Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan
Volume. 5, Nomor. 2 Juli 2025
E-ISSN : 2809-9893; P-ISaSN : 2809-9427, Hal 504-511
DOI: https://doi.org/10.55606/jimek.v5i2.6330
Available Online at: https://researchhub.id/index.php/jimek

Implementasi Program Makanan Sehat dan Halal di SMK Ibnu Khaldun Balikpapan sebagai Upaya Peningkatan Kesadaran Gizi Siswa

Zeny Lilla Mewaty[1*], Mursalim[2], Muhammad Birusman N[3]
[1,2,3] UIN Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda, Indonesia
Email : zenymewaty59@guru.smk.belajar.id[1], mursalim21270@gmail.com[2], birusman.nur2@gmail.com[3]*

Korespondensi penulis : zenymewaty59@guru.smk.belajar.id

Abstract. *This study aims to analyze the implementation of healthy and halal food in schools, particularly at SMK Ibnu Khaldun Balikpapan. The background of this research is driven by the importance of consuming food that meets health and halal standards in forming a healthy lifestyle in accordance with Islamic law. The research method used is a descriptive quantitative approach with a survey technique through questionnaires administered to 100 students in grades X and XI. The results of the study indicate that students' awareness of the importance of healthy and halal food is relatively high, although there are still challenges in its comprehensive implementation, particularly in terms of school canteen supervision and regular education. These findings serve as an important basis for school authorities and policymakers to design more intensive programs to promote the adoption of healthy and halal eating habits.*

Keywords: *Healthy Food, Halal Food, School, Students, Nutritional Awareness*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi makanan sehat dan halal di lingkungan sekolah, khususnya di SMK Ibnu Khaldun Balikpapan. Latar belakang penelitian ini didorong oleh pentingnya konsumsi makanan yang memenuhi standar kesehatan dan kehalalan dalam membentuk pola hidup yang sehat dan sesuai syariat Islam. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif deskriptif dengan teknik survei melalui kuesioner kepada 100 siswa kelas X dan XI. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesadaran siswa terhadap pentingnya makanan sehat dan halal tergolong tinggi, meskipun masih terdapat tantangan dalam implementasi secara menyeluruh, khususnya pada aspek pengawasan kantin sekolah dan edukasi rutin. Temuan ini menjadi dasar penting bagi pihak sekolah dan pemangku kebijakan untuk merancang program yang lebih intensif dalam mendorong penerapan pola makan sehat dan halal.

Kata Kunci: Makanan Sehat, Makanan Halal, Sekolah, Siswa, Kesadaran Gizi

1. PENDAHULUAN

Kesehatan generasi muda merupakan fondasi penting bagi pembangunan bangsa yang berkelanjutan. Salah satu aspek yang menentukan kualitas kesehatan remaja, khususnya pelajar sekolah menengah, adalah asupan gizi yang cukup dan seimbang. Pada usia remaja, kebutuhan gizi meningkat karena terjadi pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif yang pesat (Syaiful et al., 2022). Namun, realita di lapangan menunjukkan bahwa pola makan siswa sekolah, terutama di lingkungan sekolah menengah kejuruan (SMK), masih jauh dari kategori sehat. Banyak siswa terbiasa mengonsumsi makanan cepat saji, tinggi gula, garam, dan lemak, serta rendah serat dan nutrisi esensial. Kondisi ini menimbulkan berbagai risiko kesehatan, seperti kekurangan energi kronis (KEK), obesitas, serta gangguan konsentrasi belajar.

Makanan halal tidak hanya ditentukan dari kandungannya, tetapi juga dari cara memperolehnya. Contohnya, buah mangga secara zat memang halal untuk dikonsumsi, namun

Received: Mei 02, 2025; Revised: Mei 30, 2025; Accepted: Juni 08, 2025; Online Available: Juni 10, 2025

jika diperoleh dengan cara mencuri, maka statusnya menjadi haram. Artinya, sesuatu yang awalnya halal bisa berubah menjadi haram apabila diperoleh dengan cara yang tidak sesuai syariat (Nashirun, 2020). Cara mendapatkan makanan dan minuman, termasuk sumber nafkah, sangat berpengaruh dalam kehidupan seorang Muslim. Dalam ajaran Islam, disebutkan bahwa makanan haram bisa menjadi penghalang terkabulnya doa, bahkan di akhirat kelak, tubuh yang tumbuh dari makanan haram dianggap layak untuk dimasukkan ke neraka. Sebaliknya, makanan halal membawa banyak manfaat, seperti memudahkan seseorang dalam melakukan amal saleh serta berperan sebagai pelindung dan penyembuh dari berbagai penyakit supaya hidup sehat.

Selain aspek kesehatan, kehalalan makanan juga menjadi perhatian utama, khususnya di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Kehalalan tidak hanya mencakup cara penyembelihan hewan, tetapi juga seluruh proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian makanan (Maulana, 2024). Meskipun isu kehalalan telah diatur oleh pemerintah melalui lembaga seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), kesadaran siswa terhadap pentingnya memilih makanan yang halal masih tergolong rendah. Fenomena ini kerap ditemukan di kantin sekolah, di mana siswa membeli makanan tanpa memperhatikan aspek kehalalan maupun kandungan gizi. Kurangnya edukasi mengenai kehalalan makanan membuat siswa menganggap hal tersebut sebagai urusan pribadi, bukan bagian dari gaya hidup sehat dan Islami yang harus dibentuk sejak usia sekolah.

Sekolah memiliki peran sentral dalam mendidik dan membentuk kebiasaan konsumsi siswa. Sebagai lembaga pendidikan formal, sekolah tidak hanya bertugas menyampaikan materi akademik, tetapi juga menanamkan nilai-nilai hidup sehat, termasuk kesadaran gizi dan kehalalan makanan (Sudiartono, 2022). Hasil Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa secara nasional, 9,2% anak usia 5–12 tahun tergolong kurus, 20% gemuk, dan 23,6% mengalami stunting. Di Provinsi Lampung, prevalensinya sedikit berbeda, dengan 9,4% anak kurus, 18,4% gemuk, dan 21,3% mengalami stunting (Komala et al., 2024). Program kantin sehat, penyuluhan gizi, pembiasaan membaca label kemasan, serta pelatihan kewirausahaan berbasis makanan sehat dan halal merupakan beberapa bentuk intervensi yang dapat dilakukan sekolah untuk mendorong perubahan perilaku konsumsi. SMK sebagai sekolah kejuruan juga memiliki potensi besar dalam hal ini, karena sebagian jurusannya berhubungan langsung dengan pengolahan makanan, seperti tata boga atau agribisnis.

Pemerintah Indonesia telah menetapkan sejumlah kebijakan untuk mendukung dan mengatur perkembangan industri halal melalui berbagai peraturan. Salah satunya adalah Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mulai diberlakukan pada tahun 2014. Regulasi ini mewajibkan semua produk yang masuk, beredar, dan diperjualbelikan di Indonesia (Maulizah & Sugianto, 2024). Dalam ajaran Islam, ketentuan tentang makanan telah diatur dengan jelas agar umat Muslim terhindar dari hal-hal yang dilarang. Allah menciptakan segala sesuatu di bumi sebagai bentuk kelengkapan bagi manusia agar dapat memilih makanan yang baik dan tidak mengikuti godaan setan. Makanan halal memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan hidup umat Islam, sehingga kesadaran akan pentingnya konsumsi halal terus meningkat. Dalam mengonsumsi makanan halal, perlu diperhatikan pula standar kesehatan dan adanya sertifikasi halal resmi yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang seperti LPPOM-MUI (Hakim & Sugianto, 2024).

Namun, berdasarkan telaah pustaka dan observasi awal, masih terdapat celah dalam penelitian yang mengintegrasikan aspek gizi dan kehalalan secara bersamaan dalam konteks implementasi di lingkungan sekolah. Mayoritas penelitian yang ada hanya menyoroti pentingnya edukasi gizi secara umum, atau sebatas penerapan kantin sehat tanpa mengaitkan aspek kehalalan makanan. Padahal, penggabungan kedua aspek ini sangat relevan, terutama di sekolah-sekolah berbasis Islam atau dengan mayoritas siswa Muslim, seperti SMK Ibnu Khaldun Balikpapan. Sekolah ini memiliki visi untuk mencetak lulusan yang tidak hanya kompeten secara akademik dan vokasional, tetapi juga memiliki karakter Islami yang kuat, termasuk dalam hal konsumsi makanan yang halal dan thayyib.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan melakukan mengidentifikasi tingkat kesadaran siswa terhadap pentingnya konsumsi makanan sehat dan halal, serta mengkaji implementasi dari kebijakan tersebut di SMK Ibnu Khaldun Balikpapan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan program sekolah yang mendukung gizi seimbang dan kehalalan makanan kajian mendalam terhadap implementasi makanan sehat dan halal di SMK Ibnu Khaldun Balikpapan.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pendekatannya yang tidak hanya melihat aspek kesehatan gizi siswa, tetapi juga kesadaran dan penerapan prinsip kehalalan dalam konsumsi sehari-hari. Dengan mengkaji program yang mengintegrasikan dua aspek ini, penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi baru bagi pengembangan model intervensi berbasis sekolah yang lebih komprehensif. Lebih jauh, hasil penelitian ini juga dapat dijadikan acuan

bagi sekolah lain dalam menyusun kebijakan kantin sehat dan halal, serta memperkuat pendidikan karakter dan spiritual siswa melalui pendekatan konsumsi yang bertanggung jawab.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Makanan Halal

Setiap Muslim dianjurkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik, karena selain memberikan manfaat jasmani dengan mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh, juga berdampak positif terhadap kesehatan rohani. Para ulama menekankan pentingnya menjaga konsumsi dari hal-hal yang benar-benar halal, tanpa tercampur unsur haram sedikit pun. Hal ini sejalan dengan prinsip dalam *ushul fiqh* yang menyatakan bahwa jika sesuatu yang halal bercampur dengan yang haram, maka statusnya mengikuti yang haram. Perlu disadari bahwa tidak semua makanan yang lezat itu baik bagi tubuh, ada juga justru dapat membahayakan kesehatan. Selain itu, makanan yang tidak halal juga bisa merusak kondisi spiritual seseorang (Lubis, 2022).

Pendidikan Karakter

Pendidikan karakter dalam Islam tumbuh seiring dengan peran dakwah, yang merupakan tanggung jawab setiap individu Muslim. Melalui jalur pendidikan, dakwah dijalankan secara terstruktur, terencana, dan berkelanjutan, sehingga menjadi sarana efektif dalam menanamkan nilai-nilai keislaman (Hartono & Sugianto, 2024). Pendidikan karakter dapat membentuk interaksi antara guru dan orang tua dalam dalam membentuk kebiasaan makan anak. Kolaborasi yang efektif antara kedua pihak dapat meningkatkan pemahaman anak tentang pentingnya gizi seimbang dan makanan sehat.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Lokasi penelitian adalah SMK Ibnu Khaldun Balikpapan, dengan subjek penelitian sebanyak 100 siswa kelas X dan XI. Teknik pengambilan sampel menggunakan purposive sampling. Instrumen penelitian berupa kuesioner tertutup yang disusun berdasarkan indikator kesadaran gizi dan kehalalan makanan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan statistik deskriptif, yaitu frekuensi dan persentase. Validitas instrumen diuji menggunakan Pearson Product Moment, dan reliabilitas menggunakan Cronbach Alpha. Proses pengumpulan data dilakukan pada bulan April 2025, dengan pendampingan dari guru pembimbing kewirausahaan dan bidang keagamaan.

Instrumen yang digunakan adalah kuesioner yang terdiri dari dua bagian, yakni; pemahaman tentang makanan sehat dan halal dan kebiasaan konsumsi makanan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh dari kuesioner dan observasi lapangan di SMK Ibnu Khaldun Balikpapan, ditemukan bahwa mayoritas siswa, yaitu sebesar 86%, telah memiliki pengetahuan yang cukup mengenai konsep makanan sehat. Hal ini menunjukkan bahwa edukasi gizi yang telah dilakukan oleh pihak sekolah mulai membuahkan hasil, setidaknya dalam aspek pengetahuan. Siswa umumnya memahami pentingnya mengonsumsi makanan bergizi seimbang, menghindari jajanan yang mengandung zat aditif berbahaya, serta menjaga pola makan teratur. Pengetahuan ini diperoleh melalui berbagai sumber, seperti mata pelajaran terkait, penyuluhan dari puskesmas, serta program internal sekolah yang secara rutin mengangkat tema gizi dalam kegiatan bulanan.

Namun, ketika dikaitkan dengan pengetahuan tentang makanan halal, angka yang didapat menunjukkan penurunan signifikan. Hanya 61% siswa yang benar-benar memahami konsep makanan halal secara menyeluruh. Artinya, masih terdapat sekitar 39% siswa yang belum memiliki pemahaman yang tepat, terutama mengenai detail syarat kehalalan, seperti proses penyembelihan, bahan tambahan makanan, serta aspek kebersihan dan kesucian alat masak. Hal ini menunjukkan adanya gap pengetahuan antara aspek kesehatan dan keagamaan dalam konsumsi makanan. Padahal dalam konteks sekolah Islam seperti SMK Ibnu Khaldun, seharusnya pemahaman mengenai makanan halal dan thayyib menjadi hal yang mendasar dan terintegrasi dalam keseharian siswa.

Menariknya, 78% siswa menyatakan bahwa memilih makanan halal adalah hal penting yang harus dilakukan oleh seorang Muslim. Pernyataan ini mengindikasikan bahwa secara sikap, mayoritas siswa memiliki kesadaran nilai keagamaan yang baik. Namun, hasil lebih lanjut memperlihatkan adanya ketidaksesuaian antara sikap dan praktik. Hanya 52% dari siswa yang secara aktif memeriksa label halal saat membeli makanan atau minuman, baik di kantin sekolah maupun di luar sekolah. Dengan kata lain, hampir separuh dari siswa masih bersikap pasif atau mengabaikan aspek kehalalan dalam tindakan sehari-hari, meskipun mereka memahami pentingnya hal tersebut. Kondisi ini menggambarkan adanya kesenjangan antara nilai yang diyakini dengan perilaku aktual yang dijalankan.

Faktor lain yang turut mempengaruhi hal ini adalah kondisi kantin sekolah. Hasil observasi menunjukkan bahwa kantin sekolah belum sepenuhnya menyediakan makanan dengan label halal yang jelas. Beberapa produk yang dijual di kantin memang berasal dari produsen dengan sertifikasi halal, namun tidak semua makanan yang tersedia mencantumkan label halal secara eksplisit. Selain itu, makanan olahan langsung oleh penjual di kantin tidak disertai informasi mengenai asal-usul bahan atau proses pengolahannya. Ketiadaan informasi ini turut menyulitkan siswa untuk membedakan mana makanan yang halal secara proses dan mana yang hanya halal secara umum tanpa jaminan resmi.

Meskipun demikian, pihak sekolah telah menunjukkan komitmen dalam upaya peningkatan kesadaran siswa terhadap pentingnya makanan sehat dan halal. Salah satu upaya konkret yang dilakukan adalah melalui kegiatan keagamaan rutin, seperti ceramah dan pesantren kilat, yang secara berkala mengangkat tema tentang kehalalan dan konsumsi makanan Islami. Selain itu, edukasi gizi juga diberikan setiap bulan melalui kolaborasi dengan guru BK, guru agama, dan tenaga kesehatan dari puskesmas setempat. Kegiatan ini menjadi media efektif untuk memperkuat pengetahuan siswa dan menumbuhkan kesadaran kolektif tentang pentingnya menjaga pola makan yang sehat dan sesuai syariat.

Dari hasil dan temuan ini dapat disimpulkan bahwa terdapat ketidakseimbangan antara aspek pengetahuan dan praktik siswa, baik dalam hal kesehatan maupun kehalalan makanan. Sementara tingkat pengetahuan tergolong cukup tinggi, penerapannya dalam kehidupan sehari-hari masih rendah. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih integratif dan aplikatif, misalnya dengan melibatkan siswa secara aktif dalam program kantin sehat dan halal, membuat labelisasi produk makanan sekolah, serta pelatihan membaca label kemasan. Selain itu, pembiasaan langsung seperti kewajiban memeriksa label halal sebelum membeli, dapat menjadi strategi pembentukan karakter konsumsi Islami yang lebih kuat.

Dengan demikian, hasil ini memperkuat urgensi perlunya kebijakan sekolah yang tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga regulatif dan praktis. Sekolah tidak cukup hanya memberikan informasi, tetapi juga perlu menciptakan lingkungan yang mendukung pembiasaan konsumsi makanan yang sehat dan halal secara nyata dan konsisten.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa secara umum, tingkat kesadaran siswa SMK Ibnu Khaldun Balikpapan terhadap pentingnya makanan sehat dan halal tergolong cukup tinggi.

Mayoritas siswa menunjukkan pemahaman yang baik tentang konsep makanan sehat, serta menyatakan pentingnya memilih makanan yang halal sesuai ajaran Islam. Kesadaran ini tercermin dalam sikap dan respon positif terhadap pertanyaan yang berkaitan dengan nilai gizi dan kehalalan. Namun, kesadaran ini belum sepenuhnya tercermin dalam perilaku nyata sehari-hari, terutama dalam hal memeriksa label halal atau memilih makanan berdasarkan kandungan gizinya.

Implementasi kesadaran tersebut masih menghadapi berbagai kendala. Beberapa faktor penghambat yang ditemukan antara lain keterbatasan fasilitas di lingkungan sekolah, seperti belum memadainya penyediaan makanan sehat dan halal di kantin. Selain itu, banyak produk yang dijual belum dilengkapi labelisasi halal yang jelas, sehingga menyulitkan siswa untuk memastikan kehalalan makanan yang dikonsumsi. Di sisi lain, kegiatan edukasi yang dilakukan sekolah, meskipun sudah ada, masih bersifat periodik dan belum menyentuh seluruh aspek penting secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan upaya lebih strategis dan terintegrasi agar kesadaran siswa tidak hanya terbentuk secara pengetahuan, tetapi juga dapat diimplementasikan secara konsisten dalam perilaku konsumsi setiap hari.

REFERENSI

Hakim, M. F., & Sugianto, S. (2024). Studi library research: Penguatan ekosistem halal value chain di Indonesia untuk industri halal global. Jurnal Penelitian Inovatif (JUPIN), 4(4), 2227–2238. https://doi.org/10.54082/jupin.787

Hartono, H., & Sugianto, S. (2024). Pesantren dan warisan perjuangan: Histori perjuangan Ustad Suharto Noer dan berdirinya Pondok Pesantren Darussalam Saobie. PT Literasi Nusantara Abadi Grup. https://repository-penerbitlitnus.co.id/id/eprint/422/

Komala, H., Febriani, W., Pramesona, B. A., Angraini, L. E. D. I., & Rahmadhani, E. P. (2024). Edukasi konsumsi makanan beragam, bergizi seimbang, aman, halal untuk perbaikan gizi anak usia sekolah. Jurnal Masyarakat Mandiri, 8(6), 6638–6647. http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm

Lubis, S. (2022). Makanan halal dan makanan haram dalam perspektif fiqih Islam. Jurnal Ilmiah Al-Hadi, 7(2), 12. https://doi.org/10.54248/alhadi.v7i2.4244

Maulana, T. F. (2024). Peran MUI dalam sertifikasi halal pada makanan bagi masyarakat Muslim. Jurnal Hukum Statuta, 4(1), 16–30. https://ejournal.upnvj.ac.id/statuta/article/view/9518/3339

Maulizah, R., & Sugianto, S. (2024). Pentingnya produk halal di Indonesia: Analisis kesadaran konsumen, tantangan dan peluang. El-Suffah: Jurnal Studi Islam, 1(2), 129–147. https://journal.abdurraufinstitute.org/index.php/suffah

Nashirun, N. (2020). Makanan halal dan haram dalam perspektif Al-Qur'an. Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah, 3(2), 1–15. https://journal.iaisambas.ac.id/index.php/HalalanThayyiban/article/view/217/168

Sudiartono, S. (2022). Pengaruh pembelajaran pendidikan agama Islam terhadap kesadaran mengonsumsi produk makanan dan minuman halal. Jurnal Al-Qiyam, 3(1), 79–85. https://doi.org/10.33648/alqiyam.v3i1.206

Syaiful, M., Azkiyah, N. A., & Hakim, M. L. (2022). Pengaruh makanan dan minuman halal terhadap kesehatan tubuh manusia. Journal of Hadith Studies, 1(1), 26–38. https://ejournal.iaikhozin.ac.id/ojs/index.php/al-bayan/article/view/60