

## Counseling On Halal Product Materials to Food Stall Managers with Nurul Mustofa's Taklim in Puger Kulon Village, Puger District

### Penyuluhan Materi Produk Halal kepada Pengelola Warung Makan Bersama Majelis Taklim Nurul Mustofa Desa Puger Kulon Kecamatan Puger

**Badrut Tamami**

Universitas Muhammadiyah Jember  
e-mail: badruttamami@unmuhjember.ac.id

**Abstrack,** *Phenomena that occur in the daily life of the community, the majority of which are fishermen-based. The number of residents of Puger Kulon Village also has a culinary business field. Food processing methods or processes ranging from raw materials, cooking to the presentation process are still in the less clean and holy category or in the Qur'an it is mentioned Halalan Thoyyiban. Based on this background, the team attempted to carry out community service activities to socialize halal products for joint food stall managers. The purpose of the service activity is to provide direction and guidance and socialization in how to process raw materials until the results are presented to consumers so that the food becomes halal, clean and healthy both in terms of health and sharia law. The team can educate the public about halal standards starting from the processing process from raw materials, cooking methods, to the process of serving them to consumers. That way the community will be able to provide processed food products that are guaranteed quality, and are halal.*

*Keywords: Counseling, Halal products, Restaurant Manager*

**Abstrak,** *Fenomena yang terjadi dalam keseharian masyarakat yang mayoritas berbasis Nelayan. Banyaknya warga Desa Puger Kulon juga mempunyai bidang usaha kuliner Makanan yang cara atau proses pengolahan mulai dari bahan mentah, memasak sampai proses penyajian kiranya masih dalam kategori kurang bersih dan suci atau di dalam Al Qur'an disebutkan halalan Thoyyiban. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka tim berupaya melaksanakan kegiatan pengabdian untuk mensosialisasikan terkait produk halal bagi pengelola warung makan bersama. Adapun tujuan kegiatan pengabdian memberikan pengarahan dan pembinaan serta sosialisasi dalam cara memproses bahan mentah sampai hasil penyajian kepada konsumen agar supaya makanan tersebut menjadi halal, bersih dan sehat baik secara kesehatan maupun hukum syariah. Tim dapat mengedukasi kepada masyarakat standar kehalalan mulai dari proses pengolahan mulai dari bahan mentah, cara memasak, sampai proses penyajian kepada konsumen. Dengan begitu masyarakat akan mampu menyediakan hasil olahan makan yang terjamin mutu, dan kehalalannya.*

*Kata kunci: Penyuluhan, Produk Halal, Pengelola Warung Makan*

## PENDAHULUAN

Melihat realita keseharian masyarakat di Desa Puger Kulon yang mayoritas padat penduduk dan kawasan ramai. Hal ini dikarenakan lokasinya tepat berada di Alun-Alun Kecamatan Puger dan perkantoran serta banyak lembaga pendidikan, dan pasar tradisional. Maka tidak salah jika, serta banyaknya pengunjung wisatawan yang ingin menikmati indahnya pantai puger. Peluang ini menjadikan bisnis kuliner hasil ikan menjadi salah satu usaha yang sangat menarik dalam mendapatkan keuntungan, oleh karenanya banyak sekali warung makan yang menghadirkan berbagai macam variasi menu makanan.

Berdasarkan pengalaman pribadi salah satu tim pada saat menikmati hidangan kuliner yang berada di kawasan tersebut. Selain itu tim juga berupaya untuk melakukan survey yang bertujuan untuk mengetahui proses pengelolaan dan cara memasak masakan agar memenuhi syarat sampai dihidangkan baik secara ilmu kesehatan yaitu kebersihan tempat, bahan mentah, air bersih, serta pada tataran ilmu syariat islam yaitu

kesucian dari najis, kehalalan, dan kesepakatan harga.

Berdasarkan hasil wawancara singkat dan pengamatan yang telah dilakukan, sebagian besar masyarakat bekum memahami terkait standar halal dalam proses produksi. Seringkali masyarakat tidak mengabaikan kebersihan dan kehalalan produk yang disajikan. Maka dari itu, tim dapat menyimpulkan beberapa permasalahan yang kurang sesuai dengan faktor kebersihan, kesucian dan kesepakatan harga.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka tim bekerja sama dengan majlis taklim Nurul Mustofa dan beberapa pihak yang membantu untuk memberikan sosialisasi dan penyuluhan tentang materi produk halal kepada pengelola warung makan yang berada di wilayah Desa Puger Kulon Kecamatan Puger. Adapun maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan arahan kepada beberapa pengelola warung makan agar supaya selalu menjaga proses kebersihan, kesehatan, kesucian dan kehalalan.

Jaminan Produk halal pada pengelolaan warung makan sendiri merupakan sebuah usaha guna untuk menjamin standar kelayakan makanan yang di jual kepada konsumen benar-benar higienis, bersih serta sehat dan halal. oleh. oleh karena itu, perlu penanganan serius guna melindungi hak konsumen untuk mendapatkan makanan yang diinginkannya yaitu enak, bersih dan menyehatkan. Pemerintah secara intens juga mengambil kebijakan dalam menjamin kehalalan produk makanan dan minuman dan membentuk lembaga kompeten. Selain itu, adanya upaya pembentukan dinas yang khusus yang menangani dibidang ini. Misalnya pada produk makanan dan minuman sebelum dipasarkan, terlebih dahulu harus sudah terdaftar dan ijin dari BPOM (Badan pengawas obat dan makanan), yang dikeluarkan oleh dinas kesehatan. Sedangkan dari unsure kehalalan di awasi dan harus mendapatkan ijin dari MUI dengan berlogo halal (Rinawati,2019).

Seperti yang kita ketahui bersama bahwasanya dalam mengkonsumsi makanan dan minuman hendaknya kita lebih berhati-hati dikarenakan sudah banyak kasus yang terjadi tentang keracunan makanan yang disebabkan oleh faktor kelalaian manusia khususnya pengelola warung makan, sehingga yang sangat dirugikan. Maka dari itu, tim akan melakukan mapping atau pemetaan kepada para pedagang warung makanan untuk memberikan pembinaan terkait dengan pengelolaan warung makan yang baik dan benar sesuai dengan anjuran syariat islam. Adapun dari segi kesehatan yang nantinya akan bekerja sama dengan bidang kesehatan dalam hal ini yaitu Dinas Kesehatan Kabupaten Jember.

## **METODE PELAKSANAAN**

Dalam mendapatkan proses kemudahan dan terencana dengan baik, maka kami membagi tahapan dalam bentuk 3 tahapan pelaksanaan kegiatan ini, yaitu menggunakan :

1. Penyuluhan / Ceramah, penyuluhan merupakan sebuah sosialisasi yang efektif kepada majelis taklim Nurul Mustofa Desa Puger kulon dengan mengundang beberapa pengelola warung makan yang sudah di data untuk diberikan edukasi dan penyuluhan tentang produk halal. dengan metode ini ada 2 kelebihan, yaitu yang pertama jamaah Nurul Mustofa bisa mengerti dan faham bagaimana pengelolaan makanan yang baik dan benar, yang kedua pengelola warung makan bisa mengikuti dan memahami kajian keislaman.

2. Pelatihan dan Bimbingan, dalam metode pelatihan dan bimbingan yang dimaksud adalah bagaimana pengelola warung makan bisa memahami dan menguasai betul hasil dari penyuluhan dan sosialisasi secara teori yang sudah diberikan, dan mau menerapkannya dikemudian hari dengan baik dan benar, sehingga apa yang sudah di dapatkan dalam penyuluhan dan sosialisasi tersebut bisa di implementasikan secara utuh.
3. Praktek, pada saat praktek penulis cukup mendatangi warung makan yang sudah menjadi aktivitas mata pencaharian setiap hari oleh pengelola warung makanan, dalam praktek tersebut nantinya kita hanya butuh beberapa kali mengingatkan terhadap proses yang sedikit kurang benar, karena mereka sudah terbiasa dengan pekerjaan tersebut. misal dalam mencuci piring yang sudah di gunakan hanya di basuh sedikit air, dengan air yang sudah di gunakan sebelumnya, dan pada saat proses memasak telur tidak di cuci terlebih dahulu, sehingga kotoran ayam yang melekat masih dapat meragukan kesuciannya.
4. Evaluasi kegiatan, pada tahapan ini tim melakukan evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian dan menggali sumber informasi berkaitan dengan testimoni masyarakat akan pelaksanaan kegiatan ini. Testimoni dilakukan dalam bentuk wawancara secara bergiliran.
5. Pelaporan kegiatan, tim menyusun laporan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Laporan ini memuat latar belakang terlaksananya kegiatan ini serta dampak pelaksanaan kegiatan bagi masyarakat desa khususnya bagi pemilik warung makan setempat.
6. Publikasi artikel pengabdian, hasil laporan kegiatan pengabdian harus dipublikasikan dalam bentuk artikel ilmiah dan dipublikasikan di jurnal pengabdian masyarakat.

Adapun kegiatan ini dilaksanakan secara offline dan mematuhi protokol kesehatan. Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini dihadiri oleh 10 pemilik warung makan di sekitar Wisata Pantai Desa Puger Kulon, dan 10 perwakilan dari Majelis Taklim Nurul Mustofa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan PKM di desa puger kulon, kami bersama-sama Majelis Taklim Nurul Mustofa yang pengasuhnya adalah ustad fauzi, memberikan kajian keislaman kepada pengelola warung makan agar supaya mereka bisa mengerti sedikit banyak tentang hukum syar'i dalam bermuamalah, dengan menggandeng majlis taklim ini memudahkan untuk mengumpulkan para pengelola warung makan untuk diberikan penyuluhan dan sosialisasi tentang materi produk halal kepada pengelola warung makan bersama majlis taklim Nurul Mustofa Di Desa Puger kulon Kecamatan Puger. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan

Pada tahapan awal, tim menyampaikan urgensi jaminan halal terhadap produk makanan olahan makanan maupun minuman. Untuk meyakinkan kembali bahwa kewajiban seorang muslim untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal. Untuk itulah bukti jaminan produk halal haruslah dimiliki oleh masing-masing pemilik warung makan. Dalam tahapan ini sekaligus tim melakukan pendataan terhadap sejumlah pengelola warung makan yang siap menjadi anggota binaan dengan tujuan akan diberikan pendampingan secara terus menerus setiap bulan, setiap warung makan diberikan stiker sebagai ID card pengenalan sebagai pembeda

dengan warung lain, sehingga pada nantinya ketika pembeli yang melihat stiker tersebut sudah tidak perlu was-was atau ragu lagi terhadap proses awal pengelolaan sampai penyajian yang sudah siap dihidangkan.

Pada tahapan kedua, tim memberikan materi proses pengolahan produk olahan yang sesuai dengan standar halal yang telah diberlakukan. Pada tahap ini, penulis akan memberikan teori terkait dengan proses pemilihan dan pengelolaan dari bahan baku (Ikan, bumbu, beras, telur dan lain sebagainya) yang bagus dan bersih, kemudian diolah secara higienis dengan menggunakan barang dan alat yang bersih juga sehingga kebersihan dan kesucian dari bahan baku tersebut. Kemudian cara memasaknya juga benar menggunakan air yang bersih, tanpa dicampur dengan bahan-bahan yang tidak terjamin kehalalannya. Dan tahapan terakhir, yaitu proses penyajian makanan. Adapun penyajian makanan harus dilakukan dengan ramah dengan 3 S (Senyum, Sapa, sabar) serta sudah tertera daftar harga, sehingga pembeli mengetahui secara pasti akan makanan dan minuman yang akan dibelinya. Hal ini sesuai dengan konsep jual beli makanan yang terjamin halal dan kesehatan. Serta mengedepankan etika jual beli dan pelayanan konsumen (Atikah, 2019).

Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan tersebut, tim bekerja sama dengan Penyuluh Agama Islam yang berada di naungan Kementerian Agama di Kecamatan Puger dengan spesialisasi bidang Jaminan Produk Halal. Kerjasama ini diwujudkan dengan pemberian materi pelaksanaan kegiatan seminar tentang pengelolaan warung makan yang baik dan benar sesuai dengan syariat Islam.



Gambar 1. Kegiatan Penyampaian Materi Pentingnya Produk Olahan Makanan Halal

Dari hasil pelatihan dan bimbingan yang telah dilaksanakan, maka pengelola warung makan bisa menerapkan dan mengimplementasikan apa yang sudah mereka dapat baik berupa teori yang sudah diajarkan. Sehingga ketika mengolah makanan tidak asal-asalan dan menciptakan produk olahan yang terjamin. Selain itu budaya dan seni penjual dalam melayani konsumen atau pembeli dengan menghidangkan makanan yang terbaik dan terjamin kehalalannya (Agustina, 2020).

Adapun materi yang disampaikan dalam penyuluhan antara lain merujuk kepada al-Quran surat al-Baqarah ayat 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ ٢٩

*Artinya: Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. dan Dia Maha mengetahui segala sesuatu.*

Pada hakikatnya semua jenis makanan dan minuman yang berasal hewan, sayuran, tumbuhan, dan buah-buahan adalah halal, melainkan terkecuali yang berbahaya dan beracun yang dapat menghilangkan nyawa manusia. Dan jumbuh ulama bersepakat bahwasanya semua makanan dan minuman yang ditetapkan al-Quran keharamannya adalah haram hukum memakannya, baik banyak maupun sedikit. Sedangkan Nash tentang hukum makanan dan minuman halal antara lain :

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ١٦٨

168. 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.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ١١٤

*Artinya: "Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah". (An-Nabl: 114).*

Beberapa definisi yang mengartikan kata halal yaitu berasal dari bahasa Arab yang artinya dibolehkan, melepaskan, dan tidak terikat. Sedangkan secara etimologi definisi halal yaitu mempunyai makna boleh dan dapat dilakukan kerana bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Meskipun dalam Kamus Ensiklopedia Hukum Islam menerangkan segala sesuatu yang menjadikan sebab seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara' (Al Qardhawi,2016)

Dalam hukum per undang-undangan juga di jelaskan UU Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan, dan yang di maksud dengan pangan halal adalah makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam (Kartika,2020).

Pelaksanaan evaluasi hasil kegiatan pengabdian ini berupaya untuk memastikan bahwa proses pengelolaan dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan sudah benar secara syariat islam. Makanan yang halal juga harus memenuhi syarat higienis dan bersih secara kesehatan. Dengan cara langsung mendatangi warung dan sewaktu pengelola sedang melayani pembeli, dan disitulah praktek yang sangat efektif untuk mengimplementasikan materi yang sudah didapatkannya. Kegiatan ini melibatkan tim, pihak kemenag jember dan pengelola warung makanan.



Gambar 2. Proses Koordinasi Langsung Tim, dan Pihak Kemenag Jember dengan Pengelola Rumah Makan

Pada saat penyuluhan para pengelola warung makan bersama Majelis Taklim Nurul Mustofa mendengarkan materi yang disampaikan oleh tim terkait materi bagaimana cara memasak dan memproses makanan mulai dari bahan mentah sampai siap saji. Dalam memberikan edukasi pelayanan kepada konsumen, maka Ustad Fauzi selaku pemimpin Majelis Taklim Nurul Mustofa memberikan memberikan ilmu kajian fiqh dalam bermuamalah khususnya jual beli dan etika dalam melayani pembeli sesuai dengan nilai-nilai keislaman. Pada tahap akhir kegiatan penyuluhan, maka tim membuka runag diskusi bagi semua peserta. Pada kesempatan itu, dimanfaatkan oleh masyarakat yang antusias mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Banyak sekali pertanyaan yang diajukan dari masyarakat khususnya pengelola warung makan dan dari beberapa jama'ah yang hadir. Pada sesi ini mereka sangat antusias dengan mengajukan beberapa pertanyaan dan tidak sedikitpun yang bingung terkait prosesnya. Selibhnya peserta bertanya terkait prosedur dalam mendapatkan surat jaminan halal sebagai salah satu hasil sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Pengelola Jaminan Produk Halal) sebagai salah satu lembaga resmi yang menangani proses sertifikasi halal (Cahyowati,2020). Tentu proses pengajuan tersebut menjadi hasil akhir kegiatan penyuluhan dan pendampingan ini Untuk lebih jelasnya dapat meilhat prosedur pelaksanaan sertifikasi halal pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Proses Pengajuan Sertifikasi Halal

Dengan pelaksanaan kegiatan ini, maka upaya menjamin produk ohalan dari sebgaiian besar warung makanan tersebut bersih, higienies, halal dan menyehatkan. Harapan besar dari tim pelaksana legiatan pengabdian ini tidak lain adalah berupaya merubah maindset Pengelola warung makan yang awalnya kurang memperhatikan kebersihan tempat, bahan mentah, serta barang yang digunakan untuk penunjang makanan alat memasak, setelah mengikuti penyuluhan dari kegiatan pengabdian ini mereka sekarang sudah mulai bisa menjaga kebersihan. Perlu adanya sikap kesadaran diri semua pihak terkait tentang menjaga kebersihan khususnya lingkungan sekitar pantai dan tempat wisata. Pengenalan wisata yang baik tentu harus disertai dengan pelayanan dan mutu produk yang menjadi andalan dari wisata tersebut.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama dengan Majelis Taklim Nurul Mustofa Desa Puger Kulon kali ini berjalan dan terlaksana dengan baik dan lancar serta mendapatkan antusiasme yang tinggi dari setiap jamaah dan pengelola warung makan. Hasil dari kegiatan ini adalah setiap pengelola warung makan mendapatkan edukasi tentang bagaimana memasak dan mengelola makanan yang baik di tinjau dari segi bidang kesehatan dan keislaman.

Dan setiap pengelola atau pemilik warung makan hendaknya memberikan label harga yang sesuai dengan standar harga umumnya. Maka dihimbau kepada warung makan untuk memberikan draft harga makanan. sehingga sebelum memesan makanan konsumen mengetahui harga dari makanan dan minuman yang akan dibelinya.

## SARAN

Kepada para pengelola dan pemilik warung makan kiranya benar-benar memperhatikan kebersihan, kehalalan serta kesehatan konsumen baik dalam memilih bahan mentah seperti ikan laut, daging ayam, serta sayuran yang akan dimasak biar higienis, serta memperhatikan betul tentang proses memasak sampai penyajian karena mempengaruhi hak konsumen untuk mendapatkan jaminan kesehatan, kehalalan dan kesehatan setelah mengkonsumsi dan membeli makanan. Membuat daftar menu dan daftar harga yang sesuai dengan standar harga umum, agar supaya konsumen bisa memilih jenis makanan dan minuman sesuai dengan keinginan dan tentunya di sesuaikan dengan budget yang ada, sehingga konsumen tidak perlu Tanya lagi kepada pedagang pada waktu mau membayar makanan yang telah dibeli. Para pedagang dibekali ilmu di bidang wirausaha, kesehatan dan ilmu keagamaan agar supaya mereka mengerti dan tidak sembarangan dalam mengelola dan memproses masakan sehingga konsumen tidak merasa dirugikan setelah membeli makanan seperti sakit perut, dan lain sebagainya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019). Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- ATIKAH, I. (2020). *Perlindungan Hak-Hak Konsumen dalam Hukum Negara*.
- Al-Qaradhawi, Y., & bin Daud, M. H. (2016). *Halal dan haram dalam Islam*. PTS Publishing House Sdn. Bhd.
- Cahyowati, C., Asmara, G., Rodliyah, R., & Risnain, R. (2020). Penyuluhan Hukum Tentang Pentingnya Memperoleh Sertifikat Halal Dalam Usaha Kuliner di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal PEPADU*, 1(3), 400-408.
- Kartika, C., Rudianto, R., & Suhariningsih, L. (2020). Pengelolaan dan Pembinaan Usaha Mikro Warung Makanan dan Minuman Model Primitive Di Surabaya Barat. *Humanism: Jurnal Pengabdian*

Masyarakat, 1(2).

Rinawati, W., Marwanti, M., Nugraheni, M., Auliana, R., Yuriani, Y., & Anggraeni, A. A. (2019). Pelatihan Pengelolaan Makanan Bagi Penyelenggara Makanan Di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu Deresan Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).