

## Penerapan Kantin Kampus Yang Halal Dan Thayyib

**Iman Permana<sup>1</sup>, Heri Akhmadi<sup>2</sup>, Halim Purnomo<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Magister Keperawatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl Brawijaya, Kasihan, Bantul 55183, 0274 387656

<sup>2</sup>Prodi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl Brawijaya, Kasihan, Bantul 55183, 0274 387656

<sup>3</sup>Psikologi Islam, Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl Brawijaya, Kasihan, Bantul 55183, 0274 387656

Email [imanpermana@umy.ac.id](mailto:imanpermana@umy.ac.id)

### Abstrak

Sebagai penyedia utama produk makanan dengan pangsa pasar seluruh civitas akademika UMY, UMY Boga sangat berkepentingan untuk bisa memastikan bahwa semua produk yang mereka sediakan sudah sesuai Syariah. Al Qur'an surah Al Baqarah 168 menjelaskan adalah keniscayaan untuk umat manusia, tidak saja umat Islam, untuk mengkonsumsi makanan yang halal. Dan satu-satunya cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan memiliki sertifikat halal, sehingga upaya pendampingan dari berbagai pihak yang berkompeten sangat dibutuhkan. Tujuan yang diharapkan dari Program Kemitraan Masyarakat ini adalah: meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan Manajemen UMY Boga dalam menjaga status halal dan thayyib pengelolaan kantin yang berada dalam wilayah kerjanya, dan pengajuan sertifikasi halal ke LPPOM MUI. Metode yang dilakukan adalah melalui penggalangan needs assessment, penyuluhan dan pendampingan. Sedangkan materi meliputi: modul pelatihan Manajemen Kantin Halal dan Thayyib sehingga terbentuknya SOP, serta monitoring dan evaluasi keberhasilan dan keberlanjutan program khususnya dalam upaya tercapainya sertifikasi halal. Hasil: terdapat pemahaman yang baik mengenai produk halal dan kepentingan sertifikasi halal di antara penyedia jajanan pasar di UMY Boga. Selain itu, terdapat rencana tindak lanjut untuk mengurus pengajuan sertifikasi halal di kalangan penyedia jajanan pasar dengan pendampingan dari pengelola UMY Boga.

**Kata Kunci:** sertifikasi halal, pendampingan, UMY Boga

### Pendahuluan

UMY Boga merupakan usaha penyedia layanan boga/makanan yang pendiriannya diresmikan oleh Rektor UMY pada tanggal 1 Juni 2013. Setelah sekitar 5 tahun berdiri, UMY Boga mampu menghasilkan produk sebesar kurang lebih 2000 porsi/ transaksi per hari yang berasal dari mahasiswa maupun dosen dan tenaga kependidikan lainnya. Unit usaha ini dijalankan oleh seorang manajer, yaitu ibu Dr. Sri Handari, SE, M.Si yang juga merupakan dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis UMY dengan 21 karyawan internal dan 45 karyawan dari tenant penyewa tempat.

Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) sebagai kampus memiliki tanggung jawab untuk menjamin semua civitas akademis dapat bekerja dan tinggal dalam lingkungan yang sehat, nyaman, dan aman, tidak saja secara fisik, mental dan juga spiritual, dalam artian usaha

pemenuhan kebutuhan spiritual agamisnya. Hal ini terwujudkan dalam Al Qur'an sebagai pedoman dasar seorang muslim, yaitu dalam surah Al Baqarah 168. Ayat ini menjelaskan keniscayaan untuk umat manusia, tidak saja umat Islam, untuk mengkonsumsi makanan yang halal. Dan satu-satunya cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan memiliki sertifikat halal, sehingga upaya pendampingan dari berbagai pihak yang berkompeten sangat dibutuhkan. Sehingga, budaya hidup halal dan thayyib dimaksudkan sebagai perwujudan nyata dari tagline UMY sebagai kampus yang Unggul dan Islami.

Berdasar semangat inilah kegiatan pengabdian masyarakat ini digagas untuk menjamin terselenggaranya penyediaan jasa makanan yang halal dan thayyib di kampus UMY. Program pengabdian masyarakat Kampus Senyaman Teman atau Sehat, Nyaman, Tertib dan Aman dengan pendekatan penyelenggaraan usaha kantin yang halal dan thayyib merupakan upaya untuk mewujudkan budaya tersebut di kalangan civitas akademika UMY, tidak saja pengelola boga UMY.

### **Metode Pelaksanaan**

Responden untuk kegiatan ini adalah penyedia jajan pasar di UMY Boga dan juga sekitar UMY yang belum mendapatkan sertifikat halal dari MUI. Kegiatan sosialisasi terlebih dahulu akan dilakukan bersama Tim Pengmas Kampus Senyaman Teman dan pengurus UMY BOGA. Tim Pengusul akan berkolaborasi dengan Kelompok Mahasiswa Peduli *Halal-Thoyyib* Prodi Farmasi FKIK UMY yang terafiliasi dalam *Islamic Research Pharmacy Club (IRPC)* UMY mengundang Ir Dina Sudjana, dari Pusat Halal Masjid Salman ITB. Melalui pembinaan yang telah dilakukan oleh Pusat Halal Salman, Kantin Salman ITB yang berada dalam lingkungan Masjid Salman ITB telah dianugerahi penghargaan Juara 1 Nasional Destinasi Kuliner Halal yang diselenggarakan oleh Kementerian Pariwisata RI di tahun 2016. Beliau akan memberikan materi "Perspektif Halal dalam Pengelolaan Jajanan Pasar". Pembicara lainnya adalah dr Iman Permana, M.Kes, PhD yang juga ketua Halalan Thayyiban Center UMY, memberikan pemaparan aspek thayyib dalam pengelolaan makanan. Setelah pemaparan kedua pemateri dilakukan diskusi yang ditujukan terutama untuk pendampingan pembuatan sertifikat halal.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan ini berhasil mengundang 17 peserta yang merupakan penyedia jajanan pasar di UMY Boga dan beberapa peserta berasal dari sekitar UMY. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa kegiatan. Pertama, dilakukan pemberian materi oleh dr Iman Permana, M.Kes, PhD yang juga merupakan ketua Pusat Studi Halalan Thayyiban Center UMY dengan judul "Konsep Halalan Thayyiban dalam Kesehatan Pangan", materi kedua diberikan oleh Ir Dina Sudjana, dari Pusat Halal Masjid Salman ITB yaitu "Perspektif Halal dalam Pengelolaan Jajanan Pasar". Kegiatan kedua adalah diskusi pengurusan sertifikasi halal dari para peserta yang adalah penyedia jajanan pasar di UMY Boga.

Pembicara pertama memaparkan sekilas mengenai dasar dalam Al Qur'an yang menyebutkan anjuran mengkonsumsi makanan halal adalah untuk seluruh umat manusia tidak memandang apakah ia muslim. Jadi, sebenarnya ini menunjukkan kemanfaatan ajaran Islam bagi seluruh umat manusia. Selain itu, kehalalan suatu produk tidak hanya dilihat dari kandungan isinya saja, tapi juga dari bagaimana produk tersebut dipersiapkan dan diolah. Bahasan ini mengangkat konsep Thayyiban yang menjadi unsur yang tidak dapat dipisahkan dengan Halal. Thayyib diartikan sebagai 'baik' yang salah satu artinya adalah menimbulkan manfaat kebaikan untuk kesehatan yang mengkonsumsinya. Misalnya, bagaimana penyimpanan bahan makanan pada suhu yang tepat, atau penggunaan bahan lain. Bahasan kemudian berlanjut pada praktek pengolahan makanan yang seringkali menggunakan bahan yang tidak menyehatkan bahkan berbahaya, seperti penggunaan formalin untuk mengawetkan bahan makanan. Suatu hal yang diluar dari manfaat formalin yang sebenarnya, yaitu pengawet kosmetik, perekat kayu dan pengawet jenazah.

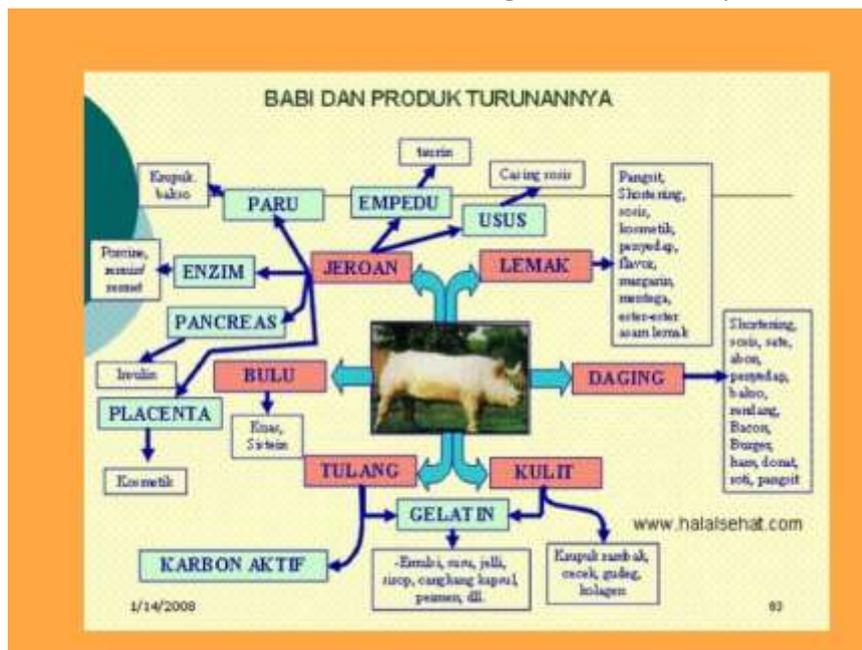
Pembicara kedua adalah tamu utama dari acara ini. Beliau selain aktif di Pusat Halal Masjid Salman ITB juga pernah menjabat sebagai auditor halal LPPOM MUI daerah Jawa Barat. Dengan segudang pengalaman beliau merupakan tokoh yang tepat untuk membantu pengembangan upaya sertifikasi halal bagi pelaku jajanan pasar. Pemaparan dimulai dengan bagaimana mengetahui tingkat kehalalan suatu produk, yaitu dengan melihat adanya logo halal MUI yang bisa dilihat pada kemasan, maupun dari daftar halal yang diterbitkan secara rutin oleh MUI. Pembahasan dilanjutkan dengan memaparkan beberapa dasar Al Qur'an dan hadits mengenai konsep Halal Thayyib, seperti pada surat Al Maidah ayat 3 mengenai bahan makanan apa saja yang dilarang untuk dikonsumsi.

Berbagai pembahasan kehalalan ini sebenarnya berdasarkan pada adanya titik kritis kehalalan pada berbagai produk olahan, yang tidak saja pada makanan tapi juga kosmetik, obat dan lain-lain. Titik kritis kehalalan adalah suatu tahapan dalam proses pengolahan, produksi atau manufaktur suatu produk yang dapat diduga menggunakan bahan atau terkontaminasi dengan bahan-bahan yang telah diharamkan syariat Islam. Jadi hal ini tidak saja mengenai isi produk utamanya, tapi bagaimana juga bahan itu diolah. Misalnya ini akan sangat terlihat dalam hal makanan. Bahan makanan yang mengandung babi sudah jelas keharamannya sehingga lebih mudah dihindari. Tetapi, kita perlu lebih hati-hati bila memasuki tempat makan yang mencampurkan makanan yang haram dan halal didasari pemikiran bagaimana pihak pengelola menggunakan bahan pengolahannya, apakah dicampur atau dipisahkan. Terdapat 5 kriteria kehalalan suatu produk:

1. Yang telah dinyatakan halal (UU no 33 tahun 2014)
2. Tidak berasal dari bahan yang telah diharamkan atau turunannya
3. Bukan merupakan khamr atau mengandung khamr
4. Tidak mengadung bagian dari tubuh manusia atau turunannya
5. Tidak tercampur atau terkontaminasi dengan barang haram dan najis selama produksi, penyimpanan, transportasi, pendistribusian dan penyajian.

Kehati-hatian akan kehalalan suatu produk mesti dilakukan karena banyak produk olahan baik makanan maupun yang lain yang bisa mengandung babi. Contohnya kuas cat yang terbuat dari rambut babi, insulin yang berasal dari pancreas babi sampai ke pembuatan karbon aktif yang digunakan untuk penyaringan air dalam pembuatan air minum dalam kemasan (AMDK) yang terbuat dari tulang babi. Untuk lebih lengkapnya lihat gambar 2. Selain itu, upaya pemotongan hewan yang tidak mengikuti Syariah Islam juga membuat hewan potong menjadi tidak halal. Sehingga perlu untuk melakukan pelatihan kepada para juru potong hewan.

Gambar 1. Babi dan produk turunannya



Sumber: dokumen penulis

Pembahasan terakhir mengenai proses persiapan sertifikasi halal yang dimulai dengan identifikasi seluruh bahan yang digunakan dalam produksi. Proses ini bisa dimulai dengan pemilahan mana bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong. Dari sini diuraikan dari mana saja didapatkan, nama produsen dan dokumen sertifikat halal yang sudah didapatkan oleh produsen itu selain dokumen lain yang mendukung (lihat gambar 3). Dari proses ini akan nampak dimana titik kritis kehalalan suatu produk dalam hal isinya.

Gambar 2. Format Daftar Bahan Baku



- Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121, (3 - 25)
- Fatâwâ al-Lajnah ad-Dâ`imah 22/365, Majmû' Fatâwâ Syaikh Bin Bâz 23/18  
Sumber: <https://almanhaj.or.id/4228-apakah-daging-ayam-atau-sapi-yang-dipasar-itu-halal.html>
- Jamala, A., dan Sharifuddin, J., 2015, (Perceived value and perceived usefulness of *halal* labeling: The role of religion and culture, *Journal of Business Research* 68. (933-941)
- Mathewa, V.N., Abdullah, A.M.R.A., and Ismail, S.N.M., 2012, INHAC 2012 Kuala Lumpur International *Halal* Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, Acceptance on *Halal* Food among Non-Muslim Consumers)
- Ratanamaneichata, C., Rakkarnb, S., 2013 (Social and Behavioral Sciences Symposium, 4th International Science, Social Science, Engineering and Energy Conference 2012 (I-SEEC 2012) Quality Assurance Development of *Halal* Food Products for Export to Indonesia, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 88. 134-141. doi: 10.1016/j.sbspro.2014.01.1127.
- 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-comprehensive-halal.html>. Accessed on 13 May 2012.)