
Pengabdian Masyarakat pada Pemilik Warung Makanan dalam Penyajian Makanan Halal

Tholib Hariono^{1*}, Nur Khafidhoh², Siti Sufaidah³, Munawaroh⁴, Nurul Yaqin⁵

^{1,2,3,4*}Sistem Informasi, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

⁵Informatika, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email:hariono@unwaha.ac.id

ABSTRACT

Banjarsari Village for some people around Jombang is also a sought-after village for a tour because it still presents a beautiful rural atmosphere and panorama. This opportunity for some people is used to open a simple shop to make a profit, therefore there are many food stalls that serve a variety of food menus. However, most people do not understand about halal standards in the food production process. Often people ignore the cleanliness and halalness of the products served. The purpose of this service is to provide education and direction to several food stall managers so that they always maintain the process of cleanliness, health, purity and halalness. The guarantee of product halalness in the management of food stalls is an effort to ensure the appropriateness of the standards of food sold to consumers that are really hygienic, clean and healthy as well as halal. The activity, which was held with the UNWAHA Islamic Center in Banjarsari Village, was carried out very well and received high enthusiasm from the food stall owners. The result of this activity is that the shop owner gains an understanding of how to cook and manage healthy food and according to Islamic law. Shop owners who have participated in this activity put stickers on their respective stalls as evidence that they have understood the importance of health and compliance with Islamic law in cooking and serving patterns. Providing a clear price list and according to general standards is also one of the training materials.

Keywords: Traders, Food Stalls, Halal Food.

ABSTRAK

Desa Banjarsari bagi beberapa masyarakat sekitar Jombang juga merupakan desa yang dicari untuk berwisata karena masih menyajikan suasana dan panorama pedesaan yang asri. Peluang ini bagi sebagian masyarakat digunakan untuk membuka warung sederhana untuk memperoleh keuntungan, oleh karena itu banyak terdapat warung makan yang menyajikan berbagai macam menu makanan. Namun, sebagian besar masyarakat belum memahami tentang standar halal dalam proses produksi makanan. Seringkali orang mengabaikan kebersihan dan kehalalan produk yang disajikan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan edukasi dan arahan kepada beberapa pengelola warung makan agar selalu menjaga proses kebersihan, kesehatan, kesucian dan kehalalannya. Jaminan kehalalan produk dalam pengelolaan warung makan merupakan upaya untuk menjamin standar kelayakan pangan yang dijual kepada konsumen benar-benar higienis, bersih dan sehat serta halal. Kegiatan yang diselenggarakan bersama Islamic Centre UNWAHA di Desa Banjarsari ini terlaksana dengan sangat baik serta mendapat antusiasme yang tinggi dari pemilik warung makan. Hasil dari kegiatan ini adalah pemilik warung mendapatkan pemahaman mengenai cara memasak dan mengelola makanan yang sehat dan sesuai syariat Islam. Pemilik warung yang telah mengikuti kegiatan ini memasang stiker di warung masing-masing sebagai bukti telah memahami pentingnya kesehatan dan kesesuaian syariat Islam pada pola memasak serta penyajiannya. Pemberian daftar harga yang jelas dan sesuai standart umum juga merupakan salah satu dari materi pelatihan.

Kata Kunci: Pedagang, Warung Makan, Makanan Halal.

PENDAHULUAN

Keseharian masyarakat desa Banjarsari yang sebagian besar penduduk berada di kawasan persawahan. Hal ini dikarenakan lokasinya yang berada di pinggiran kota Jombang, perbatasan dengan kota Nganjuk dan hanya dipisahkan oleh sungai besar. Desa ini bagi beberapa masyarakat sekitar Jombang juga merupakan desa yang dicari untuk berwisata karena masih menyajikan suasana dan panorama pedesaan yang asri. Persawahan di desa ini sebagian besar menghasilkan padi. Padi merupakan salah satu tanaman pangan purba yang hingga saat ini menjadi tanaman utama tidak hanya di Indonesia, tetapi juga bagi penduduk Asia (Yundra & Sumarlan, 2021). Peluang ini bagi sebagian masyarakat digunakan untuk membuka warung sederhana untuk memperoleh keuntungan, oleh karena itu banyak terdapat warung makan yang menyajikan berbagai macam menu makanan (Putra et al., 2022). Hasil sawah yang dikelola dalam bentuk makanan jadi.

Berdasarkan pengalaman pribadi salah satu tim saat menikmati sajian kuliner di daerah tersebut. Selain itu, tim juga berupaya melakukan survey yang bertujuan untuk mengetahui proses pengelolaan dan cara memasak makanan agar memenuhi syarat sampai dihidangkan, baik dari segi kesehatan yaitu kebersihan tempat, bahan baku, kebersihan air, dan pada tataran syariat Islam, yaitu kemurnian dari najis, halal, dan kesepakatan harga. Dibeberapa tempat Jajanan pada umumnya lebih mudah rusak atau busuk yang disebabkan oleh bakteri dan jamur sehingga penjual jajanan menambahkan bahan pengawet dalam pembuatan jajanan (Nasrulloh et al., 2021). Penggunaan bahan pengawet tidak selalu aman untuk dikonsumsi karena ada bahan pengawet yang dapat berdampak negatif bagi kesehatan, seperti boraks (Puspaningrum, Y. et al., 2021).

Berdasarkan hasil wawancara singkat dan observasi yang telah dilakukan, sebagian besar masyarakat belum memahami tentang standar halal dalam proses produksi makanan. Seringkali orang mengabaikan kebersihan dan kehalalan produk yang disajikan. Oleh karena itu, tim mampu menyimpulkan beberapa permasalahan yang tidak sesuai dengan faktor kebersihan, kesucian dan kesepakatan harga. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim bekerjasama dengan majelis taklim setempat dan beberapa pihak yang membantu memberikan sosialisasi dan pelatihan tentang bahan produk halal kepada pengelola warung makan di kawasan Desa Banjarsari Kecamatan Banjarsari.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan edukasi dan arahan kepada beberapa pengelola warung makan agar selalu menjaga proses kebersihan, kesehatan, kesucian dan kehalalannya. Jaminan kehalalan produk dalam pengelolaan warung makan merupakan upaya untuk menjamin standar kelayakan pangan yang dijual kepada konsumen benar-benar higienis, bersih dan sehat serta halal. Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang serius untuk melindungi hak konsumen untuk mendapatkan makanan yang diinginkan, yang enak, bersih dan sehat. Pemerintah juga gencar mengambil kebijakan untuk menjamin kehalalan produk makanan dan minuman serta membentuk lembaga yang kompeten. Selain itu, ada upaya membentuk dinas khusus yang menangani bidang ini. Misalnya, untuk produk makanan dan minuman, sebelum dipasarkan harus terlebih dahulu terdaftar dan memiliki izin dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) yang dikeluarkan oleh departemen kesehatan. Sedangkan unsur halalnya diawasi dan harus mendapat izin dari MUI yang berlogo halal (Rinawati, 2019).

Sebagaimana yang telah kita ketahui bahwa dalam mengkonsumsi makanan dan minuman kita harus lebih berhati-hati karena sudah banyak kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh kelalaian manusia khususnya pengelola warung makan sehingga sangat dirugikan (Maarif et al, 2020). Oleh karena itu, tim akan melakukan pemetaan atau mapping kepada para pedagang warung makan untuk memberikan pembinaan terkait pengelolaan warung makan yang baik dan benar sesuai anjuran syariat Islam. Dalam hal kesehatan, yang akan bekerjasama dengan bidang kesehatan dalam hal ini adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang.

METODE

Untuk memperoleh proses yang mudah dan terencana, kami membagi tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan ini, yaitu menggunakan:

- Penyuluhan / Ceramah, penyuluhan merupakan sosialisasi yang efektif kepada majelis taklim Desa Nurul Mustofa Puger Kulon dengan mengundang beberapa pengelola warung makan yang sudah di data untuk diberikan edukasi dan penyuluhan tentang produk halal. dengan metode ini ada 2 keuntungan yaitu pertama jemaah nurul mustofa dapat memahami dan memahami cara mengelola makanan dengan baik dan benar, kedua pengelola warung makan dapat mengikuti dan memahami kajian islam.
- Diklat dan Bimbingan, dalam metode pelatihan dan bimbingan yang dimaksud adalah bagaimana

pengelola warung makan dapat memahami dan menguasai dengan baik hasil dari penyuluhan dan sosialisasi teori yang telah diberikan, serta mau menerapkannya di kemudian hari dengan baik dan benar. dengan benar, sehingga apa yang telah diperoleh dalam penyuluhan dan sosialisasi dapat dilaksanakan secara utuh.

- Dalam prakteknya, selama praktek penulis hanya pergi ke warung makan yang sudah menjadi kegiatan mata pencaharian sehari-hari oleh pengelola warung makan, dalam prakteknya kita hanya perlu mengingatkan beberapa kali proses yang sedikit kurang tepat, karena mereka sudah terbiasa dengan pekerjaan itu. Misalnya dalam mencuci piring yang sudah digunakan, hanya mencuci sedikit air, dengan air yang telah digunakan sebelumnya, dan selama proses memasak telur tidak dicuci terlebih dahulu, sehingga kotoran ayam yang menempel masih diragukan kemurniannya. .
- Evaluasi kegiatan, pada tahap ini tim mengevaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian dan menggali sumber informasi terkait testimoni masyarakat atas pelaksanaan kegiatan ini. Testimoni dilakukan dalam bentuk wawancara secara bergantian.
- Pelaporan kegiatan, tim menyusun laporan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Laporan ini memuat latar belakang terselenggaranya kegiatan ini serta dampak pelaksanaan kegiatan terhadap masyarakat desa khususnya bagi pemilik warung makan setempat.

Kegiatan ini dilakukan secara offline dan sesuai dengan protokol kesehatan. Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini diikuti oleh 5 pemilik warung makan di sekitar Desa Banjarsari, dan 5 perwakilan dari Islamic Centre UNWAHA.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian di desa Banjarsari ini kami bersama anggota Islamic Center UNWAHA memberikan kajian keislaman pada pengelola warung makanan agar mereka bisa memahami sedikit banyak mengenai hukum syar'i dalam muamalah. menghimpun pengelola warung makan untuk diberikan pendampingan dan sosialisasi tentang bahan produk halal kepada pengelola warung dengan islamic center UNWAHA di Desa Banjarsari.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahap, tahapan awal tim menyampaikan urgensi jaminan kehalalan produk makanan dan minuman olahan. Menegaskan kembali bahwa adalah kewajiban seorang Muslim untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal. Untuk itu, bukti jaminan kehalalan produk harus dimiliki oleh setiap pemilik warung makan. Pada tahap ini sekaligus tim mendata sejumlah pengelola warung makan yang siap menjadi anggota binaan dengan tujuan diberikan pendampingan yang berkesinambungan setiap bulannya, setiap warung makan diberikan stiker sebagai tanda pengenalnya. sebagai pembeda dari warung lain yang belum mengikuti kegiatan ini, bennefit lainnya nanti ketika pembeli melihat stiker tersebut tidak perlu lagi was-was atau ragu-ragu tentang proses pengelolaan awal hingga presentasi yang disajikan oleh penjual.

Pada tahap kedua, tim memberikan materi untuk pengolahan produk olahan sesuai dengan standar halal yang telah diberlakukan. Pada tahap ini, penulis akan memberikan teori terkait pemilihan dan proses pengelolaan bahan baku yang baik dan bersih. Kemudian cara memasaknya juga benar menggunakan air bersih, tanpa dicampur dengan bahan-bahan yang tidak dijamin kehalalannya. Dan tahap terakhir yaitu proses penyajian makanan. Penyajian makanan harus dilakukan dengan ramah dan daftar harga sudah dicantumkan, agar pembeli tahu pasti makanan dan minuman yang akan dibelinya. Hal ini sesuai dengan konsep jual beli makanan yang dijamin halal dan sehat. Serta mengutamakan etika jual beli dan pelayanan konsumen (Atikah, 2019).

Dari hasil pelatihan dan pembinaan yang telah dilakukan pengelola warung makan dapat menerapkan apa yang telah dipelajarinya dalam bentuk teori yang telah diajarkan. Sehingga saat mengolah makanan tidak sembarangan dan menciptakan produk olahan yang terjamin. Selain itu, budaya dan seni penjual dalam melayani konsumen atau pembeli dengan menyajikan makanan yang terbaik dan memiliki jaminan halal (Agustina, 2020).

Evaluasi hasil kegiatan pengabdian ini berupaya untuk memastikan bahwa proses pengelolaan dari bahan baku hingga makanan siap saji sudah benar sesuai syariat Islam. Makanan halal juga harus memenuhi syarat kesehatan yang higienis dan bersih. Dengan datang langsung ke toko dan saat pengelola sedang melayani pembeli, dan disanalah amalan yang sangat efektif adalah dengan mengimplementasikan materi yang telah diperolehnya.

SIMPULAN

Kegiatan yang diselenggarakan bersama Islamic Centre UNWAHA di Desa Banjarsari ini

terlaksana dengan sangat baik serta mendapat antusiasme yang tinggi dari pemilik warung makan. Hasil dari kegiatan ini adalah pemilik warung mendapatkan pemahaman mengenai cara memasak dan mengelola makanan yang sehat dan sesuai syariat Islam. Pemilik warung yang telah mengikuti kegiatan ini memasang stiker di warung masing-masing sebagai bukti telah memahami pentingnya kesehatan dan kesesuaian syariat Islam pada pola memasak serta penyajiannya. Pemberian daftar harga yang jelas dan sesuai standart umum juga merupakan salah satu dari materi pelatihan.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019). Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- Atikah, I. (2020). *Perlindungan Hak-Hak Konsumen dalam Hukum Negara*. Banten : Universitas Islam Negeri Banten.
- Maarif, I. B., Bahtiar, Y., & Aprilia, E. D. (2020). Pendampingan Kewirausahaan Home Industry Ibu-Ibu PKK Desa Mojokembang Kabupaten Jombang. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 23-27.
- Nasrulloh, M. F., Verdianingsih, E., Umardiyah, F., & Faqihudin, M. A. (2021). Pelatihan Berwirausaha dalam Bidang Kuliner dengan Menggunakan Modal dibawah Seratus Ribu Rupiah. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 6-10.
- Rinawati, W., Marwanti, M., Nugraheni, M., Auliana, R., Yuriani, Y., & Anggraeni, A. A. (2019). Pelatihan Pengelolaan Makanan Bagi Penyelenggara Makanan Di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu Deresan Yogyakarta. *Seminar Nasional Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana*, 1-9. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/33694>
- Puspaningrum, Y., & Yuliana, A. I. (2021, December). Qualitative Identification of Borax Content in Snacks at Kiyai Mojo Islamic Boarding School Tambakrejo Jombang. In *Multidiscipline International Conference*, 396-399. <https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/ICMT/article/view/2286>
- Putra, I. A., Chumaidi, A., & Fadhli, K. (2022). Price and Quality Analysis of Purchasing Decision Making at Rocket Chicken Mojokrapak Jombang. *INCOME: Innovation of Economics and Management*, 1(3), 78-83.
- Yundra, E., & Sumarlan, S. (2021, December). The Effect of Farmers' Perceptions of Members of Food Stalls on Rice Distribution Efficiency and Rice Selling Prices. In *Multidiscipline International Conference*, 33-38. <https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/ICMT/article/view/2286>