

**HALAL FOOD MENURUT ULAMA DAN AHLI GIZI  
DI KOTA PALANGKA RAYA**

**TESIS**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat  
Memperoleh Gelar Magister Ekonomi (ME)**



Oleh:

**AHMAD DHEA SATRIA**

NIM. 180 15 060

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALANGKA RAYA  
PASCASARJANA  
PRODI MAGISTER EKONOMI SYARI'AH  
TAHUN 2021 M / 1442 H**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALANGKA RAYA  
PASCASARJANA**

Jl. G. Obos Komplek Islamic Center Palangka Raya, Kalimantan Tengah, 7311  
Telp. 0536-3226356 Fax. 3222105 Email : [iainpangkalanaya@kementag.go.id](mailto:iainpangkalanaya@kementag.go.id)  
Website: <http://pasca.iain-palangka.ac.id>

---

**NOTA DINAS**

Judul Tesis : Halal Food Menurut Ulama Dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya  
Ditulis Oleh : Ahmad Dhea Sarfa  
NIM : 18015059  
Prodi : Magister Ekonomi Syariah (MES)

Dapat diajukan untuk diujikan di depan penguji Program Pascasarjana IAIN Palangka  
Raya pada Program Studi Magister Ekonomi Syariah (MES)

Palangka Raya, Mei 2021

Direktur,

**Dr. H. Normuslim, M. Ag**  
NIP: 196504291991031002

---

## PERSETUJUAN

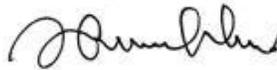
JUDUL : Halal Food Menurut Ulama Dan Ahli Gizi Di Kota  
Palangka Raya  
NAMA : Ahmad Dhea Satria  
NIM : 18015060  
PROGRAM STUDI : Magister Ekonomi Islam (MES)

Dapat disetujui untuk diujikan di depan penguji program Pascasarjana IAIN Palangka  
Raya pada program studi Magister Ekonomi Syariah (MES)

Palangka Raya, Mei 2021

Pembimbing I

Pembimbing II



**Dr. Abdul Helim, M. Ag**  
NIP: 197704132003121003



**Dr. Syarifuddin, M. Ag**  
NIP: 197005032001121002

Mengetahui,  
Direktur Pascasarjana,



**Dr. H. Normuslim, M. Ag**  
NIP. 19650429 199103 1 002

### PENGESAHAN TESIS

Tesis yang berjudul **Halal Food Menurut Ulama dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya** Oleh Ahmad Dhea Satria NIM 18015060 Prodi Magister Ekonomi Syariah telah dimunaqasyahkan oleh Tim Munaqasyah Tesis Pascasarjana Institut Agama Islam Negeri (IAIN ) Palangka Raya pada:

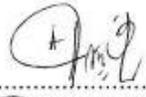
Hari : Selasa

Tanggal : 12 Syawal 1442 H/24 Mei 2021 M

Palangka Raya, Mei 2021

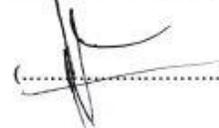
#### **Tim Penguji:**

1. **Dr. Hj. Muslimah, M.Pd.I**  
Ketua Sidang/Anggota
2. **Dr. Hj. St. Rahmah, M.Si**  
Penguji Utama
3. **Dr. H. Abdul Helim, M.A**  
Penguji I
4. **Dr. Syarifuddin, M.Ag**  
Penguji II/Sekretaris

(.....)  


(.....)  


(.....)  


(.....)  


Mengetahui:

Direktur Pascasarjana,



**Dr. H. Normuslim, M. Ag**  
NIP. 19650429 199103 1 002

## PERNYATAAN ORISINALITAS

*Bismillahirrahmanirrahim,*

Dengan ini saya menyatakan bahwa Tesis yang berjudul "Halal Food Menurut Ulama dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya" adalah benar karya saya sendiri dan bukan hasil penjiplakan dari karya orang lain dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan.

Jika dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran maka saya siap menanggung risiko atau sanksi dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, Mei 2021

Yang Membuat Pernyataan



**AHMAD DHEA SATRIA**  
**NIM. 18015060**

## ABSTRAK

### **Ahmad Dhea Satria. 2021. Halal Food Menurut Ulama Dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya**

*Halal Food* merupakan suatu kebutuhan pokok dan penting bagi manusia khususnya seorang muslim sebelum proses mengonsumsi. Namun kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Tujuan dari penelitian ini yaitu *pertama* untuk mengetahui pandangan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya terhadap makanan halal. *kedua* untuk mengetahui argumentasi hukum yang digunakan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya terhadap makanan halal.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pengambilan data menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Subjek dalam penelitian ini yaitu 4 orang dari MUI dan 4 orang akademisi di kota Palangka Raya yang kompeten dibidangnya serta 4 orang ahli gizi di kota Palangka Raya. Kemudian pengabsahan data yang digunakan menggunakan triangulasi sumber.

Hasil penelitian ini Menurut ulama dan ahli gizi Kota Palangka Raya tentang makanan halal seirama dalam menentukannya, ahli gizi dalam melihat kebolehannya cenderung mengikuti ulama yang memiliki kapabilitas dalam melihat suatu kebolehannya. Makanan halal dalam sudut pandang ulama tidak dilarang oleh syariat Islam. *Pertama*, dilihat berdasarkan dzat produknya, dalam hal ini halal atau haram yang telah ada dalam di dalam ajaran Islam yaitu Al-Quran dan Hadits. *Kedua*, dilihat dari cara memperolehnya, dalam hal ini lebih berbicara kepada proses dan nilai kebaikan didalamnya (thayyib), Karena halal saja tidak cukup namun juga harus baik dan mengandung nilai maslahat didalamnya. Hal ini yang menjadi perbedaan pendapat antara sudut pandang ulama dan ahli gizi yaitu, yang mana ulama melihat thayyib dari cara memperolehnya hingga penyajiannya harus berdasarkan syariat-syariat Islam, sedangkan ahli gizi dalam melihat thayyib lebih kepada hal-hal yang berkaitan dengan Ilmu kesehatan. Dalam artian aspek thayyiban juga sebagai acuan penting menentukan makanan halal. Dalam melihat kehalalan suatu makanan ulama dan ahli gizi di Kota Palangka Raya memiliki cara dan argumentasi-argumentasi hukum didalamnya. Beberapa diantaranya ulama melihat berdasarkan kacamata syariah yakni merujuk kepada Al-Quran dan Hadits selain itu juga mengikuti hasil ijtihad Majelis Ulama Indonesia sebagai instansi yang memiliki kewenangan mengenai hal tersebut. Selanjutnya, ahli gizi juga mengikuti pihak yang memiliki kewenangan dalam memutuskan hal tersebut. Baik perundang-undangan, hasil fatwa, maupun regulasi lainnya.

**Kata Kunci:** *Halal Food*, Ulama, Ahli Gizi

## ABSTRACT

### **Ahmad Dhea Satria. 2021. Halal Food According To Scholars And Nutritionist In Palangka Raya City**

Halal Food is a basic and important need for human beings, especially a Muslim before the process of consuming. But most consumers prefer the taste of food and care less about halal. The purpose of this study is the first to know the views of scholars and nutritionists in palangka raya city towards halal food. secondly to know the legal argument used by Ulama and Nutritionist in Palangka Raya city against halal food.

The method used in this study is qualitative with a descriptive approach. Data retrieval using interview, observation and documentation techniques. The subjects in this study were 4 people from MUI and 4 academicians in palangka raya city who are competent in their fields and 4 nutritionists in palangka raya city. It is based on purposive sampling technique. Then the data is used using source triangulation.

The results of this study According to scholars and nutritionists palangka raya about halal food in harmony in determining it, nutritionists in looking at their ability tend to follow scholars who have the capability in seeing a ability. Halal food in the viewpoint of scholars is not prohibited by Islamic law. First, judging by the dzat of its products, in this case it is halal or haraam that has been in the teachings of Islam, namely the Quran and Hadith. Second, judging from how to obtain it, in this case more talk to the process and the value of goodness in it (thayyib), Because halal alone is not enough but also must be good and contain the value of maslahat in it. This is a difference of opinion between the point of view of scholars and nutritionists, namely, which scholars see thayyib from how to obtain it until its presentation must be based on Islamic sharia, while nutritionists in looking at thayyib more to matters related to health sciences. In the sense of aspects of thayyiban also as an important reference determine halal food. In seeing the halal food of scholars and nutritionists in palangka raya city has ways and legal arguments in it. Some of them scholars see based on sharia glasses that refers to the Quran and Hadith in addition to also following the results of the ijtihad Majelis Ulama Indonesia as an institution that has authority on the matter. Furthermore, nutritionists also follow the authorities in deciding the matter. Both legislation, fatwa results, and other regulations.

*Keyword: Halal Food, Scholars, Nutritionist.*

## MOTTO

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي

أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya. (Q.S Al-Maidah ayat 88).<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Kementrian Agama Republik Indonesia, Al-Quran dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan) Jilid III, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

## PERSEMBAHAN

**Sebagai rasa syukur dengan ketulusan hati yang kecil ini ku persembahkan :**

***Segala puji dan syukur kupersembahkan bagi sang penggenggam langit dan bumi, dengan rahman rahim yang menghampar melebihi luasnya angkasa raya. Dzat yang menganugerahkan kedamaian bagi jiwa-jiwa yang senantiasa merindu akan kemaha besaran-Nya.***

***lantunan sholawat beriring salam penggugah hati dan jiwa, menjadi persembahan penuh kerinduan pada sang revolusioner Islam, pembangun peradaban manusia yang beradab Habibana wanabiyana Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam.***

***Yang pertama saya persembahkan tugas terakhir saya sebagai mahasiswa kepada orang yang sangat saya cintai yang sudah sabar membimbing dan membesarkan dari kecil yaitu ayah dan ibu, kasih saya yang tidak ada habisnya sehingga anak pertamanya ini dapat menyelesaikan tesis ini, kata-kata ayah yang selalu ku ingat "tuntutlah ilmu setinggi-tinggi nya karena abah ingin melihat kamu kaya orang" kata tersebut membuat merasa jika tidak seperti yang beliau inginkan. Dan untuk istri dan anakku yang baru lahir serta adikku yang juga ikut mendukung sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan. Serta seluruh keluarga besar kake, Almarhumah nene yang selalu memberiku wejangan setiap kali bertemu dan wejangan yang selalu dikatakan "terus sekolah jadi orang pintar" kata tersebut sangat menyentuh sehingga membakar semangat untuk belajar. Terakhir, semoga karya dapat memberikan andil dan bermanfaat. Amin.***

## KATA PENGANTAR

Pertama-tama penulis mengucapkan hamdalah kepada tuhan yang telah memberikan kemudahan kepada penulis untuk menyusun dan menyelesaikan penelitian ini. Penelitian ini tidak akan berhasil tanpa bantuan dari pihak-pihak yang benar-benar konsen dengan dunia penelitian. oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Khairil Anwar, M. Ag, Ulama IAIN Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk menuntut ilmu;
2. Bapak Dr. H. Normuslim, M. Ag, selaku Direktur Pascasarjana yang telah memberikan dan petunjuknya kepada penulis guna menyelesaikan studi;
3. Ibu Dr. Hj. Muslimah, M.Pd.I, selaku ketua Prodi MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya, yang telah memberikan dan petunjuknya kepada penulis guna menyelesaikan studi;
4. Bapak. Dr. H. Abdul Helim, M.Ag., dan Bapak Dr. Syarifuddin, M.Ag., selaku Pembimbing yang luar biasa yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, saran maupun bimbingan dalam menyelesaikan tesis ini;
5. Kepada tempat penelitian, yakni MUI Kota Palangka Raya, IAIN Palangka Raya, dan Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Palangka Raya
6. Kepada orang tua saya, Bapak Abdul Gafar dan Ibu Siti Saidah yang selalu mendo'akan dan memberikan mendukung sehingga terselesaikannya tesis

7. ini dan tidak pernah bosan mendukung saya. Demikian juga kepada istri Suharti Eka Agustin dan anak saya Chayra Eliva Almaira yang berusia kurang lebih 4 bulan, selalu mendukung sehingga tesis ini dapat diselesaikan dengan baik serta untuk semua keluarga saya yang selalu memberikan motivasi dan dukungan selama ini.

Terakhir, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman yang telah ikut membantu dalam menyusun dan mengumpulkan data dalam penelitian. Tanpa bantuan teman-teman semua tidak mungkin penelitian ini bisa diselesaikan.

Palangka Raya, Mei 2021

**Ahmad Dhea Satria**  
**NIM. 18015060**

## Daftar isi

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>NOTA DINAS.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PENGESAHAN TESIS.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penulisan.....	6
D. Manfaat Penulisan.....	6
E. Sistematika Penulisan .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A Penelitian Terdahulu .....	8
B. Halal Food.....	17
1. Pengertian Halal Food .....	17
2. Dasar Hukum Halal Food .....	19
3. Undang-Undang Halal Food.....	21
4. Kriteria Halal Haram .....	24
5. Kategori <i>Thayyiban</i> .....	27
C. Konsep Ulama.....	30
1. Pengertian Ulama.....	30
2. Karakteristik Ulama.....	<a href="#">32</a>
3. Peran dan Tanggung Jawab Ulama.....	35
D. Profesi Ahli Gizi .....	39
1. Pengertian Ahli Gizi .....	39

2. Peran Ahli Gizi .....	40
3. Peran Ahli Madya Gizi .....	41
4. Kompetensi Ahli Gizi (Dasar Pendidikan S1 Gizi) .....	41
5. Kompetensi Ahli Gizi (Dasar Pendidikan D3 Gizi) .....	45
E. Kerangka Berpikir.....	48

**BAB III METODE PENELITIAN ..... 51**

A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	51
B. Pendekatan Penelitian .....	51
C. Subjek Dan Objek Penelitian .....	52
D. Teknik Pengumpulan Data.....	52
1. Observasi .....	53
2. Wawancara.....	54
3. Dokumentasi.....	54
E. Pengabsahan Data .....	55
F. Teknik Analisis Data.....	56
1. <i>Data Collection</i> (Pengumpulan Data).....	56
2. <i>Data Reduction</i> (Reduksi Data).....	57
3. <i>Data Display</i> .....	58
4. <i>Conclusion Drawing/Verification</i> .....	59

**BAB IV HASIL PENELITIAN..... 61**

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	61
1. Profil Singkat Kota Palangka Raya .....	61
2. Gambaran Subjek Penelitian.....	66
B. Penyajian Data .....	67
C. Analisis Data.....	125
1. Pandangan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya Terhadap Kategori Makanan Halal.....	128
a. Pandangan Ulama tentang makanan halal.....	128
b. Pandangan Ahli Gizi tentang makanan halal.....	140
2. Argumentasi Hukum Ulama dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya Terhadap Kategori Makanan Halal.....	145
a. Menurut Ulama .....	145

b. Menurut Ahli Gizi .....154

**BAB V PENUTUP..... 159**

A. Kesimpulan ..... 159

B. Rekomendasi..... 160

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**



## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

### A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
أ	<i>Alif</i>	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	<i>Bā'</i>	B	Be
ت	<i>Tā'</i>	T	Te
ث	<i>Śā'</i>	Ś	es titik di atas
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>Hā'</i>	h .	ha titik di bawah
خ	<i>Khā'</i>	Kh	ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Żal</i>	Ż	zet titik di atas
ر	<i>Rā'</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sīn</i>	S	Es
ش	<i>Syīn</i>	Sy	es dan ye
ص	<i>Şād</i>	Ş	es titik di bawah
ض	<i>Dād</i>	d .	de titik di bawah
ط	<i>Tā'</i>	Ṭ	te titik di bawah
ظ	<i>Zā'</i>	z .	zet titik di bawah
ع	<i>'Ayn</i>	...'	koma terbalik (di atas)

غ	<i>Gayn</i>	G	Ge
ف	<i>Fā'</i>	F	Ef
ق	<i>Qāf</i>	Q	Qi
ك	<i>Kāf</i>	K	Ka
ل	<i>Lām</i>	L	El
م	<i>Mīm</i>	M	Em
ن	<i>Nūn</i>	N	En
و	<i>Waw</i>	W	We
هـ	<i>Hā'</i>	H	Ha
ء	<i>Hamzah</i>	...'	Apostrof
ي	<i>Yā</i>	Y	Ye

**B. Konsonan rangkap karena *tasyīd* ditulis rangkap:**

متعاقدين	ditulis	<i>muta'āqqidīn</i>
عدة	ditulis	<i>'iddah</i>

**C. *Tā' marbūtah* di akhir kata.**

1. Bila dimatikan, ditulis h:

هبة	ditulis	<i>Hibah</i>
جزية	ditulis	<i>Jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan terhadap kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila dihidupkan karena berangkaian dengan kata lain, ditulis t:

نعمة الله	ditulis	<i>ni'matullāh</i>
-----------	---------	--------------------

زكاة الفطر	ditulis	<i>zakātul-fītri</i>
------------	---------	----------------------

#### D. Vokal pendek

ـَـ	Fathah	Ditulis	a
ـِـ	Kasrah	Ditulis	i
ـُـ	Dammah	Ditulis	u

#### E. Vokal panjang:

Fathah + alif	Ditulis	Ā
جاهلية	Ditulis	<i>Jāhiliyyah</i>
Fathah + ya' mati	Ditulis	Ā
يسعي	Ditulis	<i>yas'ā</i>
Kasrah + ya' mati	Ditulis	Ī
مجيد	Ditulis	<i>Majīd</i>
Dammah + wawu mati	Ditulis	Ū
فروض	Ditulis	<i>Furūd</i>

#### F. Vokal rangkap:

Fathah + ya' mati	Ditulis	Ai
بينكم	Ditulis	<i>Bainakum</i>
Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
قول	Ditulis	<i>Qaul</i>

**G. Vokal-vokal pendek yang berurutan dalam satu kata, dipisahkan dengan apostrof.**

الانتم	Ditulis	<i>a'antum</i>
اعدت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
لئن شكرتم	Ditulis	<i>la'in syakartum</i>

**H. Kata sandang Alif + Lām**

1. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القران	Ditulis	<i>al-Qur'ān</i>
القياس	Ditulis	<i>al-Qiyās</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf “l” (el) nya.

السماء	Ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

**I. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat**

Ditulis menurut penulisannya.

ذوى الفروض	Ditulis	<i>zawi al-furūd</i>
اهل السنة	Ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Fenomena perkembangan kehidupan saat ini berkembang sangat pesat, demikian pula dengan perkembangan makanan saat ini semakin luas. Sehingga seorang muslim wajib berhati-hati dalam memilih makanan yang akan dikonsumsinya.

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok bagi manusia. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Sejalan dengan ajaran syariah Islam konsumen Muslim menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya dan kesuciannya. Dalam ketentuan halal, haram, thayyib, dan syubhat terkandung nilai spritual serta mencerminkan keluhuran budi pekerti dan akhlak seseorang. Oleh karenanya, syariah Islam menaruh perhatian yang sangat tinggi dalam menentukan makanan minuman itu halal, haram, atau meragukan (syubhat).<sup>2</sup>

Macam-macam jenis makanan yang dapat kita peroleh di pasaran. Tidak dapat dinafikkan lagi bahwa penyajian dan penampilan suatu makanan memegang peranan yang penting dalam pemasaran suatu produk makanan, baik makanan siap saji maupun makanan dalam

---

<sup>2</sup> Muchtar Ali, "Konsep Makanan Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produs Atas Produsen Industri Halal" Ahkam: Vol XVI, No. 2, Juli 2016, h 291.

kemasan. Sehingga ada yang mengatakan manusia memakan dengan mata bukan dengan mulut. Bagi umat Islam ada satu faktor yang jauh lebih penting dari sekedar rasa dan penampilan yaitu halal atau haram suatu makanan. Umat Islam diajarkan untuk makan makanan yang bersih dan selamat. Islam sangat memperhatikan sekali sumber dan kebersihan makanan, cara memasak, cara menghidangkan, cara makan sampai pada cara membuang sisa makanan.<sup>3</sup>

Persoalan saat ini yang sering dibincangkan khususnya masyarakat muslim adalah mengenai makanan halal dan haram. Dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sekarang, produk makanan kini lebih bervariasi serta menarik. Hal ini sangat berbeda jika kita melihat kembali ke dahulu kala yang saat itu makanan hanya diperlukan saat hendak memakannya saja. Skenario ini membuktikan bahwa makanan yang dihasilkan saat ini banyak menimbulkan persoalan dari berbagai aspek kandungannya. Baik itu dari aspek kandungan sifat maupun dari aspek kandungan fisik bahan sehingga menjadi suatu makanan.

Setiap muslim meyakini bahwa Islam adalah agama yang membawa petunjuk bagi manusia serta memberi kesejahteraan bagi manusia di dunia maupun di akhirat. Petunjuk-petunjuk tersebut umumnya bersifat global, sehingga tidak pada tempatnya menuntut dari sumber ajaran Islam yaitu Al-Qur'an dan Hadits tentang petunjuk-

---

<sup>3</sup> Siti Zulaekah dan Yuli Kusumawati, "Halal dan Haram Makanan Dalam Islam" SUHUF, Vol. XVII, No. 01/Mei 2005, h. 25

petunjuk praktis dan terperinci yang menyangkut berbagai aspek kehidupan.

Para ulama Islam sepakat bahwa ajaran agama Islam bertujuan untuk memelihara lima hal pokok yaitu: agama, jiwa, akal, kehormatan dan kesehatan. Setiap usaha yang mendukung tercapainya salah satu di antara tujuan tersebut walaupun belum ditemukan dalam kitab suci Al-Qur'an dan Sunnah, mendapat dukungan penuh dari ajaran Islam.

Kesehatan seseorang merupakan kewajiban setiap orang untuk memeliharanya, kehidupan yang sehat jasmani merupakan modal utama untuk bisa melaksanakan pengabdian yang terbaik kepada Allah SWT, selaku hamba Allah maupun insan sosial, guna memperoleh kebahagiaan hidup di dunia dan akhirat. Kehidupan yang sehat jasmani dan rohani tersebut bisa diwujudkan antara lain dengan memanfaatkan secara optimal hasil ciptaan Allah SWT berupa buah-buahan dan sayuran alam sebagai konsumsi tubuh, sekaligus penyembuh dan pengembali kondisi serta energi untuk beramal shaleh.

Al-Qur'an mensyaratkan bahwa setiap makanan yang dikonsumsi harus memenuhi dua kriteria yaitu halal dan baik. Sebagaimana firman Allah dalam surah Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ

مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya. (Q.S Al-Maidah ayat 88).<sup>4</sup>

Makanan yang diciptakan Allah SWT di muka bumi bermacam-macam bentuknya, demikian juga dengan kadar gizi yang dikandungnya. Banyak makanan yang sederhana bentuknya, namun memiliki mutu gizi yang tinggi. Oleh karena itu perlu diperhatikan tatkala memilih makanan yang sehat dan bergizi tinggi tanpa harus terkecoh dengan bentuk atau kemasan yang bagus tetapi tidak memiliki kandungan gizi, apalagi sampai tidak memenuhi kriteria makanan halal dan baik.

Melihat hal diatas maka setiap muslim hendaknya memiliki kesadaran akan pentingnya makanan halal. Di Kota Palangka Raya, masih banyak masyarakat yang kurang paham dan memperhatikan kehalalan dari suatu makanan, kebanyakan dari mereka cenderung melihat makanan berdasarkan kelezatannya. Oleh karena itu, untuk menanam suatu kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi makanan halal, merupakan peran dari pihak yang memiliki kapabilitas menjawabnya. Dalam hal ini yaitu ulama dan praktisi kesehatan (ahli gizi), yang mana ulama dan ahli gizi tentang makanan halal mempunyai sudut pandang masing-masing, ulama melihat berdasarkan perspektif syariah sedangkan ahli gizi berdasarkan perspektif ilmu medis. Dalam menentukan suatu kehalalan makanan ulama berpegang kepada Al-

---

<sup>4</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, Al-Quran dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan) Jilid III, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

Quran dan hadits, begitu juga ahli gizi dalam melihat suatu kehalalan dari segi dzat makanan cenderung mengikuti ulama yang memiliki keilmuan memahami aspek-aspek syariah. Adapun yang membedakan diantara kedua terkait perihal *thayyib*, ulama dalam melihat *thayyib* berdasarkan kacamata syariah sedangkan ahli gizi melihat *thayyib* berdasarkan kacamata ilmu medis. Walaupun memiliki perbedaan dalam melihat aspek *thayyib* akan tetapi juga ada persamaan diantaranya yakni berorientasi pada aspek kesehatan dan kebaikan.

Hal demikian yang menarik peneliti untuk meneliti hal tersebut, karena masih banyak masyarakat yang kurang memahami terkait makanan halal dan baik sehingga peneliti tertarik untuk melihat bagaimana sudut pandang ulama dan ahli gizi tentang makanan halal dan baik dari disiplin ilmu yang mereka miliki. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk mengangkat tema penelitian: “**Halal Food menurut Ulama dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Sehubungan dengan latar belakang diatas, maka perumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pandangan ulama dan ahli gizi di Kota Palangka Raya terhadap kategori makanan halal ?
2. Bagaimana argumentasi hukum ulama dan ahli gizi di Kota Palangka Raya terhadap kategori makanan halal ?

## **C. Tujuan Penulisan**

Dengan latar belakang dan rumusan yang dipaparkan di atas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui pandangan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya terhadap makanan halal.
2. Untuk mengetahui argumentasi hukum yang digunakan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya terhadap makanan halal.

## **D. Manfaat Penulisan**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai berikut:

1. Sebagai bahan informasi bagi penulis serta ummat muslim mengenai konsep makanan halal.
2. Sebagai sarana untuk melatih dan menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diterima selama ini terutama dalam penelitian ilmiah.
3. Sebagai upaya melengkapi salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya.

4. Sebagai bahan informasi awal bagi penelitian berikutnya yang berminat melanjutkan penelitian ini.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Penulisan ini terbagi menjadi 5 bab, yang masing-masing adalah:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Sistematika Penelitian.

2. Bab II Kajian Pustaka

Dalam bab ini akan diuraikan beberapa teori yang dapat digunakan sebagai kerangka pemikiran teori atau landasan penelitian.

3. Bab III Metode Penelitian

Bab ini menjelaskan tentang Lokasi dan Waktu Penelitian, Pendekatan Penelitian, Objek dan Subjek Penelitian, Teknik Pengumpulan Data, dan Teknik Analisis Data.

4. Bab IV Penyajian Data dan Pembahasan

Dalam bab ini akan diuraikan beberapa penyajian data dan pembahasan atau hasil penelitian.

5. Bab V Penutup

Bab ini berisi kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini, saran-saran. BAB II

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

Beberapa upaya telah penulis lakukan untuk menelusuri penelitian-penelitian terdahulu yang memiliki keterkaitan dengan fokus penelitian penulis. Upaya tersebut dilakukan melalui cara penelusuran atau *-browsing* di berbagai referensi, baik melalui literature-literatur yang berbentuk hasil jurnal, skripsi maupun tesis. Berdasarkan hasil penelusuran yang telah penulis lakukan telah terhimpun beberapa tulisan yang membahas terkait kajian makanan halal sebagaimana tema kajian penulisan, baik berasal dari perpustakaan, *website*, dan lain sebagainya, namun memiliki perbedaan fokus kajiannya dengan penelitian peneliti.

Kajian tentang halal food atau makanan halal telah banyak dibahas dalam penelitian, baik dalam bentuk jurnal, skripsi, dan tesis, seperti sebagai berikut:

**A. Moh. Hamka (2007)** Tesis, Universitas Hasanuddin Makassar. Judul, Percantuman label halal pada pangan dan jasa rumah makan (tinjauan hukum perlindungan konsumen).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substansi hukum sebagaimana yang terdapat dalam pada UUPK Pasal 8 Ayat (1) Huruf (h) dan UU Pangan Pasal 34 Ayat (1) mengenai tidak diwajibkan mencantumkan label halal bertentangan dengan UUD 1945 Pasal 28 I Ayat (1), (2), dan (4) dan Pasal 29 Ayat (1) dan (2) yang secara implisit menjadi dasar hukum untuk melindungi

konsumen muslim dari pangan dan jasa rumah makan yang tidak halal dan peraturan perundang-undangan lainnya didalam praktiknya belum terwujud. Implementasi hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha belum terlaksana kaitannya dengan label halal karena belum ada aturan yang menegaskan tentang kewajiban mencantumkan label halal dan mengenai pangan aman dan nyaman masih diartikan pangan atau jasa rumah makan yang tidak mengandung atau menggunakan bahan yang berbahaya. Pembinaan dan pengawasan mengenai label halal masih kurang maksimal dan pihak yang bertanggung jawab terhadap pangan dan jasa rumah makan terfokus pada cara produksi yang aman dari bahan baku dan tambahan yang berbahaya sebagaimana yang dilakukan oleh BPOM sedangkan LP POM MUI melakukan sertifikasi bagi siapa saja pelaku usaha yang ingin memperoleh sertifikat halal tanpa ada paksaan (sukarela) dan LPKSM termasuk YLKI yang menjadi ujung tombak perlindungan konsumen belum melakukan upaya yang nyata dalam perlindungan konsumen muslim dari pangan dan jasa rumah makan yang tidak halal.<sup>5</sup>

**Mohd Syahir Bin Hassim (2011)** Tesis, Universitas Teknologi Malaysia. Judul, Persepsi Pengurusan Makanan Halal Di Hotel Johor Bahru.

Kajian ini dilakukan secara kuantitatif dengan mengedarkan borang kaji selidik yang mengandungi 40 item soalan sebagai instrumen kajian. Data telah dianalisis menggunakan “*Statistical Package for The Social Sciences*”(SPSS) versi 14 for windows. Secara keseluruhan, analisis

---

<sup>5</sup> A. Moh. Hamka, “*Percantuman Label Halal Pada Pangan Dan Jasa Rumah Makan (Tinjauan Hukum Perlindungan Konsumen)*”, Tesis Magister, Makassar: UIN Hasanuddin, 2007, h. vii. t.d.

menunjukkan bahawa responden mempunyai persepsi yang positif terhadap pengurusan makanan halal berdasarkan nilai min yang diperoleh iaitu sebanyak 4.498. Bagi persepsi penyediaan makanan halal dalam masakan pula, min yang diperoleh ialah 4.434 manakala bagi persepsi sumber bekalan makanan ialah 4.725. Di akhir kajian, penyelidik juga mencadangkan beberapa cadangan dan penambahbaikan untuk pihak yang berkaitan dengan kajian.<sup>6</sup>

**Mulizar (2014)** Tesis, IAIN Sumatera Utara, judul, makanan halal dalam Al-Qur'an (Studi Tafsir Al-Azhar).

Berdasarkan hasil pembahasan, Buya Hamka dalam menafsirkan ayat-ayat makanan dalam tafsiran-Azhar, yaitu tidak lepas dari kolerasi antara ayat-ayat satu dengan ayat yang lainnya, sehingga dapat diperoleh pemahaman yang utuh tentang konsep makanan itu sendiri. Berdasarkan ayat-ayat yang dikaji dapat dipahami bahwasanya makanan dalam penafsiran Buya Hamka, dikelompokkan menjadi berbagai macam yaitu, makanan yang sehat, memakana makanan secara profesional sesuai dengan kebutuhan, memiliki rasa aman terhadap makanan, makanan sebagai seruan, makanan sebagai peringatan, makanan sebagai anugerah. Kategori makanan yang halal menurut Buya Hamka yaitu, padi, kacang, timun, ketela, pisang dan lain-lain sebagai makanan manusia. Dan sekalian binatang ternak yang biasa dternakkan oleh orang ialah unta, kambing, biri-biri dan sapi, ayam dan itik. Makanan yang baik adalah makanan yang tidak ditolak oleh perasaan

---

<sup>6</sup> Mohd Syahir Bin Hassim, "*Persepsi Pengurusan Makanan Halal di Hotel Johor Bahru*", Tesis Magister, Bharu: Universitas Teknologi Malaysia, 2011, h. v. t.d.

halus manusia. Kemudian hasil perburuan yang didapat dengan perantaraan binatang termasuk anjing, yang telah diajar buat berburu dan memanah. Kemudian halal memakan yang disembelih oleh Alkitab. Dan segala yang hidupnya bergantung pada laut, seperti ikan, kepiting, teripang, dan sebagainya. Mencari dari sumber yang halal, bukan dari penipuan, seperti korupsi. Kategori makanan yang haram yaitu, bangkai, darah, daging babi, dan apa-apa yang disembelih untuk selain Allah, dan yang mati tercekik, dan yang mati terpukul, dan yang mati terjatuh, dan yang mati kena tanduk, dan yang mati dimakan binatang buas, dan sekalian binatang yang disembelih untuk menghormati berhala-hala, dan memakan tiap-tiap binatang buas yang bertaring, dan tiap-tiap yang mempunyai kuku pencengkaman dari burung. Kemudian makan yang haram diantaranya adalah uang suap, korupsi, menipu, mengecoh, makan riba. Pengaruh makanan terhadap manusia sangat besar pengaruhnya kepada jiwa seseorang, diantaranya akan dijadikan Allah seorang yang makbul doanya, membuat jiwa jadi tenang, maka suatu suapan yang haram ke dalam perutnya, maka tidak akan diterima amalnya selama empat puluh hari, makanan yang tidak baik akan merusak kesehatan dan merusakkan juga bagi akal budi.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Mulizar, *"Makanan Dalam Al-Qur'an (Studi Tafsir Al-Azhar)"*, Tesis Magister, Medan: IAIN-SU, 2014, h. iv. t.d.

**Salma Binti Mat Yasim (2011)** Tesis, Universitas Teknologi Malaysia. Judul, Makanan Halal: Kepentingannya menurut Perspektif Islam.

Hasil kajian mendapati dalam Islam memang jelas mengenai makanan halal dan haram yang telah ditetapkan dalam al-Quran dan Sunnah serta kepentingan makanan halal terhadap jasmani dan rohani. Mengenai bioteknologi makanan, hasil dari kajian yang dijalankan Islam membenarkan penggunaan bioteknologi makanan dengan syarat bahan-bahan yang digunakan adalah halal. Hasil dari analisis statistik-statistik yang diperolehi dari Hub Halal JAKIM dan Unit Pengurusan Halal, Bahagian Penyelidikan JAJ menunjukkan pengesahan persijilan halal JAKIM dan JAJ meningkat hampir setiap tahun. Dari segi pemantauan dan penguatkuasaan halal JAKIM dan JAJ menunjukkan bahwa kerajaan komited dengan syarat persijilan yang telah ditetapkan. Di akhir kajian, beberapa cadangan telah dikemukakan kepada pihak-pihak tertentu untuk memastikan makanan yang diambil adalah halal.<sup>8</sup>

**Siti Zanariah Haji Yusoff (2014)** Tesis, Universitas Putra Malaysia. Judul, Faktor Komunikator Dalam Pencarian Dan Perkongsian Maklumat Produk Makanan Halal Dalam Kalangan Keluarga Islam.

Kebelakangan ini, isu halal hangat diperkataan dan menjaadi tumpuan masyarakat karena ia melibatkan hukum-hukum agama. Objektif yang ingin dicapai daripada kajian ini adalah mengenal pasti apakah faktor perilaku

---

<sup>8</sup> Salma Binti Mat Yasim, "*Makanan Halal: Kepentingannya menurut Perspektif Islam*", Tesis Magister, Bharu: Universitas Tekonologi Malaysia, 2011, h. v. t.d.

pencarian maklumat dalam kalangan keluarga Islam, mengenal pasti perkongsian maklumat produk makanan halal, mengenal pasti perkaitan antara faktor pencarian perilaku pencarian maklumat, mengenal pasti perkaitan antara faktor pencarian dengan perkongsian maklumat produk makanan halal dalam keluarga Islam. Kajian ini adalah berbentuk kuantitatif dengan boring soal selidik sebagai instrument yang melibatkan 340 keluarga disekitar Seksyen 1, Bandar Baru Bangi, Selangor sebagai responden. Kajian ini berpadukan model pencarian maklumat oleh Ramirez dan rekan-rekan. Hasil kajian ini mendapati kekeliruan, kesedaran, sikap dan tahap keagamaan mempunyai hubungan signifikan dengan perilaku pencarian maklumat bagi ibu bapak. Bagi anak pula, kesemua faktor yang dikaji juga mempengaruhi perilaku pencarian maklumat secara signifikan kecuali faktor kekeliruan. Kombinasi antara faktor kesedaran, sikap dan kekeliruan menyumbang kepada perilaku pencarian maklumat bagi ibu bapak. Manakala, agama dan kesedaran pula mendorong anak-anak dalam mencari maklumat produk makanan halal.<sup>9</sup>

**Aminatuz Zahra, Ahmad Fawaid (2019)** Jurnal Universitas Nurul Judid Paiton Probolinggo. Judul, Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan.

Dari penelitiannya disimpulkan bahwa produk halal ialah produk yang sesuai dengan syari'at Islam. Kesedaran Muslim sebagai pembeli itu sangat

---

<sup>9</sup> Siti Zanariah Haji Yusoff , "*Faktor Komunikator Dalam Pencarian Dan Perkongsian Maklumat Produk Makanan Halal Dalam Kalangan Keluarga Islam*", Tesis Magister, Serdan: Universitas Putra Malaysia, 2014, h. ii. t.d.

penting untuk kesehatannya baik secara jasmani atau rohani. Industri makanan halal pada era 4.0 sangat mudah dalam mengelola makanan halal baik proses maupun penjualannya melalui alat mesin atau aplikasi kecerdasan buatan yang mempermudah umat Islam atau non Islam untuk memilih makanan halal pada saat pemesanan lewat media sosial seperti: Halal test dan aplikasi makanan halal lainnya (*Halal Quest, Zabihah, Crave Halal, Halal Advisor, Scan Halal, Halal Trip, dan Halal Spot*). Selain itu, ada kompleks laboratorium lengkap yaitu laboratorium pangan yang digunakan untuk pengujian produk makanan halal dan bahan-bahannya juga ada modern halal valley yang merupakan kelompok Industri halal untuk Industri makanan halal dan produk halal lainnya yang menyediakan bahan-bahan halal serta ekspor ke pasar internasional dan pengelolaan dalam Negeri. Revolusi Industri yang semakin canggih, tidak hanya memberi perubahan terhadap manufaktur tapi juga sangat berdampak terhadap globalisasi, menyamarkan batasan dan kompetisi internasional yang dapat menjadikan halal food di Indonesia semakin terkenal, mempermudah proses pemesanan, pemroduksian makanan halal, pembaruan menu, penjualan semakin luas, memperbanyak minat penjual lewat online, pasar terbuka lebih meluas, pemasaran yang lebih hemat, lebih efisien, mudahnya promosi, bahan-bahan makanan halal lebih mudah didapat dan meningkatkan daya saing.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Aminatuz Zahra, Achmad Fawaid, "Halal Food Di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek Dan Tantangan", Jurnal, Vol. 3, No. 2, Juli 2019.

**Muh Nashirudin (2016)** Jurnal Almanahij, Pandangan Majelis Tafsir Al-Qur'an (MTA) Tentang Makanan Halal Dan Haram (Kajian Usul Fikih).

Penelitian ini membahas pandangan Majelis Tafsir Al-Qur'an (MTA) tentang makanan halal dan haram dalam Islam. Data penelitian ini diperoleh melalui Brosur MTA Ahad Pagi, Tafsir MTA dan wawancara dengan Ahmad Sukina (Ketua MTA). Dengan menggunakan teori fungsional Hadis Nabi dalam Usul Fikih dan teori *istihab* studi ini menemukan bahwa MTA seperti yang disebutkan dalam Tafsir MTA Volume IV mengakui bahwa makanan yang dilarang dalam Islam hanya terdiri dari empat hal yaitu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih bukan atas nama Allah. Namun demikian, MTA tidak menentukan pendapat mereka hanya pada empat hal yang dilarang oleh Al-Qur'an, atau mereka menggabungkan dengan hal-hal lain yang dilarang oleh hadis Nabi. MTA terlihat memilih untuk menjadi "aman" dan berada di posisi "abu-abu" dalam hal ini, karena mereka melihat bahwa dua pendapat tersebut sama dalam hal validitasnya. Keduanya tidak dapat ditentukan mana yang akan digunakan dan juga untuk menghindari kontroversi di masyarakat. Di samping itu, meskipun jargon MTA adalah kembali kepada al-Qur'an dan Sunnah Nabi, penentuan hukum berdasarkan *ijma'* juga digunakan walaupun ada perbedaan konsep tentang *ijma'* (MTA mengatakan mereka menggunakan *ijma'* sahabat, tetapi sebenarnya mereka menggunakan *ijma'* ulama). Qiyas digunakan sangat terbatas, yaitu hanya jika illat hanya disebut dalam teks (*nass*).

MTA tidak menggunakan selain empat dalil hukum yang disepakati, kecuali dalil tentang *Al-ibahah Al-asliyyah* yang termasuk dalam pembahasan *istishab*.<sup>11</sup>

**Nidya Waras Sayekti (2014)** Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik.

Judul, Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan.

Menanggapi kebutuhan tersebut, MUI mendirikan LPPOM pada tahun 1989 untuk memberikan layanan pemeriksaan kehalalan suatu produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika. Di sisi lain, kehadiran Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang baru saja ditetapkan telah menjadi payung hukum pelaksanaan JPH di Indonesia. UU tersebut mengamatkan untuk membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Tujuan kajian ini adalah menganalisis sistem JPH yang telah berjalan selama ini, menganalisis kelembagaan dalam pelaksanaan JPH sebelum dan sesuai UU JPH, serta menggambarkan potensi permasalahan dalam UU JPH. Kajian dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil studi menunjukkan bahwa pemerintah memberikan kewenangan penyelenggaraan sertifikasi halal kepada LPPOM MUI sejak tahun 2001, di mana sertifikat halal masih bersifat sukarela oleh pelaku usaha dan berlaku hanya untuk 2 tahun. Keberadaan BPJPH memiliki beberapa kekuatan, antara lain penyelenggaraan JPH dan keberadaan LPH menjadi terorganisasi dan masa berlaku sertifikat halal menjadi 4 tahun. Sedangkan kelemahannya antara lain alur proses sertifikasi menjadi panjang dan birokratis karena banyak

---

<sup>11</sup> Muh. Nashirudin, "Pandangan Majelis Tafsir Al-Qur'an (MTA) Tentang Makanan Halal Dan Haram (Kajian Usul Fikih)", Jurnal Almanahij, Vol. X No. 2, Desember 2016.

pihak/lembaga yang terlibat serta masih perlu diatur akuntabilitas dan transparansi kinerjanya. Dalam implementasi, UU tersebut berpotensi menimbulkan masalah yaitu meningkatnya beban APBN/APBD, dominasi LPH, dan kontradiksi antarperaturan.<sup>12</sup>

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka penulis menegaskan beberapa poin perbedaan antara penulis dengan penelitian sebelumnya, penulis lebih memfokuskan pada Halal Food atau makanan halal menurut ulama dan ahli gizi, sedangkan persamaan antara peneliti dan dengan penelitian lainnya antara lain berkaitan dengan Halal Food atau makanan halal.

## **B. Halal Food**

### **1. Pengertian Halal Food**

Halal berasal dari kata Arab yang berarti melepaskan atau tidak terikat. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dilakukan secara bebas atau tidak terikat oleh hal-hal yang melarangnya. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan halal menurut Himpunan Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah makanan yang dibolehkan memakanya menurut ajaran Islam. Halal merupakan kriteria mutu yang utama dalam Islam. Kata halal memiliki arti “dijinkan, diperbolehkan, legal, diperkenankan”. Halal berarti diijinkan dan diperbolehkan oleh Allah; sedangkan kata haram yang merupakan kebalikan dari kata halal berarti dilarang. Umat Muslim dilarang untuk mengkonsumsi daging babi, alkohol, darah,

---

<sup>12</sup> Nidya Waras Sayekti, “*Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan*”, Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik, Vol. 5 No. 2, Desember 2014.

bangkai, dan daging hewan yang disembelih tanpa mematuhi hukum/aturan dalam Islam.<sup>13</sup>

Menurut Burhanuddin yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi kehalalan atau ketentuan yang sesuai dengan syariat Islam. Dalam Al-Qur'an, Allah memerintahkan agar manusia mengkonsumsi makanan dan minuman yang sifatnya halalan dan thayyiban. Firman Allah dalam Surat Al-Baqarah ayat 168: yang Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu". Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut ajaran Islam. Seperti yang telah terkandung di dalam firman Allah Surah Al-Ma'idah ayat 88: yang Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah Telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya". Menurut Qardhawi Agama Islam merupakan agama yang sangat bijak dalam mengatur umatnya agar tidak memakan makanan yang haram dengan menjelaskan semua yang halal dimakan maupun yang diharamkan. Allah telah menciptakan bumi lengkap dengan isinya agar manusia dapat memilih dan tidak mengikuti langkah-langkah syaitan yang selalu menggoda manusia untuk mengikuti jalanya.<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> Yulfan Arif Nurohman, Rina Sari Qurniawati, "Keputusan Pembelian Produk Makanan Halal Di Lingkungan IAIN Surakarta", Among Makarti, Vol. 12 No 24, Desember 2019, h. 25.

<sup>14</sup> Ahmad Izzuddin, "Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner" Jurnal Penelitian Iptek, Vol. 3 No. 2 Juli 2018, h. 104-105.

## 2. Dasar Hukum Halal Food

Fiqh Islam telah diakui sebagai terbentuk keilmuan yang paling mapan di antara keilmuan lain. Ilyas Bayunus menyinggung bahwa fiqh Islam terhadap ilmu sosial. Kehadiran fiqh telah menempatkan berbagai metodol dan komentar yang digali dari ajaran Islam secara sempurna. Hal tersebut memungkinkan umat islam untuk bersikap akomodatif dan sangat *fleksibel* tanpa menanggalkan identitasnya sebagai muslim.

Perlu ditegaskan pula, bahwa sikap itu sama sekali tidak bisa menghilangkan sifat resistensinya terhadap nilai-nilai yang absurd dan tidak punya dasar dalam paham Islam. Fiqh tetap memiliki ketegasan dan kecendrungan terhadap Al-Quran, hadist, *ijmak* dan *qiyas*.

Dari logika inilah, cukup alasan untuk menggali sedalam dalamnya persoalan makanan dan panganan yang halal bagi umat Islam Indonesia. Bila ditilik dari kuantitas umat Islam di Indonesia Khususnya, maka analisa ini menjadi sangat penting karena bersentuhan langsung dengan kehidupan kaum muslimin sehari-hari.<sup>15</sup>

Definisi halal-haram telah dijelaskan dalam Al-Qur'an maupun hadist. Allah dan Rasul-Nya telah menjelaskan mengenai halal-haram ini dengan berbagai cara, baik merupakan prinsip definitif, prinsip umum, baik dengan secara terang-terangan, dengan samar-samar, berangsur-angsur ataupun dengan cara yang tegas. Semua metode tersebut memiliki hikmah dalam kehidupan manusia. Rasulullah SAW bersabda:

---

<sup>15</sup> Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, *Halal Haram dalam Makanan*, Jakarta: Penamadani, 2004, h. 29.

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ النُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ، كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ  
(رواه البخاري ومسلم)

Artinya : "Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir radhiallahuanhu dia berkata, Saya mendengar Rasulullah shallallahu`alaihi wa sallam bersabda, Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka siapa yang takut terhadap syubhat berarti dia telah menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana penggembala yang menggembalakan hewan gembalaannya di sekitar (ladang) yang dilarang untuk memasukinya, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki larangan dan larangan Allah adalah apa yang Dia haramkan. Ketahuilah bahwa dalam diri ini terdapat segumpal daging, jika dia baik maka baiklah seluruh tubuh ini dan jika dia buruk, maka buruklah seluruh tubuh; ketahuilah bahwa dia adalah hati". (Riwayat Bukhari dan Muslim).<sup>16</sup>

Hadist ini memberikan gambaran kepada umat Islam tentang sikap kita terhadap halal-haram dan syubhat. Setidaknya ada empat sikap yang dilakukan. *Pertama*, jelas-jelas haram sikap dengan tegas sebagai perwujudan dari sifat wara' kelas satu. *Kedua*, samar-samar haram disikapi dengan meninggalkannya sebagai perwujudan dari sifat wara' kelas dua. *Ketiga*, dikhawatirkan jatuh dalam haram disikapi dengan meninggalkannya

<sup>16</sup> Abi Abdillah Muhammad bin Ismail Al-Bukhari, *Shohih Bukhrari Juz I*, Bairut: Darul Fiqri, 2006, h. 21.

sebagai perwujudan dari sifat wara' kelas tiga. *Keempat*, tidak ada kemungkinan haram tetapi disikapi dengan meninggalkannya sebagai perwujudan sifat wara' tertinggi.

Dalam konteks ini, fiqh membuka pintu ijtihad melalui *ijmak* dan *qiyas*. *Ijmak* adalah suatu bentuk ketetapan umum yang disepakati oleh para ulama dari berbagai mazhab menyangkut segala hal yang berkaitan dengan fiqh Islam dimana Al-Qur'an dan hadist tidak mencantumkan ketetapan hukum dan hanya memberikan prinsip-prinsip umum terhadap persoalan yang dihadapi. Sedangkan *Qiyas* adalah suatu bentuk analogi dari persoalan hukum dengan mengambil kiasan atau kesimpulan dari prinsip-prinsip hukum yang telah ada. Dengan dua pintu tersebut, telah memungkinkan *fleksibilitas* hukum Islam terhadap masalah-masalah kekinian yang dihadapi oleh umat Islam.<sup>17</sup> Dapat disimpulkan bahwa adalah segala sesuatu yang dihalalkan Allah dan Rasul-Nya dalam Al-Qur'an maupun hadist yang tidak dilarang, tidak membahayakan. Haram adalah sesuatu yang diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya dalam Al-Qur'an maupun hadist yang dilarang oleh Allah dan Rasul-Nya, tidak pernah dianjurkan, tidak pernah didiamkan oleh Allah dan Rasul-Nya.

### **3. Undang-undang Halal Food**

Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan mempunyai fungsi penting dalam tata pengaturan pangan di Indonesia, di antaranya: 1), memberikan landasan hukum atau legalitas bagi pengelolaan kebijakan

---

<sup>17</sup> Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, Halal Haram dalam Makanan, h. 31-32.

pangan itu sendiri secara umum. 2), melegalisasi hak-hak dan kewajiban pihak yang berkepentingan dalam penyediaan pangan, salah satunya konsumen. Sehingga pada akhirnya kepentingan konsumen memiliki landasan hukum, agar kepentingannya terlindungi secara hukum. Keberadaan undang-undang tentang Pangan ini dilengkapi dengan kehadiran undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 4 (a) disebutkan: “hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa.” Pasal ini menunjukkan, bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas konsumen di Indonesia, berhak untuk mendapatkan barang yang nyaman dikonsumsi olehnya. Salah satu pengertian nyaman bagi konsumen muslim adalah bahwa barang tersebut tidak bertentangan dengan kaidah agamanya, alias *halal*.<sup>18</sup>

Berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan kehalalan produk makanan dan minuman antara lain Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, dan Keputusan Menteri Pertanian No. 745/KPTS/TN.240/12/1992 tentang Persyaratan dan Pemasukan daging dari luar negeri dan KEMENAG

---

<sup>18</sup> Talisa Rahma Pramintasari, Indah Fatmawati, “Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikat Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal”, Vol. 8 No. 1 Maret 2017, h. 12-13.

No.518 Tahun 2001 tentang Pemeriksaan dan Penetapan Pangan dan izin dari BPOM, Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Pasal 4 huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999, konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/ atau jasa.

Keputusan Menteri Agama Nomor 519 tahun 2001, Pasal 1 menyatakan bahwa Majelis Ulama Indonesia sebagai lembaga pelaksana pemeriksaan pangan yang dinyatakan halal yang dikemas dan diperdagangkan di Indonesia.

Keputusan Menteri Pertanian Nomor 745/KPTS/TN.240/12/1992 tentang Persyaratan dan Pengawasan Pemasukan daging dari luar Negeri yang diakomodasi dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012, pasal 97 menyatakan, setiap orang yang memproduksi pangan didalam negeri untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label pada kemasan termasuk label halal atau tanda halal bagi yang dipersyaratkan. Pemasukan daging untuk konsumsi umum harus berdasarkan ternak yang pemotongannya dilakukan menurut syariat Islam dan dinyatakan dalam sertifikat halal.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal lebih memberi perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen mengkonsumsi produk halal. Lima tahun setelah disahkan undang-undang ini semua produk yang beredar dimasyarakat wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasannya dan sebaliknya apabila produk terdiri dari bahan

yang tidak halal berdasarkan Pasal 29 ayat (2) pelaku usaha wajib mencantumkan pada kemasan produk tanda tidak halal, misalnya gambar babi.<sup>19</sup>

#### 4. Kriteria Halal-Haram

Banyaknya perkara pangan dalam nash Islam itu menunjukkan bahwa umat Islam dituntut untuk amat sangat memperhatikan makanannya. Persoalan halal dan haram adalah perkara qath'iy atau absolut. Perintah untuk memperhatikan halal-haram dapat diketahui dari dalil-dalil naqli ayat-ayat Al-Quran maupun hadist di bawah ini. Allah berfirman:<sup>20</sup>

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”. (Q.S al-Baqarah 2: 168)<sup>21</sup>

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. (Q.S Al-Maidah 5: 88)

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحْرِمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا ۗ إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu kalian.

<sup>19</sup> Syafrida, “Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim”, Vol. 7 No. 2, h. 164-165.

<sup>20</sup> Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, *Halal Haram dalam Makanan*,... h. 33.

<sup>21</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya* (Edisi yang Disempurnakan) Jilid I, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang yang melampaui batas”. (Q.S Al-Maidah 5: 87).<sup>22</sup>

Setelah mengetahui nash-nash shorih di atas maka dapat disimpulkan tentang beberapa kriteria halal-haram dalam makanan di bawah ini.

Kategori Halal bagi Minuman adalah semua minuman yang bermanfaat bagi manusia; seperti air, susu, madu dan sebagainya, kecuali khamar (arak/alkohol), dan segala sesuatu yang memabukkan.

Kategori halal bagi tumbuhan adalah semua tumbuhan yang bermanfaat bagi manusia; seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, kecuali tumbuhan berbahaya; seperti yang beracun dan membuat sakit kepada manusia (papaver, opium, ganja, dll).

Kategori Halal bagi Binatang menurut syariah ialah yang termasuk dalam pengertian *bahiimatul an'aam*; yaitu jenis binatang apapun selain binatang yang masuk dalam kategori haram. Menurut ulama Kontemporer mesir, Sayyid Sabiq, pengertian *bahiimatul an'aam* ialah unta, sapi, kerbau, dan kambing liar atau dipelihara. Penulis menambahkan ayam termasuk dalam golongan ini.

Secara Umum Al-Qur'an maupun Hadits telah memberikan kriteria bahwa makan halal itu adalah *thayyib* (halalan thayyiban). Maksud halalan thayyiban, menurut Syayid Sabiq terangkum dalam tiga hal: sesuai selara alamiah manusia, bermanfaat dan tidak membahayakan tubuh manusia, dan diperoleh dengan cara yang benar dan dipergunakan untuk hal yang benar.<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Kementrian Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan) Jilid III, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

<sup>23</sup> Hervina, "Trend Halal Food Di Kalimantan Timur", Fenomena, Vol. 9, No. 1, 2017, h. 180.

Satu hal yang tidak kalah pentingnya adalah mengenai dispensasi. Sebab Islam adalah agama yang mulia benar-benar terpelihara dari kesalahan. Dispensasi ini diberikan kepada umat Islam terhadap segala jenis makanan, minuman, binatang dan segala sesuatu yang tidak ditetapkan hukumnya dalam Al-Qur'an, hadist, dan ijmak para ulama. Sedangkan yang masuk dalam kategori dispensasi menurut sunnah: ayam (HR Bukhari, Muslim Nasaie, dan Turmidi), kedelai (HR Bukhari, tetapi Malik menganggap makruh karena Al-Qur'an menjelaskan untuk dipakai sebagai kendaraan bukan untuk dimakan), kedelai hutan, (H.R Bukhari, Muslim), biawak dan kelinci (HR Bukhari Muslim), burung burung dan ikan.

Pada dasarnya segala jenis makanan yang berasal dari tumbuhan berupa sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal,<sup>24</sup> kecuali yang dijelaskan dalam Al-Qur'an maupun hadist seperti bangkai, darah babi, segala binatang yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, segala bentuk binatang yang mati tanpa proses penyembelihan yang benar, segala jenis burung yang berkuku tajam, segala yang bertaring dan berkuku dari binatang buas, serangga bumi, sesuatu yang membahayakan jasmasni dan akal.<sup>25</sup>

Madzhab Syafi'ie juga menyebutkan binatang yang hidup di dua alam hukumnya haram. Sayyid Sabiq menyitir pendapat Ibnu Arabi, berpendapat bahwa hewan yang hidup di dua alam lebih tepat menjadi haram, karena bila

---

<sup>24</sup> Endang Irawan, Dianing Bayu Asih, "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia", Jurnal Sosial dan Humaniora UM Bandung, Vol. 2, No. 1, April 2020, h. 22.

<sup>25</sup> Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, Halal Haram dalam Makanan, h. 33-37.

ada dalil haram dan halal dalam suatu jenis benda maka di ambil keputusan haram.<sup>26</sup>

### 5. Kategori *Thayyiban*

Selain memahami masalah dasar halal-haram, umat Islam juga diharuskan memahami soal-soal yang menyangkut aspek *Thayyib (fit & health, cocok dan menyehatkan)*. Tidak seluruh makanan yang halal dimakan ataupun dikonsumsi berarti baik, cocok dan menyehatkan bagi seseorang. Seringkali orang salah mengonsumsi makanan yang tidak seharusnya dikonsumsi dirinya. Meskipun halal tetapi bila menjadikan bahaya bagi dirinya maka meskipun halal tetapi tidak *thayyib* sehingga tidak boleh memakannya. Apakah karena seorang yang mengonsumsi menderita penyakit, apakah karena faktor makanannya yang berubah atau didapati mengandung penyakit dan sebagainya. Maka memperhatikan aspek *thayyib* merupakan keharusan bagi umat Islam.

Semua nash shorih yang berkaitan dengan halal-haram selalu disandingkan dengan aspek *thayyib*. Misalnya dalam QS. Al-baqarah ayat 168: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik *thayyib* dari apa yang terdapat di bumi”, dan dalam QS. Al-Maidah ayat 88: “Dan makanlah oleh kalian apa-apa yang telah Allah berikan berupa yang halal dan *thayyib*, dan dalam QS. An-Nisa ayat 29: “Dan janganlah kalian membunuh diri kalian sendiri sesungguhnya Allah amat sayang pada kalian, dan dalam QS. Al-Baqarah ayat 195: “Dan janganlah kalian melemparkan diri kalian

---

<sup>26</sup> *Ibid*, h. 39.

sendiri ke dalam kehancuran”, dan dalam QS. Al-Maidah ayat 4: “Mereka bertanya kepadamu apa yang diharamkan kepada mereka, katakanlah (Muhammad) diharamkan kepada mereka segala yang baik (thayyib).

Memahami soal thayyib ini maka umat Islam harus memperhatikan aspek ini demi kesehatan. Pada dasarnya termasuk thayyib dalam Islam menyangkut masalah-masalah yang berkaitan dengan kesehatan dan kebaikan manusia. Thayyib dapat diartikan sebagai berikut:

- 1) *Pertama*, baik, berarti tidak memiliki nilai buruk bagi kesehatan jasmani maupun rohani.
- 2) *Kedua*, menyehatkan, materi yang dikonsumsi harus menyehatkan bagi konsumen bila sebaliknya maka harus ia tinggalkan. Atau tidak bertolak belakang dengan kondisi kesehatan seseorang.
- 3) *Ketiga*, tidak membahayakan, dalam perspektif syariah standar ini harus dibakukan dengan standar kualitas makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan manusia.
- 4) *Keempat*, bersih, dalam artian diperoleh dengan cara yang benar dan tidak diperoleh dengan cara yang tidak halal. Ataupun terhindar dari berbagai macam penyakit.<sup>27</sup>

Pemahaman masyarakat selama ini terhadap Islam dianggap sebagai agama yang hanya mengatur soal-soal ritual, serta ibadah lainnya. Padahal ajaran agama Islam juga mengantarkan manusia kepada sebuah pengetahuan yang sangat luas dan bisa memadukannya dengan kemajuan-

---

<sup>27</sup> *Ibid*, h. 46-49.

kemajuan yang besar seperti saat ini. Persoalan inilah yang kerap menjadi batu sandungan bagi umat Islam, karena peran agama cenderung dimarginalkan dan menghendaki sekulerisasi di segala bidang.

Mengenai perlindungan konsumen, kita harus sedih, ada begitu banyak produk yang dipasarkan berdampak buruk bagi kesehatan, misalnya produk zat pewarna yang digunakan secara berlebihan. Sesungguhnya sebuah produk harus dipersoalkan bukan hanya karena halal-haramnya tetapi juga aspek kesehatan bagi konsumennya.

Mengonsumsi suatu kebutuhan yang halal dan baik akan berpengaruh terhadap kehidupan umat Islam dalam menjalankan hukum-hukum Allah dan menyampaikan sunah Rasul, demikian juga akan berpengaruh terhadap perilaku mereka selanjutnya. Jika seseorang mengonsumsi suatu kebutuhan yang halal dan baik maka dengan sendirinya ia akan selalu condong kepada perbuatan baik pula. Sebaliknya jika ia mengonsumsi suatu kebutuhan yang buruk dan keji, maka ia akan selalu condong kepada perbuatan buruk dan keji pula.<sup>28</sup>

Dapat disimpulkan bahwa halalan thayyiban adalah halalan punya arti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan dengan alasan bebas dari atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Sementara, kata thayyib berarti “lezat”, “baik” dan “sehat”, “mententeramkan”, “paling utama”. Terkait dengan makanan halal, kata thayyib berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau tercampur najis.

---

<sup>28</sup> Syaparuddin, “Prinsip-Prinsip Dasar Al-Qur’an Tentang Perilaku Konsumsi”, *Ulumuna Jurnal Studi Keislaman*, Vol. XV, No. 2, Desember 2011, h. 366.

Singkat kata, makanan yang tidak membahayakan fisik maupun akal nya ketika mengonsumsinya.<sup>29</sup>

## C. Konsep Ulama

### 1. Pengertian Ulama

Istilah ulama, bentuk jamak dari kata benda (*fail*) bahasa Arab *alim*, yang berasal dari kata kerja *alima* yang berarti “mengetahui” atau “berpengetahuan” tentang. Sedang *alim* adalah seorang yang memiliki atribut *ilm* sebagai suatu kekuatan yang berakar kuat dalam ilmu pengetahuan dan literatur.<sup>30</sup>

Ulama secara etimologi adalah bentuk plural dari kata *alim* yang artinya orang yang berpengetahuan atau ahli ilmu. Disebutkan dalam kamus bahasa Indonesia bahwa ulama adalah ahli pengetahuan dalam agama Islam; orang pandai-pandai (dalam hal agama Islam). Sedangkan secara terminologi penulis belum menemukan definisi ulama yang *jami'* (mencakup semua unsur-unsur yang menjadi bagiannya) dan *mani'* (mengeluarkan semua unsur-unsur yang bukan menjadi bagiannya). Akan tetapi di sini penulis akan menyebutkan pandangan ulama terkait tentang istilah ulama.<sup>31</sup>

Sedangkan dalam hadis yang diriwayatkan Abû Dardâ' disebutkan bahwa para ulama adalah orang-orang yang diberi peninggalan dan warisan oleh para nabi, “Dan para ulama adalah warisan (peninggalan) para nabi.

<sup>29</sup> Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih, Khofidlotur Rafi'ah, Ummi Kulsum, “*Halalan Thayyiban: The Key Of Successgul Halal Food Industry Develoment*”, Ulumuna Jurnal Studi Keislaman, Vol. 4, No. 2, Desember 2018, h. 174.

<sup>30</sup> Ahmad Nur Ismail, “*Ulama Dan Pendidikan Islam Klasik (Kajian Ulama, Status Sosial, Kekuasaan, Pendidikan, Dan Gerakan Intelektual)*”, Media Pendidikan Agama Islam, Vol. 1, No. 1, September 2004, h. 88.

<sup>31</sup> Ade Wahidin, “Konsep Ulama Menurut Al-Qur'an (Studi Analitis atas Surat Fathir Ayat 28)”, *Al-Tadabbur: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir*, Vol.1, No. 01, 2014, h. 48.

Para nabi tidak meninggalkan warisan berupa dinar (emas), juga dirham (perak), akan tetapi mereka meninggalkan warisan berupa ilmu, maka barang siapa mengambilnya, maka ia telah mengambil bagiannya secara sempurna”.<sup>32</sup>

Al-Jurjānī menyebutkan dalam kitabnya *At-Ta’rīfāt* bahwa *Al-Alim* secara bahasa adalah “Sebuah ungkapan bagi orang yang mengetahui sesuatu, karena orang tersebut mengetahui Allah, nama-nama dan sifat-sifat-Nya”. Ibn Al-Qayyim mengatakan “setiap kali Al-Qur’an memuji seorang hamba maka itu berdasarkan buah daripada ilmu yang dimilikinya. Sebaliknya setiap kali Al-Qur’an mencela seorang hamba maka itu berdasarkan buah kebodohnya”.<sup>33</sup>

Jauh sebelum itu, sahabat yang mulia Ibnu ‘Abbas menyebutkan tentang istilah ulama- sebagaimana dinukil oleh Ibnu Katsir dalam tafsirnya:

“Mereka adalah orang-orang yang mengetahui bahwa Allah Maha Kuasa atas segala sesuatu. Dan hakikat orang yang mengetahui Allah adalah siapa saja yang tidak menyekutukan Allah, menghalalkan yang halal, mengharamkan yang haram, menjaga pesan-pesan ketuhananNya, dan dia yakin akan bertemu Allah dan semua amal perbuatannya akan dievaluasi”. Sedangkan sahabat Ibnu Mas’ud mengatakan: “Ilmu itu bukanlah terletak pada banyaknya periwayatan hadits. Tetapi hakikat ilmu adalah terletak pada kualitas dan kuantitas rasa takut kepada Allah.”<sup>34</sup>

Pada saat yang sama Imam Ibnu Katsir menukil dalam kitab tafsirnya pernyataan Sufyan ats-Tsauri dari Abu Hayyan At-Tamimi dari seorang laki-laki dia mengatakan:“Ulama itu ada tiga macam tingkatan; pertama:

<sup>32</sup> Moh. Romzi, “*Ulama Dalam Perspektif Nahdlatul Ulama*”, *Religio, Jurnal Studi Islam*, Vol. 2, No. 1, Maret 2012, 42.

<sup>33</sup> Ade Wahidin, “Konsep Ulama Menurut Al-Qur’an (Studi Analitis atas Surat Fathir Ayat 28)”, *Al-Tadabbur: Jurnal Ilmu Al-Qur’an dan Tafsir* h. 49.

<sup>34</sup> *Ibid.*

orang yang mengetahui tentang Allah dan mengetahui perintah-Nya. Kedua: orang yang mengetahui tentang Allah tetapi tidak mengetahui tentang perintah Allah. Ketiga: orang yang mengetahui perintah Allah tetapi tidak mengetahui tentang Allah. Maka yang dimaksud dengan orang yang mengetahui tentang Allah dan mengetahui perintahnya adalah orang yang takut kepada Allah dan mengetahui aturan-aturan Allah dan kewajiban-kewajiban-Nya. dan yang dimaksud dengan orang yang mengetahui tentang Allah tetapi tidak mengetahui tentang perintah Allah adalah orang yang takut kepada Allah tetapi tidak mengetahui tentang aturan-aturan Allah dan kewajiban-kewajiban-Nya. Dan yang dimaksud dengan orang yang mengetahui perintah Allah tetapi tidak mengetahui tentang Allah adalah orang yang mengetahui aturan-aturan Allah dan kewajiban-kewajiban-Nya tetapi tidak takut kepada Allah”.<sup>35</sup>

## **2. Karakteristik Ulama**

Karakteristik ulama di dalam dua sumber ajaran Islam ini menunjukkan bahwa ulama dalam terminologi Islam bukanlah sekedar orang yang berilmu, melainkan sebagai orang yang takut kepada Allah dan merupakan pewaris para nabi. Berarti, dengan demikian ulama dalam terminologi Islam adalah orang-orang yang berilmu dan ilmunya membentuk karakter takut kepada Allah dan mewarisi ciri-ciri utama para nabi. Ciri-ciri utama para nabi adalah menegakkan keyakinan tentang keesaan Allah Swt, mengamalkan perintah-perintah Allah dan membimbing

---

<sup>35</sup> *Ibid*, h. 49-50.

masyarakat serta membantu menyelesaikan masalah-masalah mereka sesuai dengan ajaran Allah.

Dalam sejarah umat Islam, Ulama memegang peran penting dalam kehidupan umat, mulai dari tempat bertanya tentang ajaran agama sampai kepada menyelesaikan problem masyarakat dalam ruang lingkup yang luas. Ulama adalah rujukan masyarakat. Peran ini begitu besar, karena persepsi teoretis umat terhadap ulama tidak berubah. Ulama adalah figur-figur yang diidealisasikan oleh umat. Mereka adalah patron sosial. Patron sosial yang dimaksud adalah sosok yang diidealisasikan oleh kehidupan kultural oleh karena itu selalu berada dalam kontinum budaya.

Dalam sejarah umat, proses seseorang mendapat pengakuan sebagai ulama adalah melalui jalan yang panjang yang pada hakikatnya adalah pengujian yang berat dari masyarakat, mulai dari pengakuan terhadap mutu keilmuannya, rekam jejaknya, dan integritas keperibadiannya. Proses seleksi sosial untuk menjadi ulama ini tampak semakin longgar, karena berbagai sebab, di antaranya adalah berkembangnya mobilisasi politik dan semakin lunturnya kualitas pengetahuan agama masyarakat. Dalam hal ini patut direnungkan hadits Nabi Muhammad Saw yang menyatakan ketika ulama yang betul-betul memiliki sifat-sifat ideal hilang, maka orang akan mengulamakan orang yang tidak memenuhi syarat dan akibatnya adalah penyesatan umat.<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup> M. Yasir Nasution, "Peran Strategis Ulama Dalam Pengembangan Ekonomi Syariah", Human Falah, Vol. 1, No. 1 Januari-Juni, 2014, h. 18-19.

Dewasa ini, yang disebut ulama umumnya adalah mereka yang menguasai berbagai disiplin ilmu agama (Islam), fasih dan paham (faqih) tentang hukum-hukum Islam, memiliki pesantren atau mempunyai santri yang berguru kepadanya, dan diberi gelar kiyai atau kanjengan oleh masyarakat.

Untuk menentukan siapa yang termasuk ulama, rujukannya adalah nash Al-Quran dan Hadits tentang ciri atau sifat ulama, antara lain:

1), paling takut kepada Allah. “Sesungguhnya yang paling takut kepada Allah adalah ulama” (QS. Fathir:28) karena ia dianugerahi ilmu, tahu rahasia alam, hukum-hukum Allah, paham hak dan batil, kebaikan dan keburukan, dan sebagainya. 2), berperan sebagai “pewaris nabi” (waratsatul ambiya”). “Sesungguhnya ulama itu adalah pewaris para nabi” (HR. Abu Daud dan At-Tirmidzi). Seorang ulama menjalankan peran sebagaimana para nabi, yakni memberikan petunjuk kepada umat dengan aturan Islam, seperti mengeluarkan fatwa, laksana bintang-bintang di langit yang memberikan petunjuk dalam kegelapan bumi dan laut (HR. Ahmad).<sup>37</sup>

### **3. Peran dan Tanggung Jawab Ulama**

Eksistensi elit intelektual dalam khazanah Islam dikenal bersamaan dengan munculnya ajaran Islam itu sendiri. Kelompok cendekiawan tersebut, yang lebih populer disebut ulama, disinggung baik dalam Al-Qur'an maupun hadits Nabi.

---

<sup>37</sup> Nurmaryittah, Teuku Muzaffarsyah, “Respon Masyarakat Terhadap Politik Ulama”, Jurnal Politik dan Pemerintahan, Vol. 2, No. 2, November 2017, h. 33.

Al-Qur'an sendiri sejak dini telah mengintrodusir tradisi ilmiah kepada orang-orang yang membacanya. Ungkapan-ungkapan seperti berpikir, merenung, memperhatikan, orang-orang yang menggunakan akalanya.

Nabi Muhammad SAW juga berperan mendidik sahabat-sahabatnya dengan nilai-nilai tersebut. Nabi didik pengikut-pengikutnya menghafal ilmu, beliau berantas buta huruf bahkan lewat jasa tawanan perang, dan beliau gugat tradisi takhyul dan khurafat yang meremehkan martabat manusia dan membunuh kreativitas nalar.

Di samping mengembangkan tradisi ilmiah yang normatif itu, Islam juga memperkenalkan konsep pertanggungjawaban ilmiah. Seorang ulama, dalam definisi Islam, bukan intelek yang asyik dengan dirinya sendiri. Tapi, ia memiliki peran dan tanggung jawab sosial yang harus dilakoni.<sup>38</sup>

Ulama yang memenuhi kualifikasi itu disebut ulama rabbani. Lantas, bagaimana sosok ulama rabbani itu? Allah SWT berfirman dalam surah Al-Imran ayat 79:

مَا كَانَ لِبَشَرٍ أَنْ يُؤْتِيَهُ اللَّهُ الْكِتَابَ وَالْحُكْمَ وَالنُّبُوَّةَ ثُمَّ يَقُولَ لِلنَّاسِ  
 كُونُوا عِبَادًا لِي مِنْ دُونِ اللَّهِ وَلَكِنْ كُونُوا رَبَّانِيِّينَ بِمَا كُنْتُمْ تُعَلِّمُونَ  
 الْكِتَابَ وَبِمَا كُنْتُمْ تَدْرُسُونَ

<sup>38</sup> M.Sarbini, "Mendaur Ulang Peran dan Tanggung Jawab Ulama Masa Depan ( Dari Peran dan Tanggung Jawab Ilmiyyah Hingga Khalifah)", Al Mashlahah Jurnal Hukum dan Pranata Sosial Islam. T.Th., H. 200-203.

Artinya : Tidak wajar bagi seseorang manusia yang Allah berikan kepadanya Al Kitab, hikmah dan kenabian, lalu dia berkata kepada manusia: "Hendaklah kamu menjadi penyembah-penyembahku bukan penyembah Allah". Akan tetapi (dia berkata): "Hendaklah kamu menjadi orang-orang rabbani, karena kamu selalu mengajarkan Al Kitab dan disebabkan kamu tetap mempelajarinya."<sup>39</sup>

Banyak ulama yang telah mencoba memberi penjelasan, tapi, paparan yang singkat namun padat justru datang dari Al'Allamah Ibnu Jarir al-Thabari (W. 310 H.), seorang ulama Sunni paling senior. Ia menjelaskan ulama rabbani, Ulama rabbani adalah seorang yang memiliki basis keilmuan yang kokoh. Dalam tradisi keilmuan Islam, sudah barang tentu ilmu-ilmu dasar seperti Al-Qur'an dan hadits serta cabang-cabang ilmu yang melingkupinya menjadi syarat mutlak yang tidak bisa ditawar-tawar. Ada tiga kriteria yang ditekankan untuk sampai pada kualifikasi ulama rabbani:

### **1. Kapasitas Intelektual**

Kapasitas intelektual yang menyelaraskan antara ilmu dan kebijaksanaan inilah yang akan melahirkan sosok ulama yang berpotensi memberi kontribusi dalam memajukan masyarakat. Kapasitas ilmu tanpa dibarengi kebijaksanaan akan tumpul di masyarakat. Sebab, masyarakat hanya dapat disentuh dengan "bahasa" masyarakat itu sendiri. Kemampuan untuk mentransformasikan ilmu yang dimiliki sesuai dengan "bahasa" masyarakat adalah bagian penting dari kebijaksanaan.

Sebaliknya, kebijaksanaan tanpa dasar ilmu adalah semu.

Kebijaksanaan semacam ini hanya melahirkan makhluk oportunist yang

---

<sup>39</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan) Jilid I, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

cenderung akomodatif terhadap semua pihak. Walau harus mengorbankan nilai-nilai dasar dan prinsipil dalam Islam.

## **2. Kualitas Kepemimpinan**

Kualitas berikutnya adalah kualitas kepemimpinan. Seorang ulama dituntut mampu menjadi pengayom di tengah masyarakat. Ia harus tampil sebagai inspirator, motivator sekaligus dinamisator kehidupan agama.

Ulama bukan intelek yang sekadar berkutat dengan pengkajian dan aktivitas akademis belaka. Ulama yang dinanti-nanti umat adalah ulama yang dengan penuh kasih mengulurkan tangannya kepada masyarakat. Dia menuntun umat menuju kemajuan, kesejahteraan dan kebahagiaan.

Ulama dengan kualitas kepemimpinan umat ini adalah seorang yang mengakar ke masyarakat. Ia hidup dan berbaur dengan persoalan umat. Yang dengan begitu, umat akan merasa bahwa ulama adalah bagian dari mereka. Sehingga fatwa dan wejangan yang akan diikuti oleh masyarakat.

## **3. Aktivitas Ishlah dan Pengetasan Persoalan Umat**

Kriteria terakhir ulama rabbani adalah aktivitas perbaikan dan pengentasan persoalan umat. Ulama adalah pewaris para nabi. Warisan nabi, dalam hal ini, bukan hanya ilmu. Tapi juga peran dan tanggung jawab. Ilmu dan peran serta tanggung jawab itulah yang diwarisi ulama. Para nabi diutus oleh Allah SWT dengan misi perbaikan. Para nabi diutus oleh Allah SWT dengan misi perbaikan. Para nabi berperan di tengah umatnya sebagai pelita yang menerangi jalan umat menuju cita-cita luhur penciptaannya.

Untuk memainkan peran tersebut, ulama dituntut aspiratif dan memiliki kepekaan. Kepekaan menangkap akar dari setiap permasalahan. Ia tidak terjebak pada sebatas mengenal fenomena masalah. Sehingga jalan keluar yang ditawarkannya tidak justru menimbulkan persoalan baru.

Ulama rabbani juga responsif. Ia menawarkan solusi-solusi kreatif dan inovatif terhadap persoalan umat. Untuk itu, ia tidak pasif. Apalagi berpangku tangan terhadap masalah-masalah umat. Ia justru terjun ke masyarakat. Ia larut dalam denyut nadi masyarakat. Kemudian, dengan kapasitas intelektual dan kepemimpinannya, ia tuntun umat menuju kepada kehidupan yang lebih baik.<sup>40</sup>

Para ulama tentu saja berperan penting dalam bidang sosial dan kebudayaan (dalam pengertian yang luas). Dalam hal ini ulama merupakan golongan yang berperan dalam pembentukan sistem nilai, sistem kelembagaan, dan perilaku masyarakat.<sup>41</sup>

## **D. Profesi Ahli Gizi**

### **1. Pengertian Ahli Gizi**

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374/Menkes/Sk/III/2007 Tentang Profesi Gizi, Profesi Gizi adalah suatu pekerjaan di bidang gizi yang dilaksanakan berdasarkan suatu keilmuan (*body of Knowledge*), memiliki kompetensi yang diperoleh melalui pendidikan yang berjenjang, memiliki kode etik dan bersifat melayani masyarakat.<sup>42</sup>

<sup>40</sup> M.Sarbini, "Mendaur Ulang Peran dan Tanggung Jawab Ulama Masa Depan ( Dari Peran dan Tanggung Jawab Ilmiah Hingga Khalifah).

<sup>41</sup> Fatimah Zuhrah, "Pergeseran Peran Dan Posisi Ulama Pada Masyarakat Melayu Di Tanjung Pura Kabupaten Langkat", Hikmah, Vol. XII, No. 2016, h. 83.

<sup>42</sup> Menteri Kesehatan Republik Indonesia, "Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374/Menkes/Sk/III/2007 Tentang Profesi Gizi", Tahun 2007.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2013 dalam pasal 1, pelayanan gizi adalah suatu upaya memperbaiki atau meningkatkan, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetic dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit.<sup>43</sup>

Ahli gizi merupakan profesional medis yang berfokus pada aspek kebutuhan gizi penggunaan diet yang tepat, mencegah komplikasi dengan diet yang sesuai serta membantu proses penyembuhan dengan ketersediaan gizi yang cukup.<sup>44</sup> Ahli gizi saat ini terbagi menjadi 2 macam, yaitu Ahli gizi (lulusan Sarjana Gizi) dan Ahli Madya Gizi (lulusan D3 Gizi). Ahli gizi adalah seorang yang menyelesaikan proses pendidikan akademik (S1-gizi) dalam bidang gizi sesuai aturan yang berlaku, mempunyai tugas, tanggung jawab, dan wewenang secara penuh untuk melakukan kegiatan fungsional dalam pelayanan gizi, makanan, dan dietetic, baik dalam masyarakat, individu maupun rumah sakit. Sedangkan Ahli Madya Gizi (AMG) terregistrasi atau disebut *Technical Registered Diestetion* (TRD), adalah seorang yang telah mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Diploma III Gizi sesuai dengan aturan yang berlaku, mempunyai tugas,

---

<sup>43</sup> Menteri Kesehatan Republik Indonesia, “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2013 dalam pasal Tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi”, Tahun 2013.

<sup>44</sup> Angela Dwi Pitri, Suhartini Ismail, Meira Erawati, “Eksplorasi Peran Perawat dan Ahli Gizi Dalam Pemberian Nutrisi Pada Pasien Kritis”, Jurnal Perawat Indonesia, Vol. 3, No. 2, Agustus 2019, h. 110.

tanggung jawab, dan wewenang secara penuh untuk melakukan kegiatan fungsional dalam pelayanan gizi, makanan, dan dietetik, baik dalam masyarakat, individu, atau rumah sakit.<sup>45</sup>

Keduanya memiliki wewenang dan tanggung jawab yang berbeda. Standar kompetensi yang diperlukan sebagai landasan pengembangan profesi Ahli gizi di Indonesia, sehingga bias mencegah tumpang tindih kewenangan dari berbagai profesi yang terkait dengan gizi. Selain itu, standar ini dibutuhkan dalam rangka menjaga mutu pelayanan gizi yang professional, baik bagi individu maupun kelompok, dan mencegah timbulnya malpraktik gizi.

Pada dasarnya terdapat 9 peran ahli gizi dengan 46 kompetensi dan 6 peran ahli gizi madya dengan 43 kompetensi seperti di uraikan berikut ini:

## **2. Peran Ahli Gizi**

Berikut ini merupakan peranan penting yang dimainkan oleh ahli gizi dalam peningkatan kesehatan masyarakat:

1. Pelaku tatalaksana/asuhan/pelayanan gizi.
2. Pengelola pelayanan gizi dalam masyarakat.
3. Pengelola tatalaksana/asuhan/pelayanan gizi di rumah sakit.
4. Pengelolaan system penyelenggaraan makanan institusi/massal.
5. Pendidik/penyuluh/pelatih/konsultan gizi.
6. Pelaksanaan penelitian gizi.
7. Pelaku pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha.

---

<sup>45</sup> Bachyar Bakri, Annasari Mustafa, *Etika dan Profesi Gizi*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010, h. 51.

8. Berpartisipasi bersama tim kesehatan dan lintas sektoral.
9. Pelaku Pratik kegizian yang bekerja secara professional dan etis.

### **3. Peran Ahli madya Gizi**

1. Pelaku tatalaksana/asuhan/pelayanan gizi klinik.
2. Pelaksana pelayanan gizi masyarakat.
3. Penyelia sistem penyelenggaraan makanan institusi/massal.
4. Pendidik/penyuluh/pelatih/konsultan gizi.
5. Pelaku pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha.
6. Pelaku praktik kegizian yang bekerja secara professional dan etis.<sup>46</sup>

### **4. Kompetensi Ahli Gizi (Dasar Pendidikan S1 Gizi)**

1. Melakukan praktik kegizian sesuai dengan nilai-nilai dan kode etik profesi gizi.
2. Merujuk pasien/klien kepada professional N/D atau disiplin lain bila berada di luar kemampuan/kewenangan.
3. Berpartisipasi dalam kegiatan-kegiatan profesi.
4. Melakukan pengkajian diri dan berpartisipasi dalam pengembangan profesi serta pendidikan seumur hidup.
5. Berpartisipasi dalam penyusunan kebijakan pemerintah dalam bidang pangan, ketahanan pangan, pelayanan gizi dan kesehatan.
6. Menggunakan teknologi mutakhir untuk kegiatan komunikasi dan informasi.
7. Mengawasi dokumentasi dan intervensi.

---

<sup>46</sup> *Ibid*, h. 60.

8. Memberikan pendidikan gizi dalam praktik kegizian.
9. Mengawasi konseling, pendidikan, dan/atau intervensi lain dalam promosi kesehatan atau pencegahan penyakit yang diperlukan dalam terapi gizi untuk keadaan penyakit umum.
10. Mengawasi pendidikan gizi dan pelatihan gizi untuk kelompok sasaran tertentu.
11. Mengkaji ulang dan mengembangkan materi pendidikan untuk populasi sasaran.
12. Berpartisipasi dalam penggunaan media massa untuk promosi pangan dan gizi.
13. Menginterpretasikan dan memadukan pengetahuan ilmiah terbaru dalam praktik kegizian.
14. Mengawasi perbaikan mutu pelayanan gizi dalam rangka meningkatkan kepuasan pelanggan.
15. Mengembangkan dan mengukur dampak dari pelayanan dan praktik kegizian.
16. Berpartisipasi dalam perubahan organisasi, perencanaan, dan proses penetapan tujuan.
17. Berpartisipasi dalam bisnis atau pengembangan rencana operasional.
18. Mengawasi perkumpulan dan pengolahan data keuangan praktik kegizian.
19. Melakukan fungsi pemasaran.
20. Berpartisipasi dalam pendayagunaan sumber daya manusia.

21. Berpartisipasi dalam pengelolaan sarana fisik, termasuk pemilihan peralatan dan merancang atau merancang ulang unit-unit kerja.
22. Mengawasi sumber daya manusia, keuangan, fisik, materi, dan pelayanan secara terpadu.
23. Mengawasi produksi makanan yang sesuai dengan pedoman gizi, biaya, dan daya terima klien.
24. Mengawasi pengembangan dan modifikasi resep.
25. Mengawasi penerjemahan kebutuhan gizi menjadi menu makanan untuk kelompok sasaran.
26. Mengawasi rancangan menu sesuai kebutuhan dan status kesehatan klien.
27. Berpartisipasi dalam melakukan penilaian cita rasa makanan dan produk gizi.
28. Mengawasi sistem pengadaan, distribusi, dan pelayanan makanan.
29. Mengelola keamanan dan sanitasi makanan.
30. Mengawasi penapisan gizi untuk individu dan kelompok.
31. Mengawasi penilaian gizi klien dengan kondisi kesehatan umum (obesitas, hipertensi, dan sebagainya).
32. Menilai status gizi individu dengan kondisi kesehatan kompleks (ginjal, gizi buruk, dan lain sebagainya).
33. Merancang dan menerapkan rencana pelayanan gizi sesuai dengan keadaan kesehatan klien.
34. Mengelola pemantauan asupan makanan dan gizi klien.

35. Memilih, menerapkan, dan mengevaluasi standar makan enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dianjurkan, termasuk zat gizi macro.
36. Mengembangkan dan menerapkan rencana pemberian makanan peralihan.
37. Mengkoordinasi dan memodifikasi kegiatan pelayanan gizi di antara pemberi pelayanan.
38. Melakukan komponen pelayanan gizi dalam forum diskusi tim medis untuk tindakan dan rencanan rawat jalan pasien.
39. Merujuk klien pada pelayanan kesehatan masyarakat yang lebih sesuai dengan kesehatan umum dan gizi.
40. Mengawasi penapisan status gizi kelompok masyarakat.
41. Melakukan penilaian status gizi kelompok masyarakat.
42. Melakukan pelayanan gizi pada berbagai kelompok masyarakat sesuai dengan budaya dan agama dalam daur kehidupan.
43. Melakukan program promosi kesehatan atau program pencegahan penyakit.
44. Berpartisipasi dalam pengembangan dan evaluasi program pangan dan gizi masyarakat.
45. Mengawasi pangan dan program gizi masyarakat.
46. Berpartisipasi dalam penetapan biaya praktik pelayanan kegizian.<sup>47</sup>

---

<sup>47</sup> *Ibid*, h. 61-63.

## **5. Kompetensi Ahli Madya Gizi ( Dasar Pendidikan D3 Gizi)**

1. Berpenampilan sesuai dengan kode etik profesi gizi.
2. Merujuk pasien pada ahli lain ketikasituasi berada diluar kompetensinya.
3. Turut aktif dalam kegiatan profesi gizi.
4. Melakukan pengkajian diri serta menyiapkan portofolio untuk pengembangan profesi dan ikut berpartisipasi dalam kegiatan pendidikan berkelanjutan.
5. Berpartisipasi dalam proses kebijakan legislative dan public yang berdampak pada pangan, gizi, dan pelayanan kesehatan.
6. Menggunakan teknologi terbaru dalam kegiatan informasi dan komunikasi.
7. Mendokumentasikan kegiatan pelayanan gizi.
8. Melakukan pendidikan gizi dalam kegiatan praktik tersupervisi.
9. Mendidik klien dalam rangka promosi kesehatan, pencegahan penyakit, dan terapi gizi untuk kondisi tanpa komplikasi.
10. Melaksanakan pendidikan dan pelatihan gizi untuk kelompok sasaran.
11. Ikut serta dalam pengkajian dan pengembangan bahan pendidikan untuk kelompok sasaran.
12. Menerapkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pelayanan kegiatan gizi.
13. Ikut serta dalam peningkatan kualitas pelayanan atau praktik dietetik bagi kepuasan konsumen.

14. Berpartisipasi dalam pengembangan dan pengukuran kinerja bagi pelayanan gizi.
15. Berpartisipasi dalam proses penataan dan pengembangan organisasi.
16. Ikut serta dalam penyusunan rencana operasional dan anggaran institusi.
17. Berpartisipasi dalam penetapan biaya pelayanan gizi.
18. Ikut serta dalam pemasaran produk pelayanan gizi.
19. Ikut serta dalam pendayagunaan dan pembinaan SDM dalam pelayanan gizi.
20. Ikut serta dalam manajemen sarana dan prasarana pelayanan gizi.
21. Menyelia sumber daya dalam pelayanan gizi, meliputi keuangan, sumber daya manusia, sarana prasarana, dan pelayanan gizi.
22. Menyelia produksi makanan yang memenuhi kecukupan gizi, biaya dan daya terima.
23. Mengembangkan dan memodifikasi resep/formula (mengembangkan dan meningkatkan mutu resep dan makanan formula).
24. Menyusun standar makanan (menerjemahkan kebutuhan gizi menjadi bahan makanan/menu ) bagi kelompok sasaran.
25. Menyusun menu untuk kelompok sasaran.
26. Melakukan uji citarasa/uji organoleptic makanan.
27. Menyelia pengadaan dan distribusi bahan makanan serta transportasi makanan.

28. Mengawasi/menyelia masalah keamanan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan (industri pangan).
29. Melakukan penampisan gizi (*nutritional assessment*) pada klien/pasien secara individu.
30. Melakukan pengkajian gizi (*nutritional assessment*) pasien tanpa komplikasi ( dengan kondisi kesehatan umum, misalnya hipertensi, jantung, obesitas).
31. Membantu dalam pengkajian gizi (*nutritional assessment*) pada pasien dengan komplikasi (kondisi kesehatan yang kompleks, misalnya penyakit ginjal, multi-sistem organ failure, trauma).
32. Membantu merencanakan dan mengimplementasi rencana asuhan gizi pasien.
33. Melakukan monitoring dan evaluasi asupan gizi/makanan pasien.
34. Berpartisipasi dalam pemilihan formula enteral serta monitoring dan evaluasi penyediaannya.
35. Melakukan rencanan perubahan diit.
36. Berpartisipasi dalam konferensi tim kesehatan untuk mendiskusikan terapi dan rencana pemulangan klien/pasien.
37. Merujuk klien/pasien ke pusat pelayanan kesehatan lain.
38. Melaksanakan penapisan gizi/screening status gizi populasi dan kelompok masyarakat.
39. Membantu menilai status gizi populasi dan kelompok masyarakat.

40. Melaksanakan asuhan gizi untuk klien sesuai kebudayaan dan kepercayaan dari berbagai golongan umur (tergantung level asuhan gizi kelompok umur)
41. Berpartisipasi dalam program promosi kesehatan /pencegahan penyakit dalam masyarakat.
42. Berpartisipasi dalam pengembangan dan evaluasi program pangan dan gizi dalam masyarakat
43. Melaksanakan dan mempertahankan kelangsungan program pangan dan gizi masyarakat.<sup>48</sup>

#### **E. Kerangka Berpikir**

Setiap muslim meyakini bahwa agama Islam adalah agama yang membawa petunjuk bagi umat muslim serta memberi kesejahteraan bagi umat manusia baik di dunia maupun akhirat kelak. Petunjuk-petunjuk itu bersifat secara universal atau menyeluruh menyangkut seluruh aspek.

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia. Dalam memilih makanan tersebut biasanya konsumen lebih mengutamakan rasa pada makanan dan kurang memperhatikan kehalalan dari makanan tersebut.

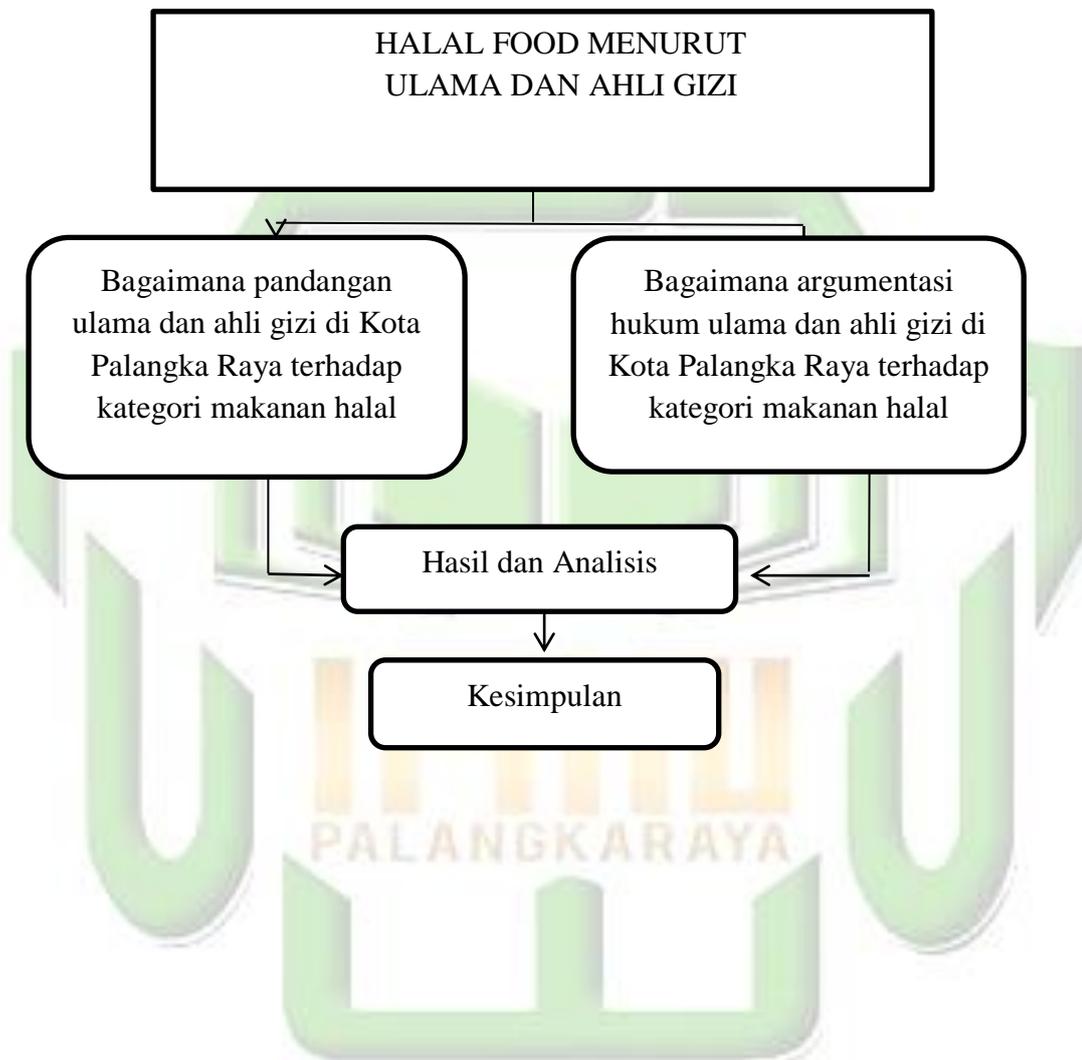
Ajaran syariat Islam mengajurkan umat muslim agar mengkonsumsi makanan atau produk-produk yang kehalalan dan kesuciannya terjamin. Dalam ketentuan *halal*, *haram*, *thayyib*, dan

---

<sup>48</sup> *Ibid*, h. 63-65.

*syubhat* terkandung nilai-nilai spiritual serta mencerminkan akhlak seseorang. Oleh karena itu, ajaran agama Islam sangat memperhatikan makanan yang hendak di konsumsi umat Islam.

**Gambar 2.1 Struktur Kerangka Berpikir**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilakukan selama 2 (dua) bulan, hal itu sesuai dengan persetujuan yang diajukan oleh peneliti kepada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya. Waktu selama dua bulan tersebut dianggap cukup untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penelitian, sehingga diharapkan data-data yang diperoleh oleh peneliti tersebut valid dan dapat dipertanggung jawabkan.

Waktu penelitian 2 (dua) bulan tersebut dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu sebagai berikut:

1. Satu bulan pertama adalah melaksanakan tahapan penelitian yang meliputi penggalan, penyajian dan analisis data
2. Satu bulan terakhir adalah tahapan pelaporan hasil penelitian dan konsultasi serta munaqasyah tesis.

Adapun tempat pelaksanaan penelitian ini berada di Kota Palangka Raya. Peneliti ingin mengetahui bagaimana pandangan ulama dan ahli gizi mengenai Objek penelitian tentang Halal food.

#### **B. Pendekatan Penelitian**

Penelitian kualitatif umumnya digunakan dalam dunia ilmi-ilmu sosial dan budaya misalnya penelitian kebijakan, ilmu politik, administrasi, psikologi komunitas dan sosiologi, organisasi dan manajemen, bahkan sampai perencanaan regional. Penelitian ini dilakukan terutama berkaitan dengan pola tingkah laku manusia (*behavior*) dan apa makna yang

terkandung dibalik tingkah laku yang sulit di ukur dengan angka angka. Penelitian kualitatif merupakan penelitian berpangkal dari pola fikir induktif, yang didasarkan atas pengamatan terhadap suatu fenomena sosial.<sup>49</sup> Menurut John W. Cresswell, metode pendekatan kualitatif merupakan sebuah proses investigasi. Secara bertahap peneliti berusaha memahami fenomena sosial dengan membedakan, membandingkan, meniru, mengkatalogkan, dan mengelompokkan objek studi. Peneliti memasuki dunia informan dan melakukan interaksi terus menerus dengan informan, dan mencari sudut pandang informan.<sup>50</sup>

### **C. Subjek dan Objek Penelitian**

Subjek dalam penelitian ini adalah :

1. Berdasarkan hasil observasi peneliti, dalam menentukan subjek ulama MUI sebanyak 4 orang yang memahami tentang halal food dan aspek hukum syariah. peneliti menentukan subjek penelitian berdasarkan dibawah ini:
  - a. Figure
  - b. Kapabilitas, memahami tentang halal food dan aspek hukum syariah.
  - c. Sosial
2. Selain hal diatas peneliti juga menggunakan Ulama dari Akademisi. Dalam menentukan subjek penelitian, peneliti menentukan subjek berdasarkan sebagai berikut:
  - a. Doktoral (S3)
  - b. Figure

---

<sup>49</sup> Ahmad Tanzeh, *Metodologi Penelitian Praktis*, Yogyakarta: Teras, 2011, h. 48.

<sup>50</sup> Hamid Patilima, *Motode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfa Beta, 2011, h. 61.

- c. Kapabilitas, memahami tentang halal food dan aspek hukum syariah.
  - d. Sosial
3. Sedangkan dalam menentukan subjek Ahli Gizi. Peneliti menentukan berdasarkan:
- a. Beragama Islam
  - b. Minimal D3 (Diploma)
  - c. Memiliki kapabilitas berdasarkan ilmu medis

Sedangkan objek penelitian dalam penelitian ini adalah makanan halal menurut ulama dan ahli gizi yang berada di Kota Palangka Raya

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Adapun pengumpulan data yang diperlukan dalam penelitian ini penulis menggunakan metode sebagai berikut:

##### **1. Observasi (pengamatan)**

Teknik observasi yaitu pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian. Observasi adalah kegiatan perhatian terhadap suatu objek dengan menggunakan seluruh alat indera. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan terhadap objek penelitian yang dapat dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung.<sup>51</sup>

Adapun yang di observasi dalam penelitian ini yaitu:

- a. Rumah makan, angkringan, catering serta tempat kuliner lainnya di Kota Palangka Raya.
- b. Perilaku konsumen di Kota Palangka Raya.

---

<sup>51</sup> Ahmad Tanzeh, *Metodologi Penelitian Praktis*, h. 84.

## 2. Wawancara (*interview*)

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan interview pada satu atau beberapa orang yang bersangkutan. *Interview guide* sudah harus disusun dan pewawancara harus mengerti akan isi serta makna dari *interview guide* tersebut. Dalam pengertian yang lain wawancara merupakan cara untuk mengumpulkan data dengan mengadakan tatap muka secara langsung antara orang yang bertugas mengumpulkan data dengan orang yang menjadi sumber data hal ini berdasarkan pada rumusan masalah penelitian.<sup>52</sup>

Adapun wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini mengacu kepada rumusan masalah penelitian yaitu:

- a. Bagaimana pandangan ulama dan ahli gizi di Kota Palangka Raya terhadap kategori makanan halal.
- b. Bagaimana argumentasi hukum ulama dan ahli gizi di Kota Palangka Raya terhadap kategori makanan halal

## 3. Dokumentasi

Mengumpulkan data dengan melihat dan mencatat suatu laporan yang sudah tersedia. Metode ini dilakukan dengan melihat dokumen-dokumen resmi seperti monografi, catatan-catatan serta buku-buku peraturan yang ada. Dokumentasi sebagai metode pengumpulan data adalah setiap pernyataan tertulis yang disusun oleh seseorang atau lembaga untuk keperluan pengujian suatu peristiwa atau menyajikan akunting. Alasan dokumentasi dijadikan sebagai bukti untuk membuktikan penelitian karena

---

<sup>52</sup> *Ibid*, h. 89.

dokumen merupakan sumber yang stabil, dapat berguna sebagai bukti untuk pengujian, mempunyai sifat yang alamiah, tidak reaktif, sehingga mudah ditemukan dengan teknik kajian isi, di samping itu hasil kajian isi akan membuka kesempatan untuk lebih memperluas pengetahuan terhadap suatu yang diselidiki.<sup>53</sup>

Adapun dokumentasi dalam penelitian ini yaitu:

- a. Sertifikat halal food dari MUI Kota Palangka Raya
- b. Data-data yang diperlukan penelitian.

#### **E. Pengabsahan Data**

Penggunaan metode yang berbeda untuk triangulasi juga memiliki sejarah yang berbeda<sup>54</sup>. Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Teknik triangulasi yang paling banyak digunakan ialah pemeriksaan melalui sumber lainnya, Adapun triangulasi yang dilakukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

**Triangulasi dengan sumber**, membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif. (1) membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara; (2) membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakannya secara pribadi; (3) membandingkan apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi

---

<sup>53</sup> *Ibid*, h. 92-93.

<sup>54</sup> M. Djunaidi Ghony dan Fauzan Almanshur, *Metode Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2012, cet ke-1, h. 318-319.

penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu; (4) membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan orang seperti rakyat biasa, orang-orang berpendidikan menengah atau tinggi, orang berada, orang pemerintahan; (5) membandingkan hasil wawancara dengan isi atau dokumen yang berkaitan.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan triangulasi dengan sumber dengan cara membandingkan serta mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi dengan informasi lainnya dari sudut pandang ulama dan ahli gizi tentang halal food,

## **F. Teknik Analisis Data**

Berikut ini adalah analisis data di lapangan dalam penelitian kualitatif menurut Miles dan Huberman, yaitu:

### **1. Data Collection (Pengumpulan Data)**

Tahap awal dalam proses analisis data kualitatif adalah tahap pengumpulan data (*data collection*) tentang Halal food. Saat mengumpulkan data, peneliti akan melakukan perbandingan-perbandingan sudut pandang ulama dan ahli gizi tentang halal food, yang bertujuan konseptualisasi, kategorisasi, ataukah teorisasi. Tanpa secara aktif melakukan perbandingan-perbandingan dalam proses pengumpulan data tidak akan mungkin terjelajah dan terlacak secara induktif hingga ke tingkat memadai muatan-muatan yang tercakup dalam suatu konsep, kategori, atau teori.

Hasil pengumpulan data tersebut tentu saja perlu direduksi (*data reduction*). Istilah reduksi data dalam penelitian kualitatif dapat disejajarkan maknanya dengan istilah pengelolaan data (mulai dari editing, koding hingga tabulasi data) dalam penelitian kuantitatif. Ia mencakup kegiatan mengikhtisarkan hasil pengumpulan data selengkap mungkin, dan memilah-milahnya ke dalam satuan konsep tertentu, kategori tertentu, atau tema tertentu.<sup>55</sup>

## **2. Data Reduction (Reduksi Data)**

Data yang diperoleh tentang halal food jumlahnya cukup banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Semakin lama peneliti ke Ulama dari kalangan MUI, ulama dari kalangan akademisi, ahli gizi yang berada di Kota Palangka Raya. Untuk itu perlu dilakukan analisis data melalui redaksi data. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.<sup>56</sup>

Ketika mereduksi data, peneliti akan dipandu oleh tujuan penelitian untuk mengetahui pandangan ulama dan ahli gizi tentang Halal food serta untuk mengetahui argumetasi hukum yang digunakan ulama

---

<sup>55</sup> Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005, h. 70.

<sup>56</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, cet ke-2 Bandung: AlfaBeta, 2014, h. 247.

dan ahli gizi mengenai halal food. Tujuan utama dari penelitian kualitatif adalah pada temuan. Oleh karena itu, jika peneliti dalam melakukan penelitian, menemukan segala sesuatu yang dipandang asing, tidak dikenal, belum memiliki pola, justru itulah yang harus dijadikan perhatian peneliti dalam melakukan reduksi data.

### **3. Data Display (Penyajian Data)**

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah mendisplaykan data. Dalam penelitian kualitatif dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Dengan mendisplay data maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya, berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks naratif.<sup>57</sup>

Setelah peneliti mampu mereduksi data dalam penelitian ini ke dalam tiga kelompok yaitu pembina, pengelola, dan anggota, maka langkah selanjutnya adalah mendisplay data. Dalam mendisplay data, data dari pembina, pengelola dan anggota dipilah sesuai dengan urutannya sehingga dapat dipahami. Selanjutnya setelah dilakukan analisis secara mendalam, ternyata ada hubungan yang interaktif antara tiga kelompok tersebut.

---

<sup>57</sup> *Ibid*, h. 249.

Praktik yang dijalankan di lapangan tidak semudah ilustrasi yang diberikan, karena fenomena sosial bersifat kompleks, dan dinamis, sehingga apa yang ditemukan pada saat memasuki lapangan dan setelah berlangsung lumayan lama di lapangan akan mengalami perkembangan data. Untuk itu peneliti harus selalu menguji apa yang telah ditemukan pada saat memasuki lapangan yang masih bersifat sementara itu berkembang atau tidak.<sup>58</sup>

#### **4. Conclusion Drawing/Verification**

Langkah ke tiga dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat untuk mendukung pada tahap pengumpulan data selanjutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Dengan demikian, kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah peneliti berada di lapangan.

---

<sup>58</sup> Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, cet ke-6 Bandung: AlfaBeta, 2010, h. 99.

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif adalah merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas. Kesimpulan ini masih bersifat sementara, dan apabila didukung oleh data yang lebih luas lagi, maka akan dapat menjadi teori.<sup>59</sup>

Teori yang digunakan untuk menganalisis data adalah teori Miles dan Huberman dengan cara pengumpulan data, reduksi data, mendisplaykan data, setelah 3 langkah tersebut dilakukan maka muncul kesimpulan dan verifikasi tentang Halal food menurut sudut pandang Ulama dan Ahli Gizi.

---

<sup>59</sup> *Ibid*, h. 99.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN ANALISIS DATA**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Profil Singkat Kota Palangka Raya**

Sejarah pembentukan Pemerintahan Kota Palangka Raya adalah bagian integral dari pembentukan Provinsi Kalimantan Tengah berdasarkan Undang-Undang Darurat Nomor 10 Tahun 1957, lembaran Negara Nomor 53 berikut penjelasannya (Tambahan Lembaran Negara Nomor 1284) berlaku mulai tanggal 23 Mei 1957, yang selanjutnya disebut Undang-Undang Pembentukan Daerah Swatantra Provinsi Kalimantan Tengah.<sup>60</sup>

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 21 Tahun 1958, Parlemen Republik Indonesia tanggal 11 Mei 1959 mengesahkan Undang-Undang Nomor 27 Tahun 1959, yang menetapkan pembagian Provinsi Kalimantan Tengah dalam 5 Kabupaten dan Palangka Raya sebagai Ibukotanya.<sup>61</sup>

Kota Palangka Raya secara geografis terletak pada 113°30' - 114°07' Bujur Timur dan 1°35' - 2°24' Lintang Selatan, dengan luas wilayah 2.678,51 Km<sup>2</sup> (267.851 Ha) dengan topografi terdiri dari tanah atar dan berbukit dengan kemiringan kurang dari 40%. Secara administrasi Kota Palangka Raya berbatasan dengan;

Sebelah Utara : dengan Kabupaten Gunung Mas

Sebelah Timur : dengan Kabupaten Pulang Pisau

Sebelah Selatan : dengan Kabupaten Pulang Pisau

---

<sup>60</sup> Pemerintah Kota Palangka Raya, *Selayang Pandang Kota Palangka Raya Tahun 2006*, Palangka Raya: t.p, 2006, h.9.

<sup>61</sup> *Ibid.*

Sebelah Barat : dengan Kabupaten Katingan<sup>62</sup>

Luas wilayah Palangka Raya adalah 284.250 Ha. Wilayah Kota Palangka Raya terdiri dari 5 (lima) Kecamatan yaitu Kecamatan Pahandut, Kecamatan Sabangau, Kecamatan Jekan Raya, Kecamatan Bukit Batu dan Kecamatan Rakumpit. Untuk Kriteria Penataan Kota, Kota Palangka Raya memiliki angka presentase tertinggi dipersepsikan oleh warganya memiliki penataan kota yang baik, yaitu sebanyak 51%. Kota Palangka Raya meskipun masih jauh dari ukuran ideal, namun memiliki kondisi penataan kota yang cukup baik. Dari sudut pandang lain dapat dikatakan kapasitas akomodasi ruang Kota Palangka Raya terhadap pertumbuhan penduduk masih memadai.

Sistem transportasi sungai adalah moda transportasi yang bersifat tradisional dan sudah dimanfaatkan oleh penduduk sejak dahulu, hal ini didukung oleh kondisi geografis wilayah Kalimantan Tengah yang banyak dilalui sungai-sungai. Desa-desa yang menjadi bagian wilayah Kota Palangka Raya sebagian berada di tepi sungai sehingga bila transportasi darat mengalami gangguan akibat kondisi jalan yang kurang baik disaat musim hujan, maka transportasi sungai menjadi pilihan oleh sebagian penduduk. Jika kita berbicara mengenai perkembangan suatu kota, tentunya tidak terlepas dari kehidupan sosial dan budaya masyarakatnya. Di Kota

---

<sup>62</sup> *Ibid*, h.26.

Palangka Raya, terdapat adat dan budaya khas seperti upacara keagamaan, Kontes Budaya, nyanyian adat, tarian, dan lainnya.<sup>63</sup>

Peresmian Kotapraja Palangka Raya menjadi Kotapraja yang Otonom dihadiri oleh Ketua Komisi B DPR-GR, Bapak L.S. Handoko Widjoyo, para anggota DPR-GR, Pejabat-pejabat Departemen Dalam Negeri, Deputi Antar Daerah Kalimantan Brigadir Jendral TNI M. Panggabean, Deyahdak II Kalimantan, Utusan-utusan Pemerintah Daerah Kalimantan Selatan dan beberapa pejabat tinggi Kalimantan Lainnya. Upacara peresmian berlangsung di Lapangan Bukit Ngalangkang halaman Balai Kota dan sebagai catatan sejarah yang tidak dapat dilupakan sebelum upacara peresmian dilaksanakan pada pukul 08.00 pagi, diadakan demonstrasi penerjunan payung dengan membawa lambang Kotapraja Palangka Raya.<sup>64</sup>

Demonstrasi penerjunan payung ini, dipelopori oleh Wing Pendidikan II Pangkalan Udara Republik Indonesia Margahayu Bandung yang berjumlah 14 (empat belas) orang, di bawah pimpinan Ketua Tim Letnan Udara II M. Dahlan, mantan paratroop AURI yang terjun di Kalimantan pada tanggal 17 Oktober 1947. Demonstrasi penerjunan payung dilakukan dengan mempergunakan pesawat T-568 Garuda Oil, di bawah pimpinan Kapten Pilot Arifin, Copilot Rusli dengan 4 (empat) awak pesawat, yang diikuti oleh seorang undangan khusus Kapten Udara F.M. Soejoto (juga mantan Paratroop 17 Oktober 1947) yang diikuti oleh 10 orang sukarelawan

---

<sup>63</sup> Muhammad Aldio, *Sejarah Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah (1950 - 1972)*, <http://coretcoretdoang.blogspot.co.id/2015/10/sejarah-kota-palangka-raya-kalimantan.html>, diunduh pada tanggal 10-4-2018 pukul 18:25 WIB.

<sup>64</sup> *Ibid.*

dari Brigade Bantuan Tempur Jakarta. Selanjutnya, lambang Kotapraja Palangka Raya dibawa dengan parade jalan kaki oleh para penerjun payung ke lapangan upacara. Pada hari itu, dengan Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia, Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah Tjilik Riwut ditunjuk selaku penguasa Kotapraja Palangka Raya dan oleh Menteri Dalam Negeri diserahkan lambang Kotapraja Palangka Raya.

Upacara peresmian Kotapraja Otonom Palangka Raya tanggal 17 Juni 1965 itu, Penguasa Kotapraja Palangka Raya, Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah, menyerahkan Anak Kunci Emas (seberat 170 gram) melalui Menteri Dalam Negeri kepada Presiden Republik Indonesia, kemudian dilanjutkan dengan pembukaan selubung papan nama Kantor Walikota Kepala Daerah Kotapraja Palangka Raya.

Didalam Surat Keputusan pada tanggal 24 April 1961 No. 3/Pem. 170\_C-2-3, tentang pembentukan Kantor Kotapraja Administratif Palangka Raya, yang seterusnya dalam proses bebrbentuk Kotamdya Palangka Raya (1975). Dalam penyelenggaran pemerintahan Tingkat Provinsi dan Kotapraja Palangka Raya pada waktu itu dirasakan adanya kekurangan pegawai, terutama pada formasi pegawai tingkat I yang perlu didatangkan dari pusat. Satu-satunya jalan adalah mengangkat pegawai harian untuk kelancaran pelayanan kepada masyarakat. Kota Palangka Raya termasuk daerah yang pendapatnnya kecil karena hanya mengandalkan usaha dari kota Palangka Raya.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup> *Ibid.*

### a. Visi dan Misi Kota Palangka Raya

Visi dan misi Kota Palangka Raya adalah sebagai berikut<sup>66</sup>:

Visi kota Palangka Raya selama periode 2013-2018, Visi Pembangunan Kota Palangka Raya adalah: “Terwujudnya Kota Palangka Raya sebagai Kota Pendidikan, Jasa dan Pariwisata yang Berwawasan Lingkungan berdasarkan Falsafah Budaya Betang” Sedangkan misi kota Palangka Raya adalah:

- 1) Mewujudkan Kota Palangka Raya sebagai kota pendidikan dan pusat pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.
- 2) Mewujudkan Kota Palangka Raya sebagai kota jasa dan destinasi wisata menuju kemandirian ekonomi masyarakat.
- 3) Mewujudkan pemerataan sarana dan prasarana publik yang berkualitas berdasarkan tata kelola sumber daya alam yang berkelanjutan.
- 4) Mewujudkan tata kelola pemerintahan yang baik dan bersih (*good and clean governance*).
- 5) Mewujudkan masyarakat yang berbudaya, harmonis, dinamis dan damai berdasarkan filosofi huma betang.<sup>67</sup>

---

<sup>66</sup> Pemerintah Kota Palangka Raya, *Selayang Pandang*, h.22.

<sup>67</sup> *Ibid*, h. 23.

## 2. Gambaran Subjek Penelitian

John W. Cresswell, mengatakan metode pendekatan kualitatif merupakan sebuah proses investigasi. Secara bertahap peneliti berusaha memahami fenomena sosial dengan membedakan, membandingkan, meniru, mengkatalogkan, dan mengelompokkan objek studi. Peneliti memasuki dunia informan dan melakukan interaksi terus menerus dengan informan, dan mencari sudut pandang informan.<sup>68</sup>

Mengenai penelitian ini pengambilan subjek yang dilakukan adalah dengan menggunakan cara purposive sampling dengan beberapa kategori dengan syarat tertentu yakni mereka yang ahli dalam halal food, baik secara syariat maupun medis. Yang dalam hal ini peneliti mengambil para subjek penelitian berdasarkan keilmuan di bidangnya yakni ahli gizi dan ulama yang kompeten.

Berdasarkan hal di atas, peneliti sampaikan beberapa subjek penelitian yang telah diambil sesuai dengan kriteria diatas. Lebih jelasnya perhatikan table dibawah ini :

Tabel 1  
Responden Penelitian

NO	Responden	Keterangan
1.	ZA	MUI Kota Palangka Raya
2.	ASL	MUI Kota Palangka Raya
3.	SB	MUI Kota Palangka Raya

<sup>68</sup> Hamid Patilima, *Motode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfa Beta, 2011, h. 61.

4.	MH	MUI Kota Palangka Raya
5.	KA	Dosen IAIN Palangka Raya
6.	TWM	Dosen IAIN Palangka Raya
7.	NM	Dosen IAIN Palangka Raya
8.	AD	Dosen IAIN Palangka Raya
9.	IIN	Ahli Gizi RS. Muhammadiyah Palangka Raya
10.	LL	Ahli Gizi RS. Muhammadiyah Palangka Raya
11.	SWN	Ahli Gizi RS. Muhammadiyah Palangka Raya
12.	RRL	Ahli Gizi RS. Muhammadiyah Palangka Raya

*Sumber: Hasil observasi yang diolah peneliti.*

### **B. Penyajian Data**

Pada sub bahasan ini peneliti menyajikan hasil penelitian baik berupa observasi maupun wawancara secara langsung terkait dengan rumusan masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, mengenai bagaimana pandangan para ulama dan ahli gizi terhadap halal food, selain itu juga tentang argumentasi hukum mereka terhadap halal food itu sendiri. Lebih jelasnya tentang hasil tersebut penulis sajikan dalam sub bahasan di bawah ini;

## a) Responden 1

Nama : ZA

Institusi : Majelis Ulama Indonesia kota Palangka Raya

Mengawali wawancara tentang makanan halal, ZA dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Pertama yang halal itu dari segi agama, yang makanan tidak mengandung unsur riba, dari segi makanan itu juga yang makanan-makanan yang halal menurut Islam dan menurut fatwa-fatwa MUI pusat. Allah SWT mengharamkan bangkai, darah, daging babi, burung-burung yang mengambil makanannya dengan cakar. Jadi intinya yang tidak halal itu seperti mohon maaf anjing dan babi kemudian yang tidak boleh dimakan seperti kera, burung yang saya katakan tadi, lalu kucing. Nah itu kucing itu memang suci lagi hidup tapi kalo sudah mati jadi bangkai jadi haram. Kemudian makanan-makanan yang halal tentu saja juga yang di peruntuk untuk orang-orang muslim. Contohnya dipernikahan catering nya orang muslim maka yakin kehalalannya, atau pernikahan itu orang muslim yang memasak sendiri. cuma ada juga kadang-kadang orang mengundang kita seperti hari besar umat agama lain, memang kita sebagai tokoh di undang nya supaya mereka itu tersinggung, memang mereka mengatakan ini sate pak, saya beli ditempat orang muslim, atau kue ini dari orang muslim, Cuma kadang-kadang bekas piring-piringnya itukan dia bekas memakan babi, anjingan, sedangkan kita untuk itukan harus membersihkan dengan air sebanyak 7 kali diantara nya sekali dengan tanah. Jadi untuk menghindari itu maka kita memakan yang kaleng-kaleng aja misalnya ada sprite dan aqua, menghindari agar mereka tidak tersinggung. Jadi makanan halal pada intinya berasal dari makanan yang suci yang tidak riba, kemudian di makan di konsumsi dan buatan orang islam, produk orang islam. Atau misalkan sekarang banyak beredar produk-produk cina lalu mereka meminta label halal kepada MUI, nah itukan kita tidak berdosa lagi karena kita sudah ada patokan MUI pusat”<sup>69</sup>.

Berdasarkan wawancara dengan ZA makanan halal tidak mengandung unsur riba, boleh menurut Islam dan boleh menurut fatwa-fatwa Ulama atau MUI. Allah SWT mengharamkan bangkai, darah, daging babi, burung-

<sup>69</sup> Wawancara dengan ZA selaku Ulama dari MUI Kota Palangka Raya, pada 20 September 2020.

burung yang mengambil makanannya dengan caka. Makanan yang halal tentu hanya diperuntukan untuk orang-orang muslim.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengonsumsi makanan halal?

“Wajib untuk memakan makanan yang halal itu hukumnya, karena hadist Nabi yang artinya setiap daging yang tumbuh di badan kita hasil dari makanan yang haram maka tempatnya neraka jahanam. Nah artinya wajib memakan makanan yang halal. Dan makanan yang halal itu sebagai sumber ilmu juga, orang-orang memakan makanan halal itu Insya Allah menyerap ilmu cepat. Kemudian apa yang dikerjakan itu jadi sukses. Apabila yang tidak halal itu kan membodohkan otak kita, karena itu sangat wajib hukumnya untuk memakan-makanan yang halal”.<sup>70</sup>

Menurut ZA dapat dipahami bahwasannya mengonsumsi makanan yang halal adalah suatu kewajiban bagi seorang muslim. Karena sesuai dengan hadits Nabi yang mengatakan setiap daging yang tumbuh dari hasil yang haram maka nerakalah tempatnya, serta memakan makanan yang halal dapat mempengaruhi cara berpikir dari seseorang.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengonsumsi makanan halal. Lalu ZA menjawab:

“Memakan tidak halal itu kan bisa membodohkan otak kita, misal istri hamil lalu diberi makan dari hasil yang haram misal judi atau apapun maka anak itu nanti bisa jadi yang bandel karena ibunya diberi makan dari yang haram. Jadi hukumnya adalah wajib untuk memakan yang halal. Karena hukumnya apabila makan yang haram nereka seperti yang di jelaskan tadi”.<sup>71</sup>

Adapun hasil wawancara dengan ZA di atas adalah memakan makanan yang haram dapat merusak jiwa seseorang dan dapat membuat

---

<sup>70</sup> *Ibid.*

<sup>71</sup> *Ibid.*

seseorang masuk nereka, untuk itu maka perhatikan makanan yang ingin dimakan.

Selain hal di atas ZA juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan:

“Makanan halal dan baik sesuai dengan doa kitakan untuk mendapatkan rezeki yang halal dan baik, contoh kita belanja di pasar dengan menggunakan akad. Dengan menggunakan akad maka itu halala thayyibah , hasil jual beli seperti itu halalan Thayyibah. Jadi makanan halal dan baik itu adalah yang dimana dari bahan awal nya dari yang halal hingga sampai kepenjualannya juga halal yaitu tadi apabila belanja dengan menggunakan akad terutama kebutuhan kita sehari-hari”.

Jadi berdasarkan hasil wawancara di atas adalah makanan yang sesuai dengan doa kita mendapatkan rezeki yang halal dan baik, yang dari proses awal hingga akhir itu prosesnya baik sesuai dengan kaidah-kaidah Islam.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu ZA menjawab:

“Kartegorikan makanan halal itu dari segi hasilnya, kalau Nabi kita ada sabda Nabi “yang paling halal atau aman itu bertani”, itu pernah ada hadits Nabi, karena bertani itu mungkin hasil dari bumi dan langsung kekita nah mungkin itu kata Nabi. Karena misal berdagang itu ada juga karena tidak berakad tadi, kalau nanam sendirikan tidak perlu beakad, Cuma ada juga hadits lain yang mengatakan *afdhol* berdagang katanya tapi dengan tatacara yang tadi harus mulai modalnya hingga akadnya harus jelas kehalalannya. Itukan ada ceramah guru sekumpul mulai dari awal modal pertama itu kata beliau halal sampai akhir itu halal semuanya sampai dikonsumsi, insya Allah itu barokah”.

Berdasarkan hasil wawancara di atas dikatakan bahwa kartegori makanan yang halal adalah sesuai dengan hadits Nabi yang mengatakan “yang paling halal atau aman itu bertani” karena hasil itu dari bumi langsung tidak melalu perdagangan, akan tetapi ada juga hadits yang

mengatakan *afdhol* berdagang dengan menggunakan tatacara yang Islami dari modal, barangnya, hingga dikonsumsi oleh seseorang itu semuanya harus halal.

Selain hal diatas ZA juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut ZA mengatakan :

“Ini kalau kita ulama-ulama itu kan banyak menganjurkan beli lah dari toko orang muslim, walau mahal sedikit tetapi dia muslim anggaplah kita membantu dia. Cuma karena memang apabila tempat kita jauh dari toko orang muslim maka boleh saja hukumnya kita berbelanja ditempat orang non-muslim tersebut. Karena dijamin Rasulullah itu nabi kan berdagang, jaman jahiliyyah kan nabi berdagang itu, yang membeli itu kan banyak orang-orang kafir apalagi masa jahiliyyah. Jadi boleh saja melakukan jual beli dengan orang yang non-muslim. Apabila untuk kuliner kita harus lebih ke orang yang muslim. Apabila kita tahu warung itu bukan makanan halal atau bukan muslim jangan kita ke warung situ, harus di hindari itu”<sup>72</sup>.

Berdasarkan hasil wawancara di atas mengatakan bahwa ulama-ulama banyak menganjurkan untuk bermuamalah kepada sesama muslim dan menganggap kita dapat membantu seorang muslim tersebut. Sebenarnya bermuamalah kepada non-muslim juga dibolehkan, karena Rasulullah SAW juga pernah bermuamalah pada orang yang non-muslim, apabila untuk makanan lebih baik ke warung makan yang diyakini itu adalah seorang muslim dan menjual makanan yang halal.

Selanjutnya peneliti menanyakan bagaimana jika pemilik modal modal non muslim yang jadi menjalankan muslim, begitu juga sebaliknya

---

<sup>72</sup> *Ibid.*

bagaimana jika orang muslim yang memiliki modal sedangkan yang mengelolanya seorang yang non muslim. ZA mengatakan

“Kalau saya lebih baik dihindari saja, karena banyak warung yang muslim bahkan lebih enak menurut saya, dihindari saja agar kita tidak terjebak, walaupun makanan itu kaya ayam panggang dll. Apalagi kalo disebelahnya ada B2. Makanya baiknya dihindari saja. Sebaliknya yang mengelola itu non-muslim, kalo kita yakin menjualnya pakai salib ya kita hindari saja sudah, ya kita hati-hati juga siapa tau yang punya itu non-muslim karena yang mengelola itu makai salib, menjaga wara tadi untuk menghindari keraguan tadi.”

Berdasarkan hasil wawancara di atas dikatakan bahwa lebih baik makan yang diyakini orang muslim saja, agar tidak terjebak, walaupun makanannya seperti ayam panggang dan lain-lain akan tetapi sebaliknya menjual makanan non-halal maka sebaiknya dihindarkan. Lalu sebaliknya apabila yang mempunyai warung tersebut seorang muslim dan yang mengelola non-muslim maka sebaiknya dihindarkan saja karena untuk menghindari keraguan.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut ZA mengatakan :

“Cara mengedukasikan kepada masyarakat, dari kawan-kawan kita dulu edukasi dengan lemah lembut untuk berbelanja di tempat orang muslim, baik itu warung makan, warung seafood, warung seafood itu kan muslimnya jawa, atau ke warung padang itu kan sudah yakin muslimnya jadi kesitu saja agar hati kita tidak ragu-ragu. Apabila makanan nasional itu tadi yang menjaganya menggunakan salib baiknya dihindari saja”.<sup>73</sup>

---

<sup>73</sup> *Ibid.*

Adapun hasil wawancara diatas yaitu mengedukasikan dengan lemah-lembut mengajak untuk berbelanja ditempat orang muslim agar kita dapat membantu sesama muslim, dan untuk kuliner dengan lemah lembut juga kita mengajak untuk makan di tempat yang diyakini warung tersebut dimiliki oleh orang yang muslim agar kita terjaga dari hal-hal yang meragukan.

b) Responden 2

Nama : ASL

Institusi : Majelis Ulama Indonesia kota Palangka Raya

Responden ASL merupakan anggota aktif MUI Kota Palangka Raya, selain itu beliau aktif sebagai dai yang aktif berdakwah baik secara langsung maupun via media sosial. Tentang makanan halal, ASL dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal itu harus terpenuhi 2 unsur, yang pertama: barang yang sejak awal disebutkan oleh Al-Quran dan Hadits sebagai benda yang halal bukan yang haram. Yang di haramkan itukan sudah jelas disebutkan dalam Al-Quran seperti diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, dan sembelihan bukan karna Allah. Nah berarti sejak awal barang halal bendanya sehingga nanti boleh dikonsumsi. Yang kedua adalah prosedur cara mendapatkan dengan cara yang halal dan dzat yang tidak bertentangan dengan hukum Islam. Para ulama mengatakan secara umum kembali kepada hukum asal apapun sebetulnya secara hukum asal itu adalah mubah, boleh dikonsumsi dan kita menunggu dalil apa yang diharamkan, jadi dibalik, selama tidak ada yang mengharamkan maka status hukumnya adalah halal. Contoh nya kita pergi ke hutan ketemu burung, boleh tidak lah memakan burung ini, burung nya aneh sejak awal hukumnya boleh dia halal dimakan, karena yang kita cari itu adalah apakah ada yang mengharamkan atau tidak, nah inilah keluwesan syariat namanya”.<sup>74</sup>

<sup>74</sup> Wawancara dengan ASL selaku Ulama dari MUI Kota Palangka Raya, pada 24 September 2020.

Berdasarkan wawancara hasil wawancara diatas makanan halal haruslah memiliki dua unsur, yaitu: barang yang bukan dilarang oleh Al-Quran dan Hadits, karena barang yang haram sudah jelas di dalam Al-Quran dan Hadits. Yang kedua adalah prosedur cara mendapatkannya tidak bertentangan dengan syariat-syariat Islam. Lalu para ulama juga mengatakan bahwa hukum dari sesuatu awalnya adalah boleh kecuali ada dalil-dalil yang mengharamkannya.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengonsumsi makanan halal ?

“Sangat penting pertama karena perintah dari agama agar kita ini mengonsumsi makanan itu halal sejak awal, itu perintah Nash Al-Quran yaitu makan dan minum jangan berlebihan nah jadi ada perintah bagi kita untuk makan dan minum, kemudian makan lah sesuatu yang bermanfaat misalkan, sejak awal kita perintahkan untuk makan dari rezeki Allah itu yang halal lagi baik, sehingga kita tidak cukup makan hanya tau halalnya saja tetapi sejak awal thayyib, baik untuk dikonsumsi. Jadi itu kedua memang berkaitan dengan kesehatan, gizi dan kesehatan. Orang beriman itu ujar Nabi yaitu mukmin yang kuat lebih dicintai oleh Allah dari pada mukmin yang lemah. Nah salah satu cara yang menguatkan orang beriman itu nah dari sisi fisik, kebugaran fisik itu diantaranya diperoleh dengan mengonsumsi hal yang bergizi, sehat, apa jadinya umat islam makan krupuk tiap hari misalkan, sementara yang ketiga betapa banyak syariat islam itu yang menuntut fisik yang sehat dan kuat seperti ibadah haji, umroh, orang yang kemudian mengonsumsi sesuatu yang tidak sehat misalkan maaf mabuk misalkan itu kan jelas disebut *Khamr* itu artinya menutup, lalu dia mengonsumsi itu lalu beribadah misalnya lalu kaitannya dengan ibadah yang mensyaratkan umat islam itu harus kuat dan sehat secara fisik, sehingga kaitannya adalah istilahnya itu ada asupan yang baik. Jadi itu sangat penting”.

Berdasarkan hasil wawancara di atas memakan-makanan yang halal itu sangatlah penting karena itu adalah perintah agama, lalu Nash Al-Quran juga mengatakan bahwa “makan dan minum jangan berlebihan”, kemudian

makan dari rezeki yang halal lagi baik, karena jika memakan yang halal saja tidak cukup akan tetapi *thayyib* nya juga perlu diperhatikan, oleh karena itu halal dan baik itu saling berkaitan, Nabi juga mengatakan bahwa “mukmin yang kuat lebih dicintai Allah SWT daripada mukmin yang lemah.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu ASL menjawab:

“Dampak negatif ya jelaskan ada dampak dunia dan dampak akhirat, dampak dunia itu sederhana nya begini sesuatu hal yang diharamkan oleh syariat pasti negatif karena yang membuat syariat ini kan Allah dan Rasulnya, Allah mencipta kita pasti tentang keperluan dan kebutuhan kita, sehingga takkala Allah mengharamkan sesuatu pasti ada dampak buruknya bagi manusia itu, takkala dikonsumsi pasti berbahaya misalkan sejak awal Al-Quran mengharamkan *Khamr* yaitu minuman memabukkan, berjudi itu kotor jauhi, jadi sejak awal Al-Quran mengatakan itu kotor dan jauhi dan kita dekat kira kira apa dampaknya, liat aja dampak oran mabuk. Hampir semua kejahatan datang dari orang-orang mabuk. Tambah lagi diakhirat, diakhirat kan pasti dikasih sanksi bagi orang-orang yang melanggar itu”.<sup>75</sup>

Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dampak negatifnya terbagi menjadi dua yaitu : yang pertama yaitu didunia, sesuatu yang diharamkan oleh Allah SWT dan Rasulullah SAW pasti ada dampak buruknya bagi seseorang, begitu juga di akhirat setiap perbuatan yang dilarang oleh Allah SWT dan Rasulnya akan mendapatkan apa yang diperbuatnya selama di dunia.

Selain hal diatas ASL juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Seperti yang jelaskan tadi bahwa makanan halal itu harus terpenuhi 2 unsur, yang pertama adalah: barang yang sejak awal

---

<sup>75</sup> *Ibid.*

disebutkan oleh Al-Quran dan Hadits sebagai benda yang tidak bertentangan dengan syariat-syariat Islam. karena yang haram itu sudah jelas disebutkan dalam Al-Quran seperti diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, dan sembelihan bukan karna Allah tadi. Lalu selanjutnya prosedur cara mendapatkan dengan cara yang halal dan dzat yang tidak bertentangan dengan hukum Islam. Kemudian yang *thayyib* yang berkaitan dengan kesehatan yaitu yang sesuai dengan kebutuhan seseorang, Jadi keduanya ini memang sangat berkaitan dengan kesehatan, gizi dan kesehatan”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa makanan yang halal itu harus memenuhi 2 unsur yang pertama adalah yang tidak bertentangan dengan syariat Islam, kemudian cara mendapatkannya dengan cara yang halal juga atau tidak bertentangan dengan syariat Islam. Lalu *thayyib* yaitu berkaitan dengan kesehatan seseorang yang mengkonsumsinya, seseorang haru mengonsumsi makanan sesuai dengan porsinya.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu ASL menjawab:

“Kartegori makanan yang halal tadi halal itu yang sejak awal tidak ada Nash yang mengharamkan, jadi prinsip syariat islam itu begini dalam masalah makanan nunggu larangan, apakah ada larangan nah itu akhirnya memudahkan kita, kita pergi ke eropa, amerika, makanan orang aneh-aneh disitu, lalu kita Tanya ini dari apa, lalu disebutkan ini dari bahannya tumbuhan, ini bahannya daging misalkan, nah selama yang dia sebut itu adalah, yang tidak ada menyentuh yang diharamkan maka statusnya halal dan boleh. Itu yang kemudian meluweskan dan membuat ajaran itu jadi luwes kita itu. Nah yang kedua tadi halal dari sisi cara mendapatkan prosedur mendapatkan sejak awal barang yang kita konsumsi itu dari cara yang halal bukan yang diharamkan”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas kartegori makanan yang halal itu yang mana tidak dalil yang mengharamkannya, prinsip syariat dalam masalah makanan yaitu menunggu sebuah larangan, apakah ada suatu

larang? Jika tidak maka boleh untuk dimakan. Lalu halal dari sisi prosedur mendapatkannya yaitu dengan cara yang halal tidak dilarang oleh agama.

Selain hal diatas ASL juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut ASL mengatakan :

“Terkait dengan fenomena yang terjadi dimasyarakat, himbuan kita adalah pastikan bahwa memang warung yang menjual ataupun orang yang datang untuk membeli sebagai konsumen, yakin bahwa sejak awal bahwa itu yang dijual halal, sehinggakan ada hak konsumen yang kemudian dia penuhi, yang kedua ada transparansi kalo memang ada orang yang menjual sejak awal yang tidak halal, dia harus memberitahu jangan menutup, karena ada jua warung itu takkala orang datang orang yang berjilbab, dia ini menjual makanan-makanan yang kira-kira tidak dimakan oleh orang islam, tapi karena yang datang Ini orang yang berjilbab dipadahnya maaf pak maaf bu ini kita menjual makanan yang tidak halal, nah asal dia mau jujur gitu bagus himbauannya. Karena itu sejak awal kalo memang yang dia jual itu halal kita anjurkan agar dia mengurus sertifikasi halalnya, nah yang ketiga adalah islam tidak hanya mengatur masalah halal tapi juga bergizi dan bermanfaat, ya tiap hari makan krupuk tiap hari makan mie instan misalkan, itukan dianggap punya dampak buruk, walaupun enak, nah jadi himbuan kita seperti itu, bahwa kita bias memilih dan memilah dari sisi syariat seperti apa dan dari tinjauan medis kesehatan seperti apa makanan kemudian bermanfaat untuk diri kita sendiri”<sup>76</sup>.

Berdasarkan hasil wawancara diatas terkait dengan fenomena yang terjadi dimasyarakat, yaitu untuk menjual beli barang yang halal sehingga hak-hak sebagai konsumen dapat terpenuhi. Lalu terdapat transparansi terhadap apa yang dijual. Selanjutnya jika seorang non-muslim ingin menjual makanan maka dianjurkan untuk mengurus sertifikasi halal, lalu diharapkan dapat juga memperhatikan masalah kesehatan, jangan karena merasa makannya nyaman lalu melupakan kesehatan.

---

<sup>76</sup> *Ibid.*

Selanjutnya peneliti menanyakan lagi, Bagaimana jika pemilik modal modal non muslim yang jadi menjalankan muslim, begitu juga sebaliknya bagaimana jika orang muslim yang memiliki modal sedangkan yang mengelolanya seorang yang non muslim. Terkait hal tersebut ASL mengatakan:

“Nah ini kembali kepada persoalan yang tadi, boleh kah non-muslim berbisnis? bolehkan Nabi sendiri berinteraksi dengan non-muslim, nah tinggal kita pastikan adalah apa yang dijual, kalo barang yang dijual sejak awal bukan cepat saji, misal jual sendok, kan kita tidak ada masalah, tapi dia jual makanan takkala dia jual makanan pastikan bahwa apa yang dia jual itu sejak awal halal, nah yang kedua sebetulnya dalam syariat, kita tidak dituntut untuk terlalu detail, untuk menanyakan sesuatu hal yang diluar dari konteks, misalkan dia menulis ayam geprek, jual nasi goreng, jual mie, jual apalagi ikan bakar dan seterusnya, kita lalu datang dengan keinginan sendirikan, nah kita tau yang punya itu non-muslim, ya dari sisi hukum tidak apa-apa karena kita tidak diminta untuk bertanya, misal anda menggoreng nya seperti apa, apakah minyak nya campur dengan daging babi, gimana anda mencucinya, itu namanya justru *Takkalub* dalam islam tidak di anjurkan menanyakan sesuatu hal sejak awal mendalami masalah yang seperti itu, kalo dia sejak awal menulis dan menurut kita halal, boleh kita makan, kan kita juga jarang misalkan pian kewarung pernah tidak menanya pak ini yang punya muslim tidak, kecuali dia sejak awal dia punya identitas dia menaruh salib di warungnya nah itu lain hal jelas tapi belum tentu yang dia jual tidak halal kan gitu tinggal kemudian waktu masuk itu kalo sejak awal ragu kan berarti kita menganggap ada syubhat. Demikian juga sebaliknya pemiliknya muslim, tapi yang menjaga pakai salib tapi yang dijual warung padang, kalo sejak awal pikiran kita warung padang pasti pikiran kita muslim, maaf misalkan sate Madura pasti orang muslim, soto Makassar pikiran kita banyak muslim, tapi ada tulisan cina, korea dan seterusnya kan banyak sekarang ini kan, nah kalo sejak awal ragu rasanya, lebih baik jangan, tapi kalo ternyata yang dijual ini dia ada sertifikasi halal kita tidak peduli gimana pakaian nya dan seterusnya, karena yang kita cari ini kan makanannya, karena itulah kenapa dalam hal ini syariat islam dalam tanda kutip membolehkan karena kaitannya nanti ummat islam inikan berdakwah, dia itu kadang berdakwah kedaerah non-muslim, seperti daerah eropa dan amerika, kalo dia terlalu kaku masalah makanan justru menyulitkan dia sendiri, sejak awal orang ini

menjual ayam lalu dia datang, saya muslim apakah ini disembelih dengan tatacara islam, kalo dia jawab iya selesai masalahnya. Karena tanggung jawab kita dengan Allah sudah selesai tidak ada masalah. Karena itulah silahkan kita bertanya seperlunya.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas terkait dengan persoalan bermuamalah dengan orang non-muslim, karena Nabi SAW juga pernah berinteraksi atau bermuamalah dengan orang non-muslim. Apabila terkait dengan yang bukan cepat saji maka bolehkan saja. lalu apabila menjual sebuah makanan maka kita pastikan apa yang dijualnya apakah makanan yang halal atau tidak, apabila yang dijual itu adalah barang halal, dalam syariat kita tidak dituntut untuk terlalu detail, untuk menanyakan sesuatu hal yang diluar dari konteks. Begitu juga sebaliknya, sebab itulah mengapa dalam hal tersebut dibolehkan, karena kaitannya seseorang muslim yang akan berdakwah ke daerah yang mayoritas non-muslim apabila ia terlalu kaku maka akan menyulitkan dirinya sendiri. untuk ditanyakan secukupnya saja apabila ia sudah mengatakan makanan tersebut halal terlebih dikatakan makanan tersebut disembelih sesuai tatacara Islam, maka tanggungjawab kita kepada Allah SWT selesai, untuk itu bertanyalah seperlunya.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut ASL mengatakan :

“Pertama dari lingkungan dari terdekat dulu kita dan keluarga yang bisa kita kontak, lalu kawan-kawan di kos-kosan saling mengingatkan satu dan lain, kemudian kalo kita adalah orang yang punya kedudukan, kedudukan ini bisa orang tua, bisa guru, bisa dosen, bisa pejabat dia punya anak buah dari sisi muslim, tidak ada

salah nya dia mengingatkan. Selanjutnya kita minta agar masyarakat ikut fatwa-fatwa ulama”.<sup>77</sup>

Berdasarkan wawancara diatas terkait mengedukasikan kepada masyarakat yaitu dari lingkungan terlebih terdekat terlebih dahulu, misal seperti keluarga, lalu teman dekat. kemudian orang yang mempunyai kedudukan baik itu orang tua, guru atau dosen serta pejabat. Selanjutnya agar selalu mengikuti fatwa-fatwa dari ulama mengenai makanan halal tersebut.

c) Responden 3

Nama : SB

Institusi : Majelis Ulama Indonesia kota Palangka Raya

Tentang makanan halal, SB dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Pegangannya dalam Al-Quran itu seperti ini, Makanan kamu halal bagi mereka atau non-muslim, makanan mereka itu juga halal bagi kita. Pengertian halal itu bukan nah disini ni yang jadi permasalahan . makanan di Al-Quran itu secara global makanan orang yang non-muslim itu halal bagi kita. Pengertian halal disini bukan berarti apa yang dihalalkan oleh mereka halal bagi kita, walaupun kalimat Al-Quran itu makanan mereka adalah halal bagi kamu bukan berarti makanan mereka seperti babi, anjing itu kan halal bagi mereka itu bukan di maksud oleh dalil ini menyatakan makanan mereka itu halal bagi kita bukan itu sebenarnya dalam penafsiran makanan mereka halal bagi kita apa yang di sebut sesuai dengan syariah itu pengertian sesuai syariah seperti ayam kalau mereka menyediakan ayam itu kita halal makan itu. Artinya kalau kita di undang cuman makanan kita itu halal bagi kita hukumnya tetapi mereka yang juga halal bagi mereka tidak ada pertentangan itu adalah makanan mereka itu halal bagi kita pun halal yang menjadi pertanyaanya adalah ada sebuah keraguan apakah mereka menyajikan makanan halal bagi mereka dan juga bagi kita sesuai. Jadi konsep makanan halal ini begini, kita ini kan selalu fokus kepada kadang-kadang hanya bahasa babi dan anjing, padahal makanan yang halal bagi kita bisa berubah menjadi haram

---

<sup>77</sup> *Ibid.*

manakala pelaksanaannya penyembliannya tidak sesuai dengan syariat”<sup>78</sup>.

Berdasarkan hasil wawancara diatas pengangan dalam Al-Quran “makanan kamu halal bagi mereka, makanan mereka juga halal bagi kita”, maksudnya makanan yang diharamkan oleh syariat Islam, seperti ayam dll. Walaupun makanan mereka halal bagi umat muslim tetapi yang haramkan oleh Al-Quran seperti babi, dan anjing tetap diharamkan. Akan tetapi Walaupun makanan mereka yang halal dimakan oleh umat muslim bisa berubah apabila penyembliannya tidak sesuai dengan syariat Islam.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengkonsumsi makanan halal ?

“Dampak positifnya ada Nabi pernah mengatakan ada orang yang pergi dilautan lalu dihantam ombak, dia minta pertolongan kepada Allah SWT, “ya Allah tolong aku selamatkan aku, lalu kata Allah berbicara kepada malaikat, kan malaikat melihat seperti itu mendoakan juga agar diselamatkan, lalu ini kita mengambil efek dari makanan tadi, jadi kata Allah “bagaimana ku menolongnya makanannya haram, pakaiannya haram, apa yang dia laksanakan adalah haram”, ini artiannya, orang yang mengonsumsi barang-barang yang haram, baik secara *aini* maupun *hukmi*, *aini* itu barangnya, seperti babi, anjing, tapi ada *hukmi* hukumnya haram lo memakannya. Itulah sebabnya kenapa kita itu harus mengonsumsi makanan yang halal”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dampak positif mengonsumsi makanan halal yaitu sangatlah penting, karena pengaruhnya terhadap batin seseorang, apabila mengonsumsi makanan yang haram maka Allah SWT tidak akan mengabulkan doa-doanya. Selanjutnya peneliti menanyakan

---

<sup>78</sup> Wawancara dengan SB selaku Ulama dari MUI Kota Palangka Raya, pada 1 Oktober 2020.

kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu SB menjawab:

“Dampak negatifnya. Keharaman sesuatu larangan sesuatu dia harus punya hillah alasan kenapa Allah mengharamkannya. Istilah dalam hukum fiqih itu "hukum itu ia bergantung karena alasan" contoh para ulama mencari kenapa babi itu di haramkan banyak karena ada cacing pita, mungkin kita masih ingat dulu ternyata itu bukan hanya cacing pita. Manakala di panaskan di 100 derajat celcius lebih cacing pita sudah mati ternyata bukan hanya materi diharamkannya itu. Ini yang paling bahaya ternyata kalo makan babi itu jiwa-jiwa batiniyah babi itu akan pindah kepada orang yang memakannya. Bagaimana batiniyah nya? Kalo orang sudah sering makan babi itu seperti sudah tidak ada bahasa ringkas nya dia tidak akan mampu menjaga harga diri, padahal menjaga harga diri itu hukum nya wajib. Jika dari sisi kesehatan masih bisa di atasi dengan lain sebagainya. Tetapi mengobati batiniyah ini yang sulit maka tiada lain menghindari dan mencegah, Itu aja sebenarnya. Jadi konsep halal dan haram itu adalah kepada batin kita”.<sup>79</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa setiap larangan harus mempunyai hal yang mendasar, dalam hukum fiqih dikatakan “hukum itu bergantung pada alasan”. Contohnya babi yang mengandung cacing pita, apabila babi tersebut dipanaskan dalam suhu yang sangat tinggi maka cacing pitanya akan mati, akan tetapi bukan hanya mengandung cacing pita, babi tersebut akan mempengaruhi batin seseorang, Maka berdasarkan wawancara diatas konsep halal dan haram tersebut adalah mengenai kebatinan seseorang.

Selain hal diatas SB juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Halalan thayyiban. Ayam itu baik halal, baiklah baiknya dimana? Karena kita hobby maka thayyiban itu dia disembelih, tapi tidak

---

<sup>79</sup> *Ibid.*

boleh berlebihan sehebat apapun halal nya gizinya manakala dikonsumsi berlebihan maka dia berubah menjadi penyakit. Itu lah kata nabi "makan lah ketika lapar stop sebelum kenyang" tapi bukan berarti kita disuruh tidak banyak makan tidak, ini kadang-kadangan kita mengartikan hadits itu secara harfiah aja, kita sekarang begini kita bisa meminutes sendiri itu pengertian nabi, pagi sarapan, siang makan, siang itu walaupun belum lapar benar kita tetap makan, tapi tidak akan pernah kekenyangkan. Itu namanya kita meminutes, pengertian nabi mengelola dsini meminutes lah istilahnya "makan dan minumlah menu lah menurut aturan kamu, jangan berlebihan, karena Allah itu tidak suka orang-orang berlebih-lebihan" intinya seperti itu".

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa makanan halal dan baik atau *halalan thayyiban* itu dia disembelih, lalu tidak dikonsumsi secara berlebih-lebihan. Apabila dikonsumsi secara berlebihan maka akan berubah menjadi haram karena dapat menimbulkan penyakit pada tubuh.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu SB menjawab :

“Kartegori makanan halal itu sudah ada aturannya didalam Al-Quran dan hadits jadi itu qat'i namanya, pengertian makanan halal itu hukum qat'i yang sudah gamblang dijelaskan oleh Al-Quran dan sudah gamblang dijelaskan oleh Hadits bahkan sampai diperut binatang pun sudah ada hukumnya. Perut binatang itu apa yang tidak boleh dimakan? Ternyata hatinya boleh, ada empeda bukan empedal atau darah yang dibekukan seperti itu, itukan tidak boleh, tapi orang banyak yang mengonsumsi darah dikumpulkan menjadi kental seperti hati itu sudah jelas masalah makanan sudah tidak diragukan lagi dia qat'i hukumnya. Tinggal kita aja lagi yang mencarinya karena pengertian halal itu bukan bagi kita tetapi halal di mata Allah”.<sup>80</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa kartegori makanan halal sudah dijelaskan dalam Al-Quran dan Hadits, bahkan sampai isi perut bintang pun sudah dijelaskan. Untuk itu seseorang dapat memilih dan

---

<sup>80</sup> *Ibid.*

memilah makanan tersebut karena pengertian halal tidak hanya bagi kita akan tetapi harus halal di mata Allah SWT.

Selain hal diatas SB juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut SB mengatakan :

“Kalo kita liat fenomena yang ada halal, halal tetapi tidak higienis berarti tidak halalan thayyiban jadi hanya kebersihannya jadi kehiagenisannya yang ini, mengugurkan kehalalan makanan seseorang itu bukan karena bendanya tetapi ada diluar itu bisa mempengaruhi ketidak halalannya. Manakala dia tidak higienis maka bisa berubah menjadi haram. satu contoh kita melihat makanan orang dipinggir jalan orang mencucinya sembarangan apalagi tukang pentol disitu memcuci disitu membuang sisa, kan itu yang membikin kita ragu karena manakala makanan halal itu tidak higienis sama saja kita memakan bakteri atau penyakit maka berubahlah yang halal itu menjadi haram, nah gizi pun bukan berarti dia higienis satu ya, orang ahli gizi kita ambil contoh aja nasi, nasi itu sudah luar biasa gizinya, protein dan lain sebagainya, kita makan sudah tetapi manakala kita biar kan selama 2 atau 3hari itu sudah berubah lalu menjadi tidak higienis lagi. Halal? Halal tetapi manakala kita konsumsi berbahaya. Nah timbulnya kemudharatannya itu lah yang membikin suatu halal tadi menjadi haram. Jadi apabila ada unsur yang membahayakan serta ada unsur yang tidak halal tadi maka sebaiknya ditinggal”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas melihat fenomena makanan yang halal akan tetapi tidak higienis maka hal tersebut menghilangkan *thayyiban*. Apabila makanan tidak higienis maka statusnya bisa berubah menjadi haram karena akan menjadi penyakit bagi orang yang mengsumsinya. Untuk itu apabila terdapat unsur yang membahayakan serta tidak halal maka sebaiknya tinggalkan.

Selanjutnya peneliti menanyakan, Bagaimana jika pemilik modal modal non muslim yang jadi menjalankan muslim, begitu juga sebaliknya

bagaimana jika orang muslim yang memiliki modal sedangkan yang mengelolanya seorang yang non muslim. SB menjawab:

“Kalo sosok manusianya halal oh dia yang kristen dipekerjakan itu halal, yang menjadi perhatian itu adalah, bahan bahan makanannya itu aja, kalo sosok orang nya tidak ada masalah. Nah ini juga kita sangat perlu untuk hati hati dalam memilih suatu makanan.”

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa sosok manusianya itu adalah halal, yang diperhatikan dalam hal ini adalah makanannya. Untuk itu perlu kehati-hatian dalam memilih suatu makanan.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut SB mengatakan :

“Nah itu lah halal pertama kita akan membicarakan tentang halal kalo berbicara tentang materi mereka paham, salah satu adalah cobalah kita mencari makanan yang higienis, bersih itu aja, jadi karena walaupun barang itu dasarnya halal akan berubah menjadi haram manakala itu membahayakan. cara kita mengedukasikannya itu secara pelan-pelan dan perlu strategi, misal dari kawan-kawan terdekat terlebih dahulu bagaimana cara kita menyampaikannya supaya orang paham betul”.<sup>81</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa jika kita berbicara tentang materi bagaimana itu makanan halal, serta higienis mungkin seseorang akan memahaminya, akan tetapi cara mengedukasikannya yaitu secara perlahan.

d) Responden 4

Nama : MH

Institusi : Majelis Ulama Indonesia kota Palangka Raya

---

<sup>81</sup> *Ibid.*

MH merupakan ketua komisi fatwa dalam kepengurusan di MUI Kota Palangka Raya. Tentang makanan halal, MH dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal lah. Kalo kita berbicara dari segi bahasa halal itu lawan dari haram. Jadi kalo kita berbicara makanan, jadi makanan itu jelas tidak diharamkan secara syariat, yang kita makan yang kita konsumsi itu jelas tidak di haramkan. Artinya tuntutan kita boleh memakannya. Tapi biasanya kriterianya itu ada dua ada halalan thayyiba, halal dan baik, meskipun halal kalo sifatnya tidak baik maka dilarang juga kita makan”.<sup>82</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa makanan halal dari segi bahasa itu lawan dari kata haram, berbicara masalah makanan maka makanan tersebut tidak diharamkan oleh syariat Islam, maka kita dibolehkan untuk memakannya, akan tetapi hal tersebut mempunyai dua kriteria yaitu halal dan baik untuk dikonsumsi, walaupun ada halal akan tetapi sifatnya tidak baik untuk dikonsumsi maka hal tersebut juga dilarang.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengonsumsi makanan halal ?

“Pasti setiap hukum yang di tetapkan oleh Allah ada hikmah kenapa ditetapkan suatu hukum misal contoh, kenapa agama memerintahkan kita memakan makanan halal itu kenapa? Hikmah nya pasti banyak, barangkali bagi orang-orang yang berkecubung di bidang gizi itu tinjauannya dari segi gizi tapi kalo kita secara umum kenapa di anjurkan kepada kita untuk kita umat muslim memakan yang halal banyak sekali. Ada juga hadits yang mengatakan bahwa batang tubuh kita ini nah kalo terbit dari sesuatu yang diharamkan oleh Allah SWT maka yang pertama kali yang lebih awal untuk memakannya adalah api neraka penting artinya kita memakan makanan yang halal supaya jangan sampai jatuh kedalam api neraka. Nah merujuk hal demikian maka penting

---

<sup>82</sup> Wawancara dengan MH selaku Ulama dari MUI Kota Palangka Raya, pada 25 November 2020.

sekali untuk memperhatikan suatu makanan yang hendak dikonsumsi”.

Pernyataan diatas menjelaskan bahwa setiap hukum yang ditetapkan oleh Allah maka memiliki hikmah tersendiri, untuk yang berkucubung di bidang gizi juga mengatakan banyak hikmahnya dari halalnya suatu makanan, hal tersebut juga dapat menjauhkan dari azab Allah SWT.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu MH menjawab:

“Yang pertama adakan hadits yang mengatakan bahwa “batang tubuh kita ini nah kalo terbit dari sesuatu yang diharamkan oleh Allah SWT maka yang pertama kali yang lebih awal untuk memakannya adalah api neraka” penting artinya kita memakan makanan yang halal supaya jangan sampai jatuh kedalam api neraka. Yang kedua ternyata makanan, minuman, pakaian, usaha itu penting halal kenapa? Sebab terkadang kalo tidak halal ini akan berakibat dari ibadah yang kita jalankan, secara syariat barangkali amal ibadah kita sah diterima sah terpenuhi syarat dan rukun tapi pada hakikatnya ada hal yang bisa menghalangi naiknya ibadah kita itu kehadiran Allah disebabkan kita makan-makanan yang haram, minum-minuman yang haram, atau usaha-usaha yang haram. Nah ini penting jadi kenapa kita dianjurkan untuk memperhatikan makanan tadi yang halal untuk keselamatan kita”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa ada hadits yang mengatakan “ apabila batang tubuh kita terbit dari yang diharamkan oleh Allah SWT maka yang lebih awal untuk memakannya adalah api neraka. Dan apabila kita mengonsumsi makanan yang diharamkan maka akan berpengaruh kepada ibadah dari seseorang. Untuk itu sangat penting sekali bagi setiap muslim menjaga makannya agar jauh dari hal demikian.

Selain hal diatas MH juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Halalan thayibban lah tadi jelas halal itu disebutkan makanan itu tidak haram atau barangkali status hukumnya samar-samar (syubhat). Baik, baik itu efeknya barangkali, meskipun halal setelah kita mengkonsumsi lalu mengakibatkan tubuh kita tidak baik atau hal-hal yang tidak baik maka halal tapi tidak baik bagi tubuh kita yang mengkonsumsinya”.

Berdasarkan pernyataan dari narasumber di atas bahwa halal itu jelas yang tidak diharamkan oleh agama, dan baik mungkin efek dari makannya. Untuk itu walaupun halal akan tetapi setelah memakannya mengakibatkan tubuh tidak baik maka halal tapi tidak sehat untuk dikonsumsi.

Kembali lagi peneliti menanyakan kategori makanan halal, lalu MH menjawab :

“Kategori makanan halal kalo kita berbicara tentang binatang itu jelas dalam Al-Quran tentang hewan-hewan yang kita konsumsi sifatnya halal itu kan jelas dalam Al-Quran, mana binatang, hewan yang boleh kita makan dan itu adalah halal itu jelas, begitu juga dengan minuman mana minuman-minuman yang barangkali secara hukum boleh kita minum dan secara hukum mana yang tidak boleh kita minum karena sifatnya haram. Binatang meskipun halal terkadang tidak boleh kita makan karena ada proses upamanya taruh lah ketika menyembelih tidak sesuai dengan syariat juga akhirnya dilarang, jadi kalo makanan, minuman, binatang itu secara syariat sudah ditentukan oleh agama mana yang halal dan mana yang haram”.<sup>83</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka kategori makanan halal adalah, binatang dan hewan yang jelas dalam Al-Quran dibolehkan, begitu juga dengan minuman. Binatang atau hewan walaupun halal tidak boleh dikonsumsi apabila proses penyembelihannya tidak sesuai dengan syariat

---

<sup>83</sup> *Ibid.*

Islam. Binatang dan hewan secara syariat sudah ditentukan oleh agama yang mana boleh dikonsumsi dan yang mana dilarang untuk dikonsumsi.

Selain hal di atas MH juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut MH mengatakan:

“Jadi ini sebenarnya ini jadi tugas kita inilah kalo upamanya kita sebagai orang tua dirumah maka mesti kita berikan penjelasan kepada anak-anak kita bahwa hidup di zaman di era seperti sekarang ini terkadang barang-barang yang hadir di wilayah kita banyak barang-barang import luar yang terkadang tidak jelas kehalalannya. Nah jadi penting sebenarnya usaha perspektif kita nih sebab kita sudah tidak bisa lagi membendung hal seperti itu tapi usaha kita bagaimana cara kita untuk menjelaskan kepada anak kita, keluarga kita carilah makanan, carilah minuman, carilah produk yang paling tidak berlabelisasi halal. jadi apabila produk-produk yang barangkali meragukan kehalalannya bagi kita ini mesti harus dihindari sebab ini sesuai dengan syariatkan segala sesuatu yang meragukan lebih baik dihindari, carilah yang tidak meragukan. Jadi ini fungsi kita sebagai orang tua umpamanya”.

Berdasarkan pernyataan di atas bahwa menjadi tugas orang tua untuk mengingatkan dan memberi penjelasan kepada anak-anak bahwa kita berada di era modern yang mana banyak barang-barang import yang masuk ke wilayah kita. Hal ini sangat penting bagi orang tua memberikan penjelasan untuk mengonsumsi makanan yang halal setidaknya mempunyai labelisasi halal.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut MH mengatakan :

“Penting bagi kita untuk menanam kesadaran bagi kita bagi umat kita bahwa ketika kita masuk ke sebuah warung, kedai, toko, itu penting bagi kita untuk melihat kehalalan dari produk-produk yang

kita beli, tidak semua makanan yang nampak bagus, yang nampak baik, yang nampak lezat, yang ada diluar rumah kita itu sebenarnya halal boleh jadi itu haram. Itu untuk menanam kesadaran-kesadaran terhadap umat kita, terhadap keluarga kita itu penting sekali lagi. Jadi apabila sudah timbul kesadaran “ini barang kali ada sesuatu tidak halal disini” nah jadi akhirnya mundur cari tempat yang barangkali jelas kehalalannya”.<sup>84</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas penting sekali untuk menanam kesadaran diri sendiri bagi umat muslim ketika hendak memasuki sebuah warung, kedai, atau toko melihat kehalalan dari suatu produk yang hendak dibeli. Karena tidak semua produk yang Nampak baik, Nampak lezat itu halal bisa jadi haram. Untuk itu sangat penting untuk menanam suatu kesadaran terhaap suatu produk yang akan dibeli.

e) Responden 5

Nama : KA

Institusi : Ulama Kalangan Akademisi kota Palangka Raya

Responden KA merupakan Ulama Kalimantan Tengah yang sekaligus menjadi akademisi di lingkungan IAIN Palangka Raya. Tentang makanan halal, KA dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal itu minimal dibolehkan memakannya oleh agama islam, baik zatnya maupun cara mendapatkannya, ya minimal dibolehkan halal itu menurut syarat, menurut Al-Quran dan Hadits, menurut ajaran islam baik zatnya atau cara memperolehnya. Jadi kalo zatnya itu contoh umpamanya babi itu zatnya, ya walaupun cara memperolehnya dengan cara berternak atau mungkin apa ya tetap aja zatnya haram. Yang kedua ada halal tapi kalo dia hasil pencurian, merampok, perjudian tetap aja haram walaupun zatnya halal”.<sup>85</sup>

---

<sup>84</sup> *Ibid.*

<sup>85</sup> Wawancara dengan KA selaku Ulama dari kalangan Akademisi Kota Palangka Raya, pada 19 November 2020.

Berdasarkan pernyataan diatas makanan halal adalah minimal dibolehkan untuk memakannya secara syariat Islam baik zatnya maupun cara mendapatkannya, contohnya babi zatnya walaupun babi dengan cara ditenak tetapi tetap diharamkan karena zatnya adalah haram. Selanjutnya ada halal akan tetapi cara mendapatkannya dari cara mencuri, merampok, hingga perjudian akan menjadi haram walaupun zatnya halal.

Kemudian peneliti menanyakan, seberapa penting mengkonsumsi makanan halal ?

“Sangat sangat penting, karena itu mempengaruhi hatinya, mempengaruhi tubuhnya, mempengaruhi aura pribadinya, karena Rasulullah mengatakan "siapa yang darah daging nya itu tumbuh sesuatu yang haramkan maka sesungguhnya tidak pantas lah dia untuk masuk surga atau lebih pantas lah dia masuk neraka. Jadi itu artinya, kehalalan makanan itu sangat sangat penting bagi kita itu baik zatnya maupun cara memperolehnya dan itu juga mempengaruhi kepada ibadah kita, kerajinan ibadah kita dan ketaqwaan kita kepada Allah. Karena akan mempengaruhi kebersihan, kejernihan hati kita, jadi kalo itu sama meneteskan tetesan-tetesan hitam di kerjenihan hati kita dan membuat hati itu jadi hitam, itu karena memakan makanan yang haram”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas yaitu sangatlah penting untuk mengonsumsi makanan halal karena akan mempengaruhi tubuh, serta mempengaruhi aura pribadi. Rasulullah SAW bersabda yang pada intinya mengatakan “siapa yang darah dagingnya tumbuh sesuatu yang haram, maka sesungguhnya tidak pantas dia untuk masuk surga atau lebih pantas untuk masuk dalam neraka”. Untuk itu penting sekali untuk memakan makanan yang halal karena sangat mempengaruhi terhadap kebatinan seseorang.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu KA menjawab:

“Dampak negatifnya ya ibadah tadi jadi malas, kemudian dampak negatif yang lain nanti dia kecanduan, kalo dia tidak bertaubat kepada Allah itu dia akan kecanduan tidak menyesali perbuatannya itu, contoh misalnya orang yang kecanduan itu dia ngambil uang orang 1juta lalu merasa kurang ambil lagi nah itu bisa kecanduan karena tadi nafsu itu jadi dia hanya memperhatikan nafsu saja isi perut lah, bermewah-mewah lah dan lain-lainnya nah berarti itu sesuatu yang hal yang biasa lakukan padahal itu dilarang, karena tadi dia menganggap itu hal yang biasa makanya tegas yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas nah yang di antara keduanya ini itu syubahat”.<sup>86</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas dampak negatifnya yaitu terhadap ibadah seseorang yang berubah menjadi malas maka hal tersebut akan membuat menjadi candu, apabila seseorang tidak bertaubat maka akan menjadi kecanduan sehingga tidak menyesali perbuatannya.

Selain hal diatas KA juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Jadi makanan halal tadi sudah ya. Halal adalah baik zatnya maupun memperolehnya sudah tau kan tidak ada gharar, tidak ada penipuan, tidak ada cara-cara yang tidak baik. Nah kemudian yang thayyiban itu saya memahami dalam konteks bergizi, seperti gizi seimbang sesuai dengan tubuh kita, sesuai dengan keperluan tubuh kita. Misalnya vitamin c mengandung vitamin, mengandung zat yang baik untuk tubuh kita, akan tetapi ada juga yang bisa membahayakan diri kita, nah itu sesuai dengan situasi tubuh kita juga. Nah apabila kita mengonsumsi berbahaya bagi kita, maka itu bisa jatuh ke haram, jadi artinya tubuh kita harus di jaga juga karena itu adalah amanat dari Allah. jadi halal itu dari sisi agama yang tidak bertentangan dan thayyib itu dari sisi kesehatan”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas makanan halal adalah baik zatnya maupun cara memperolehnya tidak *gharar*, tidak ada penipuan, dan tidak

---

<sup>86</sup> *Ibid.*

ada cara-cara yang tidak baik. Lalu *thayyiban* itu adalah yang bergizi sesuai dengan tubuh seseorang. Jadi dapat disimpulkan bahwa yang halal itu tidak bertentangan dengan syariat Islam dan *thayyiban* dari aspek kesehatan dari suatu makanan.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu KA menjawab :

“Dikartegorikan makanan halal. Kalo definisinya sudah kan, makanan halal itu yang pertama tidak mengandung racun, tidak membahayakan bagi tubuh, apa saja setelah diteliti tidak membahayakan dan tidak membahayakan menurut Al-Quran aja dulu ya seperti darah, bangkai, dan apa saja yang disembelih tidak menyebut nama Allah nah itu kan berarti haram itu. Kalo menurut hadits itu ada juga yang hidup di dua alam atau bertaring dan juga mengandung racun kodok umpamanya. Nah kodok itu kan beda-beda. Mengapa imam Syafi'i tidak membolehkan sementara imam maliki itu membolehkan nah ternyata yang ditemui oleh imam Syafi'i itu kodok yang mengandung racun, kodok yang seperti bawah rumahan itu kan itu mengandung racun setelah diteliti sementara kodok yang ditemukan oleh imam Maliki itu kodok hijau yang ada di sawah nah itu ternyata diteliti tidak mengandung racun nah itu lah. Lalu kenapa telur bidawang dibolehkan karena itu tidak mengandung racun tapi kenapa bidawang nya tidak boleh karena ia hidup di dua alam. Nah itu lah kartegori-kartegorinya macam-macam lah nah itu ada di dalam hadits Rasulullah SAW”.<sup>87</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas definisinya sudah jelas, makanan halal yang pertama tidak mengandung racun, tidak membahayakan bagi tubuh seseorang. Jadi setelah diteliti tidak membahayakan dan tidak membahayakan menurut Al-Quran seperti darah, bangkai, dan disembelih tanpa menyebut nama Allah maka berarti itu adalah haram. Jika melihat dari hadits ada yang hidup di dua alam, dan bertaring. Jadi kartegorinya bermacam-macam dan itu ada di dalam hadits Rasulullah SAW.

---

<sup>87</sup> *Ibid.*

Selain hal diatas KA juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut KA mengatakan:

“Itu kan kaya decost kan ada. Itu kan pemiliknya non muslim. Nah dia pemilik modalnya tapi yang manajerialnya muslim. Nah kemudian pegawai-pegawainya muslim pake jilbab pakai ini. Jadi kalo seperti itu sebenarnya tidak ada masalah sepanjang bahwa itu tidak bercampur dengan makanan yang di haramkan. Nah makanya kita perlu hati-hati juga kalo makan itu. Jadi umpamanya sepanjang dia bisa memelihara kehygienisannya, kehalalannya maka dibolehkan. Jadi kaya gini kan ada tradisi orang dayak itu bersaudara berbeda-beda agamanya tapi dia bisa menyiapkan piring untuk saudaranya khusus, Kan itu tradisi yang bagus. Nah sama yang kaya gini terkadang terutama orang cinanya mohon maaf itu modalnya kan banyak decost, solaria, atau apa gitu kan, nah yang melayani itu pakai jilbab, nah itu kalo sisi makanannya yang penting higienis bahwa itu makanan halal dan tidak bercampur dengan makanan-makanan yang diharamkan. Nah untuk itu kita tetap hati-hati di cek terlebih dahulu ada yang diharamkan tidak, kalo disitu ada b2 dan rw ya jangan, apalagi yang tidak jelas kehalalannya itu lebih baik ditinggalkan”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa tidak ada masalah sepanjang tidak bercampur dengan makanan yang diharamkan. untuk itu perlu kehati-hatian terhadap makanan yang hendak dikonsumsi, lalu sepanjang seseorang itu dapat memelihara kehygienisannya dan kehalalannya maka makanan tersebut dibolehkan. Dan apabila terjadi keraguan untuk mengosumsinya maka sebaiknya ditinggalkan.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut KA mengatakan :

“Yang pertama itu terus disampaikan ayat tentang makanan betapa penting nya untuk memakan-makanan yang halal dan baik higienis. Itu terus disampaikan kepada masyarakat atau lewat khutbah, atau

mungkin juga lewat media sosial juga kan terus disampaikan, karena itu punya manfaat keberkahan, ketenangan hidup kita termasuk juga itu akan membuat tubuh kita sehat, kemudian juga tetap baik, dan tidak dimasukan kedalam api nereka. Makanya itu terus disampaikan untuk mengedukasi masyarakat, nah yang mana yang halal rincian-rincian tadi bisa juga di sampaikan kalo ada tadi pertanyaan-pertanyaan terkait perlu di jawab, media sosial juga perlu disampaikan”.<sup>88</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas yaitu terus disampaikan ayat-ayat tentang makanan halal, betapa pentingnya untuk mengosumsi makanan halal dan higienis. Hal itu terus disampaikan kepada masyarkat melalui khutbah, bahkan melalui media sosial, karena hal tersebut mempunyai keberkahan, ketenangan hidup, dapat membuat tubuh menjadi sehat, kemudian tetap baik sehingga tidak dimasukkan dalam api neraka.

f) Responden 6

Nama : TWM

Institusi: Ulama Kalangan Akademisi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal, TWM dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Secara umum kalo kita lihat dari segi bahasa, halal itu lawannya dari haram ya, segala sesuatu yang diharamkan itu sudah masuk dalam kartegori yang halal itu jelas. Jadi apabila sudah masuk dalam kartegori haram maka itu sudah otomatis tidak boleh dimakan. Kadang-kadang ini haram dibolehkan sewaktu-waktu karena darurat. Misalnya kita kehutan tidak ada lagi makanan kecuali babi maka itu wajib dimakan karena untuk menghindari mudharat yang besar, artinya apabila kita tidak makan bisa mati, asal itu untuk menyambung hidup atau sementara mendapatkan makan yang boleh dimakan. Kemudian yang halal kata hadits nabi itu kan "yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas" kalo di antara keduanya itu syubhat. Tentang kehalalan ini ada batasnya, tidak lah berarti kita harus makan semau nya. Nabi mengajarkan sepertiga

---

<sup>88</sup> *Ibid.*

untuk makan, sepertiga untuk minum, sepertiga untuk bernafas, berarti halal tidak untuk di konsumsi secara berlebihan”.<sup>89</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa dari segi bahasa, halal adalah lawan dari kata haram. Sesuatu yang diharamkan maka itu masuk dalam kartegori halal, begitu juga sebaliknya. Kadang haram yang haram dibolehkan karena hal yang darurat, misal seseorang terjebak didalam hutang maka disitu hanya ada babi hutan maka boleh dimakan untuk menghindari kemudharatan yang besar atau sebatas untuk menyambung kehidupan sementara mendapatkan makanan yang dihalalkan. Adapun kehalalan tersebut ada batasnya, Nabi SAW mengajarkan sepetiga untuk makan, sepertiga untuk minum, dan sepertiga untuk bernafas.

Kemudian peneliti menanyakan sebarapa penting mengkonsumsi makanan halal ?

“Sangat penting karena ada hadits Nabi yang mengatakan seperti ini "setiap tumbuh dari yang haram maka neraka lah baginya" nah ketika kita memakan yang haram maka api neraka” nah jadi agar kita dapat terhindar dari api neraka itu maka harus menghindari makanan yang haram. Makanan haram itu juga ya mempengaruhi batin kita, setelah makan yang haram itu akan memunculkan pikiran untuk melakukannya lagi. Jadi ini saya kira sangat penting bagi kita untuk mengonsumsi makanan yang halal”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa makanan halal itu sangatlah penting, karena ada hadits Nabi SAW mengatakan “setiap tumbuh dari yang haram maka neraka lah baginya”. Untuk itu agar dapat terhindar dari api neraka maka hindari makanan-makanan yang diharamkan. makanan yang haram tersbut juga dapat mempengaruhi kebatinan seseorang, karena setelah

---

<sup>89</sup> Wawancara dengan TWM selaku Ulama dari kalangan akademisi Kota Palangka Raya, pada 4 Desember 2020.

memakan yang haram maka akan muncul pikiran untuk melakukannya lagi. Jadi mengonsumsi makanan halal ini sangat lah penting bagi seorang muslim.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengonsumsi makanan halal. Lalu TWM menjawab:

“Seperti yang saya sebutkan tadi ada hadits nabi mengatakan "setiap tumbuh dari yang haram maka neraka lah baginya" nah ketika kita memakan yang haram maka api neraka. Api neraka begini saya lebih cenderung menerjemahkan api neraka itu nereka jahanam langsung ya bukan itu yang di maksud tapi kita kontekstualkan atau mengambil makna itu, bisa jadi yang dimaksud itu untuk di dunia ini apabila kita memakan yang haram maka hak-hak orang tidak terpenuhi, hak orang miskin kita ambil, hak orang lain terdzolimi gara-gara kita makan yang haram. Misalnya korupsi, hasil korupsi itu kan jelas punya orang hak orang itu di ambil lalu yang selanjutnya apabila kita memakan 1 menurut saya bentuk yang haram masuk dalam tubuh kita maka 1 barang yang haram ini akan memanggil haram-haram yang lain”.<sup>90</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas dampak negatifnya sangatlah besar karena berdasarkan hadits Nabi SAW “setiap tumbuh dari yang haram maka nereka lah baginya”. Maksud dari api neraka sendiri beliau menerjemahkan secara kontekstual. Misal hasil korupsi yang makan itu jelas mengambil hak orang lain dan itu adalah perbuatan yang dilarang. Dan apabila sudah masuk yang diharamkan maka akan timbul melakukan perbuatan yang lain.

Selain hal diatas TWM juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Itu istilah halalan thayyiban ya, halalan thayyiban itu tadi saya katakan sudah jelas lawannya haram jadi halalan thayyiban itu

---

<sup>90</sup> *Ibid.*

memakan sesuatu dengan proposional sesuai dengan komposisi yang dibutuhkan tubuh kita kan begitu, bisa jadi *halalan thayyiban* nih misalnya, sate kambing halal tuh cara sembelihannya bagus, cara memasaknya bagus serta bumbu-bumbunya berasal dari yang halal. *Thayyiban*? Ketika itu di makan dengan aturan hadits Nabi tadi yaitu sepertiga untuk bernafas, sepertiga untuk makan, dan sepertiga untuk minum itu *thayyiban* disitu tidak balas dendam mentang2 sudah ketemu sate kambing makan sebanyak-banyaknya 50 tusuk itu tidak *thayyiban*. Nabi mengajarkan itu bahwa meskipun halal tapi tetap proposional dan juga sering disinggung quraish shihab itu dan juga bisa dilacak tentang penjelasan Quraish Shihab tentang halal haram itu dan ada juga buku Yusuf Qardhawi namanya halal haram”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa istilah *halalan thayyiban*, bahwa halal itu lawan dari kata haram jadi *halalan thayyiban* memakan sesuatu dengan cara proposional, sesuai dengan komposisi yang dibutuhkan oleh tubuh seseorang.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu TWM menjawab :

“Kartegori makanan yang halal kalo dari segi semua yang ada di dunia itu kan banyak kalo Al-Quran itu di garis bawah seperti binatang misalnya seperti babi jelas haram itu. Binatang-binatang yang bercakar, makan dengan kakinya nah itu tidak boleh kita makan. Ada banyak sebenarnya yang halal namun perlu juga kita melihat kadang-kadang hal-hal itu kita tidak tau apa itu mengandung zat yang haram atau pun sudah halal kalo kita tidak tau maka mungkin kita melihat komposisinya lalu bersertifikat dari MUI itu kan perlu kita perhatikan. Makanan yang halal itu sebenarnya sudah banyak kartegori nya itu kalo kita urut satu persatu itu banyak sekali kita melihat saja apakah itu sudah ada label halal MUI sebagai otoritas untuk mengeluarkan sertifikasi halal, maka itu sangat penting kita mendorong supaya fatwa terkait dengan itu selalu di gaungkan agar MUI mempunyai otoritas sendiri di dalam mensertifikasi sebuah produk makanan, sehingga kita mudah melihat ini halal atau tidak halal”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa kartegori makanan yang halal sudah dijelaskan dalam Al-Quran seperti babi, binatang yang bercakar, lalu

makan dengan kakinya. Sebnarnya ada banyak makanan yang halal akan tetapi perlu memperhatikan komposisinya serta sertifikat labelisasi dari MUI yang menjadi otoritas untuk menerbitkan sertifikat halal.

Selain hal diatas TWM juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut TWM mengatakan :

“Pada dasarnya Al-Qur'an itu menyatakan begini "makanan ahlul kitab itu boleh kita makan dan makanan kita boleh mereka makan" itu dasarnya dulu tetapi makanan yang mana nah ini perlu di pilah ini, ada kan dalil nya sudah jelas misalnya babi itu garisnya sudah ada lalu anjing tidak boleh dimakan kemudian ditambah dengan hadits Nabi yang tadi kita jelaskan tentang berkuku panjang dan makan dengan kakinya dan seterusnya nah itu tidak boleh kita makan. Makanan yang mereka olah berasal dari tidak terkait dengan yang haram boleh kita makan, misalnya mereka membakar jagung itu punya mereka boleh tidak kita makan? Boleh karna jelas, sampai pada dia memasak ayam tetapi yang motong itu orang muslim tapi milik dia jangan di tanyakan ini kamu pakai belanga apa ini jangan jangan bekas babi tadi misalnya ya. Itu tidak sampai kesitu islam itu meskipun kita tetap hati-hati, jadi siapa yang motong, dimana tempat masaknya di tempat yang bersih maka sudah selesai. Karena kalo menanyakan pancinya bekas apa kalo habis dicuci misalnya kan tidak ada masalahkan. Artinya islam menjaga hubungan antar agama itu tapi dalam karidor tertentu silahkan bermuamalat, makan sama mereka dalam batas-batas tertentu”.<sup>91</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas pada dasarnya Al-Quran menyatakan “makanan ahlul kitab boleh kita makan dan makanan kita juga boleh dimakan oleh mereka”, akan tetapi perlu dipilah mana yang dibolehkan dan mana yang diharamkan. dapat di artikan bahwa islam sangat menjaga hubungan antar agama akan tetapi dengan koridor-koridor tertentu.

---

<sup>91</sup> *Ibid.*

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut TWM mengatakan :

“Ini sangat penting sekali edukasi masyarakat terkait makanan halal, yang pertama adalah melalui institusi pendidikan, kemudian dari orang yang terdidik ini menyampaikan kepada masyarakat jadi agen halal food itu adalah mahasiswa muslim misalnya itu. Yang kedua mengoptimalkan kerjasama antara komisi Fatwa MUI dengan kampus supaya menyebarkan atau mensertifikasi makanan-makanan yang halal seperti IAIN Palangka Raya dan komisi Fatwa MUI misalnya, kebetulan bapak di komisi Fatwa MUI kalo tidak salah 2 hari kedepan ada satu produk yang di minta untuk disertifikasi halal akan tetapi itu belum menjangkau ke kampus masih balai POM mungkin disitu yang diundang padahal kita sudah mempunyai Lab. Halal kita kan sudah punya itu tapi kita masih belum disana nah ini juga masih ada kekurangan padahal kalo kita disana bisa kerjasama dengan balai POM dalam soal kehalalan maka agen-agen kita halal food itu akan dapat informasi itu dan mereka akan menyebarkan kepada masyarakat. Kemudian berikutnya harus selalu ada edukasi semacam promosi tidak hanya dikota tetapi ke daerah-daerah tentang bagaimana dan seberapa jauh penting nya makanan halal itu. Tentu disini dibawa pihak-pihak terkait atau ada semacam kolaborasi keilmuan. Yang ketiga adalah unsur dari pemerintah sehingga program pemerintah itu kita manfaatkan untuk mengedukasikan masyarakat betapa pentingnya makanan halal itu.<sup>92</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa sangat penting untuk mengedukasi makanan halal kepada masyarakat. Cara yang pertama adalah melalui institusi pendidikan, kemudian dari orang yang terdidik tersebut dapat menyampaikan kepada masyarakat. Yang kedua mengoptimalkan kerjasama antara komisi fatwa dengan kampus agar dapat menyebarkan atau mensertifikasikan halal, akan tetapi sejauh ini belum juga menjangkau kampus masih balai pom yang di undang padahal sekarang IAIN Palangka

---

<sup>92</sup> *Ibid.*

Raya sudah mempunyai Lab. Halal, padahal apabila terjadi kerjasama antar komisi fatwa dan kampus dapat membantu untuk menyebarkan informasi tersebut kepada masyarakat. Kemudian harus ada seperti kolaborasi keilmuan pada pihak-pihak yang terkait makanan halal.

g) Responden 7

Nama : NM

Institusi: Ulama Kalangan Akademisi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal, NM dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Kalo menurut aku kan memang dalam ajaran Islam itu kita selaku umat Islam itu khususnya diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan atau minuman itu yang halal. Dalam Al-Quran disebut “makanlah olehmu apa yang ada dibumi ini yang halal dan thayyib”, berarti ada dua syarat disitu makanan dan minuman itu yang diperintahkan oleh Islam, yang pertama syaratnya halal, yang kedua syaratnya thayyibah. Halal itu artinya makanan itu dibolehkan dalam ajaran Islam untuk mengkonsumsinya, hanya halal itukan mengandung dua aspek pertama halal dari segi dzatnya, bahkan ada yang mengatakan tiga aspek, yang dua itu pertama halal dari segi dzatnya, dzatnya itu tidak diharamkan oleh Islam, cuma Islam tidak menyebut jenis-jenis makanan yang dihalalkan karena tentang makanan dan minuman ini kan termasuk dalam bidang muamalah lalu bidang muamalah itukan lebih banyak berbicara prinsip-prinsip umum jadi tidak banyak perintah hanya ada larangan biasanya, makanya dalam muamalah boleh kecuali ada dalil yang melarang, artinya makanan itu pun selama tidak ada larangan, tidak disebut itu haram, atau tidak melanggar prinsip-prinsip kehalalan tadi maka itu halal. Yang kedua halal itu bukan hanya dari segi dzatnya dalam Islam, tetapi dari cara memperolehnya misal ayam itukan halal dzatnya, sapi itu halal dzatnya, kambing itu halal, beda dengan babi anjing itu jelas memang haram disebutkan, nah tetapi apabila itu diperoleh dengan cara-cara yang tidak dibenarkan dalam syariat Islam maka menjadi haram. Nah yang ketiga kalo ada yang menyebut ada tiga syarat halal tadi, yaitu halal dari segi proses, ayam tadi halal, lalu cara

memperolehnya sudah benar, tapi proses memasaknya tidak benar itu bisa menjadi haram.<sup>93</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa dalam ajaran Islam diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan atau minuman yang halal. Dalam Al-Quran disebutkan “makanlah olehmu apa yang ada dibumi ini yang halal dan thayyib”. Yang mana ada dua syarat yang pertama halal dari segi dzatnya yang tidak diharamkan oleh Islam, yang kedua halal dari segi memperolehnya yang mana tidak bertentangan dengan ajaran Islam. Lalu yang ketiga yaitu dari segi prosesnya sesuai dengan syariat Islam.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengkonsumsi makanan halal ?

“Sangat penting karena itukan anjuran agama seperti itu, jadi Allah SWT ketika menganjurkan kita mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyiba itu bukan kepentingan Allah tetapi untuk kepentingan diri kita, makanya kita misal dilarang atau diharamkan mengkonsumsi bangkai hewan yang matinya tanpa proses penyembelihan, bangkai yang dibolehkan itukan hanya bangkai ikan dan belalang aja kan yang tidak perlu disembelih. Jadi kaya ayam, kambing, sapi itu perlu disembelih, jadi kalo ia mati tanpa proses penyembelihan itu disebut bangkai. Jadi kenapa Allah mengharamkan bangkai karena pasti banyak bakteri-bakteri atau virus-virus yang tidak baik bagi kesehatan kan gitu. Nah artinya apa makanan halal itu sangat penting untuk kesehatan tubuh kita disamping juga keberkahan hidup”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas sangatlah penting untuk mengkonsumsi makanan halal dan baik. Karena Allah menganjurkan untuk memakan makanan halal itu bukan untuk kepentingan Allah akan tetapi untuk kepentingan diri sendiri. jadi Allah mengharamkan sesuatu pasti ada

---

<sup>93</sup> Wawancara dengan NM selaku Ulama dari kalangan akademisi Kota Palangka Raya, pada 11 Februari 2021.

dampak-dampak yang tidak baik bagi kesehatan. Untuk itu makanan halal itu sangatlah penting untuk kesehatan serta juga untuk mendapatkan keberkahan dalam hidup.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu NM menjawab:

“Apabila makanan-makanan yang haram yang masuk dalam perut kita itu menurut agama berpengaruh kepada kehidupan kita antara lain doa itu tidak terkabul. secara jasad tadi berbahaya bagi kesehatan kita mengkonsumsi yang tidak halal, itu berpengaruh kepada pikiran kita, perasaan kita itu. Jadi secara fisik kan berbahaya berbahaya bagi kesehatan, kalo non fisiknya ya itu tadi. Bahkan ada yang menyatakan anak-anak yang kita beri makanan dengan makanan yang haram, haram tadikan bisa dzatnya bisa cara memperolehnya, itu boleh jadi mempengaruhi sifat-sifatnya menjadi kurang baik”.

Berdasarkan pernyataan diatas apabila makanan yang haram masuk kedalam tubuh seseorang menurut agama akan berpengaruh kepada kehidupan seseorang tersebut antara lain doa yang tidak dikabulkan. Secara fisik dapat membahayakan bagi kesehatan seseorang. Sedangkan secara non-fisik dapat berpengaruh kepada pikiran, perasaan seseorang sehingga menyebabkan doa tidak dikabulkan. Lalu ada yang menyatakan bahwa apabila anak-anak seseorang diberikan dari sesuatu yang haram, maka akan mempengaruhi kepada sifat-sifat yang kurang baik.

Selain hal diatas NM juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Halalan Thayyiban. halal tadi sudah dijelaskan akan tetapi tidak cukup hanya halal harus thayyiba, thayib itukan baik, baik itukan macam-macam unsur didalamnya, pertama pengertian thayyiba itu menurut aku lah sesuai dengan pendapat para ulama juga yang salah satunya Quraish Shihab itu, bahwa makanan itu disebut

thayyiba apabila makanan itu sehat, sehat itu artinya mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh kita. Yang kedua pengertian thayyiba itu adalah makanan itu aman jika kita makan, aman itu artinya makanan dan minuman itu tidak membahayakan kesehatan jadi meskipun ia halal, meskipun ia sehat mengandung zat gizi tetapi jika kita konsumsi bisa menimbulkan penyakit pada diri kita maka itu tidak thayyiba. Kemudian yang ketiga thayyiba itu proposional, proposional itu artinya kita mengkonsumsi sesuatu itu sesuai dengan tubuh kita jangan berlebih-lebihan kan gitu. Kan hadits Nabi SAW juga mengatakan “sepertiga untuk makanan, sepertiga untuk minuman, dan sepertiga untuk udara”.<sup>94</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas halal saja tidak cukup akan tetapi harus juga thayyib. Thayyib itu sendiri menurut beliau sesuai dengan pendapat para ulama salah satu nya Quraish Shihab mengatakan bahwa makanan disebut thayyiban apabila makanan tersebut sehat, aman, dan proposional sesuai dengan hadits Nabi “sepertiga untuk makan, sepertiga untuk minum, dan sepertiga untuk udara”.

Kembali lagi peneliti menanyakan kategorie makanan halal, lalu NM menjawab :

“Kembali yang tadi kan semua itu boleh selama tidak ada dalil yang mengharamkannya itu secara prinsip umum. Lalu ada juga prinsip lain bahwa Makanan itu kan tidak membahayakan bagi kesehatan kita, kalo dalam Al-Quran itukan disebut sejenis binatang itu kan, binatang yang memiliki paruh, cakar kemudian taring yang digunakan untuk membunuh mangsanya itu haram, jadi semua jenis bintang seperti itukan haram. Kemudian haram mati tanpa proses penyembelihan, kemudian bintang yang tercekik, berarti selain itu itu halal. Sebab pengertian halal itu seperti tadi tapi tidak cukup dengan halal saja tapi harus thayyiba”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas selama segala sesuatu itu boleh kecuali ada dalil yang mengharamkannya secara prinsip umum. Lalu juga ada prinsip lain bahwa makanan tersebut tidak membahayakan bagi

---

<sup>94</sup> *Ibid.*

kesehatan seseorang. Jika dalam Al-Quran yang diharamkan disebutkan seperti binatang yang memiliki paruh, cakar serta taring yang digunakan untuk membunuh mangsa hal demikian diharamkan dalam Al-Quran. Kemudian mati tanpa proses penyembelihan, tercekik, apabila selain itu maka hal demikian adalah halal

Selain hal diatas NM juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut NM mengatakan :

“Disitu lah peran para mubaligh, ustadz, menyampaikan ditempat pengajian-pengajian kalo seperti yang ku sampai kan tadi kan sering ku sampaikan di mimbar-mimbar jumat, masjid-masjid, karena aku melihat sebagian besar para khatib itu ulama kita materi ceramahnya banyak kepada ibadah-ibadah ritual dan itu yang banyak disenangi masyarakat, jadi baca ini sekian kali maka dapat pahala sekian, baca ini akan masuk surga, itu kan tidak salah memang Cuma informasi masalah yang seperti ini tadi jarang kita dapatkan, makanya aku topik-topik ceramah khutbah itu lebih ke persoalan-persoalan kekinian yang dihadapi umat manusia pada saat ini jadi membawa agama itu lebih membumi itu nah, kalo kita menyuruh orang segala sholat itu memang dari dulu itukan baca Al-Quran satu huruf dapat sepuluh pahala itu tidak salah memang seperti itu, Cuma kalo itu terus disampaikan sementara masalah dunia kita ni banyak praktek-praktek muamalah itu yang tidak sesuai agama itu penting kita sampaikan termasuk masalah makanan halal itu”.

Berdasarkan pernyataan diatas disinilah persoalan para mubaligh, ustadz, untuk menyampaikan ditempat pengajian-pengajian mengenai persoalan-persoalan kekinian yang dihipi umat jadi untuk membawa agama lebih membumi agar persoalan-persoalan yang tidak sesuai dengan agama diselesaikan sesuai dengan syariat agama.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut NM mengatakan :

“Tentu disamping peran ulama tadi lewat lembaga pendidikan, lewat media-media masa termasuk media sosial, aku facebook ini kan banyak aja ku gunakan untuk sarana dakwah, menyampaikan ini ini banyak yang berterima kasih mendapatkan ilmu jar. seperti kebanyakan kan kita facebook itu untuk hiburan aja. Jadi media sosial itu juga dimanfaatkan”.<sup>95</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas disamping peran ulama tadi dapat juga melalui lembaga pendidikan, melalui media-media masa termasuk media sosial. Beliau sebagai pengguna media sosial juga menyatakan bahwa beliau menggunakan media sosial sebagai sarana dakwah untuk menyampaikan dakwah dan banyak orang yang mengucapkan terima kasih karena mendapatkan ilmu. Jadi media sosial juga sangat bermanfaat sebagai media berdakwah.

h) Responden 8

Nama : AD

Institusi : Ulama Kalangan Akademisi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal, AD dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Halal adalah hal yang baik, yang sehat, yang sesuai syariat islam, dan proporsional baik dzat atau maknawinya, baik barang atau prilaku”.<sup>96</sup>

<sup>95</sup> *Ibid.*

<sup>96</sup> Wawancara dengan AD selaku Ulama dari kalangan akademisi Kota Palangka Raya, pada 20 September 2020. 14 Februari 2021.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa halal adalah yang baik, sehat, sesuai syariat Islam dan proposional baik dzat atau maknawinya, serta barang dan prilakunya.

Kemudian peneliti menanyakan seberapa penting mengkonsumsi makanan halal ?

“Manusia itu di gerakkan oleh faktor fisik dan meta fisik. Fisik digerak oleh gerakan darah. Meta fisik digerak oleh gerak ruh. Darah dan ruh sangat di pengaruhi dan bergantung pada yang masuk. Yang masuk halal, baik maka darahnya baik. Yang masuk halal, baik maka ruhnya akan terbisik melakukan hal-hal yang baik. Keduanya akan baik semakin membaik. Jadi halal bukan hanya persoalan dan penting bagi fisik Tapi juga metafisik. Halal tidak hanya persoalan dan penting dalam urusan dunia tapi akan Berlanjut pada akhirat”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa manusia digerakan oleh dua faktor yaitu fisik dan meta fisik. Faktor fisik tersebut digerakan oleh darah. Sedangkan meta fisik digerakan oleh gerakan ruh. Darah dan ruh tersebut sangat dipengaruhi dan bergantung pada yang masuk kedalam tubuh. Apabila yang masuk dalam tubuh dari yang halal maka darahnya akan baik serta ruhnya akan terbisik untuk melakukan hal-hal yang baik. Untuk itu halal tidak hanya persoalan dan penting bagi fisik dan juga meta fisik. Halal tersbut juga tidak hanya persoalan dan penting dalam urusan dunia akan tetapi juga akan berlanjut pada diakhirat.

Selanjutnya peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal. Lalu AD menjawab:

“Saya tidak bicara dampaknya dari sisi kesehatan. Tapi dampak pada 4 bidang yaitu sosial, ekonomi, pendidikan serta agama. Adapun faktor Sosial: bikin rusak prilaku, Ekonomi : bikin tidak

berkah, tamak, Pendidikan : bikin kotor pikiran, Agama: bikin minus iman, lemah ibadah, doa tertolak”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa beliau tidak membericarakan dari kesehatannya, akan tetapi beliau melihat dari 4 bidang yaitu, bidang sosial yang mana hal ini berdampak kepada perilaku seseorang, ekonomi menjadikan hal tersebut tidak berkah hingga tamak, lalu pendidikan yang mana akan membuat pikiran seseorang menjadi tidak baik atau kotor, serta dari sisi agama membuat iman menjadi lemah, begitu juga terhadap ibadah akan menjadi lemah dan doa yang dihajatkan tertolak.

Selain hal diatas AD juga menjelaskan tentang makanan juga baik, beliau mengatakan :

“Sesuai standar halal pada 3 jenjang ya. Untuk standar halal intrnasional, ada 5 official yaitu *intrnational halal integrity alliance (IHI aliance)* berpusat di Selangor Malaysia ini ada 30 negara OKI ikut didalam ya termasuk Indonesia dgn LP pom MUI dan bpjh. *HIA (AL hayt alamiyat lil halal atau halal intrnational authority)* berpusat di bari itali. *GCC standarzation* berpusat di Riyadh dan Jeddah. *IHAF (intrnational halal acreditation forum)* berpusat di uni Emirat Arab. *DC (diplomatik council) halal certfction* berpusat di Nigeria dan afghanistan. Pokok kalo anda ketemu 5 otoritas ini di belahaan dunia manapun, sikat aja insyallah di jamin halal. Saya sudah teliti ke 5 official itu. Untuk standar nasional udah pasrahin ke MUI aja dan BPjH. Untuk standar lokal pake simbol tertentu seperti soto lamongan, warung Jatim, sate Madura, banjar, Minang, betawi termasuk ketika ke Negara-negara muslim maka standar halalnya cukup liat karakter negaranya. Di Jepang jagan tanya Kalo yang halal ya halal betulan, siapapun dan apapun sertifikatnya. Karena orang jepang lebih banyak jujurnya”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa sesuai standar halal terdapat 3 jenjang. Untuk standar internasional ada 5 official yaitu yaitu *intrnational halal integrity alliance (IHI aliance)* berpusat di Selangor Malaysia ini ada 30 negara OKI ikut didalam ya termasuk Indonesia dgn LP

pom MUI dan bpjh. *HIA (AL hayt alamiyat lil halal atau halal intrnational authority)* berpusat di bari itali. *GCC standarzation* berpusat di Riyadh dan Jeddah. *IHAF (intrnational halal acreditation forum)* berpusat di uni Emirat Arab. *DC (diplomatik council) halal certfction* berpusat di Nigeria dan afghanistan. Apabila sudah menemukan yang di sertifikat 5 official tersebut makan sudah dijamin kehalalannya. Apabila standar nasional maka serahkan kepada kepada MUI dan BPjH. Lalu standar lokal dapat dilihat dari karakter dari negaranya.

Kembali lagi peneliti menanyakan kartegori makanan halal, lalu AD menjawab :

“Dalam nomor 4 , apapun asal sesuai 3 jenjang standar tersebut. Standar halal intrnasional, ada 5 official. Standar nasional serahkan saja pada MUI dan BPjH. Standar lokal pake simbol tertentu, ketika ke Negara-negara muslim maka standar halalnya cukup melihat karakter negaranya”.<sup>97</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa apapun asalnya sesuaikan dengan 3 jenjang standar yaitu, standar halal Internasional dengan 5 official, standar nasional dengan MUI dan BPjH, serta standar lokal dengan simbol tertentu sesuai dengan karakter negaranya.

Selain hal diatas AD juga berbicara tentang fenomena yang terjadi sekarang mengenai orang yang kurang memperhatikan masalah makanan halal, terkait hal tersebut AD mengatakan :

“Perbedaan orang dulu dengan orang sekarang terletak pada Kehati-hatianya. Dulu orang hati-hati sekali. Jangan kan yang non-halal, Yang subhat saja di jauhi. Maka orang taqwa salah satu

---

<sup>97</sup> *Ibid.*

karakternya adalah wara' . Wara' ada 4 level yaitu wara' udul, wara' shalihin, wara' mutaqqin, wara' siddiqin”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa perbedaan orang dahulu dan sekarang terletak dalam kehati-hatiannya dalam memakan makanan. Orang dahulu sangat hati-hati dalam memakan makanan, jangankan makan yang non-halal, yang subhatpun dijauhi. Karena orang yang taqwa menurut subjek diatas salah satu karakternya yaitu mempunyai sifat wara'.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut AD mengatakan :

“1.Mulai lah dengan memahami halal value chain atau nilai rantai halal. Hulu ke hilir atau aspek Menyeluruh. 2. power kebijakan. 3. Tidak bisa tidak, memang wajib di kampanyekan. 4. Jangan menganggap bahwa halal hanya untuk makanan, namun hampir seluruh sendi kehidupan kita harus bertabur halal value chain secara trintegrasi. Gaya hidup harus halal lifestyle, lagi baca-baca agar bebas hoax harus paham halal news, lagi beli pakaian harus ngrti halal fashion, lagi jualan harus engeh dengan halal marketing, lagi mau nikah harus paham halal wedding, lagi wisata harus mawas mana wisata yg halal tourisme, lagi transaksi keuangan harus paham halal financing, lagi beli obat paham halal farmasi, mau make up over ngrti halal kosmetik dll sebagainya. Intinya belajar yang dalam tentang ekosistem dan rantai halal ini”.<sup>98</sup>

Berdarkan pernyataan diatas bahwa cara mengedukasikannya yang pertama mulai untuk memahami *halal value* atau nilai rantai halal dari semua aspek, yang kedua power kebijakan, yang ketiga tidak bisa tidak memang wajib di kampanyekan, yang empat jangan menganggap halal hanya untuk makanan, namun hampir seluruh aspek kehidupan.

---

<sup>98</sup> *Ibid.*

## i) Responden 9

Nama : IIN

Institusi : Ahli Gizi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal produk halal, IIN dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal adalah makanan yang baik yang bermanfaat bagi tubuh dan tidak berbahaya di olah dan proses dengan cara yang benar yang sesuai syariat islam. Produk halal didalam masyarakat memiliki label halal kemudian ada komposisi bahan makanan yang terdapat dalam suatu produk yang tidak mengandung zat atau senyawa yang diharamkan. Dari segi kesehatan yang pasti harus ada kandungan seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Seperti yang kita ketahui kita dianjurkan untuk mengonsumsi bahan makanan dengan gizi yang seimbang sesuai dengan jenis kualitas tidak berlebihan”.<sup>99</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas makanan yang halal yaitu makanan yang baik, bermanfaat bagi tubuh seseorang, tidak membahayakan dikonsumsi, serta proses dan cara yang benar sesuai dengan syariat Islam. Adapun produk halal dalam masyarakat yaitu memiliki label halal, kemudian memiliki komposisi bahan serta tidak mengandung zat atau unsur yang diharamkan. Segi kesehatan harus mempunyai kandungan seperti karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin. Untuk itu seseorang dianjurkan untuk mengonsumsi bahan makanan dengan gizi yang seimbang dengan kualitas yang tidak berlebih-lebihan.

Kemudian peneliti menanyakan kembali makanan yang halal dan baik itu seperti apa, kemudian IIN mengatakan:

“Makanan yang halal dan baik itu harus sudah di akui oleh MUI, kalau makanan yang baik diperoleh dengan cara yang baik diolah

<sup>99</sup> Wawancara dengan IIN selaku Ahli Gizi Kota Palangka Raya, pada 30 September 2020.

dengan cara yang baik kemudian bermanfaat bagi tubuh serta tidak membahayakan tubuh”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa makanan halal dan baik harus diakui oleh MUI . apabila mengonsumsi makanan yang baik diperoleh dengan cara yang benar maka akan bermanfaat bagi tubuh seseorang serta tidak membahayakan tubuh.

Selanjutnya peneliti menanyakan kategori makanan halal, lalu IIN menjawab :

“Kategori makanan halal seperti hewani, nabati, makanan pokok yang sesuai syariat islam dan tidak membahayakan bagi tubuh, jadi apapun yang kita makan itu akan berefek bagi tubuh baik jangka pendek maupun jangka panjang. Pada dasarnya kita harus menjaga titipan yang berupa tubuh. Makanan yang tidak diperbolehkan atau haram seperti babi, anjing, dan alkohol diharamkan kalau tetap diminum itu nanti menyebabkan kerusakan pada tubuh sehingga menimbulkan penyakit seperti hepatitis atau penyakit hati”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa kategori makanan halal itu seperti hewani, nabati, makanan pokok yang berlandaskan syariat Islam serta tidak membahayakan bagi tubuh yang mengonsumsinya. Jadi apa yang di makan oleh seseorang maka akan berefek bagi tubuh baik jangka panjang maupun jangka pendek. Untuk itu seseorang harus menjaga tubuhnya karena hal tersebut berupa titipan yang harus dijaga. Lalu makanan yang dilarang oleh syariat Islam seperti babi, anjing, dan alkohol, apabila tetap mengonsumsi hal tersebut maka akan menyebabkan kerusakan pada tubuh sehingga menimbulkan penyakit-penyakit seperti hepatitis atau penyakit hati.

Selain itu peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengonsumsi makanan halal dan baik bagi kesehatan. Lalu IIN menjawab:

“Dampak negatif untuk masyarakat jika tetap mengonsumsi makanan yang tidak baik sangat berdampak pada kesehatan belum sekarang tetapi nanti dalam jangka panjang akan terasa efeknya. Makanan zaman sekarang berbeda dengan zaman dulu, sekarang kebanyakan makanan cepat saji atau junkfood, korean food, makanan grill itu sendiri yang kurang sehat bagi tubuh karena banyak mengandung lemak. Jika dibandingkan makanan yang cepat saji atau korean food dengan tradisional jauh lebih baik tradisional/masak sendiri”.<sup>100</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas dampak negatif dari mengonsumsi makanan yang tidak baik akan berefek pada waktu dekat, akan tetapi berefek pada jangka panjang. Menurut subjek diatas makanan jaman dahulu sangat berbeda dibanding jaman dahulu, makanan sekarang lebih banyak makanan yang cepat saji atau junkfood, Korean food, makanan grill hal tersebut kurang sehat bagi tubuh seseorang karena mengandung banyak lemak. Jika di banding hal demikian makanan tradisional atau memasak sendiri jauh lebih baik.

Selanjutnya IIN juga menjelaskan keterlibatan ahli gizi dalam proses sertifikasi produk halal food, beliau mengatakan :

“Untuk sertifikasi, ahli gizi bisa dilihat dari BPOM, karena sudah ada ahli gizi yang tugasnya menganalisis komposisi makanan pada produk tertentu misalkan roti isi kandungan protein, lemak yang harus sesuai dengan takaran. Maka dari itu kita sebagai konsumen harus pintar dan cerdas memilih makanan yang baik. Untuk memilih makanan yang baik dan halal dapat kita lihat dari tempat kemasan, komposisi dan kadaluarsanya. Setiap makanan yang sudah memiliki label halal sudah pasti sehat dan aman dikonsumsi

---

<sup>100</sup> *Ibid.*

karena MUI sudah memantau, menguji, serta memberikan izin konsumsi bahkan sudah terdaftar di BPOM sudah menjamin akan keamanannya”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas untuk sertifikasi , ahli gizi dapat dilihat di BPOM, disana ahli gizi ditugaskan untk menganalisis komposisi makanan pada produk-produk tertentu, misal roti is kandungan, protein, serta lemak harus sesuai dengan takaran. Untuk itu seseorang sebagai konsumen harus bisa memilih makanan yang baik bagi tubuh, agar dapat memilih makanan yang baik dapat dilihat di tempat kemasan, komposisi, dan kadaluarsanya. Makanan yang sudah memiliki label halal sudah dipastikan aman untuk dikonsumsi karena hal tersebut sudah dipantau, diuji serta diberikan izin konsumsi bahkan terdaftar di BPOM maka sudah dijamin keamanannya.

Kembali lagi peneliti menanyakan setiap makanan yang sudah mendapatkan labelisasi halal itu sehat dan layak dikonsumsi, lalu IIN menjawab :

“Setiap makanan yang sudah memiliki label halal sudah pasti sehat, aman dan layak dikonsumsi karena MUI sudah memantau, menguji, serta memberikan izin konsumsi bahkan sudah terdaftar di BPOM sudah menjamin akan keamanannya”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa setiap makanan yang memiliki labelisasi halal sudah pasti layak untuk dikonsumsi karena sudah melalui standar-standar yang ditetapkan serta makanan tersebut sudah diuji dan terdaftar juga di BPOM sehingga makanan tersebut sudah terjamin keamanannya.

Selain hal diatas IIN juga pandangan terkait mekanisme sertifikasi halal food, apakah sudah baik dan sesuai, terkait hal tersebut IIN mengatakan:

“Sudah sesuai kemungkinan ya, karena kan makanan yang beredar di masyarakat sudah banyak sekali, Untuk makanan itu sendiri sudah sangat layak dikonsumsi dimasyarakat karena jika sudah ada tercantum komposisi, tanggal kadaluarsa produk, label halal dan terdaftar BPOM sudah pasti layak dan aman konsumsi.

Berdasarkan pernyataan diatas terkait mekanisme makanan halal sudah sesuai, karena dalam kemasannya sudah tercantum komposisi, tanggal kadaluarsa, label halal serta terdaftar di BPOM sehingga makanan tersebut layak dan aman untuk dikonsumsi.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut IIN mengatakan :

“Cara mengedukasi pada masyarakat jika dari ahli gizi bisa dilakukan penyuluhan tentang gizi seimbang, kemudian isi piringku itu, jika di pelayanan kesehatan bisa dilakukan konsultasi personal tentang makanan sehat dan seimbang, dan gaya hidup sehat”.<sup>101</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas cara mengedukasikan kepada masyarakat dilakukan dengan penyuluhan tentang gizi seimbang dan isi piringku. Apabila pelayanan kesehatan bisa dilakukan konsultasi personal mengenai makanan sehat, seimbang, serta gaya hidup sehat.

- j) Responden 10  
 Nama : LL  
 Institusi : Ahli Gizi kota Palangka Raya

---

<sup>101</sup> *Ibid.*

Tentang makanan halal produk halal, LL dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal adalah makanan yang sesuai syariat islam. Dalam syariat islam sudah ditentukan makanan halal seperti apa dan bagaimana. Itukan semuanya sudah dijelaskan dalam Al-Quran kan mas ya , mungkin seperti itu. Kalo Produk halal itu adalah produk-produk yang tidak menambah hal-hal yang haram. Misalnya maaflah babi seperti itu, kalo kita kan secara Islam tidak boleh makan yang kaya gitu.<sup>102</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas makanan halal adalah makanan yang sesuai dengan syariat Islam. Karena dalam sudah ditentukan makanan halal seperti apa. Hal demikian menurut subjek diatas sudah dijelaskan mengenai masalah makanan halal. Untuk produk halal menurut subjek diatas makanan yang tidak mengandung unsur-unsur haram contohnya seperti babi dll yang dilarang oleh syariat Islam.

Kemudian peneliti menanyakan kembali makanan yang halal dan baik itu seperti apa, kemudian LL mengatakan:

“Makanan halal dan baik terutama suatu produk makanan harus memiliki sertifikat halal yang telah dikeluarkan dari MUI artinya termasuk halal. Semua produk halal sudah pasti baik ada beberapa yang tidak bisa dikonsumsi setiap hari seperti makanan kaleng atau yang diawetkan”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa makanan halal dan baik itu harus memiliki sebuah sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI maka hal demikian masuk dalam kartegori halal. Menurut subjek diatas bahwa semua produk halal pasti sudah baik untuk dikonsumsi akan tetapi dalam kadar

---

<sup>102</sup> Wawancara dengan LL selaku Ahli Gizi Kota Palangka Raya, pada 2 Oktober 2020.

tertentu karena sekarang sudah banyak beredar makanan yang mengandung pengawet sehingga tidak baik untuk dikonsumsi setiap hari.

Selanjutnya peneliti menanyakan kategori makanan halal, lalu LL menjawab :

“Makanan yang dikategorikan halal masih segar dan layak konsumsi, seperti ayam daging sapi di sembelih sesuai syariat islam. Kemudian dari makanan kaleng kita harus memperhatikan sertifikat halal dari MUI”.

Berdasarkan hasil wawancara di atas kategori makanan halal yaitu yang masih segar dan layak dikonsumsi seperti ayam, daging sapi yang mana disembelih sesuai dengan syariat Islam. Lalu makanan kaleng serta harus memperhatikan sertifikasi halal dari MUI.

Selain itu peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengonsumsi makanan halal dan baik bagi kesehatan. Lalu LL menjawab:

“Sebelumnya kita harus memperhatikan lokasi atau misalnya rumah makan, warung makan terjaga kebersihannya. Misal kita contohkan Seperti gerobak bakso keliling, biasanya untuk mencuci mangkok bekas pakai mengandalkan air seadanya atau satu ember yang dibawa saja. Kita tidak tahu bekas mangkok tersebut bekas siapa atau bahkan bekas orang yang memiliki penyakit. Sebenarnya tidak haram tapi tingkat kebersihan yang kurang terjaga. Bagi kesehatan sangat berpengaruh takutnya mangkok bekas pakai tersebut sudah digunakan oleh orang sakit yang berpotensi menularkan penyakit dalam jangka pendek atau jangka panjang”.

Berdasarkan hasil pernyataan di atas sebelum memasuki rumah makan alangkah baiknya untuk memperhatikan lokasi, serta kebersihan. Karena apabila tempat tersebut kurang bersih atau kurang higienis maka akan

berpotensi berdampak negatif bagi kesehatan seseorang dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

Selanjutnya LL juga menjelaskan keterlibatan ahli gizi dalam proses sertifikasi produk halal food, beliau mengatakan :

“Keterlibatan ahli gizi, Misalnya produsen datang agar produknya dapat label halal dan minta teliti lalu MUI menguji kembali apakah produk makanan itu sudah sesuai dengan kriteria atau persyaratannya, nanti ahli gizi terlibat dalam situ tentang komposisi, bahan makanannya gimana, terus jenis-jenis makanannya”.

Berdasarkan pernyataan diatas produsen datang agar produknya dapat memiliki sertifikasi halal dan meminta diteliti, kemudian MUI menguji kembali apakah makanan tersebut sudah memenuhi standat-standar yang ditetapkan, dan yang menguji hal tersebut yaitu ahli gizi yang berada di MUI.

Kembali lagi peneliti menanyakan setiap makanan yang sudah mendapatkan labelisasi halal itu sehat dan layak dikonsumsi, lalu LL menjawab :

“Menurut saya sudah layak dikonsumsi, tapikan kalo kita misalnya jalan ke hypermart kalo kita membeli produk ni kan harus kita teliti juga nih apa ada label halalnya, kalo ada label halalnya nah layak kita konsumsi tapi yang layak kita konsumsi jangan berlebihan juga”.<sup>103</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas apabila sudah mendapatkan label halal maka layak dikonsumsi, akan tetapi juga jangan mengonsumsi secara berlebih-lebihan.

---

<sup>103</sup> *Ibid.*

Selain hal diatas LL juga pandangan terkait mekanisme sertifikasi halal food, apakah sudah baik dan sesuai, terkait hal tersebut LL mengatakan:

“Mekanisme halal food di Indonesia sudah baik karena sudah dikeluarkan BPOM dan halal dalam suatu makanan yang telah diproduksi. Mekanisme sudah sesuai karena produsen telah sesuai persyaratan sehingga MUI mengeluarkan sertifikat halal”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas mekanisme makanan halal di Indonesia sudah baik karena sudah dikeluarkan oleh BPOM dan halal dalam suatu produk yang sudah diproduksi. Menurut subjek diatas produsen sudah menjalankan mekanisme sesuai dengan persyaratan yang dibuat sehingga mendapatkan suatu sertifikat halal dari MUI.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut LL mengatakan :

“Dari ahli gizi bisa memberikan penyuluhan pada masyarakat tentang gizi seimbang, makanan yang sehat. Biasa di lakukan di puskesmas karena diadakan setiap bulan pusyandu, dari situ kita melakukan penyuluhan tentang makanan yang sehat, dan gizi seimbang. Hindari makanan yang mengandung lemak berlebih, kurangi makanan kaleng, dan kurangi makanan cepat saji”.<sup>104</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas mengedukasikan kepada masyarakat ahli gizi berperan dalam penyuluhan tentang gizi seimbang. Biasa menurut subjek diatas dilakukan di puskesmas karena setiap bulan diadakan posyandu sehingga disinilah mereka dapat melakukan penyuluhan tentang makanan yang sehat dan gizi yang seimbang. Lalu untuk dapat menghindari

---

<sup>104</sup> *Ibid.*

makanan yang mengandung lemak berlebihan, kurangi makanan kaleng, serta kurangi makanan cepat saji.

k) Responden 11

Nama : SWN

Institusi : Ahli Gizi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal produk halal, SWM dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal adalah makanan yang sudah ada sertifikasi atau label halalnya itu termasuk dalam perindustrian. Tetapi seperti makanan sekitar seperti ayam, daging itu cara pemotongan sesuai dengan syariat Islam itu halal. Sedangkan Produk makanan halal menurut saya mungkin produk-produk yang tidak melanggar syariat dan memiliki sertifikat halal dari MUI”<sup>105</sup>.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa makanan halal yaitu makanan yang sudah mendapatkan sertifikasi atau label halal. Akan tetapi makanan seperti ayam, daging cara menyembelihnya harus sesuai dengan syariat Islam.

Kemudian peneliti menanyakan kembali makanan yang halal dan baik itu seperti apa, kemudian SWN mengatakan:

“Makanan yang baik yang utama harus halal, jika dari produk perusahaan harus tertera ada label halal, komposisi, dan memang layak konsumsi. Sebelum dikemas makanan yang mau diolah harus dari bahan yang baik dan memang lulus uji kualitasnya.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa makanan yang baik harulah halal, jika produk perusahaan maka harus memiliki labelisasi halal, komposisi serta layak untuk dikonsumsi. sebelum dikemas makanan tersebut harus dari bahan-bahan yang baik serta lulus dalam uji kualitasnya.

---

<sup>105</sup> Wawancara dengan SWN selaku Ahli Gizi Kota Palangka Raya, pada 3 Oktober 2020.

Selanjutnya peneliti menanyakan kategori makanan halal, lalu SWN menjawab :

“Kategori makanan halal seperti ayam sebelum disembelih harus mengucapkan Bismillah, memasaknya juga jangan dicampurkan darahnya, ayamnya harus dibersihkan”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa kategori makanan halal seperti ayam sebelum disembelih dengan mengucapkan basmallah, lalu memasaknya juga harus dibersihkan darahnya sehingga dimasak dengan bersih.

Selain itu peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengkonsumsi makanan halal dan baik bagi kesehatan. Lalu SWN menjawab:

“Seseorang yang tidak mengonsumsi makanan yang baik sangat berpengaruh pada kesehatan dan bisa saja menimbulkan penyakit, seperti lemak babi bagi non muslim sangat kurang baik dikonsumsi karena bisa menyebabkan kolestrol dan penyakit lainnya”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa apabila seseorang tidak mengonsumsi makanan yang baik maka akan berpengaruh terhadap kesehatannya, contoh seperti babi bagi non-muslim sangat kurang baik dikonsumsi karena dapat menyebabkan kolestrol dan penyakit-penyakit lainnya.

Selanjutnya SWN juga menjelaskan keterlibatan ahli gizi dalam proses sertifikasi produk halal food, beliau mengatakan :

“Keterlibatan ahli gizi dalam produk halal adalah saling berdekatan sama MUI, kami menilai apakah produk ini sudah memang baik, sesuai dengan kategori makanan yang baik, cara pengolahannya bagaimana, kualitas bahan juga sangat diperhatikan. Peran ahli gizi

dalam perindustrian adalah menguji suatu kualitas makanan dimulai dari gizi, vitamin, kelayakan, dan kualitas suatu bahan”.

Berdasarkan pernyataan diatas keterlibatan ahli gizi dalam produk halal yaitu saling berdekatan dengan MUI. Ahli gizi dapat menilai produk tersebut apakah sudah baik, serta sesuai dengan kartegori makanan yang baik. Lalu peran ahli gizi dalam perindustrian yaitu menguji kualitas makanan dimulai dari gizi, vitamin, kelayakan, hingga kualitas bahan.

Kembali lagi peneliti menanyakan setiap makanan yang sudah mendapatkan labelisasi halal itu sehat dan layak dikonsumsi, lalu SWN menjawab :

“Makanan yang sudah ada labelisasi dan BPOM sebenarnya sudah layak dan baik dikonsumsi. Tetapi label halal bisa juga dibuat tanpa sepengetahuan MUI, itu dikarenakan menurut isu banyaknya produk dari luar masuk dan sudah ada label halal bahkan mereka sudah mengaku bahwa makanan yang mereka produksi halal dan baik dikonsumsi.

Berdasarkan pernyataan diatas makanan yang sudah mendapatkan labelisasi halal dan BPOM sebenarnya sudah layak dan baik untuk dikonsumsi, hal tersebut menurut isu banyaknya produk dari luar negeri masuk dan sudah memiliki label halal, bahkan pihak produsen mengakui bahwa makanan mereka diproduksi secara halal dan baik dikonsumsi.

Selain hal diatas SWN juga pandangan terkait mekanisme sertifikasi halal food, apakah sudah baik dan sesuai, terkait hal tersebut SWN mengatakan:

“Mekanisme sertifikasi halal di Indonesia sudah bagus karena setiap makanan yang diproduksi sudah ada label halal. Tetapi ada beberapa makanan yang memang tidak ada label halal contoh seperti kerupuk, biasanya ini hanya diproduksi rumahan saja”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas mekanisme sertifikat halal di Indonesia sudah bagus, karena makanan yang diproduksi sudah memiliki labelisasi halal, akan tetapi ada beberapa makanan yang tidak memiliki labelisasi halal contohnya seperti krupuk, karena hanya diproduksi rumahan.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut SWN mengatakan :

“Ahli gizi bisa memberikan penyuluhan makanan baik untuk dikonsumsi pada masyarakat, apalagi lansia yang memang harus sering diberikan penyuluhan tentang makanan yang baik untuk dikonsumsi. Di era digital sekarang sudah zaman canggih bisa diarahkan untuk melihat di media sosial, atau informasi bisa didapatkan dimana saja.<sup>106</sup>

Berdasarkan hasil wawancara diatas untuk mengedukasikan kepada masyarakat ahli gizi memberikan penyuluhan makanan yang baik dan layak dikonsumsi, lalu lansia harus sering diberikan penyuluhan tentang makanan yang baik serta layak untuk dikonsumsi. dewasa ini di era digital untuk diarahkan melihat media sosial, karena informasi bisa didapatkan di mana saja.

- 1) Responden 12  
 Nama : RRL  
 Institusi : Ahli Gizi kota Palangka Raya

Tentang makanan halal produk halal, RRL dalam wawancara mengatakan bahwasannya:

“Makanan halal yang diperbolehkan agama, sesuai syariat islam, dan yang dianjurkan oleh agama. Produk halal atau olahan pabrik,

---

<sup>106</sup> *Ibid.*

UMKM misal pabrik tahu dan tempe, halal dalam suatu produk pembuatan itu tidak mencampurkan hal-hal yang diharamkan dalam agama, contoh membuat tahu tidak dicampurkan bahan pengawet, membuat sirup tidak di kasih pewarna tekstil. Ada pengawet yang memang digunakan untuk dikonsumsi aja tetapi dalam batas yang ditentukan dan dalam jumlah yang wajar. Karena jika diberikan dalam batas standar yang diperbolehkan aman untuk dikonsumsi karena bisa terbuang melalui urin dan tinja”.<sup>107</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh agama, sesuai syariat, serta dianjurkan oleh agama. Sedangkan produk halal atau olahan pabrik, misal pabrik tahu dan tempe, halal karena tidak dicampur dengan hal-hal yang diharamkan oleh agama. Lalu membuat tahu yang tidak dicampurkan dengan pengawet serta sirup tidak diberikan perwarna tekstil. Lalu memang ada pengawet makanan yang dibolehkan akan tetapi dalam batas yang ditentukan, jika dikonsumsi dalam batas wajar makan aman untuk dikonsumsi karena pengawet tersebut bisa terbuang melalui urin serta tinja.

Kemudian peneliti menanyakan kembali makanan yang halal dan baik itu seperti apa, kemudian RRL mengatakan:

“Makanan yang halal sudah dijelaskan diawal sesuai syariat islam dan dianjurkan dalam agama. Sedangkan yang baik contoh ini ada anggur A dan anggur B, anggur A ini harganya 15.000/Kg sangat murah, tetapi anggur B ini harganya 35.000/kg. jika anggur B harga 35.000/kg lebih baik dibandingkan anggur A harga 15.000/kg maka kita mengambil anggur B karena masih segar dan kondisi buah fresh dibandingkan anggur A. Memilih kualitas yang baik dan tidak berlebihan juga”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas makanan halal sudah jelas sesuai dengan syariat Islam, serta dianjurkan oleh agama. Sedangkan untuk baik

<sup>107</sup> Wawancara dengan RRL selaku Ahli Gizi Kota Palangka Raya, pada 4 Oktober 2020.

misal anggur A dan anggur B, anggur A harganya 15.000/kg dan anggur B 35.000/kg, kualitasnya anggur B lebih baik daripada anggur A, maka sebaiknya mengambil anggur B karena memiliki kualitas lebih segar dan kondisi buahnya lebih fresh.

Selanjutnya peneliti menanyakan kategori makanan halal, lalu RRL menjawab :

“Kategori makanan halal adalah cara memperolehnya dan mengolahnya bagaimana, dan makanan yang tidak tercemar atau campuran yang ditentang oleh agama seperti itu aja menurut saya”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas bahwa kategori makanan halal yaitu dengan cara memperolehnya serta mengelolanya yang sesuai dengan syariat Islam, serta tidak tercemar atau bercampur dengan yang diharamkan oleh syariat Islam.

Selain itu peneliti menanyakan kembali bagaimana dampak negatif apabila tidak mengonsumsi makanan halal dan baik bagi kesehatan. Lalu RRL menjawab:

“Dampak negatif mengonsumsi makanan tidak halal atau mengonsumsi makanan haram akan menjadi orang yang egois dan menjadi bodo amat. Apapun yang di makan adalah menggambarkan diri kita juga, jika memakan sesuatu yang kurang baik maka akan berperilaku kurang baik juga”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa dampak negatifnya mengonsumsi makanan yang tidak halal tersebut dapat menjadikan seseorang menjadi egois serta menjadi seseorang yang tidak peduli, apapun yang kita makan maka hal tersebut menggambarkan diri seseorang. Apabila

memakan sesuatu yang kurang baik makadapat berperilaku yang kurang baik juga.

Selanjutnya RRL juga menjelaskan keterlibatan ahli gizi dalam proses sertifikasi produk halal food, beliau mengatakan :

“Keterlibatan ahli gizi sama menilai produk ini sudah memang baik, sesuai dengan kategori makanan yang baik, cara pengolahannya bagaimana, kualitas bahan juga sangat diperhatikan. Peran ahli gizi dalam perindustrian adalah menguji suatu kualitas makanan dimulai dari gizi, vitamin, kelayakan, dan kualitas suatu bahan”.<sup>108</sup>

Berdasarkan pernyataan diatas keterlibatan ahli gizi menilai produk sudah memang baik, sesuai dengan kartegori makanan yang baik, cara pengelohaanya hingga kualitas bahannya juga sangat diperhatikan. Adapun peran ahli gizi dalam perindustrian yaitu menguji suatu kualitas makanan yang dimulai dari gizi hingga vitamin, serta kualitas bahan-bahan.

Kembali lagi peneliti menanyakan setiap makanan yang sudah mendapatkan labelisasi halal itu sehat dan layak dikonsumsi, lalu RRL menjawab :

“Labelisasi adalah suatu informasi agar masyarakat tau bahwa suatu label sudah pasti baik apalagi label halal bukan suatu hal yang mudah untuk mendapatkannya. Untuk mendapatkan label halal harus berproses mulai dari bahan dengan kualitas yang bagus, cara pengolahan, kebersihannya juga”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas labelisasi tersebut sebagai suatu informasi kepada masyarakat bahwa produk tersebut sudah baik karena untuk mendapatkan label halal tersebut bukan hal yang mudah. Agar

---

<sup>108</sup> *Ibid.*

mendapatkan labelisasi halal mempunyai suatu proses dari bahan hingga kualitas yang bagus.

Selain hal diatas RRL juga pandangan terkait mekanisme sertifikasi halal food, apakah sudah baik dan sesuai, terkait hal tersebut RRL mengatakan:

“Mekanisme nya. Kalo menurut saya labelisasi itu sebuah informasi ya, anggap aja informasi bahwa produk itu halal. Menurut saya kaya misalnya label MUI, label plastik bisa didaur ulang, terus label plastik yang ada lambang segitiga ada huruf 5 nya menurut saya hal-hal seperti segala sesuatu dan prosesnya sudah bagus. Soalnya mereka yang mendapatkan label itu tidak dengan bismalabim pasti ada proses hukum yang menaunginya, jadi ibaratnya tidak mudah jadi segala sesuatu untuk mendapatkan label tersebut itu sudah melalui naungan hukum. Jadi menurut saya sudah benar ya mekanismenya karena itu tadi persyaratannya, standar dan naungan hukum nya ada”.

Berdasarkan pernyataan diatas bahwa mekanismenya sudah benar, karena segala sesuatu sudah diproses dengan baik, karena terdapat persyaratan, standar dan hukum yang menaunginya.

Terakhir peneliti menanyakan bagaimana cara mengedukasikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan halal, terkait hal tersebut RRL mengatakan :

“Bisa dilakukan penyuluhan tentang kesehatan makanan, makanan yang baik pasti sudah halal. Dimasyarakat umum bisa kita berikan edukasi tentang makanan yang baik dan sehat untuk dikonsumsi. Dan yang berkaitan dengan agama islam bisa kita lakukan di masjid atau sekolah-sekolah islam, kita menjelaskan bahwa makanan haram seperti babi adalah makanan yang haram dan sangat tidak baik dikonsumsi oleh kita”.<sup>109</sup>

---

<sup>109</sup> *Ibid.*

Berdasarkan hasil wawancara diatas cara mengedukasikan kepada masyarakat bisa dilakukan penyuluhan tentang kesehatan makanan, makanan yang baik pasti sudah. Adapaun yang berkaitan dengan makanan halal dapat dilakukan di masjid serta disekolah Islam, agar dapat menjelaskan makanan yang diharamkan seperti babi adalah makanan yang haram dan tidak baik untuk dikonsumsi oleh orang-orang muslim.

### **C. Analisis Data**

#### **1. Pandangan Ulama dan Ahli Gizi di Kota Palangka Raya Terhadap Kategori Makanan Halal**

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan penting bagi manusia. Makan untuk menghilangkan lapar, keberlanjutan hidup serta kesanggupan bekerja untuk menunaikan suatu kewajiban. Oleh karena itu manusia bekerja keras, membanting tulang, mencurahkan keringat, untuk mencari makan untuk menyambung kehidupan. Walaupun bahan makanan telah tersedia di bumi, namun perlu juga berusaha mencari, mengumpulkan serta mengolah, karena semua bahan tersebut masih berupa bahan mentah, kemudian mengolahnya dengan bumbu-bumbu sehingga makanan tersebut menjadi lezat.

Semua manusia diperintahkan untuk makan yang halal di bumi dan tidak semua yang ada di bumi berarti halal. Dengan demikian, ada yang tidak boleh dimakan, karena bukan semua ciptakannya untuk dimakan, walaupun untuk kepentingan manusia. Oleh karena itu, Allah SWT memerintahkan untuk memakan makanan yang dihalalkan.

Berdasarkan hal di atas, sudah sepatutnya setiap orang lebih berhati-hati dalam memilih makanan. Mengenai hal tersebut ulama dan ahli gizi kota Palangka Raya dalam memiliki pandangan tersendiri. Beberapa pandangan keduanya, peneliti mendeskripsikan menjadi beberapa hal yang akan dijelaskan di bawah ini;

**a. Pandangan Ulama tentang Makanan Halal**

Ulama sejatinya memegang peran penting dalam kehidupan umat. Ulama pada dasarnya memiliki peran dan tanggung jawab untuk membina dan membimbing umat Islam, baik dalam persoalan-persoalan keagamaan maupun dalam persoalan kehidupan sehari-hari. Termasuk pada persoalan makanan, yang mana ulama memiliki tanggung jawab menyampaikan mengenai makna tersirat dalam Al-Quran dan Hadits agar masyarakat mengetahui dan mengerti tentang makanan yang diharamkan dan diharamkan sesuai dengan ajaran Islam.

Pernyataan diatas selaras dengan NM yang mengatakan bahwa Disitu lah peran para mubaligh, ustadz, menyampaikan ditempat pengajian-pengajian kalo seperti yang ku sampai kan tadi kan sering ku sampaikan di mimbar-mimbar jumat, masjid-masjid, karena aku melihat sebagian besar para khatib itu ulama kita materi ceramahnya banyak kepada ibadah-ibadah ritual dan itu yang banyak disenangi masyarakat, jadi baca ini sekian kali maka dapat pahala sekian, baca ini akan masuk surga, itu kan tidak salah memang Cuma informasi masalah yang seperti ini tadi jarang kita dapatkan, makanya aku

topik-topik ceramah khutbah itu lebih ke persoalan-persoalan kekinian yang dihadapi umat manusia pada saat ini jadi membawa agama itu lebih membumi itu nah, kalo kita menyuruh orang segala sholat itu memang dari dulu itu kan baca Al-Quran satu huruf dapat sepuluh pahala itu tidak salah memang seperti itu, Cuma kalo itu terus disampaikan sementara masalah dunia kita ni banyak praktek-praktek muamalah itu yang tidak sesuai agama itu penting kita sampaikan termasuk masalah makanan halal itu.

Ulama kota Palangka Raya berdasarkan hasil wawancara yang disajikan dipenyajian data mayoritas responden berpandangan bahwa makanan halal yang dibolehkan untuk dikonsumsi adalah yang tidak dilarang syariat Islam. Mayoritas responden menyatakan hal serupa, namun diantara mereka ada yang membaginya berdasarkan dari dzatnya maupun cara memperolehnya.

## **1) Tidak dilarang oleh syariat Islam**

### **a) Ditinjau Berdasarkan Dzatnya**

Berdasarkan dari hasil wawancara yang ditulis pada bahasan sebelumnya, mayoritas ulama menyatakan bahwa makanan halal dilihat berdasarkan dzatnya.

Agama Islam merupakan agama yang sangat bijak dalam mengatur umatnya agar tidak memakan makanan yang haram dengan menjelaskan semua yang halal dimakan maupun yang diharamkan. Allah telah menciptakan bumi lengkap dengan isinya

agar manusia dapat memilih dan tidak mengikuti langkah-langkah syaitan yang selalu menggoda manusia untuk mengikuti jalanya.<sup>110</sup>

Berdasarkan hal diatas terlihat bahwa pentingnya memperhatikan makanan tersebut dari halal dan baiknya. Karena seperti dikatakan Mulizar dalam penelitiannya dikatakan pengaruh makanan terhadap manusia sangat besar pengaruhnya kepada jiwa seseorang, di antaranya akan dijadikan Allah seorang yang makbul doanya, membuat jiwa jadi tenang, maka suatu suapan yang haram ke dalam perutnya, maka tidak akan diterima amalnya selama empat puluh hari, makanan yang tidak baik akan merusak kesehatan dan merusakkan juga bagi akal budi.<sup>111</sup>

Makanan halal menurut Himpunan Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah makanan yang dibolehkan memakanya menurut ajaran Islam. Halal merupakan kriteria mutu yang utama dalam Islam. Kata halal memiliki arti “dijinkan, diperbolehkan, legal, diperkenankan”. Halal berarti diijinkan dan diperbolehkan oleh Allah; sedangkan kata haram yang merupakan kebalikan dari kata halal berarti dilarang. Umat Muslim dilarang untuk mengonsumsi daging babi, alkohol, darah, bangkai, dan daging hewan yang disembelih tanpa mematuhi hukum/aturan dalam Islam.<sup>112</sup> Dalam artian yang sederhana maksud

---

<sup>110</sup> Ahmad Izzuddin, ”Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner” Jurnal Penelitian Iptek, Vol. 3 No. 2 Juli 2018, h. 104-105.

<sup>111</sup> Mulizar, “Makanan Dalam Al-Qur’an (Studi Tafsir Al-Azhar)”, Tesis Magister, Medan: IAIN-SU, 2014, h. iv. t.d.

<sup>112</sup> Yulfan Arif Nurohman, Rina Sari Qurniawati, “Keputusan Pembelian Produk Makanan Halal Di Lingkungan IAIN Surakarta”, Among Makarti, Vol. 12 No 24, Desember 2019, h. 25.

dari halal berdasarkan dzatnya ialah produk/barang/makanan yang sejatinya memang telah dibolehkan oleh ajaran syariat Islam.

Mengenai hal tersebut, ZA selaku ulama MUI dan KA selaku ulama dan akademisi mengatakan dari segi dzatnya merupakan boleh dimakan menurut Islam dan juga menurut fatwa-fatwa MUI. Sedangkan ZA mencontohkan yang haram sesuai dzatnya ialah seperti bangkai, darah, daging babi, dan burung-burung yang mengambil makanannya menggunakan cakar.

Kemudian, NM selaku ulama dan akademisi mengatakan Halal berarti makanan tersebut dibolehkan dalam ajaran Islam untuk dikonsumsi, namun halal mengandung dua aspek pertama halal dari segi dzatnya, bahkan ada yang mengatakan tiga aspek, yang dua itu pertama halal dari segi dzatnya, dzatnya itu tidak diharamkan oleh Islam, namun Islam tidak menyebut jenis-jenis makanan yang dihalalkan karena tentang makanan dan minuman ini termasuk dalam bidang muamalah. Dan disatu sisi bidang muamalah lebih banyak berbicara prinsip-prinsip umum sehingga tidak banyak perintah hanya ada larangan, makanya dalam muamalah boleh kecuali ada dalil yang melarang. Dapat dicontohkan seperti babi, anjing kemudian minuman yang memabukan yang keharamannya sudah oleh syariat Islam. Contoh lain tentang makanan halal dan haram yakni segala jenis makanan yang berasal dari tumbuhan

berupa sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal,<sup>113</sup> kecuali yang dijelaskan dalam Al-Qur'an maupun hadist seperti bangkai, darah babi, segala jenis burung yang berkuku tajam, segala yang bertaring dan berkuku dari binatang buas, serangga bumi, sesuatu yang membahayakan jasmani dan akal.<sup>114</sup> Madzhab Syafi'i juga menyebutkan binatang yang hidup di dua alam hukumnya haram. Sayyid Sabiq seirama pendapat Ibnu Arabi, berpendapat bahwa hewan yang hidup di dua alam lebih tepat menjadi haram, karena bila ada dalil haram dan halal dalam suatu jenis benda maka di ambil keputusan haram.<sup>115</sup>

Mengenai makanan halal dari segi dzatnya dijelaskan dalam Al-Quran surah Al-Maidah ayat 5, Allah berfirman:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكَمْ فِيسَقَ الْيَوْمَ يَيْسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَأَحْسُونَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِيْمَانٍ فإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (٣)

Artinya : Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlam (anak panah), (karena) itu suatu

<sup>113</sup> Endang Irawan, Dianing Bayu Asih, "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia", Jurnal Sosial dan Humaniora UM Bandung, Vol. 2, No. 1, April 2020, h. 22.

<sup>114</sup> Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, Halal Haram dalam Makanan, h. 33-37.

<sup>115</sup> *Ibid*, h. 39.

perbuatan fasik. Pada hari ini”.orang-orang kafir telah putus asa untuk(mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, dan telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Tetapi barangsiapa terpaksa karena lapar bukan karena ingin berbuat dosa, maka sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang. (Q.S Al-Maidah 5:3).<sup>116</sup>

#### **b) ditinjau berdasarkan cara memperolehnya**

Berbicara makanan yang halal dan haram tidak hanya sekedar dilihat dari segi dzatnya. Namun penting juga memperhatikan bagaimana cara memperoleh dan prosesnya. Karena tidak seluruh makanan yang halal dimakan ataupun dikonsumsi berarti baik, cocok dan menyehatkan bagi seseorang. Seringkali orang salah mengonsumsi makanan yang tidak seharusnya dikonsumsi dirinya. Meskipun halal tetapi bila menjadikan bahaya bagi dirinya maka meskipun halal tetapi tidak *thayyib* sehingga tidak boleh memakannya. Dalam artian diperoleh dengan cara yang benar dan tidak diperoleh dengan cara yang tidak halal. Terkait cara memperoleh dan prosesnya responden ZA mengatakan dan mencontohkan, bahwa makanan halal dan baik sesuai dengan doa kita untuk mendapatkan rezeki yang halal dan baik, salah satu contohnya kita belanja di pasar dengan menggunakan akad. Dengan menggunakan akad maka itu *halala thayyibah*, hasil jual beli seperti itu *halalan Thayyibah*. Jadi makanan halal dan baik itu adalah yang

<sup>116</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan)* Jilid I, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

dimana dari bahan awalnya dari yang halal hingga sampai kepenjualannya juga halal yaitu tadi apabila belanja dengan menggunakan akad terutama kebutuhan kita sehari-hari. Lalu beliau juga mengungkapkan pendapat dari KH Muhammad Zaini Abdul Ghani (guru sekumpul) yang mana mulai dari awal modal pertama halal sampai akhir itu halal semuanya sampai dikonsumsi, insya Allah itu berkah.

Melanjutkan hal di atas responden KA juga berpendapat makanan halal itu minimal dibolehkan memakannya oleh agama islam, baik zatnya maupun cara mendapatkannya. Minimal dibolehkan menurut syarat, menurut Al-Quran dan Hadits, menurut ajaran islam baik zatnya atau cara memperolehnya. Contoh dzat umpamanya babi itu zatnya, ya walaupun cara memperolehnya dengan cara berternak atau mungkin apa ya tetap aja zatnya haram. Yang kedua ada halal tapi kalo dia hasil pencurian, merampok, perjudian tetap aja haram walaupun zatnya halal. Beliau menambahkan juga cara memperolehnya harus tidak ada unsur gharar, tidak ada unsur penipuan, tidak ada unsur cara-cara yang tidak baik.

Tidak hanya itu responden ASL lebih jelas mengatakan yang pertama adalah barang yang sejak awal disebutkan oleh Al-Quran dan Hadits sebagai benda yang tidak bertentangan dengan syariat-syariat Islam. karena yang haram itu sudah jelas disebutkan dalam

Al-Quran seperti diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, dan sembelihan bukan karna Allah tadi. Lalu selanjutnya prosedur cara mendapatkan dengan cara yang halal dan dzat yang tidak bertentangan dengan hukum Islam.

Tentang makanan yang halal dari segi mendapatkannya Al-Quran telah menjelaskan dalam QS. Al-Maidah ayat 88, Allah SWT berfirman :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya”. (Q.S Al-Maidah ayat 88).<sup>117</sup>

## 2) Aspek thayyiban sebagai acuan penting makanan halal

Al-Quran telah memberikan gambaran bahwa makanan untuk manusia dan hewan telah tersedia di bumi ini, tetapi juga memerlukan usaha-usaha sebelum mengkonsumsinya. Manusia dalam Al-Quran diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan juga baik serta tidak berlebihan atau melampaui batas. Baik artinya bermanfaat bagi tubuh seseorang, menjadikan tubuh seseorang tersebut menjadi sehat dan kuat. Untuk itu manusia dilarang mengkonsumsi makanan yang dapat merusak tubuh, akal serta pikiran. Mengkonsumsi makanan secara berlebihan atau melampaui batas dapat membahayakan kesehatan bagi seseorang.

<sup>117</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Al-Quran dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan)* Jilid III, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

Tafsir depag RI mengatakan bahwa kata *halalan* diberi kata sifat *thayyiban* oleh Allah, artinya makanan yang halal Allah adalah makanan yang berguna bagi tubuh; tidak merusak, tidak menjijikan, enak, tidak kadaluarwa, dan tidak bertentangan dengan perintah Allah, karena tidak diharamkan, sehingga menjadi *illah* (alasan dihalalkan sesuatu dari makanan).<sup>118</sup>

Oleh karena itu, aspek *thayyiban* merupakan suatu acuan penting dalam makanan halal, karena aspek *thayyiban* berkaitan dengan kebaikan dan kesehatan seseorang. Terkait aspek *thayyiban* harus memperhatikan dua aspek yakni proporsional dan aman:

**a) Proporsional**

Salah satu syarat dalam makanan halal yaitu *thayyib*, ketika mengkonsumsi suatu makanan hendaknya makanan tersebut harus proporsional sesuai dengan kondisi seseorang. Proporsional memiliki makna sesuai dengan porsi, sebanding, seimbang sesuai dengan kebutuhan seseorang. Menentukan suatu makanan sesuai dengan selera dan kadar yang dibutuhkan maka makanan tersebut berubah menjadi *thayyib*.

Hal tersebut disampaikan responden TWM ulama dari kalangan akademisi yang mengatakan bahwa *halalan thayyiban* itu mengkonsumsi sesuatu dengan proporsional yang dibutuhkan oleh tubuh seseorang.

---

<sup>118</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Kesehatan dalam Perspektif Al-Quran( Tafsir Al-Quran Tematik)* Seri V, Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Quran, 2009, h. 269-270.

Respon mengenai hal tersebut juga dikatakan oleh responden AD selaku ulama dan akademisi juga mengatakan, Halal adalah hal yang baik, yang sehat, yang sesuai syariat islam, dan proporsional baik dzat atau maknawinya, baik barang atau perilaku. Mengenai proporsional dan tidak berlebihan, SB selaku ulama MUI juga mengatakan bahwa Halalan thayyiban. Contohnya ayam itu baik halal, baiklah baiknya dimana? Karena kita hobby maka thayyiban itu dia disembelih, tapi tidak boleh berlebihan sehebat apapun halalnya gizinya manakala dikonsumsi berlebihan maka dia berubah menjadi penyakit. Semisal beliau mengutip kata Nabi "makan lah ketika lapar stop sebelum kenyang" tapi bukan berarti kita disuruh tidak banyak makan tidak, ini kadang-kadangan kita mengartikan hadits itu secara harfiah aja, kita sekarang begini kita bisa mengelola sendiri itu pengertian nabi, pagi sarapan, siang makan, siang itu walaupun belum lapar benar kita tetap makan, tapi tidak akan pernah kekenyangan. Itu namanya kita mengelola, pengertian nabi mengelola disini, mengelola lah istilahnya "makan dan minumlah menurut aturan kamu, jangan berlebihan, karena Allah itu tidak suka orang-orang berlebih-lebihan" intinya seperti itu.

M. Quraish Shihab dalam Tafsir Al-Misbah menjelaskan bahwa seruan kehalalan makanan dan minuman keseluruhan manusia apakah ia beriman kepada Allah atau tidak, namun demikian, tidak semua makanan dan minuman yang halal otomatis halal. Karena

halal terdiri dari empat macam yaitu : wajib, sunnah, mubah dan makruh. Selanjutnya, tidak semua halal sesuai dengan kondisi masing-masing. Karena itu, M. Quraish Shihab menganjurkan makanan halal lagi baik.<sup>119</sup>

**b) Aman**

Makanan yang dikonsumsi oleh manusia harus sesuai dengan syariat Islam agar makanan tersebut dapat bermanfaat bagi tubuh dan memberikan ketenangan bagi jiwa seseorang. Makanan itu walaupun dari dzatnya halal akan tetapi jika tidak thayyib, maka makanan tersebut bahaya bagi tubuh seseorang, merusak organ-organ tubuh didalamnya, menyebabkan seseorang mengkonsumsinya terserang penyakit yang membuatnya tidak bisa melakukan aktivitas seperti biasanya. Hal tersebut harusnya menjadi dasar bagi seseorang dalam memilih makanan yang aman untuk dikonsumsinya.

Respon mengenai hal tersebut KA mengatakan bahwa thayyiban itu saya memahami dalam konteks bergizi, seperti gizi seimbang sesuai dengan tubuh, sesuai dengan keperluan tubuh. Misalnya vitamin c mengandung vitamin, mengandung zat yang baik untuk tubuh, akan tetapi ada juga yang bisa membahayakan diri, itu sesuai dengan situasi tubuh kita juga. apabila mengonsumsi berbahaya bagi diri sendiri, maka itu bisa jatuh ke haram, jadi artinya tubuh harus di jaga juga karena itu adalah amanat dari Allah. jadi

---

<sup>119</sup> M. Quraish Shihab, *Tafsir Al-Misbah: pesan dan kesan keserasihan Al-Quran*, Jakarta: Lentera Hati, 2002, H. 355.

halal itu dari sisi agama yang tidak bertentangan dan *thayyib* itu dari sisi kesehatan.

Respon lain mengenai hal tersebut juga dikatakan oleh MH makanan halal jika berbicara dari segi bahasa halal itu merupakan lawan dari kata haram, namun apabila berbicara dari segi makanan jelas makanan tersebut merupakan makanan yang tidak diharamkan oleh syariat. Artinya halal tersebut merupakan makanan yang dibolehkan untuk dikonsumsi, akan tetapi kriterianya ada dua yaitu halal dan baik, meskipun halal jika sifatnya tidak baik maka dilarang untuk mengkonsumsinya.

Syayid Sabiq juga menegaskan Secara Umum Al-Qur'an maupun Hadits telah memberikan kriteria bahwa makan halal itu adalah *thayyib* (halalan *thayyiban*). Maksud halalan *thayyiban*, diterangkan dalam tiga hal: sesuai dan selaras alamiah manusia, bermanfaat dan tidak membahayakan tubuh manusia, dan diperoleh dengan cara yang benar dan dipergunakan untuk hal yang benar.<sup>120</sup>

#### **b. Pandangan Ahli Gizi tentang makanan halal**

Ditengah pentingnya makanan halal dan baik, baik menurut syariat maupun ahli gizi masih ada sebagian dari masyarakat yang kurang memperhatikan hal tersebut. Sebagian hanya memperhatikan kelezatan tanpa memperhatikan kehalalan dan kesehatan itu sendiri. hal tersebut juga yang terjadi di Kota Palangka Raya. Tentang makanan halal ahli gizi memiliki beberapa pandangan diantaranya:

<sup>120</sup> Hervina, "Trend Halal Food Di Kalimantan Timur", Fenomena, Vol. 9, No. 1, 2017, h. 180.

### **1) Tidak bertentangan dengan syariat agama**

Mayoritas Ahli gizi kota Palangka mengatakan bahwa Makanan halal adalah makanan yang baik yang bermanfaat bagi tubuh dan tidak berbahaya, diolah dan proses dengan cara yang benar yang sesuai syariat islam. Dari segi kesehatan harus ada kandungan seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Seperti yang kita ketahui kita dianjurkan untuk mengonsumsi bahan makanan dengan gizi yang seimbang sesuai dengan jenis kualitas dan tidak berlebihan. Jadi apapun yang kita makan akan berefek bagi tubuh baik jangka pendek maupun jangka panjang, pada dasarnya kita harus menjaga titipan berupa tubuh.

Dalam konteks melihat makanan halal, ahli gizi cenderung melihat kebolehan atau kehalalannya mengacu kepada syariat agama Islam. Dalam hal ini, mereka berpatokan pada pihak yang memiliki kapabilitas menentukan kehalalan atau keharamannya dari kacamata syariah, yang dalam hal ini, yakni pihak Majelis Ulama Indonesia atau juga LPPOM MUI (lembaga pengkajian pangan, obat-obatan dan kosmetik).

### **2) Aspek Thayyiban Sebagai Acuan Penting Makanan Halal**

Setiap manusia hendaknya memperhatikan prinsip-prinsip halal dan baik dalam menentukan makanan dan minuman, karena makanan dan minuman tidak hanya berpengaruh kepada jasmani, tetapi juga rohani dan juga kehidupan kelak diakhirat.

Al-Quran menekankan bahwa kualitas makanan yang dimakan oleh manusia merupakan kualitas yang halal dan baik serta bisa mendatangkan dan menjamin kesehatan, menurut M.Quraish Shihab, tidak semua makanan yang halal otomatis thayyib bagi kesehatan setiap orang. Hal tersebut dapat menjadi acuan penting dalam mengkonsumsi suatu makanan.

**a) Mengandung gizi**

Kehidupan manusia dipenuhi dengan berbagai aktivitas, sehingga memerlukan tubuh yang prima dalam menjalankan aktivitas tersebut. Gizi, pada dasarnya mempunyai peran yang sangat penting dalam menjaga dan mempertahankan tubuh. Melihat hal tersebut dapat disimpulkan bahwa merupakan suatu kewajiban bagi setiap orang untuk memelihara kesehatan jasmani agar berfungsi sebagaimana mestinya. Seseorang pada dasarnya dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang memiliki gizi yang cukup dan seimbang, seperti mengkonsumsi buah-buahan, sayur-sayuran, susu, daging dan lain-lain.

Terkait Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kandungan gizi yang lengkap dan seimbang, dijelaskan oleh responden IIN yang mengatakan bahwa Dari segi kesehatan yang pasti harus ada kandungan seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Seperti yang kita ketahui kita dianjurkan untuk

mengonsumsi bahan makanan dengan gizi yang seimbang sesuai dengan jenis kualitas tidak berlebihan.

Zat gizi pada dasarnya memiliki kandungan yang memberikan kemaslahatan bagi tubuh seseorang. Kandungan gizi pada setiap makanan memiliki kandungan yang berberda-beda. Adapun yang menjadi perbedaannya yakni berupa kandungan jenis zat gizi yang terdapat dalam makanan, atau mengacu pada jumlahnya. Gizi pada makanan memiliki fungsi masing-masing, karena gizi tidak dapat berdiri sendiri dalam membangun tubuh dalam menjalankan proses metabolisme badan.<sup>121</sup> Oleh karena itu, makanan yang dikonsumsi hendaknya sesuai dengan kebutuhan masing-masing, karena ketika seseorang mengonsumsi makanan secara berlebihan maka akan berpengaruh kepada kesehatan seseorang yang mengkonsumsinya.

#### **b) Higienis**

Makanan pada dasarnya haruslah higienis, makanan higienis merupakan makanan yang tidak mengandung racun yang membahayakan dan tidak mengandung kuman penyakit. Melihat hal tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan yang tidak aman salah satu penyebabnya dikarenakan kondisi higienitas yang kurang baik sehingga berimplikasi pada terkontaminasinya suatu pangan.<sup>122</sup>

Higienis dalam sudut pandang ahli gizi merupakan hal yang diperhatikan, karena ke higienisan makanan sangat berpengaruh

---

<sup>121</sup> Munasib, Ihsan Sa'dudin, "Makanan Higienis dan Bergizi dalam perspektif Islam", Jurnal Tawadhu, Vol. 3 No. 1, 2019, h. 711.

<sup>122</sup> *Ibid.*, h. 712.

kepada kesehatan. Hal tersebut dicontohkan oleh responden LL terkait fenomena dewasa ini masyarakat yang kurang sadar akan makanan yang higienis, Seperti gerobak bakso keliling, biasanya untuk mencuci mangkok bekas mengandalkan air seadanya atau satu ember yang dibawa saja. padahal kita tidak tahu bekas mangkok tersebut bekas siapa atau bahkan bekas orang yang memiliki penyakit. Sebenarnya tidak haram tapi tingkat kebersihan yang kurang terjaga. Bagi kesehatan sangat berpengaruh takutnya mangkok bekas pakai tersebut sudah digunakan oleh orang sakit yang berpotensi menularkan penyakit dalam jangka pendek atau jangka panjang.

Berdasarkan penjelasan LL diatas dapat diambil pelajaran bersama, pentingnya untuk memperhatikan makanan dari segi *thayyib* atau kebaikannya. Walaupun makanan tersebut diketahui kehalalannya. Memperhatikan aspek *thayyib* merupakan keharusan dalam mengkonsumsi suatu makanan, karena pada dasarnya *thayyib* dalam Islam menyangkut masalah-masalah yang berkaitan dengan kesehatan dan kebaikan manusia. Seperti yang dikatakan Hasbi Indra Dkk bahwasannya salah satu point *thayyib* dalam sebuah makanan berarti tidak memiliki nilai buruk bagi jasmani maupun rohani.

Dampak mengkonsumsi makanan yang tidak baik atau yang diharamkan, jika dikonsumsi dapat merusak pada kesehatan seseorang. Maka dari itu seorang muslim diperintah untuk memakan

makananan yang baik, karena makanan yang baik memiliki suatu bermanfaat bagi kesehatan, pertumbuhan badan juga keturunan.

## **2. Argumentasi Hukum Ulama dan Ahli Gizi Di Kota Palangka Raya Terhadap Kategori Makanan Halal**

Dalam penelitian ini Ulama yang menjadi responden merupakan seseorang yang ahli dIbidangnya, paham mengenai istinbat hukum, salah satunya mengenai makanan halal. Mereka berasal dari kalangan akademisi hukum Islam di Palangka Raya juga di antara mereka aktif di majlis ulama Indonesia Palangka Raya. Alasan peneliti mengambil ulama dalam penelitian agar mengetahui pandangan hukum mengenai makanan halal.

Tidak hanya itu dalam penelitian ini juga mengambil gambaran mengenai makanan halal menurut pandangan ahli gizi kota Palangka Raya ditinjau dari aspek hukum. Kedua hal tersebut dimaksudkan agar memperoleh argumentasi hukum yang berimbang dan kompleks antara aspek syariah dan aspek kesehatan.

### **a. Menurut Ulama**

#### **1) Bersumber pada Al-Quran dan Hadits**

Respon ZA selaku ketua MUI Kota Palangka Raya menjelaskan bahwa makanan yang halal Pertama yang halal itu dari segi agama, yang makanan tidak mengandung unsur riba, Dari segi makanan itu juga yang makanan-makanan yang halal menurut Islam dan menurut fatwa-fatwa MUI pusat. Allah SWT mengharamkan

bangkai, darah, daging babi, burung-burung yang mengambil makanannya dengan cakar. Sedangkan ASL yang merupakan ulama dari kalangan MUI juga menjelaskan Makanan halal itu harus terpenuhi 2 unsur, yang pertama: barang yang sejak awal disebutkan oleh Al-Quran dan Hadits sebagai benda yang halal bukan yang haram. Yang di haramkan itukan sudah jelas disebutkan dalam Al-Quran seperti diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, dan sembelihan bukan karna Allah.

Terkait hal diatas dijelaskan dalam Al-Quran surah Al-Maidah ayat 3, Allah SWT berfirman:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِفَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُنْرِدِيَّةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكَمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبُئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (٣)

Artinya : Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlam (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini”orang-orang kafir telah putus asa untuk(mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, dan telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Tetapi barangsiapa terpaksa karena lapar bukan karena

ingin berbuat dosa, maka sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang. (Q.S Al-Maidah 5:3).<sup>123</sup>

Dalam tafsir Al-Quran tematik kemenag, Menurut Rasyid Rida, Allah subhanahu wa ta'ala mengharamkan bangkai yang mati dengan sendirinya karena berbahaya bagi kesehatan manusia. Maksudnya yaitu hewan yang mati dengan sendirinya. Kemudian darah diharamkan yaitu karena darah merupakan tempat yang paling baik bagi pertumbuhan bakteri-bakteri.<sup>124</sup> Lalu babi diharamkan karena babi ia jorok, makanannya merupakan kotoran dan najis, untuk itu babi sangat berbahaya bagi kesehatan, sebagaimana yang dibuktikan oleh berbagai penelitian. Oleh karena itu, memakan daging babi merupakan salah satu penyebab adanya berbagai cacing yang mematikan diantaranya cacing pita dan mempunyai pengaruh psikologis yang tidak baik terhadap kehormatan bagi orang yang mengonsumsinya.

Menurut al-Maragi, sebab diharamkannya daging babi itu karena babi merupakan hewan kotor dan berbahaya bagi kesehatan dan senang pada tempat yang kotor. Adapun bahaya babi menurut ketetapan ahli kedokteran kontemporer karena babi itu memakan makanan yang kotor dan dapat melahirkan cacing pita dan cacing-cacing lainnya. Selain itu ahli kedokteran kontemporer juga menetapkan bahwa daging babi itu adalah daging yang paling susah

<sup>123</sup> Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan)* Jilid I, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

<sup>124</sup> Kementrian Agama Republik Indonesia, *Kesehatan dalam Perspektif Al-Quran (Tafsir Al-Quran Tematik)* Seri V, ..... h. 276.

dicerna, karena banyak mengandung lemak yang dapat menghambat kelancaran pencernaan dan melelahkan pencernaan orang yang mengonsumsinya, sehingga perutnya merasa berat atau gembung dan membuat jantungnya berdebar-debar atau denyut jantungnya tidak teratur. Hanya dengan muntah dapat meringankan bahaya atau mudaratnya, karena zat-zat yang kotor itu dapat keluar melalui muntah. Kalau tidak, pencernaan jadi bengkak dan dapat menjadikan mencret. Di samping membahayakan kesehatan, memakan babi juga dapat memengaruhi moral, watak serta psikologi seseorang yang mengonsumsinya.<sup>125</sup>

Lalu Ibnu Kasir mengatakan bahwa daging babi diharamkan baik yang jinak maupun liar. Kata daging mencakup segala aspeknya, daging, lemak, dan organ tubuh babi lainnya. Selanjutnya berkenaan dengan keharaman binatang yang disembelih atas nama selain Allah SWT, menurut Ibnu Kasir adalah binatang yang disembelih dengan menyebutkan selain nama Allah SWT. Jika beralih dari nama-Nya kepada penyebutan nama lain seperti nama berhala, tagut, patung, atau atas nama makhluk lainnya, maka sembelihan itu haram menurut ijmak. Namun apabila binatang yang mana ketika hendak disembelih tidak membaca basmalah, ulama berbeda pendapat dalam menetapkan hukumnya.<sup>126</sup> Berkenaan dengan makanan yang “halalan tayyiban“(halal dan baik) yang telah

---

<sup>125</sup> *Ibid.*, h. 277.

<sup>126</sup> *Ibid.*, h. 278.

disebutkan di atas, telah disebutkan pula pada Surah al-Maidah 5: 88 sebagai berikut:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ  
مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. (Q.S Al-Maidah 5: 88)<sup>127</sup>

Dalam tafsir Al-Quran tematik Kemenag ayat tersebut Allah SWT memerintahkan untuk makan rezeki yang halal dan baik, yang telah dikaruniakan-Nya. Yaitu makanan halal secara dzatnya dan halal cara memperolehnya. Sedangkan tayyib (baik) adalah dari segi kesehatan serta manfaatnya bagi tubuh seseorang yang mengkonsumsinya, yang mana bermanfaat bagi tubuh, mengandung gizi, vitamin, protein dan lain-lain yang sesuai dengan kebutuhan tubuh seseorang, namun makanan yang tidak baik atau yang diharamkan untuk mengkonsumsinya, maka akan dapat merusak kesehatan, contohnya mengkonsumsi makanan yang sudah tidak layak atau kadaluwarsa, mengandung formalin, mengandung racun dan lain-lain.<sup>128</sup>

Dalam mengkonsumsi suatu makanan tidak ada batasan bagi orang-orang mukmin untuk menikmati makanan dan minuman yang

<sup>127</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi yang Disempurnakan)* Jilid I, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

<sup>128</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Kesehatan dalam Perspektif Al-Quran (Tafsir Al-Quran Tematik)* Seri V, .... H. 272.

enak, akan tetapi harus sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan oleh syara', dan sesuai dengan porsi dari seseorang tersebut. Oleh karena itu, pada ayat terakhir yaitu ayat 88 dalam surah Al-maidah, Allah SWT mengingatkan kepada orang-orang beriman untuk selalu hati-hati dan bertaqwa kepada-Nya dalam persoalan makanan, minuman serta kehikmatan-kenikmatan lainnya.

Dengan hal tersebut, maka pedoman mengkonsumsi makanan dan minuman dalam Al-Quran polanya yaitu halal, baik, serta tidak berlebihan sesuai dengan porsi seseorang yang mengkonsumsinya. Menurut Al-Qurtubi, perintah yang disebutkan dalam surah Al-maidah ayat 88 tersebut yaitu meliputi bersenang-senang dengan makanan, minuman, pakaian, serta lain-lain.<sup>129</sup>

Hamka menjelaskan bahwa dalam kata-kata baik itu terkandung makna kesehatan jiwa dan rasa yang terdapat dari barang tersebut. Misalnya daging, buah-buahan, sayuran dan lain-lain yang mengandung berbagai gizi, protein, vitamin, kalori dll yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Hamka menegaskan bahwa syarat untuk bisa mengkonsumsi makanan dan minuman tidak hanya halal tetapi juga harus baik. M. Hasby Ash-Shiddieqy menjelaskan thayyib adalah makanan dan minuman yang tidak memberi kemudharatan kepada badan dan akal. Dari penafsiran ini dapat dipahami bahwa makanan dan minuman yang baik adalah makanan

---

<sup>129</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Kesehatan dalam Perspektif Al-Quran (Tafsir Al-Quran Tematik)* Seri V, ... h. 273

dan minuman yang memenuhi standar kesehatan, yaitu yang mengandung gizi dan tidak memudharatkan.<sup>130</sup>

Maka dapat disimpulkan, bahwa makanan yang halal dan baik disebutkan dalam surah Al-Maidah ayat 88 tersebut mengandung makna dua aspek yang akan melekat pada rezeki makanan. Pertama, makanan tersebut didapatkan dengan cara yang halal yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu dalam memperolehnya tidak dengan cara yang diharamkan oleh syariat Islam, seperti dengan cara paksa, tipu, curi, korupsi dan lain-lain. Lalu Kedua, makanan yang dikonsumsi hendaklah baik (tayyib) yaitu mengandung manfaat kesehatan yang dibutuhkan oleh tubuh; baik jumlahnya maupun mutunya hendaknya berimbang gizinya.<sup>131</sup>

Definisi halal-haram telah dijelaskan dalam Al-Qur'an maupun hadist. Allah dan Rasul-Nya telah menjelaskan mengenai halal-haram ini dengan berbagai cara, baik merupakan prinsip definitif, prinsip umum, baik dengan secara terang-terangan, dengan samar-samar, berangsur-angsur ataupun dengan cara yang tegas.

Makanan halal merupakan suatu kewajiban untuk seorang muslim mengkonsumsinya. Memperhatikan kehalalan dan keharaman suatu makanan adalah hal penting karena ada hadits Nabi yang mengatakan "*setiap tumbuh dari yang haram maka neraka lah*

<sup>130</sup> Nuraini, "Halalan Thayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat", Al-Mu'ashirah Vol. 15, No. 1, Januari 2018, h. 86.

<sup>131</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Kesehatan dalam Perspektif Al-Quran( Tafsir Al-Quran Tematik) Seri V, ...* h. 274.

*baginya*" . Jadi agar dapat terhindar dari api neraka itu maka harus menghindari makanan yang haram. Makanan haram juga dapat mempengaruhi batin, setelah makan yang haram akan memunculkan pikiran untuk melakukannya lagi.

Selaras dengan hal diatas NM menjelaskan Dalam ajaran Islam itu kita selaku umat Islam itu khususnya diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan atau minuman itu yang halal. Dalam Al-Quran disebut “makanlah olehmu apa yang ada dibumi ini yang halal dan thayyib”, berarti ada dua syarat disitu makanan dan minuman itu yang diperintahkan oleh Islam, yang pertama syaratnya halal, yang kedua syaratnya thayyibah. Tidak hanya itu KA juga menegaskan hal tersebut sangat penting, karena itu mempengaruhi hatinya, mempengaruhi tubuhnya, mempengaruhi aura pribadinya, karena rasulullah mengatakan "siapa yang daging nya itu tumbuh sesuatu yang haramkan maka sesungguhnya tidak pantas lah dia untuk masuk surga atau lebih pantas lah dia masuk neraka". Dalam sebuah hadits dijelaskan bahwasannya;

كُلُّ لَحْمٍ نَبَتَ مِنْ سُحْتٍ فَالنَّارُ أَوْلَىٰ بِهِ.

Artinya: “Setiap daging yang tumbuh dari yang haram maka Neraka lebih pantas baginya.”( H.R Ath-Thabrani dalam Al-Kabir, 19/136; Shahihul Jami’, 3594.)

Mengenai hal demikian AD selaku ulama dari kalangan akademisi juga mengatakan bahwa dampak dari makanan yang tidak halal terdapat pada 4 bidang yaitu, bidang sosial yang mana akan

membuat perilaku menjadi rusak, bidang ekonomi yang mana membuat tidak berkah serta dapat membuat menjadi tamak, pendidikan, membuat pikiran kotor yang berdampak pada sulitnya memahami ilmu, serta agama hal ini dapat membuat iman menjadi lemah, begitu juga terhadap ibadah, dan doa tertolak.

Melihat argumentasi beberapa ulama diatas terlihat bahwa cara mereka dalam melihat aspek hukum syariah dalam suatu makanan merujuk kepada Al-Quran dan Hadits terlebih dahulu. Terlebih lagi kepada makanan yang kehalalan dan keharamannya sudah diceritakan atau dijelaskan dalam Al-Quran dan Hadits baik itu secara dzatnya, memperolehnya ataupun cara memprosesnya.

## **2) Mengacu pada fatwa**

Selanjutnya argumentasi hukum ulama juga menggunakan pendekatan Ijma didalamnya. Secara sederhana Ijma yaitu kesepakatan ulama dalam menetapkan suatu hukum yang berlandaskan Al-Quran dan Hadits. Model seperti ini dilakukan oleh majlis ulama yang kemudian menghasilkan suatu keputusan bersama tentang kehalalan dan keharaman suatu produk makanan.

Salah satu fatwa yang menjadi rujukan Keputusan Fatwa Komisi ,Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Penetapan Produk Halal Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, dalam rapat Komisi bersama LP.POM MUI, pada hari Rabu, tanggal 13 Muharram 1431 H/30 Desember 2009 M. Juga Standarisasi Fatwa Halal, Fatwa

Majlis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Keputusan Rakor Komisi Fatwa dan LP POM MUI serta Departemen Agama RI, pada 25 Mei 2003. Yang berisi tentang syarat-syarat dan ketentuan mengenai makanan halal sehingga dijadikan suatu pedoman.

Hasil keputusan tersebut yang kemudian para ulama mengikuti dan dijadikan pedoman dalam menentukan suatu kehalalan atau keharaman makanan. Hal tersebut juga yang mereka (ulama) sampaikan kepada masyarakat sekitar mengenai hal tersebut. Karena sebagai seorang ulama sudah seyogyanya menyampaikan sesuatu yang penting bagi umat.

#### **b. Menurut Ahli Gizi**

##### **1) Halal dan thayyib berdasarkan aspek ilmu medis**

Sejatinya ahli gizi merupakan professional medis yang berfokus kepada kebutuhan gizi. Ahli gizi mempunyai tugas, tanggung jawab, dan wewenang secara penuh untuk melakukan kegiatan fungsional dalam pelayanan gizi, makanan, dan dietetik, baik dalam masyarakat, individu maupun rumah sakit.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2013 dalam pasal 1, pelayanan gizi adalah suatu upaya memperbaiki atau meningkatkan, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan

dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit.

Dalam menjalankan fungsinya ahli gizi berperan di BPOM dalam menganalisis suatu makanan yang mana makanan tersebut dijadikan bahan diskusi internal sehingga memutuskan makanan tersebut layak atau tidaknya dikonsumsi.

Oleh karena itu melanjutkan hal di atas, pesan penting kepada masyarakat dalam mengonsumsi makanan ataupun sekedar mengetahui halal dan baik suatu makanan alangkah lebih baiknya bertanya kepada pihak yang memiliki kapabilitas akan hal tersebut. Dalam hal ini, permasalahan tentang makanan yang baik untuk dikonsumsi dan sesuai dengan kondisi seseorang maka bertanya praktisi kesehatan atau ahli gizi yang lebih mengerti terhadap permasalahan tersebut.

Sedangkan dalam proses menentukan suatu makanan halal pihak ahli gizi tetap berpedoman kepada pihak yang berwenang dalam keputusan tersebut yang dalam hal ini adalah pemerintah. Paling sederhananya dalam berargumentasi tentang makanan halal ahli gizi melihat sudah bersertifikat halal atau belum (label halal), dan lebih berhati-hati kepada makanan yang belum memiliki label halal meskipun tidak berbahaya.

## **2) Merujuk pada fatwa dan kebijakan pemerintah**

Setiap makanan yang sudah memiliki label halal sudah pasti sehat dan aman dikonsumsi karena MUI sudah memantau, menguji, serta memberikan izin konsumsi bahkan sudah terdaftar di BPOM sudah menjamin akan keamanannya.

Hal tersebut sesuai dengan surat keputusan bersama (SKB) menteri agama dan menteri kesehatan No. 472/menkes/skb/VIII/1985 dan No. 68/1985 tentang pengaturan tulisan halal pada label makanan. Yang mana soal halal dan haram ditangani oleh tim penilaian pendaftaran makanan pada depkes RI.

Landasan hukum lain tentang pernyataan halal juga hadir pada Keputusan Menteri Agama Nomor 519 tahun 2001, Pasal 1 menyatakan bahwa Majelis Ulama Indonesia sebagai lembaga pelaksana pemeriksaan pangan yang dinyatakan halal yang dikemas dan diperdagangkan di Indonesia.

Berdasarkan hal diatas terlihat dalam proses sertifikasi halal banyak pihak yang terlibat didalamnya, mulai dari praktisi gizi yang menilai secara medis dan ilmiah juga dari aspek pendekatan nilai syariah didalamnya yang dalam hal ini berdasarkan undang-undang diatas mandat atau kewenang tersebut diberikan kepada MUI.

Terbaru, bukti keseriusan pemerintah tentang produk makanan halal adalah dengan lahirnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal lebih memberi perlindungan dan kepastian hukum bagi konsumen mengkonsumsi produk halal. Lima

tahun setelah disahkan undang-undang ini semua produk yang beredar dimasyarakat wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasannya dan sebaliknya apabila produk terdiri dari bahan yang tidak halal berdasarkan Pasal 29 ayat (2) pelaku usaha wajib mencantumkan pada kemasan produk tanda tidak halal, misalnya gambar babi ataupun simbol lainnya yang melambangkan bahwa makanan tersebut merupakan produk tidak halal.

Undang-undang diatas tentang jaminan produk halal memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar diberbagai peraturan perundang-undangan, disisi lain UUJPH dapat disebut sebagai payung hukum dalam pengaturan produk-produk halal.

Salah satu yang membedakan dengan Undang-Undang sebelumnya bahwa UUJPH dalam praktik pengawasannya lebih luas tidak sekedar pada obat dan makanan namun mencakup berbagai aspek. Disamping itu, ditentukan juga PPH yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan hingga penyajian suatu produk tersebut.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Menurut ulama dan ahli gizi Kota Palangka Raya tentang makanan halal seirama dalam menentukannya, ahli gizi dalam melihat kebolehan mereka cenderung mengikuti ulama yang memiliki kapabilitas dalam melihat suatu kebolehan. Makanan halal dalam sudut pandang ulama. *Pertama*, dilihat berdasarkan zat produknya, dalam hal ini halal atau haram yang telah ada dalam di dalam ajaran Islam yaitu Al-Quran dan Hadits. *Kedua*, dilihat dari cara memperolehnya, dalam hal ini lebih berbicara kepada proses dan nilai kebaikan didalamnya (thayyib), Karena halal saja tidak cukup namun juga harus baik dan mengandung nilai maslahat didalamnya. Hal ini yang menjadi perbedaan pendapat antara sudut pandang ulama dan ahli gizi yaitu, yang mana ulama melihat thayyib dari cara memperolehnya hingga penyajiannya harus berdasarkan syariat-syariat Islam, sedangkan ahli gizi dalam melihat thayyib lebih kepada hal-hal yang berkaitan dengan Ilmu kesehatan.
2. Argumentasi hukum ulama dan ahli gizi dalam meninjau makanan halal memiliki beberapa cara, diantaranya ulama melihat berdasarkan kacamata syariah yakni merujuk kepada Al-Quran dan Hadits selain itu juga mengikuti hasil ijtihad Majelis Ulama Indonesia sebagai instansi yang memiliki kewenangan mengenai hal tersebut. Selanjutnya, ahli

gizi juga mengikuti pihak yang memiliki kewenangan dalam memutuskan hal tersebut. Baik perundang-undangan, hasil fatwa, maupun regulasi lainnya.

## **B. Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab terdahulu, maka ada beberapa saran yang perlu ditindak lanjuti. Adapun rekomendasi-rekomendasi berikut ini:

1. Berdasarkan hasil penelitian sudah sepatutnya masyarakat memperhatikan makanan yang hendak dikonsumsi. melihat aspek halal dan thayyib didalamnya.
2. Pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik merupakan anjuran agama, karena sangat berdampak bagi kesehatan seseorang yang mengkonsumsinya. Selain itu juga menjadi pertanggungjawaban kelak apa yang dia makan.
3. Bagi pihak berwenang terhadap makanan halal lebih gencar mengkampanyekan pentingnya mengkonsumsi makanan halal agar masyarakat sadar dan menjadikan halal food sebagai *lifestyle*.
4. Kepada pihak berwenang seharusnya lebih giat mengajak para produsen untuk lebih memperhatikan produknya agar terjamin kehalalan secara legal. Oleh karena itu, pihak yang berwenang harus membuat strategi khusus agar menarik para produsen untuk mendaftarkan produk-produk mereka.

## DAFTAR PUSTAKA

### BUKU

Abi Abdillah Muhammad bin Ismail Al-Bukhari, *Shohih Bukhrari Juz I*,  
Bairut: Darul Fiqri, 2006.

Afifuddin, Beni Ahmad Saebani, *Metodoogi Penelitian Kualitatif*,  
Bandung: Pustaka Setia, 2012.

Ahmad Tanzeh, *Metodologi Penelitian Praktis*, Yogyakarta: Teras, 2011.

Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Raja Grafindo  
Persada, 2005.

Bachyar Bakri, Annasari Mustafa, *Etika dan Profesi Gizi*, Yogyakarta:  
Graha Ilmu, 2010.

Hasbi Indra, Shalahuddin Hamid, Husnani, Musyafa Ullah ed, *Halal Haram  
dalam Makanan*, Jakarta: Penamadani, 2004.

Hamid Patilima, *Motode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfa Beta, 2011.

John C. Mowen, Michael Minor, *Perilaku Konsumen Jilid II Edisi V*,  
Jakarta: Erlangga, 2002.

Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi  
yang Disempurnakan) Jilid I*, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi  
yang Disempurnakan) Jilid II*, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

Kementrian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Tafsirnya (Edisi  
yang Disempurnakan) Jilid III*, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.

M. Djunaidi Ghony dan Fauzan Almanshur, *Metode Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2012, cet ke-1.

M. Quraish Shihab, *Tafsir Al-Misbah: pesan dan kesan keserasihan Al-Quran*/Jakarta: Lentera Hati, 2002.

Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2014, cet ke-2.

Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2010, cet ke-6.

#### **JURNAL, LAPORAN, UNDANG-UNDANG**

Ahmad Nur Ismail, “*Ulama Dan Pendidikan Islam Klasik (Kajian Ulama, Status Sosial, Kekuasaan, Pendidikan, Dan Gerakan Intelektual)*”, Media Pendidikan Agama Islam, Vol. 1, No. 1, September 2004.

Ahmad Izzuddin, “*Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner*” Jurnal Penelitian Iptek, Vol. 3 No. 2 Juli 2018.

Aminatuz Zahra, Achmad Fawaid, “*Halal Food Di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek Dan Tantangan*”, Jurnal, Vol. 3, No. 2, Juli 2019.

Angela Dwi Pitri, Suhartini Ismail, Meira Erawati, “*Eksplorasi Peran Perawat dan Ahli Gizi Dalam Pemberian Nutrisi Pada Pasien Kritis*”, Jurnal Perawat Indonesia, Vol. 3, No. 2, Agustus 2019.

Endang Irawan, Dianing Bayu Asih, “*Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia*”, Jurnal Sosial dan Humaniora UM Bandung, Vol. 2, No. 1, April 2020.

Fatimah Zuhrah, “*Pergeseran Peran Dan Posisi Ulama Pada Masyarakat Melayu Di Tanjung Pura Kabupaten Langkat*”, Hikmah, Vol. XII, No. 2016.

Hervina, “*Trend Halal Food Di Kalimantan Timur*”, *Fenomena*, Vol. 9, No. 1, 2017.

Nashirudin, Muh, “*Pandangan Majelis Tafsir Al-Qur’an (MTA) Tentang Makanan Halal Dan Haram (Kajian Usul Fikih)*”, *Jurnal Almanahij*, Vol. X No. 2, Desember 2016.

Nurmasyittah, Teuku Muzaffarsyah, “*Respon Masyarakat Terhadap Politik Ulama*”, *Jurnal Politik dan Pemerintahan*, Vol. 2, No. 2, November 2017.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia, “*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2013 dalam pasal Tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi*”, Tahun 2013.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia, “*Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374/Menkes/Sk/III/2007 Tentang Profesi Gizi*”, Tahun 2007.

Moh. Romzi, “*Ulama Dalam Perspektif Nahdlatul Ulama*”, *Religio, Jurnal Studi Islam*, Vol. 2, No. 1, Maret 2012.

Muchtar Ali, “*Konsep Makanan Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal*” *Ahkam: Vol XVI*, No. 2, Juli 2016.

M. Yasir Nasution, “*Peran Strategis Ulama Dalam Pengembangan Ekonomi Syariah*”, *Human Falah*, Vol. 1, No. 1 Januari-Juni, 2014.

Sayekti Waras Nidya, “*Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan*”, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, Vol. 5 No. 2, Desember 2014.

Sarbini, M, “Mendaur Ulang Peran dan Tanggung Jawab Ulama Masa Depan ( Dari Peran dan Tanggung Jawab Ilmiyyah Hingga Khalifah)”, *Al Mashlahah Jurnal Hukum dan Pranata Sosial Islam*.

Syafrida, “*Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim*”, Vol. 7 No. 2.

Siti Zulaekah dan Yuli Kusumawati, “*Halal dan Haram Makanan Dalam Islam*” *SUHUF*, Vol. XVII, No. 01/Mei 2005.

Yulfan Arif Nurohman, Rina Sari Qurniawati, “*Keputusan Pembelian Produk Makanan Halal Di Lingkungan IAIN Surakarta*”, *Among Makarti*, Vol. 12 No 24, Desember 2019.

Talisa Rahma Pramintasari, Indah Fatmawati, “*Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikat Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal*”, Vol. 8 No. 1 Maret 2017.

Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih, Khofidlotur Rafi’ah, Umami Kulsum, “*Halalan Thayyiban: The Key Of Successgul Halal Food Industry Develoment*”, *Ulumuna Jurnal Studi Keislaman*, Vol. 4, No. 2, Desember 2018.

Syaparuddin, “*Prinsip-Prinsip Dasar Al-Qur’an Tentang Perilaku Konsumsi*”, *Ulumuna Jurnal Studi Keislaman*, Vol. XV, No. 2, Desember 2011.

Wahidin, Ade, “*Konsep Ulama Menurut Al-Qur’an (Studi Analitis atas Surat Fathir Ayat 28)*”, *Al-Tadabbur: Jurnal Ilmu Al-Qur’an dan Tafsir*, Vol .1, No. 01 , 2014.

**TESIS**

Hamka, A. Moh, *“Percantuman Label Halal Pada Pangan Dan Jasa Rumah Makan (Tinjauan Hukum Perlindungan Konsumen)”*, Tesis Magister, Makassar: UIN Hasanuddin, 2007.

Hassim Bin Mohd Syahir, *“Persepsi Pengurusan Makanan Halal Di Hotel Johor Bahru”*, Tesis Magister, Bharu: Universitas Teknologi Malaysia, 2011.

Mulizar, *“Makanan Dalam Al-Qur’an (Studi Tafsir Al-Azhar)”*, Tesis Magister, Medan: IAIN-SU, 2014.

Mat Yasim Binti Salma, *“Makanan Halal: Kepentingannya menurut Perspektif Islam”*, Tesis Magister, Bharu: Universitas Teknologi Malaysia, 2011.

Siti Zanariah Haji Yusoff , *“Faktor Komunikator Dalam Pencarian Dan Perkongsian Maklumat Produk Makanan Halal Dalam Kalangan Keluarga Islam”*, Tesis Magister, Serdan: Universitas Putra Malaysia, 2014.