

## **PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK LEMPENG TELO MELALUI PENGENALAN PROSES PRODUK HALAL HALAL (PPH) PADA UMKM**

**Nur Saudah Al Arifa D.<sup>1</sup>, Rahma Anissa<sup>2</sup>, Nurul Mutmainah<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Prodi Agribisnis Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta

Email: nur.saudah.ad@unu-jogja.aac.id

### **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis proses produk halal pada UMKM pada usaha Lempeng Telo Bu Ning. Untuk mengetahui kehalalan Lempeng Telo Bu Ning yaitu meliputi pengecekan bahan baku serta bahan penolong, alat, dan proses produksi. Penelitian ini meliputi pengamatan langsung pada UMKM pada UMKM Telo, serta melakukan wawancara kepada produsen UMKMLempeng Telo di dusun Sindet Trimulyo RT 06, kecamatan Jetis, kabupaten Bantul, Yogyakarta. Metode analisis data yang digunakan adalah dengan menggunakan metode analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen UMKM tersebut telah menerapkan proses produk halal dengan baik sebagai upaya peningkatan nilai tambah pada produk Lempeng Telo.

**Kata kunci:** produk, UMKM, Lempeng Telo, Halal

### **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to analyze the process of halal products in SMEs in Lempeng Telo Bu Ning. To find out the halalness of Lempeng Telo Bu Ning, which includes checking raw materials and auxiliary materials, tools and production processes. This research includes direct observation of UMKM in Telo UMKM, as well as conducting interviews with Lempeng Telo MSME producers in Sindet Trimulyo, Jetis, Bantul district, Yogyakarta. The data analysis method used is descriptive analysis method. The results of the study show that the MSME producers have properly implemented the halal product process as an effort to increase added value to Lempeng Telo products.*

**Keywords:** Product, UMKM, Lempeng Telo, Halal

### **Pendahuluan**

Agroindustri menjadi salah satu agenda yang harus difokuskan tujuannya tidak lain adalah untuk meningkatkan pendapatan nasional dari sektor industri khususnya pada UMKM. Tidak hanya agroindustri berskala besar, tapi agroindustri berskala kecil dan mikro yang dapat memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat (Rogayah dan Haryanto, 2019). Agroindustri juga berpotensi untuk mempercepat transformasi ekonomi dari pertanian ke industri sehingga komoditi pertanian memiliki nilai tambah yang jauh lebih tinggi (Kusno, 2018).

Singkong menjadi komoditas tanaman pangan yang diunggulkan karena banyak diusahakan dan dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong memiliki rasa yang enak dan kandungan karbohidrat yang relatif tinggi, serta komposisi gizi yang baik sebagai pengganti makanan pokok nasi, karenanya dapat diolah sehingga memiliki nilai

jual yang tinggi (Mubyarto, 1995). Walau demikian, pengolahan singkong masih didominasi oleh industri rumah tangga. Usaha pengolahan singkong di Kabupaten Bantul telah dilakukan oleh rumah tangga yang menghasilkan beberapa produk, seperti opak singkong/ lempeng singkong atau yang biasa disebut sebagai Lempeng Telo.

Kabupaten Bantul merupakan salah satu wilayah yang memiliki ribuan UMKM yang turut mengembangkan perekonomian daerah. Sebagai salah satu wilayah tujuan wisata internasional, keberadaan UMKM sangat mendukung keberadaan kota wisata. UMKM khususnya sektor pangan sebagai salah satu bagian pendukung kota wisata harus mampu memberikan jaminan kualitas produk yang dihasilkan, diantaranya jaminan produk halal, agar konsumen menjadi lebih nyaman dan memperoleh kepuasan. Namun demikian, kenyataan yang terjadi masih lebih dari 50% UMKM khususnya sektor pangan di wilayah Kota dan Kabupaten Bantul yang belum memiliki kualitas produk halal.

Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Adapun tujuan sertifikasi halal yaitu untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen. Keyakinan konsumen terhadap kehalalan suatu produk akan mempengaruhi jumlah pembelian konsumen terhadap produk tersebut.

Dengan penerapan proses produk halal (PPH) dapat dijadikan acuan/pembuktian mengenai kehalalan produk pada usaha Lempeng Telo. Dengan penelitian mengenai penerapan proses produk halal (PPH) ini pula diharapkan produsen UMKM Lempeng Telo Bu Ning dan produsen UMKM lainnya meningkatkan implementasi proses produk halal untuk menjamin kehalalan produk dan kenyamanan konsumen muslim khususnya dalam mengonsumsi produknya

## **Metode Penelitian**

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang sesuai dengan tujuan penelitian, hal yang dilakukan adalah dengan mengamati, mewawancarai, dan mengolah data sesuai dengan hasil dari pengamatan untuk diambil hasil penelitiannya. Adapun dalam penelitian ini kami menerapkan langkah-langkah sebagai berikut:

### **1.) Analisis Matriks Bahan**

Tahap pertama yang dilakukan adalah dengan menganalisis bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan lempeng pada UMKM Lempeng Telo Bu Ning. Analisis yang dilakukan adalah dengan mengidentifikasi bahan-bahan kritis maupun bahan non kritis. Untuk bahan non kritis tidak diperlukan pencantuman nomor sertifikat halal sedangkan untuk bahan kritis perlu mencantumkan nomor sertifikat halal.

### **2.) Identifikasi Aktifitas Kritis dari Alur Proses Produk Halal (PPH)**

Tahap kedua dari penelitian ini adalah dengan melakukan identifikasi aktifitas kritis dari alur PPH dan peninjauan ke tempat lokasi pembuatan lempeng. Karena kegiatan proses produksi perlu diamati untuk mendapatkan data yang sesuai dengan

ketentuan dan syarat produk halal. Karena terdapat aktifitas kritis pada produksi lempeng yang dimana pengolahan bahan yang belum jelas kehalalannya.

### **3.) Identifikasi PPH yang Dilakukan pada UMKM**

Proses produk halal yang dilakukan produsen digunakan sebagai data penelitian yang dilakukan. Dengan adanya identifikasi PPH pada proses produksi dimaksudkan untuk membuktikan tentang penerapan standarisasi halal pada usaha Lempeng Telo Bu Ning oleh produsen atau penjualnya.

### **4.) Penyesuaian dengan Implementasi Proses Produk Halal**

Setelah identifikasi PPH pada usaha Lempeng Telo Bu Ning hal selanjutnya yang dilakukan adalah dengan menyesuaikan apakah usaha tersebut telah menerapkan atau mengimplementasikan standart halal yang telah ditetapkan oleh BPJPH.

## **Hasil dan Pembahasan**

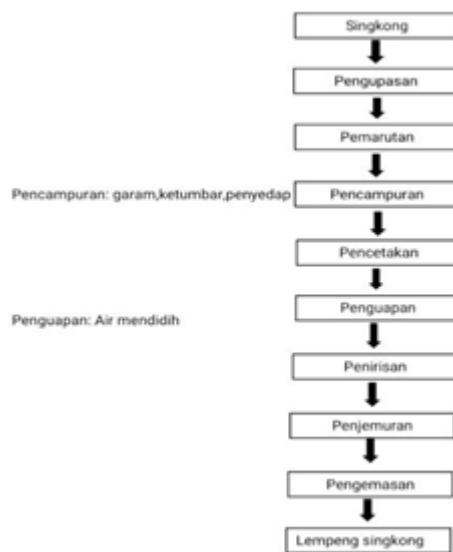
Sektor pertanian memiliki peran dalam pembangunan perekonomian nasional. Potensi singkong untuk dijadikan komoditas tidak boleh dianggap remeh. Bagi pengembangan usaha budidaya singkong peluang peningkatan nilai tambah produk masih sangat terbuka sebab beragam jenis industri memanfaatkan singkong sebagai bahan baku. Kurang lebih 14 macam turunan dibuat dari produk olahan berbahan dasar singkong, baik gablek, chips, pellet, kerupuk ataupun lempeng maupun tepung tapioka.

Salah satu produsen UMKM yang memproduksi kerupuk (lempeng telo) di daerah Yogyakarta yaitu usaha Lempeng Telo Bu Ning yang terletak di dusun Sindet Trimulyo, Kecamatan Jetis, kabupaten Bantul, Yogyakarta. Usaha ini di rintis sejak pandemi melanda yaitu pada tahun 2019.

Mengingat sejak pandemi melanda Indonesia banyak sektor mulai dari industri pangan, industri jasa maupun hiburan yang mengalami gulung tikar dan banyak perusahaan yang mem-PHK besar-besaran untuk mengurangi jumlah karyawan. Sehingga masyarakat di memutar otak untuk tetap bisa bertahan hidup. Salah satunya pelaku usaha UMKM Lempeng Telo yang sebagian besar adalah korban dari PHK tersebut.

Untuk bahan dan alat yang dipakai oleh UMKM Lempeng Telo sudah disesuaikan dengan standart proses produk halal (PPH), adapun yang dipergunakan adalah alat-alat yang bersih dan dijauhkan dari najis supaya tidak menjadi pengaruh buruk untuk produk yang dihasilkan.

Berikut adalah identifikasi aktivitas krisis yang dilakukan pada UMKM produk lempeng Telo Bu Ning:



**Gambar 1. Diagram alir pembuatan lempeng singkong Bu Ning**

Alur Proses Produk Halal UMKM Lempeng Telo

1. Identifikasi Aktifitas Kritis: Pencampuran

Pada pencampuran menggunakan bumbu<sup>2</sup> yang sudah di haluskan sebelumnya berupa bawang putih, garam, merica dan penyedap rasa. Dan air yang digunakan menggunakan air sumur yang ternasuk bahan positive list.

2. PPH yang dilakukan pada UMK tersebut:

a) Penyiapan Bahan

Pada tahapan penyiapan bahan, seluruh bahan pembuatan lempeng singkong sudah tersertifikasi halal MUI, kecuali singkong, ketumbar serta bawang putih karena tergolong positive list

b) Pengolahan

Pada tahap pengolahan, tempat dan alat yang digunakan sudah terjamin kebersihannya dan terbebas dari najis.

c) Penyimpanan

Pada proses penyimpanan dilakukan di dalam box plastik yang kedap udara dan tidak tercampur bahan lain yang belum tersertifikasikan halalnya.

d) Pengemasan

Pada proses pengemasan, alat pengemas berupa plastik bening serta steples atau perekat plastik yang tidak tercampur dengan najis sehingga ke halalnya sudah sangat terjamin

3. Kesesuaian dengan SJPH:

a) Bahan

Air yang dipakai menggunakan air dari sumur bahan yang dipakai sudah tersertifikasi halal

b) Prosedur produk halal

Lokasi dan tempat pembuatan terhindar dari najis dan kotoran, dan tidak memproduksi produk lain selain lempeng singkong. Hal ini membuat produk tidak terkontaminasi dengan bahan produk yang lainnya.

Pada seluruh tahapan mulai dari penyiapan bahan pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan produk, dan penyajian produk selalu menghindari dari najis dan kotoran.

c) Produk

- produk diproduksi dengan cara yang baik dan fasilitas yang baik mulai dari fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan proses distribusi produk tidak terkontaminasi dengan bahan non halal.

produk tidak menggunakan merk yang melanggar syariat Islam

- karakteristik rasa produk lebih dominan pada rasa singkong dan tidak mengarah pada produk yang diharamkan oleh MUI.

Dengan melihat dari aspek bahan dan produk, maka UMKM yang memproduksi Lempek Telo ini sudah mengimplementasikan sistem jaminan produk halal (SJPH).

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dalam memproduksi Lempek Telo sudah sesuai standar proses produk halal (PPH) dan sudah mengimplementasikan sistem jaminan produk halal (SJPH). Dengan syarat ketentuan kehalalan mulai dari bahan, alat, proses produksi, pengemasan, hingga pendistribusian, penerapan proses produk halal tersebut sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dari UMKM Lempek Telo.

### Daftar Pustaka

- Kamisi, H. L. (2011). Analisis usaha dan nilai tambah Agroindustri kerupuk singkong. *Jurnal ilmiah agribisnis dan perikanan*, 83-85.
- Kusno, K. A. (2018). Analisis penentuan persediaan singkong sebagai bahan baku tape singkong pada Agroindustri Peuyeum Abas Swargi, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung. Vol 6(1). *Jurnal Paspalum*, 10-19
- Larasati Hardian, D. R. (2021). Analisis nilai tambah agroindustri singkong pada industri rumah tangga di Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang. Vol 1 (1). *Journal sharia Agribusiness*, 18-23.
- Mubyarto. (1995). *Pengantar ekonomi pertanian*. Jakarta: LP3ES.
- Rogayah, E. H. (2019). Kondisi Ekonomi Agroindustri kripik singkong MbakSur di desa Mekarsari Kecamatan Kumpeh Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal media Agribisnis*. Vol 4(1). PP, 34-42.
- Yuli Agustina, H. P. (2019). Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UMKM). Vol 1(2). *Jurnal Graha Pengabdian*, 139-150.