

Skrining Makanan dan Pendaftaran Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) sebagai Upaya Pembentukan Kantin Halal di MTs Negeri I Lombok Timur

*^{1a}**Muhammad Junaedi**, ^{1b}**Darma Karno**, ²**M. Gunawan Supiarmo**, ³**Yuliatin Hasfiani**, ^{1c}**Khairiyatun Sholihah**

¹Prodi Administrasi Kesehatan, Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Mataram

³Prodi Teknologi Pangan, Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi, Indonesia

*Corresponding Author e-mail: muhmmadjunaedi234@gmail.com

Received: November 2024; Revised: Desember 2024; Published: Desember 2024

Abstrak: Keamanan pangan merupakan upaya untuk menjaga mutu dan kualitas makanan dan minuman dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang menyebabkan timbulnya penyakit. Skrining dalam produk halal ialah pendataan bahan, proses produksi, pengecekan dapur tempat produksi, dan pengisian sistem jaminan produk halal oleh pelaku usaha. Program SEHATI merupakan program sertifikat halal gratis sebagai bentuk dukungan pemerintah dalam menyelenggarakan kewajiban sertifikat halal bagi pelaku usaha kecil dan menengah. Kantin halal merupakan perwujudan upaya menjaga kemanan pangan bagi anak dilingkungan sekolah yang merupakan kelompok rentan keracunan makanan karena rasa penasaran dan ingin mencoba yang cukup tinggi tanpa mengetahui bahaya dari konsumsi makanan, sehingga diperlukan adanya penjaminan mutu dan kemanan pangan bagi siswa di sekolah melalui pengelola kantin di lingkungan sekolah. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi wajib dan standar halal bagi pelaku usaha yang menjual produk makanan dan minuman hasil olahan di kantin sekolah, melakukan pendampingan SEHATI dan outputnya berupa terbentuknya Kantin Halal di MTs Negeri I Lombok Timur. Metode pengabdian dimulai dari perencanaan, pelaksanaan berupa edukasi kewajiban dan standar halal, skrining makanan, verifikasi dan validasi dan pascakegiatan berupa pendaftaran, penerbitan sertifikat dan outputnya berupa pembentukan kantin halal. Hasil Pre-test dan Post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan baik dari 35% menjadi 90% setelah dilakukan edukasi tentang kemanan pangan dan standar halal. Terdapat 18 dari 20 pelaku usaha dengan jenis produk berupa Kerupuk, kripik dan sejenisnya, Pengolahan buah dan sayur, Roti dan kue, Kue basah, Mie, macaroni, Gorengan, Minuman, Masakan olahan yang telah diverifikasi dan validasi dan dalam proses pendaftaran.

Kata kunci: Keamanan Pangan, Skrining Makanan, SEHATI, Kantin Halal

Food Screening and Free Halal Certificate Registration (SEHATI) For Halal Canteen at MTs Negeri I East Lombok

Abstract: Food safety is an effort to maintain the quality and quality of food and drinks from possible biological, chemical and other contamination that causes disease. Screening for halal products is the collection of data on ingredients, production processes, checking the kitchen at the production site, and filling out the halal product guarantee system by business actors. The SEHATI program is a free halal certificate program as a form of government support in carrying out halal certificate obligations for small and medium businesses. Halal canteens are an embodiment of efforts to maintain food safety for children in the school environment who are a group vulnerable to food poisoning because their curiosity and desire to try is quite high without knowing the dangers of food consumption, so it is necessary to guarantee the quality and safety of food for students at school through the canteen management at school environment. This service aims to provide mandatory education and halal standards for business actors who sell processed food and beverage products in school canteens, provide SEHATI assistance and the output is the establishment of a Halal Canteen at MTs Negeri I East Lombok. The service method starts from planning, implementation in the form of education on halal obligations and standards, food screening, verification and validation and post-activity in the form of registration, issuance of certificates and the output is the establishment of a halal canteen. Pre-test and post-test results show an increase in good knowledge from 35% to 90% after education about food safety and halal standards. There are 18 out of 20 business actors with product types in the form of crackers, chips and the like, fruit and vegetable processing,

bread and cakes, wet cakes, noodles, macaroni, fried foods, and drinks, processed food that have been verified and validated and are in the registration process.

Keywords: Food Safety, Food Screening, SEHATI

How to Cite: Junaedi, M., Karno, D., Supiarmo, M. G., Hasfiani, Y., & Sholihah, K. (2024). Skrining Makanan dan Pendaftaran Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) sebagai Upaya Pembentukan Kantin Halal di MTs Negeri I Lombok Timur. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(4), 1130–1142. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i4.2378>



<https://doi.org/10.36312/linov.v9i4.2378>

Copyright© 2024, Junaedi et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Kebersihan dan keamanan pangan harus merupakan salah satu upaya menjaga mutu pangan. Makanan sebagai kebutuhan pokok manusia perlu diberikan perhatian utuh oleh setiap orang, mulai dari bahan yang digunakan, proses pembuatan, alat, proses pengemasan hingga penyajian kepada konsumen. Penjaminan tersebut sebagai cerminan dari pemberian hak kepada penikmat makanan atau konsumen agar memperoleh makanan yang terjamin keamanannya. Keamanan pangan merupakan upaya yang dilakukan untuk menjaga pangan dari cemaran yang sifatnya biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi sesuai dengan Undang-undang No.18 Tahun 2012. (Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, 2012)

Selain mengandung gizi, makanan merupakan media bagi mikroba dan kuman untuk berkembang biak (Srikandi, 2017). Oleh karenanya makanan yang tidak mengalami pengolahan yang baik dan benar dapat menyebabkan timbulnya masalah penyakit. Makanan mempunyai peran yang sangat penting dalam penyebaran berbagai macam penyakit. Penyakit yang diakibatkan oleh cemaran pada makanan dikenal dengan *foodborne diseases* (Nurmawati et al., 2019). Kelompok masyarakat yang sering kali ditemukan masalah kesehatan akibat akibat keracunan makanan adalah kelompok anak sekolah (Nurbiyati & Wibowo, 2014).

Berdasarkan data pada tahun 2017 kasus keracunan makanan pada anak sekolah tercatat sebanyak 30 kasus dengan 69,2% disebabkan makanan, 7,69% oleh minuman (Bappenas, 2010). Sedangkan data WHO pada tahun 2019 melaporkan 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi setiap tahun. Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kemenkes mencatat keracunan pangan menjadi KLB dengan jumlah kejadi 7.132 kasus dengan Case Fatality Rate (CFR) dari 163 kejadian dan menduduki KLB urutan ke dua.(Kemenkes, 2020)

Di Lombok timur sendiri data dari Dinas Kesehatan menyebutkan 20 orang siswa di Sekolah Dasar di Desa Tanjung Luar Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok timur mengalami keracunan makanan setelah mengonsumsi abon ikan yang di beli di lingkungan sekolah, temuan ini menunjukkan masih terdapat perhatian husus terkait kemanan pangan yang dikonsumsi oleh siswa di lingkungan sekolah. (Dinkes, 2024). Rasa penasaran, ingin selalu mencoba dan ingin tahu yang dimiliki oleh anak sekolah menyebabkan terjadinya keracunan disebabkan ketidak tahuhan mereka akan makanan yang layak dan tidak layak di konsumsi tanpa mengetahui bahayanya. (Maisyarah et al., 2024) sehingga diperlukan adanya penjaminan mutu dan kemanan pangan bagi siswa di sekolah melalui pengelola kantin di lingkungan sekolah.

Kantin sekolah merupakan salah satu tempat yang memberikan layanan khusus penyediaan makanan dan minuman yang dibutuhkan siswa atau personal sekolah (Sri Mulyani & Suryapermana, 2020). Adanya kantin halal di sekolah dapat menjadi model bagi sekolah lain dalam penyediaan makanan yang halal serta toyyib untuk dikonsumsi oleh siswa. Kantin sekolah menentukan sehat dan aman atau tidaknya suatu jajanan dan dapat menjadi sarana edukasi kepada siswa terhadap kesehatan, kebersihan, kejujuran, disiplin dan saling menghargai, sehingga penting sekali kantin sekolah dikelola dengan baik. (Februhartanty et al., 2018). Pembentukan kantin halal bukan hanya sekedar sebagai tempat memperoleh makanan dan minuman saja lebih dari itu dapat menjadi saranannya pembentukan pola konsumsi sehat bagi siswa, Langkah konkret yang bisa dilakukan seperti penggunaan bahan pangan yang berkualitas penerapan standar kebersihan yang ketat, serta kolaborasi dengan lembaga sertifikasi halal.

Skrining makanan yang masuk atau diperjual belikan di kantin sekolah perlu dilakukan dan diperketat. Skrining yang dimaksud dalam pengabdian ini adalah pendataan bahan, proses produksi, pengecekan dapur tempat produksi, dan pengisian sistem jaminan produk halal oleh pelaku usaha itu sendiri. (Hidayat et al., 2023)

Kewajiban sertifikat halal sebagaimana yang dimaksud dalam Undang-undang No.33 Tahun 2014 adalah produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, 2014). Produk yang wajib bersertifikat halal sesuai yang tercantum pada pasal 1 adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sebagai bentuk dukungan kepada masyarakat Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) membuat suatu program yang disebut SEHATI (Sertifikat Halal Gratis) yang diperuntukkan kepada pelaku usaha mikro dan kecil untuk memperoleh sertifikat secara gratis sejak tahun 2021.

MTs Negeri Lombok Timur merupakan sekolah yang menyelenggarakan penyediaan makanan dan minuman secara mandiri di lingkungan sekolah, yang berarti siswa di lingkungan tidak diperkenankan untuk membeli makanan dan minuman diluar dari makanan dan minuman yang disediakan di kantin sekolah, sehingga menjadi alasan kuat pengelola kantin dan Kepala sekolah untuk membentuk kantin halal melalui pendaftaran sertifikat halal melalui program SEHATI dengan mengharuskan setiap pelaku usaha yang banyak memproduksi makanan ataupun minuman dan dititip untuk dijual di kantin untuk mempunyai sertifikat halal agar terjamin aman dikonsumsi oleh siswa di lingkungan sekolah.

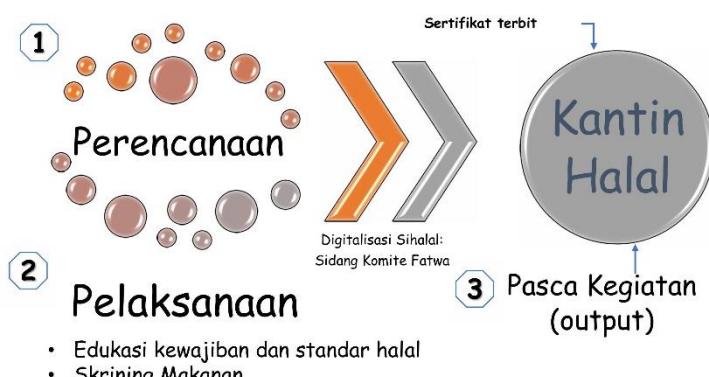
Pembentukan kantin halal MTs Negeri I Lombok Timur merupakan perwujudan program SEHATI yang diberikan oleh pemerintah yang turut mewajibkan kantin sekolah untuk memperoleh sertifikat halal. Dalam prosesnya pembentukan kantin halal melalui pemeriksaan atau skrining makanan yang diperjual belikan di kantin sekolah, pendaftaran sertifikat halal bagi produk dan pelaku usaha yang berjualan di kantin sekolah dengan harapan melalui petugas atau pendamping proses produk halal (P3H) dapat membentuk kantin halal sesuai yang diharapkan sehingga dapat memberikan jaminan makanan yang sehat dan bermutu bagi siswa di sekolah.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran

Pengabdian kepada masyarakat berupa skrining makanan dan pendaftaran Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) sebagai upaya pembentukan kantin halal di MTs Negeri I Lombok Timur dilakukan di kantin sekolah MTs Negeri I Lombok Timur. Pesertanya merupakan pengelola kantin dan 20 pelaku usaha yang menyediakan jasa berupa makanan dan minuman dikantin tersebut. Indikator keberhasilan pada pengabdian ini adalah terlaksananya setiap tahapan dalam pengabdian, pendaftaran sertifikat halal melalui website sihalal.

Metode Kegiatan



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

1. Perencanaan

Pada tahap perencanaan ini, pengelola kantin sekolah MTs Negeri I Lombok Timur menghubungi Lembaga Pendamping Produk Halal Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat. Pihak Lembaga meminta kesediaan Muhammad Junaedi, M. Kes. sebagai pendamping aktif untuk melakukan pendampingan di kantin sekolah. Kemudian kami membentuk tim yang terdiri dari pendamping aktif, praktisi halal dan unsur Dosen untuk melaksanakan pendampingan sekaligus pengabdian. Setelah membentuk tim, koordinasi waktu dan mekanisme pelaksanaan kepada kepala sekolah dan pengelola kantin.

2. Pelaksanaan

Pelatihan Mitigasi Bencana dialakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut: a) Edukasi kewajiban dan standar halal dilaksanakan pada hari pertama, b) Skrining Makanan dilaksanakan pada hari kedua, ketiga dan keempat, dan c) Proses Pendaftaran Sertifikat halal dilaksanakan pada hari ke lima sampai dengan hari ke sepuluh. Kegiatan dilaksanakan dari tanggal 1 – 10 November 2024, mulai pukul 09.30 Wita sampai dengan selesai, bertempat di MTs Negeri I Lombok Timur dan tempat produksi di lokasi pelaku usaha.

3. Pasca Kegiatan

Pasca kegiatan pengabdian ini dilakukan tim melakukan pendaftaran sertifikat halal sampai tahap akhir yaitu sampai pelaku usaha memperoleh sertifikat halal sehingga menjadi dasar pembentukan kantin halal di sekolah MTs Negeri I Lombok Timur.

1. Analisis Tingkat Keberhasilan Program Pengabdian

Data yang diperoleh berupa tingkat pengetahuan pelaku usaha yang diukur dengan menyebarkan kuesioner yang mengukur tentang pemahaman terkait

keamanan pangan, standar BPJPH yang meliputi pengecekan bahan, proses produksi melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan pengecekan dapur/tempat produksi melaui *Post-test* dan *Pre-test*.

2. Bentuk Keterlibatan

Pada pelaksanaan pengabdian ini masing-masing telah mempunyai tugas sesuai dengan perencanaan pelaksanaan pengabdian yaitu Darma Karno dan Khairiyatun sholihah melakukan penyebaran kuesioner, M. Gunawan Supiarmo memberikan edukasi terkait dengan manajemen pengelolaan kantin halal, Yuliatin Hasfiani memberikan gambaran terkait dengan keamanan pangan. Muhammad Junaedi selaku praktisi halal atau pendamping yang teregistrasi bertugas mengedukasi terkait kewajiban halal, standarisasasi pendaftaran sertifikat halal hingga pendaftaran di website sihalal. Pada saat pelaksanannya baik dosen maupun praktisi/pendamping halal sama-sama bertugas skrining makanan, verifikasi dan validasi ke tempat produksi atau dapur pelaku usaha.

HASIL DAN DISKUSI

Upaya memenuhi kebutuhan hidup yang dapat dijamin kehalalannya merupakan hak dasar yang harus diperoleh oleh setiap muslim dan merupakan kewajiban bagi setiap pelaku usaha yang memberikan layanan produk berupa makanan dan minuman olahan yang diperjual belikan. Penyediaan pangan halal tidak hanya berkaitan dengan keyakinan beragama, melainkan berkaitan dengan ekonomi, keamanan pangan dan kesehatan. Makanan yang dapat dijamin keamanannya adalah upaya untuk memberikan keamanan dan kenyamanan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya akan berdampak baik bagi kesehatan, begitupun sebaliknya makanan yang tidak dapat dijamin keamanannya baik dari segi kebersihan, kandungan gizi dan lainnya dapat membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsi dan berpengaruh terhadap nilai ekonomisnya. Makanan yang dijamin kehalalannya sejatinya dapat memberikan nilai tambah terhadap produk (Erwan Aristyanto & Agus Sarwo Edi, 2023). Sertifikat halal adalah tanda sertifikat yang menjadi bukti bahwa produk yang diedarkan dan diperjualbelikan telah memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh fatwa MUI.(Rahman et al., 2024)

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan topik Skrining Makanan dan Pendaftaran Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) sebagai Upaya Pembentukan Kantin Halal di MTs Negeri I Lombok Timur dilakukan selama sepuluh hari melalui beberapa tahapan yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan dan pasca kegiatan dengan agenda pada hari pertama edukasi kewajiban dan standar halal, hari kedua, ketiga dan keempat skrining makanan, Proses Pendaftaran Sertifikat halal dilaksanakan pada hari ke lima sampai dengan hari ke sepuluh. Pada tahap perencanaan pihak pengelola kantin sekolah telah mempunyai komunikasi dengan Lembaga Pendamping Produk Halal (LP3H) sehingga mudah untuk ditindak lanjuti. Bentuk komunikasi tersebut adalah kesadaran kewajiban sertifikat halal bagi kantin sekolah sebagai upaya menjamin keamanan pangan dan kesehatan bagi anak sekolah yang memperoleh makanan dari penyedia makanan dan minuman dilingkungan sekolah seperti kantin sekolah.

Kementerian agama menerbitkan edaran Surat Edaran Nomor SE.01 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Produk dan Kantin di Lingkungan Pondok Pesantren, Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Swasta, dan Madrasah Swasta. Menteri Agama menginstruksikan percepatan sertifikasi halal itu harus juga berangkat dari produk dan kantin di Kementerian Agama, pusat hingga KUA. Sehingga kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari surat edaran tersebut.

Selanjutnya tim yang telah terbentuk terdiri dari Pendamping Produk Halal (P3H) yang mempunyai nomor registrasi, Praktisi halal, dan Dosen melakukan kunjungan ke sekolah untuk menyepakati model pengabdian dan pendampingan yang dibutuhkan pihak sekolah sehingga dapat memperoleh output berupa terbentuknya kantin halal di lingkungan sekolah. Pada tahap ini disepakati bahwa pengabdian dilakukan selama 10 hari dimulai sejak 1-10 November 2024. Pada hari pertama dilakukan edukasi kepada pelaku usaha berupa, keamanan pangan, kewajiban dan standar halal yang harus di penuhi oleh setiap pelaku usaha apabila akan mendaftarkan produknya untuk memperoleh sertifikat halal.



Gambar 2. Edukasi kewajiban dan Standar halal

Standar halal yang dimaksud adalah standar yang sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 20 tahun 2023 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berupa persyaratan setiap tahapan proses produk halal (dari Bahan, proses, sampai dengan produk akhir) termasuk jasa penyembelihan, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk, serta penanganannya sesuai syariat Islam. (Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2021), pada tahap ini diberikan edukasi kepada pelaku usaha terkait pemahaman mengapa perlu untuk mendaftarkan produknya untuk memperoleh sertifikat halal dikarenakan per tanggal 18 Oktober 2024 semua produk makanan dan minuman harus bersertifikat halal, baik untuk pengusaha besar, menengah, kecil, maupun mikro.

Kewajiban sertifikat halal ini telah disosialisasikan selama tiga tahun terakhir oleh berbagai lembaga termasuk lembaga pendamping proses produk halal (LP3H) disetiap daerah di Indonesia untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha untuk wajib halal. Namun dalam pelaksanaanya sosialisasi dan edukasi wajib halal menemui kendala dikarenakan pemikiran masyarakat yang masih tertinggal serta gagap teknologi yang mana masyarakat belum bisa menggunakan teknologi digital internet untuk pendaftaran dan menunjang kemajuan usahanya (Kushidayati et al., 2023). Sehingga pengabdian ini juga langsung memberikan intervensi pengetahuan kepada pelaku usaha terkait wajib halal sekaligus didaftarkan di website sihalal oleh pendamping sehingga pelaku usaha tidak perlu mendaftar sendiri.

Standar halal berikutnya adalah pengenalan bahan yang digunakan pembuatan tiap produk, alat dan proses pembuatan, pengemasan hingga penyajian kepada konsumen dan letak titik kritis yang dapat menyebabkan produk kemungkinan menjadi tidak halal. Titik kendali kritis makanan didefinisikan sebagai bahan atau tahapan pada suatu produksi makanan yang menjadi titik terjadinya kontaminasi dari mikroba sumber kontaminan. (Nurjanah et al., 2022)

Berikut adalah data berupa level pengetahuan pelaku usaha yang diberikan edukasi pemahaman terkait keamanan pangan, standar BPJPH yang meliputi pengecekan bahan, proses produksi melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan pengecekan dapur/tempat produksi menunjukkan hasil *Pre-test* dan *Post-test* menunjukkan peningkatan pengetahuan baik dari 35% menjadi 90% setelah dilakukan edukasi kemanan pangan dan standar halal seperti yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Pengetahuan level pengetahuan pelaku usaha

Level Knowledge	Pre-test		Post-Test	
	n	%	n	%
Baik	7	35%	18	90%
Cukup	3	15%	2	10%
Kurang	10	50%	0	0%
Total	20	100%	20	100%

Bentuk implementasi peningkatan level pengetahauun pelaku usaha dapat dilihat dari kesediaannya untuk mendaftarkan sertifikat halal makanan dan minuman yang dimiliki dan bersedia mengikuti semua tahapan yang sudah ditentukan termasuk pengecekan bahan, proses dan tempat produksi. Sosialisasi sertifikasi halal pada usaha mikro dan kecil melalui kategori *Self Declare*: studi pada UMKM Desa Mojogeneng Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto juga efektif untuk memberikan motivasi mendaftarkan produknya untuk memperoleh sertifikat halal. (Rahman et al., 2024)

Tahap berikutnya adalah skrining makanan yang meliputi aktivitas pengecekan bahan, proses produksi melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dijelaskan langsung oleh pelaku usaha, pengecekan dapur/tempat produksi. Skrining tahap pertama dilakukan di kantin sekolah berupa pengecekan sampel makanan yang tersedia di kantin sehingga dapat di informasikan langsung siapa saja pelaku usaha dan produk apa saja yang memenuhi kriteria halal dan bisa lanjut ke proses berikutnya. Pada tahap ini juga pendamping menyepakati waktu kepada setiap pelaku usaha untuk melakukan validasi dan verifikasi ke dapur atau tempat produksi pelaku usaha.



Gambar 3. Skrining Makanan di Kantin Sekolah

Dari tahap skrining makanan ini diperoleh 18 dari 20 Pelaku usaha yang memasukkan produk makanan dan minuman di Kantin sekolah MTs Negeri 1

Lombok Timur memenuhi kriteria untuk didaftarkan sertifikat halal dan sisanya merupakan produk yang mempunyai bahan dasar hewan sembelih seperti bahan dasar daging ayam dan sapi yang diperoleh bukan dari rumah potong hewan atau ungags belum bersertifikasi halal. Orang yang menyembelih hewan ternak tidak menggunakan syariat Islam bisa menyebabkan daging hewan menjadi haram walaupun berasal dari hewan yang halal. (Awaluddin et al., 2017)

Skrining berikutnya adalah tahap verifikasi dan validasi pendamping secara langsung ke tempat produksi pelaku usaha untuk memastikan setiap bahan, alat, proses pembuatan, pengemasan hingga penyajian telah sesuai dengan aturan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pada tahap ini pendamping (P3H) melakukan verval ke rumah setiap pelaku usaha dengan memastikan produk yang di buat adalah produk olahan yang bahannya terdiri dari bahan yang halal baik berupa bahan nabati, ikan segar, telur dan lain-lain baik yang bermerk ataupun bahan lokal yang tidak bermerk namun dijamin kehalalannya. Setelah melakukan verifikasi bahan pendamping memberikan kesempatan kepada pelaku usaha untuk menjelaskan atau menuliskan proses pembuatan atau produksinya sesuai dengan Standar Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dipastikan disini adalah setiap tahapan yang dilakukan apakah ada kemungkinan titik kritis atau kontaminasi yang menyebabkan produk menjadi tidak halal, apabila pelaku usaha dan pendamping meyakini dan menjamin tidak ada kontaminasi dan aman dari titik kritis maka dapat dilanjutkan dengan melakukan foto di tempat usaha.



Gambar 4. Verifikasi dan validasi di rumah / tempat produksi pelaku usaha

Dari hasil verifikasi dan validasi pendamping di tempat produksi pelaku usaha terdapat beberapa jenis makanan yang dapat didaftarkan sertifikat halal diantaranya Kerupuk, kripik dan sejenisnya, Pengolahan buah dan sayur seperti salad buah dan lain-lain, Roti dan kue, Kue basah, Mie, macaroni, Gorengan, Masakan olahan seperti nasi dan minuman es teh. Jenis makanan yang telah melalui proses verifikasi dan validasi dari pendamping tersebut dapat dilanjutkan ketahap berikutnya yaitu digitalisasi atau pendaftaran melalui website sihalal. Dari 20 pelaku usaha terdapat

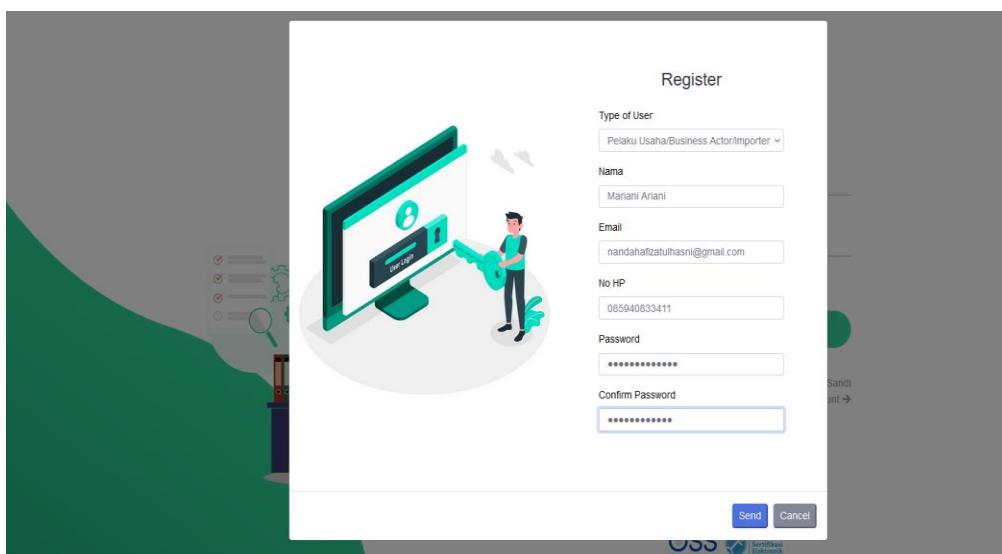
18 yang tererval dan memenuhi kriteria dan 2 pelaku usaha lainnya tidak memenuhi dikarenakan bahan dasar yang digunakan adalah bahan dasar daging seperti ayam dan sapi yang tidak difasilitasi oleh program SEHATI.

Tabel 2. Hasil Verifikasi dan validasi produk makanan

NO	NAMA	Jenis Produk	Hasil verifikasi dan validasi
1	MARNI ARIANI	Roti dan kue, Kue basah	Tervalval dan memenuhi
2	SOPIANI	Kerupuk, kripik dan sejenisnya	Tervalval dan memenuhi
3	NUR AIDA AYU YURISTA	Roti dan kue, Salad Buah	Tervalval dan memenuhi
4	YULI ANDRIANI	Mie, macaroni, korean food	Tervalval dan memenuhi
5	KARTINI	Aneka Gorengan	Tervalval dan memenuhi
6	YUMNI TAMAM	Roti dan kue (Mochi)	Tervalval dan memenuhi
7	DESI RANI MAYA SARI	Mie, macaroni	Tervalval dan memenuhi
8	LAILI ZAMRONI	Roti dan kue (Pancake)	Tervalval dan memenuhi
9	HAIRUL AMNI	Kerupuk, kripik dan sejenisnya	Tervalval dan memenuhi
10	NUZUL YATI	Mie, macaroni	Tervalval dan memenuhi
11	SUPARMAN	Aneka kue basah	Tervalval dan memenuhi
12	SALMIATUN	Kerupuk, kripik dan sejenisnya	Tervalval dan memenuhi
13	MIFTAHL KARYANI	Roti dan kue, Kue basah	Tervalval dan memenuhi
14	SERI HIDAYATI	Mie, macaroni	Tervalval dan memenuhi
15	BAIQ ERMA ZAHRIANI	Aneka Gorengan	Tervalval dan memenuhi
16	NILNA	Stik Wortel	Tervalval dan memenuhi
17	PUJI ASTUTI	Nasi Burger Sayur	Tervalval dan memenuhi
18	AHMAD ARRAS	Minuman Es Teh	Tervalval dan memenuhi
19	MURNIATI	Abon Sapi dan Ayam	Tervalval, tidak memenuhi
20	MIFTAHL JANNAH	Nasi Ayam Geprek	Tervalval, tidak memenuhi

Untuk memperoleh sertifikat halal pelaku usaha diwajibkan untuk melakukan pengajuan melalui website sihalal yang disediakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang dapat dilakukan secara mandiri atau dapat dibantu oleh pendamping. Tahap berikutnya adalah pendaftaran sertifikat halal melalui website sihalal merupakan tahap pasca kegiatan pengabdian pada tahap ini pelaku usaha yang berjualan dikantin sekolah didampingi oleh petugas P3H untuk melakukan pendaftaran dan merupakan bagian dari program dari pengabdian ini. Pada pendaftaran ini melalui berapa tahan sebagai berikut:

1. Pembuatan akun



Gambar 5. Proses Pembuatan Akun

2. Penginputan Bahan

No	Jenis Bahan	Nama Bahan	Kategori	Merk	Produsen	No. Sertifikat Halal	Tgl. Berlaku	Verifikasi Pendamping
1	Kemasan	Label Sticker	Bahan Lainnya			ID0410000008400120	19/05/2024	Sudah
2	Kemasan	Staking Pouch	Bahan Lainnya					Sudah
3	Cleaning Agent	Air Surfer	Air Susu					Sudah
4	Cleaning Agent	SUNGKAT Cawan Pencozi Piring, Anti Bau	SUNGKAT Cawan Pencozi Piring, Anti Bau	PT. Unilever Indonesia Tbk				Sudah
5	Bahan	Bahan Pisang Kepulauan	Bahan nabati					Sudah
6	Bahan	Donat Coklat (Gula Halus)	Sharkie Cookies	SYAHFAH ALIAH HABIBI	ID0411000007479122	02/12/2026	Sudah	
7	Bahan	Biskuit Special	Mirayeh Greeny Biskuit	PT. Salim Komar Pratama Tbk	ID0411000000491040	07/04/2025	Sudah	
8	Bahan	Coklat Green tea Glaze	Coklat Green tea Glaze	GANDUR MAS KENCANA	ID0310000009561021	30/07/2025	Sudah	
9	Bahan	Coklat Bahan Pelapis Rasa Tiramisu (Tiramisu Glaze)	Coklat Bahan Pelapis Rasa Tiramisu (Tiramisu Glaze)	GANDUR MAS KENCANA	ID0310000009520721	30/07/2025	Sudah	
10	Bahan	Donat Coklat Glaze dan Esmer	Dairy Free	COCOH SHARIF	ID1100000000480123	25/01/2028	Sudah	

Gambar 6. Proses Penginputan Daftar Bahan

Pada tahap penginputan daftar bahan yang perlu diperhatikan adalah kesesuaian antara bahan yang digunakan dengan list bahan yang tersedia di daftar bahan di dalam website. Ada beberapa daftar bahan yang perlu diisi dianatranya *cleaning agent* yaitu bahan yang digunakan mencuci alat, *Kemasan* yaitu bahan yang digunakan untuk mengemas produk dapat berupa bahan kimia seperti mika, label sedangkan bahan utama dapat berupa bahan nabati, ikan segar, telur yang merupakan bahan tidak bermerk dan bahan vahan bermerk lainnya.

3. Penginputan daftar Produk

No	Nama Produk	Merek	Foto	Jumlah Bahan Digunakan	Input Bahan	Hapus	Edit	Verifikasi Pendamping
1	Keripik Pisang Green Tea Matcha	Keripik Pisang Green Tea Matcha Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
2	Keripik Pisang Coklat Lumer	Keripik Pisang Coklat Lumer Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
3	Keripik Pisang Tiramisu	Keripik Pisang Tiramisu Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
4	Keripik Pisang Cappuccino	Keripik Pisang Cappuccino Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
5	Keripik Pisang Coklat Bubuk	Keripik Pisang Coklat Bubuk Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
6	Keripik Pisang Balado	Keripik Pisang Balado Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
7	Keripik Pisang Keju	Keripik Pisang Keju Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah
8	Keripik Pisang Barberque	Keripik Pisang Barberque Cemumut		8	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sudah

Gambar 7. Proses Penginputan Daftar Produk

Daftar produk merupakan list produk yang di produksi oleh pelaku usaha, disertai dengan nama produk, merk dan foto bersama pelaku usaha dan pendamping P3H.

4. Proses Produk Halal

Ketik Proses

Siapkan dan bersihkan alat dan bahan
1. Keripik Pisang Green Tea Matcha
Kupas pisang dan kutilnya
iris tipis pisang kemudian dicuci untuk menghilangkan getahnya
panaskan minyak goreng
goreng pisang kemudian tiriskan
busahi dengan glaze Green Tea Matcha
kemas dengan plastik kemasan

Proses Produk

2. Keripik Pisang Coklat Lumer

*PPH ini sudah diverifikasi Oleh Pendamping.

Gambar 8. Alur Produksi Produk Halal

Alur yang dijelaskan pada bagian ini adalah isian dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang memuat tentang proses pembuatan pada tiap produk yang akan daftarkan.

5. Daftar Ajun

No	Tgl. Entri	Nama PPU	Alamat	Penanggung Jawab	No. Kontak	No. Daftar	Merk Daging	Status Registrasi	View
1	01-11-2024	MARIN ARMANI	BASIK LONGSEK TIMUR RT 002, RT/RW -, RAJAM, SELONG	MARIN ARMANI	085940835411	Aneka Jajan Basah	OF1		
2	03-11-2024	MARIN ARMANI	BASIK LONGSEK TIMUR RT 002, RT/RW -, RAJAM, SELONG	MARIN ARMANI	085940835411	Aneke Roti Bomboien	OF1		
3	03-11-2024	SOPHANI	KARANG ANGGAR, RT/RW -, KEMBANG SARI, SELONG	SOPHANI	082340919108	Cemilan Snack	OF1		
4	03-11-2024	NUR ADA AYU YURISTIA	KAMPUNG BARU, RT/RW -, KELAYU UTARA, SELONG	NUR ADA AYU YURISTIA	081507351362	BROWNS LUMER DAPUR AXU	OF1		
5	03-11-2024	NUR ADA AYU YURISTIA	KAMPUNG BARU, RT/RW -, KELAYU UTARA, SELONG	NUR ADA AYU YURISTIA	081507351362	SALAD BUAH DAPUR AYU	OF1		
6	03-11-2024	YULI ANDRIAN	LINGKUNGAN REBANI TEBU, RT/RW -, SANDU BAYA, SELONG	YULI ANDRIAN	081930545975	Aneka Makaroni Sehati	OF1		
7	03-11-2024	YULI ANDRIAN	LINGKUNGAN REBANI TEBU, RT/RW -, SANDU BAYA, SELONG	YULI ANDRIAN	081930545975	Me Aneka Makaroni Sehati	OF1		
8	03-11-2024	KARTINI	PANCOR JORONG, RT/RW -, PANCOR, SELONG	KARTINI	081994415229	Risot Daging Ekor	OF1		
9	03-11-2024	YUMMI TAMAMI	GUDUK DAYA, RT/RW -, KELAYU UTARA, SELONG	YUMMI TAMAMI	08191090300	Macan UD ER	OF1		
10	04-11-2024	DESI RANI MAYA SARI	UBAH TERENG, RT/RW -, TIRTANADI, LARUMANI	DESI RANI MAYA SARI	+6287765024558	Delicious Food	OF1		

Gambar 9. Daftar Ajuan Pelaku Usaha Kantin Halal MTs Negeri I Lombok Timur

Daftar ajuan yang pada list ajuan akan muncul di akun pendamping (P3H) merupakan daftar ajuan yang telah didampingi melalui proses vrefikasi dan validasi yang nantinya akan masuk ke tahap berikutnya yaitu sidang komite fatwa merupakan proses penentuan kehalalan suatu produk.

Tahap terakhir dari pengabdian ini merupakan pembentukan Kantin Halal MTs Negeri I Lombok Timur yang akan dilakukan secara otomatis apabila ajuan sertifikat halal pelaku usaha telah diterima. Proses pembentukan nantinya akan diselenggarakan secara resmi dan membuat daftar menu dari setiap produk yang telah memperoleh sertifikat halalnya dan akan dipajang di kantin sekolah. Setiap produk yang telah bersertifikat halal diwajibkan menggunakan label halal sesuai standar dari BPJPH. Label halal berfungsi untuk menjadi penanda produk yang telah lolos sertifikasi halal disertai dengan format label dan nomor sertifikat sesuai dengan ketentuan (BPJPH, 2022). Bentuk kebijakan yang nantinya akan diterapkan oleh pengelola kantin disekolah tidak diperbolehkannya makanan ataupun minuman yang berasal dari pelaku usaha masuk untuk diperjual belikan di Kantin halal sekolah sebelum memperloeh sertifikat halal begitu pula produk lain yang belum memproleh sertifikat halal, sehingga kehalalan pada produk makanan dan minuman di kantin tetap terjaga.

KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian ini telah berjalan sesuai dengan rencana kegiatan, skrining makanan telah dilakukan sesuai standar BPJPH yang meliputi pengecekan bahan, proses produksi melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dijelaskan langsung oleh pelaku usaha, pengecekan dapur/tempat produksi, dan pengemasan sehingga dapat dilanjutkan ke tahap digitalisasi atau pendaftaran pada website sihalal. Pendaftaran Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) pelaku usaha yang berjualan di kantin Halal di MTs Negeri I Lombok Timur dilakukan sesuai standar BPJPH dan di verifikasi dan divalidasi langsung oleh petugas/pendamping yang telah tersertifikasi dan mempunyai nomor registrasi.

REKOMENDASI

Pengabdian selanjutnya dilakukan merata tidak hanya disekolah melainkan pada masyarakat umum sehingga bisa memperoleh sertifikat halal secara menyeluruh.

ACKNOWLEDGMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh Pengelola kantin dan Kepala sekolah MTs Negeri I Lombok Timur yang telah bekerjasama dengan baik dalam penyelenggaraan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Awaluddin, A., Nugraheni, Y. R., & Nusantoro, S. (2017). Teknik Handling Dan Penyembelihan Hewan Qurban. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(2), 84–97.
<https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jpmp/article/view/209/162>
- Bappenas. (2010). *Rencana Aksi Nasional Pangan Dan Gizi 2006 - 2010*.
- BPJPH. (2022). *Penggunaan Label Halal Pada Produk Yang Telah Memperoleh Sertifikat Halal*.
- Dinkes. (2024). [https://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-\(KLB\)---Keracunan--di-LOMBOK-TIMUR-NUSA-TENGGARA-BARAT-17-01-2024-38](https://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-(KLB)---Keracunan--di-LOMBOK-TIMUR-NUSA-TENGGARA-BARAT-17-01-2024-38).
- Erwan Arisyanto, & Agus Sarwo Edi. (2023). Implementasi Sertifikasi Halal Self Declaire Pada Usaha Mikro Dan Kecil Di Surabaya. *Seminar Nasional Teknologi Dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)*, 3(1), 90–108.
<https://doi.org/10.51903/semnastekmu.v3i1.198>
- Februhartanty, J., Iswarawanti, D. N., Ermayani, E., Meiyetriani, E., Laras, I., & Astuti, R. D. (2018). *Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*.
- Hidayat, T., Aliasar, A., Mifp, M., Lutfika, E., Lia Amalia, Mtp., Ir Mardiah, M., Putu Desinthy, N. A., Eva Afifah Tsurayya, M., Ryanda Al Fathan, Ma., Mahdisin, H., Nurhanudin, S. H., MKom, S., Arsyad, N., & Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, K. (2023). *Buku Panduan Pendamping PPH (Proses Produk Halal) Penanggung Jawab: Penulis: Editor KNEKS: Editor BPJPH: Penerbit*.
- Kemenkes. (2020). Health Statistics. In Science as Culture.
<https://doi.org/10.1080/09505438809526230>
- Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2021). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*. 5–10.
- Kushidayati, L., Nurhisam, L., Nubhai, L., Gusmiarni, L., & Berliana, M. (2023). *Sosialisasi Sertifikasi Halal Bagi Ukm Di Kecamatan Todanan Kabupaten Blora*. <https://bisnis.tempo.co/amp/1219420/baru-10-persen-umkm-yang-kantungi-sertifikat-halal>,
- Maisyaroh, A., Kurnianto, S., & Widianto, E. P. (2024). *Pengenalan , Pencegahan dan Pertolongan Pertama Pra-Rumah Sakit pada Kasus Keracunan Makanan di SDIT Ar Rahmah Kabupaten Lumajang*. 9(2), 211–214.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014). UU No.33 Tahun 2014 (2014). *UU No.33 Tahun 2014*, 1. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. (2012). *Undang- undang Tentang Pangan*. 32.
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya memilih jajanan sehat demi kesehatan anak. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–196.
<https://journal.uii.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Nurjanah, S., Wafiyah, Q., Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. (2022). Titik Kritis

- Keamanan Pangan pada Tahap Pengolahan dan Penyajian Beberapa Jenis Minuman Es. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 80–87. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.80>
- Nurmawati, S., Prodjoswoyo, S., Chairunnisa, N. H., Djauhari, H., & Alisjahbana, B. (2019). Faktor Risiko Penyebab Foodborne Disease pada Siswa SD. *Jurnal Kesehatan*, 4(38), 180–184. http://jurnal.unpad.ac.id/jsk_ikm/article/view/22990%0Ajurnal.unpad.ac.id
- Rahman, R. S., Malita, S., Warsani, Z., & ... (2024). Sosialisasi Wajib Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Di Desa Wisata Surabaya Kec. Sakra Timur Kab. Lombok Timur. *Insanta* ..., 2, 130–135. <https://doi.org/10.61924/insanta.v2i3.34>
- Sri Mulyani, I. T., & Suryapermana, N. (2020). Manajemen Kantin Sehat dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar Mengajar (Studi Kasus di SMAN 3 Rangkasbitung). *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 10(2), 121–130. <https://doi.org/10.35673/ajmpi.v10i2.988>
- Srikandi, S. (2017). Uji Cemaran Bakteri dan Cendawan Pada Keju Kasar (Cheddar). *Jurnal Sains Natural*, 2(1), 92. <https://doi.org/10.31938/jsn.v2i1.38>