

ANALISIS LITERATUR TERHADAP PRINSIP HALALAN THAYYIBAN DALAM RANTAI PASOK MAKANAN

Naufan Ahda Isnajodi, Mariyah Ulfah

UIN Siber Syekh nurjati Cirebon

naufanahda27@gmail.com, mariyahulfah05@gmail.com

Abstrak

Permintaan terhadap produk makanan halal terus meningkat seiring tumbuhnya kesadaran masyarakat Muslim akan pentingnya konsumsi yang sesuai dengan nilai-nilai syariah. Namun, prinsip halal dalam Islam tidak hanya sebatas kehalalan secara hukum, tetapi juga harus *thayyib*, yaitu baik, sehat, bersih, dan aman dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara teoritis penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam sistem rantai pasok makanan melalui analisis literatur. Hasil kajian menunjukkan bahwa penerapan prinsip ini masih menghadapi berbagai tantangan, di antaranya lemahnya integrasi antara lembaga sertifikasi halal dan pengawas mutu pangan, rendahnya kesadaran produsen dan konsumen terhadap aspek *thayyib*, serta belum optimalnya penggunaan teknologi pelacakan. Selain itu, setiap tahapan dalam rantai pasok makanan, mulai dari sumber bahan baku hingga konsumsi akhir, memiliki titik kritis yang dapat mengancam prinsip *halalan thayyiban*. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan sistem yang menggabungkan standar halal dengan keamanan pangan dan keberlanjutan, serta dukungan regulasi, edukasi konsumen, dan pemanfaatan teknologi untuk mewujudkan sistem pangan yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga *thayyib* secara kualitas.

Kata kunci: Halalan Thayyiban, Rantai Pasok Makanan, Produk Halal, Keamanan Pangan, Kajian Literatur

Abstract

The demand for halal food products continues to rise as Muslim consumers become increasingly aware of the importance of consumption that aligns with Islamic values. In Islam, the concept of halal is not limited to lawful status but must also be *thayyib* meaning good, healthy, clean, and safe to consume. This study aims to theoretically examine the implementation of the *halalan thayyiban* principle within the food supply chain through a literature-based analysis. The findings indicate that various challenges persist, including weak integration between halal certification bodies and food quality regulators, low awareness among producers and consumers about *thayyib* aspects, and underutilization of tracking technologies. Furthermore, each stage of the food supply chain from raw materials to final consumption contains critical points that can

compromise the *halalan thayyiban* standard. Therefore, a systemic approach is needed, combining halal standards with food safety and sustainability, supported by regulations, consumer education, and technology adoption to ensure that food products are not only lawful but also wholesome in quality.

Keywords: Halalan Thayyiban, Food Supply Chain, Halal Products, Food Safety, Literature Review

1. Pendahuluan

Kebutuhan akan produk makanan halal semakin meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran umat Islam akan pentingnya konsumsi yang sesuai dengan prinsip syariah. Namun, pemenuhan standar *halal* saja belum cukup. Islam mengajarkan bahwa makanan yang dikonsumsi harus *halalan thayyiban* yakni tidak hanya halal dari segi hukum, tetapi juga baik, bersih, sehat, dan aman dikonsumsi. Sayangnya, dalam praktik industri makanan, fokus utama sering kali hanya pada aspek “halal” secara formal, sementara aspek “thayyiban” seperti higienitas, gizi, dan keberlanjutan produksi sering terabaikan.

Kesadaran halal saat ini berkaitan dengan kualitas makanan, baik di negara Muslim maupun non-Muslim. Trend halal sangat penting karena bermanfaat dalam merespon potensi risiko pencemaran zat haram yang dapat timbul dalam pangan (Vikaliana et al., 2021). Di sisi lain, sistem rantai pasok makanan modern yang kompleks melibatkan banyak tahapan mulai dari bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian membuka celah terjadinya kontaminasi atau praktik yang tidak sesuai dengan prinsip *halalan thayyiban*. Ketidakterpaduan standar mutu dan halal, serta lemahnya sistem pelacakan (*traceability*), turut memperparah risiko ini. Selain itu, perbedaan standar halal antarnegara juga menyulitkan proses harmonisasi dalam perdagangan global.

Dalam mempercepat penerapan standar halal dimana salah satu yang dibutuhkan adalah sertifikasi halal maka dikeluarkanlah undang – undang untuk mendukung pemberlakuan standart halal. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4 menyebutkan sertifikasi halal produk adalah bersifat wajib. Ketentuan wajib bersertifikat halal bagi pelaku usaha yang memproduksi pangan atau memasukkan pangan ke Indonesia untuk

diperdagangkan hendaklah menyatakan bahwa pangan yang bersangkutan halal bagi umat Islam. Penjelasan Undang-Undang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa keterangan halal untuk suatu produk sangat penting bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas memeluk agama Islam (Djamal et al., 2024).

Halal kini tidak lagi hanya murni urusan agama. Dalam kehidupan masyarakat dunia, halal menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup. Karena dalam bisnis, produk berlabel halal dapat membuat keuntungan yang signifikan bagi produsen. Dalam hal ini produsen dan pedagang menggunakan sertifikat halal dan logo sebagai cara untuk menginformasikan dan meyakinkan konsumen bahwa produk mereka berkualitas dan layak dikonsumsi sesuai aturan agama. Produk halal secara essensial berfungsi membentuk masyarakat berakhhlak mulia dan sejahtera. Kehalalan merupakan hal sangat penting, karena makanan mempunyai implikasi terhadap perilaku. Perilaku yang baik atau buruk itu ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makannanya halal, maka itu akan mendorong kepada perilaku yang baik. sebaliknya, jika makannanya haram maka akan mendorong perilaku yang kurang baik (LESTARI, 2024).

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi yang sesuai dengan ajaran agama dan standar kesehatan, permintaan terhadap produk halal, khususnya makanan, terus mengalami peningkatan yang signifikan, baik di negara mayoritas Muslim maupun non-Muslim. Produk halal kini tidak hanya dilihat dari kacamata religius, tetapi juga dari aspek kepercayaan konsumen terhadap keamanan, kebersihan, dan integritas proses produksi. Hal ini menunjukkan bahwa prinsip halal telah bergeser menjadi *global value system* yang diterima luas sebagai jaminan mutu dan integritas produk (Permata et al., 2023).

Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan sebagai upaya untuk menelaah secara teoritis bagaimana prinsip *halalan thayyiban* dapat diterapkan secara menyeluruh dalam rantai pasok makanan melalui pendekatan studi literatur. Kajian ini juga berfungsi untuk mengidentifikasi kesenjangan (gap) antara teori dan praktik dalam penerapan prinsip tersebut, serta merumuskan langkah strategis berbasis konsep dan standar yang telah dikembangkan dalam berbagai literatur akademik dan regulasi.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam rantai pasok makanan berdasarkan studi literatur, serta mengidentifikasi tantangan dan strategi implementasinya secara teoritis.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dalam pengembangan konsep *halalan thayyiban* pada rantai pasok makanan, serta menjadi referensi praktis bagi pelaku industri dan regulator dalam membangun sistem pangan halal yang komprehensif.

2. Kajian Pustaka

Konsep Halalan Thayyiban dalam perspektif islam

Dalam Islam maka, makanan merupakan tolak ukur dari segala cerminan penilaian awal yang bisa mempengaruhi berbagai bentuk perilaku seseorang. Makanan bagi umat Islam tidak sekedar sarana pemenuhan kebutuhan secara lahiriah an sicb, tapi juga bagian dari kebutuhan spiritual yang mutlak dilindungi. Dalam pandangan prof. KH. Ibrahim Hoesein, bahwa halal-haram bukanlah persoalan sederhana yang dapat diabaikan, melainkan masalah yang amat penting dan mendapat perhatian dari ajaran agama secara umum. Karena masalah ini tidak hanya menyangkut hubungan antar sesama manusia, tapi juga hubungan manusia dengan Tuhan. Seorang muslim tidak dibenarkan mengkonsumsi sesuatu makanan sebelum ia tahu benar kehalalannya. Mengkonsumsi yang haram, atau yang belum diketahui kehalalannya akan berakibat buruk, baik di dunia maupun di akhirat. Jadi masalah ini mengandung dimensi duniawi dan sekaligus ukhrawi (Arsudin et al., 2024).

Konsep halalan thayyiban dalam Q. S. AlBaqarah ayat 168 merupakan salah satu prinsip utama dalam ajaran Islam yang menekankan pentingnya kehalalan dan kualitas baik suatu produk konsumsi. (Nadhirah et al. , 2024) Penelitian sebelumnya cenderung memfokuskan analisis pada aspek normatif dan hukum dari kehalalan, tanpa banyak memperhatikan bagaimana konsep ini dapat diterapkan dalam konteks kebijakan modern, seperti sertifikasi halal yang diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Selain itu, sedikit perhatian diberikan pada bagaimana perubahan sosial, budaya, dan regulasi memengaruhi pemaknaan halalan thayyiban di era globalisasi. Dalam hal ini, teori kontekstual Abdullah Saeed menawarkan pendekatan yang relevan untuk mengaitkan antara pemaknaan teks Al-Qur'an dengan realitas kontemporer.

Rantai pasok makanan (*Food Supply Chain*)

Komponen Manajemen Rantai pasok (supply chain), menurut Siahaya, (2015) berpendapat bahwa supply chain management adalah proses pengintegrasian sumber usaha yang kompeten baik dalam maupun luar perusahaan seperti pemasok, pabrik atau manufaktur, Gudang, pengangkut, distributor, retailer dan konsumen.

Supply chain management dalam hal ini dipakai untuk meningkatkan produktivitas seluruh perusahaan yang tergabung dalam aktivitas rantai pasok (supply chain) melalui optimalisasi kualitas dan waktu. Aktivitas dalam manajemen rantai pasok (supply chain) meliputi tiga hal, yaitu:

1. Rantai Pasok Hulu (Upstream Supply Chain), meliputi aktivitas-aktivitas dari suatu perusahaan manufaktur dengan para pemasoknya.
2. Rantai Pasok (Internal (Internal Supply Chain), meliputi semua proses di dalam internal perusahaan. Dimana fokus utamanya adalah pada produksi, pengolahan dan pengendalian perusahaan.
3. Rantai Pasok Hilir (Downstream Supply Chain), meliputi seluruh aktivitas pendistribusian produk ke pelanggan akhir. Dimana perhatian utamanya adalah pada distribusi, pergudangan, transportasi dan pelayanan.

Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Vikaliana et al. (2021) menunjukkan bahwa rantai pasok halal sangat rentan terhadap pencemaran zat haram apabila tidak diikuti dengan pengawasan dan sertifikasi yang ketat. Penelitian lain oleh Rachmawati dan Hanum (2022) menyoroti bahwa sebagian besar industri pangan hanya mengejar label halal tanpa mempertimbangkan aspek thayyiban seperti gizi, keamanan pangan, dan keberlanjutan.

Sementara itu, Djamal et al. (2024) dalam kajiannya menekankan pentingnya regulasi formal seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dalam mendorong kewajiban sertifikasi halal, namun belum cukup menekankan aspek thayyib secara komprehensif. Gap ini menunjukkan perlunya pengembangan kerangka integratif antara halal dan thayyib dalam sistem manajemen rantai pasok makanan.

Kerangka konsep penelitian

Berdasarkan teori dan temuan penelitian terdahulu, dapat dibangun sebuah kerangka konsep bahwa prinsip *halalan thayyiban* harus menjadi dasar pengelolaan rantai pasok makanan pada setiap tahapnya, mulai dari bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Implementasi prinsip ini

bergantung pada kesadaran produsen, sistem sertifikasi yang kuat, serta dukungan regulasi dan teknologi informasi untuk traceability.

3. Metode Penelitian

3.1 Jenis dan sumber data

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi pustaka (*library research*). Data yang digunakan berupa data sekunder yang bersumber dari buku akademik, jurnal ilmiah nasional dan internasional, regulasi pemerintah (seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014), serta dokumen resmi dari lembaga sertifikasi halal. Literatur yang dikaji dipilih berdasarkan relevansi topik, kemutakhiran (minimal terbit tahun 2015 ke atas), dan kelayakan akademik.

3.2 Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pencarian sistematis terhadap sumber-sumber pustaka menggunakan kata kunci seperti: *halalan thayyiban*, *rantai pasok halal*, *sertifikasi halal*, dan *keamanan pangan*. Setelah terkumpul, literatur diseleksi dan dikategorikan ke dalam tema-tema utama yang akan dianalisis, seperti aspek halal, aspek thayyib, sistem rantai pasok, serta regulasi pendukungnya.

3.3 Model Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Alur penelitian terdiri dari lima tahapan utama: (1) identifikasi literatur, (2) seleksi sumber relevan, (3) kategorisasi tema, (4) analisis isi, dan (5) penarikan kesimpulan teoritis.

3.4 Definisi Operasional Variabel

Variabel dalam penelitian ini bersifat konseptual dan digunakan untuk membangun pemahaman teoritis. Variabel tersebut meliputi:

- *Halal*: produk yang diperbolehkan secara syariat Islam, mencakup bahan dan proses produksi.
- *Thayyib*: produk yang berkualitas, higienis, bergizi, dan aman dikonsumsi.
- *Rantai pasok makanan*: proses dari hulu ke hilir dalam pengelolaan makanan, mulai dari bahan baku hingga distribusi ke konsumen.



- *Sertifikasi halal*: proses penjaminan status halal oleh lembaga berwenang seperti BPJPH atau LPPOM MUI.
- *Traceability*: kemampuan untuk melacak jejak produk dalam setiap tahap produksi dan distribusi.

3.5 Metode analisis data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis isi (*content analysis*), yang merupakan teknik analisis kualitatif yang bertujuan untuk mengidentifikasi, mengelompokkan, dan menafsirkan makna dari isi dokumen atau literatur yang dikaji. Teknik ini cocok digunakan dalam studi pustaka karena memungkinkan peneliti menggali makna dan pola dari data sekunder yang berasal dari berbagai sumber ilmiah. Analisis dilakukan dengan beberapa tahapan. Pertama, peneliti melakukan reduksi data, yaitu memilih dan menyaring informasi dari berbagai sumber yang relevan dan sesuai dengan fokus kajian, yakni prinsip *halalan thayyiban* dalam rantai pasok makanan. Kedua, data yang telah terseleksi kemudian dikategorisasikan ke dalam tema-tema tertentu, seperti tema tentang kehalalan produk, aspek *thayyib* (kebersihan, gizi, keamanan), rantai pasok makanan, peran sertifikasi, serta peran regulasi.

Setelah tema terbentuk, peneliti melakukan interpretasi isi dengan membandingkan berbagai literatur, mengidentifikasi kesamaan dan perbedaan pandangan antar penulis, serta menelaah hubungan antar konsep. Tahapan ini bertujuan untuk membangun pemahaman teoritis yang utuh mengenai bagaimana prinsip *halalan thayyiban* diimplementasikan dalam rantai pasok makanan, serta apa saja tantangan dan peluangnya. Selanjutnya, peneliti menyusun sintesis data, yaitu merangkai berbagai temuan menjadi suatu narasi teoritis yang runtut dan logis. Sintesis ini menjadi dasar dalam penyusunan kesimpulan dan rekomendasi konseptual yang dihasilkan dalam penelitian.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil

Hasil penelusuran literatur menunjukkan bahwa implementasi prinsip *halalan thayyiban* dalam rantai pasok makanan masih mengalami kesenjangan yang cukup besar antara teori dan praktik. Di banyak negara, khususnya negara berkembang, sistem sertifikasi halal memang sudah berjalan, namun sering kali hanya memverifikasi dokumen dan proses formal terkait kehalalan bahan dan proses produksi. Sementara itu, aspek *thayyiban* seperti kandungan gizi,

kebersihan alat produksi, manajemen limbah, dan keadilan sosial dalam proses produksi belum menjadi bagian dari penilaian utama (Yunus et al., 2022).

Penelitian oleh Yusof et al. (2018) juga menemukan bahwa dalam industri makanan cepat saji, meskipun label halal sudah digunakan secara luas, masih terdapat kekurangan dalam aspek *supply chain transparency* dan pengelolaan risiko kontaminasi silang (cross-contamination). Selain itu, dalam konteks globalisasi perdagangan, perbedaan standar halal antar negara seperti antara JAKIM (Malaysia), BP JPH (Indonesia), dan GSO (Gulf Cooperation Council) menambah kompleksitas dalam menjamin kehalalan dan *thayyiban* produk makanan yang beredar lintas negara.

Literatur juga menunjukkan bahwa sistem *traceability* berbasis teknologi informasi seperti blockchain halal mulai dikembangkan di beberapa negara, seperti Uni Emirat Arab dan Jepang, namun belum diadopsi secara luas di negara-negara dengan industri halal yang besar. Hal ini menyebabkan lemahnya kemampuan pelacakan asal bahan baku dan proses produksi secara transparan.

Tabel 1. Identifikasi Isu dalam Implementasi Prinsip Halalan Thayyiban

No	Tahapan Rantai Pasok	Potensi Masalah	Dampak terhadap Halalan Thayyiban
1	Sumber Bahan Baku	Tidak tersertifikasi halal, penggunaan bahan aditif tidak jelas	Produk tidak halal atau tidak sehat
2	Produksi	Kebersihan alat, kontaminasi silang	Tidak memenuhi aspek thayyib
3	Pengemasan	Bahan kemasan berbahaya atau tidak food-grade	Mengganggu keamanan pangan
4	Penyimpanan & Distribusi	Tidak memenuhi standar suhu atau sanitasi	Produk rusak, kualitas menurun
5	Konsumsi	Informasi label tidak lengkap, misleading	Konsumen tidak paham isi produk

Tabel 1 menunjukkan bahwa setiap tahapan dalam rantai pasok makanan memiliki titik kritis yang berpotensi mengganggu penerapan prinsip *halalan thayyiban*. Pada tahap pertama, yaitu sumber bahan baku, risiko utama

adalah penggunaan bahan yang tidak jelas status kehalalannya atau mengandung aditif berbahaya. Banyak produsen kecil maupun menengah yang tidak melakukan verifikasi menyeluruh terhadap asal-usul bahan bakunya, terutama jika diperoleh dari pemasok luar negeri atau pasar tradisional. Kondisi ini dapat menyebabkan produk akhir menjadi tidak halal atau tidak layak konsumsi dari sisi kesehatan.

Selanjutnya, pada tahap produksi, risiko seperti kebersihan alat, sanitasi lingkungan kerja, serta potensi kontaminasi silang (cross-contamination) sering terjadi, terutama jika fasilitas digunakan secara bergantian untuk produk halal dan non-halal. Hal ini menunjukkan pentingnya standar operasional prosedur (SOP) dan audit internal untuk menjamin produk tidak tercemar baik secara fisik, kimia, maupun biologis, agar tetap memenuhi standar *thayyib*. Tahap pengemasan juga memiliki risiko tersendiri, seperti penggunaan bahan kemasan yang tidak food-grade atau mengandung zat kimia berbahaya. Penggunaan kemasan murah yang tidak sesuai standar dapat berdampak pada keamanan makanan, serta menimbulkan masalah kesehatan bagi konsumen. Oleh karena itu, produsen perlu memastikan kemasan yang digunakan telah memenuhi standar BPOM dan memiliki izin edar yang sah.

Tahapan berikutnya adalah penyimpanan dan distribusi. Ketidaksesuaian suhu penyimpanan, sanitasi ruang distribusi, atau metode pengiriman yang tidak higienis dapat merusak kualitas makanan. Produk yang disimpan terlalu lama atau dalam suhu yang tidak sesuai akan mengalami penurunan mutu, bahkan bisa membahayakan jika terjadi pertumbuhan mikroba atau oksidasi. Ini menjadi tantangan tersendiri terutama bagi produk segar atau olahan yang memiliki umur simpan terbatas.

4.2 Integrasi antara penerapan prinsip halalan *thayyiban* dengan sistem rantai pasok makanan

Prinsip *halalan thayyiban* dalam Islam mencakup dua aspek penting: *halal* (sesuai syariat) dan *thayyib* (baik, bersih, sehat, aman, dan berkualitas). Berdasarkan kajian literatur, banyak praktik industri makanan saat ini masih memisahkan dua prinsip ini. Sertifikasi halal sering hanya difokuskan pada bahan dan proses yang tidak mengandung unsur haram atau najis, sementara aspek *thayyib* seperti kebersihan, nilai gizi, atau dampak lingkungan sering diabaikan. Padahal, syariat Islam menuntut agar makanan tidak hanya sah dimakan tetapi juga bermanfaat dan tidak membahayakan. Oleh karena itu, integrasi prinsip *halalan thayyiban* ke dalam seluruh sistem rantai pasok sangat diperlukan untuk memastikan kualitas makanan secara menyeluruh.

Kebutuhan akan integrasi prinsip *halalan thayyiban* menjadi semakin mendesak mengingat sistem rantai pasok makanan modern kini semakin kompleks. Dalam praktiknya, proses produksi makanan tidak hanya melibatkan satu entitas, tetapi terdiri dari banyak tahapan seperti pengadaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, distribusi, hingga konsumsi akhir. Setiap tahapan ini memiliki risiko tersendiri yang dapat mengganggu status kehalalan dan *thayyib* suatu produk. Misalnya, bahan baku yang awalnya halal dapat terkontaminasi oleh unsur non-halal dalam proses distribusi, atau produk yang dikemas secara halal bisa saja tidak memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan karena praktik penyimpanan yang buruk (Haryono & Handayani, 2019).

Oleh karena itu, pendekatan sistem menjadi kunci utama untuk menjamin keterpaduan antara nilai syariah dan kualitas teknis produk. Penerapan sistem manajemen mutu seperti Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dan ISO 22000 perlu diselaraskan dengan standar halal nasional, sehingga pengawasan terhadap titik-titik kritis dalam proses produksi juga mencakup nilai-nilai Islam. Di sinilah pentingnya pengembangan sistem audit dan sertifikasi halal-thayyib yang lebih komprehensif dan lintas sektoral, agar prinsip *halalan thayyiban* tidak hanya menjadi jargon moral, tetapi benar-benar menjadi landasan operasional industri pangan.

Selain itu, perlu ada peran aktif dari lembaga-lembaga terkait seperti BPJPH, LPPOM MUI, BPOM, dan Kementerian Pertanian untuk mendorong integrasi ini melalui regulasi, edukasi, dan pendampingan kepada pelaku usaha. Khususnya pada sektor UMKM, pelatihan dan pembinaan untuk menerapkan standar halal yang juga memperhatikan aspek *thayyib* sangat penting agar seluruh rantai pasok, dari hulu hingga hilir, dapat memenuhi prinsip-prinsip Islam yang menyeluruh. Dengan demikian, integrasi prinsip *halalan thayyiban* ke dalam sistem rantai pasok makanan tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim, tetapi juga memperkuat daya saing industri halal Indonesia di pasar global yang kian kompetitif dan sadar kualitas.

4.3 Rendahnya Sinergi Antar Lembaga Menjadi Hambatan Implementasi Prinsip Ini

Di Indonesia, sertifikasi halal dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan LPPOM MUI, sementara pengawasan mutu dan keamanan pangan merupakan kewenangan Badan POM. Sayangnya, belum ada sistem terpadu atau koordinasi yang kuat di antara lembaga-lembaga ini, sehingga proses audit atau inspeksi menjadi terfragmentasi. Akibatnya, produsen mungkin saja lolos dari satu lembaga,

meskipun belum memenuhi standar dari lembaga lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa kelembagaan menjadi salah satu titik lemah dalam penerapan prinsip *halalan thayyiban*, karena tidak ada sistem yang mengikat untuk menjamin kedua aspek tersebut diawasi secara simultan.

4.4 Pendekatan sistem dalam mengelola rantai pasok halal yang thayyib

Penilaian terhadap status halal dan *thayyib* suatu produk tidak bisa hanya dilihat pada produk akhir, tetapi harus ditelusuri dari awal hingga akhir rantai pasok. Tahapan seperti pemilihan bahan baku, metode produksi, kebersihan peralatan, sanitasi gudang, serta pengemasan dan distribusi harus masuk dalam standar halal-thayyib. Dalam hal ini, pendekatan sistem yang menggabungkan prinsip syariah dan standar manajemen mutu menjadi sangat penting. Salah satu komponen utama dari pendekatan ini adalah *halal logistics*, yaitu sistem logistik yang dirancang untuk menjaga kehalalan dan kebersihan produk selama proses distribusi. Misalnya, makanan halal harus diangkut dalam kendaraan yang tidak digunakan untuk produk non-halal atau najis.

4.5 Kesadaran konsumen

Salah satu temuan penting dari kajian ini adalah bahwa konsumen Muslim umumnya menganggap label halal sebagai jaminan utama tanpa menyadari bahwa halal saja tidak cukup. Banyak masyarakat tidak memperhatikan aspek *thayyib*, seperti apakah makanan tersebut mengandung zat tambahan berbahaya, diproses dengan alat yang bersih, atau diproduksi dengan cara yang ramah lingkungan. Padahal, makanan yang halal tetapi tidak *thayyib* tetap tidak sesuai dengan prinsip Islam. Oleh karena itu, perlu ada edukasi publik dan literasi konsumen yang kuat agar masyarakat bisa menjadi agen kontrol sosial bagi industri. Semakin tinggi kesadaran konsumen, maka akan mendorong produsen untuk lebih serius menerapkan prinsip *halalan thayyiban*.

Berdasarkan hasil kajian literatur, terlihat jelas bahwa penerapan prinsip *halalan thayyiban* tidak dapat dilakukan secara terpisah dari sistem manajemen rantai pasok makanan secara keseluruhan. Konsep ini menuntut adanya integrasi antara standar kehalalan dengan standar mutu dan keamanan pangan, sehingga keduanya menjadi satu kesatuan yang tidak terpisahkan. Dengan kata lain, produk makanan yang halal tetapi tidak thayyib (misalnya mengandung zat tambahan berbahaya, diproses secara tidak higienis, atau menggunakan bahan yang merusak lingkungan) tidak layak dikonsumsi menurut nilai-nilai syariah. Salah satu tantangan besar yang muncul dari kajian

ini adalah rendahnya integrasi antara lembaga sertifikasi halal dan lembaga pengawas mutu pangan. Di Indonesia, misalnya, sertifikasi halal dilakukan oleh BPJPH bekerja sama dengan LPPOM MUI, sedangkan pengawasan mutu dilakukan oleh BPOM. Ketiadaan platform koordinasi bersama membuat audit sering tumpang tindih atau justru saling mengabaikan aspek tertentu.

Pembahasan juga mengungkap pentingnya pendekatan sistem dalam membangun model rantai pasok halal yang *thayyib*. Tidak cukup hanya menilai produk akhir, tetapi harus memperhatikan input, proses, dan distribusi. Di sinilah peran *halal logistics* menjadi penting, yaitu logistik yang dirancang untuk menjaga kehalalan dan *thayyib*-nya produk melalui pengangkutan, penyimpanan, dan pengemasan yang sesuai standar syariah dan keamanan pangan. Dari sisi konsumen, literatur juga menyoroti masih minimnya kesadaran masyarakat terhadap aspek *thayyib*. Sebagian besar konsumen hanya melihat label halal sebagai jaminan mutlak, padahal produk halal bisa saja mengandung zat aditif berbahaya jika tidak dikawal aspek *thayyiban*-nya. Oleh karena itu, pendidikan konsumen dan transparansi informasi produk menjadi hal yang penting dalam pembentukan ekosistem rantai pasok yang aman, bersih, dan bernilai syariah.

Terakhir, pembahasan juga menekankan bahwa dalam menghadapi era digital, penguatan sistem pelacakan berbasis teknologi (seperti QR code, RFID, dan blockchain) dapat meningkatkan transparansi dan kepercayaan terhadap produk halal-*thayyib*. Hal ini tidak hanya akan menjamin keamanan konsumsi, tetapi juga memperkuat posisi industri halal Indonesia di pasar global yang semakin kompetitif dan selektif.

4. Kesimpulan dan Saran

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam rantai pasok makanan merupakan suatu pendekatan yang menyeluruh dan tidak bisa dipisahkan antara aspek kehalalan (syar'i) dan aspek *thayyiban* (mutu, kebersihan, keamanan, dan keberlanjutan). Melalui studi pustaka yang dilakukan, ditemukan bahwa industri makanan umumnya masih menitikberatkan pada legalitas halal formal, sementara aspek *thayyiban* sering kali terabaikan dalam praktik.

Setiap tahap dalam rantai pasok makanan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, distribusi, hingga konsumsi, memiliki titik-titik kritis yang dapat memengaruhi kehalalan dan *thayyib* suatu produk. Kurangnya integrasi antara lembaga sertifikasi halal, lembaga pengawas mutu pangan, serta lemahnya

sistem traceability, menjadi tantangan utama dalam penerapan prinsip ini secara utuh.

Dengan demikian, prinsip *halalan thayyiban* bukan hanya tanggung jawab produsen atau pemerintah, tetapi juga memerlukan kesadaran konsumen serta dukungan dari sistem teknologi, regulasi yang terpadu, dan edukasi publik.

Penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam rantai pasok makanan memerlukan kolaborasi lintas sektor. Oleh karena itu, disarankan agar pelaku industri makanan tidak hanya fokus pada pemenuhan sertifikasi halal formal, tetapi juga mengembangkan sistem manajemen yang mengintegrasikan standar mutu pangan, kebersihan, keamanan, dan keberlanjutan. Hal ini dapat dilakukan melalui penerapan standar internasional seperti HACCP, ISO 22000, atau penggunaan teknologi digital seperti *blockchain halal* untuk meningkatkan sistem *traceability*. Selain itu, penguatan audit internal dan pelatihan sumber daya manusia yang berorientasi pada nilai-nilai *halalan thayyiban* juga perlu menjadi prioritas.

Di sisi lain, pemerintah dan lembaga sertifikasi halal perlu memperluas cakupan pedoman halal agar tidak hanya terbatas pada bahan dan proses, tetapi juga memasukkan parameter *thayyib* secara eksplisit, seperti komposisi gizi, keamanan bahan tambahan, serta keberlanjutan produksi. Regulasi yang komprehensif ini harus didukung oleh koordinasi yang kuat antara BPJPH, LPPOM MUI, BPOM, dan instansi terkait lainnya. Selain itu, masyarakat Muslim sebagai konsumen juga perlu diberdayakan melalui edukasi publik tentang pentingnya memilih makanan yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga *thayyib* dari segi kualitas dan kesehatan. Dalam jangka panjang, literasi ini akan menciptakan permintaan pasar yang lebih selektif dan mendorong industri untuk menghadirkan produk halal yang benar-benar *thayyib*.

5. Daftar Pustaka

- Arsudin, M., Saad, S., Kurni, W., & Masykur, M. (2024). Konsep Halalan Thayyiban dalam Al-Qur'an dan Relevansinya dengan Kesehatan Jiwa. *Adh Dhiya| Journal of the Quran and Tafseer*, 1(2), 73–89.
- Djamal, N., Winarno, H., Shofa, M. J., & Putra, A. F. S. (2024). Analisis Bullwhip Effect dan E-Commerce dalam Sistem Rantai Pasok Produk Makanan. *TECHNO-SOCIO EKONOMIKA*, 17(2), 232–247.
- Haryono, H., & Handayani, D. I. (2019). Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM). *PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering)*, 2(2), 70.

- LESTARI, N. (2024). *PENERAPAN HALAL FOOD DI WARUNG BAKSO FADIL SONGKA KECAMATAN WARA SELATAN*.
- Permata, M. S., Zunaidi, A., Hermadiani, F., & Chumairo, M. (2023). Resilien ekonomi umat: Tantangan dan prospek industri halal pasca krisis pandemi Covid-19. *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philanthropy*, 2(1), 352–365.
- Vikaliana, R., Evita, Y., & Komala, A. L. (2021). Model Halal Traceability Dengan Pendekatan CLD Pada Manajemen Rantai Pasokan Makanan Menggunakan Teknologi Blockchain. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 5(2), 150–160.