

Sosialisasi Bahan Tambahan Pangan dan Pentingnya Sertifikasi Halal Untuk UMKM di Desa Kedung Pandan, Jabon

Diterima : 10 Juni 2025 ...

Direview : 10 Juli 2025 ...

Disetujui : 18 Agustus 2025 ...

***Poppy Diana Sari¹, Rahma Utami Budiandari¹, Syarifa Ramadhani Nurbaya¹, Atik Wahyuni², Muhammad Ainur Rafdiansyah³**

¹⁻³Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Jl. Raya Gelam No. 250, Pagerwaja, Candi, Sidoarjo, 61271

E-mail: poppydianasari@umsida.ac.id

ABSTRAK

Pangan yang aman dan sehat merupakan tolak ukur dalam pemilihan asupan untuk keluarga. Terutama bagi kaum muslim, kehalalan pangan merupakan suatu yang pokok dalam produk pangan yang dipilih untuk keluarga. Dimasa modern ini, banyak produk makanan yang memanfaatkan bahan tambahan pangan untuk memberikan rasa yang lebih kuat, sebagai bahan pengawet, sebagai pemanis, pun juga sebagai pewarna guna mempercantik produk pangan yang dihasilkan. Dalam pemilihan bahan-bahan yang digunakan untuk produk pangan tersebut, masih banyak UMKM-UMKM yang belum memahami pemanfaatan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tepat serta sertifikasi halal untuk produk mereka. Desa Kedung Pandan di kecamatan Jabon Sidoarjo memiliki beberapa UMKM yang bergerak dibidang jajanan dan kue pasar yang belum banyak memahami terkait pemilihan BTP yang tepat serta belumnya memahami pentingnya sertifikasi halal. Sehingga perlu adanya sosialisasi terkait pemahaman dan pemilihan BTP yang tepat serta regulasi halal untuk produk pangan hasil UMKM di desa Kedung Pandan tersebut. Adapun hasil dari pengabdian ini adalah peningkatan pemahaman mitra tentang pemilihan BTP yang tepat serta pentingnya regulasi halal untuk produk pangan terutama untuk UMKM-UMKM. Keberlanjutan kegiatan ini nantinya diharapkan hingga kelompok UMKM Kedung Pandan memiliki sertifikasi halal serta legalitas (P-IRT) untuk usahanya.

Kata kunci: Jajanan dan kue, bahan tambahan pangan, halal, UMKM Kedung Pandan.

ABSTRACT

Safe and healthy food is a benchmark in choosing intake for the family. Especially for Muslims, halal food is a basic thing in food products chosen for the family. In modern times, many food products utilize food additives to provide a stronger taste, as a preservative, as a sweetener, and also as a coloring to beautify the food products produced. In the selection of ingredients used for these food products, there are still many MSMEs that do not understand the use of appropriate Food Additives (BTP) and halal certification for their products. Kedung Pandan Village in Jabon District, Sidoarjo has several MSMEs engaged in snacks and market cakes that do not yet understand much about the selection of appropriate BTP and do not yet understand the importance of halal certification. By that, there needs to be socialization related to the understanding and selection of the right BTP and halal regulations for food products from MSMEs in Kedung Pandan village. The results of this service are an increase in partners' understanding of the selection of the right BTP and the importance of halal regulations for food products, especially for MSMEs. It is hoped that this activity will continue until the Kedung Pandan MSME group has halal certification and legality (P-IRT) for their business.

Keywords: Snacks and cakes, food additives, halal, Kedung Pandan MSMEs.

PENDAHULUAN

Pangan atau makanan merupakan kebutuhan primer bagi setiap manusia. Keamanan serta kebersihan makanan tersebut menjadi faktor yang tidak kalah penting untuk diperhatikan oleh masyarakat. Hal tersebut dimaksudkan untuk menghindari adanya efek samping yang ditimbulkan dari beragam makanan seperti terjadinya kontaminasi, penyalahgunaan bahan makanan, dan keracunan makanan. Kasus keracunan makanan sering terjadi pada anak usia sekolah mulai dari anak TK, SD, SLTP bahkan anak usia remaja yaitu SMA (Depkes, 2007). Saat ini, makanan yang kita konsumsi tidak terlepas dari adanya pengaruh Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP merupakan zat yang ditambahkan ke dalam suatu makanan, untuk mempertahankan atau meningkatkan keamanan, kesegaran, rasa, tekstur, atau penampilan makanan (Blekas, 2016). Beberapa contoh dari BTP antara lain: pengawet, pewarna, pemanis, antioksidan, pengemulsi, dan pengental (BPOM, 2019; Hemalatha and Parameshwari, 2021).

Roti merupakan salah satu makanan favorit saat ini, dan sangat diminati oleh kalangan masyarakat. Hal ini, menjadi peluang besar bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin menjadikan olahan roti sebagai industri rumahan. Di desa Kedung Pandan, Jabon – Sidoarjo, telah ada UMKM industri roti dan kue yang dilakukan oleh warga sekitar. Namun kurangnya pemahaman masyarakat sekitar dalam hal pemilihan Bahan Tambahan Pangan (BTP), sehingga menyebabkan produk kurang sesuai dengan keinginan pasar. Dalam pengolahan roti, terdapat beberapa jenis bahan tambahan pangan yang digunakan, antara lain pelembut tekstur, pemanis, pengawet, pengembang, pengemulsi dan perisa. Pengusaha Pangan Industri Rumah Tangga (Pangan IRT) berupa jajanan, roti, kue dan sejenisnya yang diproduksi oleh produsen yang sebagian besar belum memahami pemilihan bahan produksi dengan baik, sementara konsumennya cukup luas mulai dari anak-anak hingga masyarakat yang telah lanjut usia yang rentan terhadap masalah keamanan pangan. Oleh karena itu perlunya pengawasan dengan seksama sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi produk roti dan kue yang enak, aman, sehat dan halal.

Beberapa penelitian menunjukkan masih banyaknya penggunaan BTP berbahaya pada berbagai jenis makanan di beberapa daerah di Indonesia. Berdasarkan data hasil pengawasan Pangan IRT tahun 2009-2011, terlihat bahwa jumlah Pangan IRT yang Tidak Memenuhi Syarat (TMS) cenderung berfluktuasi jumlahnya dari 42,64% pada tahun 2009, meningkat menjadi 44,48% pada tahun 2010 dan menurun pada tahun 2011 menjadi 35,46%. Dari hasil pengujian Pangan IRT yang TMS tersebut, parameter penggunaan BTP melebihi batas maksimum

jumlahnya juga berfluktuasi dari tahun ke tahun yaitu pada tahun 2009 (21,07%), tahun 2010 (22,46%), dan tahun 2011 (20,45%). Hasil pengujian produk pangan terhadap BTP Pemanis Buatan pada tahun 2011 menunjukkan bahwa sebanyak 10,73% mengandung siklamat melebihi batas maksimum, 1,32% mengandung sakarin melebihi batas maksimum, 0,25% mengandung asesulfam melebihi batas maksimum, dan 0,13% mengandung aspartam melebihi batas maksimum. Hasil pengujian terhadap BTP Pengawet menunjukkan bahwa 0,82% mengandung benzoat melebihi batas maksimum, dan 0,10% mengandung sorbat melebihi batas maksimum. Interpretasi dari hasil uji penggunaan BTP sebagaimana diuraikan di atas, didasarkan pada batas maksimum penggunaan BTP pada pangan olahan sebagaimana tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan dan Rancangan Peraturan Kepala Badan POM tentang Batas Maksimum Penggunaan BTP. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang salah dapat membahayakan kesehatan manusia. BTP yang berbahaya dapat menyebabkan gangguan kesehatan langsung, seperti iritasi, mual, dan sakit kepala. Efek negatifnya juga bisa muncul secara menahun, seperti gangguan sistem pernapasan. Sehingga perlunya memberikan informasi mengenai jenis BTP yang dapat digunakan pada Pangan IRT dan memberikan informasi batas maksimum penggunaan setiap jenis BTP pada setiap jenis Pangan IRT.

Tak hanya dalam bidang produksi, permasalahan pada desa Kembang Pandan tersebut juga adalah pada kehalalannya. Karena kurangnya pemahaman masyarakat tentang perolehan sertifikasi halal, sehingga banyak industri pangan yang belum memiliki sertifikasi tersebut. Pangan Halal telah menjadi perhatian utama diseluruh dunia, khususnya negara Muslim terbesar seperti Indonesia. Menurut laporan pasar halal tahun 2022, ekonomi halal memiliki potensi untuk meningkatkan Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sebesar USD 5,1 miliar setiap tahun melalui ekspor dan kesempatan investasi (Kementrian keuangan, 2023). Penyelenggaraan pangan halal melalui penyelenggaraann Jaminan Produk Halal (JPH) di Indonesia merupakan kerja bersama dari semua pihak terkait penguatan JPH bagi masyarakat domestik dan dunia. Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 dan turunannya maka Indonesia berubah dari kebijakan Halal Vouluntary menjadi Halal Mandatory. Di mulai Oktober 2024, produk makanan, minuman dan jasa sembelihan yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Puspita et al., 2021; Qomaro et al., 2019). Kebijakan sertifikasi halal bagi UMKM merupakan tantangan baru semenjak timbulnya COVID-19 dimana sangat berpengaruh terhadap sektor kesehatan, sosial dan ekonomi (Susilo

et al., 2020), perekonomian nasional (Pakpahan, 2020). Kewajiban bersertifikat halal ini sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Sehingga perlu adanya pendampingan dalam pengurusan administrasi kehalalan pangan.

Oleh karena itu Pendampingan produksi serta manajemen usaha bagi pengusaha industri roti dan kue rumahan sangat dibutuhkan mengingat kedua hal tersebut sangat penting untuk keberlanjutan usaha roti dan kue yang dimiliki untuk meningkatkan nilai pendapatan industri roti dan kue rumahan guna mendapatkan sertifikasi halal melalui selfdeclare agar produk roti dan kue yang diproduksi memiliki nilai tambah dan dapat didistribusikan ke retail-retail yang lebih besar.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program abdimas melibatkan civitas akademik dosen program studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Mitra pengabdian masyarakat ini adalah salah satu pelaku UMKM di desa Kedung Pandan kecamatan Jabon Sidoarjo. Pemecahan masalah dilakukan dengan edukasi, penyuluhan dan sosialisasi serta pendampingan, menggunakan dua pendekatan yaitu klasikal dan individual. Pendekatan penyelesaian masalah dengan metode sebagai berikut;

Metode ceramah, memberikan sosialisasi tentang pemahaman Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan pemilihan BTP yang tepat dalam pemanfaatannya untuk produk pangan yang aman dan sehat.

Metode diskusi, dilakukan dengan tanya jawab dengan peserta terkait hal-hal yang kurang dimengerti.

Metode pendampingan, metode ini dilakukan dengan mendampingi mitra ketika muncul permasalahan terkait pemilihan BTP yang baik dalam proses pengolahan makanan dan minuman yang akan diperjualbelikan. Begitupun juga terkait regulasi halal yang akan menjadi wajib diterapkan dalam industry pangan baik industry mikro maupun besar.

Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat kali ini terdapat 3 tahapan, pertama identifikasi, peserta yang akan mengikuti edukasi dan penyuluhan, yang kedua edukasi dan sosialisasi dengan peserta dan yang ketiga adalah pendampingan bilamana ada yang berniat untuk pembuatan sertifikasi halal.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 10 peserta yang tergabung dalam UMKM desa Kedung Pandan, Sidoarjo yang dilaksanakan di rumah salah satu anggota UMKM Kedung Pandan, Jabon – Sidoarjo pada Jum'at tanggal 18 Mei 2025, dimulai dari pukul 08.00 hingga 11.00. Kegiatan yang dilakukan adalah edukasi dan sosialisasi terkait Bahan Tambahan Pangan yang baik dan aman serta regulasi dan pendaftaran sertifikasi halal. Pelatihan dengan tema ini baru sekali ini dilakukan kepada para pelaku UMKM dari desa Kedung Pandan, desa Jabon – Sidoarjo.



Gambar 1. Penyuluhan BTP dan regulasi pangan

Diawal pengamatan, ibu-ibu di daerah Kedung Pandan – Jabon tidak memahami jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) makanan yang aman dan yang tidak aman digunakan, serta tidak memahami pentingnya sertifikasi halal untuk industri pangan ataupun memiliki sertifikasi halal. Selama sosialisasi yang dilakukan oleh tim abdimas dari Teknologi Pangan FST Umsida, tim telah memaparkan materi-materi baik terkait BTP yang aman dan sehat mengacu pada Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Tak hanya itu, tim pun memberikan pemahaman terkait regulasi halal terbaru di Indonesia mencakup beberapa aturan penting yang mengatur sertifikasi dan jaminan produk halal pada Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024, PP ini mengatur penyelenggaraan bidang jaminan produk halal, menggantikan PP Nomor 39 Tahun 2021. Ini mencakup aspek-aspek seperti kewajiban sertifikasi halal, prosedur dan pengawasan. Banyak peserta mengaku baru pertama kali mendapatkan edukasi mendalam terkait hal ini dan merasa sangat terbantu. peserta juga diajak berdiskusi aktif mengenai tantangan yang dihadapi saat ini.

Dari interview yang dilakukan oleh adik-adik mahasiswa kepada ibu-ibu pelaku usaha di daerah tersebut, BTP yang banyak di bahas karena terkait dengan pemanfaatannya pada produk ibu-ibu tersebut adalah pewarna, pengawet dan pemanis. Dari 10 pengusaha mikro di daerah Kedung Pandan - Jabon tersebut, belum ada satupun yang memahami seperti memilih

bahan baku yang halal dan aman, pemahaman halal dan haram yang benar, pentingnya label halal dan proses pengajuan halal melalui sistem online SIHALAL (ptsp.halal.go.id) serta program sertifikasi halal gratis bagi UMKM. Para penggiat UMKM di desa tersebut belum memahami pentingnya sertifikasi halal bagi pengusaha industri pangan dan tak satupun yang memiliki sertifikasi halal.

Keberlanjutan kegiatan ini diharapkan hingga para pelaku UMKM mendapatkan sertifikasi halal melalui selfdeclare. Berdasarkan kuesioner pengetahuan yang diberikan di awal penyuluhan menunjukkan 20% peserta penyuluhan dan pendampingan mampu menjawab soal dengan benar, setelah paparan terdapat peningkatan menjadi 90% peserta seminar menjawab dengan benar.

Dalam waktu pengabdian yang sudah dilakukan terjadi peningkatan para pelaku UMKM terkait kesadaran pentingnya pemilihan BTP yang tepat serta pentingnya pengurusan regulasi halal. Nantinya akan tetap didampingi dalam mendapatkan sertifikasi halal melalui lembaga sertifikasi halal yang dimiliki Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SIMPULAN

Kegiatan edukasi dan sosialisasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Sertifikasi Halal dapat disimpulkan mampu meningkatkan pemahaman ibu-ibu pelaku UMKM tentang pemilihan BTP yang aman dan sehat serta pentingnya sertifikasi halal untuk produk yang dipasarkan. Harapan Mitra dapat dilanjutkan dengan pendampingan terkait pendampingan pembuatan P-IRT serta pembuatan sertifikasi halal dari program studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo untuk para pengusaha UMKM desa Kedung Pandan, kecamatan Jabon - Sidoarjo.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada DRPM UMSIDA atas pendanaan hibah internal yang telah diberikan. Kepada bu Kholilah sebagai mitra yang telah memberikan support maksimal serta Dosen Teknologi Pangan dan mahasiswa yang terlibat sehingga pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

Blekas, G.A. 2016. Food Additives: Classification, Uses and Regulation In Encyclopedia of Food and Health, pp. 731–736. Elsevier. DOI:10.1016/B978-0-12-384947-2.00304-4.

- BPOM. 2019. Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Depkes RI. 2007. Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 900/MENKES/VII/2007. Konsep Asuhan Kebidanan. Jakarta.
- Hanun, N.R., S.R. Nurbaya, A. Rachmadhany, I.R. Maulidiyah dan V.R. Nuriza. 2024. Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pengelolaan Keuangan Digital Pada Jaringan Wirausaha Muhammadiyah Sidoarjo. *Cendekia*, vol. 06 no. 02. DOI: 10.32503/cendekia.v6i2.5276.
- Hemalatha, C. dan Parameshwari S. 2021. The scope of tamarind (*Tamarindus indica* L.) kernel powder in diverse spheres: A review. *Materials Today: Proceedings*, 45: 8144–8148. DOI: 10.12691/ajfst-11-2-6.
- Pakpahan, A.K. 2020. COVID-19 Dan Implikasi Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan, Indonesia.
- PP. 2024. Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024, tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal.
- Puspita, N.F., A. Hamzah, D.R. Zuchrillah dan A.D. Karisma. 2021. Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Produk “Socolat” UMKM Pondok Modern Sumber Daya AtTaqwa. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 5(1), 17–24. <https://doi.org/10.31284/j.jppiptek.2021.v5i1.1611>
- Qomaro, G.W., H. Hammam dan K. Nasik. 2019. Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Pangan dalam Meningkatkan Perekonomian Lokal Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal di Kecamatan Tragah Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(2), 137–142. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i2.6116>
- Susilo, A., C.M. Rumende, C.W. Pitoyo, W.D. Santoso, M. Yulianti, H. Herikurniawan, R. Sinto, G. Singh, L. Nainggolan, E.J. Nelwan, L.K. Chen, A. Widhani, E. Wijaya, B. Wicaksana, M. Maksum, F. Annisa, C.O.M. Jasirwan dan E. Yuniastuti. 2020. Coronavirus Disease 2019: Tinjauan Literatur Terkini. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 7(1), 45. <https://doi.org/10.7454/jpdi.v7i1.415>.
- Zulkarnain M.R., G. Pricillia dan Y. Okinurshabani. 2021. Study of Food Additives Composition in Commercially Prossed Beef Products. *Journal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 32 no. 01. Hal. 72 - 82. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.72>.