

## ***Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi***

**Munawwarah Sahib<sup>1\*</sup>, Nur Ifna<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Ekonomi Syariah, Agama Islam, Universitas Cokroaminoto Makassar, [munawwarah.sahib@gmail.com](mailto:munawwarah.sahib@gmail.com)

<sup>2</sup> Ekonomi Syariah, Agama Islam, Universitas Cokroaminoto Makassar, [ifnairul19@gmail.com](mailto:ifnairul19@gmail.com)

\* Penulis korespondensi: [munawwarah.sahib@gmail.com](mailto:munawwarah.sahib@gmail.com)

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji urgensi penerapan prinsip halal dan thayyib dalam konsumsi. Prinsip halal memastikan bahwa makanan dan produk yang dikonsumsi memenuhi standar syariat Islam, sementara prinsip *thayyib* menekankan aspek kualitas, kebersihan, kesehatan, dan etika. Dalam konteks modern, di mana masyarakat dihadapkan pada berbagai pilihan produk yang diproses secara industri, penerapan prinsip-prinsip ini menjadi semakin penting untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar konsumen memahami pentingnya prinsip halal, kesadaran akan prinsip *thayyib* masih kurang. Banyak konsumen yang menganggap produk bersertifikat halal sudah cukup, tanpa mempertimbangkan aspek kualitas dan kebersihan yang lebih mendalam. Pelaku usaha makanan menghadapi tantangan dalam memenuhi standar *thayyib*, terutama terkait biaya tambahan untuk memastikan kebersihan dan kualitas produk. Lembaga sertifikasi halal juga menghadapi kendala dalam pengawasan dan penegakan standar yang ketat. Penelitian ini menekankan urgensi edukasi dan sosialisasi yang lebih intensif mengenai prinsip *thayyib* di samping prinsip halal. Disarankan adanya kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi halal, dan komunitas untuk meningkatkan kesadaran dan penerapan kedua prinsip ini. Penerapan yang efektif dari prinsip halal dan *thayyib* tidak hanya akan memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam tetapi juga akan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

**Kata kunci:** *halal, thayyib, konsumsi*

### **Abstract**

*This research aims to examine the urgency of implementing halal and thayyib principles in consumption. The halal principle ensures that the food and products consumed meet the standards of Islamic law, while the thayyib principle emphasizes aspects of quality, cleanliness, health and ethics. In the modern context, where society is faced with a wide choice of industrially processed products, the application of these principles becomes increasingly important to maintain consumer health and well-being. The research results show that although most consumers understand the importance of halal principles, awareness of thayyib principles is still lacking. Many consumers consider halal certified products to be sufficient, without considering deeper aspects of quality and cleanliness. Food businesses face challenges in meeting thayyib standards, especially regarding additional costs to ensure product cleanliness and quality. Halal certification bodies also face obstacles in monitoring and enforcing strict standards. This research emphasizes the urgency of more intensive education and socialization regarding thayyib principles in addition to halal principles. It is recommended that there be collaboration between the government, halal certification bodies and the community to increase awareness and implementation of these two principles. Effective implementation of halal and thayyib principles will not only ensure compliance with Islamic law but will also improve the health and well-being of society as a whole.*

**Keywords:** *halal, thayyib, consumption*

## PENDAHULUAN

Era globalisasi yang ditandai dengan perkembangan teknologi dan industri pangan, kebutuhan akan kejelasan dan kepastian mengenai kehalalan dan kebaikan (*thayyib*) dari makanan yang dikonsumsi menjadi semakin penting bagi umat Muslim. Prinsip halal dan *thayyib*, yang diambil dari ajaran Islam, tidak hanya berfungsi sebagai pedoman religius tetapi juga sebagai standar kualitas yang berperan dalam melindungi kesehatan dan kesejahteraan konsumen.

Islam merupakan agama yang ajarannya mengatur segenap perilaku manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Demikian pula dalam masalah konsumsi, Islam mengatur bagaimana manusia dalam melakukan kegiatan-kegiatan konsumsi yang membawa manusia dalam kemaslahatan hidupnya. Seluruh aturan Islam mengenai aktifitas konsumsi di atas terdapat dalam Alquran dan Sunah Rasul. Jika manusia dapat melakukan aktifitas konsumsi sesuai dengan ketentuan Alquran dan Sunah, maka ia akan menjalankan konsumsi yang jauh dari sifat hina. Perilaku konsumsi yang sesuai dengan ketentuan Alquran dan Sunah ini akan membawa pelakunya mencapai keberkahan dan kesejahteraan dalam hidupnya. Sehubungan dengan itu, maka kami akan memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang konsumsi yang dilakukan oleh seorang muslim dalam konsep *halalan thayyibah*.

Urgensi penerapan kedua prinsip ini tidak dapat dilepaskan dari realitas bahwa umat Muslim merupakan bagian dari populasi global yang terus berkembang. Dengan populasi Muslim yang diperkirakan mencapai 1,9 miliar jiwa, kebutuhan akan produk halal dan *thayyib* menjadi salah satu segmen pasar yang paling dinamis dan cepat berkembang. Industri makanan halal global diperkirakan akan terus bertumbuh, tidak hanya didorong oleh kewajiban religius tetapi juga oleh kesadaran yang meningkat akan manfaat kesehatan dan etika dari konsumsi produk yang halal dan *thayyib*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji urgensi penerapan prinsip halal dan *thayyib* dalam kegiatan konsumsi masyarakat Muslim, dengan fokus pada bagaimana kedua prinsip ini dapat diimplementasikan secara efektif di tengah tantangan modern. Melalui analisis terhadap kesadaran konsumen, praktik industri, dan peran lembaga sertifikasi, makalah ini akan mengidentifikasi langkah-langkah strategis untuk meningkatkan penerapan prinsip halal dan *thayyib* serta mengeksplorasi manfaat yang lebih luas dari konsumsinya bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

Kebutuhan dan keinginan merupakan suatu hal yang tidak bisa dipisahkan. Dimana setiap individu mempunyai suatu kebutuhan yang akan diterjemahkan oleh keinginan-keinginan mereka. Seseorang yang sedang membutuhkan makan karena perutnya yang lapar akan mempertimbangkan beberapa keinginan dalam memenuhi kebutuhannya tersebut. Keinginan seseorang akan sangat berkaitan erat dengan konsep kepuasan. Yang menjadi masalah adalah apabila keinginan tersebut berkembang pada pemenuhan kebutuhan yang berlebih-lebihan dan mubazir. Maka keinginan inilah yang bertentangan dengan prinsip Islam dan ditakutkan nantinya pemuasan kebutuhan tersebut terdorong menjadi suatu gaya hidup yang menggelincirkan manusia kedalam perilaku *israf* dan *tabdzir*.

## LANDASAN TEORI

### Konsumsi

Konsumsi adalah kegiatan penggunaan barang dan jasa oleh individu atau kelompok untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka. Dalam konteks ekonomi, konsumsi mencakup semua pengeluaran yang dilakukan oleh rumah tangga untuk memperoleh barang

dan jasa yang digunakan sehari-hari. Ini adalah salah satu komponen utama dalam ekonomi yang berkontribusi terhadap permintaan agregat dan pertumbuhan ekonomi.

Konsumsi secara etimologi dalam kamus besar bahasa Indonesia berarti pemakaian barang hasil produksi, baik pakaian, makanan dan lain-lain. Sedangkan pelakunya disebut sebagai konsumen. Dalam mendefinisikan konsumsi terdapat perbedaan di antara para pakar ekonom, namun konsumsi secara umum didefinisikan dengan penggunaan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dalam ekonomi Islam konsumsi juga memiliki pengertian yang sama, tapi memiliki perbedaan dalam setiap yang melingkupinya. Perbedaan yang mendasar dengan konsumsi ekonomi konvensional adalah tujuan pencapaian dari konsumsi itu sendiri, cara pencapaiannya harus memenuhi kaidah pedoman syariah Islamiyah.

Pengertian Konsumsi Menurut Para Ahli:

1. Adam Smith: konsumsi adalah tujuan akhir dari semua produksi. Artinya, produksi barang dan jasa dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.
2. John Maynard Keynes: Keynes mengemukakan bahwa konsumsi adalah fungsi dari pendapatan. Teori konsumsi Keynes menyatakan bahwa konsumsi meningkat seiring dengan peningkatan pendapatan, tetapi tidak dalam proporsi yang sama.
3. Paul A. Samuelson dan William D. Nordhaus: Mereka mendefinisikan konsumsi sebagai penggunaan barang dan jasa oleh rumah tangga. Konsumsi mencakup semua barang dan jasa yang dibeli dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Adapun jenis-jenis Konsumsi adalah:

1. Konsumsi Rumah Tangga; yakni konsumsi yang dilakukan oleh individu dan keluarga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti makanan, pakaian, tempat tinggal, pendidikan, dan kesehatan.
2. Konsumsi Publik; yakni konsumsi yang dilakukan oleh pemerintah untuk menyediakan barang dan jasa publik seperti pendidikan, kesehatan, keamanan, dan infrastruktur.
3. Konsumsi Produktif; yakni penggunaan barang dan jasa yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan produksi, misalnya, penggunaan mesin dan peralatan oleh perusahaan.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi, adalah:

1. Pendapatan. Tingkat pendapatan sangat mempengaruhi tingkat konsumsi. Semakin tinggi pendapatan, semakin besar kemampuan seseorang atau rumah tangga untuk mengonsumsi barang dan jasa.
2. Harga. Harga barang dan jasa juga mempengaruhi keputusan konsumsi. Jika harga naik, jumlah barang dan jasa yang dikonsumsi cenderung menurun, dan sebaliknya.
3. Selera dan Preferensi. Preferensi dan kebiasaan konsumen mempengaruhi apa yang mereka konsumsi. Faktor budaya, tren, dan iklan dapat mempengaruhi selera konsumen.
4. Ketersediaan Kredit. Akses terhadap kredit atau pinjaman dapat meningkatkan kemampuan konsumsi, karena konsumen dapat membeli barang dan jasa dengan pembayaran yang ditangguhkan.
5. Ekspektasi Masa Depan. Ekspektasi mengenai kondisi ekonomi di masa depan, seperti ekspektasi pendapatan atau inflasi, dapat mempengaruhi keputusan konsumsi saat ini.

## Halal

Menurut Bahasa, kata "halal" (حلال) berasal dari kata kerja "halla" (حَلَّ) yang secara harfiah berarti "diperbolehkan", "diizinkan", atau "sah". Kata ini digunakan dalam berbagai konteks untuk merujuk pada sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan oleh hukum.

Menurut Istilah (Syariat Islam), "halal" mengacu pada segala sesuatu yang diperbolehkan atau

diizinkan untuk dilakukan, dikonsumsi, atau digunakan menurut hukum Islam. Penggunaan istilah halal mencakup berbagai aspek kehidupan, termasuk makanan, minuman, pakaian, perilaku, dan kegiatan bisnis.

Dari beberapa penjelasan tersebut di atas, dapat ditarik kesimpulan halal adalah sesuatu yang di perbolehkan oleh syariat untuk (i) dilakukan, (ii) digunakan, atau (iii) diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakannya dengan disertai perhatian cara memperolehnya, bukan dengan hasil muamalah yang dilarang. Agar makanan dan minuman dianggap halal, mereka harus memenuhi kriteria tertentu:

1. Tidak termasuk makanan yang dilarang (Haram), seperti:
  - Babi dan produk turunannya.
  - Hewan yang tidak disembelih sesuai dengan pedoman Islam.
  - Darah dan produk turunannya.
  - Alkohol dan zat yang memabukkan.
2. Dilihat dari metode Penyembelihan:
  - Hewan harus sehat pada saat disembelih.
  - Penyembelihan harus dilakukan oleh seorang Muslim yang berakal sehat.
  - Nama Allah harus disebutkan (dengan mengatakan "Bismillah" diikuti oleh "Allahu Akbar") saat penyembelihan.
  - Darah hewan harus benar-benar dikeringkan dari pembuluh darahnya.
3. Tidak terkontaminasi barang haram  
Makanan halal harus disiapkan, diproses, dan disimpan menggunakan peralatan, perlengkapan, dan fasilitas yang telah dibersihkan sesuai dengan pedoman Islam untuk menghindari kontaminasi dengan bahan yang haram.

Meskipun halal paling sering dikaitkan dengan makanan, istilah ini juga berlaku untuk aspek lain kehidupan seperti keuangan, pakaian, kosmetik dan obat-obatan. Praktik keuangan halal melarang memperoleh bunga (riba) dan berinvestasi dalam bisnis yang dianggap haram (misalnya, bisnis yang berkaitan dengan alkohol, perjudian, atau babi).

Sama halnya dalam hal berpakaian. Pakaian yang digunakan haruslah yang sopan dan tidak terbuat dari bahan yang dilarang seperti kulit babi. Selain itu, kosmetik dan obat-obatan juga tidak boleh mengandung bahan haram seperti alkohol atau turunan babi. Banyak negara dan organisasi yang menawarkan sertifikasi halal untuk memastikan bahwa produk dan layanan.

### **Thayyib**

Menurut Bahasa, kata "*thayyib*" (طيب) berasal dari akar kata "*thayyib*" yang berarti baik, bersih, baik hati, atau menyenangkan. Secara harfiah, *thayyib* dapat diartikan sebagai sesuatu yang baik, bersih, dan bermanfaat.

Menurut Istilah (Syariat Islam), "*thayyib*" mengacu pada sesuatu yang tidak hanya halal, tetapi juga baik, bersih, sehat, dan bermanfaat. Konsep *thayyib* memperluas makna halal dengan menambahkan aspek kualitas, kebersihan, kesehatan, dan etika.

Dalam konteks konsumsi makanan dan minuman, *thayyib* mencakup beberapa aspek penting:

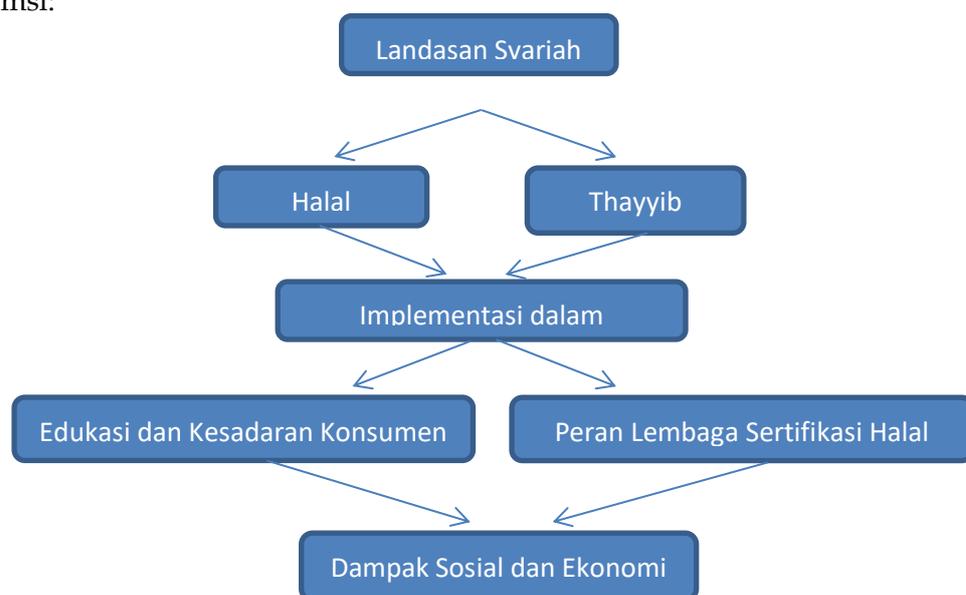
1. Kesehatan dan Keselamatan: Makanan harus sehat dan tidak mengandung bahan yang berbahaya atau merugikan kesehatan. Ini berarti makanan harus bebas dari racun, bahan kimia berbahaya, dan zat-zat yang dapat merusak tubuh.
2. Kualitas dan Kebersihan: Makanan harus berkualitas tinggi, bersih, dan diproduksi dalam kondisi higienis. Ini mencakup kebersihan tempat produksi, peralatan yang digunakan, dan cara penyimpanan makanan.

3. Etika dan Moral: Proses produksi makanan harus memperhatikan etika dan moral, termasuk perlakuan yang baik terhadap hewan, perlindungan lingkungan, dan keadilan terhadap pekerja yang terlibat dalam produksi makanan. Proses produksi harus memperhatikan etika dan kesejahteraan hewan dengan menggunakan metode produksi yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

Konsep *thayyib* mengajarkan umat Islam untuk tidak hanya mematuhi aturan halal tetapi juga memperhatikan kualitas dan dampak dari apa yang mereka konsumsi. Ini mencerminkan komitmen terhadap kesejahteraan pribadi, masyarakat, dan lingkungan. Dalam Islam, menjaga kesehatan dan lingkungan adalah bagian dari tanggung jawab spiritual, dan konsep *thayyib* membantu mewujudkan tanggung jawab tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

### KERANGKA PEMIKIRAN

Kerangka pikir konsep halal dan *thayyib* dalam kegiatan konsumsi Islami mencakup berbagai aspek mulai dari landasan syariat, prinsip dasar halal dan *thayyib*, implementasi dalam konsumsi, edukasi konsumen, peran lembaga sertifikasi, hingga dampak sosial dan ekonomi. Dengan mengikuti kerangka ini, umat Muslim dapat memastikan bahwa konsumsi mereka tidak hanya sesuai dengan hukum Islam tetapi juga sehat, bersih, etis, dan memberikan manfaat bagi masyarakat secara keseluruhan. Gambar kerangka pikir halal dan *thayyib* dalam konsumsi:



**Gambar 1.** Kerangka Pemikiran

Penjelasan kerangka pikir:

- Landasan Syariat: Sumber utama aturan halal dan *thayyib* berasal dari Al-Qur'an dan Hadis serta interpretasi hukum fiqh.
- Prinsip Halal: Menekankan pada sumber makanan yang halal, bebas dari bahan haram, dan melalui proses yang benar sesuai syariat.
- Prinsip *Thayyib*: Fokus pada kualitas, kebersihan, kesehatan, dan etika dalam konsumsi.
- Implementasi dalam Konsumsi: Melibatkan pemilihan bahan baku yang baik, proses pengolahan yang higienis, dan pengemasan serta penyimpanan yang memadai.
- Edukasi dan Kesadaran Konsumen: Menekankan pentingnya pendidikan mengenai konsep halal dan *thayyib* serta kesadaran untuk membaca label dan memilih produk yang sehat.

- Peran Lembaga Sertifikasi: Lembaga sertifikasi halal memastikan bahwa produk memenuhi standar halal melalui sertifikasi, pengawasan, dan audit.
- Dampak Sosial dan Ekonomi: Menggambarkan efek positif dari penerapan konsep halal dan *thayyib*, seperti peningkatan kepercayaan konsumen, perluasan pasar halal, dan praktik bisnis yang etis.

Melihat kerangka pikir di atas dapat disimpulkan bahwa landasan syariat menjadi dasar bagi prinsip dasar halal dan prinsip dasar *thayyib*. Kedua prinsip ini kemudian diimplementasikan dalam kegiatan konsumsi. Sedangkan edukasi dan kesadaran konsumen serta peran lembaga sertifikasi mendukung dan memastikan implementasi prinsip halal dan *thayyib* dalam konsumsi berjalan efektif. Semua ini berkontribusi pada dampak sosial dan ekonomi yang positif. Dengan memahami dan mengikuti kerangka pikir ini, umat Muslim dapat memastikan bahwa konsumsi mereka tidak hanya sesuai dengan hukum Islam tetapi juga memberikan manfaat yang luas bagi kesehatan, lingkungan, dan masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Prinsip Halal dan *Thoyyib* dalam Konsumsi

Ada beberapa syarat, konsep halal dalam mengkonsumsi makanan yang dapat dijadikan acuan kita untuk beribadah pada Allah, yaitu:

1. Kebersihan dan kesucian makanan yang halal, tapi ada beberapa hal yang kurang disadari dan diperhatikan, termasuk proses pembuatan, kebersihan, kesucian, alat masak, dan tempatnya. Dalam hal ini perlu diperhatikan :
  - a. Tidak termasuk hewan yang dilarang atau tidak disembelih sesuaisyariah.
  - b. Tidak mengandung najis, termasuk (minyak) babi, bangkai dan narkoba serta bumbu bebas dari najis.
  - c. Tidak bercampur dengan yang haram, baik dalam penyediaan, proses, atau penyimpanannya.
2. Tidak merusak fisik dan mental, makanan yang halal pada hakikatnya adalah baik, namun parameter baik merupakan hal yang nisbi (subyektif) artinya mengandung kesesuaian yang berbeda antara orang satu dengan orang lain, maka harus bijak dalam memilih makanan yang benar-benar sesuai dengan keadaan fisik dan mental kita. Misalkan: bagi yang penyakit kolestrol, bila ia berlebihan dalam mengkonsumsi daging maka berbahaya bagi kesehatannya sehingga makanan itu menjadi haram. Walaupun pada asalnya makanan tersebut halal dan baik, maka orang yang mengidap penyakit kolestrol harus menghindari yang berlebihan karena dapat mengganggu kesehatan. Allah SWT berfirman : *"Dan infakkanlah (hartamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu jatuhkan (diri sendiri) ke dalam kebinasaan dengan tangan sendiri, dan berbuat baiklah, sungguh, Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik"* (QS. AlBaqarah [1] : 195). Melalui ayat ini Allah menegur sebagian umat Islam yang tidak ikut berjihad dan mulai tampak enggan berinfak untuk biaya jihad. Mereka merasa Islam sudah cukup kuat dan banyak pengikutnya. Mereka ingin tinggal di rumah untuk mengurus keluarga dan harta mereka yang berarti Allah melarang kepada kita dalam mengerjakan pekerjaan yang membawa kepada kebinasaan.
3. Tidak Mengandung Syubhat, syubhat terjadi dalam kondisi adanya keraguan dan percampuran. Keraguan dalam hal sebab mengapa sesuatu dihalalkan atau diharamkan. Sedangkan percampuran bisa saja terjadi jika sesuatu yang haram bercampur baur dengan sesuatu yang halal, sehingga sukar untuk dibedakan diantara keduanya. Maka cara terbaik untuk menyelamatkan diri dari makanan yang syubhat dengan sikap wara'. Sikap wara' pernah terjadi pada masa sahabat umar bin Khatthab, umar pernah minum susu dari

seekor unta sedekah, lalu ia pun ragu dan merasa keliru. Kemudian umar memasukkan jari-jarinya ke dalam mulut dan berusaha memuntahkan susu itu dari perutnya hingga bersih.

Ada beberapa syarat, konsep *thayyib* dalam mengkonsumsi makanan yang dapat dijadikan acuan manusia, yaitu:

- Makanan harus mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral dan air : Zat-zat tersebut adalah zat gizi yang digunakan oleh tubuh untuk pertumbuhan, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel yang rusak, serta penyediaan energi untuk beraktivitas.
- Makanan harus cukup mengandung kalori untuk sumber tenaga. Kalori yang dihasilkan oleh karbohidrat dan lemak dapat dijadikan sebagai sumber energi tetap untuk melakukan kegiatan sehari-hari.
- Makanan mudah dicerna : makanan yang berasal dari hewan lebih mudah dicerna dari pada yang berasal dari tumbuhan. Makanan yang sulit dicerna akan mengakibatkan kerja sistem pencernaan tubuh manusia menjadi berat, selain itu akan menyulitkan penyerapan unsur-unsurnya.
- Makanan yang mengandung cukup serat : Makanan yang berserat berpengaruh positif terhadap proses-proses di dalam saluran pencernaan dan metabolisme zat-zat gizi. Asalkan dalam jumlah yang tidak berlebihan.
- Makanan harus mengandung cukup air. Apabila makanan tidak mengandung cukup air, maka kerja sistem pencernaan akan menjadi berat. Selain itu, makanan yang mengandung cukup air akan mencukupi kebutuhan tubuh akan cairan, karena sebagian besar tubuh manusia terdiri dari air.

Untuk lebih efektif dan maksimal, maka ada kriteria makanan yang harus dipenuhi. Dalam hal ini, kita tidak asal makan. Kriteria makanan sehat memang harus diperhatikan agar kebutuhan unsur-unsur penting dalam perkembangan dan pertumbuhan tubuh kita dapat secara maksimal. Sebagai mana yang kita ketahui di dalam tubuh yang sehat, terdapat jiwa yang sehat. Ini merupakan konsep yang sejalama kita jadikan pedoman hidup sehat. Selain olahraga yang rutin, kita juga perlu menjaga kesehatan makanan yang kita konsumsi. Maka terdapat beberapa kriteria makanan sehat, yang perlu kita perhatikan adalah :

1. Tidak Mengandung Zat Kimia Berlebihan. Peranan zat kimia dalam masalah makanan sudah tidak dapat dielakkan lagi. Meskipun demikian, agar makanan dapat masuk dalam kriteria makanan sehat, maka prosentase zat kimia yang terkandung didalamnya perlu diperhatikan. Memang, zat kimia ini tidak memberikan dampak pada waktu yang singkat. Ada banyak zat kimia yang sekarang ini dipergunakan untuk makanan sehingga banyak yang melanggar kriteria makanan sehat yang layak dikonsumsi. Berbagai jenis makanan yang kita konsumsi setiap hari tidak lepas dari campuran zat kimia di dalamnya. Oleh karena itu, jika kita ingin sehat, maka kita harus mampu memilah makanan yang kadar zat kimianya sedikit.
2. Tidak mengandung zat pewarna kimia Makanan yang kita konsumsi mempunyai warna tertentu. Biasanya warna yang mencolok mendapatkan perhatian lebih dari masyarakat, terutama anak-anak. Dalam kriteria makanan sehat, warna makanan juga harus diperhatikan agar tidak terjebak pada kondisi negatif. Maka makanan yang diberi pewarna kimia yang sebenarnya tidak diperuntukkan bagi makanan. Bila kita mengetahui hal tersebut, tentunya kriteria makanan sehat tidak terpenuhi sebab makanan dengan pewarna

buatan justru membahayakan bagi tubuh.

3. Tidak mengandung zat pengawet makanan Terkadang makanan yang kita beli tidak langsung habis. Jika disimpan maka akan mengakibatkan basi dan tidak layak dikonsumsi lagi, jika hal ini terjadi pada produk sebuah perusahaan, maka mereka akan merugi sebab masyarakat tidak mau mengonsumsi makanan tersebut.

Sebagian orang tidak memiliki perhatian terhadap jenis makanan apa yang harus dikonsumsi agar kesehatan dapat terjaga, sebagian lagi menyukai makanan yang enak dan praktis dikonsumsi tanpa memerhatikan unsur baik dan kesehatan bagi tubuhnya. Makanan selain menyehatkan juga dapat menjadi penyakit apabila mengonsumsi makanan tidak sesuai dengan takaran, atau bahkan tubuh tidak dapat menerima bahan makanan tersebut yang dikarenakan ketidakcocokan pada sistem imunnya.

### **Pentingnya Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi**

Prinsip halal dan thayyib saling melengkapi dan sangat penting dalam kehidupan Muslim. Halal memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi sesuai dengan hukum Islam, sedangkan thayyib memastikan bahwa makanan tersebut juga baik untuk kesehatan dan diproduksi dengan cara yang etis dan higienis. Kombinasi dari kedua konsep ini memastikan bahwa umat Muslim mengonsumsi makanan yang tidak hanya diperbolehkan secara agama tetapi juga sehat dan berkualitas tinggi.

Untuk memastikan makanan yang dikonsumsi adalah halal dan thayyib, umat Muslim sering memperhatikan label sertifikasi halal, memilih produk dari produsen yang terpercaya, dan menjaga kebersihan serta kesehatan dalam mempersiapkan makanan. Di banyak negara, ada badan atau lembaga khusus yang bertanggung jawab untuk memeriksa dan memberikan sertifikasi halal kepada produk-produk makanan dan minuman.

Dengan mengikuti prinsip-prinsip halal dan thayyib, umat Muslim dapat menjalani kehidupan yang sehat, seimbang, dan sesuai dengan ajaran Islam, sekaligus menjaga etika dan moralitas dalam setiap aspek konsumsi mereka. Setelah memahami konsep dasar halal dan thayyib, kita dapat membahas lebih lanjut tentang bagaimana konsep ini diterapkan dalam kehidupan sehari-hari dan bagaimana lembaga sertifikasi halal berperan serta dalam menjaga standar ini.

#### **Implementasi dalam Kehidupan Sehari-hari**

- **Pemilihan Bahan Makanan:** Umat Muslim harus selektif dalam memilih bahan makanan. Mereka harus memastikan bahwa bahan tersebut halal dan thayyib. Ini berarti memilih produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal, baik dari pasar tradisional maupun modern.
- **Proses Memasak:** Saat memasak, penting untuk menjaga kebersihan dan menggunakan alat-alat yang bersih dan suci. Proses memasak juga harus memastikan bahwa makanan tetap thayyib, misalnya dengan menggunakan bahan-bahan segar dan tidak kadaluarsa, serta memasak dengan cara yang sehat.
- **Penyimpanan Makanan:** Makanan harus disimpan dalam kondisi yang bersih dan sesuai standar kesehatan untuk mencegah kontaminasi dan pembusukan. Ini termasuk penyimpanan di suhu yang tepat dan penggunaan wadah yang bersih dan bebas dari bahan berbahaya.
- **Kesadaran Konsumen:** Konsumen Muslim harus selalu waspada dan teliti membaca label produk. Mereka juga bisa mencari informasi tambahan tentang produsen dan proses produksi jika diperlukan untuk memastikan kehalalan dan kethayyiban produk.

Islam mengajar umatnya agar tidak berlebihan dan mengimbangi antara keperluan rohani dan jasmani. Terkait masalah konsumsi, Islam menganjurkan umatnya untuk mengambil

makanan yang baik atau biasanya disebut makanan halal dan *thayyib*. Perintah mengkonsumsi makanan yang halal dan baik bertujuan untuk menghindarkan manusia agar tidak mengkonsumsi makanan yang dapat merusak diri mereka. Mengkonsumsi makanan yang halal merupakan suatu kewajiban bagi umat Islam, karena selain dibutuhkan untuk pertumbuhan, segala aktifitas manusia setiap harinya bersumber dari makanan baik dalam bekerja maupun beribadah.

Melihat pada fungsi makanan yang begitu urgen dalam membentuk perkembangan fisik sekaligus mental manusia, maka agama memberikan seruan kepada seluruh umat manusia agar mereka mengkonsumsi makanan yang baik. Pengertian baik di sini adalah baik dalam pandangan medis maupun dalam pandangan agama. Seruan ini dimaksudkan agar manusia bisa memiliki kesehatan baik jasmani maupun rohani, sekaligus bisa menjadi insan yang memiliki tubuh sehat juga bermental kuat.

Manusia diizinkan oleh Allah untuk hidup di bumi ini dan melangsungkan kehidupannya. Untuk itu, manusia memerlukan bahan-bahan makanan. Setiap makhluk hidup, termasuk manusia juga membutuhkan makanan sepanjang hidupnya. Perut akan merasakan lapar dan tubuh menjadi tidak bertenaga disaat kekurangan makanan. Dengan makanan manusia memperoleh energi atau tenaga. Tanpa konsumsi makanan manusia tidak akan bisa melangsungkan aktifitasnya maupun melangsungkan kehidupan.

Terkait dengan halal di Indonesia, setidaknya negara ini memiliki dua modal penting; pertama, populasi penduduk Muslim Indonesia yang merupakan penduduk dengan jumlah Muslim terbesar di dunia, tentu Indonesia memiliki potensi yang cerah untuk menggerakkan Industri halal mengingat jumlah pasar yang besar. Prosentase Muslim di Indonesia mencapai 12,7 persen dari populasi dunia. Secara keseluruhan, dilaporkan sedikitnya 88,1 persen dari total 205 juta penduduk Indonesia beragama Islam. Besarnya populasi ummat Muslim di Indonesia mengungguli beberapa Negara Muslim lainnya, seperti: Pakistan, India, Bangladesh, Mesir, Iran, Turki dan Negara Muslim lainnya.

Kedua, telah ditetapkannya Undang-Undang, No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) memberikan payung hukum yang jelas untuk Industri halal di Indonesia. Terutama dalam konteks political will pemerintah. Dalam UU tersebut dijelaskan mengenai beberapa hal penting, diantaranya; penyelenggaraan JPH, bahan dan proses produk halal, dan tata cara memperoleh sertifikat halal. Dengan telah ditetapkannya UU JPH ini diharapkan Industri halal dapat lebih maju di masa mendatang. Namun, dengan dua modal di atas, Indonesia masih memiliki PR untuk perbaikan. Setidaknya pada dua hal penting berikut; pertama, belum adanya rencana strategis (road-map) halal di Indonesia. Meskipun pada tahun 2017 Indonesia telah meraih penghargaan terkait dengan destinasi pariwisata halal, namun ketiadaan road- map menjadikan gerak langkah industri halal di Indonesia berjalan relatif lebih lambat dibanding negara-negara Muslim Lainnya, terutama negara tetangga: Malaysia dan Thailand. Hal ini terlihat pada materi acara ISEF tahun 2017 yang lalu, dimana Indonesia masih berkutat pada ranah normatif dan perkiraan potensi-potensi yang dimiliki; namun belum sampai pada level kebijakan strategis beserta implementasinya. Sementara Negara-negara lain sudah memiliki road-map halal yang jelas. Tekait dengan hal ini, Indonesia praktis baru memiliki road-map yang jelas pada indikator Islamic finance, yaitu dengan terbentuknya Komite Nasional Keuangan Syariah (KNKS). Kedua, minimnya pusat halal dan SDM halal. Dengan banyaknya potensi yang dimiliki; baik potensi alam (untuk destinasi wisata halal), maupun potensi demografi (populasi muslim); namun akselerasi untuk menciptakan pusat halal dan SDM halal di Indonesia masih relatif lambat dilaksanakan. Indikator dari lambatnya ketersediaan hal ini adalah keberadaan program studi halal, lembaga sertifikasi profesi dan lembaga pemeriksa halal. Pada tahun 2015 yang lalu, jumlah wisatawan asing Muslim yang

berkunjung ke Indonesia mencapai 2 juta orang. Namun, prospek yang begitu besar memerlukan sumber daya manusia yang besar pula.

Data yang dirilis oleh World and Tourism Council (2014), kebutuhan SDM sektor pariwisata sebesar 11 juta orang. Jumlah ini, disinyalir akan bertambah sebesar 400 ribu orang per tahun hingga 2019. Dengan demikian, menyiapkan SDM yang concern terkait dengan produk halal; baik pariwisata, maupun produk halal lainnya, merupakan suatu hal yang urgen dan mendesak untuk dilakukan. Apalagi dengan keberadaan Undang-Undang, No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Makanan yang *halalan thayyibah* dalam Q.S. Al-Baqarah (2) : 168 adalah makanan yang dianjurkan Allah SWT, dan bahkan itulah yang pantas bagi manusia yang mulia (ahsani taqwim). Dalam hal ilmu pengetahuan yang rasional, Al-Qur'an memberi petunjuk seperti dalam bidang pendidikan, dalam Al-Quran Surah Maryam (19) : 28, bahwa sifat ibu dan bapak diwariskan kepada anaknya. Hal ini menunjukkan adanya pendidikan prenatal dan postnatal. Jenis makanan itu ada yang membesarkan tubuh jasmani dan ada yang menumbuhkan kecerdasan, seperti halnya dalam ilmu gizi. Karbohidrat menumbuhkan fisik, sedangkan protein akan menumbuhkan kecerdasan.

Makanan dan minuman, baik yang halal atau yang haram, akan memberikan implikasi positif atau negatif terhadap nilai ibadah. Perlu dipahami bahwa dalam penciptaan manusia, ada gabungan unsur jasad dan ruh. Konsumsi pangan akan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kedua unsur tersebut. Makanan yang halal akan memberikan kesan yang positif dan yang tidak halal akan memberikan kesan negatif. Oleh karena itu seorang muslim perlu memastikan bahwa dia hanya mengambil makanan yang halal demi menjaga dua unsur tadi senantiasa dalam keadaan baik.

Implikasi makanan dan minuman yang halal dan haram terhadap jiwa dan raga diantaranya adalah: Pertama, doa orang yang memakan makanan haram tidak diperkenankan oleh Allah berdasarkan hadits Abu Hurayrah, bahwa Rasulullah s.a.w. pernah bersabda, "Seseorang yang berjalan jauh, yang kusut rambutnya, lagi berdebu mukanya mengulurkan kedua tangannya ke langit sambil berdoa: Tuhanku, Tuhanku, padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan diberi makan dengan yang haram pula, maka bagaimanakah mungkin itu diperkenankan baginya?"

Di kalangan sahabat Nabi, banyak di antara mereka yang sangat berhati-hati dalam makanan agar tidak terjebak dalam keharaman. Diriwayatkan bahwa Sa'ad bin Abi Waqqas pernah ditanya tentang doa beliau yang sentiasa diperkenankan jika dibanding dengan para sahabat yang lain, beliau berkata: "Aku tidak pernah mengangkat ke mulutku walau satu suap pun kecuali aku mengetahui sumber datangnya dan keluarinya suapan tersebut".

Kedua, baik dan halalnya makanan seseorang, adalah syarat kesempurnaan amalannya. Seseorang yang hidup dengan makanan yang halal dan baik akan memberikan pengaruh dan kesan terhadap kesucian hati yang dicernakan dalam amal ibadah yang lebih sempurna. Sebaliknya, pemakan haram akan menjadi penghalang suatu amalan diterima oleh Allah. Ibn Rajab meriwayatkan kata-kata Abû Abdillâh al- Naji, "Lima sifat yang menyempurnakan amal; mengenal Allah, mengenal kebenaran, mengikhlaskan amal, beramal mengikuti sunnah, dan memakan yang halal. Jika salah satu dari lima sifat ini hilang, maka amal tidak akan diangkat ke langit."

Ketiga, destinasi terakhir makanan haram adalah neraka. Saripati makanan yang dihasilkan dari bahan konsumsi yang masuk ke dalam tubuh seseorang, akan membentuk sel-sel baru, dan menjadi darah daging. Sel yang terbentuk dari bahan haram ini yang nanti akan menjadi bahan bakar yang sangat sensitif dan sangat impulsif bagi api neraka. Sebagaimana

dimaklumi bersama, hadist yang mengatakan, “setiap daging yang tumbuh dari bahan makanan yang haram maka api nerakalah yang lebih layak baginya.” Hampir semua lapisan umat Muslim sudah mengetahuinya dengan baik. Namun yang menjadi persoalan, hanya sedikit yang sadar dan mengantisipasinya. Kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan atau minuman yang dijamin kehalalannya cukup tinggi. Untuk itu, pemerintah Indonesia berkewajiban melindungi masyarakat akan konsumsi makanan halal.

## KESIMPULAN

Penerapan prinsip halal dan thayyib dalam kegiatan konsumsi memiliki urgensi yang tinggi bagi masyarakat Muslim, terutama dalam era globalisasi dan industrialisasi makanan yang kompleks. Kedua prinsip ini tidak hanya memastikan bahwa konsumsi makanan dan produk lainnya sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga menjamin kesehatan, kebersihan, kualitas, dan etika dalam produksi dan konsumsi. Berdasarkan analisis dan temuan penelitian ini, dapat disimpulkan beberapa poin utama sebagai berikut:

1. **Pentingnya Kepatuhan Syariat:** Prinsip halal memastikan bahwa produk yang dikonsumsi oleh umat Muslim memenuhi ketentuan hukum Islam, bebas dari bahan yang haram dan diproses sesuai dengan syariat. Ini adalah fondasi utama yang tidak dapat diabaikan dalam konsumsi Islami.
2. **Kualitas dan Kesehatan Konsumsi:** Prinsip thayyib menambahkan dimensi kualitas, kebersihan, dan kesehatan yang sangat penting dalam konteks modern. Makanan yang thayyib harus bersih, sehat, dan bergizi, serta diproduksi dengan cara yang tidak merusak kesehatan konsumen atau lingkungan.
3. **Tantangan dalam Implementasi:** Meskipun kesadaran terhadap prinsip halal cukup tinggi, kesadaran terhadap prinsip thayyib masih perlu ditingkatkan. Tantangan utama dalam penerapan prinsip thayyib meliputi biaya tambahan untuk menjaga kebersihan dan kualitas, serta kurangnya pengetahuan di kalangan produsen dan konsumen.
4. **Peran Lembaga Sertifikasi:** Lembaga sertifikasi halal memiliki peran penting dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal dan thayyib. Penguatan pengawasan dan audit serta penyediaan sumber daya yang memadai sangat diperlukan untuk meningkatkan efektivitas sertifikasi dan penegakan standar.
5. **Edukasi dan Kesadaran Konsumen:** Meningkatkan edukasi dan kesadaran mengenai pentingnya prinsip thayyib di samping halal sangat penting. Konsumen perlu didorong untuk tidak hanya memilih produk yang bersertifikat halal tetapi juga yang berkualitas tinggi dan sehat.
6. **Dampak Sosial dan Ekonomi:** Penerapan yang efektif dari prinsip halal dan thayyib tidak hanya memberikan manfaat kesehatan dan kebersihan bagi konsumen tetapi juga dapat memperluas pasar produk halal, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan mendorong praktik bisnis yang etis dan berkelanjutan.

## REFERENSI

- Ahmad Warson, Munawwir. (1997). *Al-Munawwir Kamus Arab Indonesia*. Surabaya: PustakaProgresif.
- Ali, Nurdin. (2006). *Qur'anic Society Menelusuri Konsep Masyarakat Ideal Dalam AlQur'an*. Erlangga: PT. Gelora Akra Pratama.
- Hanifah, Erna. (2014). *Cara Hidup Sehat*. Jakarta: PT. Sarana Bangun Pustaka.
- Iqbal, Muhammad. (2016). *Melejitkan Energi Al-Qur'an*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.
- Mariam, Kinanti. (2017). *Dahsyatnya Tujuh Puasa Wajib Sunah dan Thibbun Nabawi*. Yogyakarta : Ide Segar Media.

- Qardawi, Yusuf. (1960) *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Lebanon: Beirut.
- Shihab, Quraish. (1996). *Tafsir Maudhu'i atas Berbagai Persolan Umat*. Bandung: Mizan.
- Sitompul, Nasir. (2007). *Ensiklopedia Al-Qur'an Kajian Kosa Kata*. Jakarta: Lentara Hati/Pusat Studi Al-Qur'an.
- Swasono, Edi. (2010). *Makanan dan Kesehatan*. Semarang: Alprin.
- Waharjani. (2015). *Makanan yang Halal lagi Baik dan Implikasinya*. Jurnal Kominikasi dan Pendidikan Islam Vol.4 No.2.
- Yaqub Ali, Mustafa. (2009). *Kriteria Halal-Haram, untuk pangan, obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadits*. Jakarta: PT. Pustaka Firdaus.