

PENERAPAN KRITERIA HALALAN THAYYIBAN PADA HOME INDUSTRI HN CAKE'S

Muflihathul Fauza^{1*}, Asra Febriani¹, Uci Gusniati¹, Lastri¹, Silvia Sahara¹

¹ Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam – Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Teungku Dirundeng Meulaboh, Indonesia

muflih92fauza@staindirundeng.ac.id, asra.febriani@staindirundeng.ac.id, ucigusniati@gmail.com, lastrii01508105@gmail.com, selvia9876@gmail.com

ABSTRAK

Produk makanan halal yang bersertifikasi sudah menjadi kebutuhan mendesak bagi masyarakat, Bisnis yang dituntut memiliki kepekaan terhadap setiap perubahan yang terjadi dan menempatkan orientasi pada kepuasan konsumen. Apalagi di Indonesia yang mayoritas muslim, bisnis dihadapkan pada kepekaan terhadap makanan halalan thayyiban. Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar sudah seharusnya memiliki kesadaran halal yang tinggi. Namun, kesadaran masyarakat mengenai produk halal, khususnya makanan masih sebatas dalam hal tidak mengandung babi, padahal titik kritis produk halalan thayyiban sangat luas. Kegiatan ini dilaksanakan di home industri HN Cake's Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat. Metode pengabdian ini dalam bentuk pelatihan kepada mahasiswa dalam mengedepankan prinsip halalan thayyiban. yang tujuannya diharapkan mampu menggambarkan implementasi konsep halalan Thayyiban serta mendapatkan ilmu dibidang sertifikasi halal pada sebuah usaha. Tujuan kegiatan juga untuk meningkatkan konsep halalan thayyiban pada home industri yang menggunakan bahan-bahan yang halalan thayyiban dalam bentuk teori maupun praktek yang juga dapat menghasilkan nilai ekonomi. Hal ini diterapkan dalam pengolahan bahan yang digunakan pada home inudsti HN Cake's.

Kata kunci : Halalan Tayyiban; Home Industri; Makanan Halal

ABSTRACT

Certified halal food products have become an urgent need for society. Businesses are required to be sensitive to every change that occurs and place an orientation on consumer satisfaction. Especially in Indonesia, which is predominantly Muslim, businesses are faced with sensitivity to halal thayyiban food. Indonesia, as a country with the largest Muslim population, should have high halal awareness. However, public awareness regarding halal products, especially food, is still limited to not containing pork, even though the critical point for halal thayyiban products is very broad. This activity was carried out at the HN Cake's home industry, Meurebo District, West Aceh Regency. This service method is in the form of training for students in prioritizing the principles of halal thayyiban. The aim is to be able to illustrate the implementation of the Halal Thayyiban concept and gain knowledge in the field of halal certification in a business. The aim of the activity is also to improve the concept of halal thayyiban in home industries that use halal tahyyiban materials in the form of theory and practice which can also generate economic value. This is applied in the processing of ingredients used in HN Cake's home industry.

Keywords: Halal Food; Halal Tayyiban; Home industry

A. LATAR BELAKANG

Produk makanan bersertifikasi halal ([Widada et al., 2022](#)) sudah menjadi kebutuhan mendesak bagi masyarakat, ([Erviani, 2018](#)) tidak hanya bagi muslim tetapi juga bagi non muslim. ([Wati & Ridlwan, 2020](#)) Hal ini disebabkan produk makanan bersertifikat halal, memiliki jaminan kualitas dan kesehatan produk. Hal ini mendorong beberapa pemerintah daerah yang memiliki potensi sumber daya semakin menggenjot para pelaku usaha untuk mengurus sertifikat halal produk yang dihasilkan. ([Roanisca et al., 2020](#)) Pada era modern makanan yang haram juga bisa terjadi karena perkembangan dari teknologi yang menjadikan bahan-bahan pembuat makanan yang berasal dari yang haram namun tidak kita ketahui. ([Waarden & Dalen, 2010](#)) Misalnya berbagai jenis bahan pembuatan makanan dari luar negeri yang kita tidak ketahui kehalalannya, atau terindikasi berasal dari bahan yang haram. ([Hasmi et al., 2021](#)) Sebagai contoh, hasil fermentasi dari khamr, atau bahan-bahan pembuatan makanan dari daging babi atau bangkai. ([Anshori, 2020](#)) Maka dalam hal ini jaminan kehalalan atas makanan tersebut yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dan kompeten menjadi sebuah keniscayaan. ([Amini et al., 2022](#))

Labelisasi halal atas berbagai makanan yang ada di pasaran ([Ab. Halim, 2018](#)) menjadi hal wajib dalam pandangan Islam, sebagai agama yang paripurna telah memberikan pedoman bagi umat manusia dalam berbagai sendi kehidupannya. Termasuk dalam masalah makanan, Islam memberikan syarat bahwa makanan dalam Islam haruslah memenuhi dua syarat yaitu baik lagi halalan *Thayyiban* (QS. Al-Baqarah: 168). ([Nuraini, 2018](#))

Halal berarti terbebas dari segala bentuk dzat yang telah diharamkan dalam Islam, yaitu: bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak menyebut nama Allah (QS. Al-Maidah: 3). ([Febrian & Hadi, 2023](#)) Selain itu Nabi Muhammad Shalallahu Alaihi Wa Sallam juga menyebutkan adanya makanan haram yang lainnya yaitu binatang yang bertaring dan memiliki cakar tajam. ([Www.cnnindonesia.com, 2020](#)) Berikutnya para ulama juga menganggap makanan dari binatang yang hidup di alam atau binatang yang menjijikan sebagai makruh-tahrim. Makanan yang diperbolehkan dalam Islam untuk dikonsumsi juga harus bersifat *Thayyib*, yaitu baik untuk tubuh dan kesehatan manusia. ([Satria, 2021](#)) Tidak boleh makan makanan yang merusak tubuh, kesehatan, akal dan kehidupan manusia, misalnya makanan yang banyak mengandung lemak sehingga berbahaya atau makanan yang tidak direkomendasikan oleh dokter karena adanya penyakit tertentu bagi seseorang. Merujuk kepada pembahasan ini makanan makanan yang halal adalah makanan yang tidak mengandung dzat yang haram serta mendapatkannya dengan cara yang halal. Makanan halal inilah yang bisa disebut dengan makanan yang Islami, yaitu makanan yang sesuai dengan syariah Islam. Inilah pedoman Islam dalam melihat kehalalan makanan, ukurannya adalah halalan *Thayyiban*, tidak ada yang lainnya. ([Syukriya & Faridah, 2019](#))

Hukum pangan *thayyib* adalah aturan tentang pangan yang baik, benar, dan lebih rincidari yang halal. Hukum pangan *thayyib* dapat mencakup aspek peternakan, pertanian, ilmu pengetahuan, teknis, kebijakan, perdagangan, kearifan lokal, dan jasa. Pangan *Thayyib* memiliki kualitas metodologis

internasional untuk jaminan keamanan pandangan jaminan ketenangan pikiran masyarakat. Hal ini dilakukan dengan memperhatikan kebersihan peralatan pengolahan pangan, pengolahan pangan, dan penyajian pangan. Semua hal tersebut harus memenuhi kriteria ushul fiqh. ([Mohas, 2022](#))

Kemudian *Thayyib* pada suatu makanan lebih pada kelayakan, kebersihan serta efek fungsional pada manusia. Maka memperhatikan aspek *Thayyib* merupakan keharusan bagi umat Islam khususnya bagi pedagang makanan. (Purnamasari, 2020) *Thayyib* dapat diartikan sebagai berikut ([Lubis, 2022](#)):

- 1) Pertama, baik, berarti tidak memiliki nilai buruk bagi kesehatan jasmani maupun rohani.
- 2) Kedua, menyehatkan, materi yang di konsumsi harus menyehatkan bagi konsumen bila sebaliknya maka harus ia tinggalkan. Atau tidak bertolak belakang dengan kondisi kesehatan seseorang.
- 3) Ketiga, tidak membahayakan, dalam perspektif syariah standar ini harus dibakukan dengan standar kualitas makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan manusia.
- 4) Keempat, bersih, dalam artian diperoleh dengan cara yang benar dan tidak diperoleh dengan cara yang tidak halal. Ataupun terhindar dari berbagai macam penyakit.

Pada dasarnya yang termasuk *thayyib* dalam Islam menyangkut masalah-masalah yang berkaitan dengan kesehatan dan kebaikan manusia. Bagaimana makanan tersebut di proses hingga makanan tersebut siap santap menjadi perhatian besar dalam Islam. ([Putri et al., 2021](#)) Maka dalam menyajikan, mengolah, dan mengonsumsi makanan haruslah makanan yang bersih tidak terkontaminasi dengan cemaran fisik, kimia, dan biologi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi seperti dengan memperhatikan hygiene sanitasi makanan. ([Peraturan BPOM No 14 Tahun 2021, 2021](#))

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan bentuk pelatihan kepada mahasiswa dalam pembuatan kue yang tidak lepas dari konsep halal dan *thoyyib* yang dilaksanakan pada pembuatan kue secara home industry HN Cake's yang terletak di Jalan Meulaboh-Tapak Tuan Desa Peunaga Rayeuk Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Pelaksanaan ini dilaksanakan pada tanggal 01 November 2023 yang diikuti oleh 2 orang dosen pembimbing dan 3 orang mahasiswa jurusan Hukum dan Ekonomi Syariah STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh.

Bisnis kuliner home industry HN Cake's dimulai sejak awal tahun 2020 yang dibangun oleh owner Husniar. Home industry HN Cake's beralamat di jalan Meulaboh-Tapak Tuan Desa Peunaga Rayeuk Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Sejak awal proses produksi hingga sekarang, seluruh

cake yang diproduksi dibuat dengan sistem by order (berdasarkan pesanan). HN Cake's merupakan home industri yang menggunakan peralatan rumah tangga sederhana seperti mixer standar, oven tangkring dan kompor gas. Adapun untuk bahan baku, owner memilih bahan-bahan premium yang dibeli langsung di toko penyedia bahan-bahan kue di kota Meulaboh, Aceh Barat. Hingga saat ini, owner telah memproduksi ratusan cake ulang tahun, bolu pisang, marmer cake, bento cake dan blackforest. Owner memasarkan cake menggunakan media sosial yaitu Facebook, Instagram dan Whatsapp. Untuk masyarakat yang ingin memesan bisa melihat akun Instagram @niar_zein, akun facebook @Niar Zein dan bisa juga menghubungi nomor Whatsapp 0822 7320 9124. HN Cake's telah memiliki sertifikat halal yang terbit pada tanggal 12 Juli 2023. Dengan demikian masyarakat tidak perlu khawatir akan status kehalalannya sehingga seluruh cake yang dipasarkan sudah terjamin halal dan thayyib. HN Cake's bisa menjadi referensi kuliner di Aceh Barat jika ada touris yang ingin menjadikan buah tangan dengan catatan cake di order dua hari sebelumnya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini adalah merupakan pelatihan kepada mahasiswa dalam pembuatan kue dan tidak lupa untuk memperhatikan kriteria halalan thayyiban dalam suatu produk yang akan dibuat yang kemudian dipasarkan.

Teori halalan thayyiban sering didengar oleh mahasiswa, maka untuk lebih lanjut mahasiswa ikut langsung melihat dalam proses pembuatan kue dari kebersihan lokasi, bahan pangan dan juga prosesnya, karena pembuatan cake juga harus menjaga kualitas. Tentunya kualitas Cake ditentukan dari awal peracikan dan pengolahan adonan, *mixing*, pemanggangan sampai cake menjadi yang siap dijual, tetapi khususnya pada saat proses pemanggangan harus diperhatikan waktu pemanggangannya tidak boleh lebih atau kurang sehingga harus pas sesuai standart agar mencapai hasil yang maksimal. Tujuan dari pengawasan tersebut agar meminimalisir terjadinya kerugian seperti membuang produk yang tidak bisa dijual oleh karena gagal proses produksinya. Sehingga dapat disimpulkan kualitas produksi dari produk HN Cake's ini terjamin. Berikut beberapa kegiatan yang dilakukan dalam melihat proses pembuatan kue home industry oleh HN Cake's.



Gambar 1: wawancara kepada owner HN Cake's



Gambar 2: produk-produk yang digunakan bersih dan halal



Gambar 3: mahasiswa dan dosen ikut serta melihat proses pembuatan kue



Gambar 4: finishing hasil kue yang diolah



Gambar 5: Sertifikat halal HN Cake's

HN Cake's merupakan home industri yang menggunakan peralatan rumah tangga sederhana seperti mixer standar, oven tangkring dan kompor gas. Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat diketahui bahwa bahan pembuatan cake menggunakan bahan-bahan yang premium dan halal, yang sudah sesuai dengan kriteria makanan halal yang diatur dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014. Dari penelitian ini juga diketahui bahwa HN Cake's telah memiliki sertifikat halal yang terbit pada tanggal 12 Juli 2023. Dengan demikian masyarakat tidak perlu khawatir akan status kehalalannya sehingga seluruh cake yang dipasarkan sudah terjamin halalan thayyiban.

Implementasi novelty atau kebaruan pada home industry yang mengupayakan sertifikat halal HN Cake's merupakan terobosan bagi pengusaha yang berada di kawasan Tapak Tuan Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. Potensi bagi para pengusaha UMKM untuk meningkatkan kepercayaan Masyarakat, meningkatkan pangsa pasar serta meningkatkan strategi saing bisnis.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

HN Cake's merupakan home industri yang menggunakan peralatan rumah tangga sederhana seperti mixer standar, oven tangkring dan kompor gas. Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat diketahui bahwa bahan pembuatan cake menggunakan bahan-bahan yang premium lagi halalan thayyiban, yang sudah sesuai dengan kriteria makanan halalan thayyiban yang diatur dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014. Dari penelitian ini juga diketahui bahwa HN Cake's telah memiliki sertifikat halal yang terbit pada tanggal 12 Juli 2023. Dengan demikian masyarakat tidak perlu khawatir akan status kehalalannya sehingga seluruh cake yang dipasarkan sudah terjamin halal dan thayyib.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada owner HN Cake's yang telah bersedia memberikan waktunya serta ilmunya kepada kami dalam pengolahan kue home industry yang tidak terlepas dari konsep halal dan thoyyib.

DAFTAR RUJUKAN

- Nurwulan Purnamasari, 2020, Serba Serbi Mindset Halal (Kajian Mencapai Produk Halalan Thayyiban di Indonesia). Surakarta: Guepedia.
- Ab. Halim, M. & Afifi. (2018). PERANAN JAKIM DAN JAIN DALAM KES YANG MELIBATKAN PENYALAHGUNAAN LABEL HALAL PADA PRODUK MAKANAN. *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 6(2). <https://doi.org/10.33102/mjsl.vol6no2.143>
- Amini, A., Fasa, M. I., & Suharto, S. (2022). URGENSI HALAL FOOD DALAM TINJAUAN KONSUMSI ISLAMI. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(2). <https://doi.org/10.15575/likuid.v2i2.16031>
- Anshori, M. (2020). Makanan Haram dan Pengaruhnya dalam Kehidupan. *ISLAMITSCH FAMILIERECHT JOURNAL*, 1(01). <https://doi.org/10.32923/ifj.v1i01.1492>
- Erviani, D. (2018). Solusi Mengatasi Minimnya Pendidikan Karakter. *Jurnal Pendidikan*.
- Febrian, Y. C. M. D., & Hadi, S. N. (2023). QS. Al-Maidah Ayat 88:Urgensi Konsep Makanan Halal Untuk Konsumsi Masyarakat. *Jurnal Ayat Dan Hadits Ekonomi*, 2.
- Hasmi, I., Nurlena, & Gusnadi, D. (2021). Penggunaan Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Donat Singkong 2020 the Use of Mocaf As a Substitute for Wheat Flour Cassava Donuts 2020. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5).
- Lubis, S. (2022). Makanan Halal Dan Makanan Haram Dalam Perspektif Fiqih Islam. *Jurnal Ilmiah Al-Hadi*, 7(2).
- Mohas, M. (2022). INSTITUTIONAL LOGIC HUKUM PANGAN HALALAN THAYYIBAN MASYARAKAT BANTEN. *International Journal Mathla'ul Anwar of*
- Nuraini, N. (2018). Halalan Thayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat. *Jurnal Ilmiah Al-Mu'ashirah*, 15(1). <https://doi.org/10.22373/jim.v15i1.5460>
- Peraturan BPOM No 14 Tahun 2021. (2021). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. *Bpom Ri*, 11(1).
- Putri, I., Bayuni, E. M., & Srisusilawati, P. (2021). Pengaruh Literasi dan Religiusitas terhadap Keputusan Pembelian Makanan Kaki Lima di Universitas Islam Bandung. *Prosiding Keuangan Dan Perbankan Syariah*. <http://dx.doi.org/10.29313/syariah.v7i1.24842>
- Roanisca, O., Yusnita, M., & Mahardika, R. G. (2020). Pendampingan Usaha Mikro dan Masyarakat Desa Balunijuk dalam Mewujudkan Kampung

- HalalL. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(2). <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.2.173-180>
- Satria, A. D. (2021). MAKANAN HALAL PERSPEKTIF MAJLIS ULAMA INDONESIA. MAKANAN HALAL PERSPEKTIF MAJLIS ULAMA INDONESIA (MUI) DI KOTA PALANGKA RAYA, XVI(2). <https://doi.org/10.23917/profetika.v22i2.16694>
- Syukriya, A. J., & Faridah, H. D. (2019). Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan. the Concept of Halal and Thayyib and Its Implementation in Indonesia (Konsep Halal Dan Thayyib Beserta Implementasinya Di Indonesia). Journal of Halal Product and Research, 2. <https://doi.org/10.33102/mjsl.vol6no2.143>
- Waarden, F. van, & Dalen, R. Van. (2010). Hallmarking Halal The Market for Halal Certificates: Competitive Private Regulation. Third Biennial Conference of the ECPR Standing Groups on Regulation and Governance, University College, Dublin, 33. [DOI:10.4337/9781784715410.00020](https://doi.org/10.4337/9781784715410.00020)
- Wati, W., & Ridlwan, A. A. (2020). PERSEPSI KONSUMEN MUSLIM TERHADAP PRODUK MAKANAN TIDAK BERSERTIFIKAT HALAL DENGAN MEREK MENGANDUNG MAKNA SARKASME. Jurnal Ekonomi Syariah, Akuntansi Dan Perbankan (JESKaPe), 4(2). <https://doi.org/10.52490/jeskape.v4i2.722>
- Widada, H., Permana, I., Setiawan, C. K., & Wahida, D. K. (2022). IMPLEMENTASI IKRAR HALAL MUHAMMADIYAH FORMAT LPH-KHT TERHADAP MITRA UMKM. Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.579>
- Www.cnnindonesia.com. (2020). Hukum Makan Kelelawar dan Ular dalam Islam. In www.cnnindonesia.com.