
**LITERATUR REVIEW: ANALISIS KONSEP MAKANAN HALAL DAN HARAM
DALAM PERSPEKTIF ISLAM**

Nurmayani¹, Afifah Mutiara Zahra², Nury Mufidah³, Siti Julianti Khairani⁴, Sufina Azizah Rangkuti⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Medan

Email: nurmayani111161@gmail.com¹, afifazahra422@gmail.com²,
mufidanuri45@gmail.com³, sitikhairani485@gmail.com⁴, azizahsufina00@gmail.com⁵

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep makanan halal dan haram dalam perspektif Islam melalui kajian literatur. Fokus utama kajian ini meliputi pengertian halal dan haram, dasar hukum dalam Al-Qur'an dan Hadis, kriteria makanan halal dan haram, konsep thayyib, serta dampak konsumsi makanan haram terhadap kehidupan seorang Muslim. Penelitian ini juga mengkaji perkembangan regulasi dan sertifikasi halal di era modern serta tantangan yang dihadapi umat Islam dalam memilih makanan halal di tengah arus globalisasi. Metode yang digunakan adalah studi pustaka dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Hasil kajian menunjukkan bahwa Islam tidak hanya menekankan aspek kehalalan secara hukum, tetapi juga memperhatikan aspek kebaikan dan kemanfaatan (thayyib) dalam konsumsi makanan. Konsumsi makanan haram berdampak negatif terhadap spiritualitas, kesehatan, dan moralitas seorang Muslim. Selain itu, sertifikasi halal dan peningkatan literasi halal menjadi hal krusial dalam menjaga konsumsi umat di tengah perkembangan industri pangan modern. Kajian ini merekomendasikan perlunya edukasi halal yang lebih masif dan penguatan regulasi sebagai upaya membangun ekosistem pangan yang sehat dan sesuai syariat.

Kata Kunci: Makanan Halal, Makanan Haram, Islam, Thayyib, Sertifikasi Halal.

ABSTRACT: This study aims to analyze the concept of halal and haram food from an Islamic perspective through a literature review. The main focus of this study includes the definition of halal and haram, the legal basis in the Qur'an and Hadith, the criteria for halal and haram food, the concept of thayyib, and the impact of consuming haram food on the life of a Muslim. This study also examines the development of halal regulations and certification in the modern era and the challenges faced by Muslims in choosing halal food amidst the flow of globalization. The method used is a literature study with a qualitative descriptive approach. The results of the study show that Islam not only emphasizes the legal aspect of halal, but also pays attention to the aspects of goodness and benefits (thayyib) in food consumption. Consumption of haram food has a negative impact on the spirituality, health, and morality of a Muslim. In addition, halal certification and increasing halal literacy are crucial in maintaining people's consumption amidst the development of the modern food industry. This study recommends the need for more massive halal education and strengthening regulations as an effort to build a healthy and sharia-compliant food ecosystem.

Keywords: Halal Food, Haram Food, Islam, Thayyib, Halal Certification

A. PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar setiap manusia yang tidak dapat dihindari dalam kehidupan sehari-hari. Bagi umat Islam, konsumsi makanan bukan hanya dilihat dari aspek gizi dan rasa, tetapi juga dari aspek kehalalan sesuai syariat Islam. Konsep halal dan haram dalam makanan sudah dijelaskan secara gamblang dalam Al-Qur'an dan Hadis, dimana Allah memerintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal lagi baik (halalan thayyiban). Namun, dalam realitas kehidupan modern, semakin banyak produk makanan yang beredar tanpa kejelasan status kehalalannya, baik karena pengaruh globalisasi maupun karena lemahnya pengawasan. Fenomena ini menjadi tantangan serius bagi umat Islam yang ingin menjaga kemurnian konsumsinya. Di tengah maraknya makanan olahan dan impor, penting bagi umat Muslim untuk memahami kembali prinsip-prinsip dasar halal dan haram dalam Islam. Pemahaman yang benar tentang makanan halal dan haram akan membantu seorang Muslim dalam menjaga keimanan dan kesehatan. Oleh karena itu, kajian tentang makanan halal dan haram menjadi sangat relevan untuk dilakukan secara mendalam.

Dalam Islam, konsep halal tidak berdiri sendiri, melainkan selalu disandingkan dengan konsep thayyib, yang berarti baik, sehat, bersih, dan bermanfaat. Tidak semua yang halal secara hukum otomatis thayyib dari segi kesehatan demikian pula, tidak semua yang thayyib secara medis otomatis halal menurut hukum Islam. Karena itu, konsumen Muslim dituntut untuk tidak hanya mencari yang halal, tetapi juga memastikan bahwa makanan tersebut baik untuk tubuh dan tidak membahayakan akal serta jiwa. Tantangan ini semakin berat dengan berkembangnya teknologi pangan modern, dimana bahan aditif, proses pengolahan, dan komponen tambahan seperti gelatin atau enzim bisa berasal dari sumber haram. Di sinilah pentingnya pengetahuan mendalam mengenai makanan halal dan haram, agar umat Islam mampu memilah produk yang sesuai dengan syariat. Literasi halal menjadi kebutuhan mendesak untuk menjaga kualitas konsumsi umat dan melindungi generasi masa depan dari konsumsi makanan syubhat atau haram.

Selain itu, adanya sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) merupakan salah satu upaya konkret dalam memastikan kehalalan produk makanan di pasaran. Namun, kesadaran masyarakat terhadap pentingnya label halal masih sangat bervariasi, terutama di kalangan anak muda dan masyarakat perkotaan. Banyak konsumen yang lebih mengutamakan harga murah dan rasa lezat tanpa memeriksa status

kehalalan produk yang mereka konsumsi. Kondisi ini memperlihatkan perlunya penguatan edukasi halal melalui berbagai jalur, baik pendidikan formal, dakwah, media sosial, hingga regulasi pemerintah. Kajian tentang halal dan haram dalam makanan bukan hanya penting untuk kepentingan individu, tetapi juga untuk membangun ekosistem pangan yang bersih, sehat, dan diberkahi. Dengan pemahaman yang kuat, umat Islam dapat lebih berhati-hati dan bertanggung jawab terhadap apa yang mereka konsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

B. KAJIAN TEORI

Konsep makanan halal dalam Islam tidak hanya berfokus pada aspek legalitas zat makanan, tetapi juga mencakup dimensi etika dan spiritualitas yang berlandaskan pada prinsip halal dan thayyiban. Dalam konteks ini, makanan halal diartikan sebagai makanan yang diperoleh, diolah, dan dikonsumsi sesuai dengan ketentuan syariat Islam serta bebas dari unsur najis dan zat yang diharamkan, seperti bangkai, darah, daging babi, dan segala yang disembelih tanpa menyebut nama Allah (QS. Al-Baqarah: 173; QS. Al-Maidah: 3). Selain itu, konsep thayyib menekankan aspek kebersihan, kesehatan, dan keberkahan suatu produk pangan, sehingga setiap makanan halal juga harus bersifat baik, sehat, dan tidak membahayakan tubuh (QS. Al-Baqarah: 168). Dengan demikian, pemahaman tentang halal tidak hanya terbatas pada aspek legalitas konsumsi, tetapi juga mencakup prinsip moral dan tanggung jawab terhadap kesehatan dan keselamatan konsumen Muslim.

Di era globalisasi, dinamika produksi dan distribusi makanan semakin kompleks, sehingga menimbulkan tantangan baru dalam menjaga kehalalan produk pangan. Maraknya produk olahan dan bahan tambahan pangan yang berasal dari sumber tidak jelas atau mengandung unsur haram menuntut peningkatan literasi halal di kalangan konsumen Muslim. Sertifikasi halal oleh lembaga berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), menjadi instrumen penting dalam memastikan keamanan dan kehalalan produk di pasaran. Penelitian oleh Shafie et al. (2019) menunjukkan bahwa adanya label halal pada produk makanan tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga menjadi penentu utama dalam keputusan pembelian produk pangan. Oleh karena itu, penguatan regulasi dan edukasi halal tidak hanya penting untuk melindungi konsumen Muslim, tetapi juga untuk memastikan kepatuhan industri pangan terhadap prinsip-prinsip syariah yang berlandaskan kehalalan dan keberkahan.

Makanan halal adalah makanan yang dapat dikonsumsi sesuai dengan hukum dan peraturan Islam, kata halal sendiri berasal dari bahasa Arab yaitu *حلال* yang berarti “diperbolehkan”. Istilah "halal" merujuk pada jenis makanan yang diizinkan dan tidak diharamkan, sedangkan "tayyib" merujuk pada makanan yang memberikan manfaat bagi manusia karena memenuhi persyaratan kesehatan seperti gizi, protein, kebersihan, dan sebagainya, makanan halal juga harus bebas dari najis, tidak memabukkan, tidak berdampak negatif pada kesehatan fisik dan mental, serta diperoleh melalui cara yang halal. Halal dan tayyib adalah satu kesatuan yang tidak bisa dipisahkan, tayyib disini artinya baik, baik dari segi gizi dan juga aman dimakan. Suatu makanan yang halal pastinya tayyib, sedangkan jika makanan itu tidak tayyib maka bisa menjadi tidak halal.

Makanan Haram dalam perspektif Islam, terdapat beberapa jenis makanan yang dianggap haram (dilarang) untuk dikonsumsi oleh umat Muslim, makanan-makanan ini diatur berdasarkan hukum syariah yang ditetapkan dalam Al-Qur'an dan Hadis. Makanan haram merupakan makanan yang tidak boleh dimakan berdasarkan syarat syariat Islam. Ada pula kata haram yang berasal dari kata dalam bahasa Arab yang maksudnya sesuatu yang dilarang. Karakteristik utama makanan haram yaitu hal yang kurang baik, menjijikkan serta membahayakan badan manusia. Secara garis, perkara (benda) haram terbagi menjadi dua, haram li-zatih dan haram li-gairih. Islam membagi haram menjadi dua, yaitu haram lidaztihi dan haram lighairihi.

a. Haram Lidaztihi

Yaitu makanan yang sudah jelas diharamkan oleh Al-Qur'an dan hadist, seperti daging babi, darah, serta semua jenis makanan yang membahayakan kesehatan manusia.

b. Haram Lighairihi

Yaitu makanan yang awalnya halal namun karena faktor tertentu dapat menjadi haram, antara lain, binatang yang disembelih untuk sesajian, binatang yang disembelih tanpa menyebut nama Allah (Basmalah) dan sebagainya

Syubhat (Samar) Syubhat adalah sesuatu yang masih belum memiliki kejelasan apakah makanan halal atau haram hukumnya

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi pustaka (library research). Fokus utama penelitian adalah menganalisis literatur-literatur yang relevan dengan konsep makanan halal dan haram dalam perspektif Islam. Studi pustaka dilakukan untuk menggali data dari berbagai sumber yang kredibel seperti jurnal ilmiah, buku referensi keislaman, artikel akademik, serta dokumen resmi dari lembaga sertifikasi halal seperti Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui telaah literatur terhadap sumber-sumber sekunder yang meliputi ayat-ayat Al-Qur'an, hadis Nabi Muhammad SAW, serta regulasi dan peraturan perundang-undangan terkait jaminan produk halal di Indonesia. Selain itu, jurnal-jurnal ilmiah dan artikel hasil penelitian terdahulu yang membahas makanan halal dan haram, literasi halal, serta tantangan globalisasi dalam konsumsi makanan juga digunakan sebagai sumber utama dalam penggalian data.

Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan langkah klasifikasi dan interpretasi tematik. Informasi dari berbagai literatur dikelompokkan berdasarkan tema seperti pengertian halal dan haram, dasar hukum dalam Al-Qur'an dan hadis, konsep thayyib, serta implikasi sosial, spiritual, dan kesehatan dari konsumsi makanan haram. Selanjutnya, penulis membandingkan dan mensintesis temuan dari berbagai literatur untuk merumuskan kesimpulan yang mendalam dan komprehensif. Analisis ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh terkait pentingnya memahami dan menerapkan prinsip halal dalam konsumsi makanan umat Islam.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kajian ini, literatur dan sumber-sumber utama dari Al-Qur'an, Hadis, serta pendapat para ulama dijadikan dasar dalam menganalisis konsep makanan halal dan haram dari perspektif Islam. Hasil studi pustaka mengungkapkan beberapa poin penting sebagai berikut:

1. Pengertian Halal dan Haram Dalam Islam.

Halal secara bahasa berarti “diperbolehkan”, sedangkan haram berarti “dilarang dengan tegas”. Dalam konteks makanan, makanan halal adalah makanan yang boleh dikonsumsi umat Islam karena tidak mengandung unsur yang dilarang oleh syariat, baik dari segi zat maupun cara memperolehnya. Makanan haram adalah makanan yang secara jelas dilarang oleh Allah SWT, seperti bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak sesuai syariat Islam. Konsumsi makanan haram tidak hanya berdampak pada kesehatan fisik, tetapi juga berpengaruh pada spiritualitas, termasuk pengabulan doa dan penerimaan amal ibadah seseorang.

2. Dasar Hukum Kehalalan dan Keharaman Makanan

Dasar hukum kehalalan makanan terdapat dalam Al-Qur’an, khususnya QS. Al-Baqarah: 173 dan QS. Al-Maidah: 3, yang secara eksplisit menyebutkan jenis makanan yang diharamkan. Hadis Nabi juga memperkuat penegasan ini, salah satunya menyatakan bahwa makanan halal dan haram itu jelas, dan umat Islam harus berhati-hati terhadap perkara yang syubhat (samar). Oleh karena itu, kehati-hatian dalam konsumsi menjadi bagian penting dari ketakwaan seorang muslim.

3. Kriteria Makanan Halal dan Haram

Makanan halal tidak hanya ditentukan oleh zatnya, tetapi juga oleh proses penyembelihan, pengolahan, dan penyajian yang sesuai dengan syariat Islam. Produk harus bebas dari bahan najis atau haram, serta diproses menggunakan peralatan yang tidak tercemar. Makanan dinyatakan halal apabila memenuhi empat unsur utama: zatnya halal, cara memperolehnya halal, proses pengolahannya halal, dan thayyib (baik untuk kesehatan dan tidak membahayakan).

4. Konsep Thayyib Konsep thayyib

Dalam Islam memperluas makna halal menjadi “halalan thayyiban”, yaitu makanan tidak hanya sah secara hukum, tetapi juga bersih, sehat, dan berkualitas. Tidak semua makanan yang halal dari segi hukum otomatis thayyib dari segi kesehatan. Dengan demikian, konsep thayyib mengajak umat Islam untuk lebih bijak dalam memilih makanan yang bukan hanya halal, tetapi juga menyehatkan dan bermanfaat.

5. Dampak Makanan Haram

Makanan haram membawa dampak buruk bagi kehidupan seorang Muslim, termasuk tertolaknya doa, kerasnya hati, dan terhambatnya spiritualitas. Dari sisi kesehatan, makanan haram dapat menyebabkan penyakit karena umumnya mengandung zat berbahaya. Oleh karena itu, menjauhi makanan haram adalah bentuk ketaatan kepada Allah serta upaya menjaga kesehatan jasmani dan rohani.

6. Perkembangan Sertifikasi Halal

Regulasi halal telah berkembang pesat, terutama di Indonesia, melalui lembaga seperti LPPOM MUI. Sertifikasi halal menjadi instrumen penting dalam menjamin kehalalan produk di tengah gempuran makanan olahan dan produk impor. Label halal juga berfungsi sebagai standar keamanan dan mutu yang memberikan kepercayaan bagi konsumen Muslim.

7. Tantangan dan Solusi dalam Era Globalisasi

Globalisasi menyebabkan masuknya makanan asing yang belum tentu jelas status kehalalannya. Tantangan lain adalah rendahnya literasi halal di kalangan masyarakat, terutama generasi muda dan pelaku UMKM. Untuk mengatasi hal ini, edukasi halal perlu ditingkatkan melalui kurikulum pendidikan, media sosial, serta penyediaan layanan digital seperti aplikasi pengecekan halal. Pemerintah juga perlu mendorong kemudahan akses terhadap sertifikasi halal untuk semua pelaku usaha.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil kajian literatur menunjukkan bahwa konsep makanan halal dan haram dalam Islam merupakan bagian integral dari ajaran agama yang bertujuan menjaga kesucian spiritual, kesehatan fisik, dan kesejahteraan sosial umat Muslim. Islam tidak hanya menekankan kehalalan suatu makanan dari segi hukum, tetapi juga menganjurkan aspek *thayyib* yang mencakup kebersihan, keamanan, dan kemanfaatan bagi tubuh.

Prinsip halal dan haram dalam makanan berlandaskan pada Al-Qur'an dan hadis, yang memberikan panduan tegas mengenai jenis-jenis makanan yang diperbolehkan dan dilarang. Dalam konteks modern, globalisasi dan perkembangan industri pangan menimbulkan tantangan baru berupa masuknya produk-produk yang tidak jelas status kehalalannya, rendahnya literasi halal, serta keterbatasan akses terhadap sertifikasi halal, terutama bagi pelaku UMKM.

Dengan demikian, pemahaman yang baik mengenai prinsip halal-haram, peningkatan literasi halal, serta penguatan regulasi dan dukungan teknologi informasi menjadi faktor penting dalam membangun kesadaran konsumsi halal di tengah masyarakat Muslim. Konsumsi makanan halal tidak hanya mencerminkan ketaatan seorang Muslim terhadap ajaran agama, tetapi juga berkontribusi terhadap gaya hidup yang sehat dan bermartabat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayatullah, M. S. (2020). Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *YUDISIA: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11(2), 251-70.
- Satria, A. D. (2021). Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) Di Kota Palangka Raya. *Profetika: Jurnal Studi Islam*, 22(2).
- Shafie, A., Nazri, M. A., & Hussin, H. (2019). Makanan halal menurut perspektif islam dan kepentingan pelabelan. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* (e-ISSN: 2600-9080), 2(3), 70-84.
- Harminingtyas, R., & Noviana, R. (2021). Pengaruh sertifikasi halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli produk makanan halal di Semarang. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis*, 8(2), 105-115.
- Syaifullah, I. A., Sulthoni, A., & Saputra, A. (2025). Konsep Makanan Halal, Thayyib, dan Haram dalam Al-Qur'an Menurut Tafsir Asy-Sya'rawi. *Ushuly: Jurnal Ilmu Ushuluddin*, 4(1), 21-41.
- Rumnah, R., Hamidah, H., & Marsiah, M. (2022). Makanan dan minuman yang baik dan halal menurut Islam. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 2(3), 223-231.
- Andriyani, A. (2019). Kajian literatur pada makanan dalam perspektif islam dan kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2), 178-198