

HALALAN THAYYIBAN: THE KEY OF SUCCESSFUL HALAL FOOD INDUSTRY DEVELOPMENT

**Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih,
Khofidlotur Rofi'ah, dan Ummi Kulsum.**
Pascasarjana Universitas Airlangga

Abstract

This study aims to see the role of halal and thayyib food which can support the success of the halal food industry. Because at this time the diversity of food circulating in the community began to a very popular pattern of life. Starting from local food, even imported food has become a public interest in consumption. However, this diversity raises doubts about whether the food consumed has met the standards of halal and thayyib. Presently, halal and thayyib food is not only a basic obligation for consumers to consume, but has become the basic key to the development of a global halal food industry considering halal and thayyib foods are not only sought after by Muslim consumers, but non-muslim consumers are interested in halal products because security is guaranteed. The research method used uses literature studies by searching for various literature that is relevant to this research. The implications of this research are as a strategy for food industries to use halal and thayyib standards in their industrial development so that they can survive and be able to compete with other industries.

Keyword: *Halalan Thayyiban, Halal Certification, Halal Food Industry Strategy*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan mayoritas muslim didunia dengan jumlah penduduk 261, 890, 900 juta jiwa pada tahun 2017 menurut sumber BPS (Badan Pusat Statistik) dengan jumlah masyarakat muslim sekitar 217 juta jiwa pada tahun 2015. Mengalami pertumbuhan 15% pertahun dan diperkirakan akan meningkat menjadi 2,2 miliar pada tahun 2030.¹ Masyarakat tidak bisa lepas dari kegiatan ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari seperti makanan, pakaian, tempat tinggal dan kebutuhan yang lainnya. Dalam

¹ Suhaiza Zailani, Kanagi Kanapathy and Mohammad Iranmanesh, "Drivers of halal orientation strategy among halal food firms, British Food Journal Vol. 117 No. 8, 2015, 2143.

memenuhi kebutuhan untuk makan saat ini sangat banyak makanan yang telah di produksi untuk menunjang terpenuhinya kebutuhan masyarakat, disisi lain juga banyak makanan yang belum terjamin kehalalannya, karena perhatian terhadap makanan halal sangat penting untuk diperhatikan mengingat masyarakat Indonesia mayoritas muslim, begitu juga pada era globalisasi seperti sekarang ini sudah banyak sekali keragaman produk baik dari dalam negeri (domestik) maupun dari luar negeri yang dengan mudahnya dapat di konsumsi sehingga sangat perlu diuji kehalalannya.

Indonesia merupakan salah satu negara yang mampu meningkatkan potensi dalam hal produksi makanan halal, karena sumber daya alam yang terdapat di Indonesia sangat melimpah dan berpotensi untuk dikembangkan. Dan seharusnya Indonesia menjadi *leader* dalam perdagangan produk halal lintas asia karena benua asia terdiri dari penduduk muslim terbanyak dibandingkan benua lainnya atau bahkan perdagangannya mampu menembus pasar global. Maka dari itu diperlukannya peran dari pemerintah dan pelaku usaha dalam menjawab tantangan perdagangan produk halal, prospek makanan halal menjadi kebutuhan indonesia dan negara-negara muslim lainnya yang mulai meminati dan butuh akan makanan halal. Berawal dari ini, tidak hanya negara muslim saja yang mulai memproduksi makanan halal, akan tetapi negara non muslim pun turut serta memproduksi makanan halal karena makanan halal baik dan sangat penting untuk kesehatan, disisi lain makanan halal menjadi pintu awal diterimanya doa serta memberikan keberkahan harta terhadap keluarga² dan memiliki prospek yang bagus dimasa yang akan datang. Seperti halnya Thailand, India, Jepang dan lain sebagainya. Bahkan Thailand merupakan produsen makanan halal terbesar dunia, begitu pula dengan konsumen makanan halal yang bukan hanya dari kalangan muslim, tapi juga dari kalangan non muslim yang ingin memulai hidup sehat. Maka dari hal ini dapat di prediksi bahwa pasar produk halal dunia semakin besar dan peluangnya juga semakin tinggi.

Semakin banyaknya permintaan dan penawaran produk halal baik dari dalam negeri maupun luar negeri maka akan semakin banyak pula dampak positif yang ditimbulkan, seperti meningkatnya permintaan bahan-bahan produksi makanan halal, bertambahnya jumlah tenaga kerja di sektor industri makanan halal, pertambahahan ekspor makanan halal, dan lain sebagainya yang hal itu akan berpengaruh terhadap peningkatan ekonomi suatu negara. Dari hal

² Imam Al- Ghazali, *Rahasia Halal-Haram: Hakikat Batin Perintah dan Larangan Allah*, (Bandung: Mizan Media Utama, 2007), 19.

ini diperlukan adanya dukungan dari pemerintah setempat untuk membantu terhadap terciptanya produk makanan halal yang semakin banyak sehingga mampu diserap oleh seluruh masyarakat muslim di dunia. Akan tetapi negara dengan penduduk yang mayoritas muslim terkadang beranggapan bahwasanya setiap produk makanan yang diproduksi oleh negara tersebut adalah halal sehingga tidak diperlukan sertifikasi halal pada produk tersebut kecuali apabila produknya berasal dari luar negeri sehingga fungsi dari sertifikasi halal masih kurang optimal, dan kecenderungan masyarakat muslim untuk mengkonsumsi makanan yang belabel halal juga berkurang, karena mereka beranggapan bahwa semua produk yang telah di produksi adalah halal.

Fungsi dari sertifikasi makanan halal menjadi sangat penting mengingat cara pandang masyarakat terhadap produk yang bersertifikasi halal masih pada cara pandang kepercayaan saja, sedangkan untuk menentukan tingkat kehalalan suatu produk bukan hanya terletak pada dzat produknya, akan tetapi banyak hal yang perlu diperhatikan untuk menentukan apakah produk tersebut jelas kehalalannya dari segi cara memperoleh, pengelolanya, modal awal, dan lain sebagainya sehingga penerapan-penerapan syariat islam sangat dijunjung tinggi dalam penentuan terciptanya produk halal agar bukan hanya sebagai pemenuhan kebutuhan dan perolehan pendapatan saja yang di harapkan akan tetapi nilai-nilai keberkahan terkandung dalam proses penciptaan suatu produk dan sehingga diperlukan strategi untuk meningkatkan penjualan produk industri makanan halal, melihat bahwa industri makanan halal memiliki prospektif yang sangat baik untuk di kembangkan pada era sekarang ini. Semakin banyaknya produk makanan halal lagi thayyib yang diproduksi oleh industri perusahaan, hal ini menunjukkan bahwa perusahaan tersebut mampu bersaing dengan perusahaan pesaingnya.

Dalam penelitian ini setelah dilakukan pengumpulan data, maka data tersebut dianalisis untuk mendapatkan kesimpulan, bentuk teknik dalam teknik analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif yaitu usaha untuk mengumpulkan dan menyusun suatu data, kemudian dilakukan analisis terhadap data tersebut. Analisis deskriptif yakni data yang dikumpulkan adalah berupa kata-kata, gambar dan bukan angka-angka. Hal ini disebabkan oleh adanya penerapan metode kualitatif. Selain itu, semua yang dikumpulkan berkemungkinan menjadi kunci terhadap apa yang sudah diteliti. Dengan demikian laporan penelitian akan berisi kutipan-kutipan data dan pengolahan data untuk memberi gambaran penyajian laporan tersebut. Tujuan dari penggunaan penelitian kepustakaan dan

jenis penelitian kualitatif adalah untuk memberikan wawasan dan pemahaman tentang penggunaan halalan thayyiban sebagai kunci keberhasilan pengembangan industri makanan halal. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data yang diperoleh dari data sekunder adalah dokumen-dokumen pemerintah, jurnal penelitian, buku dan artikel yang berkaitan dengan makanan yang halal dan thayyib.

Tinjauan Pustaka

1. Konsep Halalan Thayyiban

a) Pengertian Halal

Istilah halal menurut El-Gohary (2016) “pengaruh risiko kepercayaan, kepuasan, dan rekomendasi untuk makanan halal” dalam jurnal *International Journal of Hospitality Management* berasal dari bahasa arab yang berarti di ijin, dapat diterima, umat Islam diharuskan mematuhi standar makanan halal dan menjauhkan diri dari pemilihan makanan yang dilarang (haram).³ Makanan merupakan nomina yang disandangkan pada sesuatu yang dapat dimakan dan dapat mendukung terhadap kesehatan badan. Mengonsumsi makanan merupakan cara untuk menjaga kelangsungan hidup dan memelihara kesehatan tubuh. Oleh karena itu, makanan menjadi suatu hal yang penting untuk menunjang terhadap keberlangsungan hidup. Pada dasarnya semua jenis makanan adalah boleh (mubah) dan halal kecuali yang diharamkan dan membahayakan bagi kesehatan.

Sebagaimana firman Allah dalam QS. Al-Baqarah: 29

هو الذي خلق لكم ما في الارض جميعا

Artinya: “Allah yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu”.

Allah telah memberikan anugerah tak terhingga kepada manusia dengan menjadikan semua yang diciptakan dimuka bumi ini boleh digunakan kecuali yang diharamkan. Karena makanan yang halal dapat menghindarkan manusia dari segala perbuatan yang jahat. Oleh sebab itu, umat islam perlu memastikan makanan yang dimakan adalah halal, suci, dan bersih.

³ Amr Al-Ansi, Hossein G.T. Olya, dan Heesup Han, “Effect of general risk on trust, satisfaction, and recommendation intention for halal food, *International Journal of Hospitality Management*, 2018, 2.

Konsep halal bertujuan demi terjaganya *maqashid syariah* bagi umat islam, seperti memelihara agama, memelihara akal, memelihara nyawa, memelihara harta, dan memelihara keturunan akan tetapi dari segi kehalalan sebuah makanan bukan hanya terletak pada jenis makanannya saja melainkan dilihat faktor lain yang tidak bertentangan dengan syariat islam. Kehalalan makanan dapat dilihat dari empat aspek, yaitu: *pertama*, halal dalam cara memperolehnya, yaitu diperoleh dari rejeki yang halal dan dibenarkan dalam Islam. *Kedua*, halal zat/bahan dasarnya Seluruh yang ada di alam ini halal untuk dikonsumsi kecuali beberapa jenis hewan dan tumbuhan yang diharamkan dalam al-Qur'ân, yaitu: babi, darah, dan bangkai. Hewan yang disembelih atas nama selain Allah, dan hewan yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas kecuali yang sempat disembelih. Adapun jenis nabati yang diharamkan oleh syariat adalah *khamr*. *Ketiga*, halal dalam proses pengolahan. Dalam proses pengolahannya tidak bercampur dengan benda atau hewan yang diharamkan. Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong harus halal yang diproses secara higienis dan memenuhi prosedur pembuatan makanan yang baik, sarana dan prasarana serta proses produksi harus terjamin halal secara *shar'î*. *Keempat*, halal proses pengemasan. Makanan harus dikemas dengan bahan halal dan higienis. Proses penyimpanan harus mengikuti standar *shar'î*. Kriteria *thayyib* meliputi; makanan berkualitas dan bermutu, tidak basi, tidak kadaluarsa, tidak rusak, tidak beracun, aman dan tidak tercemar bakteri/virus yang berbahaya dan tidak palsu. Makanan mengandung nutrisi dan gizi yang berguna bagi tubuh.

b) Pengertian Thayyib

Riaz dan Chaudry (2017) “jaminan kualitas halal dan titik kontrol untuk industri makanan mengatakan bahwa Thayyib berasal dari bahasa arab memiliki arti: lezat, baik, sehat, dan *menentramkan*.⁴ Makanan yang thayyib berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya, rusak (kadaluarsa), atau makanan yang tidak tercampur atau terkontaminasi dengan sesuatu yang najis dan makanan tersebut mampu memberikan selera bagi seseorang yang mengkonsumsinya dan tidak membahayakan bagi akal dan fisiknya bagi seseorang yang akan mengkonsumsinya. Makanan yang thayyib merupakan makanan yang sehat (mengandung gizi yang cukup dan

⁴ Suhaiza Zailani, Kanagi Kanapathy and Mohammad Iranmanesh,” Drivers of halal orientation strategy among halal food firms”, British Food Journal. Vol. 117 No. 8, 2015, 2143.

seimbang serta memiliki kualitas atau mutu yang baik), proporsional (sesuai dengan kebutuhan, tidak israf atau tidak kekurangan) dan aman (tidak berbahaya bagi kesehatan tubuh dan tidak menyebabkan sakit). Thayyib dalam makanan bertujuan untuk mencapai : *pertama* kebersihan maksimum yang terdapat dalam makana tersebut dan *kedua* kontaminasi minimum maksudnya disini adalah makanan tersebut tidak berpotensi racun, dan mengandung najis. Makanan dapat diatakatakan thayyib dilihat kepada tujuannya yakni tidak berbahaya bagi kesehatan, dan menyehatkan. dan makanan tersebut tidak *kehabith* atau menjijikkan karena makanan yang menimbulkan *kehabith* bagi seseorang yang memakannya maka makanan tersebut akan menjadi haram untuk dimakan. Maka dari itu, makanan halalan thayyiban merupakan jalan menuju kepuasan yang sempurna bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan primernya.

Maka halalan thoyyiban adalah sesuatu yang dihالalkan oleh Allah, menurut Jawad Alzeer, Ulrike Rieder, dan Khaled Abu Hadee (2018) “Aspek Rasional dan Praktis Halalan Thayyiban dalam kosnteks keamanan” dalam jurnal Trens in Food Science & Technology bahwa pada prinsispnya segala sesuatu yang bisa dimakan adalah halal akan tetapi bisa dikatakan haram apabila makanan atau benda tersebut berpotensi racun dan membahayakan terhadap kesehatan manusia.⁵ Islam sangat menekankan terhadap keamanan pangan dan menganjurkan manusia untuk mengkonsumsi makanan yang bermanfaat bagi manusianya sendiri, fisik, maupun mentalnya, dan makanan itu tidak busuk dan tidak diharamkan, bersih, enak, dan lezat. Dari hal ini Allah menetapkan beberapa kewajiban dan batasan yang harus menjadi sumber acuan bagi manusia dalam segala aspek kehidupan. Batasan-batasannya yaitu tentang halal dan haram yang telah di tetapkan di dalam Al-Qur’an.

Dengan mendasarkan pada Al-Qur’an tersebut, maka makanan ataupun minuman yang kita butuhkan adalah yang bergizi artinya makanan yang mengandung karbohidrat, protein, mineral, vitamin, asam minyak yang mudah menguap, reftin, arit, seraf, gula, dan lain-lain. Al-Qur’an juga menyebutkan macam-macam makanan yang bergizi dan halal dalam Al-Qur’an diantaranya:

⁵ Jawad Alzeer, Ulrike Rieder, dan Khaled Abou Hadeed, “Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food”, Trends in Food Science & Technology Vol. 71, 2015, 264.

- Daging binatang ternak seperti sapi, unta, kambing, dan biri-biri, dalam binatang ternak tersebut mengandung protein berkadar tinggi. Di samping itu juga mengandung minyak kalori tinggi seperti zat besi, fosfor, vitamin C, dan Vitamin B 12
- Daging hasil buruan buruan di laut mengandung kadar protein tinggi, vitamin ciri dan minyak khususnya vitamin A yang berguna untuk pertumbuhan jaringan-jaringan tubuh serta mengandung vitamin D yang berfungsi bagi pertumbuhan tulang.
- Susu, mengandung Asid Aminotok Asasi, zat-zat Fosfor, kalsium, zat besi, vitamin A dan B kompleks.⁶

2. Strategi pengembangan industri makanan halal

Tujuan utama dari pemasaran adalah menciptakan nilai bagi pelanggan. Nilai merupakan perkiraan pelanggan atas seluruh kemampuan produk untuk memuaskan kebutuhannya. Dalam pemasaran syariah, nilai dikenal dengan istilah masalah yang merupakan kekuatan dari produk yang bisa menguasai elemen dasar dari kehidupan di dunia yang meliputi unsur maqashid syariah, meliputi kebenaran (ad-din), kehidupan (al-nafs), kecerdasan (al-aql), keturunan (al-nasl), dan kepemilikan (al-maal), semua produk yang mempunyai kekuatan dasar untuk menaikkan lima elemen dasar ini bisa di katakan bahwa produknya mempunyai masalah dan produk tersebut menjadi kebutuhan masyarakat untuk dikonsumsi, karena didalam konsep pemasaran syariah pemenuhan kebutuhan tidak pernah lepas dari masalah. Dalam memasarkan produk, syariat islam memberikan pengklasifikasian terkait produk konsumen yang harus dipasarkan salah satunya berdaya guna, yaitu bisa menghasilkan perbaikan material, moral, dan spritual bagi pelanggan yang berkaitan dengan menjaga jiwa. Dalam hal ini konsumen melakukan kegiatan konsumsi bukan hanya sebagai alat pemuas kebutuhan saja melainkan bertujuan untuk menjaga jiwa dan akal akan tetapi tidak lepas dari ketentuan dari syariat yang telah mengaturnya, sehingga nilai-nilai syariat bisa tertanam dengan baik sehingga berdampak baik dalam melakukan kegiatan sehari-hari.⁷ Unsur nilai yang terdapat dalam makanan halal didasarkan pada agama yaitu spiritualitas. Spiritualitas dapat dicapai dengan menghubungkan perilaku dengan pikiran sehingga akan mengarah kepada ketenangan hati. Berbeda apabila seseorang mengkonsumsi makanan non halal ketidaknyamanan yang akan diperoleh

⁶ Samsul Arifin, *Pendidikan Agama Islam*, (Yogyakarta: CV Budi Utama, 2012), 95.

⁷ M. Suyanto, *Muhammad Marketing Strategy: Strategi Pemasaran ala Nabi Muhammad*, (Yogyakarta: CV andi Offset, 2018), 74.

dan berdampak negatif pada pencernaan makanan, metabolisme, dan sistem kekebalan tubuh sehingga menimbulkan penyakit. Maka dalam hal ini makanan yang halal dan thayyib akan cenderung dipilih oleh konsumen untuk menjaga kesehatan tubuhnya. Saat ini sektor industri makanan halal semakin berkembang, semua pengusaha industri berlomba-lomba mencari strategi yang tepat untuk mengunggulkan produknya dari industri yang lain. Akan tetapi produsen wajib mengetahui terhadap filosofi dasar akan makanan, dan gaya hidup seorang konsumen sehingga produknya lebih diminati. Karena melihat persaingan yang semakin kompetitif yang mengharuskan produsen untuk melakukan pengelolannya lebih keras dan perusahaannya menjadi lebih unggul dari yang lainnya.⁸ Makanan halal dan thayyib menjadi salah satu makanan yang disoroti konsumen untuk di konsumsi dalam industri makanan halal, akan tetapi hal tersebut harus dibuktikan dengan logo halal yang dikeluarkan oleh DSN MUI untuk memberikan kepercayaan kepada masyarakat bahwa makanan tersebut dikategorikan sebagai makanan halal dan thayyib, karena informasi yang didapat oleh masyarakat bahwa makanan yang akan di konsumsi termasuk kategori halal dan thayyib dengan adanya sertifikasi dan logo halal dalam produk makanan yang dipasarkan. Sehingga diperlukan sertifikasi halal untuk meningkatkan industri makanan halal.

Sertifikasi halal adalah suatu pernyataan tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang. Misalnya di Indonesia adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa suatu produk sesuai dengan syariat islam, sertifikasi halal diperlukan untuk pencantuman logo halal atau label halal. Sertifikat dan logo halal sangat diperlukan terutama dalam produk makanan, karena pada saat ini sudah banyak jenis makanan yang diproduksi dari negara domestik atau dari luar negara yang membuat produk yang dikonsumsi menjadi perhatian penting terkait kehalalannya.

Dibawah ini terdapat standarisasi makanan yang dikatakan halal dan berhak mendapat sertifikasi halal.

- Pendekatan syariat islam

- Al quran

Adalah kalam Allah SWT membaca, menghafal, dan mengamalkan akan sangat bermanfaat untuk seorang muslim dan umat. Kunci untuk bisa membaca al-qu'an adalah ikhlas karena Allah SWT. Kemudian berlatih dan terus berlatih agar bisa membaca secara tartil. Orang yang sering membaca Al-Qur'an akan lebih banyak mendapat

⁸ Sekar Arum, *100% Peluang Bisnis Makanan & Minuman paling Menguntungkan*, (yogyakarta: Araska, 2009), 21.

pahala dan al-Qur'an memiliki keindahan bagi pembacanya dan yang mendengarkan.⁹

➤ Sunnah

Yaitu secara terminologi adalah cara atau jalan yang terpuji, jadi sunnah adalah sesuatu yang bersumber dari Rasulullah SAW baik berupa perkataan, perbuatan, dan ketetapan/takrir.¹⁰ Makna sunnah cukup beragam tergantung konteks kata sunnah itu sendiri. Hal inilah yang kerap kali mengharuskan kita untuk lebih berhati-hati dan tidak tergesa-gesa dalam mencerna kata sunnah yang terdapat dalam sebuah pernyataan. Karena pengertian yang banyak ini pula lah, kita harus pandai menempatkannya kedalam makna yang tepat dan dibenarkan oleh syariat.¹¹

• Pendekatan Ilmu dan Teknologi

Sains dan teknologi pada saat ini terbukti bahwa mengalami perkembangan, daya pikir manusia juga telah mampu diimbangi oleh hadirnya penemuan-penemuan baru dalam bidang teknologi. Kecenderungan untuk selalu mencari dan mendapatkan lebih dari apa yang sudah ada. Sehingga teknologi dan sains menjadi mampu menjadi pendorong majunya kehidupan manusia dalam berbagai aspek seperti dalam proses pembuatan produk makanan halal teknologi dan sainspun menjadi sangat penting¹² dan standart halal digunakan untuk memenuhi perkembangan ilmu dan teknologi saat ini pada bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetika serta barang gunaan lainnya, sehingga dengan adanya teknologipun perlu dilihat adanya kehalalan dari produk yang diciptakan karena terkadang bahan dasar dari penciptaan produk halal akan tetapi campuran-campuran dari produk lainnya tidak halal, maka dari itu teknologi berperan sebagai pendorong bahwa makanan itu termasuk halal ataupun tidak.

• Pendekatan Budaya Indonesia

Indonesia merupakan negara dengan kepulauan yang terdiri atas 33 provinsi, setiap provinsi di Indonesia memiliki ciri khas masing-masing, keanekaragaman yang ada di tiap-tiap provinsi inilah yang menjadikan Indonesia kaya akan berbagai budaya di daerah yang berbeda.¹³ Disamping banyaknya budaya yang beraneka ragam,

⁹ Muhammad Chirzin, *Pemata Al-Qur'an*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014), 2.

¹⁰ Mardani, *Pendidikan Agama Islam untuk Perguruan Tinggi*, (Depok: PT Kharisma Putra Utama, 2017), 127.

¹¹ Syekh Omar Bakri Muhammad, *Ablus Sunnah Wal Jama'ah: Their Blief, Atributes, and Qualities*, (Jakarta: Alm Publivations, 2005), 18.

¹² Maryono dan Patmi Istiana, *Teknologi dan Konomikasi*, (Bandung: Yudhistira, 2008), 57.

¹³ Ratno, *peta budaya indoensia*, (Jakarta Timur, PT Balai Pustaka (persero), 2013), 47.

masyarakatnya juga. terdiri dari berbagai macam agama yang tidak keseluruhan muslim. Okeh karena itu, penting adanya perlindungan masyarakat muslim agar tidak mengkonsumsi makanan haram dikarenakan hal tersebut merupakan bagian yang sangat penting untuk diperhatikan mengingat keanekaragaman masyarakat, budaya, pola konsumsi, jenis makanan yang dikonsumsi tiap hari seperti produk yang memiliki banyak *mudharat* atau kerusakan seperti anjing, dan babi. Islam sangat memperhatikan kehidupan ummtanya dengan memisahkan produk halal dan baik dengan produk yang haram dan buruk.¹⁴ Dibawah ini merupakan beberapa contoh makanan atau barang yang berstatus halal dan haram menurut Fatwa DSN MUI.

No	Makanan	Statusnya
1.	Babi dan turunanya (gelatin, lemak, asam, protein, rambut, tulang, dan lain sebagainya)	Haram dan najis
2.	Binatang halal (sapi)	Apabila disembeli tidak dengan menyebut nama selain Allah, maka status hukum dari hewan tersebut menjadi haram
3.	Hewan yang hidup didua tempat (buaya, katak, biawak, kura-kura)	Haram untuk di makan kecuali sebagai obat penawar penyakit
4.	Kelinci	Halal
5.	Rambut hewan yang sudah mati dan sudah disamak	Halal jika digunakan untuk penggunaan diluar
6.	Bagian tubuh manusia	Tubuh manusia adalah suci tetapi tidak boleh digunakan pada makanan, obat-obatan, dan kosmetik

Dari berbagai contoh yang dipaparkan tentang makanan yang termasuk kategori halal dan haram, bahwasanya konsumen harus mampu membedakan makanan yang termasuk kategori halal dan makanan yang termasuk kategori haram. Sehingga makanan tersebut sebagai penunjang pemenuhan kebutuhan

¹⁴ Ahmad sarwat, *halal ayau haram*, (jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, tt), 134.

atau menjadi perusak karena tercampurnya makanan tersebut dengan hal-hal yang haram dan tidak baik untuk dikonsumsi.

Sertifikasi halal hanya dapat diperoleh ketika produk makanan dikategorikan sebagai makanan yang bergizi dan aman berdasarkan LPPOM MUI. Dalam industri makanan halal juga menekankan pada proses pemeriksaan bahan yang akan digunakan, kebersihan produknya, penanganan, pengolahan, dan penyimpanannya begitu juga dengan transportasi dan distribusinya harus sesuai dengan syariah islam. Dikatakan oleh Verbeke (2013) dalam literature review “memahami mekanisme untuk mempromosikan industri halal-sudut pandang stakeholder dalam jurnal *Procedia - Social and Behavioral Sciences* menyatakan bahwa pelanggan muslim bersedia membeli daging yang bersertifikat halal dari pada membeli daging di supermarket yang terlihat bersih akan tetapi belum jelas status kehalalannya.¹⁵ Hal ini membuktikan bahwa sertifikat halal dapat membangun kepercayaan bagi konsumen untuk membeli makanan yang bersertifikat halal. Sertifikasi makanan halal merupakan strategi untuk meningkatkan industri makanan halal karena pada saat ini sudah banyak konsumen yang membutuhkan makanan dengan standart konsumen muslim dalam artian jelas kehalalannya dan memiliki perlindungan terhadap produknya sehingga dari sini loyalitas konsumen akan terbangun, sehingga dari industri makanan halal dapat bersaing dengan industri-industri lain yang tidak memiliki sertifikasi halal dalam produknya.

A. Pembahasan

Pada zaman sekarang, sudah banyak bisnis yang menawarkan hal-hal yang sangat menggiurkan untuk memperoleh keuntungan yang sangat melimpah. Bahkan semua orang cenderung menjadi pebisnis melihat peluang memperoleh keuntungan yang ditawarkan pasar sangat banyak jadi tujuan dasar dari seorang pebisnis tidak lain hanya untuk memperoleh keuntungan semata, padahal ada hal lain yang perlu untuk diluruskan bukan hanya untuk memperoleh keuntungan melainkan niatlah yang perlu diperbaiki karena segala sesuatu yang apabila diniatkan dengan ibadah akan memperoleh hasil yang maksimal, karena Allah juga telah menjanjikan untuk mencukupkan rezeki apabila kita benar-benar berusaha mencarinya dengan cara yang halal. Jadi perbaikilah niat terlebih dahulu agar segala bentuk yang berkaitan dengan tujuan utama dalam segala hal seperti mencari rejeki di muka bumi bisa mendapat ridha Allah SWT.

¹⁵ Rahimah Mohamed Yunos, Che Faridah Che Mahmood, dan Nor Hafizah Abd Masor, “Understanding Mechanisms to Promote Halal Industry-The Stakeholders’ Views” *Procedia - Social and Behavioral Sciences* Vol. 130 2014 hal 163.

Dalam kehidupan sehari-hari tidak pernah lepas dari kegiatan berekonomi dan dalam berekonomi tidak lepas dari kegiatan konsumsi, distribusi, dan produksi akan tetapi yang memiliki peran paling penting yaitu dalam proses produksi. Dengan adanya Produsen yang menciptakan produk, hal itu sangat mendukung terhadap pemenuhan kebutuhan masyarakat akan kebutuhan primer seperti makan. Karena dalam kegiatan ekonomi tidak akan lepas dari kemana produknya akan didistribukan dan siapa yang akan mengkonsumsi karena apabila tidak ada barang yang diproduksi tidak akan ada komoditas yang ditawarkan sehingga tidak ada konsumen yang membeli, jadi seorang produsen harus mampu menciptakan produk-produk yang halal dan thayyib bagi seluruh masyarakat. Ismail (2015) dalam literature reiew “perkembangan global indstri makanan halal:sebuah survey menyatakan bahwa 1 juta masyarakat muslim mengkonsumsi makanan halal karena persepsi mereka bahwa makanan halal dan thayyib lebih aman untuk di konsumsi.¹⁶ Begitu juga Olya dan Al-Ansi (2018) “pengaruh risiko pada kepercayaan, kepuasan, dan rekomendasi pada makanan halal” dalam jurnal International Journal of Hospitality Management menyatakan bahwa makanan halal dan thayyib bukan hanya sekedar dilirik oleh para konsumen muslim bahkan konsumen non muslimpun juga cenderung lebih memilih makanan halal dan thayyib untuk dikonsumsi karena mereka mempertimbangkan masalah kesehatan, dan kualitas. Muhammad, Norhaziah, Nuradli, dan Hartini (2007) “diterimanya makanan halal oleh konsumen non muslim” dalam jurnal Procedia - Social and Behavioral Sciences menyatakan bahwa dalam mengkonsumsi bukan hanya fokus kepada kehalalan subjeknya melainkan juga memperhatikan kualitas dari produknya melalui terpeliharanya jiwa dan tidak mengandung hal-hal yang membahayakan.¹⁷ Penggunaan halal dan thayyib dalam makanan akan membuka pintu kebersihan hati dan menyebabkan kezuhudan terhadap dunia, berbeda halnya dengan makanan yang haram dan tidak thayyib hal itu akan berdampak buruk terhadap kesehatan dan hal ini cenderung mengakibatkan konsumen tidak lagi mengkonsumsi karena mereka menganggap apabila makanan yang ditawarkan tidak sehat, hal ini akan berakibat terhadap macetnya kegiatan ekonomi dan menyebabkan produsen rugi.

Disisi lain bukan hanya dari makanan yang ditawarkan kepada konsumen saja yang harus halal dan thayyib akan tetapi modal yang diperoleh untuk dibelanjakan membeli produksinya juga harus berasal dari modal yang halal karena segala hal tersebut bersifat sensitif jadi semua proses dan faktor-

¹⁶ Rininta Nurrachmi, “The Global Development of Halal Food Industry: A Survey”, *Tazkia Islamic Finance and Business Review* Vol. 11 2017. 44.

¹⁷ Vloreen Nity Mathew, Ardiana Mazwa Raudah binti Amir Abdullah, and Siti Nurazizah binti Mohamad Ismail “Acceptance on Halal Food among Non-Muslim Consumers”, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, Vol 121, 201, 261.

faktor yang menunjang terhadap terciptanya produk makanan yang dikonsumsi harus berasal dari sesuatu yang halal lagi thayyib. Karena saat ini, banyak makanan yang ditawarkan oleh beberapa perusahaan akan tetapi jenis kehalalan dari produknya masih dipertanyakan. Seperti halnya saat ini terkait isu yang beredar tentang pentol bakso yang dicampuri daging sapi, handbody yang mengandung minyak babi dan lain sebagainya yang hal itu akan sangat mengganggu terhadap kesehatan tubuh.

Maka dari itu diperlukannya sertifikasi halal yang akan menunjang terhadap kehalalan suatu produk, mengingat peran dari sertifikasi makanan halal sangat dibutuhkan untuk mengetahui apakah makanan tersebut baik dan sehat untuk dikonsumsi, karena pada saat ini makanan halal menjadi trending isu yang akan menguasai dunia.

Johan Fischer (2012) "Branding Halal: Sebuah Essay photography di pasar muslim global" dalam jurnal *Anthropology Today* mengatakan industri makanan halal membutuhkan sertifikasi yang dijadikan strategi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan hal ini sudah didukung oleh Undang-Undang yang dimaksudkan untuk meningkatkan kepercayaan terhadap produk halal.¹⁸ Proses untuk mendapatkan logo dan sertifikasi halal tidak mudah, dengan meminta perizinan melalui DSN MUI dan melalui pengecekan oleh LPPOM MUI, jadi makanan yang bersertifikasi halal harus melalui pengecekan secara ketat. Bukan hanya subjeknya yang halal melainkan proses pembuatan, pengolahan, dan pengemasannya harus mempertimbangkan aspek syariah agar memenuhi kriteria bahwa produknya secara murni terstandarisasi sebagai makanan halal dan thayyib sehingga bisa diterima oleh masyarakat secara umum. dengan ini produsen mampu meningkatkan income dari proses penjualan dan konsumen terhindar dari mengkonsumsi makanan yang haram dan berbahaya sehingga industrinya dapat berkembang dan mampu bersaing dengan industri lain. Slack dalam literature review "pengendali strategi orientasi halal antara perusahaan makanan halal" dalam jurnal *British Food Journal* menyatakan bahwa di Malaysia menggunakan HOS (strategi orientasi halal) dalam mengatasi persaingan yang terjadi di antara para industri halal:

1. Kepegawaian

Pentingnya perusahaan dalam memastikan pemahaman pegawai tentang pemrosesan produk halal. Dan hal itu dapat dilakukan dengan pentingnya menyediakan kegiatan pelatihan untuk menunjang terhadap penambahan pengetahuan dan wawasan anggota perusahaan, sehingga pengetahuan tentang produk halal dapat dikembangkan oleh anggota perusahaan dan dapat dimanfaatkan dengan menambah inovasi produk halal.

¹⁸Johan Fischer, "Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets", *Anthropology Today*, Vol. 28, No. 4 2012. hal 18.

2. Material

Memastikan bahwa bahan baku harus halal dan tidak boleh mengandung bahan non-halal dalam jumlah besar atau kecil. Karena bahan yang berkaitan dengan proses produksi menunjang terhadap hasil akhir dalam proses produksi makanan halal.

3. Produksi

Produk makanan harus melalui penyiapan, proses produksi, atau diproduksi menggunakan teknologi dan fasilitas yang bebas dari kontaminasi dengan unsur-unsur non-halal. Segala hal yang menunjang terhadap proses produksi seperti peralatan, jalur produksi, dan semua peralatan lain yang digunakan untuk produksi halal harus dibersihkan dan bebas dari bahan non-halal.

4. Penyimpanan dan Transportasi

Pembersihan yang lengkap dalam produksi harus halal dan harus dilakukan sebelum dimulainya penyimpanan dan transportasi. Produk makanan halal dan non-halal harus disimpan secara terpisah dalam penyimpanan selama transportasi dan distribusi untuk mencegah kontaminasi dari barang non halal dan membahayakan.¹⁹ Hal ini bisa diterapkan di Indonesia karena Malaysia merupakan negara yang mengalami perkembangan sangat pesat dalam industri makanan halal sehingga produsen muslim di Indonesia juga bisa menerapkan strategi jitu untuk mengembangkan industri makanan halal.

B. Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa seorang produsen harus menggunakan makanan yang halal lagi thayyib untuk memasarkan produknya. Karena saat ini banyak sekali variasi makanan yang diciptakan oleh produsen sehingga kehalalannya perlu dipertanyakan. Dari ini diperlukan adanya sertifikasi makanan halal karena saat ini makanan halal menjadi produk yang berpotensi sebagai industri yang paling disoroti oleh konsumen bukan hanya bagi kalangan muslim saja, konsumen non muslim pun cenderung membeli makanan yang halal dan thayyib karena mereka beranggapan bahwa makanan tersebut lebih aman dan tidak mengandung bahaya untuk dikonsumsi.

Akan tetapi halal dan thayyib saja tidak bisa menumbuhkan kepercayaan konsumen untuk membeli produk makanan tersebut sehingga diperlukan sertifikasi halal untuk menunjang kepercayaan konsumen bahwa makanan yang sudah tersertifikasi sudah dinyatakan halal oleh DSN MUI dan sudah dinyatakan aman dan tidak mengandung sesuatu yang membahayakan oleh LPPOM MUI

¹⁹ Suhaiza Zailani, Kanagi Kanapathy and Mohammad Iranmanesh, "Drivers of halal orientation strategy among halal food firms, *British Food Journal* Vol. 117 No. 8, 2015, 2145.

sehingga hal ini dapat menumbuhkan kepercayaan konsumen untuk membeli produk yang bersertifikasi halal.

Daftar Pustaka

- Al- Ghazali, Imam. 2007. *Rahasia Halal-Haram: Hakikat Batin Perintah dan Larangan Allah*. Bandung: Mizan Media Utama.
- Arifin, Samsul. 2012. *Pendidikan Agama Islam*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Arum, Sekar. 2009. *100% Peluang Bisnis Makanan & Minuman paling Menguntungkan*. Yogyakarta: Araska.
- Bakri Muhammad, Syekh Omar. 2005. *Ablus Sunnah Wal Jama'ah: Their Blief, Attributes, and Qualities*. Jakarta: Alm Publivations.
- Chirzin, Muhammad, 2014. *Permata Al-Qur'an*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mardani. 2017. *Pendidikan Agama Islam untuk Perguruan Tinggi*. Depok: PT Kharisma Putra Utama.
- Patmi Istiana, dan Maryono. 2008. *Tekbnolgi dan Komonikasi*. Bandung: Yudhistira.
- Ratno. 2013. *Peta Budaya Indoensia*. Jakarta Timur: PT Balai Pustaka (persero).
- Sarwat, Ahmad. tt. *Halal atau Haram*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suyanto, M. 2018. *Muhammad Marketing Strategy: Strategi Pemasaran ala Nabi Muahammad*, Yogyakarta:CV andi Offset.

JURNAL

- Amr Al-Ansi, Hossein G.T. Olya, dan Heesup Han.(2018). Effect of general risk on trust, satisfaction, and recommendation intention for halal food. *International Journal of Hospitality Management*.

- Jawad Alzeer, Ulrike Rieder, dan Khaled Abou Hadeed. (2015). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food. *Trends in Food Science & Technology*. 71: 264.
- Johan Fischer. (2012). Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets. *Anthropology Today*. 28 (4): 18.
- Rahimah Mohamed Yunos, Che Faridah Che Mahmood, dan Nor Hafizah Abd Masor. (2014). Understanding Mechanisms to Promote Halal Industry- The Stakeholders' Views. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 130: 163.
- Rininta Nurrachmi. (2017). The Global Development of Halal Food Industry: A Survey. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*. 11: 44.
- Suhaiza Zailani, Kanagi Kanapathy and Mohammad Iranmanesh. (2015). Drivers of halal orientation strategy among halal food firms, *British Food Journal*. 117 (8): 2145.
- Vloreen Nity Mathew, Ardiana Mazwa Raudah binti Amir Abdullah, and Siti Nurazizah binti Mohamad Ismail. Acceptance on Halal Food among Non-Muslim Consumers”, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 121 (201): 261.