



## Persiapan Sertifikasi Halal Kantin UIN Alauddin untuk Mendukung Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (KHAS) Indonesia

Cut Muthiadin<sup>1\*</sup>, Hajrah<sup>1</sup>, Aminah Hajah Thaha<sup>1</sup>, Abd Rauf Muhammad Amin<sup>1</sup>, Rismawaty Sikanna<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

\*e-mail: [cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id](mailto:cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id)

Nomor Handphone *corresponding author*: 0813 552 79069

---

### Riwayat Artikel :

Diterima pada 22 Maret 2024

Disetujui pada 19 Juni 2024

### Kata Kunci :

makanan halal,  
baik,  
kantin

### Keywords :

*halal food,  
thoyyib,  
canteen*

---

### Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberi pemahaman tentang jaminan produk halal khusus makanan yang disajikan di kantin UIN Alauddin Makassar sekaligus melakukan observasi terhadap tingkat pemahaman peserta terhadap halal dan sanitasi higienitas makanan. Pengguna dalam hal ini konsumen pun juga diikutkan untuk memperoleh data kepuasan terhadap kebersihan kantin. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantin lapangan UIN Alauddin, pada hari Rabu, 21-22 Desember 2023. Metode berupa survey (kuisioner) terhadap penyaji kantin dan pemilik kantin, serta pengguna (konsumen), di Kantin lapangan UIN. Kegiatan ini berkoordinasi dengan LPH dan Pusat Pengembangan Bisnis UIN Alauddin dalam hal ini sebagai penyedia jasa kantin-kantin di lingkup UIN Alauddin. Hasil Survey dan lembar observasi pun menjadi rujukan untuk tindak lanjut kegiatan workshop yang akan dilakukan dengan menghadirkan pemilik kantin serta pemasok ayam yang dipilih untuk dijadikan peserta berdasarkan isian lembar observasi pemilik kantin. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini, diperoleh kondisi terkini di kantin UIN Alauddin, dan diharapkan setelah mendapat sosialisasi ini kesadaran pemilik/penyaji makanan yang halal thoyyib semakin baik.

---

### Abstract

*The aim of this activity is to provide an understanding of the guarantee of halal products, especially food served in the UIN Alauddin Makassar canteen, as well as to observe the level of participants' understanding of halal and food hygiene sanitation. Users, in this case consumers, were also included to obtain data on satisfaction with the cleanliness of the canteen. This socialization activity was carried out at the UIN Alauddin Field Canteen, on Wednesday, 21-22 December 2023. The method was a survey (questionnaire) of canteen presenters and canteen owners, as well as users (consumers), at the UIN Field Canteen. This activity is coordinated with LPH and the UIN Alauddin Business Development Center in this case as a provider of canteen services within the scope of UIN Alauddin. The survey results and observation sheets also become references for follow-up workshop activities which will be carried out by presenting canteen owners and chicken suppliers who are selected to be participants based on the contents of the canteen owner's observation sheet. The expected output from this activity is to obtain the current conditions in the UIN Alauddin canteen, thus after receiving this outreach, awareness of owners/servers of thoyyib halal food will improve.*

---

## 1. PENDAHULUAN

Di dunia yang memiliki beragam budaya dan preferensi pola makan, permintaan akan produk makanan bersertifikat halal terus meningkat. “Halal” berasal dari kata Arab yang berarti “diperbolehkan” dalam hukum Islam, dan hal ini tidak hanya berkaitan dengan bahan-

bahan yang digunakan tetapi juga mencakup keseluruhan proses produksi. Sertifikasi halal memainkan peran penting dalam memastikan keamanan pangan dan standar kualitas, lebih dari sekedar ibadah, namun juga memberikan manfaat bagi konsumen dan industri makanan secara luas. Bahkan ada yang menjelaskan akan peran

penting sertifikasi halal dalam mempromosikan standar keamanan dan kualitas pangan (Santosa & Rizaldi, 2022).

Sertifikasi halal sangat penting dalam industri pangan, karena tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap hukum pangan Islami namun juga mendorong pertimbangan etis seperti kesejahteraan hewan dan praktik berkelanjutan. Sertifikasi ini penting bagi UMKM (Unit Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) di sektor pangan, khususnya bagi mereka yang menasar pasar Muslim, karena sertifikasi ini menunjukkan komitmen terhadap produk-produk berkualitas tinggi dan bersumber secara etis (Putri & Rimadiaz, 2020).

Di Indonesia, regulasi sertifikasi halal diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 yang mengatur tata cara dan persyaratan memperoleh sertifikasi halal bagi produk yang dijual di dalam negeri. Peraturan ini merupakan hasil dari Undang-Undang Cipta Kerja (UU JPH) dan bertujuan untuk memastikan status kehalalan produk konsumsi, mengingat besarnya populasi Muslim di Indonesia dan potensi pasar produk halal yang signifikan. Berdasarkan peraturan tersebut, semua produk yang dijual di Indonesia harus mendapatkan sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau "BPJPH" di bawah Kementerian Agama. Produk yang terbuat dari bahan atau bahan non halal dikecualikan dari persyaratan ini namun harus mencantumkan pernyataan tidak halal pada produk tersebut. Pemerintah atau masyarakat dapat membentuk Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), yaitu lembaga independen yang bertugas

menilai kehalalan suatu barang atau jasa sesuai standar BPJPH. Penilaian ini mencakup bahan atau bahan, serta proses, penyimpanan, pengemasan, tampilan, distribusi, penyajian, dan penjualan untuk memastikan kehalalan produk (Hendradewi, S., dkk, 2020).

Untuk memperoleh sertifikat halal, pelaku usaha harus mengajukan permohonan ke BPJH, termasuk dokumen persyaratan dan izin usaha melalui sistem online. Mereka harus memisahkan lokasi, penyembelihan, proses, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk halal dan non-halal serta memiliki pengawas halal yang bertugas mengawasi Proses Produk Halal (PPH) di perusahaan. Setelah permohonan lengkap diajukan, pemohon dan BPJH memilih Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk menilai keabsahan produk dan dokumen. LPH kemudian menunjuk Auditor Halal untuk melakukan penilaian dalam waktu 10 hari untuk produk dalam negeri atau 15 hari untuk produk luar negeri. Setelah penilaian selesai, LPH menyampaikan laporan tersebut kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan BPJH, yang harus memutuskan status kehalalan produk dalam waktu tiga hari. Apabila disetujui, BPJH menerbitkan sertifikat halal yang berlaku selama empat tahun dan dapat diperpanjang paling sedikit tiga bulan sebelum masa berlakunya habis. Peraturan tersebut mensyaratkan sertifikasi halal untuk barang dan jasa tertentu, untuk memastikan bahwa konsumen memiliki jaminan atas status kehalalan produk yang mereka beli (Pratama & Wahyuddin, 2019).

Dalam rangka percepatan implementasi

Wajib Sertifikasi Halal, utamanya untuk ruang lingkup makanan/minuman serta jasa penyembelihan hewan yang akan dimulai di 17 Oktober 2024. Kementerian agama menerbitkan edaran Surat Edaran Nomor SE.01 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Produk dan Kantin di Lingkungan Pondok Pesantren, Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Swasta, dan Madrasah Swasta. Menteri Agama mengisruksikan percepatan sertifikasi halal itu harus juga berangkat dari produk dan kantin di Kementerian Agama, pusat hingga KUA. Kemudian UIN Alauddin sendiri yang berkomitmen dalam mendukung program kerja Menteri Agama yaitu salah satunya dalam implementasi JPH, dengan memiliki LPH yang sudah terakreditasi serta Halal Center dengan Lembaga Pendamping Proses Produk halal yang bersinergi menjalankan fungsinya dalam mengguide pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi halal untuk produk usahanya baik dengan jalur self declare maupun reguler. Seiring dengan hal tersebut Rektor UIN Alauddin telah mengeluarkan edaran Nomor 257/UN.06.1/PP.00.9/10/2023 tentang Kewajiban Label Halal Pada Produk Makanan dan Minuman di Lingkungan UIN Alauddin Makassar (UINAM).

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kegiatan pengabdian ini yang bertujuan untuk mengidentifikasi ruang lingkup proses bisnis serta titik resiko kehalalan pada produk yang disajikan di Kantin UIN Alauddin Makassar yang juga akan mendukung program pemerintah dalam mewujudkan zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (KHAS) di Indonesia. Kantin Universitas yang halal, thoyyib tentu akan menjadi pilar dalam

menghasilkan Sumber daya manusia unggul, salah satu pilar menuju Indonesia Emas 2045.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan dua tahap:

1. Focus Group Discussion (FGD) ; FGD dilakukan dengan pendekatan partisipatif untuk mengidentifikasi keadaan, kebutuhan, masalah, dan potensi bisnis di Kantin UIN Alauddin Makassar, serta untuk mengidentifikasi titik kritis kehalalan produk yang disajikan. FGD dilakukan 21 Desember 2023, dihadiri oleh LPH UIN Alauddin, Halal Center dan Direktur P2B UIN Alauddin Makassar.

2. Pengumpulan Data dengan metode kuisisioner dilakukan dengan dua tahap, yaitu kuisisioner pendahuluan sebanyak 30 kuisisioner, dengan kriteria khusus yaitu sesuai dengan jumlah kantin di UINAM yang menyajikan makanan dengan bahan baku ayam. Lembar observasi diisi oleh enumerator kemudian diobservasi data mengenai sumber bahan baku ayam tersebut. Kemudian kuisisioner lainnya digunakan untuk membuat kluster atau kategori kantin yang layak dan tidak layak dengan menilai dari beberapa indikator ke dalam bobot tertentu. Dan kemudian mengelompokkan jumlah responden, pemilik kantin yang memiliki tingkat edukasi yang baik terhadap makanan halal Selanjutnya kuisisioner kedua ditujukan untuk beberapa rumah pemotongan ayam dalam hal ini juru sembelih halal (Juleha) yang memasok ayam ke kantin UIN Alauddin. Penyebaran kuisisioner digunakan untuk membuat kluster atau kategori kantin yang

layak dan tidak layak, dengan menjumlahkan hasil pengalihan bobot dengan skor yang diperoleh dari tiap butir pertanyaan, dan dihasilkan 5 kategori yaitu, A= SANGAT BAIK, B= BAIK, C= CUKUP, D= KURANG, E = BURUK, dengan indikator kesadaran halal dan praktek sanitasi dan higienitas. Metode penelitian ini menggunakan metode Central Location Test (CLT) yaitu penelitian survei yang menggunakan kuesioner dengan responden langsung ditemui ditempat yang ditentukan tanpa perjanjian dan pelatihan sebelumnya. Peserta yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah semua penjual makanan di kantin UIN Alauddin Makassar, dan Juru sembelih halal. Semua data kuisisioner diolah ke dalam Microsoft excel, kemudian dianalisis uji bivariate dan uji validitas dengan menggunakan SPSS

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Posisi masyarakat muslim Indonesia merupakan konsumen terbesar bagi pangan dan produk lainnya. Mereka memiliki hak konstitusional untuk memperoleh perlindungan hukum terhadap pangan dan produk lainnya sesuai dengan keyakinan agamanya. Oleh karena itu mereka perlu diberi perlindungan hukum berupa jaminan kehalalan pangan yang dikonsumsi dan produk lain yang digunakan. Begitupun halnya dengan tujuan pengabdian ini yaitu memberikan jaminan produk pangan halal bagi lingkungan civitas akademik UIN Alauddin.

Dari kegiatan Sosialisasi Jaminan Halal didapatkan beberapa data dari lembar observasi dan angket (kuisisioner) yang ditujukan bagi

penyaji/pemilik kantin dan pengguna (konsumen) di kantin-kantin UIN Alauddin Makassar.

#### A. Survey Kesadaran Halal dan Observasi Sanitasi /higienitas di Kantin UIN Alauddin

Dari keseluruhan kantin yang ada di lingkup UINAM, maka dipilihlah 3 (tiga) titik lokasi survey dengan kriteria khusus hanya kantin yang menyediakan jasa makanan dengan bahan baku ayam dan olahan ayam, yaitu kantin yang terletak di samping rusunawa, kantin di lapangan UINAM, kantin di samping Fakultas Syariah. Angket survey telah divalidasi datanya dilihat di Tabel 1.

**Tabel 1.** Validitas Kuisisioner bagi Penyaji/pemilik kantin UIN Alauddin

Pertanyaan	Validitas	P	Validitas Konstrak
1. Produk daging yang saya gunakan harus melewati proses	,392*	,035	
2. Bahan-bahan olahan, bumbu dan material lainnya yang saya gunakan berasal dari proses produksi yang terstandarisasi	,366	,051	
3. Saya faham arti dan pentingnya halal	,746	,000	
4. Yang baik itu sudah pasti halal dan toyyib	.,515**	,004	
5. Menyajikan makanan halal adalah penting bagi saya	,696**	,000	
6. Sebelum membeli produk makanan saya akan mengecek ada label/ logo halal	,544**	,002	
7. Saya mengenali logo halal yang asli/ palsu	,697**	,000	
8. Saya hanya merasa aman bila membeli produk berlabel halal	,697**	,000	0.2039
9. Produk yang bersertifikat halal sudah pasti aman dan berkualitas	,638**	,000	
10. Saya tetap membeli produk yang halal walaupun produsen bahan makanan itu asing/ bukan muslim	,728**	,000	
11. Sertifikat halal diperoleh setelah melewati pengujian dokumen/ bahan yang terstandarisasi/ halal	,775**	,000	
12. Saya sudah tahu yang menerbitkan sertifikasi halal itu dari Majelis Ulama Indonesia (MUI)	,766**	,000	

13. Saya memperhatikan bahan-bahan (mentah/olahan) yang digunakan dalam memasak produk makanan	,423*	,022
14. Harus terdapat informasi mengenai komposisi bahan di label makanan	,692**	,000
15. Saya tahu bahwa beberapa bahan tambahan pangan (aditif) itu yang mengandung bahan yang tidak halal	,489**	,007
16. Saya akan mempertimbangkan untuk membeli bila ada istilah asing dalam komposisi makanan tersebut		
17. Bahasa penyajian di label informasi komposisi produk makanan kadang susah dimengerti	,740**	,000
18. Informasi di label komposisi produk makanan memberikan keamanan dan rasa percaya standar higienitas dan halal produk tersebut	,825**	,000
19. Saya menyadari pentingnya melakukan praktek sanitasi dan higienitas dalam mengelola makanan	,776**	,000
20. Bahan baku air yang saya gunakan harus terhindar dari najis, tidak berbau, tidak beraroma, dan tidak berasa	,715**	,000
21. Mencuci bahan mentah (daging/ sayur/ buah)dengan air bersih	,715**	,000
22. Membersihkan alat makan dan alat masak dengan air yang bersih (bebas najis)	,745**	,000
23. Menyajikan makanan dengan tangan dan tubuh yang bersih adalah penting		
24. Saya sadar makanan yang sehat itu diolah dengan standar higienis yang baik dan rutin	,680**	,030
25. Menjaga kebersihan dapur dan kantin adalah penting	,403*	,000
26. Keamanan konsumen terhadap makanan yang saya sajikan adalah sangat penting		
27. Saya akan banyak mencari informasi tentang praktek sanitasi dan higienitas	,693**	,000
28. Saya tahu dapur kantin itu harus menyajikan makanan yang halal dan toyyib	,468*	,010

Hasil uji Validasi Survey Menunjukkan bahwa 28 pertanyaan kuesioner valid, karena nilai Signifikansi (2 tailed) semua pertanyaan Lebih dari .05, yang berarti pertanyaan yang

satu dengan yang lainnya memiliki korelasi yang signifikan. Berdasarkan nilai  $r$  hitung dengan jumlah responden 30 orang dan nilai kepercayaan 0.05 adalah 0,2960, semua nilai  $r$  hitung (pearson correlation)  $>0,2960$  maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan positif atau korelasi antar pertanyaan

## B. Kategori kantin Halal Thoyyib

Selanjutnya dilakukan penilaian dengan mengisi lembar observasi lalu menyiapkan penilaian terhadap kesadaran halal dan praktik sanitasi/higienitas. Nilai bobot dikalikan dengan skor dan diberikan kategori Sangat Baik (A), Baik (B), Cukup (C), Kurang (D), Buruk (E), dapat dilihat di tabel 2.

Tabel 2. Bobot dan Ranking lembar evaluasi Kantin UIN Alauddin

No	Nama Kantin	Bobot	Kategori
1	Agung	105	A
2	Akbar	101	A
3	Bunda Adab	101	A
4	Sederhana	101	A
5	Sequenti 14	97	B
6	Hikma	96	B
7	Kantin 99	96	B
8	Citra Alauddin	95	B
9	Sarana	95	B
10	Aira	92	C
11	Bunda Adab	92	C
12	Hajrah	92	C
13	Nur Imana	92	C
14	Madya	88	C
15	Kak Ros	87	C
16	Taqwa	87	C
17	Sidomulyo	87	C
18	Mas Ronggo	85	D
19	Yodha	83	D
20	Azizah	83	D
21	Mama Titi	79	D
22	Padaidi	79	D
23	Tata Rasa	79	D
24	Trinisa	79	D
25	Nabila Cafeteria	77	D

26	Madinah	75	D
27	Rayhan	71	E
28	Al Furqon	66	E
29	mace	61	E
30	Kedaeng	87	C

Keterangan :

A = Sangat Baik

B = Baik

C = Cukup

D = Kurang

E = Buruk

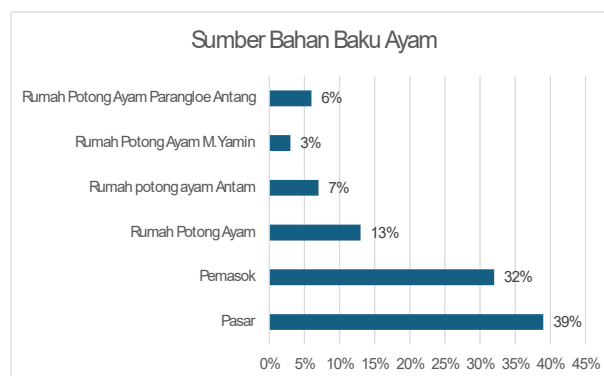
Dari tabel diatas diperoleh persentase data kantin yang mendapatkan kategori A yaitu sebesar 13,3%, kategori B sebesar 16,7%, Kategori C 26,7%, kategori D 30%, Kategori E sebesar 13,3%. Pengendalian kehalalan produk makanan baru sebatas pada persoalan kandungan bahan, lingkungan proses pengolahan, dan prosedur standar pengolahan. Bagaimana dengan cara memperoleh bahan pangan, jenis bahan pangan, atau cara penyembelihan jika bahan pangan tersebut adalah daging binatang belum mendapat perhatian. Tentu menjadi sebuah keprihatinan, dan jika komoditas pangan yang beredar di tengah masyarakat belum terjamin kehalalannya maka umat Islam adalah pihak yang paling dirugikan.

Di bagian lain, masih sangat sedikit produk pangan dari industri mikro dan kecil yang telah memiliki dan mengajukan sertifikasi halal. Pengusaha mikro dan kecil hingga saat ini masih kurang peduli terhadap jaminan kehalalan produknya, meskipun ada bantuan dalam proses sertifikasi. Andaikan telah bersertifikat, biasanya mereka enggan untuk melakukan resertifikasi (sertifikat halal berlaku dua tahun, kemudian mengajukan lagi). Hal ini sebagaimana disampaikan oleh pengamat produk halal yang juga

mantan Menteri Pertanian, Anton Apriyantono, bahwa hampir semua industri menengah dan besar sudah mendapatkan sertifikasi halal, sementara kelompok usaha kecil masih sedikit yang telah tersertifikasi halal. Namun sesungguhnya yang lebih esensial adalah kehalalan produknya, bukan sertifikat halalnya, sertifikasi hanya sebagai pendukung. Sementara berdasarkan Undang-Undang Jaminan produk Halal (RUU-JPH) Nomer 33, tahun 2014. Undang-undang tersebut dalam salah satu pasalnya menyebutkan bahwa “Semua produk termasuk produk farmasi harus tersertifikasi halal”. Oleh karena itu, kesadaran halal terhadap produk farmasi tentang ada atau tidaknya komponen non-halal mutlak diperlukan. Selain itu, populasi yang mengonsumsi produk halal mencapai 1,8 milyar penduduk dan pasar makanan halal saat ini diprediksi lebih dari US 661 milyar (Salamah, ADHC).

### C. Sumber Pemasok daging ayam

Dari observasi kantin sebelumnya kemudian diperoleh data pemasok daging ayam yang menjadi sumber baku makanan yang disajikan di kantin UIN AM, dapat dilihat di Gambar 1.



Gambar 1. Grafik sumber bahan baku ayam

Dari data inilah kemudian diambil secara acak, 5 rumah potong ayam yang akan disurvei dan diikuti dalam pendampingan Juru sembelih halal. Kunjungan survey dilakukan selama 2 (dua) hari, dan diberikan penilaian terhadap praktek tata cara sembelih yang memenuhi syariat Islam, juga termasuk penilaian terhadap kebersihan sanitasi alat-alat potong, tempat cuci/wadah, dan kebersihan tubuh pekerja.

#### D. Respon Pengguna Kantin UIN Alauddin (Konsumen)

Secara sengaja (purposive) dipilih konsumen yang mengunjungi tenant saat itu. Maka didapatkan sebanyak 48 orang pengguna. Indikator penilaian mengenai kepuasan pelanggan terhadap sanitasi dan kebersihan kantin yang saat ini atau paling sering dikunjungi.

**Tabel 3.** Respon pengguna kantin UIN Alauddin Makassar

No	Nama	Apakah anda puas dengan jasa atau pelayanan kantin tersebut?	Apakah anda puas dengan fasilitas dan kebersihan kantin tersebut?	Saran dan kritik
1	Juliani	Lumayan	Tidak puas	Fasilitas dan kebersihan dikantin ini lebih diperhatikan lagi
2	Muhammad Fuad	Cukup Puas	Cukup puas	lebih meningkatkan layanan dan kualitas makanan
3	Nur Adelianthi	Puas	kurang puas	lebih menjaga kebersihan kantin
4	Nurfaedah	kurang puas	ya	kebersihan kantin kurang, fasilitas seperti kursi dan meja sebaiknya di tambah

5	Pijar Nadi	Ya	Lumayan	mejanya di lap
6	Widya Sri Aprilia	Puas	Ya	agar lebih ramah lagi
7	Dewi Amalia Putri	Ya	Tidak puas	siapkan air putih gelas di setiap meja ( tetap dibeli)
8	Sarkia	lumayan	puas	tetap jaga kebersihan, harap bahan makanannya di tutup sebelu disajikan
9	Sri Ananda Saskia	Ya	lumayan	semoga selalu menjaga kebersihan
10	Adhe Bagys Riady	Ya	kurang puas	pelayanan harap ditingkatkan lagi
11	Muh Kadafi	Cukup puas	Kurang Puas	kebersihan kantin haru diutamakan serta wc
12	Supriadi	Puas	puas	baik=baik saja
13	Ilham Prabujaya	Cukup puas	Cukup puas	agak sedikit bau
14	Al Maidah	Ya	kurang puas	pisahkan untuk area smoking dan no smoking
15	A. Nur Fadhilah	Puas	Masih Kurang	perhatikan kebersihan kantin
16	Andi Syam Awulya	kurang puas	masih kurang	lebih menjaga kebersihan kantin
17	Novi Puspita Muchtar	Cukup puas	Cukup puas	kebersihan perlu di tingkatkan dan pisahkan area merokok dan tidak merokok
18	Husnul kHotimah	Lumayan	Cukup puas	sebaiknya kipas angin di tambah, Kritik: Ada bau yang menyengat
19	Nurul Ainun Mutmainnah	tidak	Tidak puas	jaga kebersihan
20	Muhammad Fauzan	Puas	puas	Saran: perbanyak kipas angin,dan siapkan papan informasi, Kritik: sampah masih ada yang berserakan

21	Irsan	Puas	belum puas	fasilitas masih kurang	41	Nurfadila	puas	sangat puas	saya harap lebih dipantau lagi kebersihannya
22	Abd. Rauf	Puas	kurang puas	fasilitas dan kebersihan masih perlu	42	Kurniawan Rauf	sangat puas	kurang puas	dibersihkan sedikit
23	Khasti Khawati	Lumayan	Tidak puas	sebaiknya kebersihan kantin di jaga	43	Tanjung Samudra	Cukup puas	kurang puas	kalaupun bisa di perbanyak kipas anginnya
24	Andi Novriansyah saputra	Lumayan	Cukup puas	jaga kebersihan dan pelayanan yang lebih baik	44	Risno	Cukup puas	kurang puas	harap kebersihan kantin dijaga dan westafel dapat difungsikan
25	Ambo Asse	Puas	Tidak puas	fasilitasnya kurang	45	Muh Irham Noor	puas	kurang puas	harap toilet dapat diperbaiki
26	Ahmad Rifai Harun	sangat puas	kurang puas	tambah fasilitasnya seperti kipas angin	46	Muh Farhan W	Sangat Puas	kurang puas	
27	Rizka Amalia	kurang puas	kurang puas	untuk saat ini saya belum bisa memberi kritik dan saran	47	Syariful Maarif	puas	kurang puas	
28	Sahriafil	Lumayan	lumayan	failitas kantin kurang memenuhi	48	wiwi Pur-namasari	Sangat Puas	kurang puas	
29	Firdan seti-awan	Puas	kurang puas	jaga kebersihan					
30	Arya Duta	puas	kurang puas	wc nya lebih di bersihkan					
31	Hamzah	sangat puas	kurang puas						
32	Nirma Yanti Rauf	ya	Tidak puas	kebersihan dijaga					
33	Egi Hariono	kurang puas	kurang puas	tingkatkan kebersihan					
34	Hufra Nufi-kasira	kurang puas	Tidak puas	kebersihan-nya ditingkatkan					
35	Syaifullah Yusuf	sangat puas	kurang puas						
36	Siti Rahmi	ya	kurang puas	kebersihan toilet harus dijaga					
37	Mukhta Rahman	puas	puas	pelayanan harap ditingkatkan lagi					
38	Muh Fachrul Yusuf	puas	Tidak puas	kebersihan harus lebih di utamakan					
39	Fadel Wahyudi	tidak	Tidak puas	tingkatkan fasilitas kantin dan pelayanan konsumen					
40	A. Kamilatul Ilni	puas	Cukup puas	kebersihan-nya masih perlu di perhatikan					

#### 4. KESIMPULAN

1. Berdasarkan penilaian kesadaran pemilik/penyaji kantin di UIN Alauddin dalam menyediakan makanan yang halal thoyyib, diperoleh kategori A yaitu sebesar 13,3%, kategori B sebesar 16,7%, Kategori C 26,7%, kategori D 30%, Kategori E sebesar 13,3%. Dan 30 pemilik kantin tersebut diikutkan dalam workshop pendampingan kantin bersertifikasi halal, dan mereka sangat antusias dalam mengikuti materi.

2. Persentase kantin di UIN Alauddin memasok ayam dari rumah potong ayam yang berlokasi dekat dari kampus UIN Alauddin, sehingga dilakukan survey ke lokasi tersebut dan diikutkan dalam pendampingan juru sembelih halal berupa workshop dalam hal praktek sembelih ayam menurut syariat Islam.

3. Sekitar 48 pengguna kantin UIN Alauddin telah diikutkan dalam wawancara, dan rata-rata memberikan saran untuk menjaga kebersihan kantin.



## UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan ini terlaksana dari anggaran program kerja LPH UIN Alauddin Makassar tahun 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, L., Muthiadin, C, 2015. Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. *Biogenesis*. Vol 3, No. 2, Desember 2015, hal 119-123
- Bonne, Karijn et Wim Verbeke (2006). Muslim consumer's motivations towards meat consumption in Belgium: qualitative exploratory insights from means-end chain analysis, <http://aof.revues.org/document90.html>
- Kustipia, R, Suparjo, A , Sriastuti, M. Penerapan Edukasi Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam-Halal-Bergizi) di Sekolah Menengah Atas Kota Tasikmalaya. Prosiding Seminar Nasional Halal Awareness 2017
- Hassan, W.M ., Awang, K.W. Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study *Int. Journal of Economics and Management* 3(2): 385 – 402 (2009)
- Hendradewi, S., Darsiah, A., Mustika, A., & Habibie, F.H. (2020). Halal Awareness toward the Interest In Buying Foreign Food Product: A Case Study in Korean Instant Noodles Purchases by School teenagers in Jakarta
- Ma'rifat, T.N , Ismoyowati, D., Wikarta, J.M. 2015. Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Produk Olahan Ayam Bersertifikat Halal di Provinsi D.I Yogyakarta. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI
- Nurjannah, 2006. Makanan Halal dan Penyembelihan secara Islami (suatu Bimbingan bagi masyarakat Muslim). *Aplikasi, Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama* , Vol. VII, No.2. hal. 145-157.
- Pratama, A.R., & Wahyuddin, M. (2019). Penentu Niat Beli Makanan Cepat Saji pada Muslim Milenial: Peran Religiosity sebagai Variabel Moderasi.
- Putri, M.J., & Rimadias, S. (2020). Analisis Aspek Penentu Niat Konsumen Dalam Membeli Produk Halal Di Indonesia (Telaah Pada Mie Ramen Jepang Halal).
- Riski, B., Harahap, N., & Ridwan, M. (2019). Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Label Halal, Harga Jual Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Muslim (Studi Kasus Pada Cemilan Makanan Olahan UD. Rezeki Baru Kecamatan Medan Denai).
- Santosa, S.G., & Rizaldy, M.R. (2022). The Effect Of Halal Awareness, Religiosity, Product Ingredients Knowledge, And Halal Certification On The Purchase Decision Of Halal Fast Food.
- Shafie S, Othman N Md, (2006). Halal Certification: an international marketing issues and challenges. <http://www.ctwcongress.de/ifsam/download/>

- Soesilowati, Endang S (2009). *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global: Perilaku Konsumen Muslim dalam Konsumsi Makanan Halal*. Jakarta: P2E-LIPI
- Qardhawi, Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam*, Surabaya : P.T. Bina Ilmu, 2000
- Wening, R.R., Widodasih, K., Putri, R.E., Sbr, K., Studi, P., Manajemen, U.P., Bangsa, P., Kunci, K., Harga, Pembelian, K., & Promosi, K.P. (2023). The Effect of Price, Product Quality and Promotion on Purchasing Decisions at UMKM Baso Aci Mba Pit in Jonggol. *Formosa Journal of Multidisciplinary Research*.