

Edukasi Pengolahan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Terhadap Makanan Halal

Miftahul Hasanah¹, Abd. Rohman Fahrudin²

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember

e-mail: 1.miftahul.hasanah@unmuhjember.ac.id, 2.abdrohmanf@unmuhjember.ac.id

Abstrak. Makanan halal merupakan suatu kebutuhan bagi umat Islam sebagai suatu bentuk kepatuhan terhadap syariat (sharia compliance) sebagaimana yang termaktub dalam Al-Quran Surah Al-Baqarah 168. Ayat tersebut secara jelas menjelaskan tentang kewajiban manusia memakan makanan yang halal dan tidak mengandung kemudharatan. Kewajiban ini tentu memiliki tujuan dan urgensi bagi keberlangsungan rantai kehidupan manusia yang secara alamiah memiliki nafsu dan juga naluri untuk memenuhi kebutuhan makannya. Untuk itu perlu adanya pemahaman sejak dini akan pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyib, tidak hanya sekedar kenyang namun juga mengutamakan kebaikan bagi tubuh. Dalam proses mewujudkan hal tersebut, maka edukasi pengolahan makanan halal perlu dilakukan dengan tema "Edukasi Pengolahan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Terhadap Makanan Halal di RA Baitur Robim Kecamatan Wuluban-Jember".

Kata Kunci: Pemahaman Masyarakat, Makanan Halal, Gaya Hidup Halal.

Halal Food Processing Education to Improve Public Understanding of Halal

Abstract. Halal food is a necessity for Muslims as a form of compliance with the Shari'a (sharia compliance) as stated in Al-Quran Surah Al-Baqarah 168. This verse clearly explains the obligation of humans to eat food that is halal and does not contain harm. This obligation certainly has a very important purpose for the survival of human life because humans have lust and also instincts to fulfill their food needs. For this reason, it is necessary to have an early understanding of the importance of consuming halal and thoyyib food, not only being full but also prioritizing goodness for the body. In the process of realizing this, education on halal food processing needs to be carried out with the theme "Education on Halal Food Processing to Improve Public Understanding of Halal Food at RA Baitur Robim, Wuluban-Jember District".

Keywords: Public Understanding, Halal Food, Halal Lifestyle

PENDAHULUAN

Secara alamiah, manusia merupakan makhluk hidup yang membutuhkan makanan sebagai energi untuk menghidupkan milyaran sel-sel dalam tubuhnya. Kebutuhan yang mendasar ini mendorong manusia melakukan berbagai upaya untuk mewujudkannya, baik dengan cara positif maupun dengan cara yang negatif. Rejeki (2015) menjelaskan bahwa makanan yang dikonsumsi dengan persiapan dan penyajian yang tidak memenuhi standar dapat menyebabkan keracunan untuk itu makanan yang akan dikonsumsi hendaknya dimasak dengan derajat kematangan baik, jauh dari pencemaran, tidak mengalami perubahan fisik, tidak terkontaminasi bahan-bahan kimia penyebab serta berbagai unsur yang dapat menimbulkan penyakit. Selain dilihat dari faktor kesehatan, makanan yang akan dikonsumsi hendaknya juga memenuhi berbagai indikator kehalalan yang sesuai syariat Islam. Agama Islam mengatur dengan seksama aturan mengkonsumsi makanan bagi ummatnya. Hal tersebut seperti tercantum dalam Al-Quran Surat Al-Baqarah 168-169 yang mewajibkan seorang Muslim untuk mengkonsumsi produk yang halal lagi baik. Mindset halal ini menjadi faktor pendorong utama bagi seorang muslim dan sebagai

wujud kepatuhan syariah (*syaria compliance*) pada kehidupan sehari-hari. Lebih jauh, produk halal menajdi salah satu *goals* nasional dimana pada tahun 2024 Indonesia akan menjadi pusat studi halal dunia (Aziz, 2012:1819).

Di Indonesia, isu konsumsi halal menjadi salah satu isu yang strategis dan mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah. Beberapa kebijakan diambil oleh *stakeholder* untuk menciptakan suatu legalitas dan payung hukum terhadap jaminan produk halal bagi masyarakat luas. Hal tersebut tertuang dalam Undang-Undang No 23 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mengamanahkan bahwa seluruh komoditas yang beredar dipasar domestik baik itu makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika serta produk farmasi lainnya harus tersertifikasi halal. Hal ini tentu semakin menjadikan Indonesia sebagai negara yang *aware* terhadap produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat luas, karena sejatinya *halal product* tidak hanya diminati oleh masyarakat Islam namun juga non muslim.

Sejak pemberlakuan legalitas tersebut, masyarakat masih perlu pemahaman secara mendalam tentang indikator makanan halal yang layak konsumsi. Edukasi dan sosialisasi secara massif perlu dilakukan secara kontinyu agar masyarakat memiliki pemahaman yang sama tentang pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal baik dari perspektif agama maupun kesehatan. Halal yang dimaksud adalah dimulai dari cara memperoleh, mengolah, hingga memakai produk tersebut dengan cara yang baik. Thomson Reuters (2018) menulis bahwa penduduk muslim dunia menghabiskan setidaknya 1,30 triliun dolar AS pada tahun 2017 untuk makanan halal dan Indonesia menjadi konsumen makanan halal terbesar di dunia dengan menghabiskan 170 miliar dolar AS (republika.co.id diakses 26/2/2022). Angka tersebut tentu pencapaian yang tinggi dan menjadi peluang besar bagi Indonesia untuk menjadi pusat produk halal dunia, tidak hanya menjadi *user* semata.

Jaminan akan tersedianya makanan halal harus dimulai dari lini terkecil yaitu keluarga. Kebiasaan konsumsi sehari-hari yang mengedepankan doktrin halal bukan kenyang semata, namun menjadi sebuah cita-cita luhur untuk melahirkan keluarga yang memiliki kepatuhan syariah yang tinggi. Untuk itu edukasi pengolahan makanan yang halal bagi setiap individu sangatlah penting dan mendasar. Berangkat dari fenomena sosial inilah, Pengabdian dengan judul “Edukasi Pengolahan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Terhadap Makanan Halal Di RA Baitur Rohim Kecamatan Wuluhan-Jember” dilaksanakan. Kegiatan ini diselenggarakan pada kegiatan parenting sekolah rutin yang dihadiri oleh wali murid RA Baitur Rahim. Sasaran kegiatan ini merupakan wali murid RA Baitur Rahim sebagai salah satu *end user* dan penentu pada setiap keputusan konsumsi harian keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Adapun pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode tutorial dan praktek terhadap wali murid RA Baitur Rohim Glundengan. Tutorial ini dilakukan bukan hanya sekali tetapi melalui beberapa tahapan sesuai dengan materi yang telah di susun oleh pameri. Berikut susunan tahapan kegiatan pengabdian ini yang dilakukan dengan 3 tahap yaitu:

1. Penyuluhan

Penyuluhan merupakan pemberian materi secara intens agar mudah dipahami oleh peserta terkait

segala hal yang berkaitan dengan makanan halal. Tahapan ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan merangsang minat serta menggali minat wali murid RA Baitur Rahim terhadap pengolahan makanan halal. Penyuluhan dalam rangkaian kegiatan pelatihan ini sangat penting untuk dilakukan mengingat terbatasnya pengetahuan wali murid terkait pengolahan makanan halal.

2. Demonstrasi

Pada tahap ini, peserta diberikan praktek pemilihan bahan makanan yang halal untuk kemudian diolah dengan cara yang baik dan terstandar oleh Kesehatan sehingga peserta paham dan dapat langsung mempraktekkan secara bergantian.

3. Diskusi dan Umpan Balik

Diskusi dan umpan balik sangat penting dilakukan dalam kegiatan ini. Selain untuk mengukur tingkat pemahaman peserta PKM juga dapat mengetahui sejauh mana hasil akhir dari kegiatan ini apakah perlu dilakukan ulang mulai tahap awal ataukah Sebagian tahapan saja. Berikut alur kegiatan keseluruhan yang dapat dilihat dalam bagan di bawah ini:



Gambar 1. Tahapan dan Langkah-Langkah Pelaksanaan

Adapun beberapa persiapan yang perlu dilakukan dalam pelatihan ini yaitu materi tentang makanan halal, dalam bentuk *slide show*, alat pendukung demonstrasi seperti contoh makanan pabrikan yang berlabel halal, LCD dan Laptop serta kamera untuk dokumentasi kegiatan.

HASIL dan PEMBAHASAN

Gambaran Umum RA Baiturrahim Glundengan

Salah satu lembaga Pendidikan formal yang dinaungi oleh Yayasan Pondok Pesantren Islam Baiturrahim Al- adalah Raudlotul Athfal (RA) Baitur Rohim. Adapun secara strategis, lokasinya terletak di Dusun Tanjungsari RT 014 RW 006 Desa Glundengan Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Lembaga ini setingkat TK yang manajemen operasionalnya dibawah naungan Kementerian Agama dan mulai beroperasi sejak tahun 2014 dengan menginduk pada RA terdekat sembari menunggu ijin operasionalnya turun. Pada Agustus tahun 2018, ijin operasionalnya secara resmi telah dimiliki sehingga Lembaga ini dapat melakukan berbagai kegiatan operasional sekolah secara mandiri. Masyarakat sekitar sekolah merupakan masyarakat dengan kondisi ekonomi menengah kebawah dengan rata-rata penghasilan sebesar Rp50.000-100.00 per hari sebagai buruh lepas dengan mayoritas berpendidikan tamatan Sekolah Dasar.

Dari beberapa kegiatan rutin dan terstruktur sekolah, diantaranya adalah kegiatan parenting yang ditujukan kepada wali murid. Pada kegiatan ini, guru mendatangkan pemateri dari tokoh masyarakat sekitar untuk memberikan wawasan sesuai dengan tema yang ditentukan setiap bulannya. Berdasarkan observasi dan interview awal, tema tentang pengolahan makanan halal belum pernah dilakukan oleh pihak sekolah dan walimurid juga belum paham tentang cara mengolah bahan makanan yang sesuai dengan syariat Islam. Fenomena ini tentu perlu menjadi perhatian, mengingat pada setiap kegiatan parenting wali murid selalu menyiapkan aneka hidangan secara bersama-sama. Untuk itu maka sangat dirasa perlu untuk dilakukan edukasi pengolahan makanan halal sehingga wali murid dan masyarakat sekitar memiliki pemahaman tentang bagaimana mengolah bahan makanan sehari-hari sehingga menjadi makanan yang halal dan layak konsumsi.

Pelaksanaan Kegiatan PKM RA Baiturrahim Glundengan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di RA Baitur Rohim yang dihadiri oleh 30 wali murid. Pemilihan lokasi ini cukup beralasan mengingat jenjang Pendidikan setingkat RA/TK merupakan unsur penting dalam mencetak generasi bangsa. Keluarga dari murid, merupakan kelompok sentral yang dapat memberikan *habbit* baik bagi siswa dalam menyiapkan dan mengolah makanan halal dengan cara yang baik. Sehingga kegiatan edukasi ini perlu untuk dilaksanakan dalam rangka memberikan pemahaman dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan makanan halal yang dimulai dari keluarga dan dilakukan sejak dini. Kegiatan ini diawali dengan pengenalan tentang jenis makanan halal dan bagaimana menentukan makanan halal. Hal ini bertujuan untuk membuka wawasan peserta terhadap berbagai produk halal yang beredar dipasaran. Setelah memberikan materi, kegiatan PKM ini dilanjutkan dengan memberikan simulasi dan demonstrasi pengolahan makanan halal untuk konsumsi sehari-hari. Tahap akhir, wali murid mendapatkan waktu untuk berdiskusi seputar materi yang telah disampaikan dan umpan balik atas kegiatan PKM ini. Hal ini bertujuan untuk mengukur keberhasilan dan dimungkinkan adanya pengulangan ada tahap tertentu. Seperti digambarkan pada diagram alur sebagai berikut:



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Rincian kegiatan:

Pembukaan dan Tujuan Pengabdian Masyarakat yang Diprakerjakan Oleh UM Jember.

Pengabdian UM Jember 2016-2020 dilakukan dengan mempertimbangkan faktor lingkungan eksternal (peluang dan tantangan) dan lingkungan internal (kekuatan dan kelemahan) UM Jember. Memperhatikan kekuatan dan kelemahan saat ini, UM Jember secara konsisten menangkap berbagai peluang yang timbul tanpa mengabaikan berbagai tantangan yang mungkin muncul dan dihadapi dengan pencapaian status sebagai *Research University* dimasa yang akan datang.

Memberikan Materi Tentang Produk Halal

Konsumsi halal merupakan suatu hak yang dijamin oleh pemerintah melalui pemberian sertifikasi halal. Jaminan ini sesuai dengan amanah Undang-undang No 23 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mengharuskan setiap komoditas yang beredar dipasaran harus tersertifikasi halal dengan penanda yaitu adanya label halal pada kemasan produk tersebut.

Selain materi tentang produk halal yang beredar dipasaran, produk rumahan yang mudah ditemukan dan dikonsumsi sehari-hari juga perlu diberikan. Karena umumnya masyarakat tidak hanya menggunakan produk pabrikan namun juga bahan makanan segar yang diperoleh disekitar pemukiman. Untuk itu edukasi tentang cara memperolehnya, mengolah, hingga menyajikan dengan cara metode yang sesuai dengan tuntunan Islam dan jauh dari yang *batil*.

Memberikan Materi Tentang Pengolahan Makanan Halal

Pengolahan makanan menjadi salah satu indikator diperolehnya makanan halal pada kelompok keluarga. Terlihat sederhana namun justru menjadi sangat penting dalam rangkaian proses mengkonsumsi makanan sehari-hari yang dilakukan dirumah. Keluarga merupakan pusat lingkungan terdekat bagi anggotanya yang dapat membentuk perilaku dan pola pikir terhadap sesuatu. Memperhatikan perkara najis

juga termasuk kedalam materi ini, karena meskipun bahan makanan tersebut halal namun jika terdapat unsur najis didalamnya makan akan menjadi haram untuk dikonsumsi.

Najis ini akan hilang jika dihilangkan zatnya baik secara dhohir maupun bau yang ditimbulkan. Halal dan haram ini juga menjadi unsur penentu pada sebuah bahan makan yang akan diolah, apakah diperoleh dengan cara yang halal, apakah sudah bersih dari kontaminasi benda najis, apakah sudah dimasak dengan standar kesehatan. Seperti yang dapat dilihat pada rangkaian pengolahan makanan halal berikut ini:



Gambar 3. Proses Pengolahan Makanan Halal

Memberikan Materi Tentang Pentingnya Mengonsumsi Makanan Halal

Makanan halal bukan hanya merupakan isu strategis atau mengikuti gaya hidup semata. Namun, sebagai pengejawantahan keimanan dan bentuk penghambaan. Dijelaskan dalam Al-Quran bahwa Allah memerintahkan memakan makanan dan minuman yang halal lagi baik, perintah ini memiliki dua dimensi tersirat bagi manusia. Pertama dimensi kepatuhan sebagai seorang *'abid* atau hamba yang sejati tunduk terhadap segala ketetapan penciptanya, kedua dimensi *'arrahim* atau bentuk kasih sayang Tuhan kepada manusia dengan menajda setiap hal yang dimungkinkan masuk kedalam badannya. Karena sejatinya manusia merupakan makhluk tertinggi yang Allah ciptakan berbeda dengan hewan namun memiliki kesamaan yakni sama-sama memiliki intuisi untuk makan.

Pada sesi ini, pemateri memberikan wawasan tentang pentingnya memakan makanan yang halal dan tidak hanya asal kenyang. Makan memang terlihat suatu kegiatan yang sederhana namun memiliki implikasi besar terhadap akhlak manusia. Makanan yang halal dapat mengantarkan manusia mejadi pribadi yang *'arif* dan memiliki keshalihan dalam keseharian. Makanan yang halal juga memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia dan jauh dari ancaman berbagai penyakit mematikan. Pemilihan bahan makanan yang halal dan thoyib, pengolahannya, hingga penyajiannya menjadi pembahasan dalam kegiatan ini melalui beberapa *slide* ringkas yang mudah dipahami oleh peserta.

Memberikan Waktu Berdiskusi dan Umpan Balik

Pada sesi ini, peserta diberikan kesempatan untuk saling berdiskusi baik dengan pemateri maupun dengan sesama peserta untuk mengukur tingkat pemahaman mereka. Selain itu, diskusi juga membuka ruang

berpikir bagi peserta untuk sharing tentang kebiasaan mereka dalam menyiapkan makanan sehari-hari. Setelah itu umpan balik juga diberikan sebagai upaya untuk mengantisipasi adanya materi yang belum sepenuhnya dipahami oleh peserta sehingga perlu diadakan pengulangan. Umpan balik dilakukan dalam bentuk kuis dengan menebak beberapa pertanyaan dan memparodikan kegiatan menyiapkan makanan sehari-hari yang diakhiri dengan pembagian hadiah.

KESIMPULAN

Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan mampu memberikan kesan mendalam bagi seluruh peserta dan juga pemateri. Makanan yang halal adalah suatu kebutuhan mendasar bagi manusia khususnya umat Islam karena dengan menjaga memasukkan makanan ke dalam tubuh adalah merupakan suatu perwujudan keimanan kita kepada Allah SWT. Makanan yang halal dimulai dari cara mendapatkannya dengan cara yang halal, kemudian mengolahnya dengan cara yang halal pula sehingga kehalalan tersebut dapat terjaga dan terjamin bagi konsumen dalam hal ini keluarga. Sehingga dicapai suatu keluarga yang sehat dan berkhilaf karimah sesuai dengan tuntunan syariat Islam.

SARAN

Pada setiap penyelenggaraan pengabdian tentu tidaklah sempurna dan perlu adanya kontinuitas agar tidak berhenti sampai disini. Semoga kedepan, kegiatan ini dapat dilakukan secara rutin dengan tema-tema yang menarik sehingga peserta tidak merasa bosan ketika mengikutinya. Dalam kegiatan pengabdian lanjutan, tentu banyak rekomendasi yang digagas oleh masyarakat dalam membantu kegiatan pengabdian selanjutnya. Adapun saran yang diberikan dari berbagai pihak antara lain:

1. Tim dapat melanjutkan kegiatan pelatihan dalam membedakan jenis daging yang halal maupun non halal.
2. Tim memberikan tips dalam mengolah makanan halal hingga ke piring saji.
3. Tim memberikan arahan terkait pengamatan label halal di kemasan
4. Pihak sekolah menghendaki adanya kegiatan bazar produk halal hasil kreasi wali murid.

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, Y. Abdul & Vui, C. N. (2012). The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim's purchasing intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.
- Al-Maliki, Sayyid Muhammad Alwi. 2001. *Keistimewaan-Keistimewaan Al-Qur'an* Yogyakarta: Mitra Pustaka

- Faqiatul Mariya Waharini, dkk. 2018. Model Pengembangan Halal Food di Indonesia. Jurnal Muqtasid. Volume 9, No. 1 Juni. Universitas Muhammadiyah Magelang
- Ali, Muchtar. 2016. Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggungjawab Produk Atas Produsen Industri Halal. Jurnal Ahkam Volume 16 No 2