

Profil Daya Kritis Santri Pesantren Di Jawa Barat Terhadap Halal dan Thoyyib pada Makanan

Asrianty Mas'ud*¹, Yuanizhar Dinda Al Yassin²

^{1,2} Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Indonesia

antymasud@uinsgd.ac.id*

081313226480*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sejauh mana daya kritis santri pesantren di Jawa Barat terhadap halal dan thoyyib pada makanan dan bagaimana respon santri pesantren di Jawa Barat terhadap makanan yang halal dan thoyyib. Metode dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kuantitatif dalam bentuk persentase. Penelitian ini menggunakan studi pendahuluan dengan melakukan observasi awal terhadap pesantren tempat penelitian dilaksanakan, sejauh mana materi pelajaran tentang halal dan thoyyib makanan yang sudah dipelajari serta untuk melakukan sampling objek yang akan diteliti. Penyebaran angket dilakukan pada santri pesantren dengan berisi pernyataan/pertanyaan mengenai indikator-indikator yang berhubungan dengan halal dan thoyyib produk makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan ditemukan data santri pesantren yang menjadi objek penelitian yaitu santri pesantren As Sunnah Cirebon, dimana sebagian besar santri sudah mengetahui jenis dan arti makanan halal dan thoyyib. Pengetahuan santri akan makanan halal dan thoyyib didapatkan dari bangku sekolah. Dengan dasar pengetahuan tersebut menunjukkan bahwa santri mampu memilah makanan yang halal dan mengetahui makanan yang thoyyib bagi dirinya. Dengan tersedianya makanan halal disekitar pesantren juga memudahkan santri dalam mendapatkan makanan yang halal. Sedangkan untuk makanan yang thoyyib santri harus mampu mengenali makanan apa saja yang baik bagi dirinya. Dengan melihat hasil responden yang masuk dari hasil penelitian ini didapatkan hasil yang cukup baik, para santri bisa membedakan mana makanan yang halal dan tidak, serta mengetahui mana makanan yang termasuk kategori thoyyib atau tidak bagi tubuh para santri.

Kata Kunci: Halal, Thoyyib, Makanan, Daya Kritis

Abstract

This study aims to analyze the critical power of Islamic boarding school students in West Java towards halal and thoyyib on food and how the response of Islamic boarding school students in West Java to halal and thoyyib food. The method in this study is a quantitative descriptive research method in the form of percentages. This research uses a preliminary study by conducting initial observations of the pesantren where the research is carried out, the extent to which the subject matter about halal and thoyyib food has been studied and to conduct sampling of the object to be studied. The distribution of questionnaires was carried out on Islamic boarding school students containing statements/questions regarding indicators related to halal and thoyyib food products. types and meanings of halal and thoyyib food. Students' knowledge of halal and thoyyib food is obtained from school. Based on this knowledge, it shows that students are able to sort out halal food and know what is thoyyib for themselves. The availability of halal food around the pesantren also makes it easier for students to get halal food. As for food that is thoyyib, students must be able to recognize what foods are good for themselves. By looking at the results of the respondents who entered from the results of this study, the results were quite good, the students were able to distinguish between halal and non-halal foods, as well as knowing which foods were included in the thoyyib category or not for the students bodies.

PENDAHULUAN

Salah satu kebutuhan primer manusia adalah pangan. Makanan merupakan kebutuhan yang harus dipenuhi salah satunya untuk mempertahankan kelangsungan hidup manusia. Seiring perkembangan pola hidup saat ini telah memberikan pengaruh terhadap pola konsumsi makanan. Makanan sebagai kebutuhan pokok, perannya dapat dirasakan oleh semua bagian tanpa terkecuali batasan usia. Saat ini perkembangan berbagai jenis makanan terutama jajanan sehari-hari dalam lingkungan sekolah meningkat sangat pesat. Namun, meningkat dan beragamnya jenis jajanan di lingkungan sekolah tidak selalu berbanding lurus dengan keamanan makanannya. Sementara konsumsi jajanan makanan anak diharapkan dapat memberikan kontribusi energi dan zat gizi lain yang berguna bagi pertumbuhan anak.

Selain itu, hal lain yang penting untuk menjadi pertimbangan adalah soal kehalalan makanan. Sementara ini kehalalan makanan seringkali belum dapat dipastikan, salah satunya karena kurangnya kesadaran mendaftarkan produk makanan untuk mendapatkan sertifikasi halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Kehalalan makanan yang dikonsumsi konsumen adalah hal yang wajib bagi umat muslim, terlebih lagi Indonesia adalah negara dengan penduduk mayoritas muslim. Islam mewajibkan untuk berhati-hati dalam memilih makanan. Hal ini juga menjadi salah satu sub pokok materi pelajaran yang diterima oleh santri di pesantren.

Sebagai pusat pendidikan berbasis Islam, pesantren menjadi tempat menimba ilmu agama yang diharapkan dapat maksimal dalam memahami ilmu agama dibandingkan sekolah-sekolah yang tidak berbasis Islam. Dengan demikian, santrinya juga lebih kritis terhadap produk makanan yang dikonsumsi.

Berpikir kritis tidak dapat dilepaskan dari kehidupan sehari-hari, termasuk santri dalam memilih makanan. Dengan berpikir kritis berarti terdapat kemerdekaan dalam berpikir didalamnya, dapat mengevaluasi masalah secara keseluruhan, memahami, dan mempertimbangkan seluruh pemikiran. Dengan begitu dari berpikir kritis tersebut lahirlah sikap kritis, seperti dalam memilih makanan yang dikonsumsi oleh santri, baik dari segi kehalalan produk makanan tersebut dan apakah makanan tersebut *thoyyib* atau tidak, makanan tersebut baginya.

METODE PENELITIAN

Metode dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kuantitatif dalam bentuk persentase. Penelitian ini menggunakan studi pendahuluan dengan melakukan observasi awal terhadap pesantren tempat penelitian dilaksanakan, sejauh mana materi pelajaran tentang halal dan *thoyyib* makanan yang sudah dipelajari serta untuk melakukan sampling objek yang akan diteliti. Penyebaran angket dilakukan pada santri pesantren dengan berisi pernyataan/pertanyaan mengenai indikator indikator yang berhubungan dengan halal dan *thoyyib* produk makanan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kuantitatif, sedangkan dalam menganalisis data menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Jenis penelitian kuantitatif merupakan data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik (Sugiyono, 2008).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini peneliti mengelompokkan responden ke dalam beberapa karakteristik. Karakteristik pertama adalah berdasarkan instansi atau pondok pesantren tempat santri menimba ilmu, yakni Pondok Pesantren Anshorus Sunnah Cirebon. Karakteristik lainnya adalah berdasarkan jenjang atau tingkatan kelas. Berikut ini disajikan data karakteristik responden berdasarkan tingkatan kelas dalam bentuk grafik.

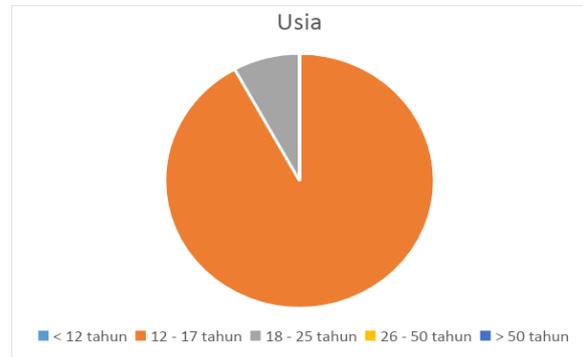


Gambar 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkatan Kelas

Berdasarkan grafik diatas, terlihat bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini didominasi oleh MA/SMA kelas 10 dengan jumlah sebanyak 16 responden (64%). Selanjutnya diikuti oleh kelas 11 dengan 4 responden (16%) dan sebanyak 5 responden (20%) berasal dari kelas 12 MA/SMA.

Tujuan mengetahui karakteristik responden untuk menunjukkan bahwa responden adalah santri pada jenjang sekolah yang sudah dianggap mampu menggunakan daya kritis dirinya terhadap makanan. Selain itu, responden pada jenjang sekolah menengah atas dianggap sudah cukup mendapat pengetahuan terkait makanan yang halal dan thayyib.

Karakteristik yang kedua adalah berdasarkan usia responden yang ditunjukkan oleh diagram berikut ini.



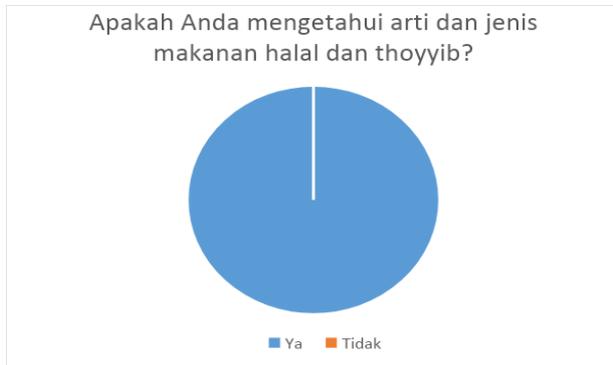
Gambar 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.

Berdasarkan diagram batang diatas, terlihat bahwa sebagian besar responden dalam penelitian ini memiliki rentang usia 12 – 17 tahun dengan persentase 92% yang menunjukkan terdapat 23 responden, sementara rentang usia selanjutnya dengan jumlah 2 responden ada pada rentang 18 – 25 tahun dan memiliki persentase 8%.

Setelah mengetahui identitas responden, responden diarahkan untuk mengisi 25 pertanyaan dalam kuesioner. Kuesioner tersebut diawali dengan pertanyaan “Menurut Anda, apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kesehatan santri?”. Beragam jawaban responden dalam menjawab pertanyaan tersebut, diantaranya faktor yang dapat mempengaruhi kesehatan santri adalah kondisi lingkungan, makanan, pola hidup, faktor keturunan, aktivitas & istirahat, olahraga, serta kebersihan. Dari semua jawaban terlihat adanya keterkaitan antara jawaban responden yang ditulis dengan faktor yang mempengaruhi kesehatan santri. Secara lebih spesifiknya terdapat 21 santri telah mampu mengaitkan pola makanan dengan kesehatan santri dan berhubungan dengan judul penelitian.

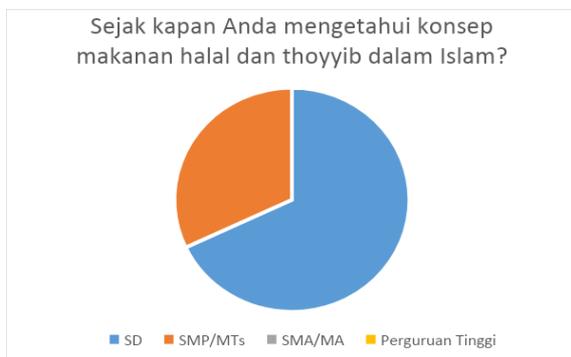
Beranjak pada pertanyaan kuesioner ke-2 mengenai “Apakah Anda mengetahui arti dan jenis makanan halal dan thoyyib?” yang jawabannya tergambaran melalui diagram berikut ini.

Untuk melihat jawaban tersebut berikut adalah grafiknya.



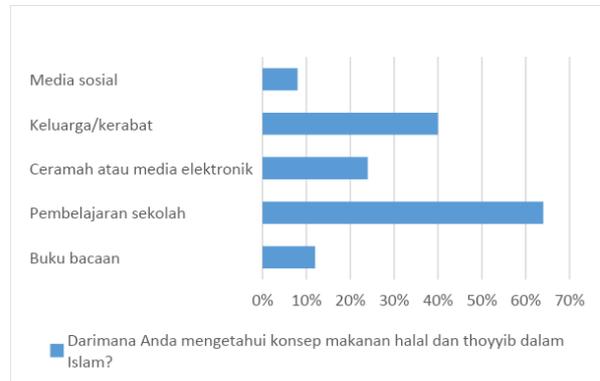
Gambar 3. Diagram Responden Terhadap Arti dan Jenis Makanan Halal dan *Thoyyib*

Dalam diagram dapat disimpulkan bahwa sebanyak 25 responden dengan persentase 100% sudah mengetahui arti dan jenis makanan halal dan *thoyyib*. Sementara itu dilanjutkan dengan pertanyaan ke-3 kuesioner mengenai “*Sejak kapan Anda mengetahui konsep makanan halal dan thoyyib dalam Islam?*”. Jawaban responden menunjukkan bahwa sebanyak 17 responden dengan persentase 68% mengetahui konsep makanan halal dan *thoyyib* sejak SD, sementara 8 responden dengan persentase 32% mengetahui konsep tersebut sejak di bangku SMP/MTs. Jawaban tersebut dapat digambarkan melalui diagram sebagai berikut.



Gambar 4. Diagram Responden Terhadap Waktu dalam Mengetahui Konsep Makanan Halal dan *Thoyyib*

Pertanyaan kuesioner selanjutnya yaitu “*Darimana Anda mengetahui konsep makanan halal dan thoyyib dalam Islam?*”.



Gambar 5. Grafik Responden Terhadap Sumber dalam Mengetahui Konsep Makanan Halal dan *Thoyyib*

Pertanyaan ke-4 pada kuesioner memberikan jawaban yang beragam dari setiap responden, Keberagaman tersebut ditunjukkan dengan terdapatnya 3 orang dengan persentase 12% yang mengetahui konsep makanan halal dan *thayyib* dari buku bacaan, sementara 16 responden mengetahuinya dari keluarga/ kerabat, 6 responden dari ceramah atau media elektronik, dan dari media sosial dengan jumlah 2 responden. Sedangkan jumlah terbanyak yaitu sebanyak 16 responden dengan persentase 64% mengetahui konsep makanan halal dan *thayyib* dari pembelajaran sekolah.

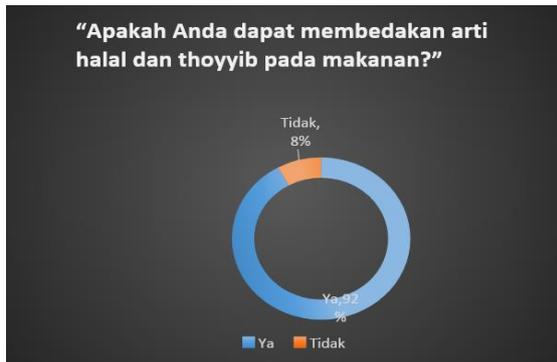
Dilanjutkan dengan pertanyaan ke-5 dalam kuesioner mengenai “*Apakah Anda mengetahui surah Al-Qur’an yang mendasari hukum makanan halal dan thoyyib?*” ditunjukkan dengan diagram berikut ini.



Gambar 6. Diagram Responden Terhadap Pengetahuan Surah Al-Qur'an dalam Mendasari Makanan Halal dan *Thoyyib*

Melalui diagram tersebut kita dapat menyimpulkan bahwa dengan persentase terbanyak 92% atau setara dengan 23 responden menunjukkan telah mengetahui surah Al-Qur'an yang mendasari hukum makanan halal dan *thoyyib*. Sementara sebanyak 2 responden telah menunjukkan jawaban tidak mengetahui surah Al-Qur'an yang mendasari hukum makanan halal dan *thoyyib* pada pertanyaan tersebut.

Disusul dengan pertanyaan ke-6 dalam kuesioner dengan pertanyaan “Apakah Anda dapat membedakan arti halal dan *thoyyib* pada makanan?” berikut adalah diagram yang menunjukkan jawaban pertanyaan tersebut.



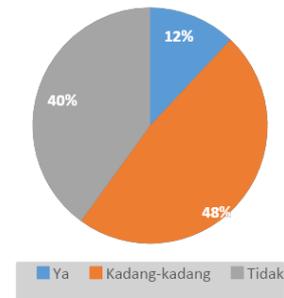
Gambar 7. Diagram Responden Terhadap Perbedaan Arti Halal dan *Thoyyib* Makanan

Diagram diatas menunjukkan bahwa sebanyak 2 responden dengan persentase 8% tidak dapat membedakan arti halal dan *thoyyib* pada makanan, sedangkan sebanyak 23 responden dengan persentase 92% menunjukkan telah dapat membedakan arti halal dan *thoyyib* pada makanan.

Selanjutnya beranjak pada pertanyaan ke-7 yakni dengan pertanyaan “Apakah Anda mengalami kesulitan untuk menentukan makanan halal dan *thoyyib*?”. Secara lebih jelasnya, jawaban atas pertanyaan tersebut

akan digambarkan dalam diagram berikut ini.

Gambar 8. Diagram Responden Terhadap Kesulitan dalam Menentukan Makanan Halal dan *Thoyyib*



Gambar 8. Diagram Responden Terhadap Kesulitan dalam Menentukan Makanan Halal dan *Thoyyib*

Dalam diagram tersebut, dapat diketahui bahwa sebanyak 3 responden dengan persentase 12% mengalami kesulitan untuk menentukan makanan halal dan *thoyyib*, sedangkan sebanyak 10 responden dengan persentase 40% tidak mengalami kesulitan tersebut, dan jawaban yang jumlah respondennya mendominasi yaitu sebanyak 12 responden menunjukkan jawaban kadang-kadang dalam mengalami kesulitan untuk menentukan makanan halal dan *thoyyib*.

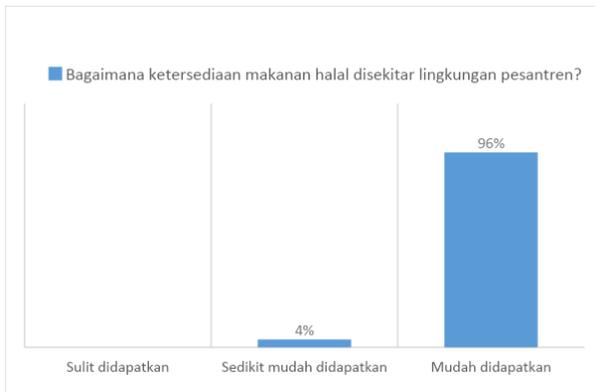
Setelah mengetahui analisis data dari pertanyaan sebelumnya, selanjutnya terdapat pertanyaan “Apakah Anda bertanya kepada penjual atau pegawai tentang bahan yang terkandung dalam kehalalan produk makanan tersebut?” yang jawabannya akan terangkum dalam diagram sebagai berikut.



Gambar 9. Diagram Responden Terhadap Pertanyaan Penjual Mengenai Kandungan Bahan dalam Kehalalan Produk Makanan

Pada diagram diatas menunjukkan bahwa sebanyak 1 responden bertanya kepada penjual atau pegawai tentang bahan yang terkandung dalam kehalalan produk makanan, sementara 44% atau setara dengan 11 responden menunjukkan jawaban kadang-kadang bertanya hal tersebut. Responden paling banyak dengan jumlah 13 dan persentase 52% seringkali tidak menanyakan bahan yang terkandung dalam kehalalan produk makanan kepada penjual atau pegawai.

Selanjutnya terdapat pertanyaan ke-9 dalam kuesioner. Pertanyaan tersebut adalah mengenai “*Bagaimana ketersediaan makanan halal disekitar lingkungan pesantren?*”. Berikut adalah jawaban melalui grafik terhadap pertanyaan tersebut.

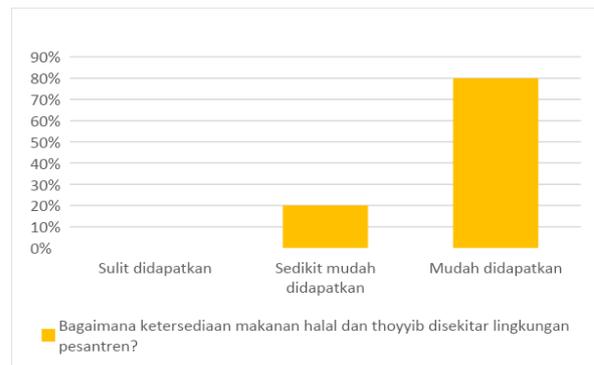


Gambar 10. Grafik Responden Terhadap Ketersediaan Makanan Halal Disekitar Lingkungan Pesantren

Dalam grafik tersebut dapat kita simpulkan bahwa tidak ada responden (0%) yang kesulitan dalam mendapatkan ketersediaan makanan halal di sekitar lingkungan pesantren, sementara 1 responden dengan persentase 4% menyatakan sedikit mudah

untuk mendapatkan ketersediaan tersebut. Dominasi jawaban terdapat pada pernyataan mudah untuk mendapatkan ketersediaan makanan halal di sekitar lingkungan pesantren dengan sebanyak 24 responden atau persentase sebanyak 96%.

Pertanyaan kuesioner selanjutnya adalah “*Bagaimana ketersediaan makanan halal dan thoyyib disekitar lingkungan pesantren?*”. Pertanyaan tersebut tampak serupa dengan pertanyaan sebelumnya, namun ketersediaan makanan tersebut tidak hanya berasal dari sisi halal, namun juga secara *thoyyib* atau baik untuk dikonsumsi. Jawabannya terangkum dalam grafik berikut ini.



Gambar 11. Grafik Responden Terhadap Ketersediaan Makanan Halal dan *Thoyyib* Disekitar Lingkungan Pesantren

Grafik tersebut menunjukkan bahwa ketersediaan makanan halal dan *thoyyib* disekitar lingkungan pesantren sedikit mudah didapatkan dengan jumlah 5 responden atau 20%, sementara jawaban terbanyak sebanyak 20 responden dengan persentase 80% menyatakan mudah untuk mendapatkan ketersediaan makanan halal dan *thoyyib* disekitar lingkungan pesantren.

Berikutnya adalah pertanyaan ke-11 dalam kuesioner, yaitu “*Apakah Anda memperhatikan label halal serta ingredients saat membeli makanan kemasan?*” dengan pertanyaan tersebut, berikut adalah jawaban responden yang terangkum dalam bentuk diagram



Gambar 12. Diagram Responden Terhadap Label Halal dan *Ingredients* Saat Membeli Makanan Kemasan

Melalui diagram tersebut, dapat diketahui bahwa tidak ada responden yang tidak pernah memperhatikan label halal serta *ingredients* saat membeli makanan kemasan, karena sebanyak 3 responden sesekali memperhatikan hal tersebut, serta sebanyak 9 responden dengan persentase 36% kadang-kadang memperhatikan label halal dan *ingredients*, sementara jawaban terbanyak dengan jumlah 13 responden selalu memperhatikan label halal serta *ingredients* saat membeli makanan kemasan.

Dilanjutkan dengan pertanyaan kuesioner ke-12 yakni “Apakah Anda memperhatikan istilah atau nama lain dari penulisan babi pada kandungan makanan kemasan?”. Responden menjawab pertanyaan tersebut melalui diagram berikut ini.



Gambar 13. Diagram Responden Terhadap Istilah Penulisan Babi pada Kandungan Makanan Kemasan

Diagram diatas menunjukkan jawaban responden bervariasi. Diawali dengan jawaban tidak pernah memperhatikan istilah atau nama lain dari penulisan babi pada kandungan makanan kemasan dengan

persentase 20% atau sebanyak 5 responden. Sementara jawaban yang menunjukkan sesekali berjumlah 6 responden dan jawaban kadang-kadang memperhatikan sebanyak 8 responden yang dengan begitu menunjukkan jawaban terbanyak dari responden, karena responden yang menjawab selalu memperhatikan hanya berjumlah 6 responden atau persentasinya hanya 24%. Pertanyaan berikutnya adalah “Apakah Anda mengetahui istilah lain dari penulisan bahan yang haram dikonsumsi pada kandungan makanan kemasan?” yang jawabannya terangkum dalam grafik berikut ini.

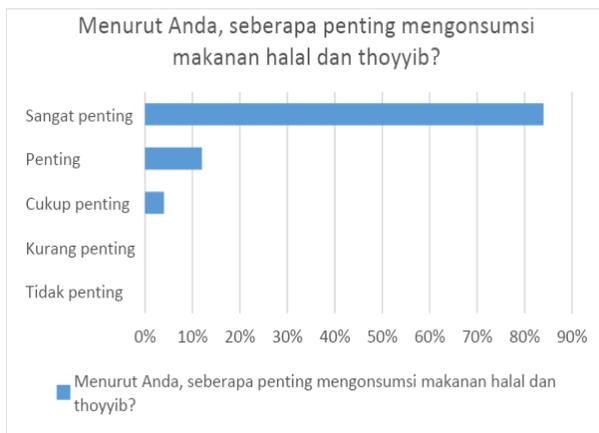


Gambar 14. Grafik Responden Terhadap Istilah Penulisan Bahan Haram pada Kandungan Makanan Kemasan

Grafik diatas menunjukkan bahwa sebanyak 4 responden tidak mengetahui istilah lain dari penulisan bahan yang haram dikonsumsi pada kandungan makanan kemasan, sementara sejumlah 16 responden memiliki jawaban terbanyak yaitu mengetahui beberapa istilah penulisan tersebut, dan 5 responden cukup mengetahui istilah lain dari penulisan bahan yang haram dikonsumsi pada kandungan makanan kemasan.

Pertanyaan kuesioner ke-14 adalah “Menurut Anda, seberapa penting mengonsumsi makanan halal dan thoyyib?”. Dalam pertanyaan tersebut dibagi ke dalam beberapa jawaban yang terdiri dari tidak

penting, kurang penting, cukup penting, penting, dan sangat penting. Berikut adalah jawaban responden atas pertanyaan tersebut.



Gambar 15. Grafik Responden Terhadap Persentase Kepentingan Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thoyyib*

Jawaban responden dalam grafik tersebut menunjukkan bahwa sebanyak 1 responden menjawab cukup penting untuk mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*, sementara sejumlah 3 responden menjawab penting dan jawaban terbanyak dengan persentase 84% atau sebanyak 21 responden menjawab sangat penting untuk mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*.

Berikutnya adalah pertanyaan kuesioner “*Seberapa sering persentase Anda dalam mengonsumsi makanan halal?*”. jawaban persentase responden tersebut terangkum dalam diagram berikut ini.

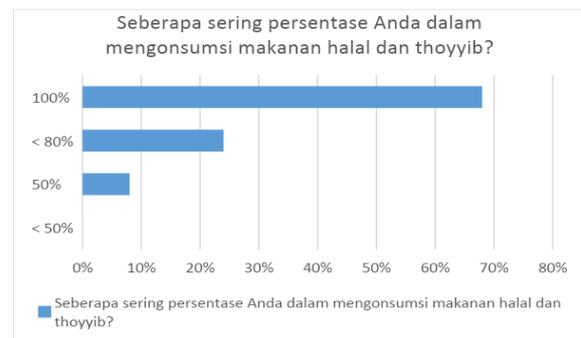


Gambar 16. Diagram Responden Terhadap Frekuensi Mengonsumsi Makanan Halal

Melalui diagram tersebut dapat disimpulkan bahwa jawaban sebanyak 1 (4%) responden menunjukkan persentase < 50% dalam mengonsumsi makanan halal, sementara sejumlah 3 responden (12%) jawaban persentase dalam mengonsumsi makanan halalnya sebanyak 12%. Dominasi jawaban sebanyak 21 responden (84%) mengonsumsi makanan halal dengan persentase 100%.

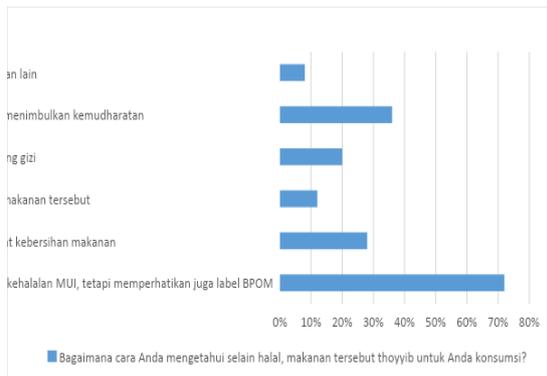
Pertanyaan kuesioner ke-16 adalah “*Seberapa sering persentase Anda dalam mengonsumsi makanan halal dan thoyyib?*”. Berikut jawaban persentase responden melalui grafik dibawah ini.

Gambar 17. Grafik Responden Terhadap Frekuensi Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thoyyib*



Persentase seberapa sering responden mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib* terbagi kedalam 4 pilihan jawaban (< 50%, 50%, < 80%, 100%), yakni sebanyak 2 responden menunjukkan pilihan jawaban persentasenya sekitar 50% sering dalam mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*, sementara responden yang menjawab < 80% sebanyak 6 responden dan dominasi jawaban pada persentase 100% yang berjumlah 17 responden.

Berikutnya grafik dibawah ini akan menunjukkan jawaban 25 responden atas pertanyaan “*Bagaimana cara Anda mengetahui selain halal, makanan tersebut thoyyib untuk Anda konsumsi?*”.



Gambar 18. Grafik Responden Terhadap Pengetahuan Konsumsi Makanan *Thoyyib*

Pertanyaan kuesioner ke-17 diatas merupakan pertanyaan dimana responden dapat memilih lebih dari satu jawaban. Sehingga melalui grafik tersebut dapat kita ketahui bahwa sebanyak 18 responden dalam mengetahui makanan yang *thoyyib* dengan cara memilih selain kehalalan MUI, tetapi memperhatikan juga label BPOM. Sementara jawaban lain menunjukkan sebanyak 7 responden memilih cara dengan melihat kebersihan makanannya, 3 responden menjawab melalui porsi makanan tersebut, 5 responden memilih cara dengan melihat kandungan gizinya, 9 responden memiliki jawaban makanan yang tidak menimbulkan *kemudharatan*, serta terdapat 2 responden memilih jawaban lain dan menjawab dengan jawaban makanan yang enak.

Berikutnya pertanyaan kuesioner ke-18, yaitu “Apakah Anda mengalami kesulitan untuk mendapatkan makanan halal dan *thoyyib* disekitar lingkungan pesantren?” jawaban responden terangkum dalam grafik dibawah ini.



Gambar 19. Grafik Responden Terhadap Kesulitan Mendapatkan Makanan Halal dan *Thoyyib* Disekitar Lingkungan Pesantren

Dalam grafik tersebut dapat diketahui bahwa jawaban responden terbagi ke dalam 3 pilihan jawaban (kesulitan, terkadang sulit, dan tidak mengalami kesulitan). Jawaban terbanyak sebanyak 24 responden menjawab tidak mengalami kesulitan untuk mendapatkan makanan halal dan *thoyyib* disekitar lingkungan pesantren, sementara terdapat 1 respon yang terkadang sulit untuk mendapatkan makanan tersebut.

Dilanjutkan dengan pertanyaan “Adakah perbedaan yang dapat dirasakan saat Anda mengonsumsi makanan halal namun tidak *thoyyib* untuk Anda konsumsi?”. Responden hanya memiliki pilihan jawaban ya atau tidak dengan persentase yang akan ditunjukkan melalui diagram berikut ini.



Gambar 20. Grafik Responden Terhadap Perbedaan Mengonsumsi Makanan Halal Namun Tidak *Thoyyib*

Dalam diagram diatas, dapat diketahui bahwa hanya terdapat 6 responden yang tidak merasakan perbedaan saat mengonsumsi makanan halal namun tidak

thoyyib untuk dikonsumsi, sementara sebanyak 19 responden dengan persentase 76% merasakan perbedaan saat mengonsumsi makanan halal namun tidak *thoyyib* tersebut.

Berikutnya terdapat pertanyaan kuesioner ke-20 mengenai “*Bagaimana tingkat kesadaran Anda dalam memilih makanan halal dan thoyyib?*” yang jawabannya dapat dilihat melalui grafik dibawah ini.



Gambar 21. Grafik Responden Terhadap Tingkat Kesadaran Memilih Makanan Halal dan *Thoyyib*

Melalui grafik tersebut dapat diketahui bahwa hanya terdapat 4% atau 1 responden yang menunjukkan jawaban tingkat kesadaran *sesekali* dalam memilih makanan halal dan *thoyyib*, sementara terdapat 3 responden yang tingkat kesadarannya *kadang-kadang*, 12 responden *sadar*, dan terdapat 9 responden dengan persentase 36% yang tingkat kesadarannya *sangat menyadari* dalam memilih makanan halal dan *thoyyib*.

Diagram terakhir akan menunjukkan jawaban dari pertanyaan ke-21 mengenai “*Apakah terdapat manfaat jika mengonsumsi makanan halal dan thoyyib?*”. Responden hanya memiliki pilihan jawaban ya atau tidak dengan persentase yang akan ditunjukkan melalui diagram dibawah ini.



Gambar 22. Grafik Responden Terhadap Keberadaan Manfaat dalam Mengonsumsi Makanan Halal dan *Thoyyib*

Melalui diagram diatas dapat diketahui bahwa hanya terdapat 1 responden dengan persentase 4% yang menjawab tidak ada manfaat dalam mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*, sementara sebanyak 24 responden dengan persentase 96% menunjukkan jawaban terdapat manfaat dalam mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*.

Pembahasan

Berdasarkan analisis data yang sudah dilakukan, maka temuan data yang didapatkan sebagai berikut;

1. Daya Kritis Santri Pesantren Terhadap Halal dan *Thoyyib* pada Makanan

Menurut Ennis (2011), berpikir kritis adalah kemampuan berpikir reflektif yang berfokus pada pola pengambilan keputusan tentang apa yang harus diyakini, harus dilakukan dan dapat dipertanggung jawabkan. Keterampilan berpikir kritis sangat diperlukan karena seseorang yang berpikir kritis akan mampu berpikir logis, menjawab permasalahan- permasalahan dengan baik dan dapat mengambil keputusan rasional tentang apa yang harus dilakukan atau apa yang diyakini. Berpikir kritis adalah keterampilan berpikir tingkat tinggi yang berpotensi meningkatkan daya analitis kritis peserta didik. Menurut Lambertus (2009) dalam Susilawati (2019) keterampilan berpikir kritis merupakan potensi yang

dimiliki oleh setiap orang, dapat diukur, dilatih, dan dikembangkan.

Islam sebagai agama yang paripurna telah memberikan pedoman bagi umat manusia dalam berbagai sendi kehidupannya. Termasuk dalam masalah makanan, Islam memberikan syarat bahwa makanan dalam Islam haruslah memenuhi dua syarat yaitu halal dan thayyib (QS. Al-Baqarah: 168). Halal berarti terbebas dari segala bentuk dzat yang telah diharamkan dalam Islam, yaitu: bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak menyebut nama Allah (QS. Al-Maidah: 3). Selain itu Nabi Muhammad Shalallahu Alaihi Wa Sallam juga menyebutkan adanya makanan haram yang lainnya yaitu binatang yang bertaring dan memiliki cakar tajam. Berikutnya para ulama juga menganggap makanan dari binatang yang hidup di alam atau binatang yang menjijikan sebagai makruh-tahrim. Makanan yang diperbolehkan dalam Islam untuk dikonsumsi juga harus bersifat thayyib, yaitu baik untuk tubuh dan kesehatan manusia. Tidak boleh makan makanan yang merusak tubuh, kesehatan, akal dan kehidupan manusia, misalnya makanan yang banyak mengandung lemak sehingga berbahaya atau makanan yang tidak direkomendasikan oleh dokter karena adanya penyakit tertentu bagi seseorang.

Merujuk kepada pembahasan ini makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung dzat yang haram serta mendapatkannya dengan cara yang halal. Makanan halal inilah yang bisa disebut dengan makanan yang Islami, yaitu makanan yang sesuai dengan syariah Islam. Inilah pedoman Islam dalam melihat kehalalan makanan, ukurannya adalah halal dan thayyib, tidak ada yang lainnya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan ditemukan data santri pesantren yang menjadi objek penelitian yaitu santri

pesantren As Sunnah Cirebon, dimana sebagian besar santri sudah mengetahui jenis dan arti makanan halal dan thayyib. Pengetahuan santri akan makanan halal dan thayyib didapatkan dari bangku sekolah. Dengan dasar pengetahuan tersebut menunjukkan bahwa santri mampu memilah makanan yang halal dan mengetahui makanan yang thayyib bagi dirinya. Dengan tersedianya makanan halal disekitar pesantren juga memudahkan santri dalam mendapatkan makanan yang halal. Sedangkan untuk makanan yang thayyib santri harus mampu mengenali makanan apa saja yang baik bagi dirinya.

Pesantren sebagai wadah pendidikan berdasarkan pemahaman agama, menjadi sebab santri memiliki pengetahuan lebih terkait makanan. Karena, materi pelajaran ini sudah mereka dapatkan dari sejak jenjang sekolah tingkat menengah. Selain itu, dengan mudahnya akses untuk ilmu melalui internet dan media sosial juga menambah pengetahuan santri. Faktor lingkungan seperti keluarga pun sangat membantu santri mendapat pengetahuan dasar tentang makanan terutama makanan yang halal dan thayyib.

2. Respon Santri Pesantren terhadap Makanan Halal dan Thoyyib

Angket respon dibuat untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pengalaman santri terhadap halal dan thoyyibnya suatu makanan yang dikonsumsi. Dengan melihat hasil responden yang masuk dari hasil penelitian ini didapatkan hasil yang cukup baik, dimana pengetahuan akan halal dan thayyib suatu makanan sudah mereka dapatkan, dan bahkan ada yang mengetahui hal tersebut sejak dari bangku SD. Selain itu peran serta keluarga santri yang memberikan pengetahuan terkait makanan.

Berdasar dari pengetahuan tersebut baik dari lingkungan keluarga, sekolah dan teman teman sebaya mereka, para santri bisa

membedakan mana makanan yang halal dan tidak, serta mengetahui mana makanan yang termasuk kategori thayyib atau tidak bagi tubuh para santri.

Perlu diketahui, bahwa dalam ajaran Islam masalah makanan yang terkait dengan halal

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa daya kritis santri pesantren terhadap halal dan thayyib suatu makanan cukup baik, hal ini dibuktikan dengan mempunyai santri membedakan mana makanan halal dan thayyib. Selain itu, respon santri terhadap halal dan thayyibnya suatu makanan juga baik, hal ini ditunjukkan dengan santri mengimplementasikan ilmu terkait pengetahuan halal dan thayyib suatu makanan dalam kehidupan sehari-hari yaitu hanya memakan makanan yang masuk dalam kategori halal dan thayyib bagi dirinya. Pengetahuan akan halal dan thayyib suatu makanan mereka dapatkan dari lingkungan keluarga dan sekolah tempat mereka menimba ilmu pengetahuan agama Islam.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Jurnal Ahkam*, XVI, 291-306.
- Almatsier. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aritonang. (2012). *Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem) Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Leutika.
- Bahreisy, S., & Bahreisy, S. (2005). *Terjemah Singkat Tafsir Ibnu Katsir Jilid 2*. Surabaya: Bina Ilmu.

atau tidaknya sangat menjadi perhatian. Bagaimana tidak, halal dan haram sangat jelas dalam ajaran agama Islam. Sejak dini seorang muslim wajib hanya memakan makanan yang halal dan juga thayyib bagi dirinya.

- Darma, S. (1998). *Terjemah Setengah Abad Perjalanan Pemikiran dan Gerakan Islam*. Jakarta: Robbani Press.
- Indonesia, K. A. (2009). *Statistik Pendidikan Agama dan Keagamaan Tahun Pelajaran 2008/2009*. Jakarta: Kemenag RI.
- Izzuddin, A. (2018, Juli). Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3, 100-114.
- Lismaya, L. (2019). *Berpikir Kritis dan PBL (Problem Based Learning)*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Pola Pembelajaran di Pesantren*. (2003). Jakarta: Ditpekapontren Dirjen Kelembagaan Agama Islam.
- Rofiq, A. d. (2005). *Pemberdayaan Pesantren Menuju Kemandirian dan Profesionalisme dengan Metode Daurah Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pesantren.
- Sihotang, K. (2019). *Berpikir Kritis Kecakapan Hidup di Era Digital*. Yogyakarta: Kanisius.
- Stiggins, R. J. (1994). *Student-Centered Classroom Assessment*. New York: Macmillan College Publishing Company.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukamto. (1999). *Kepemimpinan Kiai dalam Pesantren*. Jakarta: Pustaka LP3ES.

Takdir, M. (2018). *Modernisasi Kurikulum Pesantren*. Yogyakarta: IRCiSoD.