



Madinah.JSI by IAI TABAH is licensed under a Creative Commons Attribution- NonCommercial 4.0 International License

Naskah masuk	Direvisi	Diterbitkan
28-Aug-2021	30-Sep-2021	1 Desember 2021
DOI : https://doi.org/10.58518/madinah.v8i2.1451		

IMPLEMENTASI HALAL LIFE STYLE DI BECOS CAFE AN-NAWAWI

Achmad Nursobah

Sekolah Tinggi Agama Islam An-Nawawi Purworejo, Indonesia

E-mail: cahayapagi87@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini untuk mendeskripsikan dan menganalisis penerapan gaya hidup halal dalam bidang pangan dengan mewawancarai pengelola kafe becos. Hasil beberapa penelitian di dunia menyebutkan bahwa Islam adalah agama terbesar yang dianut oleh rata-rata penduduk dunia. Wilayah yang memiliki jumlah umat Islam terbesar adalah wilayah Asia-Pasifik, khususnya negara Indonesia. Ditambah dengan berkembangnya fenomena halal lifestyle di seluruh dunia, Indonesia menjadi salah satu negara yang dapat mengembangkan industri ekonomi halal dengan tetap memperhatikan halal lifestyle yang diterapkan. Penelitian penerapan halal life style di kafe Becos menggunakan teknik deskriptif-analitik. Kata halal yang dijelaskan dalam landasan teori mengacu pada segala sesuatu yang tidak menyimpang dari syariat Islam. Sedangkan gaya hidup berkaitan dengan perilaku yang terdiri dari aktivitas, minat, dan opini. Jadi gaya hidup yang dimaksud adalah segala bentuk aktivitas yang tidak menyimpang dari ajaran Islam. Penelitian yang dilakukan di kafe Becos adalah tentang bagaimana kafe Becos mengimplementasikan gaya hidup halal sebagai landasan berbisnis karena kafe sebenarnya merupakan lingkungan pondok, sehingga peneliti tertarik untuk meneliti dan mendalami kekhasan gaya hidup yang ada di dalamnya. Gaya hidup halal di kafe dilihat dari aspek halal esensinya, aspek halal cara mendapatkannya, aspek halal pengolahannya, aspek halal konsumsi, dan aspek halal pemakaiannya. Serta beberapa praktik khusus yang hanya dimiliki oleh Becos Café.

Kata kunci: gaya, hidup, halal, becos, kafe

Abstract: This study is to describe and analyze the application of a halal lifestyle in the food sector by interviewing managers of becos cafes. The results of several studies in the world say that Islam is the largest religion adopted by the average world population. The area that has the largest number of Muslims is the Asia-Pacific region, especially the Indonesian state. Coupled with the development of the halal lifestyle phenomenon around the world, Indonesia has become one of the countries that can develop a halal economic industry while still paying attention to the applied halal lifestyle. The research on the



implementation of the halal life style at the Becos café uses descriptive-analytic techniques. The word halal described in the theoretical basis refers to everything that does not deviate from Islamic law. Meanwhile, lifestyle is related to behavior which is composed of activities, interests, and opinions. So the intended lifestyle is all forms of activity that do not deviate from the teachings of Islam. Research conducted at Becos café is about how Becos café implements a halal lifestyle as a basis for doing business because the café is actually a cottage environment, so researchers are interested in researching and exploring the specifics of the lifestyle in it. The halal lifestyle in the café is seen from the halal aspect of its essence, the halal aspect in how to obtain it, the halal aspect in its processing, the halal aspect of consuming, and the halal aspect of using it. As well as some special practices only owned by Becos Café.

Keywords: style, life, halal, becos, café

PENDAHULUAN

Hasil dari survei dan riset yang dilakukan oleh *Pew Research Center* terdapat sekitar 1,6 miliar muslim yang tersebar diseluruh dunia, sehingga agama islam menempati urutan pertama sebagai agama terbesar didunia. Kawasan Asia-Pasifik dipenuhi dua pertiga penduduk muslim. Dari kawasan asia pasifik populasi terbesar muslim terdapat dinegara indonesia. Hal tersebut menjadi faktor utama banyak orang yang tertarik terhadap *halal lifestyle* yang berkembang saat ini.

Dampak positif dari hal tersebut adalah maraknya *halal life style* dalam ranah tren global dengan permintaan kebutuhan perlengkapan barang dan jasa yang akan semakin meningkat. Hal tersebut dapat menjadi peluang dan ladang bisnis bagi para pelaku bisnis untuk menyediakan berbagai kebutuhan dan perlengkapan yang sesuai dengan kaidah halal menurut syariat islam.

Life style (gaya hidup) adalah kebutuhan sekunder yang dipengaruhi lingkungan sehingga pembahasannya melingkupi cara orang hidup, beraktivitas, pola tingkah lakunya, minat dan mengatur keuangannya. Sedangkan halal dalam konteks islam adalah berarti sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat agama islam. *Halal life style* juga tidak hanya sekedar makanan dan minuman halal namun sudah merambah pada seluruh aspek kehidupan.

Halal life style yang sedang berkembang pesat di Indonesia saat ini adalah terdiri dari sektor makanan halal, keuangan syariah, perjalanan halal, pakain dan fashion muslim, media dan pariwisata halal, obat-obatan, kosmetik halal dan perawatan medis halal.

Berdasarkan data dari *state of the global islamic economy* pengeluaran terbesar umat muslim adalah dialokasikan pada sektor makanan yang mencapai *market share* 14,7%. Karena banyaknya konsumsi muslim Indonesia dibidang makanan maka penulis tertarik untuk meneliti pada bidang tersebut. Dengan mengonsumsi makanan halal tidak hanya sekedar sah tetapi makanan halal akan berdampak bagi tubuh dan fikiran sebagai contoh adalah dari segi kesehatan dan akan selalu dalam keadaan sadar dan bijaksana karena terbebas dari unsur haram.



Kafe adalah salah satu bisnis dibidang makanan yang dapat mendulang banyak keuntungan dari fenomena maraknya *halal life style* yang ada di Indonesia. Kafe yang memahami konsep halal menurut syaria'at menjadi sebuah peluang yang besar. Konsep halal yang secara keseluruhan dan terperinci tidak terlepas dari pengajaran ilmu agama yang biasanya diajarkan di pondok pesantren. Pengajaran tersebut meliputi berbagai disiplin ilmu keagamaan yang salah satunya adalah ilmu fikih dan mu'amalah yang membahas tentang halal dan transaksi jual beli dari berbagai bidang. Salah satu pesantren yang mengajarkan disiplin ilmu tersebut adalah pondok pesantren an-nawawi dimana pengajaran tentang ilmu agama pasti bersumber dari kita kitab yang shahih dan jelas.

Berdasarkan pemaparan tersebut penulis tertarik untuk meneliti kafe yang berada dalam lingkungan pondok pesantren. Ruang lingkup dari penelitian tersebut adalah bagaimana kafe yang berada dalam lingkup pondok pesantren dapat mengimplementasikan *halal life style* dalam berbisnis.

Halal Sektor Makanan

Arti kata halal berasal dari bahasa arab yang memiliki makna membebaskan dan memperbolehkan. Dalam ensiklopedia hukum islam yang dimaksud dengan halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan dalam syari'at agama islam. Sedangkan Al-Jurjani berpedapat halal berasal dari kata "halla" yang memiliki arti terbuka, dan dalam pengertian menurut istilah adalah segala sesuatu yang tidak dikenakan hukuman dalam menggunakannya. Menurut pendapat Abu Muhammad al-Husayn ibn Mas'ud al-Baghawi, halal mengandung makna segala sesuatu yang diperbolehkan dalam lingkup syari'at agama islam karena ada kebaikan didalamnya. Muhammad ibn 'Ali al-Syawkani menjelaskan halal adalah simpul tali yang terurai atau ikatan yang mencegah untuk berbuat. Yusuf al-Qaradhwani selaku ulama kontemporer sejalan dan sependapat dengan ulama al-Syawkani menjelaskan sesuatu yang membebaskan dari bahaya dan allah memperbolehkan untuk dikerjakan. Disisi lain 'Abd al-Rahman mendefinisikan katak halal kearah bagaimana memperoleh bukan dengan sesuatu yang haram, seperti ghasab, mencuri, dll.

Sedangkan ketika kata halal dikatkan dengan suatu produk, seperti yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 yang berkaitan dengan jaminan produk halal (JPH) pada pasal 1 ayat (2) yaitu: "produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat agama islam". Tujuan adanya jaminan halal tersebut adalah menjadi perisai pelindung dan penjamin kehalalan produk untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Jaminan tersebut berdiri atas dasar perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas, transparansi, efektivitas, efisien, dan profesionalitas. Produk halal sebagai acuan pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.¹

Aturan tentang kehalalalan dan keharaman suatu produk adalah sebagai berikut:

- a. Segala sesuatu pada dasarnya diperbolehkan, namun ada pengecualian karena alasan yang khusus

¹ Mirsa astuti, "pengembangan produk (halal lifestyle) halal dalam memenuhi gaya hidup halal," *jurnal kajian hukum* 1, no. 1 (2020): 15.



- b. Hak allah dalam menghalalkan dan mengharamkan suatu produk
- c. Termasuk dalam perbuatan syirik bagi orang yang menghalalkan sesuatu yang diharamkan dan mengharamkan sesuatu yang dihalalkan.
- d. Adanya keburukan dan bahaya menjadi alasan penting diharamkannya segala sesuatu
- e. Pada dasarnya pada yang halal terdapat sesuatu dampak untuk menghindari yang haram, allah tidak melarang semuanya tetapi hanya sesuatu yang diperlukan dan diganti dengan sesuatu yang lebih baik
- f. Semua hal yang membawa ke produk non halal adalah sesuatu hal yang tidak diperbolehkan
- g. Niat yang baik terhadap sesuatu yang haram tidak dapat membenarkan sesuatu yang haram
- h. Anjuran agar tidak terjerumus dengan produk yang non halal adalah dengan menghindari perkara yang subhat.²

Pengertian makanan dalam wikipedia merupakan zat yang dikonsumsi oleh mahluk hidup untuk mendapatkan energi karbohidrat, lemak, protein, dan nutrisi. Sedangkan menurut WHO, makanan yaitu segala zat yang dibutuhkan oleh makhluk hidup. Makanan dibutuhkan oleh makhluk hidup terutama manusia untuk mengisi energi yang digunakan untuk menjalankan aktivitas, kegiatan, maupun berpikir.³

Pada hakikatnya semua jenis makanan yang bersal dari hewan, sayur-sayuran, buah-buahan adalah halal kecuali terdapat dalil yang melarang baik dari al-qur'an maupun dari hadist. Selaras dengan kaidah fikih yang artinya adalah " hukum segala sesuatu adalah boleh, kecuali ada dalil yang melarangnya (mengharamkan atau memakruhkan). Maksud dari kaidah tersebut adalah hakikatnya segala sesuatu dari Allah hukumnya adalah halal, kecuali ada dalil yang menyatakan hal tersebut haram. Berarti jika tidak terhadapat dalil nash maka makanan tersebut halal dan diperbolehkan.⁴

makanan yang telah dilarang dan diharamkan oleh allah dijelaskan didalam Qs. Al Maidah ayat 3 :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْوَاجِ لَا يَكُنْ لَكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَا نِفِ الْإِثْمِ لَا فَنَ مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ لَا فَنَ اللَّهُ غَفُورٌ رَحِيمٌ.

"Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan)yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali

² hervina, "trend halal food di kalimantan timur," *jurnal fenomena* 9, no. 1 (2017): 184.

³ endang irawan supriyadi and dianing banyu asih, "regulasi kebijakan produk makanan halal di indonesia," *jurnal sosial dan humaniora* 2, no. 1 (2020): 2.

⁴ muhammad syarif hidayatullah, "sertifikasi dan labelisasi halal pada makanan dalam perspektif hukum islam (perspektif ayat ahkam)," *yudisia: jurnal pemikiran dan hukum islam* 11, no. 2 (2020): 253.



yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala.” QS. Almaidah:3⁵

Selain surat al-maidah, dalil tentang makanan yang diharamkan termaktub dalam Q.S al-Baqarah ayat 173.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ ۖ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ.

Artinya: sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bakai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyanyang.”.⁶

Kriteria produk makanan yang halal menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah:

1. Terhindar dari kandungan babi dan bahan yang berasal dari daging babi dan bangkai
Binatang babi adalah binatang yang hidup dilingkungan kotor. Sumber makanan babi bermacam-macam bahkan hewan babi memakan kotorannya sendiri. Daging babi dilarang untuk dikonsumsi karena akan membahayakan kesehatan tubuh manusia yang memakannya. Bahaya tersebut adalah berasal dari cacing pita yang berada di dalam perut babi.
Tidak berbeda dengan daging babi, bangkai juga akan tetap membahayakan kesehatan manusia. Bangkai adalah hewan yang mati tanpa disembelih. Kelompok bangkai termasuk pada hewan yang mati karena dipukul, jatuh dari ketinggian, tertabrak, tercekik, serta diterkam dan ditanduk oleh binatang buas, kecuali hewan tersebut sempat disembelih. Bangkai yang dihalalkan oleh syariat agama Islam hanyalah hewan ikan dan belalang. Ikan dan belalang menjadi bangkai tetap dihalalkan oleh Allah SWT.
2. Terhindar dari kandungan bahan-bahan yang diharamkan, yaitu bahan-bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah.
Kotoran identik dengan sesuatu yang kotor dan najis. Apabila seseorang mengonsumsi dengan bertujuan untuk pengobatan, hal tersebut tetap tidak diperbolehkan. Sedangkan darah adalah suatu zat yang dianggap najis dan haram. Hukum memakan darah disebutkan dalam semua literatur adalah haram bagi orang muslim.
3. Semua hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam
Hamka berpendapat dalam bukunya, binatang yang disembelih dengan tidak menyebut nama Allah berarti hewan tersebut diperuntukkan untuk selain Allah. Maka hal tersebut dilarang dan diharamkan.

⁵ irawan supriyadi and banyu asih, “regulasi kebijakan produk makanan halal di Indonesia.”

⁶ sakban lubis, “makanan halal dan makanan haram dalam persepektif fiqih Islam,” *jurnal ilmiah al-hadi* 7, no. 2 (2022): 19.



4. Segala bentuk penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasi bahan tersebut bukan bekas untuk daging babi, kecuali sudah dibersihkan dan disucikan dengan tata cara syariat islam
Begitu juga dalam masalah penyajian, penyimpanan, penjualan, pengolahan, transportasi harus tetap diperhatikan dan dijaga agar tidak terkontaminasi dan bercampur dengan makanan yang diharamkan, meskipun hanya sedikit. Karena pada dasarnya Allah menghalalkan segala jenis makanan kecuali makanan yang beracun.
5. Segala jenis makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr.⁷
Makan yang dikatakan halal harus memenuhi kriteria, yaitu halal dzatnya, halal cara memperolehnya, dan halal dalam pengolahannya.
 - a. Halal zatnya
Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang pada dasarnya hukum untuk dikonsumsi adalah halal. Hal tersebut telah ditetapkan didalam al-Quran dan hadist. Beberapa contoh makanan yang halal menurut zatnya adalah daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur.
 - b. Halal karena memperolehnya
Makanan yang didapat dengan cara baik dan sah, hukum makanan dapat menjadi haram apabila didapat dengan cara yang bathil karena hal tersebut dilarang oleh syariat. Contoh memperoleh makanan dengan cara yang diperbolehkan adalah dengan bertani, membeli, dan mendapatkan hadiah.
Adapun cara memperoleh makanan yang dilarang adalah dengan mencuri, merampok dan menyamun.
 - c. Halal karena cara pengolahannya
Makanan yang awalnya halal bisa menjadi haram karena cara pengolahannya yang tidak sesuai dengan syariat agama islam. Sebagai contoh yaitu anggur yang awal mulanya buah tersebut adalah halal namun karena telah diolah menjadi minuman keras dan memabukkan maka minuman tersebut menjadi haram.⁸
Pemahaman konsep halal pada makanan dan minuman dijelaskan secara komprehensif maka maksud makanan dan minuman halal mencerminkan kebaikan (thayyib) pada setiap aspek lain seperti sehat, bersih, higienis, dan benar secara moral. Kebaikan tersebut kemudian akan membuat seseorang sadar akan lingkungan, sehingga ramah lingkungan dan peduli terhadap semua ciptaan Allah SWT. Implikasinya ialah kesadaran halal dapat mendorong seseorang untuk memiliki rasa moralitas dalam apa pun yang ia lakukan.⁹

⁷ subhan, "kepercayaan konsumen kafe ditinjau dari halal life style di kota jambi (studi kasus pada kesiko , eat & fun dan clave cafe)," *indonesia journal of islamis economics and business* 5, no. 2 (2020): 22.

⁸ hervina, "trend halal food di kalimantan timur."

⁹ hendri hermawan adinugraha and mila sartika, "halal lifestyle di indonesia," *an-nisbah: jurnal ekonomi syariah* 05, no. 02 (2019): 67-68.



Kriteria makanan yang tayyib terdapat 8 kriteria:

1. Protein secukupnya
Protein dalam makanan dihasilkan dari hewan dan tumbuhan. Namun dalam mengonsumsinya harus proposional atau seimbang yaitu tidak kelebihan dan tidak kekurangan karena dapat mengakibatkan gangguan pada organ yang penting.
2. Terhindar dari *Monosodium Glutamat* (MSG)
Sering kita jumpai rata rata makanan yang diproduksi dirumahan maupun di suatu restoran memiliki rasa yang lezat dan gurih. Rasa yang enak tersebut diperoleh dengan penggunaan MSG. namun mengonsumsi MSG terlalu banyak dan dengan jangka yang panjang akan berdampak pada kesehatan pelanggan. Oleh karena itu harus ada pembatasan intensif dalam penggunaan MSG.
3. Makanan yang mengandung serat
Serat dipeoleh dari bahan sayuran dan buah.
4. Terhindar dari 5 P (pewarna, pengawet, perisa, pemanis, dan penyedap).
Lima bahan tersebut biasanya ditemukan dalam makanan-makanan yang instan dan makanan ringan yang dibuat oleh pabrik.
5. Minyak goreng secukupnya
Minyak goreng yang berlebihan akan membuat makanan menjadi berlemak. Sedangkan tubuh pasti mendapatkan minyak dari makanan lain. Makanan yang digoreng dengan suhu yang tinggi akan membuat gizi alami yang ada didalam makanan menjadi rusak. Perkara yang lebih parah apabila menggoreng makanan dengan minyak orang yang digunakan berkali kali atau minyak jelanta, akan membuat kandungan lemak dalam makanan semakin meningkat. Penyakit yang muncul karena dampak dari konsumsi minyak yang berlebih adalah penyakit jangka panjang yang tidak muncul seketika.
6. Terhindar dari makanan yang mengandung banyak santan
Opor, rendang merupakan contoh makanan yang mengandung banyak santan dan kolestrol yang tinggi. Kolestrol yang berlebih dari makanan dapat mengakibatkan jumlah kolestrol jahat (LDL) dalam tubuh akan meningkat. Dampak yang muncul adalah seperti peyempitan, dan pengerasan pembuluh darah dan berbagai penyakit jantung. Penyakit tersebut akan muncul dalam beberapa tahun mendatang.
7. Terhindar dari makanan yang terlalu pedas
Sakit perut dan maag adalah jenis penyakit karena iritasi pada saluran pencernaan dikarenakan makanan yang terlalu pedas.
8. Menghindari makanan yang mentah dan setengah matang
Makanan yang mentah dan setengah matang diperkirakan masih mengandung bakteri yang belum mati. Terutama bagi ibu yang hamil makanan mentah dan setengah matang akan membahayakan bayi yang dikandungnya. tidak hanya makanan olahan saja, namun buah buahan



yang dikonsumsi juga perlu diperhatikan. Buah perlu matang dengan sempurna supaya vitaminnya bisa didapatkan.

Penulis menyimpulkan makna kata halal adalah sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat islam dan dengan adanya peraturan perundang undangan maka hal itu akan membawa pelindung dan kepastian terhadap suatu produk.

Halal Life Style

Konsep tentang gaya hidup yang dicontohkan oleh Adler, bahwasannya ia mengatakan gaya hidup adalah prinsip-prinsip indografi yang berfungsi sebagai landasan untuk memahami tingkah laku dan keunikan individu yang akan menjadi latar belakang sifat khas yang dimilikinya. Gaya hidup satu orang dengan yang lainnya pasti akan berbeda. (salma)¹⁰ Didalam gaya hidup halal terdapat berbagai unsur mulai dari unsur kesehatan, keselamatan, keamanan, kemakmuran dan martabat manusia. Gaya hidup halal tidak boleh diartikan sebagai bentuk pemaksaan atau pembatasan, namun ditujukan untuk memperkenalkan kembali rahmat Allah dari sudut pandang syariah yang sudah tercantum dalam Al-Quran dan hadis.¹¹

Gaya hidup menurut Ujang Sumarwan, gaya hidup merupakan pola yang digunakan orang untuk hidup dengan waktu dan uangnya. Gaya hidup seseorang tentang pola hidup yang dibuktikan dalam psikologinya, yaitu teknik untuk mengukur gaya hidup dan meningkatkan klasifikasi gaya hidup termasuk untuk mengukur AIO. AIO merupakan susunan dari *Activity* (pekerjaan, hobi, berbelanja, olahraga, dan kegiatan sosial), *Interst* (makanan, mode, keluarga, rekreasi) dan *opini* (isu sosial, bisnis, dan produk).¹²

Dari berbagai paparan tentang gaya hidup tersebut dan dikaitkan dengan kata halal, yang pada dasarnya halal condong terhadap sesuatu yang sesuai dengan syariah. Dalam konteks tersebut halal dapat memberikan bimbingan dalam memilih produk atau layanan yang sesuai dengan hukum dan norma islam. Sehingga gaya hidup halal adalah segala sesuatu tentang perilaku yang sesuai dengan syariat agama islam dan bertujuan untuk menjaga dan melindungi umat islam dari barang-barang yang diharamkan.

Pada kenyataannya gaya hidup halal menjadi suatu kebiasaan dan keharusan seseorang dalam menjalankan kehidupan sehari-hari dalam hal mengkonsumsi, memanfaatkan, dan menggunakan barang dan jasa yang sesuai dengan tatanan prinsip agama islam serta tidak melanggar syariat islam.

Muslim Judicial Halaal Trust (MJCHT) menjelaskan halal life style adalah tingkah laku seseorang yang dilakukan sesuai dengan kemampuannya secara benar, jujur, berintegritas, bermartabat, berkeadilan, dan tidak menyimpang dari ajaran islam. Pengamalan akan konsep 3 HM merupakan suatu cara yang dapat digunakan dalam perwujudan gaya hidup halal. 3 HM tersebut adalah halal memperoleh, halal mengkonsumsi, dan halal memanfaatkan. Cara mudah yang

¹⁰ salma mahmudah, "analisis edukasi produk halal dalam mendesain islamic lifestyle," 2021, 44.

¹¹ hermawan adinugraha and sartika, "halal lifestyle di indonesia."

¹² mahmudah, "analisis edukasi produk halal dalam mendesain islamic lifestyle."



dapat diamalkan setiap individu untuk tetap menjaga gaya hidup halal adalah dengan cara memastikan kehalalan setiap barang/ jasa yang dimanfaatkan dan dikonsumsi. Terlebih dalam bidang makanan yang akan masuk dalam diri, yang akan menjadi sumber tenaga dalam berbagai aktivitas.

Allah mengatur bahwa aktivitas makan akan diikuti dengan rasa nikmat dan puas. Makanan yang kita makan adalah untuk melangsungkan kehidupan. Seorang muslim dapat tumbuh sehat dan normal dimulai dari makanan yang masuk dalam tubuhnya. Makanan akan berdampak pada pertumbuhan jasmani dan rohani seseorang. Nilai dan keyakinan atas adanya kewajiban untuk memilih produk halal bersumber dari hadis Rasulullah, "Tidak akan masuk surga, orang yang dagingnya tumbuh dari (makanan) yang haram, neraka lebih pantas baginya." (HR. Ahmad)¹³

Fenomena Tren Halal Lifestyle di Indonesia

Berdasarkan pemaparan halal life style tersebut tidak heran bila pola kehidupan halal diterapkan diberbagai belahan dunia. Tidak sebatas negara yang memiliki penduduk muslim saja, melainkan negara negara yang mayoritas adalah non muslim. Hal tersebut membuktikan bahwa konsep halal lifestyle mendapatkan respon positif dan diterima dikancah nasional bahkan internasional.

Umat muslim lebih memperhatikan halal dari apa yang mereka makan dari apa yang mereka gunakan. Sebagai contoh negara eropa yang memiliki ekspansi dalam pasar muslim atau pasar halal. Selain Eropa Indonesia menjadi salah satu negara pelopor gaya hidup halal. Bukti dari dukungan pemerintah Indonesia terhadap maraknya gaya hidup halal adalah Bank Indonesia yang mengadakan Indonesia International Seminar & Workshop yang dilakukan oleh *Indonesia Halal Lifestyle Center* (IHLC) untuk mendorong perkembangan potensi industri halal di Indonesia.¹⁴

METODE

Pada penelitian tentang implementasi *halal life style* menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan secara deskriptif analitik. Menurut Afrizal metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang mengumpulkan dan menganalisis yang berupa kata-kata dan perbuatan manusia tanpa ada usaha mengkuantifikasikan data yang diperoleh. Sedangkan pendekatan secara deskriptif analitik menurut Sugiyono adalah suatu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberikan gambaran suatu objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah peneliti kumpulkan sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Pendekatan deskriptif ditunjukkan oleh penulis dengan menggambarkan sejarah, kondisi kafe, struktural organisasi, dan dengan pemaparan teori tentang halal life style yang diimplementasikan di becos café an-nawawi.

¹³ salmah orbayinah and hari widada, "peningkatan kualitas dan keberkahan hidup melalui gaya hidup halal," 2020, 1, <https://doi.org/10.18196/ppm.311.159>.

¹⁴ hermawan adinugraha and sartika, "halal lifestyle di Indonesia."



Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Analisis data dengan menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dengan objek penelitian dan berusaha untuk menganalisis subjek penelitian untuk memperoleh data yang mendalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Becos Café

Berjan coffee shop atau yang biasa dijuluki oleh santri an-nawawi dan masyarakat sekitar kafe dengan sebutan Becos Café adalah salah satu unit usaha yang bergerak dalam sektor kuliner. Kafe tersebut berada dibawah naungan yayasan Pondok Pesantren An-Nawawi Berjan Purworejo yang diketuai oleh K.R. Muhammad Maulana Alwi, S.H. Berjan coffee shob didirikan untuk melatih dan membangun jiwa jiwa enterprenuer untuk berbisnis dalam bidang kuliner. Selain sebai ajang pembelajaran becos café juga didirikan untuk menyediakan makanan yang modern dengan mengikuti perkembangan dan trend anak muda tetapi tetap memperhatikan kehalalan dari suatu makanan. Berjan cofee shop secara resmi dibuka pada tanggal 12 november 2017 bersamaan dengan hari pernikahan ketua yayasan An-Nawawi yaitu K.R. Muhammad Maulana Alwi dan Ny. Hj. Ashfa Khoirunnisa', M.Si. konsep interior yang digunakan oleh becos café mengusung tema gaya urban sehingga nyama untuk berkumpul dan bersantai menikmati quality time dan menyantap makana dan minuman yang tersedia.

Dalam proses berdirinya berjan coffee shop dimulai dengan modal yang minim. Modal tersebut didapat dari ketua yayasan dan para investor sekaligus sebagai alumni pondok pesantren An-nawawi. Selang berjalannya waktu, berjan coffee shop dapat berdiri dengan baik dan semakin banyak perubahan dalam bagian interior mengikuti konsep yang berkembang tanpa meninggalkan konsep awalnya.

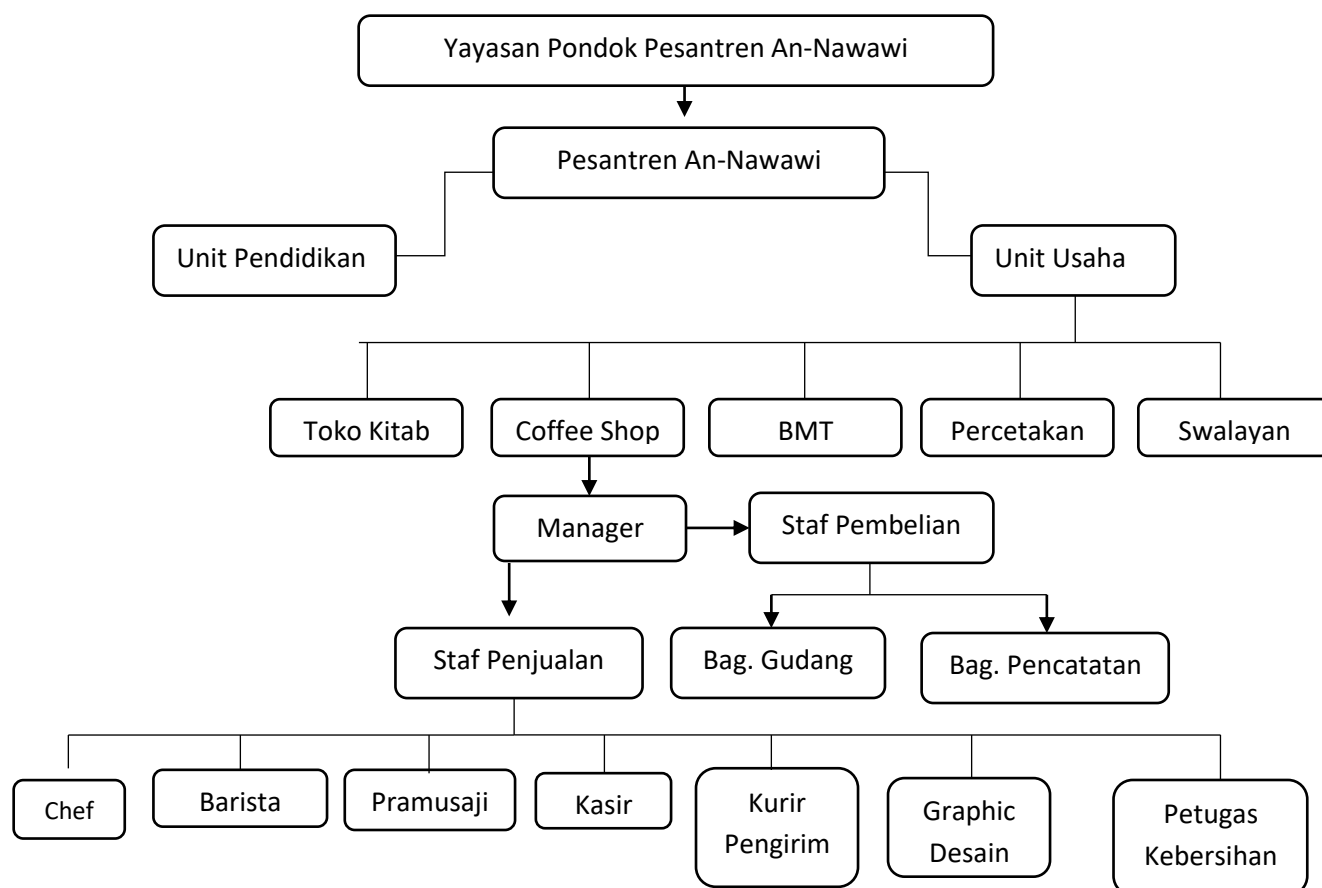
Visi dan Misi Berjan Coffee Shop

Visi "Manjadikan café yang dapat memiliki banyak cabang di berbagai tempat dan dapat diterima oleh semua kalangan". Adapaun misi "Membangun ajang para santri untuk belajar berbisnis menjadi seorang enterpreneur dalam bidang kuliner serta menciptakan tempat yang nyaman untuk berkumpul dan bersantai dengan standar pelayanan yang umum digunakan, menjadikan Berjan Coffee Shop siap memeberikan pelayanan yang baik kepada khalayak umum. Sehingga bukan hanya santri saja yang menjadi segmentasi bagi Berjan Coffee Shop akan tetapi juga masyarakat secara luas."

Struktur Organisasi Berjan Coffee Shop

Struktur organisasi adalah hal yang terpenting dalam suatu organisasi yang bertujuan untuk mengetahui tingkatan jabatan dalam perusahaan untuk mengkhususkan pembagian tugas kerja untuk merencanakan program kerja supaya dapat terarah, terawasi dan berjalan sesuai tujuan yang dikehendaki.

Adapun struktur organisasi Berjan Coffee Shop adalah sebagai berikut:



Bidang Usaha

Berjan Coffee Shop yang berada dibawah naungan yayasan Pondok Pesantren A-Nawawi adalah unit badan usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan mengolah makanan dan minuman setengah jadi menjadi makanan dan minuman jadi yang dijual kembali dengan tampilan yang trend dikalangan anak muda. Menu yang disediakan oleh Berjan Coffee Shop tersebut terdapat tiga varan menu yaitu menu lokal, menu asia, dan menu internasional. Sedangkan dari jenisnya terdapat dua jenis yaitu menu reguler dan menu bulanan. Menu reguler adalah menu tetap yang menjadi langganan dikafe tersebut. Sedangkan menu bulanan adalah menu yang selalu di update setia bulan sesuai dengan trend yang berkembang. Berikut menu makanan dan minuman yang tersedia di Berjan Coffee Shop:

Tebel Menu Makanan Berjan Coffee Shop

Food (Main Course)	Snack (Dessert Appetizer)	Pasta	Mie	Salad
Ayam Asam Manis Beef Blackppaper Capcay	Banana Crispy Banana Nugget Banana Split Chesse Kebab Chicken Crispy	Fettucini Spaghetty Macaroni *Sauce : Arabiata,	Bakmi Jawa (Rebus/ Goreng) Mie Empuk	Avocado Prawn Mayo Fruit Salad Vegetable Salad



Chikeh Blackppaper Fuyung Hai Lele Mangut Nasi Mentega Nasi Telur Geprek Nasgor Santri Nasgor Thailand Nasgor Selimur Seafood Parwn Mayo Vegetable Soup Wrapping Egg Noodles	French Fries Fresh Fruit Fruit Soup Ice Cream Goreng Maryam Bread Nugget Sosis Onion Ring Pan Cake Toast Bread Waffle Regular Waffle Special	Tom yam, &Chicken Blackppaper		
---	---	-------------------------------------	--	--

Menu Minuman Berjan Coffee Shop

Juice	Coffee & Blended Beverage	Coffee & Hot Beverage
Apple Avocado Carrot Guava Melon Mix Fruit Pear Pineapple Strawberry Sunkist	Avocado Coffee Berjan Blue Ocean Cappucino Float Choco Jelly Chocolate Float Ice Moccacino Black Ice Tea Lemon Tea Lime Squash Milkshake Chocolate Milkshake Strawberry Orange Squash Thai Tea	Banana Smoothie Becos Milo Cappucino Coffee Clasic Ginger Coffee Ginger Original Ginger Milk Happy Soda Hot Chocolate Hot Tea Hot Milk Ice Milk Mega Mendung Moccacino Black Teh Karim Vanilla With Jelly



Analisis Halal Lifestyle dalam produk Becos Café

Makan yang dikatakan halal harus memenuhi tiga kriteria, yaitu halal dzatnya, halal cara memperolehnya, dan halal dalam pengolahannya. Selain tiga kriteria tersebut implementasi halal life style tidak akan jauh dari pengamalan tiga konsep HM, yaitu halal memperoleh, halal memanfaatkan, dan halal mengonsumsi.

Aspek kehalalan Dzat

Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang pada dasarnya hukum untuk dikonsumsi adalah halal. Gambarannya ialah segala jenis makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr. Fakta yang ditemukan oleh peneliti ialah bahwa menurut manajer becos café menyediakan makanan yang halal dimakan menurut syariat islam karena latar belakang pegawai becos yang menjadi alumni dan santri pondok pesantren an-nawawi. Beberapa menu yang ditemukan oleh peneliti adalah menu yang berbahan dari rempah rempah kesehatan, susu, buah buahan yang tidak mengandung khamr dan pastinya tidak memabukkan. Salah satu menu yang disediakan oleh becos café adalah bir jawa. Memang bila dilihat dari namanya seakan seperti minuman keras yang memabukkan, tetapi nama tersebut hanya untuk mengikuti perkembangan anak muda zaman sekarang agar terlihat kekinian dan keren. Bahan dasar untuk membuat bir jawa tidak mengandung sedikitpun khamr, melainkan menggunakan bahan rempah rempah yang baik untuk kesehatan tubuh.

Analisis dari peneliti yaitu karena pegawai dari becos café adalah alumni dan santri pondok pesantren an-nawawi akan berdampak pada pengetahuannya akan makanan dan minuman yang halal sehingga tercipta gaya hidup halal yang diterapkan oleh para pegawai becos café dalam penentuan bahan untuk memproduksi makanan dan minuman.

Halal dzatnya juga dapat dilihat dari makanan tersebut terhindar dari kandungan babi dan bahan yang berasal dari daging babi. Faktanya yang peneliti temukan dilapangan adalah bahan dasar dari menu yang disediakan di becos café adalah berasal dari daging ayam, sapi, ikan, seafood. Tentunya dalam pemilihan bahan tersebut dipilih yang premium, higienis, dan segar karena tujuan utamanya adalah ingin menyediakan makanan yang sehat untuk santri dan masyarakat luar.

Analisis yang didapat dari paparan tersebut adalah pihak usaha becos café mengutamakan kebersihan dan kesehatan untuk para pelanggan. Hal tersebut juga berkaitan dengan makanan yang baik dikonsumsi yaitu yang halal dan thoyyiban. Artinya adalah makanan tersebut tidak hanya halal tapi juga baik, dan menyehatkan bagi tubuh manusia tidak membahayakan dan tidak menjadi sumber penyakit didalam tubuh. Suatu kebijakan dalam penentuan kriteria makanan dalam suatu bisnis pasti tidak akan jauh berbeda dengan kebiasaan dan pemahaman dari seorang manajer dan pelaku usaha tersebut. Maksudnya kebijakan becos café untuk mengutamakan makanan yang halal dan thoyyib pasti pelaku dan pegawainya akan menerapkan gaya hidup yang seperti itu. Hal



tersebut termasuk dalam penerapan gaya hidup yang halal dalam mengonsumsi makanan dan minuman.

Terhindar dari kandungan bahan-bahan yang diharamkan, yaitu bahan-bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah. Kafe yang didirikan di lingkungan pesantren dan dimiliki oleh yayasan seorang kiyai pasti tidak akan membiarkan bahan-bahan seperti organ manusia, kotoran, dan darah dijadikan makanan. Selain bahan-bahan tersebut diharamkan tetapi juga menjijikan. Fakta yang ditemukan oleh peneliti adalah dari banyaknya menu tersebut dipastikan tidak ada bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah. Bukti dari hal tersebut ialah peneliti menanyakan bahan yang digunakan untuk membuat salah satu menu yang menjadi favorit di becos café. *chicken blackpaper* adalah salah satu menu di becos café yang berbahan dasar daging. Daging tersebut bukan berasal dari perkara yang haram. *Chicken blackpapper* menggunakan daging ayam, kentang, sayuran, dan ditambahi dengan saos.

Analisis dari peneliti mengenai hal tersebut adalah penerapan *halal lifestyle* pegawai becos café yaitu pada saat akan memasak kentang yang direbus harus dipastikan kulit kentang harus dikupas. Keharusan tersebut merupakan saran yang disampaikan oleh pengasuh pondok pesantren untuk menjaga kesucian makanan. Selain kentang, dalam pengolahan daging ayam pegawai becos kafe juga berhati-hati dalam masalah penyucian daging ayam dari najis. Hal tersebut termasuk dalam penerapan gaya hidup halal yang baik. Dalam praktiknya ditakutkan masih terdapat darah yang menempel pada daging ayam pegawai becos café akan mencuci ulang daging yang berasal dari pemasok.

Aspek Kehalalan Cara Memperoleh

Makanan yang didapat dengan cara baik dan sah, hukum makanan dapat menjadi haram apabila didapat dengan cara yang bathil karena hal tersebut dilarang oleh syariat. Fakta yang diperoleh peneliti di lapangan adalah bahan makanan didapat dari pemasok yang menjadi pilihan dari pengasuh pondok pesantren. Pemasok terpilih adalah orang yang mengerti hukum yang berkaitan dengan kehalalan suatu produk. Dari data yang diperoleh pemasok berasal dari kalangan alumni dan wali santri pondok pesantren an-nawawi.

Analisis dari peneliti ialah ketika seorang pemasok adalah rekomendasi dari pengasuh pondok pesantren dapat dipastikan pihak manajer atau pegawai becos café sudah mengerti dan memahami karakter, lingkungan, mengetahui sepaak terjang, dan menyakini akan proses produksinya dengan survey langsung melihat ke lapangan dari pemasok yang dipilih oleh pengasuh pondok pesantren.

Aspek Pengolahan

Sesuai teori yang disebutkan di atas bahwa makanan yang awalnya halal bila hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam, namun bisa menjadi haram karena cara pengolahan dan penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat agama Islam salah satunya ialah dengan penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Penyembelihan yang sesuai dengan agama Islam adalah penyembelihan dengan tidak menyebut selain nama Allah. Dalam kenyataannya pegawai becos café tidak menyembelih sendiri daging ayam yang digunakan.



Becos kafe memilih untuk mengambil daging yang sudah disembelih namun tetap memperhatikan karakter pemasok.

Segala bentuk penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasi bahan tersebut bukan bekas untuk daging babi, kecuali sudah dibersihkan dan disucikan dengan tata cara syariat islam. Menurut penjelasan dari manajer becos café dan peneliti melihat sendiri proses pengolahannya dengan mengutamakan aspek kebersihan, dan kesuciannya yaitu dari bahan, tempat, maupun alat-alat yang digunakan ketika memasak. Tempat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan memiliki kriteria agar makanan tetap awet dan bersih.

Bentuk penjualan dalam sebuah bisnis adalah berkaitan dengan modal, harga yang ditetapkan dan alokasi keuntungan. Hasil wawancara peneliti mengenai modal yang diperoleh adalah berasal dari pengasuh pondok pesantren dan investor sehingga becos café dapat berkembang dan meraih keuntungan. Selain modal terdapat harga yang diperhatikan, harga yang ditetapkan di becos café termasuk murah dan terjangkau bagi kalangan remaja yang biasa mengunjungi kafe. Program dari manajer untuk becos café adalah karena kafe tersebut berdiri di lingkungan pesantren maka harga yang ditetapkan mempertimbangkan kemampuan keuangan dari santri namun menu tetap terjangkau. Dalam pengetahuan agama islam juga tidak menganjurkan untuk menaikkan harga terlalu tinggi. Seperti yang telah dicontohkan oleh Rasulullah yang menjadi seorang pedagang. Beliau tidak terlalu tinggi dan tidak memberatkan dalam menaikkan harga. Pada kenyataannya beliau sukses menjadi seorang pedagang. Penerapan dari contoh tersebut yang mendasari becos café tidak mematok harga yang terlalu tinggi. Bukti yang dipaparkan oleh manajer becos café berkaitan dengan harga yang terjangkau ialah survei pencarian di google dalam mencari kafe termurah di daerah purwojoro, becos kafe akan muncul menjadi urutan teratas. Setelah becos kafe menjelma menjadi kafe yang sukses dan berkembang akan ada keuntungan yang didapat. Alokasi keuntungan akan digunakan untuk kepentingan promo, kegiatan perluasan segmentasi pasar, dan setiap bulan terdapat anggaran khusus dari becos café yang akan diberikan untuk menunjang kegiatan pada unit pendidikan dibawah naungan yayasan pondok pesantren an-nawawi baik dari pondok putra, pondok putri, Mts An-Nawawi, Ma An-Nawawi, maupun STAI An-Nawawi.

Aspek selanjutnya ialah bentuk transportasi yang digunakan. Setelah peneliti mewawancarai manajer becos café, transportasi yang digunakan untuk mengambil bahan baku dari pemasok dan mengantarkan pesanan kepada pelanggan yang dipesan melalui online adalah mobil pribadi milik becos kafe. Berhubung becos kafe memiliki transportasi pribadi yang digunakan untuk mengambil bahan baku dan mengantarkan pesanan maka kesucian dan kebersihan akan terjamin.

Setelah makanan memenuhi tiga kriteria halal, maka selanjutnya akan berpengaruh terhadap gaya hidup yang diterapkan. Ruang lingkup dari penjelasan gaya hidup halal adalah berkaitan dengan pengamalan 3 HM.



Penerapan 3 HM meliputi halal memperoleh, halal mengonsumsi, dan halal memanfaatkan.

Halal Memperoleh

Berdasarkan konteks pembahasan halal memperoleh adalah berkaitan dengan bahan baku. Proses memperoleh bahan baku telah dijelaskan dalam bab sebelumnya. Selain berkaitan dengan hal tersebut adalah anjuran dari pengasuh pondok pesantren untuk mengamalkan mujahadah waqi'ah. Diharapkan dengan melakukan mujahadah surat waqi'ah rezeki untuk becos café selalu lancar, halal, dan bermanfaat. Dalam persepektif kaum pondok pesantren bahwa ketika seorang kiyai atau pengasuh memerintahkan atau mendawuhkan untuk melakukan suatu amalan, dipercaya pasti akan terdapat barokah didalamnya. Amalan yang kedua yaitu ketika sebelum memasak pegawai becos café dianjurkan untuk membaca sholawat sebanyak tiga kali. Dawuh tersebut berasal dari ibu Ny. Siti Sa'adah Ahmad yang beliau terima dari ayah handanya yaitu K.H. Ahmad Abdul Haq. Dalam literatur islam banyak keutamaan yang diperoleh dari membaca sholawat. Keutamaan tersebut diantaranya Allah akan menaikkan derajatnya, dijanjikan pahala yang berlipat, dikabulkan doanya dan tidak akan terlepas dari berkah sholawat.

Tingkah seseorang dalam melakukan suatu kegiatan termasuk dalam cerminan kepribadiaanya. Analisis dari peneliti bahwasannya para pegawai becos café dibiasakan dengan menerapkan gaya hidup yang benar, jujur, bermartabat, dan tidak menyimpang dari ajaran islam.

Halal mengonsumsi

Makanan yang disediakan di becos café pasti tidak akan terlepas dengan apa yang dimakan oleh pegawainya. Dilihat dari beberapa segi yaitu dari segi menunya, dari segi latar belakang pegaiwannya, aturan dan kebijakan yang diterapkan didalam becos kafe merujuk pada hal-hal yang baik dan terhindar dari perkara haram. Alasan terkuat dalam mengonsumsi makanan halal adalah makanan tersebut akan menjadi sumber energi seseorang untuk belajar, untuk bekerja, dan untuk melakukan aktivitas lain. Ketika makanan yang masuk dari perkara haram maka semua hal tersebut bersumber dari sesuatu yang dilarang oleh Allah.

Halal memanfaatkan

Pembahasan halal dalam memanfaatkan dikerucutkan pada pemanfaatan alat-alat yang digunakan untuk memasak, tempat yang disediakan, dan fasilitas yang ditawarkan. Realita yang peneliti temukan dilapangan becos café sangat menjaga kebersihan dan kesucian dari peralatan memasak dan tempat yang digunakan. Peneliti terjun langsung untuk melihat proses memasak, dimana seluruh peralatan memasak harus bersih dan sudah siap untuk dipakai. Selain itu, tidak akan digunakan dua kali sebelum peralatan tersebut dicuci kembali. Pola hidup halal dan higienis yang digunakan di Becos café juga memberlakukan produksi dengan sistem no hand, yakni setiap produksi becos café, dengan memanfaatkan *hand glove* sekali pakai baik untuk produksi maupun plating.



Tujuannya adalah untuk tetap higienis dari kuman yang menempel pada tangan juru masak.

Berdasarkan latar belakang pegawai yang bekerja dibecos kafe adalah seorang santri dan alumni kesucian tempat pun sangat dijaga dengan ketat. Aspek pertama adalah tentang kesucian, kebersihan dan kenyamanan. Berasal dari tiga aspek tersebut becos café termotivasi untuk menampilkan tempat yang bagus dan nyaman. Tujuan dari motivasi tersebut akan berpengaruh pada brand yang meningkat.

Pelanggan akan tertarik dengan suatu tempat karena tempat tersebut memiliki fasilitas dan keunikan yang berbeda dengan yang lain. Fasilitas yang disediakan di dalam becos café adalah wifi gratis yang pastinya halal dan perpustakaan mini. Buku yang tersedia didapat dengan memanfaatkan keuntungan yang diperoleh. Selain fasilitas yang disediakan, peneliti tertarik dengan keunikan yang terdapat didalamnya. Keunikan tersebut ialah pemanfaatan tenaga kerja yang berasal dari pondok pesantren berpengaruh pada mindseat atau pola pikir dari pelanggan. Setelah survey membuktikan banyak pelanggan dari luar pondok pesantren otomatis langsung mempercayai kafe becos sebagai tempat untuk makan dengan mempertimbangkan gaya hidup halal yang diterapkan didalamnya. Fakta yang ditemukan peneliti adalah pembukaan cabang baru becor café yang berada di daerah seren, pelanggan juga otomatis berpikir kalau kafe tersebut adalah kafe pondok.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang peneliti temukan setelah mencari sumber dan teori berkaitan dengan gaya hidup halal yang berkaitan dengan sektor adalah penerapan gaya hidup halal sangat diperlukan dan dibutuhkan. Terlebih dari kaum muslim yang berdomisili di indosnesia. Indonesia menjadai acuan untuk negara disekitarnya karena jumlah penduduk muslim terbanyak didalamnya. Salah satu tempat yang menjadi pelopor penerapan halal life style adalah kafe yang berada didaerah Purworejo, tepatnya berada dilingkungan pondok pesantren. Selain gaya hidup halal yang diterapkan becos kafe juga menjadi sektor utama pemberdaya ekonomi didaerah sekitarnya termasuk untuk membantu berkembangnya sekolah dan pondok pesantren an-nawawi. Implementasinnya adalah berbentuk halal dalam segala aspek serta beberapa tingkah laku yang mencerminkan kehidupan yang halal. Oleh karena itu kita sebagai santri yang mengerti akan hukum dari suatu makanan atau barang lain yang dilarang oleh syariat agama harus di jauhan dan jangan sampai mencoba untuk melampaui batas.

BIBLIOGRAFI

- Astuti, Mirsa. "Pengembangan Produk (Halal Lifestyle) Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal." *Jurnal kajian Hukum* 1, no. 1 (2020): 15.
- Hermawan Adinugraha, Hendri, and Mila Sartika. "Halal Lifestyle Di Indonesia." *An- Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah* 05, no. 02 (2019): 67-68.



- Hervina. "Trend Halal Food di Kalimantan Timur." *Jurnal Fenomena* 9, no. 1 (2017): 184.
- Hidayatullah, Muhammad Syarif. "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)." *Yudisia: Jurnal Pemikiran dan Hukum Islam* 11, no. 2 (2020): 253.
- Irawan Supriyadi, Endang, and Dianing Banyu Asih. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal di Indonesia." *Jurnal Sosial dan Humaniora* 2, no. 1 (2020): 2.
- Lubis, Sakban. "Makanan Halal dan Makanan Haram Dalam Persepektif Fiqih Islam." *Jurnal Ilmiah Al-Hadi* 7, no. 2 (2022): 19.
- Mahmudah, Salma. "Analisis Edukasi Produk Halal Dalam Mendesain Islamic Lifestyle," 2021, 44.
- Orbayinah, Salmah, and Hari Widada. "Peningkatan Kualitas dan Keberkahan Hidup Melalui Gaya Hidup Halal," 2020, 1. <https://doi.org/10.18196/ppm.311.159>.
- Subhan. "Kepercayaan Konsumen Kafe Ditinjau Dari Halal Life Style di Kota Jambi (Studi Kasus Pada Kesiko , eat & fun dan clave cafe)." *Indonesia Journal of Islamics Economics and Business* 5, no. 2 (2020): 22.