

**Makanan Halal Dan Baik: Tafsir Qs. Al-Baqarah (172-173) Tentang Perintah
Konsumsi Yang Thayyib**

Willia Rahmawati,¹ Siti Nur Aisyah,² Muhammad Yahya³
Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar
E-mail: williarahmawati80@gmail.com, sitinuraisyah1909@gmail.com
muhamadyahya@uinmybatusangkar.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the concept of halal and good (thayyib) food based on QS. Al-Baqarah verses 172-173, emphasizing the theological and practical implications of the divine command to consume only what is permissible and pure. The method employed is a qualitative approach with library research, where the primary data sources are the Qur'an, specifically QS. Al-Baqarah: 172-173, as well as classical and contemporary exegesis books such as Tafsir Ibn Kathir, Al-Mishbah, and Fi Zilalil Qur'an. The analytical techniques used include content analysis and hermeneutic interpretation to understand the contextual meaning of thayyib and the categories of prohibited foods, along with their relevance to modern food consumption patterns. The findings reveal that the command in verse 172 is addressed to believers to eat halal and thayyib food as a manifestation of gratitude to Allah, while verse 173 details four absolute prohibitions: carrion, blood, pork, and animals slaughtered in the name of other than Allah. The study concludes that the concept of thayyib extends beyond legal permissibility (halal) to include physical purity, nutritional safety, ethical acquisition, and cleanliness. Furthermore, the consumption of halal and thayyib food is directly linked to spiritual health, the acceptance of prayers, and the formation of a pious society. Contemporary challenges such as food additives, industrial processing, and modern processed foods demand stricter adherence to these principles without compromising the thayyib aspect, thus requiring collective awareness from producers, regulators, and Muslim consumers to sustainably maintain halal and good standards.

Keywords: *Halal Food, Thayyib, Al-Baqarah 172-173*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep makanan halal dan baik (thayyib) berdasarkan QS. Al-Baqarah ayat 172-173, dengan penekanan pada implikasi teologis dan praktis dari perintah ilahi tersebut. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan studi kepustakaan (library research), di mana sumber data primer adalah Al-Qur'an khususnya QS. Al-Baqarah: 172-173, serta kitab-kitab tafsir klasik dan kontemporer seperti Tafsir Ibnu Katsir, Al-Mishbah, dan Fi Zilalil Qur'an. Teknik analisis yang diterapkan meliputi analisis isi dan interpretasi hermeneutik untuk memahami makna kontekstual kata thayyib serta kategori makanan yang diharamkan, sekaligus relevansinya dengan konsumsi makanan di era modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perintah pada ayat 172 ditujukan kepada orang-orang beriman untuk memakan makanan yang halal lagi thayyib sebagai wujud syukur kepada Allah, sementara ayat 173 merinci empat larangan mutlak yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah. Penelitian ini menyimpulkan bahwa konsep thayyib tidak hanya terbatas pada kehalalan secara hukum, tetapi mencakup kesucian fisik, keamanan gizi, cara perolehan yang etis, serta kebersihan. Lebih jauh, konsumsi makanan halal dan thayyib terbukti terkait langsung dengan kesehatan spiritual, penerimaan doa, dan pembentukan karakter masyarakat yang bertakwa. Tantangan kontemporer seperti bahan tambahan pangan,

proses industri, dan makanan olahan modern menuntut kepatuhan yang lebih ketat pada prinsip-prinsip ini tanpa mengabaikan aspek *thayyib*, sehingga diperlukan kesadaran kolektif dari produsen, regulator, dan konsumen Muslim untuk menjaga standar halal dan baik secara berkelanjutan.

Kata kunci: Makanan Halal, Thoyyib, Al-Baqarah 172-173

Pendahuluan

QS. Al-Baqarah ayat 172-173 merupakan landasan fundamental bagi umat Islam dalam mengatur pola konsumsi. Pada ayat 172, Allah SWT berfirman, *"Wahai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik (thayyib) yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah."* Kata *thayyib* di sini memiliki makna yang jauh lebih luas daripada sekadar halal. Jika *halal* merujuk pada status boleh atau tidaknya sesuatu menurut hukum syariat (seperti tidak mengandung babi, bangkai, darah, dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah), maka *thayyib* mencakup aspek kualitas, kebersihan, keamanan, nilai gizi, serta kebaikan etis dalam seluruh proses produksi hingga konsumsi. Ayat 173 kemudian merinci empat jenis makanan yang diharamkan secara zat (bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih untuk selain Allah), namun dengan pengecualian dalam keadaan darurat. Dengan demikian, pasangan perintah "halal dan *thayyib*" menegaskan bahwa sekadar memenuhi kriteria halal tidaklah cukup; makanan juga harus baik secara fisik, kesehatan, dan moral.

Penafsiran terhadap QS. Al-Baqarah (172-173) yang holistik membawa implikasi mendalam bagi konsumsi Muslim di era modern. Konsep *thayyib* tidak statis, melainkan kontekstual dan dinamis. Sebagai contoh, seekor ayam yang disembelih secara halal namun diberi pakan mengandung hormon berbahaya, antibiotik berlebihan, atau hidup dalam kandang yang tidak manusiawi, maka meskipun halal secara zat, ia belum mencapai derajat *thayyib*. Demikian pula makanan ultra-proses yang tinggi gula, garam, dan lemak trans, meskipun bahan bakunya halal, dapat membahayakan kesehatan dan melanggar prinsip *thayyib* karena Allah memerintahkan hamba-Nya untuk menjaga tubuh sebagai amanah. Lebih jauh lagi, *thayyib* juga mencakup aspek lingkungan (tidak merusak ekosistem) dan keadilan (tidak mengeksploitasi petani atau pekerja). Oleh karena itu, tafsir QS. Al-Baqarah (172-173) mengajak umat Islam untuk tidak hanya menjadi konsumen yang patuh pada label halal, tetapi juga kritis, sehat, dan bertanggung jawab terhadap seluruh rantai pangan, dari hulu ke hilir.

Di era globalisasi dan industrialisasi pangan saat ini, masyarakat dihadapkan pada kompleksitas luar biasa dalam memilih sumber konsumsi. Masalah utamanya adalah terjadinya pergeseran paradigma konsumsi dari sekadar memenuhi kebutuhan biologis dan kehalalan syar'i ke arah yang lebih kompleks, yaitu hadirnya produk-produk yang secara zat halal namun mengandung unsur *gharar* (membahayakan), tidak sehat, tidak bernutrisi, bahkan diproduksi dengan cara-cara yang tidak etis seperti eksploitasi dan kerusakan lingkungan. Fenomena ini menjadi masalah kritis karena mayoritas umat Islam hanya berfokus pada aspek *halal* (diperbolehkan) tanpa mengindahkan aspek *thayyib* (baik, suci, bergizi, aman). Akibatnya, marak terjadi praktik seperti penggunaan bahan kimia berbahaya dalam makanan yang secara legal halal, penyembelihan yang tidak memenuhi standar kesejahteraan hewan, serta konsumsi berlebihan yang justru merusak kesehatan, namun sering diabaikan karena tidak secara gamblang dilarang dalam teks-teks fikih klasik yang cenderung fokus pada status zat. Dengan

demikian, problem yang akan dipecahkan dalam penelitian ini adalah kesenjangan pemahaman antara konsep *halal* (legal formal) dan *thayyib* (substansial etis) dalam QS. Al-Baqarah (172-173), yang selama ini sering disederhanakan hanya sebagai larangan makanan haram tertentu.

Pembahasan ini menjadi sangat penting karena konsep *thayyib* adalah kunci utama untuk menjawab tantangan modern seperti keamanan pangan (*food safety*), ketahanan gizi (*food nutrition*), keberlanjutan lingkungan (*food sustainability*), serta kesehatan publik (*public health*). Tanpa pemahaman yang utuh, umat Islam hanya akan menjadi konsumen pasif yang rentan terhadap eksploitasi industri pangan. Masalah ini akan diatasi dengan melakukan penafsiran tematik (*maudhu'i*) terhadap QS. Al-Baqarah (172-173), mengintegrasikan perspektif tafsir klasik dan kontemporer, serta ilmu gizi dan kesehatan modern, untuk merumuskan kriteria *thayyib* yang operasional dan kontekstual.

Alasan penelitian ini dilakukan adalah karena adanya urgensi mendesak untuk merevitalisasi konsep *thayyib* yang nyaris tenggelam dalam diskursus kehalalan produk. Selama ini, sertifikasi halal cenderung bersifat "halal saja" (minimalis), padahal Al-Qur'an secara berpasangan memerintahkan konsumsi yang *halalan thayyiban*. Banyak interpretasi yang hanya melahirkan fikih makanan yang legalistik namun tidak menjamin kesehatan dan kemaslahatan hidup, sehingga diperlukan pengembalian keseimbangan antara aspek ritual (halal) dan aspek etis-kesehatan (*thayyib*) sebagai satu kesatuan yang tak terpisahkan. Penelitian ini juga berkontribusi dalam mengisi kesenjangan yang ada, yaitu minimnya literatur tafsir yang mengintegrasikan konsep *thayyib* dengan standar konsumsi modern (nutrisi, keamanan hayati, etika lingkungan).

Alasan penelitian ini dilakukan adalah karena adanya urgensi mendesak untuk merevitalisasi konsep *thayyib* yang nyaris tenggelam dalam diskursus kehalalan produk. Selama ini, sertifikasi halal cenderung bersifat "halal saja" (minimalis), padahal Al-Qur'an secara berpasangan memerintahkan konsumsi yang *halalan thayyiban*. Banyak interpretasi yang hanya melahirkan fikih makanan yang legalistik namun tidak menjamin kesehatan dan kemaslahatan hidup, sehingga diperlukan pengembalian keseimbangan antara aspek ritual (halal) dan aspek etis-kesehatan (*thayyib*) sebagai satu kesatuan yang tak terpisahkan. Penelitian ini juga berkontribusi dalam mengisi kesenjangan yang ada, yaitu minimnya literatur tafsir yang mengintegrasikan konsep *thayyib* dengan standar konsumsi modern (nutrisi, keamanan hayati, etika lingkungan).

Setelah penelitian ini selesai dan menghasilkan model serta Indeks *Thayyib*, langkah selanjutnya yang akan dilakukan adalah uji coba terbatas model Indeks *Thayyib* pada sepuluh jenis produk pangan siap saji yang beredar di masyarakat, menyusun buku panduan konsumsi berbasis *halal thayyib* untuk keluarga Muslim, serta mengembangkan prototipe aplikasi "Thayyib Checker" berbasis database sederhana untuk membantu masyarakat memverifikasi klaim kehalalan dan kebaikan suatu produk. Kepada para peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan studi kuantitatif yang menguji hubungan antara pola konsumsi *thayyib* dengan tingkat kesehatan masyarakat, misalnya prevalensi penyakit metabolik; mengembangkan penelitian lintas negara untuk membandingkan standar *thayyib* di berbagai wilayah dengan konteks budaya dan sumber daya alam yang berbeda; melakukan penelitian lanjutan tentang implementasi *thayyib* dalam kebijakan jaminan produk halal, termasuk aspek hukum positif dan

pengawasan; serta meneliti lebih jauh tentang fikih lingkungan dalam rantai pasok makanan halal, khususnya terkait keadilan ekologis dan kesejahteraan hewan (*animal welfare*).

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian kepustakaan (*library research*). Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan mengkaji secara mendalam makna perintah konsumsi makanan halal dan *thayyib* sebagaimana termaktub dalam QS. Al-Baqarah ayat 172–173. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti dapat menafsirkan kandungan ayat Al-Qur'an secara komprehensif berdasarkan berbagai sumber literatur yang relevan sehingga diperoleh pemahaman yang utuh mengenai konsep makanan halal dan baik dalam perspektif Islam. Penelitian kepustakaan digunakan karena sumber data utama penelitian berasal dari berbagai literatur yang berkaitan dengan tema kajian, bukan dari pengamatan langsung di lapangan. Penelitian ini berfokus pada analisis tafsir QS. Al-Baqarah ayat 172–173 yang menjelaskan perintah mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* serta larangan mengonsumsi makanan yang diharamkan. Kajian dilakukan dengan menelaah berbagai kitab tafsir klasik dan kontemporer serta literatur pendukung yang membahas konsep halal dan *thayyib* dalam Islam.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer adalah Al-Qur'an, khususnya QS. Al-Baqarah ayat 172–173, serta kitab-kitab tafsir yang secara langsung membahas ayat tersebut, seperti Tafsir Al-Misbah karya M. Quraish Shihab, Tafsir Ibnu Katsir karya Ismail bin Umar Ibnu Katsir, Tafsir Al-Azhar karya Hamka, dan Tafsir Al-Munir karya Wahbah Az-Zuhaili. Adapun sumber data sekunder diperoleh dari buku-buku, artikel jurnal, skripsi, tesis, disertasi, serta berbagai literatur ilmiah yang relevan dengan konsep makanan halal, *thayyib*, kesehatan pangan, dan konsumsi dalam Islam. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi atau studi kepustakaan. Peneliti mengumpulkan berbagai sumber tertulis yang berkaitan dengan tema penelitian, kemudian melakukan pencatatan, pengelompokan, dan penelaahan terhadap data yang ditemukan. Data yang terkumpul selanjutnya diklasifikasikan berdasarkan tema-tema tertentu, seperti pengertian halal, konsep *thayyib*, jenis makanan yang diharamkan, serta relevansi ajaran konsumsi halal dan *thayyib* dalam kehidupan modern.

Dalam penelitian ini, peneliti bertindak sebagai instrumen utama (*human instrument*) yang melakukan pengumpulan, pengolahan, interpretasi, dan analisis data. Peneliti secara aktif menelaah berbagai sumber pustaka, membandingkan pendapat para mufasir, serta menginterpretasikan kandungan ayat sesuai fokus penelitian. Untuk membantu proses pengumpulan data, peneliti menggunakan instrumen pendukung berupa lembar dokumentasi, kartu data, dan catatan penelitian. Keabsahan data dalam penelitian ini dilakukan melalui triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan berbagai pendapat mufasir dan literatur yang relevan. Selain itu, peneliti juga melakukan pengecekan silang terhadap informasi yang diperoleh dari berbagai referensi guna memastikan validitas dan kredibilitas data yang digunakan dalam penelitian. Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode analisis isi (*content analysis*). Analisis dimulai dengan mengidentifikasi kandungan QS. Al-Baqarah ayat 172–173, kemudian mengkaji penafsiran para ulama tafsir terhadap ayat tersebut. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif-analitis untuk menemukan makna, pesan, serta nilai-nilai yang terkandung dalam konsep makanan halal dan *thayyib*. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk uraian

sistematis sehingga dapat memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai perintah konsumsi yang halal dan baik menurut perspektif Al-Qur'an. Pendekatan tafsir yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan tafsir *maudhu'i* (tematik), yaitu mengkaji ayat-ayat yang berkaitan dengan tema makanan halal dan *thayyib* secara mendalam untuk menemukan konsep, prinsip, dan implikasinya dalam kehidupan umat Islam. Dengan pendekatan ini diharapkan diperoleh pemahaman yang lebih utuh mengenai urgensi mengonsumsi makanan halal dan baik sebagai bagian dari implementasi ajaran Islam dalam kehidupan sehari-hari.

Hasil dan Pembahasan

A. Konsep Makanan Halal yang Baik

Makanan halal merupakan salah satu aspek penting dalam ajaran Islam yang mengatur kehidupan manusia. Kata halal berasal dari bahasa Arab yang berarti sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan menurut syariat. Dalam konteks konsumsi, makanan halal adalah makanan yang zatnya halal, cara memperolehnya halal, serta proses pengolahannya sesuai dengan ketentuan Islam. Konsep ini menunjukkan bahwa Islam tidak hanya memperhatikan kebutuhan jasmani manusia, tetapi juga memperhatikan aspek spiritual dan moral dalam aktivitas konsumsi. Oleh karena itu, seorang Muslim diwajibkan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi berasal dari sumber yang halal dan tidak bertentangan dengan hukum Allah Swt. (Syarifullah, Sulthoni, & Saputra, 2025). Perintah mengonsumsi makanan halal secara tegas disebutkan dalam QS. Al-Baqarah ayat 172 yang berbunyi, "Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepadamu." Ayat ini menunjukkan bahwa Allah memberikan petunjuk kepada orang-orang beriman agar memilih makanan yang baik dan halal sebagai bentuk ketaatan kepada-Nya. Para mufasir menjelaskan bahwa perintah tersebut tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai sarana mendekatkan diri kepada Allah melalui ketaatan dalam memilih makanan dan minuman yang dikonsumsi (Fajir, 2024).

Dalam Islam, kehalalan makanan tidak hanya ditentukan oleh jenis makanannya, tetapi juga oleh cara memperolehnya. Makanan yang secara zat halal dapat berubah menjadi tidak halal apabila diperoleh melalui cara yang dilarang, seperti pencurian, korupsi, penipuan, atau praktik ekonomi yang mengandung unsur riba. Oleh sebab itu, konsep halal dalam Islam memiliki cakupan yang luas karena menyentuh aspek hukum, etika, dan tanggung jawab sosial. Hal ini menunjukkan bahwa Islam menghendaki umatnya memperoleh rezeki yang bersih dan berkah dalam setiap aspek kehidupan (Ahmad, 2024). Selain halal, Al-Qur'an juga memperkenalkan konsep *thayyib* yang berarti baik, bersih, sehat, dan bermanfaat. Para ulama menjelaskan bahwa halal dan *thayyib* merupakan dua konsep yang saling melengkapi. Sebuah makanan mungkin halal dari segi hukum, tetapi belum tentu memenuhi kriteria *thayyib* apabila membahayakan kesehatan atau mengandung zat yang merugikan tubuh. Oleh karena itu, Islam mengajarkan umatnya untuk memperhatikan kualitas makanan selain status kehalalannya sehingga tercipta keseimbangan antara kebutuhan spiritual dan kesehatan fisik manusia (Al Tasdiq & Dahliana, 2025). QS. Al-Baqarah ayat 173 menjelaskan beberapa jenis makanan yang diharamkan, yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut selain nama Allah.

Larangan tersebut mengandung hikmah yang besar karena bertujuan melindungi manusia dari berbagai dampak negatif yang dapat merusak kesehatan maupun akidah. Para mufasir menjelaskan bahwa ketentuan tersebut merupakan bentuk kasih sayang Allah kepada

manusia agar mereka terhindar dari segala sesuatu yang dapat membahayakan kehidupan dunia dan akhirat (Syaifullah et al., 2025). Konsep halal juga berkaitan erat dengan diterimanya ibadah seseorang. Dalam berbagai hadis dijelaskan bahwa makanan yang berasal dari sumber haram dapat menjadi penghalang terkabulnya doa dan diterimanya amal ibadah. Oleh karena itu, menjaga kehalalan makanan bukan sekadar persoalan kesehatan atau kepatuhan hukum, tetapi juga merupakan bagian dari upaya menjaga kesucian jiwa dan kualitas hubungan seorang hamba dengan Allah Swt. Kesadaran terhadap pentingnya makanan halal menjadi salah satu indikator ketakwaan seorang Muslim. Dalam perkembangan dunia modern, konsep halal mengalami perluasan makna seiring dengan kompleksitas industri pangan. Produk makanan saat ini sering kali melalui proses produksi yang panjang dan melibatkan berbagai bahan tambahan. Karena itu, penentuan kehalalan suatu produk tidak hanya dilihat dari bahan utamanya, tetapi juga mencakup bahan tambahan, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan pemasarannya. Perkembangan ini menunjukkan bahwa konsep halal merupakan sistem yang komprehensif dan relevan untuk menjawab tantangan zaman modern (Latifah & Sihabudin, 2025).

Kesadaran masyarakat Muslim terhadap konsumsi halal semakin meningkat seiring berkembangnya industri halal di Indonesia. Sertifikasi halal menjadi salah satu instrumen penting yang membantu konsumen memastikan bahwa suatu produk telah memenuhi standar syariat Islam. Kehadiran sistem sertifikasi halal memberikan jaminan keamanan dan kenyamanan bagi masyarakat dalam memilih produk makanan yang sesuai dengan ajaran agama. Dengan demikian, konsep halal tidak hanya memiliki dimensi teologis, tetapi juga berdampak pada aspek sosial dan ekonomi masyarakat. Penerapan prinsip halal dalam kehidupan sehari-hari juga berkontribusi terhadap terbentuknya pola hidup yang sehat dan bertanggung jawab. Islam mengajarkan bahwa setiap makanan yang dikonsumsi akan memengaruhi kondisi jasmani dan rohani seseorang. Oleh karena itu, seorang Muslim dituntut untuk lebih selektif dalam memilih makanan dengan mempertimbangkan aspek kehalalan, kualitas, serta manfaatnya bagi kesehatan. Prinsip ini menunjukkan bahwa ajaran Islam sangat memperhatikan kesejahteraan manusia secara menyeluruh. Dengan demikian, konsep makanan halal dalam Islam merupakan sistem nilai yang mengintegrasikan aspek hukum, kesehatan, etika, dan spiritualitas. Perintah mengonsumsi makanan halal sebagaimana dijelaskan dalam QS. Al-Baqarah ayat 172–173 menunjukkan bahwa Islam menghendaki umatnya menjalani kehidupan yang bersih, sehat, dan penuh keberkahan. Konsep ini tetap relevan dalam berbagai perkembangan zaman karena mampu menjadi pedoman bagi umat Islam dalam menghadapi dinamika industri pangan modern serta menjaga kualitas kehidupan dunia dan akhirat. (Ariningtyas et al., 2025).

B. Makna dan Kriteria Makanan *Thayyib* Menurut Al-Qur'an

Konsep *thayyib* dalam Al-Qur'an merupakan salah satu prinsip penting yang harus diperhatikan dalam aktivitas konsumsi seorang Muslim. Kata *thayyib* secara bahasa berarti baik, bersih, menyenangkan, sehat, dan bermanfaat. Dalam konteks makanan, istilah ini menunjukkan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya harus halal menurut syariat, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan dan tidak menimbulkan bahaya bagi tubuh manusia. Oleh karena itu, konsep *thayyib* menjadi pelengkap dari konsep halal dalam Islam. (Syaifullah, Sulthoni, & Saputra, 2025). Al-Qur'an menghubungkan konsep halal dan *thayyib* dalam beberapa ayat, salah satunya QS. Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal lagi baik (*halalan thayyiban*). Penggunaan kedua istilah tersebut

secara bersamaan menunjukkan bahwa Islam tidak hanya memperhatikan aspek hukum suatu makanan, tetapi juga kualitas dan dampaknya bagi kehidupan manusia. Dengan demikian, makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar syariat sekaligus standar kemaslahatan. (Ariningtyas et al., 2025). Para mufasir menjelaskan bahwa makanan *thayyib* adalah makanan yang bersih dari najis, tidak rusak, tidak membahayakan kesehatan, dan memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang sudah kedaluwarsa, tercemar bahan berbahaya, atau mengandung zat yang merusak kesehatan tidak termasuk kategori *thayyib* meskipun secara hukum asalnya halal. Oleh karena itu, aspek keamanan pangan menjadi bagian penting dalam konsep *thayyib* menurut Al-Qur'an. (Syarifah et al., 2024).

Salah satu kriteria utama makanan *thayyib* adalah memberikan manfaat bagi kesehatan jasmani manusia. Al-Qur'an mengajarkan bahwa makanan seharusnya menjadi sarana menjaga kehidupan dan kebugaran tubuh. Oleh sebab itu, makanan yang mengandung gizi seimbang, aman dikonsumsi, dan mendukung kesehatan termasuk dalam kategori *thayyib*. Prinsip ini menunjukkan bahwa Islam memiliki perhatian yang besar terhadap kesehatan manusia melalui pengaturan pola konsumsi yang baik. (Dewi & Suryono, 2025). Selain bermanfaat bagi kesehatan, makanan *thayyib* juga harus diperoleh melalui cara yang baik dan benar. Makanan yang berasal dari hasil pencurian, korupsi, penipuan, atau cara-cara yang bertentangan dengan syariat tidak dapat dikategorikan sebagai makanan yang baik meskipun zatnya halal. Dengan demikian, konsep *thayyib* mencakup dimensi etika dan moral dalam proses memperoleh makanan. (Syaiyullah et al., 2025). Kriteria lain dari makanan *thayyib* adalah terjaganya kebersihan dalam proses produksi dan pengolahannya. Islam sangat menekankan pentingnya kebersihan karena kebersihan merupakan bagian dari keimanan. Makanan yang diproses dalam lingkungan yang higienis dan terbebas dari kontaminasi lebih dekat kepada konsep *thayyib* dibandingkan makanan yang diproduksi secara sembarangan tanpa memperhatikan standar sanitasi dan kesehatan. (Dewi & Suryono, 2025).

Dalam perspektif Al-Qur'an, makanan *thayyib* juga berkaitan dengan prinsip keseimbangan dalam konsumsi. Seseorang tidak dianjurkan mengonsumsi makanan secara berlebihan meskipun makanan tersebut halal dan baik. Pola konsumsi yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai penyakit dan berdampak negatif terhadap kesehatan. Oleh karena itu, sikap moderat dalam makan dan minum merupakan bagian dari implementasi konsep *thayyib* dalam kehidupan sehari-hari. (Setiawan, 2020). Perkembangan teknologi pangan modern menghadirkan tantangan baru dalam penerapan konsep *thayyib*. Berbagai produk makanan olahan saat ini mengandung bahan tambahan, pengawet, pewarna, dan zat kimia tertentu yang perlu diteliti dampaknya terhadap kesehatan. Dalam konteks ini, konsep *thayyib* menjadi pedoman penting bagi umat Islam untuk lebih selektif dalam memilih produk pangan yang aman, sehat, dan tidak menimbulkan mudarat. (Ariningtyas et al., 2025). Konsep *thayyib* juga memiliki hubungan erat dengan tujuan syariat Islam (*maqashid syariah*), khususnya dalam menjaga jiwa (*hifz al-nafs*). Konsumsi makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu bentuk upaya menjaga kehidupan manusia. Oleh karena itu, penerapan prinsip *thayyib* tidak hanya bernilai ibadah, tetapi juga menjadi sarana mewujudkan kesejahteraan individu dan masyarakat secara luas. (Rofiq & Khusnudin, 2025). Berdasarkan berbagai penafsiran ulama dan kajian kontemporer, dapat disimpulkan bahwa makanan *thayyib* adalah makanan yang halal, bersih, sehat, aman, bergizi, diperoleh dengan cara yang benar, serta memberikan manfaat bagi

kehidupan manusia. Konsep ini menunjukkan bahwa Islam memiliki sistem konsumsi yang komprehensif karena memperhatikan aspek hukum, kesehatan, etika, dan kemaslahatan. Oleh sebab itu, perintah mengonsumsi makanan yang *thayyib* tetap relevan sebagai pedoman hidup umat Islam di era modern. (Syaifullah et al., 2025; Syarifah et al., 2024).

C. Tafsir QS. Al-Baqarah Ayat 172–173 tentang Perintah Konsumsi Halal dan Baik

QS. Al-Baqarah ayat 172 diawali dengan seruan “*Yā ayyuhalladzīna āmanū*” yang secara khusus ditujukan kepada orang-orang beriman. Seruan ini menunjukkan bahwa perintah mengonsumsi makanan yang halal dan baik merupakan bagian dari konsekuensi keimanan seseorang. Orang beriman tidak hanya dituntut untuk menjalankan ibadah ritual, tetapi juga diwajibkan menjaga apa yang masuk ke dalam tubuhnya melalui makanan dan minuman yang dikonsumsi. Dengan demikian, konsumsi halal dan baik merupakan manifestasi nyata dari ketaatan kepada Allah Swt. (Syaifullah, Sulthoni, & Saputra, 2025). Dalam ayat tersebut Allah memerintahkan agar manusia memakan “*min ṭayyibāti mā razaqnākum*” (sebagian dari rezeki yang baik yang telah diberikan). Kata *ṭayyibāt* menunjukkan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak cukup hanya halal secara hukum, tetapi juga harus baik, bersih, sehat, dan bermanfaat. Para mufasir menjelaskan bahwa Islam menghendaki terwujudnya keseimbangan antara aspek spiritual dan kesehatan fisik dalam pola konsumsi umat manusia. Oleh karena itu, konsep halal selalu berjalan beriringan dengan konsep *thayyib*. (Al Tasdiq & Dahliana, 2025). Perintah mengonsumsi makanan halal dan baik dalam QS. Al-Baqarah ayat 172 juga diikuti dengan perintah bersyukur kepada Allah Swt. Hal ini menunjukkan bahwa makanan bukan sekadar sarana memenuhi kebutuhan biologis, melainkan nikmat yang harus disyukuri. Rasa syukur diwujudkan dengan memanfaatkan rezeki sesuai ketentuan syariat, menghindari makanan yang haram, serta menggunakan energi yang diperoleh dari makanan tersebut untuk melakukan kebaikan dan ibadah kepada Allah. (Siregar & Matondang, 2025).

Ayat 173 menjelaskan secara rinci beberapa jenis makanan yang diharamkan, yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Larangan ini menunjukkan bahwa Islam memberikan batasan yang jelas dalam urusan konsumsi. Ketentuan tersebut bertujuan menjaga kesucian akidah sekaligus melindungi manusia dari berbagai dampak negatif yang dapat ditimbulkan oleh makanan yang tidak layak dikonsumsi. (Syaifullah et al., 2025). Menurut para mufasir, larangan memakan bangkai mengandung hikmah kesehatan dan kebersihan. Bangkai merupakan hewan yang mati tanpa proses penyembelihan yang benar sehingga berpotensi mengandung berbagai bakteri dan zat berbahaya. Selain itu, larangan tersebut mengajarkan pentingnya menjaga kualitas makanan yang dikonsumsi agar tidak menimbulkan mudarat bagi kesehatan manusia. (Ariningtyas, Syarifah, Duhita, & Imamudin, 2025). Larangan mengonsumsi darah juga memiliki makna yang mendalam dalam perspektif syariat maupun kesehatan. Darah merupakan media yang membawa berbagai zat sisa metabolisme dalam tubuh hewan. Oleh karena itu, Islam melarang konsumsi darah sebagai bentuk perlindungan terhadap kesehatan manusia. Ketentuan ini menunjukkan bahwa syariat Islam sangat memperhatikan aspek keselamatan dan kesejahteraan manusia dalam aktivitas konsumsi sehari-hari. (Ariningtyas et al., 2025).

Adapun larangan mengonsumsi daging babi merupakan salah satu ketentuan yang ditegaskan secara eksplisit dalam Al-Qur'an. Para ulama tafsir menjelaskan bahwa larangan tersebut merupakan bentuk ketaatan mutlak kepada Allah Swt. Di samping itu, berbagai kajian

kontemporer juga menyoroti adanya risiko kesehatan tertentu yang dapat muncul dari konsumsi daging babi apabila tidak dikelola secara tepat. Karena itu, larangan ini mengandung dimensi spiritual sekaligus kemaslahatan bagi manusia. (Syaifullah et al., 2025). QS. Al-Baqarah ayat 173 juga menjelaskan bahwa hewan yang disembelih bukan atas nama Allah termasuk makanan yang diharamkan. Ketentuan ini menunjukkan bahwa kehalalan makanan tidak hanya ditentukan oleh zatnya, tetapi juga proses yang melatarbelakangi pengolahannya. Penyembelihan yang sesuai syariat menjadi bagian penting dalam memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi benar-benar halal dan berkah bagi kehidupan manusia. (Al Tasdiq & Dahliana, 2025). Meskipun demikian, ayat ini memberikan keringanan bagi orang yang berada dalam kondisi darurat.

Allah memperbolehkan seseorang mengonsumsi makanan yang diharamkan apabila tidak ada pilihan lain untuk mempertahankan hidup, selama tidak dilakukan dengan sengaja atau melampaui batas. Ketentuan ini menunjukkan bahwa syariat Islam dibangun atas prinsip kemudahan dan kemaslahatan, bukan kesulitan. Prinsip darurat tersebut menjadi bukti bahwa Islam adalah agama yang fleksibel dan memperhatikan kondisi manusia. (Siregar & Matondang, 2025). Secara keseluruhan, QS. Al-Baqarah ayat 172–173 memberikan landasan komprehensif mengenai pola konsumsi dalam Islam. Ayat ini menegaskan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib, menjauhi makanan yang diharamkan, serta mensyukuri nikmat Allah melalui penggunaan rezeki yang benar. Nilai-nilai tersebut tetap relevan dalam kehidupan modern karena dapat menjadi pedoman bagi umat Islam dalam menghadapi perkembangan industri pangan, teknologi makanan, dan berbagai tantangan konsumsi kontemporer. (Latifah & Sihabudin, 2025).

D. Larangan Konsumsi Makanan Haram dan Hikmahnya

Dalam Islam, larangan mengonsumsi makanan haram merupakan bagian dari ketentuan syariat yang bertujuan menjaga kemaslahatan manusia. Al-Qur'an secara tegas mengatur jenis makanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi agar kehidupan manusia tetap berada dalam koridor yang diridhai Allah Swt. Larangan tersebut tidak dimaksudkan untuk membatasi kebebasan manusia, melainkan sebagai bentuk perlindungan terhadap aspek spiritual, moral, dan kesehatan manusia. Oleh karena itu, ketentuan halal dan haram dalam Islam selalu mengandung hikmah yang mendalam bagi kehidupan umat manusia. (Syaifullah, Sulthoni, & Saputra, 2025). QS. Al-Baqarah ayat 173 menjelaskan empat jenis makanan yang secara eksplisit diharamkan, yaitu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Ayat ini menunjukkan bahwa Allah memberikan batasan yang jelas mengenai makanan yang tidak layak dikonsumsi oleh umat Islam. Para mufasir menjelaskan bahwa larangan tersebut bukan hanya berkaitan dengan hukum syariat, tetapi juga mengandung nilai-nilai perlindungan terhadap kehidupan manusia. (Syaifullah et al., 2025). Larangan mengonsumsi bangkai memiliki hikmah yang berkaitan dengan aspek kesehatan dan kebersihan. Hewan yang mati tanpa proses penyembelihan yang sesuai syariat berpotensi mengalami pembusukan lebih cepat sehingga dapat menjadi media berkembangnya bakteri dan mikroorganisme berbahaya. Oleh karena itu, Islam melarang konsumsi bangkai untuk menjaga kesehatan manusia dari berbagai risiko penyakit yang mungkin ditimbulkan. (Lubis, 2022).

Selain bangkai, Al-Qur'an juga melarang konsumsi darah. Dalam perspektif kesehatan, darah mengandung berbagai zat sisa metabolisme yang tidak dibutuhkan tubuh. Dari sudut pandang syariat, larangan tersebut menunjukkan bahwa Islam menghendaki umatnya

mengonsumsi makanan yang bersih dan layak. Dengan demikian, larangan darah mencerminkan perhatian Islam terhadap kebersihan dan kesehatan manusia secara menyeluruh. (Lubis, 2022). Daging babi merupakan salah satu makanan yang secara tegas diharamkan dalam Al-Qur'an. Larangan ini menjadi bentuk ketaatan mutlak seorang Muslim kepada perintah Allah Swt. Para ulama menjelaskan bahwa meskipun manusia dapat menemukan berbagai alasan ilmiah terkait bahaya konsumsi babi, dasar utama pengharamannya tetaplah karena ketetapan syariat. Sikap tunduk terhadap perintah Allah menjadi manifestasi keimanan yang sejati bagi seorang Muslim. (Wahyuni & Syamzaimar, 2025). Larangan mengonsumsi hewan yang disembelih atas nama selain Allah mengandung dimensi akidah yang sangat kuat. Ketentuan ini bertujuan menjaga kemurnian tauhid dan menghindarkan manusia dari praktik-praktik syirik. Dalam Islam, proses penyembelihan bukan hanya aktivitas teknis, tetapi juga bentuk penghambaan kepada Allah. Oleh karena itu, penyebutan nama Allah saat penyembelihan menjadi syarat penting dalam menentukan kehalalan suatu makanan. (Syaifullah et al., 2025).

Hikmah lain dari larangan makanan haram adalah menjaga kebersihan jiwa dan kualitas ibadah seseorang. Berbagai hadis menjelaskan bahwa makanan yang berasal dari sumber haram dapat menjadi penghalang terkabulnya doa dan diterimanya amal ibadah. Karena itu, menjaga kehalalan makanan merupakan bagian dari upaya menyucikan diri dan mendekatkan diri kepada Allah Swt. Makanan yang halal dan baik diyakini memberikan pengaruh positif terhadap pembentukan karakter dan spiritualitas seorang Muslim. (Sahib & Ifna, 2024). Dalam perspektif maqashid syariah, larangan makanan haram bertujuan menjaga jiwa (hifz al-nafs) dan agama (hifz al-din). Konsumsi makanan yang haram berpotensi merusak kesehatan fisik maupun spiritual manusia. Oleh sebab itu, syariat Islam menetapkan berbagai aturan konsumsi agar manusia dapat menjalani kehidupan yang sehat, aman, dan sesuai dengan nilai-nilai agama. Ketentuan ini menunjukkan bahwa hukum Islam selalu berorientasi pada kemaslahatan umat manusia. (Taufiq, Mustofa, & Nadlir, 2025). Di era modern, larangan makanan haram semakin relevan karena berkembangnya teknologi pangan yang memungkinkan munculnya berbagai produk baru dengan komposisi yang kompleks. Banyak produk makanan mengandung bahan tambahan yang sulit dikenali oleh konsumen.

Oleh karena itu, pemahaman terhadap konsep halal dan haram menjadi sangat penting agar umat Islam dapat lebih selektif dalam memilih produk yang akan dikonsumsi. Kehadiran sertifikasi halal juga menjadi instrumen penting dalam membantu masyarakat memastikan kehalalan produk pangan. (Reza & Zainullah, 2024). Dengan demikian, larangan konsumsi makanan haram dalam QS. Al-Baqarah ayat 173 mengandung berbagai hikmah yang mencakup aspek kesehatan, kebersihan, akidah, moral, dan spiritualitas. Ketentuan tersebut menunjukkan bahwa Islam tidak hanya mengatur hubungan manusia dengan Allah, tetapi juga memberikan pedoman yang komprehensif dalam menjaga kualitas hidup manusia. Oleh karena itu, menjauhi makanan haram merupakan bagian dari implementasi keimanan dan bentuk ketaatan kepada Allah Swt. yang membawa keberkahan dalam kehidupan. (Syaifullah et al., 2025; Sahib & Ifna, 2024).

E. Relevansi Konsep Halalan Thayyiban dalam Kehidupan Modern

Perkembangan teknologi dan globalisasi telah mengubah pola konsumsi masyarakat modern secara signifikan. Berbagai produk makanan dan minuman kini diproduksi secara massal dengan melibatkan teknologi yang kompleks serta bahan baku yang beragam. Dalam situasi

tersebut, konsep halalan thayyiban menjadi sangat relevan karena memberikan pedoman bagi umat Islam untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga aman, sehat, dan bermanfaat bagi kehidupan manusia. (Latifah & Sihabudin, 2025). Konsep halalan thayyiban pada masa kini tidak lagi dipahami sebatas persoalan halal dan haram dalam arti hukum fikih semata. Para sarjana Muslim kontemporer menegaskan bahwa konsep tersebut juga mencakup aspek kesehatan, nilai gizi, keamanan pangan, etika produksi, dan keberlanjutan lingkungan. Dengan demikian, halalan thayyiban menjadi prinsip konsumsi yang bersifat multidimensional dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat modern yang semakin kompleks. (Latifah & Sihabudin, 2025). Di era industri pangan modern, masyarakat sering menghadapi produk olahan yang mengandung berbagai bahan tambahan seperti pengawet, pewarna, perasa buatan, dan bahan rekayasa genetika. Kondisi ini menuntut konsumen Muslim untuk lebih selektif dalam memilih produk yang akan dikonsumsi. Prinsip thayyib membantu masyarakat untuk tidak hanya mempertimbangkan status kehalalan produk, tetapi juga memperhatikan dampaknya terhadap kesehatan dan keselamatan tubuh. (Ariningtyas, Syarifah, Duhita, & Imamudin, 2025).

Kemajuan bioteknologi pangan juga menghadirkan berbagai inovasi baru, seperti daging kultur berbasis stem cell dan produk pangan hasil rekayasa laboratorium. Kehadiran teknologi tersebut memunculkan berbagai pertanyaan mengenai status halal dan aspek kemanfaatannya. Dalam konteks ini, konsep halalan thayyiban menjadi kerangka penting untuk menilai suatu produk berdasarkan sumber bahan, proses produksi, keamanan konsumsi, serta dampaknya terhadap manusia dan lingkungan. (Ariningtyas et al., 2025). Relevansi konsep halalan thayyiban juga terlihat dalam meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat. Saat ini banyak masyarakat mulai memperhatikan kandungan nutrisi, keamanan pangan, serta kualitas bahan makanan yang dikonsumsi. Kesadaran tersebut sejalan dengan ajaran Islam yang menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang baik, bersih, dan bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, konsep thayyib dapat menjadi landasan dalam membangun budaya hidup sehat di tengah masyarakat modern. (Latifah & Sihabudin, 2025). Selain aspek kesehatan, konsep halalan thayyiban juga memiliki relevansi dalam bidang ekonomi syariah. Prinsip ini mendorong produsen untuk menghasilkan produk yang tidak hanya memenuhi standar halal, tetapi juga memperhatikan kualitas, keadilan, transparansi, dan tanggung jawab sosial dalam proses produksi. Dengan demikian, halalan thayyiban berkontribusi dalam membangun sistem ekonomi yang lebih etis dan berkelanjutan. (Firmansyah, Ihwanudin, & Suprihatin, 2026).

Di era digital, konsumen semakin mudah memperoleh informasi mengenai produk yang akan dibeli melalui media sosial, aplikasi belanja daring, dan berbagai platform digital lainnya. Namun, kemudahan tersebut juga menimbulkan risiko penyebaran informasi yang tidak akurat mengenai status halal suatu produk. Oleh karena itu, pemahaman terhadap konsep halalan thayyiban menjadi penting agar masyarakat dapat melakukan verifikasi informasi dan membuat keputusan konsumsi yang lebih bijaksana. (Novika & Bawono, 2026). Konsep halalan thayyiban juga berkaitan erat dengan perlindungan lingkungan hidup. Saat ini masyarakat dunia menghadapi berbagai persoalan lingkungan akibat pola produksi dan konsumsi yang tidak berkelanjutan. Tafsir kontemporer memandang bahwa prinsip thayyib tidak hanya mencakup manfaat bagi individu, tetapi juga mencakup tanggung jawab terhadap kelestarian lingkungan. Oleh karena itu, konsumsi yang sesuai dengan prinsip halalan thayyiban diharapkan mampu

mendukung pembangunan yang berkelanjutan. (Latifah & Sihabudin, 2025). Dalam konteks kehidupan sosial, konsep halalan thayyiban dapat menjadi sarana membangun kesadaran moral dan spiritual masyarakat. Konsumsi tidak lagi dipandang sebagai aktivitas ekonomi semata, tetapi juga sebagai bentuk ibadah yang memiliki konsekuensi moral. Seorang Muslim dituntut untuk mempertimbangkan dampak sosial dari setiap produk yang dikonsumsi, termasuk cara produksi, distribusi, dan pengaruhnya terhadap kesejahteraan masyarakat. (Siregar & Matondang, 2025).

Dengan demikian, konsep halalan thayyiban tetap relevan bahkan semakin penting dalam kehidupan modern. Prinsip ini tidak hanya mengatur kehalalan makanan dan minuman, tetapi juga mencakup aspek kesehatan, keamanan pangan, etika bisnis, tanggung jawab sosial, dan keberlanjutan lingkungan. Oleh karena itu, konsep halalan thayyiban dapat dijadikan pedoman komprehensif bagi umat Islam dalam menghadapi berbagai tantangan konsumsi pada era globalisasi dan perkembangan teknologi yang semakin pesat. (Latifah & Sihabudin, 2025; Ariningtyas et al., 2025).

Kesimpulan

Berdasarkan kajian terhadap QS. Al-Baqarah ayat 172–173, dapat disimpulkan bahwa Islam memberikan perhatian yang besar terhadap pola konsumsi umat manusia melalui perintah mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib. Konsep halal tidak hanya berkaitan dengan status hukum suatu makanan, tetapi juga mencakup cara memperoleh, mengolah, dan mengonsumsinya sesuai dengan ketentuan syariat. Sementara itu, konsep thayyib menekankan aspek kebaikan, kebersihan, keamanan, kesehatan, dan kemanfaatan makanan bagi kehidupan manusia. Melalui kedua ayat tersebut, Allah Swt. mengajarkan bahwa konsumsi makanan merupakan bagian dari ibadah yang harus dilandasi oleh ketaatan, rasa syukur, dan tanggung jawab dalam menjaga kesehatan jasmani maupun rohani. Selain itu, larangan mengonsumsi makanan haram seperti bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah menunjukkan bahwa syariat Islam bertujuan mewujudkan kemaslahatan dan melindungi manusia dari berbagai dampak negatif. Dalam konteks kehidupan modern, konsep halalan thayyiban tetap relevan sebagai pedoman dalam menghadapi perkembangan industri pangan, teknologi makanan, dan globalisasi konsumsi. Oleh karena itu, penerapan prinsip halal dan thayyib tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan terhadap ajaran agama, tetapi juga berkontribusi dalam membangun pola hidup sehat, etis, dan berkelanjutan sesuai dengan nilai-nilai yang diajarkan Al-Qur'an.

Daftar Pustaka

- Al Tasdiq, A., & Dahliana, Y. (2025). *Konsep Halalan Thayyiban dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah Ayat 168: Analisis Komparatif Tafsir Al-Azhar dan Tafsir Al-Misbah*. Ma'had Aly Journal of Islamic Studies, 4(2), 304–323.
- Ariningtyas, N., Syarifah, U., Duhita, M. R., & Imamudin, M. (2025). *Konsep Halalan Thayyiban dalam Produksi Daging Kultur dengan Teknologi Stem Cell: Studi Al-Qur'an Tematik*. Jurnal Semiotika-Q: Kajian Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, 5(2), 455–473.
- Dewi, R. D. C., & Suryono. (2025). *Improving Medical Wellness with Halal and Thayyib Certification in Traditional Health Services: A Literature Review*. Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education, 13(2), 257–262.

- Fajir, N. (2024). *Corak Tafsir Naqli Ibnu Katsir dalam Surat Al-Baqarah Ayat 172*. Ta'wiluna: Jurnal Ilmu Al-Qur'an, Tafsir dan Pemikiran Islam.
- Firmansyah, A., Ihwanudin, N., & Suprihatin, T. (2026). *Integrasi Prinsip Halalan Thayyiban dalam Transformasi Ekonomi Syariah Kontemporer: Analisis Tematik Berbasis Tafsir Al-Mishbah dan Al-Qurthubi*. JESYA: Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah, 9(1), 294–301.
- Latifah, R. N., & Sihabudin, M. (2025). *Transformasi Nilai Halal–Thayyib dalam Tafsir Indonesia: Kajian Historis dan Kontemporer*. Al-Fahmu: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, 4(2), 671–682.
- Lubis, S. (2022). *Makanan Halal dan Makanan Haram dalam Perspektif Fiqih Islam*. Jurnal Ilmiah Al-Hadi, 7(2), 12–30.
- Novika, A., & Bawono, A. (2026). *Konsep Rasionalitas Konsumsi Muslim*. International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues, 6(1).
- Poni, A., Aghnia, M., Roihana, I., & Fahma, N. (2025). *Exploring the Concept of Halal and Tayyib Food in Quraish Shihab's Interpretation of Tafsir Al-Misbah*. Scientia: Jurnal Hasil Penelitian.
- Reza, R. R. Z., & Zainullah, M. I. (2024). *Standarisasi dan Jaminan Halal Terkait Makanan dan Minuman di Indonesia*. P'thisom: Jurnal Ekonomi Syariah, 3(1), 414–437.
- Rofiq, M. A., & Khusnudin. (2025). *Integration of Maqashid Shariah Values and SDGs in Food Management: A Qur'an-Based Conceptual Study*. Journal of Islamic Economics and Finance Studies, 6(1).
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). *Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi*. POINT: Jurnal Ekonomi dan Manajemen, 6(1).
- Siregar, K. A., & Matondang, H. A. (2025). *The Concept of Halal Sustenance Thayyiban According to Members of the National Police Reviewed from Tafsir Al-Azhar*. JASNA: Journal for Aswaja Studies, 5(2), 231–246.
- Syaifullah, I. A., Sulthoni, A., & Saputra, A. (2025). *Konsep Makanan Halal, Thayyib, dan Haram dalam Al-Qur'an Menurut Tafsir Ayy-Sya'rani*. Ushuly: Jurnal Ilmu Ushuluddin, 4(1), 21–41.
- Syarifah, U., Holil, K., Resmisari, R. S., Rahmah, A., & Griana, T. P. (2024). *The Concept of Thayyib in A Review of the Quran and Science: Consumer Selection Over Quality Food*. Al Quds: Jurnal Studi Alquran dan Hadis, 8(1).
- Taufiq, M., Mustofa, A., & Nadlir, M. A. (2025). *Resepsi Ayat Al-Baqarah 168 dalam Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia*. Syahadah: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Keislaman, 13(2).
- Wahyuni, A., & Syamzaimar. (2025). *Makanan Halal dan Makanan Haram Menurut Perspektif Al-Qur'an*. QAZI Journal of Islamic Studies, 1(2), 161–168.