

## IMPLEMENTASI *HALALAN THAYYIBAN* PADA PRODUK KULINER TRADISIONAL JAWA: TINJAUAN BUDAYA DAN SYARIAH

Agus Setiono

Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma Medan, Indonesia

\*Email corresponding author: agus.setiono@gmail.com

---

### Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner tradisional Jawa mengimplementasikan konsep *halalan thayyiban* dalam proses produksi mereka tanpa mengikis autentisitas budaya lokal. Di tengah arus globalisasi dan industrialisasi pangan, tantangan utama bagi produsen makanan tradisional adalah mempertahankan cita rasa asli sembari mematuhi standar jaminan produk halal yang ketat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, mengambil lokasi di sentra industri kuliner tradisional di Jawa Tengah dan Yogyakarta. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipan, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa integrasi nilai Islam dan budaya lokal terjadi melalui mekanisme *kearifan lokal* seperti konsep "Gemi, Setiti, Ngati-ati" yang selaras dengan prinsip *Thayyib* (kualitas dan kebersihan). Selain itu, semangat *Gotong Royong* berfungsi sebagai modal sosial dalam pengawasan mutu komunitas (*community-based monitoring*) untuk menjamin kehalalan bahan baku. Penelitian ini berkontribusi pada literatur etika bisnis Islam dengan membuktikan bahwa budaya lokal bukanlah penghambat, melainkan katalisator dalam penerapan standar syariah. **Keywords:** *Halalan Thayyiban*, Kuliner Tradisional, Etika Bisnis Islam, Gotong Royong, Kearifan Lokal Jawa

Classification:  
Empirical Paper

History:  
Submitted:  
April 20, 2025

Revised:  
May 14, 2025

Accepted:  
June 27, 2025

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Dalam dua dekade terakhir, industri halal global telah bertransformasi dari sekadar pemenuhan kewajiban agama menjadi standar kualitas global yang mencakup kebersihan, keamanan, dan keberlanjutan. Laporan *State of the Global Islamic Economy* secara konsisten menempatkan sektor makanan halal sebagai penyumbang terbesar dalam ekosistem ekonomi Islam. Bagi Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, jaminan produk halal bukan lagi sekadar opsi, melainkan mandat undang-undang melalui implementasi Jaminan Produk Halal (JPH).

Namun, transisi menuju standardisasi formal ini menghadirkan tantangan tersendiri bagi sektor kuliner tradisional. Makanan tradisional Jawa, seperti Gudeg, Lumpia, atau jenang, memiliki akar sejarah yang kuat dan proses produksi yang sering kali masih menggunakan metode konvensional. Terdapat ketegangan dialektis antara "modernisasi" yang dituntut oleh sertifikasi halal (seperti manajemen rantai pasok formal) dengan "autentisitas" yang dijaga oleh para pewaris resep leluhur ([Adinugraha et al., 2019](#)).

Pada tingkat lokal, banyak pelaku UMKM kuliner di Jawa yang belum memiliki sertifikasi formal, namun mengklaim produk mereka halal berdasarkan kepercayaan (trust) dan etika sosial. Fenomena ini menarik untuk dikaji, mengingat masyarakat Jawa dikenal dengan ketaatan pada nilai-nilai komunal seperti *Gotong Royong* dan etika pewayangan yang mengutamakan harmoni. Pertanyaannya adalah apakah nilai-nilai budaya ini mendukung atau justru menghambat implementasi *halalan thayyiban* yang komprehensif?

### Urgensi Penelitian dan Gap Riset

Studi mengenai sertifikasi halal pada UMKM telah banyak dilakukan oleh [Waharini & Purwantini \(2018\)](#); [Warto & Samsuri \(2020\)](#), namun sebagian besar fokus pada aspek kepatuhan administratif dan manajemen rantai pasok modern. Masih sedikit literatur yang secara spesifik menggali bagaimana modal sosial berupa *Gotong Royong* dan filosofi Jawa berperan sebagai mekanisme kontrol internal dalam menjaga aspek *Thayyib* (higienitas dan kualitas) dan *Halal* (keabsahan syariah).

Penelitian ini mengisi *research gap* tersebut dengan mengeksplorasi titik temu antara etika bisnis Islam dengan kearifan lokal Jawa. Urgensi penelitian ini terletak pada perlunya model pendekatan sertifikasi halal yang lebih inklusif dan ramah budaya, sehingga standarisasi tidak mematikan karakter unik kuliner nusantara.

### Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis pemahaman dan penerapan konsep *halalan thayyiban* di kalangan pengusaha kuliner tradisional Jawa.
2. Mengeksplorasi peran nilai *Gotong Royong* dalam menjaga integritas rantai pasok bahan baku halal.
3. Merumuskan model integrasi antara kepatuhan syariah dan pelestarian autentisitas budaya dalam industri kuliner.

## TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN PROPOSISI

### Konsep *Halalan Thayyiban* dalam Etika Bisnis Islam

Dalam Al-Qur'an, perintah mengonsumsi makanan sering kali menggabungkan kata *halal* dan *thayyib* (QS. Al-Baqarah: 168). *Halal* merujuk pada legalitas syariah, bebas dari zat yang dilarang seperti babi, alkohol, dan bangkai. Sementara *thayyib* merujuk pada aspek fisik dan kualitas, yang mencakup gizi, kebersihan, keamanan, dan dampak kesehatan (Qardhawi, 1993).

Dalam konteks etika bisnis Islam, prinsip ini mewajibkan produsen untuk tidak hanya menghindari bahan haram, tetapi juga memastikan proses produksi yang etis, tidak merusak lingkungan, dan adil (Beekun & Badawi, 2005). Produsen yang menjual makanan tidak higienis, meskipun bahannya halal, dapat dianggap melanggar aspek *thayyib*.

### Kearifan Lokal Jawa dan Etika Ekonomi

Budaya Jawa sangat kental dengan filosofi keselarasan hidup. Konsep seperti *Mamayu Hayuning Bawana* (memperindah keindahan dunia) dapat diinterpretasikan sebagai tanggung jawab keberlanjutan (*sustainability*) dalam bisnis. Selain itu, etika kerja orang Jawa sering dikaitkan dengan prinsip *Gemi, Setiti, Ngati-ati* (hemat, cermat, dan berhati-hati). Prinsip *Ngati-ati* (kehati-hatian) sangat relevan dengan konsep *Wara'* dalam Islam, yaitu sikap berhati-hati agar tidak jatuh pada yang syubhat (samar) atau haram. Dalam konteks produksi makanan, sikap ini termanifestasi dalam pemilihan bahan baku yang selektif.

### Teori Modal Sosial dan Gotong Royong

Modal sosial, menurut Putnam et al. (1994), terdiri dari kepercayaan (*trust*), norma, dan jaringan yang memfasilitasi tindakan kolektif. Di Indonesia, bentuk modal sosial yang paling nyata adalah *Gotong Royong*. Dalam konteks kluster industri UMKM, gotong royong bukan sekadar kerja bakti fisik, tetapi juga mekanisme berbagi sumber daya (*resource sharing*) dan pengawasan sosial. Studi dari Fathoni (2020) menunjukkan bahwa dalam komunitas bisnis Islam, modal sosial memperkuat kepatuhan terhadap norma agama karena adanya rasa malu (*shame culture*) jika tertangkap melakukan kecurangan.

### Pengembangan Proposisi

Berdasarkan tinjauan literatur di atas, penelitian ini mengajukan proposisi sebagai berikut:

1. Proposisi 1: Filosofi *Ngati-ati* pada budaya Jawa berfungsi sebagai mekanisme preventif informal dalam menjaga aspek kehalalan produk.
2. Proposisi 2: Budaya *Gotong Royong* dalam kluster kuliner menciptakan sistem ketelusuran (*traceability*) berbasis komunitas yang mendukung pemenuhan standar *halalan thayyiban*.

## METODOLOGI PENELITIAN

### Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus (*case study*). Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam fenomena "bagaimana" dan "mengapa" pengusaha kuliner mempertahankan standar halal dan budaya secara simultan (Yin, 2018). Paradigma yang digunakan adalah interpretatif, di mana peneliti berusaha memaknai tindakan subjek penelitian dari sudut pandang budaya dan agama mereka.

### Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di dua sentra kuliner tradisional utama:

1. Sentra Gudeg Wijilan, Yogyakarta: Representasi kuliner basah dengan kompleksitas bumbu dan proses masak tradisional.
2. Sentra Jenang, Kudus: Representasi kuliner olahan dengan masa simpan lama yang kental dengan nilai filosofis Sunan Kudus (Wali Songo).

### Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama (Triangulasi):

1. Wawancara Mendalam: Dilakukan kepada 15 informan kunci yang terdiri dari pemilik usaha (generasi penerus), juru masak senior, tokoh masyarakat setempat, dan pendamping proses produk halal (PPH).
2. Observasi Partisipan: Peneliti mengamati langsung proses pemilihan bahan di pasar tradisional, proses memasak di dapur (pawon), hingga penyajian.
3. Studi Dokumentasi: Analisis terhadap resep turun-temurun, catatan belanja bahan baku, dan sertifikat atau izin usaha yang dimiliki.

### Teknik Analisis Data

Analisis data menggunakan model interaktif [Miles et al. \(2020\)](#) yang meliputi kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang diperoleh dikoding berdasarkan tema: pemahaman syariah, praktik budaya, tantangan produksi, dan strategi adaptasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pemaknaan Halalan Thayyiban: Lebih dari Sekadar Label

Hasil wawancara menunjukkan bahwa bagi pengusaha kuliner tradisional, halal bukan sekadar label administratif dari BPJPH, melainkan bagian dari "Laku Prihatin" atau jalan spiritual. Salah satu informan di Kudus menyatakan:

*"Bagi kami, memberi makan orang itu amanah. Kalau bahannya tidak jelas (syubhat), rezeki kami jadi panas, tidak barokah untuk anak cucu."*

Temuan ini mengonfirmasi bahwa internalisasi nilai Islam berjalan beriringan dengan filosofi Jawa. Aspek *Thayyiban* (kebersihan/kualitas) diterjemahkan melalui konsep "Resik" (bersih). Meskipun dapur mereka menggunakan tungku kayu bakar dan peralatan tradisional (kuali tanah liat), standar kebersihan dijaga ketat karena ada keyakinan bahwa "makanan kotor mengotori hati". Ini sejalan dengan teori *Inner Consciousness* dalam etika bisnis Islam ([Beekun & Badawi, 2005](#)).

### Gotong Royong sebagai Sistem Penjaminan Mutu Komunal

Salah satu temuan paling signifikan dalam penelitian ini adalah peran *Gotong Royong* dalam rantai pasok. Di sentra Gudeg Wijilan, terdapat mekanisme belanja bersama atau rekomendasi pemasok (supplier) antar pedagang.

1. Kejujuran Kolektif: Jika satu pemasok ayam atau daging terindikasi melakukan kecurangan (misalnya menyembelih tidak sesuai syariat atau mencampur daging), informasi tersebut menyebar cepat melalui jaringan paguyuban. Sanksi sosial berupa pemboikotan pembelian lebih efektif daripada sanksi hukum formal.

2. Tolong-Menolong (Ta'awun): Ketika satu pengusaha kekurangan bahan baku halal (misal: gula jawa asli tanpa campuran rafinasi), pengusaha lain bersedia meminjamkan stok mereka. Praktik ini memastikan bahwa tidak ada pengusaha yang terpaksa membeli bahan substitusi yang kualitas atau kehalalannya diragukan demi mengejar produksi.

Hal ini membuktikan bahwa kluster industri berbasis komunitas memiliki resistensi yang lebih kuat terhadap infiltrasi bahan non-halal dibandingkan usaha yang berdiri sendiri (standalone), mendukung teori modal sosial dalam ekonomi Islam ([Fathoni, 2020](#)).

### Menjaga Autentisitas di Tengah Standardisasi

Tantangan muncul ketika standar *Thayyib* modern (seperti penggunaan *stainless steel*, sarung tangan plastik, lantai keramik putih) berbenturan dengan metode tradisional yang dianggap sebagai kunci rasa (autentisitas).

1. Kasus Penggunaan Anglo (Tungku Arang): Auditor halal sering menyarankan penggunaan kompor gas demi kebersihan udara dan konsistensi. Namun, pengusaha mempertahankan anglo karena aroma *smoky* adalah ciri khas *thayyib* (lezat) versi mereka.
2. Solusi Adaptif: Pengusaha melakukan modifikasi ruang (zonasi) di mana area pengolahan kotor (pembersihan ayam/sayur) dipisah secara modern (berkeramik), sementara area memasak inti tetap mempertahankan nuansa tradisional namun dengan ventilasi yang diperbaiki.

Ini menunjukkan adanya proses negosiasi budaya. Halal tidak menghilangkan budaya, tetapi budaya melakukan *upgrading* untuk memenuhi standar *thayyib* modern tanpa kehilangan esensi.

### Integrasi Nilai Islam dan Budaya Lokal

Penelitian ini menemukan bahwa nilai-nilai Jawa memperkuat implementasi syariah:

1. *Sabar & Narimo*: Proses memasak *slow cooking* pada kuliner Jawa mengajarkan kesabaran, yang menghindarkan penggunaan bahan pengawet instan atau kimia berbahaya (menjaga aspek *Thayyib*).
2. *Ewuh Pakewuh*: Rasa sungkan untuk berbuat curang karena takut mencoreng nama baik keluarga besar dan leluhur. Dalam konteks syariah, ini adalah bentuk *Muraqabah* (merasa diawasi Allah).

Bandingkan dengan penelitian [Warto & Samsuri \(2020\)](#) yang melihat sertifikasi sebagai beban administratif; penelitian ini justru menemukan bahwa secara substansi, UMKM tradisional sudah "halal secara kultural" (self-declared by value), dan sertifikasi formal hanyalah pengakuan legal atas praktik yang sudah berjalan ratusan tahun.

### KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa implementasi *halalan thayyiban* pada produk kuliner tradisional Jawa tidak terjadi dalam ruang hampa, melainkan tertanam kuat (*embedded*) dalam struktur budaya lokal.

1. Harmonisasi: Konsep *Halal* berpadu dengan *Ngati-ati* (kehati-hatian), dan konsep *Thayyib* berpadu dengan *Resik* dan *Apik*.
2. Peran Gotong Royong: Mekanisme sosial ini berfungsi sebagai sistem *check and balance* informal yang efektif memitigasi risiko masuknya bahan non-halal dalam rantai pasok.
3. Autentisitas: Pelaku usaha mampu melakukan adaptasi hibrida, menggabungkan standar kebersihan modern dengan teknik pengolahan tradisional untuk mempertahankan cita rasa.

Secara keseluruhan, budaya Jawa dan Syariah Islam dalam konteks kuliner tidak saling menegasikan, melainkan saling menguatkan (mutual reinforcement) dalam menciptakan produk yang beretika dan berkualitas.

## SARAN DAN IMPLIKASI

### Implikasi Teoretis

Penelitian ini memperkaya literatur Ekonomi Islam dengan menawarkan perspektif bahwa *local wisdom* adalah variabel moderasi penting dalam kepatuhan syariah. Teori modal sosial dalam konteks masyarakat Muslim perlu memasukkan elemen budaya lokal spesifik (seperti Gotong Royong) sebagai aset tak berwujud.

### Implikasi Praktis

Bagi pelaku UMKM, disarankan untuk mendokumentasikan "SOP Tradisional" mereka ke dalam bentuk tertulis agar mempermudah proses audit sertifikasi halal tanpa harus mengubah total cara kerja mereka. Narasi "Halal & Berbudaya" dapat menjadi *Unique Selling Point* (USP) dalam pemasaran.

### Implikasi Kebijakan

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan pemerintah daerah disarankan untuk:

1. Menyusun pedoman SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) yang adaptif terhadap kearifan lokal, khususnya dalam standar fasilitas produksi fisik bagi UMKM warisan budaya.
2. Memberdayakan paguyuban atau kluster kuliner sebagai unit kolektif dalam proses sertifikasi (sertifikasi berbasis komunitas/kluster) untuk menekan biaya dan meningkatkan efektivitas pengawasan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., Sartika, M., & Ulama'i, A. H. A. (2019). Halal Lifestyle di Indonesia. *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah*, 5(2), 57–81.
- Beekun, R. I., & Badawi, J. A. (2005). Balancing Ethical Responsibility among Multiple Organizational Stakeholders: The Islamic Perspective. *Journal of Business Ethics*, 60, 131–145. <https://doi.org/DOI 10.1007/s10551-004-8204-5>
- Fathoni, M. A. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428–435.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2020). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Putnam, R. D., Nanetti, R. Y., & Leonardi, R. (1994). *Making Democracy Work: Civic Traditions in Modern Italy*. Princeton University Press.
- Qardhawi, M. Y. (1993). *Halal dan Haram dalam Islam*. Era Intermedia. PT. Bina Ilmu.
- Waharini, F. M., & Purwantini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Muqtasid*, 9(1), 1–13. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal : Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112.
- Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods* (6th ed.). SAGE Publications.