



Website:

ejournal.umm.ac.id/index.php/janayu

***Correspondence:**

mustofa_ahda@yahoo.com

DOI: 10.22219/janayu.v2i2.14894

Sitasi:

Ahda, M., Kusbandari, A., Pangastuti, P, M. (2022). Peningkatan Pengetahuan Konsumen dan Sosialisasi Makanan Halal dan Toyib Di Sekolah Dasar Muhammadiyah 3 Wirobrajan, Yogyakarta . *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat*, 3(1), 44-52.

Proses Artikel

Diajukan:

20 Juni 2021

Direviu:

11 Agustus 2021

Direvisi:

25 Februari 2022

Diterima:

25 Februari 2022

Diterbitkan:

18 April 2022

Alamat Kantor:

Jurusan Akuntansi Universitas Muhammadiyah Malang
Gedung Kuliah Bersama 2
Lantai 3.
Jalan Raya Tlogomas 246,
Malang, Jawa Timur,
Indonesia

Peningkatan Pengetahuan Konsumen dan Sosialisasi Makanan Halal dan Toyib di Sekolah Dasar Muhammadiyah 3 Wirobrajan, Yogyakarta

Mustofa Ahda^{1,2*}, Aprilia Kusbandari¹, Palupi Melati Pangastuti³

¹Program Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan

²Ahmad Dahlan Halal Center, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

³Program Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi, Universitas Ahmad Dahlan

ABSTRACT

Government regulations require halal product distribution in Indonesia have been regulated in the Halal product law No 33 in 2014. Based on these rules, all producers have to market and distribute halal goods. The goal of halal is to produce healthy food. However, the big problem is that this rule has not been fully realized. In 2021, many products are not clear whether they are halal or not. Therefore, the socialization of halal food for consumers is very important to support government regulations. In this case, the consumers who are in a religious environment from one of the big Islamic organizations. The Basic score of consumers' knowledge is very good, they have a score above 75. After promotion, the consumers' knowledge increased. Besides, consumers also understand food additives. Based on these results, the government should drive the consumers and producers to pay attention to their religion because it can increase awareness of halal and toyib products.

KEYWORDS: consumer knowledge; food additives; Halal foods; Healthy foods

ABSTRAK

Pemerintah Indonesia mewajibkan peredaran produk halal di Indonesia yang telah diatur dalam UU Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014. Berdasarkan aturan tersebut, semua produsen wajib memproduksi dan mendistribusikan produk halal. Tujuannya adalah untuk menghasilkan makanan yang sehat. Akan tetapi, ada masalah besar sampai saat ini aturan tersebut belum sepenuhnya direalisasikan. Banyak produk yang belum jelas hukum halal dan haramnya. Oleh karena itu, metode pengabdian mensosialisasikan makanan halal kepada konsumen merupakan hal penting untuk mendukung regulasi pemerintah. Objek/peserta sosialisasi kali ini adalah orang-orang yang hidup di lingkungan keagamaan tinggi dari salah satu ormas Islam besar. Skor dasar pengetahuan konsumen sangat baik, mereka memiliki skor di atas 75. Setelah dilakukan sosialisasi, pengetahuan konsumen mengalami peningkatan. Selain itu, konsumen juga telah memahami bahan tambahan makanan. Berdasarkan hasil ini, diharapkan pemerintah harus mendorong konsumen dan produsen untuk memperhatikan pengetahuan agama karena



agama dapat meningkatkan kesadaran pada produk halal dan toyyib.

KATA KUNCI: Bahan tambahan pangan; Makanan Halal, Makanan Sehat, , Pengetahuan konsumen.

PENDAHULUAN

Makanan terdiri dari makanan non olahan dan Makanan olahan. Pentingnya makanan ini menyebabkan makanan menjadi kebutuhan pokok manusia. Komposisi gizi makanan itu berbeda-beda. Makanan bekatul memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat berturut-turut sebesar 13,11 – 17,19; 2,52 – 5,05; dan 67,58 – 72,74% (Wulandari & Handarsari, 2010). Selain makanan, minuman juga menjadi hal primer yang dibutuhkan oleh manusia. Hasil kajian ada 10 jenis makanan yang dikonsumsi saat sarapan yaitu nasi, kangkung, telur ayam, ikan, tempe, mi instan, tahu, roti, daging ayam, dan biskuit sedangkan ada 5 jenis minuman yang diminum saat sarapan seperti air putih, teh, susu, kopi, dan sirup (Perdana & Hardinsyah, 2013). Oleh karena itu, Islam mengatur makanan dan minuman yang halal dan toyyib. Kajian mengenai makan pagi yang sehat akan meningkatkan konsentrasi manusia dalam belajar dibandingkan yang makan pagi sekeadarnya atau tidak sarapan (Verdiana & Muniroh, 2017). Sehingga makanan dapat membentuk pengaruh signifikan pada perkembangan dan pertumbuhan anak baik dari kesehatan, kecerdasan bahkan kepribadian spiritual. Food and Agriculture Organization (FAO) menyarankan mengkonsumsi makanan sehat untuk menjaga kesehatan dalam membentuk generasi (FAO, 2019). Makan sehat dikaitkan dengan sumber gizi yang terkandung di dalam makanan tersebut seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, serat, dan air. Oleh karena definisikan makanan sehat adalah sebagai jenis makanan yang mengandung nilai gizi seimbang dan diperlukan oleh tubuh.

Selain bergizi, makanan yang masuk juga harus dipastikan kehalalannya. Kata halal dapat meliputi dari zat makanan tersebut dan cara memperolehnya. Kadang kala makanan

tersebut halal, tetapi dibeli dari uang yang tidak halal menjadikan makanan tersebut menjadi haram. Hal ini karena makanan halal dapat mempengaruhi perilaku kita. Oleh karena itu makanan selain sehat juga harus halal. Hal ini telah diajarkan oleh Islam yang tercantum dalam al-Qur'an dan al-hadis. Firman Allah tentang perintah mengkonsumsi makanan halal salah satunya terdapat dalam surat al baqarah ayat 168.

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan jangan kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu. (Q.S. Al Baqarah/2:168)”

Pentingnya makanan halal telah dibuktikan dari riset-riset ilmiah dimana memakan babi dapat menimbulkan penyakit Virus ebola yang telah terjadi di Uganda ([Atherstone dkk., 2015](#)) dan penyakit Nipah di Malaysia tahun 1997 juga diduga dari konsumsi kelelawar buah dan babi ([Yu et al., 2018](#)). Walaupun demikian, Fokus pada kajian pemahaman konsumen mengenai makanan halal yang masih terbatas. Beberapa penelitian fokus pada konsumsi makanan gizi. Penelitian [Huda dan Andrias \(2016\)](#) menyebutkan bahwa kepedulian Mahasiswa yang tidak melihat label gizi dibandingkan dengan mahasiswa yang selalu melihat label gizi pada kemasan. Selain itu, banyak peneliti berfokus pada pengaruh gizi pada anak dan persepsi anak mengenai gizi tersebut. Hasil kajian mengenai persepsi makanan bergizi pada anak Jakarta Timur menunjukkan 54,5% anak memiliki persepsi baik mengenai gizi seimbang, 66,3% anak memiliki persepsi baik mengenai kebutuhan gizi dan 72,7% anak memiliki persepsi baik mengenai keamanan makanan ([Kurniasih, 2012](#)). Penelitian dari [Erniati \(2017\)](#) bahkan menyebutkan pemahaman penjual/pedagang mengenai borak kurang dengan ditandai jawaban ragu-ragu. Kajian lain menunjukkan bahwa jajanan makanan di daerah Tengah banyak mengandung borak dan rhodamin B secara berturut-turut 7 sampel (31,8%) dan 3 sample (33.3%) ([Chikmah & Maulida, 2019](#)). Studi di Sekolah Menengah Jawa Timur terdeteksi 5 jenis BTP berbahaya pada 272 sampel jajanan ([Rofieq et al., 2017](#)). Berdasarkan sumber-sumber ini makan sebagai muslim harus melihat makanan dari dua aspek yaitu keamanan dan kehalalannya. Oleh karena itu, pengamatan konsumen di salah satu sekolah dasar (SD) di bawah Organisasi Islam Muhammadiyah mengenai pemahaman halal dan toyyib pada makanan. Hal ini dikarenakan bahwa SD Muhammadiyah ini menjadikan kader militan masa depan dalam gerakan amar ma'ruf nahi mungkar. Bagaimana pun kegiatan ini sangat penting untuk menjaga anak didik dalam mengkonsumsi makanan halal dan toyyib sehingga mereka akan tumbuh menjadi generasi tanggung di masa depan.

METODE

Sosialisasi Makanan halal dan toyyib dilakukan secara daring menggunakan media zoom yang berkolaborasi dengan studio Wibraga TV di Sekolah Dasar (SD) Muhammadiyah 3 Wirobrajan, Yogyakarta. Evaluasi dilakukan dengan metode *pre-test* dan *post-test* pada peserta zoom. Pengolahan data sebanyak 29 peserta melakukan pengisian kuisisioner. Hasil pengolahan data ditampilkan dalam bentuk score rata-rata yang diperoleh dan juga persentase peserta yang menjawab soal benar. Peserta yang mengikuti kegiatan ini memiliki karakteristik pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik peserta yang mengisi kuisioner

Karakteristik	Persentase (%)
1. Usia	
- < 30 tahun	- 10,35
- 30-50 tahun	- 86,20
- > 60 tahun	- 3,45
2. Pendidikan	
- SMA dan sederajat	- 20,69
- D3	- 31,03
- Sarjana	- 48,28
3. Jenis Kelamin	
- Laki-laki	- 17,24
- Perempuan	- 82,76
4. Pekerjaan	
- Ibu rumah tangga	- 34,48
- Swasta	- 68,63
- Pedagang	- 6,89

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Masyarakat (PM) mengenai makanan halal dan toyyib kepada para guru, staff, dan wali kelas sekolah dasar Muhammadiyah dilakukan sebagai salah satu sosialisasi program pemerintah yang tertuang dalam UU jaminan produk halal no 33 Tahun 2014. Melakukan pentingnya makanan halal dan toyyib juga diatur dalam al-qur'an dan al-hadist yang menjadi pegangan hidup umat muslim.



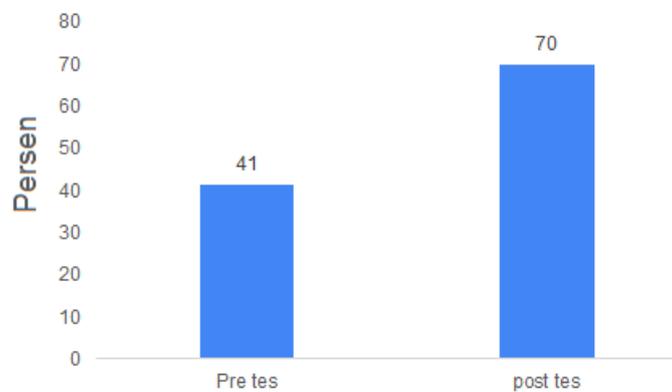
Gambar 1. Proses PM sosialisasi makanan halal dan toyyib di SD Muhammadiyah 3 Wirobrajan, Yogyakarta.

Janayu 2.2

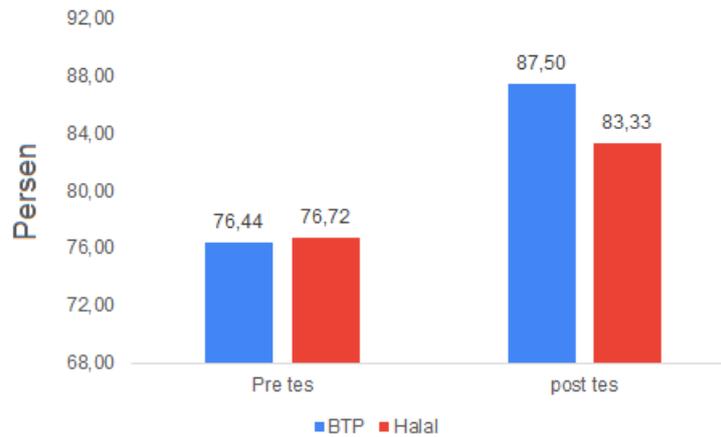
PM kali ini mengukur pengetahuan peserta mengenai makanan halal dan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Kehalalan makanan ini dapat mempengaruhi kepribadian orang yang mengkonsumsi. Hal ini seperti juga penggunaan BTP, penggunaan BTP yang dilarang juga dapat memberikan efek negatif bagi yang mengkonsumsinya. Penelitian [Verdiana & Muniroh \(2017\)](#) melaporkan sarapan yang bergizi mampu

meningkatkan konsentrasi siswa dibandingkan yang sarapan sekeadarnya atau tidak sarapan. Oleh karena itu, peningkatan kepedulian konsumen menjadi hal utama untuk menjaganya. Kepedulian ini akan meningkat apabila pengetahuan konsumen juga meningkat. Oleh karena itu PM ini berusaha meningkatkan pengetahuannya melalui edukasi dan sosialisasi secara daring/online. Metode online ini menjadikan sosialisasi tidak hanya terbatas pada ruang-ruang sempit, bahkan media online ini dapat menembus dinding pemisah dan jarak jauh sehingga edukasi ini dapat lebih masif (Gambar 1).

Walaupun demikian, PM ini hanya mengukur pengetahuan wali siswa SD Muhammadiyah 3. Pemilihan objek ini dikarenakan SD ini dibawah organisasi Islam besar yang yaitu Muhammadiyah. Dimana Obyek ini secara umum berada dalam lingkungan religius. Hal ini juga dapat evaluasi salah satu Organisasi Islam besar tersebut. Setelah proses sosialisasi, adanya peningkatan pemahaman mengenai BTP ditandai dengan adanya peningkatan jumlah peserta sebesar 29% (Gambar 2). Hal ini sejalan dengan kajian [Puspawiningtyas et al., \(2017\)](#) melaporkan bahwa setelah adanya edukasi mengenai BTP maka pengetahuan peserta menjadi lebih baik. Walaupun demikian, hasil pengukuran pengetahuan peserta sebelum edukasi sudah baik sekali, hal ini dapat dilihat dari pengetahuan tentang makanan halal dan BTP yang mendapat nilai rata-rata diatas 75 (Gambar 3). Pemahaman konsumen ini sangat penting dalam upaya menghindari makanan yang menggunakan BTP berbahaya. Kajian [Wariyah & Dewi \(2013\)](#) melaporkan makanan disekolah banyak mengandung bahan yang dilarang seperti orange G, asam borak, dan formalin, sedangkan makanan berbahan dasar pangan lokal banyak menggunakan siklamat, sakarin dan bahan pewarna yang berbahaya juga ([Karunia, 2013](#)). Penggunaan Rhodamin B sebagai salah satu pewarna sintetik ini sangat berbahaya jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama ([Surati, 2015](#)).



Gambar 2. Peningkatan pemahaman BTP sebelum dan sesudah sosialisasi



Gambar 3. Hasil Evaluasi Pemahaman Peserta mengenai BTP dan Produk Halal

Nilai ini sebagai baseline score pesertanya. Pengetahuan yang baik ini bisa jadi dikarenakan peserta berada di lingkungan religius. Peningkatan religius seseorang dapat juga meningkatkan kualitas kepedulian masyarakatnya untuk lebih meningkatkan pengetahuan mereka apalagi mengenai konsumsi makanan halal yang diperintahkan oleh Allah subhanahu wa ta'ala dan Rosulullah Sollahun 'alaihi wa salam.

Setelah kegiatan selesai, hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta ditandai dengan nilai rata-rata mencapai diatas 80. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta mulai memahami mengenai penggunaan BTP pada makanan dan Makanan Halal. Upaya pemberdayaan konsumen mengenai makanan sehat merupakan salah satu cara pengendalian dan pengawasan terhadap produk makanan yang beredar selain pengaturan oleh pemerintah melalui undang-undang ([Zazili & Hartono, 2016](#)). Peningkatan pemahaman ini diharapkan akan meningkatkan kepeduliannya. Korelasi peningkatan pengetahuan BTP konsumen akan mempengaruhi minat melihat label makanan yang akan dikonsumsinya ([Fadlillah et al., 2015](#)). [Huda & Andrias \(2016\)](#) melaporkan kepedulian membaca informasi label gizi dapat menyebabkan konsumsi makanan sehat meningkat. Walaupun demikian peningkatan yang ada pada studi ini tidak sangat tinggi hanya sekitar 10-20% saja. Hal ini dimungkinkan karena penggunaan media online yang menjadikan peserta tidak secara maksimal memperhatikannya. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu metode pengembangan sosialisasi kedepannya sehingga peserta dapat maksimal mengambil manfaat dari Program PM ini. Kajian ini juga melaporkan bahwa peserta yang bekerja di lingkungan religius memiliki tingkat pemahaman yang baik. Hal ini terlihat dari jumlah peserta benar dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan. Beberapa pertanyaan yang diajukan dan nilainya seperti tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis Ruang Lingkup pertanyaan yang diberikan kepada peserta sebelum sosialisasi

No	Ruang lingkup Pertanyaan	Jumlah peserta benar
A.	Makanan Halal	%
	a. LPPOM MUI sebagai salah satu Lembaga sertifikasi	96,6
	b. UU JPH no 33 tahun 2014 mengatur tentang produk halal	89,7
	c. Dasar dan Kaidah halal makanan	86,2

d.	Kriteria bahan halal	10,3
B.	Bahan Tambahan Pangan	(%)
a.	BTP yang diperbolehkan dan fungsinya	77,0
b.	BTP yang dilarang dan fungsinya	57,7

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa pemahaman halal peserta di lingkungan religius lebih baik. Hampir semua peserta telah mengenal LPPOM MUI sebagai lembaga sertifikasi yang ada di Indonesia. Program pemerintah yang tercantum dalam UU JPH tahun 2014 juga mendapatkan kepedulian peserta. Akan tetapi peserta masih belum memahami kriteria halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Hasil ini menunjukkan bahwa kebanyakan kita sudah peduli halal melalui logo akan tetapi mereka tidak mendalami kriteria dalam menetapkan halal. Tabel 2 juga mendukung adanya peningkatan jumlah peserta dalam mengenal BTP setelah sosialisasi pada program ini (Gambar 2). Oleh karena itu, Pemerintah Indonesia harus mendorong masyarakat supaya lebih religius supaya program yang terdapat di UU JPH no 33 Tahun 2014 dapat segera terealisasi.

SIMPULAN

Sosialisasi dan edukasi makanan halal dan toyyib yang dilakukan menggunakan media zoom dapat meningkatkan pengetahuan peserta. Akan tetapi peningkatan pemahaman peserta hanya sebesar 10-20%. Berdasarkan hasil ini, kita dapat turut serta membantu pemerintah dalam mendukung terealisasinya UU jaminan produk halal no 33 tahun 2014 yang implementasinya akan dilakukan tahun 2019 menjadi tertunda sampai saat ini. Akan tetapi, perlu menjadi perhatian kita bersama bahwa media zoom ini kurang efektif dalam proses sosialisasi. Oleh karena itu perlu dilakukan metode sosialisasi lain seperti melalui youtube melalui podcast, dan juga metode klasikal dengan mengumpulkan warga. Bahkan jika perlu dilakukan proses kunjungan lapangan mengenai proses produksi makanan halal dan toyyib sehingga konsumen tidak hanya memahami teori tetapi juga realita di Industrinya. Kombinasi metode sosialisasi ini diharapkan akan memaksimalkan proses sosialisasi tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami selaku penulis jurnal ini mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan (LPPM UAD) atas hibah pengabdian tahun 2021. Selain itu kami juga mengucapkan terima kasih kepada pengelola studio Wibraga atas bantuannya dalam kegiatan ini sehingga Sosialisasi Online dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Atherstone, C., Smith, E., Ochungo, P., Roesel, K., and Grace, D. 2015. Assessing the Potential Role of Pigs in the Epidemiology of Ebola Virus in Uganda. *Transboundary and Emerging Diseases*, 64(2): 333–343. <https://doi.org/10.1111/tbed.12394>

- Chikmah, A. M., dan Maulida I. 2019. Identifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Berbahaya (Rhodamin B dan Borak) pada Jajanan di Lingkungan Jl. Kartini Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal, Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi, 8(2): 1-4. <https://doi.org/10.30591/pjif.v8i2.1466>
- Erniati. 2017. Level of Education, Knowledge, Attitude Sellers Meatballs and Borax Used in Meatballs in Lemahputro III Elementary School, *Jurna Kesehatan Lingkungan*, 9(2): 209-216. <https://doi.org/10.20473/jkl.v9i2.2017.209-216>
- Fadlillah, H. N., Nuraida, L., dan Purnomo, E. H. 2015. Kepedulian Konsumen terhadap Label dan Informasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada Label Kemasan Pangan di Kota Bogor, *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2): 119-126
- FAO. 2019. Buku Kegiatan - Pangan Sehat Itu Penting. Roma. 24 pp. Lisensi: CC BY-NC-SA 3.0 IGO
- Huda, Q. A., dan Andrias, D. R. 2016. Sikap dan Perilaku Membaca Informasi Gizi pada Label Pangan serta Pemilihan Pangan Kemasan, *Media Gizi Indonesia*, 11(2): 175-181
- Karunia, F. B. 2013. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Semarang, *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2): 72-78.
- Kurniasih, 2012, Persepsi tentang Makanan Sehat pada Anak Usia Sekolah di SDN 02 Duren Sawit Jakarta Timur, Skripsi, Ilmu Keperawatan UI, Jakarta
- Puspawiningtyas, P., Pamungkas, R. B., dan Hamad, A. 2017. Upaya Meningkatkan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan melalui Pelatihan Deteksi Kandungan Formalin dan Borak, *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1): 46-51. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i1.1220>
- Perdana, F., dan Hardinsyah. 2013. Analysis of Type, Amount, and Nutritional Quality of Breakfast among Indonesian Children, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(1): 39-46
- Rofieq, A., Dewangga, E. P., dan Lubis, M. H. 2017. Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Jajanan di Lingkungan Sekolah Menengah Atas Propinsi Jawa Timur Indonesia, PROSIDING SEMINAR NASIONAL III TAHUN 2017 “Biologi, Pembelajaran, dan Lingkungan Hidup Perspektif Interdisipliner: 75-83. available at <http://research-report.umm.ac.id/index.php/>
- Surati. 2015. Bahaya Zat Aditif Rhodamin B pada Makanan, *Biosel*, 4(1): 22-28. doi: 10.33477/bs.v4i1.526
- Verdiana, L. dan Muniroh, L. 2017. Breakfast Habit Correlate with Learning Concentration among Students at Sukoharjo I Malang Elementary School, *Media Gizi Indonesia*, 12(1): 14-20
- Wariyah, C., dan Dewi, S. H. C. 2013. Penggunaan Pengawet dan Pemanis Buatan pada Pangan Jajanan Ana Sekolah (PJAS) di Kabupaten Kulonprogo-DIY, *AGRITECH*, 33(2): 146-153.
- Wulandari, M., dan Handarsari, E. 2010. The Influence of Addition of Rice Bran to Protein Concentration and Organoleptic Characteristic, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01(02): 55-62.
- Yu, J., Lv, X., Yang, Z., Gao, S., Li, C., Cai, Y., and Li, J. 2018. The Main Risk Factors of Nipah Disease and Its Risk Analysis in China. *Viruses*, 10(10): 572:1-12. <https://doi.org/10.3390/v10100572>

Zazili, A., dan Hartono. 2016. Model Pemberdayaan Konsumen terhadap Ancaman Bahaya Produk Pangan Tercemar Bahan Berbahaya Beracun di Provinsi Lampung, Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM, 3(23): 391 - 414