

**NASKAH ORISINAL**

# Merintis Kafetaria Halal di Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Penelusuran Bahan Pangan Halal

Adhatus Solichah Ahmadiyah<sup>1,\*</sup> | Riyanarto Sarno<sup>1</sup> | Nurul Fajrin Ariyani<sup>1</sup> | Abdul Munif<sup>1</sup> | Kelly Rossa Sungkono<sup>1</sup> | Shintami Chusnul Hidayati<sup>1</sup> | Dini Adni Navastra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departemen Teknik Informatika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

**Korespondensi**

\*Adhatus Solichah Ahmadiyah, Departemen Teknik Informatika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.  
Alamat e-mail: adhatus@if.its.ac.id

**Alamat**

Laboratorium Manajemen Cerdas Informasi, Departemen Teknik Informatika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

**Abstrak**

Kantin kampus merupakan fasilitas vital yang menyediakan kebutuhan pangan bagi sivitas akademika. Seiring perkembangan jaman, variasi makanan dan minuman yang dijual semakin beragam. Namun, kehalalan produk yang diujakan belum terjamin. Umumnya, produk yang dijual di kantin adalah makanan siap santap, makanan ringan dan aneka minuman produk olahan UMKM atau pedagang yang menyewa tempat di kantin dimana UMKM dan penjual tersebut umumnya belum memiliki sertifikasi halal atau ijin edar yang jelas. Pemahaman UMKM penyedia makanan dan minuman mengenai halal pun belum mendalam. Hal ini lah yang mendorong tim pengabdian masyarakat untuk merintis berdirinya kantin halal di kampus Institut Teknologi Sepuluh Nopember dengan memulai dari pemberian pemahaman tentang halal-haram yang benar dan menyeluruh kepada penjual di kantin dan UMKM penyuplai makanan dan minuman yang diujakan di kantin kampus. Dengan pemberian pelatihan kelas halal dan pendampingan diharapkan mitra UMKM dan penjual dapat mengamalkan pemahaman yang didapatkan dan lebih hati-hati dalam memilih bahan baku dan memroses bahan tersebut hingga menjadi produk yang siap dijual. Dari serangkaian kegiatan yang dilaksanakan, diharapkan dapat kantin halal di Institut Teknologi Sepuluh Nopember dapat diperluas ke area kantin lain sehingga memberikan rasa aman dan nyaman bagi para pembeli, sivitas akademika ITS, yang mayoritas beragama Islam.

**Kata Kunci:**

Bahan Pangan, Halal, Kantin, *Responsible Consumption, Production*.

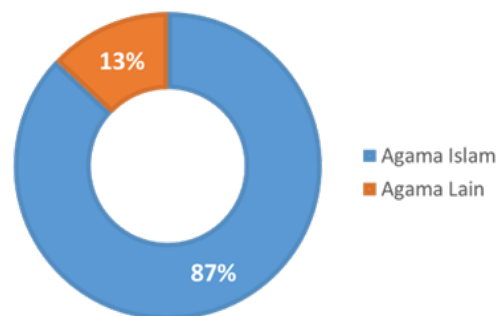
## 1 | PENDAHULUAN

Industri halal semakin mendunia seiring dengan pertumbuhan jumlah konsumen halal di dunia. Perusahaan yang tidak memperhatikan pemenuhan kebutuhan muslim dari hulu ke hilir bisa kehilangan kesempatan yang signifikan<sup>[1]</sup>. Pemikiran ini pula yang mendorong bertumbuhnya industri halal secara global. Sementara itu, GIE (*Global Islamic Economy*) mengelompokkan industri halal dalam beberapa sektor, yaitu makanan halal, keuangan syariah, busana muslim, wisata halal, media dan rekreasi halal, serta kosmetik dan obat-obatan halal. Namun sayangnya pada laporan GIE tahun 2019-2020, Indonesia tidak berhasil menempati sepuluh besar pada sektor makanan halal.

Di lingkungan perguruan tinggi keberadaan kantin merupakan bagian tidak terpisahkan dari kehidupan di kampus sebagai sarana pendukung konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab (*responsible consumption and production*). Di Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) telah berdiri kantin pusat dan kantin-kantin kecil yang tersebar di departemen-departemen. Karena secara geografis lokasi departemen-departemen dan unit di ITS terpisah jarak, pergi ke kantin pusat menjadi sulit dari sisi waktu. Sehingga muncullah kantin-kantin departemen yang tersebar di beberapa lokasi yaitu di departemen dan di unit seperti Perpustakaan.

Untuk kawasan bagian timur kampus ITS Sukolilo ada kafetaria Informatika dan Kantin Perpustakaan ITS. Kedua kantin ini menyediakan makanan dan minuman yang beragam yang menjadi tujuan kuliner dosen, mahasiswa, dan tenaga kependidikan dari departemen-departemen di sekitarnya. Untuk memperlebar pangsa pasar, strategi promosi yang sesuai dengan preferensi konsumen perlu dilakukan<sup>[2]</sup>. Dalam hal ini, kafetaria Informatika telah memanfaatkan media penjualan *online* melalui aplikasi GoFood dan GrabFood.

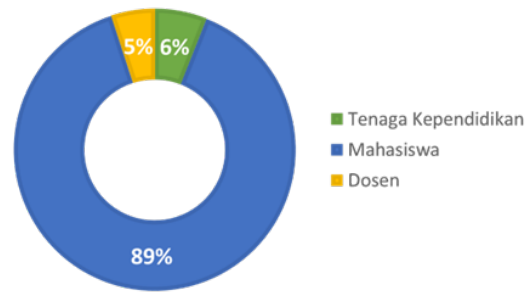
Menu makanan dan minuman yang dijual di kantin di ITS disuplai oleh tenan rekanan dan juga industri rumah tangga. Tenan rekanan berupa catering langsung memasak dan berjualan di kantin. Sedangkan industri rumah tangga atau UMKM menipkan aneka makanan ringan dan minuman kemasan. Kerjasama yang dijalin saat ini terbatas pada mekanisme pembagian keuntungan atau sewa tempat. Namun, seharusnya juga termasuk pada mekanisme pemantauan penggunaan bahan baku secara efektif<sup>[3]</sup>, kehalalan bahan baku<sup>[4]</sup>, dan pemantauan proses memasak makanan halal<sup>[5]</sup>. Belum adanya status kehalalan produk yang diujakan, membuat pembeli yang mayoritas muslim belum merasa nyaman saat memesan<sup>[6]</sup>. Berdasarkan data Direktorat Pengembangan Teknologi dan Sistem Informasi (DPTSI) ITS, 87% sivitas akademika ITS beragama Islam (Gambar 1) dengan komposisi muslim dari kalangan dosen, mahasiswa, dan tenaga kependidikan ditampilkan pada Gambar 2.



**Gambar 1** Persentase agama islam di ITS.

Halal tidak hanya sekedar menghindari bahan makanan haram seperti darah, daging babi, atau hewan yang dilarang untuk dikonsumsi, tapi juga meliputi cara pemrosesan termasuk penyembelihan hewan yang tepat<sup>[7]</sup>.

Permasalahan utama yang diselesaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut: (i) kurangnya detailnya kesadaran catering/UMKM penyuplai makanan dan minuman di Kafetaria Informatika dan Kantin Perpustakaan ITS akan pentingnya jaminan kehalalan produk mereka bagi konsumen. (ii) Kurangnya pengetahuan catering/UMKM tentang prosedur



**Gambar 2** Proporsi sivitas akademika ITS yang beragama islam.

tata laksana pemrosesan produk halal beserta bahan produksinya. (iii) Pendampingan tenan yang ingin memenuhi kualifikasi penjaminan kehalalan produk sesuai dengan standar Pusat Kajian Halal ITS<sup>[8]</sup>.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diadakan sosialisasi dan pendampingan produk halal yang diujakan di Kafetaria Informatika dan kantin Perpustakaan ITS. Diharapkan setelah sosialisasi dan pendampingan ini, mitra UMKM mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dalam menyediakan produk halal berkualitas.

## 2 | METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka merintis kafetaria halal di kampus, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, dilaksanakan metode pendidikan masyarakat, advokasi, dan pelibatan mahasiswa. Pendidikan masyarakat ditujukan untuk memberikan pemahaman mengenai halal haram kepada mitra UMKM binaan yang menjajakan makanan dan minuman dan pengelola di Kafetaria Informatika dan Kantin Perpustakaan ITS. Sedangkan advokasi yang diberikan adalah pendampingan pengisian dokumen-dokumen yang diperlukan untuk pengajuan sertifikasi halal. Meskipun untuk saat ini mitra UMKM binaan tidak langsung dapat memproses sertifikasi halal karena kendala kesiapan dokumen pendukung, tapi mitra binaan memiliki wawasan akan apa saja yang perlu dipersiapkan nantinya. Hal ini sekaligus sebagai bahan evaluasi mandiri bagi mitra binaan untuk memantaskan diri ketika berencana mengurus sertifikasi halal.

### 2.1 | Pendidikan Masyarakat

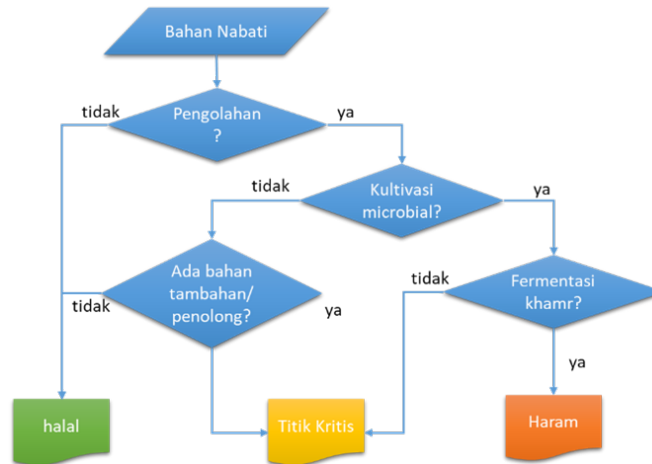
Pendidikan masyarakat dilakukan melalui kegiatan kelas halal yang berlangsung enam hari mulai 10 Agustus 2020 sampai dengan 15 Agustus 2020 yang dilakukan secara daring via aplikasi Zoom meeting dikarenakan kondisi pandemi COVID-19. Materi kelas halal yang diterima mitra UMKM binaan ditampilkan pada Tabel 1. Materi dibuka dengan pengenalan dasar halal, haram, najis dan fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang pangan, obat, dan kosmetik. Selanjutnya langsung pada materi titik kritis bahan. Pada materi ini dijelaskan bagaimana menelusuri status kehalalan bahan baku nabati (Gambar 3), bahan baku hewani (Gambar 4), bahan mikrobial, melibatkan penggunaan mikroba (Gambar 5), dan bahan lain-lain (Gambar 6). Materi titik kritis inilah yang penting dipegang oleh mitra UMKM binaan dalam membeli bahan baku dan menggunakan bahan baku tersebut dalam proses produksi produk mereka.

Materi selanjutnya adalah pengenalan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang menjadi sandaran untuk pengurusan sertifikasi halal. Materi SJH mengacu pada *Halal Assurance System 23000* yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi halal yang wajib diikuti UMKM, bahan dan produk, bagaimana penggunaan fasilitas produksi, SOP tertulis dan kemampuan telusur, serta materi penanganan produk gagal, mekanisme audit internal, dan kaji ulang manajemen.

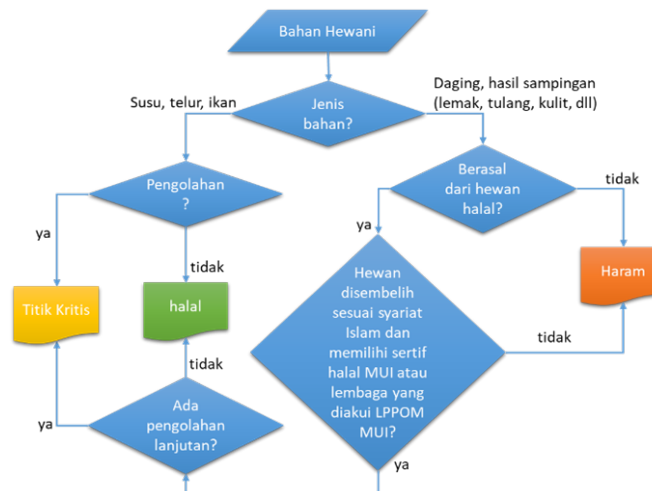
Selain dua materi pokok di atas, mitra UMKM binaan dibekali dengan pemahaman tentang keuangan syariah dan penggunaan teknologi informasi untuk meningkatkan promosi dan pengenalan produk ke masyarakat.

**Tabel 1** Materi Kelas Halal

No.	Materi
1	Pengertian halal, haram, dan najis
2	Kumpulan Fatwa MUI terkait Pangan, Obat, dan Kosmetik
3	Titik kritis bahan hewani
4	Titik kritis bahan nabati
5	Titik kritis bahan mikrobial dan lainnya
6	SJH: Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan dan Edukasi Halal
7	SJH: Bahan dan Produk
8	SJH: Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis, Kemampuan Telusur
9	SJH: Penanganan Produk Gagal, Audit Internal, Kaji Ulang Manajemen
10	Keuangan Syariah
117	Teknologi Informasi bagi UMKM



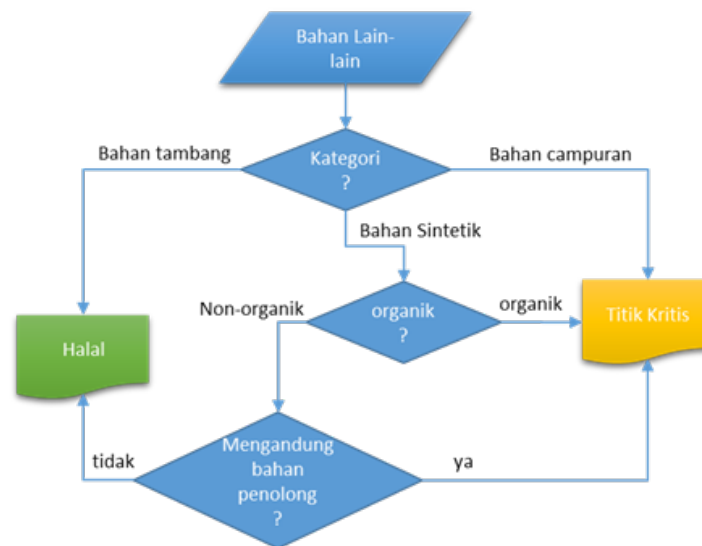
**Gambar 3** Titik kritis bahan nabati.



**Gambar 4** Titik kritis bahan hewani.



**Gambar 5** Titik kritis bahan mikrobial.



**Gambar 6** Titik kritis bahan lain-lain.

## 2.2 | Advokasi Mitra UMKM Binaan

Setelah pelaksanaan kelas halal, dilakukan advokasi pengisian dokumen untuk pengurusan sertifikasi halal yang terdiri dari empat formulir. Formulir pertama berupa pendahuluan, diminta mengisikan data umum perusahaan. Formulir kedua adalah pengisian daftar bahan halal. Mitra UMKM binaan diminta untuk membuat daftar nama bahan yang cukup detil yaitu berisi nama/merek bahan, lokasi produsen, pemasok, dokumen lain, keterangan, dan informasi sertifikat halal dari bahan yang terdiri dari lembaga penerbit, nomor sertifikasi halal dan masa berlaku. Pada formulir ini mitra UMKM binaan perlu mengidentifikasi jenis bahan baku dan bahan tambahan serta bahan penolong. Bahan baku dan bahan tambahan merupakan keseluruhan bahan yang digunakan dalam proses produksi produk. Sedangkan bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi tapi tidak dituliskan pada bagian komposisi produk. Formulir ketiga berisi pernyataan kebijakan halal dari pimpinan perusahaan berikut penunjukan tim manajemen halal untuk menjaga konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan. Formulir keempat yang diisi mitra binaan adalah pemeriksaan bahan datang. Setiap kali membeli bahan dicatat dan ditelusuri tanggal datang atau beli, nama bahan, nama dan lokasi produsen, apakah ada di daftar bahan halal, dan pembubuhan paraf pemeriksa.

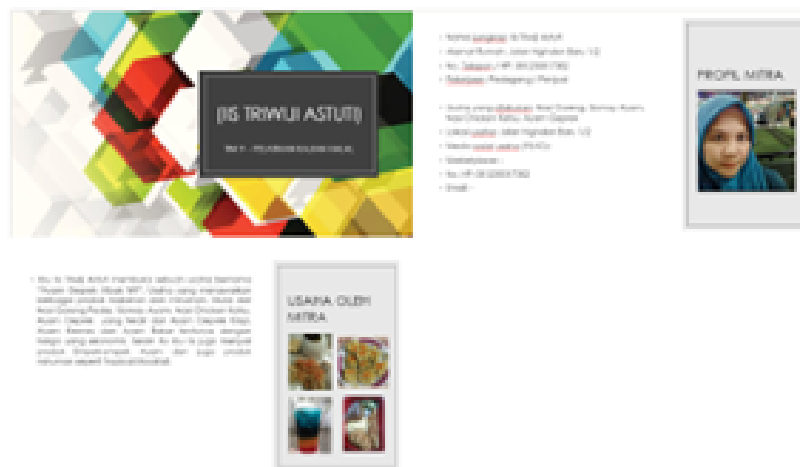
## 2.3 | Pelibatan Mahasiswa

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari tim dosen dan tim mahasiswa. Keterlibatan mahasiswa pada kegiatan ini untuk mengasah kepekaan mahasiswa pada permasalahan di masyarakat dan memberikan sumbangsih dan memberikan manfaat

kepada masyarakat memberikan solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini mahasiswa berperan aktif dalam fase pendidikan masyarakat dan advokasi.

Kelompok mahasiswa dibagi ke dalam beberapa tim. Tim pertama bertugas mencatat mendokumentasikan kemajuan pelaksanaan pengabdian masyarakat. Tim kedua bertugas mengontak mitra, mengingatkan untuk bergabung ke kelas sosialisasi, dan berdiskusi serta membantu jika ada kesulitan dalam mengikuti sosialisasi daring. Setelah pelaksanaan sosialisasi, tim kedua tetap menjalin komunikasi dengan mitra UMKM binaan dengan membantu pengisian formulir Sistem Jaminan Halal dan mengumpulkan informasi profil mitra. Tim ketiga menangani pengumpulan bahan untuk pembuatan video luaran<sup>[9]</sup>, membuat desain profil mitra (Gambar 7), desain QR code mitra (Gambar 8), dan mengirimkan artikel media massa<sup>[10]</sup>.

Dengan mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat, tim mahasiswa mendapatkan pengalaman baru dalam berinteraksi dengan mitra UMKM binaan, menambah wawasan tentang penelusuran bahan baku halal, menambah pengalaman sebagai jurnalis dan *content creator*.



**Gambar 7** Kolase desain profil mitra.



**Gambar 8** Desain QR code untuk apresiasi mitra UMKM binaan.

### 3 | HASIL DAN PEMBAHASAN

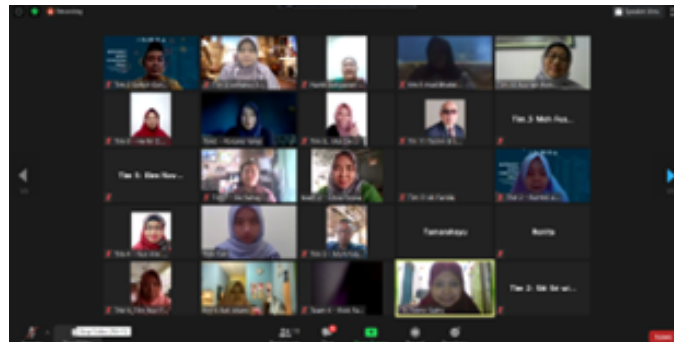
Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, peserta mendapatkan wawasan detil mengenai pengelolaan produk halal mulai dari pemilihan bahan baku halal, proses produksi yang sesuai sistem jaminan halal. Selanjutnya, mitra UMKM telah mendapatkan dasar materi tentang keuangan syariah dan penggunaan teknologi informasi untuk media promosi produk.

Beberapa hal yang menjadi catatan dari kegiatan ini diantaranya beberapa mitra UMKM binaan mengalami kesulitan teknis untuk mengikuti kegiatan secara daring. Hal ini telah diselesaikan dengan membagikan rekaman kegiatan daring. Catatan lain yaitu kesulitan dalam pengisian dokumen sistem jaminan halal disebabkan belum tersedianya kelengkapan administrasi seperti identitas pelaku usaha dan/atau ijin edar, sehingga pada kegiatan advokasi dioptimalkan sampai dengan teknis mengisi dan pengenalan dokumen-dokumen terkait pengurusan sertifikasi halal. Kesulitan teknis lain yaitu mitra binaan kurang terampil dalam pengisian formulir-formulir tugas telah dibantu oleh tim KKN mahasiswa pendamping.

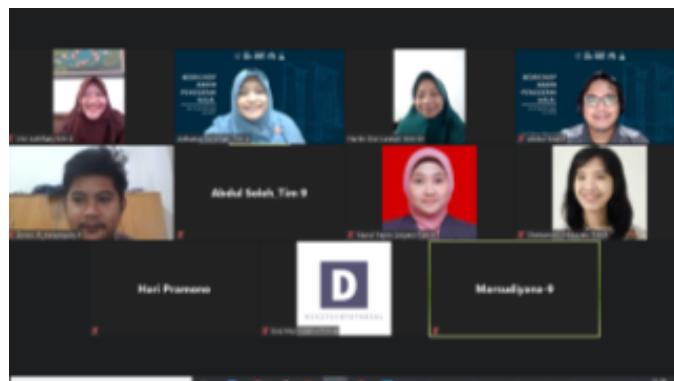
Dari sisi tim pengabdian, kegiatan penelusuran bahan baku produksi ke semua mitra UMKM binaan tidak dapat dilakukan karena kondisi pandemi COVID-19 yang sedang tinggi dan sebagian mitra UMKM binaan tidak melakukan memproduksi sebagai imbas dari pandemi.

Gambar 9 menunjukkan suasana penyampaian materi kelas halal secara daring. Sedangkan pada Gambar 10 terlihat suasana advokasi pengisian dokumen-dokumen untuk pengajuan sertifikasi halal.

Setelah pelaksanaan kelas halal, mitra UMKM binaan mendapatkan QR code yang menunjukkan identitas UMKM binaan Pusat Kajian Halal ITS dan terdaftar di halaman binaan di website Pusat Kajian Halal ITS<sup>[11]</sup>. Plang QR Code juga dibagikan kepada peserta yang mengikuti seluruh kegiatan pengabdian masyarakat dengan baik.



**Gambar 9** Pelaksanaan kelas halal via zoom.



**Gambar 10** Pendampingan pengisian dokumen sertifikasi halal.



**Gambar 11** Pencapaian tim dalam kuis review materi halal.

## 4 | KESIMPULAN

Berikut adalah kesimpulan dan saran yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat yang kami laksanakan.

### 4.1 | Kesimpulan

Dengan adanya kegiatan sosialisasi kehalalan produk makanan dan minuman dapat memberikan wawasan kepada mitra binaan tentang bagaimana tata laksana memproduksi sebuah produk halal sesuai dengan syariat Islam.

Dengan terlaksananya kegiatan pendampingan mitra binaan membantu mitra untuk memenuhi kualifikasi penjaminan kehalalan produk sesuai dengan standar PKH ITS, dapat dibuktikan dengan mendapat QR code.

### 4.2 | Saran

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilanjutkan dengan penelusuran bahan yang dijual oleh mitra UMKM binaan setelah Kafeteria Informatika sudah mulai beroperasi kembali. Selain itu, memantau komitmen mitra dalam menyediakan makanan dan minuman halal mulai dari pembelian bahan, proses memasak hingga penyajian. Rekomendasi yang diberikan oleh kegiatan ini adalah memperluas pemberian pelatihan dan pendampingan UMKM hingga menjangkau semua UMKM yang ada di kantin di dalam kampus dan sekitarnya karena jumlah UMKM yang menerapkan pemilihan bahan dan proses produksi sesuai dengan sistem jaminan produk halal di UMKM masih awam.

## 5 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didanai dengan Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Reguler, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Tahun 2020 Nomor: 1076/PKS/ITS/2020.

## Referensi

1. Kearney AT. Addressing The Muslim Market: Can You Afford Not To? AT Kearney 2007;.
2. Ahmadiyah AS, Aidah F, Meutia N, Rahmadina D, Lumbantobing D, Anggraini R. Remarketing Media Alternatives Based on Customer Preferences. JUTI: Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi 2020;18(2).
3. Mulyawan YR, Lestari CC. Rancang Bangun Sistem Rekomendasi Resep Masakan Berdasarkan Bahan Baku Dengan Menggunakan Algoritma Penyaringan Berbasis Konten. JUTI J Ilm Teknol Inf 2019;17(2):94.



4. Sungkono KR, Ahmadiyah AS, Sarno R, Haykal MF, Hakim MR, Priambodo BJ, et al. Graph-based Process Discovery containing Invisible Non-Prime Task in Procurement of Animal-Based Ingredient of Halal Restaurants. In: 2021 IEEE Asia Pacific Conference on Wireless and Mobile (APWiMob) IEEE; 2021. p. 134–140.
5. Ahmadiyah AS, Hazimi IN, Rozi DM, Wibisono RA, Fitrado D, Rifqi MA, et al. Business Processes Discovery in Halal Restaurant Kitchen Using Graph-Based Algorithm. In: 2021 IEEE Asia Pacific Conference on Wireless and Mobile (APWiMob) IEEE; 2021. p. 128–133.
6. Gunawan S, Darmawan R, Juwari J, Qadaryah L, Wirawasista H, Firmansyah AR, et al. Pendampingan produk umkm di sokolilo menuju sertifikasi halalan thayyiban. *SEWAGATI* 2020;4(1):14–19.
7. Maulida R. Urgensi Regulasi Dan Edukasi Produk Halal Bagi Konsumen. *Justicia Islamica* 2013;10(2).
8. ITS. Pusat Kajian Halal ITS. (n.d.). Retrieved from halalitsacid: <http://halalitsacid/> 2019;.
9. DRPM. KKN Abmas Sosialisasi Makanan dan Minuman Halal di Kafetaria Informatika dan Kantin Perpustakaan ITS. Retrieved from YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=dNiq8i-7888feature=youtube> 2021;.
10. ITS. Dosen dan Mahasiswa ITS Rintis Kafetaria Halal di Kampus. Retrieved from Radar Bangsa: <https://radarbangsacoid/dosen-dan-mahasiswa-its-rintis-kafetaria-halal-di-kampus/> 2020;.
11. ITS. Daftar Binaan. (n.d.). Retrieved from <http://halalitsacid/>: <http://halalitsacid/binaan> 2019;.

**Cara mengutip artikel ini:** Ahmadiyah, A.S., Sarno, R., Ariyani, N.F., Munif, A., Sungkono, K.R., Hidayati, S.C., Navastra, D.A., (2022), Merintis Kafetaria Halal di Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Penelusuran Bahan Pangan Halal, *Sewagati*, 6(5):582–590. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i5.274>.