

**Kode/Rumpun Ilmu :
563/Ekonomi Syariah**

**LAPORAN TAHUN
TERAKHIR
PENELITIAN STRATEGIS NASIONAL**

Institusi



JUDUL PENELITIAN

**MODEL PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM)
PRODUK PANGAN MELALUI SERTIFIKASI HALAL DI JAWA TIMUR
Tahun ke-2 Dari Rencana 2 Tahun**

Ketua Tim Peneliti

Dr. H. Moch. Khoirul Anwar, S.Ag., MEI 0018097608

Anggota Tim Peneliti

Dr. A'rasyi Fahrullah, S.Sos., M.Si. 0004108109
Ahmad Ajib Ridlwan, S.Pd., M.SEI. 0018078504

**UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA
November, 2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : MODEL PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL
MENENGAH (IKM) PRODUK PANGAN MELALUI
SERTIFIKASI HALAL DI JAWA TIMUR

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : Dr MOCH. KHOIRUL ANWAR, M.E.I
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Surabaya
NIDN : 0018097608
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Ekonomi Islam
Nomor HP : 08123109502
Alamat surel (e-mail) : khoirulanwar@unesa.ac.id

Anggota (1)
Nama Lengkap : ARASY FAHRULLAH S.Sos, M.Si, Dr.
NIDN : 0004108109
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Surabaya

Anggota (2)
Nama Lengkap : AHMAD AJIB RIDLWAN S.Pd, M.SEI
NIDN : 0018078504
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Surabaya

Institusi Mitra (jika ada)
Nama Institusi Mitra : LPPOM MUI Jawa Timur
Alamat : Jl. Dharmahusada Selatan No. 5 Surabaya – 60285
Penanggung Jawab : Prof. Dr. Sugijanto
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 2 dari rencana 2 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 74,500,000
pBiaya Keseluruhan : Rp 144,500,000

Mengetahui,

Dekan



(Dr. Eko Wahjudi, M. Si.)
NIP/NIK 196706031992031006

Kota Surabaya, 15 - 11 - 2018

Ketua,

(MOCH. KHOIRUL ANWAR,)
NIP/NIK 197609182005011003

Menyetujui,
Ketua LPPM Unesa

(Prof. Dr. Hj. Lies Amin Lestari, M.A., M.Pd.)
NIP/NIK 196102121988032004

RINGKASAN

UU nomor 33 Tahun 2014 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal akan segera diimplementasikan. Hal ini tentunya menjadi masalah tersendiri bagi perusahaan pangan, khususnya yang masuk katagori Industri Kecil Menengah (IKM). Mereka mempunyai keterbatasan dalam hal dana maupun sumber daya manusianya. Di sisi lain, sudah menjadi kewajiban pemerintah untuk memberdayakan pelaku usaha IKM, mengingat banyaknya tenaga kerja yang terlibat di dalamnya. Sehingga usaha pengentasan kemiskinan di Indonesia bisa berhasil dengan baik. Kalaupun selama ini sudah ada fasilitasi sertifikasi halal kerjasama LPPOM MUI dengan instansi pemerintah, terutama Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi maupun Kabupaten/Kota, tetapi baru sebatas sertifikasi saja dan pihak IKM ketika sudah mendapatkan sertifikat halal sudah merasa selesai. Padahal sertifikasi halal adalah kegiatan yang membutuhkan keberlanjutan, tidak hanya di awal sertifikasi halal saja, tetapi yang terpenting bagaimana mempertahankan kualitas produk perusahaan, terutama dalam hal halal.

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis model pemberdayaan industri kecil produk pangan bersertifikasi halal di Jawa Timur, dan menganalisis penerapan model pemberdayaan industri kecil produk pangan yang bersertifikasi halal tersebut, sehingga ditemukan hal-hal yang mendukung penerapan pemberdayaan industri kecil produk pangan bersertifikasi halal di Jawa Timur agar lebih efektif dan produktif.

Jenis penelitian yang akan dilaksanakan ini adalah penelitian lapangan (*Field Research*). Sebagai sumber praktis, penelitian ini dilakukan di lembaga sertifikasi halal LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dan IKM produk pangan di Jawa timur yang bersertifikasi halal. Sedangkan paradigma yang digunakan dalam penelitian ini adalah paradigma naturalistik dengan pendekatan fenomenologi.

Teknik pengambilan datanya adalah Observasi, Wawancara dan *Focus Group Discussion* (FGD) sehingga mendapatkan data mengenai gambaran umum sertifikasi halal di Jawa Timur beserta permasalahan dan hambatan dalam implementasinya oleh IKM produk pangan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa IKM produk pangan bersertifikasi halal membutuhkan pembinaan dan pendampingan dalam pembuatan dan implementasi sistem jaminan halal agar *sustainable* halal bisa terjaga. Di samping itu, sistem jaminan halal khusus untu IKM perlu dibuat secara khusus yang mencakup sebelas kriteria tetapi dengan bahasa yang lebih mudah dan sederhana.

Kata Kunci : Pemberdayaan, IKM, Sertifikasi Halal, pendampingan

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL

HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	iii

BAB 1. PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA 6

A. Hasil Penelitian Terdahulu	6
B. Pemberdayaan Ekonomi.....	7
C. Model Pendampingan IKM Produk Pangan dalam Sertifikasi Halal.....	10
D. Roadmap Penelitian	11

BAB 3. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN 13

A. Tujuan Penelitian	13
B. Manfaat Penelitian	13

BAB 4. METODE PENELITIAN 15

A. Bagan Alir Penelitian	15
B. Jenis Penelitian	16
C. Lokasi Penelitian	16
D. Teknik Pengumpulan Data	16
E. Teknik Analisis Data	18

BAB 5. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	20
A. Hasil Penelitian	20
B. Luaran yang dicapai	73
 BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	 75
A. Kesimpulan	75
B. Saran	76
 DAFTAR PUSTAKA	 77
LAMPIRAN	78

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam rangka memberikan jaminan bahwa suatu jenis makanan itu halal dan layak dikonsumsi oleh masyarakat terutama bagi pemeluk agama Islam, maka Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengambil kebijakan dengan membentuk sebuah lembaga pengkajian pangan obat-obatan dan kosmetika (LPPOM) yang bertugas mengawasi dan meneliti suatu produk makanan, obat-obatan dan kosmetika untuk kemudian memberikan masukan kepada komisi fatwa untuk memberikan sertifikat halal terhadap produk yang memang memenuhi kriteria halal. Sementara ini, LPPOM MUI hanya bersifat pasif, artinya lembaga ini baru melakukan penelitian terhadap suatu produk, kalau ada permintaan dari produsen yang menginginkan produknya dinyatakan halal. Hal itu dilakukan karena UU Nomor 33 tahun 2014 belum diimplementasikan.

Secara sederhana, sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur adalah berdasarkan permohonan dari pihak produsen kemudian dilakukan audit dokumentasi, bahan, tempat dan proses produksi. Berdasarkan audit atau pemeriksaan itu, kemudian komisi fatwa MUI akan menyatakan halal tidaknya sebuah produk pangan. Masa berlaku sertifikat halal ini adalah selama dua tahun kecuali untuk daging import, sertifikasi halal hanya berlaku untuk setiap pengapalan.

Data mulai tahun 2011 sampai dengan 2018 (sampai dengan Bulan Agustus) menunjukkan bahwa jumlah produk yang disertifikasi halal melalui kerjasama dengan instansi pemerintah dari kalangan IKM mencapai 10.970 produk. Sedangkan jumlah perusahaan yang disertifikasi halal melalui kerjasama dengan instansi pemerintah dari kalangan IKM mencapai 1.841. Jumlah ini mengalami kenaikan secara signifikan terutama mulai tahun 2014. Sementara data tahun 2018 hanya sampai bulan Agustus, padahal biasanya fasilitasi sertifikasi halal IKM dilakukan di akhir tahun. Hal itu sesuai dengan data sebagai berikut :

NO	Tahun	JUMLAH SERTIFIKAT HALAL			JUMLAH PRODUK			JUMLAH PERUSAHAAN		
		Reg	IKM	Total	Reg	IKM	Total	Reg	IKM	Total
1	2011	233	130	363	4649	775	5424	203	130	333
2	2012	307	165	472	3816	606	4422	241	159	400
3	2013	325	29	354	13531	129	13660	325	29	354
4	2014	376	275	651	5897	1496	7393	292	274	566
5	2015	496	389	885	8348	2033	10381	317	373	690
6	2016	589	343	932	22686	2011	24697	461	331	792
7	2017	548	431	979	13061	2930	15991	444	420	864
8	2018 (s.d Agustus 2018)	362	129	491	8718	990	9708	301	125	426
	TOTAL	3236	1891	5127	80706	10970	91676	2584	1841	4425

Sumber : Dokumen LPPOM MUI Jawa Timur, 2018

Melihat jumlah produk yang sudah bersertifikasi halal tersebut, menunjukkan bahwa masih banyak produk pangan yang belum bersertifikasi halal UU nomor 33 Tahun 2014 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal akan segera diimplementasikan. Hal ini tentunya menjadi masalah tersendiri bagi perusahaan pangan, khususnya yang masuk katagori Industri Kecil Menengah (IKM). Mereka mempunyai keterbatasan dalam hal dana maupun sumber daya manusianya. Di sisi lain, sudah menjadi kewajiban pemerintah untuk memberdayakan pelaku usaha IKM, mengingat banyaknya tenaga kerja yang terlibat di dalamnya. Sehingga usaha pengentasan kemiskinan di Indonesia bisa berhasil dengan baik.

Selama ini sudah ada fasilitasi sertifikasi halal kerjasama LPPOM MUI dengan instansi pemerintah, terutama Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi maupun Kabupaten/Kota, tetapi baru sebatas sertifikasi saja dan pihak IKM ketika sudah mendapatkan sertifikat halal sudah merasa selesai. Padahal sertifikasi halal adalah kegiatan yang membutuhkan keberlanjutan, tidak hanya di awal sertifikasi halal saja, tetapi yang terpenting bagaimana mempertahankan kualitas produk perusahaan, terutama dalam hal halal.

Berdasarkan hasil penelitian pada tahun pertama, ditemukan bahwa Dalam pelaksanaan Kegiatan Fasilitasi Sertifikasi Halal bagi IKM di Provinsi Jawa

Timur, ada beberapa kendala yang perlu menjadi catatan antara lain sebagai berikut:

1. Beberapa kalangan IKM masih memandang sertifikasi halal adalah perijinan. Adanya anggapan seperti ini menyebabkan mereka cenderung meremehkan substansi dari sertifikasi halal yaitu melakukan penjaminan halal terhadap produknya. Jaminan halal pada suatu produk adalah bagian dari upaya produsen untuk memberikan kepuasan pada konsumen, karena salah satu tujuan dari bisnis adalah menciptakan dan mempertahankan konsumen. Oleh karena itu tentunya perusahaan harus memberikan pelayanan yang sebaik-baiknya kepada konsumen agar mereka puas dan mau mengonsumsi kembali produk dari perusahaan tersebut.
2. Beberapa pelaku usaha IKM masih enggan mensertifikasi halal produknya karena sifat sertifikasi halal adalah sukarela dan tidak wajib sejak tahun 1989 sampai dikeluarkannya UU No. 33 tahun 2014 tentang JPH. Hal ini karena Sifat sertifikasi halal sementara ini adalah sukarela atau belum wajib dan pemahaman tentang pentingnya konsumsi halal serta sertifikasi halal bagi industri maupun masyarakat umum masih rendah. Dari sisi masyarakat umum, kesadaran untuk memilih barang yang bersertifikat halal masih dikalahkan oleh faktor harga murah. Selain itu tidak adanya kepastian hukum dan sanksi apapun bagi pihak pelaku usaha yang melanggar aturan, seperti mengaku produknya halal dan menempel logo halal pada label meskipun pada kenyataannya tidak memiliki sertifikasi halal. Hal ini dapat merugikan konsumen dan termasuk pembohongan publik.
3. Kebanyakan sumber daya manusia dari IKM masih kurang dan semua pekerjaan dilaksanakan sendiri, sehingga seringkali keberadaan sistem jaminan halal yang merupakan syarat dari sertifikasi halal susah diterapkan secara maksimal. Sehingga di lapangan sering terkendala masalah teknis audit dan penerapan sistem jaminan halal. Contoh kendala masalah teknis yang dihadapi auditor adalah terkait penelusuran bahan-bahan yang digunakan, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong. Kebiasaan IKM dalam pembelian bahan-bahan terkadang hanya sesuai

kebutuhan saja, dan pembelian dilakukan di toko-toko tanpa melalui suplier atau agen, sehingga kadang sulit mendapatkan dokumen halalnya. Ditambah lagi dengan pembelian dalam bentuk bulk atau eceran yang akan mempersulit auditor dalam penelusuran bahan. Padahal dalam melakukan audit sertifikasi halal, memerlukan kelengkapan dokumen terkait dan kejelasan status bahan-bahan yang digunakan. Apalagi jika produknya merupakan daging olahan, maka IKM akan merasa kesulitan untuk memperoleh daging yang sudah jelas status halalnya, karena rata-rata daging dibeli dari pasar tradisional dimana status kehalalannya masih diragukan. Penerapan sistem jaminan halal di perusahaan belum berjalan secara optimal karena secara administrasi antara lain dokumentasi dan pengarsipan di IKM juga belum berjalan maksimal, mengingat keterbatasan SDM yang bekerja, baik secara kualitas maupun kuantitas.

4. Adanya persepsi bahwa proses sertifikasi halal itu membutuhkan biaya yang tinggi. Persepsi itu muncul karena menerima informasi yang keliru dari perusahaan lain, atau pengurusan sertifikasi halal dilakukan melalui jasa. Sertifikasi halal dianggap mahal bila dibandingkan dengan perijinan lain seperti pengurusan SIUP, TDP, TDI, PIRT, dll. Biaya sertifikasi halal menjadi mahal karena semua biaya dibebankan ke perusahaan, selain itu juga terdapat biaya tambahan di luar biaya sertifikat halal yaitu biaya transportasi, akomodasi dan konsumsi saat pelaksanaan audit. Akan tetapi, bila dibandingkan dengan sertifikasi mutu lain semisal ISO, HACCP, SNI dan sebagainya, biaya sertifikasi halal ini jauh lebih murah. Di samping itu, terkait dengan biaya ini, LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur mempunyai aturan tersendiri, yaitu dengan menerapkan sistem subsidi silang. Dengan menerapkan sistem subsidi silang, maka perusahaan yang kecil akan disubsidi oleh perusahaan yang besar. Ada kriteria tersendiri untuk menentukan besar kecilnya perusahaan, seperti jumlah omzet, jumlah karyawan, area pemasaran, dan lain sebagainya.

Berdasarkan hasil temuan tersebut peneliti merumuskan model pemberdayaan IKM produk makanan melalui sertifikasi halal. Model yang dirancang peneliti merupakan hasil evaluasi model yang telah digunakan oleh LPPOM MUI dalam melakukan sertifikasi halal bagi IKM.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, dapat dipahami bahwa penelitian ini akan bermuara pada kajian pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal. Untuk lebih fokus, maka penelitian ini akan dibatasi pada tiga permasalahan:

1. Bagaimana model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur?
2. Bagaimana penerapan model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur?

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Dalam tinjauan pustaka ini, akan dibahas kajian teori yang dipakai dalam penelitian ini dan relevansinya dengan masalah dan tujuan penelitian. Termasuk juga akan dibahas tentang penelitian terdahulu yang terkait dengan penelitian ini, serta *roadmap* penelitian yang akan dilakukan.

A. Penelitian Terdahulu

Dalam rangka melakukan penelitian ini, peneliti telah melakukan studi pendahuluan dengan mempelajari bahan-bahan pustaka terkait dengan keberadaan pemberdayaan ekonomi dan proses sertifikasi halal yang selama ini dilakukan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur.

Dari studi pendahuluan yang dilakukan peneliti, menunjukkan bahwa secara teoritis dalam pemberdayaan Industri Kecil Menengah (IKM) produk pangan bisa menggunakan sertifikasi halal sebagai perantaranya. Hal itu disebabkan karena sertifikasi halal pada dasarnya adalah memberikan kepuasan lebih pada konsumen, terutama rasa aman dan nyaman dari hal-hal yang dilarang dalam ajaran agama. Apalagi para konsumen tidak asal saja mengambil keputusan pembelian. Menurut Kotler (2006:109) pembelian mereka sangat terpengaruh oleh sifat-sifat budaya, sosial, pribadi dan psikologi. Semua itu harus diperhitungkan dengan serius oleh perusahaan walaupun kadang-kadang sifat-sifat tersebut tak terkendalikan atau sulit diukur oleh perusahaan.

Dalam pemasaran juga dikenal konsep pemasaran kemasyarakatan yang menyatakan bahwa perusahaan sebaiknya menentukan kebutuhan, keinginan, dan minat dari pasar sasaran. Kemudian perusahaan sebaiknya memberikan kepuasan yang diinginkan secara lebih efektif dan efisien daripada pesaing sedemikian rupa sehingga mampu memelihara dan meningkatkan kesejahteraan konsumen dan masyarakat.

Di sisi lain, dalam studi pendahuluan menunjukkan bahwa konsumen muslim dalam membeli produk makanan dan minuman atau produk lain

cenderung khawatir dengan status kehalalannya, tetapi dengan melihat komposisi atau *ingredients* yang tertera pada produk tersebut akan mengetahui akan adanya bahan haram atau tidak, jika tidak ada bahan haram atau yang merugikan tertulis disana maka dapat dipastikan produk tersebut halal. Masalahnya untuk mengecek komposisi produk itu membutuhkan pengetahuan tentang bahan-bahan tersebut, tetapi dengan pengetahuan inipun belum tentu dapat menjamin kepastian halal seratus persen, karena produk makanan atau minuman tersebut biasanya diperkaya dengan bahan *aditif* atau tambahan yang justru kadang-kadang dapat membuat haramnya suatu produk. Sehingga untuk mempermudah pengecekan kehalalan sebuah produk pangan, konsumen cukup mencari label halal MUI yang ada di kemasan produk pangan.

B. Pemberdayaan Ekonomi

Konsep pemberdayaan (*empowerment*) adalah salah satu bagian dari konsep pembangunan yang berusaha mewujudkan masyarakat sejahtera secara adil dan merata. Oleh karena bagian dari konsep pembangunan, maka *grand theory* yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori pembangunan ekonomi Max Weber yang menghubungkan agama dengan pembangunan ekonomi. Teori Weber ini menolak deskripsi kapitalisme modern Veblen sebagai bentuk evolusi barbar, dan juga menentang teori eksploitasi dan nilai surplus milik Karl Marx. Menurut Teori Weber Perkembangan masyarakat modern muncul karena adanya disiplin moral dan kesetiaan kepada kerja keras yang menghasilkan investasi jangka panjang dan manajemen perusahaan yang lebih maju. Weber menilai bahwa sumber perkembangan ekonomi adalah agama, terutama doktrin-doktrinnya tentang kesederhanaan dan kewajiban moral untuk bekerja. Teori Weber ini juga mengatakan bahwa yang melahirkan abad kapitalisme bukanlah keserakahan dan pencarian keuntungan tanpa batas, tetapi berasal dari cita-cita agama (Mark Skousen, 2009 : 319-323).

Menurut John Friedman (1992), konsep pemberdayaan muncul dengan dua premis mayor yaitu kegagalan dan harapan. Kegagalan yang dimaksud adalah terkait dengan kegagalan model-model pembangunan ekonomi dalam

menanggulangi masalah kemiskinan dan lingkungan secara berkelanjutan. Sedangkan yang dimaksud harapan adalah adanya alternatif-alternatif pembangunan ekonomi yang mengikutsertakan nilai-nilai demokrasi, persamaan gender, persamaan antar-generasi, dan pertumbuhan ekonomi secara memadai. Kegagalan dan harapan tersebut bukan merupakan alat ukur ilmu-ilmu sosial saja, melainkan cerminan nilai-nilai normatif dan moral yang terasa sangat nyata di tingkat individu dan masyarakat. Oleh karena itu, menurut Gunawan Sumodiningrat (2007 :27), pemberdayaan masyarakat pada hakekatnya adalah nilai kolektif pemberdayaan individual.

Sedangkan menurut Ife dalam Nawawi (2006 : 223-224), pemberdayaan terdiri dari dua pengertian kunci, yaitu kekuasaan dan kelompok lemah. Kesimpulan ini muncul karena pemberdayaan berarti memberikan kekuasaan kepada kelompok lemah. Kekuasaan di sini bukan hanya menyangkut kekuasaan politik, tetapi kekuasaan dalam arti luas yang meliputi pilihan-pilihan personal dan kesempatan hidup; pendefinisian kebutuhan; ide atau gagasan; lembaga-lembaga, dan aktifitas ekonomi yang berupa kemampuan memanfaatkan dan mengelola mekanisme produksi, distribusi, dan pertukaran barang serta jasa.

Dalam pandangan ekonomi Islam, program pemberdayaan ekonomi umat sangatlah cocok dengan ajaran Islam, karena tujuan dari ekonomi Islam adalah menciptakan kehidupan manusia yang aman dan sejahtera. Manusia di sini berarti semua golongan manusia, baik yang sehat atau yang sakit, kuat atau lemah, susah atau senang, serta manusia sebagai individu atau sebagai masyarakat. Islam sendiri mempunyai perhatian yang serius tentang keadilan sosial dan ekonomi, karena Islam memandang bahwa martabat kemanusiaan adalah suatu hal yang essensial, sehingga setiap manusia berperan untuk mendapatkan kebahagiaan hidupnya. Islam juga memberikan kesadaran yang mendalam bagi kita bahwa kemakmuran ekonomi tidak akan kita dapatkan tanpa adanya hubungan sosial yang harmonis. Hal ini terbukti apabila dalam suatu negara terjadi adanya kesenjangan sosial yang tajam, maka perekonomian negara tersebutpun akan berjalan dengan tersendat-sendat (Nik Muhammad, 2002: 49-50).

Islam memang mengajarkan pertumbuhan dan perkembangan ekonomi dalam sebuah negara, Sehingga Umer Chapra (2000:273) mengemukakan bahwa sudah seharusnya ekonomi Islam memusatkan perhatiannya pada persoalan-persoalan yang dihadapi oleh negara dan memberikan usulan-usulan *problem solving* secara islami dan secara ekonomi dan politik yang memungkinkan untuk diterapkan. Bahkan Abdul Manan (1997:379) mempertegas bahwa tanggungjawab ekonomi Islam bukan hanya pembangunan dan pertumbuhan di bidang materiil saja, tapi segi spiritual dan moralpun menempati kedudukan yang sangat penting. Jadi, konsep Islam tentang pembangunan dan pertumbuhan ekonomi lebih luas dari pada konsep ekonomi sekuler. Walaupun dasar pembangunan ekonomi islami adalah multidimensional yang mempunyai dimensi-dimensi moral, sosial, politik dan ekonomi, namun sejak awal, pembangunan moral dan spiritual sudah terintegrasi dalam pembangunan ekonominya. Selain itu, dipandang dari segi material, penekanan pada kenaikan pendapatan perkapita dan pertumbuhan yang cepat dan terus menerus dalam suatu masa tertentu, belum tentu menjamin terciptanya kondisi islami untuk pertumbuhan ekonomi, karena hasil pendapatan itu juga belum tentu memberikan solusi luasnya kesenjangan dalam pembagian pendapatan. Sehingga Islam melihat bahwa pertumbuhan dan pembangunan ekonomi lebih dari sekedar persoalan materi dan memiliki tujuan yang lebih universal dibandingkan dengan orientasi terbatas yang ingin dicapai oleh sistem-sistem sekuler, yaitu untuk mencapai keadilan sosial (Anwar, 2008:33).

Oleh karena itu, untuk mencapai pertumbuhan dan pembangunan secara material dan spiritual tersebut, Menurut Abdul Husein (2004:299), Islam mempunyai karakteristik dalam pertumbuhannya, yaitu serba meliputi, berimbang, realistis, berkeadilan, tanggungjawab, mencukupi dan berfokus pada manusia sesuai dengan haknya sebagai khalifah di muka bumi. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa tujuan pertumbuhan dan pembangunan ekonomi dalam Islam adalah adanya kesempatan semua anggota masyarakat –apapun ras, agama dan karakternya- untuk mendapatkan kesejahteraan, sehingga semua orang dapat merasakan nikmat dan karunia Allah Swt. (Anwar, 2008:34).

C. Model Pendampingan IKM Produk Pangan dalam Sertifikasi Halal

Setelah menganalisis adanya faktor penghambat dan faktor pendukung sertifikasi halal yang selama ini dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur, maka perlu adanya pendampingan dan pembinaan terhadap industri kecil dan menengah produk pangan dalam hal sertifikasi halal. Pendampingan dan pembinaan ini dimulai sebelum melakukan sertifikasi halal sampai pemasaran syari'ah yang merupakan implikasi dari sertifikasi halal.

Jika dicermati fungsi dan peran PLUT maupun PPKL pada prinsipnya tidak berbeda jauh dengan peran Pendamping. Konsultan pendamping PLUT merupakan Tenaga profesional yang kompeten dibidang Perkoperasian dan Kewirausahaan serta terampil dalam melakukan mediasi, fasilitasi, advokasi, dan edukasi terhadap pembinaan dan pengembangan KUMKM. Kegiatan Pendampingan merupakan penyebarluasan informasi dan pemahaman perkoperasian dan kewirausahaan, melalui berbagai strategi dan metode guna mewujudkan praktek tata kelola perkoperasian dan UMKM yang profesional, serta memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi anggota (pemilik) pada khususnya dan masyarakat pada umumnya (Prosedur dan Kriteria Konsultan PLUT, 2013).

Begitu juga dalam sertifikasi halal diperlukan adanya pendampingan pada pelaku usaha produk pangan. Dalam pendampingan ini sekaligus melakukan sosialisasi yang dapat menumbuhkan kesadaran bagi pelaku usaha dan masyarakat umum, sehingga mereka akan menyadari betapa pentingnya produk-produk halal itu, terutama masyarakat umum. Apabila masyarakat umum lebih mempertimbangkan kehalalan suatu produk ketika membeli barang ketimbang harga, maka secara otomatis para pelaku usaha juga akan dituntut untuk mensertifikasikan halal produknya jika produknya ingin dipilih, dan itu dapat meningkatkan daya saing. Selain itu perlu adanya ada sangsi tegas bagi pelaku usaha yang melakukan pembohongan seperti klaim Halal produknya tanpa melalui prosedur yang benar dan segera mengimplementasikan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH).

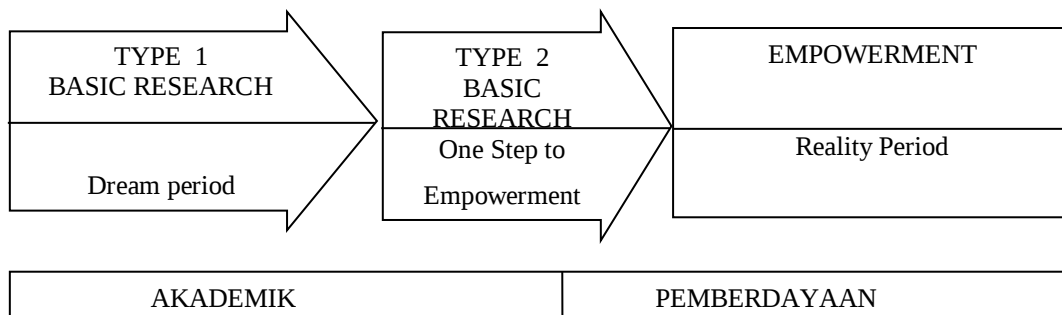
Dalam hal ini, LPPOM MUI harus lebih aktif dalam sosialisasi dan memberi pembinaan dan pendampingan ke IKM. LPPOM MUI juga perlu memberi panduan atau buku tentang bahan-bahan halal meskipun LPPOM MUI juga mempunyai layanan web yang dapat mengakses daftar produk halal, namun masalahnya karena tidak semua IKM dapat menggunakan fasilitas tersebut. Disamping itu, IKM juga perlu dibuatkan Template Manual Sistem Jaminan Halal, dengan format yang disetujui oleh LPPOM MUI. Sedangkan untuk pengawasan, pendampingan dan pembinaan ke IKM, LPPOM MUI dapat bekerjasama dengan Dinas terkait misalnya Disperindag setempat, Dinas Kesehatan setempat, Dinas Koperasi setempat, Perguruan Tinggi, dll.

D. Roadmap Penelitian

Dalam rangka memperoleh capaian kinerja penelitian yang optimal, maka dalam penelitian ini dibuat *roadmap* penelitian yang merupakan arah atau pedoman yang dijadikan acuan untuk pengembangan penelitian. *Roadmap* penelitian ini dimulai dari pemetaan hasil-hasil penelitian terdahulu tentang pemberdayaan ekonomi IKM dan sertifikasi halal. Kemudian penelitian saat ini yang masih berada pada koridor penelitian dasar (*Basic Research*) yang mempunyai empat fase, yaitu pengembangan sains (*knowledge creation*), peningkatan produk (*technology transfer*), memperbaiki prosesing (*processing optimization*) dan pemanfaatan (*utility*). Tahap selanjutnya diperlukan penelitian tindak lanjut dan evaluasi terkait pengembangan pemberdayaan IKM melalui sertifikasi halal. Secara lebih terperinci, *roadmap* penelitian ini bisa dijelaskan dengan table dan gambar berikut :

Tabel 2.2 *Roadmap* Penelitian

Penelitian Terdahulu	Penelitian saat ini				Penelitian Selanjutnya
	<i>Knowledge creation</i> (Pengembangan ilmu pengetahuan)	<i>Technology Transfer</i> (Produk)	<i>Processing Optimization</i> (Proses)	<i>Utility</i> (Manfaat)	
Pemetaan hasil-hasil penelitian tentang pemberdayaan IKM dan sertifikasi halal	Mencari / meneliti model yang tepat dalam pemberdayaan IKM melalui sertifikasi halal	Mengentaskan kemiskinan dan memberdayakan ekonomi masyarakat	Menguatkan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan IKM produk pangan	Peningkatan peran IKM produk pangan dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat	Penelitian tindak lanjut dan evaluasi pengembangan peran IKM produk pangan dalam pemberdayaan ekonomi umat

Gambar 2.1 *Roadmap* Penelitian

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

A. Tujuan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk melakukan kajian tentang pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur. Tujuan tersebut dapat dirinci sebagai berikut :

1. Menganalisis model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur.
2. Menganalisis penerapan model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur.

B. Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui penerapan model pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal di Jawa Timur.

C. Urgensi Penelitian

Urgensi penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk ;

1. Kontribusi pemikiran bagi pengembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan ilmu ekonomi Islam pada khususnya.
2. Tambahan literatur mengenai pengembangan sosial ekonomi yang islami.
3. Masukan bagi siapa saja yang terlibat dalam masalah pemberdayaan ekonomi masyarakat dan pengentasan kemiskinan.

D. Temuan yang ditargetkan

Penelitian ini diharapkan bisa menemukan kontruksi ideal yang berupa model dalam pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal sebagai bagian dari pemasaran syari'ah. Sehingga muncul peluang atau

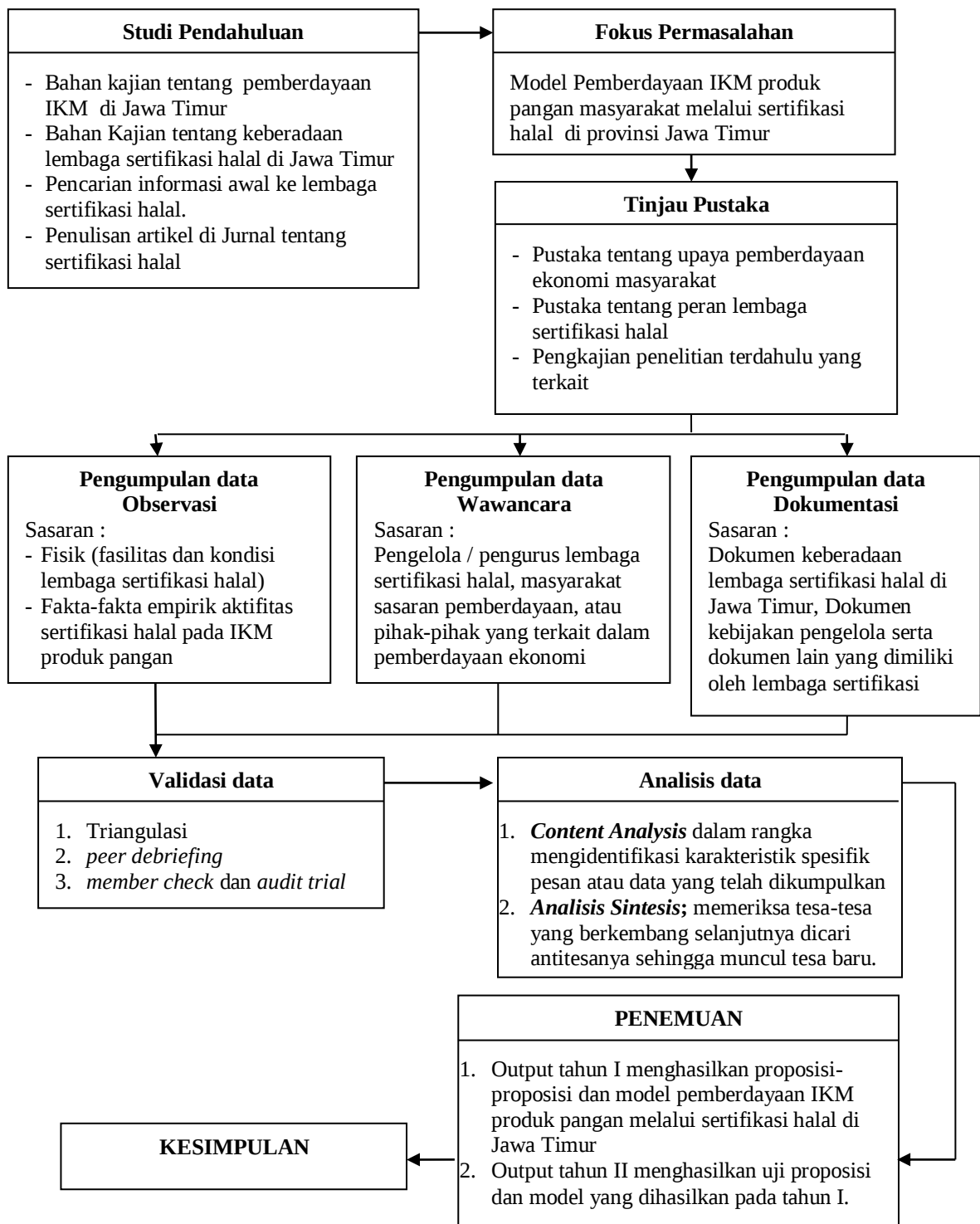
kemungkinan diterapkannya sistem pemberdayaan ekonomi masyarakat, terutama yang menjalankan industri kecil.

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Bagan Alir Penelitian

Untuk mempermudah pemahaman tentang langkah-langkah penelitian yang akan dilakukan, maka bisa digambarkan dalam bagan alur sebagai berikut :



Gambar 3.1
Alur penelitian

B. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang akan dilaksanakan ini adalah penelitian lapangan (*Field Research*). Sebagai sumber praktis, penelitian ini dilakukan di lembaga sertifikasi halal LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dan IKM produk pangan di Jawa timur, baik yang sudah bersertifikasi halal maupun yang belum serta tempat lain yang berhubungan dengan penelitian ini. Hal ini dilakukan untuk memperoleh data-data, baik bersifat data observatif, data hasil wawancara maupun data dokumenter. Penelitian ini juga bersifat kualitatif, karena data-data yang diperoleh dianalisis secara *verbal-deskriptif*. (Moleong, 2006:3)

Sedangkan paradigma yang digunakan dalam penelitian ini adalah paradigma naturalistik dengan pendekatan fenomenologi yang menekankan hakekat kenyataan sosial dan mempelajari apa yang tampak dalam masyarakat. Dengan menggunakan pendekatan ini, diharapkan dapat menafsirkan dan memaparkan makna yang terkandung dalam berbagai aktifitas pemberdayaan IKM (Suprayogo, 2001:100-101).

C. Lokasi Pelaksanaan Penelitian

Secara garis besar, obyek penelitian ini adalah lembaga sertifikasi halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI Provinsi Jawa Timur dan IKM produk pangan di Jawa timur.

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, peneliti akan mengumpulkan data kualitatif (yang berkaitan dengan kualitas) dan data kuantitatif (yang berkaitan dengan kuantitas). Oleh karena penelitian ini adalah penelitian kualitatif, maka akan lebih menekankan pada makna, dan lebih memfokuskan pada data kualitas dengan analisis kualitatifnya. Sedangkan terhadap data kuantitas, akan diolah dalam pola pikir kuantitatif, tidak dipaksakan untuk dianalisis secara kualitatif. Hal inilah yang akan dilakukan oleh peneliti dalam mengumpulkan data penelitian ini, sehingga data kuantitatif dihitung tidak dengan arahan pembuktian bagi suatu

prediksi, tetapi digunakan sebagai fenomena pendukung analisis kualitatif bagi kemantapan kesimpulan akhir penelitian.

Gambaran metode pengumpulan data dalam penelitian ini dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 3.1 Metode pengumpulan data

No	Metode	Sasaran	Tujuan
1.	Observasi	Fisik (fasilitas dan kondisi lembaga sertifikasi halal)	Memperoleh informasi hal-hal yang berkaitan dengan fisik lembaga sertifikasi halal, seperti sarana prasarana, pengelola yang terlibat dan sebagainya
		Fakta-fakta empirik aktifitas	Memperoleh informasi data yang berkaitan dengan aktifitas lembaga sertifikasi halal, seperti manajemen dan operasional, IKM produk pangan sasaran pemberdayaan, serta fakta-fakta lain yang berhubungan dengan penelitian.
2.	Focus Group Discussion (FGD)	Pengelola / pengurus lembaga sertifikasi halal, masyarakat sasaran pemberdayaan, atau pihak-pihak yang terkait	Memperoleh informasi data secara mendalam yang merupakan jawaban dari pertanyaan “mengapa” dan “bagaimana” terkait dengan eksistensi lembaga sertifikasi halal maupun proses pemberdayaan IKM produk pangan.
2.	Wawancara	Pengelola / pengurus lembaga sertifikasi halal, sasaran pemberdayaan, atau pihak-pihak yang terkait	Memperoleh informasi tentang perkembangan lembaga sertifikasi halal, kebijakan pimpinan terkait dengan pola dan sistemnya, Kondisi lembaga keagamaan, pandangan masyarakat, serta informasi lain yang dibutuhkan dalam penelitian ini
3.	Dokumentasi	Dokumen keberadaan lembaga sertifikasi halal di Jawa Timur,	Memperoleh informasi tentang kebijakan pemerintah tentang lembaga sertifikasi halal, jadwal kegiatan, laporan kegiatan, kebijakan pengelola seperti

Dokumen kebijakan pengelola, serta dokumen lain yang dibutuhkan	aturan atau perjanjian yang selama ini diterapkan, serta hal lain yang berhubungan dengan data penelitian.
---	--

E. Teknik Analisis Data

Setelah data yang diperlukan dalam penelitian ini terkumpul, maka langkah selanjutnya adalah menganalisis data. Oleh karena penelitian ini adalah penelitian kualitatif, sesuai pendapatnya Nasution (1996 : 29) maka analisis datanya bersifat terbuka (*open ended*) dan induktif. Dengan pola pikir induktif, data yang diperoleh dalam penelitian ini akan dianalisis secara *deskriptif kualitatif*. Pertama kali dalam analisis data ini, penulis menerapkan analisis isi (*content analysis*), yaitu analisis ilmiah tentang isi data (pesan) suatu komunikasi atau fenomena (Muhadjir, 1990 :76). Holsti (1969 : 14) menyebut *content analysis* sebagai teknik untuk membuat inferensi secara obyektif dan sistematis dengan mengidentifikasi karakteristik spesifik pesan atau data yang hendak dikaji.

Selain itu, peneliti akan menggunakan analisis Sintesis, yaitu analisis yang berusaha memeriksa secermat mungkin tesa-tesa yang berkembang mengenai usaha pemberdayaan ekonomi yang dilakukan lembaga keagamaan Islam di Jawa Timur, untuk selanjutnya dicari antitesanya sehingga muncul tesa baru guna memenuhi tujuan dalam penelitian ini (Henry Van Laer, 1956 : 127).

F. Keabsahan Data

Untuk memperoleh derajat kepercayaan atau kebenaran terhadap hasil penelitian, peneliti akan mengikuti cara kerja yang digunakan oleh Lincoln dan Guba dalam Sudiran (2006 : 106). Cara kerja untuk melakukan keabsahan data dalam penelitian ini melalui tiga tahap, yaitu:

1. Melakukan *triangulasi*, dengan langkah-langkah sebagai berikut :
 - a. Triangulasi sumber data yang dilakukan dengan cara mencari data dari banyak sumber informan, yaitu orang-orang yang terlibat langsung dengan pemberdayaan IKM produk pangan melalui sertifikasi halal.

- b. Triangulasi pengumpul data (investigator) yang dilakukan oleh peneliti sendiri dengan cara mencari data dari banyak sumber informan.
 - c. Triangulasi metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menggunakan banyak metode pengumpulan data (observasi, wawancara dan dokumentasi).
 - d. Triangulasi teori yang dilakukan dengan cara mengkaji beberapa teori yang relevan, sehingga dalam hal ini tidak digunakan teori tunggal tetapi teori jamak.
2. Melakukan *peer debriefing*, yaitu pemeriksaan dengan teman sejawat melalui diskusi agar menganalisis hasil penelitian yang sudah disiapkan.
 3. Melakukan *member check* dan *audit trial*. *Member check* berarti peneliti akan melibatkan partisipan atau subyek untuk mereview laporan hasil penelitian yang sudah disiapkan. Sedangkan *audit trial* dilakukan dengan cara memeriksa ketelitian catatan data dengan seorang ahli kemudian dikonfirmasi dan menjamin atas kebenarannya.

BAB V

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. HASIL PENELITIAN

1. Profil IKM (Industri Kecil Menengah) Sebagai Obyek Penelitian

IKM yang menjadi sumber data dalam penelitian ini tersebar di beberapa daerah di wilayah Provinsi Jawa Timur. Lebih lengkapnya disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 5.1
Profil IKM Obyek Penelitian

N o	NAMA PERUSAHAAN	NAMA PEMILIK/ PESERTA	ALAMAT PERUSAHAAN	JENIS PRODUK
1	UD. SARI BAROKAH	Achmad Djauhari	Dsn. Barat Rt. 001 Rw. 001 Ds. Nyalabu Daya Kabupaten Pamekasan	Olahan Rempah-Rempah
2	UD. AMIRA	R. Moh. Nuruzzaman	Perum Graha Kencana Blok Oo/ 3 Kec. Tlanakan Kabupaten Pamekasan	Kopi
3	UD. BANGUN JAYA	Fauzan	Dsn. Pangeran Utara Ds. Pangeran Kec. Pangeran Kabupaten Sampang. Email: Bendera.Agos@Yahoo.Com	Keripik Dan Kerupuk (Makanan Ringan)
4	UD. ERVINA	Ervin Yuniarti	Dsn. Timor Leke Rt. 001 Rw. 001 Ds. Saroka Kec. Saronggi Kabupaten Sumenep	Ikan Olahan
5	CAHAYA INDRA	Titin Suhartini/ Tula'ina	Jl. Raya Lenteng Dsn. Bukakak Ds. Ellak Dayak Kec. Lenteng Kabupaten Sumenep. Email: Rhendra1781@Gmail.Com	Kue Kering
6	IMUT	Dra. Nyoman Widiani, Apt	Jl. Ikan Lel Gg I No. 03 Rt. 003 Rw. 005 Kel. Tukangkayu Kabupaten Banyuwangi	Manisan Cermi, Manisan Blimbing Wuluh
7	RED BAKERY	Didit Pujo Lestari	Jalan Brigjen Katamso No. 11 Kel. Tukangkayu Kabupaten Banyuwangi	Roti Dan Kue
8	UD. DUA DEWI	Nuril Anwar	Dsn. Lengkong Rt. 001 Rw. 024 Ds. Wonosari Kec. Puger Kabupaten Jember. Email: Nurilanwar0510@Gmail.Com	Keripik
9	CV.	Yudi	Jl. Mangga No. 15 Link Krajan	Beras

	MERONGGIH GREEN FARMING	Setyawan	Rt. 002 Rw. 019 Ds. Patrang Kec. Pratang Kabupaten Jember. Email: Yudi.Stw@Gmail.Com	Merah
10	ADDINA COKLAT	Siti Fatimah	Perum. Mondokan Santoso Blok V No 10 Kabupaten Tuban	Cokelat
11	DUA PUTRA	Adji Purwanto	Karang Indah Blok Bj No 16 Rt. 005 Rw. 005 Ds. Karang Kec. Semanding Kabupaten Tuban	Kerupuk Kulit Ikan
12	UD. VIRGO BAROKAH FOOD	Khoiriyah	Jl. Flamboyan No. 39 A, Rt. 03 Rw. 02, Ds. Kureksari, Kec. Waru Kabupaten Sidoarjo	Rempeyek
13	UD. PUTRA SIDOARJO	Kariyadi	Sidowayah Rt. 15 Rw. 05 Celep, Kabupaten Sidoarjo	Bumbu Pecel
14	UD. SMK ENTERPRENEUR AL-AZHAR	Muh. Adlan, S. Pd. I	Sukowati Rt. 002 Rw. 003 Desa Banjarwati, Kec. Paciran Kabupaten Lamongan	Ikan Olahan (Frozen Food)
15	SABIQ JAYA	Ainur Rohmatin	Desa Cluring Rt. 01 Rw. 01 Kec. Kalitengah Kabupaten Lamongan	Telur Asin Dan Telur Asin Asap
16	DUA LIMA DUA	Elok Dyah Nusantari	Lingk. 03 Rt. 001 Rw. 002 Desa Ngunut Kec. Ngunut Kabupaten Tulungagung 66292	Makanan Ringan
17	MANTAP	Suherman	Jl. Mt. Hariyono 4 Rt. 004 Rw. 003 Ks. Bago Kec. Tulungagung Kabupaten Tulungagung. Email: Hermansusumantap@Gmail.Com	Munuman Sarikedelai
18	VITA JAYA	Supriyono	Dsn. Plandaan Rt. 002 Rw. 001 Ds. Jengglunharjo Kec. Tanggungan Kabupaten Tulungagung	Tiwul Instan, Keripik, Dan Sale Pisang
19	PECELKU MADIUN	Sutiknyo	Jl. Tirta Manis I/ 13 Rt. 037 Rw. 009, Ds. Manisrejo Kec. Taman Kota Madiun . Email: Sentrapecelmadiun@Gmail.Com	Sambel Pecel
20	SAMBEL PECEL YU GEMBROT	Hendro Prasetyo	Jl. Ki Ageng Selo Gg. Pingi Ii/ 03 Kota Madiun	Sambel Pecel Dan Keripik
21	B'RASSA	Retno Rochinasih	Jl. Dwijaya Iii/ 02 Kel. Klegen Kec. Kartoharjo Kota Madiun 63117	Minuman Olahan
22	KPB BAROKAH	Ika Puspitasari	Dsn. Sidem Rt. 066 Rw. 018 Desa Jombok Kec. Pule	Makanan Ringan

			Kabupaten Trenggalek	Dan Minuman Olahan
23	Ahmad Sholehudin	Amel	Jl. Sanan Vii No. 33 Malang Jawa Timur	Makanan Ringan
24	KWT MAJU BERSAMA	Sumarti	Ds. Karangsono Rt. 12 Rw. 03 Kec. Trenggalek Kabupaten Trenggalek	Keripik Dan Abon Ayam
25	CEMPAKA WILIS	Alvi Lailis Syahiroh	Desa Botoputih Rt. 15 Rw. 05 Kec. Bendungan Kabupaten Trenggalek. Email: Alvylaily@Gmail.Com	Keripik
26	CV. MANDIRI	Mahmud	Jl. Tamtama No. 32 Rt. 07 Rw. 09 Mojokrapak Tembeleng Jombang Kabupaten Jombang	Kerupuk
27	BITA JAMUR	Muhammad Qoyyum Umar	Jl. Suroharjo 72 Dsn. Gondang Rt. 001 Rw. 003 Ds. Mojokrapak Kec. Tembelang Kabupaten Jombang	Keripik Dan Abon Jamur (Produk Olahan Tumbuhan)
28	GOOPENG	Agus Arianto	Dsn. Sukorejo Rt. 023 Rw. 004, Ds. Wonorejo Kec. Wates Kabupaten Kediri	Sambel Dan Bumbu Masak
29	ADI PUTRI	Sonah	Jl. Mawar Rt. 01 Rw. 002 Ds. Panjer Kec. Plosoklaten Kabupaten Kediri	Cokelat Olahan
30	UD. TAMAYA LANGGENG	Fitri Dwi Jayanti	Dsn. Seduri Ds. Tumapel Kec. Dlangu Kabupaten Mojokerto	Tahu (Olahan Tumbuhan)
31	LANGGENG MAKMUR	Mulyono	Dsn. Kedungpen Rt. 04 Rw. 02 Ds. Gondang Kec. Gondang Kabupaten Mojokerto	Makanan Ringan
32	RZ FOOD	Sri Utami	Dsn. Jododayoh Rt. 06 Rw. 02 Ds. Jabon Kec. Mojoanyar Kabupaten Mojokerto	Makanan Ringan
33	KIKY	Laili Afridah	Jl. Sanan 33 Rt. 002 Rw. 015 Ds. Purwantoro Kec. Blimbing Kota Malang	Keripik
34	BANANBUN	Sri Sukarnawati	Jl. Bandara Juandaii Bb-35 Buring Satelit Cemoro Kandang Kota Malang. Email: Watikhartona@Gmail.Com	Makanan Ringan
35	MENTARI	Yanuar Febyanto	Jl. Sanan Iii-F / 46 Rt. 009 Rw. 015 Ds. Purwantoro Kec. Blimbing Kota Malang. Email: Yanuar Febyanto@Gmail.Com	Keripik Tempe

36	UD. BERKAH JAYA	Sa'adah	Jl. Genteng Candirejo No. 8 Surabaya	Minuman
37	AZ-ZIZAH	Ahmad Fathan	Ds. Jatiblimbing Rt. 02 Rw. 01 Kec. Dander Bojonegoro	Minuman
38	WINGKO DEPOT BU MASHUDAH	Mashudah	Rt 03 Rw 07 Dsn. Bayeman Ds. Gajah Kec. Balireno Kab. Bojonegoro	Kue

Dari sekian banyak IKM tersebut mempunyai tingkat kekritisian halal yang berbeda-beda antara satu IKM dengan IKM yang lain, terutama tergantung bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan yang digunakan. Apabila bahan-bahan yang digunakan jelas asal usul kehalalannya, maka akan mudah ditentukan status halalnya, walaupun bahan yang dipakai banyak dan bermacam-macam. Sebaliknya, walaupun bahan yang dipakai sederhana dan tidak banyak tetapi kalau tidak jelas asal usul kehalalannya, maka sulit ditentukan status halalnya. Sebagai contoh yang sederhana adalah IKM UD. Berkah yang memproduksi minuman olahan dengan bahan sebagai berikut :

Tabel 5.2
Contoh 1 bahan yang dipakai

No	Nama Bahan	Diragikan	Temuan	Keterangan
1	Beras	-	Pasar	Bahan Nabati
2	Kencur	-	Pasar	Bahan Nabati
3	Asam Jawa	-	Pasar	Bahan Nabati
4	Daun Sinom	-	Pasar	Bahan Nabati
5	Kunyit	-	Pasar	Bahan Nabati
6	Garam (Kapal)	-	PT. Susanti Megah	Bahan Mineral
7	Air	-	PDAM	Bahan Mineral
8	Gula Merah	-	Pasar	Terbuat dari bahan nabati diproses secara fisik tanpa penambahan bahan
9	Gula (Gulaku)	√	SH MUI No.020700014407 11 Berlaku s/d 16 Juni 2019 dr PT	

			Sweet Indolampung	
--	--	--	----------------------	--

Bahan yang dipakai oleh IKM di atas termasuk katagori sederhana dan jelas asal usul kehalalannya. Sehingga dalam rapat komisi fatwa MUI biasanya dengan mudah ditentukan status kehalalannya. Begitu juga bahan yang digunakan oleh IKM “Imut” yang memproduksi manisan :

Tabel 5.3
Contoh 2 bahan yang dipakai

No	Nama Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
1	Cermai	-	Petani	Bahan Nabati
2	Blimbing Wuluh	-	Petani	Bahan Nabati
3	Gula Pasir	-	PTPN X / PG. Semboro	Bahan Nabati
4	Garam (Daun)	-	PT. Unichem Candi Indonesia	Bahan Mineral
5	Pewarna Cair Merah Tua (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	

Contoh lainnya adalah IKM “Amel” yang memproduksi keripik tempe. Walaupun hanya satu jenis produk, yaitu keripik tempe, tetapi katagori nama produk yang diproduksi banyak, yaitu :

1. Keripik Tempe Original “Amel”
2. Keripik Tempe rasa BBQ “Amel”
3. Keripik Tempe rasa Keju “Amel”
4. Keripik Tempe rasa Balado “Amel”
5. Keripik Tempe rasa Pedas Manis “Amel”
6. Keripik Tempe rasa Seafood “Amel”
7. Keripik Tempe rasa Ayam Bakar “Amel”
8. Keripik Tempe rasa Ayam Bawang “Amel”
9. Keripik Tempe rasa Udang “Amel”

10. Keripik Tempe rasa Jagung Bakar “Amel”
11. Keripik Tempe rasa Jagung Manis “Amel”
12. Keripik Tempe rasa Rumput Laut “Amel”
13. Keripik Tempe rasa Pizza “Amel”
14. Keripik Tempe rasa Spageti “Amel”
15. Keripik Tempe rasa Ayam Lada Hitam “Amel”
16. Keripik Tempe rasa Sapi Panggang “Amel”
17. Keripik Tempe rasa Jeruk Purut “Amel”
18. Keripik Tempe rasa Udang Pedas “Amel”
19. Keripik Tempe rasa Ayam Bawang Pedas “Amel”
20. Keripik Tempe rasa Sapi Lada Hitam “Amel”
21. Keripik Tempe rasa Pedas “Amel”

Sedangkan bahan-bahan yang dipakai adalah sebagai berikut :

Tabel 5.4
Contoh 3 Daftar Bahan

No	Nama Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
1	Tepung Tapioka (Double Phoenix)	-	Surabaya	Bahan Nabati
2	Tepung Beras (Rose Brand)	-	PT. Alu Aksara Pratama	Bahan Nabati
3	Tepung Beras (Kalung Emas)	-	Hadi Jaya, Malang	Bahan Nabati
4	Minyak Goreng (Sunco)	√	SH MUI No.000800201304 02 Berlaku s/d 3 Februari 2017 dr PT. Mega Surya Mas	
5	Tempe	-	Pengrajin	Bahan Nabati
6	MSG (Bio Miwon)	√	SH MUI No.000600461512 07 Berlaku s/d 19 Agustus 2017 dr PT. Miwon Indonesia	
7	Garam (Kapal)	-	PT. Susanti Megah	Bahan Mineral
8	Bawang Putih	-	Pasar	Bahan Nabati

9	Kemiri	-	Pasar	Bahan Nabati
10	Ketumbar	-	Pasar	Bahan Nabati
11	Pemanis Buatan (Gold Bell)	-	SH MUI No.002300105550 79 berlaku s/d 23 February 2018 dr PT. Wihadil	
12	Daun Jeruk Purut	-	Pasar	Bahan Nabati
13	Telur Ayam	-	Pasar	Berasal dr Hewan Halal
14	Roasted Corn Seas (59/RK 060913RI)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
15	Cheese Powder Seas (59/C050715R1)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
16	BBQ Seas (59/Q050315)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
17	Sambal Balado (Extra Hot)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
18	Sambal Balado Seas (59/M060616R1)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
19	Sapi Panggang Seas (59/Q050301)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
20	Jagung Bakar (Roasted	√	SH MUI	

	Corn Seas 59/RK050719)		No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
21	Seafood Seas (59/S060320)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
22	Ayam Bawang Pedas Seas (59/AO060317R1)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
23	Pizza Seas (59/P0604200	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
24	Ayam Bakar Seas (59/SC040717)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
25	Ayam Lada Hitam Seas (59/A060705)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
26	Spaghetti Seas (59/SP050824R1)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
27	Ayam Bawang Seas (AB- 4/080226)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
28	Rumput Laut (59/W000522)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8	

			November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
29	Sapi Lada Hitam (59/B051013)	√	SH MUI No.070700294511 15 Berlaku s/d 8 November 2017 dr PT. Cita Rasa Sukses	
30	Udang Segar	-	Pasar	Hewan Halal

Bahan yang dipakai di atas lumayan banyak, tetapi karena asal usul kehalalannya jelas, maka biasanya dengan mudah keluar status halal nya. Contoh lainnya adalah IKM “Azizah” yang memproduksi roti, dengan menggunakan bahan sebagai berikut :

Tabel 5.5
Contoh 4 Daftar bahan

No	Nama Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
1	Tepung Terigu (Tali Mas)	√	SH MUI No.00220009431298 Berlaku s/d 05 December 2019 (dari Produsen PT. Sriboga Flour Mill)	
2	Margarine (Bakeria)	√	SH MUI No.00080022300902 Berlaku s/d 28 Desember 2019 (dari PT. Bina Karya Prima)	
3	Gula Pasir (Raja Gula)	-	PT. Rajawali	Terbuat dari bahan nabati diproses secara fisik tanpa penambah an bahan
4	Improver (IF 100)	√	SH MUI No.00210006911197 Berlaku s/d 1 April 2018 (dari Produsen PT. Indo	

			Fermex)	
5	Improver (Bakerine Plus)	√	SH MUI No.00210006911197 Berlaku s/d 1 April 2018 (dari Produsen PT. Indo Fermex)	
6	Yeast (Mauripan)	√	SH MUI No.00210006911197 Berlaku s/d 1 April 2018 (dari Produsen PT. Indo Fermex)	
7	Tepung Roti (Master)	√	SH MUI No.00210080770117 Berlaku s/d 10 Januari 2019 (dari Produsen PT. Tiara Indo Pangan)	
8	Sodium Benzoate (Koepoe-Koepoe)	-	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	Bahan Kimia
9	Telur Ayam	-	Pasar	Telur
10	Garam (Cerdik)	-	Kusuma Tirta	Bahan Mineral
11	Shortening (Amanda)	√	SH MUI No.00080004170399 Berlaku s/d 28 February 2019 dr PT. Salim Ivomas Pratama	
12	Kacang Hijau	-	Pasar	Bahan Nabati
13	Gula Merah	-	Pasar	Bahan Nabati
14	Kelapa	-	Pasar	Bahan Nabati
15	Vanili Cair (Red Bell)	√	SH MUI No.00310063331212 Berlaku s/d 25 January 2019 (dari Produsen CV. Verra Co)	
16	Selai Nanas (Pigo)	√	SH MUI No.07250013230312	

			Berlaku s/d 17 Februari 2019 (dari Produsen UD. Pigo)	
17	Selai Blueberry (Pigo)	√	SH MUI No.07250013230312 Berlaku s/d 17 Februari 2019 (dari Produsen UD. Pigo)	
18	Selai Strawberry (Pigo)	√	SH MUI No.07250013230312 Berlaku s/d 17 Februari 2019 (dari Produsen UD. Pigo)	
19	Selai Lemon (Pigo)	√	SH MUI No.07250013230312 Berlaku s/d 17 Februari 2019 (dari Produsen UD. Pigo)	
20	Emulsifier (Sponge 28)	√	SH MUI No.00210006911197 Berlaku s/d 1 April 2018 (dari Produsen PT. Indo Fermex)	
21	Pewarna Cair Dark Chocolate (Red Bell)	√	SH MUI No.00310063331212 Berlaku s/d 25 January 2019 (dari Produsen CV. Verra Co)	
22	Pewarna Cair Hijau Muda (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
23	Coklat Pasta (Nesta)	√	SH MUI No.00110035000605 Berlaku s/d 14 June 2018 (dari Produsen PT. Sekawan Karsa Mulia)	
24	Margarine (Menara)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret	

			2018 (dari Produsen PT. Smart)	
25	Pewarna Cair Kuning Telur (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
26	Pewarna Cair Merah Rose (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
27	Pewarna Cair Merah Cabe (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
28	Pewarna Cair Coklat (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
29	Pewarna Cair Kopi Coklat (Koepoe- Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
30	Pewarna Cair Hijau Tua (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
31	Pewarna Cair Biru (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018	

			dr PT. Gunacipta Multirasa	
32	Pewarna Cair Kuning Muda (Koepoe- Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
33	Tepung Roti (Primera)	√	SH MUI No.01211164580516 Berlaku s/d 1 Mei 2018 (dr produsen PT. Primera Panca Dwina)	
34	Creamfill Banana So Sweet	√	SH MUI No.00110065940713 Berlaku s/d 12 July 2019 (dari Produsen PT. Puratos Indonesia)	
35	Creamfill Cocoa Flv	√	SH MUI No.00110065940713 Berlaku s/d 12 July 2019 (dari Produsen PT. Puratos Indonesia)	
36	Tepung Terigu (cakra)	√	SH MUI No.00220006410997 Berlaku s/d 29 March 2019 dr PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	
37	Coklat Bubuk (Sparrow)	√	SH MUI No.00110039060306 berlaku s/d 11 November 2017 dr PT. Mercolade Indonesia	
38	Isian Roti rasa Melon (Edna)		SH MUI No.00250082670417 Berlaku s/d 26 April 2019 (dari Produsen : PT Hakiki Donarta)	
39	Keju (Meg)		SH MUI No.00040065560613 berlaku s/d 30 Mei 2019 dr PT. Megmilk Snow	

			Brand Indonesia	
40	Biji Wijen	-	-	Bahan Nabati
41	Meses Warna	√	-	Informasi merk, nama produsen, sertifikat halal
42	Butter Cream	√	-	Informasi merk, nama produsen, sertifikat halal
43	Coklat Bubuk	√	-	Informasi merk, nama produsen, sertifikat halal
44	Abon Sapi	√	-	Informasi merk, nama produsen, sertifikat halal
45	Minyak Goreng Curah	√	-	Informasi merk, nama produsen, sertifikat halal

Bahan yang dipakai di atas termasuk katagori rumit dan ada beberapa yang tidak jelas asal usul kehalalannya (yang bercetak tebal). Biasanya apabila ada kasus ketidak jelasan asal usul kehalalan seperti itu, maka belum bisa diajukan untuk dirapatkan di komisi fatwa. Hal tersebut sama dengan bahan yang digunakan oleh IKM “Red Bakery” yang memproduksi roti, bahkan lebih rumit lagi dengan banyak nama produknya.

Tabel 5.6
Nama Produk

1. Kano Sosis	46. Hot Sosis
2. Belah Mocca	47. Abon Jagung
3. Cream Kismis	48. Belah Pelangi
4. Durian Keju	49. tweety
5. Pisang Cokelat	50. Big Boy
6. Pisang Keju	51. Burger
7. Pisang Melati	52. Roll Abon
8. Piza Cokecang	53. Empat Rasa
9. Cokelat Keju	54. Roll Stik
10. Seres Kacang	55. Seven Roll
11. Cocobery	56. Sobek Lima
12. Twist	57. Kepang
13. Boi Seres	58. Chiken Boom
14. Boi Cokelat	59. Banana Boad
15. Boi Coklat Keju	60. Muffin
16. Boi Coklat Kacang	61. Sus Fla
17. Boi Keju	62. Cum-Cum Cokelat
18. CoffeBun	63. Swis Roll
19. Bluder	64. Spong Cake
20. Cheefroll	65. Brownise
21. Abon Sosis	66. Lapis Surabaya/Spiku
22. Abon Sapi	67. Cheese Cake
23. Abon Ayam	68. Kue Tart
24. Abon Pedas	69. Black forest
25. Jupiter	70. Roti Unyil
26. Rudal	71. Custard
27. Cokelat Choco	72. Cup Cake
28. Coklat Pelangi	73. Donat Cappucino
29. Love Chees	74. Donat Chocolate
30. Pineapple Chees	75. Donat Green Tea
31. Long Keju	76. Donat Tiramizu
32. Long Seres	77. Donat Chees
33. Long Cocobery	78. Donat Almond
34. Piza Chocokiss	79. Donat Oreo
35. Piza Pisangbery	80. Donat Vanila
36. Twister Melon	81. Donat Strowbery
37. Suger Chees	82. Donat Bluebery
38. Roti kering	83. Donat Seres
39. Roti Kasur	84. Donat Mango
40. Roti Sisir	85. Bagelen Mini
41. Sandwich Pisang	86. Crispy Soes Cokelat
42. Sweet Lemon	87. Crispy Soes Keju

43. Chinamon	88. Crispy Soes Original
44. Stik Keju	89. Cake Pisang
45. Piza Mini	

Sedangkan bahan-bahan yang dipakai adalah sebagai berikut

Tabel 5.7
Contoh 5 Daftar bahan

No	Nama Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
1	Acti Plus S 500	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
2	Baking Powder (Royal)	-	Pacific Brand Philippines	Komposisi : SAPP, Sodium Bicarbonate , Tepung Pati
3	Biji Wijen	-	Pasar	Bahan Nabati
4	Bread Improver (Bakerine Plus)	√	SH MUI No.00310006901197 Berlaku s/d 09 March 2018 dr PT. Indo Fermex	
5	Bumbu Spikulas	-	Toko Kue	Bahan Nabati
6	Burger Sapi (Abby's)	√	SH MUI No.07010000110305 Berlaku s/d 08 March 2018 dr PT. Eloda Mitra	
7	Butter Cream Flv (Toffieco)	√	SH MUI No.17070016340315 Berlaku s/d 25 Maret 2017 dr Pilarose	
8	Choco Filling (d'core)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
9	Chocoart Colatta Blueberry Violet	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August	

			2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
10	Chocoart Colatta Bright Blue	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
11	Chocoart Colatta Cherry Red	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
12	Chocoart Colatta Egg Yellow	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
13	Chocoart Colatta Line Green	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
14	Coklat Bubuk (Bourdoux)	√	SH MUI No.00110040600606 Berlaku s/d 20 September 2018 dr PT. Ceres	
15	Coklat Bubuk (Dodo)	√	SH MUI No.00110021270802 Berlaku s/d 09 November 2018 dr PT. Tri Keeson Utama	
16	Coklat Glaze Colatta (Cappucino)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
17	Coklat Glaze Colatta (Dark Coklat)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
18	Coklat Glaze Colatta (Green Tea)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum	

			Mas Kencana	
19	Coklat Glaze Colatta (Mango)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
20	Coklat Glaze Colatta (Strawberry)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
21	Coklat Glaze Colatta (Tiramisu)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2017 dr PT. Gandum Mas Kencana	
22	Coklat Powder Dark Black (Bendico)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2017 dr PT. Gandum Mas Kencana	
23	Condensed Milk Flv (Toffieco)	√	SH MUI No.17070016340315 Berlaku s/d 25 Maret 2017 dr Pilarose	
24	Cover Dark (Carat)	√	SH MUI No.00110065940713 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
25	Cream of Tar Tar (R & W)	√	SH MUI No.00310054670410 Berlaku s/d 6 Desember 2018 dr PT. Karya Anugerah Jaya	
26	Creamfill Blueberry	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
27	Creamfill Classic Cheese	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
28	Creamfill Durian	√	SH MUI No.00210025450703	

			Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
29	Creamfill Lemon	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
30	Creamfill Strawberry	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
31	Creamfill Vanilla	√	SH MUI No.00210025450703 Berlaku s/d 12 July 2019 dr PT. Puratos Indonesia	
32	Emulplex (Haan)	√	SH MUI No.00210032531204 Berlaku s/d 9 Agustus 2018 dr PT. gandum Mas Kencana	
33	Gula Halus	-	Pasar	Bahan Nabati
34	Gula Palm	-	Pasar	Bahan Nabati
35	Gula Pasir	-	PG. Semboro	Bahan Nabati
36	Jagung Manis	-	Pasar	Bahan Nabati
37	Kacang Cacah	-	Pasar	Bahan Nabati
38	Kalsium Propionate	-	Toko Kue	Bahan Kimia
39	Keju (Calf)	√	SH MUI No.00040050710609 Berlaku s/d 14 October 2017 dr PT. Calf Indonesia	
40	Keju (Prochiz)	√	SH MUI No 00040049430109 Berlaku s/d 24 May 2018 dr PT. Mulia Boga Raya	
41	Kelapa Parut (Yutakachi)	-	CV. Sumber Tjandra Abadi	Komposisi : Kelapa
42	Kismis	-	Toko Kue	Bahan Nabati

43	Koko Crunch	√	SH MUI No.00190062560912 Berlaku s/d 23 March 2018 dr Cereal Partners Malaysia Sdn.Bhd	
44	Margarine (Filma)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret 2018 dr PT. SMART	
45	Margarine (Menara)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret 2018 dr PT. SMART	
46	Mayonnaise (Mc. Lewis)	√	SH MUI No.00060064250213 Berlaku s/d 15 February 2019 PT. Indopangan Sentosa	
47	Minyak Goreng (Filma)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret 2018 dr PT. SMART	
48	Moka Flv (Hamer)	√	SH MUI No.00210078350816 Berlaku s/d 17 August 2018 dr PT Hakiki Donarta	
49	Ovalet (Koepoe- Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
50	Perisa Vanilla (Koepoe-Koepoe)	√	SH MUI No.00310056751110 Berlaku s/d 06 April 2018 dr PT. Gunacipta Multirasa	
51	Pewarna Coklat (R & W)	√	SH MUI No.00310054670410 Berlaku s/d 6 Desember 2018 dr PT. Karya Anugerah Jaya	
52	Pewarna Hijau Tua (R & W)	√	SH MUI No.00310054670410 Berlaku s/d 6 Desember 2018 dr PT. Karya	

			Anugerah Jaya	
53	Pewarna Kuning Tua (R & W)	√	SH MUI No.00310054670410 Berlaku s/d 6 Desember 2018 dr PT. Karya Anugerah Jaya	
54	Pewarna Merah Tua (R & W)	√	SH MUI No.00310054670410 Berlaku s/d 6 Desember 2018 dr PT. Karya Anugerah Jaya	
55	Pisang	-	Pasar	Bahan Nabati
56	Pisang Flv (Hamer)	√	SH MUI No.00210078350816 Berlaku s/d 17 August 2018 dr PT Hakiki Donarta	
57	Saos Tomat (Sasa)	√	SH MUI No.00060007870398 Berlaku s/d 20 July 2018 dr PT. Sasa Inti	
58	Selai Melon (Edna)	√	SH MUI No.07210014480812 Berlaku s/d 15 Agustus 20018 dr PT. Landkrone Indo Nutri	
69	Selai Nanas (Edna)	√	SH MUI No.07210014480812 Berlaku s/d 15 Agustus 20018 dr PT. Landkrone Indo Nutri	
60	Shortening (Cita)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret 2018 dr PT. SMART	
61	Shortening (Menara)	√	SH MUI No.00080007461297 Berlaku s/d 15 Maret 2018 dr PT. SMART	
62	Sosis Ayam (Ngetop)	√	SH MUI No.07010018300713 berlaku s/d 14 Juni 2019 dr PT. Wonokoyo Jaya Corporindo	

63	Susu Bubuk (Dairy Farm)	√	SH MUIS dr Anbros Industries, Singapore	
64	Susu Flv (Hamer)	√	SH MUI No.00210078350816 Berlaku s/d 17 August 2018 dr PT Hakiki Donarta	
65	Talas Flv (Hamer)	√	SH MUI No.00210078350816 Berlaku s/d 17 August 2018 dr PT Hakiki Donarta	
66	Telur	-	Pasar	Hewan Halal
67	Tepung Terigu (Lencana Mas)	√	SH MUI No.00220006410997 Berlaku s/d 12 May 2017 dr PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	
68	Tepung Terigu (Segitiga Biru)	√	SH MUI No.00220006410997 Berlaku s/d 12 May 2017 dr PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari	
69	Vanilli Pasta (Golden Brown)	√	SH MUI No.03070012721215 Berlaku s/d 2 Desember 2017 dr PD. Wintaco	
70	White Chocolate (Colatta)	√	SH MUI No.00110001261197 Berlaku s/d 09 August 2018 dr PT. Gandum Mas Kencana	
71	Yeast (Mauripan)	√	SH MUI No.00310006901197 Berlaku s/d 09 March 2018 dr PT. Indo Fermex	
72	Meses (Welco)	√	SH MUI No.07110001830306 Berlaku s/d 8 Agustus 2019 dr PT. Welco	
73	Chocochip Warna	√	SH MUI No.00110005470597	

			Berlaku s/d 20 Oktober 2017 dr PT. Fajar Mataram Sedayu	
74	Abon Sapi (Pronas)	√	SH MUI No.15010001450907 Berlaku s/d 30 December 2018 dr CV. Lancar Jaya Food	
75	Susu Bubuk (Frisian Flag)	√	SH MUI No.00040040520606 Berlaku s/d 19 January 2018 dr PT. Frisian Flag Indonesia	
76	Dextrose Monohydrate	√	SH MUI No.00220057940311 Berlaku s/d 30 May 2019 dr Qinhuangdao Lihua Starch Co.,Ltd.	
77	Abon Ayam (Kinarsih)	√	SH MUI No.15020019720216 Berlaku s/d 20 Februari 2018 dr Ladzida Mulia	
78	Daging Ayam	√	Pasar Banyuwangi	
79	Gula Donat Warna (Hijau)	√		
80	Gula Donat Warna (Pink)	√		
81	Gula Donat Warna (Ungu)	√		
82	Butter Milk (Emulco)	√	Green House Ingredient Sdn Bhd	

Bahan yang dipakai di atas termasuk katagori rumit dan ada beberapa yang tidak jelas asal usul kehalalannya (yang bercetak tebal). Biasanya apabila ada kasus ketidak jelasan asal usul kehalalan seperti itu, maka belum bisa diajukan untuk dirapatkan di komisi fatwa.

2. Model Pemberdayaan Industri Kecil Produk Pangan Bersertifikasi Halal Di Jawa Timur Melalui Pembinaan dan Pendampingan.

Sudah tidak diragukan lagi bahwa Industri Kecil dan Menengah (IKM) mempunyai peranan yang penting dalam perekonomian Indonesia. Akan tetapi pada perjalanannya, IKM masih menghadapi kendala dan hambatan, baik yang bersifat internal maupun eksternal. Oleh karena itu, IKM selalu membutuhkan upaya pemberdayaan, baik yang dilakukan oleh internal IKM, pemerintah maupun stakeholder yang lain..

Menurut Suparno, dkk (2013) bahwa secara garis besar, terdapat 3 (tiga) model kebijakan yang dibutuhkan dalam pemberdayaan Industri Kecil dan Menengah (IKM). *Pertama*, menciptakan iklim usaha yang kondusif (*conducive business climate*) sekaligus menyediakan lingkungan yang mampu mendorong pengembangan IKM secara sistemik, mandiri, dan berkelanjutan. *Kedua*, menciptakan sistem penjaminan (*guarantee system*) secara finansial terhadap operasionalisasi kegiatan usaha ekonomi produktif yang dijalankan oleh UMKM. *Ketiga*, menyediakan bantuan teknis dan pendampingan (*technical assistance and facilitation*) secara manajerial guna meningkatkan status usaha UMKM agar "*feasible*" sekaligus "*bankable*" dalam jangka panjang.

Begitu pula Industri Kecil dan Menengah (IKM) produk pangan yang bersertifikasi halal. Dalam perjalanannya dibutuhkan model pemberdayaan guna keberlanjutan produk halal yang dihasilkan oleh IKM tersebut. Hal itu dikarenakan ada beberapa IKM yang sebelumnya sudah bersertifikasi halal tetapi tidak bisa melanjutkan memproduksi produk halal yang dibuktikan dengan sertifikasi halal.

Setelah menganalisis adanya faktor penghambat dan faktor pendukung sertifikasi halal yang selama ini dilakukan oleh LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur, maka perlu adanya pendampingan dan pembinaan terhadap industri kecil dan menengah produk pangan dalam hal sertifikasi halal. Pendampingan dan pembinaan ini dimulai sebelum melakukan

sertifikasi halal sampai pemasaran syari'ah yang merupakan implikasi dari sertifikasi halal.

Pendampingan yang dilakukan terhadap IKM biasanya berupa kegiatan penguatan organisasi, kelembagaan dan usaha oleh Pendamping terhadap pelaku IKM sehingga mampu meningkatkan produktifitas dan daya saing dan mampu tumbuh menjadi usaha yang berkelanjutan dengan skala yang lebih besar (naik kelas atau *scalling up*). Sedangkan Pendamping IKM adalah Tenaga terlatih yang bertugas melakukan penguatan terhadap Pelaku IKM dalam mengatasi permasalahannya.

Selama ini, pendampingan merupakan alat pemberdayaan yang dianggap ampuh dan efektif dalam membantu seseorang atau lembaga/organisasi dalam mewujudkan cita-citanya. Pendampingan merupakan kerjasama antara dua pihak (Pendamping dan klien) yang didasarkan pada sikap saling percaya dan menghormati. Oleh karena itu, selama ini pendampingan merupakan strategi yang umum yang dilakukan oleh lembaga baik instansi pemerintah, swasta maupun LSM untuk mendukung kesuksesan program. Contoh pada kementerian Koperasi dan UKM, ada beberapa program yang hampir sama dengan program Pendampingan, seperti; Petugas Penyuluh Koperasi Lapangan (PPKL), BDS, dan Konsultan PLUT (Pusat Layanan Usaha Terpadu).

Jika dicermati fungsi dan peran PLUT maupun PPKL pada prinsipnya tidak berbeda jauh dengan peran Pendamping. Konsultan pendamping PLUT merupakan Tenaga profesional yang kompeten dibidang Perkoperasian dan Kewirausahaan serta terampil dalam melakukan mediasi, fasilitasi, advokasi, dan edukasi terhadap pembinaan dan pengembangan KUMKM. Kegiatan Pendampingan merupakan penyebaran informasi dan pemahaman perkoperasian dan kewirausahaan, melalui berbagai strategi dan metode guna mewujudkan praktek tata kelola perkoperasian dan UMKM yang profesional, serta memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi anggota (pemilik) pada khususnya dan masyarakat pada umumnya (Prosedur dan Kriteria Konsultan PLUT, 2013).

Menurut Ilham (2016), peran pendampingan inilah yang akan memberikan masukan dan memberikan motivasi kepada pelaku umkm untuk tumbuh dan lebih maju. Adapun pentingnya pendampingan umkm agar naik kelas yaitu :

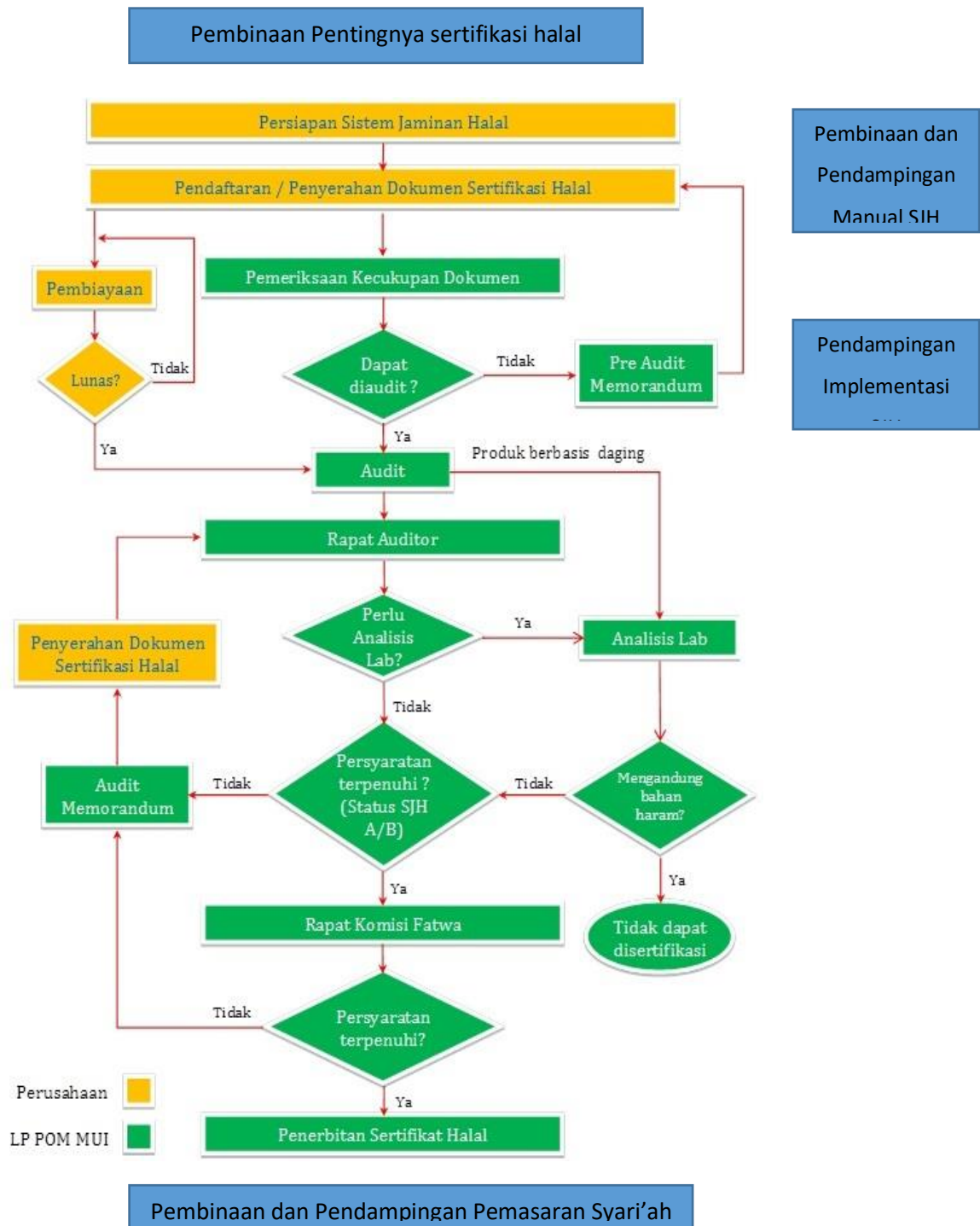
1. Membantu memberikan solusi bagi setiap masalah UMKM
Setiap pelaku umkm banyak sekali yang mengalami masalah namun juga banyak sekali yang tidak dapat menemukan solusinya sehingga dengan pendampingan maka dapat mempermudah pelaku usaha untuk berkomunikasi dan berkonsultasi secara intensif mengenai solusi masalah yang dihadapi. Dengan memberikan ruang yang lebar terhadap proses pendampingan ini maka akan lebih menguntungkan para pengusaha umkm itu sendiri.
2. Memotivasi pelaku UMKM agar memiliki kepercayaan diri dan keyakinan pada kemampuan yang dimiliki. Motivasi ini akan selalu diberikan oleh konsultan pendamping sehingga menumbuhkan motivasi dalam diri bagi pelaku usaha itu sendiri. Terkadang perlu adanya motivasi dari orang lain dalam menstimulasi motivasi dalam diri pengusaha umkm. Disamping itu jika mengalami sebuah kegagalan dalam proses maka selalu tabah dan tetap kuat serta masih tetap memiliki mental wirausaha ukm yang kuat
3. Membantu menaikkan omzet UMKM. Menaikkan omzet penjualan membutuhkan sebuah strategi jitu dimana hal itu bisa dirumuskan melalui sebuah komunikasi dalam berbagai pandangan yang melibatkan konsultan pendamping umkm sehingga akan dihasilkan sebuah strategi yang tepat. Maka peran pendampingan bisa menaikkan omzet usaha jika semua aspek bisa disusun dan dilaksanakan dengan baik sesuai dengan tahapan prosedur dan tujuan yang diinginkan.
4. Memfasilitasi pengusaha dengan berbagai stakeholder. Pelaku umkm pasti membutuhkan kerjasama dari berbagai pihak baik itu dari lembaga keuangan, pemerintah pusat maupun daerah dan stakeholder lainnya dalam membangun hubungan yang saling menguntungkan untuk

kemajuan umkm itu sendiri. Dalam hal ini setiap umkm belum tentu dapat mengakses semuanya secara maksimal sehingga memerlukan fasilitasi melalui pendampingan umkm.

Begitu juga dalam sertifikasi halal diperlukan adanya pendampingan pada pelaku usaha produk pangan. Dalam pendampingan ini sekaligus melakukan sosialisasi yang dapat menumbuhkan kesadaran bagi pelaku usaha dan masyarakat umum, sehingga mereka akan menyadari betapa pentingnya produk-produk halal itu, terutama masyarakat umum. Apabila masyarakat umum lebih mempertimbangkan kehalalan suatu produk ketika membeli barang ketimbang harga, maka secara otomatis para pelaku usaha juga akan dituntut untuk mensertifikasikan halal produknya jika produknya ingin dipilih, dan itu dapat meningkatkan daya saing. Selain itu perlu adanya ada sangsi tegas bagi pelaku usaha yang melakukan pembohongan seperti klaim Halal produknya tanpa melalui prosedur yang benar dan segera mengimplementasikan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH).

Dalam hal ini, LPPOM MUI harus lebih aktif dalam sosialisasi dan memberi pembinaan dan pendampingan ke IKM. LPPOM MUI juga perlu memberi panduan atau buku tentang bahan-bahan halal meskipun LPPOM MUI juga mempunyai layanan web yang dapat mengakses daftar produk halal, namun masalahnya karena tidak semua IKM dapat menggunakan fasilitas tersebut. Disamping itu, IKM juga perlu dibuatkan Template Manual Sistem Jaminan Halal, dengan format yang disetujui oleh LPPOM MUI. Sedangkan untuk pengawasan, pendampingan dan pembinaan ke IKM, LPPOM MUI dapat bekerjasama dengan Dinas terkait misalnya Disperindag setempat, Dinas Kesehatan setempat, Dinas Koperasi setempat, Perguruan Tinggi, dll.

Untuk lebih jelasnya, proses pendampingan IKM produk pangan dalam upaya pemberdayaan mereka melalui sertifikasi halal dapat digambarkan dengan bagan sebagai berikut :



2. Penerapan Model Pemberdayaan Industri Kecil Produk Pangan Bersertifikasi Halal Di Jawa Timur Melalui Pembinaan dan Pendampingan.

1. Pembinaan Sertifikasi Halal

Pembinaan ini dilakukan dengan cara mengumpulkan pelaku usaha IKM dalam beberapa kali pertemuan. Materi yang disampaikan pada pertemuan ini terdiri dari dua materi utama, yaitu materi tentang aturan dan kewajiban produksi halal menurut ajaran Islam, dan materi tentang urgensi produksi halal dalam perspektif ekonomi.

Dalam ayat Al-Qur'an maupun Hadits Nabi Muhammad SAW. yang keduanya merupakan sumber rujukan utama ajaran Islam, dijelaskan bahwa seorang muslim diharuskan untuk mengkonsumsi yang halal. Diantara ayat al-Quran adalah firman Allah : “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (QS. al-Baqarah [2]: 168). Begitu juga firman Allah : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah yang baik dari yang telah Kami rizkikan kepadamu” (QS. Al-Baqarah [2]: 172). Disamping itu, ada juga firman Allah : “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezkikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya” (QS. al-Ma'idah [5]: 88).

Disamping ayat yang memerintahkan mengkonsumsi produk halal, banyak juga ayat yang melarang konsumsi produk haram. Di antaranya firman Allah : “Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan” (QS. Al-Ma'idah [5]: 90). Ada juga firman Allah : “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang

ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembeliknya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu ni`mat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barangsiapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang” (QS. al-Ma’idah [5]: 3).

Sedangkan dalam hadits juga banyak sekali yang memerintahkan umat Islam untuk mengkonsumsi produk yang halal. Di antaranya sabda Rasulullah SAW : “Mencari yang halal adalah wajib bagi setiap orang Islam” (HR al-Thabarani). Sabda Rasulullah dari An Nu'man bin Basyir bahwa Rasulullah Saw bersabda: "Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas diantara keduanya terdapat perkara yang syubhat. Kebanyakan orang tidak mengetahui perkara syubhat ini. Barangsiapa menjaga dirinya dari perkara syubhat, maka selamatlah agama dan harga dirinya, barang siapa terjerumus kepada perkara syubhat, ia terjerumus kepada yang haram..." (HR Muslim). Begitu juga sabda Rasul : “Semua binatang buas yang bertaring, maka mengkonsumsinya adalah haram.” (HR. Muslim).

Dalam perspektif sejarah, persoalan halal haram juga pernah menjadi masalah pada masa-masa dahulu, yakni ketika orang-orang jahiliyah pernah tersesat dan mengalami kekacauan yang luar biasa, sehingga mereka berani menghalalkan yang haram dan mengharamkan yang halal. Kejadian itu akhirnya dapat menimbulkan penyimpangan yang ekstrim ke kanan dan ke kiri. Di pihak kanan, misalnya, kaum Brahmana Hindu, para Rahib Kristen dan beberapa golongan lain yang berprinsip menyiksa diri dengan terlalu menjauhi hal-hal yang baik

dalam masalah makanan ataupun pakaian. Sementara dari golongan ekstrim kiri, misalnya aliran Masdak di Parsi, golongan ini menyatakan kebolehan yang sangat luas, kendali manusia dilepaskan supaya dapat mencapai apa saja yang dikehendaki, segala-segalanya bagi mereka adalah halal (Qardhawi, 1985 : 18-19).

Dalam mengkonsumsi produk, seorang muslim harus mematuhi aturan halal haram dalam ajaran Islam. Akan tetapi, seorang konsumen muslim tidak dimungkinkan untuk memeriksa satu persatu produk yang akan dikonsumsi, sehingga dibutuhkan adanya pihak lain yang bisa menjamin kehalalan suatu produk. Jaminan tersebut diwujudkan dalam sebuah sertifikat halal. Sertifikat Halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.

Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI jelas merupakan upaya perlindungan konsumen muslim dari produk-produk yang diharamkan dalam ajaran Islam. Konsumen muslim juga perlu dilindungi dari produk-produk haram, karena salah satu tujuan perlindungan konsumen adalah menjadikan manusia yang sehat jasmani dan rohani (Anwar, dkk, 2017).

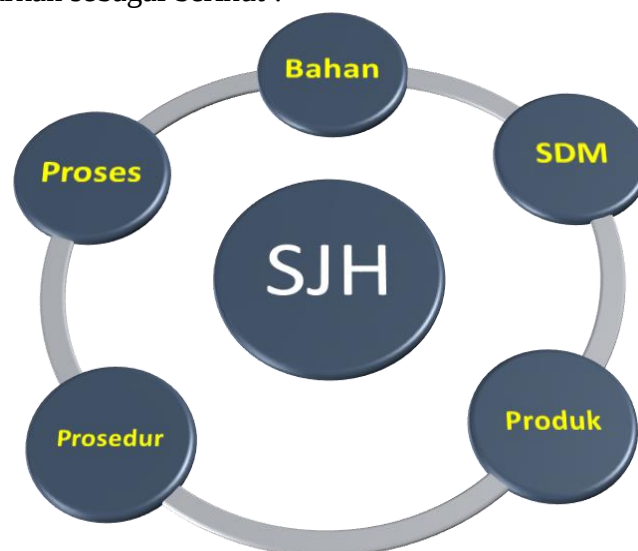
Disamping itu, perusahaan yang memproduksi produk halal berarti pula sudah memberikan kepuasan pada konsumen. Sehingga diharapkan konsumen tersebut tidak beralih ke produk lain. Dalam perspektif manajemen modern, salah satu tujuan dari bisnis adalah menciptakan dan mempertahankan konsumen. Oleh karena itu, tentunya perusahaan harus memberikan pelayanan yang sebaik-baiknya kepada konsumen agar mereka puas dan mau mengkonsumsi kembali produk

dari perusahaan tersebut. Sehingga inti dari pemasaran adalah bagaimana memberikan kepuasan kepada konsumen (Anwar, 2014).

3. Pembinaan dan pendampingan pembuatan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) dan implementasinya.

Dalam rangka menjaga konsistensi produksi halal, maka perusahaan yang bersertifikat halal diwajibkan mempunyai sistem perusahaan yang menjamin produksi halalnya. Sehingga, secara sederhana Sistem Jaminan Halal (SJH) bisa didefinisikan sebagai sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.

Dalam sistem jaminan halal, minimal harus berisi tentang bahan produksi, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur perusahaan dalam menjamin kehalalan produknya. Kelima hal tersebut merupakan satu kesatuan yang tidak dipisahkan. Secara sederhana dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 5.2 Sistem Jaminan Halal

Ketika mengajukan sertifikasi halal, perusahaan harus mempunyai manual sistem jaminan halal yang sudah disahkan oleh manajemen perusahaan. Kelengkapan dan kelayakan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) ini akan diperiksa oleh pihak LPPOM MUI. Bahkan pemeriksaan manual SJH ini dilakukan terlebih dahulu sebelum pemeriksaan (audit) proses produksi di perusahaan. Apabila manual SJH dinilai belum lengkap atau belum layak, maka akan dikembalikan ke perusahaan untuk dilengkapi atau direvisi. Akan tetapi apabila manual SJH sudah lengkap dan layak, maka dilanjutkan ke audit produk.

Secara lengkap, manual sistem jaminan halal harus terdiri dari 11 kriteria yang dijabarkan secara jelas dan lugas oleh perusahaan. 11 kriteria tersebut adalah :

a. Kebijakan Halal

Kebijakan halal ini berisi tentang kebijakan atau komitmen perusahaan dalam menjamin kehalalan produknya. Di antara contoh isinya adalah bagaimana upaya perusahaan atau langkah-langkah perusahaan dalam menjamin hal-hal berikut :

- 1) Seluruh produk yang dibuat disertifikasi oleh LPPOM MUI.
- 2) Seluruh bahan yang digunakan telah disetujui oleh LPPOM MUI.
- 3) Fasilitas produksi yang digunakan bebas dari bahan babi dan turunannya serta bahan najis lainnya.
- 4) Melatih, mengembangkan dan melibatkan seluruh *stakeholder* perusahaan guna memahami Sistem Jaminan Halal.
- 5) Menyediakan sumberdaya yang diperlukan untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal.

b. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang bertanggungjawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan SJH di perusahaan. Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal ini dengan disertai bukti tertulis. Bukti tersebut

dapat berupa surat keputusan, surat pengangkatan atau bentuk penetapan lain yang berlaku di perusahaan. Tim manajemen halal bisa berasal dari level kantor pusat dan/atau di level pabrik, outlet, dapur, tergantung proses bisnisnya. Selain itu, tim manajemen halal tersebut dapat digabungkan pula dengan tim implementasi sistem lain, seperti Tim penjaminan mutu, ISO, dan lainnya, serta mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis.

Dalam rangka memperkuat jaminan halal yang ada di perusahaan, maka tim manajemen halal harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Pegawai tetap perusahaan.
- 2) Ketua Tim Manajemen Halal sekurang-kurangnya adalah seorang Manajer Teknis, dan diutamakan seorang muslim.
- 3) Tim Manajemen Halal mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis.
- 4) Tim Manajemen Halal harus memahami persyaratan sertifikasi halal (Kriteria, Kebijakan dan Prosedur pada HAS 23000) sesuai dengan tugas, tanggungjawab dan wewenangnya masing-masing.
- 5) Diangkat melalui surat penunjukan dari manajemen puncak dan diberi kewenangan untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan produksi halal.

Dalam menjalankan perannya, masing-masing anggota tim manajemen halal mempunyai tugas dan wewenang yang berbeda-beda. Di antaranya adalah :

- 1) Tugas, tanggungjawab dan wewenang Manajemen Puncak dalam tim manajemen halal adalah sebagai berikut :
 - a) Merumuskan kebijakan halal dan mendiseminasikan kebijakan halal kepada semua *stake holder*.
 - b) Menunjuk Tim Manajemen Halal.

- c) Menyediakan sumberdaya (termasuk fasilitas dan sarana) yang diperlukan untuk perencanaan, penerapan, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan SJH.
- 2) Tugas, tanggungjawab dan wewenang Ketua Tim Manajemen Halal sebagai berikut :
- a) Menyusun, mengelola, dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal.
 - b) Melakukan koordinasi pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.
 - c) Membuat Daftar Bahan.
 - d) Merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pelatihan internal halal.
 - e) Merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi audit internal halal.
 - f) Melakukan tindakan perbaikan terhadap hasil audit internal.
 - g) Melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada).
 - h) Menyusun dan mengirimkan laporan berkala pelaksanaan SJH ke LPPOM MUI.
 - i) Melakukan komunikasi kepada LPPOM MUI.
- 3) Tugas, tanggungjawab dan wewenang anggota tim manajemen halal dari bagian pengembangan produk baru di antaranya adalah sebagai berikut :
- a) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur seleksi bahan baru.
 - b) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur formulasi produk dan pengembangan produk baru.
 - c) Melakukan komunikasi dengan Ketua Tim Manajemen Halal dalam formulasi dan pembuatan produk baru.
- 4) Tugas, tanggungjawab dan wewenang anggota tim manajemen halal dari bagian Purchasing (pembelian) sebagai berikut :

- a) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur pembelian sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI.
 - b) Melakukan komunikasi dengan Ketua Tim Manajemen Halal dalam pembelian bahan baru dan atau pemilihan pemasok baru.
- 5) Tugas, tanggungjawab dan wewenang anggota tim manajemen halal dari bagian QA/QC sebagai berikut:
- a) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur pemeriksaan bahan datang yang dapat menjamin konsistensi bahan sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
 - b) Melakukan komunikasi dengan Ketua Tim Manajemen Halal terhadap setiap penyimpangan dan ketidakcocokan bahan dengan dokumen pendukung bahan.
 - c) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur kemampuan telusur.
 - d) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu.
- 6) Tugas, tanggungjawab dan wewenang anggota tim manajemen halal dari bagian Produksi sebagai berikut:
- a) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur perencanaan produksi dan produksi yang dapat menjamin kehalalan produk.
 - b) Memastikan fasilitas produksi bebas dari bahan dari babi atau turunannya.
 - c) Melakukan pemantauan produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram dan najis.
 - d) Menjalankan produksi sesuai dengan formula produk standar.
 - e) Melakukan komunikasi dengan Ketua Tim Manajemen Halal dalam hal proses produksi halal.

- 7) Tugas, tanggungjawab dan wewenang anggota tim manajemen halal dari bagian Warehouse (pergudangan) sebagai berikut:
- a) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur penyimpanan dan penanganan bahan/produk yang dapat menjamin kehalalan bahan dan produk yang disimpan serta menghindari terjadinya kontaminasi dari segala sesuatu yang haram dan najis.
 - b) Melaksanakan penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan daftar bahan dan produk yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
 - c) Melakukan komunikasi dengan Ketua Tim Manajemen Halal dalam sistem keluar masuknya bahan dari dan ke dalam gudang.

c. Pelatihan dan Edukasi

Kriteria ketiga yang ada dalam manual sistem jaminan halal adalah pelatihan dan edukasi. Definisi pelatihan dan edukasi di sini adalah Kegiatan peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Secara umum tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman tentang persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI dan Halal Assurance System (HAS 23000).

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktifitas kritis, termasuk karyawan baru. Prosedur dapat berisi tujuan/target, jadwal, peserta, metode, pemberi materi, materi, dokumentasi, dan evaluasi kelulusan. Sedangkan materi pelatihan meliputi HAS 23000(Kriteria, Kebijakan dan Prosedur) atau teknis penerapan prosedur aktivitas kritis atau materi lainnya disesuaikan dengan sasaran pelatihan. Pelatihan ini juga dapat digabungkan dengan prosedur pelatihan sistem lain.

Kategori pelatihan ada yang berupa pelatihan eksternal, yakni pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh atau atas nama LPPOM MUI, Pelatihan eksternal bisa dilaksanakan secara terjadwal oleh perusahaan, seperti dua tahun sekali atau jika terdapat penggantian Tim Manajemen Halal. Pelatihan eksternal diselenggarakan oleh LPPOM MUI baik dalam bentuk pelatihan regular atau *in house training*.

Sedangkan pelatihan internal adalah pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh internal perusahaan. Pelatihan internal ini bisa dilaksanakan secara terjadwal seperti setahun dua kali. Pelatihan internal dilakukan oleh perusahaan dengan trainer dari perusahaan sendiri yang sudah pernah mengikuti pelatihan eksternal. Pada semester pertama akan diadakan pelatihan mengenai HAS 23000 kepada seluruh personel yang terlibat dalam aktivitas kritis (termasuk karyawan baru). Pelaksanaan pelatihan internal ini mencakup evaluasi kelulusan untuk menjamin kompetensi personel, yang dilakukan melalui tes tertulis. Indikator kelulusan pelatihan internal adalah setiap peserta memahami tanggungjawabnya dalam implementasi dan perbaikan berkelanjutan SJH.

Selain itu, semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis akan mendapat edukasi untuk menumbuhkan kesadaran dalam menerapkan SJH. Edukasi bisa dilakukan melalui majalah dinding (mading), buletin internal, spanduk, poster, ceramah umum dan lain sebagainya.

d. Bahan

Kriteria keempat dalam manual sistem jaminan halal adalah bahan. Bahan ini mencakup bahanbaku (*raw material*), bahan tambahan (*additive*) & bahan penolong (*processing aid*). Bahan baku dan bahan tambahan adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk & menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*). Sedangkan bahanPenolong bahan yang digunakan untuk membantu

produksi tetapi tidak menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*). Contoh: pelarut, katalis, refining/bleaching agent, enzim, air untuk mencuci, kuas untuk mengoles kue.

Semua bahan yang digunakan dalam proses produksi harus memenuhi ketentuan Halal. Sehingga syarat bahan-bahan tersebut adalah:

- 1) Bahan bukan dari babi dan tidak mengandung bahan dari babi dan turunannya.
- 2) Bahan bukan khamr (minuman beralkohol) dan tidak mengandung Khamr dan turunannya yang diperoleh melalui pemisahan secara fisik.
- 3) Bahan bukan darah, bangkai, dan bagian dari tubuh manusia dan tidak mengandung darah, bangkai dan bagian dari tubuh manusia
- 4) Bahan tidak diproduksi dari fasilitas yang dipergunakan untuk produk yang menggunakan babi atau turunannya.
- 5) Bahan tidak bercampur dengan bahan haram dan najis.
- 6) Apabila bahan turunan hewani, maka harus dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam (dibuktikan dengan sertifikat halal yang valid).
- 7) Perusahaan harus menjamin semua bahan yang digunakan adalah halal dibuktikan dengan dokumen pendukung yang cukup (Sertifikat Halal, Diagram Alir Proses, COA, dll).

Bahan yang sangat kritis harus dilengkapi dengan Sertifikat halal. Daftar bahan yang sangat kritis yaitu: (a) Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, seperti produk olahan daging dan gelatin. (b) Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya atau bahan yang mengandung bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya, seperti whey dan laktosa. (c) Bahan yang mengandung bahan kompleks, seperti premiks vitamin dan coklat olahan. (d) Flavor.

Di antara hal yang harus dilakukan untuk menjamin kehalalan bahan adalah melakukan monitoring terhadap semua dokumen

pendukung bahan yang digunakan. Sehingga dipastikan dokumen tersebut selalu dalam keadaan masih berlaku). Dalam kasus masa berlaku Sertifikat halal sudah habis dan *supplier* tidak dapat memberikan Sertifikat halal terbaru, maka bahan dapat digunakan jika: (i) Bahan diproduksi pada masa berlakunya Sertifikat halal, atau (ii) Khusus bahan bersertifikat halal MUI dan diproduksi di luar masa berlakunya Sertifikat halal, bahan harus dilengkapi dengan surat keterangan dalam proses perpanjangan.

e. Produk

Kriteria kelima yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah karakteristik produk. Produk pada industri pengolahan adalah produk yang didaftarkan untuk sertifikasi halal, baik berupa produk retail, non retail, produk akhir maupun produk antara (intermediet). Sedangkan produk pada restoran/katering adalah semua menu yang disajikan, baik dibuat sendiri oleh perusahaan maupun menu yang dibeli dari pihak lain (menu titipan, rekanan), termasuk menu musiman dan menu ekstra.

Sedangkan nama produk harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- 1) Tidak menggunakan nama minuman beralkohol Contoh: rootbeer, eskrim rasa rhum raisin, bir 0% alkohol.
- 2) Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya. Contoh: babi panggang, beef bacon dan hot dog. Nama produk yang telah dikenal luas dan tidak mengandung bahan haram dapat digunakan, contoh bir pletok, bakso, bakmi, bakpia, bakpao.
- 3) Tidak menggunakan nama setan. Contoh: rawonsetan, espocong, mi ayam kuntilanak.
- 4) Tidak mengarah padahal yang menimbulkan kekufuran/kebatilan. Contoh: coklat valentine, biskuit natal, mie Gong Xi Fa Cai
- 5) Tidak menggunakan kata yang berkonotasi erotis, vulgar atau porno

Selain itu, Karakteristik / profil sensori produk harus mempunyai syarat Tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Contoh: minuman yang memiliki bau atau rasa bir tidak dapat disertifikasi meskipun dibuat dari bahan halal. Begitu juga dengan bentuk produk tidak menggunakan bentuk babi atau anjing, dan tidak menggunakan bentuk produk, bentuk kemasan atau label yang menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno

f. Fasilitas Produksi

Kriteria keenam yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah fasilitas produksi. Yang dimaksudkan fasilitas produksi adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa dari pihak lain, mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk.

Fasilitas produksi di perusahaan harus digunakan khusus untuk menghasilkan produk halal. Apabila fasilitas produksi terkena najis, maka harus ada prosedur pencucian yang sesuai dengan syariat Islam, termasuk pengkatagorian najis ringan, sedang dan berat. Oleh karena itu, Fasilitas produksi harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi dan hygiene dan tidak boleh menggunakan bahan dan alat apapun yang terbuat dari bahan haram dan najis (seperti bulu, dsb).

Selain itu, setiap ada tambahan fasilitas produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri maupun milik pihak lain maka harus didaftarkan dan menjadi ruang lingkup implementasi Sistem Jaminan Halal.

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Kriteria ketujuh yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah prosedur tertulis aktifitas kritis. Maksud dari kriteria ini adalah perusahaan harus menyusun prosedur tertulis mengenai

pelaksanaan aktivitas kritis yang mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, formulasi produk dan pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk serta transportasi.

Prosedur tertulis aktivitas kritis ini harus disosialisasikan ke tim manajemen halal dan semua karyawan yang terlibat dalam aktivitas kritis. Selanjutnya, prosedur tertulis aktivitas kritis ini akan dievaluasi efektifitasnya setidaknya setiap setahun sekali melalui audit internal. Hasil evaluasi disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap aktivitas kritis. Jika ditemukan kelemahan pada prosedur maka dilakukan tindakan koreksi. Tindakan koreksi dapat berupa perbaikan prosedur, pelatihan terhadap karyawan yang menerapkan prosedur, atau perbaikan dokumen pendukung penerapan prosedur.

Prosedur aktifitas kritis ini meliputi :

1. Prosedur Seleksi Bahan Baru

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin bahwa setiap penggunaan bahan baru harus melalui persetujuan LPPOM MUI.. Persetujuan bahan oleh LPPOM MUI dapat melalui surat persetujuan atau disetujui langsung. Prosedur beserta formnya dapat diintegrasikan dengan sistem persetujuan bahan baru yang sudah berlaku di perusahaan.

Oleh karena itu, setiap bahan baru (kecuali bahan tidak kritis) yang akan digunakan untuk menghasilkan produk yang sudah disertifikasi akan dimintakan persetujuan penggunaannya ke LPPOM MUI melalui Tim Manajemen Halal. Permintaan persetujuan penggunaan bahan baru ditujukan ke Bidang Penelitian dan Pengkajian Ilmiah LPPOM MUI melalui email atau surat/tatap muka ke Kantor LPPOM MUI. Sebelum mengajukan persetujuan penggunaan ke LPPOM MUI, Tim Manajemen Halal harus

memastikan tersedianya dokumen pendukung kehalalan bahan sesuai dengan HAS 23201 Persyaratan Bahan Pangan Halal.

2. Prosedur Pembelian Bahan

Maksud dari prosedur ini adalah Perusahaan harus mempunyai prosedur pembelian atau pengadaan bahan yang tertulis. Prosedur tersebut harus menjamin bahwa semua bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi telah disetujui LPPOM MUI dan pembelian bahan mengacu pada daftar bahan halal.

3. Prosedur Formulasi Produk dan Pengembangan Produk Baru

Prosedur formulasi produk dan pengembangan produk baru di antaranya adalah Semua bahan yang digunakan pada tahap formulasi produk harus telah disetujui oleh LPPOM MUI. Selain itu, semua bahan yang digunakan pada tahap pengembangan produk baru harus telah disetujui oleh LPPOM MUI dan untuk bahan baru harus melalui prosedur seleksi bahan baru, dan formula baku tersebut harus didokumentasikan dengan baik dan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk.

4. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang

Pada setiap kedatangan bahan (kecuali bahan tidak kritis), harus dilakukan pemeriksaan label kemasan bahan oleh Bagian QC untuk memastikan kesesuaian informasi yang tercantum dalam label dengan yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan. Informasi yang diperiksa mencakup nama bahan, nama produsen, negara asal produsen dan logo halal (bila dokumen pendukung bahan mempersyaratkannya). Untuk bahan tertentu dengan sertifikat halal per pengapalan, maka pemeriksaan mencakup kesesuaian nomor lot dan tanggal produksi. Untuk bahan yang mempersyaratkan logo halal, maka Bagian QC mengacu pada form Daftar bahan logo khusus yang ditempel di gudang bahan baku. Daftar bahan logo khusus berisi daftar bahan yang memerlukan logo halal khusus beserta foto logo

halal khusus di kemasan bahan, dan selalu diperbaharui secara berkala.

5. Prosedur Produksi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk semua tahapan produksi yang menjamin produksi halal dan hanya menggunakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (Daftar Bahan Halal) dan dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas. Jika produk mempunyai formula, maka formula/resep baku (formula yang menjadi rujukan dalam proses produksi) harus tersedia. Begitu pula, jika terdapat penggunaan fasilitas bersama (*sharing facility*), prosedur harus menjamin bahan yang digunakan dalam proses produksi produk yang tidak disertifikasi tidak berasal dari babi/turunannya.

6. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin pencucian fasilitas produksi yang kontak langsung dengan bahan atau produk dapat menghilangkan najis. Najis yang dimaksudkan adalah najis *mutawassithah* (najis sedang), yaitu najis yang ditimbulkan karena bersentuhan dengan barang najis selain najis *mukhaffafah* (najis ringan, yaitu air seni bayi laki-laki sebelum usia dua tahun yang hanya mengonsumsi ASI) dan najis *mughallazhah* (najis berat, yaitu babi, anjing atau turunan keduanya). Contoh najis sedang yaitu daging hewan halal yang penyembelihannya tidak sesuai syariat Islam, khamr dan kotoran hewan.

Fasilitas produksi dan peralatan pembantu yang terkena najis harus dicuci/dibersihkan sebelum digunakan untuk proses produksi. Proses pencucian harus dapat menghilangkan berbagai kotoran dan najis. Bahan pembersih yang digunakan untuk proses pencucian juga bukan merupakan bahan haram/najis. Proses pencucian dengan menggunakan air, atau bahan non air untuk produk tertentu jika pencucian dengan air tidak dimungkinkan (tepung,

dekstrin, disikat saja, atau dihembuskan udara). Persyaratan pencucian alat produksi yang terkena najis sedang dengan selain air mengacu pada dokumen HAS 23101.

7. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan dan Produk

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis penyimpanan dan penanganan bahan/produk yang menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi oleh bahan haram/najis selama disimpan dan ditangani. Penyimpanan bahan dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan di gudang antara, harus dilaksanakan dengan menjaga agar tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis.. Bahan yang disimpan di gudang pabrik sendiri adalah bahan yang sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.

Selain itu, setiap mutasi (pemasukan dan pengeluaran) bahan dari gudang dicatat serta dilengkapi dengan kartu stok, nota permintaan barang dan bukti penerimaan barang. Setiap mutasi itu juga harus dilakukan pencatatan proses penyimpanan dan penanganan bahan dan produk dan didokumentasikan dengan baik dan lengkap.

8. Prosedur Transportasi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis transportasi bahan dan produk yang menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi najis selama dalam transportasi. Lingkup transportasi meliputi dari supplier ke gudang, antar fasilitas produksi dalam perusahaan, serta produk dari perusahaan ke distributor. Sedangkan alat transportasi yang digunakan dapat bersifat *sharing facility* sepanjang bahan/produk halal tidak terkontaminasi najis selama transportasi, misalnya dengan mengemas bahan/produk, memberikan penandaan yang jelas serta dilakukan kontrak dengan jasa transporter.

h. Kemampuan Telusur

Kriteria kedelapan yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah kemampuan telusur. Maksudnya adalah Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin

ketertelusuran produk yang disertifikasi. Arti ketertelusuran di sini maksudnya adalah selalu dapat dibuktikan bahwa produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang disetujui (termasuk jika ada pengkodean bahan/produk) dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteriaa. Bukti ketertelusuran produk ini harus dibuat dan dipelihara.

i. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria

Kriteria kesembilan yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Dalam hal ini, Perusahaan harus mempunyai prosedur untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria. Prosedur harus memuat definisi yang tepat tentang produk ini dan cara menanganinya. Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk yang sudah disertifikasi tetapi terlanjur diproduksi dari bahan yang tidak disetujui dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria. Produk yang tidak memenuhi kriteria dapat diidentifikasi dari audit internal, audit pemasok, pemeriksaan mutu produk rutin atau analisis laboratorium. Prosedur ini bersifat antisipatif, karena kemungkinan kesalahan selalu ada.

Cara menangani produk yang tidak memenuhi kriteria bisa dilakukan dengan cara *pemusnahan produk*, tidak dijual ke konsumen yang membutuhkan produk halal, atau dengan cara *dijual untuk tujuan non pangan, atau dijual ke negara non muslim, dan lainnya*. Sedangkan khusus *restoran/katering harus dimusnahkan*. Jika terlanjur dijual, maka produk harus ditarik dan tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade* atau direformulasi.

j. Audit Internal

Kriteria kesepuluh yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah Audit internal. Dalam hal ini, perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis tentang audit internal. Pelaksanaan audit internal harus dilakukan setidaknya dua kali dalam setahun dan

dilakukan oleh pihak kompeten dan independen terhadap area yang diaudit.

Sedangkan ruang lingkup audit internal adalah penerapan seluruh aspek SJH (11 kriteria) dan bukti pelaksanaannya. Secara umum aktivitas yang diaudit adalah penetapan kebijakan halal dan sosialisasinya, penunjukkan tim manajemen halal dan pelaksanaan tanggung jawabnya, pelaksanaan pelatihan dan edukasi, pemenuhan kriteria bahan, fasilitas produksi, produk, penerapan prosedur tertulis aktivitas kritis, ketertelusuran produk yang disertifikasi, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, pengiriman laporan berkala setelah audit internal dan kegiatan kaji ulang manajemen.

Apabila ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, maka perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebabnya dan melakukan perbaikan. Perbaikan harus dilakukan dengan target waktu yang jelas serta harus mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya di masa yang akan datang. Hasil audit internal ini harus disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala melalui menu *regular report* di sistem *on line* CEROL.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kriteria kesebelas yang harus ada dalam manual sistem jaminan halal adalah kaji ulang manajemen. Dalam hal ini, perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis terkait kaji ulang manajemen yang dilakukan setidaknya sekali dalam setahun. Kaji ulang manajemen ini adalah evaluasi efektifitas pelaksanaan sistem jaminan halal yang dilakukan oleh pihak manajemen. Bahan kaji ulang manajemen ini meliputi hasil audit internal, audit eksternal, hasil kaji ulang sebelumnya, dan adanya perubahan dalam perusahaan yang mempengaruhi efektifitas pelaksanaan SJH.

Hasil kaji ulang harus disampaikan kepada pihak yang bertanggungjawab terhadap implementasi SJH. Jika hasil evaluasi kaji

ulang manajemen memerlukan tindak lanjut, maka harus dilakukan verifikasi untuk memastikan tindak lanjut sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan. Jika tindak lanjut melewati batas waktu atau bahkan tidak bisa dilaksanakan, maka akan dilakukan identifikasi penyebab kelemahan tersebut dan kemudian ditindaklanjuti kembali.

3. Problematika pembuatan dan implementasi manual Sistem Jaminan Halal (SJH)

Dalam pembuatan dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) ada beberapa kendala atau hambatan yang dihadapi, di antaranya adalah :

- a. Beberapa kalangan IKM produk pangan bersertifikasi halal masih memandang bahwa ketika perusahaan sudah mendapatkan sertifikat halal, maka proses sertifikasi halal sudah selesai dan produknya pasti halal. Kondisi seperti ini menyebabkan mereka cenderung meremehkan substansi dari sertifikasi halal yaitu melakukan penjaminan halal terhadap produknya. Jaminan halal tersebut dituangkan dalam manual sistem jaminan halal yang tertulis secara tegas dan jelas.
- b. Beberapa pelaku usaha IKM bersertifikasi halal masih enggan membuat manual sistem jaminan halal karena menganggap sifat manual sistem jaminan halal adalah tidak wajib. Padahal sistem jaminan halal adalah satu kesatuan dengan sertifikat halal. Artinya perusahaan yang bersertifikat halal wajib mempunyai manual sistem jaminan halal dan mengimplementasikannya dalam berproduksi. Anggapan pelaku usaha IKM tersebut disebabkan karena ada perlakuan khusus dari kebijakan LPPOM MUI bagi IKM ketika disertifikasi halal produknya. Perlakuan khusus tersebut adalah belum diwajibkannya IKM untuk membuat sistem jaminan halal sebelum disertifikasi halal produknya. Kebijakan tersebut muncul karena

keterbatasan SDM IKM produk pangan dalam pembuatan manual sistem jaminan halal.

- c. Adanya anggapan dari pelaku usaha IKM produk pangan bersertifikasi halal bahwa pembuatan manual sistem jaminan halal itu ribet dan menghabiskan waktu dan tenaga. Sebagian dari mereka menganggap bahwa jaminan halal tidak harus ditulis, tapi yang penting adalah dipraktekkan. Padahal dalam manajemen modern, apapun yang dilakukan perusahaan dibutuhkan bukti dokumentasi yang jelas.
- d. Beberapa pelaku usaha IKM bersertifikasi halal yang sudah dibuatkan template manual sistem jaminan halal menganggap bahwa manual sistem jaminan halal hanya menjadi syarat perusahaan yang sudah bersertifikat halal, sehingga manual sistem jaminan halal tidak diimplementasikan, atau minimal tidak menjadi rujukan dalam berproduksi. Padahal sistem jaminan halal pada suatu produk adalah bagian dari upaya produsen untuk memberikan kepuasan pada konsumen, karena salah satu tujuan dari bisnis adalah menciptakan dan mempertahankan konsumen. Oleh karena itu tentunya perusahaan harus memberikan pelayanan yang sebaik-baiknya kepada konsumen agar mereka puas dan mau mengkonsumsi kembali produk dari perusahaan tersebut.
- e. Kebanyakan sumber daya manusia dari IKM masih kurang dan semua pekerjaan dilaksanakan sendiri, sehingga seringkali keberadaan sistem jaminan halal yang merupakan syarat dari sertifikasi halal susah diterapkan secara maksimal. Sehingga di lapangan sering terkendala masalah teknis audit dan penerapan sistem jaminan halal. Contoh kendala masalah teknis yang dihadapi auditor adalah terkait penelusuran bahan-bahan yang digunakan, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong. Kebiasaan IKM dalam pembelian bahan-bahan terkadang hanya sesuai kebutuhan saja, dan pembelian dilakukan di toko-toko tanpa melalui supplier atau agen, sehingga kadang sulit mendapatkan dokumen halalnya. Ditambah lagi dengan

pembelian dalam bentuk bulk atau eceran yang akan mempersulit auditor dalam penelusuran bahan. Padahal dalam melakukan audit sertifikasi halal, memerlukan kelengkapan dokumen terkait dan kejelasan status bahan-bahan yang digunakan. Apalagi jika produknya merupakan daging olahan, maka IKM akan merasa kesulitan untuk memperoleh daging yang sudah jelas status halalnya, karena rata-rata daging dibeli dari pasar tradisional dimana status kehalalannya masih diragukan. Penerapan sistem jaminan halal di IKM produk pangan belum berjalan secara optimal karena secara administrasi antara lain dokumentasi dan pengarsipan di IKM juga belum berjalan maksimal, mengingat keterbatasan SDM yang bekerja, baik secara kualitas maupun kuantitas.

Walaupun ada kendala dan hambatan dalam pembuatan dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada industri kecil dan menengah (IKM) bersertifikasi halal, tetapi ada juga peluang yang bisa dilakukan dalam rangka pembuatan dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada industri kecil dan menengah (IKM) yang telah bersertifikasi halal, di antaranya adalah :

- a. Pembuatan template Sistem Jaminan Halal (SJH) secara ringkas. Hal ini dimaksudkan agar mempermudah pelaku IKM untuk membuat Sistem Jaminan Halal (SJH), karena template ini tinggal diisi sebagaimana mengisi formulir dengan disesuaikan kondisi masing-masing perusahaan. Akan tetapi, dengan adanya template ini, ada beberapa IKM yang tidak paham isinya, karena mereka hanya sekedar mengisi formulir, tanpa dipahami isinya.
- b. Dalam rangka mempermudah pembuatan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) bagi IKM, point-point yang ada dalam sebelas kriteria yang harus ada dalam Sistem Jaminan Halal (SJH) bisa diringkas menjadi point-point yang penting saja dengan tanpa mengurangi sebelas kriteria yang ada. Hal ini perlu dilakukan terutama untuk

IKM yang bahan produksi, proses produksi dan fasilitas produksi yang sangat sederhana.

- c. Pelatihan pengisian template Sistem Jaminan Halal (SJH). Pelatihan ini dilakukan dengan cara menuntun dan mengarahkan pelaku IKM dalam pengisian template SJH. Di samping itu, dalam pelatihan ini juga dilakukan proses pemahaman pada pelaku IKM terkait point-point penting yang ada dalam 11 kriteria Sistem Jaminan Halal. Sehingga manual SJH tersebut bisa diimplementasikan, tidak sekedar menjadi dokumen perusahaan saja.
- d. Pendampingan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH). Pendampingan ini dilakukan melalui proses pembimbingan melalui serangkaian aktivitas yang memungkinkan pelaku IKM memiliki kemampuan dan kepercayaan diri dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal. Pendampingan mencakup semua kriteria yang ada dalam manual sistem jaminan halal, mulai dari implementasi kebijakan halal sampai dengan implementasi kaji ulang manajemen.
- e. Monitoring dan evaluasi implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH). Monitoring ini dilakukan sebagai fungsi berkelanjutan untuk memantau sejauh mana implementasi sistem jaminan halal oleh pelaku IKM. Monitoring ini bisa dilakukan dengan melihat tingkat kemajuan atau hasil yang diraih dalam implementasi SJH. Pelaku IKM memberikan laporan secara berkala tentang implementasi SJH di perusahaannya. Setelah monitoring, maka dilakukan evaluasi dengan cara memberikan penilaian yang sistematis dan objektif tentang implementasi SJH berdasarkan perencanaan implementasi dan hasilnya. Tujuan evaluasi ini adalah untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi hasil, dampak maupun keberlanjutannya.

Pembuatan dan implementasi sistem jaminan halal pada Industri Kecil Menengah (IKM) memang menjadi masalah tersendiri, karena secara umum pelaku IKM masih belum menyadari pentingnya manajemen modern terutama terkait sistem penjaminan halal produk yang dihasilkannya. Padahal sistem jaminan halal dapat meningkatkan kualitas produk IKM pangan khususnya dari aspek kehalalan sehingga mampu bersaing dengan produk-produk dari industri besar yang secara mandiri dengan kesadarannya telah lebih dulu menerapkan sistem jaminan halal melalui manual SJH dan implementasinya. Selama ini, perusahaan-perusahaan besar yang begitu semangat membuat manual sistem jaminan halal beserta implementasinya, bahkan jauh sebelum mereka mengajukan sertifikasi halal mereka sudah menyiapkan manual sistem jaminan halal dengan baik. Hal itu dikarenakan perusahaan besar didukung oleh sumberdaya manusia yang mumpuni, baik pendidikannya maupun pengalamannya.

Sistem jaminan halal merupakan bagian dari peningkatan mutu atau kualitas produk yang pada akhirnya bisa memberikan kepuasan pada konsumen. Foster (2010:25) menjelaskan bahwa banyak cara yang digunakan produsen untuk memberikan kepuasan pada konsumen, diantaranya adalah meningkatkan kualitas produk dengan menghasilkan produk yang bermutu, selalu memberikan suatu yang lebih dari pada yang diharapkan konsumen, selalu mencari perbaikan, tidak mengesampingkan hal yang tidak mungkin menurut mereka, dan lain sebagainya.

Menurut Kotler (1996:570) menciptakan konsumen atau pelanggan bukanlah hal yang mudah, pelanggan dewasa ini menghadapi suatu rangkaian luas produk dan pilihan merk, harga dan pemasok. Perusahaan harus bisa menjawab sebuah pertanyaan pokok: Bagaimana pelanggan menentukan pilihan mereka? Jawabannya tentunya adalah bahwa pelanggan memilih tawaran pemasaran yang memberi mereka nilai terbaik. Pelanggan adalah orang yang memaksimalkan nilai, dalam keterkaitan dengan biaya pencarian serta pengetahuan, mobilitas, dan

pendapatan yang terbatas. Mereka membentuk harapan atas nilai dan bertindak berdasarkan itu. Selanjutnya mereka membandingkan nilai aktual yang mereka terima dalam mengkonsumsi produk dengan nilai yang diharapkan, dan ini mempengaruhi kepuasan dan kebiasaan mereka untuk membeli lagi.

Kepuasan pelanggan atas suatu pembelian tergantung pada kinerja produk yang berhubungan dengan harapan pembeli. Seorang pelanggan mungkin mengalami berbagai tingkat kepuasan. Jika kinerja produk tidak sesuai dengan harapan, pelanggan tidak puas. Jika kinerja sesuai dengan harapan, pelanggan puas. Jika kinerja melebihi harapan, maka pelanggan sangat puas dan sangat gembira.

Harapan-harapan tersebut didasarkan pada pengalaman pelanggan atas pembelian yang lalu, opini dari teman dan relasi, informasi dan janji dari pemasar dan pesaing. Para pemasar harus cermat menetapkan tingkat harapan yang tepat. Jika mereka menetapkan tingkat harapan yang terlalu rendah, maka mereka mungkin memuaskan pembeli tetapi tidak bisa menarik cukup banyak pembeli. Sebaliknya, jika mereka terlalu tinggi menetapkan tingkat harapan, maka bisa jadi justru mengecewakan pelanggan.

Sedangkan bagi konsumen khususnya konsumen muslim, dengan adanya sistem jaminan halal ini, akan dapat memberikan rasa kenyamanan dan ketenangan bagi konsumen untuk mengkonsumsi produk-produk dari IKM. Hal itu dikarenakan bagi konsumen muslim halal haram merupakan masalah yang prinsip dalam ajaran Islam. Seorang muslim pada dasarnya terikat dengan ketentuan halal dan haram dalam setiap aktivitasnya, termasuk dalam hal yang berhubungan dengan penggunaan bahan-bahan untuk keperluan konsumsi seperti makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika, sehingga wajib baginya mempertimbangkan aspek kehalalan ketika hendak membeli atau menggunakan barang-barang untuk keperluan konsumsi. Akan tetapi, tidak mungkin bagi seorang konsumen memeriksa secara langsung pada

produsen apakah produknya halal atau haram. Sehingga sistem jaminan halal yang merupakan syarat berlakunya sertifikat halal merupakan salah satu bentuk informasi yang valid terkait kehalalan produk.

B. LUARAN YANG DICAPAI

Sesuai dengan proposal sebelumnya, bahwa penelitian ini diharapkan bisa menemukan kontruksi ideal yang berupa model dalam pemberdayaan industri kecil produk pangan melalui sertifikasi halal sebagai bagian dari pemasaran syari'ah. Sehingga muncul peluang atau kemungkinan diterapkannya sistem pemberdayaan ekonomi masyarakat, terutama yang menjalankan industri kecil.

Luaran dari penelitian ini yang berupa artikel ilmiah adalah sebagai berikut :

1. Artikel dengan judul "Halal Certification for Indonesian Small and Medium Enterprises Opportunity and Thread" telah disampaikan dalam Seminar Internasional "*1st International Conference on Islamic Economics, Business, and Philantropi*" yang akan diselenggarakan oleh Universitas Pendidikan Indonesia pada tanggal 15 November tahun 2017 dan telah dipublish di proceeding **terindeks scopus** "Transforming Islamic conomy and Societies" printed in Portugal, ISSN 2184-2736, ISBN 978-989-758-315-5
2. Artikel dengan judul "Sertifikasi Halal sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Muslim" yang telah disampaikan pada Seminar Nasional PPM Unesa 2017 yang akan diselenggarakan oleh LPPM Unesa pada tanggal 4 November tahun 2017 dan telah dimuat dalam prosiding dengan ISBN 978-602-0951-17-1
3. Artikel yang telah diterbitkan dalam jurnal ilmiah bereputasi dan sudah dipublish di jurnal internasional **terindeks scopus** dengan judul artikel *The Problems Of Halal Certification For Food Industry In Indonesia.*, yaitu di jurnal: *International Journal of Civil Engineering & Technology (IJCET)*, Volume 9, Issue 8, August 2018, pp. 1625-1632, ISSN Print:

0976-6308 and ISSN Online: 0976-6316; *Journal Impact Factor* (2016): 9.7820 Calculated by GISI (www.jifactor.com); *InfoBase Index IBI Factor for the year 2015–16* is 4.19; *Thomson Reuters' Researcher ID*: B-7378-2016.

4. Artikel dengan judul " The Urgency of Halal Assurance System for Product Reliability" yang telah disubmit ke jurnal *International Journal of Islamic Business and Economics* (IJIBEC).

Selanjutnya, direncanakan juga artikel yang berikutnya untuk dipublish di jurnal internasional *IOSR Journal of Economics and Finance* (IOSR-JEF) e-ISSN: 2321-5933, p-ISSN: 2321-5925 dengan judul “Problematika implementasi Sistem Jaminan Halal pada UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Jawa Timur”. Selain itu, direncanakan juga artikel untuk dipaparkan dalam seminar internasional dan sebagai proceeding dengan judul “Urgensi Pendampingan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Produk Pangan Setelah Bersertifikat Halal di Jawa Timur”.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sebagaimana diketahui bahwa adanya kegiatan Fasilitasi Sertifikat Halal bagi IKM di Provinsi Jawa Timur jelas mempunyai manfaat yang besar, baik bagi IKM sendiri maupun bagi konsumen. Bagi IKM pangan, kegiatan ini dapat meningkatkan kualitas produk IKM pangan khususnya dari aspek kehalalan sehingga mampu bersaing dengan produk-produk dari industri besar yang secara mandiri dengan kesadarannya telah lebih dulu menerapkan jaminan halal melalui sertifikasi halal. Sedangkan bagi konsumen khususnya konsumen muslim, dengan adanya kegiatan sertifikasi halal, akan dapat memberikan rasa kenyamanan dan ketenangan bagi konsumen untuk mengkonsumsi produk-produk dari IKM.

Akan tetapi, dalam perjalanannya, IKM tidak mudah dalam menerapkan produksi halalnya, karena perusahaan yang bersertifikat halal wajib mempunyai Sistem Jaminan Halal (SJH) dan diimplementasikan dalam proses produksinya. Oleh karena itu, model yang paling tepat mengatasi masalah ini adalah pemberian pembinaan dan pendampingan terhadap IKM bersertifikat halal, mulai dari pembinaan tentang kehalalan produk sampai pembuatan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) dan implementasinya dalam keseluruhan proses produksi yang memenuhi sebelas kriteria yang telah ditentukan oleh LPPOM MUI.

Ketika melakukan proses pembinaan dan pendampingan sistem jaminan halal terhadap IKM, ada beberapa hambatan yang muncul, di antaranya adalah beberapa kalangan IKM produk pangan bersertifikasi halal masih memandang bahwa ketika perusahaan sudah mendapatkan sertifikat halal, maka proses sertifikasi halal sudah selesai dan produknya pasti halal seterusnya, tanpa harus membuat manual SJH. Apalagi mereka menganggap pembuatan manual SJH itu ribet, menyita banyak waktu dan tenaga. Selain itu, mereka juga menganggap bahwa manual SJH hanya dokumen yang wajib

dimiliki perusahaan bersertifikat halal, sehingga tidak diimplementasikan dalam proses produksinya. Hal terpenting yang menjadi hambatan adalah kebanyakan sumber daya manusia dari IKM masih kurang dan semua pekerjaan dilaksanakan sendiri, sehingga seringkali keberadaan sistem jaminan halal yang merupakan syarat dari sertifikasi halal susah diterapkan secara maksimal.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari pembahasan dan analisis dari peneliti, maka bisa disarankan sebagai berikut :

1. Bagi pelaku IKM harus menyadari bahwa sistem jaminan halal dapat meningkatkan kualitas produk IKM pangan khususnya dari aspek kehalalan sehingga mampu bersaing dengan produk-produk dari industri besar yang secara mandiri dengan kesadarannya telah lebih dulu menerapkan sistem jaminan halal melalui manual SJH dan implementasinya.
2. Bagi institusi sertifikasi halal yang selama ini menjadi tugas LPPOM MUI seharusnya membuat standar sistem jaminan halal khusus bagi IKM yang memenuhi sebelas kriteria tetapi dengan menggunakan bahasa yang sederhana dan ringkas. Selanjutnya dilakukan pelatihan pengisian template SJH tersebut secara masiv dan sistematis, tidak hanya terhadap IKM yang difasilitasi sertifikasi halal, tetapi juga perusahaan reguler yang masuk katagori IKM.
3. Bagi instansi pemerintah seharusnya tidak hanya melakukan fasilitasi sertifikasi halal saja, tetapi juga harus memperhatikan *sustainable* halal dari IKM yang difasilitasi halalnya, diantaranya dengan melakukan pembinaan dan pendampingan pembuatan sistem jaminan halal dan implementasinya dalam proses produksi, mulai dari awal sampai akhir sesuai dengan sebelas kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an al-Karim

Ahmad, Mustaq, 1999, *Business Ethics in Islam*, Pakistan : The International Institute of Islamic Thought.

al Zuhaili, Wahbah, 1986, *Usul al-Fiqh al-Islami* , Damaskus : Dar al Fikr.

al-Jawziyah, Ibn al-Qayyim, 1993, *A'lam al Muwaqi'in*, Juz III, Beirut : Dar al-Kutub al-Ilmiyah.

Antonio, Muhammad Syafi'I, 2001, *Bank Syari'ah; Dari Teori ke Praktek*, Jakarta : Gema Insani.

Anwar, Moch. Khoirul, 2008, "Ekonomi dalam Perspektif Islam", *Islamica; Jurnal Studi Keislaman*, Volume 3 Nomor 1, Surabaya : Pascasarjana IAIN Sunan Ampel.

Anwar, Moch. Khoirul, 2014, "Pemasaran Syari'ah; Strategi Alternatif Menghadapi ASEAN Economic Community 2015", dalam *Jurnal al-Anwar Vol. 2 No. 1 Maret 2014*, Mojokerto : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi al-Anwar.

Anwar, Moch. Khoirul, dkk, 2017, "Sertifikasi Halal Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Muslim (Studi pada Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur)", dalam *Proceeding Seminar Nasional PPM Unesa*, Surabaya : LPPM Universitas Negeri Surabaya.

Azizy, A. Qodri, 2004, *Membangun Fondasi Ekonomi Umat; Meneropong Prospek Berkembangnya Ekonomi Islam*, Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

Friedman, John, 1992, *Empowerment : The Politics of Alternative Development*, Massachusetts : MIT Press.

Hadi, Sutrisno, 1993, *Metodologi Riset*, Yogyakarta ; FE UI.

Holsti, Cole R. 1969, *Content Anal*

- ysis for *The Social Science and Humanities*, Canada : Departement of Political Science University of British Colombia.
- Husain, Abdullah Abdul, 2004, *Ekonomi Islam; Prinsip, Dasar dan Tujuan*, Yogyakarta : Magistra Insania Press.
- Kotler, Philip, 2006, *Marketing Esentials*. Terj.Herujati Purwoto, Jakarta: Erlangga.
- Manan, Abdul, 1997, *Teori Dan Praktek Ekonomi Islam*, terj. M. Nastangin, Yogyakarta : Dana Bhakti Prima Yasa.
- Maryam Sangadji, dkk, 2006, “Evaluasi Program Kredit Mikro Lembaga Swadaya Masyarakat Terhadap Pengentasan Kemiskinan (Studi Kasus di Kota Ambon)” dalam Jurnal FE Unair *Majalah Ekonomi*, Tahun XVI, No. 3, Surabaya : Fakultas Ekonomi Universitas Airlangga.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung : Remaja Rosdakarya, 2006.
- Muhajir, Noeng, 1990, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta : Rakesaraseh.
- Muhammad, Nik Bin Nik Yusuf Affandi, 2002, *Islam And Business*: Selangor : Pelanduk Publications.
- Nasution,S. 1996, *Metode Penelitian Naturalistik – Kualitatif*, Bandung : Tarsito.
- Nawawi, Ismail, 2006, *Pembangunan dan Problema Masyarakat ; Kajian Konsep, Model, Teori Dari Aspek Ekonomi dan Sosiologi*, Surabaya : Pustaka VIV Grafika.
- Qardlawi, Yusuf, 1985, *al Halal wa al Haram fi al Islam*, Beirut : Dar al Ma’rifah.
- Sudiran, Florentus, 2006, ”Pembangunan Perkotaan ; Kajian Implementasi Kebijakan Pembangunan Kota Samarinda Menuju Kota yang Bersih dan Rapi”, Disertasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Sumodiningrat, Gunawan, 2007, *Pemberdayaan Sosial; Kajian Ringkas tentang Pembangunan Manusia Indonesia*, Jakarta : Kompas.
- _____,1998, *Membangun Perekonomian Rakyat*, Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

- Suparno, dkk, 2013, “Model Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Melalui Program *Corporate Social Responsibility (CSR)* Pada Industri Rokok Di Kudus”, dalam *Jurnal Sosial dan Budaya*, Volume 6 Nomor 2 Desember 2013, Kudus: Universitas Muria Kudus.
- Suprayogo, Imam dan Tobroni, 2001, *Metodologi Penelitian Sosial – Agama*, Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Surahmad, Winarno, 2000, *Metodologi Penelitian*, Jakarta : Balai Pustaka.
- Umer, Chapra, M., 2000, *The Future of Economics An Islamic Perspective* (United Kingdom : The Islamic Foundation.
- Van Laer, P. Henry, 1956, *Philosophy of Science*, Pittsburgh : Duguesne University.



UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA

KEPUTUSAN
REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA
Nomor 252/UN38/HK/LT/2018

tentang

PENETAPAN PENERIMA PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET PENGABDIAN MASYARAKAT
DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN KEMENTERIAN
RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI TAHUN ANGGARAN 2018

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA,

Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Penetapan Penerima Penelitian dana Direktorat Riset, Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun Anggaran 2018, maka perlu menetapkan penerima program tersebut;

b. bahwa berdasarkan pertimbangan pada butir a di atas, dipandang perlu menerbitkan Keputusan ini.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;

2. Undang-Undang RI Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;

3. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan;

4. Undang-Undang RI Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;

5. Peraturan Pemerintah RI Nomor 37 Tahun 2009 tentang Dosen;

6. Peraturan Pemerintah RI Nomor 66 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;

7. Peraturan Pemerintah RI Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;

8. Peraturan Presiden RI Nomor 87 Tahun 2014 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan;

9. Peraturan Presiden RI Nomor 13 Tahun 2015 tentang Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi;

10. Keputusan Presiden RI Nomor 93 tahun 1999 tentang Perubahan IKIP menjadi Universitas;

11. Peraturan Menteri Keuangan RI Nomor 92/PMK.05/2011 tentang Rencana Bisnis dan Anggaran Serta Pelaksanaan Anggaran Badan Layanan Umum;

12. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan RI Tinggi Nomor 15 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Uniuversitas Negeri Surabaya;

13. Peraturan Menristekdikti RI Nomor 98 Tahun 2016, tentang Pemberian Kuasa dan Delegasi Wewenang Pelaksanaan Kegiatan Administrasi Kepegawaian Kepada Pejabat tertentu dilingkungan Kemristekdikti;
14. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 79 Tahun 2017 tentang Statuta Universitas Negeri Surabaya;
15. Keputusan Menkeu RI Nomor 50/KMK.05/2009 tentang Penetapan Universitas Negeri Surabaya Pada Departemen Pendidikan Nasional sebagai Instansi Pemerintah yang menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
16. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 164/MPK.A4/KP/2014 tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Surabaya.

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA TENTANG PENETAPAN PENERIMA PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET PENGABDIAN MASYARAKAT DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI TAHUN ANGGARAN 2018;
- KESATU : Dalam melaksanakan tugasnya sebagai penerima penelitian dana Direktorat Riset Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun Anggaran 2018, dan secara tertulis memberikan laporan kepada Rektor Universitas Negeri Surabaya;
- KEDUA : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatunya akan ditinjau dan diubah sebagaimana mestinya apabila ternyata di kemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

Ditetapkan di : Surabaya
Pada tanggal : 9 Februari 2018
Rektor,

ttd

WARSONO
NIP 196005191985031002

Salinan disampaikan kepada Yth :

1. Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi
2. Sekretaris Jenderal Kemenristekdikti
3. Inspektur Jenderal Kemenristekdikti
4. Dirjen Sumber Daya Iptek dan Dikti Kemenristekdikti
5. Para Wakil Rektor Unesa
6. Para Dekan, Dir. Pascasarjana, Ketua Lembaga
7. Kepala Biro Selingkung Unesa

Salinan sesuai dengan Keputusan yang asli.
Kepala Biro Umum dan Keuangan,


BUDI ARSO
NIP 196005131980101002

Lampiran : Keputusan Rektor Unesa
 Nomor : 252/UN38/HK/LT/2018
 Tanggal : 9 Februari 2018

DAFTAR PENETAPAN PENERIMA PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (DRPM) TAHUN 2018

No.	Fak.	Jurusan	Judul	Bidang Ilmu	Tim Peneliti	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana Diterima Rp.	Dana Tambahan Rp.	Jenis Penelitian
1	FT	PKK	Optimasi Dan Standarisasi Gelatin Asam-Basa Dari Material Hewani Sebagai Upaya Penyediaan Material Pangan Tersertifikasi Halal	Teknologi Pangan dan Gizi	Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Mirwa Adiprahara Anggarani, S.Si., M.Si. Prof. Dr. Rusijono, M.Pd.	0007086006 - 0021048603 0011026111 -	IV/a III/b IV/d	S-2 S-2 S-3	L P L	120.000.000	15.000.000	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
2	FT	PKK	Implementasi Model Pembelajaran Inovatif Untuk Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kreatif Pada Pendidikan Vokasi	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Prof. Dr. Hj. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Suparji, S.Pd., M.Pd. Dr. I Gusti Putu Asto Buditjahjanto, S.T., M.T.	0018106603 0002066907 0006077107 - -	IV/d IV/b IV/a	S-3 S-3 S-3	P L L	80.000.000	15.000.000	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
3	FMIPA	Biologi	Pengembangan Perangkat Perkuliahan Biologi Berorientasi Strategi Metakognitif Untuk Melatih Strategi Belajar Metakognitif	Pendidikan Biologi	Prof. Dr. Endang Susantini, M.Pd. Dr. Sifak Indana, M.Pd. Dra. Isnawati, M.Si.	0013076605 0018086802 0022116702 -	IV/d III/d IV/a	S-3 S-3 S-2	P P P	140.000.000	15.000.000	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
4	FBS	Pend. Bhs & Sastra Indonesia	Kosakata-Baca Dan Kosakata-Tulis Siswa Sekolah Menengah Pertama	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Prof. Dr. Kisyani, M.Hum. Dr. Mintowati, M.Pd. Mukhzamilah, S.S., S.Pd., M.Ed. Fafi Inayatillah, S.Pd., M.Pd.	0025106205 0023036106 0008068006 0016058205 -	IV/e IV/a III/a III/b	S-3 S-3 S-2 S-2	P P P P	140.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
5	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Model Pembelajaran Instalasi dan Mobil Listrik Berbasis Laboratorium Menuju Penjaminan Kualitas dan Daya Saing Lulusan dalam Rangka Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)	Teknik Elektro	Drs. Tri Wrahatnolo, M.Pd., M.T. Prof. Dr. H. Supari, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	0027016204 0010115103 0010027105 - -	IV/c IV/e IV/b	S-2 S-3 S-3	L L P	120.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
6	FT	Teknik Informatika	Pengembangan Tata Kelola Keamanan Informasi Menggunakan Indeks Keamanan Informasi (Kami) Untuk Meningkatkan Keamanan Informasi Pada Pusat Pengembangan Teknologi Informasi (PPTI) Universitas Negeri Surabaya	Teknologi Informasi	Wiyli Yustanti, S.Si., M.Kom. Anita Qoiriah, S.Kom., M.Kom. Agus Prihanto, S.T., M.Kom. Rahadian Bisma, S.Kom., M.Kom.	0003027708 0025016903 0006087903 0009028702 -	IV/a IV/a III/c III/b	S-2 S-2 S-2 S-2	P P L L	140.000.000	15.000.000	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
7	FMIPA	Kimia	Efektivitas Multimedia Interaktif (MMI) dan Kit dengan Strategi Writing-to-Learn (WTL) dalam Pembelajaran IPA untuk Siswa Tunarungu	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (Sains)	Drs. Sukarmin, M.Pd. Drs. Achmad Lutfi, M.Pd. Dian Novita, S.T., M.Pd.	0009116704 0002075804 0019117409 -	IV/a IV/c III/c	S-2 S-2 S-2	L L P	140.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi

8	FMIPA	Kimia	Standarisasi Membran Berkinerja Tinggi Dengan Teknik Coating Dan Blending Menggunakan Polivinylidene Fluoride, Polysulfone Dan Polyetherimide Sebagai Teknologi Multifungsi Unggulan Industri	Kimia	Dr. Nita Kusumawati, S.Si., M.Sc. Dr. Agus Budi Santosa, M.Pd. Setya Chendra Wibawa, S.Pd., M.T.	0004078201 0022085805 0008057908	IV/a IV/a III/b	S-3 S-3 S-2	P L L	140.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
9	FBS	Pend. Bhs & Sastra Indonesia	Pendidikan Karakter, Multikultural, dan Kewirausahaan Sebagai Model Gerakan Revolusi Mental untuk Pencegahan Radikalisme Santri dan Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN (Studi Kasus Pondok Pesantren di Jawa Timur)	Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah	Prof. Dr. H. Haris Supratno Dr. Heny Subandiyah, M.Hum. Dr. Kamidjan, M.Hum. Resdianto Permata Raharjo, S.Pd., M.Pd.	0028085506 0030116403 0001085302 0701109201	IV/e IV/b IV/c	S-3 S-3 S-3	L P L	150.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
10	FISH	PMP-Kn	Pengembangan Model Kebijakan Peningkatan Integritas Dan Keprofesionalan Tenaga Kependidikan Di Universitas Negeri Surabaya Menuju Perguruan Tinggi Unggul Dan Berdaya Saing	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	Prof. Dr. Warsono, M.S. Dr. Ketut Prasetyo, M.S. Drs. Agus Trilaksana, M.Hum.	0019056003 0012056012 0024126703	IV/e IV/a IV/a	S-3 S-3 S-2	L L L	150.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
11	FMIPA	Pend. Sains	Penguatan Sikap Toleransi Dan Keadilan Sosial Terhadap Keberagaman Pada Calon Guru IPA Melalui Perkuliahan Bidang Studi	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (Sains)	Dr. Wahono Widodo, M.Si. Dr. Totok Suyanto, M.Pd. Dra. Martini, M.Pd. Dhita Ayu Permata Sari, S.Pd., M.Pd.	0010096807 0004046307 0002046702 0023108602	IV/b IV/b IV/a III/b	S-3 S-3 S-2 S-2	L L P P	50.000.000	-	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi
12	FIP	PLB	Pengembangan Manajemen Pendidikan Inklusi Pada Sekolah Dasar Di Jawa Timur	Administrasi Pendidikan (Manajemen Pendidikan)	Prof. Dr. H. Murtadlo, M.Pd. Dr. Soedjarwo, M.S.	0023115601 0009035906	IV/e IV/a	S-3 S-3	L L	153.000.000	-	Penelitian Tim Pasca Sarjana
13	FIP	PLB	Pengembangan Maket Multimedia Interaktif Berbasis Orientasi Dan Mobilitas Untuk Menanamkan penguasaan Konsep Lingkungan Sekolah Pada Siswa Tunanetra SLB	Pendidikan Luar Biasa	Dr. Hj. Sri Joeda Andajani, M.Kes. Dr. Endang Pudjiastuti Sartinah, M.Pd. Dr. Idris Ahmad, M.Pd.	0009046309 0030105905 0004035306	IV/c IV/a IV/b	S-3 S-3 S-3	P P L	100.000.000	-	Penelitian Tim Pasca Sarjana
14	FT	Teknik Informatika	Pembelajaran Berbantuan Komputer untuk meningkatkan soft skills, kompetensi dan Hasil Belajar peserta didik pada Bidang Vokasi	Pend. Teknologi dan Kejuruan	Dr. I Gusti Putu Asto Buditjahjanto, S.T., M.T. Prof. Dr. Hj. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.	0006077107 0018106603	IV/a IV/d	S-3 S-3	L P	87.500.000	-	Penelitian Tim Pasca Sarjana
15	FT	Teknik Informatika	Menstimulasi Keterampilan Berfikir Komputasi Mahasiswa Kependidikan Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya	Pendidikan Teknik Informatika	Prof. Dr. Ekohariadi, M.Pd. Dr. Nanik Estudarsani, M.Pd. Ricky Eka Putra, S.Kom., M.Kom. Ibnu Febry Kurniawan, S.Kom., M.Sc.	0004046012 0013115506 0716018704 0018028801	IV/e IV/a III/b III/b	S-3 S-3 S-2 S-2	L P L L	100.000.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
16	FIK	Pend. Kepeleatihan Olahraga	Pemanfaatan Senyawa Bioaktif Pisang melalui Pengembangan Proses Mikroenkapsulasi Metode Foam Mat Drying Untuk Regulasi Emosi dan Recovery Atlet	Ilmu Gizi	Dr. Nining Widyah Kusnanik, S.Pd., M.Appl.Sc. Anna Noordia, S.TP., M.Kes. Yetty Septiani Mustar, S.KM., M.P.H. dr. Ananda Perwira Bakti, M.Kes.	0005126906 0001117608 0012098901 0005068502	IV/c III/c III/b III/b	S-3 S-2 S-2 S-2	P P P L	135.000.000	35.000.000	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi

17	FT	Teknik Mesin	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Teknik Merancang Terintegrasi Dengan Elemen Mesin Dan Menggambar Mesin Berbasis Pembelajaran Kontekstual	Pendidikan Teknik Mesin	Drs. Djoko Suwito, M.Pd. Drs. Yunus, M.Pd. Wahyu Dwi Kurniawan, S.Pd., M.Pd.	0005036509 0023046502 0715128303 -	IV/c IV/b III/b -	S-2 S-2 S-2 -	L L L -	135.000.000	5.000.000	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
18	FBS	Pend. Bhs & Sastra Indonesia	Representasi Keindahan dan Kerusakan Lingkungan dalam Prosa Indonesia 2011–2016 : Kajian Ekokritik	Humaniora	Dr. Ririe Rengganis, S.S., M.Hum. Rahmi Rahmayati, S.Pd., M.Pd. Dr. Tengsoe Tjahjono, M.Pd.	0015077812 0005018007 0003105806 -	III/b III/b IV/a -	S-3 S-2 S-3 -	P P L -	100.000.000	20.000.000	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
19	FT	PKK	Pengembangan Bahan Ajar Manajemen Catering Dengan Pendekatan Saintifik Untuk Menyelaraskan Kemampuan Mahasiswa Dengan Kebutuhan Pengguna	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dr. Yuniseffendri, S.Pd., M.Pd.	0024045904 0021046405 0027107103 -	IV/c IV/b III/c -	S-2 S-2 S-3 -	P P L -	112.500.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
20	FMIPA	Kimia	Mempelajari Hubungan Struktur-Aktivas Imunostimulan Senyawa Metabolit Sekunder dari Tumbuhan Paku Perak (Pityrogramma calomelanos)	Kimia	Prof. Dr. Suyatno, M.Si. Mitarlis, S.Pd., M.Si. Drs. Ismono, M.S.	0020076504 0004027004 0016016005 -	IV/d IV/b IV/c -	S-3 S-2 S-2 -	L P L -	112.500.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
21	FMIPA	Biologi	Optimalisasi Produksi Melalui Kultur Jaringan, Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Bioaktif Daun Tapak Liman (Elephantopus scaber)	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dr. Yuliani, M.Si. Dr. Fida Rachmadiarti, M.Kes. Sari Kusuma Dewi, S.Si., M.Si.	0021076801 0018026504 0005058309 -	IV/c IV/c III/b -	S-3 S-3 S-2 -	P P P -	63.000.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
22	FBS	Pend. Bhs & Sastra Indonesia	Stratigrafi Bahasa Dan Dialek Di Daerah Tapal Kuda: Upaya Lokalisasi Bahasa Dan Budaya Guna Penentuan Muatan Lokal Di Jawa Timur	Ilmu Linguistik	Dr. Agusniar Dian Savitri, S.S., M.Pd. Dr. Dianita Indrawati, S.S., M.Hum. Dr. Suhartono, M.Pd.	0022087805 0016067608 0010027104 -	III/c III/b IV/a -	S-3 S-3 S-3 -	P P L -	68.950.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
23	FT	Teknik Mesin	Pengaruh gap rasio "G/D" terhadap Karakteristik Aliran yang Melintasi Susunan Empat Silinder Sirkular In-Line dekat Dinding	Teknik Mesin (dan Ilmu Permesinan Lain)	Dr. A. Grummy Wailanduw, M.Pd., M.T. Priyo Heru Adiwibowo, S.T., M.T. Drs. Budihardjo Achmadi Hasyim, M.Pd.	0023086203 0002047602 0004095503 -	IV/c III/c IV/b -	S-3 S-2 S-2 -	L L L -	74.375.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
24	FT	Teknik Mesin	Pengembangan Prototipe Turbin Angin Sumbu Vertikal Berbasis Drag Forces Blades Skala Model Di Terowongan Angin	Teknik Energi	Indra Herlamba Siregar, S.T., M.T. Dr. Mohammad Effendy, S.T., M.T. Akhmad Hafizh Ainur Rasyid, S.T., M.T.	0007097103 0011037706 0020038801 -	III/c III/c III/b -	S-2 S-3 S-2 -	L L L -	66.500.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
25	FMIPA	Matematika	Analisis Proses Kognisi Dalam Memahami Konsep Matematika Berdasarkan Pergerakan Mata Menggunakan Eye-tracker	Ilmu Komputer	Dr. Elly Matul Imah, M.Kom. Prof. Dr. Hj. Siti Maghfirotn Amin, M.Pd. Rooselyna Ekawati, Ph.D.	0005048201 0031055002 0015108201 -	III/c IV/d III/c -	S-3 S-3 S-3 -	P P P -	154.770.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi

26	FMIPA	Biologi	Dinamika Molekuler Androgen Binding Protein (ABP) Akibat Induksi Laserpunktur Pengaruhnya Terhadap Peningkatan Kadar Testosteron Dan Nilai Gonado Somatic Index (GSI) Induk Ikan Lele (Clarias sp) Jantan	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dr. Ir. DYAH HARIANI, M.Si. Erlix Rakhmad Purnama, S.Si., M.Si. Dr. Tarzan Purnomo, M.Si.	0006035807 - 0029038603 0005056503 -	IV/c III/b IV/a	S-3 S-2 S-3	P L L	60.550.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
27	FMIPA	Matematika	Kekonvergenan Barisan Subruang Berdimensi Hingga Pada Ruang Bernorma	Matematika	Dr. Manuharawati, M.Si. Dwi Nur Yuniati, S.Si., M.Sc. Muhammad Jakfar, S.Si., M.Si.	0018016103 0029068302 0010108902 -	IV/a III/c III/b	S-3 S-2 S-2	P P L	52.500.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
28	FMIPA	Matematika	Analisis Penyebaran Penyakit Campak dengan Adanya Vaksinasi pada Tiga Tipe Populasi	Matematika	Budi Priyo Prawoto, S.Pd., M.Si. Yuliani Puji Astuti, S.Si., M.Si. Dimas Avian Maulana, S.Si., M.Si.	0017048502 0031077804 0007109001 -	III/c III/c III/b	S-2 S-2 S-2	L P L	45.500.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
29	FISH	Pend. Sejarah	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Sejarah Berorientasi Future-My Action Plan (F-Map) Untuk Menumbuhkan Kemampuan Berpikir Reflektif Diri Siswa SMA	Pendidikan Sejarah	Drs. Nasution, M.Hum., M.Ed., Ph.D. Drs. Artono, M.Hum. Eko Satriya Hermawan, S.Hum., M.A. Rojil Nugroho Bayu Aji, S.Hum., M.A.	0002086604 0004066508 0012118406 0002058504 -	IV/b IV/a III/b III/b	S-3 S-2 S-2 S-2	L L L L	78.750.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
30	FE	Manajemen	Model Pemasaran Internal Pada Penyelenggara Pelayanan di Sektor Publik	Pemasaran	Dra. Hj. Anik Lestari Andjarwati, M.M. Yessy Artanti, S.E., M.Si. Widyastuti, S.Si., M.Si.	0005026306 0003017804 0020127509 -	IV/b III/d IV/a	S-2 S-2 S-2	P P P	36.750.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
31	FISH	Pend. Geografi	Pengembangan Bahan Ajar Geografi SMA Kelas XI Model Total Learning Experience untuk Meningkatkan Kompetensi Belajar Siswa	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Dr. Wiwik Sri Utami, M.P. Dr. Bambang Sigit Widodo, M.Pd. Drs. H. Daryono, M.Si.	0005086705 0003037309 0009035405 -	IV/b III/b IV/c	S-3 S-3 S-2	P L L	90.125.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
32	FMIPA	Kimia	Pemanfaatan Yeast Hydrolysate Enzymatic (YHE) Yang Diproduksi Dalam Berbagai Media Pertumbuhan Sebagai Obat Diabetes Millitus (DM) Tipe 2 Dengan Mengkaji Kandungan Chromium (III)	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Prof. Dr. Hj. Rudiana Agustini, M.Pd. Dr. I Gusti Made Sanjaya, M.Si. Dr. Agus Widodo, M.Kes.	0010086008 0004126505 0023055309 -	IV/d IV/b S3	S-3 S-3 S3	P L L	103.125.000	-	Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi
33	FBS	Pend. Bahasa Mandarin	Tipikal Manusia Biophilia Dan Necrophilia: Studi Novel Indonesia Melalui Perspektif Ecopsychology	Sastra (dan Bahasa) Indonesia	Anas Ahmadi, S.Pd., M.Pd.	0011058005	III/d	S-2	L	52.500.000	15.000.000	Penelitian Disertasi Doktor
34	FT	Teknik Sipil	Analisis Faktor yang Mempengaruhi Pembangunan Pendidikan Kejuruan dalam Mendukung Potensi Wilayah di Kabupaten Sumenep	Pend. Teknologi dan Kejuruan	Agus Wiyono, S.Pd., M.T.	0004127004 - - - - .	III/d	S-2	L	55.000.000	-	Penelitian Disertasi Doktor

35	FMIPA	Pend. Sains	Pengembangan Bahan Ajar Bioteknologi Berorientasi KKNi untuk Mengembangkan Keterampilan Riset, Literasi STEM, dan Penguasaan Konsep Mahasiswa Calon Guru IPA	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (Sains)	Hasan Subekti, S.Pd., M.Pd.	0028058002	III/c	S-2	L	50.000.000	15.000.000	Penelitian Disertasi Doktor
36	FIK	Pend. Olah Raga	Efektifitas Model Laboratorium Pembelajaran Prodi Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi di FIK Unesa	Pendidikan Jasmani, Kesehatan dan Rekreasi	Advendi Kristiyandaru, S.Pd., M.Pd.	0014127401	IV/c	S-2	L	55.000.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
37	FMIPA	Biologi	Keragaman Mikroorganisme Indigenous Pada Berbagai Fase Fermentasi Bahan Campuran Eceng Gondok (<i>Eichhornia crassipes</i>) Dan Tongkol Jagung (<i>Zea mays</i>) Sebagai Sumber Isolat Pembuatan Starter Konsorsium Untuk Percepatan Proses Fermentasi Pada Pembuatan Pakan Ruminansia	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dra. Isnawati, M.Si.	0022116702	IV/a	S-2	P	50.000.000	20.000.000	Penelitian Disertasi Doktor
38	FT	Teknik Elektro	Pengurangan mutual coupling antena array Vivaldi coplanar untuk aplikasi telekomunikasi S dan C Band	Teknik Telekomunikasi	Nurhayati, S.T., M.T.	0004127803	III/d	S-2	P	59.750.000	20.000.000	Penelitian Disertasi Doktor
39	FMIPA	Fisika	Perubahan Panjang Badan Pandu Gelombang Optik Model X-Cross dengan Film Tin Oksida (SnO ₂) Nano Sebagai Optimalisasi Pembagi Daya	Fisika	Asnawi, S.Si., M.Si.	0001126608	III/d	S-2	L	60.000.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
40	FIP	PLS	Keterlibatan Pekerja Sektor Informal Dalam Learning Society Di Kampung Inggris Pare Kediri	Pendidikan Luar Sekolah	Wiwin Yulianingsih, S.Pd., M.Pd.	0027077909	III/c	S-2	P	44.900.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
41	FE	Manajemen	Perilaku Sharing Konten Online Pada Pemasaran Viral: Pengujian Empiris Berdasarkan Perspektif Social Psychology	Pemasaran	Yessy Artanti, S.E., M.Si.	0003017804	III/d	S-2	P	47.500.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
42	FMIPA	Matematika	Bilangan Ramsey Sisi terhubung untuk Pasangan Graf Padanan dan Graf Lintasan	Matematika	Budi Rahadjeng, S.Si., M.Si.	0013116903	III/d	S-2	P	51.100.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
43	FMIPA	Biologi	Eksplorasi Faktor Immunosurveillance Terhadap Sel-sel Kanker Melalui Studi Produksi Sitokin Imunosupresif Oleh Sel-Sel Breast Cancer Dan Sel-Sel Imun Dengan Pemberian Ekstrak Kulit Batang <i>Plumeria rubra</i> Secara Invitro	Bidang Kesehatan Umum Lain Yang Belum Tercantum	Dra. Nur Kuswanti, M.Sc.St.	0022116402	IV/a	S-2	P	47.500.000	-	Penelitian Disertasi Doktor

44	FMIPA	Biologi	Efektifitas Portofolio Elektronik terhadap Perkuliahan Langsung dan Daring sebagai Model Penilaian Literasi Ilmiah pada Teori Evolusi	Pendidikan Biologi	Muji Sri Prastiwi, S.Pd., M.Pd.	0006038005	III/b	S-2	P	50.000.000	-	Penelitian Disertasi Doktor
45	FIP	PLB	Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Komputer Untuk Meningkatkan Kesadaran Fonemik Peserta Didik Tunarungu Di SLB Bagian B Karya Mulia Surabaya	Pendidikan Luar Biasa	Drs. Wagino, M.Pd.	0016086104	IV/a	S-2	L	55.000.000	20.000.000	Penelitian Disertasi Doktor
46	FMIPA	Kimia	Pabrikasi Kosmetik Nanogold Untuk Mendukung Industri Kosmetik Dalam Negeri	Kimia	Prof. Dr. Titik Taufikurohmah, S.Si., M.Si. Dr. I Gusti Made Sanjaya, M.Si. Ir. Siti Tjahjani, M.Kes.	0013046805 0004126505 0012055404	IV/a IV/b IV/a	S-3 S-3 S-2	P L P	500.000.000	-	Penelitian Unggulan Strategis Nasional
47	FE	Manajemen	Model Peningkatan Produktivitas Berbasis Lingkungan Pada Industri Kecil Olahan Kopi Untuk Penguatan Industri Minuman Koridor Jawa	Manajemen	Prof. Dr. Dewie Tri Wijayati Wardoyo, M.Si. Dr. Erina Rahmadyanti, S.T., M.T. Diah Wulandari, S.T., M.T.	0029016005 0013087905 0005037804	IV/b IV/a III/c	S-3 S-3 S-2	P P P	135.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
48	FE	Manajemen	Model Pemberdayaan Desa Pesisir Untuk Ketangguhan Ekonomi Masyarakat Nelayan Di Kabupaten Pasuruan	Manajemen	Dwiarko Nugrohoseno, S.Psi., M.M. Wiwin Yulianingsih, S.Pd., M.Pd. Drs. Hasan Dani, M.T.	0009046806 0027077909 0016066405	III/d III/c IV/a	S-2 S-2 S-2	L P L	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
49	FMIPA	Fisika	Superkapasitor Dengan Elektroda Berbasis Bahan Alam	Fisika	Lydia Rohmawati, S.Si., M.Si. Woro Setyarsih, S.Pd., M.Si. Prof. Dr. Tukiran, M.Si.	0010058402 0002047103 0028126604	III/c III/d IV/b	S-2 S-2 S-3	P P L	80.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
50	FT	Teknik Informatika	Rancang Bangun Measurement Tool Cobit 5 Untuk Pengembangan Tata Kelola E-Learning (Vi-Learn) Unesa	Teknologi Informasi	Drs. Bambang Sujatmiko, M.T. Drs. H. Soeparno, M.T. Andi Kristanto, S.Pd., M.Pd.	0019056503 0001116506 0018118002	III/c IV/a III/c	S-2 S-2 S-2	L L L	73.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
51	FMIPA	Kimia	Mini laboratorium IPAL sebagai prototipe pada pengolahan limbah laboratorium kimia sebagai upaya pada pelestarian lingkungan	Kimia	Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si. Prof. Dr. Sari Edi Cahyaningrum, M.Si. Rusmini, S.Pd., M.Si.	0010117004 0029127002 0012067905	IV/b IV/b IV/a	S-3 S-3 S-2	P P P	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
52	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Knalpot Mesin Diesel Berteknologi Diesel Particulate Trap (DPT) untuk Mereduksi Opasitas Gas Buang dalam Mendukung Program Langit Biru	Teknik Mesin (dan Ilmu Permesinan Lain)	Drs. I Made Muliatna, M.Kes. Prof. Dr. Ir. I Wayan Susila, M.T.	0004065502 0015125302	IV/b IV/d	S-2 S-3	L L	60.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
53	FE	Ekonomi Islam	Model Pemberdayaan Industri Kecil Menengah (IKM) Produk Pangan Melalui Sertifikasi Halal Di Jawa Timur	Ekonomi Syariah	Dr. H. Moch. Khoirul Anwar, S.Ag., MEI. Dr. A'asy Fahrullah, S.Sos., M.Si. Ahmad Ajib Ridwan, S.Pd., M.SEI.	0018097608 0004108109 0018078504	IV/a III/b III/b	S-3 S-3 S-2	L L L	74.500.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi

No.	Fak.	Jurusan	Judul	Bidang Ilmu	Tim Peneliti	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana Diterima Rp.	Dana Tambahan Rp.	Jenis Penelitian
54	FMIPA	Kimia	Desain Model Laboratorium Virtual Kimia Anorganik Berbasis Blended Learning untuk Meningkatkan Literasi Kimia	Pendidikan Kimia	Kusumawati Dwiningsih, S.Pd., M.Pd. Drs. Sukarmin, M.Pd. Muchlis, S.Pd., M.Pd. Dina Kartika Maharani, S.Si., M.Sc.	0018047604 0009116704 0015097203 0006068204	III/d IV/a IV/a IV/a	S-2 S-2 S-2 S-2	P L L P	50.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
55	FT	PKK	Optimalisasi Pemanfaatan Ekstrak Umbi Rumput Teki (Cyperus Rotundus L) Sebagai Bahan Perawatan Flek Pada Kulit Wajah	Bidang Kesehatan Umum Lain Yang Belum Tercantum	Sri Dwiyantri, S.Pd., M.PSDM. Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.	0006027901 0031035903 - - -	III/c IV/b - - -	S-2 S-2 - - -	P P - - -	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
56	FIK	Pend. Olah Raga	Aplikasi Penggunaan Program Android Untuk Monitoring Prediksi Kebugaran Atlet Dengan Model Diskriminan	Ilmu Olah Raga	Prof. Dr. Nurhasan, M.Kes. Dr. Soni Sulistyarto, M.Kes. Bayu Agung Pramono, S.Pd., M.Kes. Hijrin Fithroni, S.Or., M.Pd.	0029046301 0021117802 0030038802 0725088703 -	IV/e III/d III/b III/b -	S-3 S-3 S-2 S-2 -	L L L L -	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
57	FT	PKK	Eksplorasi dan Optimasi Fermentasi Ragi Buah Cair dan Bubuk Sebagai Bahan Pengembang Alami Alternatif pada Produksi Roti Manis yang Sehat	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Veni Indrawati, M.Kes. - - -	0028096702 0013076008 - - -	IV/a IV/b - - -	S-2 S-2 - - -	P P - - -	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
58	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Pembangkit Listrik Energi Terbarukan Berbasis Solar Cell TiO2, PLT-Biogas dan Fuel cell dengan Pemanfaatan bahan baku Lokal untuk Menciptakan Kemandirian Energi Listrik di Daerah Pedesaan/Terpencil	Teknik Energi	Aris Ansori, S.Pd., M.T. Dr. Muhaji, S.T., M.T. Bellina Yunitasari, S.Si., M.Si. Dr. Soeryanto, M.Pd.	0030037800 0013096103 0024068703 0018046005 -	III/c IV/c III/b IV/a -	S-2 S-3 S-2 S-3 -	L L P L -	80.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
59	FT	PKK	Pemetaan Hantaran Pengantin Di Jawa Timur Sebagai Wujud Pelestarian Ragam Budaya Nusantara	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Arita Puspitorini, M.Pd. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Dr. Mutimmatul Faidah, S.Ag., M.Ag. - -	0016085903 0024116304 0017057411 - -	IV/a III/c III/d - -	S-2 S-2 S-3 - -	P P P - -	55.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
60	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Alat Pelapisan Logam Sistem Portable	Teknik Mesin (dan Ilmu Permesinan Lain)	Arya Mahendra Sakti, S.T., M.T. Aditya Prapanca, S.T., M.Kom. Dyah Riandadari, S.T., M.T. Hanna Zakiyya, S.T., M.T.	0009027903 0001117406 0027037803 0003098901 -	IV/a IV/a III/d III/b -	S-2 S-2 S-2 S-2 -	L L P P -	140.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
61	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Trainer Motor Servo untuk Mata Kuliah Sistem Pengaturan di Laboratorium Sistem Kendali Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya	Teknik Elektro	Endryansyah, S.T., M.T. Puput Wanarti Rusimanto, S.T., M.T. - - -	0031036406 0022067003 - - -	III/d IV/a - - -	S-2 S-2 - - -	L P - - -	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
62	FT	PKK	Inovasi Jilbab Modern untuk Mendukung UKM Jilbab Gresik	Desain Produk	Irma Russanti, S.Pd., M.Ds. Dra. Yulistiana, M.PSDM. - - -	0022017501 0011076107 - - -	IV/b IV/a - - -	S-2 S-2 - - -	P P - - -	80.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi

63	FE	Pendidikan Ekonomi	Upaya Percepatan Ketahanan Pangan Melalui Pengolahan Dan Pemanfaatan Tepung Terong Di Kabupaten Sidoarjo	Pemasaran	Prof. Dr. Bambang Suratman, M.Pd. Siti Sri Wulandari, S.Pd., M.Pd. Triesninda Pahlevi, S.Pd., M.Pd. Dr. Tri Sudarwanto, S.Pd., MSM.	0012125004 0029048004 0010118603 0009037504	IV/e III/b III/b III/c	S-3 S-2 S-2 S-3	L P P L	70.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
64	FE	Pendidikan Ekonomi	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Ekonomi Syariah Pada Mata Pelajaran Ekonomi Lintas Peminatan Berbasis Pendekatan Saintifik Sma Jurusan IPA	Pendidikan Ekonomi	Dr. Luqman Hakim, S.Pd., S.E., M.SA. Dr. H. Moch. Khoirul Anwar, S.Ag., MEL. Riza Yonisa Kurniawan, S.Pd., M.Pd. Triesninda Pahlevi, S.Pd., M.Pd.	0015027305 0018097608 0031018601 0010118603	III/d IV/a III/c III/b	S-3 S-3 S-2 S-2	L L L P	120.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
65	FT	PKK	Pengaruh Proporsi Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L) Dan Tepung Beras Terhadap Hasil Sediaan Kosmetik Lulur Tradisional Berantioksidan Untuk Perawatan Kulit	Kesehatan Masyarakat	Dr. Maspiyah, M.Kes. Dra. Hj. Suhartiningih, M.Pd. Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.	0001046411 0022115702 0018116102	IV/c IV/b III/d	S-3 S-2 S-2	P P P	80.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
66	FT	PKK	Kayu manis dan Cengkih sebagai Alternatif Pewarna Rambut Alami	Bidang Kesehatan Umum Lain Yang Belum Tercantum	Nia Kusianti, S.Pd., M.Pd. Dra. Anneke Endang Karyaningrum, M.Pd. Biyani Yesi Wilujeng, S.Pd., M.Pd.	0017127706 0025055404 0024118403	III/c IV/b III/b	S-2 S-2 S-2	P P P	70.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
67	FIP	Kurikulum & Teknologi Pendidikan	Standarisasi Kualitas Dan Higienitas Empon-Empon Berbasis Potensi Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Eksistensi Industri Produk Herbal Dan Nilai Ekspor Produk Herbal Indonesia	Teknologi Pendidikan	Prof. Dr. Rusijono, M.Pd. Dr. Pirim Setiarso, M.Si. Mirwa Adiprahara Anggarani, S.Si., M.Si.	0011026111 0027086003 0021048603	IV/d III/d III/b	S-3 S-3 S-2	L L P	140.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
68	FT	Teknik Elektro	Standarisasi Preparasi Dan Prosedur Pewarnaan Batik Menggunakan Pewarna Alam Sebagai Wujud Penguatan Dan Pengembangan UMKM Batik Andalan Koridor Ekonomi (KE) Jawa	Teknik Pertekstilan (Tekstil)	Dr. Agus Budi Santosa, M.Pd. Dr. Asri Wijastuti, M.Pd.	0022085805 0013106103	IV/a IV/b	S-3 S-3	L P	135.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
69	FBS	Pend. Bahasa Daerah	Pengembangan Creative Writing berbasis Integrative Writing Models berbantuan Myers-Briggs Type Indicators (MBTI) untuk menunjang Literacy Competen dan Mendukung Millenium Development Goals(MDGs)	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Prof. Dr. Darni, M.Hum. Dr. Murdiyanto, M.Hum.	0026096502 0010025505	IV/d IV/b	S-3 S-3	P L	60.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
70	FBS	Pend. Bhs & Sastra Inggris	Pengembangan Pembelajaran Bahasa Inggris Dengan Model Project Based Learning (PjBL) Untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi dan Berpikir Kreatif Siswa SMK	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Inggris	Arik Susanti, S.Pd., M.Pd. Anis Trisusana, S.S., M.Pd. Dra. Pratiwi Retnaningdyah, M.Hum., M.A., Ph.D.	0005027803 0018018304 0003086706	III/c III/b IV/a	S-2 S-2 S-3	P P P	60.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
71	FMIPA	Fisika	Fabrikasi Core-shell Fe3O4@SiO2 Nanopartikel dan Aplikasinya sebagai Filter Air	Fisika	Dr. Munasir, S.Si., M.Si. Dr. Zainul Arifin Imam Supardi, M.Si.	0017116901 0007076302	IV/b III/d	S-3 S-3	L L	120.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi

72	FT	PKK	Up Cycle Fashion Ramah Lingkungan	Kriya Tekstil	Dra. Ratna Suhartini, M.Si. Dra. Hj. Juhrah Singke, M.Si.	0031126708 0018105402 - -	IV/c IV/c	S-2 S-2	P P	65.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
73	FISH	PMP-Kn	Pengembangan Model Pembudayaan Empat Pilar Kebangsaan untuk Membangun Nasionalisme Tingkat Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di Sidoarjo Jawa Timur Menuju Generasi Indonesia 2025	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	Prof. Dr. Sarmini, M.Hum. Prof. Dr. Warsono, M.S.	0008086803 0019056003 - -	IV/d IV/e	S-3 S-3	P L	140.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
74	FMIPA	Biologi	Implementasi Bioinsektisida Mikroba Dan Nabati Dalam Formula Foto-Protektan Untuk Mewujudkan Agroekosistem Berkelanjutan	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dr. Mahanani Tri Asri, M.Si. Dr. Yuliani, M.Si. Dr. Tarzan Purnomo, M.Si.	0024076703 0021076801 0005056503 -	IV/b IV/c IV/a	S-3 S-3 S-3	P P L	120.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
75	FISH	PMP-Kn	Pengembangan Model Pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan (PKN) Berbasis Pendidikan Multikultur Untuk Membangun Jati Diri Keindonesiaan Bagi Generasi Muda Di Surabaya Jawa Timur	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	Dr. Hj. Raden Roro Nanik Setyowati, M.Si. Prof. Dr. Sarmini, M.Hum.	0025086704 0008086803 - -	IV/c IV/d	S-3 S-3	P P	140.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
76	FE	Manajemen	Model Transformasi Iptek Dalam Spesialisasi Kerja & Kerjasama Untuk Penguatan UMKM Industri Hijab Berkearifan Lokal Di Kabupaten Gresik	Manajemen	Dr. Jun Surjanti, S.E., M.Si. Prof. Dr. H. Yoyok Soesatyo, S.H., M.M. Sanaji, S.E., M.Si. Setya Chendra Wibawa, S.Pd., M.T.	0012066704 0016124903 0015047111 0008057908 -	IV/c IV/e III/b III/b	S-3 S-3 S-2 S-2	P L L L	80.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
77	FMIPA	Matematika	Pengembangan Model Profesional Guru SMP untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kreatif dan Literasi Matematika Siswa	Pendidikan Matematika	Dr. Tatag Yuli Eko Siswono, S.Pd., M.Pd. Dr. Pradnyo Wijayanti, M.Pd. Abdul Haris Rosyidi, S.Pd., M.Pd.	0008077106 0009046905 0018117405 -	IV/a III/d III/c	S-3 S-3 S-2	L P L	75.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
78	FISH	PMP-Kn	Analisis dan Pengembangan Model Pembelajaran Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan (PPKn) Berbasis Karakter Untuk Membangun Budaya Anti-Korupsi Bagi Generasi Muda di Surabaya Jawa Timur	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Dr. Totok Suyanto, M.Pd. Dr. Harmanto, S.Pd., M.Pd.	0004046307 0001047104 - -	IV/b IV/a	S-3 S-3	L L	115.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
79	FT	Teknik Informatika	Rancang Bangun Automatic Programming Assessment Tool untuk Praktikum Pemrograman dasar	Teknik Informatika	Rina Harimurti, S.Pd., M.T. Andi Iwan Nurhidayat, S.Kom., M.T. Asmunin, S.Kom., M.Kom. Anita Qoiriah, S.Kom., M.Kom.	0017126805 0027107802 0010017709 0025016903 -	III/d III/b III/b IV/a	S-2 S-2 S-2 S-2	P L L P	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
80	FISH	PMP-Kn	Pengembangan Bahan Ajar Pendidikan Anti-Korupsi (PAK) Berbasis Karakter Lokal Pada Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) untuk Membangun Budaya Anti Korupsi Bagi Generasi Muda di Surabaya	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Drs. I Made Suwanda, M.Si. Listyaningsih, S.Pd., M.Pd. Dr. Agus Suprijono, M.Si.	0009075708 0020027505 0011016705 -	IV/a III/c IV/c	S-2 S-2 S-3	L P L	80.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi

81	FIK	Pend. Olah Raga	Pengembangan Model Pembelajaran Blended Learning Berbasis Schoology Untuk Meningkatkan Motivasi Dan Hasil Belajar Atlet Pelatnas Cabang Olahraga Atletik	Pendidikan Olahraga dan Kesehatan	Dr. Anung Priambodo, S.Pd., M.Psi.T. Dr. Agus Hariyanto, M.Kes. Vega Candra Dinata, S.Pd., M.Pd.	0003077204 - 0016086702 0007078305 -	IV/a IV/b III/b	S-3 S-3 S-2	L L L	70.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
82	FMIPA	Kimia	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Mata Kuliah Kimia Dasar Berwawasan Green Chemistry Dalam Rangka Mewujudkan Green Education	ILMU PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM (MIPA)	Mitarlis, S.Pd., M.Si. Dr. Utiya Azizah, M.Pd. Bertha Yonata, S.Pd., M.Pd.	0004027004 0015076503 0022068201 - -	IV/b IV/c III/c	S-2 S-3 S-2	P P P	120.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
83	FT	Teknik Elektro	Inovasi Modul Ajar Online Plus Kit Teknik Digital Berbantuan Software Proteus Melalui Pendekatan Hybrid Learning Untuk Meningkatkan Kecakapan Peserta Didik	Teknik Elektro	Nur Kholis, S.T., M.T. Muhamad Syarifuddin Zuhrie, S.Pd., M.T. Reza Rahmadian, S.ST., M.EngSc. Drs. Edy Sulistiyo, M.Pd.	0021057204 0025067709 0016038401 0020046403 -	III/d III/c III/b IV/c	S-2 S-2 S-2 S-2	L L L L	70.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
84	FT	Teknik Elektro	Rancang Bangun Perangkat Pembelajaran Teknik Pengaturan Dengan Software Matrix Laboratory Melalui Pendekatan Inquiry Based Learning Berorientasi Pada Kebutuhan Industri	Teknik Elektro	Subuh Isnur Haryudo, S.T., M.T. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd. Rifqi Firmansyah, S.T., M.T. Mahendra Widartono, S.T., M.T.	0020087506 0018066802 0704038901 0020038306 -	III/d IV/a III/b III/b	S-2 S-2 S-2 S-2	L L L L	90.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
85	FT	Teknik Elektro	Deteksi Kerusakan dan Perbaikan Dokumen Digital Menggunakan Metode Fragile Watermarking	Teknik Elektro	Dr. Wiryanto, M.Si. Naim Rochmawati, S.Kom., M.T. Dr. Hj. Euis Ismayati, M.Pd.	0029056506 0003127502 0024125705 - -	IV/a III/a IV/c	S-3 S-2 S-3	L P P	130.000.000	15.000.000	Penelitian Strategis Nasional Institusi
86	FIP	PGSD	Pengembangan Model Buku Teks Literasi Lintas Bidang Studi Berbasis Etnopedagogis Pada Mahasiswa PGSD Di Universitas Negeri Surabaya	Pgsd	Ganes Gunansyah, S.Pd., M.Pd. Neni Mariana, S.Pd., M.Sc., Ph.D. Drs. Suprayitno, M.Si.	0029018005 0021118101 0020066711 - -	III/c III/d IV/b	S-2 S-3 S-2	L P L	60.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
87	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Aplikasi Motion Sensing Dengan Wireless Body Area Network Berbasis Android Smartwatch	Teknik Telekomunikasi	Eppy Yundra, S.Pd., M.T., Ph.D. Pradini Puspitaningayu, S.T., M.T. Arif Widodo, S.T., M.Sc. Unit Three Kartini, S.T., M.T., Ph.D.	0019097602 0029068803 0014098702 0021027602 -	III/c III/b III/b III/d	S-3 S-2 S-2 S-3	L P L P	65.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi
88	FMIPA	Biologi	Efektivitas Pakan "Fermege" Hasil Fermentasi Berbahan Eceng Gondok, Ampas Tahu Dan Kangkung Dalam Memicu Pertumbuhan Kambing Usia Pertumbuhan Dan Produktivitas Kambing Usia Reproduksi	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dra. Evie Ratnasari, M.Si. Dra. Herlina Fitrihidajati, M.Si.	0008096009 0026026302 - - -	IV/b IV/b	S-2 S-2	P P	50.000.000	-	Penelitian Strategis Nasional Institusi

89	FT	PKK	Pengaruh Jumlah Gula Dan Konsentrasi Larutan Asam Jawa Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Goreng Kering Sebagai Kondimen Nasi Uduk Instan	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.	0025125704 0007086006	IV/b IV/a	S-2 S-2	P L	90.000.000		- Penelitian Strategis Nasional Institusi
90	FMIPA	Fisika	Pemanfaatan Pasir Gunung Kelud sebagai Pasir Cetak pada Proses Pengecoran Logam untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Pengecoran di Home Industri	Teknik Material (Ilmu Bahan)	Dzulkiifli, S.Si., M.T. Mochamad Arif Irfa'i, S.Pd., M.T. Diah Wulandari, S.T., M.T. Drs. Supardiyono, M.Si.	0019047004 0007028102 0005037804 0018126403	III/c III/b III/c IV/b	S-2 S-2 S-2 S-2	L L P L	90.000.000		- Penelitian Strategis Nasional Institusi
91	FISH	Pend. Sejarah	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Berbasis Nilai Didaktis Moral dan Patriotisme Hikayat Hang Tuah Untuk Membangun Jiwa Nasionalisme Bagi Siswa Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Surabaya	Sejarah (Ilmu Sejarah)	Drs. Yohanes Hanan Pamungkas, M.A. Drs. Agus Trilaksana, M.Hum.	0001016057 0024126703	III/d IV/a	S-2 S-2	L L	70.000.000		- Penelitian Strategis Nasional Institusi
92	FT	PKK	Optimalisasi Pembuatan dan Pengembangan Produk Makanan Olahan Biji Rambutan Sebagai Pilot Plan untuk Skala Industri Menuju Ketahanan Pangan Unggulan Koridor Ekonomi Jawa	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dr. Meda Wahini, M.Si. Dr. Wiwik Sri Utami, M.P. Dr. Prima Retno Wikandari, M.Si. Dr. Meini Sondang Sumbawati, M.Pd.	0022086101 0005086705 0015116402 0015056104	IV/a IV/b III/d IV/a	S-3 S-3 S-3 S-3	P P P P	125.000.000		- Penelitian Strategis Nasional Institusi
93	FMIPA	Kimia	Pengembangan Biomaterial Kolagen Hidroksiapatit Kitosan Untuk Restorasi Jaringan Tulang (Bone Graft)	Kimia	Prof. Dr. Sari Edi Cahyaningrum, M.Si. Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si.	0029127002 0010117004	IV/b IV/b	S-3 S-3	P P	135.000.000	20.000.000	Penelitian Berbasis Kompetensi
94	FBS	Pend. Bhs & Sastra Indonesia	Pengembangan Keterampilan Menulis Berbasis Psychowriting untuk Menunjang Literacy Writing	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Dr. Syamsul Sodik, M.Pd. Dr. Yuni Pratiwi, M.Pd. Drs. Slamet Setiawan, M.A., Ph.D.	0013026601 0003066108 0008066806	IV/a S3 IV/a	S-3 S3 S-3	L L L	115.000.000		- Penelitian Berbasis Kompetensi
95	FMIPA	Fisika	Metode Baru untuk Mengukur Parameter Tsunami secara Cepat dan Akurat	Geofisika	Prof. Dr. Madlazim, M.Si. Tjipto Prastowo, Ph.D.	0005116510 0003026702	IV/d IV/a	S-3 S-3	L L	120.000.000		- Penelitian Berbasis Kompetensi
96	FE	Manajemen	Pengembangan Model Prediksi Krisis Dan Sistem Peringatan Dini Sebagai Upaya Mengantisipasi Terjadinya Krisis Perbankan Di Indonesia	Manajemen	Dr. Musdholifah, S.E., M.Si. Dr. Ulil Hartono, S.E., M.Si.	0003067807 0002107609	IV/a III/c	S-3 S-3	P L	105.000.000		- Penelitian Berbasis Kompetensi
97	FT	Teknik Informatika	Determinasi Tingkat Keparahan Osteoarthritis Berbasis First Order (FO), Second-Order, Run Length Matrices Menggunakan Linear Vector Quantization (LVQ)	Teknik Biomedika	Dr. Lilik Anifah, S.T., M.T.	0002097901	III/c	S-3	P	90.000.000		- Penelitian Pasca Doktor

98	FBS	Pend. Sendratasik	Konservasi Wayang Topeng Jombang Sebagai Upaya Membangun Kembali Nilai-Nilai Budaya Bangsa	Senitari	Dr. Setyo Yanuartuti, M.Si. Dr. Anik Juwariyah, M.Si. Joko Winarko, S.Sn., M.Sn. Drs. Peni Puspito, M.Hum.	0015016902 0013046804 0026037604 0026025604	IV/a IV/b III/b III/d	S-3 S-3 S-2 S-2	P P L L	130.000.000	20.000.000	Penelitian Penciptan dan Penyajian Seni
99	FMIPA	Fisika	Pengembangan Model Uji Kompetensi Lulusan Kependidikan Mipa Berorientasi Kebutuhan Abad XXI Dan KKNi	Fisika	Dr. Wasis, M.Si. Dr. Raden Sulaiman, M.Si. Dr. Elok Sudibyo, M.Pd. Bertha Yonata, S.Pd., M.Pd.	0003126707 0026036701 0004077004 0022068201	IV/c IV/a IV/a III/c	S-3 S-3 S-3 S-2	L L L P	150.000.000	-	Penelitian Pengembangan Unggulan Perguruan Tinggi
Grand Total										9.392.645.000	400.000.000	

Salinan sesuai dengan Keputusan yang asli.
Kepala Biro Umum dan Keuangan

BUDIARSO
NIP 196005131980101002

Ditetapkan di : Surabaya
Pada tanggal : 9 Februari 2018
Rektor,

ttd

WARSONO
NIP 196005191985031002