

## **Pendampingan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal Instalasi Gizi RSSA Malang untuk Pemenuhan Program Wajib Halal Oktober (WHO) BPJPH 2024**

*Assistance in Preparing the Halal Product Assurance System Manual for the Nutrition Installation of RSSA Malang to Fulfill the October Halal Certification Program (WHO) BPJPH 2024*

**Titis Sari Kusuma<sup>1</sup>, Lola Ayu Istifiani<sup>1\*</sup>, Yosfi Rahmi<sup>1</sup>, Adelya Desi Kurniawati<sup>1</sup>, Eva Putri Arfiani<sup>1</sup>, Rania Ishma Luthfiya<sup>1</sup>, Sarah Desty Purnama<sup>1</sup>, Rakhma Indah Sulistya<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Departemen Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Brawijaya, Kabupaten Malang

Corresponding author: [istifiani@ub.ac.id](mailto:istifiani@ub.ac.id)

### **Abstrak**

Adanya Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), mendorong banyak pelaku usaha dan jasa boga seperti RSUD Dr. Saiful Anwar (RSSA) Malang untuk memiliki sertifikat halal. Metode yang digunakan pada kegiatan ini yaitu dengan memberikan sosialisasi mengenai kebijakan halal dan bahan halal. Sebanyak 49 orang peserta yang merupakan ahli gizi mengikuti Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal di instalasi gizi RSSA. Pemberian sosialisasi dititikberatkan pada materi terkait kebijakan halal dan bahan halal. Dari hasil *pre-post-test* didapatkan nilai terendah yaitu 20 poin untuk *pre-test* dan 70 poin untuk *post-test*. Nilai tertinggi untuk *pre-post-test* adalah 100 poin. Rata-rata peningkatan nilai *pre-post-test* untuk 36 orang peserta yang mengalami peningkatan nilai adalah 18,5. Hasil uji statistik *paired sample test* (2-tailed) diperoleh hasil nilai  $p = 0,00$  ( $<0,05$ ) dengan nilai Mean  $\pm$  SD untuk *pre-test* adalah  $83,88 \pm 1,886$  dan *post-test* adalah  $97,14 \pm 0,875$ . Dari hasil uji tersebut, didapatkan hasil bahwa terdapat pengaruh terhadap pengetahuan responden sebelum dan sesudah pemberian sosialisasi.

**Kata Kunci:** Sertifikasi Halal, Rumah Sakit Gizi, Kebijakan Halal, Bahan Halal

### **Abstract**

*The existence of Mandatory Halal October (WHO) 2024 issued by the Halal Product Guarantee Agency (BPJPH), has encouraged many business actors and food services such as Dr. RSUD. Saiful Anwar (RSSA) Malang to have a halal certificate. The method used in this activity is to provide outreach regarding halal policies and halal ingredients. A total of 49 participants who are nutritionists took part in the Socialization of the Implementation of the Halal Guarantee System at the RSSA nutrition installation. Providing outreach focuses on material related to halal policies and halal ingredients. From the pre-post-test results, the lowest score was obtained, namely 20 points for the pre-test and 70 points for the post-test. The highest score for the pre-post-test is 100 points. The average increase in pre-post-test scores for the 36 participants who experienced an increase in scores was 18.5. The paired sample test (2-tailed) yielded statistical test results with a value of  $p = 0.00$  ( $<0.05$ ), where the mean  $\pm$  SD for the pre-test was  $83.88 \pm 1.886$  and for the post-test was  $97.14 \pm 0.875$ . According to the test results, respondents' knowledge was influenced both before and after socialization.*

**Keywords:** Halal Certification, Hospital Nutrition, Halal Policy, Halal Ingredients

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan penduduk utamanya beragama Islam. Sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia no 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pemerintah dalam hal ini berkewajiban untuk menjamin ketersediaan produk halal bagi masyarakat Indonesia. Maka dari itu, pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, sudah menetapkan dan mensosialisasikan bahwa terdapat 3 jenis produk Wajib Halal Oktober 2024. Produk itu antara lain adalah produk makanan dan minuman, produk bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong untuk produk makanan dan minuman, dan jasa penyembelihan dan hasil sembelihan (Pamuji, 2024).

Instalasi gizi RSUD Dr. Saiful Anwar (RSSA) Malang memiliki layanan penyediaan makanan bagi pasien rawat inap per hari 1.800 porsi makan utama dan 1.200 porsi makanan selingan. Jumlah menu yang dimiliki Instalasi gizi berkisar 200 menu yang terbagi atas diet biasa, diet lunak, diet saring, dan diet cair. Mengacu ke DSN – MUI no 107/DSN-MUI/X/2016, bahwa pasien rawat inap yang beragama Islam berhak untuk mendapatkan makanan yang halal selama masa perawatan di rumah sakit. Adanya tuntutan dari BPJPH terkait Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 pada tanggal 17 Oktober 2024, maka sesuai amanat UU no 33 tahun 2014 dan KepKaBan BPJPH no 78 tahun 2023, RS yang masuk dalam kategori jasa boga periode tertentu harus memiliki sertifikat halal. Kondisi saat ini, instalasi gizi masih memiliki 1 orang penyelia halal yang juga memiliki tugas utama sebagai ahli gizi di unit produksi. Sehingga penyusunan dokumen menjadi terhambat, sedangkan batas waktu Wajib Halal pada tanggal 17 Oktober 2024 (Faridah, 2019).

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi awal terkait halal dan pendampingan pemenuhan dokumen sistem jaminan produk halal sehingga bisa mendapatkan sertifikat halal sampai batas waktu yang telah ditentukan oleh BPJPH. Selain itu juga memberikan jaminan kenyamanan bagi pasien beragama Islam bahwa makanan yang disediakan selama dirawat di RSUD Dr. Saiful Anwar (RSSA) Malang merupakan makanan yang halal, aman, sehat, dan bergizi.

## METODE

Pengabdian masyarakat ini dilakukan secara bertahap. Diawali dengan sosialisasi Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal kepada ahli gizi dan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSSA Malang. Materi sosialisasi yang diberikan adalah terkait Kebijakan Halal dan Bahan Halal. Sebagai bahan evaluasi, dilakukan penilaian *pre-post test* kepada semua peserta sosialisasi. Tahap berikutnya adalah pendampingan penyusunan Dokumen Manual Halal. Tim Halal RSSA menyusun dokumen untuk kemudian didampingi dan diperiksa apakah ada kesalahan atau ketidaksesuaian dalam penyusunan dokumen tersebut. Diharapkan setelah pendampingan ini, Tim Halal RSSA dapat melakukan unggah dokumen di web sihalal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

RSUD Dr. Saiful Anwar (RSSA) Malang merupakan rumah sakit tipe A dengan menu yang disediakan oleh instalasi gizi mencapai  $\pm 200$  menu. Adanya tuntutan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) terkait Wajib Halal Oktober (WHO) 2024 pada tanggal 17 Oktober 2024, mendorong RSSA yang masuk dalam kategori jasa boga untuk memiliki sertifikat halal. Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan

Halal yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat FIKES UB di instalasi gizi RSSA pada tanggal 21 Agustus 2024 dan dihadiri oleh 49 orang peserta yang merupakan ahli gizi. Kegiatan awal yang dilakukan sebelum sosialisasi diberikan adalah pemberian lembar *pre-test* kepada peserta yang hadir. Kegiatan *pre-test* dilakukan untuk mengetahui pemahaman awal terkait dengan sistem jaminan halal oleh peserta sosialisasi. Selanjutnya materi sosialisasi disampaikan kepada peserta dengan topik **“Kebijakan Halal dan Bahan Halal”**.

Gambar 1:

Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal di RSSA



Materi terkait Kebijakan Halal disampaikan berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023. Pelaku usaha berdasarkan Keputusan tersebut wajib menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung berjalannya sistem jaminan halal. Selain itu, pelaku usaha harus mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku, menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal serta memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami, dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi. Kewajiban lain yang diperuntukkan bagi pelaku usaha yang berkomitmen untuk terus menghasilkan produk halal berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 24 antara lain: (1) memberikan informasi secara benar, jelas, dan jujur; (2) memisahkan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal; (3) memiliki penyelia halal; dan (4) melaporkan perubahan komposisi bahan kepada BPJPH.

Gambar 2:

Pemberian Materi Terkait Kebijakan Halal



Materi selanjutnya yaitu penyampaian materi terkait bahan halal. Pada materi bahan halal, sosialisasi dititikberatkan pada pokok bahasan terkait kriteria dan pengkategorian bahan yang didasarkan pada Keputusan Kepala Badan Jaminan Produk Halal No 57 tahun 2021. Kriteria bahan yang dimaksud pada Keputusan tersebut adalah fokus terhadap asal dari bahan diperoleh, bahan yang berasal dari hewani serta turunannya, proses pengolahan bahan, bahan mikrobial serta yang mengandung alkohol. Selanjutnya, terdapat 3 kategori bahan antara lain seperti bahan tidak kritis yang merupakan bahan dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan. Selanjutnya adalah bahan kritis yang berpotensi berasal, mengandung atau bercampur dengan bahan haram. Terakhir adalah bahan sangat kritis yang dapat berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, atau bahan yang mengandung bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya.

Gambar 3:

Pemberian Materi Terkait Bahan Halal



Pemberian materi sosialisasi penerapan sistem jaminan halal dilakukan selama  $\pm 60$  menit kemudian disambung dengan sesi pertanyaan dan *post-test*. Antusiasme peserta selama sosialisasi ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang ditujukan pada pemateri sosialisasi. Pertanyaan yang banyak ditanyakan oleh peserta adalah terkait pengaplikasian sistem jaminan halal selama proses produksi makanan. Hal ini menunjukkan bahwa instalasi gizi RSSA siap untuk menjalankan dan melaksanakan proses produk halal yang dipersyaratkan oleh BPJPH bagi pelaku usaha jasa boga. Setelah kegiatan tanya jawab selesai dilaksanakan, peserta kemudian diberikan lembar *post-test* yang bertujuan untuk mengetahui pemahaman pengetahuan peserta yang hadir setelah materi selesai diberikan.

Tabel 1.

Perbandingan Nilai *Pre-Post Test* Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal

Test	Nilai Terendah	Nilai Tertinggi
<i>Pre-test</i>	20	100
<i>Post-test</i>	70	100
Rata-rata Peningkatan Nilai	18,5	

Hasil *pre-post-test* dari sosialisasi penerapan sistem jaminan halal di RSSA didapatkan nilai terendah yaitu 20 poin untuk *pre-test* dan 70 poin untuk *post-test*. Nilai tertinggi untuk *pre-post-test* adalah 100 poin. Dari 49 orang peserta yang hadir, sebanyak

36 orang peserta mengalami kenaikan nilai *pre-post-test* dengan rerata peningkatan sebesar 18,5. Sebanyak 6 orang peserta (12,2%) yang mendapat nilai 100 pada saat *pre-test* dan 38 orang peserta (77,6%) mendapatkan nilai *post-test* 100 pada akhir sesi. Uji lanjut dari data *pre-post-test* kemudian adalah dengan uji *paired sample test (2-tailed)* untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan signifikan dari hasil *pre-post-test* yang telah dilakukan. Setelah dilakukan uji statistik didapatkan hasil nilai  $p=0,00 (<0,05)$  dengan nilai Mean $\pm$ SD untuk *pre-test* adalah  $83,88\pm 1,886$  dan *post-test* adalah  $97,14\pm 0,875$ . Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh pemberian sosialisasi halal kepada peserta sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan.

Tabel 2.  
Hasil Analisa Statistik *Pre-Post Test* Sosialisasi Penerapan Sistem Jaminan Halal

Test	n	Nilai Mean $\pm$ SD	<i>p</i>
<i>Pre-test</i>	49	$83,88\pm 1,886$	$<0,001$
<i>Post-test</i>	49	$97,14\pm 0,875$	

Keterangan:  
*p* = Uji *Paired Sample Test (2-tailed)*

## KESIMPULAN

Pelaksanaan sosialisasi penerapan sistem jaminan halal adalah langkah awal yang dapat dilakukan sebelum dilakukannya penyusunan dokumen halal oleh instalasi gizi RSSA. Berdasarkan kegiatan yang sudah dilakukan, sebagian besar peserta yang merupakan ahli gizi di RSSA telah sadar dan paham akan pentingnya sertifikasi halal bagi pelaku jasa boga. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan nilai dari peserta didasarkan dari hasil nilai *pre-test* terhadap nilai *post-test* yang telah dilakukan. Untuk kedepannya diperlukan adanya pendampingan lebih lanjut terkait pendampingan pemenuhan dokumen sistem jaminan produk halal sehingga bisa mendapatkan sertifikat halal sampai batas waktu yang telah ditentukan oleh BPJPH.

## DAFTAR PUSTAKA

- Faridah HD. Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*. 2019 Dec;2(2):68–78.
- Keputusan Kepala Badan Jaminan Produk Halal No 57 tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Keputusan Kepala Badan No. 78 Tahun 2023 Tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan
- 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.
- Pamuji S. 2024. BPJPH Kemenag Gelar Sosialisasi Wajib Halal Oktober 2024 di 5.040 Titik se-Indonesia. <https://kemenag.go.id/nasional/bpjph-kemenag-gelar-sosialisasi-wajib-halal-oktober-2024-di-5-040-titik-se-indonesia-b2A1z>.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal