

# Peningkatan Kualitas Dan Keberkahan Hidup Melalui Gaya Hidup Halal

**Salmah Orbayinah<sup>1</sup>, Hari Widada<sup>2</sup>, Indardi<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup> Prodi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

<sup>3</sup> Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Email: orbayinah\_salmah@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.311.159

## INTISARI

*Konsep halal dalam Islam merupakan ketentuan syariah yang selanjutnya menjadi bagian dari pola hidup. Gaya hidup halal bisa diartikan sebagai usaha secara berkesinambungan untuk menekankan aspek halal dalam kehidupan sehari-hari. Konsep produk halal dan tayib saat ini sudah menjadi bahan kajian pada tingkatan global, karena telah dianggap sebagai acuan alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu yang baik. Tujuan dari kegiatan ini adalah: 1) Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gaya hidup halal. 2) Membantu penyiapan label halal bagi pelaku usaha di bidang kuliner. 3) Meningkatkan kesadaran jumlah pelaku kuliner untuk melakukan sertifikasi halal. Metode pelaksanaannya yaitu sosialisasi tentang gaya hidup halal dan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan ketentuan teknis penerapannya. Program akan diikuti dengan pendampingan untuk melakukan proses sertifikasi halal produk makanan. Pertanyaan seputar gaya hidup halal dan sertifikasi halal diberikan sebelum dan setelah pengabdian. Hasil kegiatan menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman tentang gaya hidup halal sebesar 46% dan pemahaman terhadap UU No. 33 tahun 2014 dan sertifikasi halal sebesar 100%. Terdapat 1 orang peserta yang akan mendaftarkan produk kulinernya untuk mendapatkan sertifikat halal. Kesimpulannya adalah program pengabdian masyarakat ini dapat memberikan solusi terhadap permasalahan mitra terkait gaya hidup halal dan proses sertifikasi halal.*

*Kata kunci: gaya hidup halal, sertifikasi halal, pendampingan*

## PENDAHULUAN

Konsep halal dalam Islam adalah bagian dari gaya hidup (QS. Al-Baqarah, 2: 172-173). Usaha usaha secara berkesinambungan untuk menekankan aspek halal dan haram dalam kehidupan perlu ditingkatkan. baik dalam bentuk perbuatan maupun pola makan. Allah SWT mengatur bahwa aktivitas makanan selalu diikuti rasa nikmat dan puas. Makanan yang kita makan adalah untuk melangsungkan kehidupan dan bukan sebaliknya yaitu hidup untuk makan. Islam mengatur dan memelihara jiwa dan akal. Pemeliharaan jiwa dan akal dilakukan dengan memberikan makanan sehat sejak kehamilan, kelahiran, dan tahapan kehidupan berikutnya. Hukum Islam menganjurkan untuk memakan yang beraneka ragam dan seimbang yang memang diperlukan tubuh manusia, sehingga seorang Muslim dapat tumbuh sehat dan normal. Makanan berdampak pada pertumbuhan jasmani dan rohani seseorang maupun keluarganya. Nilai dan keyakinan atas adanya kewajiban untuk memilih produk halal bersumber pada hadits Rasulullah SAW, “Tidak akan masuk surga, orang yang dagingnya tumbuh dari (makanan) yang haram, neraka lebih pantas baginya.” (HR. Ahmad).

Gerakan menuju makanan halal, aman, bermutu, dan bergizi harus diikuti dengan aksi nasional yang melibatkan seluruh pemangku kepentingan terkait, termasuk komunitas pelaku bidang kuliner dan lembaga-lembaga non pemerintah yang memiliki kepedulian terhadap kesehatan dan pendidikan. Komunitas pelaku bidang kuliner mikro harus menerapkan standar minimum praktik-praktik manajerial dan operasional penanganan, pengolahan dan penyajian pangan yang halal dan baik untuk menjamin keamanan pangan yang mereka jual. Ketentuan pada tahap produksi terhitung dari proses penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, penjualan dan bahkan promosi (Ratanamaneichata & Rakkarnb, 2013). Konsep produk atau makan halal dan tayib saat ini sudah menjadi bahan kajian pada tingkatan global, karena telah dianggap sebagai acuan alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu yang baik. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal dan tayib telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen muslim, melainkan juga konsumen dari agama lain. Bagi muslim, makanan atau minuman yang halal dan tayib berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi non-muslim, produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan, karena diproduksi di bawah sistem manajemen mutu halal-tayib yang holistik (Ambalia, 2014).

Bagi konsumen Muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dan tayib dapat menjamin kebersihan dan higienisitas, dimana konsep tersebut paralel dengan keinginan untuk memenuhi kesadaran hidup sehat (Mathewa, *et al.*, 2012). Produsen dan pengecer produk makanan seharusnya memberikan keterangan 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 (Jamala & Sharifuddin, 2015).

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 tayib bagi produk-produk yang beredar di kalangan masyarakatnya. Saat ini Indonesia telah memiliki sistem yang mapan dalam menerapkan standar tayib (mutu) bagi peredaran produk-produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, yakni sistem yang digawangi oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Selanjutnya diharapkan masyarakat dapat memahami bahwa penerapan standar makanan yang tayib dapat berdampak pada peningkatan kapasitas pasar bagi produk-produknya. Pemahaman masyarakat yang memadai akan pentingnya penerapan standar mutu akan mempermudah jalan

bagi terbentuknya zona-zona halal-tayib, yang secara khusus dalam program ini akan diupayakan di sekitar kawasan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY). Tujuan dari kegiatan ini adalah : 1) Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gaya hidup halal; 2) Membantu penyiapan label halal bagi pelaku usaha di bidang kuliner; 3) Meningkatkan kesadaran jumlah pelaku usaha dibidang kuliner untuk melakukan sertifikasi halal.

Mitra yang terkait secara langsung adalah pelaku bidang kuliner terkait dengan pengelolaan makanan halal dan tayib dan anggota PKK RT. 56 terkait dengan gaya hidup halal. Kampus UMY diharapkan dapat memberikan kemanfaatan kepada lingkungan sekitar, diantaranya melakukan pembinaan terhadap usaha kecil agar dapat bersaing dan bertahan di tengah gempuran para pelaku usaha bermodal besar.

Dalam kaitannya dengan standardisasi pangan yang halal dan bebas dari bahan berbahaya yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan maupun Peraturan Kepala Badan POM, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, diantaranya adalah:

- 1) Kesadaran masyarakat pelaku usaha bidang kuliner yang masih rendah terhadap pentingnya persyaratan pangan yang aman, sehat dan bermutu.
- 2) Ketidaktahuan masyarakat pelaku bidang kuliner tentang UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- 3) Ketidaktahuan masyarakat pelaku bidang kuliner terhadap proses, alur dan metode uji bagi produk pangan yang mereka perdagangkan agar menaikkan kepercayaan konsumen.
- 4) Belum terwujudnya sinergi yang harmonis antara pemangku kepentingan setempat dengan komunitas pelaku usaha khususnya usaha kuliner sekitar Perumahan Sedayu Permai.
- 5) Ketidaktahuan ibu-ibu anggota PKK Rt 56 tentang pentingnya gaya hidup halal dalam kehidupan sehari-hari

Perhatian secara khusus pada masyarakat pelaku bidang kuliner di sekitar kampus UMY dan masyarakat sekitar tentang gaya hidup halal dan pemahaman terhadap regulasi yang masih rendah, menyebabkan ketidaksiapan dalam penerapan gaya hidup halal dan standar mutu bagi produk makanan dan minuman. Oleh karena itu, dirasa perlu untuk menyusun strategi dan skala prioritas dalam mempersiapkan usaha pembinaan 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 tentang gaya hidup halal untuk mendapatkan kualitas dan

keberkahan hidup, 2) Penyiapan label halal bagi pelaku bidang kuliner di Kecamatan Sedayu Bantul, 3) Pendampingan pendaftaran sertifikasi halal secara on line. Manfaat yang akan 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 pelaku bidang kuliner terhadap prinsip-prinsip halal dan tayib 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 sajinya.
- d. Pelaku usaha kuliner mikro di sekitar perumahan sedayu permai Bantul menjadi lebih terbuka wawasannya terhadap alur proses sertifikasi halal sehingga menjadi termotivasi untuk melakukan proses sertifikasi halal produk dan usahanya.
- e. Masyarakat sekitar memahami apa itu gaya hidup halal sehingga diharapkan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari untuk mendapatkan kualitas dan keberkahan dalam hidup.

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

- a. Kolaborasi antara pemangku kepentingan, Pimpinan Cabang Muhammadiyah Sedayu sebagai agen pendakwah dan pelaku usaha bidang kuliner sekitar perumahan sedayu sebagai zona halal dimulai dari sektor usaha kuliner dapat segera terwujud.
- b. Masyarakat sekitar perumahan sedayu permai konsumen maupun pelaku usaha akan menjadi semakin terdidik, “melek halal”, dan semakin bermartabat karena menjalankan gaya hidup halal (*halal life style*).

**METODE PELAKSANAAN**

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 pengurus PKK Rt 56. Tim Pengusul akan berkolaborasi dengan Kelompok Studi Halal-Tayib 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 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 pelaku bidang kuliner dan anggota PKK RT. 56 Perumahan Sedayu Permai Bantul. Materi berupa sosialisasi seputar jaminan produk halal dan tanya jawab berbagai peluang ekonomi akibat penerapan UU BPJPH.
- c. Penjelasan tentang gaya hidup halal

## 2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 (dua) kelompok kegiatan yang melibatkan kedua mitra, yakni PKK RT. 56 dan Paguyuban pelaku usaha di bidang kuliner di sekitar Perumahan Sedayu Permai Bantul.

- a. Penyusunan dan penerbitan materi sosialisasi halal yang melibatkan pengurus PSKI FKIK UMY, yang selanjutnya disebarakan ke peserta pelatihan.
- b. Penyampaian materi gaya hidup halal.
- c. Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi sosialisasi UU BPJPH oleh Tim Pengusul. Kegiatan dilaksanakan di Balai RT 56 Perumahan Sedayu Permai Bantul.
- d. Kegiatan keempat berupa pelatihan proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha kuliner di sektor hilir.
- e. Kegiatan kelima adalah pendampingan proses sertifikasi bagi pekalu usaha yang berminat melakukan sertifikasi halal.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang sosialisasi gaya hidup halal dan sertifikasi halal telah dilaksanakan pada hari senin 3 september 2018 bertempat di Balai RT. 56 Perumahan Sedayu Permai Bantul. Peserta kegiatan ini adalah pelaku usaha bidang kuliner di sekitar Perumahan Sedayu Permai Bantul dan anggota PKK RT. 56. Jumlah total peserta adalah 39 orang. Acara pertama diisi sambutan ketua tim pengabdian yaitu Dra, Salmah Orbayinah, M.Kes.,Apt. Isi sambutan menjelaskan tujuan dari kegiatan pengabdian ini, sasaran dan hasil yang akan dicapai. Ucapan terimakasih diucapkan kepada mitra yaitu pelaku usaha dibidang kuliner dan anggota PKK RT. 56.

Acara dilanjutkan dengan pemaparan gaya hidup halal dari sisi agama oleh Bapak Dr. Indardi, M.Si salah satu anggota tim pengabdian masyarakat. Dalam sesi ini dijelaskan tentang apa itu gaya hidup, apa itu gaya hidup halal dan bagaimana penerapan gaya hidup halal sehari-hari?. Pemberian materi dilakukan dengan metode brainstorming. Pemateri mulai dengan mengajukan 5 pertanyaan kepada peserta. Pertanyaan meliputi 1) Apa itu gaya hidup; 2) Apa itu gaya hidup halal; 3) Apa itu arti halal; 4} Apa contoh gaya hidup halal terkait perbuatan ; 5) Makanan apa saja yang diharamkan oleh agama. Selanjutnya peserta menyampaikan pendapatnya mengenai 5 pertanyaan di atas. Semua pendapat dirangkum dan terakhir pemateri menjelaskan secara gamblang tentang gaya hidup halal. Kalau kita menerapkan gaya hidup halal dalam kehidupan sehari-hari baik perbuatan maupun makanan maka kita akan selalu mendapat keberkahan dalam hidup. Setelah selesai menjelaskan, pemateri menanyakan lagi 5 pertanyaan serupa kepada peserta. Semua jawaban dikumpulkan, dan selanjutnya dianalisis. Dari 39 jawaban, menunjukkan sebelum dilaksanakan penyuluhan, hanya 30 % responden mempunyai pemahaman baik terhadap gaya hidup halal, dan setelah dilakukan penyuluhan, responden yang mempunyai pemahaman baik terhadap gaya hidup halal menjadi 76 % . Sehingga bisa disimpulkan terjadi kenaikan pemahaman tentang gaya hidup halal sebesar 46%.

Acara berikutnya berupa persiapan labelisasi halal dan pelatihan sertifikasi halal disampaikan oleh Dra. Salmah Orbayinah, M.Kes.,Apt dan Hari Widada, M.Si.,Apt anggota pengabdian masyarakat. Materi dimulai dengan tanya jawab seputar UU jaminan halal dan sertifikasi halal. 100% peserta mengatakan belum paham tentang UU jaminan halal dan tatacara pengajuan sertifikasi halal. Selanjutnya pemateri menjelaskan tentang hal-hal yang rentan dengan halal, misalnya makanan, obat, kosmetik. Materi dilanjutkan dengan menjelaskan pentingnya

sertifikasi halal dan tatacara pengajuan sertifikasi halal. Setelah selesai dilanjutkan tanya jawab. Karena banyak sekali pertanyaan, maka belum semua bisa dijawab.



Gambar 1. Pembukaan Acara



Gambar 2. Materi Gaya Hidup Halal



Gambar 3. Materi Sertifikasi Halal



Gambar 4. Sebagian Peserta Pengabdian

Pada akhir acara ditutup dengan diskusi bersama (FGD) tindak lanjut dari pertemuan dan pelatihan ini. Peserta dan tim pengabdian bersepakat untuk diadakan pertemuan kembali dan melihat ke lapangan yang nantinya akan menjadi inisiasi zona halal. Pertemuan juga dilakukan untuk melakukan pendampingan terhadap peserta yang sudah berkeinginan mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal. Kegiatan ini dilaksanakan atas biaya mandiri. Ada 1 peserta yang berkeinginan mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi 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 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 Quran, 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. 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, 2015). 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)

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah program pengabdian masyarakat yang sudah dilakukan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan mitra yang dihadapi terkait gaya hidup halal dan proses sertifikasi halal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan peningkatan pemahaman tentang gaya hidup halal sebesar 46% dan pemahaman tentang proses sertifikasi halal sebesar 100%. Ada 1 peserta yang berkeinginan mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada LP3M UMY (Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat) yang telah membiayai kegiatan ini dan PKK RT. 56 Perumahan Sedayu Permai Bantul sebagai mitra yang telah banyak membantu pelaksanaan kegiatan ini

## **REFERENSI**

- Al-Quran. 2000. Al-Quran dan Terjemahan. Jakarta: Departemen Agama RI.
- 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., 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.)