

Sosialisasi dan Edukasi Jaminan Produk Halal Di Lingkungan Desa Tamboo Kecamatan Bone Pantai

Mohamad Adam Mustapa¹, La Ode Aman², A.Mu'thi Andy Suryadi³,
Mohamad Aprianto Paneo⁴, Muhamad Taupik^{5*}

^{1,2,3,4,5} Jurusan Farmasi, Fakultas Olahraga dan Kesehatan Universitas Negeri Gorontalo,
Jl. Jenderal Sudirman No. 06 Kota Gorontalo 96128, Indonesia

* Penulis Korespondensi. Email: muhtaupik@ung.ac.id

ABSTRAK

Halal dan thoyib telah diterima sebagai standar mutu yang diterapkan pada penyediaan dan proses produksi suatu produk. Standar halal mencakup produk makanan, kosmetik, farmasi dan medis. Bagi konsumen muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dapat menjamin kebersihan dan kesehatan tentunya sesuai syariat Islam. Kesadaran masyarakat baik konsumen maupun pelaku usaha terhadap permasalahan standar halal di Indonesia khususnya di lingkungan Desa Tamboo masih tergolong rendah. Standardisasi halal harus ditinjau dari hulu hingga hilir, sehingga diperlukan sosialisasi dan edukasi yang lebih intensif untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat untuk didorong menuju sertifikasi halal. Program pengabdian kepada masyarakat ini akan mensosialisasikan UU no.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan ketentuan teknis penerapannya. Program ini akan dilanjutkan dengan kunjungan langsung ke bidang penyiapan makanan dan minuman di rumah sakit. Peserta juga mendapat pendampingan untuk proses sertifikasi halal produk makanan dan minumannya. Kesadaran akan standar halal yang dibangun di kalangan konsumen dan pengusaha kuliner diharapkan dapat menjadi cikal bakal dapur dan kantin halal di Gorontalo sebagai kota wisata, menjadi percontohan bagi pengusaha produk kuliner lainnya menuju ke arah yang lebih baik. kota wisata halal.

Kata Kunci: Halal ; Dapur; Kantin; Desa Tamboo

Diterima:
23-07-2024

Disetujui:
30-07-2024

Online:
30-07-2024

ABSTRACT

Halal and thoria have been accepted as quality standards for the supply and production of halal and thoria products. Halal standards cover foods, cosmetics, pharmaceutical and medical products. For Muslim consumers, buying products that are halal certified can guarantee cleanliness and health, of course, in accordance with Islamic law. Public awareness of halal standard issues in Indonesia, especially in the Tamboo Village area, is still relatively low. Halal standardization must be reviewed from upstream to downstream, so more intensive outreach and education are needed to increase public knowledge and awareness of halal certification. This community service program will support Law no. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees and the technical provisions for its implementation. This program will be followed by a direct visit to the food and drink preparation area at the hospital. Participants will also receive assistance in the halal certification process for their food and beverage products. It is hoped that consumers and culinary entrepreneurs can become the forerunners of halal kitchens and canteens in Gorontalo as a tourist city, becoming a model for other culinary product entrepreneurs in a better direction. halal tourist city.

Copyright © 2024 Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society

Keywords: Halal; Kitchen; Canteen; Tamboo Village

Received:
2024-07-23

Accepted:
2024-07-30

Online:
2024-07-30

1. Pendahuluan

Makanan maupun produk yang dikonsumsi oleh Muslim harus halal. Kata halal ini bermakna boleh atau legal, halal, ketika digunakan dalam kaitan dengan makanan baik dalam perdagangan atau bisnis harus terjamin aspek kelegalannya menurut hukum Islam [1]. Makanan yang menggunakan bahan dari bahan hewan harus terjamin bahwa bahan tersebut berasal dari hewan yang halal, dan melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam [2]. Aspek yang kemudian juga menjadi penting adalah menghindari rantai suplai produk hewani dari potensi kontaminasi [3]. Persyaratan produk halal dan rantai suplai halal yang terstandar akan memberikan jaminan rasa aman dan ketenangan batin bagi konsumen Muslim [4].

Konsep produk atau makan halal saat ini sudah menjadi bahan diskusi pada tingkatan global, karena telah dianggap sebagai benchmark alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu [5]. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen Muslim, melainkan juga konsumen dari agama lain [6]. Bagi Muslim, makanan atau minuman yang halal berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam [7]), sedangkan bagi non-Muslim, produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan, karena diproduksi dibawah Sistem Manajemen Mutu Halal yang Holistik [8].

Higienisitas kebersihan mendapat penekanan yang besar dalam kajian halal [8]. Hal ini termasuk berbagai aspek yang meliputi personil, pakaian, peralatan dan area kerja dalam proses produksi makanan, minuman dan produk [9]. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan manusia. Dalam konteks halal, maka makanan, minuman, dan produk yang higienis dapat diartikan sebagai bebas dari najis atau kontaminan. Untuk menjamin terpenuhinya persyaratan produk yang baik dan halal (halalan thoyyiban) maka produsen makanan harus mengimplementasikan Good Manufacturing Practice (GMP) [10]. dan Good Hygiene Practice (GHP), serta melakukan sertifikasi halal pada lembaga terkait [11].

Halal telah diterima sebagai standar kualitas yang diaplikasikan pada suplai dan proses produksi suatu produk [12]. Standar halal mencakup produk makanan, kosmetik, farmasi dan medis. Dalam memelihara standar halal, supplier dan produsen halal harus tunduk pada ketentuan mutu halal yang diberlakukan oleh lembaga sertifikasi halal [13]. Ketentuan pada tahap produksi terhitung dari proses penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, penjualan dan bahkan promosi [14].

Bagi konsumen Muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dapat menjamin kebersihan dan higienisitas, dimana konsep tersebut seiring dengan keinginan untuk memenuhi kesadaran hidup sehat [15]. Produsen dan pengecer produk makanan seharusnya memberikan penerangan ke konsumen dan penampilan yang memberikan informasi secara jelas dan dapat diakses oleh konsumen [16]. Pengembangan pesan promosi dapat mendorong konsumen untuk memikirkan nilai mutu, emosi, moneter, dan sosial terkait logo halal [17].

Kecenderungan gaya hidup halal saat ini tidak hanya terjadi di negara-negara berpenduduk mayoritas Muslim, tetapi juga di negara yang berpenduduk mayoritas nonmuslim [18]. Peluang ini memacu para pelaku usaha kuliner untuk menggarapnya menjadi komoditas yang bernilai ekonomi sekaligus sebagai media dakwah. Negara nonmuslim dengan kemampuan produksi komoditi pangan tinggi seperti Thailand menjadikan Indonesia sebagai Negara tetangga berpenduduk muslim terbesar di dunia

sebagai pasar bagi produk-produknya. Sehingga Thailand sangat serius menggarap bisnis halal ini, bahkan dari sektor pariwisatanya.

Indonesia sebagai Negara berpenduduk terbesar keempat di dunia, dihuni oleh mayoritas penduduk muslim, sehingga saat ini Indonesia menjadi Negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Suatu keniscayaan apabila Indonesia menerapkan standar halal dan thoyib bagi produk-produk yang beredar di kalangan masyarakatnya. Saat ini Indonesia telah memiliki system yang mapan dalam menerapkan standar thoyib (mutu) bagi peredaran produk-produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, yakni sistem yang dikerjakan oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Untuk menerapkan standar halal, pelaksanaannya dilakukan oleh sebuah badan pengawasan dan sertifikasi yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam hal ini LPPOM MUI. Sebelumnya LPPOM MUI belum mempunyai payung hukum yang kuat untuk menjalankan tugas dan kewajibannya. Sejak tahun 2014 DPR RI telah mengesahkan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang berisi ketentuan-ketentuan hukum yang mengatur tentang standardisasi dan sertifikasi produk yang beredar di Indonesia. Sejak saat diberlakukannya UU No.33 tahun 2014 tanggung jawab LPPOM MUI akan diambil alih oleh BP JPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) yang akan bertanggung jawab kepada Presiden.

Permasalahan yang dihadapi oleh pemerintah dan para penggiat gerakan halal sejak disahkannya UU JPH adalah rendahnya pemahaman masyarakat secara umum terhadap ketentuan-ketentuan mendasar yang masih sangat rendah. Desa Tamboo merupakan institusi yang ada Fakultas Olah raga dan kesehatan yang dikunjungi oleh ribuan masyarakat baik yang calon mahasiswa dan banyak jumlah mahasiswa yang sedang belajar, maupun petugas kesehatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini akan melakukan sosialisasi dan peningkatan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya prinsip dan ketentuan-ketentuan halal dalam UU JPH. Masyarakat dapat memahami bahwa penerapan standar halal dapat berdampak pada peningkatan kapasitas pasar bagi produk-produknya. Pemahaman masyarakat yang memadai akan pentingnya penerapan standar halal akan mempermudah jalan bagi terbentuknya zona-zona halal, yang secara khusus dalam program ini akan diupayakan di kawasan Desa Tamboo terutama pada kantin dan penyedia makanannya.

Kompleksnya permasalahan yang dihadapi berbagai pihak dalam menghadapi persiapan implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH), memberikan ide tim pengusul pengabdian masyarakat untuk memberi perhatian secara khusus pada masyarakat UMKM pelaku usaha kuliner di kantin dan lingkungan Desa Tamboo. Pemahaman terhadap UU JPH yang masih rendah, menyebabkan ketidaksiapan dalam penerapan sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman. Berdasar permasalahan tersebut, maka dirasa perlu untuk menyusun strategi dan skala prioritas dalam mempersiapkan usaha tersebut. Melalui program usulan ipteks ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilakukan, tim pengabdian mencoba mengajukan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi, yaitu melalui kegiatan pokok; 1) Sosialisasi UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan berbagai ketentuan teknis dalam penerapannya serta berbagai peluang yang dapat diraih sebagai dampak dari penerapan standar halal, 2) Workshop proses sertifikasi halal yang akan dipandu oleh LP POM MUI Gorontalo dan menghadirkan assessor halal.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Joint Kemitraan ini akan dilakukan pada bulan Mei tahun 2024 di Desa Tamboo, Propinsi Gorontalo. Adapun secara sistematis kerangka pemecahan masalah yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut: Kegiatan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan tersebut adalah sebagai berikut:

A. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi terlebih dahulu akan dilakukan bersama pengurus Himpunan Mahasiswa Jurusan Farmasi Tim Pengusul akan berkolaborasi dengan Kelompok Studi Halal Prodi Farmasi Fakultas Keolahragaan Kesehatan (FOK) mengadakan rapat koordinasi. Pada tahap sosialisasi akan disusun rencana aksi sebagai berikut:

- Tim Pengusul bersama pengurus HMJ akan bekerja sama menyusun bahan sosialisasi berupa materi dan rancangan kegiatan yang akan dilakukan.
- Sosialisasi Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal akan dilakukan oleh Tim Pengusul dengan target anggota pengelola kantin UNG. Tim Pengusul akan menghadirkan nara sumber dari LP POM MUI Gorontalo sedangkan Pengelola kantin akan mengkoordinir para pelaku usaha kuliner di kawasan UNG dan Materi berupa sosialisasi seputar Jaminan produk Halal dan sharing berbagai peluang ekonomi akibat penerapan UU BPJPH.

B. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 (dua) kelompok kegiatan yang melibatkan kedua mitra, yakni FOK dan Pengelola kantin dengan bentuk kegiatannya adalah sebagai berikut :

- Penyusunan dan penerbitan materi sosialisasi halal yang melibatkan pengurus FOK dan yang selanjutnya disebarkan ke peserta pelatihan.
- Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi sosialisasi UU BPJPH yang melibatkan Tim Pengusul dibantu mahasiswa kelompok studi FarmasiUNG bekerja sama dengan pengelola kantin. Kegiatan dilaksanakan Ruangan Desa Tamboo dan menghadirkan para pengelola usaha kuliner dengan pembicara pakar dari LPPOM Gorontalo.
- Kegiatan keempat berupa pelatihan proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha kuliner di sektor hilir. Pelatihan ini akan menghadirkan assessor halal dari LPPOM MUI Gorontalo yang berkompeten dalam proses sertifikasi halal di Gorontalo
- Kegiatan kelima adalah pendampingan proses sertifikasi bagi pekalu usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil

Tabel 1. Hasil pemahaman masyarakat tentang sosialisasi halal

No	Indikator	Sebelum (%)	Sesudah (%)
1	Sumber bahan baku	20	90
2	Proses Produksi	27	75
3	Penyimpanan dan Distribusi	35	78
4	Sertifikat Halal	50	89
5	Pengawasan dan kepatuhan	40	87

Beberapa indikator kuesioner dibawah ini yang digunakan sebagai bahan penilaian sosialisasi halal di desa tamboo

A. Sumber Bahan diantaranya

- Asal Hewan Pastikan bahwa hewan yang digunakan berasal dari sumber yang diizinkan (halal) dan disembelih sesuai dengan hukum syariah. Kemudian Bahan tambahanCek apakah bahan tambahan, seperti gelatin, enzim, dan emulsifier, berasal dari sumber yang halal.

B. Proses Produksi diantaranya

- Kebersihan dan Sanitasi: Proses produksi harus dilakukan dengan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi untuk mencegah kontaminasi dengan bahan haram.
- Peralatan Produksi: Pastikan bahwa peralatan yang digunakan untuk memproduksi produk halal tidak digunakan untuk produk non-halal atau telah dibersihkan sesuai aturan.

C. Penyimpanan dan disiribusi, diantaranya

- Pemisahan Produk: Produk halal harus disimpan dan didistribusikan secara terpisah dari produk non-halal untuk menghindari kontaminasi.
- Kemasan: Kemasan harus jelas menyatakan bahwa produk tersebut halal dan bebas dari bahan-bahan yang tidak halal.

D. Sertifikat Halal, diantaranya

- Lembaga Sertifikasi: Produk harus disertifikasi oleh lembaga sertifikasi halal yang diakui dan memiliki kredibilitas.
- Label Halal: Produk yang telah disertifikasi harus mencantumkan label halal yang valid dan mudah diidentifikasi oleh konsumen.

E. Pengawasan dan Kepatuhan diantaranya

- Audit Internal: Perusahaan harus melakukan audit internal secara berkala untuk memastikan bahwa semua proses sesuai dengan standar halal.
- Laporan Kepatuhan: Membuat laporan dan dokumentasi yang lengkap mengenai seluruh aspek yang berkaitan dengan kehalalan produk.



Gambar 1. Pembukaan Acara Sosialisasi Halal

Pembahasan

Pengabdian masyarakat sosialisasi zona halal telah dilaksanakan tanggal 27 Mei 2024. Peserta yang datang dalam acara sosialisasi dan pelatihan zona halal dan persiapan sertifikasi makanan halal berjumlah 10 orang, berasal dari pengelola kantin dan dilingkungan Desa Tamboo. Acara pertama diisi dengan pembukaan berupa sambutan oleh ketua panitia, dilanjutkan dengan pemaparan halal dari sisi pengolahan makanan. Acara berikutnya berupa workshop dan tanya jawab seputar makanan halal dari tinjauan pengolahan makanan dan kemudian diberikan kuesioner untuk melihat pemahaman dari masyarakat seputar materi yang telah disampaikan. Pada akhir acara ditutup dengan diskusi bersama, tindak lanjut dari pertemuan dan workshop ini. Hasil kuesioner memperoleh bahwa sosialisasi tentang halal sangat mempengaruhi wawasan masyarakat, terutama indikator mengenai sumber bahan baku dan proses produksi dari tingkat pengetahuan yang rendah, dan setelah di berikan edukasi meningkat hingga dua kalinya yang dapat dilihat pada tabel 1.

Peserta dan tim pengabdian bersepakat untuk diadakan pertemuan kembali dan melihat ke lapangan kantin dan makanan yang bergizi yang nantinya akan menjadi dapur dan kantin halal. Dari acara ini diketahui bahwa semua peserta belum tahu prosedur pengajuan sertifikasi halal, tetapi semua peserta sudah tahu makanan yang halal. Bahan-bahan makanan yang diperoleh dari penyedia makanan di kantin dan dapur didatangkan dari rekanan penjual daging, ikan, dan sayur- mayur di pasar. Walaupun tidak melihat proses penyembelihan hewan, tetapi para pengelola memilih rekanan yang sudah diketahui kehalalan proses penyembelihan hewan ternak, termasuk kesegaran daging, ikan dan sayur mayor. Muslim dilarang memakan makanan yang diharamkan dalam Al Qur'an, yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih tidak dengan atas nama Allah (QS Al Maidah 3). Cara pengolahan makanan dengan demikian harus bebas dari pencemaran bahan makanan yang haram atau tidak halal. Daging sapi atau ayam yang dibeli di pasar menurut para ulama adalah halal sepanjang yang menjual dan mengolahnya seorang muslim (Fatawa), tetapi memang lebih baik tahu proses penyembelihan secara langsung di rumah potong ayam atau sapi.

4. Kesimpulan

Sosialisasi ini sangat meningkatkan pengetahuan masyarakat di desa tamboo tentang makanan halal dan proses pengolahan makanan halal, tetapi masih perlu dibimbing secara berkelanjutan guna untuk mengetahui beberapa konsep halal lainnya.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada kepala Desa Tamboo bersama masyarakatnya telah mendukung kegiatan acara sosialisasi produk halal sehingga acara tersebut terlaksana dengan baik.

Referensi :

- [1]. Sirat, A. H., & Jannang, A. R. (n.d.). Sosialisasi Dan Penyiapan Label Halal Bagi Pelaku Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Pulau Hiri Kota Ternate.
- [2]. Wardo, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112.

- [3]. Saribanon, E., Purba, O., & Agushinta, L. (2019). Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik*, 5(3), 319–330.
- [4]. Al Fadholi, I. A. R., Humairoh, S., Hasan, D. B. N., Endriyati, E., & Julianti, I. (2024). Pelatihan Peningkatan Kesadaran Halal Di Kalangan Pengurus Kopontren Al-Amien Prenduan Sumenep Madura. *Abdina: Jurnal Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2).
- [5]. Halal, S. P. P. S., Di, K., & Metro, K. (N.D.). Fitriani¹, 2, Elmira Febri Darmayanti¹, Karnila Ali¹.
- [6]. Orbayinah, S., Widada, H., & Indardi, I. (2020). Peningkatan Kualitas Dan Keberkahan Hidup Melalui Gaya Hidup Halal. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- [7]. Nurdin, N., Novia, N., Rahman, A., & Suhada, R. (2019). Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), 1–12.
- [8]. Legowati, D. A., & Albab, F. N. U. (2019). Pengaruh Attitude, Sertifikasi Halal, Promosi dan Brand terhadap Purchase Intention di Restoran Bersertifikasi Halal. *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 2(1), 39–54.
- [9]. Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui. *J@ Ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93–102.
- [10]. Femiwati, F. (1996). *Audit Implementasi Good Manufacturing Practices Di PT. Balatif Malang*.
- [11]. Desyanti, C., & Nindya, T. S. (2017). Hubungan riwayat penyakit diare dan praktik higiene dengan kejadian stunting pada balita usia 24-59 bulan di wilayah kerja Puskesmas Simolawang, Surabaya.
- [12]. Nurani, N., Nursjanti, F., & Munawar, F. (2020). Penyuluhan sertifikasi halal bagi UMKM Jawa barat pada situasi pandemi Covid-19. *Madaniya*, 1(3), 126–139.
- [13]. Adinugraha, H. H., Andrean, R., Ikhrom, W. A., Setyani, R. A. G., Sibyani, H., Mukarromah, F., Fauzi, U. H., Ifiandri, A., Masruroh, I., & Safitri, A. (2022). *Perkembangan Industri Halal di Indonesia*. Scientist Publishing.
- [14]. Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- [15]. Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People’s awareness on halal foods and products: potential issues for policy-makers. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25.

- [16]. Van Rijswijk, W., & Frewer, L. J. (2012). Consumer needs and requirements for food and ingredient traceability information. *International Journal of Consumer Studies*, 36(3), 282-290.
- [17]. Wilson, J. A. J., & Liu, J. (2011). The challenges of Islamic branding: navigating emotions and halal. *Journal of Islamic Marketing*, 2(1), 28-42.