

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

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

1. Penelitian oleh Habibatun Rachmah (2017) yang berjudul **“Persepsi Masyarakat Terhadap Halal *Food* di Kota Pangkalpinang Provinsi Kepulauan Bangka Belitung”**. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi halal food menurut produsen dan konsumen dilihat dari banyaknya etnis Tionghoa disana. Hasil dari penelitian ini adalah kurang dari setengah jumlah produsen dan konsumen di kota Pangkalpinang belum sepenuhnya mengetahui dan paham mengenai halal *food*.
2. Penelitian selanjutnya oleh Nurul Fitria (2017) yang berjudul **“Analisis Persepsi Masyarakat Terhadap Halal *Food* di Kota Bandung”**. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi halal *food* menurut produsen dan konsumen di wilayah kota Bandung. Hasil dari penelitian ini adalah sebagian besar produsen dan konsumen sudah memahami konsep halal, dan sebagian besar dari mereka telah mengetahui mengenai logo dan sertifikat halal MUI. Untuk persepsi produsen dan konsumen mengenai halal *food* di kota Bandung dapat dikatakan baik.
3. Penelitian oleh Mulyaningrum dan Erik Syawal (2018) yang berjudul **“Perilaku Masyarakat Sunda dalam Mengonsumsi Produk Halal di Kota Bandung”**. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis

perilaku dan tingkat pengetahuan masyarakat Sunda muslim di kota Bandung mengenai produk makanan dan minuman halal. Hasil dari penelitian ini adalah pengetahuan masyarakat Sunda di kota Bandung memiliki pengetahuan yang baik. Dilihat dari pemahaman mereka mengenai indikator-indikator halal haram sudah sangat bagus. Perilaku masyarakat Sunda di kota Bandung juga signifikan dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan mengenai produk halal.

4. Penelitian oleh Riska Rofiana (2017) yang berjudul **“Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikasi MUI pada Produk Makanan Industri Rumah Tangga di Yogyakarta”** jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Penelitian ini berhasil mengungkap faktor-faktor yang melatarbelakangi para industri rumah tangga di Yogyakarta mencantumkan label halal tanpa sertifikasi halal MUI. Diantara faktor-faktornya adalah kesadaran hukum, administrasi dan ekonomi.
5. Penelitian selanjutnya oleh Wunta Arty Anandai (2016) yang berjudul **“Alasan-Alasan Pelaku Usaha Makanan Ceker Pedas Tidak Melakukan Sertifikasi Halal (Studi di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)”** Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian yudiris empiris dimana data-data lapangan, undang-undang sebagai sumber utama. Hasil penelitian ini adalah tidak semua pelaku usaha melakukan sertifikasi halal MUI dengan beberapa alasan, yaitu yang pertama adanya faktor ketidaktahuan dan kurangnya pemahaman

pelaku usaha tentang hukum yang ada. Kedua, usaha yang dijalani adalah usaha kecil. Ketiga, para pelaku usaha tidak mengetahui tata cara mendaftarkan guna mendapatkan sertifikat halal. Yang terakhir, yaitu pelaku usaha beranggapan bahwa bahan baku yang digunakan merupakan bahan yang halal dan suci.

6. Penelitian lain dalam jurnal yang dibawakan oleh Rinita Nurachmi (2016) yang berjudul *“The Global Development of Halal Food Industry : A Survey”*. Penelitian ini bertujuan untuk mengamati keberadaan industri makanan halal di negara maju dan berkembang dan juga cara-cara untuk meningkatkan penerimaan masyarakat non-muslim terhadap makanan halal. Hasil dan temuan dari penelitian ini adalah meskipun negara-negara ini memiliki sedikit populasi muslim tetapi pangsa pasar makanan halal terbilang tinggi. Dituliskan juga dalam jurnal bahwa masyarakat memilih makanan halal karena kesehatan dan kesegarannya. Negara yang memiliki sedikit populasi muslim seperti Thailan, Inggris dan Australia dapat menangkap peluang makanan halal di pasar global.
7. Dalam jurnal Internasional yang disusun oleh Kasmarini, Nor Liya dkk (2015) yang berjudul *“Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs”*. Dalam jurnal ini berisi penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi pemahaman responden mengenai konsep halal dan konsep bisnis berbasis halal.

Responden dalam penelitian ini merupakan pengusaha potensial yang menghadiri kursus kewirausahaan (disebut dengan Masmed dari Universitas Teknologi MARA, Malaysia). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pemahaman responden tentang konsep halal, tinggi (skor rata-rata 4,52) dan juga responden memiliki respon positif terhadap produk halal (skor rata-rata 4,58).

8. Nity Vloreen Mathew, Mazwa Ardiana Raudah dkk (2014). Dalam penelitiannya yang berjudul **“Acceptance on Halal Food Among Non-Moslem Consumers”**. Penelitian ini bertujuan untuk mengamati penerimaan makanan halal di kalangan non-muslim. Temuan dari penelitian ini adalah diketahui konsumen non-muslim memiliki sikap positif terhadap konsep halal. Bagi produsen hal ini merupakan kesempatan bagus untuk menjadikan konsumen non-muslim sebagai target pasar.
9. Nurhalima Tambunan (2018) dalam penelitiannya yang berjudul **“Urgensi Pemahaman Makanan Halal Dan Baik Pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi”**. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pemahaman komunitas Lau Gumba pada makanan halal dan baik. Objek penelitian adalah kelompok studi ibu di Desa Lau Gumba, Berastagi, Karo. Untuk mendapatkan data dan informasi peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan observasi dan wawancara. Hasil penelitian ini tidak semua masyarakat memahami mengenai produk makanan dan minuman yang halal dan baik. Hal ini

menunjukkan bahwa pemahaman mengenai produk makanan dan minuman yang halal dan baik belum dimiliki sepenuhnya oleh seluruh masyarakat di Desa Lau Gumba.

10. Penelitian oleh Nafisah Arinilhaq (2017) yang berjudul *“Purchase Intention On Halal Culinary Fast Food In Yogyakarta”*. Tujuan makalah ini adalah untuk mengidentifikasi dan menentukan pengaruh faktor halal terhadap Minat Membeli melalui Norma Subjektif. Penelitian tersebut diambil dari 139 responden konsumen Muslim dari makanan cepat saji halal, KFC. Data yang dikumpulkan diukur dengan 5 skor skala Likert. Hasil dari penelitian ini adalah dapat disimpulkan bahwa, hampir semua variabel yang signifikan untuk membeli niat kecuali variabel kesadaran.

**Tabel 2.1**  
**Persamaan dan Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang**

<b>Judul penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
1. Habibatun Rachmah (2017) <i>Persepsi Masyarakat Terhadap Halal Food di Kota Pangkalpinang Provinsi Kepulauan Bangka Belitung</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen</li> <li>- Fokus penelitian mengenai pemahaman makanan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen dan konsumen</li> <li>- Lokasi penelitian di kota Paangkalpinang sedangkan peneliti di Imogiri, Yogyakarta</li> <li>- Metode penelitian menggunakan kuantitatif sedangkan peneliti menggunakan kualitatif</li> </ul>
2. Nurul Fitria (2017) <i>Anaalisis Persepsi Masyarakat Terhadap Halal Food di Kota Bandung</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen</li> <li>- Fokus penelitian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen dan konsumen</li> <li>- Lokasi penelitian di</li> </ul>

Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
	<p>mengenai pemahaman makanan halal</p>	<p>kota Bandung sedangkan peneliti di Imogiri, Yogyakarta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode penelitian menggunakan kuantitatif sedangkan peneliti menggunakan kualitatif</li> </ul>
<p>3. Mulyaningrum dan Erik Syawal (2018) <i>Perilaku Masyarakat Sunda dalam Mengonsumsi Produk Halal di Kota Bandung</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai produk makanan halal</li> <li>- Obyek penelitian merupakan masyarakat muslim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode penelitian menggunakan deskriptif-verifikatif sedangkan peneliti menggunakan kualitatif</li> <li>- Lokasi penelitian di kota Bandung sedangkan peneliti di Imogiri, Yogyakarta</li> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan konsumen sedangkan peneliti menggunakan produsen sebagai obyek penelitian</li> <li>- Fokus penelitian mengenai perilaku masyarakat terhadap makanan halal sedangkan peneliti mengenai pemahaman halal</li> </ul>
<p>4. Riska Rofiana (2017) <i>Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikasi MUI pada Produk Makanan Industri Rumah Tangga di Yogyakarta</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai makanan halal</li> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen</li> <li>- Metode penelitian menggunakan kualitatif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai serifikasi halal MUI sedangkan peneliti mengenai pemahaman halal</li> </ul>
<p>5. Wunta Arty Anandai (2016) <i>Alasan-Alasan Pelaku Usaha</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai makanan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode penelitian menggunakan yudiris empiris sedangkan</li> </ul>

<b>Judul penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
<i>Makanan Ceker Pedas Tidak Melakukan Sertifikasi Halal (Studi di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>peneliti menggunakan kualitatif</li> <li>- Fokus penelitian mengenai sertifikasi halal MUI sedangkan peneliti mengenai pemahaman halal</li> </ul>
6. Rinita Nurachmi (2016) <i>The Global Development of Halal Food Industry : A Survey</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai <i>halal food industry</i></li> <li>- Metode penelitian menggunakan kualitatif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lokasi penelitian di negara maju dan berkembang sedang peneliti di Yogyakarta, Indonesia</li> <li>- Obyek penelitian merupakan masyarakat non-muslim sedangkan peneliti menggunakan muslim sebagai obyek penelitian</li> </ul>
7. Ksmarini, Nor Liya dkk (2015) <i>Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian mengenai pemahaman makanan halal</li> <li>- Obyek penelitian masyarakat yang merupakan produsen makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lokasi penelitian di Malaysia sedangkan peneliti mengambil Yogyakarta sebagai lokasi penelitiannya</li> <li>- Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif sedangkan peneliti menggunakan kualitatif</li> </ul>
8. Nity Vloreen Mathew, Mazwa Ardiana Raudah dkk (2014) <i>Acceptance on Halal Food Among Non-Moslem Consumers</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian merupakan makanan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode penelitian deskriptif sedangkan peneliti menggunakan metode kualitatif</li> <li>- Teknik pengumpulan data menggunakan kuisisioner sedangkan peneliti menggunakan observasi wawancara mendalam dan dokumentasi</li> <li>- Obyek penelitian merupakan konsumen sedangkan peneliti adalah produsen</li> </ul>
9. Nurhalima Tambunan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produk makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obyek penelitian yang</li> </ul>

<b>Judul penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
(2018) <i>Urgensi Pemahaman Makanan Halal Dan Baik Pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>halal</li> <li>- Pemahaman masyarakat Muslim</li> <li>- Pengumpulan data menggunakan wawancara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>merupakan ibu rumah tangga sedangkan peneliti menggunakan obyek penelitian pengusaha kuliner</li> <li>- Lokasi penelitian berada di Lau Gumba sedangkan peneliti berada di Imogiri</li> </ul>
10. Nafisah Arinilhaq (2017) <i>Purchase Intention On Halal Culinary Fast Food In Yogyakarta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fokus penelitian merupakan makanan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis penelitian menggunakan kuantitatif sedangkan peneliti menggunakan kualitatif</li> <li>- Obyek penelitian merupakan konsumen produk halal sedangkan peneliti menggunakan produsen produk halal sebagai obyek penelitian</li> <li>- Teknik pengumpulan data menggunakan kuisisioner sedangkan peneliti menggunakan wawancara</li> </ul>

## **B. Landasan Teori**

### **1. Kajian Pemahaman**

#### **a. Definisi Pemahaman**

Pemahaman menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah sebuah proses, perbuatan memahami atau memahamkan. Menurut Anas (1996) kemampuan yang dimiliki seseorang untuk memahami



dan mengerti sesuatu setelah mengetahui dan mengingat sesuatu tersebut.

Menurut Nana (1995) pemahaman merupakan hasil belajar seseorang sampai pada tahap mampu untuk menjelaskan dengan susunan kalimatnya sendiri atas apa yang dibaca atau didengarnya, memberikan contoh dengan kasus lain.

Dengan kata lain dalam penelitian ini, pemahaman seseorang bisa dikatakan paham apabila seseorang tersebut mampu memberikan penjelasan atau menguraikan sesuatu tentang hal yang telah diketahui sebelumnya mengenai konsep halal *food* melalui berbagai faktor.

b. Kriteria Paham

Menurut Kunandar (2015) Kriteria pemahaman dapat ditunjukkan melalui 4 hal tersebut, yaitu :

- 1) Mengungkapkan pendapat atau memberikan gagasan dengan kalimatnya sendiri.
- 2) Mampu membedakan, membandingkan, menafsirkan dan mendeskripsikan dengan kata-kata sendiri.
- 3) Menjelaskan gagasan pokok / inti.
- 4) Menceritakan ulang atau menjelaskan kembali apa yang telah ia dapat tentang pengetahuan tersebut.

Berdasarkan teori di atas, dalam penelitian ini seseorang bisa dikatakan paham apabila ada pengetahuan dalam dirinya dan

melakukan apa yang telah ia pahami. Dengan kata lain kriteria pemahaman dapat ditunjukkan dengan hal berikut :

- 1) Kurang paham, yaitu ketika seseorang hanya mampu mengungkapkan pendapat atau gagasan dengan kalimatnya sendiri mengenai konsep halal *food* dengan penjelasan yang kurang jelas atau tidak lengkap.
- 2) Sudah paham, yaitu ketika seseorang bisa menjelaskan secara jelas konsep halal *food* dengan kalimatnya sendiri, seseorang tersebut mampu membedakan, membandingkan, menafsirkan dan mendeskripsikan dengan kata-kata sendiri mengenai halal *food* dan mampu memberikan contoh tentang hal-hal seputar makanan yang halal dan yang haram.
- 3) Sangat paham, yaitu ketika seseorang telah memahami poin 1 dan poin 2 di atas dengan baik dan seseorang tersebut telah menerapkannya dalam kehidupan sehari-harinya ketika berjualan sate kambing.

c. Indikator Pemahaman

Berdasarkan kriteria pemahaman diatas maka peneliti menggunakan indikator untuk mengukur baik buruknya pemahaman masyarakat Imogiri Yogyakarta tentang konsep halal *food*. Skala baik-buruk dilihat oleh persentase pemahaman, adapun indikator adalah sebagai berikut :

<b>Tingkat Pemahaman</b>	<b>Indikator Pemahaman</b>
91-100 %	Sangat baik

75-90 %	Baik
50-74 %	Cukup Baik
0-49 %	Kurang Baik

## 2. Konsep Makanan Halal

### a. Definisi Makanan halal

Makanan berasal dari kata bahasa Arab yaitu *tha'am*. Dalam kamus *Mutarjim tha'am* memiliki arti nutrisi atau makanan. Pada dasarnya segala sesuatu (makanan dan minuman) di bumi ini adalah halal hukumnya sampai ada dalil yang melarangnya atau mengharamkannya. (Nurhalima : 2018) sebagaimana Allah berfirman dalam surat Al-Baqarah ayat 29 yang artinya :

*“Dia lah Allah yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit dan Dia Maha mengetahui segala sesuatu.”*

Prinsip ini juga berasal dari kaidah fiqhiyah yang berbunyi *“Hukum asal pada sesuatu adalah Boleh”*

Halal berasal dari akar kata “Halla” yang mempunyai arti *“Ibaahah”* yang artinya sesuatu yang dibolehkan. Istilah halal-haram erat kaitannya dengan makanan dan minuman. Al-Jurjani mendefinisikan halal dengan kata *“Fataha”* yang berarti terbuka, setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi pada penggunaannya, atau suatu hal yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. (Muchtar 2016 : 291).

Halal memiliki arti lepas dan tidak terikat. Halal dibolehkan oleh agama untuk dipergunakan atau dimakan, baik itu bersifat

anjuran untuk dilakukan, makruh (anjuran untuk meninggalkan) maupun mubah (netral) Suatu yang halal artinya dia telah lepas kaitannya dengan bahaya dunia. (Nurhalima 2018 : 835)

Adapun makanan halal yaitu segala sesuatu yang dibolehkan untuk dimakan menurut syariat Islam. Dalam Nurhalima (2018) makanan halal dari berbagai pendapat ulama bisa difokuskan menjadi tiga tinjauan yaitu halal dzatnya, halal cara memperolehnya dan halal cara mengolahnya.

#### 1) Halal dzatnya

Halal dzatnya adalah segala sesuatu yang secara substansinya tidak dilarang atau diharamkan oleh syariat Islam. Contoh : daging kambing, daging sapi, sayuran, biji-bijian dan yang lainnya.

#### 2) Halal cara memperolehnya

Bahan dasar diperoleh dari seluruh muamalah yang dihalalkan dan sah. Cara memperolehnya jujur dan tidak menggunakan cara yang batil. Menggunakan cara batil artinya dengan cara yang dilarang oleh syariat Islam dan dari muamalah yang diharamkan seperti mengambil hak orang lain baik dengan halus maupun kasar, merampas, mencuri dan yang lainnya (Nurhalima 2018 : 837)

### 3) Halal cara mengolahnya

Cara mengolah juga akan menentukan halal atau tidaknya suatu makanan. Cara menyembelih hewan merupakan proses pengolahan awal yang sangat menentukan kehalalan atau tidaknya daging hewan tersebut. Begitu juga pada saat pengolahannya jangan sampai tercampur oleh makanan atau bahan-bahan lain yang diharamkan walaupun sedikit atau banyak, karena status kehalalannya pun akan berubah menjadi haram (Nurhalima : 2018).

#### b. Prinsip Halal Food

Menurut Yusuf Al-Qardhawi, wilayah keharaman sangatlah sempit dibandingkan dengan wilayah kehalalan. Dikarenakan jumlah dalil pengharaman sangatlah sedikit jumlahnya, dan diluar itu semua adalah boleh dan halal hukumnya. Dalam sebuah kaidah fiqhiyah pula disebutkan bahwa semua hal pada aslinya adalah boleh/halal kecuali bila terdapat dalil yang mengharamkannya. (Mughtar 2016 : 292)

Salah satu dalil yang mendasari segala sesuatu adalah halal yaitu :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

*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. (Al-Baaqarah : 168)*

Dalil lain terdapat dalam surat Al-Baqarah ayat 172, An-Nahl ayat 114, Al-Maidah ayat 88, Al-Anfal ayat 69 dan yang lainnya.

Prinsip makanan halal menurut Dr. Yusuf al-Qardhawi dalam kitabnya *Halal wal Haram fil Islam* (2007) beliau menggariskan 10 perkara dalam halal haram dengan landasan : “asal dari segala sesuatu adalah mubah”. Berikut adalah :

- 1) Penentuan halal-haram adalah hak mutlak Allah semata.
- 2) Mengharamkan yang halal dan sebaliknya merupakan kesyirikan.
- 3) Perkara haram dapat menimbulkan keburukan dan *mudarat*.
- 4) Setiap yang halal tidak memerlukan yang haram.
- 5) Perantara atau jalan menuju keharaman adalah haram.
- 6) Bersiasat terhadap yang haram adalah haram.
- 7) Niat baik tidak menghalalkan yang haram.
- 8) Jauhilah syubhat agar tidak terjatuh dalam perkara haram.
- 9) Yang haram berlaku untuk semua orang .
- 10) Keadaan terpaksa atau darurat membolehkan yang terlarang.

**c. Makanan- makanan yang diharamkan dalam Islam**

- 1) Pandangan *Fuqaha*

Pandangan *fuqaha* tentang makanan yang diharamkan dirujuk dari kitab *Fiqih Bidayatul Mujtahid* (Ibnu Rusyd 2013 : 997). Makanan yang diharamkan terbagi menjadi dua keadaan. Dimana yang haram secara dzat dan substansinya dan yang haram karena sebab yang menyimpannya.

a) Haram dzatnya

Hal-hal yang diharamkan berdasarkan dzat atau substansinya sebagiannya telah disepakati dan sebagian lain masih berbeda pendapat.

- I. Daging babi dan darah. ulama telah menyepakati keduanya merupakan hal yang haram substansinya. Para ulama telah menyepakati keharaman lemak, daging dan kulit babi, akan tetapi mereka berbeda pendapat tentang penggunaan rambut babi dan kulit babi yang telah di samak. Adapun darah, ulama telah menyepakati atas keharaman darah yaitu darah yang mengalir dari hewan yang disembelih. Namun para ulama berbeda pendapat mengenai darah yang tidak mengalir.
- II. Hewan buas dari jenis burung dan hewan berkaki empat dan memiliki taring. Hewan berkuku genap. Hewan yang diperintahkan untuk dibunuh dan hewan yang dianggap menjijikkan.

III. *Khamr*. Yang dimaksud disini adalah perasan anggur dan kurma. Sebagian besar ulama Hijaz dan para ahli hadis mengatakan, air perasan anggur atau kurma untuk *khamr* baik sedikit atau banyaknya adalah haram. Adapun ulama Kuffah yang sebagian besar merupakan ulama Basrah termasuk Abu Hanifah mengatakan yang diharamkan adalah mabuknya, bukan dari dzat atau substansi dari anggur atau kurma itu sendiri. perbedaan pendapat dalam masalah *khamr* cukup panjang namun telah ditetapkan syariat melalui *ijma'*, bahwa yang dijadikan tolak ukur adalah jenisnya dan bukan kadar banyak atau sedikitnya. Yang menjadi landasan adalah hadis shahih Nabi SAW yang artinya :

*“apa yang banyaknya memabukkan maka yang sedikitnya adalah haram”*(HR. Bukhari, Abu Dawud dan Ahmad).

Para ulama juga akhirnya menyepakati bahwa memeras anggur atau kurma selama tidak memabukkan dan yang tidak dimaksudkan untuk membuat *khamr* maka hukumnya boleh.

b) Haram karena sebab yang menyimpannya

Secara umum ada 9 macam :

I. Bangkai



Para ulama telah sepakat tentang pengharaman bangkai darat. Namun para ulama berbeda pendapat tentang bangkai laut. Sebagian ada yang menghalalkannya secara mutlak, ada yang mengharamkannya secara mutlak dan ada yang menghalalkannya dengan sebab tertentu. Bangkai telah disebutkan pengharamannya dalam Al-Quran pada surat Al-Baqarah ayat 173, Al-Maidah ayat 3, Al-An'am ayat 145 dan An-Nahl ayat 115.

- II. *Al-Munkhaniqah*, Hewan yang mati karena tercekik.
- III. *Al-Mauqudzah*, Hewan yang mati karena terkena pukulan yang keras.
- IV. *Al-Mutaraddiyah*, Hewan yang terlempar/jatuh dari tempat yang tinggi.
- V. *An-Nathihah*, Hewan yang mati karena tanduk.
- VI. *Akalas Sab'u*, Hewan yang mati karena diterkam binatang buas.

Adapun lima hewan di atas telah disebutkan Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3, ulama sepakat dan tidak berbeda pendapat bahwa kelima hewan di atas merupakan bangkai dan hukumnya sama dengan hukum bangkai, yaitu haram.

- VII. Semua hewan yang terlepas dari satu syarat sahnya penyembelihan.
- VIII. *Jalalah* , yaitu hewan yang memakan kotoran atau sampah.
- IX. Makanan yang bercampur antara yang halal dan yang najis.

Hal ini ulama berbeda pendapat menjadi dua pendapat. Pendapat pertama ulama mengharamkan bagian yang tercampur saja meskipun tidak berubah warna dan bau, ini juga merupakan pendapat dari jumhur ulama. Adapun pendapat kedua yaitu mengharamkan jika terdapat perubahan warna, bau dan rasa, pendapat ini diriwayatkan oleh Imam Malik.

## 2) Dampak Makanan Haram

Dalam jurnal yang ditulis oleh Mulizar (2016), Buya Hamka dalam tafsir al-Azhar mengatakan makanan mempunyai pengaruh yang sangat besar terhadap pertumbuhan dan kesehatan jasmani manusia dan juga sangat berpengaruh pada jiwa manusia. Diantara dampak makanan yang haram bagi manusia adalah :

- 1) Makanan haram akan membawa pemakannya pada budi pekerti dan yang buruk. Disebutkan pula oleh ulama besar bernama Al-Harali (1232 M) makanan dan

minuman dapat mempengaruhi jiwa dan sifat-sifat mental pemakannya. Ulama ini berpendapat kata *rijs* dalam quran surat Al-An'am ayat 145 adalah alasan untuk mengharamkan bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi. Karena *rijs* disini berarti kebobrokan moral dan budi pekerti yang buruk (Mulizar 2016 : 136)

- 2) Tidak terkabulnya doa-doa. Disebutkan dalam sebuah hadis

*Sa'ad bin Abi Waqas bertanya kepada Rasulullah "Ya Rasulullah, doakan saya kepada Allah agar doa saya terkabul, "Rasulullah menjawab "Wahai Sa'ad, perbaikilah makananmu, maka doamu akan terkabulkan." (Riwayat At Thabrani).*

*Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam menyebutkan seseorang yang lama bepergian; rambutnya kusut, berdebu, dan menengadahkan kedua tangannya ke langit, lantas berkata, 'Wahai Rabbku, wahai Rabbku.' Padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram, dan ia dikenyangkan dari yang haram, bagaimana mungkin doanya bisa terkabul." (HR. Muslim) (rumaysho.com : 30)*

- 3) Secara biologis, makanan haram dimakan lalu akan dicerna oleh tubuh, membentuk sari makanan, lalu diedarkan ke seluruh tubuh, menjadi darah, daging tulang, dan sel-sel baru. Maka perlu diperhatikan sabda Nabi SAW berikut:

Dari Jabir bin Abdillah bahwa Rasulullah SAW bersabda:

يَا كَعْبُ بْنُ عُجْرَةَ إِنَّهُ لَا يَدْخُلُ الْجَنَّةَ لَحْمٌ نَبَتَ مِنْ سُحْتٍ

Yang artinya : *Wahai Ka'ab bin Ujrah, sesungguhnya tidak akan masuk surga daging yang tumbuh dari makanan haram. (HR. Ibn Hibban).*

Dari Ka'ab bin Ujrah bahwa Rasulullah SAW bersabda:

يَا كَعْبُ بْنُ عُجْرَةَ لَا يَرْبُو حَيْمٌ نَبَتَ مِنْ سُحْتٍ إِلَّا كَانَتْ  
النَّارَ أَوْلَىٰ بِهِ

Yang artinya : *Wahai Ka'ab bin Ujrah, tidaklah daging manusia tumbuh dari barang yang haram kecuali neraka lebih utama atasnya. (HR. Tirmidzi) (almanhaj.or.id : 30)*

### 3. Cara Menyembelih

#### Pandangan Para Fuqaha

Penyembelihan berdasarkan pandangan *fuqaha* banyak didapati perbedaan pendapat. Dirujuk dari kitab *Fiqih Bidayatul Mujtahid* (Ibnu Rusyd 2007 : 922).

1. Penyebutan nama Allah ketika menyembelih. Ada perbedaan pendapat diantara ulama. Pendapat pertama mengatakan penyebutan nama Allah hukumnya wajib (*fardhu*) secara mutlak. Pendapat kedua mengatakan wajib (*fardhu*) ketika ingat dan gugur kewajibannya ketika lupa. Pendapat tiga mengatakan hukumnya sunnah yang ditekankan muakkad.
2. Niat untuk menyembelih, terdapat dua pendapat yakni sebagian uama mewajibkan untuk berniat untuk menyembelih dan sebagian ulama lain berpendapat tidak mewajibkan.

3. Ulama sepakat mengenai penyembelihan hewan ternak seperti sapi, kambing ayam, dengan cara *dzabh* yaitu dengan menyembelih bagian tenggorokannya. Ulama menecualikan pada penyembelihan unta, unta disembelih dengan cara *nahar* yaitu menyembelih bagian pangkal lehernya.
4. Para ulama sepakat mengenai penyembelihan yang sah atau yang menjadikan halal yaitu apabila telah terputus dua urat leher (aliran darah), kerongkongan dan tenggorokannya. Namun terdapat perbedaan pendapat pada jumlah yang terpotong dan kadarnya. Imam Malik berpendapat bahwa wajibnya terpurus 2 urat leher (aliran darah), tenggorokan dan kerongkongannya. Abu Hanifa mewajibkan terputusnya 3 dari 4 bagian urat, namun tidak menyebutkan jenis uratnya. Imam Syafi'i berpendapat wajibnya terputus saluran tenggorokan dan kerongkongansaja.
5. Menghadapkan kiblat saat menyembelih, ulama berbeda pendapat dalam hal ini. Sebagian ulama menganjurkannya. Sebagian ulama lain membolehkannya. Sebagian lain mewajibkannya dan sebagian ulama lain memakruhkan jika tidak menghadapkan pada kiblat.

Dari banyak perbedaan pendapat diatas peneliti akan berpedoman pada pendapat yang pendapatnya banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia, yaitu pendapat ulama Imam Syafi'i. Cara penyembelihan menurut Imam Syafi'i dirujuk dari kitab yang berjudul *Matan Abu Syuja'* dimana buku tersebut merupakan kumpulan fatwa menurut

Imam Syafi'i. Selain itu peneliti juga akan berpedoman pada fatwa Majelis Ulama Indonesia, karena dengan demikian pedoman cara menyembelih tidak hanya terpaku pada satu pendapat namun juga berpedoman pada yang sudah menjadi standar di Indonesia.

a. Cara Menyembelih menurut Ulama Imam Syafi'i

Dirujuk dari kitab *Matan Abu Syuja'* (Mustafa : 2009) cara penyembelihan menurut Imam Syafi'i seperti berikut :

- 1) Penyembelihan terjadi secara sah atau menjadi sempurna apabila telah terputus tenggorokan, kerongkongan dan dua urat leher. Namun akan tetap sah apabila hanya terpotong pada dua bagiannya saja yaitu tenggorokan dan kerongkongan.
- 2) Dianjurkan melakukan hal tersebut saat menyembelih, yaitu : membaca basmalah, bersalawat kepada Nabi, menghadap kiblat.
- 3) Dibolehkan menyembelih dengan semua benda yang dapat melukai kecuali gigi dan kuku.
- 4) sembelihan orang Muslim dan ahli kitab adalah halal, namun untuk majusi dan penyembah berhala tidak halal.

b. Cara menyembelih Majelis Ulama Indonesia (MUI)

Menurut fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Standar proses penyembelihan diantaranya :

- 1) Proses penyembelihan dengan niat menyembelih dan menyebutkan nama Allah.
- 2) Proses penyembelihan sah apabila terputusnya saluran makanan/kerongkongan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).
- 3) Proses penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- 4) Memastikan adanya aliran darah dan gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- 5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Standar alat penyembelihan menurut MUI adalah, alat harus tajam dan bahan dasar alat yang digunakan untuk menyembelih bukan kuku, gigi/taring ataupun tulang. MUI juga menetapkan standar bagi penyembelih, yaitu beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami dan mengerti tata cara penyembelihan yang sesuai syariat dan memiliki keahlian dalam penyembelihan. MUI juga berfatwa bahwa dalam proses menyembelih hewan disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat. Dalam proses pengolahannya dan penyimpanannya hewan harus dipisahkan antara yang halal dan yang tidak halal.