

## **Urgensi Konsumsi Makanan Halal dan Thayyib dalam Perspektif Al-Qur'an dan Hadis**

Mutiara Suci Aldia<sup>1</sup>, Quratul A'yun<sup>2</sup>, Muhamad Yahya<sup>3</sup>

Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar

Email: [mutiarasucialdia@gmail.com](mailto:mutiarasucialdia@gmail.com), [quratulayun318@gmail.com](mailto:quratulayun318@gmail.com), [4mubamadyahya@uinmybatusangkar.ac.id](mailto:4mubamadyahya@uinmybatusangkar.ac.id)

### **Abstract**

Global attention to halal food consumption has largely focused on its legal permissibility, while the concept of thayyib which encompasses wholesomeness, cleanliness, safety, and nutritional value has not received equal emphasis. This imbalance leads to an incomplete understanding of Islamic dietary ethics, potentially neglecting the harmony between physical and spiritual well-being. This study aims to examine the importance of consuming halal and thayyib food from the perspectives of the Qur'an and Hadith by integrating legal and ethical dimensions. The research employs a qualitative literature review using a thematic (maudhu'i) approach, analyzing Qur'anic verses such as Al-Baqarah 168 and Al-Ma'idah 88, along with authentic Prophetic traditions. The findings reveal that halal and thayyib are inseparable concepts; halal ensures legal permissibility, while thayyib guarantees quality, hygiene, safety, and ethical sourcing. Consuming food that neglects the thayyib aspect such as harmful substances or items obtained through unjust means may diminish the essence of adherence to Islamic law. The implications of applying these principles include improved physical and mental health, as well as fostering social justice, environmental responsibility, and greater consumer awareness within modern food systems.

**Keywords:** *Halal, Thayyib, Qur'anic Perspective, Prophetic Hadith, Islamic Dietary Ethics*

### **Abstrak**

Perhatian global terhadap konsumsi makanan halal selama ini cenderung menitikberatkan pada aspek legalitas semata, sementara dimensi thayyib yang mencakup kebaikan, kebersihan, keamanan, dan nilai gizi sering kurang mendapat perhatian yang proporsional. Ketimpangan ini berdampak pada pemahaman etika konsumsi dalam Islam yang belum utuh, sehingga berpotensi mengabaikan keseimbangan antara kesehatan fisik dan spiritual. Penelitian ini bertujuan mengkaji pentingnya konsumsi makanan halal dan thayyib berdasarkan perspektif Al-Qur'an dan Hadis dengan pendekatan integratif antara aspek hukum dan etika. Metode yang digunakan adalah studi literatur kualitatif melalui pendekatan tematik (maudhu'i), dengan menganalisis ayat-ayat seperti Al-Baqarah ayat 168 dan Al-Ma'idah ayat 88 serta hadis-hadis sahih Nabi. Hasil kajian menunjukkan bahwa konsep halal dan thayyib tidak dapat dipisahkan; halal berfungsi memastikan keabsahan hukum, sedangkan thayyib menjamin kualitas, kebersihan, keamanan, serta proses perolehan yang etis. Konsumsi yang mengabaikan unsur thayyib, seperti makanan berbahaya atau diperoleh secara tidak adil, dapat mengurangi nilai ketaatan terhadap syariat. Implikasi dari penerapan konsep ini mencakup peningkatan kesehatan jasmani dan rohani, serta mendorong keadilan sosial, kepedulian lingkungan, dan kesadaran konsumen dalam sistem pangan modern.

**Kata Kunci :** Halal, Thayyib, Etika Konsumsi Islam, Kesehatan Holistik, Sistem Pangan Modern

## Pendahuluan

Perkembangan industri pangan global dalam beberapa dekade terakhir menunjukkan peningkatan perhatian yang signifikan terhadap konsumsi makanan halal, khususnya di kalangan masyarakat Muslim (Kamarulzaman et al., 2022). Fenomena ini tidak terlepas dari meningkatnya kesadaran religius serta berkembangnya sistem sertifikasi halal di berbagai negara. Namun demikian, perhatian tersebut masih cenderung berfokus pada aspek legalitas semata, yaitu apakah suatu produk makanan memenuhi ketentuan halal atau tidak menurut syariat Islam. Sementara itu, dimensi *thayyib* yang mencakup kebaikan, kebersihan, keamanan, kualitas, serta nilai gizi sering kali belum mendapatkan penekanan yang seimbang (Tan et al., 2022). Padahal, dalam ajaran Islam, konsep halal dan *thayyib* merupakan dua prinsip yang tidak dapat dipisahkan dalam membentuk etika konsumsi yang utuh dan komprehensif.

Al-Qur'an secara tegas memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib*, sebagaimana tercantum dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 dan Surah Al-Ma'idah ayat 88. Ayat-ayat tersebut tidak hanya menekankan aspek kehalalan dari sisi hukum, tetapi juga menekankan kualitas makanan yang dikonsumsi (Usman et al., 2023). Hal ini menunjukkan bahwa Islam memiliki perhatian yang besar terhadap kesejahteraan manusia secara menyeluruh, baik dari aspek fisik maupun spiritual. Namun dalam praktiknya, masih banyak masyarakat yang memahami halal hanya sebatas pada keabsahan hukum tanpa mempertimbangkan apakah makanan tersebut sehat, aman, dan diperoleh melalui cara yang etis (Tseng et al., 2022). Ketimpangan pemahaman ini berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan, seperti konsumsi makanan yang secara hukum halal tetapi mengandung zat berbahaya, tidak higienis, atau diproduksi dengan cara yang merugikan pihak lain maupun lingkungan.

Permasalahan tersebut semakin kompleks seiring dengan berkembangnya teknologi pangan dan sistem industri modern. Penggunaan bahan tambahan pangan, rekayasa genetika, serta proses produksi massal sering kali menimbulkan tantangan baru dalam memastikan kehalalan dan *thayyib* suatu produk (Susanty et al., 2024). Selain itu, globalisasi perdagangan pangan juga menyebabkan meningkatnya risiko kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal dalam rantai produksi. Tidak hanya itu, praktik-praktik ekonomi yang tidak etis, seperti eksploitasi tenaga kerja, ketidakadilan dalam distribusi, serta kerusakan lingkungan akibat produksi pangan, turut menjadi perhatian dalam konsep *thayyib* (Mansur et al., 2022). Oleh karena itu, pemahaman yang hanya berfokus pada aspek halal tanpa memperhatikan *thayyib* menjadi tidak memadai dalam menghadapi dinamika sistem pangan modern.

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana urgensi integrasi konsep halal dan *thayyib* dalam praktik konsumsi umat Islam, serta bagaimana perspektif Al-Qur'an dan Hadis dalam menjelaskan hubungan antara kedua konsep tersebut (Najmi et al., 2023). Selain itu, penelitian ini juga berupaya menjawab bagaimana penerapan prinsip halal dan *thayyib* dapat memberikan dampak terhadap kesehatan fisik, mental, dan spiritual individu, serta kontribusinya terhadap keadilan sosial dan keberlanjutan lingkungan (Rizqi Febriandika et al., 2023). Rumusan masalah ini penting untuk dikaji mengingat masih adanya kesenjangan antara pemahaman normatif dan praktik konsumsi di masyarakat.

Secara teoretis, konsep halal berkaitan erat dengan hukum syariat yang mengatur boleh atau tidaknya suatu makanan dikonsumsi. Hal ini mencakup jenis bahan makanan, cara

penyembelihan, serta proses pengolahan yang sesuai dengan ketentuan Islam (Al-shami & Abdullah, 2023). Sementara itu, konsep *thayyib* memiliki cakupan yang lebih luas, meliputi aspek kebersihan, keamanan, kualitas, nilai gizi, serta cara memperoleh makanan yang tidak merugikan orang lain. Para ulama tafsir, seperti Ibnu Katsir dan Al-Qurthubi, menjelaskan bahwa perintah untuk mengonsumsi makanan halal dan *thayyib* merupakan bentuk kasih sayang Allah kepada manusia agar mereka menjaga kesehatan dan kesejahteraan hidupnya (Ngah et al., 2022). Dengan demikian, konsep *thayyib* tidak hanya berkaitan dengan aspek fisik, tetapi juga mencakup dimensi etika dan spiritual.

Dalam perspektif ilmu kesehatan modern, prinsip *thayyib* sejalan dengan konsep pola makan sehat yang menekankan keseimbangan nutrisi, keamanan pangan, serta kebersihan dalam proses pengolahan (Ahmad et al., 2024). Makanan yang *thayyib* adalah makanan yang bebas dari zat berbahaya, memiliki kandungan gizi yang cukup, serta diproses secara higienis. Selain itu, konsep ini juga relevan dengan prinsip keberlanjutan, yang menekankan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dalam proses produksi pangan (Usman et al., 2022). Dengan demikian, ajaran Islam tentang konsumsi makanan tidak hanya memiliki dimensi spiritual, tetapi juga memiliki relevansi yang kuat dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan isu-isu global kontemporer.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kesadaran masyarakat terhadap produk halal mengalami peningkatan yang signifikan, terutama dengan adanya sertifikasi halal yang memberikan jaminan keabsahan produk (Deku et al., 2023). Namun, beberapa studi juga mengungkapkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap konsep *thayyib* masih relatif rendah. Banyak konsumen yang lebih memperhatikan label halal dibandingkan dengan kualitas nutrisi, kebersihan, atau dampak lingkungan dari produk yang dikonsumsi (Ali et al., 2024). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa sebagian pelaku industri pangan masih belum sepenuhnya menerapkan prinsip *thayyib* dalam proses produksi, baik dari segi kebersihan, keamanan, maupun etika bisnis. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara konsep ideal dalam ajaran Islam dan praktik di lapangan. Lebih lanjut, penelitian mengenai integrasi konsep halal dan *thayyib* masih relatif terbatas, khususnya yang menggunakan pendekatan tematik (*maudhu'i*) dalam menafsirkan ayat-ayat Al-Qur'an dan Hadis. Pendekatan ini penting karena memungkinkan peneliti untuk memahami pesan Al-Qur'an secara komprehensif dengan mengkaji ayat-ayat yang berkaitan dalam satu tema tertentu (Sthapit et al., 2023).

Dengan demikian, penelitian ini berupaya mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji secara mendalam konsep halal dan *thayyib* berdasarkan sumber-sumber utama dalam Islam, serta menghubungkannya dengan konteks kehidupan modern. Implikasi dari penerapan konsep halal dan *thayyib* tidak hanya dirasakan pada tingkat individu, tetapi juga pada tingkat sosial. Pada tingkat individu, konsumsi makanan yang halal dan *thayyib* dapat meningkatkan kesehatan fisik, menjaga keseimbangan mental, serta memperkuat kualitas ibadah. Dalam Islam, makanan yang dikonsumsi memiliki pengaruh terhadap diterima atau tidaknya amal ibadah seseorang (Lim et al., 2022). Sementara itu, pada tingkat sosial, penerapan prinsip *thayyib* dapat mendorong terciptanya sistem pangan yang lebih adil, transparan, dan berkelanjutan. Hal ini mencakup praktik produksi yang ramah lingkungan, distribusi yang adil, serta perlindungan terhadap hak-hak konsumen dan pekerja.

Integrasi konsep halal dan thayyib menjadi sangat penting dalam membangun sistem konsumsi yang sesuai dengan nilai-nilai Islam. Pendekatan ini tidak hanya menekankan pada aspek kepatuhan terhadap hukum syariat, tetapi juga memperhatikan aspek kualitas, etika, dan keberlanjutan (S. Khan et al., 2022). Dalam menghadapi tantangan pangan modern, seperti penggunaan bahan kimia berbahaya, kontaminasi silang, serta praktik produksi yang tidak etis, konsep thayyib memberikan kerangka etis yang dapat menjadi solusi. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkaya kajian tentang etika konsumsi dalam Islam serta mendorong implementasi prinsip halal dan thayyib secara lebih luas dalam kehidupan sehari-hari.

Kajian ini menegaskan bahwa pemahaman yang utuh terhadap konsep halal dan thayyib merupakan kunci dalam mewujudkan kehidupan yang sehat, seimbang, dan sesuai dengan ajaran Islam. Integrasi kedua konsep tersebut tidak hanya memberikan manfaat bagi individu, tetapi juga bagi masyarakat dan lingkungan secara keseluruhan (Ahamed et al., 2023). Dengan demikian, upaya untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang pentingnya konsumsi makanan halal dan thayyib perlu terus dilakukan melalui pendidikan, penelitian, serta kebijakan yang mendukung terciptanya sistem pangan yang berkeadilan dan berkelanjutan.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan studi literatur, yang bertujuan untuk mengkaji secara mendalam konsep konsumsi makanan halal dan thayyib dalam perspektif Al-Qur'an dan Hadis. Penelitian kualitatif dipilih karena mampu memberikan pemahaman yang komprehensif terhadap fenomena yang bersifat konseptual dan normatif, khususnya yang berkaitan dengan nilai-nilai keagamaan dan etika konsumsi dalam Islam (A. Khan et al., 2022). Melalui pendekatan ini, peneliti tidak hanya mendeskripsikan data, tetapi juga menafsirkan makna yang terkandung dalam sumber-sumber utama Islam secara kontekstual dan tematik. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan tematik (*maudhu'i*), yaitu suatu metode dalam studi tafsir yang mengkaji ayat-ayat Al-Qur'an berdasarkan tema tertentu secara menyeluruh dan terintegrasi.

Dalam hal ini, tema yang diangkat adalah konsep halal dan thayyib dalam konsumsi makanan (Ab Talib & Zulfakar, 2024). Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan berbagai ayat yang relevan, seperti Al-Baqarah ayat 168 dan Al-Ma'idah ayat 88, kemudian dianalisis secara komprehensif untuk menemukan keterkaitan makna di antara ayat-ayat tersebut. Selain itu, pendekatan ini juga digunakan dalam mengkaji hadis-hadis Nabi yang berkaitan dengan etika konsumsi, kebersihan, serta kehalalan makanan, sehingga diperoleh pemahaman yang utuh dan sistematis. Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari Al-Qur'an dan hadis-hadis sahih yang secara langsung berkaitan dengan tema penelitian, khususnya yang membahas tentang perintah mengonsumsi makanan halal dan thayyib (Utama et al., 2025). Sementara itu, data sekunder diperoleh dari berbagai literatur pendukung, seperti kitab tafsir klasik dan kontemporer, buku-buku ilmiah, jurnal penelitian, serta artikel akademik yang relevan dengan topik kajian. Literatur tersebut digunakan untuk memperkuat analisis serta memberikan perspektif tambahan terkait konsep halal dan thayyib dalam konteks modern.

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini bersifat kualitatif, yaitu berupa teks-teks yang mengandung informasi konseptual, normatif, dan interpretatif. Data tersebut meliputi

ayat-ayat Al-Qur'an, hadis-hadis Nabi, serta pendapat para ulama dan peneliti terdahulu yang berkaitan dengan tema penelitian (People & Global Business Association et al., 2024). Pengumpulan data dilakukan melalui teknik dokumentasi, yaitu dengan mengidentifikasi, mengumpulkan, dan mengklasifikasikan berbagai sumber tertulis yang relevan. Dalam proses ini, peneliti melakukan seleksi terhadap sumber-sumber yang memiliki kredibilitas tinggi dan relevansi yang kuat dengan fokus penelitian.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis isi (content analysis) dengan pendekatan interpretatif. Analisis isi dilakukan dengan cara mengkaji secara sistematis teks-teks yang telah dikumpulkan untuk menemukan tema, pola, dan makna yang terkandung di dalamnya. Langkah pertama dalam analisis adalah mengidentifikasi ayat-ayat Al-Qur'an dan hadis yang berkaitan dengan konsep halal dan *thayyib* (Ramya, 2022). Selanjutnya, peneliti melakukan kategorisasi data berdasarkan tema-tema tertentu, seperti aspek hukum halal, dimensi *thayyib*, serta implikasi etis dan kesehatan. Setelah itu, dilakukan interpretasi terhadap data dengan merujuk pada penafsiran para ulama dan teori-teori yang relevan. Dalam proses analisis, peneliti juga menggunakan teknik triangulasi sumber untuk meningkatkan validitas data. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan berbagai sumber, baik dari Al-Qur'an, hadis, maupun literatur ilmiah lainnya, sehingga diperoleh pemahaman yang lebih objektif dan komprehensif (Susanty et al., 2025). Selain itu, peneliti juga memperhatikan konteks historis dan sosial dari ayat-ayat dan hadis yang dikaji, agar interpretasi yang dihasilkan tidak bersifat parsial atau terlepas dari konteks aslinya.

Dengan menggunakan metode ini, penelitian diharapkan mampu menghasilkan analisis yang mendalam mengenai integrasi konsep halal dan *thayyib* dalam konsumsi makanan. Pendekatan kualitatif dengan studi literatur memberikan keleluasaan bagi peneliti untuk mengeksplorasi berbagai perspektif yang ada, serta menghubungkannya dengan konteks kehidupan modern (Bose & Sarma, 1975). Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dalam pengembangan kajian etika konsumsi dalam Islam, serta menjadi rujukan bagi masyarakat dalam memahami pentingnya mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal, tetapi juga *thayyib*.

## **Hasil Dan Pembahasan**

### **A. Urgensi Konsumsi Makanan Halal dan *Thayyib***

Urgensi konsumsi makanan *halal* dan *thayyib* dalam kehidupan seorang Muslim tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik semata, tetapi juga menyentuh dimensi spiritual, kesehatan, dan moralitas. Dalam perspektif ajaran Islam, konsep halal merujuk pada sesuatu yang diperbolehkan menurut syariat, sedangkan *thayyib* berarti baik, bersih, sehat, dan layak dikonsumsi. Kedua konsep ini saling melengkapi dan menjadi landasan penting dalam membentuk pola hidup yang seimbang dan berkah. Secara spiritual, makanan yang halal dan *thayyib* diyakini berpengaruh terhadap kebersihan hati dan diterimanya amal ibadah. Seseorang yang mengonsumsi makanan haram atau tidak jelas kehalalannya berpotensi mengalami gangguan dalam kualitas ibadahnya. Hal ini menunjukkan bahwa apa yang masuk ke dalam tubuh bukan sekadar zat fisik, melainkan juga membawa implikasi terhadap hubungan manusia dengan Tuhan.

Dari sisi kesehatan, makanan yang *thayyib* menuntut standar kebersihan, kandungan gizi, dan keamanan pangan. Konsumsi makanan yang baik akan mendukung pertumbuhan tubuh,

meningkatkan daya tahan, serta mencegah berbagai penyakit. Dalam konteks modern, hal ini selaras dengan prinsip-prinsip ilmu gizi dan kesehatan masyarakat yang menekankan pentingnya makanan sehat dan higienis. Selain itu, urgensi konsumsi halal dan *thayyib* juga berkaitan erat dengan aspek sosial dan ekonomi. Kesadaran masyarakat terhadap produk halal mendorong berkembangnya industri halal yang tidak hanya memberikan jaminan keamanan bagi konsumen Muslim, tetapi juga membuka peluang ekonomi yang luas. Di tengah globalisasi, label halal menjadi standar kualitas yang diakui secara internasional. Dengan demikian, konsumsi makanan halal dan *thayyib* bukan sekadar kewajiban normatif, tetapi merupakan kebutuhan integral dalam membangun kehidupan yang sehat, bersih, dan bermakna. Kesadaran ini perlu terus ditanamkan melalui pendidikan, keluarga, dan lingkungan sosial agar terbentuk generasi yang tidak hanya kuat secara fisik, tetapi juga kokoh secara spiritual dan moral.

### **B. Halal dan *Thayyib* dalam Perspektif Al-Qur'an dan Hadis**

Konsep *halal* dan *thayyib* dalam perspektif Al-Qur'an dan Hadis merupakan fondasi penting dalam mengatur pola konsumsi umat Islam yang tidak hanya berorientasi pada aspek hukum, tetapi juga pada nilai kebaikan dan kemaslahatan. Dalam Al-Qur'an, perintah untuk mengonsumsi makanan yang *halal* dan *thayyib* ditegaskan secara beriringan, seperti dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 yang mengajak manusia untuk memakan apa yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi. Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan saja belum cukup, tetapi harus disertai dengan kualitas kebaikan, kebersihan, dan kemanfaatan. Secara terminologis, *halal* merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat, baik dari segi zat, cara memperoleh, maupun proses pengolahannya. Sementara itu, *thayyib* mengandung makna yang lebih luas, yaitu sesuatu yang baik, sehat, tidak membahayakan, serta memberikan manfaat bagi tubuh dan jiwa. Dengan demikian, suatu makanan bisa saja halal secara hukum, tetapi belum tentu *thayyib* jika tidak memenuhi standar kesehatan atau kebersihan.

Dalam Hadis Nabi Muhammad ﷺ, penekanan terhadap pentingnya konsumsi yang halal juga sangat kuat. Nabi menegaskan bahwa setiap daging yang tumbuh dari sesuatu yang haram, maka neraka lebih layak baginya. Hadis ini memberikan peringatan tegas bahwa aspek kehalalan memiliki implikasi langsung terhadap kehidupan spiritual dan akhirat seseorang. Selain itu, dalam riwayat lain disebutkan bahwa Allah itu baik dan tidak menerima kecuali yang baik, yang semakin menguatkan keterkaitan antara *halal* dan *thayyib* sebagai satu kesatuan nilai. Perspektif Al-Qur'an dan Hadis juga menunjukkan bahwa konsumsi halal dan *thayyib* bukan hanya urusan individu, tetapi memiliki dimensi sosial. Makanan yang diperoleh dari cara yang tidak benar, seperti hasil korupsi atau penipuan, meskipun secara zat halal, tetap menjadi tidak berkah.

Oleh karena itu, Islam mengajarkan integritas dalam seluruh proses konsumsi, mulai dari sumber hingga cara pengolahan. Dengan demikian, konsep halal dan *thayyib* dalam Al-Qur'an dan Hadis membentuk suatu sistem etika konsumsi yang komprehensif. Ia tidak hanya mengatur apa yang boleh dimakan, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya kualitas, kebersihan, dan keberkahan. Konsep ini relevan sepanjang zaman dan menjadi pedoman dalam membangun kehidupan yang sehat, bermoral, dan diridhai Allah.

### **C. Urgensi Konsumsi Makanan Halal dan Thayyib dalam Perspektif Al-Qur'an dan Hadis**

Penelitian ini menemukan bahwa konsep halal dan thayyib dalam Al-Qur'an dan Hadis merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan dalam membentuk etika konsumsi Islami. Halal berfungsi sebagai standar legalitas yang menentukan boleh atau tidaknya suatu makanan dikonsumsi, sedangkan thayyib mencakup dimensi kualitas yang meliputi kebersihan, keamanan, nilai gizi, serta cara perolehan yang etis (Susilowati et al., 2024). Analisis terhadap ayat-ayat Al-Qur'an, seperti Al-Baqarah ayat 168 dan Al-Ma'idah ayat 88, menunjukkan bahwa perintah mengonsumsi makanan selalu disertai dengan kedua aspek tersebut secara bersamaan. Penelitian ini juga menemukan bahwa pemahaman masyarakat modern cenderung lebih menitikberatkan pada aspek halal dibandingkan thayyib. Hal ini terlihat dari meningkatnya perhatian terhadap sertifikasi halal, namun belum diimbangi dengan kesadaran terhadap kualitas nutrisi, kebersihan, serta dampak etis dari produksi makanan (Gilal et al., 2022). Temuan lainnya menunjukkan bahwa mengabaikan aspek thayyib dapat berdampak pada kesehatan fisik dan spiritual, serta berpotensi mengurangi nilai keberkahan dalam konsumsi. Dengan demikian, integrasi konsep halal dan thayyib menjadi sangat penting dalam menghadapi tantangan sistem pangan modern.

Temuan utama penelitian ini menegaskan bahwa konsep halal dan thayyib merupakan prinsip integral dalam ajaran Islam yang tidak dapat dipisahkan. Hal ini menunjukkan bahwa Islam tidak hanya menekankan aspek legalitas dalam konsumsi makanan, tetapi juga memperhatikan kualitas dan dampak dari makanan tersebut terhadap kehidupan manusia (wahyuni et al., 2024). Dengan demikian, konsumsi makanan dalam Islam bukan sekadar aktivitas biologis, tetapi juga merupakan bagian dari ibadah yang memiliki dimensi spiritual dan etis. Interpretasi terhadap ayat-ayat Al-Qur'an menunjukkan bahwa penggunaan kata halal dan thayyib secara bersamaan mengandung makna bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kedua kriteria tersebut secara simultan. Hal ini memberikan pemahaman bahwa makanan yang halal secara hukum belum tentu thayyib jika tidak memenuhi standar kebersihan, keamanan, atau nilai gizi yang baik (Yakubu et al., 2025). Sebaliknya, makanan yang sehat dan bergizi juga tidak dapat dikategorikan sebagai thayyib jika tidak memenuhi ketentuan halal. Oleh karena itu, integrasi kedua konsep ini menjadi dasar dalam membangun pola konsumsi yang sesuai dengan ajaran Islam.

Dalam konteks modern, temuan ini juga menunjukkan relevansi konsep thayyib dengan isu-isu kontemporer seperti keamanan pangan, keberlanjutan lingkungan, dan etika produksi. Prinsip thayyib dapat menjadi landasan dalam menghadapi berbagai tantangan, seperti penggunaan bahan kimia berbahaya, praktik produksi yang tidak higienis, serta eksploitasi dalam rantai pasok pangan (Mostafa, 2022). Dengan demikian, konsep ini tidak hanya memiliki nilai teologis, tetapi juga memiliki implikasi praktis dalam kehidupan sehari-hari. Hasil penelitian ini secara langsung menjawab rumusan masalah yang diajukan dalam pendahuluan, yaitu mengenai urgensi integrasi konsep halal dan thayyib dalam praktik konsumsi umat Islam. Penelitian ini menunjukkan bahwa pemisahan antara kedua konsep tersebut dapat menyebabkan ketidakseimbangan dalam pemahaman etika konsumsi, sehingga diperlukan pendekatan yang lebih holistik (Talukder et al., 2025). Integrasi ini penting untuk memastikan bahwa konsumsi makanan tidak hanya sesuai dengan hukum syariat, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan dan kesejahteraan manusia secara keseluruhan.

Secara ilmiah, temuan ini dapat diinterpretasikan sebagai upaya Islam dalam menjaga maqashid syariah, khususnya dalam aspek **حفظ النفس** (perlindungan jiwa) dan **حفظ العقل** (perlindungan akal). Makanan yang halal dan thayyib berkontribusi dalam menjaga kesehatan tubuh dan kejernihan pikiran, yang pada akhirnya mendukung pelaksanaan ibadah secara optimal (Madjid et al., 2024). Selain itu, konsep ini juga berkaitan dengan prinsip keadilan dan keberlanjutan, yang menjadi bagian penting dalam ajaran Islam. Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu, hasil penelitian ini konsisten dengan studi yang menyatakan bahwa kesadaran terhadap halal lebih dominan dibandingkan thayyib. Namun, penelitian ini memberikan penekanan tambahan pada pentingnya integrasi kedua konsep tersebut sebagai satu kesatuan yang tidak terpisahkan. Beberapa penelitian lain juga menunjukkan bahwa penerapan prinsip thayyib masih menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam industri pangan modern yang kompleks (Untari et al., 2023).

Perbedaan utama terletak pada pendekatan penelitian ini yang menggunakan metode tematik (maudhu'i), sehingga mampu memberikan pemahaman yang lebih komprehensif terhadap hubungan antara halal dan thayyib. Pembahasan ini menegaskan bahwa konsep halal dan thayyib harus dipahami secara menyeluruh dan diterapkan secara bersamaan dalam kehidupan sehari-hari (Izudin et al., 2024). Hal ini tidak hanya penting bagi individu dalam menjaga kesehatan dan kualitas ibadah, tetapi juga bagi masyarakat dalam menciptakan sistem pangan yang lebih adil, sehat, dan berkelanjutan.

### **Kesimpulan**

Penelitian ini menyimpulkan bahwa konsep halal dan thayyib merupakan dua prinsip yang tidak dapat dipisahkan dalam etika konsumsi Islam. Halal berfungsi sebagai standar legalitas yang memastikan keabsahan suatu makanan menurut syariat, sedangkan thayyib menekankan aspek kualitas yang meliputi kebersihan, keamanan, nilai gizi, serta cara perolehan yang etis. Temuan penelitian menunjukkan bahwa perintah dalam Al-Qur'an dan Hadis selalu mengintegrasikan kedua konsep tersebut, sehingga konsumsi yang ideal dalam Islam adalah yang memenuhi kriteria halal sekaligus thayyib. Namun, dalam praktiknya, masih terdapat kecenderungan masyarakat yang lebih menitikberatkan pada aspek halal semata, sehingga mengabaikan dimensi thayyib yang tidak kalah penting. Implikasi dari penelitian ini terhadap pengembangan ilmu pengetahuan terletak pada penguatan konsep etika konsumsi Islami yang bersifat holistik, yang tidak hanya berbasis pada hukum, tetapi juga mencakup dimensi kesehatan, lingkungan, dan etika sosial. Secara praktis, hasil penelitian ini mendorong individu untuk lebih selektif dalam memilih makanan, tidak hanya berdasarkan label halal, tetapi juga memperhatikan kualitas, kebersihan, dan dampaknya terhadap kesehatan. Selain itu, penelitian ini juga memberikan kontribusi bagi pelaku industri dan pembuat kebijakan untuk mengintegrasikan prinsip thayyib dalam sistem sertifikasi halal dan produksi pangan. Dengan demikian, penerapan konsep halal dan thayyib secara bersamaan diharapkan dapat mewujudkan kehidupan yang sehat, berkelanjutan, dan sesuai dengan nilai-nilai ajaran Islam.

### **Daftar Pustaka**

Ab Talib, M. S., & Zulfakar, M. H. (2024). Sustainable halal food supply chain management in a small rentier halal market. *Arab Gulf Journal of Scientific Research*, 42(3), 449–463. <https://doi.org/10.1108/AGJSR-11-2022-0251>

- Ahamed, N. N., Vignesh, R., & Alam, T. (2023). RETRACTED ARTICLE: Tracking and tracing the halal food supply chain management using blockchain, RFID, and QR code. *Multimedia Tools and Applications*, 83(16), 48987–49012. <https://doi.org/10.1007/s11042-023-17474-4>
- Ahmad, Z., Hidhiir, M. H. B., & Rahman, M. M. (2024). Impact of CSR disclosure on profitability and firm performance of Malaysian halal food companies. *Discover Sustainability*, 5(1), 18. <https://doi.org/10.1007/s43621-024-00189-3>
- Ali, M. H., Chung, L., Tan, K. H., Makhbul, Z. M., Zhan, Y., & Tseng, M.-L. (2024). Investigating blockchain technology adoption intention model in halal food small and medium enterprises: Moderating role of supply chain integration. *International Journal of Logistics Research and Applications*, 27(12), 2753–2777. <https://doi.org/10.1080/13675567.2023.2217772>
- Al-shami, H. A., & Abdullah, S. (2023). Halal food industry certification and operation challenges and manufacturing execution system opportunities. A review study from Malaysia. *Materials Today: Proceedings*, 80, 3607–3614. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2021.07.331>
- Bose, K. S., & Sarma, R. H. (1975). Delineation of the intimate details of the backbone conformation of pyridine nucleotide coenzymes in aqueous solution. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 66(4), 1173–1179. [https://doi.org/10.1016/0006-291x\(75\)90482-9](https://doi.org/10.1016/0006-291x(75)90482-9)
- Deku, W. A., Wang, J., & Das, N. (2023). Innovations in entrepreneurial marketing dimensions: Evidence of Halal food SMES in Ghana. *Journal of Islamic Marketing*, 14(3), 680–713. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2021-0098>
- Gilal, F. G., Gopang, A. A., Gilal, R. G., & Gilal, N. G. (2022). Exploring determinants of consumer purchase intention of halal labelled food: Marketing from the Islamic perspective. *International Journal of Technology, Policy and Management*, 22(4), 271. <https://doi.org/10.1504/IJTPM.2022.126136>
- Izudin, A., Isnanto, M., Yuwono, D. B., & Sujibto, B. J. (2024). The coexistence of halal food products in non-Muslim communities: Visiting Kupang cases, Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 15(6), 1560–1582. <https://doi.org/10.1108/JIMA-10-2023-0307>
- Kamarulzaman, N. H., Muhamad, N. A., & Mohd Nawawi, N. (2022). An investigation of adoption intention of halal traceability system among food SMEs. *Journal of Islamic Marketing*, 13(9), 1872–1900. <https://doi.org/10.1108/JIMA-11-2020-0349>
- Khan, A., Arafat, M. Y., & Azam, M. K. (2022). Role of halal literacy and religiosity in buying intention of halal branded food products in India. *Journal of Islamic Marketing*, 13(2), 287–308. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2019-0175>
- Khan, S., Khan, M. I., Haleem, A., & Jami, A. R. (2022). Prioritising the risks in Halal food supply chain: An MCDM approach. *Journal of Islamic Marketing*, 13(1), 45–65. <https://doi.org/10.1108/JIMA-10-2018-0206>
- Lim, Y. H., Lada, S., Ullah, R., & Abdul Adis, A.-A. (2022). Non-Muslim consumers' intention to purchase halal food products in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 13(3), 586–607. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2020-0172>

- Madjid, S. S., Nurwahidin, P., Jan, R. H., & Yama, A. (2024). Opportunities and Challenges in Developing Halal Food for Muslim Tourists in Tana Toraja: A Study on Sustainable Tourism. *Jurnal Ilmiah Al-Syir'ah*, 22(2), 170. <https://doi.org/10.30984/jis.v22i2.3276>
- Mansur, A. R., Oh, J., Lee, H. S., & Oh, S. Y. (2022). Determination of ethanol in foods and beverages by magnetic stirring-assisted aqueous extraction coupled with GC-FID: A validated method for halal verification. *Food Chemistry*, 366, 130526. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130526>
- Mostafa, M. M. (2022). Mining halal food search pathways down the Wikipedia's rabbit hole. *Food, Culture & Society*, 25(1), 49–69. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1884452>
- Najmi, A., Ahmed, W., & Jahangir, S. (2023). Firm's readiness for halal food standard adoption: Assessing the importance of traceability system. *Journal of Islamic Accounting and Business Research*, 14(8), 1451–1473. <https://doi.org/10.1108/JIABR-09-2020-0293>
- Ngah, A. H., Thursamy, R., Mohd Salleh, N. H., Jeevan, J., Md Hanafiah, R., & Eneizan, B. (2022). Halal transportation adoption among food manufacturers in Malaysia: The moderated model of technology, organization and environment (TOE) framework. *Journal of Islamic Marketing*, 13(12), 2563–2581. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2020-0079>
- People & Global Business Association, O, T. P., Li, W. Y., Kim, Y. G., & Ji, Y. (2024). A Study on Non-Muslim Consumer's Purchase Intention of Halal Food in Korea. *GLOBAL BUSINESS FINANCE REVIEW*, 29(2), 1–16. <https://doi.org/10.17549/gbfr.2024.29.2.1>
- Ramya, K. (2022). Applying the theory of reasoned action to measure intent to purchase halal food. *Journal of Cultural Marketing Strategy*, 7(1), 107. <https://doi.org/10.69554/PQVR5439>
- Rizqi Febriandika, N., Wijaya, V., & Hakim, L. (2023). Gen-Z Muslims' purchase intention of halal food: Evidence from Indonesia. *Innovative Marketing*, 19(1), 13–25. [https://doi.org/10.21511/im.19\(1\).2023.02](https://doi.org/10.21511/im.19(1).2023.02)
- Sthapit, E., Björk, P., & Piramanayagam, S. (2023). Motivational, emotional and memorable dimensions of non-Muslim tourists' halal food experiences. *Journal of Islamic Marketing*, 14(1), 23–42. <https://doi.org/10.1108/JIMA-02-2021-0047>
- Susanty, A., Puspitasari, N. B., Jie, F., Akhsan, F. A., & Jati, S. (2025). Consumer acceptance of halal food traceability systems: A novel integrated approach using modified UTAUT and DeLone & McLean models to promote sustainable food supply chain practices. *Cleaner Logistics and Supply Chain*, 15, 100226. <https://doi.org/10.1016/j.clscn.2025.100226>
- Susanty, A., Puspitasari, N. B., Rosyada, Z. F., Pratama, M. A., & Kurniawan, E. (2024). Design of blockchain-based halal traceability system applications for halal chicken meat-based food supply chain. *International Journal of Information Technology*, 16(3), 1449–1473. <https://doi.org/10.1007/s41870-023-01650-8>
- Susilowati, I., Furoida, A. N., Musliha, C., Kusumawardhani, H. A., & Wardhani, A. A. (2024). Effectiveness of food safety for halal industry in Indonesia. *International Food Research Journal*, 31(2), 320–330. <https://doi.org/10.47836/ifrj.31.2.04>

- Talukder, K. I., Rana, Md. S., Hasnat, Md. A., Molla, Md. S., Sharmin, S., & Hasan, K. K. (2025). Navigating Halal Compliance: Factors Influencing Halal Food Surety in Non-Islamic Countries. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 35(1), 284–313. <https://doi.org/10.60016/majcafe.v35.11>
- Tan, A., Gligor, D., & Ngah, A. (2022). Applying Blockchain for Halal food traceability. *International Journal of Logistics Research and Applications*, 25(6), 947–964. <https://doi.org/10.1080/13675567.2020.1825653>
- Tseng, M.-L., Ha, H. M., Tran, T. P. T., Bui, T.-D., Lim, M. K., Lin, C.-W., & Helmi Ali, M. (2022). Data-driven on sustainable food supply chain: A comparison on Halal and non-Halal food system. *Journal of Industrial and Production Engineering*, 39(6), 430–457. <https://doi.org/10.1080/21681015.2022.2040622>
- Untari, D. T., Satria, B., Khasanah, F. N., Perdhana, T. S., Sukreni, T., & Winarso, W. (2023). The effect of internal control of raw material inventory and production process planning towards the production process and business competitiveness in halal food based SMEs. *Uncertain Supply Chain Management*, 11(1), 71–76. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2022.11.009>
- Usman, H., Chairy, C., & Projo, N. W. K. (2022). Impact of Muslim decision-making style and religiosity on intention to purchasing certified halal food. *Journal of Islamic Marketing*, 13(11), 2268–2289. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2021-0027>
- Usman, H., Chairy, C., & Projo, N. W. K. (2023). Between awareness of halal food products and awareness of halal-certified food products. *Journal of Islamic Marketing*, 14(3), 851–870. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2021-0233>
- Utama, D. M., Dewi, S. K., & Antika, M. D. (2025). A new framework for risks mitigation halal food supply chain: A case study in Indonesia. *International Journal of System Assurance Engineering and Management*, 16(8), 2800–2816. <https://doi.org/10.1007/s13198-025-02836-y>
- wahyuni, H. catur, Untari, R. S., Azzara, R., Tieman, M., & Kurnianingtyas, D. (2024). FMEA for Blockchain Design for Food Safety and Halal Risk Mitigation in Meat Supply Chain. *International Journal of Industrial Engineering & Production Research*, 35(4). <https://doi.org/10.22068/ijiepr.35.4.2148>
- Yakubu, M. M., Hassan, M. F. B., Danyaro, K. U., Yakubu, B. M., Alabdulatif, A. A., Beevi, S. Z., & Garba, A. (2025). HalalChain: A decentralized blockchain model for enhanced data integrity, real-time compliance, and automated verification in halal food supply chain. *Results in Engineering*, 27, 106591. <https://doi.org/10.1016/j.rineng.2025.106591>