

**PELATIHAN DAN SOSIALISASI SERTIFIKASI HALAL
BAGI PRODUK UMKM MASYARAKAT PESISIR DESA GILI GEDE INDAH
SEKOTONG LOMBOK BARAT**

Lalu Wiresapta Karyadi*, Saipul Hamdi, Sally Salsabila

Program Studi Ilmu Sosiologi Universitas Mataram, Universitas Mataram

Jalan Majapahit no. 62, Mataram, Indonesia

Korespondensi: wskaryadi21@gmail.com

Artikel history :	<i>Received</i> : 20 September 2024	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v5i4.6047
	<i>Revised</i> : 25 Oktober 2024	
	<i>Published</i> : 30 Oktober 2024	

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pelatihan Sosialisasi Sertifikasi Halal Produk UMKM Masyarakat Pesisir Desa Gili Gede Indah Sokotong Lombok Barat dilaksanakan di Desa Desa Gili Gede Indah, Kecamatan Sekotong Kabupaten Lombok Barat. Urgensi dari pengabdian ini adalah masalah legalitas produk dalam menunjang pemasaran produk lokal terutama olahan hasil laut yang berupa olahan hasil laut berupa pangan dan non pangan. Produk pangan antara lain olahan bahari berupa abon tongkol, kerupuk gurita dan keripik kerang. Namun kesemua produk tidak diupayakan maksimal karena belum memiliki ijin produksi dan legalitas halal. Gili Gede Indah menjadi salah satu destinasi unggulan jajanan kawasan Gili di pesisir selatan Lombok yang memiliki potensi hasil laut dan sebagai daerah tujuan wisatawan. Olahan hasil laut dapat menjadi ciri khas dan punya nilai jual tinggi kepada wisatawan. Oleh karenanya dari kegiatan pengabdian ini penting dilakukan mengingat produk olahan hasil laut belum ada standarisasi dan legalitas produk yang aman dikonsumsi dan dapat dipercaya konsumen. Metode pelaksanaan dimulai dengan FGD (Focus Grup Discussion) untuk mengidentifikasi permasalahan. Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan pengajuan sertifikasi halal produk olahan hasil laut dengan sasaran pengabdian yaitu perempuan pesisir di Kawasan Gili Gede Indah. Tim pengabdian yang dipandu oleh pendamping halal provinsi mengawal produk UMKM hingga terbit sertifikat halal.

Kata kunci: Sertifikasi Halal, Produk UMKM, Perempuan Pesisir

PENDAHULUAN

Pariwisata di Nusa Tenggara Barat berkembang pesat dalam sepuluh tahun terakhir. Hal ini juga dibarengi dengan adanya pertumbuhan ekonomi kreatif pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang akhir-akhir ini sangat signifikan turut andil dalam menguatkan perekonomian nasional. Menurut data Bekraf tahun 2018, terdapat beberapa sub-sektor ekonomi kreatif seperti kuliner, fashion dan kriya mempunyai kontribusi besar pada produk domestik bruto sekitar Rp 922,59 Triliun atau sekitar 7,44% penyumbang perekonomian nasional Indonesia (Rikah, 2020).

Sejalan dengan adanya perkembangan tersebut, pemerintah mulai gencar dalam menciptakan pertumbuhan UMKM berbasis ekonomi kreatif di Indonesia sebagai penguat perekonomian nasional termasuk di kawasan Gili Gede Indah, Sekotong, Lombok Barat. Desa Gili Gede Indah merupakan desa yang masuk dalam kawasan desa kepulauan, di mana status kepemilikan pulau adalah milik hak ulayat atau adat, hanya saja ada 4 titik wilayah yang dimiliki pihak swasta dan asing yang dijadikan sebagai *resort* (lombok4fun.com).

Desa Gili mempunyai potensi sebagai destinasi wisata di mana keindahan alam yang dimilikinya membuat para wisatawan menjadi betah untuk berlama-lama menikmati kawasan tersebut (Dispar Lombok Barat, 2020). Meski mempunyai potensi yang besar tetap saja terdapat beberapa sub-sektor yang belum diberdayakan dengan maksimal seperti halnya kuliner dari olahan hasil laut, dalam hal ini kelompok pelaku usaha terutama umkm kelompok perempuan di Desa Gili Gede Indah. Beberapa olahan hasil laut masih kurang dioptimalkan. Padahal masyarakatnya mayoritas berprofesi sebagai nelayan yang mencari ikan untuk memenuhi kebutuhan dan kehidupan sehari-harinya.

Masyarakat desa Gili Gede Indah biasanya mencari ikan di perairan selat Lombok, di mana tangkapan terbanyak adalah ikan tongkol. Dari hasil tangkapan ikan tersebut kemudian diolah secara sederhana dan menghasilkan olahan laut seperti ikan asap, ikan asin terasi, pengeringan rebon dan lain sebagainya (Retnaningsih, 2019). Selain diolah menjadi beberapa jenis makanan, ikan hasil tangkapan biasanya dipasarkan ke luar pulau. Sayangnya, beberapa hasil olahan belum bisa diterima oleh konsumen atau reseler secara maksimal terutama pada produk makanan yang membutuhkan izin dan legalitas produk halal. Masih banyak UMKM yang masih belum memiliki pemahaman terkait hal ini salah satunya adalah produk UMKM di Pulau Gili Gede. Daerah ini merupakan salah satu daerah wisata unggulan di pesisir barat selatan Kabupaten Lombok Barat. Masyarakat Desa Gili Gede mengembangkan potensi bahari untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomis. Beberapa produk UMKM Gili Gede antara lain abon ikan tongkol, kerupuk, pindang ikan tongkol, ikan asap, dan olahan bahari lainnya. Selain itu terdapat juga produk non pangan yang berupa kerajinan kulit kerang dan kerajinan dari limbah sampah plastik. Produk-produk tersebut dikembangkan secara mandiri oleh masyarakat dan juga komunitas. Contohnya abon ikan tongkol dan kue dikembangkan oleh ibu-ibu PKK.

Permasalahan yang dihadapi adalah UMKM Desa Gili Gede masih terbatas dalam pengembangan produk dan para pelaku UMKM belum sepenuhnya memahami sertifikasi produk halal. Selain itu kebutuhan bahan baku yang musiman, keterjangkauan bahan baku pendukung, dan marketing. Sertifikasi halal sangat diperlukan dalam pengembangan produk UMKM Gili Gede Indah serta mendukung program pemerintah mewujudkan pariwisata halal yang berkelanjutan. Maka dari itu pengabdian ini urgen dilakukan.

Menurut undang-undang no 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (JPH) mewajibkan produk yang beredar, masuk dan dipedagangkan di Indonesia untuk bersertifikat halal. Selain itu ada juga Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 yang mengatur tentang produk wajib bersertifikat halal, yaitu produk makanan dan minuman, bahan baku bahan

tambahan pangan dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman serta produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Untuk itu diperlukan suatu pelaksanaan kegiatan sosialisasi atau pelatihan terutama bagi kelompok pelaku usaha mengenai kewajiban halal dan legalitas produk guna meningkatkan penjualan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang di pasarkan. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya sertifikasi halal, mendorong penerapan standar halal yakni menerapkan praktik produksi dan pengelolaan yang sesuai dengan standar halal, termasuk aspek bahan baku dan proses produksi.

METODE KEGIATAN

Tahap pertama kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Sosialisasi sertifikasi Halal Produk UMKM Masyarakat Pesisir Gili Gede Indah Sekotong Lombok dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 15 Agustus 2024 di aula pertemuan serbaguna, Desa Gili Gede Indah Indah. Pertemuan ini dihadiri oleh perangkat desa dan perwakilan dari ibu-ibu PKK. Dalam pertemuan ini, digali mengenai potensi dan permasalahan para pelaku UMKM dalam mengembangkan produk. Kegiatan pada sesi ini dilakukan melalui FGD (Focus Group Discussion).

Tahap kedua kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari kamis tanggal 22 Agustus 2024 di aula pertemuan serbaguna, Desa Gili Gede Indah. Kegiatan dilaksanakan pada pukul 16.00 Wita sampai pukul 17:30 Wita. Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu sosialisasi tentang pentingnya Sertifikasi Halal Produk UMKM Masyarakat Pesisir Desa Gili Gede Indah. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah melalui FGD (*Focus Grup Discussion*) dan dialog sesama peserta pengabdian masyarakat pada pukul 16:00 Wita. FGD dilakukan untuk mengetahui permasalahan mitra dan menentukan solusi yang berkelanjutan. Para peserta FGD hari pertama adalah aparat desa, nelayan, dan perempuan pesisir pengolah ikan serta anggota PKK. Pukul 17:00 yaitu melakukan praktik langsung pembuatan Nomor Induk Berusaha dan pengajuan Sertifikasi Halal Melalui laman OSS dan SIHalal menggunakan ponsel masing-masing.

Lokasi kegiatan pengabdian ini dilakukan di aula desa Gili Gede Indah, Sekotong, Lombok Barat. Peserta yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pelaku usaha UMKM dan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK. Kegiatan pengabdian juga melibatkan mahasiswa KKN tematik yang sedang bertugas di Desa Gili Gede. Hal ini sebagai refleksi dan komitmen Prodi Sosiologi dalam memberikan pembelajaran pada mahasiswa KKN dalam memberdayakan masyarakat sekaligus sebagai bagian dari program kerja KKN.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Persiapan Kegiatan

Desa wisata Gili Gede Indah adalah salah satu pulau di Desa Gili Gede Indah Indah Kecamatan Sekotong. Luas wilayah desa Gili Gede Indah Indah kurang lebih mencapai 317 Ha. Potensi Sumber daya alam desa ini terdiri dari tanah sawah irigasi, sawah irigasi 1/5 teknis dan sawah tadah hujan (profil desa Gili Gede Indah, 2023). Dari 317 Ha luas wilayah desa, seluruhnya terdiri dari gili atau pulau kecil yang seluruhnya berada di tengah laut. Gili Gede Indah sendiri memiliki luas 220 Ha, Gili Layar 55 Ha, Gili Rengit 29 Ha, dan Gili Anyaran seluas 18 Ha. Desa Gili Gede Indah Indah terdiri dari 5 dusun. Hampir 90 persen penduduk Gili Gede Indah adalah nelayan sebagian kecil berwirausaha dan bergerak di bidang pariwisata.

Sejak awal terbentuknya, Desa Gili Gede Indah Indah pasca pemekaran dari Desa Pelangan terdiri dari 5 (lima) dusun yaitu Dusun Gili Gede Indah, Dusun Tanjungan, Dusun Orong Bukal, Dusun Gedang Siang dan Dusun Labuan Cenik. Daerah wisata di Gili Gede banyak berpusat pada tepian pantai. Hampir setiap pesisir pantai dikembangkan menjadi tempat wisata, hotel atau penginapan. Pariwisata di Desa Gili Gede mulai menggeliat kembali sejak pandemi Covid 19, bahkan untuk tahun 2024 sendiri, para pelaku wisata kewalahan dalam melayani tamu. Pada bulan Juli, Agustus, dan September ini banyak turis berwisata di Gili Gede, terutama dari mancanegara.

Tahap awal kegiatan pengabdian adalah seleksi lokasi. Desa Gili Gede Indah dipilih karena desa tersebut masuk dalam kawasan binaan Universitas Mataram dan telah menjadi desa mitra Prodi Sosiologi. Selain itu kegiatan PKM sebelumnya pernah dilakukan di desa ini sehingga keberlanjutan dari rangkaian kegiatan pengabdian tetap terjaga. Setelah pemilihan lokasi, tahap selanjutnya adalah survey lokasi yang dilakukan pada tanggal 30 April 2024.

Tahap kedua adalah identifikasi masalah para pelaku UMKM yang dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2024. Dalam tahap ini juga diidentifikasi potensi dan berbagai permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku UMKM. Tujuan dari survei ini adalah untuk mengidentifikasi permasalahan lapangan serta menggali data kebutuhan dalam melaksanakan kegiatan.

B. *Mapping Problem* Usaha Pengolahan Ikan Sebagai Produk UMKM Layak Jual

Gili Gede Indah sendiri menjadi salah satu desa yang berada di Kecamatan Sekotong yang menjadi salah satu tujuan para wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Pulau eksotis ini memiliki hamparan pasir putih dan memiliki potensi alam bawah laut. Selain potensi alam, Desa Gili Gede Indah memiliki potensi sumber daya yaitu perikanan. Hasil nelayan tangkap dalam bidang perikanan adalah ikan tongkol dan gurita. Nelayan menangkap ikan di Selat Bali sebelah barat lokasi Gili Gede Indah.

Ikan tongkol memiliki kadar asam amino histidin tinggi sehingga pengolahannya baik jika dikukus (Supraptini et al., 1999). Namun, selain dijual dalam keadaan segar, ikan tongkol di Gili Gede Indah diolah dengan cara dipindang, di asap dan dibuat abon. Akan tetapi metode pengolahan ikan tongkol tersebut terbelah masih sederhana dengan menggunakan alat yang tradisional.

Pengolahan ikan tongkol menjadi abon tongkol merupakan salah satu inovasi kuliner yang memanfaatkan kekayaan hasil laut lokal untuk menciptakan produk olahan bernilai tinggi. Ikan tongkol, yang dikenal dengan dagingnya yang padat dan lezat, diolah melalui proses pengukusan, penggilingan, dan pencampuran dengan bumbu khas hingga menjadi abon yang kering dan renyah. Proses ini tidak hanya memperpanjang masa simpan ikan, tetapi juga menjadikannya camilan yang praktis dan bergizi. Abon tongkol merupakan alternatif produk olahan yang dapat menarik perhatian pasar, terutama di kalangan konsumen yang mencari makanan dengan cita rasa unik dan kualitas tinggi. Selama ini hasil produk olahan ikan tongkol menjadi abon tongkol hanya dapat dipasarkan di sekitar wilayah desa Gili Gede Indah. Ketertarikan masyarakat untuk mengonsumsi abon tongkol cukup tinggi, mengingat kandungan dan gizi protein yang ada dalam ikan tongkol sangat baik untuk dikonsumsi.

Namun, salah satu yang perlu diperhatikan adalah legalitas produk yang dihasilkan untuk meningkatkan daya saing dan memastikan keberhasilan di pasar yang lebih luas, penting bagi produk abon tongkol untuk memperoleh sertifikasi halal. Legalisasi produk melalui sertifikasi halal tidak hanya memenuhi tuntutan pasar, khususnya konsumen

Muslim, tetapi juga membangun kepercayaan terhadap kualitas dan kehalalan produk tersebut. Sertifikasi halal memberikan jaminan bahwa proses produksi, bahan baku, dan metode pengolahan sesuai dengan standar yang ditetapkan, yang pada gilirannya dapat membuka peluang pasar yang lebih besar dan meningkatkan daya tarik produk di tingkat lokal maupun internasional.

Hal yang perlu diperhatikan adalah menjamin keamanan dan kehalalan dari makanan tersebut sehingga bermanfaat bagi para konsumen. Untuk meningkatkan intensitas penjualan pada produk olahan hasil laut juga dibutuhkan adanya sertifikasi produk olahan dalam hal ini adalah legalitas dasar berusaha yakni Nomor Izin Berusaha (NIB) dan Sertifikasi Halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan mempermudah untuk memasarkan produk ke retail atau grosir ternama.

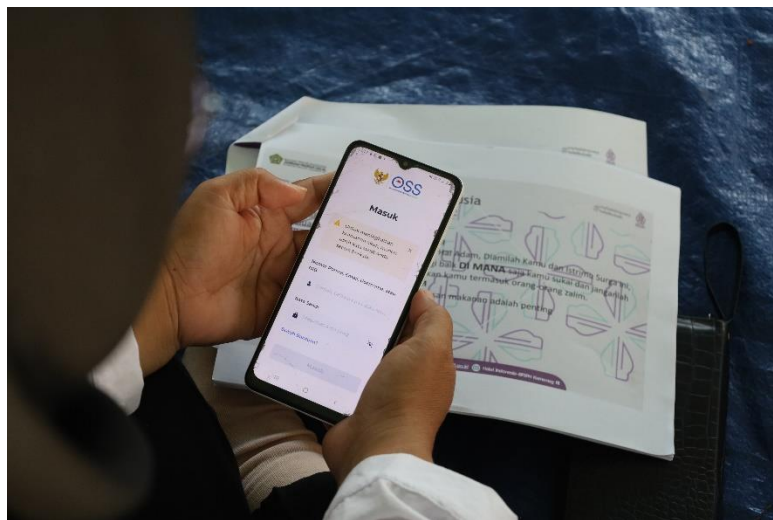
Solusi yang ditawarkan adalah dengan adanya kegiatan penyuluhan atau sosialisasi legalitas produk khususnya sertifikasi halal bagi pelaku usaha umkm di Desa Gili Gede Indah Kecamatan Sekotong Kabupaten Lombok Barat.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Gili Gede Indah masih tergolong terbatas walaupun akses teknologi informasi dan komunikasi cukup mudah. Selain itu para peserta belum pernah mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari keaktifan, para peserta dan masyarakat antusias untuk memulai peluang usaha baru dengan melihat potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif.

Para peserta pengabdian diberikan informasi dan diajarkan cara menerbitkan nomor induk berusaha dan pengajuan sertifikasi halal. Syarat yang harus dipenuhi dalam pembuatan sertifikasi halal adalah nomor induk berusaha sebagai dasar pengajuan sertifikasi halal. Kemudian setelah draft NIB atau NIB terbit peserta wajib mengakses laman Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau SI Halal di google. Peserta wajib membuat akun dan mendaftarkan produknya sesuai NIB yang telah dibuat sebelumnya, kemudian mengisi bahan-bahan pembuatan produk yang dibuatkan sertifikasi halal.



Sumber: dokumentasi tim pengabdian

Upaya legalisasi produk sangat penting untuk dilakukan mengingat permintaan pasar yang memastikan produk yang beredar dijamin higienitas dan halalnya. Disamping itu regulasi yang ditetapkan pemerintah agar semua produk usaha makanan dan minuman terlegalisasi halal dan terdaftar sebagai produk umkm lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari uraian hasil pengabdian masyarakat tersebut di atas dapat diambil kesimpulan bahwa Ibu-ibu PKK sebagai peserta pengabdian mempunyai rasa antusias yang tinggi untuk mengikuti kegiatan pengabdian. Hal tersebut dibuktikan dengan kehadiran dan keaktifan para peserta dalam diskusi FGD dan praktek. Setelah mengikuti pelatihan dalam pengabdian, para peserta memiliki antusias untuk membuat usaha atau produk baru mengingat kemudahan akses untuk melengkapi legalitas dan sertifikasi produk. Ibu-ibu PKK dan kelompok pelaku usaha meminta pendampingan langsung oleh perwakilan dari LP3H agar produk yang dibuat lebih terarah dengan berkonsultasi setiap hari melalui whatsapp group

Tentunya kegiatan pengabdian ini belum mampu terukur dengan jelas keberhasilan program pengabdian dalam waktu yang singkat. Maka dari itu diperlukan kegiatan yang lebih komprehensif untuk terus mendampingi perempuan pesisir dalam berwiurusaha untuk menciptakan ketahanan ekonomi rumah tangga. Saran dari kegiatan pengabdian ini yaitu diperlukan pendampingan serta keberlanjutan hingga proses branding dan marketing pemasaran secara online maupun offline.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Prodi Sosiologi yang telah memberi dukungan finansial terhadap tim pengabdian ini serta LPPM Universitas Mataram yang telah memberikan arahan dan masukan mulai dari proposal hingga evaluasi. Serta tidak lupa ucapan terima kasih kepada mitra yaitu pihak Desa Gili Gede Indah mulai dari perangkat desa, masyarakat khususnya ibu-ibu PKK sebagai peserta utama pengabdian. Selain itu ucapan terima kasih juga tim pengabdian sampaikan kepada mahasiswa KKN tematik Universitas Mataram yang turut membantu dalam pelaksanaan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Dispar Lombok Barat, (2020), Gili Gede Indah Dan Desa Mekar Sari Jadi Destinasi Super Prioritas, diakses melalui <https://dispar.lombokbaratkab.go.id/article/gili-gede-dan-desa-mekar-sari-jadi-destinasi-super>
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N. Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49-54
- Explore Culture&Natures, <https://lombok4fun.com/gili-gede-3/>
- Haryati, H. 2018. Pengembangan Ekonomi Lokal Yang Berorientasi Pada Penyerapan Tenaga Kerja Di Provinsi Jawa Timur. *Ekuitas :Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, Vol 14, Iss2, Pp245-269(2018)
- Hidayat, R., Maimun., Sukarno. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21-33
- Junianingsih, I. (2013). Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Tongkol Asap di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(2), 86-93.
- Masrun, Kurniansah , dan Firmasyah. 2023 Pemberdayaan Usaha Kecil Mikro (Ukm) Melalui pengembangan Wisata Pantai Gili Gede Indah sekotong Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Bina Patria: Vol.17 No.11 Juni 2023*
- Purnama, S. G., Purnama, H., & Subrata, I. M. (2017). Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar, Bali. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 16(2), 56-62.
- Profil Desa Gili Gede Indah Indah, 2023.
- Retnaningsih, C., Retnawati, B. B., & Meiliana, M. (2019). Pelatihan Peningkatan Higienitas dan Keamanan Pangan Pada UMKM Makanan Berbasis Hasil Laut di Tambaklorok, Semarang Utara. *Pelatihan Peningkatan Higienitas Dan Keamanan Pangan Pada Umkm Makanan Berbasis Hasil Laut Di Tambaklorok, Semarang Utara*, 4(1), 520-528.
- Rikah, R. (2020). Kelompok Usaha Pengolahan Ikan Desa Pasar Banggi, Kecamatan Rembang, dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produksi Olahan Ikan Asap. *Journal of Dedicators Community*, 4(1), 22-32.