

TREND HALAL FOOD DI KALIMANTAN TIMUR

HERVINA

IAIN Samarinda

vhie.iainsmd@gmail.com

Abstract

Current developments in food technology have caused the complexity of knowledge about halal food products. This has, among other things, triggered consumer awareness of halal products, and followed the wishes of producers to fulfill the right to halal food globally. This trend not only penetrated Muslim-majority countries, even developed countries (non-Muslims) also began to develop this system. In this study, the author will dig deeper by focusing on how the halal food trend and the implementation of the halal food trend in home industries in the Samarinda and Balikpapan regions. Based on the findings of data in the field of all food products in two places that are the focus of research researchers, Samarinda and Balikpapan are halal food products. Halal food products that are processed are in the form of crackers, cakes and abon, whose basic ingredients are animal origin. Basically, the food manager set the standard for halal production based on Islamic shari'a. Subjects that can raise problems or in this case the author uses the term subhat is the standard of processing raw materials. Such as the fish used are fish that are dead and may seem rotten (poor quality), or use preservatives that do not use the BPPOM standard. There is a tendency, when raw material prices rise, the quality of the product decreases because the owner does not want to raise prices.

Abstrak

Perkembangan teknologi pangan saat ini menyebabkan kompleksitas pengetahuan tentang halalnya produk pangan. Hal inilah yang antara lain memicu kesadaran konsumen akan produk halal, dan diikuti pula keinginan-keinginan produsen untuk memenuhi hak atas pangan halal secara global. Trend ini tidak hanya merambah Negara-negara mayoritas muslim, bahkan negeri-negeri maju (non-muslim) juga mulai mengembangkan sistem ini. Dalam penelitian ini, penulis akan menggali lebih dalam dengan focus pada bagaimana trend halal food serta implementasi dari trend halal food pada home industry di wilayah Samarinda dan Balikpapan. Berdasarkan temuan data di lapangan seluruh produk makanan di dua tempat yang menjadi focus penelitian peneliti yaitu Samarinda dan Balikpapan merupakan produk-produk makanan halal. Produk makanan halal yang diolah adalah berupa krupuk, kue dan abon yang bahan dasarnya berasal dari hewani. Pada dasarnya pihak pengelola makanan mengedepankan standar kehalalan produksi mereka berdasarkan syari'at Islam. Perihal yang dapat memunculkan permasalahan atau dalam hal ini penulis menggunakan istilah subhat adalah standar bahan baku pengolahan. Semisal ikan yang digunakan adalah ikan

yang sudah mati dan mungkin terkesan sudah busuk (kualitas buruk), ataupun penggunaan bahan pengawet yang tidak menggunakan standar BPPOM. Terdapat kecenderungan, ketika harga bahan baku naik maka kualitas produk pun menurun karena pihak pemilik tidak ingin menaikkan harga.

Key-Words: *Trend dan Halal Food*

A. Pendahuluan

Perkembangan pembangunan di Kalimantan Timur telah membawa dampak yang berarti bagi masyarakat. Seiring dengan itu, adanya perubahan dalam hal kesejahteraan masyarakat baik yang mengalami peningkatan maupun penurunan telah memberikan dampak juga terhadap perubahan gaya hidup dan cara pandang masyarakat terutama dalam hal konsumsi makanan dan minuman. Perubahan gaya hidup dan cara pandang masyarakat terutama dalam hal konsumsi makanan dan minuman ini mau tidak mau harus disikapi oleh semua pihak yang berkepentingan baik dari kalangan dunia usaha pangan maupun mereka yang bergerak dalam tataran pengambilan kebijakan.

Sebagai wilayah dengan penduduk mayoritas muslim sangatlah wajar jika pangan halal menjadi isu yang cukup menarik untuk dikaji dan diperbincangkan. Hal ini dikarenakan semakin pesatnya perkembangan teknologi pangan terutama agro industri pangan olahan yang mengakibatkan penggunaan *ingredient* dalam pengolahan pangan menjadi sangat bervariasi. Perkembangan penggunaan *ingredient* ini didorong oleh kebutuhan akan *ingredient* dengan sifat-sifat tertentu yang diinginkan dengan harga yang murah. Masalah yang kemudian timbul adalah banyaknya *ingredient* pangan baik bahan baku utama maupun bahan aditifnya yang sulit ditentukan kehalalan asal bahan pembuatnya. Padahal, kejelasan suatu informasi suatu produk pangan sangat penting agar konsumen mengetahui produk yang dikonsumsi tersebut adalah produk yang halal atau tidak jelas ketentuannya.

Disamping itu, dalam Al Quran yang merupakan pedoman utama umat Islam, Allah telah memberikan rambu-rambu yang jelas tentang perintah makanan. Sebagaimana firman Allah dalam surat Al Baqarah 168.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ



Terjemah: “Hai manusia, makanlah segala sesuatu yang ada di bumi ini yang halal dan baik dan jangan kamu mengikuti jejak setan karena sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu”.

Serta di dalam Surat Al-Maidah ayat 88 Allah SWT menyatakan bahwa:

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

Terjemah: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya".

Hal ini mengungkapkan bahwa seseorang hendaknya mengkonsumsi makanan yang halal serta baik kandungan gizinya. Kedua ayat di atas juga menunjukkan perintah Allah tentang mengkonsumsi makanan yang halal. Oleh sebab itu, Islam memberikan kriteria makanan halal sebagai pengejawantahan dari kedua ayat Alquran di atas. Makna *thayyib* dalam ayat-ayat tersebut segala sesuatu yang secara dzat nya baik, suci, bersih, mudah dicerna, mengandung gizi yang bermanfaat bagi jasad serta tidak mengandung dzat yang merusak dan membahayakan badan dan akal. Sementara yang dimaksud dengan halal adalah segala sesuatu yang secara dzat telah dibolehkan oleh Allah untuk dikonsumsi [*thayyib*] dan diperoleh dari penghasilan yang halal, tidak mencuri serta tidak berasal dari mu'amalah yang haram. Jadi, halal dalam ayat tersebut terkait dengan proses dan mekanisme mendapatkannya. Sedangkan *thayyib* terkait dengan dzatnya yang baik, bermanfaat, dan tidak berbahaya.¹

Direktur LPPOM MUI, Dr. Ir. Lukmanul Hakim, M.Si mengatakan bahwa dalam beberapa tahun terakhir, telah terjadi peningkatan permintaan konsumen terhadap produk halal. Permintaan tersebut tidak hanya berasal dari konsumen Muslim, namun juga dari konsumen yang beragama non-Islam. Mereka berpandangan bahwa makanan halal adalah makanan yang sehat.

Perkembangan teknologi pangan saat ini menyebabkan kompleksitas pengetahuan tentang halalnya produk pangan. Hal inilah yang antara lain memicu kesadaran konsumen akan produk halal, dan diikuti pula keinginan-keinginan produsen untuk memenuhi hak atas pangan halal secara global²

Fenomena halal juga terlihat di sejumlah kota besar diluar Indonesia seperti New York, Jepang, Amerika. Banyaknya permintaan terhadap halal food mengidentifikasikan bahwa masyarakat mulai menyadari akan pentingnya suatu makan yang yang baik dan sehat. Dengan melihat fenomena tersebut menarik untuk diteliti keterkaitan *trend* halal *food* di Kalimantan Timur.

Sebagai wilayah dengan penduduk mayoritas muslim sangatlah wajar jika pangan halal menjadi isu yang cukup menarik untuk dikaji dan diperbincangkan. Hal ini dikarenakan semakin pesatnya perkembangan teknologi pangan terutama agro industri pangan olahan yang mengakibatkan penggunaan *ingredient* dalam pengolahan pangan menjadi sangat bervariasi. Perkembangan penggunaan *ingredient* ini didorong oleh kebutuhan akan *ingredient* dengan sifat-sifat tertentu yang diinginkan dengan harga yang murah. Masalah yang kemudian timbul adalah banyaknya *ingredient* pangan baik bahan baku utama maupun bahan aditifnya yang sulit ditentukan kehalalan asal bahan pembuatnya. Padahal, kejelasan suatu

¹ <http://wahdah.or.id/kaidah-dan-kriteria-makanan-halal-dalam-islam-1/> . diakses Senin, 8 Mei 2017.

² <http://m.halhalal.com/tren-halal-dunia-halal-food-is-good-food/>, diakses Senin, 8 Mei 2017.

informasi suatu produk pangan sangat penting agar konsumen mengetahui produk yang dikonsumsi tersebut adalah produk yang halal atau tidak jelas ketentuan hukumnya.

Disamping itu, dalam Alquran yang merupakan pedoman utama umat Islam, Allah telah memberikan rambu-rambu yang jelas tentang perintah makanan. Sebagaimana firman Allah dalam surat Al Baqarah 168, “*Hai manusia, makanlah segala sesuatu yang ada di bumi ini yang halal dan baik dan jangan kamu mengikuti jejak setan karena sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu*”. Serta di dalam Surat Al-Maidah ayat 88 Allah SWT menyatakan bahwa “*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya*”. Hal ini mengungkapkan bahwa seseorang hendaknya mengkonsumsi makanan yang halal serta baik kandungan gizinya.

Direktur LPPOM MUI, Dr. Ir. Lukmanul Hakim, M.Si mengatakan bahwa dalam beberapa tahun terakhir, telah terjadi peningkatan permintaan konsumen terhadap produk halal. Permintaan tersebut tidak hanya berasal dari konsumen Muslim, namun juga dari konsumen yang beragama non-Islam. Mereka berpandangan bahwa makanan halal adalah makanan yang sehat.

Perkembangan teknologi pangan saat ini menyebabkan kompleksitas pengetahuan tentang halalnya produk pangan. Hal inilah yang antara lain memicu kesadaran konsumen akan produk halal, dan diikuti pula keinginan-keinginan produsen untuk memenuhi hak atas pangan halal secara global.³

Fenomena halal juga terlihat di sejumlah kota besar di luar Indonesia seperti New York, Jepang, Amerika. Banyaknya permintaan terhadap halal food mengidentifikasikan bahwa masyarakat mulai menyadari akan pentingnya suatu makan yang baik dan sehat. Dengan melihat fenomena tersebut menarik untuk diteliti keterkaitan trend *halal food* di Kalimantan Timur.

Penelitian ini akan menggali lebih dalam dengan focus pada bagaimana trend *halal food* serta implementasi dari trend *halal food* pada home industry di wilayah Samarinda dan Balikpapan. Penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field work research*) yang akan menggali tentang trend *halal food* di Kalimantan Timur dengan studi implementasi terhadap home industri yang dianalisis dengan menggunakan analisis kebijakan. Adapun jenis penelitian ini adalah studi kasus yang dilakukan secara intensif, terperinci, dan mendalam terhadap suatu organisme (individu) lembaga atau gejala tertentu dengan daerah atau subjek yang sempit.⁴ Dalam melakukan pengumpulan data, peneliti menggunakan tiga macam teknik, yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Proses analisis data dalam penelitiann ini mengikuti model Analisis Data Interaktif dari Miles dan Huberman yaitu analisis yang dilakukan terus menerus selama pengumpulan data di lapangan sampai pengumpulan data selesai dilaksanakan.

³ <http://m.halhalal.com/tren-halal-dunia-halal-food-is-good-food/>, diakses Senin, 8 Mei 2017

⁴ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, (Jakarta: PT Rineka Cipta, 1998), h. 23.

B. Kajian Pustaka

1. Halal Food

Halal berasal dari bahasa arab (*halal*) yang artinya membebaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan. Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu: segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara'.⁵ Menurut Al-Jurjani sebagaimana dikutip oleh Muchtar Ali perkataan halal berakar dari kata "*halla*" yang bermakna terbuka, sedangkan secara istilah berarti segala sesuatu yang tidak dikenakan hukuman dalam menggunakannya atau secara syariat dibolehkan dan dibebaskan.⁶ Abû Muhammad al-Husayn ibn Mas'ûd al-Baghawî (436-510H) yang bermazhab Syaf'i, berpendapat kata "*halâl*" mengandung arti segala hal yang dibolehkan dalam kacamata syari'at Islam karena mengandung kebaikan.⁷ Muhammad ibn 'Ali al-Syawkânî (1759-1834 H) menyatakan, dikatakan halal karena telah terurainya simpul tali yang terikat atau ikatan yang mencegah untuk berbuat.⁸ Senada dengan pendapat al-Syawkânî (1759-1834 H). Dari kalangan ulama kontemporer, seperti Yusuf al-Qaradhawî, mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan.⁹ Sementara 'Abd al-Rahmân ibn Nâshir ibn alSa'dî ketika mendefinisikan kata "*halâl*" menyrotinya kepada bagaimana memperolehnya, bukan dengan cara ghashab, mencuri, dan bukan sebagai hasil muamalah yang haram atau berbentuk haram.⁷

Sedangkan menurut buku petunjuk teknis sistem produksi halal yang diterbitkan oleh DEPAG menyebutkan bahwa; makanan adalah: barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman.¹⁰ Dan jika dikaitkan dengan pengistilahan dalam makanan maka halal dapat di artikan sebagai produk farmastik, makanan atau minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh seorang muslim.¹¹ Dalam aturan syariat memperbolehkannya setiap orang untuk mengkonsumsi sesuatu yang di sukai sepanjang produk tersebut tidak bertentangan dengan syariat atau diharamkan.

⁵ Addul aziz Dahlan dkk, *Ensiklopedi Hukum Islam*

⁶ Muchtar Ali, "Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syari'ah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal", *Jurnal Ahkam* Vol. XVI, No. 2, Juli 2016, hlm. 292. Lihat juga 'Alî ibn Muhammad ibn 'Alî al-Jurjanî, *Al-Ta'rifât, Tahqîq Ibrâhîm al-Abyarî*, (Bayrût: Dâr al-Kitâb al-'Arabî, 1405H), Cet I, hlm. 124.

⁷ Abû Muhammad al-Husayn ibn Mas'ûd al-Baghawî, *Ma'âlim Tanzîl*, (Dâr Tibah, Majma' Mâlik Fahd, 1417 H-1997 M), Cet. IV, jilid I, hlm. 180.

⁸ Imam al-Syawkânî, *Fath al-Qâdir*, (Bayrût: Dâr al-Ma'rifah, 2007), Cet. IV, hlm. 216.

⁹ Yûsuf al-Qaradhâwî, *Al-Halâl wa al-Harâm f al-Islâm*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Solo: Era Intermedia, 1424H-2003 M), Cet III, hlm. 31.

¹⁰ Bagian proyek sarana dan pra sarana produk halal direktoral jendral binbangan kemasyarakatanIslma dan penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, Departemen Agama RI, 2003, h. 3.

¹¹ Abdul Rohman, *Pengembangan dan Analisis Produk Halal*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012, h, 1.

Berikut berbagai aturan tentang kehalalan dan keharaman suatu produk:

- a) segala sesuatu pada dasarnya adalah diperbolehkan, dengan beberapa pengecualian yang dilarang secara khusus.
- b) menghalalkan dan mengharamkan suatu produk apapun merupakan hak Allah semata
- c) mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram serupa dengan syirik (menyekutukan Allah)
- d) Alasan mendasar diharamkannya segala sesuatu adalah timbulnya keburukan dan bahaya
- e) Pada yang halal terdapat sesuatu yang bias menghindarkan dari yang haram. Allah SWT hanya melarang segala sesuatu yang diperlukan dengan menggantinya dengan sesuatu pilihan yang lebih baik
- f) Apapun yang membawa ke produk non-halal adalah tidak diperbolehkan
- g) Bersiasat atas produk yang non halal adalah tidak dibenarkan
- h) Niat yang baik tidak dapat membenarkan yang haram
- i) Menjauhkan diri dari sesuatu atau produk yang syubhat (meragukan) adalah dianjurkan karena takut terjatuh pada produk yang non halal
- j) Tidak ada memilah-milah terhadap suatu produk non halal.¹²

Syayid Sabiq dalam Fiqh sunnah menjelaskan bahwa makan halal adalah apabila al-Qur'an maupun hadis menjelaskannya dan tidak melarangnya. Namun makan halal yang dijelaskan teks agama tidak mencakup seluruh makanan yang ada. Karena itu para ulama berijtihad sesuai dengan kaedah: *al-ashlu fi al-asyya' al-ibahah illa ma dalla ad-dalihu 'ala tahrimihi'* (hukum asal segala sesuatu itu adalah mubah/boleh kecuali bila ada dalil yang mengharamkannya). Secara umum al-Qur'an maupun hadis memberikan kriteria bahwa makan halal itu adalah *thaiyyib* (halal thayyiban). Maksud halalan thayyiban, menurut Syayid Sabiq, terangkum dalam tiga hal: *pertama*, sesuai selera alamiah manusia. *Kedua*, bermanfaat dan tidak membahayakan tubuh manusia. *Ketiga*, diperoleh dengan cara yang benar dan dipergunakan untuk hal yang benar.

Para ulama menjelaskan kriteria makanan yang halal sebagai berikut:

1. Makanan nabati berupa tumbuh-tumbuhan, biji-bijian dan buah-buahan selama tidak membahayakan
2. Minuman seperti air, susu (berasal dari hewan yang boleh dimakan dagingnya), kopi, coklat.
3. Makanan hewan terdiri dari binatang darat dan air. Hukum binatang darat baik liar maupun jinak adalah halal selain yang diharamkan syariat. Begitu juga binatang air, dalam pendapat yang paling shahih adalah halal kecuali yang membahayakan.

Hal ini dijelaskan dalam hadis Nabi SAW ketika ditanya tentang bersuci dengan air laut, beliau menjawab: "Laut itu suci airnya dan halal bangkai binatangnya". (HR. Bukhari, Muslim, Abu Daud, Tirmidzi, Nasa'i)¹³

¹² Abdul Rohman, *Pengembangan...*, h. 2-3.

2. Home Industri

Istilah Home industry atau usaha di rumah adalah tempat tinggal yang merangkap tempat usaha, baik itu berupa usaha jasa, kantor hingga perdagangan. Semula pelaku home industry yang memiliki desain ini adalah kalangan entrepreneur dan profesional, yang sekarang mulai meluas pada kalangan umum, untuk memiliki lokasi yang strategis untuk tempat berkembangnya usaha jenis rumahan ini tidak terlepas dari berkembangnya virus entrepreneur kewirausahaan yang berperan membuka pola pikir ke depan masyarakat bahwa rumah bukan hanya sebagai tempat tinggal namun dapat digunakan juga sebagai tempat mencari penghasilan.

Menurut Mudrajad Kuncoro, Industri Kecil dan Rumah Tangga (IKRT) memiliki peranan yang cukup besar dalam sector manufaktur dilihat dari sisi jumlah unit usaha dan daya serapnya terhadap tenaga kerja, namun lemah dalam menyumbang nilai tambah.

Menurut Masyhuri, setidaknya ada empat hal yang bisa memberikan kesenangan di samping profit dengan menjalankan bisnis rumahan, antara lain:

- a. Dengan membuka kegiatan usaha di rumah, anda memiliki banyak waktu luang dan bebas untuk membicarakan persoalan seputar bisnis dengan keluarga. Anda akan merasa hidup nikmat karena antara urusan keluarga dan urusan bisnis tidak dapat jarak pemisah yang cukup berarti. Namun, yang perlu anda ingat adalah bahwa keadaan keluarga tetap tidak dapat ditukar dengan capaian materi yang tinggi. Meskipun anda termasuk seorang yang kaya raya secara finansial, namun apabila kehidupan keluarga anda tidaklah harmonis, maka hal itu tentunya dapat memberikan dampak negatif bagi bisnis yang anda rintis. Oleh karena itu, jadikan usaha dalam rumah juga sebagai jalan bagi anda untuk tetap memupuk kebahagiaan, sehingga anda tetap semangat dalam menjalankan usaha. Seseorang yang memiliki daya pikir yang sehat tentu akan mampu menunjukkan tanggung jawabnya di dalam keluarga, sekaligus dalam posisinya sebagai pelaku bisnis. Dengan membuka usaha di dalam rumah, anda memiliki peluang untuk menyinergikan dua tanggung jawab ini secara seimbang dan menyenangkan. Sungguh merupakan satu pilihan yang tepat apabila anda mencoba membangun bisnis dari rumah anda sendiri. Selain anda tidak membutuhkan modal yang besar, efektivitas dalam bekerja juga dapat ditentukan dengan baik. Semua anggota keluarga dapat menjadi penasihat yang tidak hanya dapat menghantarkan anda meraih keuntungan secara materi, namun juga dapat mempererat hubungan kasih sayang anda dalam membina kehidupan keluarga.
- b. Membangun *home industry* juga dapat menjadikan anda bisa mengatur tenaga seefektif mungkin. Bisnis rumahan ibaratnya tidak semata-mata menjadi kegiatan bisnis *an sich*, namun sekaligus menjadi ruang rekreatif bagi anda. Di samping itu, anda bisa melakukan pekerjaan anda kapan saja, Itulah sebabnya

¹³ Syaekh Fauzi Muhammad, *Hidangan Islam dan Ulasan Komprehensif Berdasarkan Syari'at dan Sain Modern*, (Jakarta: Gema Insani Press, 1997)

bisnis dirumah lebih menguntungkan bagi anda dibandingkan bisnis di luar karena anda dapat memanfaatkan waktu sebaik mungkin.

- c. menjadi lebih kreatif dan dewasa dalam menghadapi hidup. Tantangan demi tantangan yang menggunung dan membentang di hadapan anda akan menjadi pelajaran bagi anda. Tantangan yang bertubi-tubi datang itu akan membuat anda lebih dewasa menghadapi sekian banyak persoalan hidup yang terus mengikuti dibelakang anda. Meskipun demikian, mengembangkan bisnis di rumah tentu tetap membutuhkan profesionalisme tersendiri agar dalam perjalanannya dapat memberikan keuntungan sebagaimana yang diinginkan. Diperlukan keterampilan-keterampilan khusus dan kreatif untuk membuka usaha yang dapat dikerjakan di rumah.

C. Temuan dan Pembahasan

Halalan Thayyiban dikenal manusia sehubungan dengan adanya peraturan khusus dan bersifat umum yang mengatur kesempurnaan pribadi dan hubungan yang baik antara sesama manusia dengan tujuan untuk mendidik manusia tentang cara-cara hidup yang baik dan bersih. Peraturan tersebut antara lain berhubungan dengan makanan, minuman dan lain-lain. Namun dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang menganggap bahwa kata *halalan thayyiban* sama dengan kata *thayyiban*, padahal dua kata tersebut mempunyai makna yang berbeda tetapi saling berkaitan.

Hal ini sebagaimana firman Allah dalam surat Al Baqarah 168.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ



Terjemah: “*Hai manusia, makanlah segala sesuatu yang ada di bumi ini yang halal dan baik dan jangan kamu mengikuti jejak setan karena sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu*”.

Serta di dalam Surat Al-Maidah ayat 88 Allah SWT menyatakan bahwa:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِءِ مُؤْمِنُونَ

Terjemah: “*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya*”.

Hal ini mengungkapkan bahwa seseorang hendaknya mengkonsumsi makanan yang halal serta baik kandungan gizinya. Kedua ayat di atas juga menunjukkan perintah Allah tentang mengkonsumsi makanan yang halal. Oleh sebab itu, Islam memberikan kriteria makanan halal sebagai pengejawantahan dari kedua ayat Alquran di atas. Makna thayyib dalam ayat-ayat tersebut segala sesuatu yang secara dzat nya baik, suci, bersih, mudah dicerna, mengandung gizi yang bermanfaat bagi jasad serta tidak mengandung dzat yang merusak dan membahayakan badan dan akal. Sementara yang dimaksud dengan halal adalah

segala sesuatu yang secara dzat telah dibolehkan oleh Allah untuk dikonsumsi [*thayyib*] dan diperoleh dari penghasilan yang halal, tidak mencuri serta tidak berasal dari mu'amalah yang haram. Jadi, halal dalam ayat tersebut terkait dengan proses dan mekanisme mendapatkannya. Sedangkan *thayyib* terkait dengan dzatnya yang baik, bermanfaat, dan tidak berbahaya.

Jadi yang dimaksud dengan trend halal food dalam penelitian ini adalah makanan yang memiliki standar syar'i yang dilegalkan oleh lembaga tertentu. Sedangkan yang menjadi kriteria halal food mengacu pada standar yang ditetapkan oleh LPPOM-MUI, yaitu yang mencakup:

1. Persyaratan bahan, meliputi:
 - a. Semua bahan (bahan baku, bahan pembantu dan bahan penolong) yang digunakan harus memenuhi standar halal bahan. Dalam hal ini penulis melihat berbagai bahan yang digunakan untuk produk yang dibuat semuanya berasal dari bahan-bahan yang halal, seperti ikan atau produk laut lainnya yang memang sudah disorder kepada para nelayan, sehingga pasokan bahan bakunya memang berasal dari bahan yang segar. Adapun bahan campuran yang digunakan merupakan bahan-bahan yang juga berstandar halal, seperti tepung dan penyedap rasa. Peralatan yang digunakan juga terawat dan terjaga kebersihannya. Menurut penulis yang perlu dibenahi adalah tempat pengolahannya yang memang masih semi tradisional, artinya jika menggunakan standar *thayyib* maka dapat dikatakan kurang memenuhi. Beberapa standar *thayyib* yang perlu dipenuhi misalnya tempat sampah yang proporsional sesuai jenis sampahnya, partisi ruangan sesuai dengan kebutuhannya dengan melihat efek kerja yang akan ditimbulkan, standar kebersihan bagi kokinya.
 - b. Bahan yang berupa *intermediet* atau *raw product* tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya. Berkaitan dengan hal ini, sebagaimana penulis jelaskan di atas bahwa bahan-bahan yang digunakan tidak ada yang berasal dari bahan-bahan haram termasuk babi, karena produk ini merupakan produk yang berstandar Islami dengan menggunakan standar MUI. Termasuk bahan-bahan yang digunakan untuk campuran juga dijamin kehalalannya.
 - c. Perusahaan yang menerapkan pengkodean bahan atau produk harus dapat menjamin *traceability* (bahan, produsen, status halal). Pengkodean juga harus menjamin bahan dengan kode sama berstatus halal sama.
2. Standar Bahan
 - a. Tidak mengandung babi atau turunan babi;
 - b. Tidak mengandung minuman beralkohol (*khamr*) dan turunannya;
 - c. Semua bahan dari hewan (bukan ikan/hewan yang hidup di air) harus dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam (dibuktikan dengan sertifikat halal MUI atau dari lembaga yang diakui MUI);
 - d. tidak mengandung bahan haram seperti bangkai, darah dan bagian dari tubuh manusia.

Jadi, pengertian halalan berarti diperbolehkan menurut hukum Islam sebagaimana dijelaskan dalam berbagai ayat, yang mengangkat status hukum setiap perbuatan manusia, baik terhadap Allah SWT. ataupun terhadap manusia itu dengan cara yang sah. Demikian halnya dengan benda atau uang yang diperoleh dengan cara misalnya mencuri, menyuap, menipu dan menggelapkan barang, meskipun benda tersebut layak dan halal namun sifatnya adalah haram maka orang yang melakukannya harus bertanggung jawab di akhirat.

Setidak-tidaknya makanan dikatakan halal paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya.

a. Halal zatnya

Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk di konsumsi. Dan telah di tetapkan kehalalannya dalam kitab suci Alquran dan al-hadist. Contoh makanan yang halal atas zatnya adalah daging sapi, ayam, kambing, buah-buahan seperti apel, kurma, anggur, dan lain sebagainya.

b. Halal cara memperolehnya

Yaitu makanan yang di peroleh dengan cara yang baik dan sah, Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat. Contoh dari cara memperoleh yang baik adalah dengan cara membeli, bertani, hadiah, dan lain sebagainya.

Adapun dari makanan yang diperoleh dari makanan yang batil adalah dengan cara mencuri, merampok, menyamun, dan lain sebagainya.

c. Halal cara pengolahannya

Yaitu makanan yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu mmenjadi haram. Contohnya anggur, makanan ini halal tetapi karena telah diolah menjadi minuman keras maka minuman ini menjadi haram.

D. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisis penulis pada bab sebelumnya yang berkaitan dengan trend *halal food* di Kalimantan Timur, dapat disimpulkan sebagai berikut:

Seluruh produk makanan di dua tempat yang menjadi focus penelitian peneliti yaitu Samarinda dan Balikpapan merupak produk-produk makanan halal. Produk makanan halal yang diolah adalah berupa krupuk, kue dan abon yang bahan dasarnya berasal dari hewani. Pada dasarnya pihak pengelola makanan mengedapankan standar kehalalan produksi mereka berdasarkan syari'at Islam. Perihal yang dapat memunculkan permasalahan atau dalam hal ini penulis menggunakan istilah subhat adalah standar bahan baku pengolahan. Semisal ikan yang digunakan adalah ikan yang sudah mati dan mungkin terkesan sudah busuk (kualitas buruk), ataupun penggunaan bahan pengawet yang tidak menggunakan standar BPPOM. Terdapat kecenderungan, ketika harga bahan baku naik maka kualitas produk pun menurun karena pihak pemilik tidak ingin menaikkan harga.

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyimpulkan bahwa produk makanan yang dipasarkan telah melalui proses sertifikasi halal BPPOM, hanya tinggal sikap istiqamah atau konsistensi dari pihak produsen dalam mempertahankan produk-produk mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, Abdul Dahlan dkk, *Ensiklopedi Hukum Islam*, 2010
Departemen Agama RI, *Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, Departemen Agama RI, 2003.
- Hasan, Iqbal, *Analisis Data Penelitian dengan Statistik*, Jakarta: Bumi Aksara, 2006
- Syaekh Fauzi Muhammad, *Hidangan Islam dan Ulasan Komprehensif Berdasarkan Syari'at dan Sain Modern*, (Jakarta: Gema Insani Press, 1997)
- Moleong, J Lexy, *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung : PT. Remaja Rosdakaya, 2009.
- Nana, Syaodih, , *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung : Rosda Karya, 2006.
- Nawawi, Hadari, *Manajemen Strategik*, Yogyakarta: Gajah Mada Pers, 2005.
- Poerwandari, E. Kristi, *Pendekatan Kualitatif untuk Penelitian Perilaku Manusia*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Sarana Pengukuran dan Pendidikan Psikologi UI, 2007.
- Rohman, Abdul, *Pengembangan dan Analisis Produk Halal*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012
- Robert, Yin K., *Studi Kasus Desain dan Metode*, Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2002
- Syaekh Fauzi Muhammad, *Hidangan Islam dan Ulasan Komprehensif Berdasarkan Syari'at dan Sain Modern*, Jakarta: Gema Insani Press, 1997.

Trend Halal Food Di Kalimantan Timur