

Konsep Halalan Thayyiban : Integrasi Standar Gizi Modern Dengan Syariat Islam

Fairus, Fitri Algriani, Ibnu Jarir Attha Bary
UIN Mahmud Yunus Batusangkar

Email: fairusf571@gmail.com, greaaareaaa@gmail.com, ibnujariratthabarii@gmail.com

Abstract

The concept of halalan thayyiban is a fundamental principle in Islamic teachings that regulates the consumption of food and beverages. This article aims to comprehensively analyze the concept of halalan thayyiban and its integration with modern nutritional standards in the context of Islamic sharia. This study employs a qualitative approach using literature review methods, examining scientific sources, Al-Quran and Hadith, as well as national and international health regulations relevant to food safety and nutrition. The results of the study indicate that halalan thayyiban is not merely a religious prohibition, but also encompasses a holistic dimension of physical, spiritual, and environmental health. The integration of modern nutritional standards with the principles of halalan thayyiban demonstrates a significant harmony between Islamic sharia and contemporary nutritional science. Key findings include: the alignment between the prohibition of harmful foods in Islam and evidence-based nutrition science, the importance of halal certification as a quality assurance mechanism, and the role of Islamic educational institutions in promoting halalan thayyiban culture. This article emphasizes that halalan thayyiban represents an Islamic contribution to global food ethics and can serve as a strategic instrument in realizing a healthy, dignified, and sustainable Muslim community.

Keywords: *Halalan Thayyiban, Islamic Nutrition, Halal Certification, Food Ethics, Modern Nutritional Standards.*

Abstrak

Konsep halalan thayyiban merupakan prinsip fundamental dalam ajaran Islam yang mengatur konsumsi makanan dan minuman. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif konsep halalan thayyiban dan integrasinya dengan standar gizi modern dalam konteks syariat Islam. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi literatur terhadap sumber-sumber ilmiah, Al-Quran dan Hadits, serta regulasi kesehatan nasional dan internasional yang relevan dengan keamanan pangan dan gizi. Hasil kajian menunjukkan bahwa halalan thayyiban bukan sekadar larangan agama, melainkan juga mencakup dimensi kesehatan fisik, spiritual, dan lingkungan secara holistik. Integrasi standar gizi modern dengan prinsip-prinsip halalan thayyiban menunjukkan keselarasan yang signifikan antara syariat Islam dan ilmu gizi kontemporer. Temuan utama meliputi: keselarasan antara larangan makanan berbahaya dalam Islam dan ilmu gizi berbasis bukti, pentingnya sertifikasi halal sebagai mekanisme jaminan kualitas, serta peran lembaga pendidikan Islam dalam mempromosikan budaya halalan thayyiban. Artikel ini menegaskan bahwa halalan thayyiban merupakan kontribusi Islam terhadap etika pangan global dan dapat menjadi instrumen strategis dalam mewujudkan umat Muslim yang sehat, bermartabat, dan berkelanjutan.

Kata kunci: Halalan Thayyiban, Gizi Islam, Sertifikasi Halal, Etika Pangan, Standar Gizi Modern.

Pendahuluan

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer manusia yang berperan langsung dalam menentukan kualitas kesehatan, produktivitas, dan kesejahteraan hidup. Dalam perspektif

Islam, persoalan pangan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan biologis semata, melainkan juga sebagai ibadah dan wujud ketaatan seorang hamba kepada Allah SWT. Konsep halalan thayyiban yang termaktub dalam Al-Quran menjadi panduan komprehensif bagi umat Muslim dalam menentukan pilihan konsumsi yang tidak hanya sah secara hukum Islam, tetapi juga baik dan bermanfaat bagi kesehatan. Di era globalisasi dan industrialisasi pangan, tantangan dalam menjaga prinsip halalan thayyiban semakin kompleks. Perkembangan teknologi pengolahan pangan, penggunaan bahan tambahan pangan, rekayasa genetika, serta rantai pasokan global yang panjang menimbulkan pertanyaan baru tentang status kehalalan dan kethayyiban suatu produk. Di sisi lain, kemajuan ilmu gizi dan kesehatan modern semakin memperkuat relevansi ajaran Islam tentang pangan, karena banyak penelitian ilmiah mengkonfirmasi manfaat dari pola konsumsi yang diajarkan dalam syariat Islam.

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki kepentingan strategis dalam pengembangan sistem jaminan halal yang terintegrasi dengan standar gizi modern. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah menetapkan kerangka hukum bagi implementasi sertifikasi halal di Indonesia (K. A. R. Indonesia, 2014). Namun demikian, pemahaman mendalam tentang dimensi thayyiban yang mencakup aspek gizi, kesehatan, dan keamanan pangan masih perlu dikembangkan secara lebih sistematis dan komprehensif. Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam konsep halalan thayyiban dari perspektif Al-Quran, Hadits, dan ilmu fiqh kontemporer, menganalisis kesesuaiannya dengan standar gizi modern, serta merumuskan model integrasi yang dapat menjadi panduan praktis bagi umat Muslim dalam kehidupan sehari-hari. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dan praktis bagi pengembangan ilmu pengetahuan Islam yang relevan dengan tantangan pangan kontemporer.

Metode Penelitian

Artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi literatur (library research). Studi literatur dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengkaji dan mensintesis berbagai pemikiran, teori, serta temuan empiris yang relevan dengan konsep halalan thayyiban dan standar gizi modern. Sumber data terdiri atas Al-Quran dan tafsirnya, kitab-kitab Hadits dan syarahnya, buku teks akademik bidang fiqh muamalah dan ilmu gizi, artikel jurnal nasional dan internasional terakreditasi, serta regulasi pemerintah terkait jaminan produk halal dan keamanan pangan. Proses pengumpulan data dilakukan melalui penelusuran sistematis terhadap publikasi ilmiah yang relevan menggunakan basis data akademik seperti Google Scholar, JSTOR, dan IAIN Repository. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif-analitis dan komparatif, yaitu dengan membandingkan prinsip-prinsip halalan thayyiban dalam sumber hukum Islam dengan temuan ilmiah dalam bidang gizi dan kesehatan pangan. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi titik-titik keselarasan antara ajaran Islam dan sains modern, serta merumuskan model integrasi yang bersifat komprehensif dan aplikatif.

Hasil dan Pembahasan

A. Konsep Halalan Thayyiban dalam Al-Qur'an dan Hadits

Istilah halalan thayyiban berasal dari dua kata dalam bahasa Arab: halal yang berarti diperbolehkan atau sah secara hukum Islam, dan thayyib yang berarti baik, bersih, bergizi, dan tidak membahayakan. Konsep ini secara eksplisit disebutkan (D. A. R. Indonesia, 2012) dalam

beberapa ayat Al-Quran. Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Baqarah ayat 168: "Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu." Ayat ini menegaskan bahwa standar konsumsi dalam Islam bersifat ganda, yaitu halal sekaligus thayyib, keduanya tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Para ulama tafsir menjelaskan bahwa kata halal mencakup dua dimensi: pertama, halal dari segi zatnya (dzat), yaitu makanan yang tidak termasuk dalam kategori yang diharamkan seperti babi, bangkai, darah, dan binatang yang disembelih tanpa menyebut nama Allah. Kedua, halal dari segi cara memperolehnya (kasb), artinya diperoleh melalui cara yang sah dan tidak melanggar hukum.

Sementara itu, kata thayyib dalam konteks pangan mencakup aspek kebersihan, kesehatan, keamanan, dan nilai gizi yang bermanfaat bagi tubuh (Al-Qaradawi, 2013). Imam Al-Qurtubi dalam tafsirnya menjelaskan bahwa thayyib dalam konteks makanan berarti makanan yang lezat, menyehatkan, dan tidak membahayakan bagi tubuh maupun jiwa. Dalam perspektif Hadits, Rasulullah SAW memberikan panduan yang sangat detail tentang pola konsumsi yang baik. Beliau bersabda: "Makanlah sebelum lapar dan berhentilah sebelum kenyang" (HR. Al-Hakim). (D. A. R. Indonesia, 2012) Hadits ini secara ilmiah sejalan dengan konsep portion control dalam ilmu gizi modern yang menekankan pentingnya menghindari makan berlebihan untuk mencegah obesitas dan berbagai penyakit metabolik. Selain itu, Nabi juga menekankan pentingnya kebersihan tangan sebelum makan dan larangan makan sambil berdiri, yang selaras dengan prinsip hygiene dan keamanan pangan kontemporer.

B. Dimensi Thayyib dalam Perspektif Ilmu Gizi Modern

Ilmu gizi modern mendefinisikan makanan yang baik (thayyib) berdasarkan beberapa kriteria utama: kandungan zat gizi makro dan mikro yang seimbang, bebas dari kontaminan biologis dan kimia, aman dikonsumsi, serta memiliki nilai fungsional bagi kesehatan. Standar internasional seperti Codex Alimentarius yang diterbitkan oleh (FAO/WHO, 2023) menetapkan kriteria keamanan dan kualitas pangan yang mencakup batas maksimum residu pestisida, bahan tambahan pangan yang diizinkan, serta persyaratan higienitas dalam proses produksi pangan. Kajian ilmiah menunjukkan keselarasan yang mendalam antara konsep thayyib dalam Islam dan standar gizi modern (Lim, 2022). Pertama, larangan mengonsumsi daging babi dalam Islam memiliki justifikasi ilmiah yang kuat. Daging babi diketahui mengandung parasit *Trichinella spiralis* yang dapat menyebabkan penyakit trikinosis, serta memiliki kandungan lemak jenuh dan kolesterol yang relatif tinggi dibandingkan protein hewani lainnya.

Penelitian (Farouk et al., 2014) menunjukkan bahwa metode penyembelihan Islami (dzabiha) menghasilkan kualitas daging yang lebih higienis dan memiliki kandungan residu darah yang lebih rendah dibandingkan metode konvensional, sehingga lebih aman dikonsumsi. Kedua, larangan minuman beralkohol dalam Islam sejalan dengan konsensus ilmiah global tentang dampak negatif alkohol bagi kesehatan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) (Organization, 2023) menyatakan bahwa tidak ada tingkat konsumsi alkohol yang aman, dan alkohol telah terbukti menjadi faktor risiko utama berbagai penyakit seperti sirosis hati, kanker, penyakit kardiovaskular, gangguan mental, dan kecelakaan. Ketiga, anjuran Islam untuk mengonsumsi makanan secara moderat (la tushrifu) berkorelasi positif dengan penelitian gizi tentang pentingnya menghindari makan berlebihan dalam mencegah penyakit degeneratif seperti obesitas, diabetes tipe 2, dan penyakit jantung koroner.

C. Sertifikasi Halal sebagai Jembatan Integrasi

Sistem sertifikasi halal merupakan mekanisme kelembagaan yang berperan sebagai jembatan antara prinsip halalan thayyiban dalam syariat Islam dengan standar keamanan dan kualitas pangan modern. Di Indonesia, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang dibentuk berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 bertanggung jawab dalam mengawasi dan mengeluarkan sertifikat halal bagi produk yang beredar di pasar. Proses sertifikasi halal mencakup audit terhadap bahan baku, proses produksi, fasilitas, hingga distribusi produk. Kajian (Lubis, 2023)(Ahmad & Shariff, 2021) menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan religius bagi konsumen Muslim, tetapi juga terbukti meningkatkan standar higienitas dan keamanan pangan secara umum. Standar Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang diterapkan dalam industri pangan bersertifikat halal memiliki banyak kesamaan dengan persyaratan thayyib dalam Islam. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi standar halal berkontribusi positif terhadap peningkatan kualitas pangan secara universal, tidak terbatas hanya untuk konsumen Muslim.

D. Tantangan Implementasi Halalan Thayyiban di Era Modern

Implementasi konsep halalan thayyiban di era modern menghadapi berbagai tantangan yang kompleks (Riaz & Chaudry, 2019). Pertama, perkembangan bioteknologi pangan seperti rekayasa genetika (GMO), penggunaan enzim dan kultur mikroba dalam pengolahan pangan, serta nanoteknologi pangan menimbulkan pertanyaan baru tentang status kehalalan yang memerlukan ijtihad kontemporer dari para ulama yang memiliki literasi sains yang memadai. Kedua, globalisasi rantai pasokan pangan mempersulit pengawasan terhadap bahan baku dari berbagai negara yang memiliki regulasi pangan berbeda-beda. Ketiga, rendahnya literasi halal di kalangan masyarakat Muslim menjadi hambatan serius dalam implementasi halalan thayyiban. Banyak konsumen Muslim yang masih memahami halal hanya sebatas aspek daging dan alkohol, tanpa memperhatikan aspek thayyib yang mencakup nilai gizi, keamanan pangan, dan dampak lingkungan dari produksi pangan. Keempat, maraknya praktik pemalsuan label halal dan ketidaksesuaian antara klaim halal dengan kenyataan di lapangan memerlukan penguatan sistem pengawasan dan penegakan hukum yang lebih tegas (Ambali & Bakar, 2014). Kondisi ini menuntut kolaborasi antara otoritas keagamaan, lembaga sertifikasi, dan regulator pangan dalam membangun sistem jaminan halalan thayyiban yang terintegrasi dan terpercaya.

E. Model Integrasi Halalan Thayyiban dengan Standar Gizi Modern

Berdasarkan hasil kajian literatur, artikel ini merumuskan sebuah model integrasi halalan thayyiban dengan standar gizi modern yang terdiri dari empat dimensi utama.(Muflih, 2020) Dimensi pertama adalah dimensi syar'iyah, yaitu pemenuhan terhadap ketentuan hukum Islam tentang kehalalan, yang mencakup status zat, cara perolehan, dan proses pengolahan yang sesuai dengan syariat. Dimensi kedua adalah dimensi kesehatan dan gizi, yang meliputi kandungan gizi yang seimbang, bebas dari kontaminan berbahaya, aman dikonsumsi, dan memiliki manfaat fungsional bagi kesehatan tubuh. Dimensi ketiga adalah dimensi etika dan sosial, yang mencakup keadilan dalam sistem produksi dan distribusi pangan, kesejahteraan hewan dalam proses penyembelihan, serta tanggung jawab lingkungan dalam pertanian dan industri pangan. Dimensi keempat adalah dimensi spiritual dan psikologis, yang menekankan bahwa konsumsi halalan thayyiban merupakan bentuk ibadah dan ketaatan kepada Allah yang membawa ketenangan

batin dan keberkahan hidup. Model integrasi ini menunjukkan bahwa halalan thayyiban adalah sistem yang holistik dan komprehensif, jauh melampaui sekadar daftar makanan terlarang.

Penerapan model integrasi ini dalam konteks pendidikan Islam memerlukan kurikulum yang memadukan kajian fiqih muamalah dengan ilmu gizi dan kesehatan pangan (Yusuf, 2022). Lembaga pendidikan Islam, mulai dari pesantren hingga perguruan tinggi Islam, perlu mengembangkan mata kuliah atau program studi yang secara khusus mengkaji halalan thayyiban dari perspektif interdisipliner. Hal ini akan menghasilkan generasi Muslim yang tidak hanya memahami aspek kehalalan secara formalistik, tetapi juga mampu mengintegrasikan prinsip thayyib dalam pilihan konsumsi sehari-hari mereka berdasarkan pemahaman yang mendalam tentang gizi dan kesehatan.

Kesimpulan

Konsep halalan thayyiban merupakan sistem pangan Islam yang komprehensif dan holistik, yang tidak hanya mengatur aspek kehalalan formal tetapi juga mencakup dimensi kesehatan, gizi, etika, dan spiritual dalam konsumsi pangan. Kajian ini menunjukkan adanya keselarasan yang signifikan antara prinsip-prinsip halalan thayyiban dalam syariat Islam dengan temuan ilmu gizi dan kesehatan pangan modern. Keselarasan ini membuktikan bahwa ajaran Islam tentang pangan bersifat universal dan relevan sepanjang zaman, karena didasarkan pada fitrah manusia dan hukum alam yang ditetapkan oleh Allah SWT. Implementasi halalan thayyiban yang efektif di era modern memerlukan reformasi menyeluruh yang melibatkan: penguatan sistem sertifikasi halal yang terintegrasi dengan standar keamanan pangan internasional, peningkatan literasi halal dan gizi di kalangan masyarakat Muslim, pengembangan ijtihad kontemporer dalam merespons tantangan bioteknologi pangan, serta penguatan kurikulum pendidikan Islam yang mengintegrasikan kajian fiqih pangan dengan ilmu gizi modern. Dengan pendekatan tersebut, halalan thayyiban dapat menjadi instrumen strategis dalam mewujudkan masyarakat Muslim yang sehat, bermartabat, dan berdaya saing di tingkat global, sekaligus menjadi kontribusi Islam bagi upaya pemenuhan pangan yang adil, aman, dan berkelanjutan bagi seluruh umat manusia.

Daftar Pustaka

- Ahmad, A. N., & Shariff, S. M. (2021). Halal certification: Is it about market access or food safety? *Journal of Islamic Marketing*, 12(5), 932–948. <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2019-0105>
- Al-Qaradawi, Y. (2013). *Halal dan haram dalam Islam*. Bina Ilmu.
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25.
- FAO/WHO. (2023). *Codex Alimentarius: General principles of food hygiene*. FAO.
- Farouk, M. M., Al-Mazeedi, H. M., Sabow, A. B., Bekhit, A. E. D., Adeyemi, K. D., Sazili, A. Q., & Ghani, A. (2014). Halal and kosher slaughter methods and meat quality: A review. *Meat Science*, 98(3), 505–519.
- Indonesia, D. A. R. (2012). *Al-Quran dan Terjemahnya*. Yayasan Penyelenggara Penterjemah/Pentafsir Al-Quran.
- Indonesia, K. A. R. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Kemenag RI.
- Lim, S. S. (2022). A comparative risk assessment of burden of disease. *The Lancet*, 380(9859),

2224–2260.

- Lubis, A. (2023). *Pengaruh kepemimpinan kepala sekolah terhadap disiplin kerja guru di SMP Negeri 1 Kecamatan Puncak Sorik Marapi Kabupaten Mandailing Natal*. UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan.
- Muflih, M. (2020). Konsep halalan thayyiban dalam perspektif ekonomi Islam. *Jurnal Ilmu Ekonomi Syariah*, 3(1), 45–62.
- Organization, W. H. (2023). *Alcohol and health: Key facts*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/alcohol>
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2019). *Halal food production*. CRC Press.
- Yusuf, A. (2022). Integrasi nilai-nilai Islam dalam pendidikan gizi: Pendekatan halalan thayyiban. *Jurnal Pendidikan Islam*, 11(2), 78–96.