

## **Penerapan Prinsip Khalalan Toyyibah Dalam Mengonsumsi Prodak**

Anggun Kusuma Wardani<sup>1</sup>, Yelse<sup>2</sup>, Septi Auliya<sup>3</sup>, Fitry Indah Yuristianti<sup>4</sup>, Ghefira Zakia Syafitri<sup>5</sup>  
Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang<sup>1,2,3</sup>, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta<sup>4</sup>,  
Universitas Indo Global Mandiri<sup>5</sup>  
Corresponding email: anggunkusuma@gmail.com

### **ARTICLE INFO**

#### **Article History**

Submission :28-11-2024  
Received :18-01-2025  
Revised :16-05-2025  
Accepted :16-06-2025

#### **Keywords**

Khalalan Toyyibah  
Product Consumption  
Implementation

### **ABSTRACT**

This research aims to explore the Khalalan Toyyibah principles in the context of product consumption using a qualitative approach, through in-depth analysis of related literature. The research method used is library research with analysis of secondary data from various sources such as books, journals and related publications. The results show that the application of the Khalalan Toyyibah principle provides broad benefits and has a significant positive impact, including ensuring the consumption of food that is halal, healthy and beneficial for the body according to religious teachings, improving individual and collective health, as well as ensuring cleanliness, justice and continuity of the production chain. and distributing food. However, there are challenges in its implementation, such as higher production costs, time constraints, and minimal socialization and community participation in maintaining the sustainability of local halal food. In conclusion, joint efforts from various parties are needed to overcome these challenges and strengthen the implementation of the Khalalan Toyyibah principles for holistic, spiritual and social welfare in Muslim society.

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendalami penerapan prinsip Khalalan Toyyibah dalam konteks konsumsi produk dengan pendekatan kualitatif, melalui analisis mendalam terhadap literatur terkait. Metode penelitian yang digunakan adalah library research dengan analisis data sekunder dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan publikasi terkait. Hasilnya menunjukkan bahwa penerapan prinsip Khalalan Toyyibah memberikan manfaat yang luas dan dampak positif signifikan, termasuk memastikan konsumsi makanan yang halal, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh sesuai ajaran agama, meningkatkan kesehatan individu dan kolektif, serta mempromosikan kebersihan, keadilan, dan keberlanjutan dalam rantai produksi dan distribusi makanan. Namun, terdapat tantangan dalam implementasi, seperti biaya produksi yang lebih tinggi, keterbatasan waktu, dan minimnya sosialisasi dan partisipasi masyarakat dalam menjaga keberlangsungan pangan halal lokal. Kesimpulannya, diperlukan upaya bersama dari berbagai pihak untuk mengatasi tantangan tersebut dan memperkuat penerapan prinsip Khalalan Toyyibah demi kesejahteraan holistik, spiritual, dan sosial dalam masyarakat Muslim.

## Pendahuluan

Halal merupakan salah satu fenomena dominan dalam era ini. Pada tahun 2021, diperkirakan bahwa sejumlah US\$2 triliun dihabiskan untuk produk dan layanan halal, mulai dari makanan dan minuman, kosmetik, pariwisata, hiburan hingga obat-obatan, oleh 1.9 miliar umat Muslim di seluruh dunia. Selain itu, industri halal memang bersifat holistik sesuai dengan konsepnya, karena juga berlaku bagi konsumen non-Muslim. Karena sifatnya yang menyeluruh, tidak dapat disangkal bahwa gagasan khalalan toyyibah dapat lebih lanjut dimanfaatkan untuk mencapai kehidupan yang berkelanjutan. Hal ini karena konsep khalalan toyyibah telah banyak dibahas dalam hukum Islam, yaitu Al-Quran dan Sunnah, yang menyajikan panduan komprehensif bagi umat manusia untuk hidup di dunia ini sebagai khalifah yang terhormat, terutama dalam hubungan seseorang dengan Allah Yang Maha Tinggi serta makhluk-Nya (Hasnal, 2023).

Umat Islam, khususnya, perlu mengambil berat tentang isu makanan dengan perspektif yang lebih luas melalui konsep khalalan toyyibah. Memahami konsep khalalan toyyibah secara menyeluruh sangatlah penting karena tidak hanya berkaitan dengan kehalalan makanan menurut hukum syarak, tetapi juga mencakup aspek keselamatan, kualitas, dan kebersihan. Komprehensi terhadap aspek-aspek ini sangatlah vital karena makanan memiliki potensi untuk menyebarkan penyakit dan dapat menyebabkan masalah kesehatan jika tidak seimbang dalam konsumsi (baik kekurangan atau kelebihan) (Awang, 2011).

Pesan Al-Quran mengenai konsep khalalan toyyibah sangat akurat dan penting untuk dipahami secara komprehensif serta dihargai. Hal ini disebabkan oleh kesulitan dalam mengidentifikasi prosesnya, penanganannya, dan metode operasional secara keseluruhan. Al-Quran mengajarkan manusia bagaimana untuk berbicara dalam produksi dan manajemen makanan halal berkualitas tinggi sambil menjauhkan diri dari segala bentuk syubhah dan unsur haram dalam kebutuhan konsumsi sehari-hari kita. Namun yang lebih penting, adalah peran pelaku industri dan sikap konsumen yang akan berdampak positif pada industri tersebut. Sebenarnya, bagi umat Islam, memenuhi tuntutan khalalan toyyibah penting dalam bentuk 'ubudiyah sebagai tanda syukur atas rezeki yang diberikan. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa produk dan layanan memenuhi persyaratan khalalan toyyibah, elemen-elemen yang terdapat dalam konsep tersebut harus dipenuhi dan diimplementasikan secara efektif di antara para pelaku bisnis (Mustaffa, 2019).

Persoalan halal thayyiban, pemerintah Indonesia telah mengeluarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Sehubungan dengan hal tersebut, istilah hukum *lex specialis derogat legi generali* (Dworkin et al., 2007) digunakan untuk memperkuat Undang-undang Umum Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pasal 1 angka 1 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, air, dan hasil air, baik yang diolah maupun tidak diolah, dimaksudkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Ikomatussuniah, et.al., 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi konsep prinsip khalalan toyyibah dalam konteks konsumsi produk untuk meningkatkan kesadaran dan implementasi prinsip tersebut di masyarakat. Prinsip Khalalan Thoyyibah menekankan pentingnya kehalalan dan

kebaikan dalam konsumsi, baik dari segi bahan baku, proses produksi, hingga dampaknya terhadap kesehatan dan lingkungan. Rencana penyelesaian penelitian ini melibatkan analisis mendalam terhadap literatur terkait dari penelitian sebelumnya, serta pengembangan strategi edukasi dan promosi untuk meningkatkan kesadaran akan prinsip ini.

Penelitian ini berfokus pada tiga aspek utama terkait prinsip Khalalan Toyyibah dalam masyarakat. Pertama, manfaat dan dampak positif dari penerapan prinsip ini di masyarakat, yang meliputi peningkatan kesehatan dan kesejahteraan, pembangunan kepercayaan konsumen, dan promosi keadilan dalam distribusi produk. Kedua, implementasi prinsip Khalalan Toyyibah dalam konsumsi produk, yang mencakup praktik memilih produk yang halal, sehat, dan berkelanjutan, serta bagaimana penerapannya dapat menghasilkan dampak positif bagi individu dan lingkungan. Ketiga, tantangan yang mungkin dihadapi dalam menerapkan prinsip Khalalan Toyyibah, termasuk masalah terkait regulasi, pemahaman konsumen, dan perubahan pola konsumsi yang dibutuhkan untuk mencapai prinsip tersebut. Prinsip Khalalan Toyyibah sendiri merujuk pada konsep kehalalan dan kebaikan dalam konsumsi makanan dan produk lainnya dalam Islam, yang menekankan pentingnya aspek kebersihan, kesehatan, keamanan, keadilan, dan keberlanjutan dalam produksi dan distribusi barang. Makanan yang halal harus dipersiapkan dengan cara yang halal dan bermanfaat bagi kesehatan, sementara produk lain harus memenuhi standar moral, etika, dan kesehatan yang ditetapkan oleh ajaran Islam. Dengan memahami prinsip ini secara lebih mendalam, masyarakat dapat mengambil langkah-langkah yang lebih efektif untuk mempromosikan kesehatan, keadilan, dan keberlanjutan dalam kehidupan sehari-hari.

## Metode

Penelitian ini bertujuan untuk mendalami penerapan prinsip khalalan toyyibah dalam konteks konsumsi produk dengan pendekatan kualitatif yang fokus pada interpretasi mendalam terhadap temuan-temuan yang muncul dari literatur yang dianalisis. Ini meliputi identifikasi pola, tema, dan konsep yang muncul, serta pemahaman mendalam terhadap implikasi praktis dari temuan tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah *library research* di mana peneliti akan menyusun dan menganalisis informasi yang terkandung dalam literatur terkait, serta mengevaluasi berbagai perspektif yang ditemukan. Adapun metode analisis data menggunakan data sekunder, yang akan menggali berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan publikasi lainnya yang relevan dengan tema penelitian ini. Metode pengumpulan data akan dilakukan melalui studi pustaka yang intensif.

Selain itu, analisis akan melibatkan refleksi kritis terhadap berbagai sudut pandang yang mungkin ditemukan dalam literatur, memungkinkan peneliti untuk menyajikan gambaran yang komprehensif dan terperinci tentang bagaimana konsep prinsip khalalan toyyibah diaplikasikan dalam praktik konsumsi produk. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam memperluas pemahaman kita tentang pentingnya prinsip khalalan toyyibah dalam konteks konsumsi produk dan memfasilitasi pengembangan kebijakan dan strategi yang lebih tepat untuk mempromosikan kesadaran dan pemahaman tentang hal ini di kalangan konsumen.

## Hasil dan Pembahasan

### A. Manfaat dan Dampak Positif Penerapan Prinsip Khalalan Thoyyibah dalam Masyarakat

Aspek halal dan haram seharusnya menjadi prioritas dalam kehidupan seorang Muslim. Hal ini seharusnya menjadi faktor penentu untuk setiap tindakannya di mana pun dan kapan pun. Ini adalah bentuk disiplin diri yang mudah dilakukan yang didasarkan pada iman kepada Allah SWT dan keyakinan pada kebaikan-Nya. Manusia dilahirkan dengan kebutuhan. Untuk memenuhi kebutuhan ini, ia harus mengonsumsi. Dia harus menggunakan dan mengonsumsi apa yang bisa dia kumpulkan dari sekitarnya untuk kelangsungan hidup. Dari perspektif tauhid (iman kepada Tuhan yang Esa), hanya Allah yang "qiyāmuhi bi nafsih" sementara semua makhluk membutuhkan sesuatu yang lain. Penunjukan manusia sebagai khalifah Allah di dunia ini menggambarkan izin bagi manusia untuk menjadi konsumen. Menurut Islam, penciptaan alam semesta adalah untuk kepentingan manusia (Anas et al., 2010).

Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) memang menyoroti betapa mendesaknya persoalan Halal Haram dalam rantai produksi mulai dari pelaku ekonomi hingga konsumen dan konsumsi oleh konsumen. Mereka bertindak sebagai distributor, sub-distributor, pedagang grosir, dan pengecer sebelum mencapai konsumen akhir. Pemberlakuan UUJPH bertujuan untuk menjamin konsumen (masyarakat luas) mempunyai kepastian hukum terhadap pangan dan barang konsumsi lainnya. Di sisi lain, keberadaan UUJPH tidak hanya memberikan informasi produk halal kepada konsumen, tetapi juga memberikan panduan kepada pelaku ekonomi dalam membudidayakan, mengolah, memproduksi, dan memasarkan produknya kepada masyarakat konsumen (Nur, 2021).

Islam mengajarkan pentingnya kesadaran saat menyajikan makanan halal. Hal ini mencakup pemahaman proses penyembelihan sesuai ajaran agama, kemasan makanan yang memenuhi standar halal, dan kebersihan saat menyajikan makanan. Kesadaran mengenai konsumsi makanan halal tidak hanya mencerminkan keyakinan bahwa konsumsi makanan halal merupakan kebutuhan penting seluruh umat Islam, namun juga pemahaman komprehensif tentang konsep halal, yaitu proses penyajian makanan yang benar. Menurut ajaran Islam, seluruh umat Islam diperintahkan untuk mengonsumsi makanan halal dengan tetap menghindari makanan yang dilarang oleh Al-Qur'an dan Sunnah. Produk makanan halal toyyibah diproduksi melalui proses yang sejalan dengan ajaran Islam, dengan memperhatikan prosedur dan teknik penanganan makanan yang benar (Ridlwan et al., 2021).

Dalam norma hukum Islam (syari'ah Islami), perkara yang dianggap haram atau dilarang sebenarnya sangat sedikit jika dibandingkan dengan perkara yang diperbolehkan. Perkara lain tetap mempertahankan status quo mereka yang halal atau diperbolehkan dalam ketiadaan larangan yang jelas mengenai status halal atau haram mereka, dan dianggap sebagai perkara yang diampuni atau dikecualikan oleh syari'at

(hukum). Namun, harus dipahami bahwa batas keterlaluhan dan netralitas ini dibatasi oleh konteks tertentu mengenai masalah tersebut, situasi, dan waktu. Dengan kata lain, ini mengacu pada faktor internal atau karakteristik dari setiap tindakan atau bahan. Namun demikian, status kehalalan suatu hal tidak hanya dinilai berdasarkan karakteristik atau bahan-bahannya saja. Faktor eksternal lain seperti bagaimana suatu produk diproduksi, bagaimana digunakan, untuk tujuan apa, dan dampaknya dalam jangka pendek dan panjang juga harus diperhitungkan. Sebuah produk mungkin pada dasarnya bersih dan murni tetapi masih dapat menjadi haram karena faktor eksternal. Oleh karena itu, saat memperdebatkan kehalalan atau keharaman suatu hal, para ulama ahli dalam fundamental Fiqih Islam telah mencantumkan setiap detail kecil.

Dengan menggunakan konsep khalalan toyyibah, kita dapat mengidentifikasi makanan yang mengandung aspek tertulis (fisik) dan implisit (tidak terlihat dari luar). Tayyiban diartikan sebagai makanan yang bersih, bebas dari kotoran, sumbernya halal, tidak menimbulkan penyakit atau bahaya bila dicerna, serta mempunyai nilai gizi dan unsur bermanfaat. Tafsir Ibnu Kasir terhadap ayat ini menjelaskan dengan jelas konsep khalalan toyyibah. Hal ini menyatakan bahwa semua makanan yang diberikan Allah ke bumi ini adalah halal kecuali ada dalil yang melarangnya. Tujuannya adalah mendatangkan kemaslahatan dan kebaikan bagi jiwa dan raga manusia. Terlebih lagi, ketaqwaan kepada Allah merupakan tanda rasa syukur atas nikmat hidup yang dilimpahkan kepada hamba-hamba-Nya. Yang jelas, Allah telah menganugerahkan bumi ini berbagai nikmat dan rezeki, dan balasan atas nikmat dan manfaat yang terkandung di dalamnya akan kembali kepada diri manusia itu sendiri (Syahputra et al., 2023).

Konsep khalalan toyyibah mempertimbangkan semua keuntungan fisik dan spiritual dari makanan bagi manusia. Dalam hal ini, khalalan toyyibah dapat diinterpretasikan sebagai makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi (halal) dan dapat memberikan manfaat bagi tubuh manusia. Dengan kata lain, makanan yang diklasifikasikan sebagai khalalan toyyibah adalah makanan yang memenuhi dua kriteria: pertama, makanan tersebut halal dan berasal dari sumber yang halal, dan kedua, makanan tersebut adalah makanan berkualitas karena memberikan manfaat bagi mereka yang mengonsumsinya. Makanan yang tidak memenuhi kedua kriteria ini tidak diklasifikasikan sebagai khalalan toyyibah, oleh karena itu sebaiknya dihindari. Dengan demikian, manfaat yang diperoleh dari konsep khalalan toyyibah adalah memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi adalah halal, bermanfaat, sehat, dan aman bagi tubuh manusia, sesuai dengan ajaran Islam (Sungit, 2022).

Dengan demikian, Penerapan prinsip Khalalan Thoyyibah dalam masyarakat memberikan manfaat yang luas dan dampak positif yang signifikan. Secara langsung, itu memastikan bahwa masyarakat Muslim mengonsumsi makanan yang halal, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh mereka, sesuai dengan ajaran agama. Hal ini tidak hanya memperkuat keyakinan dan kepatuhan agama, tetapi juga meningkatkan kesehatan individu dan kolektif. Selain itu, kesadaran akan aspek halal dan toyyibah juga

mempromosikan kebersihan, keadilan, dan keberlanjutan dalam rantai produksi dan distribusi makanan, menciptakan lingkungan yang lebih aman dan terpercaya bagi konsumen. Dengan memahami konsep ini, masyarakat dapat lebih bijaksana dalam memilih dan menggunakan produk-produk konsumsi mereka, mengurangi risiko terhadap kesehatan dan memperkuat ikatan sosial dan moral dalam komunitas. Seiring dengan itu, penerapan prinsip Khalalan Thoyyibah juga memberikan kesempatan bagi pelaku ekonomi untuk meningkatkan kualitas produk mereka, menciptakan pasar yang lebih beretika dan berkelanjutan. Keseluruhan, prinsip ini mempromosikan kesejahteraan holistik, spiritual, dan sosial dalam masyarakat Muslim

### **B. Implementasi Prinsip Khalalan Thoyyibah dalam Konsumsi Produk**

Penerapan proporsi makanan sesuai dengan kebutuhan tubuh dan kondisinya, serta memperhatikan kesehatan, merupakan langkah penting. Meskipun ada orang yang kurang memperhatikan kebutuhan tubuh, mengonsumsi makanan yang sehat tetaplah penting. Hal ini dapat dicapai dengan kesadaran akan kebutuhan tubuh dan kesenangan dalam mengonsumsi makanan yang bergizi. Sifat keamanan pada pangan ditekankan dengan mengonsumsi makanan yang tidak membahayakan kesehatan tubuh, memberikan manfaat bagi kesehatan fisik dan mental, serta menghindari makanan yang dapat memperburuk penyakit. Periksa kesesuaian pangan, bahan pangan, hindari penggunaan bahan pengawet, dan pastikan untuk memeriksa tanggal kadaluwarsa pada kemasan pangan sebagai langkah menjaga keamanan pangan yang dikonsumsi (Dewi & Agustina, 2021).

Prinsip khalalan toyyibah merupakan salah satu aturan syariat yang bertujuan untuk menjaga kesusilaan hidup manusia dan mengutamakan kebiasaan makan terbaik yang dianugerahkan oleh Allah SWT. Konsep khalalan toyyibah harus dipahami secara terpadu dari aspek internal dan eksternalnya. Konsep ini penting untuk dipahami karena menjadi tolok ukur untuk mengukur kualitas perilaku konsumen. Hal ini harus diterapkan dalam bidang perilaku konsumen oleh seluruh pemangku kepentingan, konsumen, pemerintah, produsen, pemasok dan pengusaha. Namun, tidak banyak perusahaan di bidang produksi dan industri manufaktur yang mempertimbangkan hal ini (Anas et al., 2010).

Implementasi khalalan toyyibah dilakukan dengan cermat memeriksa label halal pada kemasan. Jika makanan tersebut belum memiliki label halal, disarankan untuk bertanya langsung kepada teman atau penjual mengenai status halalnya. Penerapan karakteristik kandungan gizi yang tepat dan seimbang membutuhkan perhatian terhadap komposisi pangan dalam kemasan, serta asupan 4 sampai 5 pangan sehat lengkap. Pembelian makanan yang sehat untuk tubuh membantu memastikan variasi makanan yang diperlukan. Penting untuk mengetahui jenis makanan yang dibutuhkan tubuh, memeriksa informasi nutrisi pada kemasannya, dan memastikan konsumsi makanan bergizi seimbang. Perencanaan pengeluaran juga menjadi langkah penting dalam memastikan pemenuhan kebutuhan nutrisi.

Label halal bermanfaat bagi umat Islam dan pelaku ekonomi dalam menjalankan tugasnya sebagai hamba Allah SWT dengan memaksanya menghindari makanan yang diharamkan Allah. Oleh karena itu, produsen harus memberikan informasi yang jujur mengenai label halal produk yang diproduksinya. Hal ini dikarenakan dalam Islam, makanan dan produk lain yang dikonsumsi atau digunakan orang dianggap penting selain dari shalat, sehingga kepercayaan konsumen muslim terhadap label halal adalah Hal ini karena mempengaruhi sikap Anda dengan menentukan apakah Anda menyukai atau tidak menyukai suatu hal. mempunyai dampak yang signifikan terhadap pertumbuhan fisik dan mental (Fahmi, 2017).

Pertimbangan dalam mengonsumsi produk halal tampaknya sangat beragam, dan beberapa diantaranya, seperti makanan olahan buatan sendiri, sangat sensitif, terutama dalam hal siapa yang menjadikan seseorang Muslim atau tidak. Orang-orang seperti ini nampaknya mempunyai keyakinan yang sangat kuat dan memegang teguh ajaran agama. Selain memperhatikan label halal dalam memilih pangan olahan, kesadaran masyarakat muslim terhadap situasi sosial seputar produk halal juga sangat beragam. Orang yang mempunyai tingkat kesadaran yang cukup tinggi Pemahaman mereka terhadap agama mempengaruhi cara mereka memilih makanan dan cara mereka membeli produk yang mereka konsumsi secara lebih selektif. Orang yang memiliki kesadaran rendah dalam mengikuti ajaran agama berbeda pula dengan orang yang memiliki tingkat pemahaman tinggi. Mereka hanya mengetahui sebanyak yang mereka ketahui tentang halal dan haram. Mereka akan mengonsumsi jika dianggap Halal Sekalipun tidak diberi label Halal, mereka akan membelinya hanya dengan melihatnya. Saya yakin makanan itu halal asalkan yang membuat/menyiapkannya beragama Islam. Sosialisasi tersebut ada yang dilakukan melalui ceramah, khutbah, atau Majelis Takrim yang dilaksanakan seminggu sekali. Hal ini sangat membantu komunitas untuk berinteraksi dengan produk dan makanan halal dan toyyib. Prioritasnya di sini adalah konsumen memilih makanan halal dan sehat, karena baik tokoh masyarakat maupun agama mempunyai visi bahwa jika tidak ada yang membeli maka pengecer akan berhenti (Mughtar, 2012)

Pemahaman ajaran agama melalui produk halal tampaknya kurang berdampak pada masyarakat, namun kini hanya berlaku untuk konsumsi. Namun, mereka yang akrab dengan produk halal cenderung lebih tahu bagaimana mengamalkan ajaran agama tersebut. Komunitas mengontrol setiap kali salah satu produknya dianggap tidak layak untuk dikemas secara komersial, melakukan kontrol melalui media dan pengumuman, serta melaporkan secara langsung apakah ada produknya. Apabila suatu kejadian dianggap mengganggu masyarakat, maka hal tersebut dilaporkan di tingkat desa atau kota dan diserahkan kepada pihak yang berwenang (MUI). MUI kemudian mendalami isu tersebut dan melakukan tes di pasar untuk memastikan apakah isu tersebut benar adanya (Mughtar, 2012).

### **C. Tantangan Penerapan Prinsip Khalalan Toyyibah**

Hakikat konsumsi pada dasarnya adalah pengeluaran untuk memenuhi kebutuhan mental dan fisik. Konsumsi mencakup kebutuhan, kesenangan, dan kemewahan. Jika kesenangan atau kemewahan bukan merupakan kebutuhan yang terlalu mendesak, maka kita diharapkan untuk tidak memanfaatkannya, apalagi mengonsumsinya secara berlebihan atau melampaui makanan yang dilarang. Menghindari bahaya harus menjadi prioritas ketika mengonsumsi apapun yang mengandung Mudarat atau Masalah. Karena kerugiannya lebih banyak menimbulkan kerugian daripada manfaatnya. Oleh karena itu, perilaku konsumen umat Islam harus selalu mengikuti tujuan syariah, yaitu terpeliharanya masalah dan terhindar dari keburukan (Amini et al., 2022)

Diperlukan sistem penjaminan kehalalan pangan yang kokoh dan terstruktur untuk memastikan bahwa setiap sertifikat halal yang ditempelkan pada pangan sesuai dengan aturan syariah yang ditetapkan. Sistem ini haruslah mempertimbangkan berbagai faktor, termasuk kemampuan lembaga penerbit sertifikat dalam menerapkan standar halal yang konsisten dan terpercaya, serta kemampuan personel yang terlibat dalam proses sertifikasi dan audit untuk memahami dengan baik prinsip-prinsip syariah yang terkait. Selain itu, mekanisme sertifikasi halal haruslah transparan dan dapat dipertanggungjawabkan, mengintegrasikan proses penilaian yang menyeluruh dan audit yang ketat terhadap seluruh rantai pasokan pangan. Dengan demikian, sistem penjaminan kehalalan pangan menjadi landasan yang kuat bagi produsen untuk menampilkan logo halal pada kemasan produk mereka, memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa makanan yang mereka beli telah memenuhi standar kehalalan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah (Wijayanti & Meftahudin, 2018).

Beberapa faktor yang kompleks dan terkadang saling bergantung berkontribusi terhadap tantangan peningkatan kesadaran dan mendorong konsumsi halal dan sehat. Salah satunya adalah harga produk makanan yang diklaim halal dan sehat cenderung lebih mahal biaya produksinya karena bahan-bahannya lebih berkualitas atau proses pembuatannya lebih rumit. Oleh karena itu, harga jual produk-produk tersebut seringkali lebih tinggi dibandingkan produk tradisional dan mungkin terjangkau secara ekonomi. Kendala keuangan ini menjadi hambatan bagi banyak konsumen, terutama mereka yang memiliki anggaran terbatas. Oleh karena itu, memilih makanan sehat yang memenuhi prinsip halal bisa jadi sulit. Selain itu, keterbatasan waktu juga menjadi permasalahan besar. Dalam kehidupan kita sehari-hari yang sibuk, waktu seringkali menjadi komoditas yang berharga, terutama bagi orang tua yang sibuk dengan pekerjaan dan kewajiban keluarga. Terbatasnya waktu yang dihabiskan untuk berbelanja dan menyiapkan makanan sehat dapat menyebabkan pilihan makanan lebih cepat dan nyaman yang belum tentu sesuai dengan prinsip halal atau kesehatan. Sulit bagi orang tua untuk memilih dan menyiapkan makanan sehat yang memenuhi standar Halal dalam waktu terbatas. Oleh karena itu, mereka seringkali mengandalkan makanan siap saji atau makanan kemasan yang mungkin tidak sesuai dengan keinginan mereka (Zainal Arifin et al., 2021).

Namun, beberapa kemajuan telah tercapai melalui peningkatan kesadaran masyarakat terhadap makanan halal lokal, meskipun kesempatan untuk menggabungkan makanan halal dan non-lokal semakin jarang. Keterbatasan partisipasi masyarakat tercermin dari kurangnya informasi tentang peraturan daerah terkait makanan halal serta kurangnya pengetahuan tentang keberadaan usaha halal di sekitar mereka. Selain itu, minimnya sosialisasi mengenai sertifikasi halal juga menjadi masalah, karena masyarakat umum belum memahami proses sertifikasi, biaya yang terlibat, dan teknik yang diperlukan untuk mempromosikan informasi lokal tentang makanan halal. Sistem pemantauan, pengaduan, dan pelaporan makanan halal di tingkat lokal juga belum sepenuhnya diimplementasikan, ditandai dengan minimnya pengaduan kepada lembaga terkait serta kurangnya pengakuan dari pemerintah dan industri pangan lokal terhadap manajemen produk halal. Situasi di mana orang tidak tergabung dalam kelompok juga menghambat koordinasi dan edukasi kepada pelaku ekonomi lainnya, pemerintah, dan kelompok kepentingan terkait. Partisipasi masyarakat sangat penting dalam menjaga keberlangsungan pangan halal lokal, keamanan pangan, sertifikasi halal, citra merek, serta persepsi kualitas yang berpengaruh terhadap minat beli konsumen, yang sering kali dikaitkan dengan alasan kesehatan atau pertimbangan etis (Ikomatussuniah, et.al., 2023).

### **Kesimpulan**

Penerapan prinsip Khalalan Thoyyibah dalam masyarakat adalah bahwa hal ini memberikan manfaat yang luas dan dampak positif yang signifikan. Penerapan prinsip ini memastikan bahwa masyarakat Muslim mengonsumsi makanan yang halal, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh mereka, sesuai dengan ajaran agama, yang pada gilirannya memperkuat keyakinan dan kepatuhan agama serta meningkatkan kesehatan individu dan kolektif. Selain itu, kesadaran akan aspek halal dan thoyyibah juga mempromosikan kebersihan, keadilan, dan keberlanjutan dalam rantai produksi dan distribusi makanan, menciptakan lingkungan yang lebih aman dan terpercaya bagi konsumen. Penerapan prinsip ini juga memberikan kesempatan bagi pelaku ekonomi untuk meningkatkan kualitas produk mereka, menciptakan pasar yang lebih beretika dan berkelanjutan. Namun, terdapat tantangan dalam implementasi prinsip Khalalan Thoyyibah, seperti biaya produksi yang lebih tinggi, keterbatasan waktu, serta minimnya sosialisasi dan partisipasi masyarakat dalam menjaga keberlangsungan pangan halal lokal. Oleh karena itu, diperlukan upaya bersama dari berbagai pihak untuk mengatasi tantangan tersebut dan memperkuat penerapan prinsip Khalalan Thoyyibah demi kesejahteraan holistik, spiritual, dan sosial dalam masyarakat Muslim.

### **Referensi**

- Amini, A., Fasa, M. I., & Suharto, S. (2022). Urgensi Halal Food Dalam Tinjauan Konsumsi Islami. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(2), 1–14.
- Anas, M. Y., Wan Mohd Yusof, W. C., & Mahani, M. (2010). The Concept of Halalan Tayyiba and Its Application in Products Marketing : A Case Study at Sabasun HyperRuncit Kuala Terengganu , Malaysia. *International Journal of Business and*

- Social Science*, 1(3), 239–248.
- Awang, N. (2011). Konsep Khalalan toyyibah dan Trend Pemilihan Makanan Umat Islam kini. *Institut Kefahaman Islam Malaysia*, 14, 1–14.
- Dewi, N. Y. S., & Agustina, A. (2021). Halalan Toyyiban: Theory and Implementation of Food Products Consumers. *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IJSE)*, 4(1), 179–189.
- Hasnal, N. J. (2023). Abstracts of the International Halal Science Conference 2023. *Abstracts of the International Halal Science Conference 2023*, 7(52–56), 22–23.
- Ikomatussuniah, Sariyah, Abdul Rahman Abdul Latip, Nonik Ramadhani, Zahra Ardhanie Praidno, N. S. (2023). Halalan Thayyiban: Implementation of Community’S Participation in Local Halal Food Based on Indonesian Halal Product Assurance Regulation in Banten Province. *International Journal of Academic Research in Business & Social Sciences*, 13(11), 2123–2136.
- Muchtar. (2012). Perilaku komunitas muslim Perkotaan dalam mengonsumsi Produk Halal. *Jurnal Multikultural & Multireligius*, 11(2), 130–141.
- Mustaffa, K. A. (2019). Developing Khalalan toyyibah Concept in Malaysia’s Food Industry. *Halal Journal*, 3, 97–108.
- Nur, F. (2021). Jaminan Produk Halal di Indonesia Terhadap Konsumen Musim. *Jurnal Likuid*, 1(1), 43–54.
- Ridlwan, A. A., Anwar, M. K., Cahyono, H., & ... (2021). Edukasi Perilaku Konsumsi Produk Pangan “Halalan Thoyyiba” sebagai Upaya Pencegahan Covid-19. *Inspirasi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 57–64.
- Sungit, F. (2022). Concepts and Practices of Khalalan toyyibah in the Islamic Manufacturing Practice (Imp): an Analysis From Syariah Perspective. *International Islamic University College Selangor*, 4(12), 214–229.
- Syahputra, A. E. A., Faizin, N., Safik, A., & Ma’ali, A. (2023). Mengonsumsi Makanan Halal Perspektif Al-Qur’an: Telaah Semantik-Historis QS Al-Baqarah ayat 168. *AL QUDS: Jurnal Studi Alquran Dan Hadis*, 7(1), 37–48.
- Wijayanti, R., & Meftahudin, M. (2018). Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istibath dan Ijtihad dalam Menetapkan Hukum Produk Halal. *International Journal Ihya’ Ulum Al-Din*, 20(2), 241–268.
- Zainal Arifin, S., Ahmad, A. N., Hashim, Y. Z. -Y., Mohd Latif, N. H., Jaiyeoba, H. B., Samsudin, N., & Mohd Said, N. (2021). Positioning HalalanToyyiban in Halal Food System: Production, Processing, Consumption, Marketing, Logistic and Waste Management. *Halalpsphere*, 1(2), 17–40.