

## Analisis Kualitas Produk Tahu dalam Perspektif Itqān dan Standar Halalan Thayyib (Studi Kasus pada Pabrik Tahu di Kecamatan Tanete Riattang Barat)

<sup>1</sup>Eva Sri Yulianingsi, <sup>2</sup>Aksi Hamzah, <sup>3</sup>Muhammad Ardi

1,2,3Program Studi Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Bone, Bone

E-mail: srieva588@gmail.com<sup>1</sup>, aksihamzah@gmail.com<sup>2</sup>, ardi65904@gmail.com<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji kualitas produk tahu di Kecamatan Tanete Riattang Barat dalam perspektif prinsip *itqān* (profesionalisme kerja dalam Islam) dan standar *halalan thayyiban*. Tujuan penelitian adalah: (1) menganalisis proses produksi tahu dalam perspektif *itqān*; (2) mengkaji penerapan standar *halalan thayyiban* dalam proses produksi; dan (3) mengidentifikasi tantangan dan kendala yang dihadapi pabrik tahu. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Informan terdiri atas pemilik dan pekerja pabrik tahu. Analisis data mengacu pada model Miles dan Huberman melalui tahap reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip *itqān* telah terlaksana dengan cukup baik, tercermin dari kesungguhan kerja, ketelitian proses produksi, efisiensi pembagian kerja, dan kesadaran moral pelaku usaha. Penerapan standar *halalan thayyiban* juga dilakukan secara substantif mulai dari pemilihan bahan baku halal, menjaga kebersihan lingkungan produksi, menghindari bahan berbahaya, hingga menjaga kualitas penyimpanan dan distribusi produk. Tantangan utama mencakup fluktuasi harga bahan baku, keterbatasan tenaga kerja berkualitas, keterbatasan fasilitas, serta kerumitan proses sertifikasi halal formal.

**Kata kunci:** *itqān, halalan thayyiban, kualitas produk tahu, industri pangan halal, UMKM pangan Islam*

### ABSTRACT

This study examines the quality of tofu products in Tanete Riattang Barat District through the perspective of the *itqān* principle (Islamic work professionalism) and the *halalan thayyiban* standard. The research aims to: (1) analyze the tofu production process from the *itqān* perspective; (2) examine the application of *halalan thayyiban* standards in the production process; and (3) identify the challenges and obstacles faced by tofu factories. The study employs a descriptive qualitative approach with data collection through in-depth interviews, observation, and documentation. Informants comprised tofu factory owners and workers. Data were analyzed using Miles and Huberman's model through data reduction, data presentation, and conclusion drawing with verification. Results indicate that *itqān* principles are sufficiently implemented, reflected in work dedication, meticulous production processes, efficient task division, and moral awareness among business actors. *Halalan thayyiban* standards are also substantively practiced from selecting halal raw materials, maintaining production hygiene, avoiding hazardous substances, to ensuring quality in storage and distribution. Key challenges include raw material price fluctuations, limited skilled labor, facility constraints, and the complexity of formal halal certification processes.

**Keywords:** *itqān, halalan thayyiban, tofu product quality, halal food industry, Islamic food SMEs*

## 1. PENDAHULUAN

Kebutuhan masyarakat terhadap pangan yang sehat, berkualitas, dan terjamin kehalalannya semakin meningkat seiring berkembangnya kesadaran akan pentingnya kesehatan dan ajaran agama dalam konsumsi sehari-hari. (Kuniasih et al., 2024) Tahu sebagai salah satu makanan berbasis kedelai yang menjadi bagian dari makanan pokok masyarakat Indonesia memiliki peranan penting dalam menunjang asupan protein nabati. (Safithri et al., 2024) Keberadaannya yang mudah dijangkau dan digemari lintas kalangan membuat industri tahu berkembang di berbagai wilayah, termasuk di Kecamatan Tanete Riattang Barat.

Proses produksi tahu di pabrik seringkali menghadapi tantangan serius dalam hal pengelolaan mutu, sanitasi, dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip kehalalan serta kelayakan konsumsi. (Evanuarini et al., 2026) Masyarakat sebagai konsumen kini tidak lagi hanya memperhatikan rasa dan harga, tetapi juga memperhatikan bagaimana makanan diproduksi. Hal ini menunjukkan adanya pergeseran paradigma: makanan harus tidak hanya sekadar halal, tetapi juga *thayyib* (baik, sehat, dan layak konsumsi).

*Itqān* merupakan konsep dalam Islam yang berarti melakukan pekerjaan dengan sungguh-sungguh, tepat, dan profesional. (Bagus & Hamidah, 2021) Dalam konteks industri, termasuk pabrik tahu, *Itqān* menuntut adanya tanggung jawab moral untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi, menjunjung tinggi etika kerja, dan menjamin kebermanfaatan produk. Demikian pula, prinsip *Halalan Thayyiban* menjadi dasar penting dalam menjamin bahwa makanan tidak hanya halal dari segi hukum, tetapi juga baik, aman, dan sehat untuk dikonsumsi.

Berbagai laporan dan observasi menunjukkan bahwa masih banyak pabrik tahu di Indonesia, termasuk di wilayah Tanete Riattang Barat, yang menjalankan proses produksi dengan standar sanitasi yang belum maksimal. Bahkan, ada indikasi penggunaan bahan tambahan tanpa pertimbangan keamanan pangan yang jelas. Hal ini menjadi ancaman tidak hanya terhadap kesehatan masyarakat, tetapi juga terhadap kepercayaan konsumen terhadap industri tahu lokal.

Penelitian terdahulu yang relevan di antaranya: Fitriyah (2016) membahas pengendalian kualitas tahu dalam perspektif ekonomi Islam namun belum secara spesifik mengulas nilai *Itqān* dan *Halalan Thayyiban*; Sahib dan Ifna (2024) menyoroti pentingnya penerapan prinsip halal dan *thayyib* dalam konsumsi tetapi belum menjangkau proses produksi; Herdhiansyah dkk. (2022) fokus pada aspek teknis pengolahan tahu tanpa menyentuh integrasi nilai-nilai Islam; Putri (2019) mengevaluasi *Good Halal Manufacturing Practices* di pabrik tahu. Penelitian ini berupaya mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji bagaimana nilai-nilai Islam, khususnya prinsip *Itqān* dan *Halalan Thayyiban*, diterapkan dalam proses produksi tahu di pabrik wilayah Kecamatan Tanete Riattang Barat.

Tujuan penelitian ini adalah: (1) menganalisis proses produksi tahu dalam perspektif *Itqān*; (2) mengkaji sejauh mana penerapan standar *halalan thayyiban* dalam proses produksi; serta (3) mengidentifikasi berbagai tantangan dan kendala yang dihadapi pabrik tahu dalam menjaga kualitas produk.

## 2. LANDASAN TEORI

### Konsep *Itqān* dalam Islam

Konsep *Itqān* (الإتقان) berasal dari bahasa Arab yang berarti melakukan sesuatu secara sempurna, melaksanakan dengan ketelitian dan keteraturan, serta menyelesaikan pekerjaan dengan mutu terbaik. (Kurniawan et al., 2025) Secara terminologis dalam konteks ajaran Islam, *itqān* tidak hanya mengacu pada keahlian teknis atau keterampilan profesional, tetapi mencakup dimensi moral, spiritual, dan sosial dalam seluruh aktivitas manusia.

Meskipun kata *itqān* tidak disebutkan secara eksplisit dalam Al-Qur'an, nilai dan spiritnya tergambar dalam berbagai ayat, khususnya dalam QS. As-Sajdah 32:7. Ayat ini menunjukkan bahwa Allah SWT menciptakan alam semesta dengan keteraturan, presisi, dan kualitas sempurna, yang menjadi contoh utama bagi manusia dalam melaksanakan pekerjaannya. (Shihab, 2002)

Implementasi *itqān* dalam produksi pangan mencakup: (1) penggunaan bahan baku yang halal dan berkualitas; (2) proses

produksi yang bersih dan higienis; (3) efisiensi dan ketertiban dalam sistem kerja; serta (4) kesadaran spiritual dan sosial dalam bekerja. Rasulullah SAW bersabda: "*Sesungguhnya Allah mencintai seorang pekerja yang apabila bekerja, ia menyempurnakannya (itqān)*" (HR. Al-Baihaqi).

### Prinsip Halalan Thayyiban

Konsep *halalan thayyiban* merupakan fondasi utama dalam etika konsumsi dan produksi makanan dalam ajaran Islam. (Siregar et al., 2025) Istilah ini merujuk pada dua syarat utama: halal (diperbolehkan menurut syariat Islam) dan *thayyib* (baik, bersih, sehat, dan berkualitas). Dasar normatifnya tertera dalam QS. Al-Baqarah 2:168: "Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik (*thayyib*) yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan."

Dalam konteks industri pangan, prinsip *halalan thayyiban* memiliki implikasi luas yang mencakup: kehalalan dan kualitas bahan baku; proses produksi yang bersih dan higienis; keamanan dan kelayakan produk untuk dikonsumsi; serta distribusi dan penyimpanan yang menjaga integritas kehalalan produk sepanjang rantai pasokan. (Isnajodi & Ulfah, 2025)

Penerapan prinsip *halalan thayyiban* juga mencerminkan tanggung jawab moral dan sosial produsen makanan terhadap konsumen. Ini berkaitan langsung dengan *maqāsid al-syarī'ah*, khususnya *hifz al-nafs* (penjagaan jiwa) dan *hifz al-māl* (penjagaan harta) (Maheran dkk., 2022).

### METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. (Sugiarto, 2022) Lokasi penelitian bertempat di Kecamatan Tanete Riattang Barat, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan, dengan pelaksanaan lapangan pada bulan Mei hingga Juli 2025.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama: (1) wawancara mendalam dengan pemilik pabrik (Rosneni) dan dua pekerja (Ani dan Fitri Meryanti); (2) observasi langsung terhadap kegiatan produksi; serta (3) dokumentasi sebagai data pendukung. Pemilihan informan dilakukan secara

*purposive sampling* berdasarkan keterlibatan langsung dalam proses produksi tahu.

Teknik analisis data mengacu pada model Miles dan Huberman (Moleong, 2014), yang meliputi tiga tahap: (1) reduksi data, yakni proses pemilahan dan pemfokusan data mentah; (2) penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif; serta (3) penarikan kesimpulan dan verifikasi untuk memastikan keabsahan dan konsistensi temuan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Penerapan Prinsip Itqān dalam Proses Produksi Tahu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pabrik-pabrik tahu di Kecamatan Tanete Riattang Barat secara umum telah menjalankan nilai-nilai yang berkorespondensi dengan prinsip *Itqān*, meskipun internalisasinya masih bersifat informal dan belum sepenuhnya berakar pada kesadaran teologis yang eksplisit. Kajian dilakukan melalui empat indikator utama.

##### a. Kesungguhan dan Profesionalisme Kerja

Para pelaku usaha menunjukkan komitmen tinggi terhadap kualitas produk. Pemilik pabrik menyatakan: "*Kami selalu berusaha menggunakan kedelai yang bagus dan proses yang bersih sejak awal hingga selesai. Tidak ada yang boleh asal-asalan di sini*" (Rosneni, wawancara, 28 April 2026). Pekerja mulai memproduksi sejak pukul tiga dini hari dan menyadari bahwa kecerobohan dalam satu tahap berdampak langsung pada kualitas produk akhir. Temuan ini sejalan dengan definisi Hafidhuddin dan Tanjung (2003) bahwa *Itqān* adalah menunaikan amanah kerja dengan standar terbaik sebagai bentuk pengabdian kepada Allah dan kepada sesama manusia.

##### b. Ketelitian dan Kerapian Proses Produksi

Praktik seleksi bahan baku dan pembersihan alat telah menjadi bagian dari rutinitas kerja yang tertanam kuat. Pemilik pabrik mengungkapkan bahwa kedelai yang busuk atau berjamur tidak boleh diolah, dan semua peralatan dicuci setiap hari setelah digunakan. Pengawasan langsung oleh pemilik usaha memastikan bahwa setiap tahap produksi berjalan sesuai standar yang ditetapkan, meminimalkan potensi kesalahan. Sebagaimana ditegaskan Pamukti dan Juwitaningtyas (2021), penerapan prinsip

sanitasi industri yang konsisten adalah syarat mutlak bagi terselenggaranya proses produksi pangan yang aman dan berkualitas.

*c. Efisiensi dan Ketertiban Kerja*

Sistem pembagian tugas yang jelas diterapkan: ada yang khusus menggiling, memasak, memotong, dan mencetak. (Dewi et al., 2023) Praktik pemanfaatan ampas tahu untuk pakan ternak merupakan contoh nyata penerapan prinsip anti-pemborosan (*lā isrāf*) dalam Islam (QS. Al-A'raf: 31). Murtyaningsih (2021) menegaskan bahwa kontribusi etos kerja Islami terhadap kinerja bertumpu pada disiplin, ketertiban, dan tanggung jawab yang terstruktur—nilai-nilai yang secara empiris dipraktikkan oleh para pekerja pabrik tahu ini.

*d. Tanggung Jawab Moral dan Spiritual*

Dimensi ini paling membedakan konsep *Itqān* dari profesionalisme kerja konvensional. Pemilik pabrik menyatakan: "Saya tidak mau seperti itu. Usaha yang berkah itu harus jujur" (Rosneni, wawancara, 28 April 2026). Seorang pekerja mengaitkan kualitas produksi dengan dimensi ibadah: "Kalau saya bikin tahu yang bagus, bersih, dan tidak mencampurnya dengan bahan yang tidak baik, itu bentuk syukur saya kepada Allah" (Ani, wawancara, 28 April 2026). Kesadaran etis dan spiritual ini mencerminkan internalisasi nilai kejujuran (*shidq*) dan amanah yang merupakan inti dari etika bisnis Islami. (Hunein et al., 2025)

**Penerapan Standar Halalan Thayyiban dalam Proses Produksi**

Penerapan standar *halalan thayyiban* di pabrik-pabrik tahu Kecamatan Tanete Riattang Barat telah berlangsung secara substantif, meskipun tanpa sertifikasi formal. Kajian dilakukan melalui empat aspek utama.

*a. Kehalalan Bahan Baku*

Para pelaku usaha memastikan kedelai yang digunakan bersih dan tidak tercemar. (Sudaryantiningih & Pambudi, 2025) Bahan penggumpal yang digunakan adalah cuka atau air perasan jeruk nipis yang jelas kehalalannya. Air yang digunakan dalam setiap tahap produksi dipastikan bersih, tidak berbau, dan tidak tercemar zat kimia berbahaya, sesuai prinsip *tayyib*). Kepatuhan terhadap standar bahan baku ini menunjukkan bahwa produsen menjunjung tinggi tanggung

jawab moral dan spiritual dalam menjalankan usaha .

*b. Kebersihan dan Higienitas Proses*

Seluruh alat produksi dibersihkan secara rutin. Para pekerja menjaga kebersihan diri selama proses produksi. Pabrik menolak tegas penggunaan formalin dan zat pengawet berbahaya lainnya. (Fauzi, 2012) Pekerja lapangan menerapkan protokol pemisahan produk yang terkontaminasi dan penutupan wadah selama distribusi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Kaluku (2024) bahwa kemasan dan distribusi produk pangan halal harus memastikan integritas kehalalan dan kualitas produk sepanjang rantai pasokan.

*c. Penyimpanan dan Distribusi*

Tahu disimpan dalam wadah bersih berisi air, dipisahkan berdasarkan jenis dan ukuran. Pengiriman ke pasar tradisional menggunakan kotak khusus tanpa dicampur barang-barang yang berpotensi mencemari, termasuk bahan kimia atau barang kotor. Temuan ini membuktikan bahwa standar *thayyib* dalam distribusi telah dipahami dan dipraktikkan, meskipun masih bersifat informal dan belum tersertifikasi secara resmi.

**Tantangan dan Kendala dalam Menjaga Kualitas Produk**

Meskipun para pelaku usaha menunjukkan komitmen nyata, berbagai tantangan struktural masih dihadapi.

Kendala	Deskripsi
Bahan Baku	Fluktuasi harga dan kualitas kedelai yang tidak stabil menyebabkan konsistensi produk terganggu
Tenaga Kerja	Rekrutmen sulit, kedisiplinan rendah, dan kesenjangan kesadaran kualitas antara pekerja senior dan junior
Fasilitas dan Biaya	Peralatan tua, ventilasi buruk, penyimpanan tidak ideal, dan akses pembiayaan terbatas
Sertifikasi Halal	Proses sertifikasi BPJPH dianggap panjang, rumit, dan berbiaya bagi UMKM

Tabel 1. Ringkasan Tantangan dan Kendala Pabrik Tahu

Tantangan-tantangan ini perlu dipahami dalam posisi pabrik tahu sebagai industri kecil yang beroperasi dengan modal terbatas, tanpa akses mudah ke pembiayaan formal, dan dalam ekosistem bisnis yang belum sepenuhnya mendukung pengembangan standar produksi halal di tingkat UMKM. Sebagaimana dinyatakan Kholil (2025), penerapan etika produksi Islami berbasis *maqāsid al-syarī'ah* tidak dapat hanya mengandalkan kesadaran individual pelaku usaha, tetapi memerlukan ekosistem yang mendukung, mulai dari kebijakan pemerintah yang kondusif, akses pembiayaan yang mudah, hingga infrastruktur pendukung standar halal yang memadai.

Solusi yang dapat dipertimbangkan mencakup: (1) kolaborasi dengan lembaga keuangan syariah seperti BMT atau bank syariah dengan produk pembiayaan *mudharabah* atau *musyarakah*; (2) pembinaan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Koperasi dan UMKM; dan (3) pemanfaatan program fasilitasi sertifikasi halal bagi UMKM dari pemerintah.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai produksi tahu di Kecamatan Tanete Riattang Barat, Kabupaten Bone, dalam perspektif prinsip *itqān* dan standar *halalan thayyiban*, diperoleh tiga simpulan utama.

*Pertama*, penerapan prinsip *itqān* telah terlaksana dengan cukup baik. Hal ini terlihat dari kesungguhan dan profesionalisme pelaku usaha dalam menjaga kualitas produk, ketelitian dalam proses produksi, pembagian kerja yang teratur, pemanfaatan sumber daya secara efisien, serta adanya kesadaran moral untuk menjalankan usaha secara jujur dan bertanggung jawab. Meskipun demikian, penerapan nilai-nilai tersebut masih bersifat praktis dan belum sepenuhnya didukung oleh pemahaman teologis yang terstruktur.

*Kedua*, penerapan standar *halalan thayyiban* juga telah dilakukan secara substantif mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan dan distribusi produk. Namun, sebagian besar usaha belum memiliki sertifikasi halal formal dari BPJPH sebagai bentuk pengakuan resmi terhadap praktik yang telah dijalankan.

*Ketiga*, tantangan utama yang dihadapi meliputi fluktuasi harga dan kualitas

bahan baku, keterbatasan tenaga kerja yang memahami standar produksi yang baik, serta keterbatasan fasilitas dan biaya. Proses sertifikasi halal yang dianggap cukup kompleks juga menjadi kendala bagi sebagian pelaku usaha.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pembimbing I Dr. Aksi Hamzah, S.E., M.Si. dan Pembimbing II Muhammad Ardi, S.E.Sy., M.E. atas bimbingan dan arahnya. Terima kasih juga kepada para informan pabrik tahu di Kecamatan Tanete Riattang Barat yang bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai demi kelancaran penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagus, S., & Hamidah, T. (2021). Profesionalisme Kerja dalam Al-Qur'an. *MAGHZA: Jurnal Ilmu Al-Qur'an Dan Tafsir*, 6(1), 47–62.
- Dewi, A. V., Iskandriawan, B., Susandari, H., & Tristiyono, B. (2023). Studi Kebutuhan Desain Adaptive Kitchen Cutting-Board sebagai Penunjang Aktivitas Memasak bagi Penyandang Disabilitas Alat Gerak Atas. *Desainpedia Journal of Urban Design, Lifestyle & Behaviour*, 2(1), 17–29.
- Evanuarini, H., Susilo, A., Rahayu, P. P., & Nidhal, H. A. (2026). *Pengendalian Mutu Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Fauzi, C. A. (2012). Analisis pengetahuan dan perilaku gizi seimbang menurut pesan ke-6, 10, 11, 12 dari pedoman umum gizi seimbang (pugs) pada remaja. *Indonesian Journal of Reproductive Health*, 3(2), 91–105.
- Hunein, H., Sumarni, S., & Subagyo, A. (2025). Etika Bisnis Syariah Di Era Globalisasi. *Media Riset Bisnis Manajemen Akuntansi*, 1(3), 13–23.
- Isnadjodi, N. A., & Ulfah, M. (2025). Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban Dalam Rantai Pasok Makanan. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan*

- Perbankan Syariah*, 10(4).
- Kuniasih, N., Nurhaliza, I., & Purwaningsih, E. (2024). Penyuluhan: Urgensi Produk Konsumtif Halal Bagi Masyarakat Muslim Di Kampung Sukarata-Cipaisan Kabupaten Purwakarta. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(06), 265–272.
- Kurniawan, S., Aminah, S., & Pd, M. (2025). *Total Quality Management Konsep dan Perspektif Islamnya*. GUEPEDIA.
- Safithri, M., Andrianto, D., Fitriilia, T., Rosyidah, R. A., Safira Purwanto, U. M., Kurniasih, R., Hidayanti, M., Destiandani, K., & Raisyadikara, F. (2024). MASYARAKAT SEHAT, PANGAN SEHAT: PENGUATAN GIZI DENGAN IMPLEMENTASI RUMAH PRODUKSI SARI KEDELAI SEBAGAI SOLUSI TERPADU MASYARAKAT DESA. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(3).
- Shihab, M. Q. (2002). Tafsir al-misbah. *Jakarta: Lentera Hati*, 2, 52–54.
- Siregar, F. H., Harahap, I., & Ashani, S. (2025). Konsep Makanan Halalan Thayyibah Dalam Perspektif Tafsir Al-Misbah: QS. Al-Baqarah 168. *Nizamiyah: Jurnal Sains, Sosial Dan Multidisiplin*, 1(3), 239–251.
- Sudaryantiningih, C., & Pambudi, Y. S. (2025). ANALISIS PENERAPAN PRODUKSI BERSIH PADA PRODUKSI TAHU: STUDI KASUS DI PABRIK TAHU DELE EMAS, KRAJAN, MOJOSONGO SURAKARTA. *JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 7(02), 103–109.
- Sugiarto, I. (2022). *Metodologi penelitian bisnis*. Penerbit Andi.