

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi begitu juga dengan pembangunan telah merambah seuruh aspek kehidupan manusia yang memberikan kebahagiaan, kesenangan dan juga terpenuhinya segala macam kebutuhan manusia, tak pelak menimbulkan berbagai persoalan dan tanda tanya. Begitu pula persoalan seputar produk makanan. Sejalan dengan meningkatnya kesadaran keberagaman umat di dunia begitu pula di Indonesia, sebagai konsekuensi logis, persoalan yang timbul menjadikan umat bertanya-tanya, bagaimana kedudukan hal tersebut dalam pandangan dan ajaran hukum Islam, umat menghendaki agar apa-apa yang akan dikonsumsi telah terjamin kehalalan dan kesuciannya.<sup>1</sup>

Sebagaimana Allah SWT. telah berfirman dalam surat *Al-Baqarah* ayat 168:

يَتَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ

الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

---

<sup>1</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam Dan Penyelenggara Haji, *Sistem Dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia*, (Depag RI, Jakarta, 2003), Hal. 1

Salah satu indikasi rahmat Ilahi ini adalah, Allah SWT. Melepaskan dari umat yang terakhir ini, semua hal yang memberatkan dan menyusahkan di satu sisi, juga melepaskan prinsip *permisifisme* dan serba boleh di sisi lain.

Pada dasarnya segala sesuatu yang ada di muka bumi ini dihukumi boleh (*mubah*) pada asalnya. Sebagaimana difirmankan Allah SWT. dalam surat *al-Baqarah* ayat 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

“Dia-lah Dzat yang menjadikan untuk kamu apa-apa yang ada di bumi ini semuanya”. (QS. Al-Baqarah:29).<sup>6</sup>

Didalam rahmat-Nya ini Allah, tidak menyerahkan segala sesuatu yang ada di muka bumi kepada manusia secara penuh, dalam artian membolehkan segalanya untuk dimiliki atau dikonsumsi secara brutal dan tanpa aturan. Oleh karena itu Allah SWT. telah menyuguhkan begitu banyak ayat yang berkaitan erat dengan penghalalan dan pengharaman dalam makanan dan minuman yang dijadikan dasar atau landasan serta petunjuk untuk manusia agar dapat menempuh hidup secara bersih tanpa adanya ketercampuran dengan segala sesuatu yang haram yang dapat mempengaruhi keberadaan iman dan kesehatan jasmani dan rohani seseorang.

---

<sup>6</sup> Ghazali, Al, *Benang Tipis Antara Halal & Haram*, pen. Ahmad Shiddiq, (Surabaya, Putra Pelajar, Cet. I: 2002), Hal. 12

Pada dasarnya manusia membutuhkan hidup yang bersih dan terhindar dari ketercampuran dengan segala sesuatu yang haram. Oleh sebab itu, manusia membutuhkan adanya jaminan produk yang akan dikonsumsi sebagai produk yang halal untuk dikonsumsi. Dalam hal ini MUI (Majelis Ulama Indonesia)-lah yang bertanggung jawab menentukan halal atau tidaknya suatu produk untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Atas dasar kebutuhan tadi terlahirlah berbagai pertanyaan diantaranya apa pengertian, kedudukan, batasan, keutamaan dan dasar-dasar penghalalan dalam produk makanan serta bagaimana proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan menurut MUI ?.

Sebenarnya hal-hal semacam tadi ketika dipahami sebagai sesuatu yang prinsip dalam upaya menenpuh hidup bersih dan terhindar dari segala sesuatu yang haram, maka pertanyaan-pertanyaan tadi akan menjadi pemicu dalam pencarian kebenaran dan solusi yang sesuai dengan apa-apa yang diajarkan Allah SWT. sebagai landasan atau dasar dalam kehidupan hamba-hamba yang patuh akan apa-apa yang disyariatkan kepadanya.

## **B. Perumusan Masalah**

Agar pembahasan di atas tidak melebar, maka penulis akan menentukan pembagian perumusan masalah sebagai berikut:

### **1. Identifikasi Masalah**

a. Wilayah Penelitian

Wilayah dalam penelitian ini adalah *Fiqh Ijtihadi*.

b. Pendekatan Penelitian

Pendekatan dalam penelitian ini adalah pendekatan normatif.

c. Jenis Masalah

Jenis masalah dalam skripsi ini adalah adanya ketidakjelasan tentang proses penetapan sertifikasi halal.

2. Pembatasan Masalah

Agar pembahasan skripsi ini tidak simpang siur, maka tulisan ini dimaksudkan untuk mengetahui konsepsi halal dalam produk makanan, maka perlu disampaikan titik tekan dari judul skripsi "**FATWA MUI TENTANG PENETAPAN SERTIFIKASI HALAL DALAM PRODUK MAKANAN (*Uji Validitas Istibath Al-Ahkam*)**". Masalah pokok yang hendak diangkat dalam peulisan ini adalah upaya untuk memahami bagaimana pandangan Islam tentang konsep halal, serta mengetahui proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan menurut MUI.

3. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana pandangan Islam tentang konsep halal dalam produk makanan?
- b. Bagaimana proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan menurut MUI?

### C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan:

1. Mengetahui bagaimana pandangan Islam tentang konsep halal dalam produk makanan.
2. Mengetahui bagaimana proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan menurut MUI.

### D. Kerangka Pemikiran

Husein Muhammad, salah seorang pegasuh pondok pesantren Dar at-Tauhid al-Islami, Arjawinangun, Cirebon. Pernah mengatakan, Syari'at Islam adalah aturan-aturan yang mengandung unsur-unsur keadilan dan kemaslahatan bersama, dari manapun datangnya. Dalam bahasa *Fiqh* dinyatakan: "*Haitsuma Wujidat al-Mashlahah Fa Tsamma Syar'ullah*" (dimana ada kemaslahatan bagi manusia, disitulah Syari'at Allah bersemayam).<sup>7</sup>

Dari pernyataan tersebut jelaslah bahwa Islam yang terlahir dengan membawa rahmat dan berprinsip memberikan kemaslahatan serta kemudahan bagi manusia adalah merupakan agama yang sangat memperhatikan berbagai prinsip dan kebutuhan hidup manusia tanpa membedakan golongan, jenis kelamin, bahasa, bangsa dan warna kulit dengan tetap mengedepankan kesehatan jasmani dan rohani.

---

<sup>7</sup> Muhammad, Husein, *Risalah Islam Untuk Kemamusiaan*, (Cirebon, Warkah al-Basyar Vol. II, 2003), Hal. 3

Imam Al-Ghazali pernah mengatakan, syari'at agama Islam itu sifatnya universal (umum) yang berarti semua hukum-hukumnya berlaku untuk semua orang, tidak dikhususkan untuk golongan ini dan golongan itu.<sup>8</sup>

Keuniversalan Syari'at Islam ini pula ditemui dalam persoalan halal haram dalam makanan dan minuman. Kehalalan yang pada prinsipnya menjanjikan adanya manfaat dan keharaman yang pada prinsipnya selalu mendatangkan keburukan, merupakan persoalan yang prinsip yang perlu dijaga dalam setiap kali melangkah dengan tujuan menempuh hidup bersih.

Yusuf Qardhawi mengatakan, bahwa halal adalah sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakannya. Sedang haram adalah sesuatu yang Allah melarangnya untuk dilakukan dengan larangan yang tegas, setiap orang yang menentanginya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat, bahkan ia juga terancam sanksi di dunia.<sup>9</sup>

Dari pernyataan Yusuf Qardhawi di atas jelaslah bahwa kehalalan segala sesuatu bukanlah merupakan ketentuan yang hanya sebatas ketentuan saja, akan tetapi dibalik itu semuanya terdapat berbagai hikmah dan bukti dari adanya penjagaan Allah sebagai Tuhan kepada makhluk-Nya. Terbukti kehalalan atau kebolehan tersebut beriringan dengan terurainya buhul (tali) yang membahayakan, bukan saja jasmani tetapi juga rohani dan akal pikiran manusia pada umumnya

---

<sup>8</sup> Ghazali, Al, *Benang Tipis Antara Halal Dan Haram*, *op.cit.* Hal. 34

<sup>9</sup> Qardhawi, Yusuf, *Halal Haram Dalam Islam*, *op.cit.* Hal. 31

Makanan dalam Islam merupakan tolok ukur dari segala cerminan awal yang bisa berpengaruh terhadap bentuk perilaku seseorang. Bagi umat Islam makanan bukan saja sebagai pemenuh kebutuhan secara lahiriah saja, akan tetapi juga merupakan bagian dari kebutuhan spiritual.<sup>10</sup>

Ibrahim Hoesein, berpandangan bahwa halal haram bukanlah persoalan seserhana yang dapat diabaikan, melainkan masalah yang amat penting dan mendapat perhatian ajaran agama secara umum. Karena masalah ini tidak hanya menyangkut hubungan antar sesama manusia, akan tetapi juga hubungan manusia dengan Tuhan. Seorang Muslim tidak dibenarkan mengkonsumsi makanan sebelum ia tahu benar akan kehalalannya. Mengkonsumsi yang haram atau belum diketahui kehalalannya akan berakibat buruk, baik di dunia maupun di akhirat.<sup>11</sup>

Imam Al-Ghazali mengatakan bahwa halal itu selalu mengandung fadhilah (keutamaan) dan segala sesuatu yang haram itu mengandung kemadharatan.<sup>12</sup>

Pemikiran ini seiring dengan pemikiran tentang kehalalan dan keharaman, Yusuf Qardhawi mengatakan, dalam Islam, pengharaman terhadap sesuatu itu terjadi kerana adanya keburukan dan kemadharatan. Karena itu, sesuatu yang madharatnya mutlak adalah haram dan yang manfaatnya mutlak

---

<sup>10</sup> Al-Asyhar, Thobie, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani Dan kesucian Rohani*, (Jakarta, PT. Al-Mawardi Prima, cet. 1: 2003), Hal. 73

<sup>11</sup> *Ibid*, hal. 73-74

<sup>12</sup> Marhijanto, Kholilah, *Pandangan Imam Ghazali Tentang Halal Dan Haram*, (Surabaya, Tiga Dua, cet. 1: 1994), Hal. 7

adalah halal, yang kemadharatannya lebih besar dari manfaatnya adalah haram, yang manfaatnya lebih besar adalah halal.<sup>13</sup>

Dari pernyataan Yusuf Qardhawi ini jelaslah bahwa haram diidentikkan dengan segala sesuatu yang buruk, sedang halal diidentikkan dengan segala sesuatu yang baik, sesuai dengan firman Allah SWT:

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ

“Mereka menanyakan kepadamu: ‘apakah yang dihalalkan bagi mereka?’ Katakanlah: ‘Dihalalkan bagi kamu yang baik-baik...’.(QS. Al-Maidah: 4).

M. Qurash Shihab, pernah mengatakan, kata (الطيبات) *at-tayyibat* adalah bentuk jamak dari kata (طيب) *thayyib*. Dari segi bahasa ia dapat berarti “baik, lezat, menenteramkan, paling utama dan sehat”, kita dapat berkata bahwa makna kata tersebut dalam konteks ini adalah “Makanan yang tidak kotor dari segi dzatnya, dan rusak (Kadaluwarsa), dan tercampur najis”. Dapat juga dikatakan bahwa yang *thayyib* dalam makanan adalah “Yang m<sup>15</sup> engundang selera yang memakannya dan tidak membahayakan fisik dan akalnya”.

<sup>13</sup> Qardhawi, Yusuf, *Halal Haram Dalam Islam*, op.cit. Hal. 52

<sup>15</sup> Quraish Shihab, M, *Tafsir Al-Mishbah Volume III*, (Ciputat, Lentera Hati, Cet. 1: 2001), Hal.23

Dengan mengutip Imam Malik, Al-Alusi pernah mengatakan, syarat makanan yang *thayyib* adalah makanan yang menurut syara' atau secara dzatnya suci dari yang syubhat.<sup>16</sup>

Dalam hal penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan, MUI yang bertanggung jawab dalam menentukan halal atau tidaknya suatu produk untuk dikonsumsi menetapkan prosedur dalam penetapan fatwa halal sebagai acuan dengan terus merujuk pada landasan dasar yaitu al-Qur'an dan Hadist serta Ijma', Qiyas, dan dalil-dalil hukum yang lain seperti Istihsan, Masalih Mursalah dan Saddu az Zaritah serta Undang-undang RI Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan, Undang-undang RI Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, Undang-undang RI Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, Instruksi Presiden RI Nomor 2 tahun 1991 tentang peningkatan, pembinaan dan pengawasan produksi dan peredaran makanan olahan dan Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan.<sup>17</sup>

#### **E. Langkah-Langkah Penelitian**

Berikut ini adalah beberapa ketentuan yang berkaitan dengan proses penelitian:

##### **1. Metode Penelitian**

---

<sup>16</sup> *Ensiklopedi Hukum Islam Jilid IV*, (Jakarta, PT. Ichtiar Baru Van Hoeve, Cet. 5:2001), Hal.1071

<sup>17</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam Dan Penyelenggara Haji, *Panduan Sistem Jaminan Halal*, (Depag RI, Jakarta, 2003), Hal. iv

Metode yang digunakan dalam penulisan skripsi ini menggunakan metode kajian pustaka (*Library Research*).

## 2. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan data kualitatif yang berupa kata-kata, data tertulis dan rujukan lainnya yang meliputi: (a) data konsepsi halal dalam produk makanan; (b) data tentang proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan menurut MUI (c) data tentang baiknya halal serta buruknya haram sebagai kecenderungan manusia yang bertujuan menuai hidup bersih dari perkara haram yang membawa kemadharatan.

## 3. Sumber Data

Adapun sumber data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu:

- a. Kumpulan fatwa majelis ulama Indonesia yang disusun oleh Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji
- b. Panduan sertifikat halal yang disusun oleh Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji
- c. Fatwa-fatwa MUI (Sebuah Studi Tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia 1975-1988) oleh Mohammad Atho Mudzhar.

Adapun sumber data kedua adalah sumber data sekunder, yang meliputi:

- a. Sistem dan prosedur fatwa prodak halal MUI yang disusun oleh Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji.
- b. Halal haram dalam Islam, oleh DR. Yusuf Qardhawi,
- c. Benang Tipis Antara Halal dan Haram oleh Imam Al-Ghazali yang disunting oleh Ahmad Shiddiq

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan cara menyeleksi sumber-sumber data yang relevan, menginventarisir data, menginventarisir ayat al-Qur'an dan hadits serta kaidah fiqh dan ushul fiqh, mengidentifikasi pendapat para ahli fiqh yang berkaitan dengan pembahasan skripsi, menganalisis dan menguji kevalidannya serta menyimpulkan data yang diperoleh yang ada kaitannya dengan pembahasan skripsi ini dengan tetap mengacu pada kerangka pemikiran yang sudah ditetapkan.

#### **F. Sistematika Penulisan**

Agar pembahasan dalam skripsi ini tidak melebar dan keluar dari pokok pemikiran dan sistematika pembahasan, maka penulis menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : Pendahuluan yang meliputi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, kerangka pemikiran, langkah peneltiandan sistematika penulisan.

BAB II : Deskripsi tentang MUI, yang meliputi, sejarah berdirinya, tujuan berdirinya serta fungsi MUI dan cara kerja pembuatan fatwa-fatwa.

BAB III: konsepsi halal dalam produk makanan meliputi pengertian, dasar, keutamaan serta kedudukan dan batasanhalal dalam produk makanan.

BAB IV: Proses penetapan sertifikasi halal dalam produk makanan meliputi prosedur, dalil pertimbangan, sistem dan proses penetapan sertifikasi halal MUI dalam produk makanan.

BAB IV: penutup meliputi kesimpulan dan saran-saran.

