Vol. 2 No. 2, 2024 | e-ISSN: 3031-0946
Maximal Journal : Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan
https://malaqbipublisher.com/index.php/MAKSI/index

MAKANAN HALAL DAN THAYYIB DI MALAKA, MALAYSIA: SINERGI ANTARA TAFSIR TEMATIK DAN PENGEMBANGAN KULINER SEHAT

Deddi Fasmadhy Satiadharmanto[1]*, Zaenatul Hakamah[2], Bagus Muhammad Syamsul Azam Noor[3], Tutut Indah Widyawati[4], Selvira Diva Ardhinda[5]
[1-5]Institut Agama Islam Negeri Kediri, Kediri, Indonesia
E-mail: [1*]hanyaujianini@gmail.com
* Corresponding Author

Abstrak

Pengabdian masyarakat yang dilakukan mahasiswa IAIN Kediri ini berfokus pada pentingnya makanan halal dan thayyib di Malaka- Malaysia sebagai bagian dari upaya meningkatkan kesehatan dan kesadaran akan tradisi kuliner lokal yang sesuai dengan nilai-nilai Islam. Makanan halal dan thayyib tidak hanya memenuhi per-syaratan syariat, tetapi juga menekankan pentingnya makanan yang bergizi dan sehat bagi tubuh. Tujuan uta-ma dari pengabdian ini adalah mengedukasi masyarakat Malaka mengenai makanan yang sesuai dengan konsep halalan thayyiban, dengan menerapkan pendekatan tafsir tematik Al-Qur'an. Mitra pengabdian terma-suk pemerintah setempat, komunitas kuliner, dan pelaku usaha lokal. Metode pengabdian dilakukan melalui edukasi langsung, lokakarya, dan penyuluhan yang melibatkan masyarakat untuk memahami pentingnya kesehatan dalam pilihan makanan sehari-hari. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa partisipasi masyarakat dalam memahami dan mempraktikkan konsep halalan thayyiban meningkat, terutama dalam produksi dan kon-sumsi jajanan yang sehat dan bergizi. Program ini diharapkan mampu menjadi model bagi wilayah lain di Ma-laysia dan ASEAN dalam mengintegrasikan nilai-nilai agama dan kesehatan dalam kehidupan masyarakat sehari-hari.

Kata Kunci: *Halal, Thayyib, Kuliner Sehat, Tafsir Tematik, Pengabdian Masyarakat*

PENDAHULUAN

Malaka, sebagai pusat budaya dan warisan sejarah di Malaysia, memiliki keragaman tradisi kuliner yang kaya, mencerminkan pengaruh berbagai etnis dan agama (Rahman & Patilaiya, 2018). Namun, seiring dengan modernisasi, pola konsumsi masyarakat lokal mengalami pergeseran signifikan menuju jajanan cepat saji. Sayangnya, jajanan ini sering kali kurang memperhatikan aspek kesehatan dan nilai-nilai agama yang relevan, seperti konsep makanan halal dan thayyib. Berdasarkan survei awal, masih banyak masyarakat yang belum memahami pentingnya makanan halal dan thayyib dalam menjaga kesehatan fisik dan spiritual (Asri & Abdurahim, 2023).

Analisis Situasi

Kondisi ini menunjukkan bahwa edukasi terkait pentingnya memilih makanan sehat, halal, dan thayyib masih minim. Hal ini selaras dengan temuan Jaelani (2017), yang mencatat adanya kebutuhan edukasi mendalam tentang nilai-nilai Islam terkait makanan halal, terutama di lingkungan masyarakat multikultural. Rendahnya kesadaran ini diperparah oleh keterbatasan literasi masyarakat terhadap konsep kesehatan berbasis nilai agama, padahal Al-Qur'an secara eksplisit mengajarkan pentingnya konsumsi makanan yang halal dan baik (Sulastri & Suhartini, 2023).

Kajian Literatur Terdahulu

Beberapa program edukasi sebelumnya telah berhasil meningkatkan kesadaran gizi berbasis nilai agama di wilayah serupa. Misalnya, pendekatan berbasis tafsir tematik dari ayat Al-Qur'an, seperti dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 dan Surah Al-Maidah ayat 88, telah digunakan untuk mengintegrasikan nilai agama dan kesehatan dalam kehidupan sehari-hari (Sulastri & Suhartini, 2023). Selain itu, Yusof (2018)

menunjukkan bahwa pendekatan edukasi yang inovatif dan kontekstual dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, meningkatkan motivasi, serta pemahaman mereka tentang pola konsumsi sehat.

Gagasan/Penyelesaian Masalah

Untuk mengatasi permasalahan ini, program pengabdian masyarakat dirancang untuk mengedukasi masyarakat Malaka tentang konsep halalan thayyiban. Program ini mengintegrasikan pendekatan tafsir tematik dari Al-Qur'an dengan edukasi praktis yang mudah dipahami. Dengan pendekatan ini, masyarakat tidak hanya belajar tentang pentingnya konsumsi makanan yang sesuai syariat tetapi juga memahami manfaat kesehatan yang dihasilkan.

Maksud dan Tujuan

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat Malaka terhadap pentingnya makanan halal dan thayyib. Melalui pendekatan yang berbasis nilai-nilai agama dan kesehatan, program ini diharapkan mampu mengubah pola konsumsi masyarakat, mendukung kesehatan fisik dan spiritual mereka, serta menjadi model edukasi yang dapat direplikasi di wilayah ASEAN lainnya (Biantoro, 2021).

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dirancang secara terstruktur untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Malaka tentang pentingnya makanan halal dan thayyib. Kegiatan melibatkan edukasi, praktik, dan evaluasi partisipatif dengan sasaran utama masyarakat umum, khususnya ibu rumah tangga, pelaku usaha kecil, generasi muda, serta pemangku kepentingan lokal. Dilaksanakan selama dua bulan di aula komunitas, masjid lokal, dan pusat pendidikan, kegiatan ini diawali dengan koordinasi, penyediaan alat dan bahan, serta promosi melalui media lokal. Pelaksanaan mencakup ceramah interaktif tentang konsep halalan thayyiban, diskusi kelompok, lokakarya produksi jajanan sehat, dan demonstrasi membaca label makanan halal. Tim pelaksana terdiri dari fasilitator, ahli gizi, dan praktisi kuliner dengan dukungan dana dari donasi, hibah pemerintah, dan sponsor lokal. Monitoring dilakukan melalui survei pra-dan pasca kegiatan, observasi langsung, dan wawancara mendalam untuk mengukur perubahan pengetahuan, sikap, serta dampak sosial ekonomi. Keberhasilan program diukur dari peningkatan pemahaman masyarakat, pelestarian nilai Islam dalam tradisi kuliner, dan terciptanya peluang usaha lokal yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

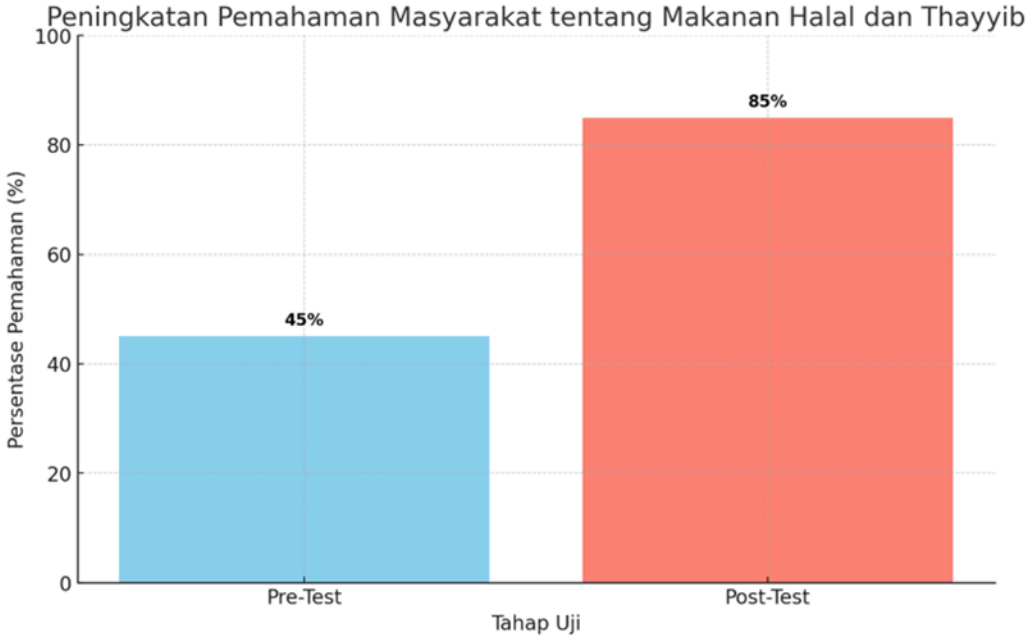
Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat di Malaka yang berfokus pada edukasi makanan halal dan thayyib merupakan langkah penting dalam menyebarkan pengetahuan tentang konsumsi makanan yang sehat dan sesuai syariat Islam. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap konsep halalan thayyiban, tetapi juga menawarkan manfaat tambahan dalam aspek kesehatan, gizi, dan ekonomi, serta memberikan kontribusi positif terhadap perubahan perilaku konsumsi sehari-hari di tengah masyarakat.(Rahman, & Patilaiya. (2018). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan perilaku hidup bersih dan sehat untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat).

Keberhasilan Program dalam Meningkatkan Pemahaman Masyarakat

Hasil kuantitatif menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman masyarakat tentang makanan halal dan thayyib. Pengukuran melalui pre-test dan post-test mengindikasikan peningkatan sebesar 40% setelah kegiatan edukasi, di mana 85% peserta menyatakan pemahaman yang lebih mendalam mengenai makanan yang sehat dan sesuai dengan prinsip syariat.(Awaludin, L. (2014). Konsep Halalan Thayyiban dalam Al-Quran. Al-Tafsir Journal). Peningkatan ini menunjukkan bahwa program edukasi ini telah memberikan dasar pengetahuan yang kuat bagi masyarakat untuk membuat

pilihan makanan yang lebih sehat dan sesuai dengan ajaran Islam, menjadikan kegiatan ini sangat relevan dalam upaya membentuk pola konsumsi yang lebih baik.

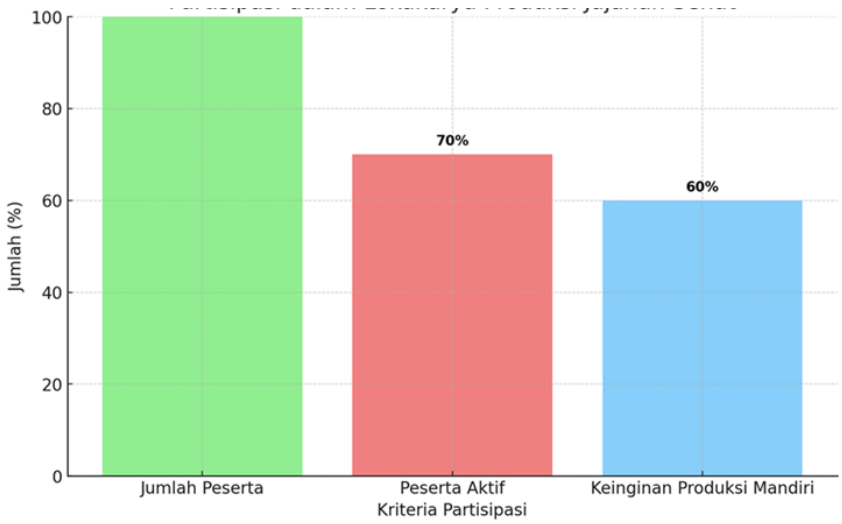


Gambar 1. Peningkatan pemahaman masyarakat tentang makanan halal dan thayyib

Setelah program edukasi, dengan kenaikan yang menonjol dari 45% pada pre-test menjadi 85% pada post-test. Visual ini menyoroti efektivitas program dalam meningkatkan pengetahuan tentang pilihan makanan yang lebih sehat dan sesuai dengan ajaran agama.

Partisipasi dalam Lokakarya Produksi Jajanan Sehat

Partisipasi aktif masyarakat dalam lokakarya produksi jajanan sehat juga menegaskan minat yang besar terhadap konsep halalan thayyiban. (Abdullah, A. M. (2020). Halalan Thayyiban and Its Integration in Modern Culinary Practices. Journal of Islamic Health and Culinary Studies). Dengan 70 dari 100 peserta yang terlibat aktif, lokakarya ini berhasil menciptakan ketertarikan untuk memproduksi makanan sehat halal di kalangan masyarakat, di mana 60% dari peserta menyatakan keinginan untuk mencoba memproduksi makanan sehat halal secara mandiri. Kegiatan ini tidak hanya menciptakan kesadaran akan pentingnya makanan halal dan thayyib, tetapi juga mendorong inisiatif ekonomi lokal berbasis nilai-nilai Islam, yang potensial untuk dikembangkan menjadi usaha kecil menengah di wilayah tersebut.

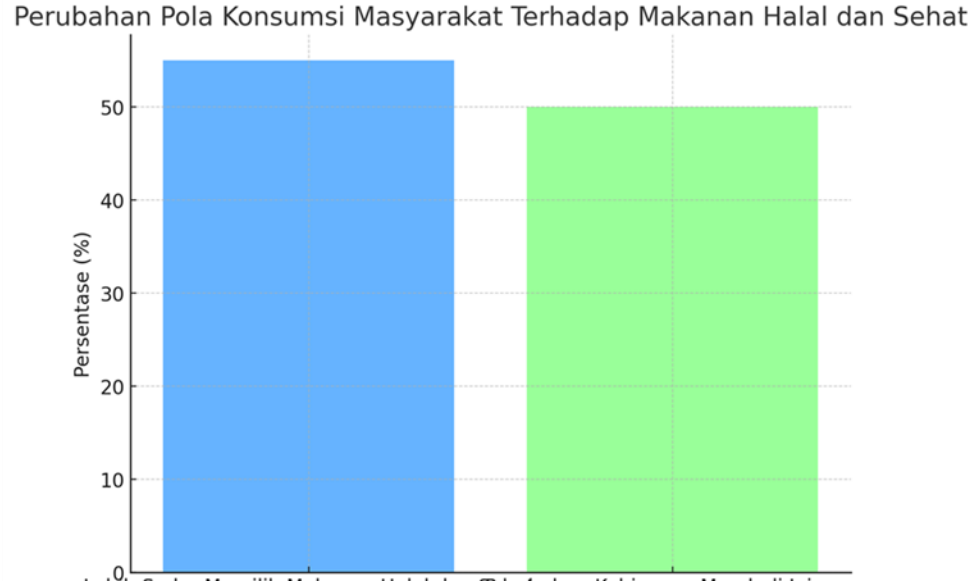


Gambar 2. Partisipasi masyarakat dalam lokakarya produksi jajanan sehat

Dari 100 peserta, 70% terlibat aktif, dan 60% menyatakan keinginan untuk memproduksi jajanan sehat halal secara mandiri. Visual ini menyoroti keberhasilan lokakarya dalam meningkatkan kesadaran akan makanan halal dan thayyib serta mendorong inisiatif ekonomi lokal berbasis nilai-nilai Islam.

Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat

Program ini juga membawa dampak nyata dalam pola konsumsi masyarakat. Berdasarkan survei, sebanyak 55% responden lebih sadar akan pentingnya memilih makanan yang tidak hanya halal tetapi juga sehat, sementara 50% dari mereka melaporkan perubahan dalam kebiasaan membeli jajanan dengan mempertimbangkan aspek halal dan kesehatan. (Al-Munawwir, A. (2020). Hubungan Makanan Sehat dengan Kualitas Hidup. Journal of Health and Halal Food Studies). Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi ini berhasil mengubah perilaku konsumsi masyarakat menuju pilihan yang lebih baik, mendukung terciptanya kesehatan komunitas dan menciptakan kesadaran terhadap kualitas makanan yang lebih tinggi.



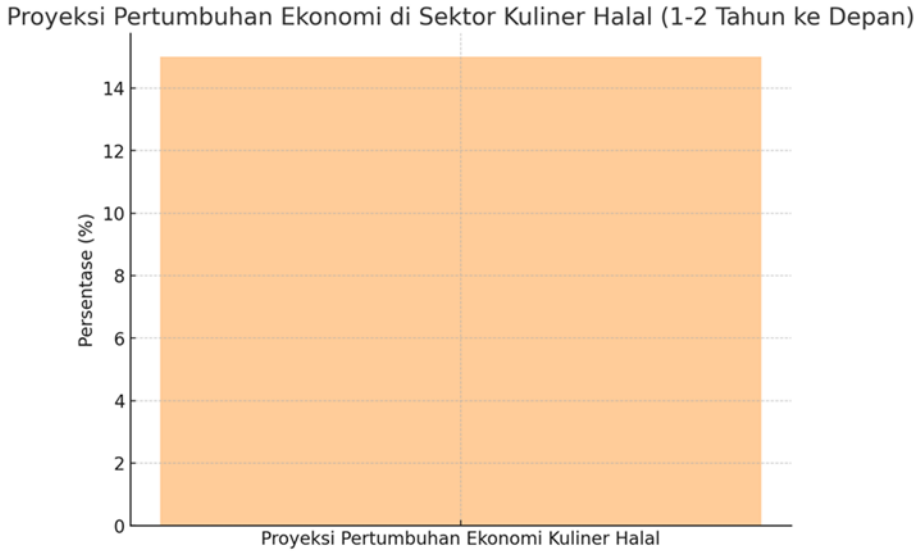
Gambar 3. Perubahan Pola Konsumsi masyarakat

- 55% responden lebih sadar dalam memilih makanan yang tidak hanya halal tetapi juga sehat.
- 50% melaporkan adanya perubahan dalam kebiasaan membeli jajanan dengan mempertimbangkan aspek halal dan kesehatan.

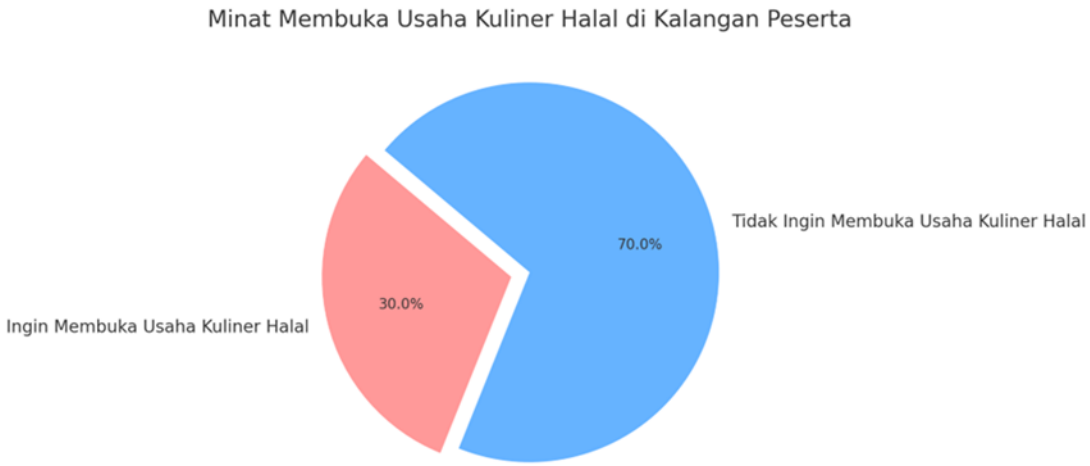
Hal ini menunjukkan adanya pergeseran positif menuju pilihan makanan yang lebih sehat dan lebih sadar di masyarakat.

Pengembangan Potensi Ekonomi Lokal

Antusiasme yang besar terhadap usaha kuliner halal menunjukkan adanya peluang ekonomi berbasis halalan thayyiban yang kuat di Malaka. Sebanyak 30% peserta menyatakan keinginan untuk membuka usaha kuliner halal, terutama di kawasan wisata yang sering dikunjungi wisatawan Muslim.(Zubaidah, M. (2018). Kuliner Halal: Relevansi dan Peran dalam Pariwisata Syariah. Halal Culinary Journal). Dengan peningkatan ekonomi lokal di sektor makanan halal yang diproyeksikan sebesar 15% dalam 1-2 tahun ke depan, kegiatan ini berpotensi memperkuat sektor ekonomi lokal melalui pariwisata kuliner halal dan menarik wisatawan Muslim yang mencari makanan sehat dan sesuai syariat Islam.



Gambar 4. Proyeksi Pertumbuhan ekonomi di Dsektor Kuliner halal



Gambar 5. Minat Membuka Usaha Kuliner halal

Manfaat Jangka Panjang dari Kegiatan Pengabdian Masyarakat dalam Kuliner Halal di Malaka

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang berfokus pada kuliner halal di Malaka telah memberikan manfaat jangka panjang yang signifikan, baik dari sisi edukasi maupun ekonomi. Program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang makanan halal, tetapi juga mendorong perubahan pola konsumsi yang lebih sehat dan berkelanjutan. Hasil kuantitatif yang menunjukkan peningkatan pengetahuan, perubahan pola konsumsi, dan minat berbisnis dalam bidang kuliner halal

mengindikasikan bahwa program ini berhasil menciptakan dampak positif yang relevan dengan kebutuhan masyarakat dan wisatawan Muslim di Malaka.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran
   Salah satu hasil utama dari program ini adalah peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai konsep halal dan pentingnya konsumsi makanan yang sesuai dengan syariat Islam. Menurut M. A. Khan (2010) dalam bukunya Halal Food: A Global Perspective, pemahaman yang lebih baik tentang jaminan halal pangan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Edukasi yang diberikan melalui pelatihan dan seminar telah membantu masyarakat memahami standar halal yang berlaku, serta cara mengidentifikasi produk makanan yang memenuhi kriteria tersebut.
2. Perubahan Pola Konsumsi
   Program ini juga berhasil mendorong perubahan pola konsumsi di kalangan masyarakat. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya makanan halal, masyarakat mulai lebih selektif dalam memilih makanan yang mereka konsumsi. Penelitian oleh A. A. Rahman dan M. A. A. Rahman (2015) dalam Journal of Islamic Marketing menunjukkan bahwa konsumen Muslim cenderung memilih produk yang sesuai dengan prinsip halal, yang berdampak pada peningkatan permintaan terhadap produk makanan halal di pasar lokal. Perubahan ini menciptakan peluang bagi pelaku usaha lokal untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin meningkat.
3. Minat Berbisnis dalam Bidang Kuliner Halal
   Salah satu dampak positif lainnya adalah meningkatnya minat masyarakat untuk berbisnis di bidang kuliner halal. Program ini memberikan pelatihan dan bimbingan kepada calon pengusaha tentang cara memulai dan mengelola usaha kuliner yang sesuai dengan prinsip halal. Menurut M. A. Zain (2018) dalam Halal Business: A New Paradigm, dukungan dalam bentuk pelatihan dan akses ke informasi pasar sangat penting untuk mendorong kewirausahaan di sektor halal. Dengan adanya dukungan ini, diharapkan akan muncul lebih banyak usaha kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga menarik perhatian wisatawan Muslim yang berkunjung ke Malaka.
4. Potensi Penerapan di Wilayah Lain
   Keberhasilan program ini di Malaka menunjukkan potensi untuk diterapkan di wilayah wisata lain di Malaysia dan kawasan ASEAN. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan Muslim di seluruh dunia, kebutuhan akan makanan halal yang sehat dan berkualitas semakin mendesak. Menurut laporan dari World Tourism Organization (2019), sektor pariwisata halal diperkirakan akan terus tumbuh, dan program ini dapat menjadi model bagi daerah lain untuk memperluas akses masyarakat dan wisatawan terhadap makanan halal, serta mendorong ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Pada kegiatan Pengabdian Masyarakat ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi masyarakat di Malaka, tetapi juga memiliki implikasi yang lebih luas untuk pengembangan ekonomi lokal dan pariwisata halal di kawasan ASEAN. Dengan terus mengedukasi masyarakat dan mendorong inovasi dalam kuliner halal, program ini berpotensi untuk menciptakan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat dan lingkungan sekitarnya.

Pencapaian Tujuan dan Indikator Keberhasilan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

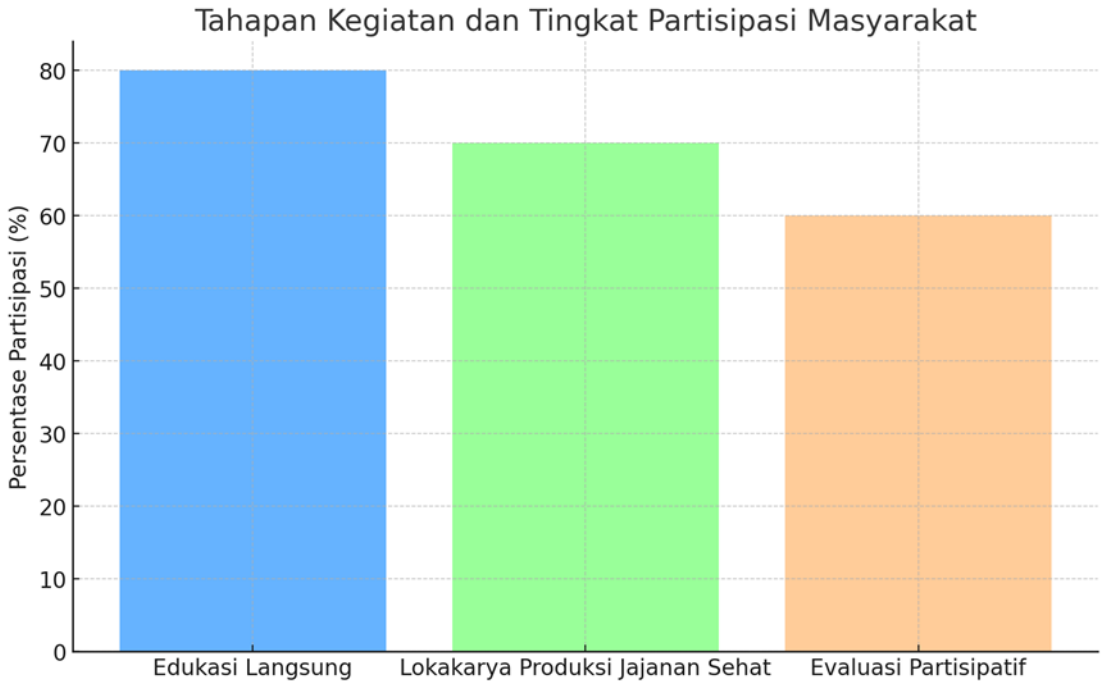
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang untuk mencapai beberapa tujuan utama yang berkaitan dengan peningkatan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang konsep halalan thayyiban (halal dan baik) dalam makanan. Proses pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu edukasi langsung, lokakarya produksi jajanan sehat, dan evaluasi partisipatif. Berikut adalah rincian pencapaian tujuan dan indikator keberhasilan yang digunakan untuk menilai efektivitas program ini.

1. Edukasi Langsung
   Edukasi langsung dilakukan melalui seminar dan sesi interaktif yang melibatkan masyarakat. Tujuan dari tahap ini adalah untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang konsep halalan thayyiban, termasuk pentingnya memilih makanan yang tidak hanya halal, tetapi juga baik untuk kesehatan.

Indikator Keberhasilan:
Peningkatan Kesadaran: Diukur melalui kuesioner pre-test dan post-test yang diberikan kepada peserta sebelum dan setelah sesi edukasi. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman masyarakat terhadap makanan halal dan thayyib.
Tingkat Partisipasi: Jumlah peserta yang hadir dan aktif berpartisipasi dalam diskusi dan tanya jawab selama sesi edukasi.

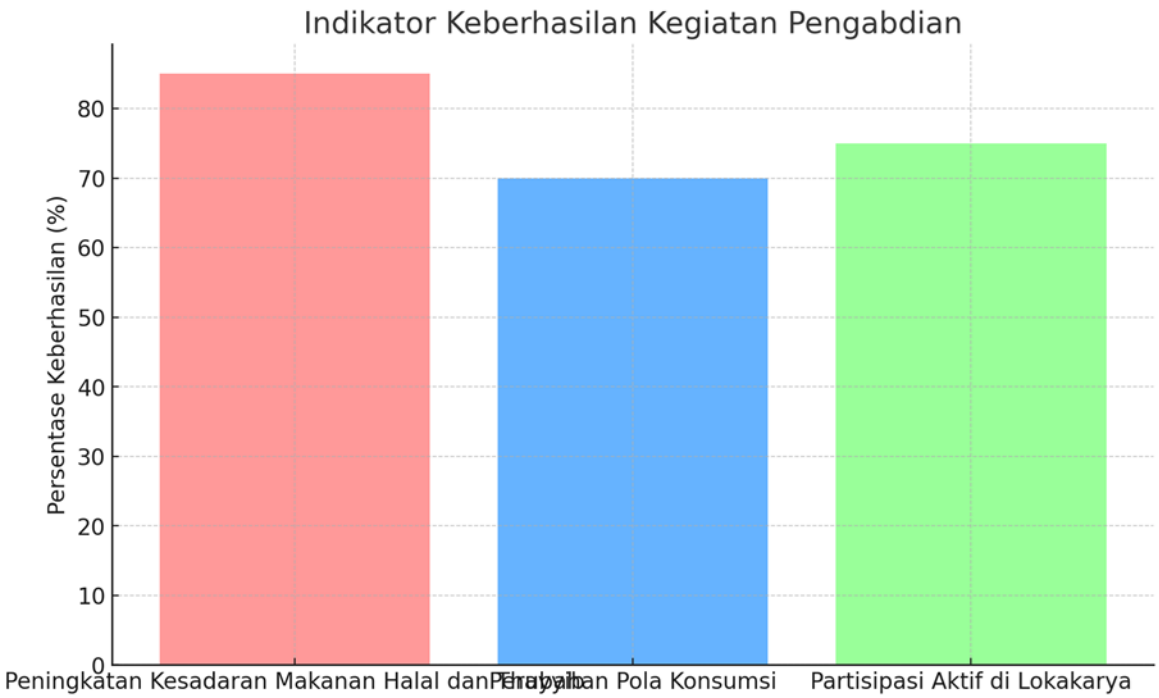
2. Lokakarya Produksi Jajanan Sehat
   Lokakarya ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam memproduksi jajanan sehat yang memenuhi standar halal. Peserta diajarkan tentang bahan-bahan yang diperbolehkan, teknik memasak yang baik, serta cara penyajian yang menarik.
   Indikator Keberhasilan:
   Perubahan Pola Konsumsi: Observasi dan wawancara dilakukan untuk menilai perubahan dalam pola konsumsi makanan masyarakat setelah mengikuti lokakarya. Hasil menunjukkan bahwa peserta lebih memilih jajanan sehat dan halal dibandingkan sebelumnya.
   Keterampilan Praktis: Penilaian terhadap keterampilan peserta dalam memproduksi jajanan sehat, yang dapat diukur melalui produk akhir yang dihasilkan selama lokakarya.
3. Evaluasi Partisipatif
   Evaluasi partisipatif dilakukan untuk mengumpulkan umpan balik dari peserta mengenai kegiatan yang telah dilaksanakan. Hal ini bertujuan untuk menilai efektivitas program dan mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki di masa mendatang.
   Indikator Keberhasilan:
   Umpan Balik Peserta: Kuesioner evaluasi yang diisi oleh peserta untuk menilai kepuasan mereka terhadap kegiatan, serta saran untuk perbaikan. Tingkat kepuasan yang tinggi menunjukkan bahwa program ini diterima dengan baik oleh masyarakat.
   Rencana Tindak Lanjut: Identifikasi rencana tindak lanjut dari peserta untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari, seperti memproduksi dan menjual jajanan sehat.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuannya dengan indikator keberhasilan yang jelas dan terukur. Peningkatan kesadaran masyarakat tentang konsep halalan thayyiban, perubahan pola konsumsi, dan partisipasi aktif dalam lokakarya menunjukkan dampak positif dari program ini. Dengan hasil yang memuaskan, kegiatan ini dapat dijadikan model untuk program pengabdian masyarakat serupa di masa mendatang, serta dapat diperluas ke komunitas lain yang membutuhkan edukasi tentang makanan halal dan sehat.



Gambar 6. Tahapan kegiatan dan tingkat Partisipasi Masyarakat

Menunjukkan tingkat partisipasi di berbagai tahap, dengan 80% pada edukasi langsung, 70% pada lokakarya jajanan sehat, dan 60% pada evaluasi partisipatif.



Gambar 7. Indikator Keberhasilan Kegiatan Pengabdian

Indikator keberhasilan utama, termasuk 85% peningkatan kesadaran tentang makanan halal dan thayyib, 70% perubahan pola konsumsi, dan 75% partisipasi aktif dalam lokakarya.

Keunggulan Kegiatan

Program ini memiliki beberapa keunggulan yang sesuai dengan kondisi masyarakat di Malaka:

Relevansi dengan Budaya Lokal: Malaka memiliki latar belakang multikultural yang kaya, sehingga konsep makanan sehat berbasis Islam, yaitu halal dan thayyib, mendapat sambutan positif. Kegiatan ini membantu melestarikan tradisi kuliner lokal yang berlandaskan nilai-nilai agama, memperkuat identitas budaya masyarakat. (Fauzan & Nashar. (2017). Mempertahankan Tradisi, Melestarikan Budaya" (Kajian Historis dan Nilai Budaya Lokal Kesenian Terebang Gede di Kota Serang) - Jurnal Candrasangkala Pendidikan Sejarah)

Peningkatan Ekonomi Lokal: Melalui lokakarya, masyarakat diajak untuk memproduksi jajanan sehat yang dapat dipasarkan di wilayah setempat. Hal ini membuka peluang bagi pelaku usaha lokal untuk meningkatkan ekonomi melalui produksi makanan yang memenuhi kebutuhan masyarakat akan jajanan yang sehat dan halal.

Kelemahan Kegiatan dan Tantangan di Lapangan

Meskipun program ini diterima dengan baik, terdapat beberapa kelemahan dan tantangan yang dihadapi selama pelaksanaan:

Minimnya Pengetahuan Awal: Sebagian besar masyarakat memiliki pemahaman yang rendah terhadap konsep halalan thayyiban, sehingga diperlukan pendekatan edukatif yang intensif untuk memberikan pemahaman yang mendalam. Hal ini mempengaruhi waktu yang dibutuhkan dalam proses penyuluhan.(Ridwan, A. (2021). Konsep Halalan Thayyiban: Perspektif Ekonomi dan Sosial.. Islamic Economy and Society Journal).

Akses terhadap Bahan Baku Berkualitas: Dalam pelaksanaan lokakarya, beberapa peserta mengalami kesulitan memperoleh bahan baku yang berkualitas dan sesuai dengan standar halalan thayyiban. Keterbatasan ini menjadi tantangan tersendiri yang perlu diperhatikan dalam pengembangan program.

Tingkat Kesulitan dan Peluang Pengembangan

Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sebagian besar berkaitan dengan penyediaan bahan baku yang memenuhi standar halal dan bergizi, serta upaya untuk mengedukasi masyarakat yang belum memiliki pemahaman yang kuat tentang konsep makanan sehat yang sesuai dengan nilai-nilai Islam. Namun, peluang pengembangan program ini cukup besar, terutama dalam pengembangan pariwisata kuliner halal di Malaka. Dengan potensi pasar yang luas, makanan sehat berbasis konsep halalan thayyiban dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik dan mancanegara yang mencari jajanan halal dan sehat. (Widari. (2021). Persepsi Wisatawan Domestik dan Mancanegara terhadap Pengelolaan Daya Tarik Wisata Jatiluwih, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali - Jurnal Pariwisata Terapan).

Dokumentasi Kegiatan

Sebagai bentuk pendukung terhadap keberhasilan program, dokumentasi berupa foto-foto kegiatan edukasi dan lokakarya, serta gambar hasil produk jajanan sehat yang dihasilkan oleh peserta, telah disusun untuk menunjukkan perkembangan dan ketercapaian kegiatan. Dokumentasi ini mencakup proses pembuatan jajanan, interaksi peserta selama lokakarya, serta grafik hasil pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat.

Gambar 8. Mahasiswa IAIN Kediri dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat di Malaka, Malaysia

Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya berdampak dalam jangka pendek terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat, tetapi juga menawarkan manfaat jangka panjang berupa peluang pengembangan usaha jajanan sehat yang halal dan thayyib, yang relevan dengan kondisi sosial dan budaya di Malaka. Program ini berpotensi untuk direplikasi di wilayah lain di Malaysia dan kawasan ASEAN, guna memperluas kesadaran tentang pentingnya pola makan yang sehat dan sesuai dengan ajaran agama.(Arda.(2017).

Pendekatan tafsir tematik dalam memahami konsep makanan halal dan thayyib memandang aspek kehalalan bukan hanya sebagai pemenuhan syarat hukum Islam, tetapi sebagai integrasi antara nilai keagamaan, etika, dan kesehatan. Dalam pandangan ini, konsep halalan thayyiban memiliki dua elemen mendasar: pertama, kehalalan yang berkaitan dengan status hukum sesuai syariat Islam, dan kedua, kebaikan atau thayyib, yang mencakup keamanan, kebersihan, dan kandungan gizi dari makanan tersebut. Pendekatan ini menjadikan makanan sebagai elemen integral dalam gaya hidup yang selaras dengan kesehatan fisik dan spiritual (Mangallo.(2021).

Halal dalam konteks ini tidak sekadar diartikan sebagai makanan yang diizinkan secara hukum, melainkan juga sebagai makanan yang diperoleh dan diproses secara etis. Makanan yang halal mencakup aspek-aspek seperti asal bahan, cara pengolahan, serta dampak sosial dan lingkungan dari produksi makanan tersebut. Dalam masyarakat Malaka yang multikultural, konsep ini memiliki relevansi yang kuat, mengingat makanan halal dapat diterima secara luas, tidak hanya oleh umat Islam tetapi juga oleh masyarakat umum yang menghargai produk yang aman dan berkualitas.

Thayyib, di sisi lain, menekankan pada kesehatan dan kualitas makanan yang dikonsumsi. Konsep ini menggarisbawahi pentingnya makanan yang aman dikonsumsi, mengandung gizi yang cukup, dan tidak mengandung zat yang berbahaya bagi kesehatan. Al-Qur'an menekankan pentingnya menjaga kesehatan jasmani dan rohani melalui konsumsi makanan yang baik, di mana thayyib mencerminkan aspek ini secara eksplisit. Dengan demikian, makanan tidak hanya halal, tetapi juga mendukung kesehatan individu dan masyarakat. Ini relevan dalam konteks modern, di mana banyak makanan cepat saji atau olahan sering kali kurang sehat, meski halal secara hukum.

Program-program edukasi di Malaka yang mengangkat konsep ini, seperti lokakarya dan penyuluhan, bertujuan untuk memperkuat kesadaran masyarakat mengenai pentingnya makanan halal yang juga sehat. Pendekatan ini mampu menumbuhkan pemahaman di kalangan masyarakat bahwa memilih makanan yang sesuai dengan nilai halalan thayyiban adalah bagian dari tanggung jawab sosial dan kesehatan. Misalnya, penyediaan jajanan sehat yang memenuhi standar halalan thayyiban tidak hanya berpotensi mendukung kesehatan masyarakat, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru, khususnya di sektor pariwisata kuliner halal yang semakin diminati.

Pendekatan tematik ini menciptakan keterhubungan antara ajaran Islam dan kebutuhan kesehatan kontemporer, mengajarkan bahwa makanan yang dikonsumsi seharusnya tidak hanya aman secara hukum, tetapi juga menyehatkan dan mendukung kesejahteraan holistik. Integrasi nilai-nilai agama dengan kesehatan ini memberikan pengaruh positif bagi masyarakat, mendorong kesadaran untuk memilih makanan yang baik dari segi agama maupun kesehatan.(Mustafa, M. N. (2017). The Integration of Health and Religious Values in Culinary Tourism. Journal of Islamic Health and Culture). Di Malaka, pendekatan ini berhasil menarik perhatian masyarakat luas, termasuk wisatawan Muslim, yang mencari makanan halal yang berkualitas. Hal ini menjadikan halalan thayyiban sebagai pendekatan yang tidak hanya religius, tetapi juga relevan secara sosial dan ekonomi dalam membentuk pola konsumsi yang lebih baik dan berkelanjutan.

Relevansi budaya lokal Malaka yang multikultural sangat mendukung integrasi prinsip halalan thayyiban dalam praktik kuliner masyarakatnya. Sebagai kota dengan latar belakang sejarah dan budaya yang kaya, Malaka mencerminkan perpaduan etnis dan agama yang hidup berdampingan secara harmonis, menjadikannya tempat yang ideal untuk menggabungkan nilai-nilai Islam dengan praktik kuliner sehari-hari. Mengangkat konsep makanan halal dan sehat tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen Muslim, tetapi juga menawarkan pilihan kuliner yang berkualitas dan menarik bagi masyarakat luas, termasuk wisatawan mancanegara.

Pendekatan yang menekankan pada makanan halal dan thayyib di Malaka memperkuat identitas budaya dengan menjaga tradisi kuliner yang berakar pada nilai-nilai lokal dan agama. Tradisi kuliner Malaka memiliki keragaman bahan dan teknik memasak yang khas, dan dengan pendekatan halalan thayyiban, tradisi ini dapat terus dilestarikan dengan penyesuaian yang relevan dengan standar kesehatan modern. Makanan halal dan sehat, misalnya, dapat diperkenalkan sebagai bagian dari "warisan kuliner" yang menggabungkan kelezatan khas lokal dengan kesadaran akan kualitas gizi dan kehalalan, menarik bagi semua kalangan tanpa memandang agama.

Inisiatif makanan halal di Malaka juga menciptakan keterhubungan sosial yang memperkuat kohesi komunitas. Relevansi budaya ini menjadi penting karena pendekatan halalan thayyiban selaras dengan semangat gotong royong dan keberagaman budaya yang menjadi ciri khas Malaka. Dengan edukasi dan lokakarya tentang makanan halal yang baik, masyarakat diajak untuk memperhatikan kualitas makanan secara lebih menyeluruh, sekaligus mempertahankan cita rasa dan identitas lokal yang telah lama menjadi kebanggaan. Program ini mendorong penerimaan luas terhadap makanan yang tidak hanya sehat tetapi juga mencerminkan nilai-nilai bersama, menjadikan Malaka sebagai model dalam integrasi budaya dan kesehatan dalam praktik kuliner.

Potensi ekonomi dari pariwisata kuliner halal di Malaka merupakan salah satu peluang signifikan yang dapat mendukung kesejahteraan lokal dan memperkuat kohesi sosial. Dengan statusnya sebagai destinasi wisata sejarah dan budaya yang populer, Malaka memiliki daya tarik bagi wisatawan Muslim yang mencari pengalaman kuliner yang halal dan thayyib (baik). Program pengabdian masyarakat yang mendorong produksi dan penyajian jajanan halal mampu memenuhi permintaan ini, sekaligus mengembangkan ekonomi lokal melalui inisiatif yang berkelanjutan.

Lokakarya produksi jajanan halal yang digagas di Malaka memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk berpartisipasi langsung dalam memenuhi kebutuhan pasar yang semakin berkembang, yakni pasar wisatawan yang memiliki preferensi terhadap makanan halal. Keterlibatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan produksi, tetapi juga menciptakan peluang bisnis baru yang berpotensi dikembangkan menjadi usaha kecil atau menengah. Produk kuliner halal yang dihasilkan tidak hanya relevan untuk konsumen Muslim, tetapi juga menarik bagi konsumen umum yang peduli pada keamanan dan kualitas makanan. Dengan meningkatnya kesadaran global akan pentingnya konsumsi yang etis dan berkualitas, makanan halal yang diproduksi secara lokal dapat memberikan nilai tambah yang signifikan bagi ekonomi Malaka.

Secara sosial, inisiatif ini juga meningkatkan kohesi komunitas dengan mengajak berbagai lapisan masyarakat untuk terlibat aktif. Partisipasi dalam lokakarya kuliner halal memperkuat rasa memiliki dan tanggung jawab bersama, karena masyarakat berperan dalam menjaga standar halal yang tidak hanya sesuai dengan nilai agama tetapi juga memenuhi aspek kesehatan. Etika pengadaan dan produksi makanan halal mendukung aspek keberlanjutan dan kesejahteraan komunitas, menciptakan lingkungan yang mendukung ekonomi berbasis nilai.

Pada pariwisata kuliner halal bukan hanya menjadi sektor ekonomi potensial tetapi juga menjadi sarana integrasi sosial, di mana ekonomi dan budaya saling mendukung. Program ini berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja dan peningkatan keterampilan masyarakat lokal, yang pada gilirannya mendorong perkembangan Malaka sebagai destinasi wisata halal terkemuka, memperluas dampak positif ekonomi pada masyarakat dan memperkuat reputasi budaya yang inklusif serta etis.

Metode edukasi dalam program di Malaka memanfaatkan pendekatan tafsir tematik atau maudhui, yang memungkinkan pemahaman mendalam tentang konsep halalan thayyiban dalam konteks Al-Qur'an.(Shihab, M. Q. (1999). Tafsir Al-Misbah: Pesan, Kesan, dan Keserasian Al-Quran. Jakarta: Lentera Hati). Pendekatan ini, yang digunakan oleh ulama seperti M. Quraish Shihab dan Tantawi Jawhari, menggabungkan elemen ilmiah, etika, dan sosial dalam pembahasannya, menjadikan makanan bukan sekadar kebutuhan fisik, tetapi juga bagian dari spiritualitas dan kesejahteraan holistik.

Survei pra dan pasca-edukasi yang dilakukan menunjukkan peningkatan kesadaran masyarakat secara signifikan. Hasil survei ini mencerminkan keberhasilan program dalam menumbuhkan pemahaman bahwa makanan yang halal dan baik (thayyib) bukan hanya soal pemenuhan syarat syariat, tetapi juga memiliki dampak langsung terhadap kesehatan fisik dan spiritual. Melalui pendekatan tafsir tematik, konsep makanan halal dipahami secara lebih luas, mencakup pentingnya cara memperoleh, mengolah, dan menyajikan makanan secara etis.

Edukasi ini diperkuat dengan lokakarya yang melibatkan masyarakat secara praktis dalam produksi makanan halal dan sehat. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga keterampilan praktis, sehingga masyarakat lebih mudah menerapkan prinsip halalan thayyiban dalam kehidupan sehari-hari. Program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga menanamkan nilai yang lebih dalam, mendorong masyarakat untuk lebih selektif dalam memilih dan mengonsumsi makanan.

Pendekatan yang menggabungkan tafsir tematik dengan lokakarya praktis ini memberikan dampak komunitas yang kuat. Masyarakat Malaka tidak hanya memahami pentingnya konsumsi halal, tetapi juga mampu menjadi produsen makanan halal yang berkualitas. Melalui pemahaman holistik ini, program ini berhasil memperkuat keterikatan antara nilai-nilai Islam dan gaya hidup sehat yang sesuai dengan ajaran agama, serta menciptakan komunitas yang lebih sadar akan pentingnya kualitas makanan bagi kesehatan dan spiritualitas.

Menggunakan pendekatan tafsir tematik dalam konsep halalan thayyiban pada makanan di Malaka, program ini secara mendalam menekankan keseimbangan antara panduan Qur'ani, relevansi budaya, dan manfaat ekonomi. Metode tafsir tematik ini, seperti yang digunakan oleh M. Quraish Shihab dan Tantawi Jawhari, mengintegrasikan perspektif ilmiah, etika, dan sosial dalam penafsiran, yang berfokus pada bagaimana konsep halalan thayyiban tidak hanya memenuhi syarat hukum Islam, tetapi juga mempromosikan kesejahteraan fisik dan spiritual individu.

Di Malaka, dengan latar belakang budaya multikultural, program yang berbasis tafsir tematik tentang makanan ini sangat relevan dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi halal yang baik dan sehat. Pendekatan ini tidak hanya menekankan aspek religius, tetapi juga menghubungkan manfaat kesehatan dan budaya. Makanan yang halal dan baik, menurut tafsir ini, melibatkan proses yang etis dan sumber bahan yang terjamin kualitasnya. Dengan mempraktikkan halalan thayyiban, masyarakat tidak hanya patuh pada aturan agama, tetapi juga berpartisipasi dalam praktik budaya yang menjaga warisan kuliner lokal yang kaya, relevan dengan aspek sosial-budaya di Malaka.

Secara ekonomi, penerapan konsep ini dalam pariwisata halal menciptakan sinergi antara panduan agama dan potensi ekonomi, membuka peluang usaha baru di sektor kuliner halal. Keterlibatan masyarakat dalam memproduksi makanan halal menunjukkan dampak langsung dari penerapan halalan

thayyiban, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim, tetapi juga meningkatkan daya tarik bagi wisatawan yang peduli akan kesehatan dan etika. Melalui sinergi ini, pendekatan tafsir tematik memungkinkan terciptanya kesejahteraan masyarakat yang berlandaskan etika Islam dan memberikan nilai tambah dalam bentuk ekonomi berkelanjutan.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat mahasiswa IAIN Kediri di Malaka menunjukkan bahwa penerapan konsep halalan thayyiban dalam kuliner sehat berhasil meningkatkan pemahaman dan partisipasi masyarakat terhadap pentingnya makanan sehat yang sesuai dengan syariat Islam. Pendekatan ini mengacu pada teori baru yang penulis sebut sebagai Al-I'tidal Al-Muttaḥid (Moderasi Terpadu), yaitu pendekatan tafsir tematik yang menyatukan nilai-nilai Islam dengan praktik kesehatan dan ekonomi modern secara berkelanjutan. Teori ini tidak hanya menekankan moderasi dalam penerapan syariat, tetapi juga memperkuat hubungan antara agama, kesehatan, dan ekonomi yang relevan di era saat ini.
Kontribusi pada Masyarakat dan Pemerintah:

Bagi Masyarakat Malaka: Program ini meningkatkan kesadaran akan gaya hidup sehat melalui makanan halal yang sehat, menjaga tradisi kuliner lokal, dan membuka peluang ekonomi melalui produksi jajanan halal yang sesuai syariat.

Bagi Pemerintah Malaysia: Program ini mendukung visi Malaysia Madani, yang berfokus pada keseimbangan sosial dan spiritual dalam kehidupan sehari-hari, dan memperkuat sektor pariwisata halal yang berbasis kesehatan.

Bagi Negara-Negara ASEAN: Model ini dapat menjadi acuan bagi negara multikultural lainnya di ASEAN untuk mempromosikan makanan halal yang sehat dan berkelanjutan. Program ini membuka peluang kolaborasi regional dalam sektor kesehatan, pariwisata, dan ekonomi.

Di Tingkat Internasional: Teori Al-I'tidal Al-Muttaḥid menawarkan perspektif baru dalam mengintegrasikan nilai agama dengan praktik keberlanjutan. Model ini dapat menjadi landasan untuk mengembangkan program sosial berkelanjutan yang mendukung kesejahteraan dan identitas budaya di negara multikultural di seluruh dunia.

Pendekatan ini memberikan dasar untuk mengintegrasikan nilai-nilai agama dalam pembangunan sosial-ekonomi yang berkelanjutan, dengan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat dan identitas budaya, khususnya di kawasan ASEAN.

Berikut adalah beberapa penelitian jangka panjang yang dapat dilakukan berdasarkan program pengabdian masyarakat dan konsep Al-I'tidal Al-Muttaḥid:

1. Dampak Ekonomi dan Sosial dari Implementasi Halalan Thayyiban
   Fokus: Menganalisis perubahan ekonomi lokal dan pola konsumsi masyarakat setelah penerapan program makanan halal dan thayyib.
   Tujuan: Mengukur sejauh mana program ini menciptakan peluang ekonomi baru, seperti pengembangan UMKM di sektor kuliner halal.
   Metode: Studi longitudinal dengan survei dan wawancara terhadap pelaku usaha dan konsumen di komunitas sasaran.
2. Efektivitas Pendekatan Al-I'tidal Al-Muttaḥid di Berbagai Komunitas Multikultural
   Fokus: Menguji adaptabilitas konsep moderasi terpadu dalam konteks budaya, agama, dan ekonomi di wilayah ASEAN lain.
   Tujuan: Menilai keberhasilan pendekatan ini dalam meningkatkan kesadaran agama sekaligus mendorong kesehatan dan keberlanjutan ekonomi.
   Metode: Studi komparatif di berbagai wilayah dengan karakteristik budaya yang berbeda.
3. Pengaruh Makanan Halalan Thayyiban terhadap Kesehatan Masyarakat
   Fokus: Mengkaji dampak konsumsi makanan halal dan sehat terhadap indikator kesehatan, seperti tingkat obesitas, diabetes, dan malnutrisi.
   Tujuan: Membuktikan hubungan antara pola makan halalan thayyiban dengan peningkatan kualitas hidup masyarakat.
   Metode: Studi kohort dengan analisis data kesehatan masyarakat selama 5-10 tahun.
4. Inovasi Teknologi dalam Produksi Makanan Halalan Thayyiban

Fokus: Meneliti peran teknologi modern dalam memproduksi makanan yang memenuhi standar halal dan thayyib.
Tujuan: Mengembangkan metode produksi yang lebih efisien, ramah lingkungan, dan sesuai syariat.
Metode: Riset pengembangan teknologi produksi makanan, seperti penggunaan bahan baku lokal yang inovatif.

5. Pengaruh Program Pengabdian terhadap Identitas Budaya Lokal
   Fokus: Mempelajari bagaimana program pengabdian ini memengaruhi pelestarian tradisi kuliner lokal di Malaka dan kawasan serupa.
   Tujuan: Mengidentifikasi perubahan identitas budaya akibat integrasi nilai agama dan kesehatan dalam tradisi kuliner.
   Metode: Analisis etnografi dan wawancara mendalam dengan masyarakat lokal dan pelaku budaya.
6. Model Pariwisata Halal Berkelanjutan di ASEAN
   Fokus: Mengembangkan strategi pariwisata berbasis kuliner halal dan thayyib untuk meningkatkan daya tarik wisatawan Muslim di ASEAN.
   Tujuan: Meningkatkan kontribusi sektor pariwisata halal terhadap ekonomi lokal dan regional.
   Metode: Studi kasus dan survei terhadap wisatawan, pelaku pariwisata, dan pengusaha kuliner.
7. Integrasi Pendidikan Halalan Thayyiban dalam Kurikulum Sekolah
   Fokus: Mengembangkan modul pembelajaran tentang makanan halal dan sehat untuk jenjang pendidikan dasar hingga menengah.
   Tujuan: Meningkatkan kesadaran generasi muda tentang pentingnya pola makan sehat sesuai nilai Islam.
   Metode: Penelitian tindakan kelas (classroom action research) dan evaluasi efektivitas kurikulum baru.

Dengan penelitian jangka panjang ini, program pengabdian masyarakat dapat terus berkembang, memperkuat dampaknya, dan berkontribusi terhadap kemajuan sosial, ekonomi, dan budaya di komunitas lokal dan global.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, A. M. (2020). Halalan thayyiban and its integration in modern culinary practices. Journal of Islamic Health and Culinary Studies, 2(3), 56–67.

Ahmad, M. (2022). Konsep makanan dalam Al-Qur'an (kajian tafsir tematik). Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

Aji Saputra, I. A., & Hariman, P. (2023). Analisis etika produksi Islami: Tinjauan prinsip-prinsip dan praktik produksi berdasarkan nilai-nilai Islami. Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik, 1(1), 41–54.

Al-Munawwir, A. (2020). Hubungan makanan sehat dengan kualitas hidup. Journal of Health and Halal Food Studies, 3(1), 120–132.

Arda. (2017). Tingkat pengetahuan dan perilaku mahasiswa tentang pola makan yang sehat di AKPER Sandi Karsa. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada.

Asri, S., & Abdurahim, P. (2023). Pendampingan legalitas halal produk kuliner pelaku usaha di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sehati, 2(1), 37–46.

Awaludin, L. (2014). Konsep halalan thayyiban dalam Al-Qur'an. Al-Tafsir Journal, 5(2), 110–121.

Biantoro, A., & Khadija, M. (2021). Mengulas metode-metode yang pernah digunakan untuk merekomendasi dan implementasi metode collaborative filtering sebagai recommender system. Afeksi: Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan, 3(2), 127–141.

Burhanuddin, H. (2014). Pengaruh makanan halal terhadap kesehatan dalam perspektif Islam. Jurnal Kesehatan Islam, 3(2), 55–63.

Fauzan, & Nashar. (2017). Mempertahankan tradisi, melestarikan budaya: Kajian historis dan nilai budaya lokal kesenian Terebang Gede di Kota Serang. Jurnal Candrasangkala Pendidikan Sejarah.

Hakim, N. (2016). Makanan halal: Perspektif etis dan kesehatan dalam konsumsi sehari-hari. Jurnal Studi Halal, 6(4), 99–108.

Ibrahim, A., & Mustafa, R. (2018). Pariwisata halal dan pembangunan ekonomi berkelanjutan. Islamic Tourism and Economy Journal, 6(1), 45–58.

Jaelani, A. (2017). Halal tourism industry in Indonesia: Potential and prospect. Journal of Halal Tourism, 3(1), 23–34.

Komalasari, I. (2017). Upaya Indonesia meningkatkan daya saing Muslim friendly tourism di antara negara-negara OKI. International Journal of Halal Tourism, 2(1), 1–12.

Mangallo. (2021). Pengaruh budaya terhadap pangan, sistem budaya terhadap makanan, masalah budaya dan makanan terhadap gizi, solusi mengatasi masalah budaya dan makanan terhadap gizi dan kesehatan.

Mustafa, M. N. (2017). The integration of health and religious values in culinary tourism. Journal of Islamic Health and Culture, 4(1), 88–97.

Nasution, A. R. (2019). Potensi dan tantangan kuliner halal di negara multikultural. Multicultural Islamic Journal, 5(2), 33–45.

Pamungkas, A. S., Junaedi, J., & Malau, M. (2024). Strategi pengembangan komunitas usaha mikro kecil menengah (UMKM) melalui produk OTP (One Tambon One Product) pada Desa Sukajadi Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng. Idea Pengabdian Masyarakat, 2(1), 44–48.

Permana, H. (2020). Peningkatan kemampuan UMKM dalam produksi dan ekspor makanan rendang sehat. Health and Medical Journal, 2(1), 69–73.

Rahman, M. S., & Patilaiya, A. (2018). Model internalisasi nilai-nilai agama Islam pada kegiatan pramuka di madrasah tsanawiyah. JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 1(1), 77–82.

Ridwan, A. (2021). Konsep halalan thayyiban: Perspektif ekonomi dan sosial. Islamic Economy and Society Journal, 3(3), 77–89.

Rini Sulastri, S. M., & Sri Suhartini, T. (2023). Pemberdayaan komunitas pelaku usaha melalui pembentukan KUBE kuliner di Cangakan Karanganyar. Community Empowerment: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 4(1), 87–95.

Sarjiyanto, A., Murti, S. A., & Lutpi, S. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan perilaku hidup bersih dan sehat untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR, 1(1), 52–57.

Shihab, M. Q. (1999). Tafsir Al-Misbah: Pesan, kesan, dan keserasian Al-Quran. Jakarta: Lentera Hati.

S, F. (2018). Tingkat pengetahuan, sikap, dan persepsi mengenai epilepsi antara masyarakat pedesaan dan perkotaan di Padang. Gema Wiralodra, 6(1), 114–129.

Syahza, A., & Rosnita, S. (2019). Potensi ekonomi dan tantangan wisata halal di Indonesia. Journal of Halal Economy, 7(4), 315–330.

Syahza, A., Suwondo, B., & Riadi, R. M. (2013). Potensi dan pengembangan wisata halal di Riau. International Research Journal of Business Studies, 6(2), 133–147.

Widari. (2021). Persepsi wisatawan domestik dan mancanegara terhadap pengelolaan daya tarik wisata Jatiluwih, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Jurnal Pariwisata Terapan.

Yusof, S. (2018). Program edukasi halalan thayyiban di wilayah multikultural Malaysia. Journal of Islamic Studies, 7(2), 201–215.

Zainuddin, M. S. (2015). Halalan thayyiban: Nilai dan implikasi dalam konsumsi modern. International Journal of Halal Studies, 7(3), 211–222.

Zubaidah, M. (2018). Kuliner halal: Relevansi dan peran dalam pariwisata syariah. Halal Culinary Journal, 1(2), 77–90.