TASHDIQ
ISSN 3030-8917
Jurnal Kajian Agama dan Dakwah
Vol 21 No 1 Tahun 2026

KEIMANAN, KETAQWAAN, DAN KEPATUHAN TERHADAP PRINSIP HALAL DALAM PEMILIHAN PRODUK PANGAN PADA MAHASISWA GIZI

Nadine Andiny Wahyuni, Laura Gean Variza, Delza Dwi Quraini, Nanda Humaira, Vanneesa Akaela Musa Dinata, Muhammad Zamzam
Program Studi D3 Gizi, Poltekkes Kemenkes Palembang

Email: nadinendnywhyni@gmail.com, laurageanvariza@gmail.com, sripga102@gmail.com, a.humai03@gmail.com, vanneesaakaela@gmail.com, zamza.muhammadzm@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kesadaran terhadap konsumsi pangan halal merupakan cerminan keimanan dan ketaqwaan seorang Muslim. Bagi mahasiswa gizi, pemahaman prinsip halal-haram tidak hanya terbatas pada aspek normatif keagamaan, tetapi juga terintegrasi dengan kriteria thayyib (keamanan, kebersihan, dan kecukupan gizi).
Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara tingkat keimanan, ketaqwaan, serta literasi gizi terhadap tingkat kepatuhan mahasiswa gizi dalam memilih produk pangan halal dan thayyib.
Metode: Penelitian kuantitatif deskriptif analitik dengan pendekatan cross-sectional. Sampel terdiri dari mahasiswa aktif Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palembang yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner terstruktur yang mengukur indikator keimanan, ketaqwaan, pengetahuan sertifikasi halal, dan perilaku pembelian produk pangan.
Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan halal yang baik serta tingkat kepatuhan yang tinggi terhadap pemeriksaan sertifikasi/logo halal MUI/BPJPH pada label kemasan pangan. Variabel keimanan dan ketaqwaan berbanding lurus dengan ketelitian mahasiswa dalam memeriksa komposisi (ingredient list) bahan kritis serta aspek kethayyiban produk.
Kesimpulan: Keimanan dan ketaqwaan berpengaruh positif secara signifikan terhadap kepatuhan penerapan prinsip halalan thoyyiban dalam pemilihan produk pangan pada mahasiswa gizi.

Kata Kunci: Keimanan, Ketaqwaan, Pangan Halal, Halalan Thoyyiban, Mahasiswa Gizi, Pemilihan Pangan.

Article History
Received: Oktober 2026
Reviewed: Oktober 2026
Published: Oktober 2026

Plagirism Checker No 27676

Copyright : Author
Publish by : Tashdiq

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasariah manusia yang berpengaruh langsung terhadap kesehatan fisik, mental, dan spiritual. Dalam ajaran Islam, perintah mengonsumsi pangan tidak hanya menekankan pada kehalalan zatnya (halal li-dzatihi), melainkan juga cara memperoleh dan memprosesnya (halal li-ghairihi), serta kualitas kegiziandann keamanannya (thayyib). Allah SWT berfirman dalam Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168:
"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."

Bagi seorang Muslim, kepatuhan terhadap prinsip halal merupakan manifestasi dari keimanan (keyakinan dalam hati) dan ketaqwaan (penerapan perintah serta penjauhan larangan-Nya). Di era modernisasi industri pangan, pembatasan antara bahan halal dan haram menjadi semakin kompleks akibat maraknya penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), perisa sintetis, pengemulsi, gelatin, dan turunan enzimatik dari sumber yang meragukan (syubhat).

Mahasiswa gizi memiliki peran ganda yang strategis: sebagai konsumen Muslim dan calon tenaga kesehatan/ahli gizi (nutritionist). Pengetahuan akademik mengenai biokimia pangan, analisis bahan pangan, dan ilmu gizi seharusnya memperkuat landasan ketaqwaan dalam memilih produk yang tidak hanya memenuhi angka kecukupan gizi (AKG), melainkan juga terjamin kehalalannya. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji sejauh mana keimanan, ketaqwaan, dan latar belakang pendidikan gizi mempengaruhi kepatuhan mahasiswa dalam memilih produk pangan halal.

2. KAJIAN LITERATUR

2.1. Konsep Keimanan dan Ketaqwaan dalam Perspektif Konsumsi

Keimanan merupakan pembenaran dalam hati, pengakuan dengan lisan, dan pembuktian melalui perbuatan (al-iiman 'aqdun bil qalbi, wa qawlun bil lisan, wa 'amalun bil arkan). Ketaqwaan adalah sikap mental berupa kepatuhan penuh untuk menjalankan segala perintah Allah SWT dan menjauhi seluruh larangan-Nya. Dalam konteks konsumsi, iman dan taqwa bertindak sebagai internal drive (dorongan internal) dan kontrol diri (self-control) yang mengarahkan individu untuk menyaring (filtering) setiap makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuhnya. Seorang Muslim yang bertaqwa meyakini bahwa setiap makanan yang dikonsumsi akan berpengaruh terhadap keberkahan hidup, penerimaan doa, serta kesehatan jiwa dan raga.

2.2. Konsep Halalan Thoyyiban dalam Pangan

Prinsip konsumsi dalam Islam berlandaskan pada dua kaidah utama, yaitu Halal dan Thayyib:

a. Halal: Mengacu pada legalitas hukum syar'i, di mana bahan pangan bebas dari unsur-unsur yang diharamkan (seperti babi, bangkai, darah, khamr, dan hewan terlarang lainnya) serta diproses sesuai ketentuan syariat (misalnya teknik penyembelihan).
b. Thayyib: Mengacu pada kualitas, keamanan, kebersihan, serta manfaat kesehatan. Pangan yang thayyib tidak menimbulkan bahaya (mudarat) bagi tubuh, tidak beracun, higienis, dan mengandung gizi yang seimbang sesuai kebutuhan tubuh.
c. Integrasi kedua aspek ini menegaskan bahwa Islam tidak hanya memperhatikan sisi legalitas ritual, melainkan juga keberlanjutan kesehatan fisik konsumen.

2.3. Titik Kritis Halal (Halal Critical Points) pada Industri Pangan Olahan

Perkembangan teknologi pangan menyebabkan banyaknya bahan turunan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang sulit diidentifikasi secara kasat mata. Menurut LPPOM MUI, beberapa titik kritis halal yang sering dijumpai pada pangan olahan meliputi:

a. Gelatin: Digunakan sebagai pengental dan penstabil. Gelatin tergolong titik kritis tinggi karena bersumber dari kolagen tulang atau kulit hewan (sapi, babi, atau ikan).
b. Pengemulsi (Emulsifier): Seperti mono- dan digliserida (E471), lektin, atau polisorbat yang bisa berasal dari sumber nabati maupun hewani.
c. Perisa (Flavor) dan Pelarut: Penggunaan etanol/alkohol sebagai pelarut dalam ekstraksi perisa sintetis.
d. Enzim: Digunakan dalam pengolahan keju, mentega, atau penyedap rasa (seperti rennet/pepsin) yang dapat berasal dari lambung hewan yang tidak disembelih secara syar'i.

2.4. Teori Perilaku Konsumen Muslim dan Literasi Gizi

Berdasarkan Theory of Planned Behavior (TPB) yang disesuaikan dengan konteks Islam, niat dan perilaku pembelian konsumen Muslim dipengaruhi oleh Attitude (sikap terhadap produk halal), Subjective Norms (norma keagamaan dan lingkungan sosial), serta Perceived Behavioral Control (kemudahan dalam mengidentifikasi label halal).

Pada mahasiswa gizi, tingkat literasi gizi (pemahaman membaca label nutrisi, komposisi bahan, dan dampak metabolisme zat gizi) memperkuat kontrol perilaku tersebut. Kombinasi antara ketaqwaan (kesadaran keagamaan) dan literasi gizi (kesadaran ilmiah) membentuk tingkat kepatuhan tinggi (high compliance) terhadap pemilihan pangan olahan yang aman dan halal.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain cross-sectional study.

3.2. Populasi dan Sampel

Populasi penelitian adalah mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palembang. Sampel diambil menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan kriteria inklusi: mahasiswa Muslim aktif dan bersedia menjadi responden.

3.3. Instrumen Penelitian:

a. **Kuesioner Keimanan & Ketaqwaan:** Mengukur indikator pelaksanaan ibadah, pemahaman tauhid, dan kesadaran spiritual dalam mengonsumsi makanan.
b. **Kuesioner Perilaku Pemilihan Pangan:** Mengukur kebiasaan membaca label kemasan, mengecek logo halal resmi (BPJPH/MUI), mengidentifikasi titik kritis bahan (halal critical points), serta memperhatikan aspek thayyib (kemasan, kadaluarsa, nilai gizi).

3.4. Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif untuk melihat distribusi frekuensi serta analisis korelasi (Chi-Square / Spearman) untuk mengetahui hubungan antar variabel.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pengetahuan Titik Kritis Halal Mahasiswa Gizi

Hasil analisis menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa gizi mengenai titik kritis halal pada bahan pangan olahan tergolong tinggi. Hal ini didukung oleh latar belakang mata kuliah keilmuan gizi dan pangan. Beberapa titik kritis yang menjadi perhatian utama mahasiswa meliputi:

a. Gelatin & Pengemulsi (Emulsifier): Sumber asal hewan (sapi vs babi) pada produk jeli, permen, dan cangkang kapsul.
b. Flavor & Perisa: Penggunaan alkohol/etanol sebagai pelarut dalam perisa sintetis.
c. Daging & Turunannya: Kejelasan proses penyembelihan sesuai syariat Islam pada produk olahan daging (sosis, bakso, nugget).

4.2. Hubungan Keimanan dan Ketaqwaan dengan Kepatuhan Konsumsi Halal

Tingkat keimanan dan ketaqwaan berbanding lurus secara signifikan ($p < 0,05$) dengan tingkat ketelitian mahasiswa dalam memilih produk pangan.

Keimanan yang kuat menimbulkan dorongan internal (internal drive) untuk selalu berhati-hati (wara') terhadap produk yang belum jelas status kehalalannya (syubhat).

Keterangan:

1. 100%-90% : Sanggat Tinggi
2. 89%-75% :Tinggi
3. 74%-60% : Cukup Tinggi
4. 59%-45% : Rendah
5. >44% : Sangat Rendah

TASHDIQ
ISSN 3030-8917
Jurnal Kajian Agama dan Dakwah
Vol 19 No 2 Tahun 2026

Indikator Perilaku Pemilihan Pangan	Tingkat Kepatuhan (%)	Kategori
Memeriksa Logo Halal Resmi (BPJPH / MUI)	92,5%	Sangat Tinggi
Membaca Komposisi Bahan (Ingredient List)	84,0%	Tinggi
Menghindari Produk Tanpa Label Sertifikasi Halal	78,5%	Tinggi
Memeriksa Tanggal Kadaluarsa & Keutuhan Kemasan (Thayyib)	96,0%	Sangat Tinggi

4.3. Integrasi Konsep Halalan Thoyyiban dalam Keilmuan Gizi

Temuan penting dalam penelitian ini menunjukkan bahwa mahasiswa gizi menerapkan konsep Halalan Thoyyiban secara utuh dan terpadu:

a. Aspek Halal: Dipenuhi melalui dimensi keimanan dan ketaqwaan (legalitas hukum syar'i dan kejelasan sertifikasi).
b. Aspek Thayyib: Dipenuhi melalui ilmu gizi dan kesehatan (keamanan pangan, higienitas, ketiadaan bahaya biologis/kimia, serta kesesuaian komposisi nutrisi).

Menjaga kesehatan tubuh (Hifzh an-Nafs) melalui pemenuhan gizi yang seimbang dan aman merupakan bagian dari amanah ketaqwaan kepada Allah SWT.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Keimanan dan ketaqwaan berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepatuhan mahasiswa gizi dalam menerapkan prinsip halal saat memilih produk pangan. Literasi dan keilmuan gizi memperkuat sensitivitas mahasiswa dalam mengidentifikasi bahan-bahan kritis (critical ingredients) serta menjaga aspek thayyib (keamanan dan nilai gizi). Kepatuhan mahasiswa diwujudkan melalui kebiasaan membaca label pangan, mengecek keabsahan logo halal BPJPH, serta memastikan kualitas fisik dan tanggal kadaluarsa produk.

5.2. Saran

a. Institusi Pendidikan: Mengintegrasikan kajian Halal Food System dan Sertifikasi Halal ke dalam kurikulum atau kegiatan kemahasiswaan Jurusan Gizi.
b. Mahasiswa Gizi: Menjadi pelopor dan edukator (peer educator) di masyarakat mengenai pentingnya pola konsumsi pangan yang halalan thoyyiban.
c. Peneliti Selanjutnya: Memperluas cakupan sampel dan mengkaji variabel eksternal seperti pengaruh media sosial, harga, serta keterjangkauan produk pangan halal.

DAFTAR PUSTAKA

Al- Al-Qur'an al-Karim dan Terjemahannya. Kementerian Agama Republik Indonesia.

Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. Organizational Behavior and Human Decision Processes, 50(2), 179–211.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). (2021). Kriteria sistem jaminan produk halal. Jakarta: Kemenag RI.

Departemen Agama RI. (2003). Panduan halal makanan dan minuman. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam.

LPPOM MUI. (2020). Panduan titik kritis halal bahan pangan olahan. Jakarta: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI.

Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2004). Halal food production. CRC Press.

Suci, A. (2017). Komitmen beragama dan perilaku konsumsi halal pada mahasiswa Muslim. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 3(2), 112–120.