

Penerapan Makanan Halal Toyyib di Kampus

Oleh : Eny Yulianti, M.Si

Artikel populer online terbit : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id/index.php/2024/08/06/penerapan-makanan-halal-toyyib-di-kampus/>

Memahami Halal Toyyib: Lebih dari Sekadar Halal

Kita mungkin sudah sering mendengar istilah halal, terutama saat memilih makanan atau produk yang akan dikonsumsi. Bagi umat Islam, memilih makanan yang halal sudah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Namun, apakah Kita juga familiar dengan konsep halal toyyib? Istilah ini sering digunakan bersamaan, tetapi sebenarnya memiliki makna yang jauh lebih dalam dan luas daripada sekadar halal.

Mengapa Halal Toyyib Lebih dari Halal Saja?

Mengapa konsep toyyib ini begitu penting? Pertama-tama, mari kita lihat dari segi kesehatan. Makanan halal toyyib bukan hanya bebas dari bahan-bahan yang dilarang, tetapi juga dipastikan memiliki manfaat kesehatan yang tinggi. Misalnya, makanan laut seperti ikan segar dari sungai yang langsung ditangkap dan dimasak jelas lebih toyyib dibandingkan ikan yang telah melalui proses pengawetan panjang. Proses pengawetan tersebut bisa saja melibatkan bahan kimia yang kurang baik bagi kesehatan.

Selain itu, makanan yang diproses secara toyyib biasanya lebih segar dan lebih kaya akan nutrisi. Sayuran organik yang ditanam tanpa penggunaan pestisida kimia, misalnya, bisa menjadi pilihan yang lebih baik daripada sayuran konvensional yang mungkin mengandung residu pestisida. Dengan mengonsumsi makanan yang toyyib, kita tidak hanya memenuhi kewajiban agama, tetapi juga menjaga tubuh kita tetap sehat dan bugar.

Memahami Halal dan Toyyib

Sebelum kita menggali lebih jauh, mari kita pahami dulu apa yang dimaksud dengan halal dan toyyib. Secara sederhana, halal berarti "diperbolehkan" dalam hukum Islam. Adapun makanan halal adalah makanan yang dibolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya, yaitu sesuai dengan al-Qur'an dan Hadis Nabi SAW. Makanan atau produk yang halal harus memenuhi berbagai persyaratan, seperti tidak mengandung bahan haram seperti alkohol atau babi, serta disembelih sesuai dengan syariat Islam. Makanan halal ini dianggap aman dan sesuai dengan ajaran agama, menjadikannya pilihan utama bagi umat Muslim.

Eny Yulianti, M.Si

Pengajar di Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Alamat website : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id>

Namun, ada satu lagi unsur penting yang sering kali terlewatkan, yaitu *toyyib*. Dalam bahasa Arab, *toyyib* berarti baik, bersih, sehat, dan bermanfaat, lezat, menyenangkan, enak dan nikmat atau berarti pula bersih atau suci. Dengan kata lain, *toyyib* merujuk pada kualitas makanan yang tidak hanya halal, tetapi juga baik untuk kesehatan dan diproses dengan cara yang benar. Para ahli tafsir menjelaskan kata *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau tidak rusak (kadaluarsa) atau tidak bercampur benda najis. Ada juga yang mengartikan sebagai makanan yang mengandung selera bagi yang akan memakannya atau tidak membahayakan fisik atau akalnya.

Jadi, saat kita bicara tentang halal *toyyib*, kita tidak hanya berbicara tentang kehalalan secara agama, tetapi juga tentang kualitas dan manfaat dari makanan yang kita konsumsi. Ini mencakup bagaimana makanan tersebut diproduksi, diproses, dan disajikan kepada konsumen. Dengan demikian, makanan halal *toyyib* adalah makanan yang memenuhi standar kehalalan dan juga memiliki kualitas gizi yang tinggi serta diproduksi dengan cara yang higienis dan berkelanjutan.

Kedua, konsep *toyyib* juga mencakup tentang etika dan lingkungan. Makanan yang diproduksi secara *toyyib* biasanya diproses dengan cara yang ramah lingkungan dan etis. Misalnya, daging yang dihasilkan dari peternakan yang memperhatikan kesejahteraan hewan dan lingkungan tentu lebih *toyyib* dibandingkan daging dari peternakan industri yang sering kali mengabaikan tentang tersebut. Ini sejalan dengan ajaran Islam yang menganjurkan umatnya untuk menjaga keseimbangan alam dan memperlakukan makhluk hidup dengan baik.

Dengan memilih makanan halal *toyyib*, kita juga berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan dan mendukung praktik produksi yang lebih adil dan etis. Ini adalah langkah kecil namun penting dalam menjaga bumi kita dan memastikan bahwa sumber daya alam tetap tersedia untuk generasi mendatang.

Pentingnya Halal *Toyyib* di Kampus

Nah, bagaimana penerapan konsep halal *toyyib* di kampus-kampus, tempat dimana ribuan mahasiswa menghabiskan sebagian besar waktu mereka? Kampus bukan hanya tempat belajar, tapi juga tempat mahasiswa membentuk kebiasaan dan pola makan yang bisa terbawa hingga dewasa. Oleh karena itu, penting bagi institusi pendidikan untuk menyediakan pilihan makanan yang tidak hanya halal, tetapi juga *toyyib*.

Makanan halal *toyyib* di kampus bisa memberikan berbagai manfaat. Pertama, dari segi kesehatan, makanan yang sehat dan bergizi tentunya akan mendukung fisik dan mental mahasiswa. Dengan asupan yang baik,

Eny Yulianti, M.Si

Pengajar di Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Alamat website : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id>

mahasiswa dapat lebih fokus dalam belajar, memiliki energi yang cukup untuk mengikuti aktivitas kampus, dan terhindar dari berbagai penyakit yang disebabkan oleh pola makan yang buruk.

Bagi mahasiswa Muslim, makanan halal juga menjadi bagian dari identitas diri. Dengan menyediakan makanan halal toyyib, kampus turut mendukung mereka dalam menjalankan ajaran agama, memberikan rasa nyaman, dan menghilangkan kekhawatiran terkait apa yang mereka konsumsi. Ini bukan hanya soal makanan, tetapi juga soal kenyamanan batin dan integritas pribadi.

Di luar manfaat kesehatan dan agama, makanan halal toyyib juga mencerminkan nilai-nilai etika dan moral yang tinggi. Kampus yang menyediakan makanan halal toyyib menunjukkan komitmen mereka terhadap kewajiban dalam beargama, keadilan, kesejahteraan hewan, dan kelestarian lingkungan. Ini sejalan dengan prinsip-prinsip pendidikan yang tidak hanya mengejar prestasi akademik, tetapi juga membentuk mahasiswa menjadi individu yang bertanggung jawab dan peduli terhadap lingkungan sekitarnya.

Langkah-Langkah untuk Menerapkan Makanan Halal Toyyib di Kampus

Menerapkan konsep halal toyyib di kampus kita, tentu tidaklah mudah. Penerapan ini membutuhkan dukungan nyata oleh seluruh civitas. Ada berbagai tantangan yang harus dihadapi, seperti dukungan pemegang kebijakan tertinggi kampus dari rektor sebagai pemegang Top Management Kampus, keterbatasan pilihan menu, anggapan bahwa makanan halal toyyib lebih mahal, hingga kurangnya kesadaran di kalangan mahasiswa dan staf kampus.

Dukungan rektor akan memberikan pengaruh yang besar, langkah nyata yang bisa dilakukan yaitu pimpinan dapat membuat surat edaran ke seluruh fakultas dan unit terutama terkait pemesanan makanan minuman pada catering yang sudah memiliki sertifikat halal. Surat edaran ini juga berlaku untuk seluruh kantin kampus harus memiliki sertifikat halal. Peran kampuspun cukup besar agar ekosistem halal segera terwujud, kampus dapat memfasilitasi berupa dampingan pengurusan sertifikat halal skema *self declare* dari Lembaga Halal Centre kampus tersebut. Halal self-declare menjadi suatu program untuk mendapatkan sertifikat halal dengan prosedur yang lebih sederhana dan gratis dengan subsidi pemerintah. Cukup dengan pengajuan pernyataan kehalalan pada produk yang dijual jika memenuhi syarat. Syaratnya kantin tersebut menjual maksimal 10 produk tanpa menjual olahan daging unggas maupun daging sapi atau ternak jenis halal lainnya. Jika ada olahan daging harus dipastikan dari daging yang sudah bersertifikat halal.

Eny Yulianti, M.Si

Pengajar di Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Alamat website : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id>

Jika syarat ini dipenuhi maka LP3H (Lembaga Pendamping Proses Produk Halal), kampus setempat dapat mendampingi hingga terbitnya Sertifikat Halal. Tetapi jika kantin memproduksi lebih dari 10 produk, maka yang masuk kategori regular, maka kantin tersebut bebas memilih penyelia halal dari pihak mana saja, namun yang melakukan audit lebih baik dari LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) lain untuk menghindari konflik kepentingan dan demi objektivitas pemeriksaan kehalalan produk. Permasalahan umum yang sering dijumpai adalah kantin kesulitan menemukan daging dari tempat yang memiliki sertifikat halal. Maka Halal Centre kampus dapat menghubungkan dengan komunitas Juleha binaannya atau memberikan data RPH (Rumah Potong Hewan) yang telah memiliki Sertifikat Halal.

Biaya pengurusan Sertifikat Halal

Ada dua skema yang disediakan pemerintah dalam membuat sertifikasi halal. Pertama, skema pernyataan pelaku usaha (*self declare*) dan yang kedua skema reguler. *Self declare* dipakai untuk pendaftaran produk yang sudah bisa dipastikan kehalalannya. Tidak perlu diuji karena sudah memenuhi kriteria tidak beresiko. Untuk skema ini, proses verifikasi kehalalan produk akan dilakukan oleh Pendamping Proses Produk Halal (PPH) dan biaya pendaftaran sertifikasi ini gratis alias tidak bayar selama kuota subsidi pemerintah masih ada. Bagaimana jika kuota habis, maka pelaku usaha bisa mengurus sertifikat halal secara kolektif dengan memanfaatkan pendanaan misalnya dengan bantuan industri ataupun Bank melalui program pengabdian masyarakat *Corporate Social Responsibility* (CSR). Sementara itu, untuk proses sertifikasi halal yang menggunakan skema reguler harus melalui tahap pemeriksaan. Maka diperlukan keterlibatan auditor halal yang tergabung dalam Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Kampus dapat bekerja sama dengan katering yang paham soal makanan sehat dan halal, serta melibatkan mahasiswa dalam proses perencanaan menu. Selain itu, mengadakan bazar makanan halal secara berkala bisa menjadi alternatif untuk menyediakan pilihan makanan yang lebih beragam. Dengan cara ini, mahasiswa tidak hanya mendapatkan makanan yang halal toyyib, tetapi juga bisa mengeksplorasi berbagai jenis kuliner yang sehat dan bergizi. Mengenai harga, anggapan bahwa makanan halal toyyib lebih mahal memang sering muncul. Namun, ini bukan berarti masalah yang tidak bisa diatasi. Kampus bisa negosiasi dengan katering. Dengan pendekatan yang tepat, harga makanan halal toyyib bisa lebih terjangkau tanpa mengorbankan kualitas.

Pengawasan juga menjadi tentang penting dalam penerapan makanan halal toyyib. Kurangnya pengawasan dapat menyebabkan penyimpangan dari

Eny Yulianti, M.Si

Pengajar di Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Alamat website : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id>

standar halal toyyib yang seharusnya diterapkan. Solusinya adalah dengan membentuk tim pengawas yang terdiri dari perwakilan mahasiswa, dosen, dan pihak terkait lainnya. Tim ini dapat melakukan inspeksi secara berkala untuk memastikan bahwa semua proses produksi makanan di kampus sesuai dengan standar halal toyyib.

Contoh Sukses dan Langkah yang Bisa Dilakukan

Beberapa kampus di Indonesia sudah sukses menerapkan konsep makanan halal toyyib. Contohnya, Universitas Islam Indonesia (UII) punya program sertifikasi halal untuk semua kantinnya dan bekerja sama dengan LPPOM MUI. Ada juga Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) yang punya pusat kuliner halal lengkap, serta Institut Pertanian Bogor (IPB) yang menyediakan bahan baku segar dari program pertanian organiknya. Kampus-kampus ini menunjukkan kalau dengan kebijakan yang jelas, pelatihan untuk petugas kantin, dan kerja sama yang kuat dengan lembaga sertifikasi halal, menyediakan makanan halal toyyib yang sehat dan berkualitas itu bukan hal yang mustahil. Yuk, kita dorong kampus kita untuk ikut bergerak ke arah yang sama!.

Terakhir, sosialisasi dan edukasi adalah kunci untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya makanan halal toyyib. Kampus dapat mengadakan berbagai kegiatan seperti lomba masak halal dan sehat, seminar tentang gizi halal, dengan menyuguhkan pemateri pemateri dari Halal Centre Uin Maulana Malik Ibrahim Malang yang berkompeten ataupun mengundang pakar dari luar untuk memberikan edukasi kepada civitas kampus. Dengan begitu, civitas kampus akan semakin memahami pentingnya memilih makanan yang halal dan toyyib, bukan hanya untuk kepatuhan agama, tetapi juga untuk kesehatan dan kesejahteraan mereka.

Sumber Tafsir:

M.Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an* (Bandung: Mizan, 2000), hlm.151.

Mahmud Yunus, *Kamus Arab-Indonesia*, Yayasan Penyelenggara Penterjemah dan Penafsir al-Qur'an (Jakarta: Mahmud Yunus Wa Dzurriyyah, 1990), h. 244.

M. Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an* (Bandung: Mizan, 2000), h. 148-150.

Eny Yulianti, M.Si

Pengajar di Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Alamat website : <https://halalcenter.uin-malang.ac.id>