

Konsep Halal Dalam Produksi Makanan Di Indonesia

¹Rizqa Amalia, ²Muhammad Iqbal Nasution, ³Harahap Adrie Fachrezi

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, rizqaamelia@uinsu.ac.id

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, iqbalmhamad111@gmail.com

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, adriefachreziharahap@gmail.com

Abstract

In Islam, Halal Food is an obligation that must be carried out because it relates to the commands of Allah SWT. This study aims to find out how the Halal concept is applied in food production in a business in Indonesia. This study uses a qualitative method, because problems related to humans are basically observational in nature. Bogdan and Taylor define qualitative methodology as a research process that produces descriptive data in the form of text or speech of people and observed behavior. This research method uses a descriptive method (Lexy Moleong, 2009). Descriptive method is a research method that seeks to describe and explain objects according to their nature. Descriptive research is usually done with the main objective. In this research, the writer wants to know what the concept of Halal is that is applied in food production in a business in Indonesia. The results of the discussion in this study are that Muslims must understand the idea of halal and haram in consumption to make ethical decisions about the food and drinks they choose to consume. Consumed. Considering that the majority of Indonesia's population are Muslims who adhere to Islamic law, halal food is very important in the country. Overall, Halal cuisine is very important in Indonesia as it promotes cleanliness, health and complies with Islamic teachings, which are practiced by the majority of the country's citizens. Halal awareness is very important for everyday life, especially for Muslims. Halal is a term used to describe food, drink and other goods that comply with Islamic law.

Keywords: Halal Food Concept, Islamic Production.

Pendahuluan

Dalam Setiap Kehidupan di dunia ini Pasti memiliki sebuah aturan Yang wajib ditaati tentunya dan Islam adalah Salah satunya. Dalam Perintah Allah SWT Melalui Nabi Muhammad SAW, kita sebagai umat nya diajarkan berbagai hal yang boleh dilakukan dan apa yang tidak boleh dilakukan khusus nya Terhadap Makanan. Dalam Islam sendiri, Makanan Halal merupakan sebuah hal yang penting untuk dilakukan karena itu merupakan ajaran dari Nabi Muhammad SAW Bahwa kita umat Muslim Wajiblah memakan makanan yang halal sahaja. Dan tidak hanya makanan, Dalam Proses Produksinya Sendiri pun harus sudah sesuai sama Konsep Halal yang telah ditentukan baik itu dari segi Bahan, Alat, maupun Proses Produksinya. Menurut M. Rawwas Qalahji Beliau Menjelaskan Bahwa Produksi Adalah ijadu sil'atin (Mewujudkan atau mengadakan

sesuatu) atau Pelayanan jasa yang jelas dengan menuntut adanya bantuan Penggabungan unsur produksi yang terbengkalai dalam waktu terbatas.

Sebagaimana yang dijelaskan pada Hadis berikut: “Diriwayatkan dari Jabir bin Abdullah bahwa Rasulullah SAW bersabda: Wahai Umat Manusia, Bertaqwalah Kepada Allah dan Sederhanakanlah dalam mencari Rezeki. Sesungguhnya seseorang tidak akan meninggal sebelum Rezekinya lengkap sekalipun Allah melambatkan dirinya. Bertaqwalah kepada Allah dan sederhanakanlah dalam mencari rezeki. Ambillah yang halal dan tinggalkan yang haram.(HR.Ibn Majah)”. Dalam Penelitian Ini penulis ingin mengetahui Seperti apa Konsep Halal Yang diterapkan dalam produksi makanan pada sebuah Usaha di Indonesia tersebut,apakah sudah memenuhi syarat dari sebuah konsep halal baik itu dari segi bahan, alat dan cara produksinya dalam islam.

Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, karena masalah yang berhubungan dengan manusia pada hakikatnya bersifat observasional. Bogdan dan Taylor mendefinisikan metodologi kualitatif sebagai proses penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa teks atau ucapan orang-orang dan perilaku yang diamati. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif (Lexy Moleong, 2009). Metode deskriptif adalah metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menjelaskan objek menurut sifatnya. Penelitian deskriptif biasanya dilakukan dengan tujuan utama mendeskripsikan secara sistematis fakta, ciri- ciri subjek atau objek penelitian (Jalaluddin Rakhmat, 2004). Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dilakukan dengan tiga cara yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi (Rachmat Kriyanto,2006).

Hasil Dan Pembahasan

Halal adalah istilah yang digunakan dalam agama Islam untuk menggambarkan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, digunakan, atau dilakukan oleh umat Islam sesuai dengan ajaran agama mereka dan standar yang diterima secara moral. Kata Arab "halal" berarti "diizinkan" atau "disetujui", tetapi kata "haram", yang berarti "dilarang", memiliki arti yang berlawanan. Halal mengacu pada bahan dalam makanan dan minuman yang telah diproses dan disajikan sesuai dengan pedoman yang ditetapkan setelah diperiksa dan disetujui oleh otoritas agama Islam yang relevan. Selain itu, ide halal dapat digunakan untuk mendeskripsikan berbagai barang, termasuk pakaian jadi, kosmetik, obat-obatan, dan barang lainnya.

Dalam Islam, gagasan halal adalah pedoman mendasar yang memandu perbuatan dan perilaku umat Islam. Setiap segi makanan, minuman, pakaian, kosmetik, obat-obatan, dan kehidupan sehari-hari tercakup dalam gagasan ini. Gagasan larangan halal berfokus pada kaliber dan asal makanan dan menghindari apa pun yang dianggap haram atau tidak diperbolehkan oleh Islam. Konsep halal menjabarkan sejumlah aturan terkait makanan, seperti tidak mengonsumsi makanan yang dibuat dengan bahan yang status kehalalannya diragukan atau tidak jelas, serta makanan yang berasal dari hewan non-halal seperti babi. Selain itu, cara penyembelihan hewan harus sesuai dengan standar halal, khususnya dengan menyebut nama Allah sebelum menyembelih.

Dalam Islam, istilah halal dan haram memiliki arti penting dalam kaitannya dengan

konsumsi. Menurut ajaran Islam, halal berarti segala sesuatu yang dapat diterima untuk dikonsumsi, sedangkan haram berarti segala sesuatu yang dilarang atau tidak diperbolehkan.

Halal berisi pedoman berikut untuk makanan dan minuman:

1. Tidak termasuk zat-zat yang diharamkan oleh Islam, seperti alkohol, daging babi, atau daging dari hewan yang tidak disembelih secara halal.
2. Disiapkan dan disajikan sesuai dengan aturan Islam, termasuk mencuci tangan sebelum makan dan salat sebelum dan sesudah.
3. Disiapkan dan dijaga sesuai dengan syariat Islam, seperti dengan menghindari penggunaan bahan-bahan yang tidak jelas kehalalannya atau yang telah tercemar bahan-bahan haram.

Sedangkan segala sesuatu yang dilarang untuk dikonsumsi dalam Islam disebut haram, misalnya:

1. Daging babi atau hewan yang kadaluarsa karena alasan yang tidak biasa.
2. Zat adiktif termasuk alkohol, narkoba, dan lain-lain yang dapat membahayakan kesehatan dan kehidupan seseorang.
3. Makanan dan minuman dengan bahan yang tidak jelas kehalalannya atau bahan yang tidak halal. Secara keseluruhan, umat Islam harus memahami ide halal dan haram dalam konsumsi untuk membuat keputusan etis tentang makanan dan minuman yang mereka pilih untuk dikonsumsi

Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim yang menganut syariat Islam, masakan halal menjadi sangat penting di negara tersebut. Di Indonesia, makan makanan halal bukan hanya sekedar pilihan tapi juga merupakan hal yang wajib dilakukan oleh setiap muslim. Pentingnya makanan halal di Indonesia dapat dilihat dari beberapa hal berikut:

1. Sesuai dengan ajaran agama: Makanan halal penting di Indonesia karena sesuai dengan ajaran agama Islam yang menyuruh umat Islam untuk hanya makan makanan halal dan tidak makan apapun.
2. Menjaga kesehatan Masakan halal Indonesia yang sering dibuat dengan bahan alami dan teknik produksi yang bersih dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.
3. Menjaga kebersihan Untuk memastikan makanan yang dikonsumsi aman dan bebas dari kontaminasi bahan-bahan yang tidak halal, makanan halal di Indonesia juga selalu diawasi oleh lembaga sertifikasi halal dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).
4. Mendukung industri halal: Kebutuhan Indonesia akan makanan halal membuka peluang bagi sektor tersebut untuk tumbuh, yang pada gilirannya menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan perekonomian negara.

Secara keseluruhan, masakan halal sangat penting di Indonesia karena mempromosikan kebersihan, kesehatan, dan sesuai dengan ajaran Islam, yang dipraktikkan oleh sebagian besar warga negara.

Sertifikasi halal dalam proses produksi makanan di Indonesia juga sangat penting karena mayoritas penduduk Indonesia yaitu umat Muslim.

Kesadaran halal sangat penting untuk kehidupan sehari-hari, terutama bagi umat Islam. Halal adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan makanan, minuman, dan barang lain yang sesuai dengan hukum Islam. Berikut beberapa alasan pentingnya

kesadaran halal:

1. Kesehatan: Makanan halal tidak hanya memenuhi persyaratan agama, tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan fisik seseorang. Halal memastikan bahwa makanan tersebut bebas dari unsur-unsur yang tidak sehat atau berbahaya bagi tubuh manusia.
2. Secara spiritual: Salah satu cara untuk menjaga kekuatan spiritual seseorang adalah dengan mengonsumsi makanan halal. Seseorang dapat melindungi dirinya dari pelanggaran hukum agama dan meningkatkan spiritualitasnya dengan memilih masakan halal.
3. Moral dan etika: Memilih makanan halal adalah keputusan moral dan etis. Halal melarang pertimbangan sumber makanan, metode persiapan, dan manajemen umum bahan makanan.
4. Perekonomian: Bagi pedagang dan produsen makanan, kesadaran halal dapat menghadirkan prospek bisnis baru. Bisnis dapat meningkatkan pangsa pasar dan daya saing mereka dengan menawarkan makanan halal.
5. Menjaga ikatan sosial: Meningkatkan kesadaran umat Islam tentang halal dapat meningkatkan hubungan mereka satu sama lain. Seseorang dapat menunjukkan rasa hormat dan dukungan kepada sesama Muslim dengan memilih makanan halal.

Kesimpulan

Halal adalah istilah yang digunakan dalam agama Islam untuk menggambarkan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, digunakan, atau dilakukan oleh umat Islam sesuai dengan ajaran agama mereka dan standar yang diterima secara moral. Halal mengacu pada bahan dalam makanan dan minuman yang telah diproses dan disajikan sesuai dengan pedoman yang ditetapkan setelah diperiksa dan disetujui oleh otoritas agama Islam yang relevan.

Gagasan larangan halal berfokus pada kaliber dan asal makanan dan menghindari apa pun yang dianggap haram atau tidak diperbolehkan oleh Islam. Menurut ajaran Islam, halal berarti segala sesuatu yang dapat diterima untuk dikonsumsi, sedangkan haram berarti segala sesuatu yang dilarang atau tidak diperbolehkan. Tidak termasuk zat-zat yang diharamkan oleh Islam, seperti alkohol, daging babi, atau daging dari hewan yang tidak disembelih secara halal.

Secara keseluruhan, umat Islam harus memahami ide halal dan haram dalam konsumsi untuk membuat keputusan etis tentang makanan dan minuman yang mereka pilih untuk dikonsumsi. Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim yang menganut syariat Islam, masakan halal menjadi sangat penting di negara tersebut. Secara keseluruhan, masakan halal sangat penting di Indonesia karena mempromosikan kebersihan, kesehatan, dan sesuai dengan ajaran Islam, yang dipraktikkan oleh sebagian besar warga negara. Kesadaran halal sangat penting untuk kehidupan sehari-hari, terutama bagi umat Islam. Halal adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan makanan, minuman, dan barang lain yang sesuai dengan hukum Islam.

Daftar Pustaka

Chayati, Rika. "Pengaruh pencantuman Label Halal terhadap minat beli luwak white coffe" (Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945, Samarinda, 2016)

Izzudin, Ahmad, Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan terhadap minat beli makanan kuliner, Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember, Vol. 3 No. 2 Juli 2018).

Khomariyah, Nurul, “Pengaruh kesadaran halal, Islamic branding, Dan produk ingredients Terhadap minat beli produk Luwak White Coffee” (Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Surakarta, Surakarta, 2017).

Majelis Ulama Indonesia, (On-line) tersedia di :
<https://www.halalmuibali.or.id/pengertian-halal-dan-haram-menurutajaran-islam/>
(31 Januari 2020).

Sufi, Diah Retno, Fauzia Edriana Pangestuti, dan Aniesa Samira Bafadhal, Pengaruh Religiusitas, Sertifikasi halal, Bahan Produk terhadap Minat Beli dan Keputusan Pembelian, Jurnal Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya Malang, Vol. 66 No. 1 (Januari 2019)