

## Penyuluhan Bahan Pangan Higeinis, Baik dan Halal Pada UKM di Lingkungan Tala

Santi Santi<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Laboratorium Medis, FATELKES, Universitas Megarezky Makassar

\*Corresponding author

E-mail: santi.ssi96@gmail.com (santi santi)\*

### Article History:

Received: 25 Mei 2022

Revised: 8 Juni 2022

Accepted: 28 Juni 2022

**Abstract:** Pengembangan wisata halal melalui tersedianya makanan halal, thoyyib dan higeinis telah menjadi perhatian pemerintah khususnya provinsi Sulawesi Selatan guna meningkatkan pendapatan daerah. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang halal dan bebas dari bahan tambahan yang berbahaya sangat penting. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah menambah pengetahuan kepada masyarakat khususnya UKM di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep tentang makanan halal, baik dan mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan. Materi yang disampaikan antara lain makanan yang baik (thayyib) dan bahan tambahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.

### Keywords:

bahan tambahan makanan, halal, dan UKM

## Pendahuluan

Makanan, produk instan makanan dan beberapa produk farmasi adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang penting. Sebagai seorang muslim selain makanan itu baik juga diwajibkan mengkonsumsi dan menggunakan makanan halal. Saat ini banyak produk makanan dan bahan farmasi yang dijual di pasar dengan produk yang kurang jelas kehalalannya, sehingga sangat diperlukan suatu otentikasi dari bahan makanan, produk farmasi (Guntarti, 2018).

Produk apapun itu harus halal dan baik (thoyyib). Thoyyib diartikan aman bagi tubuh kita sehingga jika dikonsumsi tidak menimbulkan penyakit. Definisi thoyyib ini menyebabkan setiap orang memiliki perbedaan jenis makanan/minuman yang aman dikonsumsi disesuaikan dengan keadaan yang memakannya (Hassan dan Awang, 2009). Selain toyib, produk makanan juga harus halal. Kondisi penjualan global makanan halal mengalami kenaikan sebesar 12,6% dari tahun 2004 sampai 2010 (Berry, 2011).

Bahan tambahan secara defenitif diartikan sebagai bahan yang ditambahkan dengan sengaja dan kemudian terdapat dalam makanan sebagai akibat dari berbagai

tahap budidaya, pengolahan, penyimpanan maupun pengemasan. Pada kenyataannya berbagai bahan tambahan yang dikenal sekarang merupakan modifikasi bahan-bahan yang secara alamiah ada dalam bahan makanan sebelumnya (Hutami, 2009). Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang aman/diizinkan dapat dijadikan acuan oleh masyarakat dan pengusaha. Pemakaian pengawet pada bahan pangan dan dengan dosis yang tidak teratur dan diawasi, akan menimbulkan kerugian bagi pemakainya baik yang bersifat langsung, misalnya keracunan maupun yang bersifat tidak langsung atau kumulatif, misalnya dapat bersifat karsinogenik.

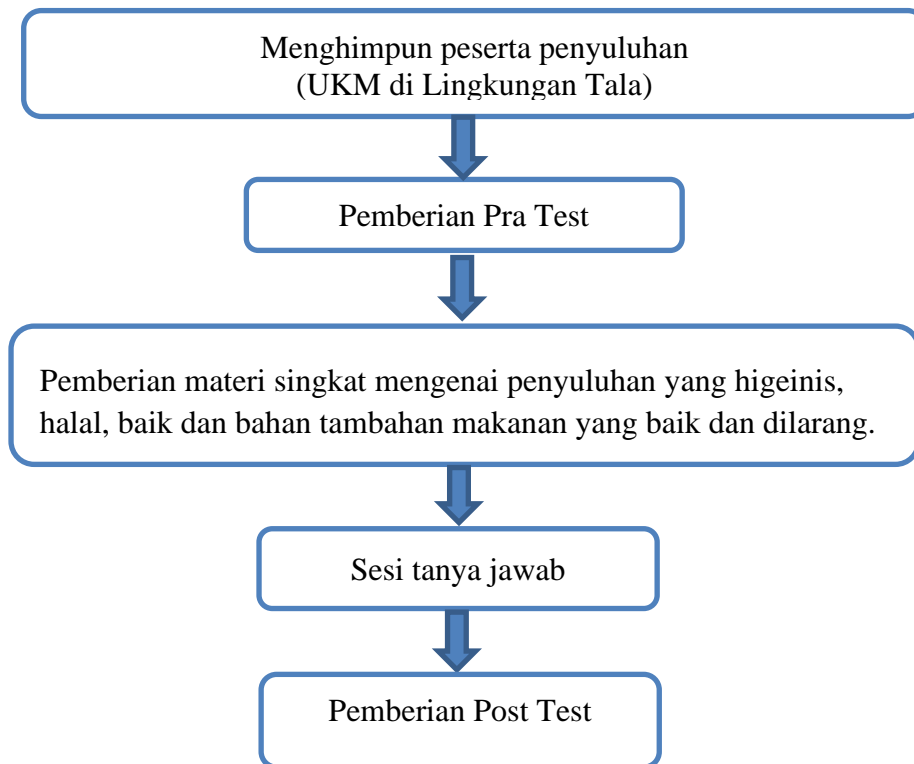
Kesadaran masyarakat khususnya UKM di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep akan pentingnya persoalan makanan halal, baik dan mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan perlu ditingkatkan melalui pemberian edukasi tentang makanan halal, baik dan bahan tambahan makanan.

sehingga diharapkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat khususnya UKM di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang makanan halal, baik dan mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan.

## **Metode**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengangkat tema “Halal Food Sebagai Alternatif Baru Pengembangan Wisata Halal” melalui pemberian Penyuluhan Bahan Pangan Higeinis, Baik dan Halal Pada UKM di Lingkungan Tala, Kel. Talaka, Kec. Ma'rang Pangkep” yang dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 20 April 2022 pada masyarakat khususnya UKM di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep. Kegiatan edukasi diawali dengan pengenalan, pra test, penjelasan interaktif tentang makanan yang higeinis, halal, baik dan bahan tambahan makanan yang baik dan dilarang.

Adapun alur kegiatan edukasi :



Gambar 1. Alur kegiatan Edukasi di UPT SPF SDN Baddoka Makassar.

## Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 20 April 2022 pada masyarakat khususnya UKM di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep dengan peserta sebanyak 19 orang. Kegiatan diawali dengan mengumpulkan peserta di Posyandu pada jam yang telah di sepakati antara pihak peserta dengan pelaksana pengabdian masyarakat. Kegiatan dilanjutkan dengan acara pengenalan dan pengarahan dari pihak pelaksana. Setelah perkenalan di lakukan pembagian kuisisioner sebagai bentuk pre test terhadap pemahaman peserta, kemudian dilakukan edukasi tentang makanan yang higienis, halal, baik dan bahan tambahan makanan yang baik dan dilarang, kegiatan selanjutnya dilakukan post test dengan cara pembagian kembali kuisisioner dengan pertanyaan yang sama dengan pre test. Respon yang diberikan oleh perwakilan 19 orang peserta terbilang positif dan masyarakat cukup aktif menjawab pertanyaan yang diberikan serta terdapat peningkatan pemahaman dari peserta edukasi.

## Diskusi

Pada kegiatan ini, pelaksana kegiatan pengabdian menemui beberapa peserta edukasi yang akan terlibat dalam pengabdian ini serta dilakukan penyampaian

kegiatan yang akan dilaksanakan berupa edukasi tentang makanan yang higienis, halal, baik dan bahan tambahan makanan yang baik dan dilarang.

Materi disiapkan sebagai solusi permasalahan yang dihadapi oleh peserta. Materi yang disiapkan meliputi dalil yang mendasari kehalalan makanan, ciri-ciri pangan yang halal dan tidak halal serta bahan tambahan makanan yang baik dan yang dilarang. Kegiatan dimulai dengan pemberian pre test kepada peserta edukasi tentang ciri-ciri produk pangan yang halal dan tidak halal, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan penyuluhan mengenai makanan yang higienis, halal, baik dan bahan tambahan makanan yang baik dan dilarang serta pentingnya produk makanan halal bagi masyarakat muslim. Penyuluhan ini dilakukan di Posyandu di Lingkungan Tala, kelurahan Talaka Kec. Ma'rang Kab. Pangkep pada hari Rabu tanggal 20 April 2022, pada penyuluhan ini peserta diberikan pengetahuan tentang produk pangan higienis, halal dan baik. Materi yang disampaikan antara lain:

1. Landasan hukum dalam Al-Qur'an dan hadist tentang makanan halal.
2. Membedakan daging yang higienis, halal dan baik (thayyib) yang memenuhi syarat-syarat agama islam dan kesehatan.
3. Dasar hukum bahan tambahan pangan, bahan tambahan pangan yang baik untuk produk pangan.
4. Zat kimia berbahaya yang tidak boleh ditambahkan ke produk pangan

Melalui edukasi makanan yang higienis, halal, baik dan bahan tambahan makanan yang baik dan dilarang, masyarakat yang memiliki UKM diharapkan dapat memahami produk pangan yang halal dan baik serta bahan tambahan pangan yang dapat digunakan dan yang terlarang digunakan, kemudian dilakukan pre test berisi tentang pertanyaan mengenai materi sosialisasi dengan pertanyaan yang sama dengan post test kepada peserta untuk mendapatkan gambaran peningkatan pemahaman peserta terhadap materi penyuluhan. Berdasarkan hasil pengamatan, diskusi dengan peserta penyuluhan masyarakat UKM, diperoleh informasi bahwa masyarakat sudah memahami tentang pentingnya memilih produk daging yang higienis, halal dan baik dan mereka juga memiliki pengetahuan tentang bahan tambahan pangan yang di izinkan dan baik untuk produk pangan.

### **Kesimpulan**

Telah dilaksanakannya penyuluhan tentang bahan pangan higienis, baik dan halal pada UKM di Lingkungan Tala, Kel. Talaka, Kec. Ma'rang Pangkep dan terdapat peningkatan pemahaman masyarakat setelah dilakukan edukasi dan diharapkan kegiatan ini dapat memberi manfaat pada masyarakat di Lingkungan Tala, Kel. Talaka, Kec. Ma'rang Kab. Pangkep.

## Daftar Referensi

- Berry, B., (2011), Global Halal Food Market, Agriculture and Agrifood Canada, Canada
- Guntarti, A., Kumalasari, I. D., & Susanti, H. (2018). Pengenalan Kehalalan Produk Dan Bahan Tambahan Makanan Yang Berbahaya Bagi Kesehatan. Sniemas UAD, 27-31.
- Hassan, W.M.W., and Awang, K.W., (2009), Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study, *Int. Journal of Economics and Management* 3(2), 385 – 402
- Hutami, R., Haryati, W. M., Amalia, U., Rachmani, I. D., Tannia, N. H., dan Wirasuwasti, N., (2012), Program Studi Ilmu Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.