

KONSEP DASAR HALAL DAN JAMINAN PRODUK HALAL

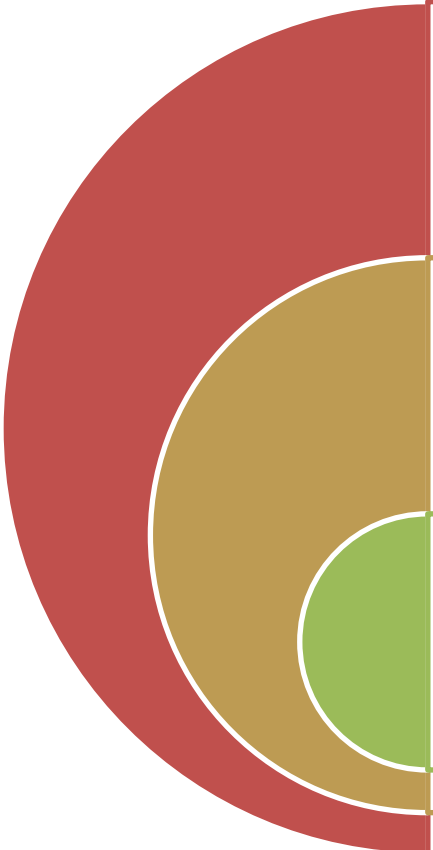
Oleh

Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si

POKOK BAHASAN

- a. Halal, haram, najis, syubhat, thayyib
- b. Pengertian JPH, sertifikat halal, label halal, dan SJPH
- c. Urgensi jaminan halal dalam agroindustri

CAPAIAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN

- 
1. Menjelaskan halal, haram, najis, syubhat, dan thayyib secara tepat.
 2. Membedakan status bahan, proses, produk, dan risiko kontaminasi halal.
 3. Menghubungkan konsep halal dengan urgensi Jaminan Produk Halal di Indonesia.

PETA MATERI

Peta materi adalah **gambaran atau susunan sistematis mengenai materi pembelajaran** yang akan dipelajari dalam suatu mata kuliah atau topik, mulai dari konsep dasar hingga konsep yang lebih kompleks.



Tujuan akhir: memahami mengapa JPH dibutuhkan untuk menjaga kehalalan secara berkelanjutan

HALAL

Secara umum, **halal** berarti sesuatu yang **diperbolehkan menurut syariat Islam** dan tidak mengandung unsur yang dilarang.



Apa itu Halal?

- ✓ Diperbolehkan menurut syariat Islam
- ✓ Tidak mengandung unsur haram atau najis
- ✓ Harus terjaga dalam seluruh rantai produksi



Empat Dimensi Halal



Halal Bahan

Sumber bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong harus jelas dan halal.



Halal Proses

Pengolahan, penyimpanan, dan distribusi tidak boleh menyebabkan kontaminasi.



Halal Fasilitas

Alat, mesin, ruang produksi, dan sarana transportasi harus terkendali.



Halal Produk

Produk akhir harus dapat ditelusuri asal bahan dan prosesnya.



Halal dan Thayyib



حلال

Halal

Sesuai syariat

طيب

Thayyib

Baik, aman, bersih, dan bermutu



Produk ideal: **HALAL + THAYYIB**



Rantai Jaminan Halal



Sumber bahan



Penerimaan



Pengolahan



Fasilitas



Penyimpanan



Distribusi



Konsumen



Intinya, halal bukan hanya tentang apa produknya, tetapi juga dari mana asalnya dan bagaimana prosesnya dijaga.

Contoh



Daging ayam halal jika disembelih sesuai syariat, diproses dengan alat yang bersih, dan tidak terkontaminasi bahan haram/najis.

KONSEP HALAL

BAHAN – PROSES – PRODUK

Tiga Aspek Utama dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Kehalalan produk terjaga melalui bahan yang halal, proses yang sesuai ketentuan, sehingga menghasilkan produk akhir yang halal.



1. BAHAN

Titik awal jaminan kehalalan

- ✓ Bahan baku utama dan bahan tambahan harus halal dan tidak berasal dari bahan haram
- ✓ Bahan yang berasal dari hewan harus disembelih sesuai syariat
- ✓ Bahan harus dapat ditelusuri sumber dan pemasoknya
- ✓ Bahan tidak boleh tercemar najis atau bahan haram
- ✓ Dokumen pendukung kehalalan bahan tersedia

Contoh:

Daging sapi berasal dari hewan halal dan penyembelihan sesuai syariat.



2. PROSES

Memastikan bahan halal tetap halal selama pengolahan

- ✓ Peralatan produksi tidak terkontaminasi bahan haram/najis
- ✓ Proses pengolahan dilakukan sesuai prinsip halal
- ✓ Penyimpanan bahan halal terhindar dari kontaminasi
- ✓ Pengemasan dan distribusi menjaga kehalalan
- ✓ Jika terjadi kontaminasi, dilakukan tindakan sesuai ketentuan penyucian dan pengendalian halal

Contoh proses:



Semua peralatan dan proses harus terjaga dari kontaminasi bahan haram/najis.



3. PRODUK

Hasil akhir yang memenuhi persyaratan kehalalan

- ✓ Berasal dari bahan yang halal
- ✓ Diproses menggunakan fasilitas dan proses yang memenuhi ketentuan halal
- ✓ Tidak mengandung bahan haram
- ✓ Tidak terkontaminasi najis
- ✓ Nama, bentuk, karakteristik, dan kemasan tidak bertentangan dengan prinsip syariat

Contoh produk:



HUBUNGAN KETIGANYA



BAHAN

Apakah bahan halal dan dapat ditelusuri?



PROSES

Apakah proses dan fasilitas bebas dari kontaminasi?



PRODUK

Apakah produk akhir memenuhi ketentuan halal?



JAMINAN
PRODUK HALAL



Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan. Bahan yang halal harus diproses dengan cara dan fasilitas yang halal, sehingga menghasilkan produk akhir yang tetap halal.

HARAM

Secara bahasa, **haram** berarti sesuatu yang dilarang atau tidak diperbolehkan. Secara syariat, haram adalah sesuatu yang diperintahkan untuk ditinggalkan secara tegas. Dalam konteks pangan, obat, kosmetik, dan produk konsumsi, status haram dapat berasal dari **jenis bahannya sendiri**, cara memperolehnya, cara memprosesnya, maupun karena terkontaminasi bahan yang dilarang. Prinsip dasarnya antara lain terdapat dalam QS. Al-Baqarah ayat 173 yang menjelaskan larangan terhadap bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut selain Allah.



HARAM KARENA ZAT

- ✓ Haram karena zat (*harām li-dzātih*) adalah sesuatu yang sejak awal telah ditetapkan syariat sebagai haram karena **karakter atau substansinya**.
- ✓ Contohnya adalah **babi dan turunannya, darah, bangkai, khamr atau minuman memabukkan**, serta hewan halal yang tidak disembelih sesuai ketentuan syariat.
- ✓ Dalam konteks **agroindustri**, perhatian tidak hanya pada bahan utama, tetapi juga bahan tambahan dan bahan penolong, misalnya *gelatin, lemak, emulsifier, flavor, enzim*, atau bahan turunan hewani.
- ✓ Apabila berasal dari sumber yang haram dan tidak mengalami perubahan hukum yang diakui, bahan tersebut **tidak dapat digunakan dalam produk halal**.



HARAM KARENA FAKTOR DI LUAR ZATNYA / CARA MEMPEROLEHNYA ATAU PROSESNYA

- ✓ Haram karena cara atau faktor eksternal (*harām li-ghairih*) pada dasarnya berkaitan dengan sesuatu yang zat asalnya boleh, tetapi menjadi bermasalah karena **cara memperoleh, cara mengolah, atau kondisi prosesnya**.
- ✓ Misalnya bahan halal yang tercampur atau **terkontaminasi unsur haram/najis**, penggunaan fasilitas yang tidak dikendalikan sehingga terjadi **kontaminasi silang**, atau proses penyembelihan yang **tidak memenuhi ketentuan syariat**.
- ✓ Perlu dibedakan pula bahwa barang yang diperoleh melalui cara terlarang, seperti pencurian atau penipuan, **tidak otomatis berubah zatnya menjadi haram**, tetapi perbuatan memperoleh dan memanfaatkannya dapat menjadi haram karena **melanggar hak orang lain**.



Catatan: identifikasi status bahan harus melihat sumber, proses, dan dokumen pendukung.

KONSEP HARAM DALAM INDUSTRI PANGAN

1. Contoh Haram dalam Industri Pangan



Bahan baku: daging yang spesiesnya tidak jelas, daging tanpa dokumen penyembelihan halal, gelatin tanpa informasi asal hewan.



Bahan tambahan: emulsifier, shortening, flavour, seasoning, enzim, gelatin, kolagen, dan bahan pembawa yang sumbernya tidak dapat diverifikasi.



Proses produksi: penggunaan satu fasilitas secara tidak terkendali untuk produk halal dan produk yang mengandung babi.



Penyimpanan: bahan halal diletakkan sedemikian rupa sehingga berpotensi tercemar bahan haram.



Transportasi: kendaraan atau wadah sebelumnya membawa bahan haram dan tidak ditangani sesuai persyaratan.

2. Contoh Kasus: Ayam



Ayam hidup → hewan halal



Ayam disembelih sesuai syariat → halal dikonsumsi



Ayam mati sebelum disembelih → menjadi bangkai → haram dikonsumsi



Ayam disembelih tidak sesuai persyaratan halal → tidak dapat dinyatakan sebagai daging halal



Daging ayam halal terkena kontaminasi bahan haram → status produk menjadi bermasalah dan harus ditangani sesuai prosedur SJPH

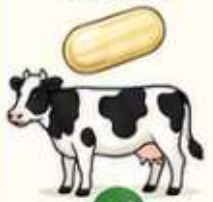
Intinya: jenis hewan saja tidak menentukan kehalalan produk; proses juga sangat menentukan.

KONSEP HARAM DALAM INDUSTRI PANGAN

3. Contoh Kasus pada Gelatin

- 1** Gelatin dari babi → haram

✗
- 2** Gelatin dari sapi yang tidak dapat dipastikan penyembelihannya → titik kritis, harus diverifikasi

!
- 3** Gelatin dari sapi yang berasal dari sumber dan proses yang memenuhi persyaratan halal → dapat digunakan dalam produk halal

✓



Penyelia halal harus memeriksa sumber spesies, produsen, proses, dan bukti pendukung kehalalan bahan.

4. Contoh Kasus Alkohol



Tidak tepat menyatakan bahwa semua bahan yang secara kimia mengandung alkohol otomatis haram.

- ✓ sumber alkohol
- ✓ apakah berasal dari industri khamr
- ✓ fungsi penggunaannya
- ✓ proses produksinya
- ✓ kadar dan karakteristik produk
- ✓ ketentuan/fatwa yang berlaku



Keputusan audit halal tidak boleh hanya didasarkan pada adanya kata 'alcohol' pada spesifikasi bahan.

5. Pengendalian Bahan Haram dalam SJPH

- 1**  Identifikasi bahan → mengetahui nama, produsen, dan asal bahan.
- 2**  Verifikasi sumber → terutama untuk bahan hewani dan bahan kompleks.
- 3**  Pemeriksaan dokumen → sertifikat halal atau dokumen pendukung yang relevan.
- 4**  Persetujuan bahan → hanya bahan yang telah memenuhi persyaratan yang boleh digunakan.
- 5**  Penerimaan dan penyimpanan → memastikan bahan yang datang sama dengan bahan yang disetujui.
- 6**  Proses produksi → mencegah penggunaan bahan haram dan kontaminasi silang.
- 7**  Ketertelusuran → setiap produk dapat ditelusuri kembali ke bahan dan proses produksinya.
- 8**  Tindakan koreksi → apabila ditemukan bahan yang tidak sesuai, penggunaannya harus dihentikan dan dilakukan evaluasi terhadap produk terdampak.

NAJIS

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), pembahasan najis tidak cukup hanya menghafal tiga kategori. Yang lebih penting adalah memahami **sumber najis, bagaimana najis berpindah ke bahan/alat/produk, cara penyuciannya, dan bagaimana perusahaan mencegah kontaminasi silang.** Kriteria SJPH yang berlaku mengharuskan pelaku usaha menjaga **lokasi dan proses produksi tetap bersih, higienis, bebas dari najis, serta mencegah kontaminasi antara proses halal dan tidak halal.** Ketentuan ini mengacu antara lain pada Keputusan Kepala BPJPH No. 57 Tahun 2021 sebagaimana diubah dengan Keputusan Kepala BPJPH No. 20 Tahun 2023.

PERBEDAAN NAJIS, HARAM, DAN MUTANAJJIS

1. **Najis** adalah benda yang menurut hukum syariat dipandang tidak suci sehingga keberadaannya harus dihilangkan dari bahan, produk, peralatan, tempat produksi, penyimpanan, maupun sarana yang berkaitan dengan Proses Produk Halal.
2. **Haram** adalah sesuatu yang dilarang untuk dikonsumsi atau digunakan menurut syariat. Haram dan najis berhubungan, tetapi tidak selalu identik. Misalnya, pembahasan alkohol tidak boleh disederhanakan menjadi "semua alkohol najis". MUI membedakan alkohol yang berasal dari industri khamr dan alkohol non-khamr; alkohol non-khamr tidak otomatis dihukumi najis.
3. **Sementara mutanajjis** adalah benda yang asalnya suci tetapi terkena najis. Konsep ini sangat penting dalam industri pangan. Misalnya, telur ayam pada dasarnya suci, tetapi kulit telur yang terkena feses ayam menjadi mutanajjis. Pisau stainless steel pada dasarnya suci, tetapi jika terkena darah atau kotoran hewan, pisau tersebut menjadi mutanajjis sampai disucikan dengan benar.

KONSEP NAJIS DALAM SJPH

Najis dalam konteks Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah segala sesuatu yang dianggap kotor atau tidak suci menurut syariat Islam dan dapat memengaruhi status kehalalan produk apabila mencemari bahan, produk, peralatan, atau fasilitas produksi.



Dalam SJPH, yang diperhatikan bukan hanya bahan halal, tetapi juga kebersihan dan kesucian bahan, alat, fasilitas, proses, pekerja, penyimpanan, transportasi, dan penyajian agar bebas dari najis serta terhindar dari kontaminasi silang.



Istilah Penting

- **Najis:** benda yang tidak suci menurut syariat.
- **Haram:** sesuatu yang dilarang untuk dikonsumsi atau digunakan.
- **Mutanajjis:** benda asalnya suci, tetapi terkena najis.

1 Najis Mukhaffafah (Ringan)



Contoh utama: urine bayi laki-laki berusia kurang dari 2 tahun dan belum mengonsumsi makanan selain ASI sebagai nutrisi utama.



Catatan:

Jarang menjadi titik kritis dalam industri pangan.



Bukan Contoh:

Urine orang dewasa, urine hewan, feses bayi, urine bayi perempuan.



Penyucian:

Dibersihkan dengan air hingga mengenai seluruh bagian yang terkena najis.

2 Najis Mutawassitah (Sedang)

Kelompok najis yang paling sering berpotensi ditemukan dalam proses produksi pangan.



Feses ayam



Feses sapi atau kambing



Urine manusia dan hewan



Darah yang mengalir



Nanah



Muntahan



Bangkai tikus

Contoh dalam produksi pangan:



Feses ayam menempel pada kulit telur.



Feses ayam = najis mutawassitah



Kulit telur yang terkena feses = mutanajjis



Telur bukan najis, tetapi harus dibersihkan dan disucikan dengan benar.



Penyucian:

Hilangkan zat najis, cuci dengan air suci dan menyucikan, pastikan tidak ada kontaminasi ulang.

3 Najis Mughallazah (Berat)

Berasal dari anjing, babi, dan turunannya.



Feses anjing



Urine anjing



Air liur anjing



Feses bayi



Urine bayi



Darah, lemak, jaringan, dan turunan babi



PENTING:

Kotoran anjing dan kotoran babi termasuk najis berat (mughallazah), bukan najis sedang.



Penyucian:

Dilakukan dengan satu: 7 kali pencucian, salah satunya menggunakan tanah/debu suci atau bahan pengganti yang memenuhi ketentuan.

Titik Kritis Najis dalam SJPH



Kandang ayam petelur: feses ayam pada telur dan rak penampungan



RPH/RPU: feses, urine, dan darah hewan



Gudang: feses atau urine tikus, bangkai tikus



Pekerja: luka berdarah, kebersihan tangan dan pakaian kerja



Peralatan dan meja proses: kontaminasi najis dari bahan atau lingkungan



Air pencuci: berisiko menyebarkan kontaminasi bila kotor

Pengendalian Menurut SJPH



1 Pastikan bahan, bahan tambahan, dan bahan penolong bebas najis dan jelas asalnya.



2 Pisahkan area kotor dan area bersih.



3 Jaga kebersihan alat, fasilitas, dan pekerja.



4 Cegah kontaminasi silang selama proses, penyimpanan, dan distribusi.



5 Lakukan pembersihan dan penyucian sesuai jenis najis.



6 Dokumentasikan pembersihan, pemeriksaan, dan tindakan koreksi.



Kesimpulan: Dalam SJPH, produk halal tidak cukup hanya berasal dari bahan halal. Produk juga harus dijaga agar bebas dari najis sejak penerimaan bahan, proses produksi, pencucian, penyimpanan, pengemasan, transportasi, hingga penyajian. Fokus utama SJPH adalah mencegah kontaminasi najis, bukan hanya membersihkannya setelah terjadi.

SYUBHAT

Syubhat adalah segala sesuatu yang hukum kehalalan atau keharamannya tidak jelas karena dalilnya yang samar atau tercampurnya unsur yang halal dan haram.

Prinsip Kehati-hatian (*Al-Wara'*): Berdasarkan hadis Nabi Muhammad SAW, umat Islam diperintahkan untuk meninggalkan perkara yang meragukan (syubhat) menuju perkara yang tidak meragukan demi menjaga kebersihan hati dan agama.

TITIK KRITIS SYUBHAT DALAM RANTAI PASOK INDUSTRI

Dalam penerapan SJPH, produk *syubhat* biasanya ditemukan pada beberapa titik kritis berikut:

1. **Bahan Baku dan Tambahan (Ingredients):** Penggunaan zat turunan hewan (seperti gelatin, kolagen, atau emulsifier) yang tidak jelas sumber penyembelihannya, atau produk fermentasi yang mungkin melibatkan mikroorganisme penunjang dari media tumbuh yang haram.
2. **Fasilitas Bersama (*Shared Facility*):** Lahan atau mesin produksi yang pernah digunakan untuk memproses produk non-halal lalu dibersihkan, namun masih menyisakan potensi kontaminasi silang (cross-contamination).
3. **Bahan Penolong (Processing Aids):** Bahan kimia, pelumas mesin, atau bahan pembersih yang bersentuhan langsung dengan produk akhir tetapi tidak tercantum dalam komposisi utama

KONSEP SYUBHAT

APA ITU SYUBHAT?



Dalam SJPH, syubhat adalah kondisi ketika status halal atau haram suatu bahan, proses, atau produk belum jelas dan masih memerlukan penelusuran serta verifikasi. Syubhat bukan langsung haram, tetapi tidak boleh dianggap aman tanpa bukti yang memadai.

ISTILAH PENTING



- **Halal:** sesuatu yang dibolehkan menurut syariat.
- **Haram:** sesuatu yang dilarang menurut syariat.
- **Syubhat:** perkara yang belum jelas status halal atau haramnya.
- **Thayyib:** baik, aman, bersih, dan layak dikonsumsi.

KONSEP SYUBHAT

1. Dasar Syariat tentang Syubhat



Rasulullah SAW menjelaskan bahwa yang halal itu jelas, yang haram itu jelas, dan di antara keduanya ada perkara syubhat yang tidak diketahui banyak orang. Sikap yang paling selamat adalah menjauhi perkara syubhat sampai jelas hukumnya.



Prinsip utama: bila status belum jelas, lakukan verifikasi sebelum digunakan.

2. Penyebab Timbulnya Syubhat



Asal bahan tidak jelas



Sumber hewani tidak dapat dipastikan



Dokumen halal tidak lengkap atau kedaluwarsa



Proses produksi dan fasilitas belum terverifikasi



Nama bahan teknis sulit dipahami atau mengandung multi-sumber

3. Contoh Syubhat dalam Industri Pangan

A Gelatin



Jika hanya tertulis gelatin tanpa keterangan asal hewan, maka statusnya syubhat dan harus diverifikasi.

B Emulsifier / Shortening



Bisa berasal dari nabati atau hewani, sehingga perlu bukti sumber bahan.

C Daging / Ayam



Bahan hewani tanpa kepastian penyembelihan halal termasuk titik kritis syubhat.

D Flavor / Alcohol Carrier



Perlu ditelusuri sumber carrier, fungsi, dan ketentuan halal yang berlaku.

4. Sikap Syariat terhadap Syubhat



1 Tahan penggunaan bahan



2 Periksa nama dan spesifikasi bahan



3 Verifikasi produsen dan asal bahan



4 Periksa sertifikat halal atau dokumen pendukung



5 Gunakan hanya setelah statusnya jelas



Menghindari syubhat adalah bentuk kehati-hatian (ihtiyath) dalam menjaga kehalalan produk.

KONSEP SYUBHAT

5. Pengendalian Syubhat dalam SJPH



6. Perbedaan Halal, Haram, dan Syubhat



Kesimpulan:

Dalam Sistem Jaminan Produk Halal, syubhat adalah area keraguan yang tidak boleh diabaikan. Bahan atau proses yang belum jelas statusnya harus diverifikasi terlebih dahulu. Fokus SJPH adalah memastikan setiap bahan dan proses memiliki status yang jelas agar kehalalan produk tetap terjaga sesuai syariat Islam.

Tayyib (طَيِّب)

dalam Sistem Jaminan Produk Halal

Dalam kajian **Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)**, istilah yang lebih tepat secara akademik adalah **ṭayyib/thayyib**. Dalam bahasa Indonesia sering ditulis *tayib*, *toyib*, atau *thoyyib*. Secara bahasa, *ṭayyib* berarti **baik, bersih, sehat, menyenangkan, bermanfaat, dan tidak membahayakan**. Karena itu, konsep halal dalam Islam tidak berhenti pada pertanyaan “**boleh atau tidak boleh dikonsumsi?**”, tetapi juga mempertimbangkan “**apakah produk tersebut baik dan aman untuk dikonsumsi?**”

DASAR SYARIAT

Landasan utama konsep **halālan ṭayyiban** terdapat dalam QS.

Al-Baqarah [2]: 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi...”

HALAL DAN TAYYIB

Aspek	Halal	Tayyib
Fokus utama	Hukum syariat	Kebaikan dan kelayakan
Bahan	Tidak berasal dari bahan haram	Aman, baik, dan bermutu
Najis	Tidak terkena najis yang tidak ditangani sesuai syariat	Bersih dan higienis
Proses	Sesuai ketentuan halal	Higienis dan tidak membahayakan
Keamanan	Bukan satu-satunya fokus penetapan halal	Sangat berkaitan dengan keamanan
Kondisi produk	Halal secara syariat	Tidak rusak, busuk, atau membahayakan
Dampak	Boleh dikonsumsi	Baik dan bermanfaat dikonsumsi

Contoh Praktis



1
Ayam disembelih
sesuai syariat

Halal. Jika disimpan
dengan benar, juga tayyib.



2
Telur busuk
atau pecah

Asalnya halal, tetapi tidak
tayyib karena rusak dan
berbahaya.



3
Minyak goreng dipakai
berulang hingga rusak

Bisa halal asal bahan,
tetapi tidak tayyib karena
membahayakan.



4
Daging babi
sangat higienis

Bisa tampak bersih,
tetapi tetap tidak halal.



Catatan Penting



Bersih ≠
otomatis halal



Aman ≠
otomatis halal



Bergizi ≠
otomatis halal



Halal idealnya
diwujudkan bersama tayyib



HALAL

→ Apa yang boleh dikonsumsi?



TAYYIB

→ Apakah yang dikonsumsi itu baik, aman,
bersih, dan layak?



HALALAN TAYYIBAN

→ Produk sesuai syariat + aman + bersih +
layak + bermanfaat



KONSEP HALALAN TOYYIBAN

7 Kondisi Praktis *Ṭayyib* dalam Industri Pangan

1



Aman dikonsumsi

Produk tidak mengandung cemaran mikrobiologis, kimia, atau fisik yang membahayakan.

2



Bersih dan higienis

Bahan, pekerja, peralatan, ruangan, air, dan lingkungan produksi dijaga kebersihannya.

3



Tidak rusak atau membusuk

Bahan halal tidak boleh digunakan bila sudah rusak dan berbahaya.

4



Bermutu dan layak

Bahan berada dalam kondisi yang sesuai dan ditangani dengan benar.

5



Tidak membahayakan

Sesuatu yang asalnya halal tidak layak dikonsumsi bila terbukti berbahaya.

6



Penyimpanan & distribusi terkendali

Suhu, kelembapan, waktu simpan, dan transportasi harus mencegah kerusakan dan kontaminasi.

7



Kemasan bersih dan aman

Bahan pengemas tidak mencemari produk dan informasinya tidak menyesatkan.

Ayam halal, tetapi tidak *ṭayyib*



Ayam yang disembelih sesuai syariat adalah halal. Namun jika dibiarkan pada suhu yang menyebabkan pembusukan dan kontaminasi mikroba patogen, produk menjadi tidak *ṭayyib* karena rusak dan berbahaya.

Telur halal, tetapi tidak *ṭayyib*



Telur ayam adalah bahan halal. Akan tetapi, telur yang pecah, membusuk, terkontaminasi berat, atau ditangani dengan air yang tidak aman tidak mencerminkan prinsip *ṭayyib*.

Minyak goreng halal, tetapi tidak *ṭayyib*



Minyak goreng halal yang dipakai berulang secara berlebihan hingga rusak dan berpotensi membahayakan kesehatan menjadi persoalan *ṭayyib* dan keamanan pangan.

KONSEP HALALAN TOYYIBAN

Prinsip Penting: Jangan Menyamakan 'Tidak Tayyib' dengan 'Haram'



- Tidak semua masalah mutu otomatis mengubah status bahan menjadi haram atau najis.
- Makanan basi tidak otomatis menjadi najis mughallzzhah.
- Daging yang salah penyimpanan tidak otomatis menjadi babi.
- Masalahnya adalah rusak, tidak aman, dan tidak layak dikonsumsi.
- Sebaliknya, produk yang bersih dan bergizi belum tentu halal.
- Daging babi tetap haram meskipun diproduksi sangat higienis.



Bersih ≠ otomatis halal



Bergizi ≠ otomatis halal



Aman ≠ otomatis halal



Halal idealnya diwujudkan bersama dengan *tayyib*



Kedudukan *Tayyib* dalam SJPH

Jaminan Produk Halal (JPH) memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan produk. Namun konsep syariah *halālan tayyiban* lebih luas, karena menuntut produk halal sekaligus aman, bersih, bermutu, dan bermanfaat. Dalam praktik industri, prinsip *tayyib* diperkuat melalui higiene dan sanitasi, GMP, SSOP, HACCP, pengendalian mutu, keamanan pangan, ketertelusuran, penyimpanan, dan distribusi.



Higiene & Sanitasi



GMP



SSOP



HACCP



Pengendalian Mutu



Keamanan Pangan



Ketertelusuran



Penyimpanan & Distribusi

Terimakasih