



Jurnal Ulunnuha
P-ISSN : 2086-3721 E-ISSN: 2865-6050
Vol. 12 No.2/Desember 2023

RAGAM PERSEPSI *HALÁLAN THAYYIBAN* PADA KULINER KHAS MINANGKABAU

Hidayatul Azizah Gazali

Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang
E-mail: hidayatulazizahgazali@uinib.ac.id

Sefri Auliya

Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar
E-mail: aulyasef@gmail.com

Abstract

The Minangkabau people believe that ABS-SBK is a philosophy of life, which has been implemented in all segments of life, including food. However, in reality on the ground, it was found that that producers and consumers of Minangkabau culinary had different understandings regarding the concept of halálan tayyib. Only a small number of typical Minang culinary producers and consumers understand the concept of halálan tayyib in the Al-Qur'an, including their knowledge of the verses, meanings, and contents. Understanding the concept of halálan tayyib will have a big influence on the Minang culinary processing process. This research aims to identify the diversity of Minangkabau people's understanding of halálan tayyib food and drinks. This research is field research using a qualitative approach with analytical descriptive methods using perception theory. The results of this research show that producers and consumers of Minangkabau culinary have varying perceptions of halálan thayyiban concepts according to the cognitive, affective and conative components that formed their perceptions.

Keywords: *Halálan Thayyiban, Typical Culinary, Minangkabau tribe*

Abstrak

Keyakinan Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau bahwa ABS-SBK yang menjadi falsafah hidup telah terimplementasi pada seluruh segmen kehidupan, termasuk dalam hal makanan. Namun realita di lapangan, ditemukan bahwa produsen dan konsumen kuliner khas Minangkabau memiliki pemahaman yang berbeda-beda terkait konsep *halálan thayyiban*. Bahkan hanya sebahagian kecil produsen dan konsumen kuliner khas Minang yang benar-benar memahami konsep *halálan thayyiban* di dalam Al-Qur'an baik pengetahuan mereka terhadap ayat, arti, dan isi kandungannya. Padahal pemahaman akan konsep *halálan thayyiban* ini akan berpengaruh besar nantinya terhadap proses pengolahan kuliner khas Minang. Tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengidentifikasi ragam persepsi masyarakat Minangkabau tentang makanan dan minuman *halálan thayyiban*. Penelitian ini adalah penelitian lapangan memakai pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif analitik dengan memakai teori persepsi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produsen dan konsumen kuliner khas Minangkabau memiliki persepsi yang beragam terhadap konsep *halálan thayyiban* sesuai dengan komponen kognitif, afektif, dan konatif yang membentuk persepsi mereka.

Kata Kunci : *Halálan Thayyiban, Kuliner Khas, Suku Minangkabau*

PENDAHULUAN

Minangkabau sebagai salah satu suku terbesar di Indonesia populer dengan makanan atau kuliner khasnya. Keeksistensian kuliner khas suku Minangkabau terlihat dari melimpahnya jumlah restoran atau rumah makan Minang atau Padang di luar daerah bahkan di dunia. Kuliner khas Minang semakin masyhur setelah CNN mengukuhkan rendang sebagai makanan terenak di dunia pada poling tahun 2011 dan 2017 dengan judul “World’s 50 Most Delicious Foods”.¹ Selain terkenal dengan kelezatannya, makanan khas suku Minangkabau juga populer akan kehalalannya. Realita ini bisa dimaklumi karena identiknya masyarakat minangkabau dengan Islam berdasarkan sejarah masuk dan perkembangan serta ditetapkannya Islam sebagai agama suku,² menjadikan simbol dan unsur budaya yang ada di dalamnya juga identik dengan Islam, termasuk dalam hal tradisi kuliner atau masakan.³ Jadi, kuliner khas minangkabau bukan hanya memperhatikan selera atau permintaan lidah penikmatnya, tapi juga memastikan setiap makanan yang disajikan bisa dipercaya kehalalannya.

Eksistensi kuliner khas minangkabau tentu tidak bisa diukur dari kualitas dan ragam makanan saja, namun juga bisa dibuktikan dengan tersebarnya rumah makan atau restoran minang hampir di seluruh daerah di Indonesia, bahkan pengaruhnya juga dapat dirasakan sampai ke luar negeri. Restoran minang yang tersebar di berbagai wilayah sebagian besar tidak berlabel halal karena umumnya pembeli berasumsi makanan pada restoran minang atau padang sudah tentu menyediakan menu yang halal.⁴ Kejadian viral adanya pedagang yang menjual rendang babi dengan mengatasnamakan masakan Padang di Jakarta ditanggapi tegas oleh Gubernur Sumatera Barat, Mahyeldi Ansharullah, dengan menyatakan bahwa masakan Minang identik dengan makanan yang halal dan baik sesuai dengan falsafah hidup ABS-SBK sebagai sumber adat yang berlandaskan Islam, sehingga harusnya hal ini tidak boleh terjadi karena seluruh masakan yang memakai nama Padang sudah pasti makanan halal. Makanya, melalui bantuan dan Kerjasama dengan pihak Ikatan Keluarga Minangkabau (IKM) Jakarta, ia meminta untuk memastikan daerah asal pemilik restoran tersebut dan izin usahanya.⁵ Ini memperkuat asumsi bahwa masakan Minang sudah tentu halal.

Namun realita di lapangan saat dilakukan observasi awal, ditemukan bahwa masyarakat Minang memiliki pemahaman yang berbeda-beda terkait konsep *halâlan thayyiban*. Bahkan hanya sebahagian kecil pedagang kuliner khas Minang yang benar-benar memahami konsep *halâlan thayyiban* di dalam Al-Qur’an baik pengetahuan mereka terhadap ayat, arti, dan isi kandungannya. Padahal pemahaman akan konsep *halâlan thayyiban* ini akan berpengaruh besar nantinya terhadap proses pengolahan kuliner khas Minang. Dari fenomena tersebut, peneliti merasa perlu untuk melakukan penelitian lebih lanjut dalam mengungkap persepsi Masyarakat Minangkabau terkait konsep *halâlan thayyiban*.

Untuk membantu penulis dalam menentukan posisi penelitian ini, penulis mencari perbandingan dengan kajian yang sudah ada. Pada tahun 2018, Khatijah Othman dalam

¹ Fadly Rahman, “Tracing The Origins of Rendang and Its Development,” *Journal Of Ethnic Foods* 7, no. 28 (2020): 1–11.

² Dkk Murdijati Gardjito, *Kuliner Minangkabau, Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantas Disayang* (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2002).

³ Danu Damarjati, “Sebab Nasi Padang Babi Bikin Tersinggung: Minang Identik Dengan Islam,” DetikNews, 2022, <https://news.detik.com/berita/d-6120495/sebab-nasi-padang-babi-bikin-tersinggung-minang-identik-dengan-islam>.

⁴ Alexander Siagian, “Mengapa Sebagian Rumah Makan Padang Tidak Ditulisi Halal,” accessed August 21, 2022, <https://id.quora.com/Mengapa-sebagian-besar-rumah-makan-padang-tidak-ditulisi-halal>.

⁵ Dedi Oscar Adams, “Gubernur Sumbar Kecam Rendang Babi, Tak Sesuai Falsafah Minangkabau,” sumbarprov.go.id, 2022, <https://www.sumbarprov.go.id/home/news/21643-gubernur-sumbar-kecam-rendang-babi-tak-sesuai-falsafah-minangkabau>.

Journal of Islamic Social Sciences and Humanities Universiti Sains Islam Malaysia melakukan kajian terkait landasan falsafah dalam Maqasid Syariah yang menjadi dasar dalam membuat dan memproduksi makanan berdasarkan konsep *Halalan Thayyiban* dengan judul artikel *A Philosophy of Maqasid Shariah Underpinned Muslim Food Consumption and The Halalan Toyayiban Concept*. Dalam penelitian ini, tinjauan literatur dilakukan melalui kajian kepustakaan dan penyelidikan dari sumber laman web.⁶ Pada tahun 2021, Titis Sari Kusuma dan Adelya Desi Kurniawati mengkaji pengertian halal, haram, regulasi terkait halal dan haram dan dampak mengonsumsi makanan haram yang tertuang dalam bukunya yang berjudul *“Makanan Halal & Thoyyib”*.⁷ Sedangkan Maret 2022 lalu, Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin membuat sebuah karya buku yang berjudul *Makna Makanan Halal dan Baik dalam Islam*. Dalam buku ini, Nurhalima mengungkap makanan dan minuman halal dalam Islam dari segi pengertian, dasar hukum dan jenis makanan halal. Nurhalima juga mengulas sertifikasi halal, pengawasan halal di Indonesia dan logo halal di berbagai negara.⁸

Kajian yang lebih dekat dengan penelitian ini dilakukan oleh Elis Nendah Mardiah pada tahun 2021 dengan judul buku *“Konsep Keamanan Pangan dalam Al-Qur’an dan Implementasinya: Studi Living Al-Qur’an tentang Pemahaman Masyarakat Kec. Sukmajaya Kota Depok Terhadap Konsep Makanan Halal dan Thayyib dalam Al-Qur’an Serta Implementasinya”*. Elis dalam buku ini ingin menjelaskan bagaimana resepsi atau pemahaman masyarakat di Kota Depok khususnya di Kecamatan Sukmajaya terhadap konsep keamanan pangan yang halal dan thayyib dalam Al-Qur’an dengan menggunakan studi Living Qur’an.⁹ Senada dengan Elis, Tessa Septyanti Putri juga mengkaji tentang *halâlan thayyiban* baik dari segi penafsiran dan penerapannya pada proses sertifikasi makanan oleh LPPOM MUI Riau yang tertuang dalam skripsi yang berjudul *“The Implementation of Halâlan thayyiban in The Process of Food Certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur’an)”*.¹⁰

Terdapat kesamaan bahasan antara penelitian ini dengan penelitian sebelumnya, yaitu sama-sama mengkaji tentang konsep *Halâlan thayyiban*, seperti penelitian yang dilakukan oleh Khatijah Othman. Peneliti sebelumnya juga sudah ada yang memakai studi Living Qur’an dalam penelitiannya, namun terdapat perbedaan bahasan. Seperti Elis, ia lebih fokus kepada pemahaman tentang keamanan pangan dalam Al-Qur’an serta implementasinya oleh masyarakat kota Depok. Sedangkan Tessa memang mengkaji *halâlan thayyiban*, namun objek kajiannya terfokus kepada proses sertifikasi makanan oleh LPPOM MUI Riau. Posisi penulis dalam penelitian ini adalah ingin mengkaji bagaimana ragam persepsi *halâlan thayyiban* Masyarakat Suku Minangkabau yang dikerucutkan kepada para produsen dan konsumen kuliner khas Minangkabau. Alasan objek penelitian ini difokuskan kepada Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau adalah karena selama ini Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau meyakini masyarakat mereka telah mengimplementasikan falsafah ABS-SBK dalam setiap sisi kehidupan. Bahkan hal ini sudah disahkan di dalam UU no. 17 tahun 2022 yang merekognisi adat dan budaya Minangkabau berdasarkan pada nilai falsafah, *“adat basandi syara’, syara’ basandi kitabullah”* sesuai dengan aturan adat salingka nagari

⁶ Khatijah Othman et al., “A Philosophy Of Maqasid Shariah Underpinned Muslim Food Consumption And The Halalan Toyayiban Concept,” *Journal Of Islamic Social Sciences and Humanities* 13 (2018), <https://oarep.usim.edu.my/jspui/bitstream/123456789/5257/1/APHILO~1.PDF>.

⁷ Titis Sari Kusuma Adelya Desi Kurniawati, *Makanan Halal & Thoyyib* (Malang: UB. Press, 2021).

⁸ Manshuruddin Nurhalima Tambunan, *Makna Halal Dan Haram Dalam Islam* (Medan: Cattleya Darmaya Fortuna, 2022).

⁹ Elis Nendah Mardiah, *Konsep Keamanan Pangan Dalam Al-Qur’an Dan Implementasinya: Studi Living Al-Qur’an Tentang Pemahaman Masyarakat Kec. Sukmajaya Kota Depok Terhadap Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Al-Qur’an Serta Implementasinya* (Penerbit A-4, 2021).

¹⁰ Tessa Septyanti Putri, “The Implementation of Halalan Thayyiban in The Process of Food Certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur’an)” (UIN Suska Riau, 2022).

yang berlaku. Maka peneliti tertarik meneliti apakah dalam hal kuliner/makanan, Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau benar-benar memahami dan mengimplementasikan ayat Al-Qur'an tentang konsep *halâlan thayyiban* mulai dari pemilihan jenis bahan makanan, cara memperoleh bahan, cara mengolah bahan, sampai kepada cara mengonsumsinya.

Untuk memudahkan peneliti mengidentifikasi persepsi masyarakat Minangkabau tentang konsep *halâlan thayyiban*, peneliti memakai teori persepsi. Persepsi menurut Pride dan Ferrel adalah segala proses pemilihan, pengorganisasian dan penginterpretasian masukan informasi, sensasi yang diterima melalui penglihatan, perasaan, pendengaran, penciuman dan sentuhan untuk menghasilkan makna. Menurut Boyd, Walker dan Larreche, persepsi (perception) adalah proses dengan apa seseorang memilih, mengatur dan menginterpretasikan informasi.¹¹ Penggunaan teori ini memperhatikan tiga tahapan/proses terbentuknya persepsi, yaitu *pertama*, perhatian selektif, di mana setiap orang mengalami sangat banyak rangsangan setiap hari sehingga menimbulkan perhatian yang melibatkan seluruh alam sadar. *Kedua*, Distorsi Selektif, yaitu kecenderungan menafsirkan informasi sehingga sesuai dengan keyakinan awal yang ada pada diri seseorang. *Ketiga*, ingatan selektif, yaitu seseorang akan cenderung mengingat sesuatu hal karena adanya ingatan selektif.¹² Adapun aspek atau komponen yang membentuk persepsi antara lain *pertama*, komponen kognitif (komponen yang berkaitan dengan pengetahuan, pandangan dan keyakinan), *kedua*, komponen afektif atau komponen emosional (komponen yang berhubungan dengan rasa senang atau tidak senang), *ketiga*, komponen konatif atau komponen perilaku (komponen yang berhubungan dengan kecenderungan bertindak).¹³

Penelitian ini juga merupakan penelitian lapangan memakai pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif analitik. Subjek yang diamati atau yang disebut dengan informan dalam penelitian ini adalah Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau yang berada di Provinsi Sumatera Barat. Peneliti mengerucutkannya kepada masyarakat yang ada di wilayah *Lubak nan Tigo* (*Lubak Tanah Data*, *Lubak Agam* dan *Lubak Limo Puluah*). Kemudian di antara Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau yang berada di wilayah *Luak nan Tigo*, yang dipilih menjadi informan adalah produsen dan konsumen pada rumah makan, toko, atau warung makanan dengan pemilihan informan menggunakan teknik *purposive sampling*,¹⁴ yang didasarkan pada kriteria berikut: *pertama*, produsen dan konsumen merupakan orang asli suku Minangkabau; *kedua*, rumah makan atau toko atau warung makanannya berada di wilayah lokasi penelitian; *ketiga*, rumah makan atau warung makanan adalah yang menjual kuliner khas Minangkabau; *keempat*, produsen dan konsumen tinggal di daerah lokasi penelitian.

PEMBAHASAN

Halâlan Thayyiban

Kajian tentang makanan merupakan salah satu kajian yang banyak diperhatikan dalam kajian Al-Qur'an. Karena pada dasarnya, makanan merupakan suatu hal yang sangat urgen bagi kehidupan manusia. Makanan dijadikan sebagai pemelihara kehidupan semua makhluk yang diciptakan Allah di permukaan bumi ini, baik manusia, binatang, maupun tumbuhan.

¹¹ Dewi Fadila and Sari Lestari, *Perilaku Konsumen* (Palembang: Citra Books Indonesia, 2013).

¹² Twentinio and Irenes, *Persepsi Pelanggan Terhadap Pengguna Speedy Jaringan Broad Band Readr* (Palembang: Polsri, 2013).

¹³ Jan Willem Gerungan, *Psikologi Sosial* (Bandung: PT Refika Pustaka Aditama, 1996).

¹⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2014).

Selain itu, makanan juga berfungsi memberikan kekuatan esensial bagi kehidupannya.¹⁵ Dalam Islam, mengonsumsi makanan merupakan aktifitas ekonomi manusia yang bertujuan untuk meningkatkan ibadah dan keimanan kepada Allah Swt., bukan hanya terfokus pada penghabisan makanan dan pemuasan keinginan semata.¹⁶

Dasar pertama yang ditetapkan Islam terkait makanan, ialah bahwa asal sesuatu yang Allah ciptakan adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram, kecuali karena ada nash yang sah dan tegas dari syari' (yang bersumber dari Allah dan Rasul) yang mengharamkannya. Para ulama mendasarkan ketetapanannya bahwa segala sesuatu asalnya halal dan mubah, seperti firman Allah dalam surah Al-Jatsiyah ayat 13 yang artinya:¹⁷

“Dan Dia (Allah) telah memudahkan untukmu apa yang ada di langit dan apa yang di bumi semuanya (sebagai rahmat) daripada-Nya.”

Kemudian, Allah tegaskan lagi dalam surah Luqman ayat 20 yang artinya:

“Tidakkah kamu perbatikan sesungguhnya Allah telah memudahkan untuk (kepentingan) mu apa yang di langit dan apa yang di bumi, dan menyempurnakan untukmu nikmat-Nya lahir dan batin.”

Dari ayat di atas dapat dipahami bahwa pada dasarnya semua makanan yang berasal dari tumbuhan maupun hewan adalah halal kecuali yang membahayakan kesehatan manusia apalagi sampai mengancam nyawa manusia. Seperti yang dikatakan oleh Yusuf Al - Qardhawi, prinsip pertama yang ditetapkan Islam bahwa asal dari segala sesuatu yang dapat diambil manfaatnya oleh manusia adalah halal (boleh), dan tidak dapat dikatakan haram kecuali ada teks syar'i yang sah menerangkan tentang keharamannya.¹⁸ Jadi, pada kenyataannya hukum segala sesuatu itu mubah (boleh) dan halal sebelum ada dalil yang mengharamkannya. Artinya, ketika tidak ada nash agama yang dengan tegas menunjukkan keharaman sesuatu, maka hal tersebut dikembalikan sebagaimana hukum asalnya, yaitu mubah atau halal.

Dalam perspektif Islam, makanan dianggap halal kalau halal secara zatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal selama menyimpannya, halal ketika mengangkutnya, dan halal cara menyajikannya. Adapun halal dan haram menurut ulama' fikih adalah sebagaimana yang diterangkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Dalam pengertian ini ada pemahaman bahwa yang berhak menentukan halal dan haramnya sesuatu hanyalah Allah melalui Rasul-Nya.¹⁹ Rasulullah bersabda, “Sesungguhnya halal itu jelas dan haram juga jelas, dan apa yang ada di antara keduanya adalah syubhat (perkara yang samar)”. Yusuf Al-Qardhawi mengutip Salman Al-Farisi meriwayatkan, bahwa Rasulullah pernah ditanya tentang apa saja yang halal dan yang haram, kemudian beliau bersabda, “Yang halal adalah apa saja yang telah Allah halalkan di dalam kitab-Nya, dan yang haram adalah apa saja yang telah Allah haramkan di dalam kitab-Nya, dan apa saja yang Allah diamkan, maka ia adalah kemaafan dari Allah untukmu”.²⁰ Oleh karena itu, merupakan hak mutlak Allah untuk menetapkan halal dan haramnya sesuatu atas hamba-Nya, siapa yang berani menetapkan hukum halal dan haram di luar ketetapan Allah, maka dipastikan dia telah melanggar dan menentang hak Allah.

Dengan demikian, definisi halal dalam Islam berdasarkan konsep Al-Qur'an sangat simple dan jelas, yaitu segala sesuatu yang baik bagi tubuh, akal dan jiwa manusia. Lalu, bisa

¹⁵ Jamaluddin Mahran and Abdul 'Azhim hafna Mubassiyir, *Al-Qur'an Bertutur Tentang Makanan Dan Obat-Obatan Terj. Irvan Raihan* (Yogyakarta: Mitra Pustaka, n.d.).

¹⁶ Desri Nengsih and Sefri Auliya, “Perspektif Al-Qur'an Tentang Prinsip-Prinsip Konsumsi,” *Istinarah: Riset Keagamaan, Sosial Dan Budaya* 2, no. 1 (2020): 45–59, <https://ojs.iainbatungkar.ac.id/ojs/index.php/istinarah/article/view/2155>.

¹⁷ Yusuf Al-Qaradhawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam Terj.* (Surakarta: PT. Bina Ilmu, 1993).

¹⁸ Al-Qaradhawi.

¹⁹ Abd al-Rahman bin Nasir bin Al-Sa'di, *Taysir Al-Karim Al-Rahman Fi Tafsir Kalam Al-Manan* (Mu'asasah al-Risalah, 2000).

²⁰ Al-Hakim Al-Naisabur, *Mustadrak Al-Hakim*, n.d.

juga didefinisikan halal adalah sesuatu yang mengakibatkan pelakunya mendapatkan pahala.²¹ Selain itu, makanan yang halal adalah yang tidak mengandung unsur yang haram atau dilarang untuk umat Islam, dimana semua proses pengolahan yang digunakan mulai dari produksi sampai konsumsi sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.

Selain menjaga kehalalan makanan, pada dasarnya juga perlu memastikan bahwa makanan tersebut bisa dikategorikan *thayyib*. Kata *thayyib* bisa bermakna suci, baik, bagus, halal, atau subur. Selain itu, kata *thayyib* mempunyai arti pokok segala sesuatu yang disukai atau disenangi oleh alat indra dan jiwa manusia.²² Menurut Al-Maraghi, kalau kata *thayyib* dikaitkan dengan makanan, maka maknanya adalah makanan yang dianggap baik oleh selera, pasti sehat, dan sesuai fitrah, sehingga bisa memakannya dengan nikmat.²³ Kemudian, penggunaan kata *thayyib* dalam Al-Qur'an merupakan konotasi dari guna, manfaat atau fungsi, yang berarti bahwa sesuatu dikatakan *thayyib* karena ada kebaikan yang terkandung dalam eksistensinya.

Ibnu Katsir mengartikan kata *thayyib* dengan yang baik untuk membedakannya dengan yang buruk. Hal tersebut dapat dipahami dari penjelasannya terhadap firman Allah dalam surah Ali Imran ayat 179 yang artinya:

“Allah tidak akan pernah membiarkan orang-orang yang beriman dalam keadaan kamu sekarang ini, sehingga dia menyisihkan yang buruk (munafik) dari yang baik (mukmin).”

Menurut Ibnu Katsir, pesan dalam ayat ini adalah bahwa Allah tidak bermaksud meninggalkan kaum mukmin di dalam keadaan yang sedang dialami, sehingga Dia membedakan di antara yang buruk dengan yang baik. Yakni Allah mengadakan suatu ujian dalam rangka dapat dikenali mana mukmin yang sabar dan mana munafik yang durhaka.²⁴

Untuk memastikan makanan yang di konsumsi itu *thayyib*, maka Allah menegaskan lagi dalam surah Al-Baqarah ayat 172 yang artinya:

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.”

Dalam ayat ini ditegaskan agar seseorang mukmin mengkonsumsi makanan yang baik yang diberikan Allah, dan rezeki yang diberikan Nya itu haruslah disyukuri.²⁵ Melalui ayat ini juga ada pesan moral dan spiritual bahwa rasa syukur itu mesti dibarengi dengan usaha untuk memastikan setiap yang dimakan itu mengandung kebaikan. Artinya, sudah termasuk tidak bersyukur kalau masih memakan segala sesuatu tanpa memperhatikan kebaikannya, karena makanan yang baik belum tentu memberikan dampak yang baik pula untuk tubuh. Makanya, bersyukur sebagai bukti melibatkan Allah sudah dimulai sejak memilih makanan yang baik untuk dikonsumsi. Jadi, bisa disimpulkan bahwa makanan yang *thayyib* itu bukan hanya baik dari perspektif manusia tapi juga harus baik di mata Allah. Dari berbagai definisi dan penafsiran ayat-ayat terkait makanan di atas, dapat dipahami bahwa setiap orang Islam dan beriman diperintahkan oleh Allah untuk senantiasa memastikan makanan yang dikonsumsi itu halal dan *thayyib*.

Persepsi Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau tentang *Halâlan Thayyiban*

²¹ Abd al-Jabar Al-Sam'ani, *Qawati'n Al-Adilat Fi Al-Ushul* (Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, n.d.).

²² Sahabuddin, *Ensiklopedia Al-Qur'an: Kajian Kosakata* (Jakarta: Lentera Hati, 2007).

²³ Sahabuddin.

²⁴ Mardiah, *Konsep Keamanan Pangan Dalam Al-Qur'an Dan Implementasinya: Studi Living Al-Qur'an Tentang Pemahaman Masyarakat Kec. Sukmajaya Kota Depok Terhadap Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Al-Qur'an Serta Implementasinya*.

²⁵ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Dan Tafsirannya* (Jakarta: Widya Cahaya, 2011).

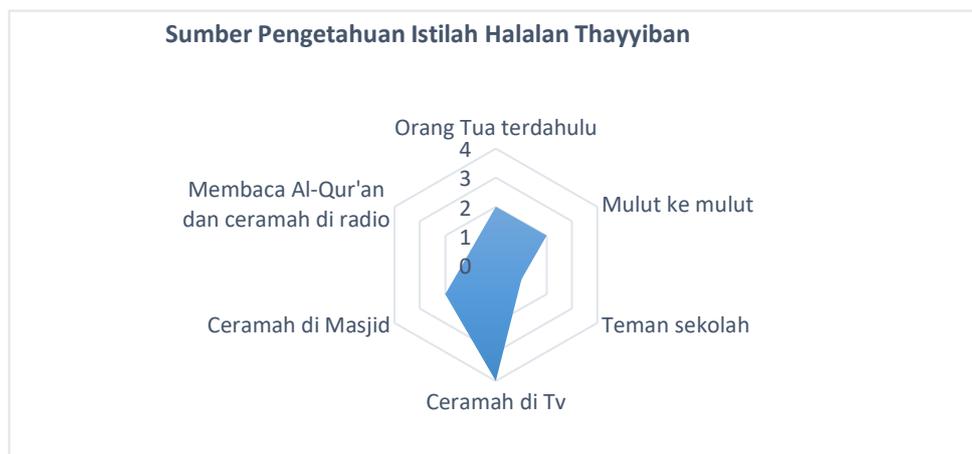
Untuk melihat persepsi Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau terhadap konsep *halâlan thayyiban*, peneliti menguraikannya ke dalam tiga komponen yang membentuk persepsi, yaitu:

1. Komponen Kognitif

Komponen kognitif berkaitan dengan pengetahuan, pandangan, atau hal-hal yang berhubungan dengan bagaimana informan mempersepsi istilah *halâlan thayyiban*. Pengetahuan ini diklasifikasikan kepada pengetahuan terhadap istilah *halâlan thayyiban*, pengetahuan terhadap ayat Al-Qur'an tentang makanan *halâlan thayyiban*, pengertian makanan dan minuman *halâlan thayyiban*, ciri-ciri dan manfaat makanan *halâlan thayyiban*. Dari segi pengetahuan seluruh informan baik penjual ataupun pembeli terhadap istilah *halâlan thayyiban*, didapati bahwa seluruh informan pernah mendengar istilah *halâlan thayyiban*. Terlihat dari jawaban salah satu informan saat diwawancarai, seperti berikut:

"Pernah, saya mengetahui istilah itu dari orang tua saya, dan juga ustadz-ustadz yang ceramah di masjid." (RMPORS, 03 Agustus 2023)

Pada kesempatan lain, RMMS mengatakan bahwa *saya pernah mendengar istilah tersebut dan mengetahuinya dari membaca Al-Qur'an dan ceramah agama.* (RMMS, 09 Agustus 2023) Adapun terkait sumbernya, dua orang informan mengetahuinya dari orang-orang tua dahulu, dua orang informan berikutnya dari mulut ke mulut (pernah mendengar karena istilah tersebut familiar), satu orang dari teman-teman guru agama di sekolah, empat orang dari mendengar ceramah di TV, dua orang dari mendengar ceramah di masjid, dan satu orang dari membaca Al-Qur'an. Hal ini dapat dilihat dari diagram di bawah ini:



Dari penjelasan di atas, dipahami bahwa seluruh informan ternyata pernah mendengar istilah *halâlan thayyiban*, namun sumber pengetahuan mereka berbeda-beda, dan mayoritas adalah dari mendengar ceramah di televisi. Sedangkan informan yang mengetahui langsung dari Al-Qur'an hanya satu di antara dua belas informan tersebut. Hal yang cukup unik terlihat bahwa terdapat lima informan yang mengetahui atau mendengar istilah *halâlan thayyiban* masih bersumber dari mulut ke mulut, baik dari ajaran orang tuanya dahulu, dari teman dan dari orang-orang sekitar. Dari sini penulis menyimpulkan bahwa hampir sebahagian informan masih belum terlalu mengenal dan terkesan tidak terlalu tertarik dengan istilah *halâlan thayyiban* di saat sudah banyak informasi terkait makanan dan minuman halal tersebar di mana-mana.

Apabila dilihat dari pengetahuan seluruh informan terhadap Ayat Al-Qur'an tentang makanan *halâlan thayyiban*, penulis hanya mendapati empat orang informan yang mengetahui ayat tersebut baik surat, ayat serta lafaznya. Empat orang informan tersebut berasal dari tiga orang penjual dan satu orang pembeli. Ini terlihat dari jawaban salah satu

informan yang ternyata adalah seorang penghafal Al-Qur'an saat ditanya apakah informan mengetahui salah satu ayat Al-Qur'an tentang *halâlan thayyiban* , jawaban informan tersebut seperti berikut:

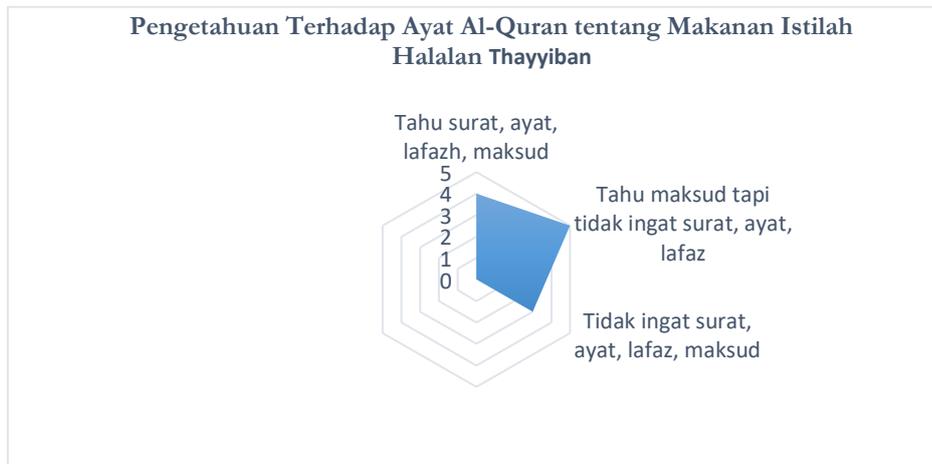
"*Iya saya tahu,, pada surat hmmm...al-baqarah ayat 168, kalau tidak salah bunyi ayatnya hmm.. yaa ayyuhannaasu... (sampai akhir)*" (RK, 07 Agustus 2023)

Senada dengan RK, RMMS mengatakan bahwa *insyaAllah saya tahu karena sering saya baca di dalam Al-Qur'an dan juga mendengar di radio, kalau tidak salah dalam surat Al-Baqarah ayat..saya lupa ayatnya, apa awal ayatnya..?* ("*yaa ayyuhannaasu kuluu..*", jawab peneliti), *oh iya.. a'udzubillaahi minasyaitbaanirrajiim, yaa ayyuhannaasu kuluu mimmaa...(sampai akhir ayat)*" (RMMS, 10 Agustus 2023)

Dua orang informan lainnya memiliki jawaban yang hampir sama, dan semua informan tersebut sama-sama mengarahkan ke Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168. Hal ini barangkali karena surat Al-Baqarah berada di awal surat dalam Al-Qur'an, sehingga sering dibaca oleh para informan. Adapun delapan orang informan lainnya sebahagian tidak ingat ayat dan lafaz Al-Qur'an tentang makanan *halâlan thayyiban* , mereka hanya mengingat maksud dari ayat Al-Qur'an bahwa umat Islam diperintahkan memakan makan yang halal dan menjauhi makanan yang haram. Adapun sebahagian lainnya tidak ingat surat, ayat, lafaz, dan maksud dari ayat tentang makanan *halâlan thayyiban* . Seperti yang diungkapkan NL saat wawancara:

"*hmm maaf saya tidak ingat kak*" (NL, 06 Agustus 2023)

Untuk lebih memudahkan, penjelasan di atas penulis sajikan dalam diagram berikut:



Adapun pada aspek definisi makanan dan minuman *halâlan thayyiban* , penulis mendapati bahwa informan memiliki pendapat yang berbeda-beda. Jawaban dari keseluruhan informan dapat diklasifikasikan pada diagram berikut:



Dari diagram di atas, terlihat bahwa jawaban yang hampir sama terletak pada makanan yang halal dan baik sebagai definisi makanan dan minuman *halâlan thayyiban*. Sedangkan yang lainnya memiliki pemahaman yang beragam, di antaranya adalah makanan yang baik, makanan yang jelas tempat memperolehnya, makanan yang baik untuk kesehatan tubuh, bukan makanan yang sudah kadaluarsa, bukan bangkai kecuali bangkai ikan, makanan yang disembelih dengan menyebut nama Allah, makanan yang harus berlabel halal yang diakui secara nasional, makanan yang bersih dan bisa untuk dimakan. Ini terlihat dari hasil wawancara dengan RMILM berikut:

"Makanan dan minuman halâlan thayyiban adalah makanan minuman yang bisa kita makan" (RMILM, 06 Agustus 2023)

Adapun RMSL mengatakan bahwa makanan dan minuman *halâlan thayyiban* adalah: *"Memiliki label halal yang diakui secara nasional."* (RMSL, 10 Agustus 2023)

Di sisi lain, RMPORS mendefinisikan makanan dan minuman *halâlan thayyiban* adalah:

"Penyembelihan harus membaca bismillah" (RMPORS, 03 Agustus 2023)

Siti Maemunah dalam artikelnya berjudul *Penafsiran Halalan Tayyiban dalam Al-Qur'an* mengutip pandangan Ibnu Katsir terhadap penafsiran *Halalan Tayyiban* dalam Q.S. Al-Baqarah: 168 bahwa Allah menyeru manusia untuk menghindari barang yang haram serta selalu mencari dan mengonsumsi makanan yang baik dan halal sebagaimana yang telah ditentukan oleh syariat.²⁶

Berdasarkan pemaparan di atas, terlihat adanya korelasi antara definisi makanan dan minuman *halâlan thayyiban* yang diungkapkan oleh para informan dengan pandangan mufassir dalam menafsirkan ayat di atas walaupun redaksi yang digunakan para informan tidak sama dan cenderung mendefinisikannya secara lebih umum.

Terkait aspek ciri-ciri makanan *halâlan thayyiban*, dari dua belas informan, tiga orang di antaranya menyebutkan ciri-ciri makanan yang digolongkan makanan *halâlan thayyiban* adalah makanan yang sesuai dengan syariat Islam. Ini seperti yang disampaikan RMILM saat wawancara:

"Makanan halal adalah makanan yang sesuai dengan ajaran islam" (RMILM, 06 Agustus 2023)

Dua orang informan lainnya berpendapat bahwa ciri-ciri makanan *halâlan thayyiban* adalah makanan yang disembelih dengan menyebut nama Allah. Hal ini seperti yang disampaikan oleh TRE:

"Ciri-ciri dan contoh makanan yang halal adalah yang dianjurkan oleh syariat pelaksanaan dan aturan-aturannya" (TRE, 05 Agustus 2023)

Adapun dua orang lainnya yaitu RMMS dan RMSL menjadikan makanan yang ada label halalnya menjadi ciri-ciri makanan yang halal. RMMS dalam wawancaranya mengatakan:

"Sesuatu yang tidak tercampur dengan yang diharamkan, misalnya makanan yang bercampur dengan babi atau sejenisnya dan sudah ada label halal dari suatu makanan atau minuman yang akan kita konsumsi" (RMMS, 10 Agustus 2023)

RMSL dalam wawancaranya juga menyatakan hal yang senada, yaitu:

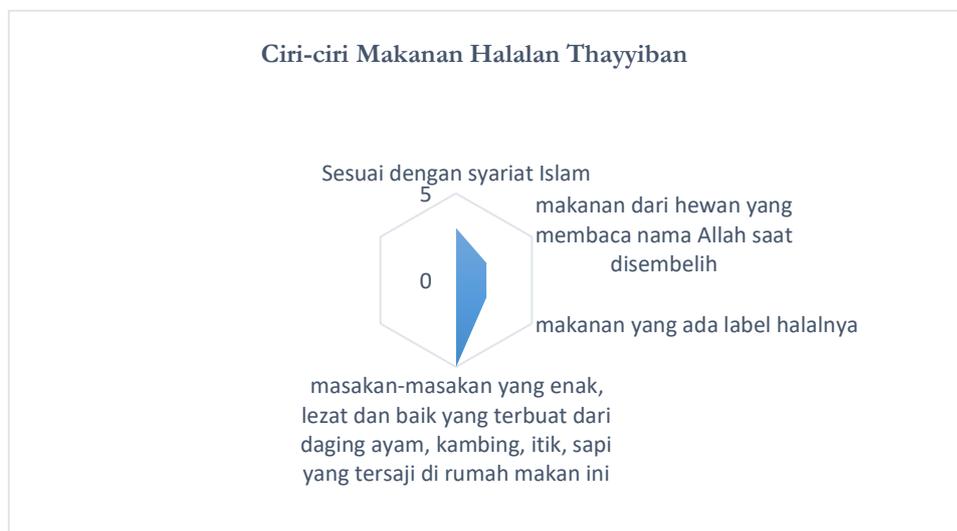
"Misalnya pada minuman berkaleng harus ada label halalnya, namun pada makanan yang disajikan seperti di rumah makan kita bisa memastikan 100% kehalalannya, karena kita di Minang Kabau sudah pasti terjaga kehalalannya" (RMSL, 10 Agustus 2023)

Sedangkan lima orang lainnya sama-sama menjadikan makanan yang enak dan lezat serta baik untuk tubuh sebagai salah satu ciri makanan yang halal. Ini terlihat dari jawaban

²⁶ Siti Maemunah, "Penafsiran Halalan Tayyiban Dalam Al-Qur'an," *Al-Fath* 10, no. 1 (2016).

salah seorang informan yang mengatakan bahwa *ciri-ciri makanan yang halal adalah tentu saja nikmat dan enak dan baik untuk tubuh*” (DW, 04 Agustus 2023)

Jawaban informan dapat diklasifikasikan pada diagram di bawah ini:

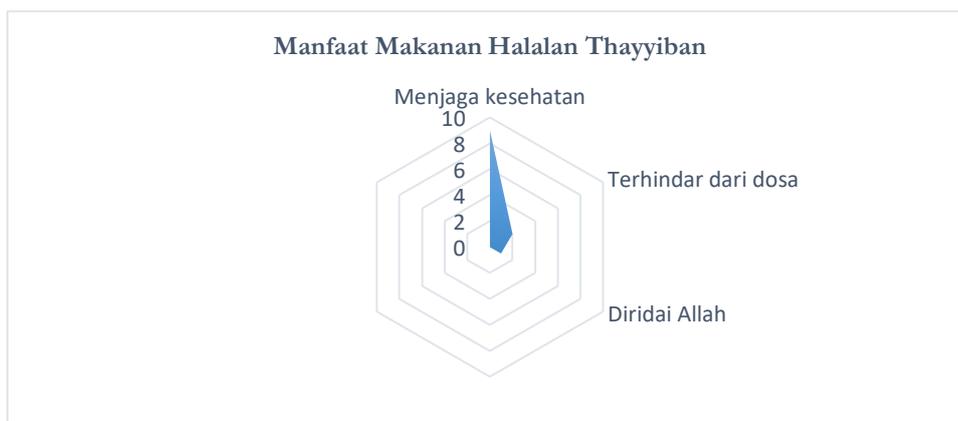


Terkait manfaat makanan *halalan thayyiban*, berdasarkan hasil wawancara didapatkan bahwa dari dua belas informan, sembilan orang di antaranya sama-sama menyampaikan bahwa manfaat memakan makanan yang halal adalah untuk menjaga kesehatan tubuh. Sedangkan dua orang lainnya menjawab agar terhindar dari dosa. Satu orang sisanya agar diridai oleh Allah. Hal ini terlihat dari jawaban salah satu informan saat diwawancarai, seperti berikut:

“Terhindar dari makanan yang haram, tentu akan berdosa dibuatnya.” (NKUC, 08 Agustus 2023)

Menurut NKUC, manfaat memakan makanan yang halal adalah supaya terhindar dari makanan yang haram yang dapat mendatangkan dosa. Berbeda halnya dengan informan lain, FS dalam wawancaranya mengatakan bahwa *manfaat makanan yang halal adalah agar tubuh kita tidak gampang sakit*. (FS, 08 Agustus 2023)

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram di bawah ini:



Berdasarkan hasil penelitian di atas, secara umum terlihat bahwa persepsi masyarakat terkait *halalan thayyiban* bersumber dari pengetahuan mereka terkait istilah *halalan thayyiban*, di mana pengetahuan tersebut berasal dari berbagai macam cara dan sumber, sehingga memberikan pengaruh yang signifikan pada tingkat pemahaman

mereka. Akan tetapi, meskipun akumulasi pengetahuan mereka berbeda-beda, namun dalam konteks yang paling sederhana yaitu istilah *halâlan thayyiban*, setiap informan bisa dikatakan sudah mengenal konsep ini. Kemudian, status surat al-Baqarah ayat 168 yang menjadi rujukan utama konsep *halâlan thayyiban*, ternyata pengetahuan masyarakat juga beragam. Mayoritas informan tidak bisa menyebutkan redaksi ayat beserta maksudnya, walaupun ada sebagian dari mereka pernah mendengar makna ayatnya saja. Sebagian kecil informan yang mengenal ayat baik redaksi ataupun maknanya, jika dilihat dari latar belakang informan tersebut, salah satu di antara mereka adalah penghafal al-Qur'an, dia mengaku hafal beberapa juz di dalam Al-Qur'an, sehingga hafal ayat yang berbicara tentang makanan dan minuman yang halal. Adapun salah satu informan lainnya tahu ayat tersebut karena rumah makan atau restorannya sudah bersertifikasi halal, sehingga terlihat informan sudah paham terkait aturan makanan dan minuman yang halal dan baik menurut Al-Qur'an. Sedangkan dua orang lainnya jika dilihat dari *background* mereka adalah orang-orang yang "hijrah" yang mulai mendalami agama, termasuk dalam ruang lingkup pekerjaannya, yaitu sebagai penjual kuliner, sehingga mereka cukup "melek" dengan hal-hal yang terkait dengan aturan kehalalan dan kebaikan makanan.

Adapun ketika membahas tentang pengertian *halâlan thayyiban*, definisi yang paling sering muncul adalah makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi. Ini juga menjadi terminologi yang biasanya disebutkan oleh para mufassir dalam kitab tafsirnya. Namun, ketika ditanya kepada para informan tentang pengertian ini, maka keterangan mereka bermacam-macam dengan kecenderungan menggunakan bahasanya sendiri, seperti bukan sesuatu yang haram atau sesuatu yang sehat. Jadi, meskipun menggunakan bahasa yang berbeda tetapi maknanya bermuara pada kepastian halal dan baiknya suatu makanan.

Untuk makanan yang *halâlan thayyiban* tentu memiliki beberapa prosedur yang harus dipenuhi. Berdasarkan hasil wawancara dengan para informan, didapatkan sajian jawaban yang berbeda dari mereka tentang ciri-cirinya dengan kesimpulan bahwa *halâlan thayyiban* merupakan makanan yang sesuai dengan syariat Islam dan sesuai dengan standar kesehatan pada setiap tahap pengolahan, mulai dari mempersiapkan bahan sampai pada menghidangkan makanan. Kalau dari aspek manfaat mengonsumsi makanan yang *halâlan thayyiban*, semua informan memberikan jawaban yang sangat relevan dengan dalil dan tentu realistis dengan keadaan. Mereka bukan hanya melihat dampak positif atau negatif bagi tubuh dari makanan yang halal dan baik, tetapi juga mempertimbangkan sesuatu yang dikonsumsi itu bukan mendatangkan dosa namun sebaliknya bisa menjadi sumber pahala dan keridhaan Allah.

2. Komponen Afektif

Komponen afektif berbicara tentang kesenangan atau kecenderungan menerima keberadaan konsep *halâlan thayyiban* oleh produsen dan konsumen kuliner khas Minangkabau. Jenis makanan biasanya menggambarkan karakteristik dari masyarakat yang ada di suatu daerah termasuk di Minangkabau. Budaya Minangkabau yang menganut paham egaliter memberi ruang yang luas bagi masyarakatnya secara adil untuk berkreasi dalam menghasilkan berbagai macam makanan. Prinsip ini tercermin pada ragam kuliner khas masyarakat Minangkabau yang menjadi alat komunikasi antar kelompok dan merupakan simbol kesetaraan suatu hubungan sosial dengan berbagai ekspresi.

Pada perkembangannya, produksi berbagai jenis makanan di Minangkabau berpadu dengan konsep *halâlan thayyiban*. Hal ini bisa dimaklumi karena sesuai dengan catatan sejarah dalam tambo, sejak awal berdiri kerajaan Minangkabau sebenarnya sudah ada interaksi yang intens antara budaya dan agama. Kearifan masyarakat Minangkabau meramu dua aspek ini berhasil merumuskan pedoman hidup "Adat Basandi Syara', Syara'

Basandi Kitabullah” (ABS-SBK). Konsekuensi penerapan falsafah hidup ABS-SBK adalah apapun jenis kuliner yang akan diolah berada dalam kontrol agama, sehingga melatih masyarakat Minangkabau untuk memperhatikan setiap detail proses pembuatannya, mulai dari persiapan bahan sampai pada penyajian hidangan.

Salah satu fenomena yang menarik adalah ternyata semua pengetahuan tentang memasak tersebut bersumber dari warisan keluarga secara turun temurun. Transfer informasi ini terjadi di saat orang tua selalu melibatkan anak-anaknya dalam setiap proses pembuatan masakan dari awal sampai selesai. Hal ini dilakukan dengan harapan cita rasa dan tata cara yang sudah mereka miliki akan tetap terjaga sampai ke generasi berikutnya.²⁷ Salah satu produsen, TRE, dalam wawancaranya menjawab:

*“Tbu kami yang sumber resepnya”*²⁸

Saat peneliti melakukan wawancara dengan RMILM yang juga merupakan produsen, kami langsung dikenalkan dengan orang tua informan. Dia mengatakan:

*“kenalkan ini ibu saya (sambal dipapah ke arah peneliti), rumah makan ini tidak akan ada kalau tidak ada belian”*²⁹

Adapun informan yang merupakan konsumen biasanya datang ke rumah makan khas Minangkabau karena mendapatkan berbagai pengalaman yang menyenangkan. Diantaranya, cita rasa makanan dan cara penyajiannya yang didukung dengan lokasi yang nyaman, serta keyakinan bahwa makanan yang dinikmati sudah pasti terjamin kehalalan dan kebajikannya. Makanya tidak mengherankan banyak konsumen yang terkesan dan rela datang berkali-kali ke rumah makan yang sama. Seperti DW dalam wawancaranya mengatakan:

*“Sering, meskipun saya jauh tapi saya sering sekali datang kesini. Masakannya sangat enak, dan bergizi, pelayanannya bagus dan ramah dan kebersihannya juga terjaga. Bahkan karena sudah langganan, sesekali saya pergi ke dapur sebagai tempat pengolahan makanan yang disajikan untuk menikmati proses pembuatan makanannya”*³⁰

3. Komponen Konatif

Komponen konatif berkaitan dengan sikap dan tindakan sebagai wujud pemahaman konsep *halálan thayyiban* di kalangan Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau. Hal ini terlihat dalam praktik pemilihan bahan baku masakan dan juga dalam praktik memasak. Dalam pemilihan bahan baku masakan yang terbuat dari daging hewan misalnya, terdapat tindakan kehati-hatian dari para produsen dalam memilih tempat membeli dan memotong hewan. Di antaranya ada yang membeli pada pedagang daging potong yang sudah langganan. Sedangkan sebahagian lainnya lebih memilih untuk membeli daging potong di rumah potong hewan milik pemerintah yang sudah bersertifikasi halal. Pada level yang lebih tinggi, sebahagian lainnya memilih untuk memakai hewan ternak sendiri dan disembelih sendiri. Semua ini dilakukan agar mereka tahu pemotongan hewan tersebut mengikuti tata cara Islam sehingga mereka yakin dengan kehalalan masakan yang akan mereka jual.

Salah satu informan, yaitu RMPORS yang merupakan produsen kuliner khas Minangkabau dengan daging kambing sebagai menu utamanya, dimana dia langsung membeli kambing kepada peternak kambing langganan di daerahnya, dia mengatakan:

²⁷ Hidayatul Azizah Gazali and Sefri Auliya, “Implementasi Konsep Halálan Thayyiban Pada Kuliner Khas Masyarakat Minangkabau,” *Istinarah* 5, no. 2 (2023): 154–68.

²⁸ TRE, “Belajar Dan Meneliti Makanan” (2023).

²⁹ RMILM, “Belajar Dan Meneliti Makanan” (2023).

³⁰ DW, “Pengalaman Unik” (2023).

“Kalau bahan untuk membuat pangek, nangkanya kami beli di pedagang tempat langganan kami, begitu juga sayur-sayur dan bumbu-bumbu lainnya. Kalau untuk ikan, kami punya ternak ikan sendiri, jadi kami ambil langsung dari kolam. Untuk daging kambing, kami beli langsung ke peternak kambing, nanti mereka yang antar ke sini, dan disembelih di sini oleh orang yang sudah kami tentukan dari dulu untuk spesialis memotong kambing. Setiap hari ada waktu yang dikhususkan untuk memotong kambingnya, setelah salat ashar biasanya.”³¹

Adapun alasan mengapa RMPORS memotong kambingnya sendiri, menurutnya bahwa mereka cukup berhati-hati terkait cara pemotongannya. Kebetulan kakak kandung saya orang yang cukup dalam agamanya. Dia tabu dan faham cara menyembelih hewan yang sesuai dengan ajaran Islam, sehingga untuk pemotongan kambing, selalu kami percayakan kepada beliau.³²

Produsen lainnya mengatakan:

“Biasanya kami membelinya di pasar yang mana tempat pemotongan daging itu telah mendapat izin dari pemerintahan, sudah bisa di pastikan ke halalannya.”³³

Adapun dari praktik memasak, informan ternyata juga memperhatikan beberapa hal penting. Di antaranya adalah kebersihan bahan makanan, tempat memasak, orang-orang yang terlibat dalam proses memasak, dan proses memasaknya. Sebagai seorang produsen, RMSL sangat berhati-hati dengan kebersihan bahan baku yang akan dimasak terutama yang berasal dari hewan, dengan mengatakan:

“Kebersihannya, misalnya ayam, ayam itu harus dicuci bersih dabulu sampai darahnya benar-benar tidak ada lagi, baru ditiriskan air pencucinya, karena kalau tidak bersih, khawatir darahnya masih tinggal. Jika masih tinggal, akan termakan darahnya oleh pelanggan nanti, dan ini bahaya sekali, karena darah haram kan nak, nampak nanti di dalam dagingnya masih ada darah. Bisa-bisa pelanggan tidak balik lagi ke sini. Kalau bahan makanan yang lain seperti sayur, bawang, itu kita cuci bersih semuanya baru kita masak.”³⁴

Berdasarkan hasil beberapa wawancara tersebut, bisa disimpulkan bahwa sebelum diolah menjadi berbagai macam masakan khas, informan yang merupakan produsen selalu memastikan seluruh bahan makanan yang akan dimasak sudah terjamin kebersihannya.

Bagi konsumen kuliner khas Minangkabau biasanya sudah punya pertimbangan yang matang ketika memutuskan rumah makan yang akan dikunjungi. Ketertarikan yang bersumber dari pengetahuan yang baik tentang ciri-ciri makanan *halálan thayyiban* memudahkan mereka untuk bertindak dan menentukan pilihan. Fokus mereka tidak hanya pada jenis masakan yang disajikan, kondisi tempat, atau cara pelayanan. Namun, dari penampilan luar pemilik rumah makan seperti gaya berpakaian, itu sudah bisa mereka jadikan sebagai standar kualitas dari rumah makan tersebut. AA sebagai salah satu konsumen RMSL saat ditanya alasan membeli makanan di rumah makan tersebut mengatakan:

“saya sering makan di sini karena rasa masakannya enak, menunya banyak, tempatnya bersih dan juga nyaman. Lalu abang yang menjadi karyawannya sangat ramah. Ditambah lagi Bapak Haji yang punya rumah makan ini terlibat alim, jadi saya sudah yakin saja masakannya terjaga halalnya.”³⁵

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh dari penelitian, dapat disimpulkan bahwa makanan *halálan thayyiban* adalah semua makanan yang pasti baik bagi tubuh, akal dan jiwa manusia. Selain itu, makanan tersebut tidak mengandung unsur yang haram atau dilarang

³¹ RMPORS, “Tempat Memperoleh Bahan Makanan” (2023).

³² RMPORS.

³³ RMSL, “Tempat Memperoleh Bahan Makanan” (2023).

³⁴ RMSL, “Memasak” (2023).

³⁵ AA, “Pemilihan Makanan,” (2023).

untuk umat islam, dimana semua proses pengolahan yang digunakan mulai dari produksi sampai konsumsi sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam yang mengakibatkan pelakunya mendapatkan pahala.

Adapun persepsi Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau terkait konsep *halâlan thayyiban* bisa dilihat dari tiga komponen. *Pertama*, komponen kognitif, pada umumnya Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau sudah mengenal atau pernah mendengar istilah *halâlan thayyiban* dari berbagai macam cara dan sumber. Akan tetapi, hanya sebahagian kecil saja yang mengetahui atau mengingat redaksi dan makna serta maksud ayat Al-Qur'an yang berbicara tentang *halâlan thayyiban*. Meskipun demikian, mereka cukup bisa memahami konsep *halâlan thayyiban* dengan pemahaman yang beragam dan kecenderungan menggunakan ungkapan bahasa sendiri, dimana maknanya masih bermuara pada konsep halal dan baiknya suatu makanan. Hal ini terlihat ketika mereka berusaha menjelaskan makna, ciri-ciri, contoh, cara menjaga, dan manfaat makanan dan minuman *halâlan thayyiban*. *Kedua*, komponen afektif, mayoritas Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau berpandangan bahwa konsep *halâlan thayyiban* merupakan konsekuensi dari kearifan lokal masyarakat Minangkabau dengan falsafah hidup "Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah" (ABS-SBK). Pada praktiknya, falsafah ini tidak lagi menjadi tuntutan yang memberatkan karena merupakan sesuatu yang positif, tetapi justru sudah berubah menjadi kecenderungan yang terasa menyenangkan. Kemudian, dari ketertarikan tersebut mendorong mereka untuk menggali lebih dalam lagi konsep *halâlan thayyiban* untuk diterapkan baik dalam statusnya sebagai pengahasil makanan maupun penikmatnya. *Ketiga*, komponen konatif, bersumber dari pemahaman dan ketertarikan dari para Produsen Kuliner Khas Minangkabau, pada akhirnya menjadikan mereka selalu memperhatikan setiap detail proses pembuatan masakan yang sesuai dengan konsep *halâlan thayyiban*, mulai dari persiapan bahan sampai pada penyajian hidangan. Sementara itu bagi Konsumen Kuliner Khas Minangkabau, ketertarikan yang bersumber dari pengetahuan yang baik tentang ciri-ciri makanan *halâlan thayyiban* mengarahkan mereka untuk lebih selektif dalam memilih makanan.

Sehubungan dengan kesimpulan penelitian yang didapat, maka ada beberapa hal yang perlu direkomendasikan oleh penulis sebagai berikut; *Pertama*, bagi Produsen dan Konsumen Kuliner Khas Minangkabau diharapkan mulai memahami konsep *halâlan thayyiban* secara lebih komprehensif, karena akan sangat membantu masyarakat terkhusus penjual kuliner khas untuk bisa mengolah makanannya sesuai dengan konsep halal dan baik menurut Al-Qur'an. *Kedua*, bagi Pemerintah diharapkan untuk mewadahi masyarakat dengan membuat program sosialisasi konsep *halâlan thayyiban* terkhusus untuk para penjual kuliner khas. Hal ini agar kuliner khas Minangkabau terjamin kehalalan dan kebaikannya sehingga bisa mendukung program pemerintah dalam menciptakan Minangkabau khususnya Sumatera Barat menjadi wisata halal dengan kuliner yang dijamin halal. *Ketiga*, bagi penelitian berikutnya diharapkan mampu menambah subjek penelitian agar memperoleh hasil analisis yang lebih baik. Selain itu, penelitian selanjutnya bisa dilakukan di wilayah atau lokasi selain dari Luak Nan Tigo, seperti di daerah-daerah wisata atau di daerah yang lebih plural kondisi masyarakatnya. Sehingga nantinya dapat disimpulkan secara lebih global terkait persepsi konsep *halâlan thayyiban* pada kuliner khas Minangkabau di Sumatera Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- AA. "Pemilihan Makanan." 2023.
 Adams, Dedi Oscar. "Gubernur Sumbar Kecam Rendang Babi, Tak Sesuai Falsafah Minangkabau." [sumbarprov.go.id](https://www.sumbarprov.go.id), 2022.
<https://www.sumbarprov.go.id/home/news/21643-gubernur-sumbar-kecam->

- rendang-babi-tak-sesuai-falsafah-minangkabau.
- Al-Naisabur, Al-Hakim. *Mustadrak Al-Hakim*, n.d.
- Al-Qaradhawi, Yusuf. *Halal Dan Haram Dalam Islam Terj.* Surakarta: PT. Bina Ilmu, 1993.
- Al-Sa'di, Abd al-Rahman bin Nasir bin. *Taysir Al-Karim Al-Rahman Fi Tafsir Kalam Al-Manan.* Mu'asasah al-Risalah, 2000.
- Al-Sam'ani, abd al-Jabar. *Qawati'u Al-Adilat Fi Al-Ushul.* Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, n.d.
- Azizah Gazali, Hidayatul, and Sefri Auliya. "Implementasi Konsep Halâlan Thayyiban Pada Kuliner Khas Masyarakat Minangkabau." *Istinarah* 5, no. 2 (2023): 154–68.
- Damarjati, Danu. "Sebab Nasi Padang Babi Bikin Tersinggung: Minang Identik Dengan Islam." DetikNews, 2022. <https://news.detik.com/berita/d-6120495/sebab-nasi-padang-babi-bikin-tersinggung-minang-identik-dengan-islam>.
- DW. "Pengalaman Unik." 2023.
- Fadila, Dewi, and Sari Lestari. *Perilaku Konsumen.* Palembang: Citra Books Indonesia, 2013.
- Gerungan, Jan Willem. *Psikologi Sosial.* Bandung: PT Refika Pustaka Aditama, 1996.
- Kurniawati, Titis Sari KusumaAdelya Desi. *Makanan Halal & Thoyyib.* Malang: UB. Press, 2021.
- Maemunah, Siti. "Penafsiran Halalan Tayyiban Dalam Al-Qur'an." *Al-Fath* 10, no. 1 (2016).
- Mahrân, Jamaluddin, and Abdul 'Azhim hafna Mubassyr. *Al-Qur'an Bertutur Tentang Makanan Dan Obat-Obatan Terj. Irvan Raihan.* Yogyakarta: Mitra Pustaka, n.d.
- Mardiah, Elis Nendah. *Konsep Keamanan Pangan Dalam Al-Qur'an Dan Implementasinya: Studi Living Al-Qur'an Tentang Pemahaman Masyarakat Kec. Sukmajaya Kota Depok Terhadap Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Al-Qur'an Serta Implementasinya.* Penerbit A-4, 2021.
- Murdijati Gardjito, Dkk. *Kuliner Minangkabau, Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantas Disayang.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2002.
- Nengsih, Desri, and Sefri Auliya. "Perspektif Al-Qur'an Tentang Prinsip-Prinsip Konsumsi." *Istinarah: Riset Keagamaan, Sosial Dan Budaya* 2, no. 1 (2020): 45–59. <https://ojs.iainbatusangkar.ac.id/ojs/index.php/istinarah/article/view/2155>.
- Nurhalima Tambunan, Manshuruddin. *Makna Halal Dan Haram Dalam Islam.* Medan: Cattleya Darmaya Fortuna, 2022.
- Othman, Khatijah, Suhailiza Md Hamdani, Mashitah Sulaiman, and Dll. "A Philosophy Of Maqasid Shariah Underpinned Muslim Food Consumption And The Halalan Toyyiban Concept." *Journal Of Islamic Social Sciences and Humanities* 13 (2018). <https://oarep.usim.edu.my/jspui/bitstream/123456789/5257/1/APHILO~1.PDF>.
- Putri, Tessa Septyanti. "The Implementation of Halalan Thayyiban in The Process of Food Certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur'an)." UIN Suska Riau, 2022.
- Rahman, Fadly. "Tracing The Origins of Rendang and Its Development." *Journal Of Ethnic Foods* 7, no. 28 (2020): 1–11.
- RI, Kementerian Agama. *Al-Qur'an Dan Tafsirannya.* Jakarta: Widya Cahaya, 2011.
- RMILM. "Belajar Dan Meneliti Makanan." 2023.
- RMPORS. "Tempat Memperoleh Bahan Makanan." 2023.
- RMSL. "Memasak." 2023.
- . "Tempat Memperoleh Bahan Makanan." 2023.
- Sahabuddin. *Ensiklopedia Al-Qur'an: Kajian Kosakata.* Jakarta: Lentera Hati, 2007.
- Siagian, Alexander. "Mengapa Sebagian Rumah Makan Padang Tidak Ditulisi Halal." Accessed August 21, 2022. <https://id.quora.com/Mengapa-sebagian-besar-rumah-makan-padang-tidak-ditulisi-halal>.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D.* Bandung:

- Alfabeta, 2014.
- TRE. "Belajar Dan Meneliti Makanan." 2023.
- Twentinio, and Irenes. *Persepsi Pelanggan Terhadap Pengguna Speedy Jaringan Broad Band Readr*. Palembang: Polsri, 2013.