

## BAB II

### KERANGKA TEORI DAN LANDASAN TEORI

#### A. Telaah Pustaka

Sebuah penelitian yang berjudul Konsep *Halalan Thayyiban* dalam Perspektif Islam yang ditulis oleh As'ad Umar. Dalam penelitian ini membahas tentang bagaimana konsep atau kriteria dari makanan yang halal dan *thayyib*. Berdasarkan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa makanan yang halal dan *thayyib* merupakan segala jenis makanan yang baik dan halal untuk dikonsumsi, baik dan tidak berbahaya bagi jiwa dan raga manusia, mengandung zat yang diperlukan oleh tubuh, serta dikonsumsi dalam takaran yang cukup dan tidak berlebihan. Sebuah makanan dapat dikatakan halal apabila terkandung tiga unsur didalamnya yaitu halal secara zatnya, halal dalam memperolehnya, dan halal proses pengolahannya (Umar, 2014).

Penelitian yang ditulis oleh Ramlan dan Nahrowi berjudul Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim. Berdasarkan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal sangat penting peranannya untuk menjamin dan melindungi masyarakat muslim dari ancaman penggunaan barang-barang haram. Pemberian sertifikasi halal selain untuk melindungi konsumen dari bahaya zat haram juga berfungsi untuk memberikan keuntungan ekonomis bagi perusahaan diantaranya yaitu meningkatkan *brand image* perusahaan, membangun loyalitas konsumen, serta meningkatkan jumlah pemasaran (Ramlan & Nahrowi, 2014).

Penelitian yang dilakukan oleh Kartubi berjudul tentang Keutamaan Mengonsumsi Makanan *Halalan Thayyiba*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut agama Islam ialah makanan yang *halalan thayyiba*. Letak kehalalan makanan dapat dilihat dari beberapa unsur yaitu halal secara zatnya, halal

cara memperolehnya, dan halal dalam memperolehnya. Sedangkan kriteria makanan *thayyiba* dapat dilihat dari aspek kesehatan, proporsional, dan aman untuk dikonsumsi. Dalam kitab suci Al-Qur'an juga menekankan manusia untuk selalu mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib*. Hal ini dikarenakan bahwa dengan mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* akan memberikan manfaat tersendiri bagi manusia diantaranya yaitu melahirkan kepribadian yang baik, melahirkan generasi yang cerdas, dan mempermudah terjabahnya sebuah doa (Kartubi, 2013).

Sebuah penelitian dengan judul Survey Status Kehalalan Menu Daging Ayam yang Dijual di Rumah Makan dalam Wilayah Kota Banda Aceh. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui status kehalalan produk daging ayam yang dijual di wilayah Kota Banda Aceh. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap pemilik rumah makan terhadap status kehalalan produk yang ditawarkan kepada konsumen di wilayah Kota Banda Aceh sudah tergolong baik. Sedangkan tindakan-tindakan pemilik rumah makan terhadap status kehalalan produk yang dijual di wilayah Kota Banda Aceh masih tergolong dalam kategori cukup baik (Yanti, Ferasyi, & Fahrurrazi, 2017).

Sebuah penelitian yang ditulis oleh Wiwit Estuti, Rizal Syarief, dan Joko Hermanianto berjudul tentang Pengembangan Konsep Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam (Studi Kasus Pada Industri Daging Ayam). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa penerapan sistem jaminan halal di Rumah Potong Ayam dan mengembangkan konsep model Sistem Jaminan Halal dalam bentuk SOP halal, manual halal, *guideline* halal, serta instruksi kerja halal. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan elemen halal yang dilakukan oleh RPA meliputi kebijakan halal, sasaran halal, deskripsi produk, organisasi halal, syarat dasar kehalalan, pembelian, diagram proses produksi, HrACCP, lembar kerja pengendalian, tindakan koreksi, pelatihan, audit halal, SOP halal, pengendalian halal, *guideline* halal, prosedur pengaduan, prosedur penarikan. Sedangkan penerapan Sistem Jaminan Halal yang dilakukan

dalam bentuk dokumen manual halal, dokumen SOP halal, guideline halal serta pelaksanaannya telah sesuai dengan standar dalam menyusun SJH (Estuti, Syarief, & Hermanianto, 2005).

Penelitian yang dilakukan oleh Yuli Mutiah Rambe dan Syaad Afifudin berjudul tentang Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al-Washiliyah, Medan). Berdasarkan hasil penelitian ini, pencantuman label halal terhadap kemasan produk mie instan memberi pengaruh yang cukup signifikan terhadap minat beli mahasiswa di Universitas Al-Washiliyah Medan yaitu sebesar 31,1%. Pencantuman label halal juga mempengaruhi dalam hal keyakinan untuk mendapatkan makanan yang baik dan halal untuk dikonsumsi (Rambe & Afifudin, 2012).

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Rr. Asri Ismaya Putri, Yati Rohayati, Atya Nur Aisha berjudul tentang Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal Pada UKM Pelangi Rasa. Disini membahas mengenai pemenuhan kriteria Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan pemenuhan kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) agar produk yang dihasilkan oleh UKM Pelangi Rasa dapat memasuki pasar modern. Berdasarkan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses bisnis yang dilakukan oleh UKM Pelangi Rasa memiliki 4 proses besar yaitu pengadaan bahan, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Dalam penilaian CPPB-IRT UKM Pelangi Rasa hanya memenuhi 17 kriteria dari 37 kriteria yang harus dipenuhi, hal ini dikarenakan kurangnya kesadaran dan pengetahuan pemilik UKM. Sedangkan dalam aspek penilaian Sistem Jaminan Halal UKM Pelangi Rasa belum menjalankan prosedur SJH secara keseluruhan, hal ini dapat dilihat bahwa UKM Pelangi Rasa hanya menjalankan 41 elemen dari 72 elemen yang seharusnya dijalankan (Putri, Rohayati, & Aisha, 2015).

Penelitian yang dilakukan oleh Nurul Huda berjudul tentang Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Surakarta). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif

kualitatif dengan menggunakan pendekatan sosiologis terhadap pelaku usaha mikro di wilayah Kota Surakarta. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa produsen makanan di wilayah Kota Surakarta pada dasarnya sudah memahami dan mengetahui akan pentingnya produk halal terutama produk yang mereka tawarkan. Dalam aspek pemahaman terhadap sertifikasi halal diklasifikasikan menjadi dua bagian yaitu : sebagian produsen makanan telah memahami dan ada yang belum memahami maksud, tujuan, dan manfaat dari adanya sertifikasi halal (Huda, 2012) .

**Tabel 2.1 Perbandingan Penelitian Terdahulu**

No	Nama	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Perbandingan Penelitian
1	As'ad Umar (2014)	Konsep <i>Halalan Thayyiban</i> dalam Perspektif Islam	Kriteria makanan halal dan <i>thayyib</i> diantaranya yaitu segala makanan yang halal untuk dikonsumsi, baik untuk jiwa, dan tidak membahayakan jiwa dan raga manusia, mengandung zat yang diperlukan oleh tubuh, dan dikonsumsi dalam takaran yang cukup.	Keterkaitan antara penelitian yang sebelumnya dengan yang sekarang yaitu membahas mengenai makanan halal dan <i>thayyib</i> . Namun yang menjadi perbedaan adalah penelitian yang terdahulu lebih menjelaskan pada konsep makanan halal dan <i>thayyib</i> , sedangkan dalam penelitian yang sekarang membahas tentang penerapan konsep

			<p>Makanan dapat dikatakan halal apabila terkandung tiga unsur didalamnya yaitu halal zatnya, halal cara memperoleh, dan halal pengolahannya.</p>	<p><i>halalan thayyiban</i> pada perusahaan penyedia jasa makanan.</p>
2	Ramlan dan Nahrowi (2014)	<p>Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Muslim</p>	<p>Sertifikasi halal sangat penting perannya untuk menjamin dan melindungi konsumen dari bahayanya mengkonsumsi makanan haram. Selain sebagai upaya untuk melindungi konsumen, peranan sertifikasi halal juga mampu memberikan keuntungan bagi</p>	<p>Penelitian terdahulu membahas tentang manfaat dari adanya sertifikasi halal terhadap perusahaan, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan membahas mengenai konsistensi perusahaan dalam memenuhi kriteria-kriteria sertifikasi halal terhadap produk yang ditawarkan kepada</p>

			<p>perusahaan diantaranya yaitu meningkatkan <i>brand image</i> perusahaan, membangun loyalitas konsumen, dan meningkatkan jumlah pemasaran.</p>	<p>konsumen.</p>
3	Kartubi (2013)	<p>Keutamaan Mengonsumsi Makanan <i>Halalan Thayyiba</i></p>	<p>Makanan yang boleh dikonsumsi dalam agama Islam yaitu makanan yang halal dan <i>thayyib</i>. Letak kehalalan sebuah makanan dapat dilihat dari berbagai unsur diantaranya yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal dalam pengolahannya.</p>	<p>Keterkaitan dari penelitian yang terdahulu dengan yang akan dilaksanakan yaitu membahas mengenai makanan halal dan <i>thayyib</i>. Penelitian terdahulu membahas tentang teori dan manfaat mengonsumsi makanan halal dan <i>thayyib</i>, sedangkan pada penelitian yang akan dilaksanakan membahas</p>

			<p>Sedangkan makanan <i>thayyib</i> adalah makanan yang sehat, proporsional, dan aman untuk dikonsumsi.</p> <p>Manfaat dari mengkonsumsi makanan halal dan <i>thayyib</i> diantaranya yaitu dapat melahirkan pribadi yang baik, generasi yang cerdas, serta mempermudah terjabahnya doa.</p>	<p>mengenai pemenuhan standar makanan halal dan <i>thayyib</i> di produsen olahan pangan.</p>
4	Reva Diana Yanti, T. Reza Ferasyi, dan Fahrurrazi (2017)	<p>Survey Status Kehalalan Menu Daging Ayam Yang Dijual Di Rumah Makan Dalam</p>	<p>Sikap dan pengetahuan pemilik rumah makan terhadap status kehalalan daging ayam tergolong baik. Sedangkan tindakan pemilik rumah makan</p>	<p>Keterkaitan antara penelitian sebelumnya dengan yang sekarang yaitu membahas tentang kehalalan suatu produk makanan. Namun yang menjadi perbedaan adalah</p>

		Wilayah Kota Banda Aceh	terhadap status kehalalan produk daging ayam tergolong dalam kategori cukup baik.	pada penelitian sebelumnya hanya fokus pada menu daging ayam sedangkan dalam penelitian yang sekarang fokus dari penelitian adalah seluruh produk yang ditawarkan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar.
5	Wiwit Esuti, Rizal Syarif, dan Joko Hermanianto (2005)	Pengembangan Konsep Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam (Studi Kasus Pada Industri Dagang Ayam)	Pengembangan elemen halal yang dilakukan oleh RPA meliputi kebijakan halal, sasaran halal, deskripsi produk, organisasi halal, syarat dasar kehalalan, pembelian, diagram proses produksi, HrACCP, lembar kerja pengendalian,	Keterkaitan antara penelitian sebelumnya dengan yang sekarang yaitu membahas tentang sistem jaminan halal. Namun yang menjadi perbedaan adalah objek yang diteliti. Pada penelitian sebelumnya objek yang diteliti adalah Rumah Potong Hewan (RPH), sedangkan pada penelitian yang



			<p>tindakan koreksi, pelatihan, audit halal, SOP halal, pengendalian halal, <i>guideline</i> halal, prosedur pengaduan, prosedur penarikan. Sedangkan penerapan Sistem Jaminan Halal yang dilakukan dalam bentuk dokumen manual halal, dokumen SOP halal, <i>guideline</i> halal serta pelaksanaannya telah sesuai dengan standar dalam menyusun SJH</p>	<p>sekarang objek yang diteliti adalah Rumah Makan yang didalamnya juga terdapat aktivitas pemotongan hewan.</p>
6	Yuli Mutiah Rambe dan Syaad Afifudin (2012)	Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan	Pencantuman label halal terhadap kemasan produk mie instan memberi	Keterkaitan pada penelitian ini adalah membahas tentang jaminan halal suatu produk. Namun pada

		<p>Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al-Washiliyah, Medan)</p>	<p>pengaruh yang cukup signifikan terhadap minat beli mahasiswa di Universitas Al-Washiliyah Medan yaitu sebesar 31,1%. Pencantuman label halal juga mempengaruhi dalam hal keyakinan untuk mendapatkan makanan yang baik dan halal untuk dikonsumsi.</p>	<p>penelitian terdahulu lebih pada pencantuman label halal, sedangkan penelitian yang sekarang membahas mengenai penerapan sistem jaminan halal.</p>
7	<p>Rr. Asri Ismaya Putri, Yati Rohayati, dan Atya Nur Aisha (2015)</p>	<p>Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal Pada UKM Pelangi Rasa</p>	<p>Proses bisnis yang dilakukan oleh UKM Pelangi Rasa memiliki 4 proses besar yaitu pengadaan bahan, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Dalam penilaian CPPB-IRT</p>	<p>Keterkaitan dalam penelitian ini adalah pembahasan terletak pada pemenuhan nilai-nilai yang terkandung dalam sertifikasi halal. Namun yang menjadikan perbedaan adalah objek penelitian, penelitian</p>

			<p>UKM Pelangi Rasa hanya memenuhi 17 kriteria dari 37 kriteria yang harus dipenuhi, hal ini dikarenakan kurangnya kesadaran dan pengetahuan pemilik UKM. Sedangkan dalam aspek penilaian Sistem Jaminan Halal UKM Pelangi Rasa belum menjalankan prosedur SJH secara keseluruhan, hal ini dapat dilihat bahwa UKM Pelangi Rasa hanya menjalankan 41 elemen dari 72 elemen yang seharusnya dijalankan.</p>	<p>terdahulu yang menjadi objek penelitian yaitu UKM, sedangkan pada penelitian yang akan dilaksanakan objek penelitiannya di Rumah Makan atau Restoran.</p>
--	--	--	--	--

8	Nurul Huda (2012)	Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Surakarta)	Produsen makanan di wilayah Kota Surakarta umumnya sudah mengetahui dan memahami akan pentingnya makanan halal, terutama produk yang mereka tawarkan. Namun dalam aspek pemahaman sertifikasi halal produsen makanan di wilayah Kota Surakarta ada yang sudah memahami dan ada juga yang belum memahami maksud, tujuan, dan manfaat dari sertifikasi halal.	Keterkaitan penelitian sebelumnya dengan yang sekarang terletak pada persepsi produsen terhadap makanan halal. Namun yang menjadi perbedaan adalah penelitian yang sekarang lebih meneliti secara mendalam mengenai penerapan nilai- nilai sertifikasi halal yang dilakukan oleh produsen untuk menjaga status kehalalan produk yang ditawarkan.
---	----------------------	--	--	---

Penelitian yang membahas tentang penerapan standar halal dan *thayyib* yang dilakukan oleh peneliti kali ini bukanlah penelitian yang pertama,

terdapat penelitian-penelitian terdahulu yang membahas tentang tema serupa. Namun yang menjadikan penelitian kali ini berbeda dengan penelitian-penelitian terdahulu adalah bahwa penelitian kali ini lebih menekankan pada aspek penerapan standar halal dan *thayyib* pada produk olahan pangan. Sedangkan pada penelitian terdahulu permasalahan yang diteliti hanya pada pengaruh label halal, sertifikasi halal, teori sistem jaminan halal, kualitas produk, dan faktor-faktor memilih produk halal.

Perbedaan lain dapat dilihat dari obyek yang diteliti, obyek penelitian kali ini dilakukan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar. SFA Steak & Resto merupakan salah satu perusahaan di bidang makanan yang cukup besar di wilayah Karesidenan Surakarta yang telah mengantongi sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sedangkan dalam penelitian terdahulu obyek yang diteliti hanya sebatas pada rumah makan, persepsi konsumen, dan produk berlabel halal.

## **B. LANDASAN TEORI**

### **1. Standar Makanan Halal**

Dalam kitab suci Al-Quran kata halal dan haram dapat digunakan untuk berbagai macam persoalan dengan konsep yang berbeda-beda, termasuk dalam permasalahan makanan dan minuman. Secara bahasa, kata halal menurut sebagian pendapat berasal dari kata (*al-halal*) yang berarti sesuatu hal yang diperbolehkan menurut syariat islam (Ali, 2016). Menurut (Yaqub, 2009) makanan dan minuman dapat dikatakan halal apabila baik untuk dikonsumsi manusia, tidak mengandung unsur najis, serta didapatkan dengan cara yang tidak bertentangan dengan syariat islam.

Perintah tentang mengkonsumsi makanan halal bagi orang-orang mukmin dipertegas dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172 yang berbunyi :

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن

كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٣﴾

*Artinya: Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.*

Dalam ayat tersebut dijelaskan bahwa setiap manusia hendaknya melakukan cara-cara yang dibenarkan secara syariat dalam hal mengkonsumsi makanan maupun minuman halal. Apalagi bagi orang yang beriman, tentu hal ini menjadi sebuah kewajiban dalam melaksanakan perintah Allah SWT melalui kitab suci Al-Qur'an (Hidayat & Siradj, 2015). Kemudian Allah SWT menerangkan beberapa contoh makanan yang diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat islam, diantaranya seperti yang tercantum dalam surat Al-Baqarah ayat 173 :

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ ۖ لَٰغَيْرِ اللَّهِ ۗ

فَمَن أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

*Artinya: Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.*

Sebagai respon atas permasalahan atas maraknya kasus peredaran produk non halal, standar halal di negara Indonesia diimplementasikan dalam bentuk manual Sistem Jaminan Halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis

Ulama Indonesia (LPPOM-MUI). Menurut (Ramlan & Nahrowi, 2014) Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengakomodasikan, dan mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen, prosedur dan mekanisme kerja, serta implementasi dan evaluasinya. Berikut ini merupakan kriteria-kriteria makanan halal yang terkandung dalam Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance Sistem*) 23000 :

a. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan yang dikeluarkan oleh perusahaan secara tertulis yang menyangkut tentang aktivitas dalam memproduksi makanan halal. Dalam hal ini sebuah perusahaan dituntut untuk menjelaskan secara rinci mengenai komitmen perusahaan dalam menjaga konsistensi produksi makanan halal, mulai dari proses pengadaan, penggunaan, pengolahan, penyajian, sampai dengan proses pemasaran produk yang ditawarkan.

Pernyataan kebijakan halal menjadi penting peranannya karena dengan adanya pernyataan kebijakan halal akan menentukan kinerja dari sebuah perusahaan dalam memproduksi makanan halal. Perusahaan dapat menguraikan kebijakan halal dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP) pada setiap masing-masing kegiatan produksi meliputi bidang *R&D*, *Purchasing*, *QA/QC*, , Produksi, dan *PPIC* (gudang). Kebijakan halal wajib disosialisasikan kepada seluruh pihak yang terkait (*stakeholder*) dalam produksi halal perusahaan. Bentuk sosialisasi dapat berupa (*training*) pelatihan, seminar, buku panduan, (*banner*), spanduk, poster atau dalam bentuk lain yang disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan.

b. Tim Manajemen Halal

Manajemen puncak berkewajiban untuk menetapkan tim manajemen halal. Tim manajemen halal merupakan organisasi internal dari perusahaan yang bertugas dalam mengelola seluruh

fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh komponen perusahaan yang berkaitan dengan sistem proses produksi halal.

Beberapa komponen yang terlibat dalam tim manajemen halal merupakan perwakilan dari manajemen puncak, *Quality Assurance* (QA)/*Quality Control* (QC), produksi, *research and development* (R & D), *purchasing*, PPIC atau pergudangan. Dalam sebuah tim manajemen halal dipimpin oleh seorang Koordinator Audit Halal Internal (KAHI) yang bertugas sebagai koordinator dalam menjaga kehalalan produk dan penanggungjawab komunikasi antara perusahaan dengan LPPOM-MUI.

c. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh komponen pelaksana Sistem Jaminan Halal. Pelatihan harus melibatkan semua personel yang pekerjaannya mungkin mempengaruhi status kehalalan produk. Pekerjaan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk wajib diberikan kepada karyawan yang kompeten sesuai dengan pendidikan, pelatihan, dan pengalaman.

Terdapat dua macam proses pelaksanaan pelatihan yaitu pelatihan internal dan pelatihan eksternal. Pelatihan internal merupakan pelatihan yang diselenggarakan oleh perusahaan minimal satu tahun sekali. Sedangkan pelatihan eksternal merupakan pelatihan yang diselenggarakan oleh Lembaga Pengawas Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), minimal dua tahun sekali.

d. Bahan

Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan pendukung dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari barang haram dan najis. Kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dapat dibeli secara retail, perusahaan harus mempunyai dokumen



pendukung untuk semua bahan yang digunakan dalam proses produksi.

Dalam proses pengadaan barang atau bahan yang digunakan dalam proses produksi, perusahaan terlebih dahulu harus menyusun prosedur dan melaksanakan pembelian yang dapat menjamin konsistensi atas kehalalan bahan baku. Apabila perusahaan akan membeli bahan baru atau memilih pemasok baru, perusahaan diharuskan untuk berkomunikasi dengan Koordinator Audit Halal Internal (KAHI) sebagai penanggung jawab produksi halal.

e. Produk

Karakteristik produk yang ditawarkan oleh perusahaan tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram oleh MUI. Selain itu nama dan merk produk yang ditawarkan tidak diperkenankan menggunakan nama yang dilarang dalam syariat Islam.

f. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan komponen pendukung yang digunakan dalam proses produksi dan pemasaran produk yang ditawarkan oleh perusahaan. Berikut merupakan ketentuan fasilitas produksi yang harus dipenuhi oleh sebuah perusahaan :

1) Industri Pengolahan

- a) Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi dari bahan haram atau najis.
- b) Fasilitas produksi dapat digunakan secara bergantian untuk produk yang disertifikasi dan tidak disertifikasi selama tidak mengandung bahan haram atau najis.

2) Restoran/Katering/Dapur

- a) Dapur hanya boleh digunakan untuk produksi halal.
- b) Fasilitas dan peralatan hanya boleh digunakan untuk aktivitas memproduksi makanan halal.

### 3) Rumah Potong Hewan (RPH)

- a) Fasilitas RPH hanya boleh digunakan untuk produksi daging hewan halal.
- b) Lokasi RPH harus terpisah dari lokasi RPH/peternakan babi.
- c) Apabila proses deboning dilakukan di luar RPH, maka terlebih dahulu harus dipastikan bahwa karkas hanya berasal dari hewan halal.
- d) Alat penyembelih harus memenuhi persyaratan.

#### g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis dalam pelaksanaan aktivitas kritis. Aktivitas kritis yaitu aktivitas yang terjadi pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk. Proses aktivitas kritis mencakup seluruh kegiatan operasional perusahaan, diantaranya yaitu seleksi bahan, pembelian bahan, pemeriksaan bahan, formulasi produk, proses produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan produk, transportasi, pemajangan, aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan kondisi perusahaan.

#### h. Kemampuan Telusur

Seluruh produk yang telah disertifikasi harus berasal dari bahan-bahan dan diproduksi sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan dan disetujui oleh LPPOM MUI. Oleh sebab itu perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk dari awal pembelian bahan sampai dengan produk siap makan. Hal ini dimaksudkan untuk menjamin kualitas kehalalan produk yang ditawarkan.

#### i. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis apabila dalam proses produksi ditemukan produk-produk yang tidak sesuai dengan kriteria produk halal. Penanganan tersebut dengan cara tidak menjual

kepada konsumen dan apabila terlanjur terjual maka harus ditarik kembali.

j. Audit Internal

Audit internal merupakan pemantauan dan evaluasi terhadap pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Pelaksanaan audit internal dilakukan minimal enam bulan sekali dan dilakukan oleh Tim Auditor Halal Internal. Tujuan dari diadakannya audit internal antara lain yaitu :

- 1) Menentukan kesesuaian SJH perusahaan dengan standar yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI.
- 2) Menentukan kesesuaian antara perencanaan dengan pelaksanaan SJH perusahaan.
- 3) Memastikan permasalahan yang ditemukan dalam proses audit sebelumnya telah diperbaiki.
- 4) Melaporkan hasil audit pelaksanaan SJH kepada manajemen dan LPPOM MUI.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen terhadap Sistem Jaminan Halal (SJH) harus dilakukan secara menyeluruh minimal satu kali dalam setahun. Kaji ulang manajemen dilakukan karena berbagai hal, diantaranya yaitu :

- 1) Perubahan sistem manajemen perusahaan yang mempengaruhi peranan Sistem Jaminan Halal.
- 2) Ketidaksihesuaian dalam pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.

Tujuan dari diadakannya kaji ulang manajemen untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan yang lebih lanjut. Dalam proses pengkajian manajemen melibatkan seluruh pihak yang terlibat dalam Sistem Jaminan Halal ( LPPOM MUI, 2008).

## 2. Standar Makanan *Thayyib*

Dalam agama islam telah memberikan perintah dan panduan bagi muslim untuk senantiasa mengkonsumsi makanan halal dan *thayyib*. Hal ini dikarenakan Allah SWT hanya menerima perkara-perkara yang baik sesuai dengan perintahNya. Sebagaimana yang diungkapkan dalam Al-Qur'an, Surat An-Nahl ayat 114.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِن كُنْتُمْ إِيَّاهُ

تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

*Artinya: Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah.*

Hal yang sama dijelaskan pula dalam Surat AL-Maidah ayat 87 – 88 yang berbunyi :

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَحْرِمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا ۚ إِنَّ

اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ ﴿٨٧﴾ وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا

اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

*Artinya: Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas. Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.*

Dasar hukum mengkonsumsi makanan *thayyib* juga dikuatkan dengan perkataan Nabi Muhammad SAW bahwa Allah SWT hanya menerima perkara-perkara yang baik-baik saja. Berikut merupakan hadis yang diriwayatkan oleh Imam Muslim :

*Sesungguhnya Allah SWT, itu baik. Tidak menerima sesuatu hal melainkan yang baik, dan sesungguhnya Allah SWT, memrintah yang baik, dan sesungguhnya Allah SWT, memerintahkan orang-orang yang beriman, dengan apa yang dierintakkannya kepada rasul, “wahai para rasul!! Makanlah yang baik-baik dan beramallah dengan amal yang baik”. Dan Allah berfirman “wahai orang-orang yang beriman! Makanlah yang baik-baik, yang telah kami berikan kepadamu . kemudian Nabi SAW menceritakan seorang laki-laki yang berjalan jauh, kusut rambutnya lagi berdebu mukanya telah menadahkan kedua tangannya ke langit (berdo'a): ya tuhanku! Ya tuhanku! Padahal makanannya haram, minumannya haram, maka bagaimanakah akan dikabulkan doanya?” (HR. Muslim)*

Hadis tersebut secara jelas menunjukkan bahwa dalam agama islam perihal mengkonsumsi makanan *thayyib* merupakan sebuah keutamaan dan selalu ditekankan kepada umatnya. Sudah seharusnya bagi setiap muslim untuk menerapkannya kehidupan sehari-hari dalam hal memenuhi kebutuhan pangan (Thabrani, 2018).

Konsep halal dan *thayyib* memiliki perbedaan arti meskipun dalam praktiknya keduanya saling berkaitan. Sehubungan dengan pengertian kata *thayyib*, menurut (Yaqub, 2009) istilah *thayyib* berarti sesuatu yang enak, tidak menjijikan, serta tidak menyakitkan bagi tubuh manusia baik secara fisik maupun mental. Dalam menjabarkan keterkaitan antara kata halal dan *thayyib* (al-Razi, 1995) menjelaskan bahwa *al-thayyib* dari segi bahasa berarti bersih, halal, dan bersifat baik. Sedangkan pada makna asalnya berarti sesuatu yang yang lezat dan enak sesuai dengan selera masing-masing individu manusia. Kemudian Wahbah al-Zuhayli mengatakan bahwa penggunaan kata *thayyiban* pada makanan berarti

tidak mempunyai unsur *syubhat*, tidak berdosa (jika mengambilnya), dan tidak memiliki kaitan dengan hak orang lain. Pendapat ini tidak hanya menekankan pada aspek kandungan makanan, melainkan juga merangkum asal makanan tersebut diperoleh atau dalam kata lain sumber mendapatkannya (al-Zuhayli, 1991).

Berdasarkan beberapa pendapat para ulama diatas dapat diambil kesimpulan bahwa pengertian kata *thayyib* yaitu segala sesuatu yang halal, bersih, terbebas dari unsur najis dan *syubhat*, tidak berdampak buruk bagi kesehatan manusia, serta diperoleh dengan cara-cara yang tidak dilarang oleh agama islam.

Makanan atau minuman yang dikatakan halal semestinya mudah diketahui oleh publik dan harus dibawah pengawasan badan yang dibentuk pemerintah. Apabila hal ini tidak dilakukan akan berdampak kepada hal-hal yang tidak diinginkan, dimana dibuktikan dengan masih adanya sensitifitas terhadap isu halal dan haram. Persoalan makanan *thayyib* yang meliputi unsur kebersihan dan kesucian, sumber yang halal, tidak merusak tubuh dan mental (menyehatkan), serta tidak mengandung unsur *syubhat*, kurang mendapat perhatian yang memadai. Walaupun sebuah makanan secara kasat mata dinilai halal, akan tetapi apabila unsur *thayyib* diabaikan bisa berubah menjadi haram (Thabrani, 2018). Berikut ini merupakan penjabaran dari beberapa kriteria makanan *thayyib* diantaranya yaitu :

a. Kebersihan dan Kesucian

Makanan dan minuman yang halal telah jelas dimaklumi, akan tetapi masih terdapat beberapa hal yang kurang disadari dan diperhatikan, termasuk proses pembuatan atau penyediaan, kebersihan, kesucian, konten, alat masak, dan tempat. Dalam hal ini perlu diperhatikan ketentuan-ketentuan makanan yang halal, diantaranya yaitu :

- 1) Tidak termasuk hewan yang dilarang dan tidak disembelih sesuai dengan syariat Islam.

- 2) Tidak mengandung barang yang haram dan najis, termasuk (minyak) babi, bangkai, alkohol, atau narkoba.
- 3) Proses, alat, dan bahan terbebas dari barang najis dan haram.
- 4) Tidak bercampur dengan barang najis dan haram, baik dalam penyediaan, pengolahan, atau penyimpanan.

b. Sumber Makanan

Sumber konsumsi pangan merupakan sebagai salah satu karunia yang diberikan Allah SWT untuk keperluan rohani dan jasmani manusia. Bisa berbentuk pendapatan, penghasilan, dan pencarian (kebutuhan hidup). Sumber rezeki mempunyai kaitan langsung dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi. Apabila sumber rezeki yang diperoleh berasal dari hal-hal yang haram atau syubhat, maka makanan itu dianggap haram. Diantara sumber-sumber haram tersebut diantaranya yaitu korupsi, riba, mencuri, menyogok, dan lain sebagainya. Dalam hal ini mayoritas umat Islam sudah mengetahui dan memahami hal-hal yang dilarang oleh syariat Islam. Perbuatan-perbuatan yang dilarang tersebut tidak hanya berdampak terhadap makanan, melainkan juga terhadap sandang dan papan.

c. Tidak Merusak Fisik dan Mental

Makanan dan minuman yang halal pada hakikatnya adalah baik, namun seperti yang telah dijelaskan oleh al-Ghozali bahwa kebaikan itu mengandung kesesuaian yang berbeda antara satu dengan yang lain. Penjelasan tersebut menganjurkan manusia untuk lebih bijak dalam memilih makanan yang betul-betul sesuai dengan keadaan fisik dan mental masing-masing. Misalnya bagi orang yang memiliki penyakit diabetes, kandungan gula yang berlebihan dalam makanan atau minuman merupakan mudharah yang haram dan harus dihindari. Walaupun pada hukum asalnya halal dan baik, akan tetapi status hukum tersebut berubah menjadi haram apabila dikonsumsi oleh orang yang mengidap penyakit tersebut karena mengganggu kesehatan.

d. Tidak Mengandung *Syubhat*

Konteks syubhat dalam hal ini dapat terjadi dalam kondisi adanya keraguan dan pencampuran. Adanya keraguan dalam hal sebab mengapa sesuatu dihalalkan dan diharamkan. Jika terdapat dua keyakinan, maka hukum yang hendaknya diambil yaitu berpatokan pada kejadian yang telah terjadi sebelumnya. Hal inilah yang seharusnya dilakukan apabila sedang dalam kondisi tersebut, karena segala sesuatu harus diketahui dan diyakini secara jelas.

Pada masa sekarang sering kali dijumpai makanan atau minuman yang diragukan status kehalalannya. *Syubhat* bisa berasal dari hasil keraguan cara penyediaan, pengolahan, pemrosesan, penyajian dan lain sebagainya, dan bukan dari jenis makanan itu sendiri. Ditambah lagi dengan perkembangan teknologi di era globalisasi saat ini, berbagai rancangan, inovasi, serta percobaan dilakukan dalam industri pangan sehingga sulit untuk diklasifikasikan status hukumnya (Thabrani, 2018).