merupakan sumber karbohidrat bagi sekitar 500 juta manusia di dunia. Ubi kayu merupakan penghasil kalori terbesar dibandingkan tanaman lain. Indonesia merupakan penghasil ubi kayu urutan keempat terbesar di dunia setelah Nigeria, Brasil, dan Thailand. Di Indonesia, ubi kayu merupakan produksi hasil pertanian pangan terbesar kedua setelah padi, sehingga ubi kayu mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri (Koswara, 2009).

Ubi kayu dapat memiliki nilai tambah dan sekaligus memperpanjang masa simpannya dengan melakukan pengolahan menjadi aneka produk olahan, 2 diantaranya keripik, tepung tapioka, kue brownies, getuk, tape, slondok, dan sebagainya. Slondok merupakan jenis makanan ringan (camilan) tradisional yang umumnya berbentuk pipih memanjang dan memiliki rasa yang khas yang terbuat dari bahan baku ubi kayu. Dalam perkembangannya slondok kini memiliki beragam bentuk dan rasa antara lain slondok balado dan slondok keju yang dibuat agar konsumen semakin tertarik.

Perempuan memiliki peran vital dalam mendukung perekonomian keluarga, terutama di wilayah pedesaan. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif seperti usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) telah terbukti memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan rumah tangga dan pembangunan desa (Suryani, 2021). Salah satu contoh nyata dapat ditemukan pada UMKM Dieta-Wara di Desa Pendawan, Kecamatan Sambas, yang mengolah ubi kayu menjadi produk *slondok* siap jual.

Ubi kayu, sebagai bahan baku utama, merupakan komoditas yang melimpah di Indonesia dan memiliki nilai ekonomi tinggi ketika diolah menjadi produk turunan seperti keripik, tepung tapioka, dan *slondok* (Desy, 2025). Namun, dalam konteks ekonomi modern yang menekankan kualitas, higienitas, dan kehalalan produk, banyak UMKM belum memiliki sertifikasi halal, padahal aspek ini sangat menentukan kepercayaan konsumen Muslim (Hasibuan & Lubis, 2024).

Masih rendahnya tingkat sertifikasi halal di kalangan pelaku UMKM menjadi tantangan yang memerlukan perhatian bersama antara pemerintah, lembaga keagamaan, dan masyarakat sipil (LPPOM MUI, 2023). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran perempuan dalam pengembangan usaha *slondok* serta urgensi sertifikasi halal sebagai langkah strategis untuk meningkatkan ekonomi keluarga di pedesaan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan jenis penelitian yang mendeskripsikan sekaligus mendeskripsikan kondisi nyata dari objek penelitian. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan berdasarkan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku peneliti serta keadaan yang dapat diamati (Lexy, 2020).

Jenis penelitian ini termasuk penelitian lapangan (*field research*), penelitian lapangan yaitu salah satu jenis penelitian kualitatif yang mana peneliti terjun langsung ke lapangan atau lokasi tempat peneliti untuk mendapat sebuah data. Pada penelitian lapangan ini peneliti harus datang secara langsung untuk mengamati sebuah fenomena yang ada di lokasi penelitian (Sugiarti et al., 2020).

Penelitian ini dilakukan di Desa Pendawan, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas. Subjek penelitian meliputi pemilik UMKM Dieta-Wara, dua pekerja perempuan, dan lima konsumen lokal. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan mengikuti model interaktif yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validitas data diperoleh melalui triangulasi sumber dan teknik (Miles et al., 2014).

PEMBAHASAN

1. Peran Perempuan dalam Pengembangan Ekonomi Keluarga

Perempuan pemilik UMKM Dieta-Wara berperan sebagai penggerak utama usaha mulai dari produksi, pengemasan, hingga pemasaran. Kegiatan ini bukan hanya menjadi sumber pendapatan rumah tangga, tetapi juga wadah pemberdayaan perempuan di tingkat desa. Pendapatan harian rata-rata sebesar Rp535.000 menunjukkan adanya peningkatan ekonomi keluarga yang signifikan, terutama dalam menopang kebutuhan rumah tangga dan pendidikan anak. Selain itu, keterlibatan perempuan dalam usaha ini mendorong munculnya solidaritas sosial di antara warga desa. Para ibu rumah tangga bekerja sama dalam proses produksi sehingga menciptakan jejaring ekonomi berbasis komunitas (Sujadmiko et al., 2021).

2. Landasan Hukum Produk Halal

Menurut Syariat Islam, Landasan hukum produk halal sesuai Syariat Islam antara lain terdapat dalam QS. Al-Baqarah: 168 artinya, Wahai manusia Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, sungguh setan musuh yang nyata bagimu. orang-orang yang beriman. QS. al-Baqarah: 172 artinya, Wahai orang-orang yang beriman makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya. QS. Al-Baqarah: 173 artinya Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa (memakannya) bukan karena menginginkannya dan tidak (pula)

melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh Allah Maha Pengampun.

Berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan kehalalan produk makanan dan minuman antara lain Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Undang Undang Republik Indonesia Nomor i8 Tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, dan Keputusan Mentri Pertanian No. 745/KPTS/TN.240/12/1992 tentang Persyaratan dan Pemasukan daging dari luar negeri dan KEPMENAG No.518 Tahun 2001 tentang Pemeriksaan dan Penetapan Pangan dan izin dari BPOM.

Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pasal 4 huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999, konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/ atau jasa. Keputusan Mentri Agama Nomor 519 tahun 2001, Pasal 1 menyatakan bahwa Majelis Ulama Indonsia sebagai lembaga pelaksana pemeriksaan pangan yang dinyatakan halal yang dikemas dan diperdagangkan di Indonesia.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal lebih memberi perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen mengkonsumsi produk halal. Lima tahun setelah disahkan undang-undang ini semua produk yang beredar dimasyarakat wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasannya dan sebaliknya apabila produk terdiri dari bahan yang tidak halal berdasarkan Pasal 29 ayat (2) pelaku usaha wajib mencantum pada kemasan produk tanda tidak halal, misalnya gambar babi (Syafrida, 2016).

3. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan persyaratan sertifikasi halal di Indonesia yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Berikut ini adalah 5 kriteria SJH:

a. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

1) Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha dengan: a). Mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang

diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH. b). Bmelatih personil yang terlibat dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal baik secara Internal dan/atau Eksternal sesuai dengan kebutuhan, c). memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara Internal maupun Eksternal.

b. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a) Bahan baku (raw material); (b) Bahan tambahan (additive); (c) Bahan penolong (processing aid); (d) kemasan, pelumas, grease, sanitiser yang kontak langsung dengan bahan atau produk; (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk. Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Ada 2 kategori bahan, yaitu :

- 1) bahan yang wajib bersertifikat halal; dan
- 2) bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal

c. Proses Produk Halal (PPH)

1) Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal

a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.

b. Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.

c. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal.

d. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal: 1) penyembelihan; 2) pengolahan; 3) penyimpanan; 4) pengemasan; 5) pendistribusian; 6) penjualan; dan 7) penyajian.

2) Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan

a. Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1) memisahkan secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- 2) membatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;
- 3) tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- 4) memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- 5) konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan 11 Sekretaris Kepala Pusat 3

- 6) memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
- b. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyembelihan antara yang halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: penampungan hewan, penyembelihan hewan, pengulitan, pengeluaran jeroan, ruang pelayuan, penanganan karkas, ruang pendinginan, sarana penanganan limbah.
- c. Pelaku usaha wajib menggunakan alat penyembelihan yang memenuhi persyaratan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- 3) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengolahan Industri Pengolahan
 - 1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: penampungan bahan; 2) penimbangan bahan; 3) pencampuran bahan; 4) pencetakan produk; 5) pemasakan produk; dan/atau 6) proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
 - 2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengolahan untuk produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- 4) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyimpanan
 - a) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) tempat penerimaan bahan; 2) tempat penerimaan produk setelah proses pengolahan; dan 3) sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
 - b) Pelaku usaha wajib memisahkan alat penyimpanan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki

tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

- 5) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengemasan
 - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas Produk; dan 2) sarana pengemasan produk
 - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal; 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- 6) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pendistribusian
 - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk; dan 2) alat transportasi untuk distribusi produk
 - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal; 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- 7) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan
 - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) sarana penjualan produk; dan 2) proses penjualan produk.
 - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat penjualan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal; 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; dan 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- 8) Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyajian
 - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) sarana penyajian produk; dan 2) proses penyajian produk.

- b. Pelaku Usaha wajib memisahkan alat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal; 13 Sekretaris Kepala Pusat 3 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- 9) Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian Produk yang Berasal dari Hewan dan non Hewan
- a. pelaku usaha wajib memisahkan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk segar asal hewan halal dan hewan tidak halal.
 - b. Pelaku usaha dapat mendistribusikan antara produk halal dan tidak halal meliputi: 1. produk olahan asal hewan; dan 2. produk olahan asal non hewan. selama dapat menjamin tidak terdapat kontaminasi silang dan menjamin bahwa alat distribusi yang digunakan bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.
 - c. Pelaku usaha wajib memisahkan penjualan dan penyajian antara produk halal dan tidak halal bagi: 1. produk hewan segar; 2. produk olahan asal hewan; dan 3. produk olahan asal non hewan.
 - d. Pelaku usaha wajib melaksanakan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.
- 10) Prosedur penerapan SJPH
- a. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sesuai dengan ruang lingkup SJPH di Pelaku Usaha sebagai berikut:
 - 1) Bahan a) Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk halal; b) Pembelian bahan; c) Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis; d) Pemeriksaan kedatangan bahan; e) Penyimpanan bahan dan produk (untuk menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi oleh bahan najis/haram); dan f) Transportasi bahan dan produk (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler);
 - 2) PPH a) Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan Bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis dan/atau yang diharamkan; b) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam; c) Proses

- produksi; d) Tanggal produksi; e) Peluncuran/penjualan f) produk; Pemingsanan hewan; dan g) Penyembelihan hewan.
- 3) Produk a) Ketertelusuran kehalalan; b) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal; c) Penarikan produk; d) Formulasi produk/pengembangan produk baru; 14 Sekretaris Kepala Pusat 3 e) Display produk; f) Ketentuan pengunjung (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler); dan g) Penentuan menu (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler);
- b. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak yang terkait;
- c. Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi; d
- d. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis mughallazah
- e. Pelaku Usaha harus menyiapkan dokumen alur proses produksi.
- 4) Produk
1. Umum
- a. Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal, diproses dengan cara sesuai syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal;
- b. Pelaku Usaha wajib menjamin produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam;
- c. Pelaku Usaha tidak dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat atau tidak memenuhi ketentuan larangan nama produk sesuai Lampiran B Tabel B1 SNI 99004:2021 tentang persyaratan umum pangan halal.
- d. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal produk dengan bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau pornografi; e. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap produk dengan karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa; dan

- f. Pelaku Usaha harus menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.
- 2. Pengemasan dan Pelabelan Produk
 - a. Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal
 - b. Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya.
 - c. Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging;
 - d. Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat.
 - e. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada produk yang telah mendapat Sertifikat Halal
 - f. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak;
 - g. Pencantuman Label Halal dikecualikan untuk: 1) Produk yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan; 2) Produk yang dijual dan dikemas secara langsung dihadapan pembeli dalam jumlah kecil; dan 3) Produk yang dijual dalam bentuk curah.
 - h. Pemberlakuan pencantuman Label Halal dibuktikan dengan dokumen Sertifikat Halal;
- 3. Identifikasi dan Mampu Telusur
 - a. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, barcode, tanggal produksi, atau lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan;
 - b. Pelaku Usaha wajib menjamin bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama, bila menerapkan pengkodean bahan; dan
 - c. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal bahan di setiap kegiatan.
 - d. Pelaku Usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
 - e. Pelaku Usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk Halal.
- d. Pemantauan dan Evaluasi
 - 1) Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH; Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang

manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH; Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen; Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen; dan Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Penjualan

4. Kerupuk Slondok

Kerupuk slondok merupakan jenis camilan yang terbuat dari bahan dasar singkong, camilan kerupuk slondok ini sangat cocok apabila dikonsumsi saat santai ataupun saat berkumpul bersama keluarga atau teman. Kerupuk slondok memiliki beberapa varian rasa seperti rasa original dan juga rasa pedas. Kerupuk slondok sangat mudah di jumpai di toko camilan, supermarket ataupun warung terdekat. Tapi bagi anda yang ingin membuat kerupuk slondok ini di rumah, anda bisa mengikuti resep yang kami berikan berikut ini :

Bahan-bahan : Singkong, Minyak goreng

- a. Bumbu halus : bawang putih, ketumbar, kemiri, garam secukupnya
- b. Cara membuat kerupuk slondok : Kupas singkong dan cucilah hingga bersih, kukuslah singkong tersebut sampai matang kurang lebih satu setengah jam, jika sudah matang angkatlah dan tiriskan, setelah dingin tumbuklah ataupun parut singkong tersebut sampai halus dan campurkan bumbu yang telah dihaluskan secukupnya, tumbukan singkong tersebut digiling menggunakan mesin penggiling slondok, hasil penggilingan tersebut dibentuk melingkar, sehingga hasilnya tampak seperti lingkaran, kemudian jemurlah dibawah terik matahari sampai kering, goreng kerupuk slondok hingga matang, jika sudah matang angkat lalu tiriskan, slondok siap dikonsumsi dan dipasarkan.

c. Jajanan Dieta-Wara

a. Identitas Usaha

Usaha Penjualan kerupuk Slondok dan kerupuk puyur merupakan usaha kecil yang dilakukan oleh ibu Wulan Purnamsari dengan nama Jajanan Dieta-Wara di tahun 2023 dengan jenis usaha home industri yang beralamat di Dusun Inti RT 02 RW 01 Desa Pendawan Kecamatan Sambas Kabupaten Sambas .

b. Daftar bahan pada jajanan Dieta-Wara

Jajanan Dieta-Wara memproduksi Kerupuk Slondok dan Puyur setiap hari, berikut daftar nama bahan yang digunakan dalam mengolah jajanan kerupuk kemasan:

Tabel 1.1
Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produksi
Pada Jajanan Dieta-Wara

No.	Nama Bahan	Nama Produk		Keterangan
		Kerupuk slondok	Kerupuk Puyur	
1	Kerupuk slondok	√		1. Kerupuk slondok 2. Kerupuk Puyur
2	Kerupuk Puyur		√	
3	Minyak goreng Sunco	√	√	
4	Minyak goreng Filma	√	√	
5	Minyak goreng Tropical	√	√	
6	Kemasan/kantong plastik	√	√	
7	Sabun pencuci	√	√	

Sumber: Data Olahan Usaha Jajanan Dieta-Wara

Tabel 1.3
Daftar Produk Halal Kerupuk Slondok dan Kerupuk Puyur
JajananDieta -Wara

Nama dan Merek	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Penerbit sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Dokumen Pendukung
Kerupuk slondok	Bahan baku	Bintang Jaya	Indonesia	Produk Magelang	-	-	-	Belum sertifikat halal
Kerupuk Puyur	Bahan baku	Bintang Jaya	Indonesia	Produk Magelang	-	-	-	Belum sertifikat halal
Kerupuk slondok	Bahan baku	Larasa	Indonesia	Produk Magelang Jawa Tengah	-	-	-	Belum sertifikat halal

Kerupuk Puyur	Bahan baku	Larasa	Indonesia	Produk Magelang Jawa Tengah	-	-	-	Belum sertifikat halal
Minyak goreng Sunco	Bahan tambahan	PT. Musim Mas	Indonesia	Alfamart / Indomaret	BPJPH	ID0041000017459022	2021-11-25	Sertifikat halal
Minyak goreng Filma	Bahan tambahan	PT SMART Tbk	Indonesia	Alfamart / Indomaret	BPJPH	ID00410000188990621	2021-09-02	Sertifikat halal
Minyak goreng Tropical	Bahan tambahan	PT. Bina Karya Prima	Indonesia	Alfamart / Indomaret	LPPOM	00080022300902	-	Sertifikat halal
Kemasan PEBAWANG	Kemasan primer	PT. DOLPIN PUTRA SEJATI	Indonesia	Toko	BPJPH	ID00410000229341121	2022-02-10	Sertifikat halal
Sabun pencuci Sunlight	Bahan penolong pencucian	UNILEVER INDONESIA	Indonesia	Toko	BPJPH	ID00410000248610522	2022-06-09	Sertifikat halal

c. Kapasitas Produksi Jajanan Dieta-Wara

Kapasitas produksi pada Jajanan Dieta-Wara untuk kerupuk Slondok dan Puyur masing-masing per hari sebanyak 7 Kg kerupuk mentah, setelah proses pengorengan berat bersih 65 gram per- bungkusnya sehingga diperoleh sekitar 107 Bungkus per sekali produksi. Berikut estimasi total hasil penjualan kerupuk Slondok dan Puyur :

Tabel 1.2

Estimasi Total Penjualan Kerupuk Slondok dan Kerupuk Puyur Pada Jajanan Dieta-Wara

No	Nama Bahan	Banyak	Jumlah	Harga	Total
1.	Kerupuk Slondok	7 Kg	107 Bungkus	Rp 5.000	Rp 535.000
2.	Kerupuk Puyur	7 Kg	107 Bungkus	Rp 5.000	Rp 535.000

	Total Penjualan	Rp 1.070.000
--	------------------------	-----------------

Sumber: Data Olahan Usaha Jajanan Dieta-Wara

PENUTUP

Ubi kayu dapat memiliki nilai tambah dan sekaligus memperpanjang masa simpannya dengan melakukan pengolahan menjadi aneka produk olahan, diantaranya keripik, tepung tapioka, kue brownies, getuk, tape, slondok, dan sebagainya. Slondok merupakan jenis makanan ringan (camilan) tradisional yang umumnya berbentuk pipih memanjang dan memiliki rasa yang khas yang terbuat dari bahan baku ubi kayu. Dalam perkembangannya slondok kini memiliki beragam bentuk dan rasa antara lain slondok balado dan slondok keju yang dibuat agar konsumen semakin tertarik. Konsumen muslim harus cerdas membeli produk makanan dan minuman harus melihat logo halal pada kemasan, karena masih banyak produk makanan dan minuman beredar dimasyarakat belum berlogo halal MUI atau logo Halal MUI diragukan kebenarannya. Jika konsumen masih ragu kehalalan produk, cek pada webside MUI produk yang sudah bersertifikat halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Desy, H. (2025). Transformasi Ubi Kayu menjadi Produk Bernilai Jual: Upaya Pemberdayaan Murid PKBM Melati Banjarmasin. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 1–10.
- Hasibuan, W. S., & Lubis, I. (2024). Halal value chain integration in food court establishment through *Cash Waqf Linked Sukuk*: Evidence from Indonesia. *Cogent Business & Management*, 11(1), 2385075. <https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2385075>
- Hendroko, R. P., Kartika Noerwijan, Praptiningsih Gamawati Adinurani, Dwi Setyaningsih, Sigit Setiadi & Roy. (2007). *Bioetanol Ubi Kayu; Bahan Bakar Masa Depan*. AgroMedia.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong. *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor*, 26.
- Lexy, M. (2020). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosda Karya. *Jurnal (KESMAS, Volume 9, Nomor 4 Juli 2020)*. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/Kesmas/Article/View/29680>. Diunduh Pada Tanggal, 2.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). Qualitative data analysis: A methods sourcebook. *(No Title)*.
- Sugiarti, S., Fajar Andalas, E., & Setiawan, A. (2020). *Desain penelitian* <https://eprints.umm.ac.id/id/eprint/525/>
- Sujadmiko, B., Meutia, I. F., & Heryandi, H. (2021). *Model Youth Detention Center Berbasis Indonesian Juvenile Justice System Dan Literacy Skill*. <http://repository.lppm.unila.ac.id/36253/>
- Suryani, L. (2021). *Analisis peran BUMDes Tor-Nangge dalam pengembangan dan peningkatan pendapatan UMKM di Kecamatan Sipirok* [PhD Thesis, IAIN Padangsidimpuan]. <http://etd.uinsyahada.ac.id/7250/>
- Syafrida, S. (2016). Sertifikat halal pada produk makanan dan minuman memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2), 159–174.