

NASKAH ORISINAL

Penerapan Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) pada SDN MOJO VI Surabaya dan Potensinya untuk Dikembangkan Menjadi ZONA Kuliner Halal Aman dan Sehat (KHAS) Kluster Pendidikan Tingkat Dasar

Bramantyo Airlangga¹ | Yeni Rahmawati¹ | Sri Rachmania Juliastuti¹ | Raden Darmawan¹ | Siti Machmudah^{1,2} | Hakun Wirawasista Aparamarta² | Achmad Roesyadi¹ | Sumarno Sumarno¹ | Orchidea Rachmaniah^{2,*}

¹Departemen Teknik Kimia Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

²Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Orchidea Rachmaniah, Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: orchidea@its.ac.id

Alamat

Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.

Abstrak

Makanan sehat mendukung sistem kekebalan tubuh, menjaga tubuh tetap kuat dan siap melawan infeksi dan penyakit. Adanya penerapan program Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) di SDN MOJO VI Surabaya secara tidak langsung meningkatkan kesadaran siswa sekaligus orang tua siswa akan pentingnya memilih jajan anak yang aman dan sehat. Hal ini tidak hanya bermanfaat bagi siswa di sekolah, namun dalam jangka panjang akan mempengaruhi kebiasaan makan keluarga. Penerapan PJAS pada kios-kios kantin sekolah merupakan langkah awal penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH); mengingat kriteria PJAS yang sesuai adalah aman dan bermutu selain bergizi. Sehingga PJAS yang aman dan bermutu selangkah menuju PJAS halal. Pemberian pendampingan gratis untuk pengajuan sertifikasi halal dilakukan kepada setiap kios di SDN MOJO VI Surabaya: kantin Melati, Kenanga, Anggrek, dan Mawar. Kegiatan ini membawa keberhasilan bagi SDN Mojo VI Surabaya dalam meraih juara 1 Nasional dalam kategori PJAS. Penerapan PJAS sekaligus sertifikasi halal di setiap kios kantin di SDN Mojo sangat berpotensi untuk ditingkatkan menjadi Zona KHAS. Sehingga pihak pengelola Kantin SDN MOJO VI Surabaya tidak hanya menjamin kehalalan makanan tetapi juga menjamin kebersihan dan kesehatan jajan siswanya secara keseluruhan.

Kata Kunci:

Halal, Jajanan, Kantin, KHAS, Sekolah, Sehat.

1 | PENDAHULUAN

1.1 | Latar Belakang

Anak-anak yang kuat, sehat dan cerdas merupakan penentu keberlangsungan bangsa Indonesia. Salah satu faktor penting yang menentukan hal tersebut adalah jumlah asupan gizi yang mampu memenuhi kecukupan gizi; mengingat asupan gizi seimbang sangat diperlukan pada fase tumbuh dan kembang bagi anak usia sekolah. Asupan gizi dapat berasal dari pangan olahan yang disediakan di rumah, pangan olahan terkemas yang diperdagangkan secara komersial, serta pangan olahan siap saji, termasuk Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). Makanan sehat memiliki kandungan nutrisi yang seimbang, mencakup karbohidrat, protein, lemak sehat, serat, vitamin, dan mineral yang esensial untuk mendukung fungsi optimal tubuh, mulai dari pertumbuhan sel hingga metabolisme energi^[1].

Konsumsi makanan sehat dengan gizi berimbang membantu mencegah berbagai penyakit dan kekebalan tubuh siswa. Makanan sehat mendukung sistem kekebalan tubuh, menjaga tubuh tetap kuat dan siap melawan infeksi dan penyakit. Nutrisi seperti vitamin C, vitamin D, dan *zinc* (Zn) memiliki peran penting dalam menjaga daya tahan tubuh^[2]. Selain itu, makanan yang kaya antioksidan, seperti buah-buahan dan sayuran, dapat melawan radikal bebas dan mengurangi risiko peradangan^[3] ataupun influenza yang sering mendera anak usia sekolah. Pilihan makanan yang tepat, seperti biji-bijian utuh, protein tanpa lemak, dan sayuran dapat memberikan rasa kenyang lebih lama, mengurangi keinginan untuk makan secara berlebihan, dan menjaga metabolisme tubuh tetap efisien^[4].

Nutrisi yang cukup dari makanan sehat memberikan energi yang stabil sepanjang hari. Makanan sehat juga dapat meningkatkan konsentrasi dan fokus, mendukung fungsi otak yang optimal^[5]. Fakta lain, makanan sehat, terutama yang mengandung omega-3, vitamin B, dan antioksidan dapat mendukung kesehatan otak dan mengurangi risiko depresi dan kecemasan^[6]. Sedangkan makanan manis tinggi gula atau lemak jenuh sangat tidak dianjurkan untuk dikonsumsi karena dapat menyebabkan lonjakan energi yang singkat dan kemudian terjadinya kelelahan. Hal tersebut juga rentan dikonsumsi bagi anak-anak penderita autisme.

Ketersediaan PJAS dibutuhkan bagi anak yang tidak atau kurang sarapan dan tidak membawa bekal untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein mereka. Tingginya proporsi anak sekolah yang tidak sarapan dapat disebabkan dua alasan antara lain telat bangun pagi dan ketidaktersediaan makanan sarapan di rumah. Kontribusi asupan zat gizi pada sarapan yang sehat sebaiknya dapat memenuhi 15-30% kebutuhan gizi harian^[7]. Walaupun tingkat pengetahuan gizi PJAS anak sekolah tergolong tinggi namun tidak serta-merta menjadi dasar pemilihan PJAS yang sesuai oleh anak sekolah dalam kesehariannya. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan ketersediaan PJAS yang sesuai di lingkungan sekolah^[8]. Sehingga, adanya PJAS di kantin-kantin sekolah menjadi upaya strategis serta keberadaannya merupakan suatu yang diharapkan.

Oleh karena itu, pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sebagai Lembaga Pemerintah Non Kementrian membuat program nasional PJAS. Program ini merupakan salah satu langkah BPOM untuk menjalankan tugasnya dalam penjaminan keamanan dan mutu pangan olahan. Pelaksanaan PJAS berupa lomba PJAS nasional di berbagai jenjang pendidikan sekolah seperti di tingkat Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, dan Sekolah Menengah Atas untuk sekolah negeri dan Madrasah. Pada tahun 2024, lomba PJAS tingkat nasional tidak hanya mempersyaratkan langkah nyata peningkatan kualitas kantin sekolah sesuai standar PJAS namun juga penjaminan makanan halal bagi siswa-siswi sekolah selaku pelanggan tetap kantin sekolah. Sehingga secara tidak langsung pengelola kantin sekolah tidak hanya menyajikan makanan sehat dan bersih namun juga turut memastikan kehalalan makanan yang dijual di kantin-kantin sekolah mereka. Hal ini diharapkan, selain meningkatkan kualitas makanan juga dapat menciptakan kesadaran akan pentingnya makanan sehat dan halal di kalangan siswa, sehingga dapat meningkatkan kesehatan dan kualitas hidup secara menyeluruh.

1.2 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Mendukung langkah pengelola Kantin SDN MOJO VI Surabaya dalam pemenuhan standar kantin PJAS dan halal maka diperlukan peran pihak ketiga untuk melakukan strategi sertifikasi halal pada kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya. Oleh karena itu, Pusat Kajian Halal ITS sebagai pihak ketiga memberikan pendampingan pengajuan sertifikasi halal untuk kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya yang merupakan UMKM, khususnya UMKM produk makanan-minuman atau kedai makanan. Strategi kegiatan yang dirancang untuk menjawab persoalan percepatan sertifikasi halal dilakukan melalui enam langkah strategis dan dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat tahun 2024 di Area Surabaya, khususnya kantin SDN MOJO VI, Surabaya. Adapun langkah-langkah strategis tersebut dijabarkan sebagai berikut:

1. *Focus Group Discussion* (FGD) antara pihak pengelola kantin SDN MOJO VI, Surabaya, Dinas Kesehatan (DINKES) Kota Surabaya dan Pusat Kajian Halal ITS.
2. Penjaringan & Seleksi Calon Pendamping Produk Halal (PPH) Mahasiswa.
3. Pelatihan sebagai PPH bagi Mahasiswa.
4. Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur *self-declare* bagi kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya (UMKM Kedai Makanan sebagai mitra binaan).
5. Pendataan lanjutan data-data dan kondisi UMKM mitra sekaligus pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI).
6. Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL.

1.3 | Target Luaran

Adapun target dari pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat ini adalah:

1. Memberikan pelayanan kepada pemilik kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya berupa pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis atas pernyataan pelaku usaha (program SEHATI) untuk UMKM dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) Kedai Makanan.
2. Memberikan pendampingan terkait pemilihan bahan baku; selain bahan baku bebas bahan haram dan najis juga harus teridentifikasi jelas kualitasnya, nama produsen, nomor registrasi, dan kepastian sertifikat halalnya jelas dan dapat diidentifikasi. Mengingat bahan-bahan baku yang digunakan pada dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) tertulis, teridentifikasi, dan tercatat dengan baik. Hal ini sejalan dengan prinsip *thayyib*, yaitu makanan yang baik dan berkualitas^[9].
3. Memperbanyak jumlah UMKM produsen makanan-minuman (khususnya dengan KBLI Kedai Makanan) yang tersertifikasi halal.
4. Memberikan *upgrading* pengetahuan melalui pelatihan kader penggerak halal melalui Pusat Kajian Halal (PKH) ITS sebagai UMKM binaan ITS.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

Dalam konteks pendidikan, penyediaan makanan yang memenuhi kriteria halal dan sehat di sekolah sangat penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan siswa. Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam, sementara makanan *thayyib* merujuk pada makanan yang baik, sehat, bersih, dan berkualitas. Menurut Nilda Liani (2023)^[10], konsumsi makanan halal dan *thayyib* memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh manusia. Makanan halal menjamin tidak adanya zat haram dan diproses secara etis, sedangkan *thayyib* menitikberatkan pada kebersihan, nutrisi, dan kealamian. Sebagaimana disampaikan oleh BPOM, pangan yang aman adalah pangan yang bebas dari bahaya biologis, kimia dan benda lain^[11]. Pilih pangan yang bersih, yang telah dimasak, tidak berbau tengik, tidak berbau asam. Sebaiknya membeli pangan di tempat yang bersih dan dari penjual yang sehat dan bersih. Pilih pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik. Pangan yang baik dapat dicapai melalui pola makan halal dan *thayyib*^[10]. Pangan yang baik dapat mengurangi risiko penyakit kronis seperti obesitas, diabetes, dan penyakit jantung^[10]. Oleh karena itu pemberian makanan sehat anak sangat berpengaruh terhadap prestasi akademik.

Nutrisi yang baik dapat meningkatkan konsentrasi dan daya ingat, yang pada gilirannya dapat meningkatkan hasil belajar di sekolah. Anak-anak yang mengonsumsi makanan sehat cenderung memiliki kinerja akademik yang lebih baik dibandingkan dengan anak yang mengonsumsi makanan tidak sehat^[1]. Selain itu, pola makan yang baik juga dapat membantu mengurangi risiko masalah kesehatan mental di kalangan anak-anak^[6]. Sehingga perlunya pemaparan terkait makanan halal sejak dini bagi anak; meningkatkan kesadaran anak-anak akan pentingnya memilih makanan yang sehat dan halal. Selain itu, pendidikan kehalalan makanan turut membantu dalam pembentukan karakter anak, termasuk kejujuran dan kesadaran akan lingkungan sekitar^[9].

Dengan memberikan pendidikan yang tepat, anak-anak dapat tumbuh dengan kesadaran yang baik akan kehalalan makanan, membentuk generasi yang sehat, cerdas, dan berakhlak mulia.

Mengingat makanan tidak hanya berpengaruh pada kesehatan fisik tetapi juga pada karakter dan perilaku anak. Pola makan yang buruk dapat memengaruhi sifat dan perilaku seseorang^[12]. Misalnya, asupan tertentu seperti asam amino triptofan dapat memengaruhi emosi dan perilaku individu. Oleh karena itu, penting bagi orang tua dan pendidik untuk memperhatikan jenis makanan yang dikonsumsi oleh anak-anak mereka agar dapat membentuk karakter positif.

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) sangat penting bagi siswa sekolah terutama bagi anak yang tidak atau kurang sarapan dan tidak membawa bekal untuk pemenuhan kebutuhan energi dan protein (PJAS) atau bekal dari rumah merupakan variasi makanan selingan anak. Makanan selingan dapat berfungsi sebagai asupan gizi anak sekolah, menjaga kadar gula darah agar anak sekolah tetap berkonsentrasi, untuk mempertahankan aktivitas fisik anak sekolah. Makanan selingan dapat berupa bekal dari rumah atau berupa PJAS^[11]. Jenis PJAS dibedakan menjadi 4 jenis, yaitu:

1. Makanan utama/sepinggan

Kelompok makanan utama atau dikenal dengan istilah “jajanan berat”. Jajanan ini bersifat mengenyangkan. Contohnya: mie ayam, bakso, bubur ayam, nasi goreng, gado-gado, soto, lontong isi sayuran atau daging, dan lain-lain.

2. Camilan/*snack*

Camilan merupakan makanan yang biasa dikonsumsi diluar makanan utama. Camilan dibedakan menjadi 2 jenis yaitu camilan basah dan camilan kering. Camilan basah contohnya : gorengan, lempeng, kue lapis, donat, dan *jelly*. Sedangkan camilan kering contohnya: brondong jagung, keripik, biskuit, kue kering, dan permen.

3. Minuman

Minuman dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu minuman yang disajikan dalam gelas dan minuman yang disajikan dalam kemasan. Contoh minuman yang disajikan dalam gelas antara lain : air putih, es teh manis, es jeruk dan berbagai macam minuman campur (es cendol, es campur, es buah, es doger, jus buah, es krim). Sedangkan minuman yang disajikan dalam kemasan contohnya: minuman ringan di dalam kemasan (minuman soda, teh, sari buah, susu, *yoghurt*).

4. Jajanan Buah

Buah yang biasa menjadi jajanan anak sekolah yaitu buah yang masih utuh atau buah yang sudah dikupas dan dipotong. Buah utuh contohnya: buah manggis, buah jeruk. Sedangkan buah potong contohnya: pepaya, nanas, melon, semangka, dan lain-lain.

SDN Mojo VI, Surabaya telah memiliki pengelola yang berkomitmen tinggi dalam menjalankan PJAS. Program PJAS ini dilaksanakan dengan usaha dan kerja keras sebelumnya diantaranya membentuk kader keamanan pangan senior dan junior, melakukan pengimbasan ke sekolah sekitar dan sosialisasi kepada seluruh warga sekolah dan para pedagang terkait keamanan pangan (Gambar 1), melakukan rencana aksi yang sudah disusun secara bekal dan berkelanjutan dalam mensukseskan program PJAS berkelanjutan.

Memperhatikan sumber daya dan fasilitas yang dimiliki oleh kantin SDN Mojo VI, Surabaya bahwa terdapat 4 (empat) kios kantin di SDN Mojo VI, Surabaya (Tabel 1) maka kantin SDN Mojo VI, Surabaya berpotensi untuk dikembangkan menjadi Zona KHAS yang bersifat terbatas, khususnya Zona KHAS di tingkat Pendidikan Dasar.

Tabel 1 Identifikasi kios Kantin SDN MOJO VI, Surabaya

No	Nama Kios Kantin	Produk-produk yang dijual
1	Kantin Melati	Gorengan kulit telur, gorengan kaki ayam pedas, gorengan pisco
2	Kantin Kenanga	Minuman rasa coklat, <i>wonton</i> , <i>corndog</i> , donat pasta coklat, martabak manis meises coklat
3	Kantin Anggrek	Risol mayo, pukis, <i>jelly</i> , <i>kebab</i>
4	Kantin Mawar	Jeruk peras dingin, minuman dingin rasa coklat, teh dingin, nasi goreng-mie, jus buah dingin

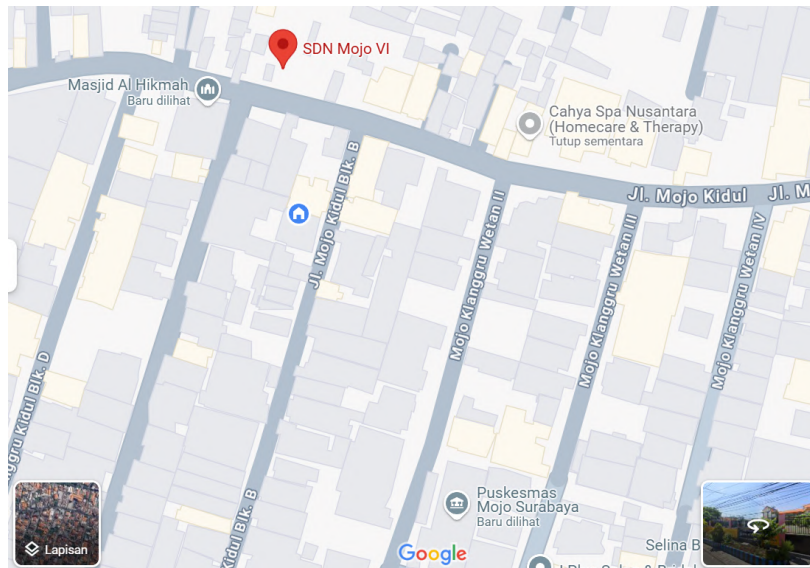


Gambar 1 Sosialisasi dan sarana-prasarana untuk mendukung pelaksanaan sertifikasi halal dan PIAS di SDN MOJO VI, Surabaya.

Selain itu, SDN Mojo VI, Surabaya telah memiliki mushola di area sekolah dan masjid (Masjid Al Hikmah) yang berlokasi ± 200 m dari lokasi sekolah (Gambar 2). Tak jauh dari area sekolah juga terdapat fasilitas kesehatan, Puskesmas Mojo yang berjarak ± 500 m dari lokasi sekolah. Potensi-potensi emas akibat lokasi geografis yang telah dimiliki oleh SDN Mojo VI inilah yang perlu terus dikembangkan, dipupuk dan ditingkatkan untuk meraih Zona KHAS di tingkat Pendidikan Dasar.

Zona KHAS yang akan dibangun dan/atau dikembangkan harus memenuhi kriteria sebagai berikut^[13]:

- 1) Pengelola memiliki komitmen untuk menjalankan usaha Zona KHAS dengan berlandaskan pada prinsip manajemen syariah. Sebagian besar area lokasi/area dialokasikan untuk pelaku usaha yang menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat, dan/atau sedang dalam proses mendapatkan sertifikasi halal.
- 2) Sudah memiliki sarana dan prasarana yang terletak dalam satu hamparan yang sama dengan kegiatan menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat.
- 3) Memiliki minimal 10 (sepuluh) pelaku UMKM Kuliner berupa kedai atau warung atau yang sejenis untuk kawasan yang diperuntukkan bagi masyarakat umum atau minimal 5 (lima) pelaku UMKM kuliner untuk kawasan kuliner yang bersifat terbatas (seperti kantin instansi, lembaga, sekolah atau kementerian, rumah sakit dan sejenis).
- 4) Memiliki Mushola atau dekat dengan masjid sesuai dengan persyaratan yang berlaku.



Gambar 2 Sumber daya di sekitar SDN MOJO VI, Surabaya.

3 | METODE KEGIATAN



Gambar 3 Diagram alir pelaksanaan kagiatan pengabdian masyarakat pendampingan sertifikasi halal.

Strategi yang dirancang untuk mendukung dan membantu kesuksesan program SEHATI pada kios-kios di kantin SDN MOJO VI Surabaya sekaligus berupa kegiatan pengabdian masyarakat terlihat pada (Gambar 3). Adapun metode pelaksanaan strategi tersebut adalah sebagai berikut:

1. *Focus Group Discussion* (FGD) antara pihak pengelola kantin SDN MOJO VI, Surabaya, Dinas Kesehatan (DINKES) Kota Surabaya, dan Pusat Kajian Halal ITS.
2. Penjaringan & Seleksi Calon Pendamping Produk Halal (PPH) Mahasiswa secara *online* baik secara mandiri oleh tim pengabdian masyarakat.
3. Pelatihan sebagai PPH bagi Mahasiswa dengan kerjasama Pusat Kajian Halal (PKH) ITS. Mahasiswa diberikan pelatihan sebagai pendamping proses produk halal (P3H) dengan kurikulum sesuai aturan BPJPH.
4. Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur *self-declare* bagi kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya (UMKM Kedai Makanan sebagai mitra binaan) yang mencakup enam materi wajib yang telah sesuai dengan kurikulum pelatihan sebagaimana dipersyaratkan oleh BPJPH. Tahapan ini sekaligus tahapan sosialisasi kepada pengelola kantin dan pemilik kios kantin di SDN MOJO VI Surabaya.
5. Pendataan lanjutan data-data dan kondisi UMKM mitra sekaligus pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI).
6. Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id>).

4 | HASIL DAN DISKUSI

Penerapan prinsip halal dalam penyediaan makanan, terutama di lingkungan sekolah dasar, tidak hanya berfungsi untuk memenuhi tuntutan agama, tetapi juga memiliki manfaat signifikan dalam menjamin kebersihan dan kesehatan makanan yang dikonsumsi. Dalam konteks pengabdian masyarakat di SDN Mojo VI ini, upaya untuk menciptakan Zona Kantin Halal dan Sehat (Zona KHAS) sebagai upaya lanjutan dan pengembangan program PJAS yang telah diterapkan, menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kualitas makanan yang disajikan kepada siswa.

1. ***Focus Group Discussion* (FGD) antara pihak pengelola kantin SDN MOJO VI, Surabaya, Dinas Kesehatan (DINKES) Kota Surabaya, dan Pusat Kajian Halal ITS.**
Dilakukan FGD bersama-sama antara pihak pengelola kantin SDN MOJO VI, Surabaya, Dinas Kesehatan (DINKES) Kota Surabaya, dan Pusat Kajian Halal ITS untuk mengidentifikasi kebutuhan yang diperlukan oleh SDN MOJO VI Surabaya beserta PIC yang bertanggung jawab.
2. **Penjaringan dan Seleksi mahasiswa calon Pendamping Produk Halal (PPH) via *online* oleh tim pengabdian masyarakat.**
Strategi ini selain dilakukan secara mandiri oleh tim pengabdian masyarakat dan diperoleh 11 orang mahasiswa yang nantinya akan membantu mendampingi UMKM mitra binaan dalam pengajuan SEHATI dan akan dilatih sebagai calon P3H.
3. **Pelatihan sebagai PPH bagi mahasiswa dengan kerjasama Pusat Kajian Halal (PKH) ITS.**
Mahasiswa diberikan pelatihan sebagai pendamping proses produk halal (P3H) dengan kurikulum sesuai aturan BPJPH.
4. **Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur *self-declare* bagi kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya (UMKM kedai makanan sebagai mitra binaan) yang mencakup enam materi wajib yang telah sesuai dengan kurikulum pelatihan sebagaimana dipersyaratkan oleh BPJPH.**
Pelatihan diselenggarakan secara *offline* 19-20 Juni 2024. Pelatihan ini diberikan kepada pemilik pelaku usaha UMKM atau yang mewakili. Enam materi wajib yang harus diikuti oleh pelaku UMKM yaitu:
 - (1) Pengertian Halal dan Haram;
 - (2) Pengenalan Najis;
 - (3) Pengenalan Bahan Baku;
 - (4) Pengenalan Sistem Jaminan Halal;

- (5) Sertifikasi Halal; dan
- (6) Keuangan Syariah.

Pelatihan ini dipandang sangat penting untuk diberikan kepada pelaku.

5. Pendataan lanjutan data-data dan kondisi UMKM mitra sekaligus pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI).

Pada tahapan ini, mahasiswa yang telah mendapatkan pelatihan dan lulus sebagai pendamping PPH akan ditugaskan mendampingi pemilik kios kantin di SDN MOJO VI Surabaya. Pendamping PPH selanjutnya melakukan wawancara, mengumpulkan data-data bahan baku, proses pembuatan, produk yang dijual dan foto produk sesuai persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Pendamping PPH juga turut membantu menyarankan penggantian bahan baku alternatif, jika bahan baku yang digunakan belum memiliki sertifikat halal. Pendamping PPH juga membantu pemilik kios kantin memahami dokumen yang diperlukan dan prosedur yang harus diikuti, termasuk kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB). Pada tahapan ini tim juga melakukan sosialisasi kebijakan halal dan sosialisasi halal-haram berupa penempelan poster di lokasi produksi dan penjualan.

6. Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id>).

Setelah pemilik kios kantin memenuhi kriteria yang ditetapkan dan *entry* data-data SJPH telah dilakukan di laman SIHALAL, menu makanan yang ada akan didaftarkan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Pendamping PPH akan membantu proses ini untuk memastikan semua langkah diikuti dengan benar.

Makanan halal diproses dan disiapkan dengan cara yang higienis, sehingga mengurangi risiko kontaminasi oleh bakteri dan zat berbahaya. Selain bahan bakunya yang bebas najis dan haram, bahan-bahan baku sudah dipastikan kehalalannya, makanan halal juga memenuhi syarat kesehatan sebagaimana di persyaratkan oleh SNI 99004-2021^[14] tentang persyaratan umum pangan halal. Sebagaimana disebutkan dalam pengajuan sertifikasi halal secara *self-declare*, bahan-bahan yang digunakan untuk pengajuan sertifikasi halal sudah dipastikan kehalalannya; dibuktikan dengan sertifikat halal dan atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021^[15] tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.

Selain itu, proses pengolahan makanan halal juga mencakup penggunaan bahan-bahan yang aman, bersih dan peralatan yang terjaga kebersihannya^[16], bahan yang aman adalah bahan yang tidak menggunakan bahan berbahaya sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan. Dengan demikian, makanan halal tidak hanya bebas dari bahan haram seperti daging babi dan alkohol, tetapi juga terhindar dari kotoran dan najis yang dapat membahayakan kesehatan. Hal ini sangat penting untuk mencegah timbulnya penyakit yang berkaitan dengan makanan, seperti keracunan makanan dan infeksi saluran pencernaan. Selain itu, menurut SNI 99004-2021, makanan halal menjamin keamanan konsumen karena tidak mengandung bahan-bahan yang aman bagi kesehatan^[17]. Misalnya, makanan halal tidak mengandung bahan pengawet atau pewarna buatan yang tidak terdaftar atau tidak jelas izin nya. Selain itu, mengonsumsi makanan halal, individu dapat terhindar dari dampak negatif jangka panjang akibat paparan zat-zat kimia berbahaya.

Makanan sehat yang memenuhi kriteria halal tidak hanya memberikan rasa kenyang tetapi juga menyediakan nutrisi penting bagi pertumbuhan dan perkembangan anak-anak. Oleh karena itu, makanan halal cenderung lebih alami dan kurang mengandung bahan tambahan sintesis, sehingga berpotensi meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan mengurangi risiko terkena penyakit degeneratif. Mengonsumsi makanan halal juga berdampak positif pada kesehatan mental. Rasa tenang dan nyaman saat mengonsumsi makanan yang diyakini halal dapat meningkatkan kesejahteraan psikologis^[18]. Ketenangan batin ini penting bagi anak-anak dalam menghadapi aktivitas belajar mereka di sekolah. Pola makan halal dapat membantu mencegah berbagai penyakit kronis seperti obesitas, diabetes, dan penyakit jantung^[19].

Adanya penerapan PJAS dan sekaligus sertifikasi halal pada kios-kios kantin di SDN MOJO VI, Surabaya meningkatkan kesadaran masyarakat khususnya warga sekolah akan pentingnya memilih makanan sehat dan halal. Hal ini tidak hanya bermanfaat bagi siswa tetapi juga dapat mempengaruhi kebiasaan makan keluarga di rumah.

Pendampingan gratis dilakukan kepada keempat pemilik kios kantin di SDN Mojo VI Surabaya: Melati, Kenanga, Anggrek, dan Mawar (Tabel 1). Melalui kegiatan pendampingan pengajuan sertifikasi halal ini, di akhir kegiatan pengabdian masyarakat,



Gambar 4 Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pendampingan sertifikasi halal (kiri-kanan-atas bawah). Pelaksanaan strategi 1 dan 3 (kiri-kanan ATAS) dan pelaksanaan strategi 5 (kiri-kanan BAWAH).

3 (tiga) kios kantin diantaranya sudah tersertifikasi halal dan 1 (satu) kantin dalam proses (Tabel 2). Keberhasilan perolehan sertifikasi halal untuk kios-kios kantin SDN MojoVI, Surabaya ini berhasil membuat SDN Mojo VI meraih Juara 1 lomba PJAS tingkat nasional.

Keberhasilan diraihnya Juara 1 lomba PJAS Tingkat nasional disertai adanya kegiatan sosialisasi terkait makanan halal kepada pemilik kios kantin sekolah, dan pendampingan untuk pengajuan sertifikasi halal dilakukan oleh pihak sekolah bekerjasama dengan Pusat Kajian Halal (PKH) ITS. Oleh karena itu, pengembangan pengelolaan berprinsip manajemen syariah hanya memerlukan satu langkah mudah bagi pengelola SDN Mojo VI, Surabaya mengingat makanan halal merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keamanan pangan sebagaimana SNI 99004-2021^[14] tentang persyaratan umum pangan halal. Keberhasilan ini, selain memberikan dampak positif bagi siswa dan lingkungan sekolah sekaligus merupakan tonggak awal untuk pengembangan Zona KHAS di tingkat Pendidikan Dasar. Melalui PJAS dan Zona KHAS di tingkat Pendidikan Dasar, pengelola diharapkan tidak hanya menjamin kehalalan makanan tetapi juga meningkatkan kebersihan dan kesehatan secara keseluruhan.

Penerapan PJAS dan prinsip halal dalam penyediaan makanan di kios-kios kantin SDN Mojo VI sangat berpotensi untuk di kembangkan menjadi Zona kuliner halal, aman dan sehat (ZonaKHAS). Zona KHAS adalah area kuliner yang berada di lokasi strategis yang telah ditetapkan dan berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak, masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta lingkungan yang memenuhi kaidah halal, aman dan sehat serta dikelola secara profesional^[13].

Tabel 2 Klasifikasi penggolongan kategori usaha dan status halal kios-kios Kantin SDN MOJO VI, Surabaya hasil kegiatan pendampingan sertifikasi halal oleh tim pengabdian PKH ITS

No	Nama Kios Kantin	Klasifikasi Baku Lapan- gan Usaha Indonesia (KBLI)	Jenis Produk	Sertifikat Halal
1	Kantin Melati	Kedai Makanan (56103)	Penyediaan makanan & minuman dengan pengola- han	TERBIT
2	Kantin Kenanga	Kedai Minuman (56304) Perdagangan eceran roti, kue kering, kue basah dan sejenisnya (47242)	Penyediaan makanan & minuman dengan pengola- han	SUBMIT
3	Kantin Anggrek	Kedai Minuman (56304) Perdagangan eceran roti, kue kering, kue basah dan sejenisnya (47242)	Produk bakeri	TERBIT
4	Kantin Mawar	Kedai Makanan (56103)	Penyediaan makanan & minuman dengan pengola- han	TERBIT

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Pemberian pendampingan gratis untuk pengajuan sertifikasi halal kepada setiap kios di SDN MOJO VI Surabaya: kantin Melati, Kenanga, Anggrek, dan Mawar telah berhasil dan tuntas dilakukan. Kegiatan pendampingan ini sekaligus membawa keberhasilan bagi SDN Mojo VI Surabaya dalam meraih juara 1 Nasional dalam kategori PJAS. Penerapan PJAS berbasis kios-kios kantin sekolah yang telah tersertifikasi halal merupakan salah satu langkah nyata penerapan dari SNI 99004-2021 untuk pangan halal. Sehingga penerapan PJAS sekaligus sertifikasi halal di setiap kios kantin SDN Mojo sangat berpotensi untuk ditingkatkan menjadi Zona KHAS pada tingkat Pendidikan Dasar mengingat pengelola Kantin SDN MOJO VI Surabaya tidak hanya menjamin kehalalan makanan tetapi sekaligus menjamin kebersihan dan kesehatan jajan siswa secara keseluruhan.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini terlaksana dengan Pendanaan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk di Institut Teknologi Sepuluh Nopember, tahun 2024 dengan Nomor kontrak 878/PKS/ITS/2024. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih diucapkan kepada Tim Mahasiswa Pengabdian Masyarakat yang juga Pendamping Proses Produk Halal (PPH) tersertifikasi BPJPH: Firyal Lutfi Fauziah, Nur Maulida Tsaniah, Citha Aura Nadiva, Khaylila Zirlyfera Haidar, Aliyah Nur Jannah, Muhammad Fika Kamali, Muhammad Rafi Awwal Abdilla, Amalia Nur Setyono, Zahra Airani Putri, Sabrina Aulia Febriyanti, dan Rifatus Sholikha yang telah mendampingi para UMKM dalam pengajuan program SEHATI. Ucapan terima kasih juga disampaikan pada Kintan Rizki Salsabila yang membantu penulis dalam mengumpulkan data lapangan dan administrasi.

Referensi

1. Katz DL. The Role of the Food Industry in the Obesity Epidemic. *Journal of the American College of Nutrition* 2003;22(5):383–388.
2. Maggini S, Wintergerst ES, Beveridge S, Hornig DH. Selected Vitamins and Trace Elements Support Immune Function by Strengthening Epithelial Barriers and Cellular and Humoral Immune Responses. *British Journal of Nutrition*

- 2007;98(S1):S29–S35.
3. Willett WC. Dietary Fat and the Risk of Breast Cancer. *New England Journal of Medicine* 2001;344(1):56–57.
 4. Johnson RK. Dietary Sugars Intake and Cardiovascular Health. *Circulation* 2007;115(10):1011–1020.
 5. Affenito SG. The Impact of Nutrition on Cognitive Function in Children. *European Journal of Nutrition* 2007;46(3):153–163.
 6. Lai JS, Hiles S, Bissett A, Holloway A, Meydani A, lovingly A. A Systematic Review of the Relationship Between Dietary Patterns and Depression in Community-Dwelling Adults. *Nutrients* 2014;6(1):350–363.
 7. Hardinsyah H, Aries M. Jenis Pangan Sarapan dan Perannya dalam Asupan Gizi Harian Anak Usia 6—12 Tahun di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan* 2012;7(2):89–96.
 8. Tanziha I, Suryanto T. Analisis Penentu Masalah Ketidakamanan Pangan Jajanan. *Ekologia* 2013;13(1):45–57.
 9. Putra FE. Dampak Makanan Halal dan Thayyib dalam Kesehatan Fisik dan Mental. Lampung: Raden Intan Repository; 2024.
 10. Liani N. Teori Makanan Halal. *Jurnal Sewagati* 2023;8(2):15–25.
 11. BPOM, BPOM dan Kemenkes Sinergikan Program Pangan Aman Tingkatkan Gizi Masyarakat; 2014. <https://www.pom.go.id/berita/bpom-dan-kemenkes-sinergikan-program-pangan-aman-tingkatkan-gizi-masyarakat>. Website.
 12. Yulia A, Cegah Gagal Ginjal pada Anak dengan Makanan Halal dan Thayyib. Banjarmasin; 2024. Kalimantan Post.
 13. Wahyuni TI, Rosyadi RY. Buku Saku Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat. Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah; 2022.
 14. Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 99004:2021 Persyaratan Umum Pangan Halal. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN); 2021.
 15. Kementerian Agama Republik Indonesia, Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal. Jakarta; 2021.
 16. IAIN Bukittinggi. Manfaat Makanan Halal bagi Kita. Bukittinggi: IAIN Bukittinggi Press; 2023.
 17. RSU Maryam Medika Sejahtera, Manfaat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal bagi Kesehatan Tubuh;. <https://maryamsejahtera.com/index.php/Education/article/download/849/746/1966>. Website.
 18. Andriyani A. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 2019;15(2):130–138.
 19. Putri SSP. Perlindungan Penggunaan Aplikasi Makanan dan Minuman Online dalam Information Legality Jaminan Kehalalan Produk Berdasarkan UU No. 11 Tahun 2020 Perspektif Fiqih Siyasah. *Journal Educatio* 2023;9(1):403–413.

Cara mengutip artikel ini: Airlangga, B., Rahmawati, Y., Juliastuti, S. R., Darmawan, R., Machmudah, S., Aparamarta, H. W., Roesyadi, A., Sumarno, S., Rachmaniah, O., (2025), Penerapan Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) pada SDN MOJO VI Surabaya dan Potensinya untuk dikembangkan menjadi ZONA Kuliner Halal Aman dan Sehat (KHAS) Kluster Pendidikan Tingkat Dasar, *Sewagati*, 9(4):971–981, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v9i4.2511>.