

PEMBEKALAN PENGETAHUAN KEHALALAN DAN KETHAYYIBAN SEBAGAI UPAYA MEMBENTENGI MAKANAN YANG TIDAK HALAL

Juniarti^{1*}, Yuhernita², Nazwirman³, Aryenti⁴

¹Magister Sains Biomedis, Sekolah Pascasarjana, Universitas YARSI, Jakarta

²Bagian Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas YARSI, Jakarta

³Magister Manajemen Sekolah Pascasarjana, Universitas YARSI, Jakarta

⁴Bagian Anatomi, Fakultas Kedokteran Universitas YARSI, Jakarta

Jalan Letjed Suprpto Kav.13, Cempaka Putih, Jakarta Pusat - 10510

*Email: juniarti@yarsi.ac.id

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat Kampung Sawah Kotamadya Bekasi dapat memahami dan membantu pentingnya dalam memilih, mengolah dan menyajikan makanan yang halal dan thayyib. Wilayah Kampung Sawah yang berdampingan dua wilayah kecamatan Pondok Melati dan Jatisampurna. Wilayah tersebut terdapat beragam agama sejak dahulu. Kegiatan dilaksanakan di Masjid As-Salam Puri Gading dengan menyertakan Majelis taklim Ummahatus Shalihat, Liqo Fatimah Azzahra, Liqo Ad-Dzikr, Liqo Baitul 'Ilmi, Liqo An-Nisa dan Liqo Khadija. Kegiatan dilakukan sosialisasi pembekalan pengetahuan tentang kehalalan. pre test dilakukan diawal pelatihan, pos test serta ujian praktek di akhir pertemuan. Hasil kegiatan sosialisasi kehalalan dan ketahyiban ini berhasil karena terdapat peningkatan pengetahuan dan pengalaman peserta.

Kata kunci: Kampung Sawah, halal, thayyib, Majlis Taklim, sosialisasi

Abstract

This activity aims to make the people Kampung Sawah of Bekasi understand and help the importance of choosing, processing and serving halal food and thayyib. Kampung Sawah is adjoining two regions of Pondok Melati and Jatisampurna. The region has had various religions since ancient times. The activity was carried out at the As-Salam Mosque Puri Gading by including the Taklim Ummahatus Shalihat Assembly, Liqo Fatimah Azzahra, Liqo Ad-Dzikr, Liqo Baitul 'Ilmi, Liqo An-Nisa and Liqo Khadija. The activity was carried out with the socialization of providing knowledge about halal. The pretest is conducted at the beginning of the training, post test and practice test at the end of the meeting. The results of the halal and devotion socialization activity succeeded because there was an increase in the knowledge and experience of the participants.

Keywords: Kampung Sawah, Halal, thayyib, Majlis Taklim, socialization.

1. PENDAHULUAN

Kampung Sawah sudah dikenal sejak jaman kolonial Belanda. Secara administratif, sebagian wilayah ini terletak Jatiwarna, Jatimelati, Jatimurni di Kecamatan Pondok Melati, dan Jatiranggon di Kecamatan Jatisampurna Kotamadya Bekasi. Kecamatan Pondok Melati di Kelurahan Jatiwarna sebanyak 17.187 jiwa beragama Islam, Kristen sebanyak 782 jiwa, Katolik sebanyak 612 jiwa, Hindu sebanyak 453 jiwa, dan Budha sebanyak 533 jiwa. Di Kelurahan Jatimelati sebanyak 10.112 jiwa Islam, sebanyak 2.240 jiwa Kristen, sebanyak 2.098 jiwa Katolik, sebanyak 85 jiwa Hindu, dan sebanyak 192 jiwa Budha. Di Kelurahan Jatimurni, sebanyak 15.423 jiwa Islam, sebanyak 2.581 jiwa Kristen, sebanyak 5.153 Katolik, sebanyak 625 Hindu, dan sebanyak 726 Budha. Kecamatan Jatisampurna, di Kelurahan Jatiranggon sebanyak 21.229 jiwa penduduk beragama Islam, sebanyak 1.628 jiwa Kristen, sebanyak 459 jiwa Katolik, sebanyak 59

jiwa Budha, sebanyak 104 jiwa Hindu, sebanyak 15 jiwa Konghucu, dan sebanyak 73 lainnya [1]. Tempat beribadatan di wilayah tersebut ada 29 masjid, 9 mushola, dan 16 gereja.

Daerah ini ada beberapa rumah dalam satu keluarga yang menganut agama yang berbeda. Tingginya toleransi umat beragama terlihat dalam aktivitas mereka sehari-hari. Di daerah ini juga terdapat banyak toko-toko makanan siap saji. Namun sayangnya banyak makanan yang tidak mencantumkan label halal. Keberadaan makanan tanpa label halal menjadikannya sebagai sesuatu yang subhat (tidak jelas halal dan haram) [2,3] terutama bagi umat muslim. Maka perlu hati-hati untuk memilih makanan yang halal agar terhindar dari makanan subhat maupun haram.

Pengolahan makanan tidak lepas dari pemilihan bahan makanan dan penggunaan bahan makanan tambahan. Bahan makanan tambahan dibuat dari bermacam sumber baik dari hewan maupun tumbuhan. Bahan makanan yang bersumber dari tumbuhan status kehalalannya jarang diragukan, demikian juga jika bersumber dari hewan yang diharamkan untuk dimakan maka statusnya jelas [3]. Bahan makanan tambahan yang berasal dari dari hewan kemungkinan dapat menimbulkan keraguan bagi umat Islam, karena status halal makanan tersebut tergantung pada cara penyembelihan yang dilakukan.

Salah satu hal yang masih menjadi tantangan saat ini adalah masih kurangnya pengetahuan mereka tentang kehalalan dan kethoyyiban makanan dan minuman [4]. Dengan demikian diperlukan kegiatan sosialisasi tentang kehalalan dan kethayyiban, untuk menjaga keluarga muslim dari makanan yang tidak halal.

Sasaran dari kegiatan sosialisasi ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kampung Sawah yang tergabung dalam pengajian Liqo gabungan. Kelompok ini memiliki kepedulian terhadap masalah halal dan haram makanan, dan mereka berupaya membekali diri dengan pengetahuan mengenai produk halal.

Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat Kampung Sawah dapat memahami dan membantu pentingnya dalam memilih, mengolah dan menyajikan makanan yang halal dan thayib di tengah keluarga.

2. METODE

Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa penyuluhan dan sosialisasi tentang pentingnya makanan halal dan thayyib, baik dari segi bahan, proses pemotongan hewan, peralatan yang digunakan, maupun cara penyajian makanan. Kegiatan dilakukan di Masjid As-Salam Villa Ciater Puri Gading. Peserta kegiatan adalah 6 (enam) Majelis taklim yaitu Ummahatus Shalihat Masjid As-Salam, Liqo Fatimah Azzahra, Liqo Ad-Dzikr, Liqo Baitul 'Ilmi, Liqo An-Nisa dan Liqo Khadijah, semuanya dari Puri Gading.

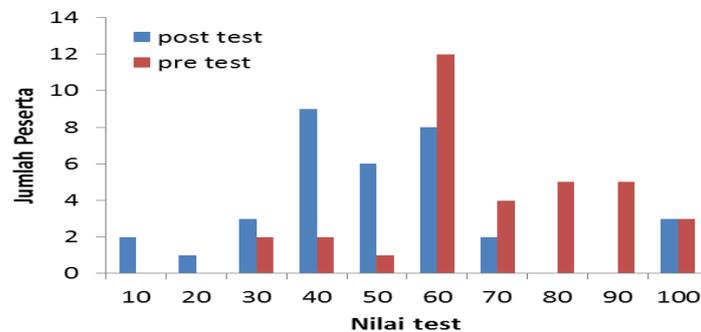
Kegiatan terdiri dari empat sesi, yaitu *pre test*, penyampaian materi, *pos test*, dan ujian praktek. Sesi *pre test* dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan pilihan ganda melalui tes tertulis. Sesi penyampaian materi diisi dengan pemaparan mengenai kehalalan dan kethoyyiban makanan oleh Ketua *Halal Research Center* Univ. YARSI, Dr. Anna P. Roswiem. Sesi *post test* dilakukan dengan memberikan pertanyaan yang sama dengahn *pre test* kepada peserta untuk menilai pengaruh penyampaian materi terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Sesi terakhir yaitu ujian praktek dilakukan dalam rangka mengevaluasi pengetahuan masyarakat terhadap kehalalan beberapa produk makanan yang disediakan oleh panitia.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan diikuti oleh 70 orang peserta dengan rincian 23 orang dari Majelis taklim Ummahatus Shalihat Masjid As-Salam, 11 orang dari Liqo Fatimah Azzahra, 10 orang dari Liqo Ad-Dzikr, 11 orang dari Liqo Baitul 'Ilmi, 10 orang dari Liqo An-Nisa dan 5 orang dari Liqo Khadijah. Fasilitator yang terlibat dalam kegiatan ini terdiri dari Ketua *Halal Research Center* Univ. YARSI, Dr. Anna P. Roswiem (auditor halal LPPOM MUI) yang menyampaikan materi kehalalan makanan, Dr. dr. Fatimah Eliana, SpPD., KEMD dan Dr. Linda Armelia Sp.PD., KGH yang menyampaikan tentang pengaruh makanan halal dan thoyyib terhadap mekanisme beberapa penyakit serta dibantu oleh Tim Dosen Univ. YARSI.

Kegiatan dengan melakukan *pre test* pad peserta, Hasil *pre test* dan *post test* ditunjukkan pada Gambar 1.

Jumlah peserta yang mengikuti test sebanyak 60 orang, karena tidak semua peserta menghadiri kegiatan secara penuh. Dari 60 peserta test, jawaban yang valid sebanyak 49 orang, sementara lainnya tidak lengkap dalam mengisi jawaban sehingga tidak dapat diolah.



Gambar 1. Grafik *pre tes* nilai sebelum dan setelah pelatihan

Grafik pada gambar satu menunjukkan bahwa terjadi peningkatan nilai rata-rata yaitu dari 44,9 saat pretest (sebelum pelatihan) menjadi 73,5 pada pos test (setelah pelatihan). Pelaksanaan kegiatan ditunjukkan terdiri dari sosialisasi kehalalaln makanan kesehatan makanan dan lain sebagainya yang di isi oleh nara sumber sesuai bidang masing-masing pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi sesi pertama pemateri dari BPPOM

Pelaksanaan kegiatan di ikuti oleh peserta dengan cukup antusias mengikuti pelatihan karena umumnya mereka belum banyak mengetahui tentang kehalalan sehingga saat pemberian materi maupun saat diskusi terdapat banyaknya pertanyaan yang diberikan pada sesi diskusi (Gambar 3). Selain itu belum pernah ada pelatihan serupa yang mereka ikuti selama ini.



Gambar 3. Pelatihan kehalalan produk



Gambar 4. Pelatihan identifikasi kehalalan produk

Sosialisasi menghadirkan pembicara profesional terdiri dari:

- a. Ibu Dr. Anna P. Roswien MS merupakan penceramah berpengalaman sebagai auditor halal LPPOM MUI selama puluhan tahun memberikan beberapa kiat yang harus diperhatikan masyarakat dalam pemilihan makanan.
- b. Dr. dr. Fatimah Eliana, SpPD. KEMD dan
- c. Dr. Linda Armelia Sp.PD., KGH sebagai dosen dari Bagian Penyakit Dalam yang menyampaikan tentang peran makanan halal dan thoyyib terhadap munculnya berbagai penyakit.

Informasi halal yang paling penting diantaranya adalah memperhatikan logo yang terdapat pada makanan yang diterbitkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Apabila tidak menemukan logo halal dari LPPOM MUI, maka harus diperhatikan komposisi dari makanan yang akan dikonsumsi. Apabila terdapat gelatin, perlu dipastikan apakah sumbernya dari babi, sapi atau dari hewan lain.

Dalam pelaksanaan juga menyajikan titik kritis makanan atau peralatan makan sekaligus memperagakan:

- a. Karbon aktif sebagai pemutih pada gula pasir dan penjernih pada air minum dalam kemasan dan dalam minyak sayur.
- b. Makanan yang mengandung gelatin sebagai *emulsifier* ataupun penstabil pada vitamin, permen lunak, *marsmallow*, *jam/selai* dan sebagai penstabil pada jus, margarin dan sirup.
- c. Pencetus rasa pada mie instan yang dapat dicetuskan oleh sistein atau sistin yang dapat berasal dari rambut manusia ataupun bulu babi atau hewan lain yang tidak disembelih atas nama Allah.
- d. Penggunaan daging yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena pada makanan yang tidak mencantumkan logo halal dari MUI perlu diwaspadai sumber dagingnya dan proses penyembelihannya.
- e. Bahan piring tahan panas yang berasal dari tulang hewan baik dari babi ataupun bulu babi atau hewan lain yang tidak disembelih atas nama Allah.
- f. Penggunaan kuas dari bulu binatang, perlu diwaspadai penggunaan kuas dari bulu babi ataupun hewan lain yang tidak disembelih atas nama Allah.

Disamping yang perlu diwaspadai kehalalannya yaitu tas, ikat pinggang dan sepatu yang dapat berasal dari kulit babi. Pada acara sosialisasi ini, para peserta dilatih untuk mengenal ciri-ciri khas bahan gunaan yang berasal dari kulit babi. Salah satu ciri-ciri kulit yang berasal dari kulit babi adalah adanya titik tiga beraturan (∴) pada bahan gunaan tersebut. Dengan adanya pemahaman yang benar dari para peserta, diharapkan mereka lebih memberikan perhatian lebih terhadap barang yang digunakan sehari-hari dan terhindar dari penggunaan barang-barang yang haram.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pegabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan sosialisasi kehalalan dan kethayyiban makanan telah terlaksana dengan baik. Peserta mendapatkan pengetahuan tentang kehalalan dan kethoyyiban makakan serta dampaknya terhadap kesehatan dan juga mendapatkan pengalaman praktek pada beberapa jenis makanan minuman dan beberapa barang gunaan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] <https://www.bps.go.id/publication/2017/07/26/b598fa587f5112432533a656/.html>
- [2] Ali, Muchtar (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. Ahkam, XVI (2), 291-306.
- [3] Zulaekah, Siti dan Yuli Kusumawati. (2005). Halal dan Haram Makanan dalam Islam. SUHUF. XVII (01), 25-35.
- [4] <https://www.malangtimes.com/baca/4972/20151011/213706/pengetahuan-masyarkat-tentang-halal-food-masih-minim>

Halaman ini sengaja dikosongkan