



## Upaya Peningkatan Halal Awareness Bahan Pangan di Aisiyah Ranting Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Diniatik<sup>1\*</sup>, Retno Wahyuningrum<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH Ahmad Dahlan 53182

<sup>2</sup>Program Studi S1 Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jalan KH Ahmad Dahlan 53182

### ARTICLE INFORMATION

Article history:

Received: December 9, 20

Revised: April 5, 21

Accepted: April 8, 21

E-Mail1: [diniatik@yahoo.com](mailto:diniatik@yahoo.com).

### A B S T R A C T

*Allah is Forgiving, Most Merciful. The need to understand halal animal food ingredients is important, this is related to the type of halal meat, the quality of meat that is slaughtered in the right way so that it is safe, healthy, nutritious and blessed. Education and training for Aisiyah Kembaran mothers are needed, to increase awareness about halal. The halal certification policy that has been taken over by the Ministry of Religion shows that Indonesia cares about halal food, because most of the population in Indonesia is Muslim. Even though this halalness is in fact widely regarded because it is of great benefit to all mankind. By building halal products and using them, it will be more beneficial for human physical and psychological health in general. The method used is education in the form of delivery of material followed by training by showing products and images to better understand examples of halal and non-halal products, in order to differentiate between them. In the discussion session of this educational and training event, several questions that arose were the expansion of the use of pigs as a daily product for human use. With this training, it is hoped that the awareness of halal and non-halal products will increase. So that in accordance with the government's discourse in protecting Indonesian citizens to use halal products in their daily life.*

*Keywords: Halal, Food, Education and training*

### I N T I S A R I

Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. Kebutuhan memahami bahan pangan hewani yang halal adalah penting, hal ini terkait dengan jenis daging yang halal, kualitas daging yang disembelih dengan cara yang benar sehingga aman, sehat, bergizi dan berkah. Pendidikan dan pelatihan pada Ibu-ibu Aisiyah Ranting UMP Kembaran sangat diperlukan, untuk meningkatkan kepedulian tentang halal. Kebijakan sertifikasi halal yang telah diambil alih Kementerian Agama menunjukkan bahwa Indonesia peduli tentang halal pangan, karena sebagian besar penduduk di Indonesia adalah Muslim. Walaupun kehalalan ini justru dipandang luas karena bermanfaat besar bagi seluruh umat manusia. Dengan membangun produk halal dan menggunakannya, akan lebih bermanfaat bagi kesehatan fisik dan psikis manusia secara umum. Metode yang digunakan adalah dengan pendidikan berupa penyampaian materi yang diikuti pelatihan dengan menunjukkan produk dan gambar untuk lebih memahami contoh produk halal dan nonhalal, agar dapat membedakannya. Dalam sesi diskusi acara pendidikan dan pelatihan ini, beberapa pertanyaan yang muncul adalah perluasan penggunaan babi sebagai produk harian yang digunakan manusia. Dengan pelatihan ini, diharapkan makin meningkat kepedulian terhadap produk halal dan nonhalal. Sehingga sesuai dengan wacana pemerintah dalam melindungi warga negara Indonesia agar menggunakan produk yang halal dalam kehidupan sehari-hari.

Kata kunci: Halal, Pangan, Pendidikan dan pelatihan

This is an open access article under the [CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) license.



© 202x Some rights reserved

## PENDAHULUAN

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia. Pangan olahan adalah hasil olahan yang merupakan proses untuk membuat berbagai variasi jenis rasa dan tampilan agar memberikan selera makan. Bahan pangan merupakan penyusun dari pangan olahan ini. Bahan pangan ini dapat berasal dari sumber nabati maupun hewani. Bahan pangan yang berasal dari hewani perlu mendapat perhatian, karena sangat diperhatikan dalam Islam terkait kehalalannya. Firman Allah tentang jenis makanan tertentu (dan minuman) yang dilarang juga merupakan referensi ke MUI. Diantaranya adalah surah al-Baqarah (2): 173 yang mengatakan: Allah hanya melarang kamu untuk bangkai, darah, babi, dan binatang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Namun, siapa pun yang berada dalam keadaan paksaan (memakannya) ketika dia tidak menginginkannya dan tidak (melampaui) batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. Kebutuhan memahami bahan pangan hewani yang halal adalah penting, hal ini terkait dengan jenis daging yang halal, kualitas daging yang disembelih dengan cara yang benar sehingga aman, sehat, bergizi dan berkah.

Kehalalan pangan bagi masyarakat dianggap sesuatu yang mudah, dengan mempercayai ucapan penjual atau logo halal yang dibuat oleh perusahaan produk makanan (Setyorini, 2013). Masyarakat Indonesia masih awam untuk membedakan produk haram dan halal. Beberapa langkah yang dapat ditempuh masyarakat dengan pilihan produk saat ini agar terlebih dahulu memperhatikan label produk kemasan. Kondisi masyarakat Indonesia masih ada yang awam terhadap produk halal dan haram dan masyarakat masih bersikap masa bodoh dalam mengkonsumsi berbagai macam dipasaran dikarenakan sosialisasi produk berlabel halal masih sangat kurang. Menurut (Eko, 2014) sebagian orang saja sadar akan pentingnya label halal tersebut yang akan mencari tahu status kehalalan produk yang dikonsumsinya. Maka dengan adanya labelisasi kehalalan semakin meningkat pula peluang memutuskan pembelian produk tersebut, serta semakin tinggi keputusan pembelian maka semakin meningkat nilai penjualan.

Pendekatan halal secara umum dalam proses pemasaran suatu produk juga dapat menetralkan image negatif yang diasosiasikan konsumen muslim terhadap suatu produk (Salehudin dan Lutfi, 2011). Kesadaran halal merupakan tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh konsumen muslim untuk mencari dan mengkonsumsi produk halal sesuai syariat Islam. Mengkonsumsi makanan halal adalah hal yang penting bagi kehidupan para konsumen, hal ini tercipta karena konsumen sudah memahami kehalalan dalam produk (Shaari, J. A. N. And Arifin, 2010). Hukum Islam mengajarkan bahwa kesadaran seorang muslim ditandai dengan pengetahuan mengenai proses penyembelihan, pengemasan makanan, dan kebersihan makanan. Menurut (Yunuz M., Rashid W., Ariffin M., 2014) menyatakan bahwa kesadaran halal suatu muslim berpengaruh signifikan terhadap minat pembelian konsumen terhadap suatu produk. Lebih lanjut Aulia (2018) dan Setyaningsih, E.D & Marwansyah, S., (2019) mempertegas bahwa kesadaran halal akan berpengaruh terhadap keputusan konsumen.

Pemahaman masyarakat, terutama ibu-ibu aisyah tentang bahan pangan hewani yang halal perlu dikonfirmasi dan dilakukan informasi. Karena pemahaman batasan kehalalan bahan pangan hewani di masyarakat perlu diperjelas, agar mampu membedakan yang halal dan haram. Agar masyarakat terjaga untuk mengkonsumsi makanan yang halal, yaitu yang memberikan rasa aman, sehat, bergizi dan berkah. Hal ini menyebabkan kenyamanan dan kesehatan lahiriah dan batiniah. Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan berupa pendidikan dan pelatihan halal *awareness* bahan pangan hewani, selanjutnya memberikan penjelasan manfaat bahan pangan hewani halal yang memberikan kesehatan bagi tubuh.

Dengan adanya pemahaman yang ilmiah dalam pemilihan bahan pangan hewani yang halal, maka kehati-hatian dalam memilih bahan pangan dapat ditingkatkan. Memberikan kondisi kepada masyarakat agar mampu memilih dan memilih bahan pangan hewani halal yang mampu untuk meningkatkan kesehatan fisik maupun psikis. Pemahaman halal perlu disosialisasikan ke masyarakat tentang manfaat bagi dirinya sendiri untuk meningkatkan kesehatan dan keamanan pangan yang menjadi sumber konsumsi harian. Dengan demikian pemahaman ini perlu disampaikan sampai dengan contoh pelatihannya secara nyata dan kemudian dilakukan evaluasi sejauh mana efek yang diraskan oleh masyarakat. Khalayak sasaran yang dipilih dalam kegiatan pelatihan olah pangan halal adalah ibu-ibu aisyah UMP Kembaran.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode pendidikan dan latihan. Pendidikan dilakukan dengan cara memberi penyuluhan kepada khalayak yang menjadi sasaran kegiatan, yaitu ibu-ibu aisyah UMP Kembaran. Kegiatan dilakukan dengan memberikan ceramah dan diskusi, dengan pembagian materi tentang makanan non halal. Peserta pendidikan dan pelatihan adalah ibu-ibu aisyah UMP Kembaran. Dilanjutkan diskusi, untuk mempertajam pemahaman dan mengetahui respon pemahaman peserta ini. Kegiatan praktik dalam program Penerapan Ipteks ini dimaksudkan agar praktek pemahaman ini dapat dipraktikkan di masyarakat.

Metode praktik ini dilakukan dengan simulasi produk halal dan non halal, juga browsing kehalalan produk. Dalam mengevaluasi keberhasilan kegiatan ini, terdapat beberapa kriteria yang menjadi indikator yaitu adanya pertanyaan yang merupakan feedback positif terhadap kegiatan ini. Jumlah peserta yang menghadiri pelatihan minimal 80% dari peserta yang direncanakan. Dari 80% peserta yang menghadiri pendidikan dan pelatihan, diharapkan 75% peserta yang mampu secara praktek turut serta mempraktikkan. Dari peserta yang memahami materi, 75% diantaranya diharapkan mampu menunjukkan kebenaran tanaman saat diberi pertanyaan evaluasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyadaran masyarakat terhadap pentingnya mengkonsumsi makanan aman memiliki dua visi yaitu isu ketahanan pangan dan isu keamanan pangan. Pemerintah sudah mengatur Penyelenggaraan Pangan di Indonesia UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan. Pada pasal 1 ayat 14 yaitu penyelenggaraan pangan adalah kegiatan perencanaan pelaksanaan dan pengawasan dalam penyediaan, keterjangkauan, pemenuhan konsumsi pangan dan gizi serta keamanan pangan dengan melibatkan peran serta masyarakat yang terkoordinasi dan terpadu. Pemerintah juga mengatur produk yang memberikan kenyamanan pada warga negara yang beragama Islam, salah satu yang diatur adalah pencantuman label halal (UU No. 33 tahun 2014). Survey ke lokasi dilakukan untuk menggali permasalahan yang ada di lingkungan sekitar terutama yang berkaitan dengan peminatan terhadap minat ibu-ibu untuk berolahraga. Survey dilakukan pada bulan september 2019 di Aisyah Ranting UMP Kembaran Banyumas, kemudian pada tanggal 13 dengan bertemu ibu pengurus dengan cara wawancara.

Pada survei awal, perlu diskusi tentang pemahaman halal di tingkat aisyah. Hal ini didasari bahwa berdasar informasi bahwa manfaat kesehatan sangat penting fisik dan psikis keluarga. Dalam hal ini sangat mungkin memberi motivasi berolah pangan halal, karena makanan dalam rumah bertujuan memperoleh kesehatan tubuh dan kesehatan psikis. Gaya hidup saat ini yang mengenal makanan instan, makanan dengan tingkat gizi lebih (daging) membuat pertimbangan halal merupakan factor penting untuk menjaga kesehatan fisik dan psikis spiritual sebagai Muslim. Oleh karena itu dengan dorongan perintisan pemahaman halal dari lini awal pangan daging maka memungkinkan untuk dilakukan keberlanjutannya.

Pengalaman pangan nonhalal ini perlu diberikan karena dalam kategori non halal adalah bangkai, babi, darah, hewan yang berkuku dan taring tajam, daging yang menjijikan, hewan yang mati tanpa disebut dengan nama Allah. Hal ini sesuai dengan firman Allah *“Sesungguhnya Dia mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa, bukan karena menginginkannya, dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun Maha Penyayang”* (Al Baqarah 173). Dalam diskusi ini lebih ditekankan pada babi, karena penggunaan babi selain ke pangan juga untuk asesoris seperti sepatu, tas dari kulit babi, alat kosmetik dari bulu babi, alat masak kuas untuk memanggang juga dari bulu babi, arang aktif yang digunakan sebagai obat, juga dari tulang babi, serta masih banyak lagi perluasan penggunaan babi dalam junk food, seperti cornet, sosis bahkan dalam kapsul softgel dari gelatin babi. Pemahaman luasnya babi dalam beberapa sediaan yang dekat dengan kita maka perlu dijelaskan.

Pendidikan dan pelatihan ini jika dilakukan beberapa kali akan dirasakan manfaatnya maka akan mendorong sustainability program olah pangan halal ini. Persiapan bahan pelatihan dan administrasi dilakukan dengan mengumpulkan jenis bahan bahan yang memungkinkan tidak halal maupun yang halal, gambar beberapa produk di internet. Dari diskusi dengan beberapa orang yang dibertanya, hal

yang tidak diduga adalah tas dan sepatu kulit yang terbuat dari babi, serta kuas kosmetik dari babi. Sebelum pelaksanaan pelatihan telah dipersiapkan jenis materi terlebih dulu. Dilanjutkan pemahaman secara sistematis mulai dari anatomi babi dan kemungkinan produk yang sangat dekat dengan babi. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan satu kali yaitu pada hari Jumat, tanggal 28 Februari 2020 pukul 11.00-13.00 WIB. Penyuluhan dilaksanakan dengan pemberian materi dan diikuti dengan dialog interaktif, selanjutnya diikuti pelatihan. Dengan demikian para peserta akan benar-benar paham dan dapat menerapkan dan menyebarkan pengetahuan ini. Kendala yang ditemui di lapangan adalah jadwal pelatihan, karena mengikuti jadwal pertemuan rutin yang dilakukan, tidak bisa dikondisikan pada waktu khusus.

Dari kegiatan pemberian materi dan dialog interaktif, dilanjutkan pelatihan yang telah dilaksanakan, setelah diadakan evaluasi ternyata ibu-ibu umumnya sudah paham tentang halal namun belum memahami bahwa sebenarnya perluasan pemanfaatan babi dalam kehidupan kita, tidak dipahami, sehingga membutuhkan kehati-hatian dalam memilih produk halal, dengan demikian pelatihan ini bisa memberikan banyak manfaat positif. Total pertemuan adalah satu kali namun memberikan wacana komprehensif, hal ini merupakan awal untuk lebih peduli (*aware*) terhadap produk yang halal dan mampu membedakan dari yang nonhalal. Harapannya memberikan rasa positif bagi ibu-ibu untuk mengikuti terus kegiatan ini. Dialog pada saat penyuluhan manfaat olah pangan halal terutama tentang perluasan pemanfaatan babi yang telah berlangsung diharapkan memberi informasi yang lebih mendalam sehingga meningkatkan kesadaran untuk lebih peduli memperhatikan pemilihan produk halal. Faktor pendukung dari kegiatan ini umumnya adalah materi pelatihan sebenarnya dibutuhkan atau sesuai dengan kondisi. Faktor penghambatnya adalah keterbatasan waktu, sehingga kesepakatan untuk olah pangan halal kadang berubah dari rencana awal.

Bahan pangan hewani banyak sekali dijumpai di pasar, toko, dan supermarket. Hal ini jelas membuat masyarakat harus mampu memilah dan memilih bahan pangan yang dikonsumsi. Pelatihan ini memungkinkan bagi masyarakat untuk mampu menentukan pilihan, dalam hal ini kami perlu memberikan pendidikan pelatihan, agar masyarakat memahami kehalalan bahan pangan hewani, menentukan pilihan atas bahan pangan hewani yang akan diolah sebagai pangan dalam memenuhi kebutuhan gizi protein hewani didalam keluarga. Hal ini sangat berkaitan dengan kualitas daging sebagai sumber protein hewani, karena ketika bersifat halal makan *thayib* (kualitas) pun menjadi jaminannya, dimana *thayib* berarti aman, sehat, bergizi dan berkah. Nilai gizi menjadi pertimbangan ketika memilih karena mampu meningkatkan kesehatan tubuh masyarakat yang mengkonsumsi. Hal tersebut mempengaruhi kesehatan baik fisik maupun psikis. Menurut catatan babi dengan nomor identitas **05049** yang diikutinya, sebanyak 4,9 pon dari total bobot tubuhnya 272 pon, digunakan untuk pembuatan **permen kenyal**. Sementara 4,8 pon digunakan untuk pembuatan **permen liquorice**. Dalam proses tersebut, kolagen dikeluarkan dari babi, kemudian diubah menjadi gelatin. Dari sini kemudian, penggunaannya dalam proses produksi makanan semakin beragam, terutama sebagai agen pembentuk gel.

Pada masa sekarang ini, babi tidak lagi sekedar dipandang sebagai hewan, tapi lebih sebagai bahan baku mentah industri dengan jenis pemanfaatan berbeda yang jumlahnya tidak terbayangkan. Pemanfaatan babi bagi dunia industri semakin luas dan bervariasi. Berikut daftar penggunaan bagian-bagian tubuh babi dalam berbagai macam produk:

1. Ujicoba senjata kimia: karena kesamaan jaringan kulit /daging babi dengan manusia.
2. Eskrim: gelatin mencegah kristalisasi gula dan memperlambat proses pencairan.
3. Pupuk: dibuat dari bulu babi yang diproses.
4. Mentega rendah lemak: gelatin digunakan untuk memperbaiki teksturnya.
5. Bir: gelatin digunakan untuk mencerahkan warna minuman agar tidak keruh.
6. pakaian: asam lemak dari tulangnya memberi warna
7. Kuas cat: dibuat dari bulu babi.
8. Jus buah: gelatin membuat warnanya tampak cerah.
9. Shampo: asam lemak dari tulang digunakan untuk membuat penampilannya terlihat seperti mutiara.
10. Lilin: asam lemak dari tulang memperkeras bahan lilin (*wax*) dan meningkatkan titik lumernya.
11. Roti: protein dari bulu babi digunakan untuk melembutkan adonan.

12. Peluru: gelatin dari tulang digunakan untuk mempermudah proses pemasukan bubuk mesiu ke dalam cangkang peluru.
13. Tablet obat: gelatin digunakan untuk pembungkusnya agar lebih keras.
14. Bubuk pembersih / deterjen: asam lemak dari tulang, digunakan untuk mengeraskan serbuknya.
15. Cat: asam lemak dari tulang digunakan untuk meningkatkan efek kilau.
16. Tamborin: dibuat dari kantung kemih babi.
17. Minuman anggur: gelatin menyerap elemen keruh sehingga membuat cairannya bening
18. Kertas: gelatin dari tulang digunakan untuk meningkatkan kekakuan dan mengurangi kelembaban.
19. Heparin: digunakan untuk mencegah terjadinya pembekuan darah, diambil dari lendir yang ada di usus babi.
20. Sabun: asam lemak dari tulang digunakan untuk memperkeras dan memberi warna sabun.
21. Gabus: gelatin tulang digunakan untuk merekatkannya.
22. Insulin: diambil dari pankreas babi, karena hampir mirip dengan struktur kimia dalam tubuh manusia.
23. Yogurt: kalsium dari tulang babi ditambahkan ke dalam proses pembuatan yogurt.
24. Rokok: hemoglobin dari darah babi digunakan dalam pembuatan filter rokok yang diharapkan bisa mengurangi efek kimia yang masuk ke dalam tubuh perokok.
25. Negatif film: gelatin tulang babi digunakan sebagai zat perekat pada lembaran film.
26. Makanan anjing: hemoglobin darah babi digunakan sebagai zat pewarna merah.
27. Terapi fotodinamik: hemoglobin digunakan dalam obat untuk merawat retina mata. Obat itu diaktifkan dengan menembakkan sinar laser ke dalam mata.
28. Pelembab: menggunakan asam lemak tulang babi.
29. Camilan anjing: moncongnya digoreng.
30. Krayon: asam lemak digunakan untuk mengeraskannya.
31. Sepatu / tas: lem tulang babi digunakan untuk meningkatkan tekstur dan kualitas kulit (hewan apapun). Di samping itu banyak juga sepatu yang terbuat dari kulit babi (bisa dilihat dari corak bintik pada kulit)
32. Rem kereta: abu tulang babi digunakan dalam proses produksinya.
33. Pasta gigi: glycerin babi digunakan untuk membentuk tekstur pastanya.
34. Lem transparan: lem sangat kuat yang digunakan dalam industri perKayuan, diturunkan dari kolagen babi.
35. Masker wajah: kolagen untuk menghilangkan kerut.
36. Energi alternatif: bagian-bagian sampah yang tersisa digunakan sebagai bahan bakar untuk listrik.
37. Energy bar: kolagen yang diproses merupakan sumber protein yang murah untuk para binaragawan atau mereka yang ingin membentuk tubuhnya.
38. Keju krim: gelatin menjadikannya stabil.
39. Whipped cream: gelatin memperbaiki teksturnya.
40. Permen: gelatin babi digunakan untuk bahan perekat dan pembuat gel, dan memastikan bahwa adonan permen mencapai tekstur tertentu. Sering digunakan untuk pembuatan jenis permen liquorice, permen kenyal dan permen karet (LPPOM MUI, 2020)

### **Pemahaman Titik Kritis Penentu Status Halal Dan Haram**

Dahulu, jenis makanan yang kita konsumsi masih sangat sederhana, begitu pula pada proses pengolahannya. Kini pesatnya perkembangan teknologi manufaktur mampu mengolah banyak bahan menjadi berbagai jenis produk. Namun bahan dan teknik pengolahan yang beragam memungkinkan status kehalalan produk tersebut diragukan (syubhat). Oleh karena itu, diperlukan identifikasi titik kritis kehalalan bahan atau produk sebelum menetapkan status halal atau haram. Titik kritis inilah yang menjadi bahasan Prof. Slamet Ibrahim, DEA, APT. (Ketua Halal Center Salman ITB) pada Kuliah Halal pertemuan ke lima di GSG YPM Salman ITB, Sabtu (02/03) lalu.

Titik kritis kehalalan bahan dan produk adalah suatu tahapan dalam proses pengolahan, produksi atau manufaktur suatu bahan atau produk yang diduga menggunakan atau terkontaminasi dengan bahan yang telah diharamkan Syariat Islam. Titik Kritis kehalalan (Halal Critical / Control Point) merupakan

hasil modifikasi ahli pangan Muslim Amerika yaitu Dr. Mian Riz dari Texas A&M University dan dikembangkan di Indonesia oleh Dr. Anton Apriyanto dari IPB. Tahapan ini juga digunakan oleh pihak LPPOM MUI.

Titik kritis kehalalan mengikuti prinsip Hazard Analysis Critical Point (HACCP) yang dalam praktiknya digunakan untuk mencegah dan mendeteksi masuknya bahan haram atau najis ke dalam sistem produksi sedini mungkin. Perbedaan dengan HACCP adalah dalam titik kritis kehalalan tidak ada penetapan nilai ambang batas cemaran pada bahan karena halal dan haram bersifat mutlak. Implementasi titik kritis halal terdiri dari identifikasi risiko (bahan dan produk haram), identifikasi titik kritis kehalalan masing-masing bahan, membuat prosedur pemantauan, melakukan tindakan koreksi (mengganti bahan atau pemasok yang haram dengan yang halal), membuat sistem dokumentasi serta dokumen dan membuat prosedur verifikasi kehalalan. Sumber bahan utama produk terdiri dari tumbuhan, hewan, mineral, mikroba, produk kimia, rekayasa genetik, produk biologi. Setiap bahan memiliki tahap titik kritisnya masing-masing.

Pangan halal, aktivitas pun berkah. Dalam menjalani aktivitasnya sebagai khalifah di muka bumi, manusia membutuhkan asupan yang berasal dari makanan atau pangan. Allah telah menyediakan berbagai jenis pangan yang berasal dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan dan perairan. Di sisi lain, Allah menyuruh kita untuk menghindari pangan yang haram atau najis. Banyak bahaya yang akan didapat oleh manusia jika tetap mengonsumsi sesuatu yang haram diantaranya, tertolak ibadahnya, sulit terkabul doanya, mengikis keimanan, mengeraskan hati, dan menarik diri ke dalam neraka. Untuk itu sudah wajib bagi kaum muslim untuk memilih pangan yang halal dan thayyib.

Halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan menurut Syariat Islam. Dalam sektor pangan, halal berarti tidak terbuat serta terkontaminasi dari bahan haram atau najis, tidak memabukkan dan tidak membahayakan, tidak menjijikan dan tidak buruk. Sedangkan thayyib merupakan sesuatu yang baik, bersih, higienis, aman, bermanfaat, berkualitas dan sesuai persyaratan. Oleh karena itu pangan halal harus tersedia, terjangkau, dan terjamin sehingga umat Islam dapat mengonsumsinya secara aman dan nyaman. Hal ini sejalan dengan tujuan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kini pangan dan pangan olahan yang berlogo halal menjadi pilihan utama dalam pembelian pangan yang akan dikonsumsi. Secara lebih detail kategori pangan terdiri dari daging hewan ternak dan unggas, ikan dan makanan hasil laut, susu dan telur, tanaman dan sayuran, bahan tambahan pangan, produk sereal dan confectionary dan produk suplement. Untuk menjamin status halal produk pangan kita perlu mencermati Titik Kritis Kehalalan. Titik Kritis Kehalalan Pangan adalah faktor-faktor seperti bahan dasar, proses pengolahan penyimpanan dan lainnya yang berpotensi sebagai tempat masuknya sesuatu yang haram ke dalam pangan olahan tersebut.

## KESIMPULAN

Kesimpulan pengabdian ini adalah Aisyah Ranting UMP Kembaran secara umum belum paham perluasan pemanfaatan babi. Pelatihan dilakukan sekali dan secara komprehensif, membuat pemahaman untuk memahami kepedulian terhadap produk halal, sehingga manfaat pendidikan dan pelatihan menjadi lebih dirasakan, selain itu dikaitkan dengan informasi lebih jauh bahwa babi ternyata lebih luas pemanfaatannya yang dekat dengan produk harian, maka diharapkan sustainability pengabdian ini menjadi lebih bisa ditingkatkan dengan materi lain yang masih banyak belum dikaji.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, A. N., 2018, Pengaruh Pengetahuan Produk Halal, Religiusitas, Dan Halal Awareness Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pangan Kemasan Berlabel Halal. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Eko, A., 2014, Perilaku Konsumen Muslim Terhadap Label Halal Pada Produk Pangan Di Kota Padang (Studi Kasus: Kecamatan Padang Utara dan Padang Selatan). Padang: Universitas Andalas.
- Salehudin dan Lutfi. (2011). Halal Literacy: Concept Exploration and Measurement Validation. ASEAN Marketing Journal, Vol. II(No. 1), 1–12.
- Setyaningsih, E.D & Marwansyah, S., 2019, The Effect of Halal Certification and Halal Awareness through Interest in Decisions on Buying Halal Food Products, Journal of Islamic Economics, 3(1):

64-79.

- Setyorini, N. (2013). Analisis Theory Of Planned Behaviour dalam Pemilihan Produk Makanan Berlabel Halal di Kota Semarang. Semarang.
- Shaari, J. A. N. And Arifin, N. S. (2010). Dimensi of Halal Purchase Intention: A Preliminary Study. *International Review of Business Research Papers*, 6(4), 444– 456.
- Yunuz M., Rashid W., Ariffin M., & R. M. (2014). Muslim's Purchase Intention Towards Non-Muslim's Halal Packaged Food Manufacturer. *Procedia. Social And Behavioral Sciences.*, 145 – 154.