



## Pengelolaan Makanan Halal dalam Perspektif Al-Baqarah Ayat 168: Relevansi Teoritis bagi Komunitas Pantai Kupang

Awan Sutrisno<sup>1\*</sup>, Muhammad Kadri<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Politeknik Negeri Kupang

\*E-mail korespondensi: [awansutrisno12@gmail.com](mailto:awansutrisno12@gmail.com)

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji konsep pengelolaan makanan halal berdasarkan Al-Baqarah ayat 168 dan menganalisis relevansinya bagi komunitas kawasan pantai Kupang. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode kajian literatur, mengandalkan sumber-sumber primer seperti Al-Qur'an, kitab-kitab tafsir klasik dan kontemporer, serta literatur tentang prinsip makanan halal dan karakteristik sosial masyarakat pesisir. Hasil kajian menunjukkan bahwa Al-Baqarah ayat 168 menekankan pentingnya konsumsi makanan yang halal dan thayyib sebagai bagian dari ketaatan kepada Allah dan penjagaan terhadap kesehatan jiwa dan raga. Dalam konteks komunitas pantai Kupang, pengelolaan makanan halal menjadi relevan mengingat keberagaman budaya, potensi wisata kuliner laut, serta tantangan pengawasan terhadap kehalalan produk makanan. Oleh karena itu, diperlukan strategi penguatan kesadaran halal melalui pendidikan masyarakat, pelabelan produk, dan sinergi antara pemerintah dan pelaku usaha lokal. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis terhadap pengembangan konsep halal food management di kawasan pesisir Indonesia.

**Kata kunci:** pengelolaan makanan halal; Al-Baqarah 168; kajian literatur; komunitas pantai; Kupang

### Abstract

*This study aims to examine the concept of halal food management based on Surah Al-Baqarah verse 168 and analyze its relevance to coastal communities in Kupang. This research employs a qualitative approach using a literature review method, relying on primary sources such as the Qur'an, classical and contemporary tafsir books, as well as literature on halal food principles and the social characteristics of coastal societies. The findings indicate that Al-Baqarah 168 emphasizes the importance of consuming halal and wholesome (thayyib) food as an act of obedience to Allah and a means to maintain physical and spiritual well-being. In the context of Kupang's coastal communities, halal food management is highly relevant due to cultural diversity, the potential for seafood culinary tourism, and challenges in monitoring food product halalness. Therefore, strategies such as community education, product labeling, and collaboration between local governments and business actors are necessary. This study is expected to contribute theoretically to the development of halal food management concepts in Indonesia's coastal regions.*

**Keywords:** halal food management; Al-Baqarah 168; literature review; coastal community; Kupang.



Ciptaan disebarluaskan di bawah [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

## PENDAHULUAN

Makanan halal memiliki posisi strategis dalam ajaran Islam, tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan jasmani, tetapi juga sebagai bagian dari ketaatan spiritual kepada Allah Swt. Konsep halal tidak sekadar terkait dengan status hukum suatu makanan, melainkan juga mencakup aspek thayyib, yakni baik, bersih, dan menyehatkan (Ali, 2016). Al-Qur'an secara eksplisit mengingatkan umat manusia untuk memperhatikan kehalalan dan kebaikan makanan, sebagaimana tertuang dalam Al-Baqarah ayat 168: "*Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.*" (QS. Al-Baqarah: 168). Ayat ini menegaskan keterkaitan antara konsumsi makanan halal dengan perilaku hidup yang benar dalam pandangan Islam.

Dalam konteks global saat ini, kesadaran akan pentingnya makanan halal semakin meningkat, baik di negara mayoritas Muslim maupun non-Muslim. Industri halal telah berkembang menjadi salah satu sektor ekonomi yang menjanjikan, tidak hanya dalam bidang makanan dan minuman, tetapi juga pada sektor pariwisata, kosmetik, dan keuangan (Ibrahim & Fauziah, 2023). Namun, tantangan dalam memastikan pengelolaan makanan halal tetap eksis, khususnya di daerah-daerah yang memiliki karakteristik sosial budaya yang heterogen, seperti kawasan pantai Kupang.

Kupang, sebagai ibu kota Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), merupakan kawasan pesisir yang dikenal dengan kekayaan hasil laut dan keberagaman budaya masyarakatnya. Dengan latar belakang sosial yang pluralistik, dimana komunitas Muslim hidup berdampingan dengan komunitas agama lain, isu kehalalan makanan menjadi perhatian penting, terutama seiring meningkatnya mobilitas wisatawan domestik maupun internasional ke kawasan ini. Produk makanan berbahan dasar laut menjadi andalan di kawasan ini, namun praktik pengolahan, penyajian, dan pemasaran makanan belum sepenuhnya memperhatikan prinsip kehalalan sebagaimana diamanahkan dalam Al-Qur'an (Yuwono, 2017).

Kondisi ini menuntut adanya upaya pengelolaan makanan halal yang lebih sistematis dan berbasis pemahaman teologis yang kuat. Tidak hanya sekadar mematuhi prosedur formal, tetapi juga menginternalisasi nilai-nilai kehalalan dan kebaikan dalam seluruh rantai produksi dan konsumsi. Pengelolaan makanan halal yang benar dapat menjadi instrumen penting untuk

menjaga integritas spiritual umat Muslim, sekaligus mendukung pengembangan sektor pariwisata halal yang berpotensi meningkatkan perekonomian lokal (Yuanitasari et al., 2023).

Melalui pendekatan kajian literatur, penelitian ini berusaha untuk menggali pemahaman mendalam tentang prinsip-prinsip pengelolaan makanan halal berdasarkan Al-Baqarah ayat 168. Selain itu, kajian ini juga bertujuan untuk menganalisis relevansi teoritis prinsip tersebut terhadap realitas sosial di kawasan pantai Kupang. Dengan memadukan sumber-sumber primer seperti Al-Qur'an, tafsir-tafsir klasik dan kontemporer, serta kajian akademik tentang pengelolaan makanan halal dan karakteristik komunitas pesisir, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam pengembangan budaya konsumsi halal di kawasan pesisir Indonesia, khususnya di Kupang.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan untuk menjawab pertanyaan: (1) Bagaimana konsep pengelolaan makanan halal menurut Al-Baqarah ayat 168? dan (2) Bagaimana relevansi konsep tersebut terhadap kebutuhan dan tantangan komunitas pantai Kupang dalam membangun kesadaran dan praktik makanan halal? Penelitian ini diharapkan menjadi pijakan awal bagi studi-studi lanjutan yang lebih aplikatif mengenai penerapan sistem makanan halal di daerah-daerah pesisir multikultural.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode kajian literatur (library research), karena fokus utamanya adalah menganalisis konsep pengelolaan makanan halal berdasarkan Al-Baqarah ayat 168 serta relevansinya terhadap komunitas pantai Kupang. Data yang digunakan berupa data sekunder, diperoleh dari sumber-sumber primer seperti Al-Qur'an, kitab-kitab tafsir klasik (Tafsir Ibnu Katsir, Al-Qurtubi, Al-Jalalain), serta literatur kontemporer terkait prinsip halal-thayyib dan karakteristik sosial masyarakat pesisir. Pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka yang sistematis, penelusuran jurnal ilmiah, dokumen akademik, serta laporan resmi yang berkaitan dengan pengelolaan makanan halal dan konteks lokal Kupang (Adlini et al., 2022).

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis isi (content analysis) untuk mengidentifikasi, mengkategorikan, dan menginterpretasikan tema-tema utama dalam literatur yang dikaji. Tahapan analisis meliputi pemetaan prinsip-prinsip halal-thayyib

menurut Al-Baqarah ayat 168, pemahaman terhadap penafsiran ulama, serta pengkajian relevansinya terhadap kondisi sosial, budaya, dan ekonomi komunitas pantai Kupang. Pendekatan ini diharapkan menghasilkan pemahaman teoretis yang mendalam dan kontekstual mengenai pentingnya pengelolaan makanan halal di kawasan pesisir multikultural seperti Kupang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Konsep Makanan Halal dan Thayyib dalam Al-Baqarah Ayat 168**

Al-Baqarah ayat 168 menjadi salah satu dasar utama dalam memahami konsep makanan halal dalam Islam. Ayat ini berbunyi: *"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."* (QS. Al-Baqarah: 168). Teks ini memberikan perintah yang jelas kepada umat manusia untuk memilih dan mengonsumsi makanan yang halal serta thayyib, yaitu yang tidak hanya diperbolehkan menurut hukum Islam, tetapi juga memenuhi standar kebaikan yang dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani (Ilmia & Ridwan, 2023).

Kata "halal" dalam bahasa Arab berasal dari akar kata "h-l-l" yang berarti diperbolehkan atau sah. Dalam konteks makanan, halal merujuk pada jenis makanan atau minuman yang dibolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Halal bukan hanya terbatas pada jenis bahan makanan, tetapi juga meliputi cara memperoleh dan mengolahnya. Artinya, meskipun suatu bahan makanan dapat dikategorikan halal, proses pengolahannya harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariah, seperti tidak mengandung unsur haram (misalnya alkohol atau daging babi), tidak melalui cara yang zalim, dan tidak mengandung bahan yang membahayakan (Wulandari, 2021).

Sementara itu, kata "thayyib" dalam ayat ini mengandung pengertian yang lebih luas, yakni baik, bersih, sehat, dan menyehatkan. Thayyib bukan hanya terkait dengan kebersihan fisik makanan, tetapi juga mencakup kualitas spiritual yang terkandung dalam makanan tersebut. Makanan yang thayyib adalah makanan yang memberikan manfaat bagi tubuh dan jiwa, tidak hanya memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga menjaga keseimbangan dan keharmonisan hidup manusia. Dalam hal ini, thayyib juga merujuk pada keberkahan yang

terkandung dalam makanan, yang dapat mempengaruhi perilaku, moralitas, dan spiritualitas seseorang (Sandimula, 2022).

Pentingnya penerapan prinsip halal dan thayyib dalam kehidupan sehari-hari tidak hanya terletak pada ketaatan kepada perintah Allah, tetapi juga memiliki dampak langsung terhadap kesehatan dan kesejahteraan umat manusia. Hal ini dijelaskan oleh para ulama, salah satunya Ibnu Katsir dalam tafsirnya, yang menyebutkan bahwa halal adalah apa yang dibolehkan oleh Allah, sementara thayyib merujuk pada apa yang baik untuk tubuh dan jiwa manusia (Sahib & Ifna, 2024). Dengan demikian, konsumsi makanan halal bukan sekadar masalah pemenuhan kebutuhan perut, tetapi juga merupakan cara untuk menjaga tubuh dan pikiran agar tetap sehat.

Proses pengelolaan makanan halal yang sesuai dengan prinsip thayyib meliputi beberapa tahap, mulai dari pemilihan bahan baku yang halal, proses pengolahan yang tidak mencemari atau merusak kualitas makanan, hingga cara penyajian dan distribusi yang menjaga kehalalan dan kebersihan makanan tersebut. Sebagai contoh, meskipun ikan atau daging dapat dikategorikan halal, jika proses pengolahannya melibatkan bahan tambahan yang haram, seperti alkohol atau zat kimia berbahaya, maka makanan tersebut tidak lagi memenuhi standar halal-thayyib (Sahib & Ifna, 2024).

Dalam konteks masyarakat pesisir, seperti di kawasan pantai Kupang, penerapan prinsip halal dan thayyib memiliki relevansi yang sangat tinggi. Kupang, sebagai daerah dengan komunitas yang beragam, baik dari segi agama, etnis, dan budaya, memiliki potensi besar dalam sektor kuliner, terutama yang berbasis hasil laut. Namun, tantangan muncul ketika tidak semua produk makanan yang dijual di pasaran terjamin kehalalannya. Hal ini dapat mengundang kekhawatiran di kalangan masyarakat Muslim yang menginginkan kepastian bahwa makanan yang mereka konsumsi tidak hanya halal, tetapi juga thayyib, yakni baik untuk kesehatan dan tidak membahayakan tubuh (Yuanitasari et al., 2023).

Selain itu, dalam masyarakat pesisir seperti Kupang, banyak pedagang dan penyedia makanan yang belum memiliki pemahaman yang cukup mendalam tentang pentingnya pengelolaan makanan halal yang memenuhi standar kebersihan dan kesehatan. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat sesuai dengan prinsip halal-thayyib, dibutuhkan adanya edukasi yang lebih intensif terhadap pelaku usaha

kuliner, serta pengawasan yang lebih ketat dari pemerintah daerah dan lembaga-lembaga terkait (Yuwono, 2017).

Penerapan pengelolaan makanan halal yang sesuai dengan prinsip *thayyib* juga berpotensi memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya makanan halal dan *thayyib*, baik dari segi kesehatan maupun spiritualitas, masyarakat akan lebih memilih produk yang memenuhi standar tersebut. Ini membuka peluang bagi para pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan bisnis yang tidak hanya menguntungkan secara finansial, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, pengelolaan makanan halal yang baik juga dapat mendorong pengembangan sektor pariwisata halal, terutama di daerah seperti Kupang yang memiliki potensi besar dalam menarik wisatawan Muslim domestik dan internasional. Pengelolaan makanan halal yang memenuhi standar kualitas dan kebersihan akan meningkatkan kepercayaan wisatawan terhadap produk kuliner lokal, sehingga dapat menjadi salah satu daya tarik utama dalam pengembangan sektor pariwisata.

### **Urgensi Pengelolaan Makanan Halal dalam Perspektif Islam**

Pengelolaan makanan halal dalam Islam memiliki posisi yang sangat penting, lebih dari sekadar memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga berkaitan erat dengan aspek spiritual. Dalam ajaran Islam, makanan halal bukan hanya sekadar yang boleh dikonsumsi secara hukum, tetapi juga yang dapat menjaga tubuh tetap sehat dan jiwa tetap bersih (Duratul Ummah, 2021). Hal ini tercermin jelas dalam banyak ayat Al-Qur'an dan hadis yang menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal. Salah satunya, dalam Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi: "*Wahai manusia, makanlah dari makanan yang halal dan baik yang terdapat di bumi...*" Ayat ini mengingatkan kita untuk tidak hanya memperhatikan kehalalan bahan makanan, tetapi juga memastikan bahwa makanan tersebut memberikan manfaat dan tidak membahayakan tubuh.

Konsep halal dalam Islam tidak hanya terbatas pada larangan terhadap beberapa jenis makanan tertentu, seperti daging babi atau alkohol. Kehalalan juga mencakup cara memperoleh, mengolah, dan mengonsumsinya. Makanan yang halal harus diperoleh melalui

cara yang sah dan tidak merugikan orang lain. Misalnya, cara penyembelihan hewan harus sesuai dengan syariat, dan pengolahan makanan harus menjaga kebersihan serta kesehatan. Selain itu, makanan yang halal juga harus memenuhi kriteria thayyib, yaitu makanan yang tidak hanya sah secara hukum, tetapi juga baik, sehat, dan membawa manfaat (Nurdin et al., 2019).

Dalam perspektif Islam, mengonsumsi makanan halal bukan hanya masalah fisik, tetapi juga masalah spiritual. Hal ini terlihat dari banyak hadis Nabi yang mengajarkan agar kita selalu menjaga kehalalan makanan kita. Dalam salah satu hadis, Rasulullah SAW bersabda, *“Sesungguhnya Allah itu baik dan hanya menerima yang baik. Maka, makanlah makanan yang halal, karena Allah tidak akan menerima amal dari seseorang yang memakan yang haram.”* Hadis ini menunjukkan bahwa makanan yang halal bukan hanya untuk menjaga tubuh tetap sehat, tetapi juga untuk menjaga agar amal ibadah kita diterima oleh Allah. Dengan demikian, mengonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ibadah itu sendiri (Nurdin et al., 2019).

Di sisi lain, pengelolaan makanan halal juga memberikan dampak positif terhadap kesehatan fisik. Banyak makanan yang dilarang dalam Islam, seperti babi atau alkohol, memiliki bukti ilmiah yang menunjukkan dampaknya yang merugikan tubuh. Alkohol dapat merusak organ tubuh, seperti hati dan sistem saraf, sementara daging babi dapat menjadi media penularan berbagai penyakit. Oleh karena itu, prinsip halal bukan hanya menjaga tubuh dari hal-hal yang dapat merusak kesehatan, tetapi juga melindungi tubuh dari potensi bahaya. Selain itu, kebersihan dalam pengelolaan makanan halal juga menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari ajaran Islam. Islam sangat menghargai kebersihan, bahkan menyebutnya sebagai sebagian dari iman. Dalam konteks ini, menjaga kebersihan dalam proses pengolahan makanan menjadi sangat penting, karena kebersihan itu sendiri merupakan salah satu indikator kehalalan makanan. Dengan demikian, pengelolaan makanan halal yang baik harus mencakup kebersihan dalam setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian makanan (Perdani et al., 2022).

Tidak hanya berkaitan dengan kesehatan, pengelolaan makanan halal juga berpengaruh pada kehidupan spiritual seseorang. Makanan yang halal dan thayyib diyakini dapat memberikan ketenangan jiwa dan mendekatkan diri pada Allah. Konsumsi makanan

yang tidak sesuai dengan prinsip halal dapat merusak hati dan jiwa, yang akhirnya mempengaruhi perilaku dan hubungan spiritual seseorang dengan Tuhan. Dalam hal ini, menjaga kesucian makanan yang kita konsumsi menjadi bagian dari upaya untuk menjaga kesucian hati dan jiwa (Andriyani, 2019).

Dalam konteks masyarakat pesisir seperti di Kupang, pengelolaan makanan halal menjadi sangat relevan. Masyarakat pesisir sering kali mengonsumsi makanan yang berbasis hasil laut, yang memiliki potensi untuk mengandung bahan yang haram jika tidak dikelola dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat, baik pelaku usaha kuliner maupun konsumen, tentang pentingnya pengelolaan makanan halal yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga thayyib dalam segi kesehatan. Hal ini dapat dilakukan melalui edukasi yang lebih intensif tentang cara-cara mengolah dan memilih makanan yang sesuai dengan prinsip halal-thayyib.

Pengelolaan makanan halal juga memiliki potensi untuk memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Di daerah seperti Kupang, yang memiliki banyak potensi wisata, pengelolaan makanan halal yang baik dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan Muslim. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan industri kuliner halal, tetapi juga sektor pariwisata yang mendukung perekonomian lokal. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya makanan halal, masyarakat bisa lebih memperhatikan kualitas produk makanan yang mereka konsumsi, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan sosial dan ekonomi.

### **Penerapan Pengelolaan Makanan Halal untuk Peningkatan Kesejahteraan Sosial dan Ekonomi Masyarakat di Kawasan Pantai Kupang**

Di kawasan pantai Kupang, makanan halal tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan spiritual bagi umat Islam, tetapi juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat. Seiring dengan berkembangnya kesadaran akan pentingnya makanan halal yang sehat, masyarakat Kupang bisa merasakan manfaat ganda dari pengelolaan makanan halal yang baik. Pengelolaan yang tepat tidak hanya mendukung kehidupan rohani, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan memperbaiki kualitas hidup Masyarakat (Yuwono, 2017).

Kawasan pantai Kupang memiliki kekayaan alam yang melimpah, terutama hasil laut. Makanan berbahan dasar ikan dan hasil laut lainnya sangat dominan di sini, dan inilah yang bisa dimanfaatkan dengan maksimal. Jika makanan yang dihasilkan dijamin kehalalannya, maka ini bisa menjadi nilai tambah yang besar. Makanan halal yang tidak hanya sah, tetapi juga *thayyib* atau baik, akan menarik perhatian konsumen, baik itu masyarakat lokal maupun wisatawan. Terlebih lagi, wisata halal kini semakin populer, dan wisatawan Muslim cenderung mencari destinasi yang menawarkan kuliner halal yang aman dan sehat. Oleh karena itu, dengan menerapkan prinsip halal dalam pengelolaan makanan, usaha kuliner di Kupang bisa berkembang pesat (Yuwono, 2017).

Dengan adanya pengelolaan makanan halal yang baik, kualitas produk makanan akan meningkat. Para pelaku usaha kuliner bisa memperkenalkan makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bersih dan sehat, yang sesuai dengan ajaran Islam. Ini akan memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen Muslim, yang semakin cerdas dalam memilih makanan yang mereka konsumsi. Kepercayaan yang terbangun akan mendongkrak penjualan, memperluas pasar, dan akhirnya mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Pengelolaan makanan halal ini juga bisa menciptakan lapangan kerja baru, karena lebih banyak usaha kuliner yang membutuhkan tenaga kerja, dari mulai penyediaan bahan baku hingga pengolahan makanan (Eva Diyah et al., 2022).

Lebih dari itu, penerapan makanan halal juga memberi dampak langsung pada kehidupan sosial masyarakat. Masyarakat yang mengonsumsi makanan yang sehat, halal, dan *thayyib* tentu akan lebih terjaga kesehatannya, yang pada gilirannya akan meningkatkan produktivitas dan kualitas hidup. Biaya pengobatan bisa berkurang karena masyarakat menghindari makanan yang bisa merusak kesehatan, seperti bahan berbahaya yang tidak halal. Pengelolaan makanan halal yang baik akan memperkuat solidaritas sosial, karena makanan yang disajikan akan memenuhi kebutuhan banyak orang dengan cara yang aman dan sehat. Hal ini tentu akan membangun hubungan sosial yang lebih baik antara sesama warga (Fitri et al., 2020).

Selain itu, pengelolaan makanan halal juga berperan besar dalam meningkatkan sektor pariwisata. Di daerah seperti Kupang, yang memiliki keindahan alam dan potensi wisata yang besar, pengelolaan makanan halal yang sesuai dengan prinsip syariat Islam akan menarik

wisatawan Muslim dari dalam maupun luar negeri. Wisatawan semakin peduli dengan kehalalan makanan, dan jika mereka menemukan tempat makan yang sesuai dengan standar halal, mereka akan merasa lebih nyaman. Ini membuka peluang besar bagi industri pariwisata di Kupang untuk berkembang, menarik lebih banyak wisatawan, dan mengembangkan ekonomi lokal. Usaha kuliner yang berbasis pada prinsip halal ini bahkan bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin menikmati kuliner lokal yang aman dan sehat (Razali et al., 2021).

Tidak hanya itu, penerapan pengelolaan makanan halal juga bisa memberikan dampak positif pada generasi muda. Banyak pemuda yang kini tertarik untuk terjun ke dunia kuliner dan kewirausahaan. Dengan adanya kesadaran akan pentingnya makanan halal, generasi muda dapat menciptakan usaha kuliner yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga berlandaskan pada prinsip yang baik sesuai dengan ajaran agama. Ini akan memperkenalkan nilai-nilai etika yang tinggi dalam dunia bisnis dan mengarah pada terciptanya wirausahawan yang bertanggung jawab secara sosial (Mahardika, 2020).

Dengan demikian, penerapan pengelolaan makanan halal di kawasan pantai Kupang bukan hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan spiritual, tetapi juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat. Dari sektor kuliner, pariwisata, hingga kewirausahaan, pengelolaan yang baik dapat mendorong perkembangan yang berkelanjutan dan menciptakan masyarakat yang lebih sejahtera, sehat, dan mandiri. Ini adalah kesempatan besar untuk membangun perekonomian lokal dengan prinsip-prinsip yang lebih berkelanjutan dan berbasis pada nilai-nilai agama yang kokoh.

### **Tantangan dan Peluang dalam Pengelolaan Makanan Halal di Kawasan Pantai Kupang**

Pengelolaan makanan halal di kawasan pantai Kupang memang menjanjikan banyak peluang, tapi tentu saja ada tantangan yang harus dihadapi. Meskipun ada potensi yang besar, ada beberapa hal yang bisa menjadi hambatan untuk mewujudkan pengelolaan yang optimal. Namun, dengan pemahaman yang tepat dan upaya bersama, tantangan-tantangan ini bisa diatasi dan memberikan manfaat yang luar biasa bagi masyarakat dan perekonomian lokal (Bapang & Widyarini, 2023).

Salah satu tantangan yang paling besar adalah kurangnya pemahaman yang mendalam tentang prinsip halal di kalangan pelaku usaha kuliner dan masyarakat umum. Di banyak tempat, meskipun orang tahu bahwa makanan halal itu penting, mereka mungkin tidak selalu sadar tentang bagaimana caranya memastikan makanan yang mereka jual benar-benar halal. Hal ini bisa mencakup masalah bahan baku yang digunakan, cara pengolahan makanan, hingga proses penyembelihan hewan yang tidak sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Tanpa pemahaman yang baik tentang prinsip-prinsip ini, maka pengelolaan makanan halal yang benar-benar memenuhi standar syariat bisa jadi terabaikan (Yuanitasari et al., 2023).

Selain itu, masalah akses ke bahan baku halal juga menjadi tantangan besar. Di kawasan pantai Kupang, meskipun hasil laut melimpah, tidak semua produk yang ada bisa dijamin kehalalannya. Beberapa bahan mungkin diproses dengan cara yang tidak sesuai dengan aturan agama, seperti ikan yang terkontaminasi bahan haram atau cara penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Ini tentu saja akan menjadi kendala besar bagi pelaku usaha yang ingin menjaga kehalalan makanan yang mereka jual (Yuwono, 2017).

Tantangan lain yang tidak kalah penting adalah kurangnya pelatihan yang memadai bagi pelaku usaha kuliner tentang pengelolaan makanan halal. Banyak pengusaha kuliner yang mungkin sudah paham secara dasar tentang halal, tetapi belum tahu bagaimana cara mengimplementasikannya secara praktis dalam usaha mereka. Tanpa pengetahuan yang cukup tentang pengelolaan makanan halal, usaha kuliner yang ada mungkin belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang diinginkan (Yuanitasari et al., 2023).

Namun, di balik tantangan-tantangan ini, terdapat berbagai peluang yang sangat besar. Salah satunya adalah perkembangan industri pariwisata halal yang terus meningkat. Kawasan pantai Kupang, dengan keindahan alam dan kekayaan hasil lautnya, memiliki potensi untuk menjadi destinasi wisata halal yang menarik bagi wisatawan Muslim. Semakin banyak wisatawan Muslim yang mencari makanan halal yang aman dan berkualitas, dan jika Kupang dapat menyediakan itu, maka bisa menjadi tempat tujuan wisata yang semakin diminati. Pengelolaan makanan halal yang baik akan memberikan nilai tambah yang besar bagi sektor pariwisata di Kupang, dan tentunya membawa dampak positif bagi ekonomi lokal (Yuwono, 2017).

Di sisi lain, kesadaran masyarakat yang semakin tinggi tentang pentingnya pola makan sehat membuka peluang bagi pengelolaan makanan halal yang tidak hanya memenuhi syarat kehalalan, tetapi juga kualitas kesehatan yang baik. Makanan halal yang bersih dan bergizi akan semakin dicari oleh konsumen yang peduli dengan kesehatan mereka. Seiring dengan meningkatnya minat terhadap makanan yang sehat dan halal, pelaku usaha kuliner bisa mengembangkan usaha mereka dengan menasar pasar yang lebih luas, baik dari kalangan Muslim maupun non-Muslim yang peduli dengan kualitas makanan. Selain itu, pengelolaan makanan halal di kawasan pantai Kupang juga bisa menciptakan lebih banyak lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Dengan berkembangnya usaha kuliner halal, banyak pekerjaan baru yang bisa tercipta, mulai dari pengolahan bahan baku halal, produksi makanan, hingga distribusi dan penyajian. Hal ini tidak hanya menguntungkan pelaku usaha, tetapi juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mendapatkan penghasilan yang lebih baik, serta meningkatkan kualitas hidup mereka (Yuwono, 2017).

Peluang lainnya adalah mengembangkan kewirausahaan di kalangan generasi muda. Banyak anak muda yang tertarik untuk membuka usaha kuliner, dan dengan adanya pengelolaan makanan halal yang baik, mereka bisa menciptakan bisnis yang sukses dan sekaligus bermanfaat bagi masyarakat. Kewirausahaan berbasis halal akan menjadi alternatif usaha yang menjanjikan dan berlandaskan pada nilai-nilai agama yang positif (Bapang & Widyarini, 2023).

Untuk mengatasi tantangan-tantangan ini, kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat sangat diperlukan. Pemerintah bisa membantu dengan membuat regulasi yang mendukung pengelolaan makanan halal dan menyediakan pelatihan serta fasilitas yang dibutuhkan oleh para pelaku usaha kuliner. Dengan adanya pelatihan yang memadai, pelaku usaha bisa mendapatkan pengetahuan yang lebih dalam tentang cara-cara praktis mengelola makanan halal, mulai dari pemilihan bahan baku yang halal hingga cara pengolahannya. Selain itu, penting juga untuk memperkuat sistem sertifikasi halal dan memastikan bahwa proses pengawasan dan pemantauan terhadap kehalalan makanan berjalan dengan baik. Dengan sistem yang jelas dan terjamin, konsumen akan merasa lebih aman dan percaya pada produk yang mereka konsumsi. Penyuluhan kepada masyarakat tentang pentingnya memilih makanan yang halal dan sehat juga perlu diperkuat agar kesadaran akan prinsip halal semakin

meluas (Yuanitasari et al., 2023).

Dengan adanya upaya bersama untuk mengatasi tantangan-tantangan ini, peluang besar dalam pengelolaan makanan halal di kawasan pantai Kupang bisa dimanfaatkan dengan maksimal. Hal ini tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga meningkatkan kualitas hidup sosial dan kesehatan masyarakat, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat sektor pariwisata di daerah ini.

### **Rekomendasi untuk Penelitian Lanjutan**

Berdasarkan temuan penelitian ini, disarankan agar penelitian lanjutan dapat menggali lebih dalam mengenai pengaruh pengelolaan makanan halal terhadap perekonomian lokal di kawasan pantai Kupang. Penelitian ini bisa menganalisis dampak pengelolaan makanan halal terhadap sektor kuliner, pariwisata, dan penciptaan lapangan pekerjaan di daerah tersebut. Selain itu, penting untuk melakukan studi komparatif dengan daerah lain yang sudah lebih berkembang dalam pengelolaan makanan halal untuk mengetahui faktor-faktor keberhasilan yang dapat diterapkan di Kupang. Penelitian lebih lanjut juga bisa menekankan pentingnya pelatihan dan edukasi bagi pelaku usaha kuliner untuk meningkatkan kualitas pengelolaan makanan halal yang sesuai dengan prinsip syariat.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan makanan halal di kawasan pantai Kupang memiliki relevansi yang signifikan baik secara teoritis maupun praktis. Berdasarkan Al-Baqarah ayat 168, prinsip halal tidak hanya mencakup bahan makanan yang digunakan, tetapi juga melibatkan cara pengolahan dan penyajian yang sesuai dengan syariat Islam. Meskipun terdapat tantangan seperti kurangnya pemahaman mendalam di kalangan pelaku usaha dan keterbatasan akses bahan baku yang halal, peluang besar juga terbuka, terutama dengan berkembangnya industri pariwisata halal dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap pola makan sehat.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa pengelolaan makanan halal di Kupang memiliki potensi untuk memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat sektor pariwisata. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi yang lebih kuat antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat untuk

meningkatkan pemahaman dan implementasi prinsip halal dalam pengelolaan makanan. Penelitian lanjutan sangat diperlukan untuk menggali lebih dalam pengaruhnya terhadap perekonomian lokal, serta untuk menemukan solusi yang lebih efektif dalam menghadapi tantangan yang ada.

## REFERENSI

- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode penelitian kualitatif studi pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974–980.
- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Andriyani, A. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2), 178. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>
- Bapang, P. A., & Widyarini, W. (2023). Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna Sebagai Bahan Baku Stick Pada UKM Al-Ijtihad Di Kota Kupang. *JUSTITIA Jurnal Ilmu Hukum Dan Humaniora*, 6(2), 292. <https://doi.org/10.31604/justitia.v6i2.292-303>
- Duratul Ummah, D. (2021). Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember. *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, 1(1), 45–56. <https://doi.org/10.55120/iltizamat.v1i1.475>
- Eva Diyah, N., Riyanti, A., & Karim, M. (2022). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner Umkm Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Sibatik journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(12), 2863–2874. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.461>
- Fitri, N., Sulistyarini, R. I., & Windarti, Y. (2020). Pemberdayaan Perempuan/Ibu Tunggal Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Industri Rumah Tangga Halal Dan Sehat Sebagai Usaha Peningkatan Self Efikasi Diri Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdimas Madani Dan Lestari (JAMALI)*, 2(1), 26–37. <https://doi.org/10.20885/jamali.vol2.iss1.art4>
- Ibrahim, H., & Fauziah, N. (2023). Peran Dan Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal Dalam Ekspor Produk Halal Di Pasar Internasional. *Jurnal Minfo Polgan*, 12(2), 2567–2571. <https://doi.org/10.33395/jmp.v12i2.13311>
- Ilmia, A., & Ridwan, A. H. (2023). Tafsir qs. Al-baqarah Ayat 168 Dan Korelasinya Dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(2), 193–202. <https://doi.org/10.15575/jim.v4i2.28724>
- Mahardika, R. (2020). Strategi Pemasaran Wisata Halal. *Mutawasith: Jurnal Hukum Islam*, 3(1), 65–86. <https://doi.org/10.47971/mjhi.v3i1.187>

- Nurdin, N., Novia, N., Rahman, A., & Suhada, R. (2019). Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.24239/jiebi.v1i1.1.1-12>
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>
- Razali, R., Syahputra, A., & Ulfah, A. K. (2021). Industri Halal di Aceh: Strategi dan Perkembangan. *JURNAL AL-QARDH*, 6(1), 17–29. <https://doi.org/10.23971/jaq.v6i1.2733>
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256>
- Sandimula, N. S. (2022). Analisis Semantik atas Kata “Thayyibah” dalam al-Qur’an. *AL QUDS: Jurnal Studi Alquran Dan Hadis*, 6(2), 759. <https://doi.org/10.29240/alquds.v6i2.3324>
- Wulandari, S. (2021). Pengaruh Label Halal Dan Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Konsumen Indomie Di Sidoarjo). *JMD : Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 4(1), 31–36. <https://doi.org/10.26533/jmd.v4i1.754>
- Yuanitasari, D., Sardjono, A., & Susetyo, H. (2023). Tantangan Regulasi Halal Untuk Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil: Sebuah Studi Socio-Legal Di Kupang Nusa Tenggara Timur. *Acta Diurnal Jurnal Ilmu Hukum Kenotariatan Dan Ke-PPAT-An*, 6(2). <https://doi.org/10.23920/acta.v6i2.1474>
- Yuwono, D. B. (2017). Kepedulian Muslim Perkotaan terhadap Kehalalan Makanan Produk Pengusaha Mikro Kecil (Kasus pada Masyarakat Muslim Minoritas di Kota Kupang, NTT). *Panangkaran: Jurnal Penelitian Agama Dan Masyarakat*, 1(1), 111. <https://doi.org/10.14421/panangkaran.2017.0101-07>