

## PELATIHAN PENINGKATAN KESADARAN HALAL DI WILAYAH CABANG MUHAMMADIYAH UMBULHARJO, YOGYAKARTA

Nina Salamah<sup>1)</sup>, Nurkhasanah<sup>2)</sup>, Warsi<sup>3)</sup>

Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan  
[ninasalamah1996@gmail.com](mailto:ninasalamah1996@gmail.com),

Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan  
[nurkhas@gmail.com](mailto:nurkhas@gmail.com),

Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan  
[warsisuryatmoko@gmail.com](mailto:warsisuryatmoko@gmail.com)

### ABSTRAK

Masyarakat belum banyak yang menyadari tentang pentingnya produk halal. Masyarakat dalam menggunakan suatu produk sering sekali kurang memperhatikan tentang kehalalan. Perilaku masyarakat ketika membeli produk terkadang hanya berdasarkan orientasi terhadap produk yang disukainya. Seiring dengan akan diperlakukannya Undang-Undang Jaminan produk Halal (RUU-JPH) Nomer 33, tahun 2014 yang salah satu pasalnya menyebutkan bahwa semua produk termasuk produk farmasi harus tersertifikasi halal, maka kesadaran halal terhadap produk farmasi tentang ada atau tidaknya komponen non-halal mutlak diperlukan. Oleh karena itu perlu sekali dilakukan sosialisasi dan pelatihan tentang kesadaran halal ini melalui program pengabdian kepada masyarakat. Pelatihan kesadaran halal disampaikan dalam 6 materi yang berbeda yaitu prinsip halal dan thoyyib dalam makanan, pengaruh makana terhadap fisik /psikis, cara pemilihan obat, makanan dan kosmetika halal, bahan tambahan makanan yang halal dan thoyyib serta pentingnya sertifikasi Halal. Pelatihan ini dilakukan secara interaktif agar tidak membosankan. Hasil pelatihan ini meningkatkan pemahaman peserta tentang kesadaran halal. Motivasi peserta yang memiliki usaha, untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produknya juga semakin meningkat. Sehingga perlu untuk tindak lanjut dari kegiatan ini adalah proses pendampingan sertifikasi halal.

**Kata Kunci:** Halal, produk, sertifikasi

### PENDAHULUAN

Produk, menurut Undang Undang nomor 33 tahun 2014 didefinisikan sebagai barang/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetika, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk halal ialah produk yang telah dinyatakan halal berdasarkan syariat islam (Anonim , 2014).

Berdasarkan definisi undang-undang tersebut berbagai produk yang dikonsumsi atau digunakan oleh masyarakat harus halal. Hal ini sebagaimana disyariatkan oleh islam dalam firman Allah SWT dalam Al-qur'an Surat Al-Baqarah ayat 168, yang artinya "Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya, setan itu musuh yang nyata bagimu". Sedangkan lawan kata dari halal ialah makanan haram. Makanan haram merupakan makanan yang dilarang dikonsumsi oleh umat islam, sebagaimana yang disebutkan dalam firman Allah SWT dalam Al-qur'an Surat Al-Ma'idah ayat 3, yaitu bangkai, darah, daging babi, daging hewan yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat disembelih dan diharamkan yang disembelih untuk berhala (Anonim, 2002).

Logo halal seperti yang tertera pada produk memiliki fungsi yang sangat penting bagi konsumen, diantaranya adalah konsumen muslim merasa terlindungi saat mengonsumsi makanan, menenangkan perasaan hati dan batin konsumen, menyelamatkan jiwa dan raga konsumen dari keterpurukan memakan makanan haram, serta sebagai kepastian dan perlindungan hukum (Hasan, 2014; Nevada, 2010). Adapun produk yang beredar di pasaran sekarang tidak semuanya memiliki logo halal. Akibatnya menimbulkan kecurigaan bahwa bahan-bahannya berasal dari bahan yang haram ataupun proses pembuatannya yang tidak halal (Fadzillah, 2011), sehingga perlu dilakukan analisis bagi produk-produk yang tidak mencantumkan logo halal dan dicurigai mengandung bahan haram. Persyaratan produk halal dan rantai suplai halal yang terstandar akan memberikan jaminan rasa aman dan ketenangan batin bagi konsumen Muslim. Produk halal saat ini sudah menjadi bahan diskusi di penjuru dunia, karena telah dianggap sebagai bukti autentik alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen Muslim, tetapi juga konsumen dari agama lain. Bagi Muslim, makanan atau minuman yang halal berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi non-Muslim, produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan, karena diproduksi dibawah Sistem Manajemen Mutu Halal yang Holistik (Ambalia, 2014).

Higienitas kebersihan mendapat penekanan yang besar dalam kajian halal. Hal ini termasuk berbagai aspek yang meliputi personil, pakaian, peralatan dan area kerja dalam proses produksi makanan, minuman dan produk. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan manusia. Dalam konteks halal, makanan, minuman dan produk yang higienis dapat diartikan sebagai bebas dari najis atau kontaminan, sehingga untuk menjamin terpenuhinya persyaratan produk yang baik dan halal (*halalan thoyyiban*) maka produser harus mengimplementasikan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP), serta melakukan sertifikasi halal pada lembaga terkait (Sumali, 2009).

Halal telah diterima sebagai standar kualitas yang diaplikasikan pada suplai dan proses produksi suatu produk. 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 (Noordins *et al.*, 2014). Ketentuan pada tahap produksi terhitung dari proses penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, penjualan dan bahkan promosi.

Orang yang makan makanan yang halal, hatinya juga dapat menjadi baik, doa-doanya dikabulkan dan amalannya diterima Allah SWT. Sebaliknya, apabila makan makanan atau produk yang tidak halal (haram) akan berdampak negatif terhadap kesehatan tubuh, diantaranya ialah dapat merusak hati dan akal. Makanan haram dapat mempengaruhi hati dan pikiran orang yang memakannya. Makanan yang haram juga dapat mengeraskan hati orang yang memakannya. Akibatnya, orang tersebut menjadi kurang peduli terhadap lingkungan di sekitarnya. Dampak dari makanan atau produk yang tidak halal dilihat dari sisi kesehatan, diantaranya ialah : Bangkai, merupakan media pertumbuhan bakteri. Apabila bangkai dikonsumsi, tubuh akan mudah terserang berbagai penyakit infeksi yang disebabkan bakteri; Darah, mengakibatkan adanya sifat busuk bagi orang yang memakannya; serta daging babi, mengandung banyak cacing berbahaya bagi kesehatan; sulit dicerna, mengandung kolesterol tinggi, dapat menularkan banyak penyakit termasuk dari kuman yang bersembunyi di dalam kulitnya dan hanya aktif dalam tubuh manusia dan menularkan flu babi yang disebabkan virus H<sub>1</sub>N<sub>1</sub> (Anonim, 2017).

Berdasarkan uraian tentang dampak buruk dari makanan atau produk yang tidak halal tersebut, maka masyarakat perlu diberikan pengetahuan dan pelatihan tentang kesadaran akan halal. Dengan demikian masyarakat akan menjadi lebih teliti apabila membeli segala produk yang digunakan. Kegiatan pelatihan ini akan dilaksanakan di Wilayah Cabang Muhammadiyah (PCM) Umbulharjo, Yogyakarta. Dalam pelatihan tersebut, masyarakat yang berdomisili di daerah PCM Umbulharjo, Yogyakarta akan diberikan pengetahuan dan keterampilan tentang

prinsip halal, pengaruh makanan yang halal dan haram terhadap tubuh, produk halal, cara mengenali suatu produk yang halal serta pengetahuan tentang pentingnya sertifikat halal.

## METODE PELAKSANAAN

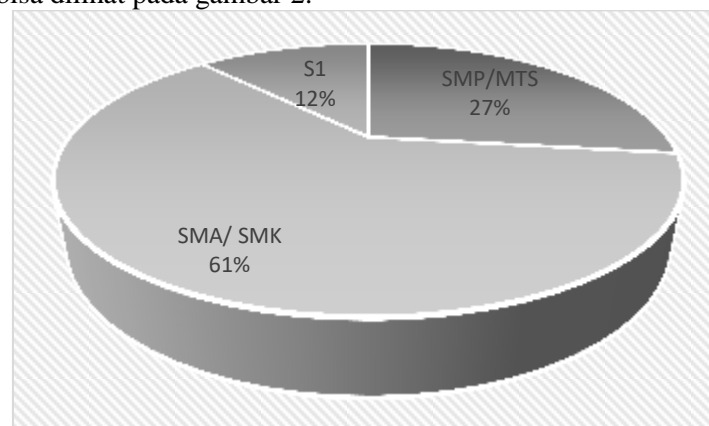
Pelatihan ini dilaksanakan secara interaktif yang dibagi dalam 6 materi dan disampaikan pada 3 hari yang berbeda. Pelatihan diawali dengan koordinasi dan sosialisasi kepada calon peserta pelatihan sehingga mereka siap melaksanakan pelatihan. Materi dan metode pelaksanaan pelatihan bisa dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1.** Materi dan metode pelatihan

Pelatihan Ke	Materi	Metode
1	Sosialisasi Kegiatan kepada Masyarakat Kecamatan Umbulharjo	Penyuluhan dengan Ceramah dilanjutkan dengan Tanya Jawab
2	Pelatihan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Makanan	Pelatihan dan Diskusi
	Pelatihan Pengaruh Makanan terhadap Fisik dan Psikis	Pelatihan dan Diskusi
3	Pelatihan Memilih Makanan Halal	Pelatihan dan Diskusi
	Pelatihan Memilih Obat dan Kosmetika Halal	Pelatihan, Praktek dan Diskusi
4	Pelatihan Tentang Bahan Tambahan Makanan yang Halal dan Thoyyib	Pelatihan dan Diskusi
	Pelatihan Tentang Pentingnya Sertifikasi Halal	Pelatihan, Praktek dan Diskusi

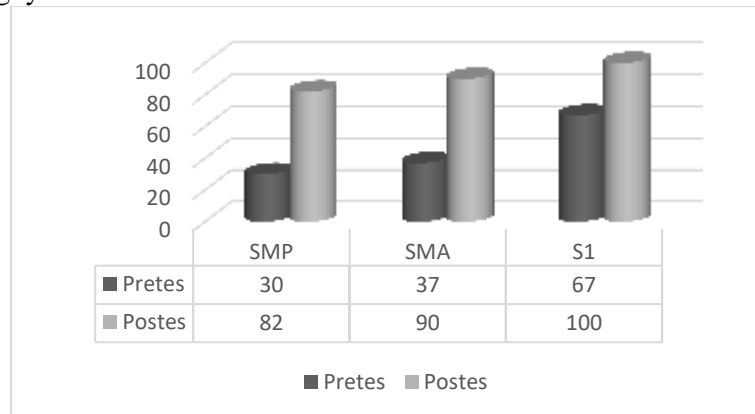
## HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Peserta pelatihan berjumlah 30 orang berasal dari berbagai latar belakang pendidikan diantaranya ada yang masih SMP, SMA bahkan ada yang masih menempuh kuliah strata S1 di perguruan tinggi. Diagram peserta pelatihan dengan tingkat pendidikan bisa dilihat pada gambar 1. Untuk mengetahui adakah pengaruh pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan peserta maka dilakukan pretes sebelum pelatihan dan postes setelah pelatihan. Hasil rata-rata pretes dan postes pelatihan bisa dilihat pada gambar 2.



**Gambar 1.** Latar belakang pendidikan peserta pelatihan

Berdasarkan hasil gambar 1 diketahui bahwa sebagian remaja pada wilayah pengabdian berpendidikan sekolah menengah atas ( 61 %) SLTA dan paling sedikit berpendidikan S1/ perguruan tinggi yaitu 12 %.



**Gambar 2.** Rata-rata nilai pretes sebelum pelatihan dan postes setelah pelatihan

Pada Gambar 2 diperoleh hasil bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan setelah pelatihan. Setelah dilakukan pelatihan tentang kesadaran halal maka, masyarakat di wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo lebih menyadari tentang pentingnya produk halal, masyarakat (pengusaha) di wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo mempunyai kesadaran bahwa produknya harus tersertifikasi halal, Masyarakat di wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo terampil memilih produk yang halal dan menghindari produk-produk yang tidak halal.



**Gambar 3.** Pembukaan Pelatihan Peningkatan Kesadaran Halal



**Gambar 4.** Peserta Pelatihan Kesadaran Halal

## KESIMPULAN

Hasil dari pengabdian masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa agenda penyuluhan dan pelatihan kesadaran Halal sudah terlaksana dengan baik, Tingkat keberhasilan agenda penyuluhan dan pelatihan Kesadaran Halal bisa dilihat dari animo peserta yang tertarik melakukan sertifikasi halal terhadap produknya. Sehingga perlu dilanjutkan untuk proses pendampingan perijinan sertifikasi halal

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambalia, A.R., dan Bakara, A.N., 2014. INHAC 2012 Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Awareness on *Halal* Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, **121**: 3 – 25.
- Anonim, 2002, Al-Qur'an Al-Karim dan Terjemahannya, Diterjemahkan oleh Yayasan Penyelenggara Penerjemah Al-Qur'an, Departemen agama RI, Diterbitkan oleh Karya Toha Putra, Semarang.
- Anonim, 2014, Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim, 2017, dalam Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan, Diakses tanggal 24 Oktober 2017. <http://rumahsehatafiat.wordpress.com>.
- Fadzillah, N.A., Che Man, Y.B., Jamaludin, M.A., Rahman, S.Ab., dan Al Kahtani, H.A., 2011. Halal Food Issues from Islamic and Modern Science Perspectives, *International Conference on Humanities, Historial and Social Sciences IPEDR*, **17**: 159-163.
- Hasan, KN.S., 2014. Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan, *Jurnal Dinamika Hukum*, **14** (2): 228-238.

- Nevada, N.D., 2010. Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Masakan Seafood di Rumah Makan Kota Surakarta, *Skripsi*, Fakultas Hukum Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Noordina, N., Md Noorb, N.L., Samichoc, Z., 2014. INHAC 2012 Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Strategic Approach to *Halal* Certification Sistem: An Ecosistem Perspective, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, **121**: 79-95.
- Sumali, A., 2009. *Halal* – new market opportunities (Department of Islamic Development, Malaysia), in JAKIM website : <http://www.islam.gov.my/>) 17 November 2006. Available online at: <http://primahalalfoodpark.blogspot.com/2009/02/formation-of-comprehensivehalal.html>.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih ditujukan kepada LPM UAD yang telah memberikan dana untuk program Pengabdian Kepada Masyarakat ini.