

Sosialisasi Titik Kritis Halal Pangan Cepat Saji Bagi Kader IMM Kabupaten Banyumas

Socialization Of Fast Food Halal Critical Points For IMM Banyumas Cadres

Dini Nur Afifah^{1*}, Regawa Bayu Pamungkas², Neni Damajanti³, Daffa Purnomo⁴, Arif Prashadi Santosa⁵

¹Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Sains

^{2,3,4}Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains

⁴Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Perikanan

Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Jl. Raya Dukuh Waluh, Kembaran 53182, Indonesia.

email: *¹dini.nurafifah@ump.ac.id

ABSTRAK

Islam mengajarkan umatnya untuk senantiasa memperhatikan jenis makanan yang dikonsumsi. Berkaitan dengan makanan, dikenal istilah halal dan tayib. Halal tersebut berarti segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dimakan menurut hukum Islam, sedangkan tayib berarti segala sesuatu yang aman untuk dikonsumsi, bersih, menyehatkan dan bermutu. Jaminan produk halal di Indonesia diatur dalam undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Melalui undang-undang tersebut maka dapat diketahui bahwa produk pangan yang bersertifikasi halal memiliki pasar yang lebih luas dibanding produk yang belum bersertifikasi halal. Penerbitan sertifikat halal didahului dengan adanya audit. Namun sayangnya tahapannya memerlukan proses yang cukup rumit dan memerlukan ketelitian, sehingga masih banyak produk pangan yang belum bersertifikasi halal. Langkah antisipasi konsumsi makanan non halal oleh kelompok mitra yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan sosialisasi mengenai titik kritis bahan pangan. Transfer pengetahuan dilakukan dengan sosialisasi daring dan pembuatan poster mengenai tema terkait. Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi mengenai titik kritis pada produk pangan cepat saji meningkatkan pemahaman kelompok mitra terhadap halal dan haram dari produk makanan. Berdasarkan hasil analisis nilai pre test dan post test diketahui bahwa terjadi peningkatan pemahaman kelompok mitra terhadap isi materi menjadi 81,33% (*baseline* nilai ≥ 60). Hal ini meningkat cukup pesat dibandingkan sebelum dilakukan penyuluhan yang hanya berkisar 32,06%.

Kata Kunci: Titik Kritis, Halal, Pangan Cepat Saji

ABSTRACT

Islam teaches its people to always pay attention to the type of food they consume. Regarding food, the terms halal and tayib are known. Halal means everything allowed to be eaten according to Islamic law, while tayib means everything safe for consumption, clean, healthy, and of good quality. Halal product guarantees in Indonesia are regulated in Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees (JPH). Through this law, it can be seen that halal-certified food products have a wider market than non-halal-certified products. An audit precedes the issuance of a halal certificate. Nevertheless, unfortunately, the stages require a fairly complicated process and require accuracy, so many food products have not been certified halal. The anticipatory step for non-halal food consumption by partner groups offered in this community service activity is to provide socialization about the critical point of food ingredients. Knowledge transfer is carried out through online socialization and making posters on related themes. The activity evaluation results showed that socialization activities regarding critical points in fast food products increased the understanding of partner groups towards halal and haram from food products. Based on the results of the analysis of the pretest and post-test scores, it was found that there was an increase in the understanding of the partner group towards the content of the material to 81.33% (*baseline* value 60). This had increased quite rapidly compared to before the extension, which was only around 32.06%.

Keywords: Critical Point, Halal, Fast Food

1. Pendahuluan

Industri waralaba dalam bidang makanan dan minuman merupakan salah satu jenis usaha yang berkembang pesat di Indonesia. Berdasarkan data Kemenperin diketahui bahwa industri tersebut mampu menyumbang nilai 39,19 % pada triwulan III tahun 2020 bagi PDB industri non migas (Widiarini, 2020). Besarnya potensi industri makanan dan minuman membuat pelaku industri terus melakukan inovasi untuk mengembangkan bisnisnya, salah satunya adalah dalam bentuk makanan-minuman cepat saji. Makanan cepat saji sangat digemari karena proses penyediaan yang cepat dan dapat disantap pada segala kondisi. Hal tersebut tentu saja sangat sesuai dengan gaya hidup manusia modern yang identik dengan aktivitas padat dan praktis. Dibalik kemudahan dalam konsumsi, hal yang sering lupa diperhatikan oleh konsumen adalah aspek kandungan gizi, kebersihan, dan mutu produk. Sehingga saat ini banyak bermunculan berbagai masalah kesehatan terkait gaya hidup, seperti: jantung, stroke, hipertensi, dan lain sebagainya.

Selain masalah kesehatan, kehalalan produk pangan juga menjadi hal yang harus diperhatikan, khususnya bagi umat muslim (Suradi dkk., 2015). Islam mengajarkan umatnya untuk senantiasa memperhatikan jenis makanan yang dikonsumsi. Berkaitan dengan makanan, dikenal istilah halal dan tayib. Halal berarti segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dimakan sedangkan tayib berarti segala sesuatu yang aman untuk dikonsumsi, bersih, menyehatkan dan bermutu. Negara Republik Indonesia memiliki undang-undang yang mengatur jaminan produk halal bagi warga negaranya. Peraturan tersebut tertuang dalam UU No 33 Tahun 2014, PP No 31/2019 dan UU Cipta Kerja. Untuk mengatur keamanan produk pangan, pemerintah menerbitkan beberapa peraturan, yaitu: UU No 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, UU Pangan (UU RI No 18 tahun 2012), UU Perlindungan Konsumen (UU RI No 7 tahun 1999), Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 5 April 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, serta Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tanggal 5 April 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Selain undang-undang yang telah disebutkan, pemerintah juga telah memiliki regulasi yang mengatur penambahan bahan tambahan pangan melalui Peraturan Menteri Kesehatan No 033/2012.

Menanggapi berbagai aturan terkait kebijakan halal, maka saat ini setiap produk pangan didorong untuk bersertifikat halal. Namun sayangnya, setiap pentahapan dalam penerbitan label memerlukan proses yang cukup rumit dan memerlukan ketelitian, terutama untuk bahan-bahan yang melibatkan bioteknologi (Atma dkk, 2017). Panjangnya prosedur penerbitan sertifikat halal menyebabkan beberapa produk makanan belum tersertifikasi halal, terutama produk UMKM. Berdasarkan data Kementerian Koperasi pada tahun 2017 diketahui bahwa Jumlah UMKM di Indonesia diperkirakan mencapai 62.9 juta unit dan cenderung mengalami pertumbuhan setiap tahunnya. Dari sekian banyak perkiraan jumlah UMKM tersebut, saat ini masih sedikit yang telah bersertifikat halal MUI. Total jumlah perusahaan yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI periode 2011-2018 yaitu hanya mencapai 59.951 unit tanpa memisahkan antara usaha besar dengan usaha mikro kecil (LPPOM MUI, 2020). Melalui data tersebut, maka masih sangat dimungkinkan adanya peredaran pangan non halal di masyarakat.

Golongan masyarakat yang rentan mengonsumsi produk pangan non halal secara tidak sengaja adalah kaum remaja. Kaum remaja memiliki kecenderungan untuk selalu mencoba hal-hal baru, seperti jajanan kekinian yang saat ini banyak diperdagangkan di masyarakat. Disisi lain, sebagian kalangan muda saat ini masih belum memahami konsep halal secara utuh. Konsep halal banyak dibatasi pada ada atau tidak kandungan bahan non hal secara fisik, seperti babi dan alkohol. Padahal pemahaman yang utuh tentang konsep halal juga meliputi penggunaan bahan pendukung, bahan tambahan, pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan. Langkah antisipasi konsumsi makanan non halal oleh generasi muda yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan pemahaman mengenai titik kritis bahan pangan. Titik kritis dapat diartikan sebagai suatu tahapan produksi atau sifat bahan yang menyebabkan suatu produk pangan

menjadi tidak halal (Hasan, 2014). Titik kritis pada produk pangan dapat dipelajari dari sifat bahan baku dan proses pembuatan produk pangan.

Sasaran khusus kegiatan pengabdian dalam bentuk Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini adalah anggota Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Cabang Banyumas. Analisis kondisi mitra berkaitan dengan tema IbM dilakukan dengan cara membagikan kuisisioner secara online. Berdasarkan kuisisioner awal yang dibagikan kepada 53 orang IMM Sabiilul Hasbi diketahui bahwa sebanyak 85% responden memperoleh informasi tentang kehalalan produk pangan melalui label yang tertera pada produk makanan cepat saji. Namun hanya 30% yang paham tentang mekanisme penerbitan label halal. Tingkat pemahaman terhadap titik kritis produk makanan juga masih sangat rendah, yaitu sekitar 15%. Sebagian besar dari responden menyatakan belum banyak menerima informasi mengenai konsep halal dan titik kritis. Sehingga pemahaman terhadap produk pangan halal seringkali terbatas pada ada atau tidaknya label halal. Berdasarkan analisis permasalahan mitra diketahui bahwa selama ini belum pernah dilakukan kegiatan sosialisasi atau pelatihan bagi kader IMM yang bertujuan untuk meningkatkan wawasan mereka mengenai produk halal, terutama titik kritis produk halal. Program kerja IMM Kabupaten dilakukan dalam rangka meningkatkan pengetahuan mahasiswa masih banyak berfokus pada upaya peningkatan intelektualitas kader, seperti kegiatan pelatihan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dan diskusi bedah buku. Berdasarkan hal tersebut, maka besar peluangnya untuk mengkonsumsi produk pangan non halal secara tidak disengaja.

2. Metode

2.1. Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran khusus kegiatan IbM ini adalah kader Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah (IMM) Kabupaten Banyumas, khususnya anggota IMM Sabiilul Hasbi. Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

2.2. Metode Pendekatan

Berdasarkan masalah yang dihadapi kelompok mitra, maka akan dilakukan sosialisasi dalam bentuk kegiatan ceramah, diskusi, pembuatan poster menitikberatkan pada aspek pemahaman tentang konsep halal dan haram produk makanan-minuman serta titik kritis pada produk pangan cepat saji. Tahap Pelaksanaan kegiatan ditampilkan pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Program Sosialisasi Titik Kritis Halal Pada Produk Pangan Cepat Saji

3. Hasil dan Pembahasan

Titik kritis produk pangan sederhana, dapat diidentifikasi dari jenis bahan baku, bahan tambahan, dan proses produksi sebuah bahan pangan. Propilen glikol, triacetin, gliserin dapat menjadi titik kritis pada produk makanan yang beredar, karena zat-zat tersebut bisa terbuat dari lemak nabati, lemak babi atau lemak hewan lain (Sukardi, 2019). Titik kritis pada proses pengolahan makanan contohnya adalah penggunaan kuas roti yang terbuat dari bulu hewan non-halal (*brittle*). Beberapa literatur menyatakan bahwa *brittle* ini bersifat najis jika basah, sehingga makanan yang

terkena sapuan kuas tersebut menjadi tidak halal. Telur tanpa pengolahan tergolong pada bahan non titik kritis. Namun telur dapat menjadi tidak halal ketika dalam pengolahannya terkontaminasi dengan bahan najis (kotoran pada kulit telur). Titik kritis pada beberapa bahan baku produk pangan ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Titik Kritis Halal Bahan Baku Pangan

Bahan Baku	Titik Kritis Halal
Mentega	<ul style="list-style-type: none"> Hidrolisis lemak menjadi senyawa gliserida dapat menggunakan enzim lipase yang diambil dari hewan haram, seperti: <i>porcine pancreatic lipase</i>, yaitu enzim pencerna/penghidrolisis lemak yang dihasilkan oleh pankreas babi.
Gula	<ul style="list-style-type: none"> Arang aktif yang digunakan pada proses rafinasi dapat berasal dari tulang sapi atau tulang hewan non halal, Resin yang digunakan pada proses pemurnian dapat menggunakan gelatin
Tepung	<ul style="list-style-type: none"> Bahan <i>improving agent</i>, seperti: vitamin B1 (<i>thiamine</i>), vitamin B2 (riboflavin), dan asam folat (<i>folic acid</i>) menjadi tidak halal manakala diproduksi secara mikrobiologis menggunakan media yang tidak halal. Bahan pelembut berupa asam amino L-sistein (<i>L-cysteine hydrochloride</i>) dapat berasal dari bahan non halal, seperti: hasil ekstraksi rambut manusia, ekstraksi bulu binatang, dan dari produk mikrobial.
Perisa rasa	<ul style="list-style-type: none"> Waspada perisa rasa yang diproduksi dengan melibatkan penggunaan asam amino sistein dari bulu atau rambut hewan yang bersifat haram.
<i>Baking powder</i>	<ul style="list-style-type: none"> Bahan pengembang dari asam tartarat perlu diwaspadai karena dapat diproduksi dari hasil samping minuman keras.
<i>Shortening</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Shortening</i> merupakan jenis lemak yang digunakan dalam produk kue kering. <i>Shortening</i> dapat diproduksi dari sumber hewani berupa lemak babi (<i>lard</i>) atau lemak sapi (<i>tallow</i>).
Keju	<ul style="list-style-type: none"> Penggunaan Enzim <i>rennet</i> pada proses koagulasi enzimatis. Perlu dikaji sumber enzim dan cara penyembelihan hewan untk memperoleh enzim. Penggunaan Bakteri asam laktat (BAL) pada tahap koagulasi mikrobial tidak diperkenankan menggunakan <i>khamir</i> (<i>yeast extract</i>), dimana ekstrak khamir bisa beresiko berasal dari hasil samping pengolahan bir
<i>Yoghurt</i>	<ul style="list-style-type: none"> kasein, susu skim dan <i>whey protein</i> yang digunakan sebagai bahan tambah harus dihasilkan dari hewan halal yang disembelih secara <i>syar'i</i>. Bakteri asam laktat (BAL) tidak melibatkan pengembangan pada media haram. Aditif yang bisa ditambahkan dalam proses pembuatan <i>yoghurt</i> antara lain gelatin, penstabil, perisa atau pengemulsi. Bahan aditif ini dapat berasal dari bahan yang tidak halal, seperti: . kulit dan tulang babi
Pewarna makanan	<ul style="list-style-type: none"> Bahan pelarut makanan dapat berupa etanol, <i>triacetin</i>, dan gliserin. Gliserin dapat dihasilkan dari proses hidrolisis lemak hewani. Bahan matriks/pelapis dapat menggunakan gelatin Bahan pengemulsi biasanya merupakan turunan asam lemak
Es krim	<ul style="list-style-type: none"> Produk es krim biasanya menggunakan whey. <i>Whey</i> bersifat <i>syubhat</i> karena dapat diperoleh dari hasil samping penggumpalan susu pada pembuatan keju atau kasein. Penggumpalan susu tersebut menggunakan enzim hewan. Laktosa dan kasein pada es krim perlu diperhatikan karena selama proses produksinya melibatkan kerja enzim.

Gelatin	<ul style="list-style-type: none"> • 40% gelatin di dunia dihasilkan dari kulit babi, sisanya dari sapi, kerbau, <i>yatch</i> dan ikan.
Sosis	<ul style="list-style-type: none"> • Titik kritis kehalalan sosis terletak pada bahan pembuat sosis ini di mana secara umum bahan pembuat sosis terdiri dari: daging mentah, garam, fosfat, bahan pengawet, bumbu, perisa (<i>flavouring</i>), antioksidan, selongsong sosis, bahan pengikat dan bahan pengisi.
Kecap dan bahan sejenis	<ul style="list-style-type: none"> • Titik kritis halal terletak pada media untuk menumbuhkan Mikroba <i>Aspergillus</i>, <i>Saccharomyces</i>, <i>Bacillus</i> dan <i>Lactobacillus</i> yang berperan dalam proses fermentasi • Secara tradisional dalam pembuatan kecap bisa ditambahkan berbagai bahan lain untuk menambah rasa dan aromanya seperti sumsum tulang binatang, kepala ayam, kepala ikan, bahkan kadang-kadang juga darah hewan. • Angciu bersifat haram karena mengandung arak
Minyak goreng	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan beta karoten dari hewan sebagai bahan penstabil • Proses penyaringan dengan karbon aktif dari tulang hewan • Penggunaan minyak jelantah yang digunakan untuk memasak hewan non halal.
Rhum	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rhum</i> banyak dipakai untuk membuat adonan tercampur dengan baik, lebih awet, serta untuk mengikat aroma. <i>Rhum</i> diharamkan karena memiliki sifat <i>khamer</i>.
Emulsifier	<ul style="list-style-type: none"> • Lesitin bersifat <i>syubhat</i> karena bisa berasal dari bahan nabati maupun hewani (sapi, babi, dan lain sebagainya). Lesitin kedelai halal karena berasal dari bahan nabati. Label <i>E-number</i> perlu diperhatikan karena beberapa emulsifier menggunakan bahan turunan babi, seperti : E471, E472 • <i>Soya lecithin</i> terbuat dari kedelai, namun perlu dicermati adanya bahan tambahan lain untuk memperbaiki sifat fungsionalnya, seperti enzim <i>fosfolipase</i>
MSG	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan MSG pada <i>snack</i> memiliki titik kritis pada proses produksi asam glutamat. Produksi glutamat dihasilkan dari produksi mikroba yang membutuhkan media fermentasi,
Yeast	<ul style="list-style-type: none"> • Pada pembuatan <i>compressed yeast</i> sering ditambahkan pengemulsi (emulsifier) gelatin. • Bahan aditif pada ragi instan yaitu (<i>anticaking agent</i>). • E542 (<i>edible bone phosphate</i>, berasal dari tulang hewan), • E570 (asam stearat) dan E572 (magnesium stearat) • Bahan pengisi pada ragi instan digunakan gum, dekstrin, dan gelatin
Frozen food dari produk hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Titik kritis terletak pada bahan <i>seasoning</i> dan tepung
Selai	<ul style="list-style-type: none"> • Biasanya terbuat dari buah-buahan segar, gula, pektin, asam sitrat, natrium benzoat dan pewarna makanan. Perlu dicermati titik kritis pada bahan gula, pewarna, pelarut dan pelapis yang digunakan selama proses produksi
Konsentrat buah	<ul style="list-style-type: none"> • Terbuat dari buah, gula, penstabil (CMC, <i>gum xanthan</i>, <i>guar gum</i>), enzim <i>pektinase</i>, pewarna, flavor, pengasam, vitamin C, gelatin
Telur	<ul style="list-style-type: none"> • Telur, ikan, dan susu memiliki titik kritis rendah artinya, halal untuk dikonsumsi sepanjang tidak diproses. Jika diproses, maka harus ditelusuri

cara proses (ada tidaknya bahan tambahan dan fasilitas pengolahan yang digunakan).

Berdasarkan pada kasus pelabelan halal dan titik kritis pada produk pangan yang telah disebutkan sebelumnya, maka penting untuk dilakukan edukasi kepada masyarakat mengenai titik kritis dari produk pangan olahan yang selama ini dikonsumsi. Kegiatan lbM dengan tema “Titik Kritis Halal pada Produk Pangan Cepat Saji dilaksanakan dalam bentuk webinar. Pada webinar ini disajikan dua jenis materi. Materi pertama bertemakan “Konsep Halal dan Haram Produk Makanan dan Minuman”. Materi kedua bertemakan “Titik Kritis pada Produk Jajanan Kekinian”. Total peserta webinar berjumlah 93 peserta. Data demografi peserta kegiatan lbM ditampilkan pada Tabel 2. Gambaran data pada Tabel 2. menunjukkan bahwa kegiatan webinar mayoritas diikuti oleh mahasiswa, yaitu sekitar 73,11%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan lbM mendapat respon yang memuaskan dari kelompok mitra. Tingginya tingkat partisipasi kelompok sasaran membuktikan bahwa isu gaya hidup halal menjadi salah satu hal yang cukup diperhatikan di kalangan kelompok sasaran, yaitu anggota IMM Kabupaten Banyumas sudah menjadi budaya di kalangan generasi muda muslim. Seperti yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, sebagian besar anggota kelompok sasaran menguasai pengetahuan dasar kehalalan produk pangan, hanya saja pemahaman tersebut masih terbatas pada bahan yang sudah jelas bersifat non halal, seperti babi, anjing dan lain-lain. Padahal disisi lain, konsep halal tidak hanya terbatas pada hal tersebut, proses produksi dan cara mendapatkan bahan pun dapat menjadi peluang menyebabkan sebuah produk makanan halal menjadi haram. Beredarnya berbagai produk pangan cepat saji dari negara lain juga menjadi faktor pendukung tingginya tingkat partisipasi anggota IMM Kabupaten Banyumas.

Tabel 2. Demografi Sasaran IBM

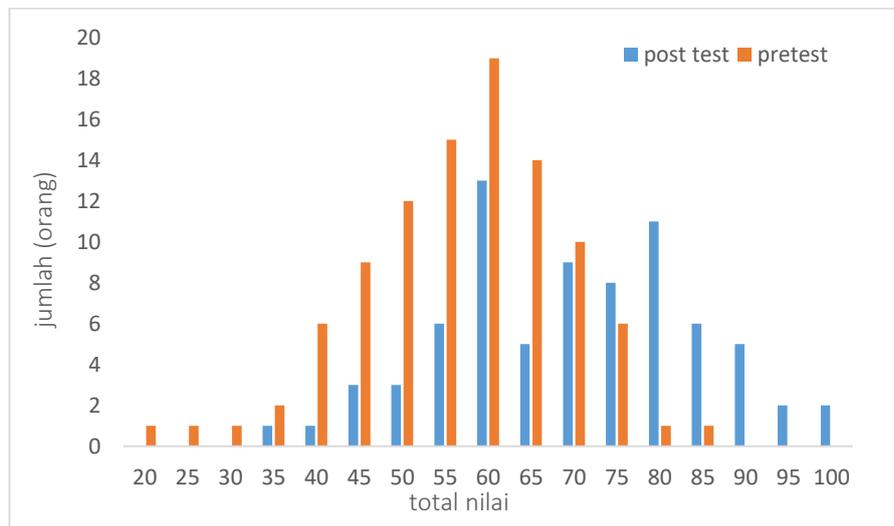
Demografi	Jumlah	Presentase (%)	Presentase Kumulatif (%)
Jenis Kelamin			
• Laki laki	38	40,86	40,86
• Perempuan	55	59,14	100
Bidang Pekerjaan			
• Mahasiswa	68	73,11	73,11
• Dosen	16	17,20	90,32
• Swasta	5	5,37	95,69
• BUMN	1	1,07	96,77
• Pegawai Pemerintahan	2	2,15	98,92
• Laboran	1	1,07	100

Tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan dievaluasi dari nilai *pre test* dan *posttest* yang dibagikan kepada peserta kegiatan. Soal yang dibagikan kepada peserta berjumlah 20 soal. Setiap jawaban benar bernilai 5 poin, sedangkan jawaban salah atau tidak terjawab diberi nilai nol. Rangkuman hasil *pretest* dan *posttest* ditampilkan pada Tabel 3. Data pada Tabel 3. menunjukkan bahwa webinar yang diselenggarakan oleh tim lbM memberikan dampak positif pada peningkatan pemahaman peserta terhadap konsep halal-haram makanan maupun penilaian titik kritis halal pada produk pangan cepat saji. Nilai terendah yang dicapai peserta sebelum webinar adalah sebesar 20, sedangkan setelah mengikuti webinar, nilai terendah meningkat 15 poin menjadi 35. Sejalan dengan nilai terendah, nilai maksimal yang dapat dicapai oleh peserta webinar juga meningkat 15 poin, dari skor awal 85 menjadi 100 poin. Rata-rata nilai yang diperoleh oleh peserta juga menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan, yaitu 10,43 poin dari skor awal yang hanya sebesar 59,64.

Tabel 3. Nilai Pre Test dan Post Test Peserta Webinar Titik Kritis Halal pada Produk Pangan Cepat Saji

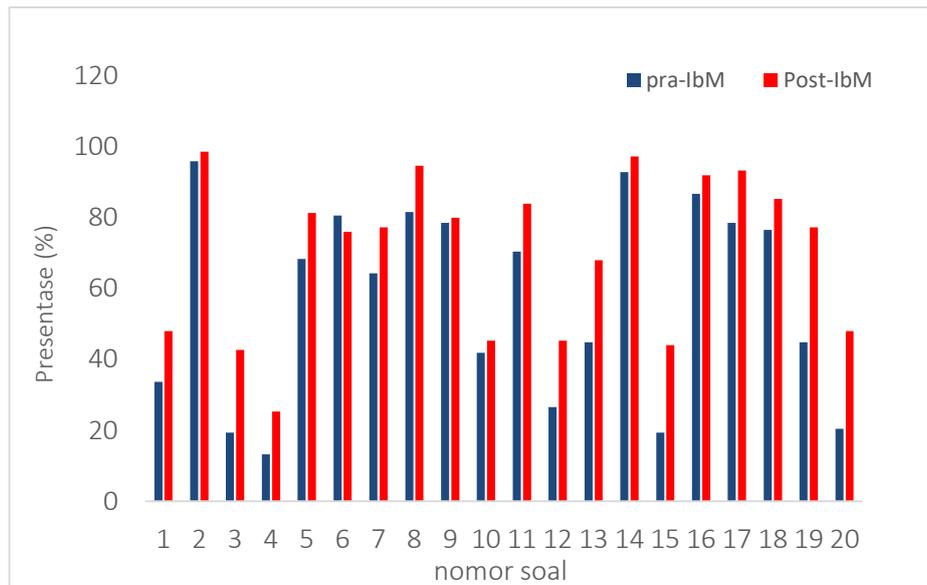
	N	Min	Max	Mean	SD
Pretest	93	20	85	59,64	11,28
Posttest	75	35	100	70,07	1,68

Grafik pada Gambar 2. menunjukkan bahwa tidak terjadi perubahan modus nilai *pretest* dan *post test*. Nilai total yang paling banyak diperoleh oleh peserta webinar adalah 60. Walaupun demikian, terdapat pergeseran tren data sebelum dan sesudah lbM. Sebelum pelaksanaan lbM, mayoritas responden memperoleh nilai total memperoleh nilai kurang dari sama dengan 60 (≤ 60), yaitu sekitar 67,94%. Namun setelah mengikuti webinar, terdapat peningkatan pada jumlah kelompok sasaran yang memperoleh nilai lebih dari sama dengan 60 (≥ 60), yaitu sekitar 81,33%. Hal ini menunjukkan bahwa materi yang disampaikan oleh narasumber tampak dapat diserap dengan baik oleh sasaran.



Gambar 2. Sebaran Nilai *Pretest* dan *Posttest* Webinar Titik Kritis Halal pada Produk Pangan Cepat

Analisis jawaban pada masing masing soal ditampilkan pada Gambar 3. Secara umum terdapat peningkatan jumlah jawaban benar pada setiap soal. Jumlah soal dengan jawaban benar kurang dari 50% sebelum lbM adalah 9 soal, sedangkan setelah pelaksanaan soal, masih terdapat 7 soal dengan jumlah jawaban benar kurang dari 50%. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan wawasan kelompok sasaran terhadap materi kehalalan produk pangan.



Gambar 3. Analisis Jawaban Pada Soal *Pre Test* dan *Post Test*

4. Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi mengenai titik kritis pada produk pangan cepat saji dinilai dapat meningkatkan pemahaman kelompok mitra terhadap halal dan haram dari produk makanan. Berdasarkan hasil analisis nilai *pretest* dan *posttest* diketahui bahwa terjadi peningkatan pemahaman kelompok mitra terhadap isi materi menjadi 81,33% (*baseline* nilai ≥ 60). Hal ini meningkat cukup pesat dibandingkan sebelum dilakukan penyuluhan yang hanya berkisar 32,06%. Penyampaian materi dalam webinar IbM dapat dikatakan baik karena terdapat peningkatan terhadap jumlah jawaban benar dari soal *pretest* dan *posttest* yang diberikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) yang telah mendanai kegiatan IbM ini sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat Program Ipteks bagi Masyarakat Nomor: A.11-III/163-S/Pj./LPPM/IV/2021, tanggal 27 April 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*. 16(2). 291–306.
- Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*. 10(1). 59–66.
- Hasan, KNS. (2014). Kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi produk pangan. *Jurnal Dinamika Hukum* 14 (2). 227-238.
- LPPOM MUI. (2020). "Data Statistik Produk Halal LPPOM MUI Indonesia 2012–2019". Diakses 20 Agustus 2021, <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/data-statistik-produk-halal-lppom-mui-indonesia-2012-2019>
- Sukardi, M. (2019). "MUI: Kode E Makanan Tidak Berarti Babi". Diakses 15 Februari 2020, <https://muslim.okezone.com/read/2019/07/29/614/2084895/mui-kode-e-di-makanan-tidakberarti-babi>
- Suradi NRM., Alias NA., Ali ZM., Abidin NZ. (2015). Tanggapan dan Faktor Penentu Pemilihan Makanan Halal dalam Kalangan Ibu Bapak Muslim. *JQMA* 11 (1). 75-88.
- Pramashinta A., Riska L., Hadiyanto, (2014). Bioteknologi Pangan: Sejarah, Manfaat Dan Potensi Resiko. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (1). 1-5

Widiarini, Dea,A., (2020). "Menilik Langkah Fast Food Indonesia Kembangkan Bisnis di Tengah Pandemi". Diakses 20 Desember 2020.
<https://money.kompas.com/read/2020/12/24/081400926/menilik-langkah-fast-food-indonesia-kembangkan-bisnis-di-tengah-pandemi>