



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

SOSIALISASI KEAMANAN PANGAN DAN KEHALALAN PANGAN PADA MURID KELAS VIII SMP NEGERI 2 BANDA ACEH

SOCIALIZATION OF FOOD SAFETY AND HALALITY FOR 8TH GRADE STUDENTS OF SMP NEGERI 2 BANDA ACEH

Asmawati^{1*}, Syarifah Rohaya¹, Santi Noviasari¹, Yanti Meldasari¹, Muhammadar², Normalina Arpi¹, dan Zaidiyah¹

¹Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

²Program Studi Budidaya Perikanan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala

*Email Korespondensi: asmawati.msail@usk.ac.id

Abstract

The purpose of this community service activity is to educate junior high school students about food safety and halal food. Food safety and halal food are important aspects that must be considered in everyday life, especially for the younger generation. Socializing the topic of food safety and halal food among school students is a strategic step to instill awareness from an early age about the importance of consuming safe, healthy, and sharia-compliant food. Through this socialization activity, students are expected to be able to recognize food labels, understand hygienic storage and processing processes, and cultivate responsible consumption behavior. Socialization was carried out through a presentation on food safety and halal food along with examples from the field. Before the presentation, students were given a pre-test questionnaire and a post-test after the presentation. The pre-test results showed that some students still did not understand food safety and halal food. This was evident from the pre-test scores submitted, where some students still answered incorrectly. Meanwhile, after the presentation, the post-test scores indicated that students had a better understanding of food safety and halal food. Students at SMP Negeri 2 Banda Aceh have a good basic understanding and are able to absorb material on the importance of food safety and halal food certification. This learning can improve students' critical thinking in selecting safe and halal food products on the market. Overall, the food safety and halal education program for school students serves as a preventative measure to protect health while building character and integrity. Awareness instilled from an early age will have a long-term impact on healthy lifestyles, sustainable food consumption, and the creation of a society that is more aware of the importance of safe and halal food.

Keywords: education; food safety; halal foods, students

PENDAHULUAN

Jajanan sehari-hari merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia, terutama bagi anak-anak sekolah, mahasiswa, hingga pekerja. Keberadaan jajanan yang mudah diakses, harga terjangkau, dan memiliki variasi rasa membuatnya menjadi pilihan konsumsi yang populer. Namun, di balik tingginya minat masyarakat, masih ditemukan berbagai permasalahan terkait

aspek keamanan pangan dan kehalalan produk yang berpotensi menimbulkan risiko kesehatan serta ketidakjelasan status keagamaan suatu makanan.

Berbagai penelitian dan survei menunjukkan bahwa sebagian jajanan masih diproduksi dengan teknik pengolahan yang kurang higienis, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak sesuai batas aman, serta praktik penyimpanan dan penjualan yang tidak memenuhi standar

sanitasi. Kondisi ini meningkatkan potensi terjadinya keracunan pangan, penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), serta penurunan kualitas gizi. Di samping itu, isu tentang penggunaan bahan-bahan yang tidak halal atau tidak memiliki sertifikasi jelas juga menjadi perhatian penting di masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam.

Upaya sosialisasi keamanan pangan dan kehalalan makanan menjadi sangat penting untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya para penjual, konsumen, dan lembaga pendidikan. Sosialisasi ini bertujuan memberikan informasi yang benar mengenai cara pengolahan makanan yang aman, penggunaan bahan baku yang sesuai, pentingnya kebersihan alat dan lingkungan produksi, serta pemenuhan persyaratan kehalalan. Dengan pemahaman yang baik, masyarakat diharapkan mampu memilih jajanan yang aman, sehat, dan halal, sementara para pelaku usaha terdorong untuk meningkatkan standar produksinya.

Selain itu, sosialisasi yang terstruktur dapat mendukung program pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan, perlindungan konsumen, serta penerapan regulasi keamanan pangan dan sertifikasi halal. Edukasi ini juga berperan dalam membentuk budaya sadar gizi dan sadar halal sejak usia dini, sehingga risiko kesehatan akibat konsumsi jajanan yang tidak aman dapat diminimalkan. Dengan demikian, sosialisasi keamanan pangan dan kehalalan makanan dalam jajanan sehari-hari bukan hanya kebutuhan teknis, tetapi merupakan langkah strategis untuk menciptakan masyarakat yang lebih sehat, terlindungi, dan berdaya dalam memilih konsumsi pangan yang sesuai standar.

Selain keamanan, aspek kehalalan juga memiliki urgensi tersendiri terutama di negara dengan mayoritas penduduk muslim seperti Indonesia. Label halal tidak hanya berhubungan dengan syariat agama, tetapi juga memberi jaminan kualitas, kebersihan, dan kelayakan konsumsi suatu produk.

Produk halal dihasilkan melalui proses yang memenuhi persyaratan syariat Islam, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian.

Label halal adalah suatu pernyataan yang dicantumkan pada kemasan suatu produk untuk memberi keterangan terkait status kehalalan produk yang sudah sesuai dengan anjuran syari'at. Label halal yang tercantum pada suatu produk bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan dapat menghilangkan keresahan konsumen muslim terhadap kehalalan suatu produk. Secara tidak langsung, label halal menunjukkan bahwa setiap produk yang sudah ada label halal adalah produk yang sudah aman, terpercaya, dan sedikitpun tidak terdapat sesuatu kandungan yang haram didalamnya. Dalam artian, label halal yang terdapat pada kemasan suatu produk dapat membuat para konsumen terlebih konsumen muslim untuk tidak ragu akan mengkonsumsi produk tersebut (Nuridin and Pika, 2021).

Institusi yang ahli dalam menjamin kehalalan suatu produk di Indonesia adalah MUI (Majelis Ulama Indonesia). MUI ini dibantu oleh lembaga LPPOM-MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Institusi tersebut memiliki wewenang untuk mengeluarkan sertifikat halal terhadap suatu industri yang hendak mencantumkan label halal pada produknya (Habibah, 2020). Sertifikat halal MUI merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menerangkan bahwa suatu produk halal sesuai dengan anjuran syari'at Islam. Sertifikat halal MUI tersebut adalah suatu syarat untuk mendapatkan persetujuan pencantuman label halal pada kemasan suatu produk dari lembaga tertentu. Sertifikat halal MUI dapat dicantumkan pada produk makanan, obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya yang dapat memastikan status kehalalan suatu produk sesuai dengan anjuran syari'at Islam, sehingga dapat menenangkan konsumen saat

mengonsumsi suatu produk (Segati, 2018).

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia harus mempunyai sertifikat halal dan tidak bersifat sukarela. Hal tersebut dapat dilihat pada pasal 4 Undang-undang nomor 33 tahun 2014 yang berbunyi "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal" (Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal, 2014). Selain itu, undang-undang tersebut juga menugaskan BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dibawah Kementerian Agama sebagai pemangku kepentingan utama dalam melaksanakan penjaminan produk halal, dimana sebelumnya, tugas ini sepenuhnya dilakukan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Sebelum diterapkannya UU JPH, sertifikasi halal sepenuhnya dilakukan oleh LPPOM MUI, berawal dari pendaftaran sampai diberikannya sertifikat halal. Meskipun demikian, penentuan kehalalan suatu produk tetap dapat dilakukan oleh Komisi Fatwa MUI (Anwar, 2020).

Thayyib artinya yang baik. Hal ini mencakup segala sesuatu berawal dari unsur dari kandungannya, cara pengolahan, proses penyajian, serta rasanya. Selain itu, baik juga memiliki arti tidak menjijikkan, tidak berbahaya, tidak beracun, serta tidak tercemar mikroba. Makanan yang *thayyiban* adalah makanan yang berdampak bagi kesehatan serta tidak menimbulkan bahaya bagi konsumen. Agama Islam memerintahkan agar manusia memakan makanan yang *halalan thayyiban* dan tidak dalam jumlah berlebihan. Makanan yang baik merupakan makanan yang tidak berdampak merugi bagi konsumen. *Halalan Thayyiban persertif Quraish Shihab* adalah berdasarkan prosesnya, tidak semua minuman dan makanan yang halal itu *thayyib* dan tidak semua yang *thayyib* itu halal. Hal tersebut sama halnya dengan adanya makanan yang baik tetapi tidak bergizi, ketika diposisi

tersebut maka makanan itu menjadi kurang baik. Oleh sebab itu, konsumen dianjurkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib*. Dalam bidang makanan, *thayyib* mengandung arti makanan yang bersih dari segi zat maupun rusak (kadaluarsa), atau bercampur dengan benda najis (Fitriani, 2022).

Pentingnya keamanan pangan dan kehalalan produk makanan tidak hanya berdampak pada konsumen, tetapi juga pada produsen. Produk yang aman dan halal mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, serta mendukung daya saing industri makanan di tingkat nasional maupun global. Sebaliknya, pelanggaran terhadap aspek keamanan dan kehalalan dapat menurunkan reputasi produsen serta menimbulkan risiko kesehatan masyarakat.

Oleh karena itu, pemahaman dan penerapan konsep keamanan pangan serta kehalalan produk makanan sangat penting untuk mendukung kualitas hidup, menjaga kesehatan, serta menjamin ketenangan batin masyarakat dalam mengonsumsi produk pangan.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Masyarakat Sasaran

Kegiatan sosialisasi dilakukan di SMP Negeri 2 Banda Aceh pada bulan Juni 2025, dengan masyarakat sasaran siswa-siswi kelas VIII sejumlah 20 orang.

Metode Kegiatan

Kegiatan sosialisasi tentang keamanan pangan dan kehalalan pangan dilakukan melalui pemaparan materi secara langsung. Kepada siswa-siswi diberikan kuis sebelum dan sesudah pemaparan (pre test dan post test) untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat sasaran terhadap materi yang disampaikan (Tabel 1). Secara rinci tahapan kegiatan yang dilakukan adalah:

1. Penyuluhan keamanan pangan dan kehalalan pangan
2. Diskusi dan tanya jawab

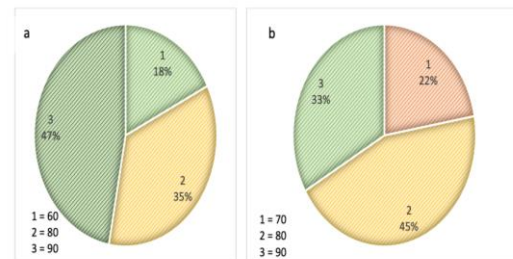
3. Publikasi hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat program Mandiri

1	label Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI menyatakan bahwa produk makanan tersebut halal dan aman untuk dikonsumsi
2	Setiap pemilik usaha wajib memiliki sertifikat halal dari LPPOM
3	Boraks dan formalin digunakan pada makanan
4	Saya sebagai konsumen lebih memilih produk pangan yang berlogo halal daripada yang tidak berlogo halal
5	Membeli makanan/minuman yang berwarna mencolok
6	Telur yang tidak dibersihkan cangkangnya maka ia tidak thayyiban karena masih terdapat najis pada cangkangnya
7	Makanan halal dan thayyib adalah makanan sehat dan baik serta tidak terikat oleh hal yang mengharamkan untuk dikonsumsi
8	Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM berlaku selama 3 tahun
9	Membeli jajanan yang dipajang, disimpan, dan disajikan dengan baik
10	Fungsi label halal bagi konsumen adalah memberi informasi bahwa produk dijamin kehalalannya oleh LPPOM

Tabel 1. Pertanyaan pre-test dan post-test
(1 = tidak setuju; 2 = setuju)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan mensosialisasikan kepada siswa-siwai SMP Negeri 2 Kota Banda Aceh mengenai keamanan pangan dan kehalalan pangan yang penting diketahui dalam memilih makanan untuk dikonsumsi. Fenomena yang terlihat dipaparkan kepada para siswa. Sebelum dilakukan kegiatan sosialisasi berupa pemaparan, kegiatan pengabdian ini diawali dengan memberikan kuisisioner sebagai pretest. Hasil pretest menunjukkan siswa sebagian besar sudah memahami pangan yang aman dan halal. Hal ini terlihat dari nilai pretest yang diajukan, hampir 50% mampu menjawab soal dengan benar (nilai 90) (Gambar 1).



Gambar 1. Nilai kuisisioner siswa (a) pretest dan (b) posttest

Gambar 1. Nilai kuisisioner siswa a)pretest, b)posttest

Nilai posttest pada Gambar 1 menunjukkan bahwa mahasiswa sudah lebih memahami mengenai pemaparan tentang keamanan pangan dan kehalalan pangan. Hal ini terlihat nilai siswa tidak ada lagi yang memperoleh nilai 60. Rata-rata siswa yang mengikuti pemaparan sosialisasi mengenai keamanan pangan dan kehalalan pangan memiliki range nilai posttest 70-90. Kepada siswa diharapkan untuk menjadi konsumen cerdas dalam memilih makanan atau jajanan di seputaran sekolah yang aman dan halal.

Pentingnya keamanan pangan dan kehalalan produk makanan tidak hanya berdampak pada konsumen, tetapi juga pada produsen. Produk yang aman dan halal mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pasar, serta mendukung daya saing industri makanan di tingkat nasional maupun global. Sebaliknya, pelanggaran terhadap aspek keamanan dan kehalalan dapat menurunkan reputasi produsen serta menimbulkan risiko kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, pemahaman dan penerapan konsep keamanan pangan serta kehalalan produk makanan sangat penting untuk mendukung kualitas hidup, menjaga kesehatan, serta menjamin ketenangan batin masyarakat dalam mengonsumsi produk pangan.

KESIMPULAN

Siswa SMP negeri 2 Kota Banda Aceh sudah memiliki pemahaman dasar yang baik serta mampu menyerap materi mengenai keamanan pangan dan kehalalan pangan. Kegiatan sosialisasi

ini telah berjalan lancar dan hasil dari kegiatan telah meningkatkan pengetahuan siswa tentang pentingnya memilih pangan yang aman dan halal. bagi masyarakat muslim, kehalalan pangan juga menjadi syarat penting karena berkaitan dengan pemenuhan prinsip agama serta menjaga keberkahan konsumsi. keamanan dan kehalalan pangan merupakan dua aspek yang tidak bisa dipisahkan. Keamanan pangan melindungi konsumen dari risiko kesehatan, sedangkan halal memberikan jaminan kepatuhan terhadap nilai agama dan etika. Kombinasi keduanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas daya saing produk di pasar global, serta memberikan perlindungan menyeluruh bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambali, A. R., Bakar, A. N. 2014. People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2021. *Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI (LPPOM MUI)*. Retrieved from <https://www.halalmui.org>
- Shafie, S., Othman, M. N. 2006. Halal certification: An international marketing issues and challenges. *Proceedings of the International IFSAM VIIIth World Congress*, 28–30.
- Syed Marzuki, S. Z., Hall, C. M., Ballantine, P. W. 2012. Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47–58.
- World Health Organization. 2020. *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>