

NASKAH ORISINAL

Evaluasi Kehalalan dan *Personal Hygiene* Penjual Makanan/Jajanan di Sekitar Pondok Pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang

Eko Minarto^{1,*} | Sudarsono¹ | Faridawati¹ | Sri Yani Purwaningsih¹

¹Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Eko Minarto, Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: e.minarto@gmail.com

Alamat

Laboratorium Geofisika, Departemen Fisika, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Makanan yang sehat dan bergizi merupakan kebutuhan yang vital bagi perkembangan tubuh dan keberlangsungan hidup seseorang, sehingga menjadi hal yang penting untuk mengetahui apakah makanan yang masuk kedalam tubuh kita adalah makanan sehat, bergizi dan tentunya halal menurut syariat Islam. Kegiatan pengabdian masyarakat ini disusun dalam rangka untuk mengevaluasi dan memberikan rekomendasi *personal hygiene* penjual makanan/jajanan di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 20-21 Oktober 2021. Hasil observasi dari 20 penjual makanan/jajanan yang berada di sekitar pondok pesantren Tambak Beras Jombang tidak memenuhi standar *personal hygiene* yang baik. Solusi alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ini adalah memberikan penyuluhan aktif kepada para penjual tentang konsep kehalalan suatu produk dan proses pengolahan makanan yang sehat dan higienis serta memberikan rekomendasi kepada Dinas Kesehatan kabupaten Jombang untuk berperan aktif memberikan edukasi kepada para penjual makanan/jajanan.

Kata Kunci:

Halal, *Personal hygiene*, Penjual, Jajanan, Kesehatan.

1 | PENDAHULUAN

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Makanan, bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Dalam peraturan menteri ini Bahan Tambah Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Dan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 722/MENKES/PER/IX/88, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 1168/MENKES/PER/1999, menyatakan bahwa bahan pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat sehingga masyarakat

perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan. Jadi dengan dasar dua peraturan menteri tersebut, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini kami susun, yaitu untuk mengevaluasi kehalalan dan *personal hygiene* dari penjual makanan/jajanan yang terdapat di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang. Berdasarkan data Kemenag Jombang terdapat 124 pondok pesantren yang tersebar di seluruh wilayah Jombang serta memiliki santriwan dan santriwati hampir dari seluruh daerah yang ada di Indonesia. Seperti yang kita ketahui di sekitar pondok-pondok pesantren tersebut biasanya banyak terdapat penjual makanan/jajanan baik itu yang resmi dikelola oleh pondok pesantren ataupun yang berjualan secara bebas. Sehingga dalam hal ini sangat penting untuk mengetahui kehalalan dan *Hygiene* dari makanan/jajanan yang di jual di sekitar pondok pesantren.

Ada tiga kriteria dasar dalam menentukan suatu makanan yang diperbolehkan atau dilarang untuk dikonsumsi, yaitu halal, haram, dan syubhat^[1] Halal adalah diperbolehkan untuk dikonsumsi, haram adalah dilarang keras untuk dikonsumsi (kecuali pada kondisi- setatuskondisi darurat), sedangkan syubhat merupakan kondisi yang berada diantara keduanya, dimana terdapat dalil yang tidak jelas mengenai halal-haramnya suatu makanan atau karena adanya perbedaan pendapat diantara para ahli fiqih dalam menetapkan suatu makanan. Dalam menyikapi hal-hal yang syubhat, Islam menekankan untuk mengambil sikap hati-hati (wara') dan menjauhi makanan syubhat supaya tidak terjerumus kepada hal-hal yang haram.

Kategori halal disini adalah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut, dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi^[2]. Ketiga proses tersebut bila tidak dijalankan dengan baik maka dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram, misalkan jika makanan disajikan dalam piring yang terkena najis maupun disimpan bersamaan dengan makanan dan diantar untuk tujuan yang tidak baik, maka status kehalalan makanan akan berubah menjadi haram. Ada beberapa syarat, konsep halal dalam mengkonsumsi makanan yang dapat dijadikan acuan yaitu: 1. Kebersihan dan kesucian makanan yang halal, termasuk proses pembuatan, kebersihan, kesucian, alat masak, dan tempatnya. Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang haram seperti najis dan seterusnya. Halal dalam penyajiannya. Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan penyajinya haruslah bersih dari najis dan kotoran. 2. Bahan makanan/jajanan tidak termasuk hewan yang dilarang atau tidak disembelih sesuai syariah. 3. Tidak merusak fisik dan mental, makanan yang halal pada hakikatnya adalah baik, namun parameter berbeda antara orang satu dengan orang lain, maka harus bijak dalam memilih makanan yang benar-benar sesuai dengan keadaan fisik dan mental kita. Misalkan: bagi yang penyakit kolestrol, bila ia berlebihan dalam mengkonsumsi daging maka berbahaya bagi kesehatannya sehingga makanan itu menjadi haram.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, serta membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan menurut Depkes RI, 2004. Menurut Depkes RI *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan menurut Depkes, 2004. *Hygiene* sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik^[3].

Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/*hygiene*) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan^[4]. Masalah yang sering dihadapi pada penjaja makanan yaitu mempunyai perilaku yang kurang bersih, menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor dan di dekat pembuangan sampah^[5, 6].

Terdapat beberapa ciri penjaja makanan/jajanan yang biasa ditemui di pinggir jalan^[7, 8] antara lain (1) tergolong mata pencaharian pokok, (2) tergolong angkatan kerja produktif, (3) tingkat pendidikan umumnya relatif rendah (5) mulai berdagang sejak 5-10 tahun yang lalu (6) Modal sangat lemah dan omzet penjualan relatif rendah (7) Mengusahakan modal sendiri dan belum ada hubungan dengan bank.

Dari masing-masing pengertian yang telah disebutkan terkait kehalalan makanan, *hygiene*, dan *hygiene* sanitasi, merupakan satu kesatuan yang tidak bisa dipisahkan untuk mendapatkan makanan sehat yang bisa digunakan sebagai asupan tubuh untuk keberlangsungan hidup individu.

2 | METODE KEGIATAN

Lokasi kegiatan abmas ini dilaksanakan di lingkungan sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang, jenis penelitian pada kegiatan abmas ini adalah penelitian hukum empiris yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung mendasar pada fakta yang terjadi di lapangan dan berfokus pada pelaku usaha yang menjual makanan/jajanan di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang. Penelitian ini dilakukan secara langsung kepada responden sebagai data utamanya yang didukung dengan data sekunder yang berupa fakta hukum, asas-asas hukum, dan pendapat hukum dalam literatur, jurnal, hasil penelitian, dan internet.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara studi lapangan berupa pengamatan yang mengacu pada form pengamatan perilaku pada Gambar (1), dan wawancara yaitu dengan mengajukan pertanyaan kepada narasumber tentang obyek yang diteliti berdasarkan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya.

Manfaat yang bisa didapatkan dari kegiatan abmas ini adalah sebagai masukan bagi penjaja makanan dalam mengambil tindakan untuk meningkatkan kesehatan konsumen. Sedangkan manfaat bagi masyarakat umum diharapkan dapat memberikan masukan untuk meningkatkan pengetahuan praktis dan memperluas wawasan tentang kesehatan konsumen secara khusus serta kesehatan keluarga secara umum.

No	Obyek Pengamatan	Hasil Pengamatan	
		Ya	Tidak
1	Berpenampilan bersih dan rapi		
2	Memakai penutup rambut		
3	Memakai celemek/Apron		
4	Menggunakan sarung tangan plastik/ penjepit makanan saat menjamah makanan		
5	Kuku tidak panjang		
6	Tidak merokok saat kerja		
7	Tidak makan atau menguyah saat menjamah makanan		
8	Mencuci tangan sebelum menjamah makanan atau memakai sarung plastik		
9	Mencuci tangan setelah menyentuh uang pembayaran		
10	Tidak menggunakan HP saat mengolah makanan atau menjamah makanan		
11	Menutup mulut menggunakan masker		
12	Tempat dagangan/gerobak bersih		
13	Lokasi tempat berjualan bersih		

Gambar 1 Form pengamatan.

3 | PELAKSANAAN KEGIATAN

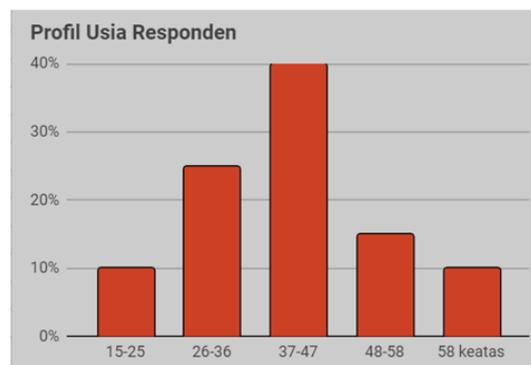
Kegiatan abmas ini dilakukan pada tanggal 20 dan 21 bulan September tahun 2021. Kegiatan dilakukan selama dua hari, dengan agenda hari pertama sifatnya berupa pengamatan oleh tim abmas terhadap perilaku penjaja makanan/jajanan di sekitar pondok

pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang. Selanjutnya tim abmas mengisi form pengamatan perilaku seperti yang terlihat pada Gambar (2).

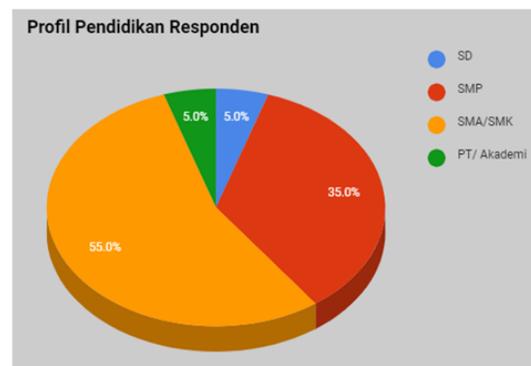
Hari kedua kegiatan abmas berupa pengumpulan data, dilakukan dengan cara wawancara yaitu dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden berdasarkan pedoman terkait proses pengolahan makanan, bahan-bahan yang digunakan, dan prosedur penyimpanan makanan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan pemahaman kepada responden tentang konsep kehalalan makanan, *hygiene* makanan dan *hygiene* sanitasi. Serta tidak lupa di akhir wawancara memberikan sedikit bantuan sembako. Foto kegiatan selama wawancara bisa dilihat pada Gambar (??).



Gambar 2 Proses wawancara responden.



Gambar 3 Profil Usia Responden.



Gambar 4 Profil pendidikan Responden.

Dikarenakan banyaknya penjaja makanan/jajanan yang terdapat di sekitar pondok pesantren, maka dalam hal ini tim abmas mengambil sampling sejumlah 20 responden penjaja makanan/jajanan, dan dari 20 responden tersebut di dapatkan profil usia

responden seperti yang terlihat pada gambar 3. Sedangkan untuk profil pendidikan responden bisa dilihat pada gambar 4. Dari gambar 3 bisa diketahui bahwa profil usia penjaja makanan/jajanan yang berada disekitar pondok pesantren Bahrul Ulum di dominasi oleh usia sekitar 37-47 tahun sebanyak 40 persen, berikutnya usia 26-36 tahun sebanyak 25 persen, usia 48-58 tahun sebanyak 15 persen, dan sisanya usia 15-25 tahun dan usia 58 keatas masing-masing 10 persen.

Dari Gambar (4) bisa diketahui bahwasanya profil pendidikan para penjaja makanan/jajanan yang berada di sekitar pondok pesantren hampir sebagaimana besar adalah lulusan SMA/SMK sebanyak 55 persen, dan berikutnya lulusan SMP sebanyak 35 persen, dan masing-masing 5 persen atau 1 orang adalah lulusan SD dan perguruan tinggi.

4 | ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Analisa data dan pembahasan untuk kegiatan abmas ini dibagi menjadi dua aspek, aspek yang pertama berdasarkan data form pengamatan perilaku, dan aspek kedua berdasarkan wawancara responden dan pengisian kuesioner.

Aspek pertama berdasarkan data form pengamatan perilaku didapatkan kesimpulan bahwa keseluruhan penjaja makanan/jajanan yang berada di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang tidak memenuhi syarat personal *hygiene* yang baik, secara keseluruhan penjaja makanan/jajanan tidak ada yang memakai celemek dan penutup kepala ketika berjualan, dan tidak memakai alat bantu/sarung tangan plastik ketika menjamah makanan.

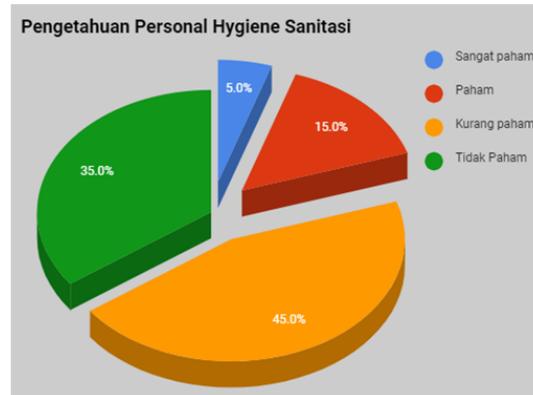
Juga didapatkan dari hasil pengamatan tidak ditemui penjaja makanan yang mencuci tangannya sehabis memegang uang pembayaran, dan yang lebih mengawatirkan masih banyak ditemui penjaja makanan yang tidak memakai masker baik untuk alasan personal *hygiene* maupun perlindungan diri terhadap pandemi covid. Ditemukan beberapa perilaku penjaja makanan yang tidak sesuai dengan pedoman personal *hygiene* diantaranya masih ditemui penjaja yang mengobrol dan merokok saat menjajakan makanannya.

Selain perilaku penjaja makanan, hal lain yang menjadi titik fokus pengamatan terkait *personal hygiene* adalah peralatan dan lokasi berjualan. Didapati bahwa keseluruhan penjaja tidak mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih yang mengalir, hampir keseluruhan penjaja hanya menggunakan ember berukuran kecil dan sedang untuk membersihkan peralatan habis pakai, dimana dalam hal ini jaminan kebersihan alat akan sangat sulit di dapatkan oleh konsumen karena minimnya air yang digunakan untuk membersihkan alat bekas pakai. Untuk lokasi di dapatkan kebanyakan lokasi penjaja dalam menjajakan produk makanannya hampir sebagian besar berada di pinggir jalan yang banyak dilewati oleh kendaraan bermotor baik roda dua maupun roda empat, sehingga menyebabkan terjadinya kontaminasi baik dari debu yang berterbangan maupun asap kendaraan yang kasat mata. Kontaminasi ini menjadikan makanan yang dijual tidak memenuhi syarat untuk dikonsumsi. Sehingga dalam hal ini perlunya menjajakan makanan yang dijual dalam keadaan terbungkus menjadi salah satu aspek evaluasi yang harus diperhatikan baik oleh penjaja makanan maupun oleh konsumen. Peralatan penting lain yang menjadi perhatian dalam pengamatan oleh tim abmas adalah ditemukan beberapa penjaja makanan tidak menyediakan tempat sampah pribadi untuk sampah bekas pakai pribadi penjaja, sebagai contoh bisa dilihat pada Gambar 2, dimana terlihat disalah satu penjaja ditemui beberapa bungkus bekas saset minuman yang berserakan di tanah pada lokasi dagangannya.

Aspek kedua berdasarkan wawancara dan pengisian kuisisioner bisa dilihat pada Gambar (5) terkait pengetahuan penjaja makanan terhadap *hygiene* sanitasi. Bisa dilihat dari gambar bahwa sekitar 45 persen penjaja kurang paham *hygiene* sanitasi baik secara pengertian maupun secara pemahaman, dan bahkan sekitar 35 persen penjaja masuk kategori tidak paham tentang *hygiene* sanitasi. Namun begitu dari hasil wawancara dan kuisisioner di dapatkan sekitar 15 persen atau 3 orang penjaja telah paham *hygiene* sanitasi dan 5 persen atau 1 orang telah sangat paham *hygiene* sanitasi.

Dari hasil dua aspek analisa data pengamatan dan wawancara, di dapatkan beberapa hasil yang kontradiktif, dimana ditemukan bahwasanya secara teori penjaja makanan sebenarnya telah memahami *hygiene* sanitasi dengan baik, penjaja telah paham bagaimana proses pengelolaan makanan/jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah kebersihan/*hygiene* sesuai persyaratan kesehatan, namun pada prakteknya bisa dilihat dari hasil pengamatan, bahwasanya penjaja makanan/jajanan cenderung mengabaikan dan tidak menjalankan pedoman personal *hygiene*.

Terkait konsep kehalalan makanan, dimana kategori halal disini adalah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut, dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi, tim abmas kurang bisa mendapatkan data yang akurat karena hal tersebut merupakan



Gambar 5 Pengetahuan *personal hygiene* sanitasi penjaja makanan.

bagian dari sebuah “produksi” dan memang hanya pihak produsen yang lebih mengetahuinya. Meskipun berbagai macam peraturan perundang-undang sebagaimana disebutkan di latar belakang menegaskan “aspek halal” merupakan persoalan yang sangat urgen, akan tetapi fakta empiris menunjukkan banyak sekali kasus yang menunjukkan pihak produsen “tidak berlaku jujur”. Dan banyaknya perturan tersebut belum memberikan jaminan atas produk halal yang sesuai dengan syari’at Islam^[9].

5 | KESIMPULAN

Dari data hasil pengamatan form perilaku terhadap 20 penjual makanan/jajanan di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang, didapatkan hasil bahwa secara keseluruhan tidak memenuhi syarat *personal hygiene* yang baik, dengan kata lain beberapa penjual telah menjalankan beberapa point syarat *personal hygiene* namun tidak menjalankan syarat lainnya. Sedangkan data hasil wawancara dan isian kuisioner yang diberikan kepada penjual makanan/jajanan yang berada di sekitar pondok pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang, diperoleh sebanyak 45% kurang paham dan sebanyak 35% tidak paham dengan syarat *personal hygiene* bagi penjual makanan/jajanan. Meskipun dari kuisioner terdapat sebesar 5% sangat paham akan syarat *personal hygiene*, namun pada kenyataannya bertolak belakang dengan hasil pengamatan form perilaku, karena hamper semua penjual makanan ditemukan tidak memenuhi syarat *personal hygiene* bagi penjual makanan/jajanan.

6 | REKOMENDASI SOLUSI

Solusi alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ini adalah memberikan penyuluhan aktif kepada para penjual tentang konsep kehalalan suatu produk dan proses pengolahan makanan yang sehat dan higienis serta memberikan rekomendasi kepada Dinas Kesehatan kabupaten Jombang untuk berperan aktif memberikan edukasi kepada para penjual makanan/jajanan. Pihak pondok pesantren juga dapat membantu dengan memberikan semacam stiker sebagai tanda bahwa penjaja telah lolos uji kehalalan dan kehygienisan suatu makanan, sehingga hanya penjaja makanan yang berhasil mendapatkan stiker saja yang bisa berjualan di sekitar pondok pesantren.

7 | UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) dan Departemen Fisika FSAD yang telah memberikan dukungan dana pengabdian masyarakat melalui skema dana departemen, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa berjalan dengan lancar.

Referensi

1. Aziz M. Perspektif Maqashid Al-Syariah dalam penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia pasca berlakunya Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. *Al Hikmah: Jurnal Studi Keislaman* 2017;7(2):78–94.
2. Salihah PR. Makanan dan Minuman Halal Sesuai Syariat Islam dan Higienis dalam Aspek Kesehatan. <https://www.wacademia.edu> 2019;.
3. Andriyani A. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 2019;15(2):178–198.
4. Atmoko-Akparyo TPH. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 2017;8(1).
5. Julizar M, et al. Hubungan Karakteristik Pedagang Makanan Kaki Lima Dengan Hygiene Sanitasi Makanan di Kota Meulaboh Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat Tahun 2014. PhD thesis, Universitas Teuku Umar Meulaboh; 2014.
6. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang tahun 2009. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya* 2009;.
7. Astuti P, Asteriani F, Sulaiman M, Putri TA. Menemu-Kenali Karakteristik Pedagang Kaki Lima (Pkl) Di Jalan Kaharuddin Nasution Kota Pekanbaru. Prosiding Konferensi Nasional Teknik Sipil Dan Perencanaan (KN-TSP) “Inovasi Teknologi Smart Building Dan Green Construction Untuk Pembangunan Yang Berkelanjutan 2017;p. 299–309.
8. Permatasari I, Handajani S, Sulandjari S, Faidah M. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga UNESA* 2021;10(2):11.
9. Nasution A. Perlindungan Konsumen; Tinjauan Singkat UU NO. 8/1999-LN 1999 NO. 42. *Jurnal Hukum & Pembangunan* 2017;32(2):111–131.

Cara mengutip artikel ini: Minarto, E., Sudarsono, Faridawati, & Purwaningsih, S.Y., (2022), Evaluasi Kehalalan dan *Personal Hygiene* Penjual Makanan/Jajanan di Sekitar Pondok Pesantren Bahrul Ulum Tambak Beras Jombang, *Sewagati*, 6(5):607–613. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i5.291>.