

SOSIALISASI DAN EDUKASI JAMINAN PRODUK HALAL DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING DAN ASRI MEDICAL CENTER YOGYAKARTA



Salmah Orbayinah¹, Ardi Pramono²

¹Prodi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan

²Prodi Profesi Dokter Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

ABSTRACT

Halal and thoyib have been accepted as quality standards applied to the supply and production process of a product. Halal standards include food, cosmetic, pharmaceutical and medical products. For Muslim consumers, buying halal-certified products can guarantee hygiene and health, of course, according to Muslim shari'a. Public awareness of both consumers and businessmen on the issue of halal standards in Indonesia, especially in the area of PKU Muhammadiyah Gamping Hospital and Asri Medical Center (AMC) is still relatively low. Halal standardization should be reviewed from upstream to downstream, so more intensive socialization and education is needed to increase the knowledge and awareness of the community to be driven to halal certification.

This community service program will socialize UU no.33 of 2014 on Halal Product Guarantee and the technical provisions of its application. This program will be followed by a visit to the direct field of food and beverage preparation at the hospital. Participants also receive assistance to process halal certification of their food and beverage products. Awareness of halal standards built among consumers and culinary entrepreneurs in PKU Muhammadiyah Gamping and Asri Medical Center (AMC), is expected to become the forerunner of halal kitchen and cafeteria in Yogyakarta as a tourist city, become a pilot for other culinary products entrepreneurs to the city of halal tourism.

Keywords: halal, kitchen and cafeteria, PKU Muhammadiyah Gamping Hospital, Asri Medical Center


PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Makanan maupun produk yang dikonsumsi oleh Muslim harus halal. Kata halal ini bermakna boleh atau legal. Menurut Wahab (2004), halal, ketika digunakan dalam kaitan dengan makanan baik dalam perdagangan atau bisnis harus terjamin aspek kelegalannya menurut hukum Islam. Makanan yang menggunakan bahan dari bahan hewan harus terjamin bahwa bahan tersebut berasal dari hewan yang halal, dan melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Aspek yang kemudian juga menjadi penting adalah menghindari rantai suplai produk hewani dari potensi kontaminasi (Alqudsi, 2014). Persyaratan produk halal dan rantai suplai halal yang terstandar akan memberikan jaminan rasa aman dan ketenangan batin bagi konsumen Muslim.

Konsep produk atau makan halal saat ini sudah menjadi bahan diskusi pada tingkatan global, karena telah dianggap sebagai benchmark alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen Muslim, melainkan juga konsumen dari agama lain. Bagi Muslim, makanan atau minuman yang halal berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi non-Muslim, produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan, karena diproduksi dibawah Sistem Manajemen Mutu Halal yang Holistik (Ambalia, 2014).

Higienitas kebersihan mendapat penekanan yang besar dalam kajian halal. Hal ini termasuk berbagai aspek yang meliputi personil, pakaian, peralatan dan area kerja dalam proses produksi makanan, minuman dan produk. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang



dihasilkan aman, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan manusia. Dalam konteks halal, maka makanan, minuman, dan produk yang higienis dapat diartikan sebagai bebas dari najis atau kontaminan. Untuk menjamin terpenuhinya persyaratan produk yang baik dan halal (halalan thoyyiban) maka produsen makanan harus mengimplementasikan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Good Higiene Practice (GHP), serta melakukan sertifikasi halal pada lembaga terkait (Sumali, 2009)

Halal telah diterima sebagai standar kualitas yang diaplikasikan pada suplai dan proses produksi suatu produk. Standar halal mencakup produk makanan, kosmetik, farmasi dan medis. Dalam memelihara standar halal, supplier dan produsen halal harus tunduk pada ketentuan mutu halal yang diberlakukan oleh lembaga sertifikasi halal (Noordins, et al., 2014). Ketentuan pada tahap produksi terhitung dari proses penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, penjualan dan bahkan promosi (Ratanamaneichata & Rakkarnb, 2013).

Bagi konsumen Muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dapat menjamin kebersihan dan higienitas, dimana konsep tersebut seiring dengan keinginan untuk memenuhi kesadaran hidup sehat (Mathewa, et al., 2012). Produsen dan pengecer produk makanan seharusnya memberikan penerangan ke konsumen dan penampilan yang memberikan informasi secara jelas dan dapat diakses oleh konsumen. Pengembangan pesan promosi dapat mendorong konsumen untuk memikirkan nilai mutu, emosi, moneter, dan sosial terkait logo halal (Jamal & Sharifuddin, 2015).

Kecenderungan gaya hidup halal saat ini tidak hanya terjadi di negara-negara berpenduduk mayoritas Muslim, tetapi juga di negara yang berpenduduk mayoritas nonmuslim. Peluang ini memacu para pelaku usaha kuliner untuk menggarapnya menjadi komoditas yang bernilai ekonomi sekaligus sebagai media dakwah. Negara nonmuslim dengan kemampuan produksi komoditi pangan tinggi seperti Thailand menjadikan Indonesia sebagai Negara tetangga berpenduduk muslim terbesar di dunia sebagai pasar bagi produk-produknya. Sehingga Thailand sangat serius menggarap bisnis halal ini, bahkan dari sektor pariwisatanya.

Indonesia sebagai Negara berpenduduk terbesar keempat di dunia, dihuni oleh mayoritas penduduk muslim, sehingga saat ini Indonesia menjadi Negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Suatu keniscayaan apabila Indonesia menerapkan standar halal dan thoyib bagi produk-produk yang beredar di kalangan masyarakatnya. Saat ini Indonesia telah memiliki system yang mapan dalam menerapkan standar thoyib (mutu) bagi peredaran produk-produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, yakni sistem yang dikerjakan oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Untuk menerapkan standar halal, pelaksanaannya dilakukan oleh sebuah badan pengawasan dan sertifikasi yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam hal ini LPPOM MUI. Sebelumnya LPPOM MUI belum mempunyai payung hukum yang kuat untuk menjalankan tugas dan kewajibannya. Sejak tahun 2014 DPR RI telah mengesahkan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang berisi ketentuan-ketentuan hukum yang mengatur tentang standardisasi dan sertifikasi produk yang beredar di Indonesia. Sejak saat diberlakukannya UU No.33 tahun 2014 tanggung jawab LPPOM MUI akan diambil alih oleh BP JPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) yang akan bertanggung jawab kepada Presiden.

Permasalahan yang dihadapi oleh pemerintah dan para penggiat gerakan halal sejak disahkannya UU JPH adalah rendahnya pemahaman masyarakat secara umum terhadap ketentuan-ketentuan mendasar yang masih sangat rendah. RS PKU Muhammadiyah Gamping (RS PKU) dan Asri Medical Center (AMC) merupakan institusi kesehatan yang dikunjungi oleh ribuan masyarakat baik yang berobat maupun yang melakukan kunjungan menengok pasien, siswa yang sedang belajar, maupun petugas kesehatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini akan melakukan sosialisasi dan peningkatan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya prinsip dan ketentuan-ketentuan halal dalam UU JPH. Masyarakat dapat memahami bahwa penerapan standar halal dapat berdampak pada peningkatan kapasitas pasar bagi produk-produknya. Pemahaman masyarakat yang memadai akan pentingnya penerapan standar halal



akan mempermudah jalan bagi terbentuknya zona-zona halal, yang secara khusus dalam program ini akan diupayakan di kawasan Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping (RS PKU) dan Asri Medical Center (AMC) terutama pada kantin dan penyedia makanannya.

Kompleksnya permasalahan yang dihadapi berbagai pihak dalam menghadapi persiapan implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH), memberikan ide tim pengusul pengabdian masyarakat untuk memberi perhatian secara khusus pada masyarakat UMKM pelaku usaha kuliner di kantin dan lingkungan RS PKU dan AMC. Pemahaman terhadap UU JPH yang masih rendah, menyebabkan ketidaksiapan dalam penerapan sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman. Berdasar permasalahan tersebut, maka dirasa perlu untuk menyusun strategi dan skala prioritas dalam mempersiapkan usaha tersebut. Melalui program usulan ipteks ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilakukan, tim pengabdian mencoba mengajukan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi, yaitu melalui kegiatan pokok; 1) Sosialisasi UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan berbagai ketentuan teknis dalam penerapannya serta berbagai peluang yang dapat diraih sebagai dampak dari penerapan standar halal, 2) Workshop proses sertifikasi halal yang akan dipandu oleh LP POM MUI DIY dan menghadirkan assessor halal Yogyakarta.

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan ini dapat dirasakan secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung masyarakat dapat memperoleh manfaat dari program ini diantaranya adalah:

- a. Semakin meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap prinsip-prinsip halal dan thoyib suatu produk terutama berbagai ketentuan yang diatur dalam UU BPJPH (UU No.33 tahun 2014).
- b. Masyarakat semakin paham bahwa standar halal suatu produk maupun usaha tidak lagi menjadi beban yang menyulitkan, akan tetapi justru membuka banyak peluang untuk meningkatkan jangkauan pasar bagi produk maupun usahanya.
- c. Masyarakat mengetahui proses produksi suatu produk kuliner berstandar halal dari hulu sampai hilir atau dari proses preparasi (penyembelihan hewan) sampai dengan penyediaan produk siap sajinnya.
- d. Pelaku usaha di kawasan RS PKU dan AMC menjadi lebih terbuka wawasannya terhadap alur proses sertifikasi halal sehingga menjadi termotivasi untuk melakukan proses sertifikasi halal produk dan usahanya.

Beberapa manfaat tidak langsung juga dapat dihasilkan dari pelaksanaan program ini, diantaranya adalah:

- a. Kolaborasi antara Pimpinan Cabang Muhammadiyah Godean sebagai agen pendakwah dan pengelola kantin RS PKU dan AMC sebagai zona halal dimulai dari sektor usaha kuliner dapat segera terwujud.
- b. Kantin RS PKU dan AMC akan menjadi ikon RS dengan kantin halal di Yogyakarta.
- c. Masyarakat RS PKU dan AMC baik konsumen maupun pelaku usaha akan menjadi semakin terdidik, "melek halal", dan semakin bermartabat karena menjalankan gaya hidup halal (halal life style).

2. Masalah Mitra

Mitra yang terkait secara langsung adalah kantin di RS PKU dan AMC. Saat ini kantin RS PKU dan AMC, menjadi pemasok utama kebutuhan logistik pangan untuk seluruh sivitas rumah sakit. Berbagai macam jenis usaha kuliner dijalankan masyarakat di kantin dan area seputar RS PKU dan AMC khususnya usaha kuliner berbasis produk hewani.

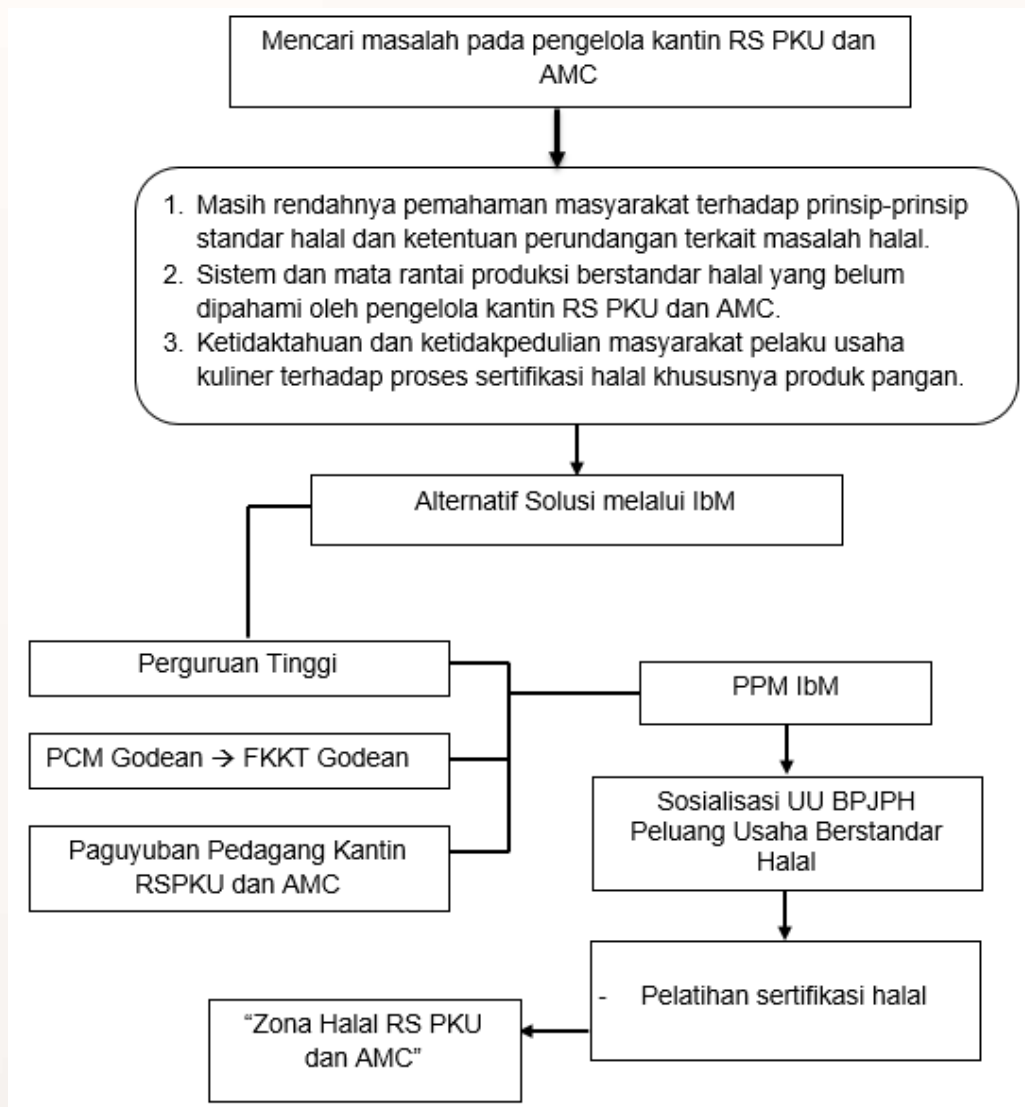
Dalam kaitannya dengan standarisasi dan sertifikasi halal yang diatur dalam UU Nomer 33 tahun 2014, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Mitra, diantaranya adalah:

- a. Kesadaran masyarakat pelaku usaha kuliner yang masih rendah terhadap pentingnya persyaratan halal suatu produk, khususnya bagi umat Muslim.

- b. Ketidaktahuan masyarakat tentang UU Nomer 33 Tahun 2014 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- b. Ketidaktahuan masyarakat pelaku usaha terhadap proses, alur dan biaya yang harus disiapkan untuk melakukan sertifikasi halal bagi produk maupun usahanya.
- c. Belum terwujudnya sinergi yang harmonis antara pemangku kepentingan setempat dengan komunitas pelaku usaha khususnya usaha kuliner di kantin RS PKU dan AMC, untuk kemudian dijadikan sebagai zona halal.

METODE

Adapun secara sistematis kerangka pemecahan masalah yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Skema Pemecahan Masalah

Kegiatan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi
Kegiatan sosialisasi terlebih dahulu akan dilakukan bersama pengurus Pusat Studi Kesehatan Islami Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UMY (PSKI FKIK UMY) dan pemangku kepentingan di RS PKU dan AMC. Tim Pengusul akan berkolaborasi dengan Kelompok Studi Halal-Thoyib Prodi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan (FKIK) Universitas

Muhammadiyah Yogyakarta mengadakan rapat koordinasi di FKIK UMY. Pada tahap sosialisasi akan disusun rencana aksi sebagai berikut:



- a. Tim Pengusul bersama pengurus PSKI FKIK UMY akan bekerja sama menyusun bahan sosialisasi berupa materi dan rancangan kegiatan yang akan dilakukan.
 - b. Sosialisasi Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal akan dilakukan oleh Tim Pengusul dengan target anggota pengelola kantin RS PKU dan AMC. Tim Pengusul akan menghadirkan nara sumber dari LP POM MUI DIY sedangkan Pengelola kantin akan mengkoordinir para pelaku usaha kuliner di kawasan RS PKU dan AMC. Materi berupa sosialisasi seputar Jaminan produk Halal dan sharing berbagai peluang ekonomi akibat penerapan UU BPJPH.
2. Pelaksanaan Kegiatan
- Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 (dua) kelompok kegiatan yang melibatkan kedua mitra, yakni PSKI FKIK UMY dan Pengelola kantin RS PKU dan AMC, dengan bentuk kegiatannya adalah sebagai berikut
- a. Penyusunan dan penerbitan materi sosialisasi halal yang melibatkan pengurus PSKI FKIK UMY, yang selanjutnya disebarakan ke peserta pelatihan.
 - b. Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi sosialisasi UU BPJPH yang melibatkan Tim Pengusul dibantu mahasiswa kelompok studi Halal-Thoyib Farmasi UMY bekerja sama dengan pengelola kantin RS PKU dan AMC. Kegiatan dilaksanakan di Hall RS PKU dan AMC menghadirkan para pengelola usaha kuliner dengan pembicara pakar dari LPPOM DIY.
 - c. Kegiatan keempat berupa pelatihan proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha kuliner di sektor hilir. Pelatihan ini akan menghadirkan assessor halal dari LPPOM MUI DIY yang berkompeten dalam proses sertifikasi halal di Yogyakarta.
 - d. Kegiatan kelima adalah pendampingan proses sertifikasi bagi pekalu usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal.

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat sosialisasi zona halal telah dilaksanakan tanggal 27 Agustus 2017. Peserta yang datang dalam acara sosialisasi dan pelatihan zona halal dan persiapan sertifikasi makanan halal berjumlah 30 orang, berasal dari pengelola kantin dan bagian gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping dan Klinik Asri Medical Center (AMC). Acara pertama diisi dengan pembukaan berupa sambutan oleh ketua panitia, dilanjutkan dengan pemaparan halal dari sisi medis. Acara berikutnya berupa workshop dan tanya jawab seputar makanan halal dari tinjauan medis oleh dr Ardi Pramono, SpAn, MKes dan sertifikasi Halal oleh MUI, yang disampaikan oleh DR Yuni, SPet. Tanya jawab berlangsung seru dan peserta terlihat antusias



Gambar 1. Pembukaan Acara Sosialisasi Halal



Gambar 2. Materi Halal dari Tinjauan Medis



Gambar 3. Materi Sertifikasi Halal oleh MUI



Gambar 4. Peserta Sosialisasi Halal Mencatat Materi

Pada akhir acara ditutup dengan diskusi bersama (FGD) tindak lanjut dari pertemuan dan workshop ini. Peserta dan tim pengabdian bersepakat untuk diadakan pertemuan kembali dan melihat ke lapangan kantin dan dapur gizi RS yang nantinya akan menjadi dapur dan kantin halal. Dari acara ini diketahui bahwa semua peserta belum tahu prosedur pengajuan sertifikasi halal, tetapi semua peserta sudah tahu makanan yang halal. Bahan-bahan makanan yang diperoleh dari penyedia makanan di kantin dan dapur rumah sakit didatangkan dari rekanan penjual daging, ikan, dan sayur-mayur di pasar. Walaupun tidak melihat proses penyembelihan hewan, tetapi para pengelola memilih rekanan yang sudah diketahui kehalalan proses penyembelihan hewan ternak, termasuk kesegaran daging, ikan dan sayur mayur.

Muslim dilarang memakan makanan yang diharamkan dalam Al Qur'an, yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih tidak dengan atas nama Allah (QS Al Maidah 3). Cara pengolahan makanan dengan demikian harus bebas dari pencemaran bahan makanan yang haram atau tidak halal. Daging sapi atau ayam yang dibeli di pasar menurut para ulama adalah halal sepanjang yang menjual dan mengolahnya seorang muslim (Fatawa), tetapi memang lebih baik tahu proses penyembelihan secara langsung di rumah potong ayam atau sapi. Menurut Wanda Gunawan (2015) seorang Executive Sous Chef Intercontinental Jakarta Midplaza, ada beberapa cara memilih daging



sapi dan ayam yang masih segar dan baik dimakan antara lain dari warna nya yang masih merah segar untuk daging sapi, tidak berbau, tidak berair dan jika diraba terasa kenyal (Anonim).

Kesimpulan dari sosialisasi ini adalah peserta sudah mengetahui bahan makanan halal dan proses pengolahan makanan halal, tetapi masih perlu dibimbing untuk mengetahui proses sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an

- Alqudsi, S.G. (2014). (INCOMaR 2013, Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 130. 167 – 178
- Ambalia, A.R., dan Bakara, A.N. (2014). INHAC 2012 Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121, (3 – 25)
- Anonim. (2015). <http://www.kabarmuslimah.net/index.php/2015/08/27/memilih-daging-ikan-sapi-ayam-yang-segar-halal-dan-sehat-untuk-di-konsumsi-info-kita/>
- 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)
- 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>
- 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., Rakkamb, 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.)