

Understanding of Healthy and Halal Additive Criteria for MSME Actors in Gresik Regency

Pemahaman Kriteria Bahan Tambahan yang Sehat dan Halal Pada Pelaku UMKM di Kabupaten Gresik

Nuniek Herdyastuti^{1*}, Tukiran², Titik Taufikurohmah³, Sari Edi Cahyaningrum⁴,
Ratih Dewi Saputri⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Negeri Surabaya

*email: nuniekherdyastuti@unesa.ac.id¹

Abstract

Gresik Regency is very rich in its typical food involving UMKM. They were still use many synthetic additives such as dyes, flavors, and flavorings with the aim of beautifying the appearance and strengthening the taste. The continuous use of synthetic additives can interfere with health and also many have not met halal criteria. They do not know or apathetic to the dangers posed by the use of additives, so it is necessary to carry out socialization related to healthy and halal ingredients. The methods used are counseling and practice of identifying ingredients based on nutritional composition and critical ingredients and conducting evaluations through response questionnaires. The results showed that 36.4% of participants did not know how to identify halal products; 36.5 – 45.5% still use synthetic additives and 90.9% their knew the effects of using synthetic additives. The practice showed that UMKM do not understand critical materials so that follow-up needs on understanding critical materials.

Keywords: Additives, Gresik, halal, healthy, UMKM

Abstrak

Kabupaten Gresik sangat kaya dengan makanan khasnya yang melibatkan pelaku UMKM. Para pelaku UMKM masih banyak menggunakan bahan tambahan sintetik seperti pewarna, perisa, dan penyedap rasa dengan tujuan untuk mempercantik tampilan dan menguatkan rasa. Penggunaan bahan tambahan sintesis secara terus menerus dapat mengganggu Kesehatan dan juga banyak yang belum memenuhi kriteria halal. Para pelaku UMKM banyak yang belum mengetahui atau bersikap apatis terhadap bahaya yang ditimbulkan dari penggunaan bahan tambahan, sehingga perlu dilakukan sosialisasi terkait bahan yang sehat dan halal. Metode yang dipergunakan adalah penyuluhan dan praktek mengidentifikasi bahan berdasarkan komposisi nutrisi dan bahan kritis serta melakukan evaluasi melalui angket respon. Hasil uji awal menunjukkan bahwa 36,4% peserta belum mengetahui cara mengidentifikasi produk halal; 36,5 – 45,5% masih menggunakan bahan tambahan sintesis dan 90,9% mengetahui efek dari penggunaan bahan tambahan sintesis. Hasil praktek menunjukkan bahwa pelaku UMKM belum memahami bahan yang tergolong kritis sehingga perlu tindak lanjut pada pemahaman bahan kritis.

Kata Kunci : Bahan tambahan, Gresik, halal, sehat, UMKM

1. PENDAHULUAN

Gresik merupakan salah satu kabupaten yang ada di Jawa Timur, terletak di sebelah Barat Laut Kota Surabaya dengan luas wilayah 1.191,25 km² yang terbagi dalam 18 kecamatan, 330 desa, dan 26 kelurahan. Kabupaten Gresik mempunyai banyak sentra industri kecil dan menengah yang berfungsi sebagai sarana kegiatan yang berhubungan dengan industri kecil menengah khususnya produk unggulan kabupaten Gresik yang meliputi produksi, pengembangan dan pemasaran di kabupaten Gresik. Sasaran dalam perancangan ini adalah konsumen, pemilik lahan, pengusaha UMKM dan masyarakat umum yang berminat terhadap usaha mikro kecil menengah atau UMKM yang berada di wilayah Gresik khususnya dan Jawa

Timur pada umumnya. Pada arah kebijakan pariwisata, Pemerintah Kabupaten Gresik mengembangkan potensi sumber daya lokal melalui desa wisata serta meningkatkan kualitas produk industri kecil dan menengah sebagai komponen pendukung produk wisata di Destinasi Pariwisata. Dewan Pengurus Pusat (DPP) Astana Mitra Pariwisata bersama Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Disparbud) Kabupaten Gresik siap mengembangkan pariwisata halal di Pulau Bawean. Kegiatan tersebut, juga melibatkan pondok pesantren yang tergabung dalam “one pesantren one product” (OPOP) Jawa Timur (Gresik, 2020).

Banyak sekali UMKM di Kabupaten Gresik yang berkecimpung di bidang pangan. Gresik sangat kaya dengan makanan khasnya seperti nasi krawu, pudak jabung, otak-otak bandeng, legen dan masih banyak lagi yang lainnya (Gambar 1). Makanan tersebut sudah tidak asing bagi warga masyarakat Gresik, dan menganggap makanan tersebut sehat dan halal untuk dikonsumsi. Makanan tersebut berasal dari bahan yang alami tetapi akan menjadi tidak sehat atau alami apabila ditambahkan komponen-komponen lain yang merupakan bahan tambahan. Bahan tambahan seperti perisa, pewarna, monosodium glutamate dan beberapa bahan lainnya yang tergolong bahan kritis belum banyak dipahami bahayanya oleh masyarakat.



Gambar 1. Makanan Khas di Gresik seperti nasi krawu (a), pudak (b), jubung (c), otak-otak bandeng (d), dan legen (e)

Masyarakat Indonesia sangat menyukai kuliner seperti kue-kue baik yang tradisional maupun modern. Kue-kue tradisional pada umumnya memiliki warna-warni yang berbeda dengan menggunakan pewarna alami ataupun sintetis. Kesadaran masyarakat masih belum tinggi untuk memilih makanan yang sehat. Makanan masih banyak sekali menggunakan pewarna-pewarna sintetis dan tidak layak digunakan pada makanan (Herdyastuti et al., 2020). Penggunaan zat aditif pada makanan yang tidak bijaksana dapat menimbulkan berbagai masalah Kesehatan. Banyak orang dengan sengaja memberikan bahan tersebut secara berlebihan pada makanannya, tanpa menyadari akibat buruk yang ditimbulkan oleh bahan tersebut bagi kesehatannya (Yamin 2018). Rhodamin B termasuk salah satu pewarna sintetis yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Rhodamin B berbahaya bagi kesehatan manusia karena sifat kimia dan kandungan logam beratnya. Rhodamin B mengandung senyawa klorin (Cl), dimana senyawa klorin merupakan senyawa halogen yang berbahaya dan reaktif. Apabila tertelan, maka senyawa ini akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan cara mengikat senyawa lain dalam tubuh, hal inilah yang menyebabkan Rhodamin bersifat racun bagi tubuh. Banyak masyarakat yang terkena penyakit karena adanya bahan tambahan pada makanan

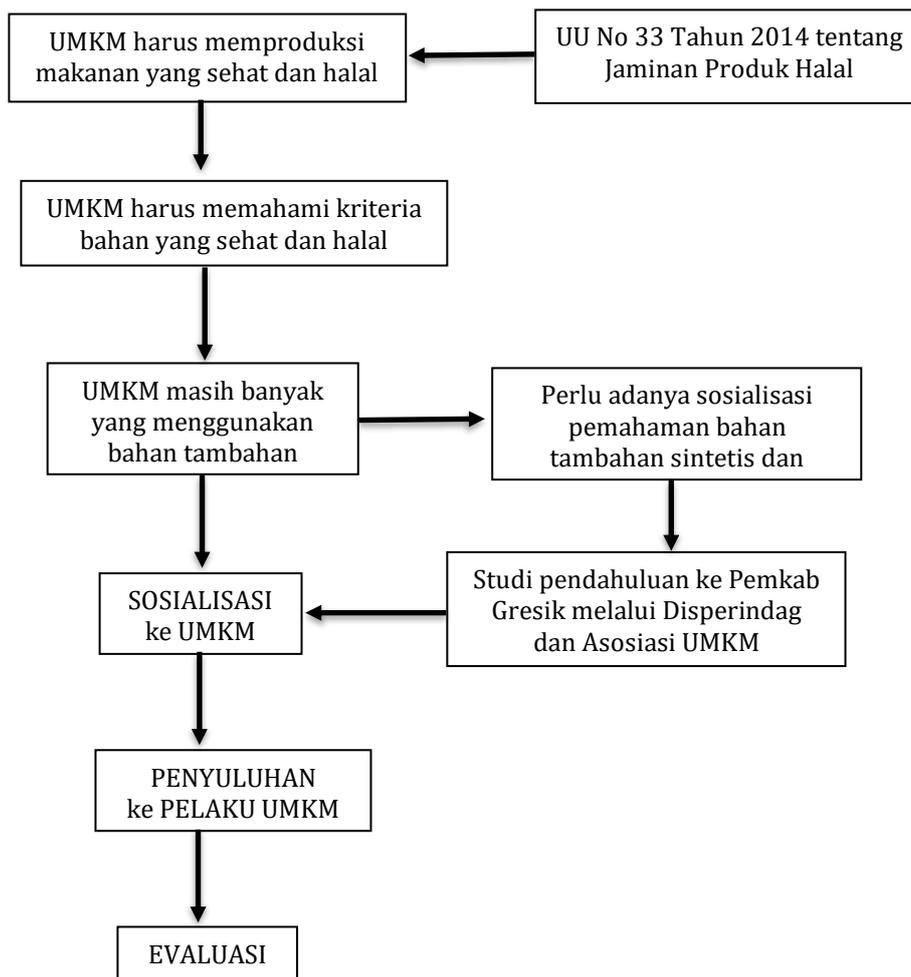
berbahaya khususnya bahan pewarna tekstil Rhodamin B yang sengaja ditambahkan ke dalam bahan makanan untuk memberikan warna pada bahan makanan tersebut (Zulaidah & Juliani, 2020). Di daerah Magelang pada Tahun 2017 ditemukan beberapa jajanan seperti cendol dan kue wajik mengandung pewarna tekstil jenis Rhodamin B serta ikan teri yang mengandung formalin (<https://regional.kompas.com/>). Umat Islam dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* (baik atau sehat). Hal tersebut telah dicantumkan secara jelas di Al-Quran seperti pada Qs. al-Baqarah [2]: 168 dan 172, Qs. al-Nahl [16]: 412, al-Mâ'idah [5]: 87 dan 88 demikian juga telah dinyatakan dalam Hadist (Ali, 2016). Dalam hukum Islam telah dinyatakan bahwa Halal didefinisikan sebagai semua kegiatan atau aktivitas seseorang yang diperbolehkan. Seorang muslim dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal yaitu merupakan makanan dan minuman yang sesuai serta memenuhi syariat agama Islam. Hal tersebut mengandung makna bahwa makanan dan minuman dimulai dari bahan dari sumbernya, bahan penolong, bahan yang ditambahkan, proses produksinya sampai dikonsumsi oleh kaum muslim tidak mengandung hal yang haram atau najis.

Berdasarkan pada kenyataan tersebut maka perlu adanya pemahaman kepada para produsen baik untuk industri yang besar maupun kecil seperti UMKM. Masih banyak ditemukan para pelaku UMKM yang belum memahami kriteria bahan yang halal dan sehat serta bagaimana bahayanya bagi kesehatan, sehingga diperlukan pelatihan atau penyuluhan terkait makanan yang sehat dan halal. Kehalalan produk dapat memberikan keamanan serta kenyamanan bagi konsumen muslim serta dapat meningkatkan daya beli masyarakat (Mustakim et al., 2022).

2. Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah pelatihan dan sosialisasi serta praktek untuk melakukan identifikasi komposisi kandungan gizi serta bahan kritis pada produk makanan. Sasaran kegiatan ini adalah para pelaku UMKM di Kabupaten Gresik utamanya para produk makanan. Tahapan yang dilakukan pada kegiatan ini meliputi studi pendahuluan, sosialisasi, penyuluhan dan evaluasi; serta dipaparkan seperti pada Gambar 2:

- a. Studi pendahuluan.
Studi pendahuluan dilakukan melalui koordinasi dengan Dinas Koperasi dan Perdagangan Kabupaten Gresik untuk memperoleh informasi terkait pelaku UMKM produk pangan di Kabupaten Gresik
- b. Tes awal
Tahap tes awal dilakukan secara tertulis untuk mengetahui sejauh mana pelaku UMKM memahami serta dapat mengidentifikasi bahan yang sehat dan halal
- c. Penyuluhan.
Tahap penyuluhan dilakukan dengan menyampaikan materi makanan sehat dan halal serta praktek identifikasi kandungan gizi pada produk serta bahan kritis yang digunakan
- d. Evaluasi.
Pada tahap evaluasi dilakukan dengan memberikan angket respon kepada para peserta untuk menilai pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan.



Gambar 2. Tahapan pelaksanaan PKM di kabupaten Gresik

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan sehat diperlukan tubuh untuk menjaga fungsi organ dan memastikan bahwa organ mempunyai kinerja yang baik. Mengonsumsi makanan bukan hanya sekedar mengikuti *trend* atau memasukkan makanan ke dalam tubuh. Menjaga kesehatan tubuh dengan mengonsumsi makan dan minum yang halal dan *thoyyib* merupakan sebuah kewajiban bagi setiap muslim. Makanan yang halal dan *thoyyib* adalah makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam terkait jenis makanan dan bagaimana cara memperolehnya. Selain itu juga dapat dikatakan yang halal dan baik serta bergizi bagi kebutuhan jasmani dan rohani. Sehingga dapat memenuhi nilai gizi serta bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh serta perkembangan otak (Tambunan, 2018).

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di daerah Gresik dilakukan sebagai salah satu kewajiban Tridarma Perguruan Tinggi untuk memberikan penyuluhan kepada UMKM terkait dengan produk makanan yang sehat dan halal terutama pada bahan tambahan makanan. Perguruan tinggi mempunyai tanggung jawab terhadap semakin banyaknya makanan yang mengandung bahan tambahan yang bukan merupakan kategori "*food grade*".

Perlu adanya pelatihan dan “edukasi” kepada para produsen untuk memahami dengan baik bagaimana menggunakan bahan yang sehat dan halal. Kegiatan ini ditargetkan pada pelaku UMKM dengan tujuan bahwa mereka merupakan produsen meskipun dalam skala kecil dan langsung berinteraksi dengan masyarakat sekitarnya.

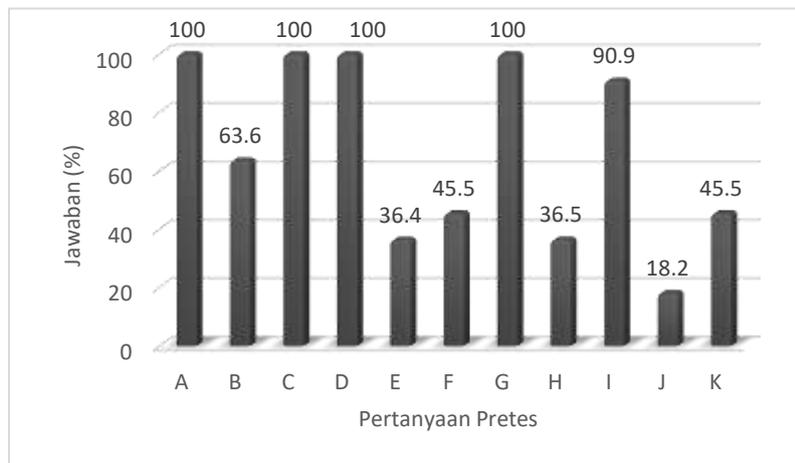
Kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahap, yang diawali dengan studi awal pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta ketua Asosiasi UMKM untuk memperoleh informasi perkembangan UMKM di Gresik serta mendapatkan peserta pelaku UMKM. Pada tahap selanjutnya adalah melakukan tes tertulis kepada para peserta dengan memberikan angket berupa pretest yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan awal para peserta terkait makanan yang sehat dan halal. Hasil pretest peserta ditampilkan pada Tabel 1 dan Gambar 3. Berdasarkan hasil pretes menunjukkan bahwa semua para pelaku UMKM semuanya (100%) telah mengenal produk halal pada makanan (A), mengkonsumsi makanan halal (C) dan menyatakan bahwa produk halal tersebut dapat mempengaruhi minat pembelian (D). Kesadaran halal yang dimiliki oleh setiap konsumen mempunyai peranan penting terhadap minat beli, hal ini berarti bahwa variabel kesadaran halal dapat berpengaruh positif terhadap minat beli dari konsumen.

Tabel 1. Hasil pretes pada para peserta PKM

Pertanyaan	Jawaban (%)			
	Ya	Tidak	Sedikit Tahu	Kadang-kadang
Sudah mengenal tentang produk halal pada makanan	100			
Mengetahui identifikasi produk halal	63,6	36,4		
Mengonsumsi makanan harus halal	100			
Produk yang berlabel halal mempengaruhi minat pembelian	100			
Pernah menggunakan pemanis buatan pada pengolahan makanan/minuman	36,4	63,6		
Pernah menggunakan pewarna buatan pada pengolahan makanan/minuman	27,3	54,5		18,2
Pernah menggunakan pengawet buatan pada pengolahan makanan/minuman		100		
Pernah menggunakan perisa buatan pada pengolahan makanan/minuman	36,4	45,5		0,1
Mengetahui bahaya dari penggunaan pemanis atau pewarna, atau perasa buatan	90,9	0,1		
Mengetahui perbedaan bahan pewarna atau perasa sintetis dan alami	36,4	18,2	45,4	
Memahami arti komposisi yang ada dalam label makanan	54,5	27,3	18,2	

Berdasarkan hasil penelitian Lidiawati (2020) menunjukkan bahwa daya beli konsumen juga sangat dipengaruhi oleh kehalalan bahan seperti bahan baku, kualitas serta keamanan isi yang digunakan. Semakin baik bahan yang dipergunakan dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap keinginan konsumen untuk membeli. Dikatakan bahwa daya beli konsumen juga semakin tinggi dengan adanya logo halal yang tertulis pada produk (Lidiawati & Suryani, 2020). Berdasarkan pada kenyataan tersebut maka sebaiknya

pencantuman simbol atau logo halal perlu dipastikan kejelasannya agar masyarakat dapat mengambil keputusan berdasarkan informasi yang valid dan tepat (Haya & Tambunan, 2022).



Gambar 3. Hasil Pretes Peserta

Label halal yang ditandai dengan logo halal pada kemasan makanan yang diproduksi memberi legalitas jaminan halal pada suatu produk tersebut. Label merupakan sejumlah keterangan yang terdapat pada produk makanan kemasan memberi legalitas. Label, minimal harus berisi nama produk/ merk, informasi bahan baku, bahan tambahan pada komposisi, isi produk informasi gizi, tanggal kadaluwarsa, serta keterangan legalitas (Dewi).

Beberapa hal yang perlu dicermati dari hasil pretes yang diberikan kepada para peserta PKM, bahwa 36,4% peserta belum mengetahui cara mengidentifikasi produk halal (B). Para pelaku masih menggunakan bahan tambahan sintetis seperti pemanis (E) sebanyak 36,4%, pewarna (F) sebanyak 45,5% dan 36,5% masih menggunakan perisa (H), tetapi semuanya tidak pernah menggunakan pengawet (G). Para pelaku UMKM masih banyak yang menggunakan pewarna, perisa maupun pemanis sintetis meskipun 90,9% peserta menyatakan mengetahui efek dari penggunaan bahan tambahan tersebut. Hal yang menarik bahwa para peserta tersebut hanya 36,4% yang mengetahui perbedaan bahan pewarna atau perisa sintetis dan alami. Terkait hal tersebut maka pada tahap selanjutnya dilakukan edukasi melalui penyuluhan (Gambar 4) terkait makanan yang sehat ditinjau dari kandungan atau komposisi nutrisi yang ada pada produk makanan. Komponen produk terkait kandungan gizi yang dimaksud adalah jumlah karbohidrat, lemak, protein, kalori, vitamin atau mineral yang terdapat di dalamnya. Kandungan nutrisi tersebut dapat dinyatakan dalam persentase atau massanya. Selain itu juga disampaikan materi produk makanan halal terkait dengan bahan utama, tambahan serta proses yang dikategorikan halal. Pada kegiatan tersebut juga dilakukan praktek untuk mengidentifikasi kandungan bahan yang ada pada produk olahan pelaku UMKM yang digolongkan kritis atau tidak kritis. Apabila bahan tersebut kritis maka diperlukan dokumen terkait kehalalan bahan. Pada produk halal tidak boleh terdapat barang haram pada bahan mentah, bahan mengandung najis, dan bahan lain dalam rangkaian produksi mempengaruhi kehalalan produk. Hal ini diharapkan dapat menjamin hasil produksi bebas dari produk haram. Sehingga hal tersebut tidak akan memberikan beban resiko kepada produsen atau konsumen (Ulfin et al., 2022).



Gambar 4. Penyuluhan makanan sehat dan halal pada pelaku UMKM

Pada tahap akhir para peserta juga diberikan praktek untuk mengidentifikasi komposisi gizi dan bahan kritis yang ada di dalam contoh produk yang diberikan. Pada penentuan bahan kritis masih banyak peserta yang belum memahami bahan yang dikategorikan bahan kritis (Tabel 2). Pada Tabel 2 diberikan salah satu contoh produk makanan berupa minuman fermentasi dengan bahan dasar susu.

Tabel 2. Hasil pengisian penentuan bahan kritis pada contoh produk

Nama Bahan	Komposisi	Kritis/Tidak	Foto Produk
Yoghurt drink (Cimory) PT CISARUA MOUNTAIN DAIRY	Gula	tidak	
	Air	tidak	
	Susu skim	tidak	
	Garam	tidak	
	Susu bubuk full krim	Tidak	

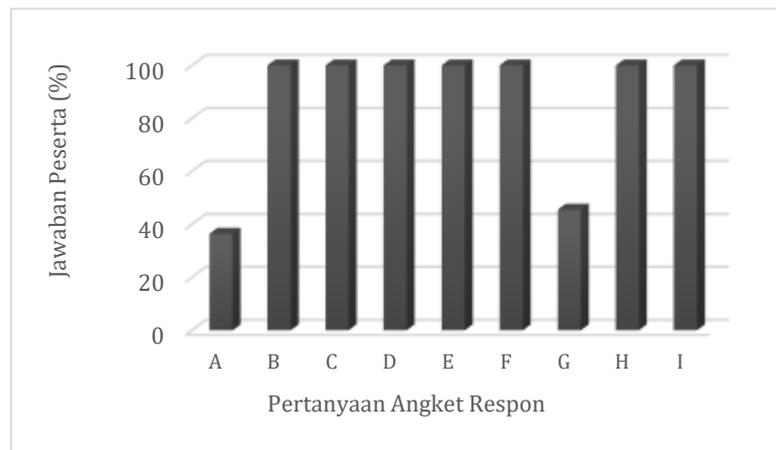
Pada bahan-bahan yang dipilih, para pelaku UMKM diminta untuk menyebutkan komposisi nutrisi serta identifikasi bahan kritis. Hasil yang diperoleh dari salah satu peserta (Tabel 2) menyebutkan bahwa gula, air dan garam tidak dikategorikan sebagai bahan kritis karena garam dimasukkan dalam bahan mineral, air adalah positive list sedangkan gula pasir tidak kritis karena tidak ada bahan dan proses yang mencemari bahan. Pada bahan berupa susu skim atau susu *full cream* merupakan bahan kritis karena berasal dari hewan dan pada proses pengolahannya ditambahkan zat tambahan lainnya sehingga diperlukan dokumen yang dapat menjamin kehalalan produk tersebut. Para pelaku UMKM tidak menyebutkan adanya bahan tambahan yaitu perisa dan pewarna yang ditambahkan pada produk tersebut. atau yang dikenal sebagai zat additive seperti pewarna, perisa, pemanis pada olahan makanannya. makanan yang awalnya bersifat halal akan berubah menjadi haram karena adanya kontaminasi dari bahan tambahan pangan tersebut (Mahardika et al.,

2022). Pewarna makanan adalah suatu zat yang ditambahkan pada makanan dengan mengaplikasikan bahan yang mampu memberikan warna untuk mewarnai bagian permukaan atau keseluruhan dari suatu dimensi makanan. Pewarna biasa didapatkan dari ekstrak tumbuhan atau hewan hingga sintetis. Titik kritis kehalalan pewarna baik alami maupun buatan dapat dianalisa melalui beberapa parameter berdasarkan tujuannya, sumbernya dan proses pengolahan. Demikian halnya dengan penyedap rasa, yang dapat dibuat melalui berbagai proses yaitu enzimatis, kimiawi maupun sintesis mikroorganisme yang memungkinkan terdapat beberapa titik kritis yang menyangkut ketidakhalalannya. Konsumen muslim sebaiknya memperhatikan penyedap rasa tersebut berbasis hewani atau nabati. Apabila berasal dari hewan maka yang harus diperhatikan adalah sumber hewannya, dan proses penyembelihannya apakah telah sesuai dengan kaidah Islam. Apabila berasal dari bahan nabati maka relatif lebih minim titik kritisnya (Perdani et al., 2022).

Pada akhir kegiatan telah diberikan angket respon kepada para peserta seperti pada Tabel 3 dan Gambar 4. Berdasarkan data angket respon yang diberikan pada peserta menunjukkan bahwa semua peserta menyatakan kegiatan sosialisasi ini sesuai dengan harapan mereka, penjelasan dari para narasumber sangat menarik, informasinya membuka wawasan peserta, dan para peserta mendapatkan manfaat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Tabel 3. Hasil angket respon pelaksanaan PKM

No	Pertanyaan	Jawaban (%)			
		Ya	Tidak	Sangat menarik	Belum tahu
1	Sudah pernah mengikuti kegiatan sosialisasi makanan sehat dan halal sebelumnya	63,6	36,4		
2	Kegiatan sosialisasi yang dilakukan sesuai dengan harapan peserta	100			
3	Penjelasan yang diberikan oleh Narasumber untuk makanan halal			100	
4	Penjelasan yang diberikan oleh Narasumber untuk makanan sehat			100	
5	Informasi dari narasumber makanan halal memberikan wawasan yang bermanfaat bagi peserta			100	
6	Narasumber makanan sehat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi peserta	100			
7	Peserta masih ingin menggunakan bahan tambahan buatan terus menerus setelah mengikuti kegiatan sosialisasi	27,3	54,5		18,2
8	Peserta merasa mendapatkan informasi yang bermanfaat dari kegiatan ini	100			
9	Secara keseluruhan, apakah acara yang telah disampaikan memberikan manfaat bagi peserta	100			
10	Jenis pelatihan apa yang diinginkan pada kegiatan selanjutnya	Perpajakan dan Pengurusan management		sertifikat halal, dan pemodalan, sertifikat halal, dan pemasaran produk	



Gambar 4. Hasil Angket respon peserta

Hal yang menarik dari data angket respon tersebut adalah meskipun peserta telah diberikan wawasan terkait jenis dan bahaya dari bahan tambahan sintetis, tetapi sebanyak 27,3% masih akan menggunakan bahan tambahan sintetis dan 18,2% menyatakan belum tahu. Artinya hampir 45% peserta masih ada kemungkinan untuk menggunakan bahan tambahan sintetis pada pengolahan makanan.

Usaha manusia untuk meningkatkan mutu dan kualitas dari makanan maka manusia mengembangkan *food additives*, antara lain sebagai bahan pengawet, pewarna, penyedap dan pemanis. Bahan-bahan tambahan tersebut dapat berupa bahan organik, ataupun anorganik yang memungkinkan bahan dasar makanan tetap dalam bentuk aslinya akan tetapi memungkinkan pula bahan-bahan dasar makan mengalami perubahan-perubahan akibat terjadinya reaksi-reaksi selama proses penyimpanannya. Penggunaan zat aditif pada makanan yang tidak bijaksana dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan misalnya keracunan, kerusakan syaraf, ginjal, hati, cacat kelahiran, gangguan gastroenteritis, kejang-kejang, anomalia kaki, kelainan pertumbuhan, kemandulan bahkan kematian (Yamin, 2020). Diperkirakan sebanyak 2 juta orang meninggal tiap tahunnya dan 1,5 juta diantaranya merupakan anak-anak. Hal ini terjadi karena makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak aman. Hasil pemeriksaan BPOM RI Tahun 2013 dari pengujian sejumlah 24.906 sampel pangan menunjukkan bahwa 3.442 (13,82%) sampel tidak memenuhi syarat keamanan dan mutu pangan diantaranya Boraks 221 sampel, Rhodamin B 304 sampel, Formalin 115 sampel, Methanyl Yellow 9 sampel, dan Auramin 6 sampel. Pemakaian boraks dapat menyebabkan buruknya kesehatan. Efek yang akan ditimbulkan juga akan terlihat walaupun mengonsumsinya hanya dengan takaran yang sedikit. Bahkan mengerikannya, jika seseorang mengonsumsi boraks walau hanya dengan jumlah yang minim maka itu dapat mengakibatkan efek buruk bagi susunan syaraf pusat, dan juga akan memberikan pengaruh buruk terhadap dua organ penting seperti ginjal, otak dan juga hati (Berliana et al., 2021).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh pada kegiatan PKM yang telah dilaksanakan, dapat diambil kesimpulan bahwa Masyarakat masih belum memahami dengan baik produk

makanan yang halal, aman dan sehat. Masyarakat, dalam hal ini diwakili oleh para pelaku IKM masih belum memahami bahaya dari bahan tambahan sintetis terhadap Kesehatan. Masih ditemukan sekitar 45% peserta yang masih akan menggunakan bahan tambahan meskipun telah diberikan wawasan terhadap bahan tambahan makanan sintetis. Belum semua masyarakat memahami atau mampu mengidentifikasi produk yang telah mempunyai sertifikasi halal.



Gambar 5. Foto Bersama di akhir kegiatan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktur Pascasarjana yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan PKM melalui pendanaan PNPB 2022. Kepada Wakil Bupati Gresik, Sekretaris Wilayah Daerah Gresik, Plt.Kepala Dinas Koperasi dan perindustrian Kabupaten Gresik yang telah memberikan prasarana selama kegiatan serta Kerjasama yang baik dengan Ketua Asosiasi UMKM Gresik dan para pelaku UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016). The Concept of Halal Food in Sharia Perspective and Product Responsibility of Halal Industr. *Ahkam: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., SyifaMaulidia, N., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Jajanan : Studi Literatur Hazardous Use Of Food Supplements Of Borax And Formalin In Snack Food : Literature Study Ana Berliana , Jenal Abidin , Nadia Salsabila , Nyimas Syifa M. *Salink*, 1(2), 64–71.
- Gresik, D. (2020). Rencana Pengembangan Pariwisata. *Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Kab Gresik*, 1–20. <https://disparbud.gresikkab.go.id>
- Haya, S. F., & Tambunan, K. (2022). Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM). *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 1(1), 129–138.
- Herdyastuti, N., Agustini, R., & Cahyaningrum, S. E. (2020). Pemahaman masyarakat desa

- marengan laok sumenep terkait makanan sehat dan halal. *Jurnal Abdi*, 6(1), 24–30.
- Lidiawati, V., & Suryani, T. (2020). Understanding The Influence of Ingredients , Halal Logo and Religiosity on the Consumer Purchase Intention at Kober Mie Setan Gresik. *International Journal of Multicultural and Multireligious*, 294–307.
- Mahardika, G. B., Nahara, A. R., & Gunawan, S. (2022). Titik Kritis Halal Olahan Natural Products sebagai Bahan Aditif Pangan. *Halal Research Journal*, 2(2), 112–119. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.424>
- Mustakim, Z., Setiawan, O., Chalim, A., & Maulana, M. R. (2022). Sosialisasi Sertifikasi Halal Bagi Umkm Di Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *DedikasiMU : Journal of Community Service*, 4(2), 221. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i2.3995>
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>
- Tambunan, N. (2018). Urgensi Pemahaman Makanan Halal Dan Baik Pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi. *Al-Hadi Jurnal Ilmiah*, 4(1), 835–843.
- Ulfin, I., Rahadiantino, L., Harmami, H., Ni'mah, Y. L., & Juwono, H. (2022). Sosialisasi Halal dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM Kelurahan Simokerto. *Sewagati*, 6(1), 10–17. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i1.14>
- Yamin, M. (2020). Mengenal Dampak Negatif Penggunaan Zat Adiktif pada Makanan terhadap Kesehatan Manusia. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.517>
- Zulaidah, A., & Juliani, R. D. (2020). Penggunaan Bahan Pewarna Tekstil Pada Makanan Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 5(9), 18–24.