



Konsep *Ṭayyib* dalam Al-Qur'an: Perspektif Tafsir Ilmi terhadap Keamanan Pangan, Nilai Gizi, dan Kesehatan Preventif

Indita Rinanty Br Damanik*

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Deli Serdang, Indonesia, 20371

Email: damanikindita@gmail.com

Abdul Halim

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Deli Serdang, Indonesia, 20371

Email: abdulhalim23496@gmail.com

Husna Sari

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Deli Serdang, Indonesia, 20371

Email: husnasari@uinsu.ac.id

Histori	Diserahkan	Direvisi	Diterima	Tersedia Online
Naskah	14 April 2026	08 Juni 2026	15 Juni 2026	29 Juni 2026

Abstract

The increasing challenges of food safety due to biological and chemical contamination, the decline in the nutritional quality of modern consumer products, and the high prevalence of diet-related non-communicable diseases indicate the need to strengthen the food paradigm that is oriented not only to legal aspects but also to health. In this context, studies on food in Islam are still dominated by discussions of halal. At the same time, the dimension of *ṭayyib* has not received adequate attention as a concept related to consumption quality and health protection. This study aims to analyze the concept of *ṭayyib* in the Qur'an through the perspective of scientific interpretation and examine its relevance to food safety, nutritional value, and preventive health. The method used is a qualitative research study based on a literature review, with a *mawḍū'ī* interpretation approach to verses containing the term *ṭayyib*, supported by analysis of classical, modern, and contemporary interpretation literature and by dialogue with findings from food, nutrition, and health sciences. The study results show that the concept of *ṭayyib* encompasses a range of meanings that extend beyond formal halal certification, emphasizing safety from harmful elements, adequate and balanced nutritional content, food quality, and an orientation toward preventing health risks. This concept forms a consumption paradigm that prioritizes human biological well-being by selecting foods that are safe, nutritious, and support the maintenance of bodily functions. The analysis also demonstrates substantial alignment between the concept of *ṭayyib* and modern scientific principles regarding food safety, nutritional adequacy, and preventive medicine. These findings confirm that the concept of *ṭayyib* can be positioned as a normative and scientific framework that bridges Qur'anic studies with contemporary health sciences.

Keywords: *Ṭayyib*; Scientific Interpretation; Food Safety; Nutritional Value; Preventive Health

Abstrak

Meningkatnya tantangan keamanan pangan akibat kontaminasi biologis dan kimia, penurunan kualitas nutrisi pada produk konsumsi modern, serta tingginya prevalensi penyakit tidak menular yang berkaitan dengan pola makan menunjukkan perlunya penguatan paradigma pangan yang tidak hanya berorientasi pada aspek legal, tetapi juga kesehatan. Dalam konteks ini, kajian mengenai pangan dalam Islam masih didominasi pembahasan halal, sementara dimensi *ṭayyib* belum memperoleh perhatian yang memadai sebagai konsep yang berhubungan dengan kualitas konsumsi dan perlindungan kesehatan. Kajian ini bertujuan menganalisis konsep *ṭayyib* dalam Al-Qur'an melalui perspektif tafsir ilmi serta mengkaji relevansinya terhadap keamanan pangan, nilai gizi, dan kesehatan preventif. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif berbasis studi kepustakaan dengan pendekatan tafsir *mawḍū'ī* terhadap ayat-ayat yang memuat term *ṭayyib*, didukung analisis literatur tafsir klasik, modern, dan kontemporer serta dialog dengan temuan ilmu pangan, nutrisi, dan kesehatan. Hasil kajian menunjukkan bahwa konsep *ṭayyib* memiliki cakupan makna yang melampaui kehalalan formal dengan menekankan keamanan dari unsur yang membahayakan, kecukupan dan keseimbangan kandungan gizi, kualitas bahan pangan, serta orientasi pencegahan risiko kesehatan. Konsep tersebut membentuk paradigma konsumsi yang menempatkan kemaslahatan biologis manusia sebagai tujuan utama melalui pemilihan pangan yang aman, bergizi, dan mendukung pemeliharaan fungsi tubuh. Analisis juga memperlihatkan kesesuaian substansial antara konsep *ṭayyib* dan prinsip ilmiah modern mengenai *food safety*, *nutritional adequacy*, serta *preventive medicine*. Temuan ini menegaskan bahwa konsep *ṭayyib* dapat diposisikan sebagai kerangka normatif dan ilmiah yang menjembatani studi Al-Qur'an dengan ilmu kesehatan kontemporer.

Kata Kunci: *Ṭayyib*; Tafsir Ilmi; Keamanan Pangan; Nilai Gizi; Kesehatan Preventif

Pendahuluan

Konsep *ṭayyib* menempati posisi penting dalam ajaran Al-Qur'an mengenai konsumsi pangan. Al-Qur'an tidak hanya memerintahkan manusia mengonsumsi makanan yang halal, tetapi juga menegaskan keharusan memilih makanan yang *ṭayyib* (Elgharbawy & Azmi, 2022). Kehadiran istilah tersebut menunjukkan legitimasi hukum suatu makanan tidak berdiri sebagai satu-satunya parameter kelayakan konsumsi. Kualitas pangan, kemanfaatan biologis, kebersihan, keamanan, serta pengaruh terhadap kesehatan manusia menjadi dimensi yang melekat pada konsep *ṭayyib*. Perkembangan ilmu pangan modern memperlihatkan kualitas makanan ditentukan oleh tingkat keamanan, kandungan gizi, serta dampaknya terhadap kondisi kesehatan jangka panjang (Pramudito et al., 2025). Perspektif tersebut memperlihatkan adanya titik temu antara pesan normatif Al-Qur'an dan temuan ilmiah kontemporer. Meskipun demikian, diskursus akademik tentang pangan dalam kajian Islam masih lebih banyak berfokus pada aspek halal dibandingkan kajian mendalam mengenai makna *ṭayyib*. Akibatnya, dimensi ilmiah yang terkandung dalam konsep *ṭayyib* belum memperoleh perhatian yang proporsional. Kondisi ini menimbulkan kebutuhan untuk menelaah kembali konsep *ṭayyib* melalui pendekatan tafsir ilmi agar relasinya dengan keamanan pangan, nilai gizi, dan kesehatan preventif dapat dipahami secara lebih komprehensif.

Perubahan pola konsumsi masyarakat global menunjukkan meningkatnya kompleksitas persoalan pangan. WHO (2025) melaporkan bahwa penyakit tidak menular seperti obesitas, diabetes melitus, hipertensi, dan penyakit kardiovaskular terus mengalami peningkatan dalam beberapa dekade terakhir. Konsumsi makanan ultra-proses, tingginya kandungan gula, garam, dan lemak jenuh, serta rendahnya asupan nutrisi esensial menjadi faktor yang berkontribusi terhadap meningkatnya risiko gangguan kesehatan. Persoalan keamanan pangan juga masih menjadi tantangan serius. Kasus kontaminasi biologis, residu bahan kimia, penggunaan zat aditif berlebihan, serta praktik produksi yang tidak memenuhi standar kesehatan terus ditemukan di berbagai negara (Pakdel, Olsen, & Bar, 2023). Fenomena tersebut memperlihatkan suatu produk pangan dapat memenuhi standar legal tertentu tetapi belum tentu memberikan manfaat optimal bagi kesehatan. Situasi ini mendorong munculnya kebutuhan terhadap paradigma pangan yang mempertimbangkan kualitas, keamanan, dan kemanfaatannya bagi tubuh manusia. Konsep *ṭayyib* memiliki potensi besar untuk menjawab kebutuhan tersebut karena mengandung orientasi terhadap kebermanfaatan dan perlindungan manusia.

Kajian mengenai konsep *ṭayyib* telah dilakukan oleh sejumlah peneliti dengan fokus yang beragam. Kamali (2021) menempatkan *ṭayyib* sebagai pasangan konseptual halal dan menyimpulkan bahwa keduanya merupakan prinsip dasar konsumsi dalam Islam. Kajian tersebut berhasil menjelaskan hubungan normatif antara halal dan *ṭayyib*, tetapi belum menguraikan dimensi ilmiah yang berkaitan dengan keamanan pangan dan kesehatan. Sirajuddin dan Mahaiyadin (2022) menelaah makna linguistik *ṭayyib* dalam Al-Qur'an serta menunjukkan bahwa istilah tersebut mengandung unsur kebaikan, kebersihan, dan kebermanfaatan. Temuan tersebut memperkaya pemahaman semantik konsep *ṭayyib*, tetapi belum menghubungkannya dengan perkembangan ilmu gizi modern. Al-Shami dan Abdullah (2023) mengkaji pangan halal melalui perspektif industri dan sertifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap standar halal meningkatkan kepercayaan konsumen. Fokus penelitian tersebut terletak pada aspek regulasi dan tata kelola industri sehingga dimensi nutrisi dan kesehatan preventif belum menjadi perhatian utama.

Amrulloh dan Zaman (2024) membahas hubungan ajaran Islam dan kesehatan melalui pendekatan *maqāṣid al-Syarī'ah*. Kajian ini menegaskan pentingnya perlindungan jiwa melalui pola konsumsi yang sehat. Meskipun demikian, penelitian tersebut tidak menjadikan konsep *ṭayyib* sebagai objek analisis utama serta belum mengembangkan dialog sistematis antara tafsir Al-Qur'an dan ilmu kesehatan. Hanifah et al. (2025) menghubungkan ayat-ayat pangan dengan temuan ilmu nutrisi kontemporer. Hasil penelitian menunjukkan adanya kesesuaian antara prinsip konsumsi Al-Qur'an dan kebutuhan fisiologis manusia. Keterbatasan penelitian tersebut terletak pada tidak adanya pembahasan mendalam mengenai keamanan pangan dan orientasi preventif yang terkandung dalam konsep *ṭayyib*.

Sejumlah penelitian lain juga menunjukkan kecenderungan serupa, yaitu memisahkan pembahasan keamanan pangan, nutrisi, dan kesehatan ke dalam kerangka analisis yang berdiri sendiri. Belum ditemukan kajian yang secara khusus menganalisis konsep *ṭayyib* sebagai konstruksi Al-Qur'an yang mengintegrasikan keamanan pangan, nilai gizi, dan kesehatan preventif melalui perspektif tafsir ilmi. Kekosongan tersebut menunjukkan adanya celah penelitian yang penting untuk diisi. Kebaruan penelitian ini terletak pada upaya membaca konsep *ṭayyib* sebagai paradigma pangan multidimensional yang menjembatani teks Al-Qur'an dengan perkembangan ilmu pangan dan kesehatan modern melalui kerangka tafsir ilmi.

Rumusan masalah penelitian ini mencakup: bagaimana makna *ṭayyib* dalam Al-Qur'an dipahami melalui perspektif tafsir ilmi, bagaimana relasi konsep *ṭayyib* dengan prinsip keamanan pangan modern, bagaimana konsep tersebut berkaitan dengan nilai gizi yang menunjang fungsi biologis manusia, serta bagaimana orientasi kesehatan preventif tercermin dalam ayat-ayat yang memuat term *ṭayyib*? Penelitian ini bertujuan menganalisis makna *ṭayyib* berdasarkan penafsiran Al-Qur'an, mengkaji relevansinya terhadap keamanan pangan, menelaah keterkaitannya dengan kualitas nutrisi, dan menjelaskan kontribusinya terhadap paradigma kesehatan preventif. Argumen utama penelitian ini berangkat dari asumsi bahwa konsep *ṭayyib* memuat prinsip-prinsip yang selaras dengan tujuan perlindungan kesehatan manusia. Keamanan pangan, kualitas gizi, dan pencegahan penyakit merupakan unsur yang saling berkaitan dalam membentuk sistem konsumsi yang sehat. Perspektif tafsir ilmi memungkinkan pengungkapan dimensi ilmiah tersebut tanpa melepaskan landasan tekstual Al-Qur'an. Kajian ini diharapkan memberikan kontribusi teoritis terhadap pengembangan studi tafsir tematik dan tafsir ilmi mengenai ayat-ayat pangan. Kajian ini juga diharapkan memperluas pemahaman akademik mengenai konsep *ṭayyib* sebagai kerangka konseptual yang relevan bagi ilmu pangan dan kesehatan.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif berbasis studi kepustakaan dengan pendekatan tematik (*mawḍūʿī*) dan pembacaan interdisipliner antara ilmu tafsir, ilmu pangan, ilmu gizi, serta kesehatan preventif. Sumber data primer penelitian berupa ayat-ayat Al-Qur'an yang memuat term *ṭayyib* dan derivatnya, disertai penafsiran dari kitab-kitab tafsir klasik, modern, dan kontemporer yang relevan. Adapun sumber data sekunder mencakup artikel ilmiah bereputasi, buku akademik, dokumen ilmiah mengenai keamanan pangan, nutrisi, dan kesehatan preventif, serta publikasi yang membahas relasi agama dan kesehatan. Pengumpulan data dilakukan melalui identifikasi ayat-ayat yang berkaitan dengan konsep *ṭayyib*, penelusuran makna linguistik dan semantik term tersebut dalam berbagai konteks penggunaannya, inventarisasi pandangan para mufasir, serta seleksi literatur ilmiah yang memiliki keterkaitan substantif dengan tema penelitian. Analisis data dilakukan secara bertahap melalui kategorisasi tema-tema utama yang

muncul dari ayat dan tafsir, komparasi antarpandangan mufasir, integrasi temuan tafsir dengan konsep-konsep ilmiah kontemporer mengenai keamanan pangan, kualitas gizi, dan kesehatan preventif, kemudian dilanjutkan dengan analisis kontekstual untuk mengidentifikasi korespondensi konseptual antara pesan Al-Qur'an dan perkembangan ilmu pengetahuan modern sehingga diperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai konsep *ṭayyib* sebagai paradigma pangan yang berorientasi pada perlindungan dan pemeliharaan kesehatan manusia.

Hasil dan Pembahasan

Makna *Ṭayyib* dalam Al-Qur'an dan Kerangka Tafsir Ilmi

Menurut Ibn Manẓūr (1999), kata *ṭayyib* merujuk kepada segala sesuatu yang baik, bersih, menyenangkan, suci, serta terbebas dari unsur yang merusak. Al-Rāghib al-Aṣfahānī (2009) menjelaskan bahwa *ṭayyib* merupakan sifat yang menunjukkan kesesuaian suatu objek dengan fitrah manusia sehingga objek tersebut diterima oleh akal sehat dan kecenderungan alamiah manusia. Makna dasar tersebut berkembang ke dalam berbagai bentuk derivatif seperti *ṭayyib*, *ṭayyibāt*, *ṭāba*, *ṭūbā*, dan *ṭayyibīn* yang tersebar pada beragam konteks ayat. Variasi penggunaan ini menunjukkan keluasan cakupan makna yang tidak terbatas pada satu kategori tertentu. Analisis terhadap jaringan semantik kata tersebut memperlihatkan hubungan konseptual antara kebaikan substansial, kemurnian moral, kualitas eksistensial, serta kebermanfaatan yang diakui oleh fitrah manusia. Struktur semantik demikian mengindikasikan bahwa Al-Qur'an menggunakan istilah *ṭayyib* sebagai konsep evaluatif yang menghubungkan dimensi ontologis, etis, dan fungsional sekaligus, sehingga maknanya tidak dapat direduksi hanya menjadi predikat hukum ataupun preferensi subjektif manusia.

Konteks penggunaan *ṭayyib* dalam Al-Qur'an memperlihatkan spektrum makna yang luas. Pada ayat-ayat makanan seperti Surah al-Baqarah [2]: 168, al-Mā'idah [5]: 88, dan al-Anfāl [8]: 69, istilah tersebut hadir berdampingan dengan konsep halal melalui frasa *ḥalālān ṭayyibān*. Hubungan ini menunjukkan adanya dua kategori konseptual yang saling berkaitan namun tidak identik. Sementara itu, Surah al-Naḥl [16]: 114 menghubungkan *ṭayyib* dengan rezeki yang dianugerahkan Allah, sedangkan Surah Saba' [34]: 15 menggunakan istilah *balḍatun ṭayyibatun* untuk menggambarkan kualitas suatu wilayah yang baik dan mendukung kehidupan. Makna serupa tampak pada Surah Ibrāhīm [14]: 24 yang menggambarkan *kalimah ṭayyibah* sebagai ungkapan yang memiliki kualitas konstruktif dan produktif. Kehadiran istilah yang sama pada objek berbeda menunjukkan pola konseptual yang konsisten, yakni keberadaan sifat kebaikan yang menghasilkan manfaat, keselarasan, dan keberterimaan secara fitri. Objek yang disebut *ṭayyib* memiliki kualitas intrinsik yang mendukung tujuan penciptaan dan keberlangsungan kehidupan manusia. Analisis kontekstual semacam ini memperlihatkan makna *ṭayyib* bergerak melampaui batasan material menuju kategori kualitas yang menyatu dengan fungsi, nilai, dan tujuan keberadaan suatu objek.

Penjelasan para mufasir klasik menunjukkan perhatian besar terhadap dimensi kesucian dan keberterimaan. Al-Ṭabarī (2001) menafsirkan *ṭayyib* sebagai sesuatu yang baik, halal, serta tidak menjijikkan menurut tabiat manusia yang lurus. Ibn Kaṣīr (2004) mengaitkannya dengan sesuatu yang diperbolehkan syariat dan bebas dari unsur keburukan. Al-Qurṭubī (1964) memberikan uraian lebih luas dengan menempatkan *ṭayyib* sebagai sesuatu yang bersih, baik secara zat maupun cara memperolehnya. Fakhr al-Dīn al-Rāzī (2001) menambahkan dimensi rasional melalui penjelasan bahwa *ṭayyib* berkaitan dengan kualitas yang mendukung kemaslahatan manusia dan tidak menimbulkan kerusakan. Meskipun terdapat variasi penekanan, seluruh mufasir klasik tersebut bertemu pada gagasan mengenai keberadaan kualitas positif yang melekat pada objek. Penafsiran mereka menunjukkan bahwa *ṭayyib* bukan sekadar label normatif, melainkan indikator kualitas yang dapat dikenali melalui pertimbangan syariat, akal, dan fitrah.

Mufasir modern mengembangkan cakupan makna *ṭayyib* melalui pendekatan yang lebih kontekstual. Muḥammad ‘Abduh dan Rashīd Riḍā (2008) menekankan aspek kemanfaatan dan kesesuaian dengan kebutuhan manusia. Menurut mereka, konsep *ṭayyib* tidak dapat dipisahkan dari tujuan syariat yang menghendaki kebaikan dan kemaslahatan. Sayyid Quṭb (2004) memandang *ṭayyib* sebagai representasi keselarasan antara petunjuk wahyu dan hukum alam yang menopang kehidupan manusia. M. Quraish Shihab (2010) menjelaskan bahwa *ṭayyib* merujuk kepada segala sesuatu yang baik menurut penilaian agama, akal sehat, dan pengetahuan manusia yang berkembang. Pendekatan ini memperluas cakupan makna dari orientasi legal menuju orientasi kualitas. Perbandingan antara mufasir klasik dan modern memperlihatkan titik temu berupa pengakuan terhadap unsur kebaikan intrinsik serta manfaat yang terkandung pada objek yang disebut *ṭayyib*. Perbedaannya terletak pada perluasan parameter penilaian. Mufasir klasik lebih banyak menyoroti dimensi hukum, moral, dan fitrah, sedangkan mufasir modern memberi ruang lebih besar bagi pertimbangan rasional dan perkembangan ilmu pengetahuan sebagai instrumen untuk mengenali kualitas kebaikan yang dimaksud Al-Qur'an.

Perkembangan tafsir kontemporer menghadirkan pembacaan yang semakin integratif melalui pendekatan tafsir ilmi. Zaghlūl al-Najjār (2005) dan Abdul Majid al-Zindānī (1996) memandang istilah *ṭayyib* sebagai konsep yang mengandung keteraturan biologis, keseimbangan ekologis, dan orientasi kemaslahatan yang dapat ditelaah melalui temuan ilmiah. Perspektif ini tidak mengubah makna dasar ayat, melainkan memperluas horizon pemahamannya melalui eksplorasi dimensi empiris yang terkandung dalam petunjuk wahyu. Kerangka tafsir ilmi menempatkan Al-Qur'an sebagai sumber nilai dan orientasi, sedangkan ilmu pengetahuan berfungsi menjelaskan mekanisme serta karakteristik objek yang disebut *ṭayyib*. Relasi tersebut menghasilkan pembacaan yang memandang kebaikan sebagai realitas yang dapat ditelusuri melalui struktur biologis, keteraturan ekosistem,

keberlanjutan lingkungan, dan manfaat yang selaras dengan tujuan penciptaan manusia. Pendekatan ini memperlihatkan konsep *ṭayyib* memiliki daya jelajah epistemologis yang lebih luas dibandingkan dengan kategori normatif yang hanya berfokus pada aspek kebolehan hukum.

Kecenderungan sebagian kajian yang menyamakan halal dan *ṭayyib* secara simplistik memerlukan evaluasi kritis. Frasa *ḥalālan ṭayyiban* menunjukkan relasi koordinatif antara dua konsep yang berbeda. Jika keduanya memiliki makna identik, penggabungan tersebut kehilangan fungsi semantik dan retorik. Analisis linguistik menunjukkan bahwa halal berkaitan dengan status kebolehan menurut ketentuan syariat, sedangkan *ṭayyib* mengacu pada kualitas positif yang melekat pada objek (Alzeer, Rieder, & Hadeed, 2018). Sejumlah mufasir seperti al-Qurṭubī, Rashīd Riḍā, dan Quraish Shihab menegaskan perbedaan ruang lingkup tersebut. Sebuah objek dapat memenuhi aspek halal secara hukum, namun belum tentu mencerminkan keseluruhan karakteristik *ṭayyib* yang dikehendaki Al-Qur'an. Kritik ini penting karena reduksi makna *ṭayyib* menjadi sinonim halal berpotensi menghilangkan dimensi filosofis, etis, dan ontologis yang menjadi ciri utama konsep tersebut. Pembacaan yang lebih komprehensif memperlihatkan bahwa halal berfungsi sebagai batas legalitas, sedangkan *ṭayyib* menjadi indikator kualitas yang mengarahkan manusia menuju bentuk kebaikan yang lebih utuh sesuai tujuan syariat.

Berdasarkan keseluruhan data tekstual Al-Qur'an dan penafsiran para mufasir, konsep *ṭayyib* dapat dipahami sebagai kategori integratif yang memiliki beberapa karakteristik utama. Pertama, *ṭayyib* mengandung unsur kebaikan intrinsik yang dapat dikenali melalui keselarasan dengan fitrah manusia. Kedua, konsep tersebut berkaitan dengan kemurnian dan keterbebasan dari unsur yang merusak tujuan keberadaan suatu objek. Ketiga, *ṭayyib* memiliki orientasi kebermanfaatan yang mendukung kemaslahatan manusia secara menyeluruh. Keempat, konsep ini menunjukkan hubungan erat antara nilai moral, kualitas material, dan fungsi eksistensial. Kelima, makna *ṭayyib* bersifat dinamis secara epistemologis karena memungkinkan dialog berkelanjutan antara wahyu dan ilmu pengetahuan. Karakteristik tersebut memperlihatkan bahwa *ṭayyib* merupakan konsep multidimensional yang beroperasi sebagai prinsip evaluatif dalam Al-Qur'an. Posisinya membentuk kerangka konseptual yang menghubungkan kualitas objek, tujuan penciptaan, dan kemaslahatan manusia dalam satu kesatuan makna.

***Ṭayyib* dan Prinsip Keamanan Pangan dalam Perspektif Ilmu Modern**

Konsep *ṭayyib* sebagaimana termaktub dalam Surah al-Baqarah [2]: 168, al-Mā'idah [5]: 88, al-Anfāl [8]: 69, dan al-Naḥl [16]: 114 dapat dibaca melalui perspektif tafsir ilmi sebagai prinsip perlindungan manusia terhadap risiko yang melekat pada pangan. Pembacaan semacam ini menempatkan perintah mengonsumsi makanan yang halal dan *ṭayyib* sebagai mekanisme penjagaan kehidupan manusia melalui pemilihan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Ilmu

keamanan pangan modern mendefinisikan keamanan pangan sebagai jaminan bahwa makanan tidak menimbulkan dampak merugikan bagi kesehatan ketika disiapkan dan dikonsumsi sesuai tujuan penggunaannya (Carrera, 2023). Kerangka tersebut berorientasi pada identifikasi, pengendalian, dan pencegahan berbagai bahaya yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Ketika ayat-ayat *ṭayyib* dibaca melalui pendekatan ilmiah, muncul hubungan substantif antara tuntunan Al-Qur'an dan paradigma keamanan pangan kontemporer, terutama terkait kewajiban menghindari pangan yang berpotensi menimbulkan kerusakan biologis, kimiawi, maupun fisik.

Relasi antara konsep *ṭayyib* dan keamanan pangan tampak jelas ketika prinsip perlindungan terhadap bahaya biologis dijadikan titik analisis. Bahaya biologis merupakan ancaman utama keamanan pangan modern karena melibatkan mikroorganisme patogen seperti bakteri, virus, parasit, dan jamur yang mampu menyebabkan penyakit bawaan pangan (Mather et al., 2024). Kontaminasi *Salmonella*, *Escherichia coli* patogenik, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, maupun berbagai jenis kapang penghasil mikotoksin merupakan contoh ancaman yang terus menjadi perhatian global (Williams et al., 2023). Melalui perspektif tafsir ilmi, perintah mengonsumsi makanan yang *ṭayyib* dapat dipahami sebagai tuntutan untuk memastikan pangan berada pada kondisi yang tidak membahayakan tubuh akibat kontaminasi mikrobiologis. Pembacaan ini memiliki relevansi kuat dengan tujuan syariat yang berorientasi pada perlindungan jiwa manusia. Pangan yang secara hukum berasal dari sumber halal dapat kehilangan kualitas *ṭayyib* apabila proses penyimpanan, distribusi, atau pengolahannya memungkinkan berkembangnya agen patogen yang membahayakan konsumen. Daging hewan halal yang terkontaminasi bakteri berbahaya, susu yang mengalami kerusakan mikrobiologis, atau produk pangan yang terpapar jamur toksigenik menunjukkan situasi ketika status halal tidak otomatis menjamin terpenuhinya prinsip *ṭayyib*.

Dimensi keamanan yang terkandung dalam konsep *ṭayyib* juga berkaitan erat dengan pengendalian bahaya kimiawi. Ilmu pangan modern mengidentifikasi berbagai senyawa berisiko yang dapat masuk ke rantai pangan, antara lain residu pestisida, logam berat, bahan tambahan pangan berlebihan, cemaran industri, residu obat hewan, serta senyawa toksik yang terbentuk selama proses produksi dan pengolahan (Bonato, Pal, Benna, & Di Maria, 2025). Keberadaan zat-zat tersebut sering kali tidak dapat dideteksi melalui pengamatan kasatmata sehingga memerlukan pendekatan ilmiah berbasis pengujian laboratorium dan sistem pengawasan yang ketat. Melalui kerangka tafsir ilmi, ayat-ayat yang memerintahkan konsumsi makanan *ṭayyib* dapat dipahami sebagai dorongan normatif untuk menghindari seluruh bentuk pangan yang mengandung unsur perusak kesehatan manusia.

Relevansi pemaknaan tersebut semakin kuat ketika keamanan pangan modern menempatkan pencegahan paparan bahan berbahaya sebagai prinsip

utama pengelolaan risiko (Onyeaka, Jalata, & Mekonnen, 2023). Produk pangan yang berasal dari bahan halal dapat kehilangan karakter *ṭayyib* apabila mengandung residu pestisida melebihi ambang batas keamanan, tercemar merkuri, timbal, atau kadmium, maupun mengalami penambahan bahan kimia yang berpotensi merugikan kesehatan. Kondisi semacam itu menunjukkan legalitas sumber bahan tidak dapat dipisahkan dari evaluasi keamanan produk secara menyeluruh. Nilai *ṭayyib* mendorong lahirnya standar pengawasan yang menempatkan kesehatan manusia sebagai prioritas utama sepanjang rantai pangan.

Kajian terhadap ayat-ayat *ṭayyib* juga membuka ruang dialog dengan konsep bahaya fisik yang menjadi salah satu pilar penting keamanan pangan modern. Bahaya fisik mencakup keberadaan benda asing seperti serpihan logam, kaca, plastik, kayu, batu, maupun material lain yang dapat menyebabkan cedera ketika makanan dikonsumsi. Sistem keamanan pangan internasional mengembangkan berbagai prosedur pengendalian untuk mencegah masuknya kontaminan fisik ke dalam produk pangan (Awuchi, 2023). Perspektif tafsir ilmi memungkinkan pembacaan yang lebih luas terhadap perintah konsumsi makanan *ṭayyib* sebagai tuntutan untuk memastikan produk bebas dari unsur yang dapat mengancam keselamatan konsumen secara langsung. Pemahaman ini memperlihatkan kesesuaian antara orientasi perlindungan manusia yang terkandung dalam Al-Qur'an dan pendekatan preventif yang menjadi fondasi keamanan pangan modern. Signifikansi konsep tersebut terletak pada kemampuannya mengintegrasikan dimensi etis dan ilmiah ke dalam satu kerangka yang sama. Kualitas pangan diukur melalui tingkat keamanan produk akhir yang diterima konsumen. Keberadaan benda asing berbahaya dalam makanan menunjukkan kegagalan menjaga prinsip *ṭayyib* meskipun bahan dasarnya memenuhi ketentuan kehalalan.

Aspek paling penting yang mempertemukan konsep *ṭayyib* dengan ilmu keamanan pangan kontemporer terletak pada orientasi pencegahan risiko. Paradigma modern tidak menunggu munculnya penyakit atau keracunan sebelum melakukan tindakan, melainkan menekankan identifikasi bahaya sejak tahap awal produksi (Lv, Wang, Xue, & Wang, 2025). Pendekatan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Good Agricultural Practices* (GAP), serta berbagai sistem manajemen keamanan pangan internasional dibangun atas prinsip antisipasi terhadap potensi bahaya sebelum produk sampai kepada konsumen (Bomba & Susol, 2020). Perspektif tersebut memiliki titik temu yang kuat dengan spirit ayat-ayat *ṭayyib* yang mengarahkan manusia untuk memilih dan mengonsumsi pangan yang terjaga kualitasnya. Pembacaan tafsir ilmi menunjukkan bahwa konsep *ṭayyib* bersifat preventif melalui pencegahan segala kondisi yang dapat mengancam keselamatan manusia. Kesamaan orientasi ini memperlihatkan kompatibilitas antara petunjuk Al-Qur'an dan perkembangan ilmu pangan modern. Nilai keagamaan dan standar ilmiah bergerak menuju tujuan yang

sama, yaitu meminimalkan risiko serta melindungi manusia dari dampak buruk yang mungkin timbul akibat konsumsi pangan yang tidak aman.

Analisis lebih lanjut memperlihatkan adanya kemungkinan yang sangat nyata terhadap keberadaan makanan halal yang tidak memenuhi prinsip *ṭayyib*. Distingsi ini memiliki implikasi penting bagi pengembangan kajian halal dan keamanan pangan. Kehalalan berhubungan dengan status hukum bahan dan proses tertentu yang ditetapkan syariat, sedangkan *ṭayyib* mencakup dimensi kualitas dan keamanan yang menentukan kelayakan pangan untuk dikonsumsi. Produk daging halal yang membusuk akibat penyimpanan tidak memadai, makanan halal yang tercemar bakteri patogen, hasil pertanian halal yang mengandung residu pestisida berlebihan, atau produk olahan halal yang diproduksi melalui praktik sanitasi buruk merupakan contoh konkret ketidaksesuaian antara status halal dan prinsip *ṭayyib*. Realitas tersebut menunjukkan pemenuhan aspek halal saja belum cukup untuk menjamin perlindungan konsumen. Tafsir ilmi terhadap ayat-ayat *ṭayyib* menghadirkan argumentasi keamanan pangan merupakan bagian inheren dari kualitas pangan yang diperintahkan Al-Qur'an.

Dimensi Nilai Gizi dalam Konsep *ṭayyib*: Analisis Tafsir dan Sains Nutrisi

Kajian tafsir ilmi terhadap ayat-ayat *ṭayyib* menunjukkan keterkaitan erat antara petunjuk Al-Qur'an mengenai konsumsi pangan dan prinsip-prinsip dasar ilmu gizi modern. Fokus utama konsep *ṭayyib* mengarah pada kualitas pangan yang mendukung fungsi biologis tubuh secara optimal (Mokti, Kamri, & Balwi, 2024). Perspektif ini dapat dibaca melalui pola penyebutan berbagai sumber pangan dalam Al-Qur'an yang secara empiris memiliki kandungan zat gizi penting bagi kehidupan manusia, seperti biji-bijian, buah-buahan, susu, madu, daging, serta hasil laut. Tafsir ilmi memandang penyebutan pangan tersebut sebagai isyarat mengenai pentingnya pemenuhan kebutuhan nutrisi yang menopang pertumbuhan, metabolisme, aktivitas fisiologis, dan pemeliharaan fungsi organ. Kerangka pemahaman ini memperlihatkan kesesuaian antara orientasi kebermanfaatan pangan yang terkandung dalam konsep *ṭayyib* dan tujuan ilmu gizi kontemporer yang menempatkan makanan sebagai sumber energi, zat pembangun, serta zat pengatur berbagai proses biologis (Mierziak et al., 2021). Nilai suatu pangan ditentukan oleh kapasitasnya untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh secara memadai dan proporsional.

Analisis terhadap dimensi nutrisi dalam konsep *ṭayyib* memperlihatkan relevansi yang kuat dengan kecukupan zat gizi makro. Tubuh manusia memerlukan karbohidrat sebagai sumber energi utama, protein sebagai komponen pembentukan dan perbaikan jaringan, serta lemak sebagai sumber energi cadangan sekaligus penyusun berbagai struktur seluler (Großkopf & Simm, 2020). Perspektif tafsir ilmi membaca keragaman pangan yang disebutkan Al-Qur'an sebagai indikasi pentingnya keseimbangan konsumsi berbagai sumber nutrisi. Gandum dan hasil pertanian menyediakan energi melalui kandungan karbohidrat kompleks

(Laskowski et al., 2019), susu dan daging berkontribusi terhadap pemenuhan protein berkualitas tinggi (Hassan et al., 2022), sedangkan berbagai jenis biji-bijian dan hasil hewani menyediakan lemak yang berperan pada fungsi metabolik (Prates, 2025). Kualitas nutrisi suatu pangan menjadi unsur penting karena kecukupan energi tanpa dukungan protein, asam amino esensial, atau asam lemak yang memadai tidak mampu menghasilkan kondisi fisiologis yang optimal (Adhikari et al., 2025). Pembacaan ini memperluas pemahaman konsep *ṭayyib* menuju dimensi kualitas gizi yang menuntut keberadaan zat-zat nutrien esensial dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan biologis manusia. Nilai kebermanfaatan pangan memperoleh makna yang lebih konkret ketika dikaitkan dengan kemampuannya menyediakan komponen nutrisi yang mendukung fungsi tubuh secara menyeluruh.

Dimensi *ṭayyib* juga memiliki keterkaitan signifikan dengan kecukupan zat gizi mikro yang mencakup vitamin, mineral, dan berbagai senyawa bioaktif. Perkembangan ilmu nutrisi menunjukkan peran sentral zat gizi mikro terhadap regulasi metabolisme, sintesis enzim, fungsi saraf, pembentukan sel darah, serta berbagai mekanisme fisiologis lainnya (Yu, Zhang, Wang, & Sun, 2021). Berbagai komoditas pangan yang memperoleh perhatian dalam Al-Qur'an, seperti kurma, anggur, zaitun, delima, madu, dan hasil laut, diketahui memiliki kandungan mikronutrien yang beragam serta senyawa fitokimia yang bernilai biologis tinggi (Maqsood et al., 2020). Tafsir ilmi menempatkan fakta tersebut sebagai salah satu indikator keselarasan antara petunjuk wahyu dan realitas ilmiah mengenai kebutuhan nutrisi manusia. Kebermanfaatan pangan tidak dapat diukur hanya berdasarkan kemampuan mengenyangkan atau menyediakan kalori. Kualitas gizi jauh lebih ditentukan oleh kepadatan nutrisi yang terkandung di dalamnya, yaitu jumlah zat gizi esensial yang tersedia relatif terhadap jumlah energi yang dihasilkan. Semakin tinggi kepadatan nutrisi suatu pangan, semakin besar kontribusinya terhadap pemenuhan kebutuhan biologis tubuh. Perspektif ini memperkuat pemahaman bahwa konsep *ṭayyib* mengandung orientasi pada kualitas nutrisi yang substantif, bukan sekadar kuantitas konsumsi.

Konsep kepadatan nutrisi menjadi instrumen analitis yang penting untuk menjelaskan hubungan antara *ṭayyib* dan kualitas pangan. Ilmu gizi modern membedakan pangan yang kaya nutrisi dengan pangan yang dominan menyediakan energi tanpa kandungan zat gizi esensial yang memadai. Pangan berkepadatan nutrisi tinggi umumnya mengandung kombinasi protein, vitamin, mineral, serat pangan, serta senyawa bioaktif yang mendukung berbagai fungsi fisiologis. Sebaliknya, pangan berkepadatan nutrisi rendah cenderung menghasilkan asupan energi yang besar dengan kontribusi nutrisi yang terbatas (Liem & Russell, 2019). Melalui pendekatan tafsir ilmi, konsep *ṭayyib* dapat dipahami sebagai prinsip yang mendorong preferensi terhadap pangan berkualitas tinggi secara nutrisi. Orientasi tersebut selaras dengan tujuan biologis konsumsi makanan, yaitu menyediakan sumber daya metabolik yang diperlukan tubuh untuk menjalankan

fungsi normal (Kusmann, Abe Cunha, & Berciano, 2023). Nilai suatu bahan pangan ditentukan oleh manfaat nyata yang dihasilkan terhadap kebutuhan nutrisi manusia. Perspektif ini menghadirkan parameter evaluatif yang lebih komprehensif dalam menilai kualitas pangan berdasarkan kandungan gizi dan kontribusi fisiologisnya.

Analisis kritis terhadap sistem pangan modern menunjukkan adanya sejumlah produk yang memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi secara formal, namun memiliki kualitas nutrisi yang rendah. Produk pangan ultraproces, makanan tinggi gula tambahan, produk dengan kandungan natrium berlebihan, serta berbagai makanan dengan dominasi kalori kosong merupakan contoh yang relevan dalam konteks ini. Produk-produk tersebut dapat memenuhi aspek legalitas konsumsi, namun kontribusinya terhadap pemenuhan kebutuhan zat gizi esensial relatif terbatas. Kondisi ini memperlihatkan pentingnya membedakan antara kebolehan konsumsi dan kualitas nutrisi. Perspektif tafsir ilmi memberikan ruang untuk memahami bahwa status halal tidak secara otomatis identik dengan tingkat kebermanfaatan nutrisional yang tinggi. Kerangka *ṭayyib* menghadirkan dimensi evaluasi tambahan yang mempertimbangkan nilai gizi, kepadatan nutrisi, dan manfaat biologis suatu pangan. Analisis ini memiliki implikasi penting bagi pengembangan paradigma konsumsi yang lebih berorientasi pada kualitas. Masyarakat perlu mempertimbangkan kontribusi nutrisionalnya terhadap kebutuhan tubuh. Pembacaan tersebut memperlihatkan keluasan makna *ṭayyib* sebagai konsep yang mencakup kualitas substansial pangan, bukan sekadar kesesuaian formal terhadap ketentuan konsumsi.

Relevansi konsep *ṭayyib* terhadap fungsi biologis makanan semakin jelas ketika dikaji melalui perspektif fisiologi nutrisi. Setiap zat gizi memiliki peran spesifik yang tidak dapat digantikan sepenuhnya oleh zat lain. Protein berfungsi sebagai komponen struktural dan fungsional berbagai jaringan tubuh (Morris, Black, & Stollar, 2022), lemak mendukung pembentukan membran sel dan regulasi hormonal (Kujoana, Mabelebele, & Sebola, 2024), karbohidrat menyediakan energi untuk aktivitas metabolik (Hargreaves & Spriet, 2020), sedangkan vitamin dan mineral berperan sebagai kofaktor berbagai reaksi biokimia (Indika et al., 2023). Pangan yang berkualitas secara nutrisional merupakan pangan yang mampu menyediakan kombinasi zat-zat tersebut dalam proporsi yang memadai. Tafsir ilmi memungkinkan pembacaan integratif antara petunjuk wahyu dan realitas biologis manusia sebagai makhluk yang memerlukan asupan nutrisi seimbang untuk menjalankan fungsi kehidupannya. Kerangka ini menempatkan *ṭayyib* sebagai indikator kualitas pangan yang berorientasi pada manfaat fisiologis nyata. Suatu pangan dapat dikategorikan memiliki nilai *ṭayyib* yang tinggi ketika kandungan nutrisinya mendukung kebutuhan metabolisme, pertumbuhan, pemeliharaan jaringan, serta berbagai fungsi biologis lainnya secara efektif. Konsep tersebut menghadirkan perspektif yang sejalan dengan paradigma nutrisi modern yang menilai kualitas pangan berdasarkan kemampuan menghasilkan manfaat biologis

yang optimal bagi tubuh manusia (Fekete et al., 2025). Melalui sudut pandang ini, *tayyib* dapat dipahami sebagai prinsip evaluatif yang menghubungkan dimensi wahyu dan sains nutrisi melalui parameter kualitas gizi, kepadatan nutrisi, kecukupan zat gizi esensial, serta kebermanfaatan fisiologis pangan secara menyeluruh.

Konsep *Tayyib* sebagai Paradigma Kesehatan Preventif dalam Al-Qur'an

Konsep *tayyib* dalam Al-Qur'an membentuk suatu paradigma kesehatan yang berorientasi preventif melalui penekanan terhadap pemilihan dan konsumsi pangan yang mendukung keberlangsungan fungsi biologis manusia secara optimal. Orientasi tersebut memperlihatkan pola pikir kesehatan yang menempatkan pencegahan sebagai prioritas utama sebelum munculnya gangguan fisik. Ayat-ayat yang memerintahkan konsumsi pangan *tayyib* mengarahkan manusia untuk membangun kebiasaan hidup yang mampu menjaga stabilitas fisiologis tubuh secara berkelanjutan (Latifah & Sihabudin, 2025). Kerangka ini menunjukkan kesesuaian dengan prinsip dasar *preventive medicine* modern yang menekankan pengendalian faktor risiko sebelum berkembang menjadi penyakit klinis (Budreviciute et al., 2020). Perspektif tersebut memperlihatkan hubungan erat antara petunjuk wahyu dan logika kesehatan masyarakat kontemporer yang menempatkan perilaku konsumsi sebagai determinan utama status kesehatan. Pilihan pangan dipandang sebagai bagian dari mekanisme perlindungan jangka panjang terhadap berbagai gangguan kesehatan yang dapat muncul akibat pola hidup yang tidak terkendali. Melalui pendekatan tersebut, Al-Qur'an menghadirkan fondasi etis sekaligus praktis bagi pembangunan budaya hidup sehat yang bertumpu pada kesadaran individu untuk menjaga kondisi tubuh sejak tahap paling awal.

Paradigma preventif yang terkandung dalam konsep *tayyib* menunjukkan keselarasan dengan perkembangan ilmu kesehatan modern yang mengidentifikasi perilaku konsumsi sebagai faktor dominan pembentuk profil risiko penyakit. Literatur kesehatan global menempatkan pola konsumsi sebagai salah satu determinan utama berbagai penyakit tidak menular seperti penyakit kardiovaskular, diabetes melitus, obesitas, sindrom metabolik, serta berbagai gangguan inflamasi kronis (Mishra et al., 2022). Kerangka tersebut memperlihatkan relevansi signifikan konsep *tayyib* karena orientasinya terletak pada pembentukan pilihan konsumsi yang mendukung pemeliharaan keseimbangan tubuh. Logika yang dibangun Al-Qur'an bergerak dari upaya menjaga kondisi sehat menuju pencegahan kerusakan biologis sebelum munculnya manifestasi penyakit. Pendekatan semacam ini memiliki kedekatan konseptual dengan pencegahan primer dalam ilmu kesehatan, yaitu strategi yang bertujuan mengurangi kemungkinan terjadinya penyakit melalui pengelolaan perilaku dan lingkungan. Fokus utama bukan penanganan gejala, bukan pula intervensi setelah kerusakan organ terjadi, melainkan pembentukan pola hidup yang memperkecil peluang munculnya faktor risiko sejak awal.

Dialog kritis antara tafsir ilmi dan *preventive medicine* memperlihatkan adanya titik temu penting terkait pemahaman mengenai kesehatan sebagai kondisi yang harus dipelihara secara aktif. Eisenach dan Rice (2022) menegaskan bahwa sebagian besar penyakit kronis berkembang melalui proses akumulatif yang berlangsung bertahun-tahun sebelum gejala klinis muncul. Penyakit tidak lahir secara tiba-tiba, melainkan melalui rangkaian paparan risiko yang berlangsung terus-menerus hingga melampaui kapasitas adaptasi tubuh. Konsep *ṭayyib* mengandung orientasi yang sejalan dengan pemahaman tersebut karena mengarahkan manusia untuk melakukan seleksi konsumsi secara sadar sebagai bagian dari perlindungan kesehatan jangka panjang. Tafsir ilmi terhadap ayat-ayat *ṭayyib* dapat dipahami sebagai upaya membaca petunjuk Al-Qur'an melalui perspektif sebab-akibat biologis yang kini dijelaskan oleh ilmu kedokteran dan kesehatan masyarakat. Hubungan ini menunjukkan petunjuk Al-Qur'an memiliki implikasi nyata terhadap pengelolaan risiko kesehatan. Nilai preventif yang terkandung dalam konsep *ṭayyib* mencerminkan suatu visi kesehatan yang memandang manusia sebagai subjek aktif yang bertanggung jawab menjaga integritas fisiknya melalui keputusan konsumsi yang rasional dan berkelanjutan.

Kontribusi konsep *ṭayyib* terhadap pengurangan faktor risiko penyakit terlihat melalui kemampuannya membentuk perilaku yang mendukung stabilitas metabolik dan keseimbangan fungsi tubuh. Penelitian Rahelić et al. (2024) menunjukkan bahwa perilaku konsumsi memiliki hubungan erat dengan peningkatan risiko berbagai penyakit kronis yang menjadi penyebab utama kematian global. Transisi pola hidup modern ditandai oleh meningkatnya konsumsi yang bersifat berlebihan, impulsif, dan berorientasi pada kepuasan sesaat sehingga mendorong akumulasi faktor risiko kesehatan dalam jangka panjang. Konsep *ṭayyib* menawarkan kerangka normatif yang mendorong individu melakukan pengendalian diri terhadap perilaku konsumsi sehingga risiko gangguan kesehatan dapat ditekan sejak tahap awal. Signifikansi pendekatan ini terletak pada kemampuannya untuk menghubungkan aspek etika dan kesehatan dalam satu kesatuan yang tidak terpisahkan. Pilihan konsumsi dipahami sebagai tindakan yang memiliki konsekuensi biologis sehingga setiap keputusan berkaitan dengan makanan berimplikasi terhadap kondisi kesehatan masa depan. Pendekatan tersebut memperkuat argumentasi bahwa pencegahan penyakit bergantung pada kemampuan individu untuk membangun kebiasaan hidup yang mendukung pemeliharaan fungsi tubuh secara berkesinambungan.

Karakter preventif konsep *ṭayyib* semakin relevan ketika dianalisis melalui konteks transisi epidemiologi global yang ditandai oleh pergeseran beban penyakit dari penyakit infeksi menuju penyakit tidak menular berbasis gaya hidup. Perubahan struktur penyakit tersebut menyebabkan strategi kesehatan menuntut penguatan intervensi preventif yang mampu menjangkau akar penyebab masalah kesehatan. Åberg et al. (2023) menunjukkan peningkatan prevalensi obesitas,

diabetes, hipertensi, penyakit jantung, dan gangguan metabolik lain yang berkaitan erat dengan perilaku konsumsi masyarakat modern. Situasi ini memperlihatkan pentingnya paradigma kesehatan yang berorientasi pada pencegahan sebelum penyakit berkembang menjadi kondisi kronis. Konsep *ṭayyib* menawarkan kerangka yang relevan untuk menjawab tantangan tersebut karena menempatkan perilaku konsumsi sebagai ruang intervensi utama. Orientasi ini memiliki nilai strategis bagi pengembangan model promosi kesehatan berbasis nilai keagamaan yang mampu memperkuat motivasi individu dalam menjaga kesehatan. Integrasi antara petunjuk Al-Qur'an dan temuan ilmu kesehatan modern menghasilkan pendekatan yang tidak hanya berfokus pada aspek klinis, tetapi juga menyentuh dimensi perilaku yang menjadi akar berbagai masalah kesehatan kontemporer.

Pembacaan tafsir ilmi terhadap konsep *ṭayyib* akhirnya memperlihatkan adanya paradigma kesehatan yang menempatkan pemeliharaan kondisi tubuh sebagai tujuan utama. Paradigma tersebut berbeda dengan pendekatan yang hanya berfokus pada respons setelah penyakit muncul. Al-Qur'an menghadirkan orientasi kesehatan yang bersifat antisipatif melalui pembentukan pola konsumsi yang mendukung keberlangsungan fungsi biologis manusia secara optimal sepanjang siklus kehidupan. Perspektif ini menunjukkan bahwa kesehatan dipandang sebagai amanah yang harus dijaga secara terus-menerus melalui tindakan preventif yang dilakukan secara sadar dan konsisten. Kesesuaian antara konsep *ṭayyib* dan *preventive medicine* modern memperlihatkan prinsip-prinsip kesehatan yang berkembang dalam ilmu kedokteran kontemporer memiliki titik temu substantif dengan petunjuk Al-Qur'an. Konsep *ṭayyib* menghadirkan kerangka kesehatan preventif yang mampu mengurangi risiko penyakit, mempertahankan kualitas hidup, serta mendukung terwujudnya masyarakat yang lebih sehat melalui pengelolaan perilaku sejak sebelum munculnya gangguan kesehatan.

Penutup

Konsep *ṭayyib* dalam Al-Qur'an menunjukkan bahwa prinsip konsumsi yang ditawarkan wahyu memiliki cakupan yang luas dan terintegrasi, mencakup dimensi keamanan pangan, kualitas nutrisi, serta perlindungan kesehatan manusia. Temuan utama memperlihatkan bahwa makna *ṭayyib* dalam perspektif tafsir ilmi merepresentasikan standar kebaikan yang melampaui aspek kebolehan konsumsi semata, karena juga menuntut terpenuhinya unsur keamanan, kemanfaatan, dan kualitas pangan. Konsep tersebut memiliki kesesuaian substantif dengan prinsip keamanan pangan modern melalui penekanan pada kebersihan, pencegahan kontaminasi, dan perlindungan dari risiko yang membahayakan tubuh, sekaligus relevan dengan pemenuhan kebutuhan gizi yang mendukung fungsi fisiologis dan kualitas hidup. Relasi tersebut menegaskan kontribusi *ṭayyib* sebagai paradigma kesehatan preventif yang berorientasi pada pencegahan penyakit melalui pola konsumsi yang aman, bergizi, dan bermanfaat. Secara teoretis, temuan ini memperkuat peran tafsir ilmi sebagai pendekatan yang produktif untuk

menjelaskan hubungan antara pesan Al-Qur'an dan perkembangan ilmu pengetahuan kontemporer. Secara praktis, konsep *ṭayyib* dapat menjadi landasan normatif bagi penguatan sistem pangan dan promosi kesehatan yang menekankan kualitas konsumsi. Keterbatasan penelitian ini terletak pada fokus kepustakaan, minimnya dukungan data empiris, serta belum luasnya eksplorasi aspek implementatif. Oleh sebab itu, penelitian mendatang perlu mengembangkan indikator operasional *ṭayyib*, menguji perilaku konsumsi berbasis *ṭayyib* secara empiris, memperkuat integrasi tafsir dengan ilmu pangan dan kesehatan masyarakat, serta mengeksplorasi relevansinya terhadap berbagai tantangan pangan dan kesehatan kontemporer.

Daftar Pustaka

- Åberg, F., Byrne, C. D., Pirola, C. J., Männistö, V., & Sookoian, S. (2023). Alcohol consumption and metabolic syndrome: Clinical and epidemiological impact on liver disease. *Journal of Hepatology*, 78(1), 191–206. <https://doi.org/10.1016/j.jhep.2022.08.030>
- Adhikari, R., Rochell, S. J., Kriseldi, R., Silva, M., Greiner, L., Williams, C., ... Lee, J. (2025). Recent advances in protein and amino acid nutritional dynamics in relation to performance, health, welfare, and cost of production. *Poultry Science*, 104(3), 104852. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2025.104852>
- Al-Aṣḥānī, A.-R. (2009). *Mufradāt Alfāz al-Qur'ān*. Beirut: Dār al-Kutub al-ʿIlmiyyah.
- Al-Ifriqī, M. bin M. bin 'Alī A. al-F. J. I. M. al-A. (1999). *Lisān al-'Arāb*. Beirut: Dār al-Ṣadr.
- Al-Najjār, Z. R. (2005). *Mukhtārāt min Tafsīr al-Āyāt al-Kawniyyah fī al-Qur'ān al-Karīm*. Kairo: Maktabah al-Shurūq al-Dawliyyah.
- Al-Qurṭubī, A. 'Abd A. M. ibn A. al-A. (1964). *al-Jāmi' li-Aḥkām Al-Qur'ān* (A. Al-Birdūnī & I. Aṭṭīsy, ed.). Kairo: Dār al-Kutub al-Miṣriyyah.
- Al-Rāzī, A. 'Abd A. M. ibn 'Amr ibn al-Ḥasan ibn al-Ḥusayn al-T. (2001). *Mafātiḥ al-Gayb*. Beirut: Dār Iḥyā' al-Turāth al-'Arābī.
- Al-Shami, H. A., & Abdullah, S. (2023). Halal food industry certification and operation challenges and manufacturing execution system opportunities. A review study from Malaysia. *Materials Today: Proceedings*, 80, 3607–3614. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2021.07.331>
- Al-Ṭabarī, A. J. M. ibn J. (2001). *Jāmi' al-Bayān 'an Ta'wīl Ayi Al-Qur'ān*. Kairo: Dār al-Ḥijr.
- Al-Zindānī, 'Abd al-Majīd. (1996). *al-Tawḥīd wa al-I'jāz al-'Ilmī fī al-Qur'ān wa al-Sunnah*. Jeddah: al-Hay'ah al-'Ālamiyyah li al-I'jāz al-'Ilmī fī al-Qur'ān wa al-Sunnah.
- Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 71, 264–267. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.10.020>

- Amrulloh, M. W. A., & Zaman, M. B. (2024). Kontribusi Maqāshid al-Syari'ah dalam Pengembangan Bioetika Islam. *Journal of Islamic and Occidental Studies*, 2(1), 22–46. <https://doi.org/10.21111/jios.v2i1.36>
- Awuchi, C. G. (2023). HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*, 9(1), 2176280. <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2176280>
- Bomba, M. Y., & Susol, N. Y. (2020). Main requirements for food safety management systems under international standards: BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, Global GAP, SQF. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies*, 22(93), 18–25. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9304>
- Bonato, T., Pal, T., Benna, C., & Di Maria, F. (2025). Contamination of the terrestrial food chain by per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) and related human health risks: A systematic review. *Science of The Total Environment*, 961, 178337. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.178337>
- Budreviciute, A., Damiani, S., Sabir, D. K., Onder, K., Schuller-Goetzburg, P., Plakys, G., ... Kodzius, R. (2020). Management and Prevention Strategies for Non-communicable Diseases (NCDs) and Their Risk Factors. *Frontiers in Public Health*, 8, 574111. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2020.574111>
- Carrera, M. (2023). Food Safety—Transcriptomics and Proteomics. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(24), 17127. <https://doi.org/10.3390/ijms242417127>
- Eisenach, J. C., & Rice, A. S. C. (2022). Improving Preclinical Development of Novel Interventions to Treat Pain: Insanity Is Doing the Same Thing Over and Over and Expecting Different Results. *Anesthesia & Analgesia*, 135(6), 1128–1136. <https://doi.org/10.1213/ANE.0000000000006249>
- Elgharbawy, A., & Azmi, N. A. N. (2022). Food as medicine: How Eating Halal and Tayyib Contributes to a Balanced Lifestyle. *Halalsphere*, 2(1), 86–97. <https://doi.org/10.31436/hs.v2i1.39>
- Fekete, M., Lehoczkai, A., Kryczyk-Poprawa, A., Zábó, V., Varga, J., Bálint, M., ... Varga, P. (2025). Functional Foods in Modern Nutrition Science: Mechanisms, Evidence, and Public Health Implications. *Nutrients*, 17(13), 2153. <https://doi.org/10.3390/nu17132153>
- Großkopf, A., & Simm, A. (2020). Carbohydrates in nutrition: friend or foe? *Zeitschrift für Gerontologie und Geriatrie*, 53(4), 290–294. <https://doi.org/10.1007/s00391-020-01726-1>
- Hanifah, A. N., Sowaidi, B. Al, & Nirwana AN, A. (2025). Reinterpretation of the Words Falyanzur and Tha'am in Qs 'Abasa Verse 24 to Build Public Nutrition Awareness. *QiST: Journal of Quran and Tafseer Studies*, 4(1), 109–124. <https://doi.org/10.23917/qist.v4i1.7321>
- Hargreaves, M., & Spriet, L. L. (2020). Skeletal muscle energy metabolism during exercise. *Nature Metabolism*, 2(9), 817–828. <https://doi.org/10.1038/s42255-020-0251-4>

- Hassan, Z. M., Manyelo, T. G., Nemukondeni, N., Sebola, A. N., Selaledi, L., & Mabelebele, M. (2022). The Possibility of Including Donkey Meat and Milk in the Food Chain: A Southern African Scenario. *Animals*, 12(9), 1073. <https://doi.org/10.3390/ani12091073>
- ‘Abduh, M., & Riḍā, R. (2008). *Tafsīr al-Manār*. Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Ibn Kaṣīr, A. al-F. I. ibn ‘Umar. (2004). *Tafsīr Al-Qur’ān al-‘Aẓīm*. Riyadh: Dār Ibn al-Jawzī.
- Indika, N.-L. R., Frye, R. E., Rossignol, D. A., Owens, S. C., Senarathne, U. D., Grabrucker, A. M., ... Deutz, N. E. P. (2023). The Rationale for Vitamin, Mineral, and Cofactor Treatment in the Precision Medical Care of Autism Spectrum Disorder. *Journal of Personalized Medicine*, 13(2), 252. <https://doi.org/10.3390/jpm13020252>
- Kamali, M. H. (2021). Halal and Tayyib Compared. In *Shariah and the Halal Industry* (hal. 38–48). Cambridge: Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oso/9780197538616.003.0005>
- Kujoana, T. C., Mabelebele, M., & Sebola, N. A. (2024). Role of dietary fats in reproductive, health, and nutritional benefits in farm animals: A review. *Open Agriculture*, 9(1), 1–14. <https://doi.org/10.1515/opag-2022-0244>
- Kussmann, M., Abe Cunha, D. H., & Berciano, S. (2023). Bioactive compounds for human and planetary health. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1193848. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1193848>
- Laskowski, W., Górska-Warsewicz, H., Rejman, K., Czczotko, M., & Zwolińska, J. (2019). How Important are Cereals and Cereal Products in the Average Polish Diet? *Nutrients*, 11(3), 679. <https://doi.org/10.3390/nu11030679>
- Latifah, R. N., & Sihabudin, M. (2025). Transformasi Nilai Ḥalāl–Ṭayyib dalam Tafsir Indonesia: Kajian Historis dan Kontemporer. *Al-Fahmu: Jurnal Ilmu Al-Qur’an dan Tafsir*, 4(2), 671–682. <https://doi.org/10.58363/alfahmu.v4i2.649>
- Liem, D. G., & Russell, C. G. (2019). The Influence of Taste Liking on the Consumption of Nutrient Rich and Nutrient Poor Foods. *Frontiers in Nutrition*, 6, 00174. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00174>
- Lv, C., Wang, X., Xue, S., & Wang, S. (2025). Investigation of risk-aware dynamic accident monitoring and early warning technologies for chemical production processes. *Scientific Reports*, 15(1), 9466. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-93880-y>
- Maqsood, S., Adiamo, O., Ahmad, M., & Mudgil, P. (2020). Bioactive compounds from date fruit and seed as potential nutraceutical and functional food ingredients. *Food Chemistry*, 308, 125522. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125522>
- Mather, A. E., Gilmour, M. W., Reid, S. W. J., & French, N. P. (2024). Foodborne bacterial pathogens: genome-based approaches for enduring and emerging threats in a complex and changing world. *Nature Reviews Microbiology*, 22(9), 543–555. <https://doi.org/10.1038/s41579-024-01051-z>

- Mierziak, J., Kostyn, K., Boba, A., Czemplik, M., Kulma, A., & Wojtasik, W. (2021). Influence of the Bioactive Diet Components on the Gene Expression Regulation. *Nutrients*, 13(11), 3673. <https://doi.org/10.3390/nu13113673>
- Mishra, V. K., Srivastava, S., Muhammad, T., & Murthy, P. V. (2022). Relationship between tobacco use, alcohol consumption and non-communicable diseases among women in India: evidence from National Family Health Survey-2015-16. *BMC Public Health*, 22(1), 713. <https://doi.org/10.1186/s12889-022-13191-z>
- Mokti, H. A., Kamri, N. A., & Balwi, M. A. W. F. M. (2024). Tayyiban in halal food production: a systematic literature review. *Journal of Islamic Marketing*, 15(2), 397–417. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2022-0098>
- Morris, R., Black, K. A., & Stollar, E. J. (2022). Uncovering protein function: from classification to complexes. *Essays in Biochemistry*, 66(3), 255–285. <https://doi.org/10.1042/EBC20200108>
- Onyeaka, H., Jalata, D. D., & Mekonnen, S. A. (2023). Mitigating physical hazards in food processing: Risk assessment and preventive strategies. *Food Science & Nutrition*, 11(12), 7515–7522. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3727>
- Organization, W. H. (2025). *Noncommunicable Diseases*. Diambil dari <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>
- Pakdel, M., Olsen, A., & Bar, E. M. S. (2023). A Review of Food Contaminants and Their Pathways Within Food Processing Facilities Using Open Food Processing Equipment. *Journal of Food Protection*, 86(12), 100184. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100184>
- Pramudito, P., Rachim, F., Abduh, M. S., Maulana, A., & Salim, C. (2025). Food Product Quality: Literature Study on the Dimensions of Food Product Quality. *International Journal of Social Science and Human Research*, 8(6), 4413–4416. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v8-i6-52>
- Prates, J. A. M. (2025). The Role of Meat Lipids in Nutrition and Health: Balancing Benefits and Risks. *Nutrients*, 17(2), 350. <https://doi.org/10.3390/nu17020350>
- Quṭb, S. (2004). *Tafsīr Fī Zilāl Al-Qur'ān* (A. Yasin, A. H. al Kattani, I. A. Shomad, H. Heftri, A. D. Bashori, A. A. 'Izzī, ... Syihabuddin, ed.). Jakarta: Gema Insani.
- Rahelić, V., Perković, T., Romić, L., Perković, P., Klobučar, S., Pavić, E., & Rahelić, D. (2024). The Role of Behavioral Factors on Chronic Diseases—Practice and Knowledge Gaps. *Healthcare*, 12(24), 2520. <https://doi.org/10.3390/healthcare12242520>
- Shihab, M. Q. (2010). *Tafsir al-Mishbah: Pesan, Kesan dan Keserasian Al-Qur'an*. Jakarta: Lentera Hati.
- Sirajuddin, M. D. M., & Mahaiyadin, M. H. (2022). Tayyib from the Perspective of Qur'anic Thematic Analysis: Proposing the Divine Insights as the Best Practice for Global Halal Industry. *global journal al thaqafah*, 51(1), 108–118. <https://doi.org/10.7187/GJATSI062022-11>

- Williams, E. N., Van Doren, J. M., Leonard, C. L., & Datta, A. R. (2023). Prevalence of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, and *Campylobacter* spp. in raw milk in the United States between 2000 and 2019: A systematic review and meta-analysis. *Journal of Food Protection*, 86(2), 100014. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2022.11.006>
- Yu, Y., Zhang, J., Wang, J., & Sun, B. (2021). MicroRNAs: The novel mediators for nutrient-modulating biological functions. *Trends in Food Science & Technology*, 114, 167–175. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.05.028>