

## Dorong Daya Saing UMKM, Abmas ITS Dampingi Sertifikasi Produk Halal

Achmad Sarjono - [JATIM.KAMPAI.CO.ID](http://JATIM.KAMPAI.CO.ID)

Jul 14, 2022 - 22:58



SURABAYA, - Para penggiat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sudah seharusnya mampu memberikan jaminan kehalalan produknya, meski kenyataannya masih banyak yang belum memiliki jaminan. Berangkat dari hal tersebut, tim Kuliah Kerja Nyata dan Pengabdian kepada Masyarakat (KKN Abmas) Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) bersinergi melakukan

sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal untuk UMKM produk olahan kurma di Kota Kediri.



Ketua tim Prof Dr rer nat Fredy Kurniawan MSi mengungkapkan bahwa tujuan kegiatan KKN Abmas tersebut untuk memberikan pemahaman mengenai pentingnya sertifikasi halal pada pelaku UMKM, khususnya pengolahan produk kurma. “Dengan bertambahnya wawasan tersebut dapat meningkatkan produktivitas dan daya saing bagi pelaku UMKM,” ujarnya.

Berlangsung selama enam bulan sejak Februari 2022 lalu, kegiatan ini diawali dengan workshop kader penggerak halal untuk mahasiswa dan pendampingan penyusunan sistem jaminan halal (SJH) oleh Pusat Kajian Halal (PKH) ITS.

“Setelahnya, pelaku UMKM diberikan fasilitas edukasi, bimbingan tentang pengisian SIHALAL (layanan aplikasi Sistem Informasi Halal untuk pendaftaran sertifikat halal, red), serta pendaftaran sertifikat halal,” jelas Kepala Departemen Kimia ITS tersebut.

Selepas itu, kegiatan ditutup dengan pemberian sosialisasi dan plakat logo binaan PKH ITS kepada pelaku UMKM, Rabu (13/7/2022). Adapun materi yang disampaikan mengenai pengenalan halal-haram, najis, bahan produk, kriteria sistem jaminan halal, dan mekanisme sertifikasi halal. “Plakat tersebut terdapat barcode yang berisi informasi sertifikasi halal dari UMKM terkait,” terang Fredy.





Di samping itu, lanjut Fredy, kurma merupakan salah satu produk yang pengolahan pascapanennya menjadi produk siap konsumsi. Di Kota Kediri terdapat UMKM olahan kurma yang di antaranya adalah Lily Food, Kurma Kediri, dan Sinoma. Ketiga UMKM tersebut menghasilkan produk olahan berupa saus kurma, es krim kurma, susu kambing kurma madu, cookies kurma, dan sinom kurma.

Dalam KKN Abmas ini hadir pula empat dosen lain dari Departemen Kimia, 14 mahasiswa dari Departemen Kimia dan satu mahasiswa dari Departemen Statistika ITS. Sebelumnya, tim mahasiswa telah mengikuti pelatihan sebagai pendamping halal yang diselenggarakan oleh PKH ITS. "Mahasiswa KKN melakukan pendampingan dengan promosi digital," tambahnya.

Terakhir, Fredy berharap dengan adanya kegiatan KKN Abmas ini dapat meningkatkan pemahaman sertifikasi halal kepada masyarakat, khususnya pelaku UMKM. Dengan meningkatnya pemahaman, maka menjadi dorongan untuk mendapatkan sertifikat halal. "Semakin banyak produk yang bersertifikat halal menunjukkan semakin baiknya prospek usaha mereka," tandasnya. (HUMAS ITS)

Reporter: Rayinda Santriana U S