**JURNAL ALTIFANI**
**Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat**

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

# Edukasi Keamanan Pangan Halal *Thayyib* Melalui Deteksi Sederhana Bahan Berbahaya pada Santri

# *Education on Halal and Thayyib Food Safety Through Simple Detection of Hazardous Substances for Islamic Boarding School Students (Santri)*

**Intan Aghniya Safitri[1], Syarifah[1*], Delia Yusfarani[1], Andi Saputra[1], Widia Bela Oktaviani[1]**
[1]Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang
*e-mail: syarifah_uin@radenfatah.ac.id

| Received: | Revised: | Accepted: | Available online: |
|---|---|---|---|
| 19.08.2026 | 17.10.2026 | 25.10.2026 | 06.11.2026 |

***Abstract:*** *Food safety is an important part of the concept of halal and thayyib food. It is important for the public especially those in Islamic boarding schools, who always prioritize Islamic values. Low food safety literacy, particularly regarding hazardous food additives, increases the risk of consuming unsafe food. This community service activity aims to provide food safety education integrated with the concepts of halal and thayyib through educational sessions combined with demonstrations of simple methods for detecting hazardous food additives using common kitchen ingredients, as well as through question-answer discussions. The activity was held at the Darul Kutub Elgontori Islamic boarding school in Pagar Alam City and involved students from the first year of junior high school through the second year of senior high school, using a participatory-educational approach. Participants' knowledge was assessed using a pre- and post-test consisting of questions on food safety. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge, as evidenced by a post-test average score above 90 points. This activity demonstrated that a combination of educational sessions, demonstrations, and interactive discussions is an effective, simple, and easily replicable method.*
***Keywords:*** *Food Safety, Halal and Thayyib, Food Additives, Islamic Boarding Schools.*

**Abstrak**: Keamanan pangan adalah bagian penting dari konsep pangan halal dan *thayyib*. Literasi ini penting untuk diketahui khususnya masyarakat di lingkungan pondok pesantren yang selalu mengedepankan nilai-nilai Islami. Rendahnya literasi keamanan pangan khususnya tentang bahan tambahan pangan berbahaya akan meningkatkan risiko konsumsi pangan berbahaya. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi keamanan pangan yang diintegrasikan dengan konsep halal dan *thayyib* melalui penyuluhan yang dipadukan dengan demonstrasi deteksi sederhana bahan tambahan pangan berbahaya menggunakan bahan dapur serta melalui diskusi tanya jawab. Kegiatan dilaksanakan di pondok pesantren Darul Kutub Elgontori, Kota Pagar Alam yang melibatkan santri kelas 1 SMP sampai 2 SMA menggunakan metode partisipatif-edukatif. Evaluasi pengetahuan peserta dilakukan menggunakan pre-postest berisikan pertanyaan mengenai keamanan pangan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta ditunjukkan peningkatan nilai rata-rata postest diatas 90 poin yaitu sebesar 91.2 poin. Kegiatan ini menunjukkan bahwa kombinasi penyuluhan, demonstrasi dan diskusi interaktif adalah metode yang efektif, sederhana dan mudah direplikasi.
**Kata kunci**: Keamanan Pangan, Halal dan *thayyib*, Bahan Tambahan Pangan, Pondok Pesantren.

## 1. PENDAHULUAN

Mengonsumsi pangan sehat bebas bahan berbahaya merupakan hak dasar konsumen. Hal ini dipertegas oleh salah satu capaian SDGs, khususnya nilai ketiga mengenai kehidupan sehat dan sejahtera yang menegaskan bahwa pangan tidak hanya harus memenuhi kriteria minimum kebutuhan gizi, tetapi harus bebas dari cemaran biologis, kimiawi maupun fisik yang membahayakan konsumen (Afifah dkk., 2026). Hak dasar konsumen untuk mendapatkan pangan sehat telah tertuang dalam UUD 1945 pasal 28H. Perlindungan konsumen juga telah diatur secara tegas di dalam Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen dan undang-undang No. 18 th 2012 tentang pangan. Peraturan ini menegaskan bahwa konsumen berhak mendapatkan kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi pangan (Sindi dkk., 2026). Walaupun peraturan keamanan pangan telah ada, pengetahuan masyarakat tentang bahan tambahan pangan khususnya tentang bahan berbahaya masih sangat minim (Mirwansyah & Lutfi, 2022).

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

Indonesia masih menghadapi tantangan dalam pengawasan pangan, terutama terhadap penyalahgunaan bahan tambahan pangan dan penggunaan bahan berbahaya pada produk pangan (Pribadi dkk., 2024). Bahan tambahan pangan seringkali digunakan oleh produsen untuk memberikan warna, rasa atau memperpanjang masa simpan suatu produk. Walaupun BPOM telah secara rutin melakukan pengawasan terhadap pangan yang beredar, masih banyak ditemui pangan yang mengandung bahan tambahan berbahaya yang dilarang. Bahan tambahan pangan yang masih sering digunakan masyarakat adalah pewarna Metanil yellow dan pengawet buatan boraks yang sangat berbahaya jika sampai dikonsumsi oleh masyarakat (Asdar dkk., 2024; Rivianto dkk., 2023). Metanil yellow merupakan pewarna tekstil kuning yang menyimpan bahaya tersembunyi karena dapat menyebabkan iritasi saluran pencernaan. Boraks sendiri adalah pengawet sekaligus pengenyal yang sering dijumpai di panganan yang menyimpan bahaya kerusakan hati, gagal ginjal, risiko kanker, serta iritasi pencernaan (Berliana dkk., 2021; Gama dkk., 2023).

Dewasa ini masih banyak ditemui masyarakat yang belum mendapatkan informasi dan memahami keamanan pangan khususnya mengenai pewarna dan pengawet buatan. Selain itu kesadaran dan kewaspadaan masyarakat masih tergolong rendah (Mirwansyah & Lutfi, 2022). Pengetahuan dasar seperti cara mengenali pangan berpewarna buatan dan berpengawet buatan merupakan landasan dasar membentuk benteng pangan mulai dari rumah. Kondisi ini menunjukkan bahwa edukasi keamanan pangan masih perlu diperkuat khususnya kepada kelompok masyarakat yang menjadi konsumen aktif termasuk santri di lingkungan pondok pesantren (Purnomo dkk., 2025).

Pondok pesantren merupakan institusi pendidikan tertua di Indonesia yang memiliki jumlah peserta didik relatif besar dengan aktivitas konsumsi pangan yang berlangsung setiap hari. Penyuluhan dan edukasi pangan di lingkungan pesantren masih sangat terbatas dibandingkan dengan sekolah formal. Seperti kita ketahui bahwa kedudukan pesantren sangat strategis di masyarakat khususnya bagi masyarakat Indonesia. Pesantren adalah pusat ilmu bagi banyak masyarakat untuk mendapatkan informasi khususnya dalam bidang agama (Siswanto, 2026). Keamanan pangan adalah bagian dari konsep halal dan *thayyib* dalam agama Islam. Hal ini sejalan dengan kedudukan pesantren sebagai pusat studi ilmu Islam yang selalu mengedepankan konsep Islam sampai kepada pangan yang dikonsumsinya. Oleh karena itu, peningkatan literasi keamanan pangan khususnya di lingkungan pesantren dapat menjadi upaya preventif untuk membentuk masyarakat yang sadar dan mawas terhadap pangan aman dan sehat.

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang di lakukan ini adalah santri pondok pesantren Darul Kutub Elgontori yang merupakan kelompok konsumen dengan intensitas tinggi karena aktivitas pendidikan, pembinaan dan kehidupan sehari-hari berlangsung di lingkungan pesantren. Ketersediaan berbagai jenis pangan yang dikonsumsi oleh santri, baik makanan yang disediakan oleh pesantren maupun pangan yang diperoleh dari lingkungan sekitar sangat berpotensi menggunakan bahan tambahan pangan, baik alami maupun kimiawi. Atas kondisi tersebut, santri memiliki kebutuhan terhadap informasi dan keterampilan praktis dalam memilih dan mengenali pangan yang aman untuk dikonsumsi. Selain itu, santri juga memiliki interaksi sosial yang intensif dengan masyarakat dan berpotensi sebagai ruang edukasi yang mengintegrasikan pengetahuan kesehatan dengan nilai keislaman khususnya prinsip halal dan *thayyib*. Hal ini menunjukkan bahwa pesantren adalah sasaran potensial sebagai penerima sekaligus penyebar informasi keamanan pangan di lingkungan sekitar pesantren maupun keluarga. Kegiatan demonstrasi menggunakan bahan yang mudah diperoleh juga memiliki potensi edukatif yang dapat meningkatkan keterampilan peserta sekaligus memungkinkan penerapan dalam kehidupan sehari-hari. Sehingga kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan peserta tetapi juga membentuk kesadaran, kewaspadaan, dan keterampilan awal dalam mengenali pangan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya.

Berdasarkan kondisi diatas, keterbatasan pengetahuan dan literasi keamanan pangan khususnya pangan yang berpotensi mengandung bahan berbahaya seperti boraks dan metanil yellow yang dimiliki oleh santri berpotensi menyebabkan kurangnya kemampuan santri dalam memilih pangan yang aman dan rendahnya kewaspadaan santri dalam memilih pangan yang dikonsumsi

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

sehari-hari. Keterbatasan akses edukasi dan pengalaman praktis juga menyebabkkan pemahaman deteksi awal bahan berbahaya pada pangan belum optimal. Sehingga diperlukan kegiatan edukasi yang tidak hanya memberikan informasi secara teoritis tetapi juga memberikan pengalaman langsung melalui demontrasi sederhana yang mudah dipahami dan direplikasi oleh santri secara mandiri.

Berbagai pengabdian dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan bahwa pemberian penyuluhan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang keamanan pangan (Gama dkk., 2023; Mariyani dkk., 2026; Purnomo dkk., 2025). Berbagai media juga telah dikembangkan untuk mempermudah edukasi kepada masyarakat. Media edukasi berbasis penyuluhan dan demonstrasi diketahui mampu meningkatkan pemahaman masyarakat khususnya terhadap ancaman bahan tambahan berbahaya (Gama dkk., 2023). Pelaksanaan demonstrasi sederhana akan memberikan pengalaman langsung kepada peserta tentang prinsip dasar deteksi sederhana dan skrining awal. Metode ini akan lebih mudah dipahami melalui praktik sederhana yang mudah direplikasi. Bahan dapur seperti kunyit telah diketahui dapat digunakan dalam mendeteksi boraks melalui kandungan kurkuminnya. Hasil positif ditunjukkan oleh perubahan warna bahan ketika bersentuhan dengan kunyit menjadi warna merah bata (Christica dkk., 2026). Sedangkan cairan pembersih secara sederhana juga dapat digunakan untuk mendeteksi kandungan pewarna buatan kuning Metanil yellow dalam makanan dengan penanda perubahan warna kemerahan. Perubahan warna ini disebabkan reaksi kimia antara Metanil yellow dengan sifat asam dalam pembersih. Walaupun umumnya deteksi pewarna Metanil yellow dilakukan menggunakan reagen kit khusus (Kamilia, 2024; Purnomo dkk., 2025; Putri & Yudhastuti, 2023).

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengimplementasikan edukasi keamanan pangan melalui penyuluhan dan demonstrasi deteksi sederhana pengawet dan pewarna buatan menggunakan bahan dapur kepada santri pondok pesantren darul kutub elgontori sekaligus mengevaluasi peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat budaya konsumsi pangan yang aman melalui literasi keamanan pangan di lingkungan pondok pesantren serta mampu memberikan kontribusi praktis dalam metode edukasi keamanan pangan yang mudah direplikasi.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif-edukatif untuk meningkatkan pengetahuan santri tentang keamanan pangan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 23 Mei 2026 berlokasi di Pondok Pesantren Darul Kutub Elgontori Pagaralam Sumatera Selatan. Kegiatan diikuti santri putri berjumlah 50 orang dari kelas 1 SMP sampai 2 SMA. Peserta evaluasi dipilih menggunakan teknik total sampling, yaitu peserta yang mengikuti seluruh kegiatan sampai akhir. Peserta yang tidak mengikuti seluruh rangkaian tidak akan disertakan dalam evaluasi.

Alat dan bahan yang digunakan diantaranya sampel mie kuning basah, tahu kuning, tahu putih, dan bakso yang diperoleh dari pasar dekat lokasi pesantren, kunyit, cairan pembersih, baskom, sarung tangan dan alat pemarut. Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu melalui mekanisme edukasi yang dilakukan dengan melakukan penyuluhan yang dipadukan dengan demonstrasi cara deteksi sederhana pengawet dan pewarna buatan berbasis bahan dapur. Sebelum dilakukan penyuluhan, peserta penyuluhan diberikan pretest dengan soal berjumlah 5 butir soal untuk mengukur tingkat pemahaman sebelum diberikan penyuluhan. Soal evaluasi mencakup pengetahuan umum terhadap jenis pengawet dan pewarna buatan, bahaya pengawet dan pewarna buatan, bahan dapur yang dapat digunakan untuk mendeteksi pengawet dan pewarna buatan, metode deteksi bahan pengawet dan pewarna buatan, serta bahan pengganti alami untuk pewarna dan pengawet makanan. Masing-masing soal memiliki bobot sama yaitu 20 poin.

Proses penyuluhan dilakukan dengan memberikan edukasi tentang bahan tambahan pangan berbahaya serta seperti boraks, formalin dan pewarna buatan seperti Rhodamin B (pewarna buatan merah) dan Metanil yellow (pewarna buatan kuning) dalam makanan. Penyuluhan berisi materi tentang tentang ciri-ciri pangan yang diberikan bahan tambahan berbahaya serta bahaya

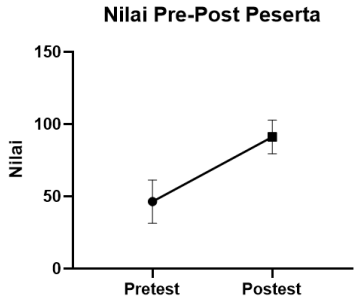
Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

penggunaan bahan tambahan pangan bagi kesehatan. Penyuluhan daftar bahan tambahan pangan berbahaya mengacu pada peraturan BPOM No. 22 th 2023 (BPOM RI, 2023). Selain itu diberikan juga edukasi bahan alami pengganti pengawet seperti penggunaan bawang putih dan cuka sebagai antibakteri, lemon yang mengandung antioksidan, serta gula dan garam (Teshome dkk., 2022). Peserta juga diberikan edukasi bahan alami yang dapat digunakan sebagai pewarna buatan pada makanan seperti buah naga sebagai pewarna merah, daun suji sebagai pewarna hijau, kunyit sebagai pewarna kuning, dan bunga telang sebagai pewarna biru, serta bahan alami potensial lainnya (Al Kausar dkk., 2022). Setelah penyuluhan, dilakukan demonstrasi langsung mengenai cara mendeteksi bahan tambahan berbahaya pada pangan di depan peserta dan percobaan langsung oleh peserta untuk mempertajam pengetahuan peserta terhadap pemanfaatan bahan dapur dalam mendeteksi pewarna dan pengawet buatan. Hasil demontrasi menunjukkan bahwa bahan makanan yang mengandung pengawet boraks saat diberikan kunyit akan berubah warna menjadi merah bata, sedangkan bahan makanan yang mengandung pewarna buatan Metanil yellow akan menjadi merah bata saat diberi cairan pembersih. Setelah demonstrasi, peserta diberikan kesempatan tanya jawab secara interaktif untuk menambah pengetahuan tentang keamanan pangan serta tata cara memilih makanan yang aman. Di akhir acara, peserta diberikan postest dengan instrumen yang sama dengan pretest untuk mengevaluasi dan mengukur tingkat pemahaman sebelum dan setelah penyuluhan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di pondok pesantren darul kutub elgontori Pagaralam melibatkan santri sebagai peserta utama. Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung secara sistematis diawali pemberian pretest, penyampaian materi mengenai keamanan pangan dalam konsep halal dan *thayyib*, demonstrasi deteksi sederhana pengawet dan pewarna buatan, sesi diskusi interaktif dan diakhiri dengan pemberian postest sebagai evaluasi akhir dalam menilai pengetahuan peserta.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme tinggi terlihat dari keterlibatan aktif dalam sesi diskusi maupun saat demonstrasi berlangsung. Saat penyuluhan, sebagian besar peserta menyampaikan bahwa mereka sering mengkonsumsi makanan seperti tahu, bakso, mie kuning dan berbagai jajanan yang dijual di sekitar lingkungan pesantren. Peserta juga menyampaikan bahwa mereka belum pernah menerima informasi tentang cara mengenali dan mendeteksi secara sederhana pada pangan yang berpotensi menggunakan pewarna dan pengawet buatan. Hasil ini dibuktikan dari nilai rata-rata pretest peserta yang berada dibawah 50 poin (gambar 1) yaitu sebesar 46.4 poin yang menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang membutuhkan literasi keamanan pangan khususnya kelompok masyarakat dan remaja di lingkungan pondok pesantren.



Gambar 1. Grafik Nilai Pre-Postest Peserta.

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa edukasi keamanan pangan yang dikombinasikan dengan demonstrasi sederhana mampu meningkatkan pengetahuan peserta mengenai konsep pangan yang aman, halal dan *thayyib*. Peningkatan ini diduga dipengaruhi oleh kombinasi penyuluhan, demonstrasi langsung dan diskusi interaktif yang ditunjukkan dari nilai rata-rata postest peserta yang meningkat diatas 90 poin sebagaimana ditunjukkan pada gambar 1 yaitu

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

sebesar 91.2 poin, hal ini sejalan dengan penelitian Gama dkk., (2023) dan Purnomo dkk., (2025) yang menunjukkan bahwa kegiatan demonstrasi meningkatkan pemahaman keamanan pangan pada masyarakat. Sebagaimana dalam teori *experiential learning,* metode belajar lebih efektif apabila peserta terlibat aktif dalam pengalaman nyata, melalui pengamatan dan refleksi hasil serta menghubungkannya dengan konsep yang telah dipelajari (Sholihah dkk., 2016). Pada kegiatan ini, demonstrasi yang dilakukan telah menjadi jembatan pemahaman dan pengalaman bagi peserta.

Tabel 1. Hasil deteksi sederhana terhadap pewarna buatan *Metanil yellow*

| Pangan yang diuji | Metode pengujian | Perubahan warna kemerahan | Hasil |
|---|---|---|---|
| Mie Kuning Basah A | Pengolesan Cairan Pembersih | Ya | Positif |
| Mie Kuning Basah B | | Tidak | Negatif |
| Tahu Kuning | | Ya | Positif |

Tabel 2. Hasil deteksi sederhana terhadap pengawet buatan

| Pangan yang diuji | Metode pengujian | Perubahan warna kemerahan | Hasil |
|---|---|---|---|
| Mie Kuning Basah A | Pengolesan kunyit | Tidak | Negatif |
| Mie Kuning Basah B | | Ya | Positif |
| Tahu Kuning | | Tidak | Negatif |
| Tahu Putih | | Ya | Positif |
| Bakso | | Tidak | Negatif |

Salah satu temuan menarik pada kegiatan ini yaitu beberapa pangan terindikasi positif berdasarkan skrining sederhana yang dilakukan. Beberapa sampel pangan yang digunakan dalam demonstrasi terindikasi menggunakan bahan pengawet (tabel 2) dan pewarna buatan (tabel 1). Hasil ini semakin menarik perhatian dan membangun kesadaran dan kepedulian peserta terhadap pentingnya pemilihan pangan yang tidak hanya halal tetapi juga *thayyib*. Hasil ini memberikan gambaran nyata masih adanya kemungkinan penggunaan bahan tambahan berbahaya pada pangan yang dikonsumsi sehari-hari. Namun, dari hasil pengujian sederhana ini peserta diberikan penekanan dan pemahaman bahwa hasil demonstrasi hanya bersifat sederhana dan tidak bisa menggantikan metode analisis laboratorium yang sifatnya dapat lebih dipertanggungjawabkan. Oleh karena itu, jika peserta nantinya menemukan pangan yang dicurigai mengandung bahan berbahaya maka pelaporan dan konfirmasi tetap harus dilakukan oleh pihak dan lembaga yang berwenang.



Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373



Gambar 2. Penyuluhan (atas) dan Proses Demonstrasi Pendeteksian Bahan Tambahan Pangan (tengah). Berfoto bersama pimpinan pondok pesantren Darul Kutub Elgontori (bawah).

Secara keseluruhan, kegiatan ini telah memberikan nilai tambah bagi peserta dalam peningkatan pengetahuan dan pengalaman praktis tenang keamanan pangan. Perubahan tersebut terlihat dari peningkatan nilai rata-rata pengetahuan peserta sebesar 44.8 poin atau sebesar 96.55% dibandingkan nilai awal yaitu dari 46.4 poin saat pretest menjadi 91.2 poin pada saat postest. Peningkatan ini digunakan sebagai indikator utama ketercapaian tujuan kegiatan khususnya pada aspek pengetahuan peserta (Purnomo dkk., 2025). Akan tetapi, peningkatan skor ini tidak bisa langsung diartikan sebagai keberhasilan mutlak atas perubahan perilaku konsumsi peserta karena indikator ini memerlukan pemantauan dalam periode yang lebih panjang. Keterlibatan peserta yang aktif dalam diskusi dan demontrasi menjadi indikator pendukung yang menunjukkan bahwa materi penyuluhan yang diberikan dapat diterima dan dipahami oleh peserta dengan baik (Mariyani dkk., 2025; Purnomo dkk., 2025). Sehingga kegiatan ini tidak hanya menyebarkan informasi tentang keamanan pangan tetapi juga memberikan keterampilan awal bagi peserta untuk melakukan skrining sederhana terhadap pangan yang memiliki potensi mengandung bahan tambahan berbahaya.

Pada kegiatan ini, diintegrasikan konsep keamanan pangan dengan prinsip halal dan *thayyib*. Pada lingkungan pesantren, konsep halal umumnya dipahami sebagai kesesuian bahan dan proses produksi dengan syariat Islam (Faza dkk., 2025). Sedangkan konsep *thayyib* belum sepenuhnya berkembang khususnya pada aspek keamanan, kebersihan, mutu, dan manfaat pangan, padahal keduanya merupakan konsep tak terpisahkan dalam perspektif Islam (Sahib & Ifna, 2024). Melalui integrasi nilai tersebut pada kegiatan penyuluhan, peserta khususnya di lingkungan pesantren telah menunjukkan pemahaman yang lebih baik dalam konsep keamanan pangan yang halal dan *thayyib*. Walaupun evaluasi perilaku dalam pemilihan pangan ini tidak dievaluasi dalam jangka panjang, namun peningkatan pengetahuan peserta dari hasil penyuluhan merupakan tahapan awal pembentukan perilaku sadar pangan aman yang halal sekaligus *thayyib*.

Kegiatan ini memiliki manfaat dalam jangka pendek yaitu akan memberikan kemampuan bagi santri dalam memahami konsep pangan yang aman, halal dan *thayyib*, serta mampu mengenali secara sederhana pangan yang dicurigai mengandung bahan tambahan berbahaya yang dalam jangka panjang dapat memberikan perubahan perilaku dalam memilih dan mengonsumsi pangan secara lebih selektif. Kegiatan ini juga bermanfaat bagi institusi sebagai salah satu model rujukan dalam edukasi keamanan pangan yang dapat diintegrasikan dalam kegiatan pembinaan yang relevan karena memiliki keunggulan dalam mengkombinasikan antara penyuluhan, demonstrasi dan diskusi. Penggunaan bahan yang mudah ditemukan sehari-hari memiliki peluang kemudahan untuk digunakan oleh peserta secara mandiri walaupun ada keterbatasan karena sifatnya yang sederhana sehingga masih memerlukan konfirmasi lanjut oleh laboratorium dan tidak bisa dijadikan dasar konfirmasi kandungan bahan berbahaya. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya disarankan untuk melakukan pendampingan jangka panjang, evaluasi berkala dan memperluas sasaran program sehingga komunitas lain mendapatkan manfaat yang sama.

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

## 4. KESIMPULAN

Penyuluhan keamanan pangan berbasis bahan dapur melalui demonstrasi dan diskusi serta integrasi konsep halal dan *thayyib* berhasil meningkatkan pemahaman santri pondok pesantren mengenai pentingnya memilih pangan aman, halal dan *thayyib*. Integrasi ceramah, demonstrasi dan diskusi menciptakan pembelajaran yang lebih menarik dan kontekstual sehingga mudah dipahami. Model edukasi ini dapat dijadikan alternatif program pemberdayaan masyarakat yang sederhana, ekonomis, dan mudah direplikasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pimpinan pondok pesantren Darul Kutub Elgontori Kota Pagar Alam Ustadz Muhaemin Ahmad Zaeni S.Pdi., M.Si yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan penyuluhan. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Raden Fatah Palembang yang telah mendukung kegiatan ini secara penuh baik materil maupun immateril.

## DAFTAR PUSTAKA

Afifah, A., Sari, D., Nurlaila, S., & Erlianti, D. (2026). Implementasi Kebijakan Ketahanan Pangan dalam Mendukung Sustainable Development Goals (SDGs) di Indonesia: Studi Literatur. *Jurnal Media Administrasi*, *11*, 191–202. https://doi.org/10.56444/jma.v11i1.3630

Al Kausar, R., Pratama Putri Surya, S., Tata Eriantika, H., Bela Santika, A., Indah Prestrisiyani, E., & Alfio Nita, Y. (2022). Penyuluhan zat pewarna alami makanan dan minuman. *JOURNAL OF Public Health Concerns*, *2*(3), 174–183. https://doi.org/10.56922/phc.v2i3.231

Asdar, A. F. R., Sulaeman, U., & Muhsanah, F. (2024). *ANALISIS METHANIL YELLOW DAN FORMALIN PADA JAJANAN DI SD RAPPOKALLING KOTA MAKASSAR*. *5*(2), 223–232. https://doi.org/10.33096/woph.v5i2.1776

Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., 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. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, *1*(2), 64–71. https://doi.org/10.36086/salink.v1i2.952

BPOM RI. (2023). Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2023 Tentang Bahan Baku yang Dilarang Dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan Sebagai Bahan Tambahan Pangan. *Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*, *625*, 1–17.

Christica, C., Silitonga, D. R., Utama, R. F., Sinaga, A. B., Simanjuntak, F., Sinaga, J., Sitanggang, M., Sihotang, Y., & Sitorus, Y. F. (2026). Uji Kualitatif Boraks pada Bakso dan Mie Kuning Menggunakan Ekstrak Kunyit sebagai Indikator Alami Pendahuluan. *JURNAL ABDIMAS INDONESIA*, *6*(1), 485–490. https://doi.org/10.34697/jai.v6i1.3136

Faza, A. N., Aqila, M., Nissa, F. K., Widodo, D. P., & Orrero, G. A. (2025). Peningkatkan Kesadaran Halal Lifestyle di Kalangan Santriwati Pondok Pesantren Putri Al-Barqy. *Jurnal Pengembangan dan Pengabdian Masyarakat Multikultural*, *3*(2), 92–99. https://doi.org/10.57152/batik.v3i2.2077

Gama, S. I., Mahmudah, F., & Junaiddin. (2023). *Edukasi Penggunaan dan Identifikasi Bahan Pengawet pada Produk Pangan di Manunggal Jaya Kecamatan Tenggarong Seberang*. *2*(1), 15–19. https://doi.org/10.32522/abdiku.v2i1.543

Kamilia, L. (2024). Pemeriksaan Kimiawi Zat Warna Methanyl Yellow pada Hasil Olahan Bahan Pangan di Pasar Blumbungan Kabupaten Pamekasan Chemical Examination of Methanyl Yellow in Processed Food Products at the Blumbungan Market Pamekasan District. *Biological Research & Education*, *2*, 39–42. https://journal.ua.ac.id/index.php/jbiologi/article/view/527/255

Mariyani, Kenta, Y. S., Palipadang, M. N., & Safitri, S. (2026). *Sosialisasi Bahan Tambahan Pangan : Cerdas Dalam Memilih Produk Aman dan Halal*. *6*(1), 9–15. https://doi.org/10.59395/altifani.v6i1.918

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3355-3362
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1373

Mariyani, M., Kenta, Y. S. S., Palipadang, M. N. N., & Safitri, S. (2025). Sosialisasi Bahan Tambahan Pangan : Cerdas Dalam Memilih Produk Aman dan Halal. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, *6*(1), 9–15. https://doi.org/10.59395/altifani.v6i1.918

Mirwansyah, M., & Lutfi, M. (2022). Perlindungan Hukum Kejahatan Konsumen Terhadap Makanan Dan Minuman Di Tinjau Dari Aspek Kesehatan Dan Hukum. *Justicia Sains: Jurnal Ilmu Hukum*, *7*(1), 154–167. https://doi.org/10.24967/jcs.v7i1.1683

Pribadi, M. F. I., Nurlaela, R. S., Achyari, I. I., & Syaban, M. H. (2024). Pengawasan Mutu Pangan : Pencemaran dan Pemalsuan yang Sering Terjadi pada Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, *3*(6), 7147–7156. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.13994

Purnomo, Y., Ashibna, S. F., & Az-Zahro, S. N. (2025). Edukasi bahan tambahan pangan dan penerapannya dalam minuman fungsional pada santri putri. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, *6*(1), 272–279. https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i1.23285

Putri, E. Z., & Yudhastuti, R. (2023). Analisis Cemaran Makanan dengan Kandungan Methanyl Yellow di Kota Banyuwangi Analysis of Food Contamination with the Content of Yellow Methanyl in Banyuwangi. *Media Gizi Kesmas*, 988–994. https://doi.org/10.20473/

Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, R., & Nurfadhila, L. (2023). *REVIEW: CIRCULAR ANALYSIS OF THE USE OF LEGAL AND ILLEGAL PRESERVATIVES USED IN FOOD PRODUCTS*. *6*(1), 118–126. https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.18

Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, *6*(1), 53–64. https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256

Sholihah, M., Utaya, S., & Susilo, S. (2016). *Pengaruh model experiential learning terhadap kemampuan berpikir siswa SMA*. State University of Malang. https://doi.org/10.17977/jp.v1i11.7869

Sindi, S., Amalia, A., Yousif, Z., Ramadhani, M., Putri, S. A., Annisa, N. S., & Syahputra, D. (2026). Perlindungan Konsumen terhadap Produk Makanan yang Mengandung Bahan Berbahaya. *Jaksa : Jurnal Kajian Ilmu Hukum dan Politik*, *4*(1), 15–29. https://doi.org/10.51903/6mqwdj28

Siswanto, H. (2026). Pondok Pesantren Sebagai Pusat Pengembangan Keilmuan Islam & Pembentuk Karakter Bangsa. *Jurnal Media Akademik (Jma)*, *4*(1), 3031–5220. https://doi.org/10.62281/4dapy677

Teshome, E., Forsido, S. F., Rupasinghe, H. P. V., & Olika Keyata, E. (2022). Potentials of Natural Preservatives to Enhance Food Safety and Shelf Life: A Review. *TheScientificWorldJournal*, *2022*, 9901018. https://doi.org/10.1155/2022/9901018