



Sosialisasi Pembuatan Makanan dan Minuman Halal Toyyib Berbasis Bahan Pangan Alami di Kelurahan Merjosari, Lowokwaru, Malang

Azizatur Rahmah¹, Kholifah Holil², Ruri Siti Resmisari³, Tias Pramesti Griana⁴, Umairatus Syarifah⁵

^{1,2,3} Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, Jl. Gajayana No. 50 Malang Indonesia 65144

⁴ Program Studi Pendidikan Dokter, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, Jl. Gajayana No. 50 Malang Indonesia 65144

⁵ Program Studi Fisika Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, Jl. Gajayana No. 50 Malang Indonesia 65144

*email koresponding: zizaquw@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received: 27 Okt 2023

Accepted: 17 Des 2023

Published: 30 April 2024

Kata kunci:

Makanan,
Minuman,
Halal,
Toyyib,
Bahan Pangan Alami

A B S T R A K

Background: Makanan dan minuman halal thoyyib adalah salah satu kebutuhan dasar bagi umat Islam dalam hal pemenuhan gizi. Nilai penting dari makanan yang halal dan toyyib selain sebagai sumber nutrisi juga berperan dalam pemenuhan kesehatan mental dan spiritual. Pada saat ini muncul permasalahan dalam kehidupan masyarakat yaitu kurangnya perhatian dari masyarakat terkait pemilihan bahan, pemrosesan maupun dalam upaya pengadaan. Bahan alami menjadi salah satu alternatif untuk memenuhi hal tersebut. Oleh karena itu pendampingan masyarakat ini bertujuan untuk mensosialisasikan pembuatan makanan minuman halal toyyib berbasis bahan pangan alami di Kelurahan Merjosari, Lowokwaru, Malang. **Metode:** Jenis Pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah Pengabdian dengan melibatkan masyarakat yang tidak hanya sebagai obyek tetapi juga sebagai subjek. Masyarakat yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK perwakilan dari pokja 3 dan 4 Kelurahan Merjosari Lowokwaru Malang. Masyarakat diberikan sosialisasi dan pelatihan terkait pembuatan makanan dan minuman halal toyyib berbasis bahan alam. **Hasil:** Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan respon baik dari peserta kegiatan. Data menunjukkan tingkat pemahaman yang baik dari peserta terhadap materi dan praktek, yaitu sebesar 75%. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan peserta dalam memilih bahan makanan yang halal dan toyyib, serta dapat membuat produk penyedap rasa berbahan kulit udang dan minuman kesehatan.

A B S T R A C T

Keywords:

Food,
Beverage,
Halal,
Toyyib,
Natural Ingredients

Background: Thoyyiban halal food is fundamental requirement for the Muslim community in terms of fulfilling nutritional needs. The significance of halal and thoyyiban food lies not only in its role as a source of nutrition but also in its contribution to mental and spiritual well-being. Presently, there is a pressing issue within the community concerning the lack of attention during the selection of processing materials and procurement efforts. Natural ingredients serve as an alternative to address this issue. Consequently, community empowerment aims to socialize and provide training in the production of food based on halal and thoyyiban principles using natural ingredients in the Merjosari village, Malang. **Method:** The type of community service carried out involves engaging the community not only as the object but also as the subject of the community service. The participants include the representatives of the Women's Welfare Movement (PKK) from sub-districts 3 and 4 of Merjosari, Lowokwaru, Malang. The community members are provided with socialization and training regarding the production of food based on halal and thoyyiban principles using natural ingredients. **Results:** The results of this community service activity demonstrate a positive response from the participants. Data indicates a good level of understanding among the participants regarding the content and practices, amounting to 75%. This is evidenced by the participants' ability to select halal and thoyyiban ingredients and create flavor enhancer products using shrimp shells and health drinks.



PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan (Fatrikawati & Hamidah, 2016). Makanan dan minuman selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroorganisme terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi (Diether & Willing, 2019). Makanan siap saji yang dijual bebas sangat mungkin mengandung bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh tidak baik terhadap kesehatan manusia (Amir *et al.*, 2021). Definisi makanan yang sehat adalah makanan yang tidak mengandung bahan yang dapat merugikan makhluk hidup (Yonata & Indah, 2016). Bahan pangan dan minuman yang dikonsumsi manusia sangat mempengaruhi kesehatan. Kepuasan akan makanan dan minuman yang lezat membuat manusia melupakan akibat buruk dari makanan dan minuman yang menggunakan zat adiktif. Berbagai macam zat adiktif dicampurkan ke bahan makanan dan minuman agar lebih terasa enak dan menarik perhatian

Salah satu zat adiktif yang ditambahkan adalah penyedap rasa. Penyedap rasa yang dibuat oleh pabrik merupakan zat kimia tambahan yang akan menambah aroma dan rasa gurih makanan. Berbagai merk penyedap rasa beredar di pasaran di Indonesia, namun seluruhnya adalah zat adiktif dari bahan kimia sintetis, monosodium glutamate (Yonata & Indah, 2016) yang dibuat dari pabrik. Minuman sachet yang diproduksi oleh pabrik juga mengandung berbagai zat adiktif yang menambah aroma, rasa, warna dan tekstur minuman yang memberikan efek tidak baik bagi tubuh manusia (Rochmah & Utami, 2022). Sisa-sisa zat adiktif yang tidak tercerna akan dikeluarkan bersama air kencing, keringat dan kotoran. Ada beberapa zat adiktif pada minuman yang dapat mengendap pada saluran darah dan organ manusia yang kemudian membentuk kristal (Yonata & Indah, 2016). Jika pengendapan zat adiktif ini terjadi di saluran kemih akan menimbulkan radang, infeksi dan batu saluran kemih dan gangguan fungsi organ.

Masyarakat perlu mendapatkan pengetahuan serta keterampilan tentang pembuatan penyedap rasa dari limbah udang dan minuman herbal yang menyehatkan dan minuman sehat yang memiliki rasa segar dan menyehatkan (Ratrani, 2009). Tanpa pengetahuan dan ketrampilan tersebut, masyarakat akan tetap menggunakan penyedap rasa sintetis buatan pabrik dan mengkonsumsi minuman sachet. Penggunaan penyedap rasa saat memasak makanan dan minuman sachet merupakan kebiasaan masyarakat yang telah lama dikenal sehingga tidak dapat dihindari setiap keluarga mengkonsumsi makanan dan minuman yang mengandung zat adiktif. Islam membolehkan mengkonsumsi semua makanan yang ada di muka bumi, sebab semua yang diciptakan Allah diperuntukkan bagi manusia, selama tidak bertentangan dengan aturan Allah atau yang telah diharamkan secara jelas dalam al-Qur'an dan sunnah nabi serta tidak membahayakan bagi kesehatan. Sebagaimana firman-Nya dalam al-Qur'an surat al-Maidah ayat 88 yang artinya "Dan makanlah dari apa yang direzekikan Allah kepadamu (makanan) yang halal lagi baik/thayyiban (bergizi atau bervitamin serta berkualitas), dan bertakwalah kepada Allah" (Hidayat & Munshihah, 2021).

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan informasi makanan dan minuman halal dan toyyib, komponen makanan yang menyehatkan tubuh, serta pelatihan cara membuatnya. Masyarakat yang menjadi target pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat yang tinggal di Kelurahan Merjosari yang merupakan salah satu kelurahan di Kota Malang dengan 95% penduduknya menganut agama Islam. Kelurahan ini berada di lokasi yang strategis, karena berdekatan dengan Pusat Pemerintahan dari Kelurahan Merjosari adalah 4 km dari pusat pemerintahan kecamatan, 5 km dari pusat pemerintah kota, 92 km dari ibukota provinsi. Jumlah penduduk Kelurahan Merjosari sebanyak 17.199 jiwa dimana terdiri atas 9.093 jiwa laki-laki, 8.106 jiwa perempuan. Penduduk usia 0-15 tahun sebanyak 5.320 jiwa, usia 15-65 tahun

sebanyak 11.191 jiwa, dan usia 65 tahun keatas sebanyak 688 jiwa. Wilayah merjosari dikelilingi beberapa kampus yang menjadikan wilayah ini menjadi tempat kuliner bagi pendatang maupun masyarakat lokal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada wilayah yang tepat di Desa Merjosari Malang dengan tema sosialisasi sesuai dengan kondisi wilayah Desa Merjosari dengan penduduk yang sebagian besar menjadi ibu rumah tangga juga pekerja.

METODE

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tiga kegiatan yaitu :

1. Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan ini dilakukan dengan mengundang ibu-ibu PKK kelurahan Merjosari sasaran strategis untuk mengikuti penyuluhan, ceramah dan diskusi tentang konsep makanan dan bahan pangan halal toyyib menurut al-Qur'an dan Hadist, sosialisasi makanan dan minuman bahan pangan halal toyyib, serta sosialisasi manfaat dan kandungan makanan dan bahan pangan untuk kesehatan yang dapat diperoleh bagi masyarakat dengan melibatkan aparatur desa dan para Ibu PKK pokja 3 dan 4. Penyuluhan dilakukan oleh tim dari fakultas Sains dan Teknologi Jurusan Biologi dan Fisika serta dari Fakultas Kedokteran UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

2. Demonstrasi dan Praktek

Kegiatan dilakukan di Aula Kelurahan Merjosari dengan cara langsung mempraktekkan proses pembuatan penyedap makanan berbahan baku alami dan pembuatan minuman kesehatan Jahe Kencur Jeruk (JKJ) serta ditindaklanjuti dengan pemberdayaan ibu rumah tangga untuk meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat. Berikut ini adalah alat, bahan, dan cara pembuatan dari penyedap alami dan JKJ.

a. Penyedap alami

Alat dan Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat penyedap alami terdiri dari kulit udang, bawang putih, bawang merah, garam, gula, merica, air, daun salam, daun jeruk, dan sereh. Sedangkan alat yang digunakan meliputi timbangan, ember, pisau, talenan, blender, kompor, wajan.

Cara Pembuatan :

Proses pembuatan penyedap alami diawali dengan menyiapkan kulit udang, bawang putih dan bawang merah dengan mencucinya terlebih dahulu, ditambahkan air kemudian dihaluskan menggunakan blender. Adonan yang halus kemudian dimasukkan ke dalam wajan untuk dimasak, kemudian tambahkan daun salam, sereh, dan daun jeruk ke dalam wajan. Aduk adonan dengan sampai hampir kering dengan menggunakan pengaduk kayu. Setelah adonan hampir kering, tambahkan garam, gula, dan merica sambil diaduk-aduk sampai kering. Matikan kompor sambil diaduk-aduk sampai adonan mengkristal. Apabila kurang kering, adonan dijemur terlebih dahulu. Penyedap yang sudah kering dihaluskan dengan menggunakan blender kering. Tahapan terakhir adalah dikemas dalam wadah yang telah disiapkan.

b. Jahe Kencur Jeruk (JKJ)

Alat dan Bahan :

Bahan yang digunakan dalam membuat minuman JKJ terdiri dari jahe, kencur, jeruk nipis, air, gula, garam, pandan, dan batang serai. Sedangkan alat yang digunakan meliputi timbangan, pisau, blender, kompor, panci, saringan, dan gelas ukur.

Cara Pembuatan

Proses pembuatan minuman JKJ diawali dengan membersihkan kulit jahe dan kencur dari kotoran. Dilanjutkan dengan mengiris tipis jahe dan kencur. Bahan yang sudah diiris kemudian diblender jahe dan kencur dengan menambahkan air hingga halus dan disaring. Bahan yang sudah disaring dimasukkan ke dalam panci, kemudian direbus hingga mendidih. Tahapan terakhir adalah dikemas ke dalam wadah yang sudah disiapkan.

3. Evaluasi

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuisioner untuk melihat apakah kelompok Ibu-Ibu PKK Merjosari mengetahui makanan halal dan minuman toyyib berbasis bahan alami dan apakah sosialisasi ini penting dilakukan di kelompok Ibu-Ibu PKK Merjosari. Data dari kuisioner ditabulasi dan dievaluasi untuk menggambarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema makanan halal dan toyyib yang dilakukan di desa Merjosari Kec. Lowokwaru Kota Malang dilaksanakan dengan beberapa sesi dan berjalan dengan baik. Tahapan kegiatan pada pelaksanaan pengabdian masyarakat tersusun pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1.

Kegiatan pengabdian masyarakat Sosialisasi Pembuatan Makanan dan Minuman Halal Toyyib Berbasis Bahan Pangan Alami di Kelurahan Merjosari, Lowokwaru, Malang

Tahapan kegiatan	Ketercapaian	Hambatan	Penyelesaian
Koordinasi pengabdian dengan ketua PKK Desa Merjosari	Disetujuinya usulan tema kegiatan tentang sosialisasi pembuatan makanan dan minuman halal toyyib berbasis bahan pangan alami oleh ketua PKK.	Perlu adanya sinkronisasi penyesuaian waktu kegiatan dengan kegiatan Ibu-ibu PKK Desa Merjosari	Penjadwalan kegiatan dengan anggota pokja 3 dan 4 PKK Desa Merjosari
Sosialisasi konsep makanan dan minuman halal toyyib berbasis bahan pangan alami menurut Al-Qur'an dan Al-Hadist	Kegiatan dilaksanakan dengan baik	-	Kegiatan dilaksanakan tepat waktu dan tanya jawab peserta dengan pemateri berjalan lancar
Praktek pembuatan penyedap makanan dari udang dan minuman sehat dari bahan alam	Kegiatan dilaksanakan dengan baik	Kelompok praktek hanya dibuat dua kelompok, harusnya dapat dilakukan dengan jumlah peserta yang lebih kecil sehingga kegiatan lebih efektif	Kedua kelompok dapat melaksanakan pembuatan minuman sehat dari bahan alami dengan rasa yang baik
Evaluasi kegiatan	Peserta mengisi kuisioner yang diberikan	-	-

Pada kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema makanan dan minuman halal toyyib berbasis bahan pangan alami yang dilakukan di desa Merjosari Kec. Lowokwaru Kota Malang memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik. Ibu-ibu PKK di Desa Merjosari sebanyak 75% mengetahui dan dapat membedakan makanan yang halal dan toyyib 17,86% cukup mengetahui dan 7% memiliki pengetahuan rendah (Tabel 2). Pengetahuan tentang makanan halal dan toyyib ini tidak hanya terkait bahan tetapi juga pengadaan bahan, proses pembuatan, pengemasan maupun bahan dasar yang digunakan. Pemahaman ini menjadi dasar peran ibu dalam memenuhi kebutuhan gizi keluarga dalam peningkatan ekonomi keluarga.

Tabel 2.

Prosentase tingkat pemahaman ibu-ibu PKK tentang makanan dan minuman halal dan toyyib berbasis bahan alam

Kriteria	Jumlah responden	Prosentase pemahaman
Baik	21	75%
Cukup	5	17,86%
Kurang	2	7,14%
total	28	100%

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pemahaman manusia terkait makanan dan minuman halal toyyib diantaranya adalah tingkat pendidikan, budaya, pengalaman, informasi media sosial dan ekonomi. Ibu-ibu peserta pengabdian masyarakat 57,14% berpendidikan SMA/ sederajat, 25% berpendidikan S1, dan 10, 71% berpendidikan SMP serta 7,14% berpendidikan SD (Tabel 3). Peserta terbanyak ibu-ibu dari tingkat pendidikan SMA dan S1 sebanyak 77,14% hal ini sesuai dengan tingkat pengetahuan peserta pada hasil kuisioner tentang pengetahuan makanan dan minuman halal dan toyyib. Tingkat pendidikan serta pemahaman peserta itulah menjadi salah satu indikator yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat terutama dalam masalah makanan (Sriyono, 2015).

Tabel 3.

Tingkat pendidikan responden dalam sosialisasi dan pelatihan pembuatan makanan dan minuman halal dan toyyib berbasis bahan alam

Jenjang Pendidikan	Jumlah responden	Proentase
SD	2	7,14%
SMP	3	10,71%
SMA/ sederajat	16	57,14%
S1	7	25%
Total	28	100%

Dalam kegiatan ini menitik beratkan pada bagaimana peran seorang ibu rumah tangga yang nantinya menjadi penyedia hidangan di rumah sehingga menjadikan keluarga dapat mengkonsumsi makanan yang baik dan halal (Sukrillah *et al.*, 2022). Diperlukan adanya pemahaman bagi Ibu Rumah Tangga sehingga selain Ibu rumah tangga paham tentang gizi maka perlu juga paham tentang halal dan toyyib agar dapat memberikan makanan terbaik bagi keluarga (Hizbullah & Haidir, 2020), Oleh karena itu, kegiatan ini sangat penting dalam mendukung tujuan tersebut. Pada pertemuan pertama dilakukan sosialisasi tentang makanan dan minuman yang halal dan toyyib menurut Al-quran dan Al-hadist seperti pada gambar 1.



Gambar 1.

Pemaparan makanan halal dan toyyib berdasarkan Al-Qur`an dan Al-hadist

Pada kegiatan pemaparan makanan halal dan toyyib menurut Al-Qur`an dan Al-hadist antusiasme peserta besar, ini dapat dilihat dari lancarnya diskusi tentang hal tersebut. Kegiatan selanjutnya pemaparan tentang pemanfaatan bahan alam sebagai bahan makanan halal dan toyyib. Dalam kegiatan ini dipaparkan tentang bagaimana memilih bahan, menyiapkan, menyajikan hingga penyimpanan sehingga makanan tetap baik untuk dikonsumsi dan tetap dapat memenuhi konsep halal dan toyyib sebagaimana yang diajarkan dalam islam Selain makan utama, makanan ataupun bahan tambahan dalam makanan dan minuman tetap harus memperhatikan unsur tersebut. Bahan makanan tambahan dibuat dari bermacam sumber baik dari hewan maupun tumbuhan (Suyana, 2021). Perlu dilakukan pembekalan pengetahuan tentang pentingnya bahan makanan tambahan sehingga dalam kegiatan ini juga dilakukan pengetahuan tentang penyedap rasa berbahan dasar udang sepeti yang dilakukan.

Demonstrasi dan praktek dilakukan di Aula Kelurahan Merjosasri dengan cara langsung mempraktekan proses pembuatan penyedap rasa alami dan minuman JKJ. Hal ini ditindaklanjuti dengan pemberdayaan ibu rumah tangga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Output yang didapatkan dalam kegiatan ini adalah adanya tambahan pengetahuan, keterampilan, dan peningkatan pendapatan keluarga. Kegiatan praktek pembuatan penyedap alami dan minuman JKJ disajikan pada gambar 3.



Gambar 4.

Pelatihan pembuatan penyedap makanan dan minuman halal dan toyyib

Pembuatan penyedap masakan berbahan dasar udang merupakan solusi pengganti penggunaan MSG (*monosodium glutamate*) dalam makanan sehari-hari. Selain sehat juga menambah cita rasa pada masakan. MSG memberikan aroma khas “umami” (Yonata & Indah, 2016) yang diakui sebagai aroma dasar kelima yang sangat mirip dengan aroma daging atau aroma kaldu (Cahyaningtias *et al.*, 2019) untuk menggantikan rasa ini perlu dilakukan praktik sehingga dapat dirasakan apakah penyedap rasa dari udang dapat menggantikan MSG yang sudah ada di pasaran.



Gambar 4.

Produk hasil praktik dan sosialisasi makanan halal dan toyyib,
a. Penyedap alami, dan b. Minuman Jahe Kencur Jeruk (JKJ)

Produk yang dihasilkan selain penyedap makanan juga dibuat minuman sehat berbahan dasar alam berupa jamu jahe, kencur, jeruk nipis (JKJ) (Gambar 4) minuman ini memanfaatkan bahan metabolit sekunder berupa flavonoid, alkaloid, tannin, minyak atsiri dan fenol. Jahe mempunyai potensi yang besar untuk mengobati berbagai penyakit antara lain gangguan degeneratif (radang sendi dan rematik), kesehatan pencernaan (gangguan pencernaan, sembelit dan maag), gangguan kardiovaskular (aterosklerosis dan hipertensi), muntah-muntah, diabetes melitus, dan kanker. Selain itu jahe juga memiliki sifat anti-inflamasi dan anti-oksidan untuk mengendalikan

proses penuaan (Mashadi *et al.*, 2013). Bahan alam lain yang ditambahkan adalah Kencur (*Kaempferia galangal* L) dimana kencur mengandung minyak atsiri yang berfungsi sebagai antimikroba alami (N. K. *et al.*, 2020). Sedangkan Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dilaporkan memiliki efek anti alergi (Ulfah & Sumantri, 2014). Begitu banyak manfaat dari minuman ini sehingga hal ini perlu disosialisasikan dengan baik kepada Ibu-Ibu PKK Desa Merjosari Malang agar memberikan nilai manfaat yang dapat dirasakan oleh masyarakat.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di desa merjosari malang dengan tema sosialisasi pembuatan makanan dan minuman halal toyyib berbasis bahan pangan alami di kelurahan merjosari, lowokwaru, malang pada ibu-ibu pkk pokja 3 dan 4 berjalan dengan baik dengan metode penyuluhan, diskusi, demonstrasi dan praktek. Antusias peserta sangat baik terhadap kegiatan ini sehingga ibu-ibu menginginkan pengembangan produk pada makanan halal dan toyyib ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang sudah mengizinkan dan mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini. Selain itu ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ketua PKK Desa Merjosari Kecamatan Lowokwaru Kota Malang yang telah mengizinkan untuk terselenggaranya kegiatan sosialisasi tentang Makanan dan Minuman Halal Toyyib Berbasis Bahan Pangan Alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, H., Amida, N., & Nurhamidah, N. (2021). Sosialisasi Pengenalan Tentang Bahan Aditif Tambahan Pada Makanan dan Minuman. *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia*, 1(1), 22–31. <https://doi.org/10.33369/andromeda.v1i1.19112>
- Cahyaningtiyas, S., Martsacanita, D., & Fitria, N. (2019). Sosialisasi Pembuatan Penyedap Rasa Alternatif Di Desa Janti Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(2), 17–22. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i2.a2167>
- Diether, N. E., & Willing, B. P. (2019). Microbial Fermentation Of Dietary Protein: An Important Factor In Diet–Microbe–Host Interacfile:///Users/aaa/Downloads/19112-Article Text-43325-49780-10-20211114.pdf. *Microorganisms*, 7(1). <https://doi.org/10.3390/microorganisms7010019>
- Fatrikawati, H., & Hamidah, S. (2016). Pengaruh Pengetahuan Makanan Sehat Terhadap Kebiasaan Makan Kelas X Boga SMKN 4 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta*, 4(2), 1–9. <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/ojs/index.php/boga/article/viewFile/7300/6963>
- Hidayat, R., & Munshihah, A. (2021). Makanan Sehat dan Halal Dalam Al Quran. *Al-Dhikra Jurnal Studi Quran & Hadis*, 3(2), 161–176.
- Hizbullah, M., & Haidir. (2020). Socialization of the Importance of Consuming Halal Food in Islam at PWBI Kwala Bekala. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MAJU UDA*, Vol 1 No 3, 113–119. <https://jurnal.darmaagung.ac.id/index.php/pkmmajuuda/article/view/883/741>
- Mashadi NS, Ghiasvand R, G, A., M, H., L, D., & Mofid MR. (2013). Anti-Oxidative and Anti-Inflammatory Effects of Ginger in Health and Physical Activity: Review of Current Evidence. *International Journal of Preventive Medicine*, 36–42.
- N. K., P., Miwada, I. N. S., & Sriyani, N. L. P. (2020). Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferia Galangal* L) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Kualitas Fisik dan Total Plate Count Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(2), 91. <https://doi.org/10.24843/mip.2020.v23.i02.p08>
- Ratrani, R. D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*, 5(1), 16–22. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiQnr6vg7P0AhV_SGwGHQ1aD1IQFnoECAQQAQ&url=https%3A%2F%2Fmedia.neliti.com%2Fmedia%2Fpublications%2F115168-ID-bahaya-bahan-tambahan-makanan-bagi-keseh.pdf&usq=AOvVaw2ibn
- Rochmah, D. L., & Utami, E. T. (2022). Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (Msg) Dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10(2), 163–166. <https://doi.org/10.14710/jkm.v10i2.32473>
- Sriyono. (2015). Pengaruh Tingkat Pendidikan Dan Pemahaman Masyarakat Tentang Pendidikan Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Faktor Exacta*, 8(1), 79–91.
- Sukrillah, Agus, U., Walin, Prasetyo, H., Mulidah, S., & Munjiati. (2022). Peran Ibu Pada Pemenuhan Nutrisi Keluarga Sebagai Tindakan Preventif Terhadap Penularan Covid-19. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*,

5(April), 997–1005. <https://doi.org/https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i4.4594>

Suyana, A. P. A. S. W. N. (2021). Pembekalan Pengetahuan Kehalalan Dan Kethayyiban Sebagai Upaya Membentengi Makanan Yang Tidak Halal. *Adimas*, 30–36.

Ulfah, M., & Sumantri, S. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2- pikrilhidrazil). *E-Publikasi Fakultas Farmasi*, 11(2), 9–17.

Yonata, A., & Indah, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Majority*, 5(3), 100–104.